

	Manual de Certificación NOM-199-SCFI-2017	Identificación: F7.1-03-01
		Edición: 3
		Inicio de vigencia: 30/08/2022

F7.1-03-01 Manual de Certificación de Bebidas Alcohólicas bajo la NOM-199-SCFI-2017.




DOCUMENTO CONTROLADO

F7.1-03-01 Manual de certificación NOM-199-SCFI-2017.

Este documento es propiedad del Centro de Innovación y Desarrollo Agroalimentario de Michoacán A.C. y no puede ser distribuido externamente sin la autorización escrita del Director Ejecutivo

	Manual de Certificación NOM-199-SCFI-2017	Identificación: F7.1-03-01
		Edición: 3
		Inicio de vigencia: 30/08/2022


Copia controlada No. 1: Intranet

	Nombre	Puesto o función	Firma	Fecha
Modificó:	L.E.M. Carlos Daniel Cisneros M.	Atención al cliente, Marketing y Publicidad del OC CIDAM.		17-08-2022
Revisó:	Q.F.B. Mayra Gutiérrez Romero	Gerente Técnico del OC CIDAM.		27-08-2022
Aprobó:	Dra. Elisa López Loeza	Coordinadora del OC CIDAM.		30-08-2022
Localización del documento: en la Intranet del CIDAM y disponible al público en la PÁGINA WEB INSTITUCIONAL DEL CIDAM https://www.cidam.org/				

Índice

1. FASE PREPARATORIA DE LAS SOLICITUDES DE SERVICIOS DE CERTIFICACIÓN 4

Este documento es propiedad del Centro de Innovación y Desarrollo Agroalimentario de Michoacán A.C. y no puede ser distribuido externamente sin la autorización escrita del Director Ejecutivo

	Manual de Certificación NOM-199-SCFI-2017	Identificación: F7.1-03-01
		Edición: 3
		Inicio de vigencia: 30/08/2022

2. REQUISITOS DOCUMENTALES Y DE INFRAESTRUCTURA POR ESLABÓN PARA LA CERTIFICACIÓN DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS.....	4
3. FASE DE EVALUACIÓN DE LAS SOLICITUDES DE CERTIFICACIÓN	11
4. FASE DE CERTIFICACIÓN	11
5. SEGUIMIENTO DE LA CERTIFICACIÓN	12
6. LABORATORIOS ACREDITADOS CON LOS QUE EL ORGANISMO DE CERTIFICACIÓN TIENE CONVENIO.....	12
7. PRECIOS DEL ORGANISMO CERTIFICADOR CIDAM.....	12
8. QUEJAS Y APELACIONES.....	12
9. PROTECCIÓN DE LA INFORMACIÓN IMPRESA Y/O ELECTRÓNICA (REGISTROS).....	13
10. SUSPENSIÓN, RETIRO O NEGACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN.....	13
11. DIRECTORIO DE PRODUCTO CERTIFICADO.....	14

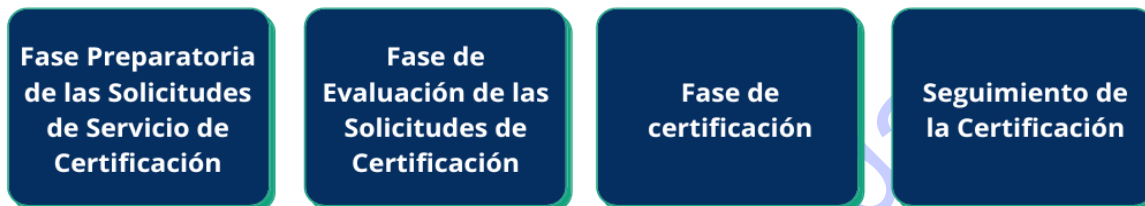
Copia Controlada

Etapas de la certificación de bebidas alcohólicas

Este documento es propiedad del Centro de Innovación y Desarrollo Agroalimentario de Michoacán A.C. y no puede ser distribuido externamente sin la autorización escrita del Director Ejecutivo

	Manual de Certificación NOM-199-SCFI-2017	Identificación: F7.1-03-01
		Edición: 3
		Inicio de vigencia: 30/08/2022

El proceso de certificación, en base a la NOM-199-SCFI-2017 y el Procedimiento de Evaluación de la Conformidad incluye 4 etapas.



1. FASE PREPARATORIA DE LAS SOLICITUDES DE SERVICIOS DE CERTIFICACIÓN

El departamento de comercialización (DECOM) y/o el personal del OC CIDAM se pone en contacto con el CLIENTE y le proporciona el siguiente paquete informativo de certificación:

- a) Solicitud de Información al Cliente
- b) Requisitos documentales para la certificación
- c) Requisitos de instalaciones necesarios para la certificación (**NOM-251-SSA1-2009**)
- d) Catálogo de servicios de la NOM-199-SCFI-2017.

También se le enviará al cliente el cuestionario de validación al cliente para conocer las características del producto a certificar, los cuestionarios de validación son los siguientes:

- F7.1-03-13 Cuestionario de Validación de Bebidas Destiladas
- F7.1-03-14 Cuestionario de Validación de Licores o Cremas
- F7.1-03-15 Cuestionario de Validación de Cócteles
- F7.1-03-16 Cuestionario de Validación de Bebidas Preparadas

El CLIENTE debe realizar el envío del formato de **Solicitud de información al cliente con código F7.1-03-02**, una vez que el OC CIDAM recibe este formato con la información general del CLIENTE, el OC CIDAM le proporcionará el contacto de un miembro del organismo quien será el encargado de todo su proceso de certificación y de atender sus solicitudes.

El miembro del organismo asignado al CLIENTE revisará la información de los formatos enviados y realizará una cotización formal; dicha cotización puede ser pagada por el monto total o bien el CLIENTE puede realizar el pago de forma parcial generando un pago del 50%

	Manual de Certificación NOM-199-SCFI-2017	Identificación: F7.1-03-01
		Edición: 3
		Inicio de vigencia: 30/08/2022

al inicio de la certificación y el monto restante puede quedar pendiente hasta finalizar el proceso de certificación, antes de ser entregados los certificados de instalaciones.

Contrato de prestación de servicios

Para iniciar con el proceso de certificación será necesario que el cliente firme el contrato de prestación de servicios, mismo que será elaborado por el personal del OC CIDAM y será enviado al cliente para su revisión y firma.

Los documentos necesarios para la elaboración del contrato son:

Persona física

- Identificación oficial vigente del Titular
- Comprobante de domicilio fiscal
- Constancia de Situación Fiscal
- CURP (en caso de ser productor de agave)

Persona moral

- Acta constitutiva
- Identificación oficial vigente del Representante Legal
- Comprobante de domicilio fiscal
- Constancia de Situación Fiscal

El contrato puede ser firmado de **manera física o bien de forma digital**, a tinta azul en cada una de las hojas del formato.

Una vez firmado el contrato, el personal del OC CIDAM le asignará un número de cliente con el cual se genera un expediente en donde será puesta en resguardo toda la información y documentación enviada y generada en el proceso de certificación y seguimiento.

2. REQUISITOS DOCUMENTALES Y DE INFRAESTRUCTURA POR ESLABÓN PARA LA CERTIFICACIÓN DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS.

Para la certificación el CLIENTE debe cumplir con las especificaciones de la NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios y enviar la siguiente documentación que es solicitada para elaborar el contrato de prestación de servicios y la que se en lista a continuación:

Requisitos para productor de bebidas alcohólicas:

Este documento es propiedad del Centro de Innovación y Desarrollo Agroalimentario de Michoacán A.C. y no puede ser distribuido externamente sin la autorización escrita del Director Ejecutivo

	Manual de Certificación NOM-199-SCFI-2017	Identificación: F7.1-03-01
		Edición: 3
		Inicio de vigencia: 30/08/2022

- Comprobante de posesión de las instalaciones (si es propietario, este documento debe estar a nombre de la persona física o moral que se inscribe) o Contrato de arrendamiento o comodato (Cotejo en original o copia notariada), junto con las INE del arrendador y arrendatario.
- Copia de identificación oficial vigente del Responsable de la Instalación (Opcional).

En caso de nombrar a un representante o responsable de trámites, anexar:

Copia de identificación oficial vigente de la persona autorizada. (Opcional).

Carta de designación de persona autorizada para realizar los trámites (Opcional).

INFRAESTRUCTURA:

- **Área de recepción de Materia Prima:** Espacio para recibir la materia prima que se someterá a proceso.
- **Área de Fermentación:** Espacio donde se encuentran las tinas o tanques para llevar a cabo la fermentación.
- **Área de maceración:** Espacio donde se realiza la maceración de materia prima.
- **Área de producción:** Espacio delimitado donde se lleva a cabo la destilación o producción del producto.
- **Área de terminación de producto:** Espacio donde se realiza el terminado del producto.

EQUIPAMIENTO:

- Alcoholímetros graduados.
- Termómetro.
- Probeta de plástico.
- Tabla de correcciones para grado alcohólico por temperatura a 20°C.
- Bitácoras de producción.

Requisitos para envasador de bebidas alcohólicas:

- Comprobante de posesión de las instalaciones (si es propietario, este documento debe estar a nombre de la persona física o moral que se inscribe) o Contrato de arrendamiento o comodato (Cotejo en original o copia notariada), junto con las INE del arrendador y arrendatario.
- Copia de identificación oficial vigente del Responsable de la Instalación (Opcional).

En caso de nombrar a un representante o responsable de trámites, anexar:

Copia de identificación oficial vigente de la persona autorizada. (Opcional).

Carta de designación de persona autorizada para realizar los trámites (Opcional).

INFRAESTRUCTURA:

- **Almacén de Insumos:** Espacio donde se encuentran las cajas, botellas, tapones, etiquetas, sellos y todo lo necesario para el envasado.
- **Almacén de Graneles:** Espacio donde se encuentran los contenedores para producto terminado
- **Sistema de Filtrado:** Proceso donde la bebida es filtrada para eliminar los sólidos suspendidos, previo al envasado, necesario al menos un filtro de retención de sólidos
- **Área de Envasado:** Espacio donde se realiza el llenado y taponado de botellas, es necesario contar con al menos una mesa de trabajo específica para ello, es necesario que esté techado y con paredes de acuerdo a los materiales utilizados en la región, piso firme; se permite el envasado a mano debiendo implementar medidas de buenas prácticas de manufactura como son el uso de cofias, cubre bocas, guantes etc.
- **Área de Etiquetado:** Espacio donde se realizará el pegado de las etiquetas y sellos de certificación a la botella, es necesario contar con al menos una mesa de trabajo específica para ello, es necesario que esté techado y con paredes de acuerdo a los materiales utilizados en la región, piso firme; se permite el etiquetado a mano debiendo implementar medidas de buenas prácticas de manufactura como son el uso de cofias, cubre bocas, guantes etc.
- **Almacén de Producto Terminado:** Espacio donde se resguarda el producto que fue filtrado, envasado, taponado y etiquetado, listo para su comercialización
- **Área de Aseo del Personal:** Baño o medio baño con los servicios básicos para mantener la higiene del personal

EQUIPAMIENTO:

- Tarimas
- Tanques de almacenamiento de plástico grado alimenticio o acero inoxidable
- Todas las mangueras deberán ser grado alimenticio
- Juego de Alcohóímetros
- Termómetro
- Probeta de plástico
- Tabla de correcciones para grado alcohólico por temperatura a 20°C
- Bitácora de producto envasado.
- Bitácoras de almacén de graneles.
- Bitácora de hologramas.

	Manual de Certificación NOM-199-SCFI-2017	Identificación: F7.1-03-01
		Edición: 3
		Inicio de vigencia: 30/08/2022

Requisitos para comercializador de bebidas alcohólicas

- Alta en el padrón de contribuyentes de bebidas alcohólicas ante el SAT.
- Juegos de etiquetas (en formato PDF y tamaño real, con resolución mayor a 300 DPI) o constancia de cumplimiento emitida por la Unidad de verificación.
- Constancia de conformidad para el cumplimiento de la NOM-199-SCFI-2017 y NOM-142-SSA1/SCFI-2014.
- Título de la marca (en caso de ser el propietario, este documento debe estar a nombre de la persona física o moral que se inscribe) y en caso de no contar con el título ya emitido por el IMPI debe entregar comprobante de trámite de marca y la carta responsiva de trámite (en caso de que su marca este en trámite).
- Licencia de uso o cesión de derechos (en caso de no ser el propietario de la marca).
- Contrato Maquila con el envasador.
- Comprobante de posesión de las instalaciones (si es propietario, este documento debe estar a nombre de la persona física o moral que se inscribe) o Contrato de arrendamiento o comodato (Cotejo en original o copia notariada), junto con las INE del arrendador y arrendatario.
- Copia de identificación oficial vigente del Responsable de la Instalación (Opcional).

En caso de nombrar a un representante o responsable de trámites, anexar:

Copia de identificación oficial vigente de la persona autorizada. (Opcional).

- Carta de designación de persona autorizada para realizar los trámites (Opcional).

INFRAESTRUCTURA:

- Almacén de producto terminado: Espacio donde se guarda el producto que fue entregado por el envasador y listo para su comercialización (no es obligatorio pudiendo convenir con el envasador que el producto se guarde en la envasadora).

EQUIPAMIENTO:

- Tarimas.
- Bitácora de producto terminado.

	Manual de Certificación NOM-199-SCFI-2017	Identificación: F7.1-03-01
		Edición: 3
		Inicio de vigencia: 30/08/2022

REQUISITOS NECESARIOS POR TIPO DE BEBIDA ALCOHÓLICA:

a) Bebidas Alcohólicas nacionales con denominación de origen que cuenten con persona acreditada y aprobada

- Certificado vigente que demuestre el cumplimiento con su respectiva norma
- Revisión de la etiqueta mediante NOM-142-SSA1/SCFI-2014 y la NOM-199-SCFI-2017

b) Bebidas Alcohólicas importada reconocida como indicación geográfica o producto distintivo

- Carta del fabricante
- Declaración de la conformidad emitido por la Unidad de verificación, incluyendo el reporte de descripción general del producto y marca comercial o marca registrada/título marcario
- Informe de resultados emitido por el laboratorio Acreditado y aprobado.
- Aprobación de la etiqueta mediante NOM-142-SSA1/SCFI-2014 y la NOM-199-SCFI-2017

c) Bebidas Alcohólicas fermentadas

- Declaración de la conformidad emitido por la Unidad de verificación, incluyendo el reporte de descripción general del producto y marca comercial o marca registrada/título marcario.
- Informe de resultados emitido por el laboratorio Acreditado y aprobado
- Aprobación de la etiqueta mediante NOM-142-SSA1/SCFI-2014 y la NOM-199-SCFI-2017

Para bebida alcohólica fermentada importada

- Carta del fabricante

d) Bebida alcohólica destilada

- Declaración de la conformidad emitido por la Unidad de verificación, incluyendo el reporte de descripción general del producto y marca comercial o marca registrada/título marcario.
- Informe de resultados emitido por el laboratorio Acreditado y aprobado
- Aprobación de la etiqueta mediante NOM-142-SSA1/SCFI-2014 y la NOM-199-SCFI-2017
- Dictamen técnico y autenticidad de la bebida emitido por la Unidad de verificación

Cuando se solicita la certificación mediante el sistema de calidad presentar

- Copia del certificado (que incluya la línea de producción).

Para el caso de bebidas alcohólicas destiladas importadas

- Carta del fabricante
- Certificado de libre venta (Certificado o documento emitido por la autoridad competente que cumple con las especificaciones del país de origen según su legislación)
- Traducción simple del certificado de libre venta (Si se presenta en otro idioma)

e) Licores o cremas, cócteles, bebidas alcohólicas preparadas

- Declaración de la conformidad emitido por la Unidad de verificación, incluyendo el reporte de descripción general del producto y marca comercial o marca registrada/título marcario.
- Informe de resultados emitido por el laboratorio Acreditado y aprobado
- Aprobación de la etiqueta mediante NOM-142-SSA1/SCFI-2014 y la NOM-199-SCFI-2017
- Dictamen técnico y autenticidad de la bebida emitido por la Unidad de verificación

Cuando se solicita la certificación mediante el sistema de calidad presentar:

- una copia del certificado (que incluya la línea de producción)

Para el caso de Licores, cócteles, bebidas alcohólicas preparadas importadas:

- Carta del fabricante
- Certificado de libre venta (Certificado o documento emitido por la autoridad competente que cumple con las especificaciones del país de origen según su legislación)
- Traducción simple del certificado de libre venta (Si se presenta en otro idioma)

3. FASE DE EVALUACIÓN DE LAS SOLICITUDES DE CERTIFICACIÓN

El OC CIDAM recibe la documentos y los formatos mismos que son evaluados, al finalizar la evaluación se emite un informe, en caso de tener algún documento faltante se notifica al cliente y se otorga un plazo definido para que atienda el incumplimiento.

En este punto se determina como será evaluada la bebida de acuerdo a su clasificación y denominación genérica y se asigna una fecha para la visita de inspección en sitio.

4. FASE DE CERTIFICACIÓN

En esta fase el inspector se presenta a la dictaminación en sitio y verifican la documentación enviada al OC CIDAM para constatar que la misma no sea apócrifa, y son inspeccionadas las instalaciones para que las mismas cuenten con la infraestructura necesaria para llevar a cabo dicha actividad económica y que cumplan con la NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

En la dictaminación se realizará una toma de muestra por triplicado de un lote producido por cada tipo de bebida que maneje el CLIENTE, el mismo es necesario para constatar que la bebida cumple con las especificaciones que señala la NOM-199-SCFI-2017. Las muestras son selladas y distribuidas de la siguiente manera:

- 1 muestra para resguardo del CLIENTE.
- 1 muestra para resguardo del OC CIDAM.
- 1 muestra se envía a laboratorio para corroborar que el lote cumple con los parámetros que marca la NOM-199-SCFI-2017.

Si el resultado de laboratorio sale no aprobatorio para la bebida, el CLIENTE puede ajustar el grado alcohólico del lote producido, o bien puede producir u nuevo lote para proceder a realizar un muestreo y que el mismo sea enviado a laboratorio.

Una vez realizada la dictaminación, si el CLIENTE cumple con todos los requisitos tanto documentales y de instalaciones, el OC CIDAM emite dictamen, en caso de que exista algún hallazgo el OC CIDAM se encarga de informar cuales son y de esta manera el CLIENTE pueda subsanarlos en el plazo establecido que le sea otorgado.

Cuando el CLIENTE cuente con su dictamen de instalaciones emitido, el fisicoquímico tenga un resultado satisfactorio apegandose a la NOM-199-SCFI-2017, haya entregado

Este documento es propiedad del Centro de Innovación y Desarrollo Agroalimentario de Michoacán A.C. y no puede ser distribuido externamente sin la autorización escrita del Director Ejecutivo

	Manual de Certificación NOM-199-SCFI-2017	Identificación: F7.1-03-01
		Edición: 3
		Inicio de vigencia: 30/08/2022

toda la documentación requerida y cuente con sus etiquetas aprobadas, podrá solicitar la emisión de su Certificado, mismo que tendrá **vigencia por el periodo de 1 año**, en el cual el CLIENTE podrá producir la cantidad de lotes que sean requeridos, y los mismos quedan totalmente certificados.

5. SEGUIMIENTO DE LA CERTIFICACIÓN

Durante el periodo de vigencia de su certificado el OC CIDAM, podrá realizar vigilancias no programadas al cliente para verificar que sigan cumpliendo con todos los requisitos de infraestructura e instalaciones y que cumplan con la NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

Así como para verificar las bitacoras de producción llenadas por el CLIENTE.

6. LABORATORIOS ACREDITADOS CON LOS QUE EL ORGANISMO DE CERTIFICACIÓN TIENE CONVENIO.

- Laboratorio del Centro de Innovación y Desarrollo Agroalimentario de Michoacán, A.C.
- Extracta Laboratorio de Análisis y Control de Calidad S.A. de C.V.
- Consultoría e Investigación en Ciencias Químicas Nisa Nabani S.A.P.I. de C.V.
- Centro de Control Total de Calidades S.A. de C.V.

7. PRECIOS DEL ORGANISMO CERTIFICADOR CIDAM.

Para conocer los precios de nuestros servicios puede consultar el formato F7.1-03-22 CATÁLOGO DE SERVICIOS NOM-199-SCFI-2017, el cual puede solicitar al personal del OC CIDAM.

8. QUEJAS Y APELACIONES.

La parte interesada que requiera interponer una queja o apelación tiene a su disposición el buzón de quejas y sugerencias en la página web del CIDAM, www.cidam.org en la cual se encuentra también el R-UGII-120 Diagrama del procedimiento de atención a quejas y apelaciones. La parte interesada puede presentar su queja o apelación mediante el correo electrónico que se tiene disponible en la página web de CIDAM unidadgestion@cidam.org.

Las acciones a seguir para la atención de quejas y apelaciones son realizadas a lo estipulado en el PR-UGII-008 Proceso de atención de quejas y apelaciones.

	Manual de Certificación NOM-199-SCFI-2017	Identificación: F7.1-03-01
		Edición: 3
		Inicio de vigencia: 30/08/2022

9. PROTECCIÓN DE LA INFORMACIÓN IMPRESA Y/O ELECTRÓNICA (REGISTROS).

El CIDAM, es responsable de la gestión de la información obtenida o creada durante el desempeño de las actividades de certificación. Con excepción de la información que el cliente pone a disposición del público o cuando existe algún acuerdo con el cliente que se divulgará con el objeto de atender una queja. De lo contrario, se considera información privada y se rige bajo las Políticas del CIDAM PO-DIRC-001.

- La información impresa y/o electrónica recibida de los clientes es clasificada y almacenada por el personal del OC CIDAM en el expediente correspondiente a cada cliente. Esta información queda en resguardo por el OC CIDAM de manera física en archiveros o en la Intranet CIDAM.

Si la información confidencial ya no es usada y es solicitada por el cliente esta es devuelta al mismo, o en caso contrario la información permanecerá en resguardo en el expediente por un periodo de 5 años, pasado el periodo mencionado la documentación será destruida.

10. SUSPENSIÓN, RETIRO O NEGACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN.

EL CLIENTE debe sujetarse a este manual y cumplir con las obligaciones estipuladas por el esquema de certificación que maneja el OC CIDAM, si el CLIENTE no cumple con estos requisitos señalados en este documento, está en el entendido que estará quebrantando lo pactado en el contrato de prestación de servicios y estará sujeto a sanciones atendiendo además con lo señalado en la cláusula OCTAVA de su contrato.

El CLIENTE puede ser acreedor a una negación, suspensión, cancelación o retiro de la certificación cuando incumpla lo siguiente:

- Incumpla con el Instructivo para el uso de certificados y marcas I4.1-01-01, así como el Manual de identidad corporativa del OC CIDAM F4.1-01-02, los cuales serán enviados por personal del OC CIDAM una vez elaborado el contrato de prestación de servicios, será firmado por el CLIENTE y anexo a este se le pedirá firmar también el formato F4.1-01-08 Carta de aceptación de términos y condiciones.
- Cuando proporcione documentos apócrifos a EL CIDAM, A.C. como requisitos para la certificación causará la cancelación del (de los) certificado(s) emitido(s) por EL CIDAM, A.C.
- No subsane los hallazgos obtenidos de la dictaminación de instalaciones en el plazo estipulado por el OC CIDAM.
- Si el producto a certificar no cumple con las especificaciones fisicoquímicas marcadas en la NOM-199-SCFI-2017, se procese a suspender el proceso de certificación.

Este documento es propiedad del Centro de Innovación y Desarrollo Agroalimentario de Michoacán A.C. y no puede ser distribuido externamente sin la autorización escrita del Director Ejecutivo

	Manual de Certificación NOM-199-SCFI-2017	Identificación: F7.1-03-01
		Edición: 3
		Inicio de vigencia: 30/08/2022

- Los hologramas podrán ser retirados cuando el CLIENTE no cumpla con la PO-UGII-011 Política de venta de hologramas, de igual forma el CLIENTE deberá llevar una trazabilidad de uso de los mismos, también podrán ser retirados cuando sea alterado el lote a granel o bien cuando el cliente sea sujeto a una cancelación.
- Utilice su certificación de producto de manera que ocasione mala reputación para el OC CIDAM
- Haga declaraciones relacionada con su certificación de producto, o proceso de producción que el OC CIDAM pueda considerar engañosa o no autorizada.
- Cuando termina la vigencia de la certificación y el CLIENTE no procede con la solicitud de re-certificación sera cancelada la certificación.

Si durante una re-certificación o vigilancia se confirma una no conformidad y el cliente no subsana el hallazgo, el OC CIDAM podrá decidir finalizar, reducir, suspender o retirar la certificación notificando al cliente mediante el formato F7.1-01-06 Notificación de cancelación al cliente.

Cuando una certificación termina (por solicitud de CLIENTE), se suspende o retira la misma, el personal del OC CIDAM hace las modificaciones pertinentes en el expediente documental para identificar al cliente como CLIENTE cancelado y se respalda la documentación necesaria para futuras aclaraciones por un periodo de 5 años pasado el periodo mencionado la documentación será destruida.

Cuando hay una suspensión de la certificación, el personal del OC CIDAM comunica al CLIENTE lo siguiente:

- Acciones necesarias para finalizar la suspensión y restablecer la certificación de los productos de acuerdo con el esquema de certificación.
- Cuando se restablece la certificación después de una suspensión el Organismo Certificador CIDAM, realiza las modificaciones necesarias en la documentación formal y la información pública, asegurándose que todas las indicaciones avalan que el producto, sigue estando certificado.

11. DIRECTORIO DE PRODUCTO CERTIFICADO.

La información del producto certificado podra ser consultado directamente en nuestra página web institucional del CIDAM, o bien puede solicitarlos *al Gerente Técnico del Organismo Certificador del CIDAM, A.C. llamando a los teléfonos (443) 299 0181 o al (443) 299 0264 Ext. 527, 528 y 229 o a los correos organismocertificador@cidam.org, contacto_oc@erpcidam.com.*

Este documento es propiedad del Centro de Innovación y Desarrollo Agroalimentario de Michoacán A.C. y no puede ser distribuido externamente sin la autorización escrita del Director Ejecutivo



**Manual de Certificación
NOM-199-SCFI-2017**

Identificación: F7.1-03-01

Edición: 3

Inicio de vigencia: 30/08/2022

Copia controlada