



Manual de Certificación NOM-199-SCFI-2017

Identificación: F7.1-03-01

Edición: 4

Inicio de vigencia: 23/09/2023

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



Manual de Certificación NOM-199-SCFI-2017

Identificación: F7.1-03-01

Edición: 4

Inicio de vigencia: 23/09/2023

DOCUMENTO CONTROLADO

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

Copia controlada No. 1: Intranet

	Nombre	Puesto o función	Firma	Fecha
Modifico:	IIA. Zaida Selenia Coronado Sánchez	Auxiliar Gerencial		20-09-2023
Revisó:	QFB. Mayra Gutierrez Romero	Gerente Técnico del OC CIDAM.		21-09-2023
Aprobó:	Mtra. Sylvana Figueroa Silva	Dirección Ejecutiva del CIDAM		23/09/2023

Localización del documento: en la Intranet del CIDAM y disponible al público en la PÁGINA WEB INSTITUCIONAL DEL CIDAM <https://www.cidam.org/>

Control de Cambios

Estado	Fecha de Inicio de vigencia	Revisión	Descripción del cambio realizado	Modificó	Revisó	Aprobó
Obsoleto	15-03-2020	0	Ninguno (versión original).	MGR	ZTM	ELL
Obsoleto	15-08-2020	1	Modificación de todo el manual de Certificación NOM-199-SCFI-2017	MGR	ZTM	ELL
Obsoleto	29-10-2021	2	Se modifica la tabla del contenido del manual. Se actualiza el listado de los laboratorios acreditados con los que el Organismo de Certificación de CIDAM tiene convenio.	MGA	MGR	ELL
Obsoleto	30/08/2022	3	Se modifica todo el manual de Certificación NOM-199-SCFI-2017	CDCM	MGR	SFS
Vigente	23/09/2023	4	Se modifica todo el manual de Certificación NOM-199-SCFI-2017	ZCS	MGR	SFS

Índice

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: 4
		Inicio de vigencia: 23/09/2023

1. OBJETIVO Y ALCANCE.....	5
1.1 Objetivo.....	5
1.2 Alcance.....	5
2. DEFINICIONES Y NOTACIONES.....	6
2.1 Definiciones.....	6
2.2 Notaciones.....	7
3. REFERENCIAS.....	8
4. FASES DE LA CERTIFICACIÓN PARA BEBIDAS ALCOHÓLICAS.....	9
4.1 Fase preparatoria de las solicitudes de servicio de Certificación.....	9
4.2 Fase de evaluación de las solicitudes de Certificación.....	16
4.3 Fase de Auditoría y Certificación.....	17
4.4 Seguimiento de la Certificación.....	19
5. SUSPENSIÓN, RETIRO O NEGACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN.....	20
6. LABORATORIOS ACREDITADOS CON LOS QUE EL ORGANISMO DE CERTIFICACIÓN TIENE CONVENIO.....	21
7. PRECIOS DEL ORGANISMO CERTIFICADOR CIDAM.....	21
8. QUEJAS Y APELACIONES.....	21
9. PROTECCIÓN DE LA INFORMACIÓN IMPRESA Y/O ELECTRÓNICA (REGISTROS).....	22
10. DIRECTORIO DE PRODUCTO CERTIFICADO.....	22

1. OBJETIVO Y ALCANCE.

1.1 Objetivo

Describir el proceso operativo para la certificación de bebidas alcohólicas de acuerdo a las especificaciones de la NOM-199-SCFI-2017 Vigente, que realiza el Organismo Certificador CIDAM A.C. para otorgar la certificación.

1.2 Alcance

Aplica a los esquemas de certificación para bebidas alcohólicas producidas, envasadas o importadas que se comercialicen en territorio nacional que se ajustan a la norma NOM-199-SCFI-2017 vigente, considerando las especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, cuando el cliente esté interesado o solicite el servicio de alcance de acuerdo a la tabla 1:

No.	Categoría	Bebidas		
1	Bebidas fermentadas	Cerveza		“_____Ale”
		Pulque		Sake
2	Bebidas destiladas	Aguardiente	Parras	Ginebra
		Armagnac	Poire o Perry	Slivovitz
		Habanero	Raicilla	
		Kirsch	Ron	
3	Licores o cremas	Anís	Amaretto	Crema o licor de Cassis
		Crema o licor de Café	Crema o licor de Cacao	Crema o licor de Menta
		Fernet	Irish Cream	Licor Amargo
		Licores de frutas	Licores de Naranja, de curaaao	Licor o crema de amor (parfait amour)
		Licor o crema de whiskey o whisky	Licor o crema lluvia de oro	Sambuca y Xtabentún

4	Cócteles	Ponches	Cócteles
	Bebidas	Preparadas	
		Preparadas congeladas	

5	preparadas	Rompo
---	------------	-------

Tabla 1. Alcance de evaluación del OC CIDAM para la NOM-199-SCFI-2017 Vigente.

2. DEFINICIONES Y NOTACIONES.

2.1 Definiciones

- **Ates**
tación: Emisión de una declaración, basada en una decisión tomada después de la revisión, de que se ha demostrado que se cumplen los requisitos especificados, basada en una evaluación de los efectos de los informes de resultados aplicables.
- **Bebi**
da alcohólica: Aquella que contenga alcohol etílico en una proporción de 2% y hasta 55% en volumen.
- **Bebi**
da alcohólica destilada: Es el producto obtenido por destilación de mostos fermentados que se hayan elaborado a partir de materias primas en las que la totalidad o una parte de sus azúcares fermentables, hayan sufrido como principal fermentación la alcohólica, siempre y cuando el destilado no haya sido rectificado totalmente, por lo que el producto deberá contener las sustancias secundarias formadas durante la fermentación y que son características de cada bebida, con excepción del vodka, susceptibles de ser abocadas y en su caso añejadas o maduradas, pueden estar adicionadas de ingredientes y aditivos permitidos en el Acuerdo. Su contenido alcohólico es de 32% a 55% Alc. Vol.
- **Bebi**
da alcohólica fermentada: Es el producto resultante de la fermentación principalmente alcohólica de materias primas. El cual puede adicionarse de ingredientes y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud. Su contenido alcohólico es de 2% a 20% Alc. Vol.
- **Bebi**
da alcohólica preparada: Es el producto elaborado a base de bebidas alcohólicas destiladas, fermentadas, licores o mezcla de ellos, espíritu neutro, alcohol de calidad o alcohol común o mezcla de ellos y agua, aromatizados y saborizados con procedimientos específicos y que pueden adicionarse de otros ingredientes, aditivos y coadyuvantes permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud. Su contenido alcohólico es de 2% a 12% Alc. Vol.
- **Clien**
te: Es la persona física o moral responsable de un producto que solicita la certificación ante un Organismo Certificador para asegurar que se cumplen los requisitos de certificación y los requisitos de producto establecidas en la NOM-199-SCFI-2017 VIGENTE.
- **Cóctel:** Es el producto elaborado a partir de bebidas alcohólicas destiladas fermentadas, licores, espíritu neutro, alcohol de calidad o alcohol común o mezcla de ellos y agua, aromatizados y saborizados con procedimientos específicos y que pueden adicionarse de

ingredientes, así como de aditivos y coadyuvantes permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud. Su contenido alcohólico es de 12% a 32% Alc. Vol.

- **Declaración de conformidad:** Es la atestación por el responsable de producto de que una bebida alcohólicas objeto de la NOM-199-SCFI-2017, con base en una evaluación de los informes de resultados aplicables.
- **Familia:** Es un grupo de bebidas alcohólicas del mismo productor, denominación genérica y categoría, en el que las variantes son de carácter de marca comercial, contenido neto, porcentaje de alcohol volumen y que conserva las características establecidas en la NOM-199-SCFI-2017.
- **Importador:** Persona física o moral que introduce un producto extranjero a los Estados Unidos Mexicanos, que debe asumir las obligaciones del producto.
- **Muestreo tipo:** Espécimen o especímenes de bebidas alcohólicas representativas según el esquema de certificación de que se trate.
- **Organismo Certificador CIDAM (OC CIDAM):** La persona moral acreditada y aprobada conforme a lo establecido en la LIC y su Reglamento, que tenga por objeto realizar funciones para certificar los productos sujetos a la NOM-199-SCFI-2017 VIGENTE.
- **Seguimiento:** Evaluación de los procesos y productos mediante inspección ocular, muestreo, pruebas, investigación de campo o revisión documental y evaluación de los sistemas de gestión de la calidad, posterior a la expedición del certificado, para comprobar el cumplimiento con la NOM-199-SCFI-2017; así como, las condiciones bajo las cuales se otorgó la certificación.
- **Servicios de Certificación:** Actividad realizada por el Organismo Certificador, para otorgar, mantener, renovar, ampliar, reducir, suspender y cancelar la certificación.
- **Suspensión:** Acto mediante el cual el Organismo Certificador, interrumpe la validez, de manera temporal, parcial o total, de la certificación.
- **Trazabilidad:** Serie de actividades técnicas y administrativas sistematizadas que permiten dar seguimiento al proceso de un producto hasta llegar al consumidor final, identificando cada etapa para lograr la rastreabilidad.
- **Consejo:** Se refiere al Consejo para la decisión de la certificación del OC CIDAM.

2.2 Notaciones.

Para propósitos de este documento, se hacen las siguientes consideraciones:

- **CIDAM A.C.:** Centro de Innovación y desarrollo Agroalimentario de Michoacán A.C.
- **PEC:** Procedimiento para la evaluación de la conformidad.
- **NOM:** Norma Oficial Mexicana.
- **OC CIDAM:** Organismo certificador del Centro de Innovación y Desarrollo Agroalimentario de Michoacán.
- **NMX:** Norma Mexicana.

- **LIC:** Ley de la Infraestructura de la Calidad.
- **PROFECO:** Procuraduría Federal del Consumidor.
- **DGN:** Dirección General de Normas.
- **DECOM:** Departamento de Comercialización.

3. REFERENCIAS

- NOM-199-SCFI-2017 vigente Bebidas alcohólicas-Denominación, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.
- Procedimiento para la evaluación de la conformidad de la Norma Oficial Mexicana NOM-199-SCFI-2017, Bebidas alcohólicas-Denominación, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, publicada el 30 de octubre de 2017.
- NOM-142-SSAI/SCFI-2014 vigente Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial.
- NOM-251-SSA1-2009 vigente Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- NMX-CC-9001-IMNC-vigente Sistema de Gestión de Calidad- Requisitos
- NMX-EC-17025-IMNC-vigente Requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración.
- NMX-EC-17065-IMNC-vigente Requisitos para organismos que certifican productos, procesos y servicios.
- ISO/IEC 9000: vigente Sistemas de gestión de la calidad-- Fundamentos y vocabulario.

4. FASES DE LA CERTIFICACIÓN PARA BEBIDAS ALCOHÓLICAS

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

**Fase Preparatoria
de las Solicitudes
de Servicio de
Certificación**

**Fase de
Evaluación de las
Solicitudes de
Certificación**

**Fase de
certificación**

**Seguimiento de
la Certificación**

4.1 Fase preparatoria de las solicitudes de servicio de Certificación.

El departamento de comercialización (DECOM) y/o el personal del OC CIDAM se pone en contacto con el cliente interesado para brindar la información sobre la certificación, se le envía por medio electrónico (whatsapp o correo electrónico) el Formato F7.1-03-22 Catálogo de servicios NOM-199-SCFI-2017 con los precios del Organismo Certificado CIDAM A.C. y le proporciona el siguiente paquete informativo de certificación:

- F7.1-03-02 Solicitud de Información al Cliente NOM-199-SCFI-2017.
- F7.1-03-23 Requisitos a evaluar NOM-199-SCFI-2017.
- F7.1-03-10 Requisitos a evaluar NOM 251-SSA1-2009.

También se le enviará al cliente el cuestionario de validación correspondiente 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 F7.1-03-02 Solicitud de Información al Cliente NOM-199-SCFI-2017, 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 Certificador CIDAM asignado para llevar todo el proceso de certificación y de atender las solicitudes del cliente; así como de recibir la información documental del cliente.

El personal del Organismo Certificador CIDAM asignado al CLIENTE revisará la información de los formatos enviados y realizará una cotización formal respecto a los servicios requeridos por el cliente.

4.1.1 Contrato de prestación de servicios.

Para iniciar con el proceso de certificación será necesario que el cliente envíe los documentos requeridos para la elaboración de un contrato de prestación de servicios.

Los documentos necesarios para la elaboración del contrato son:

Persona física

- Identificación oficial vigente del Titular.
- Comprobante de domicilio fiscal.
- Constancia de Situación Fiscal.

Persona moral

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

Estos documentos se envían al Asesor Jurídico del OC CIDAM quien elabora el F4.1-01-07 Contrato Prestación de Servicios NOM-199-SCFI-2017 en el que se anexan las Política de venta de hologramas PO-UGII-011 y la Carta de aceptación de términos y condiciones F4.1-01-08.

Una vez elaborado el F4.1-01-07 Contrato Prestación de Servicios NOM-199-SCFI-2017, es enviado en digital por medio de correo electrónico al cliente o bien se entrega de forma impresa en caso de que el cliente se encuentre en las instalaciones del OC CIDAM para la revisión y firma del contrato.

Así mismo se le proporciona el Instructivo para el uso de Certificados y Marcas I4.1-01-01, el Manual de Identidad corporativa OC CIDAM F4.1-01-02, los cuales el cliente debe leer para posteriormente firmar la Carta de aceptación de términos y condiciones F4.1-01-08 que se anexa en el contrato.

El cliente debe firmar la documentación antes mencionada de manera digital o autógrafa en los espacios marcados con su nombre, siempre y cuando sea el representante legal de la Razón Social o la persona física a certificar quien realice la firma, así mismo teniendo la opción de firmar en cada una de las hojas restantes del documento.

Una vez firmado el contrato, el personal del OC CIDAM le asignará un número de cliente de acuerdo al F7.1-03-30 Registro números de cliente, informes y servicios NOM-199-SCFI-2017, el cual es notificado al cliente mediante correo electrónico o mensaje vía whatsapp con el formato F7.1-03-05 Carta asignación del número de cliente NOM-199-SCFI-2017. 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.

El cliente deberá cubrir por completo los requisitos documentales faltantes de acuerdo al

formato F7.1-03-23 Requisitos a evaluar NOM-199-SCFI-2017, en caso de que el cliente tenga en trámite un documento fundamental para su certificación se le otorga la facilidad de firmar el formato F7.1-03-31 Carta Compromiso del Cliente, comprometiéndose a enviar el documento una vez que la dependencia se lo haya otorgado.

4.1.2 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.

Requisitos para productor 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).
- Copia de la identificación oficial vigente del arrendador y arrendatario (en el caso de no ser propietario de las instalaciones).

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

- Copia de identificación oficial vigente de la persona autorizada.
- Carta de designación de persona autorizada para realizar los trámites.

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:

- Alcohóímetros 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).

- Copia de la identificación oficial vigente del arrendador y arrendatario (en el caso de no ser propietario de las instalaciones).

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

- Copia de identificación oficial vigente de la persona autorizada.
- Carta de designación de persona autorizada para realizar los trámites.

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, cubrebocas, 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, cubrebocas, 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 de grado alimenticio.
- Juego de Alcoholímetros.
- 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.

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) y/o Constancia de cumplimiento emitida por una Unidad de verificación acreditada y aprobada para actividades de verificación en materia de información comercial 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 esté 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.

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.
- Bitácoras para el comercializador.

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.
- Juegos de etiquetas (en formato PDF y tamaño real, con resolución mayor a 300 DPI) para envío a revisión y/o Constancia de cumplimiento emitida por una Unidad de verificación acreditada y aprobada para actividades de verificación en materia de información comercial para el cumplimiento de la NOM-199-SCFI-2017 y NOM- 142-SSA1/SCFI-2014.

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

- Carta del fabricante.
- Informe de resultados emitido por un laboratorio Acreditado y aprobado.
- Juegos de etiquetas (en formato PDF y tamaño real, con resolución mayor a 300 DPI) para envío a revisión y/o Constancia de cumplimiento emitida por una Unidad de verificación acreditada y aprobada para actividades de verificación en materia de información comercial para el cumplimiento de la NOM-199-SCFI-2017 y NOM- 142-SSA1/SCFI-2014.

c) Bebidas Alcohólicas fermentadas

- Declaración de conformidad; documento en donde el responsable del producto declara el cumplimiento de la bebida con base a los informes de resultados aplicables, incluyendo en anexos los informes de resultados emitido por un laboratorio Acreditado y aprobado, certificados de conformidad o cualquier otra información complementaria.
- Constancia de cumplimiento y/o Aprobación de la revisión de etiqueta mediante NOM-142-SSA1/SCFI-2014 y la NOM-199-SCFI- 2017 por una Unidad de verificación acreditada y aprobada para actividades de verificación en materia de información comercial.

Para bebida alcohólica fermentada importada

- Carta del fabricante.

d) Bebida alcohólica destilada

- Declaración de conformidad; documento en donde el responsable del producto declara el cumplimiento de la bebida con base a los informes de resultados aplicables, incluyendo en anexos los informes de resultados emitido por un laboratorio Acreditado y aprobado, certificados de conformidad o cualquier otra información complementaria.
- Juegos de etiquetas (en formato PDF y tamaño real, con resolución mayor a 300 DPI) para envío a revisión y/o Constancia de cumplimiento emitida por una Unidad de

verificación acreditada y aprobada para actividades de verificación en materia de información comercial para el cumplimiento de la NOM-199-SCFI-2017 y NOM- 142-SSA1/SCFI-2014.

- Reporte técnico y autenticidad de la bebida emitido por la Unidad de verificación acreditada y aprobada o un Organismo Certificador acreditado y aprobado.

Cuando se solicita la certificación mediante el sistema de calidad presentar

- Copia del certificado del Sistema de Calidad (que incluya la línea de producción) expedido por un Organismo de Certificación para sistemas acreditado y aprobado.

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 conformidad; documento en donde el responsable del producto declara el cumplimiento de la bebida con base a los informes de resultados aplicables, incluyendo en anexos los informes de resultados emitido por un laboratorio Acreditado y aprobado, certificados de conformidad o cualquier otra información complementaria.
- Juegos de etiquetas (en formato PDF y tamaño real, con resolución mayor a 300 DPI) para envío a revisión y/o Constancia de cumplimiento emitida por una Unidad de verificación acreditada y aprobada para actividades de verificación en materia de información comercial para el cumplimiento de la NOM-199-SCFI-2017 y NOM- 142-SSA1/SCFI-2014.
- Reporte técnico y autenticidad de la bebida emitido por la Unidad de verificación acreditada y aprobada o un Organismo Certificador acreditado y aprobado.

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

- Copia del certificado del Sistema de Calidad (que incluya la línea de producción) expedido por un Organismo de Certificación para sistemas acreditado y aprobado.

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.).

4.2 Fase de evaluación de las solicitudes de Certificación.

Una vez entregada la información por parte del solicitante, el tiempo de respuesta del OC CIDAM por vía correo electrónico o contacto telefónico es en un plazo máximo de 6 días hábiles, contados a partir del día siguiente en que fue entregada la información. El personal del OC CIDAM recibe la información en original y/o copia digital y revisa la documentación presentada. Para el caso de bebidas alcohólicas importadas reconocidas como indicación geográfica o producto distintivo se debe solicitar al cliente el siguiente formato F7.1-03-21 Carta del fabricante, requisito para todas las familias como lo solicita el PEC. En caso de alguna inconsistencia, en un plazo máximo de 3 días hábiles el OC CIDAM devuelve al interesado la solicitud y sus anexos.

En caso de cualquier diferencia o duda de entendimiento entre el organismo certificador y el cliente sobre el proceso de certificación o documentos normativos, se contacta al solicitante vía telefónica o mediante correo electrónico para las aclaraciones correspondientes.

En este punto se determina el alcance de la certificación y cómo será evaluada la bebida de acuerdo a su clasificación y denominación genérica y se asigna una fecha para la visita de la auditoría en sitio.

Posteriormente se elabora por parte del auditor autorizado por el OC CIDAM asignado al servicio el F7.1-03-07 Plan de auditoría de esquema de certificación NOM-199-SCFI-2017, en el cual se detallan los datos generales del cliente, datos de la auditoría, datos del producto, características de la auditoría, datos del grupo evaluador, la descripción de las actividades a realizar en sitio y acuerdos de la auditoría.

El cual es enviado al cliente por medio de correo electrónico con el fin de que el cliente realice una revisión del F7.1-03-07 Plan de auditoría de esquema de certificación NOM-199-SCFI-2017, el cual tiene un plazo de hasta 48 horas antes de la fecha de auditoría para indicar al OC CIDAM si acepta o rechaza el mismo.

Si no existen cambios al plan de auditoría por ambas partes, se procede a la evaluación del cumplimiento del producto en sitio, actividad realizada por el auditor autorizado por el OC CIDAM.

4.3 Fase de Auditoría y Certificación.

En esta fase el auditor asignado por el OC CIDAM para realizar la auditoría, realiza en sitio la validación de la información de la documentación enviada al OC CIDAM por parte del cliente

para constatar que la misma no sea apócrifa utilizando el F7.1-03-06 Validación de la información NOM-199-SCFI-2017, evalúa las instalaciones referente a infraestructura y equipamiento mediante el formato F7.1-03-23 Requisitos a evaluar NOM-199-SCFI-2017; así como el cumplimiento con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios referente al proceso de producción de la o las bebidas mediante el formato F7.1-03-10 Requisitos a evaluar NOM 251-SSA1-2009,

En la auditoría se realizará una toma de muestra por triplicado de un lote producido por el cliente o en su caso de un producto terminado por parte del o los auditores del OC CIDAM, la selección del muestreo de las bebidas a certificar por solicitud del cliente se determina de acuerdo su denominación genérica y categoría.

Si las bebidas alcohólicas son de la misma familia es decir que son un grupo de bebidas alcohólicas del mismo productor, denominación genérica y categoría, se realiza solo un muestreo tipo de estas el cual avala a todas las bebidas de ese grupo.

En caso de que las bebidas alcohólicas a certificar por solicitud del cliente sean de diferentes familias, se realiza el muestreo por triplicado por cada denominación genérica y categoría.

Las muestras son selladas y distribuidas de la siguiente manera.

- Muestra para resguardo del CLIENTE.
- Muestra para resguardo del OC CIDAM.
- Muestra para envío al laboratorio para corroborar que el lote cumple con los parámetros que marca la NOM-199-SCFI-2017.

En el caso de productos importados, o de aquellos nacionales en los que la planta no esté operando, las muestras tipo se recaban en bodega.

Una vez realizada la auditoría y el muestreo, el auditor del OC CIDAM llena en sitio el formato F7.1-03-08 Informe de evaluación y toma de muestras NOM-199-SCFI-2017, el cual se le presenta al cliente con los resultados de la visita, la información del muestreo realizado, para posterior firmarse por parte del cliente /interesado y por el Auditor del OC CIDAM con esto se da por terminada la auditoría.

Para la selección del laboratorio a donde enviar las muestras para sus respectivos análisis el miembro del OC CIDAM a cargo del cliente le envía el documento F7.1-03-04 Laboratorios Aprobados NOM-199-SCFI-2017, con la finalidad de darle a conocer los laboratorios acreditados y aprobados subcontratados por el Organismo Certificador CIDAM.

En caso de que el cliente envíe su producto a un laboratorio que no esté considerado en el listado, deberá enviar al OC CIDAM la acreditación y aprobación vigente del laboratorio para la aceptación de sus informes.

Una vez enviadas las muestras y recibidos los resultados de los análisis del laboratorio, son revisados por el OC CIDAM designado al cliente para verificar si se encuentran dentro de los parámetros establecidos en la NOM-199-SCFI-2017, en caso de no ser aprobatorios se le notifica al cliente si desea enviar la muestra en su resguardo a otro laboratorio para una comparación de resultados, el cual cuenta con cinco días hábiles siguientes a la notificación por parte del OC CIDAM para realizarlo.

Si en estas segundas pruebas se demuestra que el producto cumple satisfactoriamente con la norma, se tendrá por desvirtuado el primer resultado.

Si el resultado de laboratorio sale no aprobatorio para la bebida nuevamente, el CLIENTE puede realizar un ajuste al lote producido, o bien puede producir un nuevo lote para proceder a realizar un muestreo por triplicado por parte de un auditor del OC CIDAM y para enviar nuevamente las muestras selladas al laboratorio.

En caso de haber presentado hallazgos y/o incumplimientos durante la auditoría el cliente cuenta con un plazo para el envío de las acciones correctivas de 60 días naturales a partir de la fecha de realización de auditoría.

Una vez que el cliente cumpla con todos los requisitos documentales, haya enviado la evidencia de las acciones correctivas para la evaluación por parte del auditor del OC CIDAM quien realizó la auditoría, y el producto cuente con los análisis fisicoquímicos aprobatorios; y sus etiquetas con las Constancias de conformidad para el cumplimiento de la NOM-199-SCFI-2017 y NOM-142-SSA1/SCFI-2014, el Gerente Técnico se apoyará con la documentación entregada por el auditor, y elaborará el documento F7.1-03-24 Reporte Técnico de cumplimiento NOM-199-SCFI-2017, mismo que tendrá vigencia por el periodo de 1 año, en el cual quedará certificado el proceso y la producción realizada por parte del CLIENTE durante dicho año.

El Gerente Técnico y/o Auxiliar Gerencial revisa que, al cumplir con el proceso de evaluación de la conformidad, el certificado se emita por familia cuando corresponda presentaciones y marcas amparadas por dicho certificado, utilizando el formato de F7.1-03-17 Certificado NOM-199-SCFI-2017 y/o F7.1-03-33 Certificado Imp NOM-199-SCFI-2017 en hoja membretada una vez aprobado por el Consejo para la decisión de la certificación del Organismo Certificador del CIDAM A.C.

La vigencia y validez del certificado estará sujeta al cumplimiento y mantenimiento de las condiciones bajo las cuales fue otorgado y puede renovarse por el mismo periodo, tantas veces como sea necesario.

Para los interesados que cumplan y cuenten con un certificado del sistema de gestión de calidad aplicado a la línea de producción de la bebida alcohólica emitido por un organismo de certificación de sistemas de gestión de calidad acreditado; la vigencia y validez del certificado será por tres años.

En caso de mantener el certificado del sistema de gestión de la calidad aplicado a la línea de producción de la bebida alcohólica, la renovación podrá ser de 5 años y puede renovarse por el mismo periodo, tantas veces como sea necesario.

4.4 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.

Las visitas de seguimiento son realizadas por un Auditor del OC CIDAM al menos una vez al año y deberán ser previas al vencimiento del certificado de conformidad. En caso de que por algún motivo el CLIENTE no pueda recibir la visita en la fecha prevista por el OC CIDAM, se podrá reagendar la auditoría alguna otra fecha en los 3 meses posteriores, la vigilancia podrá ser de manera presencial o remota, para productores o marcas ya certificadas por el OC CIDAM.

Si durante las vigilancias no programadas, se detecta una anomalía en el proceso de producción o algún cambio en la formulación de la bebida por parte del Auditor del OC CIDAM la cual no fue notificada por parte del cliente se procederá a cancelar el certificado de la bebida.

5. 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 (los) certificado(s) emitido(s) por EL

CIDAM, A.C.

- No subsane los hallazgos obtenidos de la auditoría 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 procede a suspender el proceso de certificación.
- 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 relacionadas 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 recertificación será cancelada la certificación.

Si durante una recertificación 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.

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

- Laboratorio del Centro de Innovación y Desarrollo Agroalimentario de Michoacán, A.C. (CIDAM).
- 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.

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.

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

El OC 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.

El OC CIDAM conserva registros en electrónico y en físico que demuestran que se han cumplido eficazmente los requisitos del proceso de certificación. 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 el esquema de certificación implica de reevaluación completa de los productos dentro de un ciclo determinado, se conserva por lo menos requisitos del ciclo actual y del anterior. O bien, de ser posible la totalidad de los registros del cliente.

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. DIRECTORIO DE PRODUCTO CERTIFICADO.

La información del producto certificado podrá 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.*

FIN DEL MANUAL