DOF: 23/03/2015

NORMA Oficial Mexicana NOM-142-SSA1/SCFI-2014, Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría de Salud.

MIKEL ANDONI ARRIOLA PEÑALOSA, Comisionado Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario y ALBERTO ULISES ESTEBAN MARINA, Director General de Normas de la Secretaría de Economía y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio, con fundamento en los artículos 34 y 39, de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 4, de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo; 3o., fracción XXII, 17 bis, 194, fracción I, 197, 199, 205, 210, 217, 218, 393, 396, fracción I, 401 Bis, 401 Bis 1 y 401 Bis 2, de la Ley General de Salud; 3o., fracción XI, 38, fracciones II y VII, 39, fracciones V y VII, 40, fracciones I, V, XI y XII, 41, 43, 45, 47, fracción IV y 52, de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 28, 31 y 39, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 1o., fracción, XVIII, 4, 8, 10, 11, 12, 13, 15, 20, 21, 22, 25, 175, 176, 177, 178, 179, 209, 210, 211, 213 y 214, del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios; 3, fracciones I, literal d, fracción II, 10 fracciones IV y VIII, del Reglamento de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, y 21, fracciones I, IX, XV y XXI, del Reglamento Interior de la Secretaría de Economía, y

CONSIDERANDO

Que en cumplimiento a lo previsto en el artículo 46, fracción I, de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, el anteproyecto de esta Norma fue presentado el 7 de febrero de 2013 al Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario y ante el Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio;

Que con fecha 8 de marzo de 2013, conforme a lo previsto en el artículo 47, fracción I, de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, el proyecto de la presente Norma, fue publicado en el Diario Oficial de la Federación a efecto de que dentro de los sesenta días naturales posteriores a dicha publicación, los interesados presentarán sus comentarios ante los Comités Consultivos Nacionales de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario y/o de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio;

Que con fecha previa, fue publicada en el Diario Oficial de la Federación, la respuesta a los comentarios recibidos, formulada por los mencionados Comités, en los términos del artículo 47, fracción III, de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, y

Que en atención a las anteriores consideraciones, contando con la aprobación del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario y del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio, hemos tenido a bien expedir y ordenar la publicación en el Diario Oficial de la Federación de la:

NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-142-SSA1/SCFI-2014, BEBIDAS ALCOHÓLICAS.
ESPECIFICACIONES SANITARIAS. ETIQUETADO SANITARIO Y COMERCIAL

PREFACIO

En la elaboración de la presente Norma participaron los siguientes Organismos e Instituciones:

SECRETARÍA DE SALUD.

Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios.

Comisión Nacional contra las Adicciones.

SECRETARÍA DE ECONOMÍA.

Dirección General de Normas.

Procuraduría Federal del Consumidor.

SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACIÓN.

Dirección General de Fomento a la Agricultura.

CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE TRANSFORMACIÓN.

CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA TEQUILERA.

SOCIEDAD MEXICANA DE NORMALIZACIÓN Y CERTIFICACIÓN, S.C.

CONSEJO MEXICANO VITIVINÍCOLA, A.C.

CONSEJO REGULADOR DEL TEQUILA, A.C.

ASOCIACIÓN DE IMPORTADORES Y REPRESENTANTES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, A.C.

LA MADRILEÑA, S.A. DE C.V.

BACARDÍ Y CÍA., S.A. DE C.V.

BANUET CONSULTORES®

BODEGAS COLLADO, S.A. DE C.V.

BROWN-FORMAN TEQUILA MÉXICO, S. DE R.L. DE C.V.

CASA CUERVO, S.A. DE C.V.

CASA XI, S.A. DE C.V.

COMPAÑÍA VINÍCOLA CLUB 45, S.A. DE C.V.

CORPORACIÓN LICORERA DEL SUR, S.A. DE C.V.

DESTILADORA VESTIGIO, S.A. DE C.V.

DESTILADOS LA IDEAL, S.A. DE C.V.

DON FA, S.A. DE C.V.

CENTRO DE CONTROL TOTAL DE CALIDADES, S.A. DE C.V.

DESTILADORA DE AGAVES MEXICANOS, S.A. DE C.V.

DESTILADORA LA IDEAL, S.A. DE C.V.

DIAGEO MÉXICO, S.A. DE C.V.

DISTILLED SPIRITS COUNCIL OF THE UNITED STATES.

INDUSTRIAS VINÍCOLAS PEDRO DOMECQ, S.A. DE C.V.

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO.

Instituto de Geofísica.

Laboratorio Universitario de Geoquímica Isotópica.

LICORES VERACRUZ, S.A. DE C.V.

BODEGAS COPA DE ORO, S.A. DE C.V.

ORGANIZACIÓN CHONTAL Y ZAPOTECA DE PRODUCTORES DE AGAVE Y MEZCAL, A.C.

TEQUILA CUERVO, S.A. DE C.V.

TEQUILAS DE LA DOÑA, S.A. DE C.V.

ÍNDICE

1. Objetivo y campo de aplicación.

2. Referencias.

3. Definiciones.

4. Abreviaturas.

5. Disposiciones y especificaciones sanitarias.

6. De la autenticidad de las bebidas alcohólicas.

7. Muestreo.

8. Métodos de prueba.

9. Etiquetado.

10. Envase y embalaje.

11. Evaluación de la conformidad.

12. Concordancia con normas internacionales y mexicanas.

13. Bibliografía.

14. Observancia de la Norma.

15. Vigencia.

16. Apéndice A Normativo.

1. Objetivo y campo de aplicación

1.1 La presente Norma tiene por objeto establecer las especificaciones sanitarias y disposiciones de etiquetado sanitario y comercial de las bebidas alcohólicas que se comercialicen en el territorio nacional.

1.2 Esta Norma es de observancia obligatoria en todo el territorio nacional para las personas físicas o morales que se

dedican al proceso o importación de bebidas alcohólicas. Quedan exceptuados de su aplicación los productos para exportación.

2. Referencias

Esta Norma se complementa con las siguientes Normas Oficiales Mexicanas y Normas Mexicanas o las que las sustituyan:

2.1 Norma Oficial Mexicana NOM-008-SCFI-2002, Sistema General de Unidades de Medida.

2.2 Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006, Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta-Especificaciones.

2.3 Norma Oficial Mexicana NOM-117-SSA1-1994, Bienes y Servicios. Método de prueba para la determinación de cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y agua purificada por espectrometría de absorción atómica.

2.4 Modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-127-SSA1-1994, Salud ambiental. Agua para uso y consumo humano. Límites permisibles de calidad y tratamientos a que debe someterse el agua para su potabilización.

2.5 Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

2.6 Norma Mexicana NMX-V-004-NORMEX-2013, Bebidas alcohólicas-Determinación de Furfural-Métodos de Ensayo (Prueba).

2.7 Norma Mexicana NMX-V-005-NORMEX-2013, Bebidas alcohólicas-Determinación de aldehídos, ésteres, metanol y alcoholes superiores-Métodos de ensayo (prueba).

2.8 Norma Mexicana NMX-V-013-NORMEX-2013, Bebidas alcohólicas-Determinación del contenido alcohólico (por ciento de alcohol en volumen a 20 °C (% Alc. Vol.)-Métodos de ensayo (prueba).

2.9 Norma Mexicana NMX-V-025-NORMEX-2010, Bebidas Alcohólicas-Determinación de adición de alcoholes o azucares provenientes de caña, sorgo o maíz a bebidas alcohólicas provenientes de uva, manzana o pera mediante la relación isotópica de carbono 13 (δ (13)CVPDB), Determinación del origen de CO2 en bebidas alcohólicas gaseosas mediante la relación isotópica de carbono 13 (δ (13)CVPDB), Determinación de adición de agua en los vinos mediante la relación isotópica del oxígeno 18 (δ18OVSMOW), por espectrometría de masas de isotopos establesâMétodos de prueba.

2.10 Norma Mexicana NMX-V-027-NORMEX-2009, Bebidas alcohólicas-Determinación de anhídrido sulfuroso, dióxido de azufre (SO2) libre y total-Métodos de ensayo (Prueba).

3. Definiciones

Para fines de esta Norma se entiende por:

3.1 Abocado o Abocamiento, al procedimiento para suavizar el sabor de las bebidas alcohólicas mediante la adición de aditivos permitidos en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.

3.2 Alcohol etílico, al producto obtenido por fermentación, principalmente alcohólica de los mostos de las materias primas de origen vegetal que contienen azúcares o de aquellas que contienen almidones sacarificables (caña de azúcar, mieles incristalizables, jarabe de glucosa, jarabes de fructosa, cereales, frutas, tubérculos, entre otras) y que dichos mostos fermentados son sometidos a destilación y rectificación. Su fórmula es CH3-CH2-OH. Según su contenido de impurezas el alcohol etílico puede denominarse espíritu neutro, alcohol etílico de calidad o alcohol etílico común cuando contiene un máximo 7,5 mg; 12,5 mg o 60 mg de impurezas por 100 ml de alcohol etílico anhidro, respectivamente.

3.3 Alteración, al producto o materia prima cuando, por acción de cualquier causa, haya sufrido modificaciones en su composición intrínseca que lo conviertan en nocivo para la salud o que modifiquen sus características, siempre que éstas tengan repercusión en la calidad sanitaria de los mismos.

3.4 Añejamiento, al proceso de maduración al que se somete un producto alcohólico de por lo menos un año en recipientes de madera de roble blanco o encino, cuya capacidad no debe ser superior a 700 litros.

3.5 Arbolito escarchado, al soporte vegetal que se puede introducir en las bebidas alcohólicas sobresaturadas de azucares, sobre el cual el exceso de éstos se haya cristalizado.

3.6 Bebida alcohólica destilada, al producto obtenido por destilación de líquidos fermentados que se hayan elaborado a partir de materias primas vegetales 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 por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Con contenido alcohólico de 32,0 hasta 55,0% Alc. Vol.

3.7 Bebida alcohólica fermentada, al producto resultante de la fermentación principalmente alcohólica de materias primas de origen vegetal, pueden adicionarse de ingredientes y aditivos permitidos en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Con contenido alcohólico de 2,0 hasta 20,0% Alc. Vol.

3.8 Bebidas alcohólicas preparadas, a los productos elaborados a base de bebidas alcohólicas destiladas,

fermentadas, licores o mezclas 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 por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Con un contenido alcohólico de 2,0 hasta 12,0% Alc. Vol.

3.9 Coctel, al 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 por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Con un contenido alcohólico mayor de 12,0 y hasta 32,0% Alc. Vol.

3.10 Falsificación, al producto que se fabrica, envasa o vende, haciendo referencia a una autorización que no existe; o se utiliza una autorización otorgada legalmente a otro; o se imita al legalmente fabricado y registrado.

3.11 Fecha de consumo preferente, a la fecha en que, bajo determinadas condiciones de

almacenamiento, expira el periodo durante el cual el producto preenvasado es comercializable y mantiene las cualidades específicas que se le atribuyen tácita o explícitamente, pero después de la cual el producto preenvasado puede ser consumido.

3.12 Ingrediente, a cualquier sustancia o producto, incluidos los aditivos, que se emplee en la fabricación o preparación de la bebida y esté presente en el producto final, transformado o no.

3.13 Leyenda precautoria, a cualquier texto o representación que prevenga al consumidor sobre la presencia de un ingrediente específico, o sobre los daños a la salud que pueda originar el abuso en el consumo de los productos regulados por esta Norma.

3.14 Licor o crema, al producto elaborado a base de bebidas alcohólicas destiladas, espíritu neutro, alcohol de calidad o alcohol común o mezcla de ellos; con un contenido no menor de 1,0% (m/v) de azúcares o azúcares reductores totales y agua; aromatizados y saborizados con procedimientos específicos y que pueden adicionarse de ingredientes, así como aditivos y coadyuvantes permitidos en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Con contenido alcohólico de 13,5 hasta 55,0% Alc. Vol.

3.15 Límite máximo, a la cantidad establecida de aditivos, microorganismos, parásitos, materia extraña, plaguicidas, radionúclidos, biotoxinas, residuos de medicamentos, metales pesados y metaloides que no se deben exceder en la bebida o materia prima.

3.16 Maduración, a la transformación lenta que le permite adquirir al producto alcohólico las características sensoriales deseadas, por procesos fisicoquímicos, que en forma natural tienen lugar durante su permanencia en:

3.16.1 Recipientes de madera que estén en contacto directo con los productos objeto de esta Norma, los cuales pueden ser de roble, roble blanco o encino; o bien, de otras maderas que se encuentren permitidas para tal uso conforme a las disposiciones jurídicas aplicables.

3.16.2 Recipientes de acero inoxidable o de cualquier otro material con recubrimiento interno de calidad sanitaria, para cerveza y vinos, y

3.16.3 En el caso de los vinos, también en botella. Cuando no se utilice madera se podrá utilizar viruta la cual deberá obtenerse exclusivamente de la especie *Quercus*.

3.17 Micro-oxigenación, al tratamiento post-fermentativo, que consiste en el aporte controlado de pequeñas cantidades de oxígeno de forma continuada y lenta.

3.18 Metal pesado y metaloide, a los elementos químicos que causan efectos indeseables en el metabolismo aun en concentraciones bajas. Su toxicidad depende de las dosis en que se ingieran, así como de su acumulación en el organismo.

3.19 Métodos de ensayo (prueba), a los procedimientos analíticos utilizados en el laboratorio para comprobar que un producto satisface las especificaciones que establece esta Norma.

3.20 Prácticas de Higiene, a las medidas necesarias para garantizar la inocuidad de los productos.

3.21 Preenvasado, al proceso en virtud del cual, un producto es colocado en un envase de cualquier naturaleza, en ausencia del consumidor, y la cantidad de producto contenido en él no puede ser alterada, a menos que el envase sea abierto o modificado perceptiblemente.

3.22 Símbolo(s), al o los elementos gráficos para proporcionar información de manera concisa al que se refiere el punto 9.3.7.2.4, así como el Apéndice A Normativo, de esta Norma.

3.23 Rectificación, a una segunda separación realizada al producto, de tal manera que el vapor que sale de la columna del destilador se pone en contacto con una porción condensada del vapor previamente producido en el mismo aparato. Este proceso se basa en el hecho de que líquidos de diferentes composiciones químicas no tienen el mismo punto de ebullición.

3.24 Responsable de producto, a la persona física o moral que importe o elabore un producto o que haya ordenado su elaboración total o parcial a un tercero.

3.25 Superficie principal de exhibición, al área donde se encuentra la denominación y la marca comercial del producto, cuyas dimensiones se calculan conforme a la Norma Oficial Mexicana citada en el

punto 2.2, del Capítulo de Referencias, de esta Norma.

3.26 Tolerancia, a la diferencia entre el contenido de alcohol de la bebida declarado en la etiqueta y el contenido de alcohol determinado analíticamente.

3.27 Viruta, a los trozos de madera de roble, exclusivamente de la especie *Quercus,* utilizados para la elaboración de vinos para transmitir al vino ciertos constituyentes provenientes de la madera de roble. Pueden dejarse al natural o tostarse de manera calificada como ligera, media o fuerte, sin que hayan sufrido combustión, incluso en la superficie y no deben ser carbonosos ni friables al tacto.

4. Abreviaturas

Cuando en esta Norma se haga referencia a las siguientes abreviaturas se entenderá por:

4.1	Acuerdo	Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias
4.2	COFEPRIS	Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios
4.3	CONADIC	Comisión Nacional contra las Adicciones
4.4	% Alc. Vol. % Alc Vol.;	contenido alcohólico [por ciento de alcohol en volumen a 293 K (20 °C)]
4.5	% alc. vol.; % alc vol.	
	DISCUS	Distilled Spirits Council of the United States
4.6	°C	grados Celsius
4.7	g	gramo
4.8	K	Kelvin
4.9	kcal	kilocaloría
4.10	kg	kilogramo
4.11	kJ	kilojoule
4.12	Ley	Ley General de Salud
4.13	m/v	Masa por volumen
4.14	mg	miligramo
4.15	mL, ml	mililitro
4.16	mm	milímetro
4.17	No.	número
4.18	/	Por
4.19	%	por ciento
4.20	PET	polietilén tereftalato
4.21	Reglamento	Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios
4.22	Secretaría	Secretaría de Salud
4.23	NORMEX	Sociedad Mexicana de Normalización y Certificación, S.C.

5. Disposiciones y especificaciones sanitarias

Los productos objeto de esta Norma, además de cumplir con lo establecido en la Ley, el Reglamento y las demás disposiciones jurídicas aplicables, deben sujetarse a lo siguiente:

5.1 En la elaboración de bebidas alcohólicas se debe cumplir con lo establecido en la Norma Oficial Mexicana, citada en el punto 2.5, del Capítulo de Referencias, de esta Norma.

5.2 El agua empleada en la elaboración de bebidas alcohólicas debe ser para consumo humano y cumplir con lo

señalado en la Norma Oficial Mexicana, citada en el punto 2.4, del Capítulo de Referencias, de esta Norma. De ser necesario podrá utilizarse agua destilada o desmineralizada.

5.3 Como materia prima para la elaboración de bebidas alcohólicas, únicamente se permite el uso de alcohol etílico de origen vegetal cuyo contenido de productos secundarios no exceda las siguientes especificaciones:

ESPECIFICACIONES	LÍMITE MÁXIMO mg/100ml de alcohol anhidro
Metanol	100,0
Aldehídos	30,0
Furfural	5,0
Alcoholes superiores	200,0

5.4 Las bebidas alcohólicas, a excepción de las fermentadas, deben cumplir con las siguientes especificaciones:

ESPECIFICACIONES	LÍMITE MÁXIMO Valores expresados en mg/ 100ml de alcohol anhidro
Metanol	300,0
Aldehídos	40,0
Furfural	5,0
Alcoholes superiores	500,0*

* El límite máximo de alcoholes superiores para el Whisky y el Cognac no debe exceder de 1000 mg/100 ml de alcohol anhidro.

5.5 Las bebidas alcohólicas fermentadas deben cumplir con las siguientes especificaciones:

ESPECIFICACIONES	LÍMITE MÁXIMO mg/100 ml de alcohol anhidro
Metanol	300,0

5.6 Contaminación por metales pesados y metaloides.

Las bebidas alcohólicas deben cumplir con las siguientes especificaciones:

ESPECIFICACIONES	LÍMITE MÁXIMO mg/l
Plomo (Pb)	0,5
Arsénico (As)	0,5

5.7 Las bebidas alcohólicas destiladas, deben provenir de mosto(s) de origen vegetal.

5.8 Bebidas con bajo contenido energético.

5.8.1 Para ser consideradas como bebidas alcohólicas con bajo contenido energético deben reducir el mismo, al menos en un 24% con relación al contenido energético de la bebida alcohólica original.

5.9 Ingredientes opcionales.

5.9.1 En la elaboración de los productos objeto de esta Norma se permite el empleo de ingredientes opcionales, tales como: laminilla de oro, variedades de chile, gusanos de agave, frutas, arbolito escarchado,

hierbas, entre otros; siempre y cuando no representen un riesgo a la salud.

5.10 Aditivos para alimentos.

5.10.1 En la elaboración de los productos objeto de esta Norma se podrán utilizar únicamente los aditivos y coadyuvantes establecidos en el Acuerdo.

5.10.2 Para la elaboración de bebidas alcohólicas fermentadas se podrán utilizar como coadyuvantes de elaboración nutrientes para levadura.

5.11 Para el caso de los vinos, se permite el empleo de viruta y de técnicas de micro-oxigenación bajo las siguientes condiciones:

5.11.1 En el caso de emplear viruta para la elaboración de los vinos, se debe cumplir con las siguientes especificaciones:

5.11.1.1 La dimensión de las partículas de madera debe ser tal que al menos el 95% de ellas, expresado en peso, sean retenidas por un tamiz con mallas de 2mm, es decir, malla 9.

5.11.1.2 La viruta no debe haber sufrido ningún tratamiento químico, enzimático o físico, aparte del tostado, y

5.11.1.3 No se le puede añadir producto alguno para aumentar su poder aromatizante natural o sus compuestos fenólicos extraíbles y no debe liberar sustancias en concentraciones que puedan provocar riesgos para la salud.

5.11.2 La micro-oxigenación puede llevarse a cabo una vez que el vino ha terminado la fermentación alcohólica.

5.12 Se permite una tolerancia entre el valor declarado y el valor obtenido analíticamente para todas las bebidas alcohólicas de 0,5% Alc. Vol. y de 0,8% Alc. Vol. para los vinos.

6. De la autenticidad de las bebidas alcohólicas

6.1 El productor de bebidas alcohólicas debe demostrar, que el producto no ha sido adulterado durante su elaboración, envasado, así como sobre la comercialización que se efectúe en sus puntos de venta y red de distribuidores. Por tal motivo, debe llevar un registro actualizado de por lo menos, los documentos siguientes:

6.1.1 Facturas o documentos que comprueben la adquisición de materias primas.

6.1.2 Documentos que comprueben las entradas y salidas de materia prima.

6.1.3 Documentos que comprueben los movimientos de producto terminado y en proceso.

6.1.4 Inventarios de materias primas y producto terminado, incluyendo el producto sometido a procesos de maduración o envasado.

6.1.5 Esta documentación deberá conservarse por lo menos por un tiempo equivalente a una y media veces la vida en anaquel del producto, o en su defecto al menos 2 años.

7. Muestreo

El procedimiento de muestreo para los productos objeto de esta Norma se sujetará a lo que establecen las disposiciones jurídicas aplicables.

8. Métodos de ensayo (prueba)

Para la verificación de las especificaciones sanitarias que se establecen en esta Norma, deben aplicarse los siguientes métodos de prueba:

8.1 Para la determinación de furfural, el método establecido en la Norma Mexicana, citada en el punto 2.6, del Capítulo de Referencias, de esta Norma.

8.2 Para la determinación de dióxido de azufre, el método establecido en la Norma Mexicana, citada en el punto 2.10, del Capítulo de Referencias, de esta Norma.

8.3 Para la determinación de aldehídos, ésteres, metanol y alcoholes superiores, los métodos establecidos en la Norma Mexicana citada en el punto 2.7, del Capítulo de Referencias, de esta Norma.

8.4 Para la verificación de la veracidad de la información comercial del brandy, el método establecido en la

Norma Mexicana, citada en el punto 2.9, del Capítulo de Referencias, de esta Norma.

8.5 Para la determinación de contenido alcohólico, el método establecido en la Norma Mexicana citada en el punto 2.8, del Capítulo de Referencias, de esta Norma.

8.6 Para la determinación de métales pesados, el método establecido en la Norma Mexicana, citada en el punto 2.3, del Capítulo de Referencias, de esta Norma.

9. Etiquetado

El etiquetado de los productos objeto de esta Norma, además de cumplir con lo establecido en el Reglamento y las demás disposiciones jurídicas aplicables, se sujetará a lo siguiente:

9.1 Disposiciones generales.

9.1.1 Las bebidas alcohólicas preenvasadas deben presentarse con una etiqueta en la que se describa el producto o se empleen palabras, ilustraciones u otras representaciones gráficas que se refieran al producto, permitiéndose la descripción

gráfica de la sugerencia de uso, empleo, preparación, a condición de que aparezca una leyenda alusiva al respecto.

9.1.2 Las etiquetas que ostenten deben fijarse de manera tal que permanezcan disponibles hasta el momento de su uso y consumo en condiciones normales y deben aplicarse por cada unidad, envase múltiple o colectivo; con caracteres claros, visibles, indelebles y en colores contrastantes, fáciles de leer por el consumidor.

9.1.3 La información contenida en las etiquetas debe presentarse y describirse en forma clara, veraz y comprobable, evitando que sea falsa, equívoca o que induzca a error al consumidor con respecto a la naturaleza y características del producto.

9.1.4 En la superficie principal de exhibición, debe aparecer cuando menos, el nombre o la denominación genérica del producto, graduación alcohólica y la marca comercial, así como la indicación de la cantidad conforme al punto 2.2 del Capítulo de Referencias de esta Norma; el resto de la información a que se refiere esta Norma puede incorporarse en cualquier otra parte del envase.

9.2 Presentación de la información.

9.2.1 Las bebidas alcohólicas preenvasadas deben ostentar la información obligatoria en idioma español, sin perjuicio de que se presente también en otros idiomas.

9.2.2 La información debe aparecer de manera ostensible en caracteres contrastantes y legibles, clara en condiciones normales de compra y uso, a excepción de la información que en otras disposiciones jurídicas se le solicite, como características específicas de tamaño y presentación.

9.3 Requisitos obligatorios.

Son requisitos obligatorios de información sanitaria y comercial los siguientes:

9.3.1 Nombre o denominación genérica y marca comercial del producto.

9.3.1.1 El nombre o la denominación del producto preenvasado debe corresponder con lo establecido en los ordenamientos jurídicos aplicables; en ausencia de éstos, puede indicarse el nombre de uso común, o bien, emplearse una descripción de acuerdo a las características básicas de la composición y naturaleza de la bebida alcohólica, que no induzca a error o engaño al consumidor.

9.3.2 Nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal.

9.3.2.1 Debe indicarse el nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal del responsable del producto de manera enunciativa mas no limitativa: calle, número, código postal y entidad federativa en que se encuentre.

9.3.2.2 Tratándose de productos importados: nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal del importador. Esta información puede incorporarse al producto en territorio nacional, antes de su comercialización.

La información relativa al productor debe ser proporcionada por el importador a la Secretaría de Economía, a solicitud de ésta, quien a su vez la proporcionará a los consumidores que así lo soliciten cuando existan

quejas sobre los productos.

9.3.2.3 Tratándose de la cerveza y de las bebidas alcohólicas preparadas a base de una mezcla de limonada y cerveza o vino, o de una mezcla de cerveza y vino importadas, deben incluir: el nombre y el domicilio del importador o registro federal de contribuyentes, así como las leyendas y símbolos a que se hace referencia en los puntos 9.3.7.2.1, 9.3.7.2.4 y en el Apéndice A Normativo, de esta Norma, antes de su internación al país.

9.3.3 País de origen.

9.3.3.1 Los productos nacionales o de procedencia extranjera deben incorporar la leyenda que identifique el país de origen o gentilicio, por ejemplo: "Producto de ____", "Hecho en _____", "Manufacturado en _____", "Fabricado en _____", u otros análogos, sujeto a lo dispuesto en los tratados internacionales de los cuales los Estados Unidos Mexicanos sea parte.

9.3.4 Identificación de Lote.

9.3.4.1 Cada envase debe llevar grabada o marcada de cualquier modo la identificación del lote al que pertenece, con una indicación en clave que permita su rastreabilidad.

9.3.4.2 La identificación del lote, que incorpore el fabricante en el producto, debe estar siempre de manera claramente legible, visible e indeleble para el consumidor.

9.3.4.3 La clave del lote debe ser precedida por cualquiera de las siguientes indicaciones "LOTE", "Lot", "L", "Lote", "lote", "lot", "l", "lt", "LT", "LOT", o bien incluir una referencia del lugar donde aparece.

9.3.5 Fecha de consumo preferente.

Aquellas bebidas con contenido alcohólico medio o alto, con duración menor o igual a 12 meses deben declarar la fecha de consumo preferente, la cual deberá cumplir con lo siguiente:

9.3.5.1 Declararse en el envase o etiqueta y consistir por lo menos de:

9.3.5.1.1 El día y mes para productos de duración menor o igual a 3 meses, y

9.3.5.1.2 El mes y año para productos de duración mayor a 3 meses.

9.3.5.2 La fecha debe estar precedida por una leyenda que especifique la fecha de consumo preferente y ésta debe

indicarse anteponiendo alguna de las siguientes leyendas, sus abreviaturas o leyendas análogas: "Consumir preferentemente antes del____", "Cons. Pref. antes del ___" y "Cons Pref ___".

En el espacio en blanco indicar la fecha misma o una referencia al lugar donde aparece la fecha.

9.3.5.3 Tratándose de productos de importación, cuando el codificado de la fecha de consumo preferente no corresponda al formato establecido en el punto 9.3.5.1, de esta Norma, éste podrá ajustarse a efecto de cumplir con la formalidad establecida, o en su caso, la etiqueta o el envase debe contener la interpretación de la fecha señalada. En ninguno de estos casos los ajustes serán considerados como alteración.

9.3.5.4 Al declarar la fecha de consumo preferente se debe indicar en la etiqueta cualquier condición especial que se requiera para la conservación de la bebida alcohólica, si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.

Por ejemplo, "una vez abierto, consérvese en refrigeración", o leyendas análogas.

9.3.5.5 La fecha de consumo preferente que incorpore el fabricante en el producto preenvasado no puede ser alterada en ningún caso y bajo ninguna circunstancia.

9.3.6 Contenido alcohólico (Por ciento de alcohol en volumen).

9.3.6.1 Indicar el contenido alcohólico [por ciento de alcohol en volumen a 293 K (20 ºC)], debiendo usarse para ello las siguientes abreviaturas: % Alc. Vol.; % Alc Vol; % alc. vol.; % alc vol.

9.3.7 Información Sanitaria.

9.3.7.1 Lista de ingredientes.

9.3.7.1.1 La lista de ingredientes debe figurar en la etiqueta de las bebidas alcohólicas preparadas, licores o cremas y todas estas bebidas alcohólicas, que después de destiladas y/o antes de embotellar utilicen

ingredientes opcionales y/o aditivos que causen hipersensibilidad, intolerancia o alergia y se encuentren presentes en el producto final. Se ha comprobado que los siguientes alimentos e ingredientes causan hipersensibilidad y deben declararse siempre:

9.3.7.1.1.1 Cereales que contienen gluten, por ejemplo: trigo, centeno, cebada, avena, espelta o sus cepas híbridas, y productos de éstos;

9.3.7.1.1.2 Huevo y sus productos;

9.3.7.1.1.3 Cacahuate y sus productos;

9.3.7.1.1.4 Soya y sus productos, con excepción del aceite de soya;

9.3.7.1.1.5 Leche y productos lácteos, incluida la lactosa;

9.3.7.1.1.6 Nueces de árboles y sus derivados, y

9.3.7.1.1.7 Sulfito en concentraciones de 10 mg/kg o más.

9.3.7.1.2 La lista de ingredientes debe ir encabezada o precedida por el término "ingredientes".

9.3.7.1.3 Los ingredientes deben declararse por orden cuantitativo decreciente.

9.3.7.1.4 Los aditivos usados en la elaboración de la bebida alcohólica, deben declararse con el nombre común o en su defecto algunos de los sinónimos establecidos en el Acuerdo, a excepción de los saborizantes, aromatizantes y enzimas que podrán declararse de manera genérica.

9.3.7.2 Leyendas precautorias.

9.3.7.2.1 El etiquetado de las bebidas alcohólicas deberá ostentar la leyenda precautoria "EL ABUSO EN EL CONSUMO DE ESTE PRODUCTO ES NOCIVO PARA LA SALUD", conforme a lo establecido en el artículo 218, de la Ley, en color contrastante con el fondo, en letra mayúscula helvética condensada, en caracteres claros y fácilmente legibles, de conformidad con la siguiente tabla:

VOLUMEN	ALTURA MÍNIMA DEL TIPO DE LETRA
De 0 hasta 50 ml	1,5 mm
De 50,1 hasta 190 ml	2,0 mm
De 190,1 hasta 500 ml	2,5 mm
De 500,1 hasta 1000 ml	3,0 mm
De 1000,1 hasta 4000 ml	5,0 mm
Mayores de 4000 ml	7,0 mm

Alrededor de la leyenda deberá existir un espacio libre de cuando menos 3 mm.

9.3.7.2.2 La leyenda podrá aparecer, además, en el tapón o en el faldón de la corcholata, siempre y cuando sea visible y no esté cubierta por ningún tipo de sello, timbre o envoltura que impida al consumidor leer la leyenda completa, con las mismas características señaladas en el punto 9.3.7.2.1, de esta Norma.

9.3.7.2.3 En las canastillas y cartones de empaque, las leyendas deberán ostentarse además, en la parte superior y caras laterales, en caracteres no menores de 4mm.

9.3.7.2.4 En la etiqueta de todos los productos objeto de esta Norma, deberán incluirse los símbolos conforme a lo dispuesto en el punto A.2, del Apéndice A Normativo, de esta Norma, que se refieren a la prohibición de consumo a menores de 18 años, a mujeres embarazadas y la conducción bajo los influjos del alcohol. Las bebidas de contenido alcohólico bajo, definidas en el punto 9.4.1.1, de esta Norma, deberán incluir únicamente el símbolo conforme a lo dispuesto en el punto A.6, del Apéndice A Normativo, de esta Norma.

9.3.7.2.5 En las canastillas y cartones de empaque de los productos que recibe el consumidor final, exceptuando al material de embalaje, los símbolos deberán ostentarse además, en la parte superior y caras laterales, en un tamaño mayor al que aparezca en la etiqueta, tapón o corcholata.

9.3.7.3 Bebidas alcohólicas con bajo contenido energético.

9.3.7.3.1 Los productos con bajo contenido energético deben ostentar en la etiqueta la declaración "bajo contenido energético".

9.3.7.3.2 No está permitido emplear términos descriptivos relacionados con la modificación en el contenido energético, distinto al definido en esta Norma.

9.3.7.3.3 Aquellas bebidas alcohólicas con bajo contenido energético deberán incluir las leyendas precautorias correspondientes, establecidas en el Acuerdo.

9.3.8 Información comercial.

9.3.8.1 En el Brandy, se incluirá la palabra "Brandy" en forma ostensible y la leyenda "100% de uva", la que deberá ser comprobable.

9.3.8.2 Indicación de la cantidad conforme a lo establecido en la Norma Oficial Mexicana, citada en el punto 2.2, del Capítulo de Referencias de esta Norma.

9.3.8.3 Si durante la elaboración de vino se emplea viruta de roble, no se podrá utilizar ningún termino que confunda al consumidor haciendo referencia al uso de barricas de roble, como "añejado en barrica" o similares.

9.4 Información adicional.

9.4.1 Información sanitaria adicional.

9.4.1.1 Las etiquetas podrán contener la clasificación señalada en la siguiente tabla, la cual, cuando se utilice, deberá aparecer como se señala y no deberá ser utilizada con fines promocionales, ni de publicidad de los productos. Los textos de las leyendas precautorias no podrán modificarse ni usar superlativos relativos a la clasificación

De contenido alcohólico bajo	Las bebidas con un contenido alcohólico de 2,0% y hasta 6,0% en volumen.
De contenido alcohólico medio	Las bebidas con un contenido alcohólico de 6,1% y hasta 20.0% en volumen.
De contenido alcohólico alto	Las bebidas con un contenido alcohólico de 20,1% y hasta 55,0% en volumen.

9.4.1.2 Contenido energético.

9.4.1.2.1 Se podrá declarar el contenido energético por porción expresado ya sea en kJ o kcal, de acuerdo a los siguientes tamaños de porción de bebida estándar, con aproximadamente 13g de alcohol y considerando que su gravedad específica es de 0,785g/ml:

9.4.1.2.1.1 Cerveza con 5% Alc. Vol., 330ml;

9.4.1.2.1.2 Vino con 12% Alc. Vol., 140ml;

9.4.1.2.1.3 Vinos fortificados (por ejemplo jerez) con 18% Alc. Vol., 90ml;

9.4.1.2.1.4 Licor o aperitivo con 25% Alc. Vol., 70ml, y

9.4.1.2.1.5 Bebidas espirituosas con 40% Alc. Vol., 40ml.

9.4.1.2.2 La declaración sobre el contenido energético se debe calcular utilizando los siguientes factores de conversión:

9.4.1.2.2.1 Alcohol etílico 5,5kcal/ml (23kJ/ml), y

9.4.1.2.2.2 Carbohidratos 4,0kcal/g (17kJ/g).

9.4.1.3 En la etiqueta puede presentarse cualquier información o representación gráfica, así como material escrito, impreso o gráfico, por ejemplo, tratamientos o procesos especiales de elaboración u otras leyendas precautorias, siempre que esté de acuerdo con los requisitos obligatorios de la presente Norma.

Para efectos de esta Norma, se considera como información sanitaria aquella tendiente a proteger y preservar la salud de la persona y de la colectividad, a fin de alcanzar un estado físicamente sano de la población del país, de manera individual o concurrente.

9.4.1.4 En el etiquetado de las bebidas alcohólicas se podrá incluir la leyenda: "Para mayor información ingresa a la página: www.conadic.salud.gob.mx, donde se cuenta con información sobre el uso nocivo del alcohol".

9.4.2 Información comercial adicional.

La información comercial diferente a la prevista en el punto 9.3.8, de esta Norma, se considera información comercial adicional. Esta podrá consistir en antecedentes históricos de la bebida, recetas, dichos, frases, símbolos, abreviaturas, dígitos, frases publicitarias, refranes, etc., así como material escrito, impreso o gráfico, siempre y cuando no induzcan a error o engaño al consumidor y podrá ostentarse en idioma distinto al español sin necesidad de ser traducida.

10. Envase y embalaje

10.1 Envase.

Los productos objeto de esta Norma se deben envasar en recipientes de tipo sanitario, elaborados con materiales inocuos y resistentes a las distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas y sensoriales.

10.1.1 Se permitirá únicamente la reutilización de envases, cuando el tratamiento que se les dé, garantice su inocuidad. Queda prohibida la reutilización de envases que tengan grabados logotipos diferentes a los de la marca envasada.

10.1.2 Los productos objeto de esta Norma, únicamente podrán envasarse en botellas de vidrio o PET, envases de aluminio, cartón laminado y barriles de acero inoxidable, o cualquier otro aprobado por la Secretaría conforme a lo establecido en el Reglamento.

10.1.3 No se permite el envasado y distribución de bebidas alcohólicas en envases de material flexible.

10.2 Embalaje.

Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a

la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución.

11. Evaluación de la conformidad

Esta Norma no es certificable y las Unidades de Verificación de información comercial acreditadas y aprobadas por la Secretaría de Economía podrán evaluar la conformidad de la misma, en términos de lo dispuesto por el artículo 50, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.

12. Concordancia con normas internacionales y mexicanas

Esta Norma no tiene concordancia con normas internacionales y mexicanas.

13. Bibliografía

13.1 Ley Federal sobre Metrología y Normalización.

13.2 Ley General de Salud.

13.3 Norma Mexicana NMX-V-034-NORMEX-2006, Bebidas alcohólicas-Alcohol etílico (etanol)-Materia prima-Especificaciones.

13.4 Norma Mexicana NMX-V-046-NORMEX-2009, Bebidas alcohólicas-Denominación, clasificación, definiciones y terminología.

13.5 Norma Oficial Mexicana NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

13.6 NORMA-Z-013/02. 1981. Guía para la Redacción, Estructuración y Presentación de las Normas Oficiales Mexicanas.

13.7 Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios.

13.8 Association of Official Analytical Chemists. 2011. Official Methods of Analysis. 18th. Edition.

13.9 Code of Federal Regulations. 2011. Alcohol, Tobacco Products and Firearms. Title 27.

13.10 Código Alimentario Argentino. 2010. Capítulo XIV. Bebidas espirituosas, alcoholes, bebidas alcohólicas destiladas y licores.

13.11 Food Law Research Centre Institute of European Studies of Brussels. 1984. Food Additives Tables, Clase XII-Beverages and Drinks. Elsevier. pp. 6-19.

13.12 International organization of vine and wine. 2013. International Standard for the labelling of spirituous beverages of vitivinicultural origin.

13.13 J.R. Pigget, University of Strathclyde. Flavour of Destilled Beverages. Origin and Development. 3th. Ed. pp. 49-56.

13.14 Jean Ribereau-Gayon, Emile Peynaud. 1972. Ciencias y Técnicas del vino. Ed. Hemisferio Sur. pp. 350-351, 353-361 y 366.

13.15 Minister of Justice. 2012. Food and Drug Regulation. Division 2 Alcoholic Beverages. pp 214-236. Canada.

13.16 Ministerio de Sanidad y Consumo. 1987. El Código Alimentario Español y su Desarrollo Normativo. Vol. XXII. Bebidas Alcohólicas. pp. XXX.1.1/1-XXX.1.3/4.

13.17 OIML R.1.22 Guide Practique D'Alcoométrie. Tables alcoométriques Internationales.

13.18 Reglamento (CE) No. 110/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo de 15 de enero de 2008 relativo a la definición, designación, presentación, etiquetado y protección de la indicación geográfica de bebidas espirituosas y por el que se deroga el Reglamento (CEE) No. 1576/89 del Consejo.

13.19 Reglamento (CE) No. 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, 16 de diciembre de 2008 sobre aditivos Alimentarios.

13.20 Reglamento (CE) No. 1507/2006 de la Comisión de 11 de octubre de 2006 por el que se modifican los Reglamentos (CE) No. 1622/2000, (CE) No. 884/2001 y (CE) No. 753/2002, que establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) No. 1493/1999 del Consejo, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola, en lo referente a la utilización de trozos de madera de roble en la elaboración de vinos y a la designación y presentación de los vinos sometidos a ese tratamiento.

14. Observancia de la Norma

La vigilancia de la presente Norma estará a cargo de la Secretaría de Salud a través de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios y de la Secretaría de Economía a través de la Dirección General de Normas y la Procuraduría Federal del Consumidor, en el ámbito de sus respectivas competencias.

15. Vigencia

15.1 La presente Norma entrará en vigor a los 120 días naturales posteriores a su publicación en el Diario Oficial de la Federación.

15.2 El Capítulo 9 y sus subpuntos entrarán en vigor a los 365 días naturales posteriores a la publicación de la presente Norma en el Diario Oficial de la Federación.

15.3 Lo establecido en el numeral 3.6, de la presente Norma entrará en vigor a los 150 días naturales posteriores a su publicación en el Diario Oficial de la Federación.

TRANSITORIOS

PRIMERO. La presente Norma cancela a la Norma Oficial Mexicana NOM-142-SSA1-1995. Bienes y servicios. Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 9 de julio de 1997.

SEGUNDO. La entrada en vigor del Capítulo 9 y sus subpuntos será aplicable para todos los productos que se produzcan, fabriquen, importen y se distribuyan a partir de esa fecha, por lo que deberán planificar el

programa de impresión de conformidad con su producción.

Sufragio Efectivo. No Reelección.

México, D.F., a 10 de diciembre de 2014.- El Comisionado Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario, **Mikel Andoni Arriola Peñalosa**.- Rúbrica.- El Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio, **Alberto Ulises Esteban Marina**.- Rúbrica.

APÉNDICE A NORMATIVO

A. SÍMBOLOS

A.1 Deberán incluirse los tres símbolos simultáneamente o de manera individual alternándolos y cada uno de ellos debe cumplir con las siguientes especificaciones:

A.1.1 Ser de un color contrastante al fondo.

A.1.2 Cuando se incluyan los tres símbolos simultáneamente, éstos deberán: tener un diámetro mínimo de 7mm.

A.1.3 Si se incluye únicamente un símbolo, éste deberá tener un diámetro mínimo de 10mm y alternarse cada cuatro meses, comenzando por cualquiera de ellos.

A.1.4 Para aquellas bebidas alcohólicas cuyo volumen sea de 0 hasta 500ml conforme a lo establecido en la tabla del punto 9.3.7.2.1, de la presente Norma, si se incluye únicamente un símbolo deberá tener un diámetro mínimo de 5mm y alternarse cada cuatro meses, comenzando por cualquiera de ellos; cuando se incluyan los tres símbolos simultáneamente, éstos deberán tener un diámetro mínimo de 3.5mm.

A.2 Los Símbolos a utilizar son:

A.2.1 Símbolo 1, Prohibición de consumo en menores de 18 años:

A.2.2 Símbolo 2, Prohibición de consumo por mujeres embarazadas:

A.2.3 Símbolo 3, Prohibición de conducción bajo los influjos del alcohol:

A.3 La imagen de -18, mujer embarazada y vehículo debe mantener proporcionalidad entre el círculo y el gráfico.

A.4 Los símbolos podrán colocarse en cualquier parte de la etiqueta.

A.5 Los símbolos deben estar visibles en todo momento, incluso cuando la bebida alcohólica se esté consumiendo.

A.6 En aquellas bebidas con contenido alcohólico bajo, se deberá incluir únicamente el siguiente símbolo:

A.6.1 El símbolo deberá aparecer en un área visible de la etiqueta o en la parte externa del tapón o corcholata, no pudiéndose ocupar para tal efecto el faldón de los anteriores.

A.6.2 Cuando el símbolo aparezca en la etiqueta su tamaño no deberá ser menor de 10mm de diámetro, si aparece en la corcholata su tamaño mínimo deberá ser de 20mm de diámetro.