



UNIVERSIDAD NACIONAL
AUTÓNOMA DE
MÉXICO

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y SOCIALES

“LOGÍSTICA PARA EXPORTAR TEQUILA Y LA IMPORTANCIA
DE LA CLÁUSULA DE ORIGEN TEQUILA EN EL MERCADO
INTERNACIONAL, UN PANORAMA GENERAL.”

TESIS, QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE:
LIC. EN RELACIONES INTERNACIONALES
PRESENTA:
GINO DANIEL HERRERA BRITO

ASESORA DE TESIS:
DRA. ROSA MARÍA PIÑÓN ANTILLÓN



CIUDAD UNIVERSITARIA, MÉXICO DF., FEBRERO DE 2005



Universidad Nacional
Autónoma de México



UNAM – Dirección General de Bibliotecas

Tesis Digitales

Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS ©

PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

Dedico:

*Con todo mi afecto y agradecimiento a las personas
más valientes que conozco, por su amor, sacrificios
y apoyo, pero sobre todo por ser mis mejores críticos,
a mis padres:*

Juan Herrera Mota y Judith Brito Ocampo

*Gracias a mis hermanos por su apoyo inquebrantable,
pero sobre todo gracias por ser mis hermanos:*

Norma Angélica, Fabiola Elizabeth y Juan José

*Gracias a mi amada Universidad, por su tradición de excelencia,
por todo lo dado, pero sobre todo por confiarme el llevar en alto
el nombre de tan invaluable casa de estudios:*

Universidad Nacional Autónoma de México

*A todos aquellos a quienes omito, gracias
por regalarme un pedacito
de vuestras vidas.....*

Incluido tu Yugi.

Q dskncn ls mrts...

Introducción

I Marco conceptual teórico histórico de la comercialización internacional de tequila.

1.1. El tequila, una bebida 100 % mexicana.	1
1.1.1. Producción antigua de tequila.	5
1.1.2. La palabra tequila	10
1.1.3. Tequila tradición de tres culturas	12
1.1.4. El mercado actual de tequila en México	13
1.2. Las empresas corporativas.	14
1.2.1. La empresa Sauza.	15
1.2.2. Las empresas José Cuervo y Diageo.	16
1.2.2.1. Breve historia cronológica de José Cuervo.	17
1.2.3. José Cuervo y la alianza estratégica empresarial.	19
1.3. Las exportaciones de tequila al Mercado Único, un panorama general.	21

II Controles y regulaciones a la calidad del tequila.

2.1. Regulación por parte del Gobierno Nacional Mexicano	27
2.1.1. Significado e importancia de la cláusula de origen.	27
2.1.2. La Secretaría de Salud.	29
2.1.3. La Secretaría de Economía.	31
2.2. El Consejo Regulador de Tequila.	32
2.2.1. Fundación e importancia.	32
2.2.2. Principales Actividades.	34
2.2.3. Procesos e instrumentos para verificar el cumplimiento de la NOM Tequila.	35
2.2.4. Certificado de conformidad de producto.	36
2.3. Normas Oficiales, breve sinopsis.	38
2.3.1. Las Normas Oficiales, leyes y antecedentes relacionados con la NOM Tequila.	40
2.3.2. Normatividad aplicable al Tequila.	41
2.3.2.1. El papel de la Norma Oficial Tequila en la Logística comercial.	42
2.3.2.2. Normas ISO.	43

III La Logística para la exportación del Tequila.

3.1. Producción de tequila de Exportación	46
3.1.2. Producción de tequila 51% y tequila 100% agave.	47
3.1.3. Tecnología en la producción.	48
3.2. Distribución de tequila.	51
3.2.1. Envasado y embalaje.	52
3.2.2. El transporte.	54
3.2.3. Canales de Comercialización.	55
3.2.4. Términos de Internacionales de Comercio: INCOTERMS.	57
3.3. Denominación de origen Tequila.	60
3.3.1. Certificado para exportar tequila y certificado de origen.	67
3.4. Las Exportaciones de Tequila.	68
3.4.1. Exportación de tequila envasado de origen	71
3.4.2.. Exportaciones de tequila a granel que se envasa en el extranjero.	74
3.4.3. Controles aduaneros.	85
3.5. Mercadotecnia aplicada a la exportación de tequila.	91
3.5.1. Promoción en el exterior.	92
3.5.1.1. Promoción en el Mercado Único Europeo.	94

IV Principales mercados a los que se exporta tequila

4.1. Mercados actuales	96
El mercado Alemán.	99
El mercado Francés.	100
El mercado en el Reino Unido.	100
El mercado Griego.	101
El mercado Español.	101
El mercado Italiano.	102
El mercado Austriaco.	102
El mercado Belga.	102

El mercado Holandés.	
103	
4.2. Nichos de Mercado.	104
4.3. Mercados Potenciales.	105
Conclusiones	
111	
Bibliografía	118
Ciberografía	120
Hemerografía	
121	

Índice de Gráficos y Tablas

Gráfico 1: Zonas Productoras de Tequila en el Estado de Jalisco.	3
Gráfico 2: Proceso que se lleva a cabo para la producción de Tequila. Época antigua.	8
Gráfico 3: Proceso que se lleva a cabo para la producción de Tequila. Época posterior.	9
Gráfico 4: Localización del municipio de Tequila	11
Gráfico 5: Escudo Heráldico del Municipio Tequila	11
Gráfico 6: Distribución por sectores de los ingresos derivados de tequila	13
Cuadro 1: Dimensiones de contenedores marítimos	53
Cuadro 2: Términos Internacionales de Comercio: INCOTERMS	59
Gráfico 7: Mapa que ilustra los municipios protegidos por la Declaración General de Protección a la Denominación de Origen Tequila.	61
Gráfico 8: Zonas protegidas por la denominación de origen tequila.	62
Gráfico 9: Exportaciones de Tequila a granel y de Tequila envasado de origen.	69
Gráfico 10 Exportaciones de Tequila (51%) y de Tequila 100% agave.	70
Gráfico 11: Exportaciones por tipo: Envasado.	72
Cuadro 3: Exportaciones por forma. (Volumenes expresados a 40% de alcohol),Millones de Litros.	75
Cuadro 4: Empresas productoras de Tequila en el Extranjero	77
Gráfico 12: Organización de la Administración General de Aduanas.	86
Cuadro 5: Países a los que se exportó tequila en el año 2002 (Todo el Mundo).	98
Cuadro 6: Logística de un proyecto de exportación.	107

ANEXOS

Anexo A Norma Oficial tequila NOM-000-SCFI-1994 Bebidas Alcohólicas-Tequila-especificaciones.

Anexo B Normas Oficiales Relacionadas con la NOM-Tequila, referentes a la calidad sanitaria, etiquetado sanitario y comercial y al envasaje y embalaje (mención).

Anexo C Declaración General de la Protección a la Denominación de Origen tequila.

Anexo D Empresas Productoras de Tequila Envasado Nacional.

Anexo E Como catar y elegir un Buen tequila.

Introducción

En el mundo globalizado que se vive hoy en día, es necesario reconocer que las distintas sociedades han logrado establecer modelos de conducta e interactividad que nos han llevado a desarrollar un modelo de competencia mucho muy fuerte y cada vez más estructurado.

En el ámbito económico y comercial sin duda el panorama se presenta mucho más competido, esto debido principalmente a que los países se encuentran prácticamente obligados a insertarse en el tema de la libre competencia y de la apertura de mercados.

En México, el tema del tequila, ha llegado ocupar un papel trascendental, es hoy en día un tema que ocupa a muchos y que sin embargo, la mayoría de la gente no conoce a fondo.

Es por eso que el presente trabajo de investigación (tesis), se presenta como una alternativa y como un proyecto que espera dar a conocer la situación actual de esta bebida de origen netamente mexicano.

A manera de breve introducción se puede mencionar que el tequila es una bebida que ostenta la denominación de origen, es decir: que el tequila es un producto originario de México y que por lo tanto, dicho país es el único que posee todos los derechos sobre la producción, fabricación y distribución de dicha bebida.

El primer problema es que gran parte del tequila se exporta a granel, (aproximadamente 80%), tequila que es exportado en pipas y que se envasa en otros países. Lo cual se traduce en competencia y en menor derrama económica para México, debido a que se exporta la materia prima, por así decirlo. Esto genera que haya industrias a nivel mundial que compiten con el tequila de origen netamente mexicano.

El segundo problema, es que dicha situación se presta para que se produzca tequila con agave que no es nacional, que por cierto debe ser agave tequilana weber, dicha variedad de tequila es la única permitida para producir tequila.

No esta de más mencionar que la denominación de origen tequila esta protegida por tratados internacionales, por organismos internacionales y demás instituciones.

Si se agrega que el tequila ha repuntado aceptación a nivel mundial y que su demanda ha hecho que su valor se incremente con el paso de los años, es entonces lógico que se presente la urgencia de promover medios por los cuales se proteja a esta bebida del plagio y que se prohíba definitivamente la exportación de tequila a granel para que así, las empresas extranjeras se vean obligadas a mover sus industrias envasadoras a México y así se generen empleos y el país exporte mucho más de esta bebida, generando así, una derrama económica de proporciones mayúsculas que no vendrían mal al país (México).

"Logística para exportar tequila y la importación de la cláusula de origen tequila en el mercado internacional, un panorama general".

1. La Comercialización Internacional de Tequila Mexicano, un Panorama General.

1.1. El Tequila, una bebida 100% mexicana

A lo largo de su historia, muchos países han forjado una tradición en cuanto a bebidas alcohólicas, ya sean destiladas, o fermentadas, cada bebida tiene ciertas características dependiendo de su contenido o de su país de origen. Así pues podemos citar al whisky, símbolo de la identidad anglosajona, al ron, de origen antillano, el vodka para los países escandinavos, el "Slivovitz" de preferencia popular entre los países balcánicos y de Europa central; y por último, entre los países asiáticos encontramos al "araki".

Como podemos ver muchos países comparten una misma bebida alcohólica que va a tener variaciones en cuanto a la materia prima utilizada para su elaboración o en cuanto a su origen y esto hace que cada país se identifique con cierto tipo de bebidas que pueden ser llamadas de igual forma, por ejemplo: el whisky que se produce con centeno, no es igual al que se produce con malta, maíz o papa y, por otro lado no es igual si se produce de origen estadounidense o bien de origen escocés.

Muchas de estas bebidas alcohólicas se encuentran entre las más populares a escala mundial, como son el whisky, el vodka o el brandy, la más antigua bebida conocida por el hombre, que no es otra cosa que un fermentado de la uva.

En México tenemos al tequila, cuyos orígenes son netamente mexicanos, y más en específico, de una región llamada Tequila que se encuentra en el Estado de Jalisco. El tequila se distingue porque no admite variación con respecto a otro país que desee producirlo, es decir ningún otro país lo debe producir, exceptuando las condiciones que mencionaremos más adelante y, porque al mismo tiempo no se podría producir con otra materia prima que no sea el agave, agave que no está por demás mencionarlo, debe ser mexicano.

El tequila es una bebida alcohólica que se produce de agave azul, de todas las variedades de agave que se dan en México, la denominada “azul” se fue consolidando entre los productores a lo largo del tiempo por experiencias de los productores y por el mismo entorno, ya que este tipo de agave es de muy buena calidad y producción.. En 1902 se clasificó botánicamente como: AGAVE TEQUILANA WEVER AZUL “en honor al Dr. Wever, quién hizo la propuesta de llamarle “tequilana” y que por supuesto, hizo los estudios necesarios sobre el agave”¹.

Actualmente la denominación de origen de tequila engloba zonas específicas del territorio nacional mexicano que comprenden “los territorios de Jalisco y algunas áreas de Nayarit, Tamaulipas, Michoacán y Guanajuato”². (Ver gráfico 1).

Las zonas mencionadas se encuentran demarcadas por el gobierno mexicano desde 1974, fecha en la cual se decretó la Declaración para la Protección de la Denominación del Origen del Tequila (DOT). Con la cual se pretende evitar posibles plagios por parte de otros países en el uso de la palabra Tequila y por consiguiente se prohíbe su producción por parte de otras compañías extranjeras en territorios extranjeros.

Al ser México miembro de la Organización Mundial de Comercio (OMS) y de la Convención de París para la Protección de la Propiedad Industrial, principalmente, México ha asegurado con ello la producción de Tequila y su protección internacional, y que se reconozca al Tequila como un producto exclusivamente mexicano.

¹ Salvador Gutiérrez Gonzáles, *Realidad y Mitos del Tequila*, Realidad y Mitos. Editorial Agata, México 2001 p. p. 102

² www.tequileradearandas.com

Grafico 1: Zonas Productoras de Tequila en Jalisco³.



<http://www.e-local.gob.mx/enciclo/jalisco/mpios/14094a.htm>

El Mapa ilustra las zonas productoras de tequila en el Estado de Jalisco, localiza en particular las localidades de Tequila, Arenal, Amatitlán, Tepatitlán, Arandas y Atotonilco.

³ <http://www.itequila.org/Mapa.jpg>

Es importante señalar que actualmente existe una proliferación de pseudo bebidas extranjeras denominadas “tequila”⁴, la razón principal es que el gobierno Mexicano no había puesto el suficiente empeño en proteger esta bebida, logrando acuerdos con unos pocos países que ya reconocen al Tequila como de origen mexicano. Un ejemplo de estos acuerdos es el “Acuerdo entre la Comunidad Europea y Los Estados Unidos Mexicanos sobre mutuo reconocimiento y protección de indicaciones geográficas y designaciones tradicionales de bebidas espirituosas”⁵, además de los citados anteriormente.

El tequila, pertenece a un grupo de bebidas alcohólicas llamadas "espirituosas", que se produce en México desde hace aproximadamente 400 años, es decir, desde el siglo XVI. Desde los inicios de la humanidad, el hombre comenzó a notar que el jugo fermentado de ciertas frutas causaba efectos perturbadores en el estado de ánimo de quien las ingería, un estado de ánimo asociado primitivamente con el espíritu de la persona, por esta razón se les comenzó a llamar bebidas espirituosas⁶.

Conjuntamente el tequila suele ser clasificado como "destilado", "aguardiente", "bebida finita" o "bebida de alta graduación". Realmente no importa la forma en que se aluda a esta gran bebida, lo que es un hecho es que el tequila es una bebida alcohólica destilada, puesto que se obtiene de la doble destilación del agave cuyos orígenes se remontan a suelo mexicano.

⁴ En Virtud de que México no había tramitado la protección internacional de origen del Tratado de Lisboa, ni bajo ningún otro tratado, ha proliferado en el extranjero (España, Francia, Chile, Estados Unidos y otros países) una gran cantidad de bebidas alcohólicas con el nombre de “Tequila”, algunas de estas marcas sí contenían parte del tequila a granel, que México exporta, pero en algunos casos extremos, no contenían esta materia prima. Para darnos una idea de la magnitud de este problema, basta con citar que en 1994 existían 78 marcas de Tequila en México, pero tan solo en Estados Unidos existían 260 marcas con el nombre “Tequila”.

Datos tomados del Periódico “El Occidental” del miércoles 21 de septiembre de 1994, sección , p. 3. Citado en: Salvador Gutiérrez Gonzáles, *Realidad y Mitos del Tequila*, Realidad y Mitos. Editorial Agata, México 2001 p. 160

⁵ Aprobado el 8 de noviembre de 1996.

⁶ Ibidem p. 24

1.1.1. Producción antigua de Tequila

El tequila, conocido anteriormente como vino mezcal; se producía de una forma muy rudimentaria, primero se plantaba y cosechaba el agave, posteriormente se procedía a la jima que no es otra cosa que cortar las hojas del agave para poder obtener el centro o también llamado "corazón", mismo que se trituraba hasta obtener su miel, a continuación utilizando una simple olla, se cocía la miel del corazón del agave y con un paño de lana se recogían los vapores emitidos por el liquido, el proceso de cocimiento se realizaba dos veces para poder obtener tequila en forma muy rudimentaria.

Los suelos donde crece el agave son de características muy particulares, los altos de Jalisco es la zona considerada como la mejor para producir agave, aunque resulta contradictorio el hecho de que los suelos donde crece el agave son realmente inhóspitos para otro tipo de cultivos puesto que son suelos “marginales y de baja fertilidad, temporaleros y de pendiente suave, las unidades de cultivo son pequeñas, y las condiciones en las que se cultiva corresponden a una tecnología limitada y rudimentaria”⁷, si tomamos en cuenta estas condiciones es fácil entender el porque de nuestra aseveración anterior.

El cultivo y cosecha de agave es muy exigente puesto que son necesarios 10 largos años para poder obtener agave optimo para la elaboración del tequila, traduciéndose el proceso de la forma siguiente: El primer año se prepara el suelo y se planta la semilla, al inicio del segundo año y hasta el séptimo la planta se cultiva, se limpia, se fertiliza y se poda, por último del noveno al décimo año se cosecha, proceso que es llevado a cabo por los Jimadores⁸.

Hoy en día el agave tiene un proceso de plantación, cosecha y producción muy diferente al que se llevaba a cabo años atrás, donde se utilizaban caballos o “machos”⁹, para transportar la jima o “corazón” del agave. Cada animal podía transportar hasta 150 kilos de

⁷ Jesús Tapia, El Agave Azul, de las Mielles al Tequila, Instituto Francés de América Latina, Tequila Tapatío, S. A., México 1990. p. 20

⁸ Los Jimadores son los trabajadores encargados de partir las hojas al agave y de cosechar el corazón del agave, es decir la jima.

⁹ Híbrido resultado de la cruce entre un caballo y una burra o bien de una yegua y un burro.

peso en jimas, aproximadamente unas cuatro unidades, aunque el peso de estas podía variar de 30 hasta 60 kilos, llegando a registrarse jimas extraordinarias de más de 80 kilos.

Una vez que las jimas llegaban a la destilería se les pesaba y se les cocía en hornos de mampostería, que presentaban mejoras con respecto a los “hornos” anteriores, que eran cavidades de tierra de aproximadamente dos metros de profundidad recubiertas de piedras. Con los hornos de mampostería se podía verificar la temperatura y se podían utilizar otros combustibles, entre otras ventajas con respecto a sus predecesores. Esto permitió avances en el proceso de producción de tequila.

Una vez cocido, el agave se trituraba para obtener el jugo o “miel”, proceso que se realizaba primero, mediante palos y mazos y, después en tahona, que, para ser más explícitos, es una piedra rodante que trituraba el agave cocido para exprimir su miel, la tahona era halada por un macho o un burro, el cual era dirigido por una persona. Después de la trituración se recogía el aguamiel en cubetas y se transportaba a grandes pipas de madera.

La fermentación es el siguiente paso después de la trituración, es en esta etapa donde se “transforma” la miel de agave en alcohol, para realizar la fermentación se vertían en pipas de madera, de aproximadamente 1500 a 3000 litros, los ingredientes necesarios para descomponer la mezcla. La mezcla debía reposar alrededor de 72 horas a una temperatura de 28 a 30 grados centígrados.

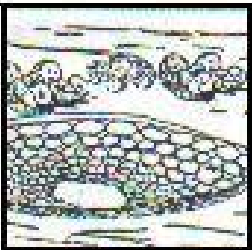
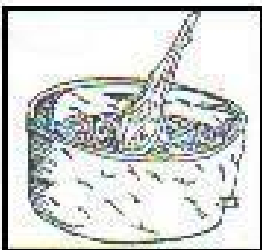
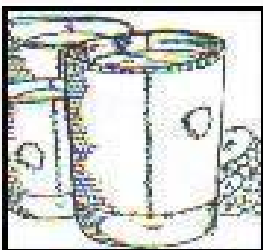
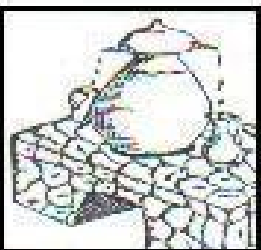
A continuación se debe separar el agua del alcohol, proceso que tiene por nombre destilación, este proceso se llevaba a cabo en el alambique del cual se utilizaban dos tipos, primero el alambique de cocimiento que funciona a una temperatura de 90 a 110 grados centígrados y posteriormente el alambique purificador del cual al condensarse los vapores del cocimiento se obtenía por fin el tequila.

Es importante señalar que el tequila es hoy en día una bebida que ostenta un gran reconocimiento en nuestro país, y, por la misma razón goza de un gran apoyo popular.

En los siguientes gráficos se ilustra como es que se producía el tequila antiguamente y como se produce hoy en día en cuatro simples pasos, el cocimiento, la maceración, la fermentación y la destilación (ver gráficas no. 2 y no. 3 en las páginas siguientes).

Diagramas ilustrados de la producción de Tequila.

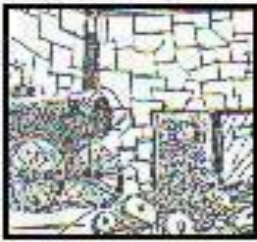
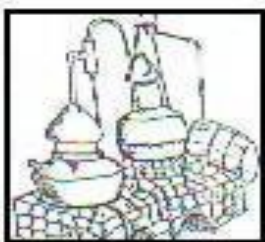
Gráfico 2: Proceso que se lleva a cabo para la producción de tequila. Época antigua

COCIMIENTO	MACERACIÓN	FERMENTACIÓN	DESTILACIÓN
			
Horno indígena	Pileta de piedra cantera y mazo	Odres y bules de cuero	Fogón doméstico, ollas de barro y ductos de carrizo

Fuente: Salvador Gutiérrez González *Realidad y Mitos del Tequila, Criatura y Genio del Mexicano a Través de los Siglos* Editorial Agata, México 2001. p.337.

En el horno indígena se cocían las jimas o corazones del agave, posteriormente se molían en la pileta de piedra de cantera con el mazo, este proceso se llama maceración, el resultado de dicho proceso es la extracción del jugo del agave, mismo que se fermentaba en odres y bules de cuero, la fermentación es necesaria para poder transformar el azúcar del jugo del agave en alcohol. Por último se realizaba la destilación, en el fogón doméstico ó en ollas de barro y además con ductos de carrizo.

Gráfico 3: Proceso que se lleva a cabo para la producción de tequila. Época posterior.

COCIMIENTO	MACERACIÓN	FERMENTACIÓN	DESTILACIÓN
			
Horno de mampostería y caldera	Lagar ó Tahoma	Cisternas ó Aljibes	Alambiques de Cobre

Fuente: Salvador Gutiérrez González *Realidad y Mitos del Tequila, Criatura y Genio del Mexicano a Través de los Siglos* Editorial Agata, México 2001. p.337.

En el segundo gráfico podemos distinguir claramente que la tecnología implementada en la producción de tequila ha sido mejorada, el horno de mampostería consentía regular la temperatura y utilizaba el termómetro, además la caldera permitía cocer mayor cantidad de agave y hacerlo de forma más rápida y eficiente que en el antiguo y horno de piedra. EL Lagar ó también llamado tahoma era un molino de la Jimas de agave, mucho más eficaz, puesto que no solo permitía moler cantidades muy superiores de Jimas, sino que además permitía el uso de animales de tiro para utilizarlo. Las Cisternas fueron un gran adelanto, puesto que permitían fermentar cientos de litros de aguamiel contribuían a realizar el proceso más limpiamente. Además de las mejoras en los instrumentos utilizados para los respectivos procesos de cocción, maceración y fermentación, encontramos que el proceso de destilación fue mejorado por medio de los alambiques de cobre que permitían un mayor aprovechamiento del alcohol obtenido de la fermentación del aguamiel y además el desperdicio del mismo era mucho menor.

1.1.2. La palabra Tequila

La palabra Tequila proviene del vocablo Tequihua (de origen Nahuatl), que era el lugar donde recogía su tributo la triple alianza (conformada por las ciudades de Tenochtitlán y Tlacopan y el reino de Acolhuacan, que se constituyó con el objeto de derrotar a los tepanecas), el tequihua era además un emplazamiento que ejercía autoridad sobre los territorios circundantes. Aunque por otro lado se dice que la palabra Tequila del náhuatl “tequíllan” misma que se deriva de los vocablos “tequílli” (cortado) y “tlan” (entre), interpretándose así como lugar donde se corta. No obstante es necesario mencionar que otras personas de origen náhuatl lo interpretan como “lugar de tributos”¹⁰.

Tequila, antes llamado Tequilllan o Tecuila, es hoy en día un municipio que se encuentra ubicado casi al centro del Estado de Jalisco en una región montañosa, puesto que topa con cuatro importantes zonas orográficas, entre ellas la sierra Madre del sur y la sierra Madre occidental. La altura del municipio varía de 700 a 2,900 metros sobre el nivel del mar, siendo el cerro de Tequila la región más elevada. El municipio Tequila se extiende a lo largo de 1,364.14 kilómetros cuadrados y tiene límites con los Estados de Zacatecas y Nayarit. (Ver gráfico no. 4).

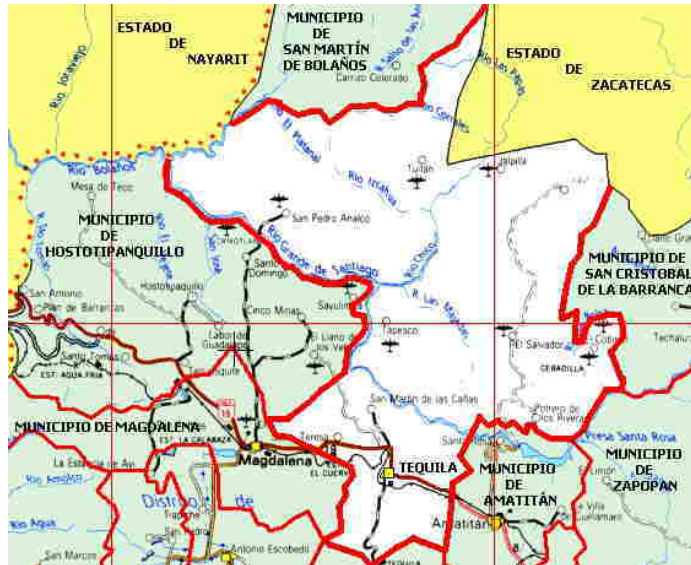
El Agave y el tequila son símbolos representativos de esta región, junto con la religión y la industria. En el escudo heráldico oficial¹¹ de este municipio podemos encontrar la representación de estos tres grandes símbolos del orgullo de Tequila. (Ver gráfico no. 5).

Es importante mencionar mi consideración con respecto a la inscripción de este escudo heráldico, que versa así: “Alma Laeta Novilis”, escrito en latín, que significa alma grata y noble; puesto de alguna forma asociamos al tequila con este profundo significado.

¹⁰ <http://www.jalisco.gob.mx/aytos/heraldica/tequila.html>

¹¹ Adoptado oficialmente el 31 de diciembre de 1983.

Grafico 4: Localización del municipio de Tequila



Fuente: <http://www.e-local.gob.mx/enciclo/jalisco/mpios/14094a.htm>

En el gráfico se puede apreciar la localización del municipio Tequila además de los municipios circundantes, también se pueden apreciar las fronteras respectivas con los Estados de Nayarit y de Zacatecas.

Gráfico 5: Escudo Heráldico del Municipio Tequila



Fuente: <http://www.jalisco.gob.mx/aytos/heraldica/tequila.html>

El Escudo heráldico del Municipio Tequila cuenta con imágenes que reflejan las cosas más significativas para esta región: La catedral, que evoca la religión, la industria, símbolo del comercio y de la economía; y por supuesto, el volcán Tequila y el agave que son la materia prima de la región y el símbolo de la identidad tequileña.

En el municipio de Tequila existe una celebración muy particular para festejar al tequila, la feria nacional del Tequila se celebra del 29 de noviembre al 13 de diciembre y se festeja de la siguiente manera: se realiza una exposición de los principales productores del tequila y además se muestra el proceso de fabricación del tequila, además hay charreadas, carros alegóricos, se lanzan cohetes y se corona a la reina de la feria.

1.1.3. Tequila, tradición de tres culturas.

Según datos históricos, el agave ya era explotado por los indígenas de la zona (principalmente los Nahuas), desde hace 400 años, quienes lo representaban con la diosa del mescal llamada “Mayahuel”, quién da nombre al maguey. Se creía que Mayahuel tenía cuatrocientos senos para alimentar a sus hijos, lo cual explica en cierta forma el poder nutritivo que ostentaba esta diosa, según la tradición, los dioses transformaron a Mayahuel en maguey para que pudiera dar vida e incrementar la misma por medio de la nutrición.

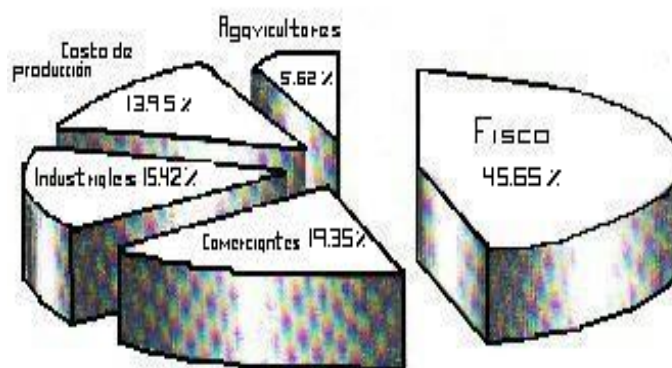
Por otro lado es necesario recordar que el tequila, tal como lo conocemos hoy en día ha pasado por una historia muy larga que se ha desarrollado por etapas, la primera, como ya mencionábamos, es cuando los indígenas comenzaron a utilizar el maguey para producir sus bebidas, la segunda se encuentra insertada en el proceso de colonización, donde se comienzan a instalar las pequeñas destiladoras, antes llamadas tabernas, en territorio nacional; y la tercera, que antecede a la actual, es donde, ya consolidado el criollismo; se comienza a fabricar el tequila en destilerías más complejas y con ciertas mejoras en su tecnología.

La cuarta etapa, es el proceso de formación de las grandes empresas corporativas alrededor del tequila, proceso que comenzaré a estudiar en los capítulos siguientes.

1.1.4. El mercado actual de tequila en México

En México la producción y comercialización de tequila ha tenido repuntes a lo largo de los últimos años, y aunque existe una gran proliferación de marcas, el tequila sigue siendo un producto de alto consumo. Ahora bien, en el proceso de producción, distribución y consumo del tequila, intervienen cinco actores principales que son: Los agavicultores (productores de agave) 5,63%, El costo de Producción 13.95%, Los Industriales 15.42%, Los comerciantes 19.35% y el Fisco con un total de 45.65% de las ganancias del tequila.

Gráfico 6: Distribución por sectores de los ingresos derivados de tequila



Fuente: Salvador Gutiérrez González *Realidad y Mitos del Tequila, Criatura y Genio del Mexicano a Través de los Siglos* Editorial Agata, México 2001.

El gráfico anterior señala como es que se dividen los ingresos de tequila a groso modo, Señalando un importante 46.65% para el Fisco, un 19.35% para los comerciantes, un 15.42% para los industriales, 13.95% destinado al costo de producción y por último a los agavicultores con 5.52% de los ingresos de tequila.

1.2. Las Empresas Corporativas.

Aunque en México existen muchas compañías productoras de Tequila, de las cuales podemos citar a: Tequila Arandas, Tequila El Toro, Tequila Matador, Tequila Juárez, Tequila Tapatío, Tequila Herradura, Tequilera La Gonzaleña, Tequila Orendain de Jalisco, Tequila Sierra Brava, Tequila Centinela, Tequila Viuda de Romero, Tequila Newton e Hijos, Tequila Pancho Villa, Tequila Pepe López, Tequila Cazadores, Tequila El Viejito, Tequilera Corralejo, La Cofradía Tequila Viuda de Romero, Tequila La Parreñita, Destiladora Azteca de Jalisco, Tequileña, Tequila Tres Magueyes, Tequilas del Señor, Tequila Siete Leguas y Tequila Torada, entre otras; las que destacan por su tamaño desarrollo y exportaciones son: Tequila Sauza y Tequila José Cuervo ó Casa Cuervo.

Compitiendo con estas y otras empresas, las llamadas empresas corporativas se han insertado en el mercado nacional y en el mercado exterior sustituyendo en parte la noción de empresa productora exportadora, algunas empresas nacionales ya pertenecen a empresas extranjeras, lo cual supone un cambio drástico dentro de la industria de tequila.

La empresa Sauza SA. de CV., es propiedad de Allied Domecq, y dicha compañía domina el mercado mexicano, por otro lado Tequila José Cuervo SA. de CV., de la cual Diageo es propietario del 45% de las acciones, es la principal exportadora de Tequila, alcanzando el primer lugar entre el resto de las compañías exportadoras de Tequila. Ambas compañías, Sauza y Cuervo, dominan el mercado nacional mexicano y al mismo tiempo el mercado exportador de tequila.

Ambas compañías se encuentran en situaciones privilegiadas en un contexto internacional, puesto que gozan de muchos beneficios que no podrían tener las compañías 100% mexicanas. Si nos limitamos a los hechos, podemos discernir el porque de esta última aseveración, primero, es obvio que una compañía más grande y con mayores filiales puede producir y vender más, segundo, la afiliación de compañías, permite ventajas en el ámbito tecnológico y de desarrollo; mejorando así la producción y comercio intraindustrial.

Aunado a esto, la logística, el mercadeo y la distribución aplicada a la exportación de tequila se ve mejorada puesto que participan puntos de vista distintos y que al fin y al cabo tienen un objetivo en común. No obstante el corporativismo empresarial se ha desarrollado de forma tal que no permite aprovechar al cien por cien las ventajas de la producción de origen que esta bebida representa.

Además el desmesurado crecimiento de las empresas corporativas afecta seriamente a otros productores que, no teniendo las mismas facilidades tienden a desarrollar una industria localista.

En fechas recientes, es importante resaltar que no únicamente las empresas Casa Cuervo y Tequila Sauza se han asociado con capital de origen extranjero, sino que también lo han hecho empresas más pequeñas como por ejemplo: Tres Magueyes. A este respecto se puede señalar que ciertas empresas dañan la identidad del tequila puesto que “no tienen tradición”¹².

1.2.1. La empresa Sauza

Sauza, junto con Cuervo se han caracterizado por establecer las bases de una empresa fuerte y desarrollada para poder competir en un mercado donde pululan las marcas nacionales de tequila. Sauza fue fundada por Cenobio Sauza, antiguo trabajador de casa cuervo. Hoy en día, “La Perseverancia”, una de las tantas destilerías de Sauza, se encuentra localizada en la calle Francisco Javier Sauza Mora número 80, en la famosa población de Tequila en el Estado de Jalisco.

Es a partir del año 1978 cuando los productos de Casa Pedro Domecq y los productos de Sauza se comienzan a distribuir bajo una nueva estructura comercial puesto que Allied Domecq se hace de la mayoría de las acciones de Sauza; posteriormente, en 1994, el grupo internacional Allied Lyons, mediante Allied Domecq completa la adquisición de la mayoría de las acciones de Sauza, y se hace del control de la misma¹³.

¹² *Empresas sin tradición dañan la industria del tequila* en Gaceta Universitaria de Zapopan. Laura Sepúlveda de Velázquez. Sección Pasaje Cultural, 17 de marzo de 2003.

¹³ Periódico “Reforma”, lunes 03 de febrero de 1997, pág. 31-A.

Hoy en día, Tequila Sauza es propiedad de la Compañía Allied Domecq, lo que la convierte en una empresa corporativa, a este respecto comentaba el señor Jorge Camacho Ornelas quien labora desde 1993 en Sauza:

“El que una compañía extranjera sea propietaria de una empresa elaboradora de algo tan mexicano como el tequila no es contradictorio. Al contrario, el fuerte impulso exportador de este sector productivo demanda precisamente este tipo de alianzas”¹⁴

Sauza es una marca reconocida, entre otras cosas, porque elabora tequila 100% agave de gran calidad y reconocimiento en mercados extranjeros, ejemplos de tequila 100% agave son Tequila Hornitos reposado y Tequila Tres Generaciones.

1.2.2. Las empresas: José Cuervo y Diageo

Casa Cuervo es la más antigua destilería, con aproximadamente 200 años de antigüedad y aunado a esto, es la marca más conocida a nivel mundial, debido principalmente a su calidad, tecnología, estrategia y logística, su antigüedad y desarrollo.

Se podría decir que Casa Cuervo inicio el negocio de forma regulada y bajo un marco legal establecido, puesto que durante la colonia la regulación de la producción de tequila se limitaba a cobrar los impuestos respectivos a las tabernas, pero ya en el año “1795 se otorgó a José María Guadalupe Cuervo, la primera licencia para producir vino mezcal”¹⁵, que era una de las formas como se le conocía al tequila durante esta época.

¹⁴ Revista “Expansión” No. 651, del mes de octubre de 1994, pág. 112.

¹⁵ Salvador Gutiérrez Gonzáles Op. Cit. p. 98

La casa Matriz de Tequila José Cuervo es la Rojeña y se encuentra en el Municipio de Tequila en el Estado de Jalisco. Las calles son: Ramón Corona y José Cuervo.

Así, José Cuervo es el mayor exportador de Tequila del mundo, exportando más de 73 millones de litros anualmente. Además de José Cuervo Especial, el tequila número uno del mundo, José Cuervo cuenta con un gran portafolio que incluye: José Cuervo Clásico, José Cuervo Tradicional y José Cuervo Reserva de la Familia. La Compañía también produce José Cuervo Margarita Mix, Cuervo 1800, Cuervo Especial, Cuervo Gold, Cuervo, Gran Centenario, Dos Reales, Cuervo Tradicional, Centenario y José Cuervo Margaritas, entre otras variedades de tequila.

1.1.2.1. Breve historia cronológica de la Compañía José Cuervo

La historia comienza cuando “en 1758, el Rey de España otorga a José Antonio de Cuervo la concesión de un terreno en el estado de Jalisco, en el cual se instala una pequeña fábrica para la producción de vino mezcal.

En 1795, El Rey Carlos IV de España transfiere el título de propiedad del terreno a José María Guadalupe Cuervo y le otorga la primera concesión para producir tequila de manera comercial. José María manda a construir una destilería y comienza a producir tequila: el <vino de la tierra>”.¹⁶

En 1812, María Magdalena Ignacia, hija de José María Guadalupe Cuervo, hereda la destilería familiar. Se casa con Vicente Albino Rojas, quien bautiza la destilería con el nuevo nombre de *Fábrica La Rojeña*. El Sr. Rojas promueve el producto de la familia en otros estados de la República, pero no obstante esto, las clases altas¹⁷ consideraban al Tequila como un producto para las llamadas clases bajas.

¹⁶ Idem.

¹⁷ Cuya preferencia eran los productos provenientes del exterior tales como: vinos y licores franceses.

“En 1860, Jesús Flores, propietario de las tabernas La Floreña y la Constancia, toma el mando de *La Rojeña*. Anticipando la importancia de la llegada del sistema ferroviario a la ciudad de Tequila, el Sr. Flores amplía el área de cultivo del agave y crea nuevas instalaciones para mejorar el proceso de destilación. Los Sres. Flores y Cuervo fijan la mirada en su vecino del norte, los Estados Unidos”.¹⁸

Durante esos años, “Cenobio Sauza, ex administrador de la destilería de José Gómez Cuervo en San Martín, adquirió la destilería de La Antigua Cruz, que después se denominó La Perseverancia e inició la exportación de su producto a Estados Unidos”¹⁹, iniciando así la competencia más importante para Casa Cuervo.

En 1980 Jesús Flores establece el uso de botellas para envasar el Tequila, en vez de las llamadas damajuanas, que son botellas gruesas de vidrio cubiertas de mecate con tapón de corcho.

Según narra la historia, en el año 1900, Ana González Rubio se casa con José Cuervo Labastida. Este descendiente directo del patriarca de la familia José Cuervo da un enfoque nuevo y moderno al negocio. Su primera decisión a principios del siglo XX fue bautizar al tequila de la familia con el nombre de “José Cuervo”.

En 1921 Después de la muerte de José Cuervo Labastida y de su esposa Ana, el negocio pasa a manos de Guillermo Freytag Schrier y su hijo, Guillermo Freytag Gallardo.

“En 1964 Cuervo se traspasa a la familia Beckmann. Los herederos de José Cuervo, Juan Beckmann Gallardo; su hijo, Juan Beckmann Vidal; y su nieto, y Juan Domingo Beckmann, colaboran y se hacen cargo del negocio familiar. El apellido Beckmann se unió a la familia Cuervo cuando el abuelo de Juan Beckmann, en ese entonces el Embajador de Alemania en México, se casó con una hija del Sr. Cuervo. Juan Beckmann Vidal y su hijo,

¹⁸ Idem.

¹⁹ Gabriel Agraz García del Alba, *Historia de la Industria Tequila Sauza, Tres generaciones y una Tradición*. Departamento de Investigaciones Históricas de Tequila Sauza, S. A. de Jalisco, Guadalajara Jalisco 1963. p.20

Juan Domingo Beckmann, han empezado a impulsar la empresa hacia el siglo XXI con un inmenso orgullo familiar”.²⁰

“En 1999, Tequila Cuervo se consolida como la empresa que más tequila exporta al extranjero. La Rojeña todavía produce Tequila José Cuervo con la misma calidad reconocida mundialmente, herencia y cuidado establecidos hace 200 años”.²¹

1.2.3. José Cuervo y la alianza estratégica empresarial

José Cuervo no es una empresa 100% mexicana, ha formado una alianza estratégica con la firma Diageo, de capital británico y estadounidense.

Diageo es el líder mundial en negocios de bebidas con una excepcional colección de marcas de bebidas alcohólicas que incluyen: Johnnie Walker, Guinness, Smirnoff, J&B, Baileys, Cuervo, Tanqueray, Captain Morgan, y los vinos Beaulieu Vineyard y Sterling Vineyards.

El Tequila José Cuervo es importado y comercializado en los Estados Unidos por Diageo North America, una subsidiaria de Diageo PLC (Gran Bretaña).

La importancia de Diageo es que comercia en más de 180 países alrededor del mundo, lo cual coloca a la compañía en un sitio privilegiado a escala mundial. Cotizando además en la Bolsa de Valores de Nueva York y en la Bolsa de Valores de Londres.

José Cuervo se ha destacado por ser una empresa enfocada a la exportación del Tequila, puesto que en México produce un 30% del Tequila, y su principal competidor: Tequila Sauza, es el principal comercializador en este país.

²⁰ Idem.

²¹ Idem.

Hoy en día José Cuervo pretende colocar a sus bebidas en un marco de superioridad junto con marcas como son: Johnny Walker whiskey y Smirnoff vodka, que se distribuyen alrededor del mundo. Por esta razón, una estrategia que está usando José Cuervo, es vender parte de sus acciones a Diageo y en especial vender parte de las acciones de ciertas bebidas, como es Don Julio, de la cual ya se han vendido el 50% de las acciones, a fin de permitir a José Cuervo participar en el segmento de bebidas superiores.

Además de esta importante estrategia para mejorar el reconocimiento y estatus de la marca, José Cuervo está implementando una nueva estrategia comercializadora que incluye elevar al Tequila de “catalizador de fiestas”²² a un medio de “auto expresión”²³.

²² El término “catalizador de fiestas” se refiere al uso del tequila como detonante o como medio para utilizar en las fiestas y hacer más divertida la reunión.

²³ . Por otro lado el término “medio de auto expresión”, ya es tomado como una forma de identificación un estilo de vida, es decir el tomar tequila en mercadotecnia le brinda a la persona cierto *status*.

1.3. Las exportaciones de tequila al Mercado Único, un panorama general

La Unión Europea representa, por mucho el mayor bloque regional del mundo, con una población total de 450 millones de personas (por encima de la población del TLC, con 375.3 millones de personas), ostenta un PIB de 7,322.6 miles de millones de dólares y un ingreso per capita de 19,743 dólares, según estimaciones del Banco Mundial y del Fondo Monetario Internacional en 1996²⁴.

Los datos estadísticos anteriores demuestran que, entre otras cosas, la Unión Europea es un mercado importantísimo para exportar productos, existiendo más de 370 millones de personas con alta capacidad consumidora.

Cuando el primero de enero de 1993 entró en vigor el Mercado Único, comenzó una nueva etapa para la Unión Europea y asimismo el panorama exportador de los productores mexicanos se amplió, posteriormente, mediante la firma del Tratado de Libre Comercio México - Unión Europea ó TLCUEM, los objetivos de exportación se tornaron más ambiciosos.

Con un ingreso per capita de aproximadamente 19, 658 dólares, los habitantes de la Unión Europea ostentan el principal potencial económico mundial en un contexto de bloques regionales, puesto que ni siquiera el TLCAN supera esta cifra²⁵. Es así como la Unión Europea es ya un gigante de las transacciones comerciales entre bloques regionales. Y esto es motivo para que los exportadores mexicanos se fijen la meta de hacer llegar sus productos a este enorme bloque comercial.

²⁴ Dominick Salvatore, *Economía Internacional*. Integración Económica. Editorial Prentice Hall, México 1999. p. 309

²⁵ Para mayor información véase Rosa María Piñón, *La Unión Europea, el Bloque Comercial más acabado de todos. En misma autora (coordinadora), La Regionalización del Mundo: La Unión Europea y América Latina, p.31*

Tal como menciona Dominick Salvatore: “La formación de la Unión Europea, amplió significativamente el comercio en bienes... con los países no miembros...”²⁶, aseveración que nos permite ahondar en el reconocimiento de la importancia de la Unión Europea como un mercado consumista.

Por otro lado se puede corroborar el significado de estas afirmaciones sustentándolas con las palabras de Rosa María Piñón: “ a principios de 1993...la Unión Europea se convirtió en el primer importador y exportador del mundo”²⁷, lo cual nos hace pensar en el Mercado Único como una fuerte alternativa comercial además de los Estados Unidos.

La Unión Europea constituye el segundo socio comercial para México, después de Los Estados Unidos, aunado a esto, la Unión Europea se perfila como un mercado óptimo para la exportación de mercancías de origen mexicano. Si tomamos en cuenta las relaciones bilaterales que se han llevado a cabo, se puede señalar claramente una tendencia hacia la apertura y cooperación comercial entre ambas partes.

Hoy en día la Unión Europea atraviesa por un proceso de integración que se ha visto obstaculizado por ciertos fenómenos y hechos internacionales, además de los mismos arreglos institucionales que tiene que soslayar un proceso de tan enormes y complejas características, no obstante estas y otras dificultades, la Unión Europea pugna junto con los Estados Unidos por la hegemonía comercial mundial.

Si tomamos en cuenta la diversidad de los mercados y el potencial de consumo de la Unión Europea, para México el panorama se vuelve prometedor. Aunado a lo anterior tenemos que los acuerdos firmados entre México y la Unión Europea han sido cada vez más complejos (para bien), dado que abarcan cada vez más aspectos que la simple

²⁶ Ibidem p. 308

²⁷ Rosa María Piñón, *La Unión Monetaria profundiza la integración de la Europa Comunitaria* en: misma autora (coordinadora), *Uniones Monetarias e integración en Europa y las Américas*. FCPyS. UNAM. México 2000. p. 20.

cooperación científica y tecnológica, aspectos que, no esta por demás mencionarlo, se avocan al comercio internacional.

El tequila se consume ampliamente en mercados como el estadounidense, donde ciudades como San Diego son consideradas el paraíso de los bebedores de tequila. No obstante, en Europa, el tequila ha tenido gran aceptación, principalmente en “Alemania, Holanda, Bélgica, Francia, España, Italia, Rusia y el Reino Unido de la Gran Bretaña”²⁸.

Aunque el Mercado Único se ha perfilado como un mercado con potenciales de consumo importantes, Los Estados Unidos han sido el principal consumidor de tequila, alcanzando cifras de hasta 80% del consumo total de este destilado.

Según datos publicados en el periódico “Siglo 21” del día 30 de diciembre de 1996, en ese año Estados Unidos consumía el 85% de la producción total, Europa el 10%, América Latina el 3% y “otros” 2%, lo cual representa cifras contundentes.

Ya situados en terreno europeo, según la Cámara Nacional de la Industria del Tequila, en el 2002, 22 países europeos importaron tequila: Alemania, Francia, Reino Unido, Grecia, España, Italia, Japón, Austria, Holanda, Suecia, Irlanda, Bélgica, República Checa, Suiza, Noruega, Portugal, Dinamarca, Finlandia, Estonia, Polonia, Andorra e Islandia. Estando el orden de importaciones de estos países en forma descendente.

En España y otros países europeos, se ha tratado de implantar una cultura de tequila entre los clientes potenciales, en España, por ejemplo se han realizado catas comentadas, participaciones en ferias y muestras gastronómicas, cuya estrategia está enfocada a localizar posibles distribuidores al por mayor, que, además, puedan transmitir y difundir la imagen y la calidad del tequila.

²⁸ John and Sara Wiseman. *Tequila, the Spirit of Mexico*. Making Tequila: a trip to the distilleries. Abbeville Press Publishers. United States of America. 2000 p. 76.

No obstante, labores como la promoción, marketing y comercialización, en el extranjero; se ha relegado a las compañías extranjeras con las cuales se tienen acuerdos o bien, con las cuales se han fusionado las empresas nacionales productoras de tequila.

Para exportar tequila a la Unión Europea se necesita cumplir con ciertas normas de calidad muy especiales, como un por ejemplo cierto grado menor de contenido alcohólico, lineamientos e seguridad e higiene, cuidado al medio ambiente, embotellado, etiquetado de origen, etc. Aunque de ese tema profundizaré en capítulos posteriores.

Es importante señalar que los productores que deseen exportar tequila al Mercado Único deben contar con un certificado de exportación expedido por El Consejo Regulador de Tequila (CRT)²⁹, esto es con motivo de proteger al consumidor final y asegurar que el producto que éste reciba, sea auténtico, asuntos de los que ahondaré más adelante.

²⁹ El Consejo Regulador de Tequila (CRT), es el organismo encargado de vigilar que se cumplan todas las disposiciones referentes a la cláusula de origen, además se encarga, como su nombre lo dice de regular cuestiones como son: documentación, tramites para producción etc. De este tema hablaré más a fondo en el capítulo 2 de esta investigación.

2. Controles y Regulaciones a la Calidad del Tequila

El tequila, así como cualquier otro producto nacional, debe cumplir con ciertas normas y características para ser considerado un producto auténtico, legal y de calidad. Es muy importante que se lleve un estricto control de calidad sobre los productos nacionales para poder ofrecer al consumidor final, seguridad en sus compras.

Por otro lado el Tequila de exportación necesita agregar ciertas características en cuanto a su elaboración, envasado y embalaje para poder ofrecer el atractivo necesario que complazca al consumidor extranjero.

En México existen distintos organismos reguladores de los productos nacionales, en el caso del tequila, la situación se limita a ciertos organismos y secretarías que contribuyen a regular la calidad, la producción y la legalidad de este producto tangible.

Entre los organismos más importantes que establecen controles y regulaciones o que de cierta forma tienen influencia sobre la calidad, producción, y regulación jurídica del tequila podemos mencionar a: La Secretaría de Salud que regula principalmente la calidad e higiene con que se produce esta bebida, El Consejo Regulador del Tequila, El Instituto Mexicano de la Propiedad Intelectual, La Cámara Nacional de la Industria de Transformación, La Cámara Regional de la Industria Tequilera, La Secretaría de Economía (antes, Secretaria de Comercio y Fomento Industrial) y La Sociedad Mexicana de Normalización y certificación, S.C. (NORMEX).,

Aunadas a los Organismos anteriores, se tienen las Normas Oficiales Mexicanas, que van a propiciar el marco legal dentro del cual se establecerán cuestiones relacionadas con la producción, el envasado y con la comercialización de Tequila.

Cabe señalar que el artículo 51 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, establece que todas las normas oficiales mexicanas expedidas por las dependencias de la administración pública federal, deben ser revisadas cada cinco años a partir de la fecha de su entrada en vigor.

2.1. Regulación por parte del Gobierno Nacional Mexicano

Al ser el tequila una bebida nacional con denominación de origen, el Gobierno Mexicano tiene la obligación y la facultad de regular todas cuestiones concernientes a esta bebida alcohólica, para ello cuenta con el apoyo de diversas instituciones, tanto públicas como privadas.

El Gobierno Mexicano ha estado siempre pendiente de la regulación de los productos nacionales, pretendiendo que sean auténticos y que cumplan con las distintas normas y leyes que se tengan acerca de los mismos para poder asegurar al consumidor aspectos como: la calidad, la autenticidad, la higiene, etc.

Para regular al tequila en general, el gobierno nacional mexicano cuenta con: La Secretaría de Economía (SE), con la Secretaría de Salud (SS), El Instituto de la Propiedad Industrial y con La Sociedad Mexicana de Normalización y certificación, S.C. (NORMEX), entre otras instituciones.

2.1.1. Significado e Importancia de la Cláusula de Origen

El año de 1958 en Lisboa, Portugal, se llevó a cabo el acuerdo de Lisboa, mediante el cual se estableció un marco jurídico para proteger, entre otras cosas, la propiedad industrial de cuestiones como el plagio.

La denominación de origen, también fue definida en este acuerdo, como:

"La denominación geográfica de un país, de una región o de una localidad que sirve para designar un producto originario del mismo (país) y cuya calidad o características se

deban exclusivamente al medio geográfico, comprendidos los factores naturales y los fenómenos humanos"³⁰.

El 13 de octubre de 1977, el Diario Oficial de la Federación publicó *La Declaración general de protección a la denominación de origen "Tequila"*, y con esto México se convirtió en el único titular de esta denominación.

Ambos sucesos son la base subyacente de la protección a la denominación de origen que ostenta hoy en día el Tequila en el Gobierno Mexicano.

Así pues, el concepto de denominación de origen es básicamente el que se refiere a la ubicación del sitio o espacio geográfico, la materia prima originaria de ese sitio y la forma en que se produzca el producto en sí.

La denominación de origen "Tequila" es importante por muchas razones, se puede comenzar con especificar la importancia de tener la oportunidad de producir una bebida que tiene características anheladas por productores de vino y de bebidas espirituosas alrededor del mundo, y que además tiene alta demanda.

El hablar de la denominación de origen es hablar en cierto sentido de una especie de ventaja sobre otros productores de bebidas destiladas similares. La denominación de origen es la oportunidad de establecer los parámetros sobre los cuales se va a producir el tequila, por lo tanto es necesario implementar los mecanismos que contribuyan a proteger de mejor manera este producto nacional.

La cuestión del tequila envasado de origen es un tema que ha causado diferencias aún entre los mismos productores nacionales, puesto que algunos alegan que tequila debería ser llamada solo a la bebida que sea 100% agave y no están de acuerdo en que se comercialice con cierto porcentaje de azúcares y otras sustancias, algunos más, pretenden que el tequila solo se comercialice envasado de origen y que no se venda más "a granel",

³⁰ Salvador Gutiérrez González op. Cit. P. 37.

puesto que esto se presta para que se produzca en otros países y para que den cierto tipo de plagios y falsificaciones.

Es entonces necesario recalcar que la principal razón por la cual es necesario proteger la denominación de origen "Tequila", es para evitar los posibles plagios y otro tipo de prácticas desleales que seguramente afectarían la industria de tequila y por supuesto a los productores de esta bebida.

El gobierno mexicano es entonces, quién como poseedor y regulador de esta denominación de origen, tiene que poner mayor empeño en establecer parámetros que le permitan actuar más eficazmente contra las violaciones a esta denominación de origen y que además sirvan como medio de prevención contra nuevas transgresiones.

2.1.2. La Secretaria de Salud

La Secretaría de Salud es la institución encargada de establecer los requisitos que necesitan cumplir los productos de consumo con el fin de salvaguardar la salud de los consumidores.

Cuestiones relacionadas con las materias primas, la higiene en la producción, el contenido del producto, el etiquetado y el embalaje, entre otras; son temas que también conciernen a la Secretaría de Salud (SSA), puesto que en todos ellos se necesita cumplir con los requisitos de higiene y de seguridad.

Por otro lado, La Secretaria de salud se encuentra ligada a la producción de tequila debido a que esta bebida se cataloga por razones obvias dentro de los productos de consumo y además es una bebida alcohólica que en ciertos casos de consumo excesivo podría causar severos daños a la salud. Para regular casos relacionados con el consumo excesivo o de otros trastornos relacionados con el tequila la SSA cuenta con el Comisionado Nacional Contra las Adicciones.

De Acuerdo con el *Reglamento de Control Sanitario de Productos y servicios*³¹ en su artículo 3º se entiende que la Secretaria de Salud, en coordinación con las instituciones de enseñanza superior...promoverá el ejercicio de acciones tendientes a mejorar las condiciones sanitaria de los productos, de su proceso y los servicios a que se refiere dicho reglamento”.

Aunado a esto, el mismo reglamento en su artículo 4º establece que: La Secretaría establecerá y actualizará las normas, en los términos de la ley de la materia, la clasificación, disposiciones o especificaciones sanitarias sobre los productos, servicios, actividades y establecimientos objeto de el mismo reglamento.

Por último debemos recalcar el hecho de que corresponde a la SSA, en coordinación con las demás dependencias del ejecutivo federal la aplicación el Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios³².

³¹ Publicado en DOF el 9 de agosto de 1999.

³² Artículo 4º del Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios.

2.1.3. La Secretaría de Economía

La Secretaría de Economía (SECON), tiene como antecedente a la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial – Dirección General de Normas (SECOFI - DGN), que fue creada en 1982, con la calidad de Dependencia de la Administración Pública Federal. La SECOFI, a través de la DGN era la dependencia encargada de aplicar la Ley sobre Metrología y Normalización y la Ley Federal de Protección al Consumidor, siempre en el ámbito de su competencia.

La SECOFI, también atendía asuntos como:

- El establecimiento de las medidas para la aplicación de las leyes, acuerdos y reglamentos en materia de metrología, certificación y normalización.
- La creación de acciones para el desarrollo nacional de actividades de normalización y certificación.
- La dirección de la participación mexicana en la elaboración de normas internacionales.
- La realización de la ejecución de pruebas de acuerdo con los términos de la Ley Federal Sobre Metrología y Normalización.
- La certificación del cumplimiento de la Normas Oficiales Mexicanas, y
- El establecimiento de las bases con relación a normalización, metrología, acreditación y certificación dentro de su ámbito de competencia.

Hoy en día, la Secretaría de Economía (antes SECOFI), es la entidad encargada de elegir a los distintos organismos de carácter privado para ostentar funciones de verificación para la producción de bienes y servicios. Asimismo la SECON se encargó de aprobar y de acreditar, a través de la Dirección General de Normas al Consejo Regulador del Tequila para realizar sus actividades de verificación y certificación de conformidad con la NOM del Tequila, dicho acontecimiento se llevó a cabo de acuerdo con la Ley Federal de Metrología y Normalización.

2.2. El Consejo Regulador del Tequila

Durante los últimos 30 años el tequila se ha establecido cada vez con más fuerza en el sector exportador, y, se toma en cuenta que también se ha expandido el gusto por esta bebida en todo el país y no solo en algunas regiones, se puede entender el porque de la necesidad de crear un organismo que pueda regular y proteger la imagen y calidad del tequila.

En el plano internacional y de exportaciones, el tequila inicio una lucha y un camino difícil, en mercados como el estadounidense y el europeo comenzó a gestarse un periodo importante de duplicados o bebidas fraudulentas llamas tequila, lo cual hizo necesario establecer un organismo certificador y de revisión que contribuyera a combatir este tipo de actos ilícitos.

Aunado a lo ya mencionado, el gobierno mexicano, a través de la Ley Federal de Metrología y Normalización³³, expresó su interés en delegar funciones de verificación y certificación sobre bienes y servicios a instituciones de carácter privado.

2.2.1. Fundación e Importancia

El Consejo Regulador del Tequila (CRT) es una asociación civil que surge por la necesidad de encontrar un órgano capaz de ejercer los distintos tipos de revisión que se necesitan para asegurar el cumplimiento de la NOM del tequila, en este caso la *Norma Oficial Mexicana NOM - 000 - SCFI - 1994*.

³³ Publicada en DOF el 10 de julio de 1992.

Es así como a partir del 14 de diciembre de 1993 se inician los esfuerzos para crear esta institución, misma que, inició funciones a partir de 1994. La fundación de este Organismo obedece principalmente a dos cuestiones: a), la necesidad de apoyo a la Dirección General de Normas³⁴ para cumplir sus funciones y b) el interés de sectores privados como son los productores, los agavicultores, los comercializadores, etc.

El CRT es una institución privada de alcance internacional³⁵, que tiene el estatus de organismo de certificación, obtenido el 17 de mayo de 1994 y el estatus de organismo verificador, un año después.

El CRT fue "fundado por 14 socios, pero hoy en día es una asociación civil integrada por 90 asociados. En su Consejo Directivo participan representantes de instancias del Gobierno Nacional Mexicano e Instancias Estatales como son:

- Dirección General de Normas (DGN).
- Secretaría de Economía (SE).
- Instituto Mexicano de la Propiedad Intelectual (IMPI).
- Procuraduría Federal del Consumidor (PROFECO).
- Secretaría de Salud (SS).

Es importante recalcar que aunque el CRT no es una institución de gobierno, ostenta personalidad jurídica y además se entiende que los productos que el CRT verifica y certifica, cuentan con el aval del gobierno mexicano, para esto basta con leer en las botellas de tequila certificadas por el CRT que ostentan la leyenda: "Producto elaborado y envasado bajo la vigilancia del gobierno mexicano"³⁶.

³⁴ La LFMN promueve que organismos privados apoyen en la certificación de productos y servicios, cumpliendo la respectiva NOM.

³⁵ Actualmente el CRT tiene sedes en: México, Estados Unidos y Europa.

³⁶ Para deducir esta información me auxilió en una botella de tequila marca: *Corralejo*

El CRT ostenta un papel de suma importancia en el proceso de producción y exportación de tequila, puesto que su área de actividades comprende desde el proceso de cultivo del agave, pasando por la cosecha, producción, embotellamiento y etiquetado hasta la comercialización.

Aunado a estos aspectos, el CRT es una de las instituciones encargadas de vigilar que se cumpla con los tratados y acuerdos en materia de denominación de origen, lo cual representa uno de los aspectos básicos en la exportación de esta bebida.

2.2.2. Principales Actividades

El CRT realiza diversas funciones para conseguir que los productores, envasadores, comercializadores, industriales y todo aquel que tenga relación con el proceso de producción y venta de tequila lo haga de acuerdo con las especificaciones de la NOM del tequila.

Entre las principales actividades que desempeña el CRT encontramos los procesos de certificación y verificación, mismos que el CRT lleva a cabo tanto en México como en los Estados Unidos y Europa puesto que en estos mercados también se produce tequila, aunque no sea envasado de origen.

Para poder realizar sus actividades, el CRT se divide en cinco áreas específicas:

1. Área de Verificación.
2. Área de Certificación.
3. Área de Agricultura.
4. Laboratorio de suelos.
5. Área de Sistemas.

2.2.3. Proceso e Instrumentos para verificar el cumplimiento de la NOM.

La verificación, de acuerdo con *las Políticas y procedimientos para la evaluación de la conformidad. Procedimientos de certificación y verificación de productos sujetos al cumplimiento de las normas oficiales mexicana, competencia de la Secretaría de Economía (SECON)*³⁷, es el seguimiento a que esta sujeto un producto respecto del cual se emitió un certificado de NOM, o un dictamen de producto para fabricante nacional o extranjero, para comprobar que continúa cumpliendo con la NOM, y del que depende la validez de dicho certificado o dictamen.

La calidad en las materias primas utilizadas en la elaboración del tequila, se verifica a través de registros de plantaciones, previos a la venta del agave. En este tipo de verificación participa el área de agricultura y verificación de suelos.

El envase del tequila debe llevar una etiqueta permanente que destaque el nombre del tequila, el tipo, el contenido neto expresado en mililitros o gramos, el porcentaje de alcohol, el domicilio y nombre o razón social del fabricante, marca registrada y la leyenda hecho en México³⁸.

El proceso de verificación a los productores de tequila en general se lleva a cabo de acuerdo con la *Norma Oficial Mexicana NOM - 000 - SCFI - 1994 Bebidas Alcohólicas-Tequila-Especificaciones* y con la LFMN³⁹, para realizar esta importante tarea de verificación es necesario que el CRT mantenga unidades especiales de verificación dirigidas por un grupo de profesionales en la materia.

³⁷ Publicadas en Diario Oficial de la Federación el 24 de octubre de 1997 y modificadas mediante la publicación en el mismo medio oficial el 29 de febrero de 2000.

³⁸ Cuando se vende a granel, los datos de etiquetado se deben adjuntar en los documentos de la transacción.

³⁹ Existe además un Manual de Procedimientos elaborado por el Comité Técnico de Verificación del CRT, aprobado por la DGN.

El proceso de verificación se realiza de acuerdo con distintos instrumentos relacionados a la NOM, para comenzar exponemos los relativos a leyes y regulaciones:

- Ley Federal Sobre Metrología y Normalización (LFMN)⁴⁰.
- Regulations under the Federal Law of Metrology and Standardization⁴¹.
- Las Normas oficiales relativas al proceso de verificación son:
 - NOM-000-SCFI-1994, Bebidas Alcohólicas-Tequila Especificaciones⁴².
 - NOM-008-SCFI-1993, Sistema General de Unidades de Medida⁴³.

Por último, existen otras disposiciones relativas a la verificación del tequila, estas son:

- Declaración de Protección a la Denominación de Origen Tequila.
- Políticas y procedimientos para la evaluación de la conformidad. Procedimientos de certificación y verificación de productos sujetos al cumplimiento de las normas oficiales mexicana, competencia de la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial
- Criterios de aplicación de normas oficiales mexicanas de información comercial
- Documentos en materia de normalización

2.2.4. Certificados de conformidad de producto

Los Certificados de Conformidad son aquellos que se otorgan una vez demostrado el cabal cumplimiento de los procesos de: muestreo, pruebas, verificación de procesos, calibración y certificación. Es necesario mencionar que además de los organismos de certificación como lo es el CRT, existen otros organismos que también podrían realizar el proceso de

⁴⁰ Publicada en DOF el 1º de julio de 1992.

⁴¹ Publicada en DOF el 14 de enero de 1999.

⁴² Publicada en DOF el 3 de Septiembre de 1997, entró en vigor el 2 de diciembre del mismo año.

⁴³ Publicada en DOF el 14 de octubre de 1993, entró en vigor el 15 de octubre del mismo año.

evaluación de conformidad; estos pueden ser: Las unidades de verificación, los laboratorios de prueba y los de calibración acreditados.

En este caso el CRT es el único organismo acreditado para revisar las actividades concernientes a los certificados de conformidad.

En el campo de producción y de exportación, el Certificado de Conformidad es el primer certificado que debe obtener una empresa, este se entrega por cualidades, por ejemplo: Uno para tequila, otro para tequila reposado, otro para tequila añejo, etc.

El Certificado de Conformidad también sirve como base para certificar el tipo de lote de producción, es decir, si el lote esta destinado a la exportación o para comercializarse en el mercado interno.

Los Certificados de Conformidad tienen duración de un año, pero si la unidad de verificación del CRT acredita el cumplimiento de la NOM, este se renueva automáticamente.

2.3. Normas Oficiales, breve sinopsis

Las Normas Oficiales para regular la producción, envasaje, y comercialización de tequila comenzaron a surgir desde hace ya mucho tiempo en México. Es en 1949 cuando surge la primera Norma Oficial para regular al tequila: *Norma Oficial de Calidad para Tequila DGN - R - 1949*.

Esta primer Norma Oficial de Tequila fue cancelada en 1964, año en que se publicó la *Norma Oficial de Calidad para Tequila DGN - R - 1964*.

En el año de 1970 se publica la tercer Norma Oficial de Tequila: *Norma DGN - V - 1970* que cancelo a la anterior. Es importante mencionar que es en esta tercera Norma Oficial de tequila donde aparece por primera vez el término "tequila a granel" y el término "reposado".

En 1976 se publica la *Norma DGN - V - 7- 1976*, que cancela la de 1970 y después, en 1978 se vuelve a elaborar una nueva Norma Oficial: *Norma Oficial Mexicana "Tequila" - V - 7- 1978*, esta norma precede a la de 1993 y en ella se establece que cada etiqueta de tequila 100% agave debe incluir la siguiente leyenda: "Elaborado y Envasado Bajo la Vigilancia del Gobierno Mexicano",

En la *Norma Oficial Mexicana: NOM - 006- SCFI - 1993* es importante notar que aparecen las siglas de la Secretaria de Comercio y Fomento Industrial, puesto que iniciaba la participación de esta Secretaria en la formulación de esta Norma.

El Año de 1997, se aprueba la más reciente Norma Oficial Mexicana: *Norma Oficial Mexicana NOM - 000 - SCFI - 1994 Bebidas Alcohólicas-Tequila-Especificaciones*, esta norma se publicó en septiembre de 1997, las principales características de esta Norma Oficial radican en el énfasis que se orienta a la protección de origen de tequila.

Es importante destacar que en la formulación y elaboración de la *Norma Oficial Mexicana NOM - 000 - SCFI - 1994 Bebidas Alcohólicas-Tequila-Especificaciones*, participaron además de las empresas e instituciones nacionales, dos instituciones extranjeras: el Distilled Spirits Council of The United States y el President Forum of The Beverage Alcohol Industry.

La lista completa de las instituciones y empresas que participaron en la elaboración de la *Norma Oficial Mexicana NOM - 000 - SCFI - 1994 Bebidas Alcohólicas-Tequila-Especificaciones*, es la siguiente:

- Cámara Nacional de la Industria de Transformación.
- Cámara Regional de la Industria Tequilera.
- Casa Cuervo, S.A. de C.V.
- Consejo Regulador del Tequila.
- Destiladora Azteca de Jalisco, S.A. de C.V.
- Destiladora Gonzáles González, S.A. de C.V.
- Destilados de Agave, S.A. de C.V.
- Distilled Spirits Council of The United States (estadounidense).
- Empresa Ejidal Tequilera Amatitlan, fabrica de Tequila la Nueva Reforma.
- Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial.
- La Madrileña, S.A. de C.V.
- Licores Veracruz.
- President Forum of The Beverage Alcohol Industry. (estadounidense).
- Secretaria de Comercio y Fomento Industrial. Delegación Federal del Estado de Jalisco. Dirección General de Normas.
- La Sociedad Mexicana de Normalización y certificación, S. C. (NORMEX).
- Tequila Cascahuin, S.A.
- Tequila Centinela, S.A. de C.V.
- Tequila Cuervo, S.A. de C.V.
- Tequila El Viejito, S.A. de C.V.

- Tequila Herradura, S.A. de C.V.
- Tequila Orendain de Jalisco, S.A. de C.V.
- Tequila Santa fe, S.A. de C.V.
- Tequila Sauza, S.A. de C.V.
- Tequila Tres Magueyes, S.A. de C.V.
- Tequilas del Señor, S.A. de C.V.

Para mayores referencias se puede revisar la *Norma Oficial Mexicana NOM - 000 - SCFI - 1994 Bebidas Alcohólicas-Tequila-Especificaciones*. En el anexo 1 de esta tesis.

2.3.1. Normas Oficiales, Leyes y antecedentes legales relacionados con la NOM-Tequila.

Existen Normas Oficiales relacionadas con la creación y aplicación de la *Norma Oficial Mexicana NOM - 000 - SCFI - 1994, Bebidas Alcohólicas-Tequila-Especificaciones* que se aplica para regular al tequila.

Es necesario destacar que las Normas Oficiales Mexicanas se aplican a toda persona moral y física dentro del territorio nacional, sin excepción alguna, pero por otro lado quedan exceptuados los productos de exportación, aunado a esto, el cumplimiento de las Normas Oficiales tiene carácter de obligatoriedad.

Cada situación dentro de la cadena que une las distintas facetas del tequila como son: Producción, envasado, etiquetado y comercialización se encuentra regulada por la *Norma Oficial Mexicana NOM - 000 - SCFI - 1994, Bebidas Alcohólicas-Tequila-Especificaciones*, pero también cada una de estas facetas se encuentra relacionada con otras Normas Oficiales.

Las Normas Oficiales que sirvieron de antecedente a la creación de la *Norma Oficial Mexicana NOM - 000 - SCFI - 1994, Bebidas Alcohólicas-Tequila-Especificaciones* son las siguientes:

- NOM-006-SCFI-1993 Bebidas Alcohólicas-Tequila-Especificaciones.
- NOM-008-SCFI-1993 Sistema General de Unidades de Medida.

Aunadas a las Normas Oficiales tenemos la Declaración General de Protección a la Denominación de Origen "Tequila", publicada en el Diario Oficial de la Federación el 13 de octubre de 1977 y a dos leyes, a saber:

- Ley de la Propiedad Industrial, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 2 de agosto de 1994.
- Ley Federal sobre Metrología y Normalización, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1o de julio de 1992.

Para conocer las Normas Oficiales relacionadas con la NOM - Tequila, referentes a la calidad sanitaria, al etiquetado sanitario y comercial y al envasaje y embalaje se puede consultar el anexo 2 de esta tesis.

2.3.2. Normatividad Aplicable al Tequila

Como ya mencionamos anteriormente, tanto a nivel nacional como internacional, el tequila se ha encontrado con ciertas barreras para su exportación, además de que existen cuestiones como proliferación de pseudo bebidas llamadas "tequila"⁴⁴ que han mermado la exportación del verdadero tequila mexicano.

⁴⁴ Ejemplos de estas los tenemos tanto en Europa como en Estados Unidos, por ejemplo: "Tequila Tres Sombreros" en España o "Tequila Rose", en Estados Unidos.

Es preciso señalar que aunque se han realizado múltiples esfuerzos por proteger a esta bebida nacional, el problema sigue siendo importante puesto que debemos agregar cuestiones como la producción en otros países y la adulteración en los mismos.

En los siguientes apartados se revisara la normatividad del tequila con la finalidad de encontrar posibles mejoras en la misma para poder conseguir una mejora en áreas como la producción, embotellado, etiquetado y distribución.

2.3.2.1. El papel de la Norma Oficial del Tequila en la Logística Comercial.

La *Norma Oficial Mexicana NOM - 000 - SCFI - 1994 Bebidas Alcohólicas-Tequila-Especificaciones*, fue elaborada de conformidad con el punto número 2 de la Declaración General de Protección a la denominación de Origen "Tequila", publicada en Diario Oficial de la Federación (DOF), el 13 de octubre de 1977 y con la fracción XV del artículo 40 de la ley sobre Metrología y Normalización.

La Norma Oficial Mexicana es un instrumento muy importante que va a establecer los parámetros para producir, envasar y/o comercializar tequila y su papel en la logística de la comercialización de tequila es trascendental, puesto que influye en aspectos relacionados con las especificaciones físicoquímicas del tequila, la calidad en la producción, el envasado; que es de suma importancia al momento de exportar, el traslado, el control de la calidad, la comercialización y la información comercial.

Para exportar se necesita establecer una planeación de cinco aspectos fundamentales que son: El envasaje, el empaque, el embalaje, el transporte y la forma de pago.

En la norma oficial que regula al tequila, se alude a aspectos como el envasaje, y a las características del producto en sí, lo cual influencia los otros aspectos, ya que para cumplir con las condiciones de producción y envasaje se necesitan tomar en cuenta los costos que implica el cumplimiento de la Norma Oficial.

Por otro lado la exportación de tequila se ha enfocado en el tequila a granel, y, en la Norma Oficial del Tequila se alude a este tipo de tequila de forma muy significativa, de hecho las principales disputas en cuanto a la producción de tequila, su contenido de agave, y al tequila a granel, además de la protección a la denominación de tequila de origen han sido los principales motivos por los que se han modificado las Normas Oficiales referentes al tequila.

2.3.2.2. Normas ISO

ISO, vocablo derivado del vocablo Griego “isos”⁴⁵, que significa igual, se utiliza para designar el nombre corto con el que se conoce en todo el mundo a la International Organization for Standardization.

La International Organization for Standardization es una red de instituciones estandarizadas de 148 países, ISO no es una Organización Gubernamental, pero de cualquier forma, ISO es muy importante tanto para el ramo privado como para el público.

ISO 9000 fue creado por la International Organization for Standardization, organismo establecido en Génova Suiza⁴⁶. ISO 9000 es un Sistema de Estandarización de la Calidad, el objetivo principal de este sistema de calidad es “asegurar que los productos... y servicios, cumplan con los requerimientos de calidad de los consumidores”⁴⁷.

Las normas ISO 9000 permiten que tanto los productores como los prestadores de servicios puedan basar el desarrollo de sus actividades y productos en especificaciones que tienen amplia aceptación en sus respectivos sectores.

⁴⁵ <http://www.iso.ch/iso/en/aboutiso/introduction/index.html#four>

⁴⁶ En 1926, 22 países se reunieron para formar una federación internacional de los comités nacionales de regularización y normalización, la ISA (International Standardizing Associations). Dicho organismo fue sustituido en 1947 por la Organización Internacional de Normalización (ISO, por sus siglas en Inglés).

⁴⁷ Perry L. Jonson *ISO 9000, Meeting The New International Standards*, Mc Graw Hill Press. United States of America, 1993. p. 22 pp. 228

Los estándares ISO benefician a la sociedad en muchas formas, para los gobiernos sirven de base para poder establecer bases científicas que fijen legislaciones en materia de salud, medio ambiente y seguridad. En el ámbito de las negociaciones, las normas ISO fijan un “campo de acción” para los competidores en los distintos mercados.

Las normas ISO también definen las características que los productos y servicios deben tener para poder acceder a los mercados de exportación, puesto que los Estándares Internacionales permiten beneficiarse de una base fiel en el proceso de toma de decisiones al tiempo de invertir sus recursos.

De acuerdo con el artículo 51 de la Ley Federal Sobre Metrología y Normalización “Los productores y envasadores de tequila deben mantener sistemas de control de calidad compatibles con las normas aplicables y las buenas prácticas de fabricación. Asimismo, también deben verificar sistemáticamente las especificaciones contenidas en la NOM, utilizando suficiente y adecuado laboratorio, así como los métodos de prueba apropiados, llevando un control...”⁴⁸

Es por este motivo que es importante implementar, aunada a la NOM, otro tipo de controles de calidad para los distintos aspectos de la comercialización de tequila como son: la producción, envasado, embalado y transporte. El cumplimiento de las normas ISO 9000 permitirá a los productores y comercializadores de tequila establecer un marco de calidad y estandarización reconocido en el ámbito internacional.

⁴⁸ Apartado no. 9 de la NOM-006-SCFI-1994, Bebidas Alcohólicas-Tequila-Especificaciones.

Capítulo 3. Logística de la Exportación de Tequila

Introducción.

En el siguiente capítulo se pretende desarrollar conceptos claves dentro de la logística comercial, definiendo cuestiones importantes dentro del ámbito de la logística como son: La producción, el envasado, el embalaje, los medios de transporte, la mercadotecnia en general, los canales de distribución y los mercados de consumidores.

Por otro lado; se pretende complementar dichos conceptos con argumentos relacionados con las exportaciones y con elementos de operatividad del comercio exterior a saber: La documentación necesaria para exportar, los tratados internacionales, los medios de promoción a las exportaciones y el tráfico de mercancías.

Es importante destacar que el tema de estudio cuenta con un ítem más a nuestro favor: La declaración de origen, tema sobre el cual pretendemos ahondar puesto que es un concepto clave dentro la logística para exportar tequila, dado que representa un elemento importantísimo para una correcta planeación de la estrategia exportadora y que solo se puede tomar en cuenta sobre un limitado número de productos.

Aunada a la declaración de origen abordaremos otro tema de suma importancia, la producción en el extranjero, tema que abarca gran parte del estudio en este tercer capítulo puesto que en referencia a dicho tema, se encuentran cuestiones de suma importancia como son: La exportación de tequila a granel, la protección jurídica nacional e internacional de la denominación de origen y los plagios al tequila.

Por último se pretende mencionar las propuestas para mejorar la calidad de la logística para exportar, así como anexar las últimas noticias con respecto a la protección de la denominación de origen y a las exportaciones de tequila a granel.

3.1. Producción de Tequila de Exportación

Antes de entrar de lleno al concepto de producción para exportar, es necesario esbozar por qué la producción es importante para una correcta planeación de la logística.

La producción es el proceso base sobre el que se tiene que planear la logística exportadora porque simplemente si el producto no satisface las necesidades de los distintos mercados en general o de los consumidores en particular, los productos no serán vendidos.

Por otro lado si se pretende exportar es importante señalar que los mercados internacionales, y que cada uno de los países, comúnmente tienen diferentes regulaciones para permitir el acceso a sus mercados, hecho que obedece a simples cuestiones de protección⁴⁹ o bien a cuestiones relacionadas con: Los acuerdos internacionales, las ideologías (capitalismo, socialismo, liberalismo, realismo, etc.), los procesos de integración, las negociaciones, la cooperación e inclusive las intervenciones económicas y militares.

Y si tomamos en cuenta que dentro de los países existen diferencias ideológicas, de costumbres, étnicas, etc. Se puede entonces imaginar por qué es necesario planear correctamente la producción para poder acceder a los distintos y tan variados mercados que ofrece el mundo.

La producción es un proceso o actividad humana que tiene como finalidad satisfacer, mediante la creación o modificación de factores, las necesidades humanas.

Por otro lado, se puede definir la producción como: El punto de partida de toda actividad económica, donde intervienen cuatro factores: la naturaleza, el capital, el trabajo, y el empresario. La naturaleza, elemento originario, es el ambiente físico que nos rodea: tipo de suelo, clima, ríos, montañas. El trabajo, elemento activo y propiamente humano, es la fuerza muscular o intelectual aplicada a la naturaleza para transformarla. El capital, factor

⁴⁹ Para mayor información sobre integraciones y proteccionismo consultar: *Robson Meter The Economics of International Integration, Routledge, New York 2000. pp. 333*

instrumental, es un producto de la naturaleza y del trabajo. Esta formado por maquinas, medios de transporte, edificios, técnicas y herramientas que sirven para acelerar la producción. El empresario, elemento coordinador, asume una función similar a la del cerebro del organismo humano, combina la naturaleza, el trabajo, y el capital en proporciones adecuadas para obtener el máximo rendimiento con el esfuerzo mínimo.

La producción para la exportación se realiza mediante un plan estratégico, teniendo en cuenta las características del mercado a exportar, las características de los consumidores, el sistema legal, las regulaciones sanitarias, etc.

Ahora bien, el tequila es una bebida que ostenta un gran prestigio, no solo nacional, sino también internacionalmente, si este prestigio se ve opacado o se enaltece, depende principalmente de la calidad y el empeño que se tenga en realizar su correcta producción.

Por otro lado, es posible que el prestigio del tequila se menoscabe por pseudo tequilas producidos con materias primas distintas al agave tequilana wever, o bien, que se produzca en regiones diferentes a la protegidas por la denominación de origen.

3.1.2. Producción de Tequila 51% y Tequila 100% agave.

La producción de tequila puede seccionarse de distintas formas, pero para efectos de mi investigación es necesario distinguir y diferenciar entre la producción del tequila y del tequila 100% agave. Por ello es importante saber que se necesita de 7 kilos de agave para producir un litro de tequila⁵⁰.

La producción de tequila 51% se refiere a que el contenido de la botella será de 51% de agave tequilana wever azul y el 49% restante será de otros azucares ajenos al agave tequilana Wever azul. Dicha producción de tequila puede llevarse a cabo también en el exterior, siempre y cuando se realice con la materia prima importada de México⁵¹.

⁵⁰ Cintya Sánchez, *La huella del agave*, en *Periódico el Universal*, México, 16 de noviembre de 2003. p. J7.

⁵¹ En 2002 el CRT registró un total de 206 empresas envasadoras de tequila en el extranjero.

El tequila 100% agave tequilana weber azul es aquel que proviene de mostos que son únicamente de agave tequilana weber azul. Es sumamente importante destacar que este tipo de tequila solo puede producirse en México envasado de origen⁵².

Además de estas variedades, el tequila se comercializa en cuatro más, las cuales son: Añejo, Blanco y Joven oro o abocado⁵³.

3.1.2. Tecnología en la Producción

La tecnología es una parte importantísima en la producción de tequila, dado que permite hacer más eficaz el proceso de creación y de transformación de productos, como ya señalamos en el capítulo primero de esta obra, la producción de tequila se realiza de distintas formas, en este apartado se pretende señalar los distintos tipos de producción de acuerdo con la tecnología incorporada.

Existen básicamente tres tipos de tecnología incorporable al proceso productivo: la tecnología tradicional, la tecnología moderna y la tecnología de punta, para efectos de la mejora en la calidad exportadora, haremos énfasis en la tecnología de punta, dado que dicha tecnología permite optimizar el proceso productivo y el ahorro de recursos.

La Tecnología de punta se ve reflejada en cada uno de los 10 pasos del proceso de producción, a saber:

1. Recepción de la materia prima: La recepción se realiza en el patio de la fábrica, verificando su procedencia, calidad, peso y madurez. Las piñas son descargadas en el patio de la fábrica.

⁵² El Tequila envasado de origen alude al hecho de que solo se puede envasar en México. Pero para efectos de un mejor análisis, abordaremos este tema más adelante.

⁵³ Abocado es un procedimiento para suavizar el sabor del tequila, mediante la adición de distintos ingredientes, la regulación referente a este proceso se encuentra en el apartado 4.1 de la NOM-006-SCFI-1994, Bebidas Alcohólicas-Tequila-Especificaciones.

2. Desgarramiento. Este proceso se emplea para obtener un mayor rendimiento en la hidrólisis, y reducir los costos de la molienda. Se pasan las cabezas del agave a través de unas cuchillas, las cuales destrozan la piña antes de pasar a la siguiente operación.
3. Cocimiento. El cocimiento se lleva a cabo en autoclaves, donde se deposita el agave desgarrado y teniendo un tiempo de residencia de 6 horas. El vapor de la autoclave se inyecta a una presión de 0.9 kg/cm², y con los condensados son llevados a la caldera.
4. Extracción de mieles. Se separan las mieles por medio de gravedad hasta un tanque, los sólidos cocidos se llevan a la siguiente operación.
5. Molienda. Esta operación consiste en exprimir los sólidos cocidos, los cuales pasan a través de unos molinos que tienen aspersores de agua para lograr un mayor arrastre de las mieles.
6. Enfriamiento. Se juntan las mieles obtenidas de las autoclaves con las obtenidas en la molienda en un tanque, de aquí se pasan a un cambiador para lograr bajar la temperatura de las mieles y así poder comenzar de inmediato la preparación de los mostos de fermentación.
7. Fermentación. La fermentación se realiza agregando una levadura que es igual al 3% del volumen total del mosto, la temperatura debe mantenerse a 30° c y en un rango de 9 -14 grados brix. Teniendo un tiempo de retención de 36 horas.
8. Destilación. La primera destilación se logra mediante una torre de destilación en la cual el vapor en contacto directo con las mieles de fermentación, obteniéndose por los domos 40% de alcoholes y 60% de agua, los cuales son llevados a la segunda destilación, por los fondos se obtienen vinazas de las cuales una parte se desecha por el drenaje y la otra parte sirve como agua de riego en los cultivos de la región.

La segunda destilación se realiza en alambiques de acero inoxidable, o de cobre según sea el sabor deseado en la destilación. La temperatura en el alambique es de 80° C y, solo se toma el corazón, es decir, las cabezas y colas son desechadas,

logrando así obtener un alcohol de 55 grados, este destilado es el denominado tequila.

9. Filtrado. El tequila obtenido de la segunda destilación se pasa a través de unos filtros de celulosa y carbón activado para eliminar cualquier impureza que se hubiera filtrado durante el proceso.
10. Almacén, reposo y dilución del tequila. El tequila obtenido es almacenado en cualquiera de los tanques destinados para este propósito. De estos tanques, el tequila es pasado a diferentes barricas, dependiendo del tequila que se quiera obtener. Así del tiempo de reposo, el tipo de barrica y el volumen de la barrica dependen de las características del tequila y el tipo con el que se comercialice.

Concluido el tiempo de reposo, el tequila es filtrado y dirigido hacia un tanque receptor de la línea de envasado, donde será diluido. dicha dilución se realiza con agua destilada, quedando el producto a una graduación alcohólica de 38% en volumen, graduación que las normas mexicanas indican.

3.2. Distribución de tequila.

Dentro del concepto de tráfico internacional de mercancías, la distribución es un tema de suma importancia, dado que con una correcta planeación de la ya mencionada distribución, se puede ahorrar una importante cantidad de divisas al momento de realizar intercambios comerciales.

La distribución dentro del ámbito de la mercadotecnia "constituye fundamentalmente un proceso de logística... dado que se necesita que las mercancías se encuentren donde se encuentran los consumidores... el surtido adecuado de productos tiene que estar en el lugar preciso, en el momento necesario para maximizar la oportunidad de hacer ventas rentables, por lo tanto, la distribución física es la creación y operación de sistemas de flujo eficientes"⁵⁴.

La distribución física de mercancías se planea además tomando en cuenta cuestiones como: El almacenaje, la transportación de materiales, el manejo, el procesamiento de pedidos, el control y los inventarios.

Íntimamente relacionado con la distribución física encontramos el tráfico internacional, dado que por tráfico se entiende: "el conjunto de actividades que tienen por objeto la planeación y control del movimiento de inventarios, protección y almacenamiento de materia prima, productos semi-manufacturados, y productos terminados en línea de fabricación. Esto incluye transportación, manejo de materiales, empaquetado industrial, almacenamiento, control de inventarios y la comunicación adecuada para una administración eficaz"⁵⁵.

⁵⁴ Mercado H. Salvador *Canales de Distribución y Logística. Distribución Física y Logística*, Ediciones Macchi, Argentina 1996, 259 p. 137

⁵⁵ Mercado H. Salvador *"Tráfico Internacional Administración y Aplicaciones"*. Editorial Limusa, México 1986. p. 13

Para poder distribuir una mercancía con mayor rapidez y seguridad es necesario establecer los tipos de empaque óptimos, aunado al hecho de la seguridad, ya mencionada, es importante destacar que se debe realizar un estudio minucioso del mercado al cual va dirigida dicha mercancía, dado que la imagen, calidad y ergonomía del envase van a influir de forma drástica en el consumidor final para poder realizar su compra.

3.2.1. Envasado y embalaje

Para transportar el producto, se necesita básicamente de dos tipos de contenedores, el envase, es el vehículo portador del producto, en este caso del tequila, el envase siempre esta en contacto con el producto, es el que contiene directamente al producto y que "sirve para contener, colocar, envolver, guardar, presentar, proteger, manejar, comercializar al producto, mientras que el embalaje se utiliza para reunir y unificar los envases individuales, para facilitar su manejo, almacenaje, transportación y distribución, además de cubrir otras características: Protección, identificación, presentación, exhibición"⁵⁶. El embalaje abarca elementos como cajas, flejes, bolsas y jaulas de madera.

Cuando se pretende exportar, el tequila envasado de origen debe cumplir con los requisitos de cada mercado al que este se encuentra destinado. En este apartado es necesario destacar que más del 75% de tequila se exporta a granel y que el restante se exporta envasado de origen.

El empaquetado debe planearse tomando en cuenta cuestiones relativas a:

- El fin del empaquetado, es decir para que se empaqueta de cierta forma.
- La construcción, la protección, la economía, la forma, etc.
- La identificación del cliente con el empaquetado.
- La apariencia.
- La comodidad en la manipulación.
- La conveniencia en calidad y precio.

⁵⁶ *Envases retornables vs. no retornables*, Boletín informativo, Asociación Mexicana de Envase y Embalaje, México, 1997, p. 13-14.

Las nuevas tendencias del comercio internacional exigen que el empaquetado se presente en un conjunto de fácil manejo, o cual es conveniente para evitar robos de pequeños empaques o bien para mejorar la estiba en las bodegas o en los buques.

En cuanto el embalaje, es necesario tener en consideración el tipo de transporte que se utilizará para transportar tequila, al momento de exportar el transporte utilizado es el barco, por lo cual se utilizarán contenedores compartidos y cargas de volumen pequeño.

Cuadro 1: Dimensiones de contenedores marítimos (dimensiones en metros).

Contenedor	Largo	Ancho	Altura
40 pies	12.00	2.33	2.35
20 pies	5.90	2.34	2.36

Fuente: Magali Noemi Paña del Olmo, *Envase de Tequila para Exportación*, Tesis, Ciudad Universitaria, México 2003. p.120.

Las Medidas antes mencionadas son las que comúnmente se utilizan para el transporte de tequila en contenedores.

El uso de tarimas es muy común en México, las tarimas sirven para estivar cajas, el uso adecuado de las tarimas permite proteger los productos contra ciertos imprevistos como son: la entrada de agua al barco o al trailer, el contacto directo con el transporte, etc.

Por último, para empaquetar las botellas es necesario utilizar cajas, dentro de las cuales se utilizan fajillas las fajillas además de proteger al producto contra los factores externos, el corrugado también tiene como función el protegerlo dentro de la caja ante daños provocados cuando los productos se golpean entre sí.

Es importante mencionar que existen normas internacionales que regulan lo relativo al envase y al embalaje, así como al marcaje de los empaques, "los datos mínimos que se requieren para el correcto marcaje son: nombre del consignatario, destino, ruta,

precauciones, referencias para identificación del contenido (en algunos casos claves confidenciales) y composición del embarque (1/15 - 1 de 15 bultos), peso bruto (bruto y neto), medidas cúbicas y lugar de origen. Es recomendable poner el logotipo de la compañía en el embalaje"⁵⁷.

3.2.2. El Transporte

El transporte representa un factor muy importante dentro de una correcta planeación logística, dado que "representa el tercer gasto más importante, después de la mano de obra y los materiales necesarios para la producción"⁵⁸.

La planeación del tipo de transporte a utilizar, así como la planeación de las rutas, el ordenamiento y la dirección de expediciones, la comprobación de facturas y otras tareas relacionadas son parte de la planeación logística.

Para contratar los servicios de transporte, "es necesario tener en cuenta dos factores fundamentales: coste y servicio. Por lo tanto, es preciso buscar un sistema que tenga en cuenta los siguientes aspectos:

- Un equilibrio entre la rapidez y los costes de transporte, es decir, una vez fijados los plazos satisfactorios de entrega, alcanzarlos con un coste reducido.
- Reducción al mínimo de los costes indirectos: empaquetado, embalaje, carga y descarga.
- La gestión de existencias que condiciona el tipo de transporte elegido.
- Por último, hay que considerar y negociar la cláusula de la forma de envío más provechosa (en transportes marítimos, por ejemplo, existen más de 17 formas de envío)"⁵⁹.

⁵⁷ *Envase y embalaje para la exportación*, Carta IFT Comunidad de Comercio Exterior, Instituto de Formación Técnica para el Desarrollo del Comercio Exterior de BANCOMEXT. Banco Nacional de Comercio Exterior, México, febrero de 1991.

⁵⁸ West, A. *Gestión de la distribución comercial*. Díaz de Santos. Madrid, 1991, p. 231, citado en Díez de Castro Enrique y Juan Carlos Fernández "*Distribución Comercial*". Mc Graw Hill. España 1993. p.219

Para planificar y elegir el medio idóneo de transporte también se deben tomar en cuenta las distintas disposiciones jurídicas aplicables a cada tipo de transporte y obviamente la planeación se debe enfocar a las disposiciones referentes al tipo de transporte elegido.

3.2.3. Canales de Comercialización

Directamente relacionados con la distribución física de mercancías, los canales de comercialización forman parte importantísima del proceso de distribución de mercancías.

Existen dos tipos de canales de distribución cuando se trata de comercializar las mercancías en el mercado de exportación, estos son:

- Los Consorcios de Exportación: Agrupaciones de Productores o fabricantes de una misma línea de productos que compiten en el mercado interno pero se unen para concretar importaciones. La conformación de dicho tipo de consorcios obedece a que las empresas que los integran suplen distintas dificultades con respecto a: Personal poco capacitado, desconocimiento de mercados externos, modalidades de compra, falta de financiamiento para infraestructura exportadora, mayores exigencias de calidad, etc. Por lo tanto los Consorcios de exportación obtienen ventajas como: Mejora en su capacidad exportadora, mayor oferta exportable, especialización en la producción, reducción de costos unitarios y en general la consolidación en los mercados extranjeros.
- Los Joint Ventures. Dicho tipo de canal de comercialización es el establecimiento de acuerdos de tipo asociativo entre dos o más partes que tienen intereses comerciales comunes y que por sus características se pueden complementar. Los acuerdos de tipo asociativo celebrados en tal modalidad de canal de comercialización, implican el uso común de: capital, trabajo,

⁵⁹ Díez de Castro Enrique y Juan Carlos Fernández, *"Distribución Comercial"*. Mc Graw Hill. España 1993. p.219

tecnología y demás recursos. Las ventajas que presentan los Joint Ventures son: La adquisición de conocimientos, la diversificación de riesgos, la ampliación de horizontes comerciales y la cooperación en materia de recursos.

Los canales de comercialización se dividen en dos tipos, los de circuito corto y los de circuito largo.

Se considera circuito corto cuando entre las partes, expedidora y receptora el canal comprende hasta dos figuras comerciales. El Circuito Largo comprende más de dos figuras comerciales.

Por último debemos señalar que la importancia de los canales de comercialización radica principalmente en que: “los canales de distribución crean transacciones (compra-venta) y la logística ayuda a crear el producto y la satisfacción física de las necesidades del cliente”⁶⁰.

Actualmente el canal de distribución más usado para exportar tequila es el del importador (envasador), distribuidor y detallista. Pero debemos señalar que dicho canal de comercialización va a sufrir cambios debido a la prohibición de la exportación de tequila a granel que se prepara para el 2004, pero de este tema hablaré más adelante.

⁶⁰ Salvador Marcado H. *Canales de Distribución y Logística*, Ediciones Macchi, Argentina 1996, p. 143.

3.2.4. Incoterms *International Commerce Terms*

Los Internacional Commerce Terms (ICOTERMS), son un elemento muy importante al momento de exportar, y son aún más importantes para planificar la distribución física de las mercancías debido a que son términos de compra-venta internacional reconocidos por la mayoría de los países.

Los INCOTERMS pueden definirse como “condiciones de entrega”, puesto que son instrumentos de comercio internacional que establecen precisamente eso, las condiciones de entrega que se acuerdan en los contratos de compra-venta internacional de mercancías.

La Cámara Internacional de Comercio es el organismo encargado de incorporar dichos códigos, además de actualizarlos de acuerdo con las condiciones contextuales de comercio exterior, puesto que estas son dinámicas.

Los Incoterms fueron creados con la finalidad de: “Establecer las reglas internacionales para la interpretación de los términos más utilizados en el comercio internacional y para evitar incertidumbres que se producen por las distintas interpretaciones de tales términos en diferentes países, o, por los menos para intentar reducir en gran medida tales incertidumbres”⁶¹ y de esta forma evadir gastos innecesarios y procesos legales derivados de malentendidos comerciales.

Es importante planificar el tipo de Incortem a utilizar al momento de establecer acuerdos comerciales puesto que, como ya se mencionó anteriormente, el uso adecuado de tales términos permitirá optimizar los recursos y ahorrar posibles controversias en caso de imprevistos.

Los Incoterms, en este sentido, funcionan como deslindadores de responsabilidad debido a que se establece en el contrato de compra-venta el hasta donde se entregará la

⁶¹ Felipe Acosta Roca, *Tramites y Documentos en Materia Aduanera*. ISEF, México 2001, p. 137

mercancía, señalándose entonces hasta donde queda la responsabilidad y aseguramiento de los productos por parte del exportador y donde comienza la del importador.

Es importante señalar que “los Incoterms solo se refieren a términos comerciales de compra-venta, por lo que, no se trata de términos que suelen usarse en contratos de transporte (aunque si se encuentren ligados), como pólizas de fletamiento”⁶².

En la actualidad existen 13 Incoterms reconocidos por la Cámara Internacional de Comercio, a continuación se presenta un gráfico de ellos y su significado⁶³.

⁶² Felipe Acosta Roca, *Tramites y Documentos en Materia Aduanera*. ISEF, México 2001, p. 144

⁶³ Para mayor información consultar en la Cámara Internacional de Comercio.

Cuadro 2: International Commerce Terms.

Grupo	Siglas	En Inglés	En Español
E	EXW	Ex Work	En Fábrica
F	FCA FAS FOB	Free Carrier Free Along Side Ship Free on Board	Libre Transportista Libre al Costado del Barco Libre a Bordo
C	CFR CIF CPT CIP	Cost and Freight Cost Insurance and Freight Carriage Paid To Carriage and Insurance Paid To	Costo y Flete Costo Seguro y Flete Porte Pagado hasta Porte y Seguro Pagado hasta
D	DAF DES DEQ DDU DDP	Delivered at Frontier Delivered Ex Ship Delivered Ex Quay Delivered Duty Unpaid Delivered Duty Paid	Entregada en Frontera Entregada Sobre Buque Entregada Sobre Muelle Entregada, Derechos No Pagados Entregada, Derechos Pagados

Fuente: <http://www.iccwbo.org/incoterms/preambles.asp> y Felipe Acosta Roca, *Tramites y Documentos en Materia Aduanera*". ISEF, México 2001, p. 136

El cuadro anterior muestra los incoterms y su significado en inglés y en español.

3.3 La Denominación de Origen

Como ya se había mencionado, la Denominación de Origen Tequila es un elemento de suma importancia dentro de la planificación de cualquier proyecto para exportar tequila.

La Denominación de Origen Tequila tiene como antecedente a la Ley de Propiedad Intelectual de 1942, puesto que en esta se establece por primera vez el concepto *Denominación de Origen*. La protección a la denominación de origen tequila fue declarada por el Gobierno Mexicano en 1974⁶⁴ a petición de Tequila la Herradura S.A., posteriormente la declaración se modificó en 1977⁶⁵, esto con motivos de la ampliación de la zona geográfica que amparaba dicha declaración.

Posteriormente la Declaración General de Protección a la Denominación de Origen Tequila se modificó dos veces más, en los años de 1999⁶⁶ y 2000⁶⁷, en ambas ocasiones, con motivos de incrementar la zona productora de Agave Tequilana Wever variedad azul, puesto que se necesitaba producir más materia prima para la producción de tequila.

Dado que las zonas anexadas cumplen con los requisitos de la NOM se les incorporó a la Declaración General de Protección a la Denominación de Origen. En 1999 se anexó al Municipio de Marcos Castellanos Michoacán y en 2000 se anexó a El Municipio de Romita del Estado de Guanajuato. En los gráficos no. 7 y no. 8 de las páginas siguientes podremos apreciar los municipios que protege la Denominación de Origen.

⁶⁴ Publicada en DOF el 9 de diciembre de 1994

⁶⁵ Publicada en DOF el 13 de octubre de 1997

⁶⁶ Publicada en DOF el 22 de junio de 1999

⁶⁷ Publicada en DOF el 26 de junio de 2000

Gráfico 7: Mapa que ilustra los municipios protegidos por la Declaración General de Protección a la Denominación de Origen Tequila.



Fuente: <http://www.camaratequilera.com.mx/denominacion/denominacion.htm>, 2 de diciembre de 2003.

Actualmente la protección a la denominación de origen comprende 180 municipios, todos los municipios del Estado de Jalisco, es decir 180, 8 municipios de Nayarit, 7 municipios de Guanajuato, 30 municipios de Michoacán y 11 municipios de Tamaulipas, en el siguiente mapa podemos apreciar tales municipios.

Jalisco	Nayarit	Michoacán	Guanajuato	Tamaulipas
Todos los Municipios.	Ahuyacatlán Amatlán de Cañas Ixtlán Jala Jalisco San Pedro de Lagunillas Santa María del Oro Tepic	Briseñas de Matamoros Chavinda Chilchota Churintzio Cotija Ecuadureo Jacona Jiquilpan Maravatío Nuevo Paralingules Los Reyes Sahuayo Tancítaro Tangamandapio Tangancicuaro Tanhuato Tingüindín Tocombo Venustiano Carranza Villamar Vistahermosa Yurécuaro Zamora Zinápapo	Abasolo Ciudad Manuel Doblado Cuerámara Huanimaro Pénjamo Purísima del Rincón	Aldama Altamira Antiguo Morelos Gómez Farías González Llera Mante Nuevo Morelos Ocampo Tula Xicotencatl

Gráfico 8: Zonas protegidas por la denominación de origen tequila.



Fuente: <http://www.crt.org.mx/> , diciembre 8 de 2003

El gráfico anterior nos permite visualizar otro punto de vista de las zonas protegidas por la Denominación de Origen Tequila.

En el ámbito internacional la denominación de origen se encuentra regulada y protegida por múltiples tratados, a saber: El Convenio de París para la protección de la Propiedad Industrial de marzo de 1883, y enmendado: Bruselas el 14 de diciembre de 1900, en Washington 2 de junio de 1911, en la Haya el 6 de noviembre de 1925, en Londres el 2 de junio de 1934, en Lisboa el 31 de octubre de 1958 y por último en Estocolmo el 2 de octubre de 1979⁶⁸.

En los tratados de Marrakech del 15 de abril de 1994 también se alude a la protección intelectual y cuestiones relacionadas con el comercio mediante el Acuerdo sobre los Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual relacionados con el Comercio (ADPIC), en el artículo 22 de dicho Acuerdo se alude a las indicaciones geográficas y se les define como:

“Las que identifiquen a un producto como originario del territorio de un miembro o de una región o localidad de ese territorio, cuando determinada calidad, reputación u otra característica del producto sea imputable fundamentalmente a su origen geográfico⁶⁹”.

Aunado a tal artículo, en el número 23 del mismo Acuerdo se alude a la protección de bebidas espirituosas y vinos.

Por otro lado tenemos a la Organización Mundial para la Protección Intelectual (OMPI), que es una Organización Internacional conocida como WIPO por sus siglas en Inglés (World Intellectual Property Organization) con sede en Suiza, la finalidad de dicha organización es: Proteger la propiedad intelectual a nivel internacional.

⁶⁸ Para mayores referencias consultar: Rafael Ortiz Horacio, *El Régimen Internacional de la Indicaciones Geográficas: Denominaciones de Origen e Indicaciones de Procedencia*, Revista de Investigaciones Jurídicas. UNAM, México, Año 15, No. 15, 1991. pp. 306

⁶⁹ Artículo 22 del Acuerdo sobre los Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual relacionados con el Comercio.

La Importancia de la OMPI es que, al ser uno de los 16 organismos especializados de la ONU, regula los aspectos referentes a la propiedad intelectual señalados en 23 tratados internacionales.

Según la OMPI, la denominación de origen es un tipo especial de indicación geográfica, formada por el nombre geográfico de un país o región, que designa a un producto que posee calidad específica, cuyas características son atribuibles exclusivamente al medio geográfico del cual procede, que incluye a los factores naturales y humanos.

Según dicha definición, el Tequila es cabalmente un producto con Denominación de Origen que debe reconocerse y protegerse por todos los medios a nivel internacional.

Siguiendo con este estudio, en el TLCAN también se establece un apartado que protege la propiedad intelectual en el capítulo XVII, y más específicamente en el artículo 1712 que comprende lo referente a indicaciones geográficas. Dicho artículo se divide como sigue:

- Secciones -1 y 3, Uso de indicaciones geográficas engañosas.
- Sección -2, Registro y marca de indicaciones geográficas.
- Sección -4, Uso de indicaciones geográficas anterior al tratado.
- Secciones -5,6,7 y 8, Solicitudes de registro y registros de marcas anteriores al tratado.
- Sección -9, Limitaciones a la obligación de la protección de las indicaciones geográficas.

Es importante señalar que ni Los Estados Unidos, ni Canadá ingresaron al Arreglo de Lisboa para el reconocimiento a las diversas denominaciones de origen vigentes internacionalmente, pero según el anexo 314 del TLCAN, se reconoce al tequila y al mezcal como productos distintivos de México, por lo que Los Estados Unidos y Canadá se comprometen a no permitir la venta de estas denominaciones de origen , a menos que dichos productos se hayan elaborado de acuerdo con la reglamentación vigente por parte del Gobierno Mexicano.

Por otro lado, en el Capítulo III del TLCAN⁷⁰ se establece que cada uno de los gobiernos firmantes reconocerá como exclusivas de los países respectivos las siguientes bebidas:

- Los Estados Unidos y Canadá reconocen al *Tequila* y al *Mezcal* como producto distintivo de México.
- México y Los Estados Unidos reconocen al *Canadian Whisky* como producto distintivo de Canadá.
- Canadá y México reconocen al *Bourbón Whisky* y al *Tennessee Whisky* como productos distintivos de Los Estados Unidos.

En el *Acuerdo entre México y la Unión Europea sobre el reconocimiento mutuo y protección de las denominaciones en el sector de las bebidas espirituosas*⁷¹ también se regula la protección a la Denominación de Origen Tequila. Dicho acuerdo tiene por objeto el reconocimiento mutuo y la protección de vinos y bebidas espirituosas entre la Comunidad Europea y México.

El Acuerdo sobre el reconocimiento mutuo y protección de las denominaciones en el sector de las bebidas espirituosas consta de 22 artículos y dos anexos, en los cuales se establece la protección de las denominaciones de origen. Más específicamente en el anexo II se establece lo relacionado con el Tequila y el Mezcal.

Siguiendo con este esquema, a continuación señalaré brevemente los aspectos que hacen referencia a la denominación de origen en los Tratados de Libre Comercio entre México y: Venezuela, Bolivia y Chile.

En el TLC México-Venezuela se alude a la denominación de origen el artículo 14, definiéndola como:

⁷⁰ Denominado “Trato Nacional y Acceso de Bienes al Mercado”.

⁷¹ Publicado en DOF el 21 de julio de 1997.

“Denominación geográfica de un país, región o localidad, que sirva para designar un bien, como originario del territorio de uno de los miembros, cuya calidad o características se deban exclusivamente al medio geográfico, comprendidos factores naturales y humanos”⁷².

En el TLC México-Bolivia se establece que “cada parte establecerá los medios legales, para impedir el uso de la designación o presentación de un bien, que indique o sugiera que proviene de un territorio, región o localidad distinto del verdadero lugar de origen, de modo que induzca al público a error en cuanto al origen geográfico; así como cualquier utilización que constituya un acto de competencia desleal, en el sentido del artículo 10 bis del Convenio de París”⁷³.

Con respecto al TLC México- Chile, en su anexo 15-24 se establece que Chile reconoce las denominaciones de origen *Tequila* y *Mezcal*, como productos originarios exclusivamente de México. Por su parte, el Gobierno Mexicano reconoce las denominaciones de origen: *Pisco*, *Pajarete* y *Vino Asoleado*, como productos originarios exclusivamente de Chile.

Como podemos constatar el tequila cuenta con una amplia protección con respecto a su origen mexicano, por su parte, el Gobierno Mexicano ha intentado proteger la denominación de origen tequila en cada uno de los tratados de libre comercio que ha firmado, pero desafortunadamente siguen existiendo países donde se produce pseudo tequila con agave que no es mexicano o bien, con otras sustancias distintas al agave.

Para conocer más al respecto de la Denominación de Origen Tequila se puede consultar lo referente a la Declaración General de Protección a la Denominación de Origen Tequila en el anexo tres de esta tesis.

⁷² En artículo 14 del TLC México-Venezuela.

⁷³ Artículo 16-25 del TLC México-Bolivia.

3.3.1. Certificado para Exportar Tequila y Certificado de Origen

Una vez que se obtiene el Certificado de Conformidad de producto del respectivo organismo certificador, en este caso el CRT, el siguiente documento que se necesita acreditar para la exportación de tequila, es el Certificado para Exportar Tequila.

El CRT es el organismo encargado de expedir el Certificado de Exportación de Tequila, tal documento certifica la autenticidad del producto que se pretende exportar y será requerido en la aduana antes de salir de México, aunado a esto, el Certificado de Exportación será también requerido en la respectiva aduana del país destino que tenga dicha exportación.

Según se expresa en el apartado 10.1 referente a la comercialización de tequila, “el productor y envasador...de tequila, no pueden comercializar tequila alguno que no cuente con un certificado expedido por el organismo de certificación acreditado”⁷⁴.

El Certificado de exportación de tequila se entrega a solicitud a las personas físicas o morales⁷⁵, en caso de que se pretenda exportar tequila a granel, el Certificado de Exportación solo se podrá otorgar a los productores de tequila⁷⁶.

Cuando se trata de tequila envasado de origen, el Certificado de Exportación se podrá otorgar tanto a los productores como a los envasadores y comercializadores de dicho producto.

Aunado al Certificado para exportar tequila, el CRT es el organismo encargado de expedir el Certificado de Origen, documento de suma importancia para la exportación de tequila.

⁷⁴ Apartado 10.1 de la NOM-006-SCFI-1994-, Bebidas Alcohólicas-Tequila-Especificaciones.

⁷⁵ Siempre y cuando el lote de tequila se ampare en un Certificado de Conformidad de Producto.

⁷⁶ Artículo 127 de la Ley Aduanera.

3.4. Las Exportaciones de Tequila

Según datos de la Cámara Nacional de la Industria del Tequila, las exportaciones de tequila de 1995 a 2001 han rebasado los 60 millones de litros por año, pero el gran problema radica en que más del 75% se exporta a granel, por lo que el proceso industrializador se ve afectado y por lo mismo, las ventas en el extranjero de tequila envasado de origen se ven seriamente mermadas.

En esta sección se pretende exponer las principales causas por las que no debería exportarse tequila a granel, a demás se argumenta con hechos como es que las exportaciones de tequila envasado de origen se incrementarían en el caso de que se prohibiera la exportación de tequila a granel. Aunado a esto se pretende desarrollar conceptos clave que nos permitan optimizar la logística para la exportación de tequila.

El tequila se exporta ampliamente en el mundo, (más de 66 países importan tequila), pero esto debe cambiar, el objetivo es hacer llegar tequila a muchos más mercados. Dichas exportaciones representan el 63% del total producido, esta proporción fue del 52% con respecto a la producción de ese mismo año.

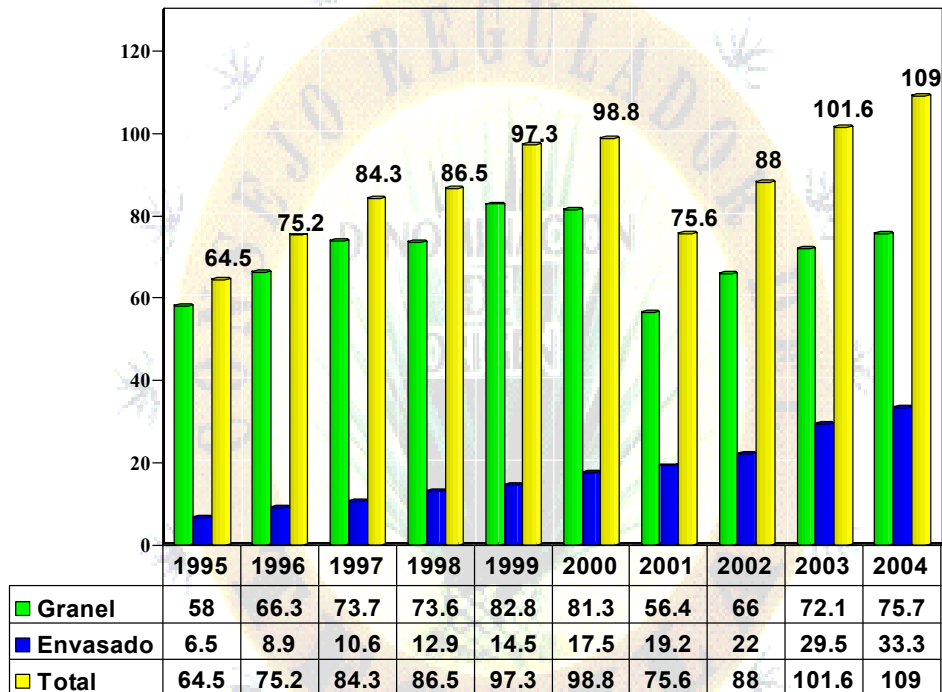
En el año 2002, se exportó un total de 88,038,489 litros de tequila, 75% de las ventas al exterior correspondió a tequila a granel y el 25% a tequila envasado de origen, tanto 100% como tequila 51%, y los Estados Unidos continúan siendo el principal importador de tequila con un 83% de las exportaciones mexicanas de esta bebida.

En el siguiente cuadro podemos apreciar las exportaciones de tequila por forma y su desarrollo durante los años 1995 a 2003, nótese como son muy superiores las exportaciones de tequila a granel sobre las de tequila envasado de origen. En los gráficos no.9 y no. 10 se pueden apreciar mejor estos datos.

Gráfico 9: Exportaciones de Tequila a Granel y Envasado de Origen.

Exportaciones por FORMA

Volúmenes expresados a 40% Alc. Vol. millones de litros



Comparativo 2003 Vs. 2004

Granel: 4.99%
Envasado: 13.65%
Total: 7.28%

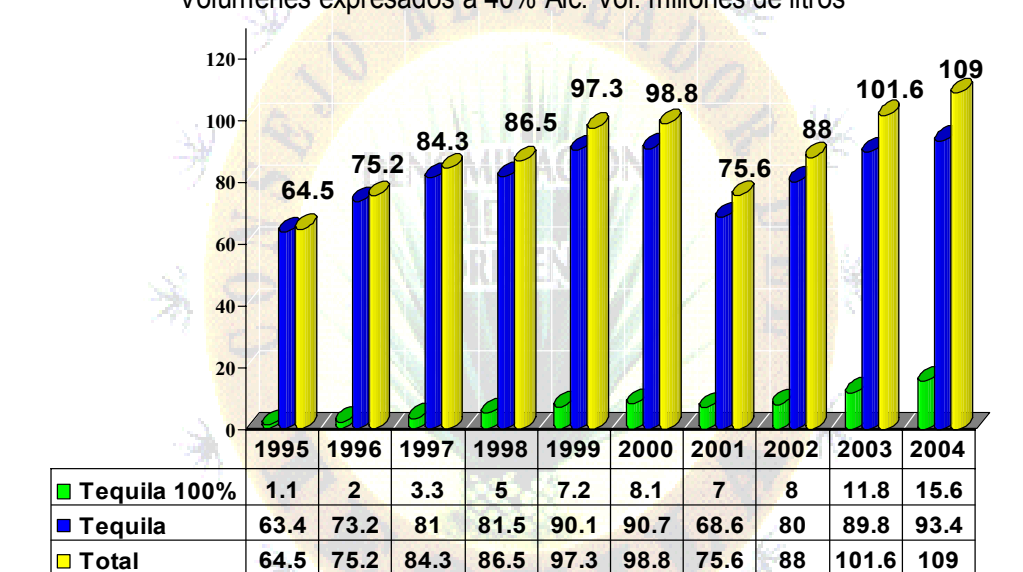
Fuente: Fuente: <http://www.crt.org.mx/> , enero de 2005

En el siguiente gráfico se puede apreciar el porcentaje de exportaciones de tequila 100% y de tequila (51%). Los datos pertenecen a los años 1995, 1996, 1997, 1999, 2000, 2001, 2002 y 2003.

Gráfico 10: Exportaciones de Tequila 100% y Tequila 51%.

Exportaciones por CATEGORIA Tequila y Tequila 100% de agave

Volúmenes expresados a 40% Alc. Vol. millones de litros



Comparativo 2003 Vs. 2004

Tequila 100%:	32.20%
Tequila:	4.00%
T o t a l:	7.28%

Fuente: <http://www.crt.org.mx/> , enero de 2005

3.4.1. Exportación de tequila envasado de origen

El Tequila envasado de Origen es aquel tequila en forma que se produce y envasa en México, para posteriormente exportarlo al extranjero. Según datos de la Cámara Nacional de la Industria Tequilera, en el año 2002, se exportaron 22.344.798,00 litros de tequila, representando el 25.38% de las exportaciones de esta bebida.

La exportación de tequila envasado de origen representa una importante entrada de divisas a nuestro país, no esta de más mencionar que la fuerza de trabajo de este ramo empresarial es de “3,300 personas, de las cuales 1,850 son obreros, 1350 son empleados y 100 son técnicos”⁷⁷ esto sin contar a los 33,000 agricultores que siembran y cosechan el agave. Los datos anteriores nos permiten comprender porque la industria del tequila envasado de origen es tan significativa.

Es necesario destacar que las exportaciones de tequila envasado de origen, así como las exportaciones de tequila a granel se encuentran protegidas por la Denominación de Origen Tequila⁷⁸, hecho que presupone un elemento que agrega valor a dicho tipo de exportaciones. Por lo que es necesario resaltar este hecho contundente y comprender el tequila envasado de origen ostenta ventajas de comercialización.

El siguiente gráfico (no. 11) presenta las exportaciones por tipo de tequila, en este caso, envasado.

⁷⁷ <http://www.camaratequilera.com.mx/>

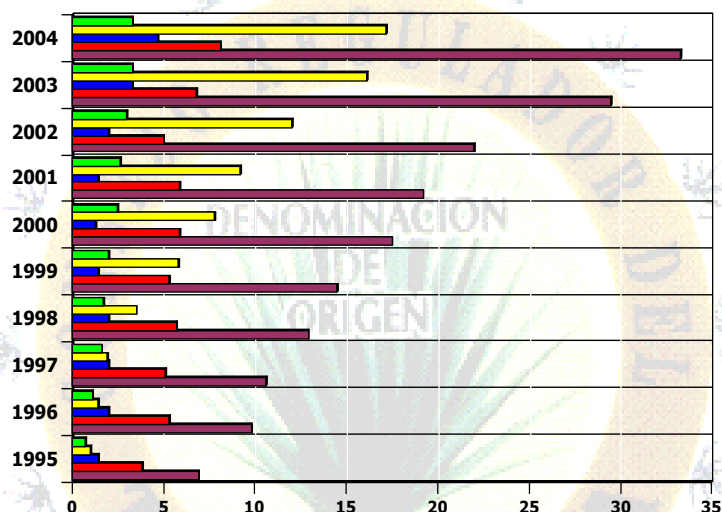
⁷⁸ Publicada en Diario Oficial de la Federación el 13 de octubre de 1997.

El gráfico muestra como fueron las exportaciones de tequila envasado, durante el periodo de 1995 a 2004, esto para las categorías: Añejo, Joven y Blanco.

Gráfico 11: Exportaciones de Tequila Envasado

Exportaciones por TIPO: ENVASADO

Volúmenes expresados a 40% Alc. Vol. millones de litros



	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004
■ Añejo	0.7	1.1	1.6	1.7	2	2.5	2.6	3	3.3	3.3
■ Reposado	1	1.4	1.9	3.5	5.8	7.8	9.2	12	16.1	17.2
■ Joven	1.4	2	2	2	1.4	1.3	1.4	2	3.3	4.7
■ Blanco	3.8	5.3	5.1	5.7	5.3	5.9	5.9	5	6.8	8.1
■ Total	6.9	9.8	10.6	12.9	14.5	17.5	19.2	22	29.5	33.3

Fuente: <http://www.crt.org.mx/> , enero de 2005

Los principales elementos que deben llevar las botellas de tequila envasado de origen son:

- Sello del organismo acreditado para la certificación según la NOM Tequila vigente.
- La palabra “Tequila”.
- El tipo de Tequila, es decir la categoría, (reposado, joven, añejo, 100% agave⁷⁹, etc.)⁸⁰.
- El nombre ó razón social del productor, así como su domicilio..
- Contenido Neto.
- Porcentaje del contenido de alcohol en volumen a 20°, abreviado de la siguiente forma: “% alc. Vol.”
- Marca registrada.
- La leyenda “Hecho en México”.
- Contraseña oficial.
- Lote.
- Información Sanitaria o Comercial exigida por otras disposiciones legales.
- La leyenda “El abuso en el consumo de este producto es nocivo para la salud”,
y
- La leyenda *ENVASADO DE ORIGEN*

⁷⁹ Este tipo de tequila solo puede envasarse en el área de denominación de origen.

⁸⁰ No puede utilizarse más de un tipo de tequila por etiqueta.

3.4.2. Exportaciones de tequila a granel que se envasa en el extranjero

Para entender mejor el proceso de exportación de tequila a granel es necesario definir que es el tequila a granel, se llama tequila a granel al tequila que aún no ha pasado por un proceso de nombre y marca, es decir el tequila puro. El tequila a granel se exporta o vende en pipas, cada pipa puede contener hasta 25 mil litros de tequila, las empresas que adquieren tequila a granel, lo envasan con sus propias marcas.

Según datos de la empresa Tequilera de Arandas SA. de CV., para exportar tequila a granel⁸¹ es necesario establecer un acuerdo con el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI). Dicho convenio es un contrato privado entre el productor autorizado NOM y la compañía envasadora. En el ya mencionado contrato el IMPI concede el derecho de usar el nombre “Tequila” para una etiqueta o marca registrada.

El proceso por medio del cual se exporta y se envasa el tequila en el extranjero es muy sencillo: Las empresas acreditadas por el CRT exportan el tequila a granel a los usuarios autorizados, estos realizan todo el proceso de producción, exceptuando claro el proceso de cultivo del agave, “dicho proceso se encuentra a nuestro parecer muy mal valorado, ya que es increíble que se exporte la materia prima que cuesta de 8 a 10 años cosechar”⁸².

El siguiente paso es la comercialización del tequila en otros países por parte de compañías extranjeras, tequila que, si bien tiene origen nacional, afecta seriamente las exportaciones de tequila envasado en México.

El problema se incrementa cuando ciertas compañías compiten con las exportaciones mexicanas, y aunado a esto aprovechan para introducir en su proceso productivo agave producido en otros países. Es decir, no se solo compite a las exportaciones mexicanas con el

⁸¹ El tequila a granel no se puede revender, para más información consultar el apartado 10.2 de la NOM-006-SCFI-1994-, Bebidas Alcohólicas-Tequila-Especificaciones.

⁸² Nota del Autor.

tequila que se importó de México y que se envasó en el extranjero, sino que además se compite deslealmente debido a la introducción de agave que no tiene un origen mexicano, este tema se puede argumentar con casos prácticos de pseudo tequila que ya han sido clasificados, tema que se estudiará en el apartado siguiente.

Cuadro 3: Exportaciones por forma (volúmenes expresados a 40% alcohol vol. Millones de Litros).

Año	Granel	Envasado	Total
1995	58	6.5	64.5
1996	66.3	8.9	75.2
1997	73.7	10.6	84.3
1998	73.6	12.9	86.5
1999	82.8	15.4	98.2
2000	81.3	17.5	98.8
2001	56.4	19.2	75.6

Fuente: Emmanuel Ramírez Torres *Estudio del Tequila, su Historia, Producción Química, Mercado y Legislación*. Tesis, México, Ciudad universitaria, 2002. p. 87

En la tabla se ilustran las exportaciones de tequila de 1995 a 2001, obsérvese como las ventas a granel son mucho mayores a las ventas de tequila envasado de origen.

En el extranjero también existen compañías productoras de tequila, durante el año 2002, el CRT mantuvo registradas un total de 651 marcas de tequila, pertenecientes a 87 empresas productoras, muchas de estas compañías alegan que lo mejor que se podría realizar es que se prohibiera la exportación de tequila a granel, el argumento básico es que se exporta la materia prima⁸³, y que esto hace que la importancia de la denominación de origen disminuya, puesto que otros países pueden también competir con el tequila envasado en México.

En el año 2002, el CRT registró un total de 34 empresas exportadoras a granel y 206 marcas de tequila que son envasadas en el extranjero, en el siguiente cuadro (no. 4) se puede saber cual es la empresa surtidora en México, el usuario autorizado, la marca bajo la cual se produce y envasa el tequila en el extranjero, el país donde se encuentra registrada dicha marca y por último, el país envasador.

⁸³ Agave que en ocasiones se encuentra en escasez. Nota del Autor.

Cuadro 4 : Empresas Productoras de Tequila en el Extranjero.

Empresa Productora en México	Usuario Autorizado	Marca	País de Registro	País Envasador
Agroindustrias Amatitlán	Gagliano Marcati	Marcati	Unión Europea	Italia
Agroindustria Guadalajara, SA. de CV.	MC Cormick Distilling, CO.	Sublime	México	EUA.
	Busmaseer, SA. de NV.	Sublime	México	Bélgica
	Franklin Distillers Productos, LTD	Tejitas	México	EUA.
	White Rock Distilleries, INC.	Arcano	México	EUA.
CIA Tequilera Los Alambiques, SA. de CV.	SALUR Chauvet Nigeria, SA. Quality Control Distilling CO.	Santana Del Río	Francia EUA.	Francia EUA.
Compañía Tequilera de Arandas, SA. de CV:	Mc Cormick Distilling CO. INC.	Pancho Villa	EUA.	EUA.
	Maison Des Futales	Bang Bang	Canadá	Canadá
	Anton Reimershmide Weinbrennerei und Likorfabrik GMBH & CO. kG	Espuela	Alemania	Alemania
	Hot River Distillers, INC	Monarch	EUA:	EUA.
Destiladora Azteca de Jalisco SA.	The Black Prince Distillery, INC	Tlamatini	EUA.	EUA.
	Mc Cormick Distilling Company INC.	Congress	EUA.	EUA.
	Majestic Distilling Company	Topaz	EUA.	EUA.
Destiladora González, SA. de CV.	Brton Brands LTD	Montezuma	EUA.	EUA.
	David Sherman Corporation	Juárez	EUA.	EUA.
	Dethleffesn GMBH & CO.		Alemania	Alemania
	Destilerías Casthago, SAL.	Federal	España	España
	Douglas Green Bellingham	Aguila	Sadáfrika	Sudáfrika
	Ben F. Distillers, INC (kentury Corporation)	Mexican Sunrise tequila	EUA.	EUA.
	White Rock Distilleries, INC.	Fire Water	EUA.	EUA.
	Anton Reimershmide Wein Brennerel Liofound Essing-Frabrik GMBH & CO. kG	Silla	México	Alemania
	Mercurius Brandy & Branntwein GNBH	Los Juanes	Alemania	Alemania
	Benet Jane Palau	100 Pesos	España	España
	Destilerías de San BARTOLOMÉ de Tejina, SA. de CV.	La Mocita	España	España
	SVS. La Martiniquaise Societe	Atawalpa	Francia	Francia
	Anonyme	Torada	EUA.	EUA.
	Sazerac Company, INC.	Tina	EUA.	EUA.
	Barton Incorporated	El Toro	EUA.	EUA.

Empresa Productora en México	Usuario Autorizado	Marca	País de Registro	País Envasador
Destiladora Los Magos, SA. de CV.	Destilleries del Maresme, SA. de CV.	Sorel	España	España
	Alfonso Rivillas Jurado	Janero	España	España
	Internacional de Comercio y	TQ Jalisco	España	España
	Destilerías J. Borrajo, SA. de CV.	Chancellor	España	España
	Licorera Aldbedense, SL.			
	William Pitters La Guilde Duvin	San Isidro	España	España
	Beveland, SA.	Tres Sombreros	España	España
		Pancho Villa	España	España
		Perigan	España	España
	ETN. P. Bruggeman	Aslanov	Bélgica	Bélgica
Destilería Santa Cruz, SA. de CV.	Consolidated Rectifyinc, Inc.	El Mirador	EUA.	EUA.
	Frank-Lin Distillers Products, LTD	Tucan	México	EUA.
	Borko- Marken Import- Matthisen GMBH	Sierra	Alemania	Alemania
Distribuidora el Cabrito, SA. de CV.	Frnk Lin Distillers Products, LTD	El Tostón	México	EUA.
Fábrica de Tequilas Finos, SA. de CV.	UBVM Vrenidge Merken BV.	El Patrón	Países Bajos	Países Bajos
Grupo Internacional de Exportación, SA. de CV:	William Pitters La Guide Duvin	Pitterson	Francia	Francia
	Benet jané Palau	JP	España	España
	Destilerías del Pendes, SA.	Montejano	España	España
		Casa Sola	España	España
	Teichenne, SA.	Río Grande	España	España
		88 Tres Ochos	España	España
		Silver Diamon	España	España
		4 Pistolas	España	España
		Real Hacienda	España	España
	Destilerías La Vallesana, SA.	El Cobrizo	España	España
	Las Grand Chaise de France,SA.	Agavita	España	Francia
	Internacional de Comercio y			
	Destilerías J. Borrajo, SA. de CV.	TQ Jalisco	España	España
Industrializadora de Agave San Isidro SA. de CV.	MC Cormick Distilling, CO.	Cristeros	México	EUA.
	Levecke Corporation	Doña Mariana	México	EUA.
	Tres Imports, LTD	Don Jacinto	México	EUA.
	Tod hunter International, Inc.	Cristeros	México	EUA.
	Frank Lin Distillers Products, LTD	Cristeros	México	EUA.
Industrializadora Integral del Agave, SA. de CV.	Consolidate Rectifying, INC.	Buen Amigo	México	EUA.

Empresa Productora en México	Usuario Autorizado	Marca	País de Registro	País Envasador
JDC SA. de CV.	Seagram Australia Pty y	Coyote	México	Australia
	Seagram de México, SA. de CV.	Olmecca	México	Australia
	Seagram de México, SA. de CV. y	Hemisphere	México	EUA.
	Seagram Spirithouse, GMBH			
	Joseph E Seagram & Sons, Inc.	Dancer	México	EUA.
	Seagram S. de RL. y Sadelman Corpimar, SA.	Olmecca	México	España
La Cofradía, SA.	The Continental Spirits Company Pty Limited	Coyote	México	Australia
	Cabo Distilling Company, Inc.	Tres Alegres Compadres	México	EUA.
	Luxemburg Wine & Spirit SA.	Tres Alegres Compadres	México	Luxemburgo
	Highwood Distillers, LTD.	Tres Alegres Compadres	México	Canadá
	Alberta Distillers, LTD	Tres Alegres Compadres	México	Canadá
	Les Distillers Dumont Ltd.	Tres Alegres Compadres	México	Canadá
	Mc Coemick Distilling, CO.	Tres Alegres Compadres	México	EUA.
	Montebello Brands, Inc.	Tres Alegres Compadres	México	EUA.
	Consolidated Distilling Products, Inc.	Tres Alegres Compadres	México	EUA.
	International Potter Dsitilling Corporation	Potter	Canadá	Canadá
	Sazerac Company, Inv.	Tijuana	EUA.	EUA.
	Le Vecke Corporation	Tres Alegres Compadres	México	EUA.
	United States Distilling Products Co.	Calende	EUA.	EUA.
	SVS La Martiniquarse	Mariscal	Francia	Francia
	Franklin Distillers Products, LTD.	La Hormiga	México	EUA.
	Ylldal Import GMBH	La Capa	Alemania	Alemania
	Levecke Corporation	San Blas	México	EUA.
	Lair & Company D/B/A Global Imports CO.	Aguascalientes	México	EUA.

Empresa Productora en México	Usuario Autorizado	Marca	País de Registro	País Envasador
La Madrileña, SA. de CV.	Barton Brands, LTD. Frank Lin Distillers Products	Montezuma	EUA.	EUA.
		Puerto Vallarta	EUA.	EUA.
		Bandolero	México	EUA.
		Pájaro Rojo	México	EUA.
		Venganza	México	EUA.
	Paramount Distillers, Inc.	Aquilla Tequila	EUA.	EUA.
		Carlos Gold	EUA.	EUA.
		Tequila		
		Carlos White	EUA.	EUA.
		Tequila		
		Coronado White	EUA.	EUA.
		Tequila		
		José Paco	EUA.	EUA.
		La prima Gold	EUA.	EUA.
		La Prima White	EUA.	EUA.
		Miguel Gold	EUA.	EUA.
		Tequila		
		Miguel White	EUA.	EUA.
		Tequila		
	Chatam Imports, Inc y/o distillerie Stock USA LTD.	Castaneda	EUA.	EUA.
	Smith Bowman Ditellery & Amerex, Inc.	Bowmans	EUA.	EUA.
	Hiram Walker & Sons Inc.	Two Fingers	EUA.	EUA.
	Heaven hill Distilleries, Inc.	Hiram Waler's		
		Arnadas	EUA.	EUA.
		Two Fingers		
	Jim Beam brands, Co.	Beamero	EUA.	EUA.
	Le Vecke Corporation	Magique	EUA	EUA.
Pernord Ricard, SA. de CV.	Pernord, SA.	Yucatán	Francia	Francia
Productos Finos de Agave, SA. de CV.	Mc Cormick Distilling, CO.	Jalmex	México	EUA.
	Frank Lin Distillers Products, LTD.	Jesus María	México	EUA.
	Lurence Howrd Skard Hacienda	Sombrero	Reino Unido	Reino Unido
	Negocios Como Capital Wine and Spirit Company			
Ruth Ledesma Macías	Heinz Eggert GMBH & CI. kG. karl Back	HEB Barabas	Alemania	Alemania
			Alemania	Alemania

	Edelbranntwrenbrennerei Getrankegroßhandel Getrankegroßmarkte Dubenhofen			
Tequila Cascahuin SA.	Tradall, SA.	Camino Real Cascahuín	Italia México	Suiza Suiza
	Heaven Hill Distilleries, Inc.	Heaven Hill Destiller's Pride	EUA. EUA. EUA.	EUA. EUA. EUA.
Empresa Productora en México	Usuario Autorizado	Marca	País de Registro	País Envasador
Tequila Cuervo, SA. de CV.	Hublein, Inc.	Jose' Cuervo Cuervo especial Cuervo 1800 Cuervo Tradicional Matador	EUA. EUA. EUA. EUA. EUA. EUA.	EUA. EUA. EUA. EUA. EUA. EUA.
	International Distillers & Vintners Europe LTD.	José Cuervo Cuervo Matador	México México México	Londres Londres Londres
	Tequila Cuervo La Rojeña, SA. de CV. Y Gibey de Canada, Inc.	Cuervo Especial	México	Canadá
Tequila El Viejito, SA. de CV.	Taylor Ferguson & CO, PTY LTD St. Maarten Spirits, LTD.	Mi Amigo MICO	Australia EUA.	Australia EUA.
	Destillerie Giffard & CIE, SA.	El Viejito	México	Francia
Tequila Eucario González, SA. de CV.	Florida Distillers, CO. Luxemburgo Wine & Spirit SA.	Albertson's Caballo Negro Eucario González	México México México	EUA. Luxemburgo Luxemburgo
Tequila la Peñita, SA. de CV.	Societe Des Vins Et Spiritueux La Martiniquaise, SA. Newsasi, SL. Distillerderij Toorank, BV. Bu., Ma. Ser. SA. de NV.	Acayucan Hornito Arenal La Parreñita Arenal Pachuca	Francia España México México México	Francia España Holanda Bélgica Bélgica EUA.
	Frank Lin Distillers Products, LTD Blij & Blij B.V.	Tequila Sombrero Negro	Países Bajos	Holanda

Empresa Productora en México	Usuario Autorizado	Marca	País de Registro	País Envasador
Tequila Orendain de Jalisco SA. de CV.	Brown Froman Beverage Company Florida Distillers, CO. Div. Todhunter Int. M.S. Walker, Inc. United Distillers Production, Inc.	Pepe López Gómez	EUA. México	EUA. EUA.
		Old México	EUA.	EUA.
		El Toro	EUA.	EUA.
		El Toro	Australia	EUA.
		Cancún	EUA.	EUA.
		Montezuma	Bélgica	EUA.
		Montezuma	Alemania	EUA.
		Montezuma	Italia	EUA.
		Montezuma	México	EUA.
		Montezuma	Portugal	EUA.
	William Grant & Sons, Inc. Barton Brands, LTD	Montezuma	Reino Unido	EUA.
		Montezuma	EUA.	EUA.
		El Toro	EUA.	EUA.
		El Toro	Australia	EUA.
		Zapata	EUA.	EUA.
		Fandango	Italia	Italia
		Mexican Silver	EUA.	EUA.
		Mexican Gold	EUA.	EUA.
		Montego	Alemania	Alemania
		Camixta	Francia	Francia
	C. Heir Quast (GMBH & Co. Camper Meyer & Company Mautner Marhof Ag. Sculp Projetierung Destillerias Campeny, SA.	Gringo's	Escocia	Escocia
		Orendain	México	Austria
		TEQ Lemon	Alemania	Alemania
		Panchitos	España	España
		Rosita	Francia	Francia
		Marie Brizard Et Roger International, SA.	España	España
		Destilerías Ferri, SL.		
		Bishop Wine & Spirits, Inc.		
		Grosscurth Distillers Company.		
		Bafferts		
		Aristocrat		
Tequila Quijote, SA. de CV.	Bishop Wine & Spirits, Inc. Grosscurth Distillers Company.	Bafferts	EUA	EUA.
		Aristocrat	EUA.	EUA.
Tequila Sauza, SA. de CV.	Domecq Importers, Inc.	Giro Conmemorativo	EUA. México	EUA.

	Allied Domecq Spirits & Wine USA.	Sauza Conmemorativo Tequila Sauza Sauza Extra Sauza Blanco	EUA. EUA. México México	EUA. EUA. EUA. EUA.
Tequila Siete Leguas SA. de CV.	Suntory Limited	Suntory	Japón	Japón
Tequila Viuda de Romero SA. de CV.	Cusenier, SA. Pernord, SA.	Yucatán Yucatán	Francia Francia	Francia Francia

Empresa Productora en México	Usuario Autorizado	Marca	País de Registro	País Envasador
Tequila del Señor SA. de CV.	Bumaser SA de CV. Dumont Wines & Spirits Inc.	Sombrero Negro Pacal de Palenque	México Canadá	Bélgica Canadá
	Coe Of Illford, LTD. Les Grands Chains De France Distileerdiri Toorank BV.	C. García La Piedrecita La Piedrecita	México Francia México	Reino Unido Francia Francia
	Selection Difusion Vente Gsonek Gesellschaft MBH. Casoni Frabrizazione Liquori SPA.	Sombrero Negro Jalisco Sombrero Negro Sombrero Negro	Canadá México México México	Holanda Francia Italia Italia
	Mc. Cormick Distilling. CO. FA. Rodolf Gsonek, Gmbh. St. Maarten Spirits, LTD.	Huerta Vieja Río Grande Mc. Cormick	México EUA. México	EUA. Austria EUA.
	Charles Jacquin Et. CIE, Inc.	Sombrero Negro MICO José Cortéz	EUA. EUA. México	EUA.
Tequila el Salto SA. de CV.	Frank Lin Distillers Products, LTD.	Azabache	México	EUA.
Tequilera Don Roberto SA. de CV.	The Black Prince Distillery, Inc. Hoot River Distillers, Inc.	Don Roberto HRD	México EUA.	EUA. EUA.
Tequilera Rústica de Arnadas, SA. de CV	MC. Cormick Distilling, CO. Montebello Brands Parisa Limited	Deuces Wild El Condor Maverick	EUA. EUA. Reino Unido	EUA. EUA. Reino Unido

Fuente: www.crt.org.mx , 2002.

Después de analizar estos datos contundentes, es fácil explicar porque no se aprovecha al máximo la Cláusula de Origen Tequila. Al exportar la materia prima, es decir, el tequila a granel, se deja en manos de las compañías "autorizadas", la producción de nuestra bebida nacional, eliminando así la posibilidad de generar más empleos y mayores divisas para los mexicanos.

Una de las propuestas que se plantaban al iniciar esta investigación era que se prohibiera la exportación de tequila a granel, acontecimiento que sucederá a partir del primero de enero de 2004, según información obtenida del periódico El Universal⁸⁴, los industriales mexicanos y los importadores tendrán un año de gracia para realizar las inversiones y adecuaciones necesarias, por lo que dicho acontecimiento será obligatorio a partir del año 2005, según datos del mismo medio, los empresarios importadores de tequila, tanto de Estados Unidos como de Europa, mantendrán la propiedad de sus marcas en sus países. Sin embargo, tendrán que ser embotellados desde México bajo los nombres de comercialización en todo el mundo.

Sin duda esta noticia es de suma trascendencia puesto que el carácter prohibitivo de la exportación de tequila a granel deja a los productores mexicanos la posibilidad de exportar más tequila envasado de origen, lo cual representa mayores ingresos. Al prohibirse la exportación de tequila a granel, los industriales nacionales y los extranjeros se ven obligados a producir tequila en México, lo cual acarreará más inversión en el rubro que además incorporará mano de obra e infraestructura en el proceso de producción.

Sin duda esta es una gran noticia en la materia, pero no debemos olvidar que se requerirá de una regulación legal más eficiente para que las inversiones por parte de compañías extranjeras se realicen conforme a las regulaciones del Gobierno Mexicano, del CRT, de la Secretaría de Economía, de la Secretaría de Salud y del IMPI.

⁸⁴ http://www.eluniversal.com/2003/08/05/05082003_72856.html , 2 de diciembre de 2003.

3.4.3. Controles Aduaneros

El proceso de exportación de mercancías hacia cualquier territorio se encuentra regulado principalmente por las aduanas, en el caso de México, la Administración General de Aduanas, órgano desconcentrado de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, “es la encargada de fiscalizar, controlar y vigilar la entrada y salida de mercancías, así como los medios en que son transportadas, asegurando el cumplimiento de las disposiciones que, en materia de comercio exterior, que haya expedido la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, así como otras secretarías del Ejecutivo Federal con competencia para ello”⁸⁵.

⁸⁵ <http://www.aduanas.sat.gob.mx/principal.htm> , 2 de diciembre de 2003.

Gráfico 12: Organización de la Administración General de Aduanas



Fuente: <http://www.aduanas.sat.gob.mx/principal.htm> , 2 de diciembre de 2003.

En el gráfico anterior se puede apreciar como es que se encuentra constituida por áreas, la Administración General de Aduanas.

Las aduanas por su parte son unidades administrativas que tienen como “funciones principales:

- Controlar la entrada y salida de las mercancías.
- Recaudar los impuestos al comercio exterior.
- Ejecutar la parte correspondiente a las políticas económica y comercial.
- Ejercer la vigilancia en materia de sanidad, migración y seguridad nacional.

La aduana es la representación física del Estado y el punto que separa una frontera de otra”⁸⁶.

En materia de exportaciones, la aduana se encarga de: “recaudar los tributos aduaneros, prevenir y reprimir las infracciones y delitos aduaneros

Las aduanas ejercen distintos tipos de regulaciones al comercio exterior, el carácter y la importancia de dichas regulaciones radica en que las aduanas son las instituciones encargadas de proteger y salvaguardar las seguridad y el tráfico internacional de un país, es por esto que ostenta “funciones básicas pero también de gran importancia como son:

- Recaudar los tributos aduaneros.
- Recaudar las cuotas compensatorias.
- Formar las estadísticas del comercio exterior.
- Prevenir y reprimir las infracciones y delitos aduaneros.
- Prevenir y reprimir el tráfico de drogas y estupefacientes.
- Registrar los controles sanitarios y fitosanitarios.
- Registrar el cumplimiento de las restricciones o regulaciones no arancelarias.
- Verificar los certificados de origen de mercancías con preferencias arancelarias.

⁸⁶ Felipe Acota Roca, *Trámites y Documentos en Materia Aduanera*, Ediciones Fiscales ISEF, México 2001 p. 17.

- Controlar el uso de las mercancías bajo regímenes aduaneros suspensivos del pago de contribuciones al comercio exterior.
- Impedir el tráfico de desperdicios y residuos tóxicos en cumplimiento de las legislaciones ecológicas nacionales e internacionales”⁸⁷.

Las aduanas, se encargan también de gestionar el tráfico de mercancías, por ello, antes de exportar se necesita saber cuales son los documentos requeridos por las autoridades aduanales y en su caso los impuestos necesarios que se deben pagar para exportar.

Los documentos básicos que se requieren para exportar son:

1. Factura comercial.
2. Certificado de origen: Es el documento que avala que el producto es originario de México, indica el grado de integración regional de las mercancías (es decir si cumple con las reglas de origen establecidas por los acuerdos).
Si el producto cuenta con preferencias arancelarias por parte de los países con los que México ha firmado tratados o acuerdos comerciales, es requisito indispensable presentar el certificado de origen para poder gozar de dichas preferencias arancelarias.
3. Se deberá anexar los documentos que amparen el cumplimiento de las regulaciones no arancelarias del país de destino:
 - a) Certificado fitosanitario. Para la exportación de bebidas, alimentos preparados, elaborados o enlatados, medicamentos, productos derivados de la sangre humana, se requiere tramitar una autorización, certificado u oficio de la Secretaría de salud.
 - b) Certificado sanitario. Para la exportación de productos forestales, de origen vegetal, productos y subproductos de origen animal, es necesario solicitar a la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural (SAGAR), el certificado o autorización correspondiente.

⁸⁷ Felipe Acota Roca, *Trámites y Documentos en Materia Aduanera*, Ediciones Fiscales ISEF, México 2001 p. 19-20.

- c) Permiso de exportación de la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial SECOFI, el trámite se efectúa únicamente cuando el producto este sujeto a permiso previo (ejem. oro en bruto, monedas de acuñación) D.O.F. del 29 de agosto 1997.
- d) La Ley General de Equilibrio Ecológico y la Protección al Ambiente establece que los productos de especies en peligro de extinción, materiales o residuos peligrosos están sujetos a la presentación del certificado de exportación emitido por el Instituto Nacional de Ecología, cuando se destinen a los regímenes aduaneros de exportación definitiva o temporal D.O.F. 27 octubre 1997.
4. Trámites Aduanales: Quiénes exporten mercancías están obligados a presentar ante la Aduana un Pedimento de Exportación, es el documento que avala la legal salida de la mercancía del territorio nacional, deberá presentarse en la forma oficial aprobada por la SHCP, que contendrá los datos referentes sobre las cantidades, valor, destino, etc. de la mercancía.
- Este documento debe ser elaborado por el Agente Aduanal (art. 40 Ley Aduanera) y será responsable de la veracidad y exactitud de los datos e información suministrados, de la determinación del régimen aduanero de la mercancía y de las contribuciones causadas, así como del cumplimiento de las regulaciones no arancelarias.
5. Carta de encomienda: documento en el que bajo protesta de decir verdad, girará las instrucciones al agente aduanal para realizar el despacho aduanero en forma clara y precisa (manejo y consignación de la mercancía, etc.).
6. Documentos de transporte: guía aérea (transporte aéreo), conocimiento de embarque (marítimo), carta de porte (autotransporte) o talón de embarque (ferrocarril); representan el contrato entre el propietario de la mercancía y el transportista; se señala el lugar de entrega del producto de acuerdo al INCOTERM elegido con el cliente. (Estos documentos deben coincidir con la factura, lista de empaque, etc.). Deberá

anexar los documentos que amparen el cumplimiento de las regulaciones no arancelarias del país de destino:

a) Lista de empaque: detalla el acomodo y distribución de los bienes contenidos en un embarque, numerado desde la primera hasta la última caja, paquete o contenedor. Especifica volumen, peso, número de piezas, piezas por paquete, etc.

7. Póliza o certificado de seguro de transporte y mercancía.

Todos los documentos deberán ser entregados al agente aduanal, además son los documentos básicos en la exportación, sin embargo es recomendable indagar si el productor requiere cumplir con alguna otra regulación específica (ejm. para el Tequila se requiere tramitar el Certificado del Consejo Regulador del Tequila que se exige en la aduana de salida).

Es recomendable cumplir con la normatividad que imponga a su producto el país de destino (Ej. normas de etiquetado, envase y embalaje, certificados, visados etc.) para que no tenga ningún problema en la aduana del país de destino.

3.5. Mercadotecnia aplicada a la exportación de tequila. Un panorama General.

La mercadotecnia es parte importante de nuestro análisis porque es el tipo de estudio que permite “planear y ejecutar la concepción, la fijación de precios, la promoción y distribución de ideas, bienes y servicios para crear intercambios que satisfagan los objetivos individuales y organizacionales”⁸⁸.

Por otro lado, se debe definir lo que es el marketing internacional, su relación con la logística y la planeación estratégica de promociones puesto que es parte complementaria del estudio de los mercados. “La organización del marketing internacional deberá comenzar definiendo el perfil y contratando el personal calificado tanto para la gestión estratégica como para la gestión logística u operativa.

La gestión estratégica, por su parte, significa la planificación a largo plazo que define que mercados son los más convenientes. Las estrategias se formulan mediante los análisis permanentes de oportunidades, restricciones, capacidad de la empresa, objetivos e intereses”⁸⁹, alianzas, consideraciones legales, y demás aspectos relacionados con todos y cada uno de los procesos que van, desde la selección de la materia prima, hasta la promoción del producto terminado. Logrando así alcanzar nuestro objetivo principal, incrementar las exportaciones productos.

EL marketing comprende todas las actividades comerciales que comienzan con un producto en su lugar de origen y terminan en el consumidor final. El marketing busca maximizar las utilidades y obtener la satisfacción de los consumidores.

Con respecto al marketing internacional, es un proceso que incluye operaciones que van más allá de las fronteras de los países, por lo cual para poder realizar una correcta

⁸⁸ Carl MacDaniel and Roger Gates, *Investigación de Mercados Contemporánea*, Thomson editores, México 1999. p. 6.

⁸⁹ Carlos A. Ledesma, *Nuevos Principios de Comercio Internacional*. Ediciones Macchi, Argentina 1997. p. 82.

planificación de la estrategia exportadora, es necesario tener en cuenta las características de los mercados a los cuales pretendemos exportar.

3.5.1. Promoción en el exterior.

La promoción en el exterior es un elemento necesario para poder exportar más mercancías, puesto que dicho proceso “acerca” los productos a los potenciales consumidores, permitiendo a estos últimos, conocerlos.

Por otro lado, como señala Eduardo Reyes Díaz-Leal en su libro: *La Mentalidad Exportadora*: “No existiría exportación si no existiera un proceso de comercialización, negociación y venta y es en ese proceso en donde se debe centralizar el esfuerzo de producción y ventas; es ahí en donde se pierde o se gana, en donde se consigue o no el gran negocio”⁹⁰, por este motivo es tan importante hacer un estudio pleno con respecto a la promoción.

Se puede elegir entre seis tipos de promoción que nos permitirán incrementar las ventas de tequila en el exterior, a continuación definiremos brevemente cada uno de ellos.

Comenzaré con los “envíos por “correo directo” de catálogos es la forma más común de promocionar un artículo, este tipo de promoción es más efectivo cuando se tiene identificado plenamente el nicho de mercado.

Las ferias o exposiciones son otro tipo de promoción muy usual, donde el éxito radicará en elegir el evento adecuado para el producto que se desea comercializar.

La publicidad masiva como la televisión, revistas, periódicos, radio, etc. es también muy efectiva, pero la principal desventaja de tal tipo de promociones es que se necesita de una infraestructura muy bien planeada y de filiales en el extranjero, además de que suele ser bastante costoso.

⁹⁰ Eduardo Reyes Díaz-Leal, *La Mentalidad Exportadora*, BANCOMEXT, México 1992, p. 107.

Si los mercados no son muy grandes o si se pretende enfocarse en los distribuidores, las Misiones Comerciales o Viajes de Comercialización constituyen una buena táctica para promocionar los productos.

Los “Showrooms” o “Salas de Exhibición” son también una buena táctica promocional, dicho tipo de promoción puede incluirse en las Misiones Comerciales o en los Viajes de Comercialización.

Por último, las ventas al detalle mediante medios masivos de comunicación ha tenido gran éxito en los países industrializados o medianamente desarrollados, dicho tipo de promoción exige que se desarrolle un sistema de distribución suficientemente eficiente; mantener mercancía en inventarios y al personal que la vigile, distribuya y controle en inventarios”⁹¹.

Las promociones y ventas de tequila, usualmente se realizan por medio de anuncios luminosos o mega-anuncios, así como publicidad exterior; así como las promociones realizadas por los distribuidores o por las cadenas de mercados.

⁹¹ Eduardo Reyes Díaz-Leal, *La Mentalidad Exportadora, BANCOMEXT, México 1992*, pp. 111-114.

3.5.1.1. Promoción de tequila en el Mercado Único Europeo

Lo primero que se debe pensar para poder planificar una correcta promoción en mercados externos, “es un análisis situacional de mercado, que permita conocer información sobre el producto, su precio, la competencia, los actuales clientes, los métodos de distribución y como se promueve el producto en la actualidad”⁹² una vez que se ha llevado a cabo dicho tipo de análisis los países pueden agruparse según similitudes tales como: tipo de población, cuota de mercado, ingresos, y crecimiento de mercado.

Para poder promocionar el tequila en el Mercado Único Europeo, es necesario conocer las características de dicho mercado, su cultura, población, ingresos, gustos, etc.

Actualmente el Mercado Único se encuentra conformado por 25 países: Bélgica, Dinamarca, Alemania, Grecia, España, Francia, Irlanda, Italia, Luxemburgo, Holanda, Austria, Portugal, Finlandia, Suecia y Reino Unido, Chipre, República Checa, Estonia, Hungría, Latvia, Lituania, Malta, Polonia, República Eslovaca y Eslovenia. “Por otro lado Bulgaria y Rumania esperan poder ingresar en el año 2007”⁹³.

Al ser la Unión Europea, el mercado más complejo, amplio y mejor constituido en el ámbito mundial, la planeación promocional se debe realizar por secciones, es decir por países o por zonas estratégicas, debido a que no se podría promocionar de forma optima en toda la Unión Europea en su conjunto.

Es necesario entender y conocer a cada país de la Unión Europea individualmente, si realmente se pretende constituir una planeación exitosa de y larga duración, así mismo, las promociones deben planificarse con base en la bibliografía específica de cada país o de cada región.

⁹² Carlos F. Hidalgo, *Introducción a los Negocios Internacionales*, edición bilingüe Inglés-Español, LIMUSA, Noriega Editores, México 1997.p. 345.

⁹³ <http://europa.eu.int/comm/enlargement/enlargement.htm> , 5 de diciembre de 2003.

La importancia de la promoción en los países de la Unión Europea radica en que el Mercado Único presenta un fuerte potencial para exportar tequila, aunado a esto las exportaciones de tequila se realizan a granel y dicho fenómeno radica en que existen muchas compañías productoras de tequila que compite con el tequila envasado de origen.

En el siguiente capítulo hablaré sobre los principales mercados a los cuales se exporta el tequila, además señalaremos cuales son las características expresas y los datos estadísticos actuales de las exportaciones de tequila a los países del Mercado Único.

Capítulo 4. Principales Mercados a donde se Exporta el Tequila

4.1. Mercados Actuales

La investigación de los mercados es parte fundamental de nuestro tema de estudio, puesto que es el destino de las exportaciones, el sitio donde se pretende comercializar el tequila.

Se puede definir a la investigación de mercados como: "la función que enlaza al consumidor, a la clientela y al público con el vendedor a través de la información... y que sirve para vigilar el comportamiento del mercado. La investigación de mercados especifica la información necesaria para tener en cuenta todos estos aspectos"⁹⁴

Para continuar con el estudio, describiré brevemente y en forma general a los principales mercados donde se exporta el tequila actualmente como son: El estadounidense, el europeo, el asiático, Oceanía y el latinoamericano. Para después señalar las características básicas de los principales países consumidores dentro del Mercado Único como son: Alemania, Bélgica, España, Holanda y Reino Unido.

Actualmente el mercado estadounidense es el más importante ya que abarca cerca del 83% de las exportaciones que realiza México, tales datos nos inducen a pensar que se debe incrementar la promoción de tequila en otras regiones, puesto que la diversificación de mercados optimizaría las exportaciones mexicanas.

Las exportaciones al mercado asiático se encuentran acaparadas por Japón, en donde también existe producción de pseudo tequila. La promoción en este país se debe bazar en los consumidores actuales, y también se deben implementar campañas que den a conocer la bebida como un producto netamente mexicano.

⁹⁴ Carl Mc Daniel and Roger Gates, *Investigación de Mercados Contemporánea*, Thompson Editores, México 1999. p. 8.

Tanto Australia como Nueva Zelanda se encuentran dentro de los 25 principales países consumidores de tequila, su participación en las exportaciones mexicanas se sitúa dentro del 0.35%. Es importante señalar que en Oceanía es también necesario incrementar la promoción de tequila puesto que existe producción interna por parte de compañías como son: La United Distillers Production, Inc., con marca registrada *el toro*, o bien la The Continental Spirits Company Pty Limited, con su marca registrada Coyote.

A la Unión Europea se exporta aproximadamente el 12% del total de las exportaciones mundiales. En el mercado europeo es necesario realizar una importante campaña de publicidad para que se reconozca totalmente al tequila como bebida de origen mexicano, ya que existen diversos casos de pseudo tequila que se comercializa en este importante mercado.

Es importante señalar que en Europa como en Estados Unidos existe falsificación o adulteración de tequila, pero en Europa, este acontecimiento ocurre con menos frecuencia, debido a las severas reglas de origen que ostenta la Unión Europea. "Fue en 1998 cuando se impusieron normas de origen que garantizan que el tequila importado se envase con la materia prima tradicional"⁹⁵.

⁹⁵ <http://www.lasemanadelsur.org> diciembre 8 de 2003.

En el siguiente cuadro se ilustra a las 66 naciones que importaron tequila en 2002 y la cantidad respectiva de litros que importó cada una.

Cuadro 5 : Países a los que se exportó tequila en el año 2002.

PAÍS	TOTAL	PAÍS	TOTAL	PAÍS	TOTAL
1.Estados Unidos	72,896,493	23.Paraguay	136,871	45.República Dominicana	20,878
2.Alemania	3,920,640	24.Irlanda	133,445	46.Islas Virgen	20,528
3.Francia	1,808,933	25.Corea	131,367	47. Dinamarca	17,081
4.Reino Unido	1,128,583	26.Puerto Rico	126,300	48.Guam	16,871
5.Grecia	954,868	27. Bélgica	121,101	49.Perú	16,340
6. España	664,699	28.Singapur	89,676	50.Argentina	14,363
7. Italia	560,969	29.Aruba	88,264	51.Países Bajos	9,900
8.Japón	535,189	30.República Checa	87,014	52.Finlandia	9,405
9.Canadá	408,439	31.Bolivia	81,134	53.Uruguay	8,999
10.Austria	361,777	32.Suiza	72,392	54.Ecuador	8,993
11.Costa Rica	295,380	33.Guatemala	60,299	55.Islas Caimán	7,280
12.Panamá	289,381	34.Nueva Zelanda	59,134	56.Estonia	7,181
13.México	279,728	35.Venezuela	51,709	57.Polonia	5,542
14.Brasil	275,849	36.Noruega	48,398	58.Andorra	5,401
15.Sudáfrica	222,945	37.Taiwán	45,931	59.India	5,297
16.Holanda	211,132	38.Colombia	43,813	60.Bermudas	4,588
17.Rusia	168,092	39.Hong kong	38,931	61.Islandia	3,577
18.Chile	164,723	40.Turquía	30,080	62.Nicaragua	2,865
19. Australia	163,543	41.Honduras	23,369	63.Jamaica	2,453
20.Suecia	154,677	42.Portugal	23,222	64.Belice	1,188
21.Filipinas	150,847	43.Caribe	23,219	65.Corea del Sur	1,176
22. El Salvador	148,101	44.Israel	22,141	66.Bahamas.	11

Fuente: El Cuadro anterior fue realizado por el autor, con datos de la Cámara Nacional de la Industria del tequila.

El cuadro anterior demuestra las 66 naciones que importaron tequila en 2002 y la cantidad respectiva de litros que importó cada una.

En el año 2002, de los diez principales mercados importadores de tequila, 7 fueron países de Europa, a saber: Alemania, Francia, Reino Unido, Grecia, España, Italia y Austria, a continuación señalaré en específico la cantidad de importaciones de dichos países y mencionaremos a Bélgica y a Holanda por su importancia para las exportaciones en años anteriores.

Alemania

Según datos del consejo regulador de tequila, durante 2002 Alemania llegó a ser el primer mercado consumidor de Tequila en Europa, ya que se ha convertido en una bebida de moda para los jóvenes. Las formas más comunes para el consumo de tequila son: Tomarlo solo (blanco acompañado de una rebanada de limón y el reposado con una rebanada de naranja) o en cócteles.

La venta de tequila en Alemania se realiza en supermercados o bien en vinaterías, además de que se consume en los principales hoteles y restaurantes de Alemania.

Hoy en día Alemania es "una de las primeras potencias económicas mundiales"⁹⁶ y el segundo mercado más importante para las exportaciones mexicanas, además las perspectivas hacia tal país son gratas ya que se tiene la oportunidad de incrementar las exportaciones de tequila envasado de origen, esto debido a que las exportaciones de tequila a granel han ido perdiendo terreno frente a las exportaciones de tequila envasado de origen.

Las empresas que exportaron tequila a Alemania en 1999 fueron: Tequila el Viejito con 84%, Destiladora González González con 3,9%, Tequila Orendain con 3,8% y Tequila Sauza con 3,2% entre otras.

⁹⁶ Jonh Wilson, *Comercio Internacional en la Pequeña y Mediana Empresa*, Ediciones Pirámide, Madrid, 1990, p. 142.

Francia

Francia es un país que ostenta de una tradición vinícola desde muchos años atrás. En este país, la exportación de tequila se ha visto orientada hacia la juventud, y debemos recalcar que ha gozado de gran aceptación, no obstante este hecho, la competencia con vinos y otros destilados de la región han hecho que el proceso de difusión y aceptación sea un más lento. No obstante, Francia es segundo país en Europa que más importa tequila a granel, solo después de Alemania.

Francia es el quinto país más importante para las exportaciones de tequila mexicano, en 1999 importó un total de 1,396 litros de tequila, de los cuales 1,215,033 litros fueron importados a granel y 181,738 litros fueron envasados de origen. Y ya en el año 2002, Francia importó un total de 1,808,933 litros de tequila.

Reino Unido

Reino Unido de la Gran Bretaña presenta un caso peculiar, puesto que las dos principales compañías productoras de tequila se encuentran ligadas con este país, por un lado; Tequila Sauza, la segunda mayor productora de tequila, es propiedad de una Compañía Inglesa y por otro, la mayor productora; Tequila Cuervo, se encuentra fusionada con Diageo (otra empresa Inglesa), pero aún así, Reino Unido de la Gran Bretaña no es el principal consumidor de tequila en el mercado europeo.

Reino Unido es el sexto país en orden de importaciones de tequila mexicano, situado solo después de Estados Unidos, Holanda, Bélgica, Alemania y Francia, puesto que en 1999 Reino Unido importó un total de 732,872 litros de tequila.

Grecia

A pesar de que Grecia es "uno de los países más pobres del Mercado Único"⁹⁷, en el año 2002 fue el quinto mayor importador de tequila con un total de 954,868 litros de tequila, todos ellos envasados de origen.

España

España es el uno de los mercados más importantes para las exportaciones de tequila, puesto que en 1999 ocupó el lugar número nueve dentro de ese rubro, España importó, durante el año ya mencionado, un total de 462,671 litros de tequila. En el año 2002, España ocupó el sexto lugar en importaciones de tequila con un total de: 664,699 litros de tequila.

Es importante señalar que España es un país con un fuerte potencial para importar tequila puesto que en dicho país existen muchas compañías que envasan tequila a partir de importaciones de tequila a granel mexicano, algunas de estas compañías son: Destilerías Casthago, SAL., Benet Jane Palau, Destilerías de San Bartolomé de Tejina, SA. de CV., Destilleries del Maresme, SA. de CV., Alfonso Rivillas Jurado, Internacional de Comercio y Destilerías J. Borrajo, SA. de CV., Licorera Aldbedense, SL., William Pitters La Guilde Duvín y Beveland, SA. Benet Jané Palau, Destilerías del Pendes, SA., Teichenne, SA., Destilerías La Vallesana, SA., Las Grand Chaise de France, SA, e Internacional de Comercio y Destilerías J. Borrajo, SA. de CV. entre otras.

⁹⁷ Jonh Wilson, *Comercio Internacional en la Pequeña y Mediana Empresa*, Ediciones Pirámide, Madrid, 1990, p. 147.

Alejandro Lerma kirchner, *Comercio Internacional, Metodología para la Formulación de Estudios de Competitividad Empresarial*, Editorial ECAFSA, México 2000, p. 247.

Italia

Actualmente Italia es uno de los países más poderosos de la Unión Europea, su PIB es de " 1,207,200 billones de dólares, aproximadamente el 50% de la economía de Alemania"⁹⁸.

Italia ocupó el séptimo lugar en importación de tequila a escala mundial en el año 2002, con un total de 560,969 litros de tequila todos ellos envasados de origen.

Austria

Austria es un país que se encuentra en Europa central "mantiene con Alemania una estrecha relación cultural y económica, aunque es de menores dimensiones, es un país interesante para exportar por su nivel poblacional y su ingresos *per capita*"⁹⁹. Austria ocupó en el año 2002 el décimo lugar en cuanto a importaciones de tequila se trata con un total de 408,439 litros de tequila.

Bélgica

Bélgica ostenta una economía moderna basada en empresas privadas. Al centro del país se localiza una red altamente desarrollada de medios de transporte y una base comercial e industrial desarrollada. Bélgica exporta gran cantidad de manufacturas, lo cual hace de su economía dependiente del estado que presenten los mercados mundiales. Cerca de tres cuartos de su comercio es con países europeos.

⁹⁸ Alejandro Lerma kirchner, *Comercio Internacional, Metodología para la Formulación de Estudios de Competitividad Empresarial*, Editorial ECAFSA, México 2000, p. 247.

⁹⁹ Alejandro Lerma kirchner, *Comercio Internacional, Metodología para la Formulación de Estudios de Competitividad Empresarial*, Editorial ECAFSA, México 2000, p. 244.

Bélgica es el cuarto mercado más importante para México, ya que durante 1999 importó un total de 1,754,749 litros de tequila; de los cuales 1,450,488 litros fueron a granel y 304,261 litros fueron de tequila envasado de origen.

Las exportaciones por tipo de tequila en Bélgica para el año de 1999 fueron como sigue:

Tequila Blanco - 1,240,642 litros.

Tequila Joven - 393,025 litros.

Tequila Reposado - 2,750 litros.

Tequila Añejo - 118,333 litros.

Las empresas que exportaron tequila a Bélgica fueron las siguientes: Tequila del Señor con el 61,2% Serveco de México con el 27,4%, Tequilera la Gonzaleña con el 10,8% y Tequila Viuda de Romero el 0.7%.

Holanda

Holanda es una próspera economía abierta que depende principalmente del comercio exterior. Su economía se caracteriza por: Relaciones industriales estables, inflación moderada y por un importante rol en el área de transportes europea. La nación continúa liderando a las naciones europeas en la atracción de inversiones extranjeras directas.

En 1999 Holanda fue el segundo mercado más importante para México puesto que importó un total de 3,759,589 litros de tequila, de los cuales 3,495,984 litros de tequila fueron a granel y los restantes 263,605 litros se importaron envasados de origen.

Para concluir este apartado es necesario señalar que la Unión Europea y México mantienen reglas de origen, cuyo objetivo principal es: "Otorgar las preferencias arancelarias, (dentro de la zona de libre comercio) a los productos *originarios* del territorio de las partes integrantes de las zonas. Así, a partir de la definición de los productos *originarios* es posible excluir del otorgamiento de preferencias arancelarias a productos que

se fabrican en países que no forman parte de una zona de libre comercio y materias fabricadas fuera de la zona de libre comercio y cuya transformación en el territorio de un o más de las partes es considerada *insuficiente* para los efectos de obtener dichas preferencias arancelarias"¹⁰⁰.

La determinación de origen es muy simple para los productos totalmente obtenidos en México o en la Unión Europea, ya que "esos productos no incorporan directamente materias primas *de otros países o zonas fuera de la zona de libre comercio* en su proceso de elaboración y, por lo tanto, son consideradas originarios"¹⁰¹.

Este último dato lo consideramos muy importante para nuestro estudio puesto que en este caso el tequila cuenta con una denominación de origen que ya es reconocida por la Unión Europea, por lo cual dicho producto mexicano presenta ventajas al momento de exportarse a dicho mercado.

Nichos de Mercado

Dadas las características del producto que se desea exportar, es necesario tener un buen conocimiento del mercado meta, puesto que es en ellos donde se pretende exportar el producto, en este caso el tequila. En los Mercados meta se pueden establecer nichos de mercado que son el "hueco propio", es decir el espacio donde "la empresa debe posicionarse dentro de una industria que sea estructuralmente atractiva"¹⁰² para encontrar su propia representación en el mercado receptor.

¹⁰⁰ Adalberto Gonzáles Hernández, *Reglas de Origen del Tratado de Libre Comercio*, en Alicia Lebrija y Stephan Sberro, Coordinadores, *México Unión Europea, acuerdo de concertación política y cooperación sus aspectos fundamentales*. Editorial Miguel Ángel Porrúa, p. 177.

¹⁰¹ Adalberto Gonzáles Hernández, *Reglas de Origen del Tratado de Libre Comercio*, en Alicia Lebrija y Stephan Sberro, Coordinadores, *México Unión Europea, acuerdo de concertación política y cooperación sus aspectos fundamentales*. Editorial Miguel Ángel Porrúa, p. 179.

¹⁰² Carlos F Hidalgo, *Introducción a los Negocios Internacionales*, Limusa Noriega Editores, México 1997. p. 321.

Es importante señalar que "el punto clave del posicionamiento de la empresa ha de consistir en obtener una ventaja competitiva. Dicha ventaja puede ser de dos tipos, de Bajo Coste o de Diferenciación. Bajo Coste significa la habilidad de la empresa para diseñar, producir y comercializar el producto más eficientemente que sus competidores, o cual se traduce en la obtención de una mayor rentabilidad que la de los competidores. La diferenciación significa que la empresa tiene que encontrar su peculiaridad propia, bien en términos de calidad o, por ejemplo en servicios especiales después de la venta del producto"¹⁰³.

4.3. Mercados Potenciales

EL éxito de la exportación depende en gran parte de analizar el mercado correcto para el producto deseado. Por lo cual "es importante, antes de iniciar la comercialización que se analicen las posibilidades del producto-mercado detenidamente"¹⁰⁴.

Para exportar es necesario, como ya hemos mencionado, revisar las restricciones y/o trámites para las exportaciones que existen en nuestro país. "Una vez que se han investigado los trámites a los que se sujetarán las exportaciones, se procede a iniciar una búsqueda de los mercados adecuados para el o los productos que se desean exportar. Se sugiere que la búsqueda sea a nivel país y no a nivel compradores potenciales, en este sentido las estadísticas ayudarán en gran medida, con ello se está iniciando un *proyecto de exportación*"¹⁰⁵.

Para poder proponer nuevos mercados para exportación es necesario realizar una exhaustiva investigación que nos permita crear pronósticos que sean por demás acertados.

¹⁰³ Carlos F Hidalgo, *Introducción a los Negocios Internacionales*, Limusa Noriega Editores, México 1997. p. 321.

¹⁰⁴ Eduardo Reyes Díaz-Leal, *La Mentalidad Exportadora*, Edición especial para BANCOMEXT, México 1992, p. 41.

¹⁰⁵ Ibidem p. 42.

Además del conocimiento de las características de los consumidores, es necesario investigar acerca de los controles y regulaciones aduaneras, en el mercado elegido, puesto que tales controles nos permitirán elaborar el presupuesto más acertado de los gastos de exportación.

Otro importante factor que debemos tomar en cuenta es el ingreso medio de la población y sus preferencias, es decir en que gastan las personas dichos ingresos.

Para poder realizar un mejor análisis de la información recabada es necesario que esta arroje respuestas a "las siguientes preguntas básicas:

1. ¿Qué productos se venden y en qué mercado?
2. Los productos que pretendemos exportar, ¿ya se importan o se producen en los mercados preseleccionados?
3. Qué Compañías producen o comercializan productos similares o iguales en la misma área que se pretende conquistar?
4. Que países ofrecen el mejor mercado para los productos o servicios que se pretenden exportar?
5. Existe producción nacional en el mercado meta de productos iguales al tequila?
6. Internacionalmente ¿Quién o quiénes son la competencia directa?

Toda esta información nos ayudará a dimensionar nuestro mercado prospecto"¹⁰⁶ y además nos ayudará a conocerlo mejor, lo cual puede traducirse en un mejor uso de los recursos y del financiamiento de las exportaciones hacia un nuevo mercado.

¹⁰⁶ Eduardo Reyes Díaz-Leal, *La Mentalidad Exportadora*, Edición especial para BANCOMEXT, México 1992, p. 43 y 44.

El siguiente cuadro señala las cinco características básicas a tomar en cuenta para exportar tequila.

Cuadro 6: Logística de un proyecto de exportación.

Regulaciones y Restricciones comerciales Locales (para exportar)	• Restricciones y permisos. • Impuestos y control de cambios. • Licencias y otras autorizaciones.
Regulaciones y Restricciones Comerciales (para importar en el mercado meta)	• Tarifas, cuotas, permisos de importación. • Restricciones de moneda. • Impuestos internos. • Factores políticos, económicos y sociales.
Competencia Internacional	• Producción doméstica, volumen y crecimiento. • Razones de éxito de la competencia. • Productores de otros países que venden en el mercado meta. • Tipos de promoción, comercialización y distribución.
Tamaño del Mercado, Patrones Generales y Crecimiento	• Consumo. • Preferencias. • Estructuras comerciales. (Nichos) • Calidad.
Estructura de precios	• Precios al consumidor final. • Porcentajes aproximados de utilidad de los eslabones de la cadena comercial. • Costos de transportación, aseguramiento y distribución.

Fuente: El cuadro anterior es obra del autor de esta tesis, se realizó con datos del siguiente libro: Eduardo Reyes Díaz-Leal, *La Mentalidad Exportadora*, Edición especial para BANCOMEXT, México 1992, p. 45 y 46.

Después de analizar todos los factores anteriores podemos pensar en nuevos mercados para la exportación de tequila. No obstante es necesario tener en cuenta elementos como los cambios a la Norma Oficial Tequila, a los nuevos acuerdos internacionales, a la producción de agave en México, a la proliferación de marcas pseudo tequila y al combate a las mismas, como puntos más importantes.

Como se pudo observar a través de este estudio, el tequila goza de gran aceptación en el mercado internacional, ya que se exporta a más de 60 países, no obstante la derrama económica no es la que podría esperarse.

Con la prohibición de la exportación de tequila a granel, la industria de tequila se verá ampliamente beneficiada, pero sin duda dicho acontecimiento generará conflictos con algunas compañías extranjeras que no estén dispuestas a permitir que se les corte el suministro de materia prima en su respectiva industria envasadora.

Según datos de Juan Antonio García Villa, subsecretario de normatividad y prácticas comerciales internacionales de la secretaría de economía, los cambios a la norma del tequila que contempla como obligatorio el envasado de origen de esta bebida, quedarán listos a finales de este año. "Hay una abrumadora mayoría de los integrantes de la industria tequilera que están a favor, entonces no vamos a dar marcha atrás", afirmó García¹⁰⁷.

Será fundamental tomar en cuenta dicho evento para poder realizar una correcta planeación de mercados a exportar, puesto que muchas compañías ya no podrán importar tequila a granel y envasarlo en otros países ajenos a México.

¹⁰⁷ Jorge Velasco, *Preparan Cambios a la Norma del Tequila a finales del 2003*en Periódico Reforma del 12 de septiembre del año 2003.

El perfil de tequila envasado de origen es muy distinto al de tequila a granel, los requisitos de exportación son distintos y la logística también lo es, ya que se necesita de una planeación de ventas al menudeo y mayoreo a los distribuidores o consumidores finales, para tal efecto es necesario implementar una seria investigación que garantice las exportaciones de tequila a los mercados actuales y a los mercados potenciales.

Antes de proponer posibles mercados para la exportación de tequila, es necesario tener algunos puntos importantes en cuenta, estos son:

- "Recopilar toda la información posible con respecto a la legislación del país y los requisitos para exportar.
- Ante todo hay que proteger los derechos de la compañía.
- Debe explorarse toda posibilidad de obtener subvenciones para las actividades internacionales de la empresa.
- Hay que ser prudente en los tratos financieros con los países en vías de desarrollo.
- Es imprescindible comprobar la solvencia de los clientes extranjeros.
- Existen muchas fuentes de información: es aconsejable recopilar datos y consejos pertinentes antes de tomar decisiones importantes.
- Asegurarse de estar al tanto de los diversos métodos de vender en el mercado meta.
- Si se pretende elegir agentes y distribuidores hay que hacerlo con cuidado, son la conexión en el mercado.
- Conviene considerar la posibilidad de vender los productos o servicios directamente a los clientes.
- La promoción de ventas es fundamental: hay que estar seguro de transmitir la idea adecuada al mercado.
- No debe establecerse una filial sin consultar antes a agencias locales y asesores profesionales"¹⁰⁸.

¹⁰⁸ John Wilson, *Comercio Internacional en la Pequeña y Mediana Empresa*, Ediciones Pirámide, Madrid 1993. pp.66, 83, 148 y 171.

La planificación del mercado meta también es una parte esencial de la planificación del comercio internacional por lo cual hay que estar seguros de que se invierten el tiempo y los recursos necesarios en este aspecto. "Debe intentarse visitar a los proveedores extranjeros cuando se hacen importaciones y para viajar por los mercados a los que se pretende exportar"¹⁰⁹.

¹⁰⁹ John Wilson, *Comercio Internacional en la Pequeña y Mediana Empresa*, Ediciones Pirámide, Madrid 1993. p. 42.

Conclusiones

El Tequila, como uno de los símbolos de la cultura mexicana, es símbolo también de una identidad de tres culturas, la indígena, la colonizadora y el criollismo.

Los orígenes de esta noble bebida se remontan al municipio Tequila, localizado en el Estado de Jalisco. El nombre, producción y consumo son parte de la cultura mexicana y ostentan una tradición en su producción de más de 400 años.

A pesar que en sus orígenes se le consideraba una bebida para el vulgo, hoy en día la simple palabra *Tequila* es reconocida en muchos países alrededor del mundo.

El Gobierno Mexicano se encargó de proteger el origen de esta bebida con la *Declaratoria de la protección de origen "Tequila"*.

Aunados a la *Declaratoria de la protección de origen "Tequila"*, tenemos múltiples tratados internacionales que sustentan y reconocen el origen de esta bebida como absolutamente mexicano. No obstante cabe señalar que a pesar de dichos tratados y demás acuerdos, el tequila se sigue viendo adulterado en muchos países y, por otro, lado existen compañías que aunque tengan y cuenten con autorización y permiso para producir tequila en el extranjero con el mosto mexicano (de agave Tequilana Wever), siguen agregando elementos que no tienen absolutamente nada que ver con agave mexicano, como son azúcares y otro tipo de agave, por ejemplo agave de origen africano.

El gobierno mexicano tiene la facultad y obligación de regular lo relacionado al tequila, a través de distintas instituciones, como son la Secretaría de Salud (SSA) o la Secretaría de Economía (SECON). Aunado a estas instituciones tenemos al Consejo Regulador de Tequila (CRT), quien se encarga de regular y proteger la imagen y calidad del Tequila. El CRT además de ser organismo certificador, se encarga verificar los procesos de producción y distribución.

El CRT ostenta dichas funciones, gracias a que el Gobierno Mexicano se encargó, a través de la Ley Federal de Metrología y Normalización de delegar funciones de certificación de bienes a instituciones de carácter privado. Por esto el CRT es quién se encarga de que la NOM oficial Tequila se cumpla cabalmente.

El alcance del CRT es internacional, hoy en día el CRT cuenta con sedes en Estados Unidos y en Europa.

El papel del CRT es sumamente importante para la planeación de la logística para la comercialización de Tequila, ya que su ámbito de influencia abarca, desde el cultivo de agave, su cosecha y su producción, el embotellamiento y la comercialización. Aunado a esto, el CRT es una de las instituciones encargadas de que se cumpla con lo tratados y acuerdos en materia de denominación de origen.

Como se ha podido constatar en la investigación, la planeación de una correcta comercialización de tequila engloba más cosas que: la producción, los distintos tipos de tequila envasado, el tequila a granel, los medios de transporte, las rutas, el empaque y embalaje, la promoción, etc.. Puesto que a dichos elementos debemos agregar: La protección jurídica internacional, los tratados y acuerdos en la materia y los requisitos adicionales que se impongan en los países destino para permitir el acceso a dicha bebida.

Antes de planificar un proyecto de exportación de tequila se debe tener en cuenta un factor a nuestro favor, el origen y protección de la bebida. Podría parecer redundante el hecho de que nos enfoquemos en la cláusula de origen tequila, no obstante es necesario reconocer que dicha cláusula es ya reconocida en muchos tratados internacionales y demás acuerdos, cosa que es muy justa ya que México ha reconocido como originarios muchos otros productos del país con el que se tiene acuerdo. En otras palabras, México ha reconocido ciertos productos a cambio de que le sean reconocidos otros, entre ellos el Tequila.

Por esto debemos hacer énfasis en proteger en todos los aspectos la cláusula de origen del Tequila, ya que ciertamente representa una enorme fuente de divisas para los mexicanos.

A todo esto es imperante que agreguemos que, en los próximos meses se prepara una nueva modificación a la NOM Tequila (NOM-000-SCFI-1994), la cual es básicamente para prohibir las exportaciones de Tequila a granel, no obstante se plantea la posibilidad de que se prohíba solo la exportación de tequila a granel destinado a la producción de tequila 100% agave.

Este tema es realmente interesante, ya que vislumbrando elementos a futuro, se podría decir que si realmente se prohibiera la exportación de tequila a granel, surgirían básicamente tres situaciones de suma importancia.

- 1- Las compañías extranjeras dedicadas a importar tequila a granel y a producir con él tequila embotellado tendrían que trasladar sus industrias a México, específicamente a la zona protegida por la *Declaratoria de la protección de origen "Tequila "*. y ahí instalar su producción.
- 2- Dichas compañías podrían amenazar con interponer protestas y demandas contra las compañías mexicanas con las cuales tenían un contrato previo.
- 3- La derrama económica sería sin duda muy importante, ya que cerca del 85% de tequila exportado es a granel. Por razones obvias el tequila a granel¹¹⁰ representa menos trabajo incorporado, por lo cual representa menor valor agregado.

A este último punto debemos señalar que resulta paradójico y me atrevo a señalar que es estúpido exportar la materia prima, que cuesta 10 años producir¹¹¹, a empresas extranjeras que embotellarán el tequila en el extranjero para competir con el tequila

¹¹⁰ No obstante debemos recordar que legalmente, el tequila a granel no se puede revender.

¹¹¹ Recordemos que se necesita de 8 a diez años para producir agave Tequilana Wever y que para producir un litro de tequila se necesita de siete kilos de agave.

embotellado en México. Y aunado a este hecho, dicha situación se presta para que tales compañías y otras más que no tengan licencia produzcan tequila con agave de procedencia ajena a la mexicana e inclusive de otros elementos que no son agave. Aunado a esto es fácil comprender que sería mucho más difícil proteger y vigilar la correcta elaboración de tequila en todo el mundo, que solo en México.

Después de tener en cuenta tales aspectos podemos concluir que para realizar una correcta planeación logística de la exportación de Tequila es necesario tener en cuenta aspectos como son:

Producción de tequila y embotellado basándose en el mercado meta, tomando en cuenta además de los gustos, las diferencias étnicas, ideológicas y de costumbres. La producción planificada nos adelantará, sin duda, en el logro de nuestro objetivo, ya que si el producto no satisface al cliente, entonces dicho producto no será vendido.

El embotellado es parte importantísima del proceso de producción, ya que el diseño correcto de las botellas mostrará sin duda la imagen del tipo de Tequila que se está ofreciendo. Las botellas deben ser ergonómicas, con estilo y con una imagen que inspire al consumidor, básicamente.

Para continuar con una correcta planeación, es necesario conocer las distintas regulaciones del mercado meta, es decir el mercado al que se pretende exportar. Parte de dichas regulaciones influirán en la planeación de los medios de transporte y de embalaje, e inclusive en el contenido de la bebida. Ejemplo de ello lo tenemos en la Unión Europea, ya que tal destino exige un menor contenido de alcohol en cada botella de Tequila.

La distribución física es otro aspecto totalmente ligado con la logística de la comercialización de Tequila y se merece una mención especial dentro de la planeación exportadora ya que una correcta planeación de la distribución y el transporte adecuado pueden generar un ahorro considerable de divisas y una entrega optima, ambas situaciones generarán sin duda satisfactores para ambas partes, comprador y comercializador.

La distribución de Tequila debe ser planeada con suma cautela ya que engloba aspectos como son: El almacenaje, la transportación, el proceso de pedidos y el control de inventarios.

Dentro del ámbito de la distribución internacional de mercancías es importante destacar que los empaques en donde se contengan las botellas de tequila deben contener elementos como: Nombre del consignatario, destino, ruta, precauciones, referencias para identificación del contenido y composición del embarque, peso bruto, medidas cúbicas y por supuesto lugar de origen.

Dentro de la planeación logística se debe tomar en cuenta los distintos tipos de canales de comercialización, como son los consorcios de exportación y los *Joint Ventures*. Tales canales nos permitirán establecer transacciones, es decir compra-ventas.

La mercadotecnia aplicada al tequila debe basarse en un correcto y extensivo estudio del mercado meta, ya que es lo que nos permitirá: Fijar los precios, planificar la promoción de las ideas y ejecutar las exportaciones.

Con respecto a la planeación logística de la exportación de tequila es necesario tomar en cuenta cuestiones relacionadas con la operatividad del comercio exterior como son: Las regulaciones aduaneras y los tratados y acuerdos internacionales puesto que como ya hemos visto se encuentran íntimamente ligados a todo el proceso comercializador del Tequila.

Para finalizar debo mencionar que para incrementar las exportaciones de tequila se deben realizar numerosos cambios en todos los aspectos que se encuentran relacionados con el Tequila.

Hoy en día, es necesaria y urgente una diversificación de mercados que nos permita optimizar las exportaciones y no únicamente depender del consumo estadounidense.

La protección jurídica de la cláusula de origen Tequila, es otro aspecto que debe ser ampliamente corregido y enfatizado ya que en el mundo hoy por hoy, existen muchas marcas de pseudo tequila que no merecen ni siquiera ser llamadas Tequila y que compiten deslealmente con el tequila genuino de origen mexicano.

Otro aspecto que debe cambiarse y en el cual ya se esta trabajando es en la prohibición de tequila a granel, aspecto que representa el 85% de las exportaciones de esta bebida. Situación que sin duda se traducirá en una entrada de inversión extranjera por parte de las compañías que pretendan seguir produciendo Tequila y en una fuente de empleo para más mexicanos.

La promoción y la planeación de la distribución y de rutas hacia los posibles mercados meta es un aspecto que debe analizarse con suma cautela, nuestra posible elección es establecer un nicho de mercado hacia el cual se pueda exportar el tequila en cantidades que representen un ahorro de divisas tanto para el cliente como para el proveedor.

Aunado a tales se debe agregar el análisis de las distintas restricciones que se presenten para exportar, las regulaciones y restricciones que se tengan en el mercado meta como son: cuotas, permisos de importación, impuestos, y factores sociales, políticos, etc.; la competencia internacional, el tamaño del mercado y su prospectiva de crecimiento.

No obstante es importante mencionar que la prospectiva que se plantea para la exportación de tequila es sin duda esperanzadora, ya que básicamente el Gobierno Mexicano y los distintos organismos que se encargan de regular el Tequila se encuentran ya mismo trabajando en el asunto.

No obstante las expectativas, es necesario esperar a que se gesten los cambios a la NOM-Tequila para poder realizar los ajustes necesarios a la logística exportadora de esta gran bebida espirituosa, EL TEQUILA.

Por último en el anexo D se presenta una lista de las empresas que se dedican a envasar tequila en México, el motivo es que se recomienda consumir el tequila de tales empresas puesto que así se apoyará la producción nacional. Y en el anexo E se puede apreciar como se debe catar un buen tequila. Por supuesto hecho en México.

Salud!

Bibliografía

Acosta Roca Felipe, *Trámites y Documentos en Materia Aduanera*, ISEF, México 2001, pp. 137.

Agraz García del Alba Javier, *Historia de la Industria Tequila Sauza, Tres Generaciones y una Tradición*, Departamento de Investigaciones Históricas de Tequila Sauza, S.A. de Jalisco, Guadalajara Jalisco, 1963.

Carl Mac Daniel and Robert Gates, *Investigación de Mercados Contemporánea*, Thompson Editores, México 1999 pp.6

Colaiacovo Juan Luis, *Comercialización Internacional y Desarrollo de Exportaciones*, Argentina 1996, Ediciones Macchi, pp.332.

Colaiacovo Juan Luis, *Canales de Comercialización Internacional, Gerenciamiento de Negocios*, Argentina 1996, Ediciones Macchi, pp. 297.

Diez de Castro Enrique y Fernández Juan Carlos, *Distribución Comercial*. Mc Graw Hill. España 1993, pp. 234.

Dominick Salvatore, *Economía Internacional. Integración Económica*, Editorial Prentice Hill, México 1999,, 770 pp.

González Hernández Adalberto, *Reglas de Origen del Tratado del Libre Comercio*, en Alicia Lebrija y Stephan Sberro, coordinadores, *México Unión Europea, Acuerdo de concertación política y cooperación, sus aspectos fundamentales*. Editorial Miguel Ángel Porrua, pp. 177.

Gutiérrez González Salvador, *Realidad y Mitos del Tequila, Criatura y Genio del Mexicano a Través de los Siglos*. Editorial Ágata, México 2001. pp. 340.

Hidalgo Carlos F., *Introducción a los Negocios Internacionales*, Edición bilingüe Inglés-Español

Ledesma Carlos A., *Nuevos Principios de Comercio Internacional*, Ediciones Macchi, Argentina 1997. pp. 72

Lerma Kirchner Alejandro, *Comercio Internacional, Metodología para la Formulación de Estudios de Competitividad Empresarial*. ECAPSA 2000, pp. 247.

Mercado H. Salvador, *Canales de Distribución y Logística. Distribución Física y Logística*, Argentina 1996, Ediciones Macchi, pp. 259.

Mercado H. Salvador, *Tráfico Internacional Administración y Aplicaciones*. Editorial Limusa, México 1986. pp. 235.

Perry L. Johnson, *ISO 9000, Meeting the New International Standards*, Mc Graw Hill press. United States of America, 1993 pp. 22.

Piñón Antillón Rosa María, La Unión Europea, *El Bloque más Acabado de Todos*. En Misma Autora (Coordinadora), *La Regionalización del Mundo: La Unión Europea y América Latina*. FCPy S UNAM, México 1997 pp.345.

Porter Michael, Jeffrey Sachs y Andrew Walmer, *Informe Mundial de Competitividad 2000*, Oxford University Press, 2000.

Reyes Díaz Leal Eduardo, *La Mentalidad Exportadora, edición especial para BANCOMEXT*, México, 1992, pp. 107.

Robson Meter, *The Economics of International Integration*, Routledge, New York, 2000. pp. 333.

Tapia Jesús, *El Agave Azul, de las Mieles al Tequila*, Instituto Francés de América Latina, Tequila Tapatío, S.A., México 1990. pp. 20.

Trejo Vargas Pedro, *Comercio Exterior Sin Barreras*, ISEF, México. 2001. pp. 312.

Wilson John, *Comercio Internacional en la Pequeña y Mediana Empresa*, Ediciones Pirámide, Madrid, 1990, pp. 142.

Wiseman John and Sara, *Tequila, The Spirit of Mexico. Making Tequila: a trip to the distilleries*. Abbeville Press Publishers. United States of America. 2000 pp. 184.

Cibergrafia

www.tequileradearandas.com

<http://www.camaratequilera.com.mx/ingles/inform/inform/htm>.

[http://www.e-local.gob.mx/enciclo/jalisco/mpios/14094^a.htm](http://www.e-local.gob.mx/enciclo/jalisco/mpios/14094a.htm)

<http://www.itequila.org/Mapa.jpg>

<http://www.jalisco.gob.mx/aycos/heraldica/tequila.html>

<http://www.iccwbo.org/incoterms/preambles.asp>

<http://www.crt.org.mx>

http://www.eluniversal.com/2003/08/05/05082003_72856.html

<http://www.aduanas.sat.gob./principal.htm>

<http://www.europa.eu.int/comn/enlargement/enlargement.htm>

<http://www.lasemanadelsur.org>

Hemerografía, Gacetas Revistas y Periódicos

Empresas Sin tradición dañan la industria del tequila en: Gaceta Universitaria de Zapopan, Laura Sepúlveda de Velásquez. Sección Pasaje Cultural, 17 de marzo de 2003.

Velasco Jorge, *Preparan Cambios a la Norma Oficial Tequila a finales del año 2003*, en Periódico Reforma del 12 de septiembre del año 2003.

Sánchez Cintya, *La Huella del Agave*, en Periódico El UNIVERSAL, México 16 de Noviembre de 2003.pp. 17.

Periódico “el Occidental” del Miércoles 21 de septiembre de 1994, sección , pp. 3.

Envase y Embalaje para Exportación. Carta IFT Comunidad del Comercio Exterior , Instituto de Formación Técnica para el Desarrollo del Comercio Exterior de BANCOMEXT. Banco de Comercio Exterior, México, febrero de 1991.

Ortiz Horacio Rafael, *El Régimen Internacional de las Indicaciones Geográficas: Denominaciones de Origen e Indicaciones de Procedencia* , Revista de Investigaciones Jurídicas UNAM, México Año 15, 1991, pp. 306.

Periódico “Reforma”, Lunes 03 de Febrero de 1997, pág 31-A.

Revista “Expansión” No. 651, del mas de octubre de 1994, pág. 112.

Wes A. *Gestión de la Distribución Comercial* . Díaz de Santos. Madrid, 1991, p 231. Citado por Díez de Castro Enrique y Juan Carlos Fernández, en: *Distribución Comercial* . Mc.Graw Hill. España, 1993. pp. 219

Normas, Leyes, Reglamentos, Tratados y Acuerdos

NORMA Oficial Mexicana NOM-006-SCFI-1994, Bebidas alcohólicas-Tequila-Especificaciones Publicada en DOF el 3 de Septiembre de1997, entró en vigor el 2 de diciembre del mismo año.

Declaración General de Protección a la Denominación de origen Tequila, publicada en DOF el 13 de octubre de 1997.

Acuerdo sobre los Aspectos de los Derechos de la Propiedad Intelectual Relacionados con el Comercio.

Tratado de Libre Comercio de América del Norte. (TLCAN).

Acuerdo entre México y la Unión Europea sobre el reconocimiento mutuo y protección de las denominaciones en el sector de las bebidas espirituosas. Publicado en el DOF el 21 de julio de 1997.

TLC México Venezuela. Art. 14.

TLC México Bolivia art. 16 al 23.

Reglamento de control sanitario de productos y servicios, publicado en DOF al 9 de agosto de 1999.

Reglamento de la Ley General de Salud en materia de control sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios.

Ley Federal de Metrología y Normalización, Publicada en DOF el 1º de Julio de 1992.

Políticas y Procedimientos para la evaluación de conformidad. Procedimientos de Certificación y Verificación de productos sujetos del cumplimiento de las normas oficiales mexicanas, competencia de la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial. Publicadas en DOF el 24 de Octubre de 1997 y modificadas en el mismo medio oficial el 29 de Enero de 2000.

Ley Aduanera

Enciclopedias

Los Municipios de Jalisco. Colección: Enciclopedia de los Municipios de México. Secretaría de Gobernación y Gobierno del Estado de Jalisco. 1988.

Tesis

Arroyo Trejo Aidé Magali, Plan de Negocios para la Exportación de tequila a la Ciudad de Santiago en la República de Chile. Trabajo de Seminario para obtener el Título de Licenciada en Contaduría. Facultad de Estudios Superiores Cuautitlán, Cuautitlán, Edo. De México. 2003.

Farias Ochoa Damián, Aplicación del Derecho Mexicano y del Derecho Internacional en la Protección de la Denominación de Origen Tequila. Tesis Profesional para obtener el Título de licenciado en Derecho, Facultad de Derecho. Seminario de Patentes Marcas y Derechos de Autor. Ciudad Universitaria, 2002, pp.207.

Gonzalez Medina Laura Rita Mercadotecnia Internacional: Consideraciones en torno a la elaboración de proyectos de exportación. Tesis para obtener el Título de Lic. en Relaciones Internacionales, México, D.F. 1999. FCPyS. Pp. 99.

Javier Quiñónez Renato. La Importancia del Sistema Portuario en el Desarrollo del Comercio de México. Tesis para obtener el Título de Lic. en Relaciones Internacionales, México 1990. FCPyS. Pp. 157.

Marcial Vasquez Karina. La Importancia del Transporte Terrestre de carga para el Comercio entre México y Estados Unidos, durante el periodo de 1985-1990. Tesis para obtener el título de Lic. en Relaciones Internacionales, México 1991. FCPyS. pp. 188.

Peña del Olmo Magali. Envase de Tequila para exportación. Tesis Profesional para obtener del título de Lic. en Actuaría. Facultad de Ciencias, Ciudad Universitaria, 2001 pp. 84.

Preciado Meza Rosalía, Marco Tecnológico Comercial del Proceso de Producción del Tequila. Tesis Profesional para obtener el Título Lic. en Ingeniera Química. Facultad de Química. México, Ciudad Universitaria, 2001. pp. 53.

Ramírez Torres Emmanuel, Estudio del Tequila, su Historia, Producción Química, Mercadeo y Legislación. Trabajo Monográfico de actualización para obtener el Título de Química de Alimentos, Facultad de Química, México, Ciudad Universitaria, 2002. pp. 138.

Venegas Ramos Rocío. Plan de Negocios para la Exportación de Tequila a la Ciudad de Cádiz, España. Trabajo de Seminario para obtener el título de Licenciada en contaduría. Facultad de Estudios Superiores Cuautitlán, Cuautitlán, Edo. de México. 2003.

ANEXO A

SECRETARIA DE COMERCIO Y FOMENTO INDUSTRIAL

NORMA Oficial Mexicana NOM-006-SCFI-1994, Bebidas alcohólicas-Tequila-Especificaciones.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría de Comercio y Fomento Industrial.- Dirección General de Normas.- Dirección de Normalización.- Subdirección de Normas.

NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-006-SCFI-1994, BEBIDAS ALCOHOLICAS-TEQUILA-ESPECIFICACIONES.

La Secretaría de Comercio y Fomento Industrial, por conducto de la Dirección General de Normas, con fundamento en los artículos 34 fracciones XIII y XXX de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; lo., 39 fracción V, 40 fracciones XII y XV, 47 fracción IV de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, y 24 fracciones I y XV del Reglamento Interior de la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial, y

CONSIDERANDO

Que con motivo de la Declaración general de protección a la denominación de origen "Tequila", publicada en el Diario Oficial de la Federación el día 13 de octubre de 1977, el Estado mexicano se constituyó como único titular de dicha denominación, en virtud de corresponder a un producto distintivo de México;

Que en tal virtud, se ha buscado crear el escenario más adecuado para lograr que este producto distintivo de nuestro país continúe siendo un elemento de difusión de nuestra cultura y un reflejo de la calidad con la que cuenta la industria nacional;

Que es responsabilidad del Gobierno Federal establecer las medidas de apoyo que sean necesarias para garantizar que los productos que posean una denominación de origen se apeguen a los referentes establecidos en la norma oficial mexicana correspondiente y, de esa manera, garanticen calidad a los consumidores, tanto en el mercado nacional como en el extranjero;

Que aunado a lo anterior, es preciso proporcionar a los sectores económicos involucrados en la producción y comercialización del tequila, las herramientas necesarias para controlar la inocuidad, calidad y propiedad sobre el producto que elaboran o comercializan;

Que habiéndose cumplido el procedimiento establecido en la Ley Federal sobre Metrología y Normalización para la elaboración de proyectos de normas oficiales mexicanas, la presidenta del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio, ordenó la publicación del proyecto de Norma Oficial Mexicana NOM-006-SCFI-1994, Bebidas Alcohólicas - Tequila - Especificaciones, lo que se realizó en el Diario Oficial de la Federación el 30 de agosto de 1994, con objeto de que los interesados presentaran sus comentarios al citado Comité Consultivo;

Que durante el plazo de 90 días naturales, contado a partir de la fecha de publicación de dicho Proyecto de Norma Oficial Mexicana, los análisis a los que hacía referencia el artículo 45 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, estuvieron a disposición del público para su consulta; y que dentro del mismo plazo, los interesados presentaron sus comentarios al proyecto de norma, los cuales fueron analizados por el citado Comité Consultivo, realizándose las modificaciones procedentes;

Que en su sesión del 13 de agosto de 1997, el Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio aprobó la Norma Oficial Mexicana de que se trata, para ser publicada en forma definitiva; y

Que la Ley Federal sobre Metrología y Normalización establece que las normas oficiales mexicanas se constituyen como el instrumento idóneo para apoyar las denominaciones de origen, se expide la siguiente:

NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-006-SCFI-1994, BEBIDAS ALCOHOLICAS - TEQUILA - ESPECIFICACIONES.

Para efectos correspondientes, esta Norma Oficial Mexicana entrará en vigor 90 días naturales después de su publicación en el Diario Oficial de la Federación, con excepción del capítulo 11, el cual entrará en vigor 180 días naturales después de dicha publicación, prorrogable este último plazo por una sola vez, por un periodo igual, en la medida en que se compruebe la existencia de etiquetas impresas con anterioridad a la entrada en vigor de la parte general de esta NOM.

La especificación contenida en el inciso 8.3.3.2 de esta NOM no es retroactiva para todos aquellos envasadores que ya cuentan con el registro de un convenio de corresponsabilidad vigente, en los términos del artículo 175 de la Ley de Propiedad Industrial, en tanto ese convenio continúe vigente entre las mismas partes.

México, D.F., a 14 de agosto de 1997.- La Directora General de Normas, Carmen Quintanilla Madero.- Rúbrica.

NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-006-SCFI-1994, BEBIDAS ALCOHOLICAS-TEQUILA-ESPECIFICACIONES

PREFACIO

En la elaboración de la presente Norma Oficial Mexicana participaron las siguientes empresas e instituciones:

- CAMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE TRANSFORMACION.
- CAMARA REGIONAL DE LA INDUSTRIA TEQUILERA.
- CASA CUERVO, S.A. DE C.V.
- CONSEJO REGULADOR DEL TEQUILA.
- DESTILADORA AZTECA DE JALISCO, S.A. DE C.V.
- DESTILADORA GONZALEZ GONZALEZ, S.A. DE C.V.
- DESTILADOS DE AGAVE, S.A. DE C.V.
- DESTILLED SPIRITS COUNCIL OF THE UNITED STATES.
- EMPRESA EJIDAL TEQUILERA AMATITAN, FABRICA DE TEQUILA LA NUEVA REFORMA.
- INSTITUTO MEXICANO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL.
- LA MADRILEÑA S.A. DE C.V.
- LICORES VERACRUZ.
- PRESIDENT FORUM OF THE BEVERAGE ALCOHOL INDUSTRY.
- SECRETARIA DE COMERCIO Y FOMENTO INDUSTRIAL.

Delegación Federal en el Estado de Jalisco.

Dirección General de Normas.

- SOCIEDAD MEXICANA DE NORMALIZACION Y CERTIFICACION, S.C.

(NORMEX)

- TEQUILA CASCAHUIN, S.A.
- TEQUILA CENTINELA, S.A. DE C.V.
- TEQUILA CUERVO, S.A. DE C.V.
- TEQUILA EL VIEJITO, S.A. DE C.V.
- TEQUILA HERRADURA, S.A. DE C.V.
- TEQUILA ORENDAIN DE JALISCO, S.A. DE C.V.
- TEQUILA SANTA FE, S.A. DE C.V.
- TEQUILA SAUZA, S.A. DE C.V.
- TEQUILA TRES MAGUEYES, S.A. DE C.V.
- TEQUILAS DEL SEÑOR, S.A. DE C.V.

INDICE

- 0 INTRODUCCION
- 1 OBJETIVO
- 2 CAMPO DE APLICACION
- 3 REFERENCIAS
- 4 DEFINICIONES
- 5 CLASIFICACION
- 6 ESPECIFICACIONES
- 7 MUESTREO
- 8 METODOS DE PRUEBA
- 9 CONTROL DE CALIDAD

10 COMERCIALIZACION
11 INFORMACION COMERCIAL
12 BIBLIOGRAFIA
13 CONCORDANCIA CON NORMAS INTERNACIONALES
APENDICE A
APENDICE B
APENDICE C

**NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-006-SCFI-1994, BEBIDAS ALCOHOLICAS-TEQUILA-ESPECIFICACIONES
(CANCELA A LA NOM-006-SCFI-1993)**

0 Introducción

Esta Norma Oficial Mexicana (NOM) se refiere a la denominación de origen TEQUILA, cuya titularidad corresponde al Estado Mexicano en los términos de la Ley de la Propiedad Industrial. La emisión de esta NOM es necesaria, de conformidad con el punto 2 de la Declaración General de Protección a la Denominación de Origen "Tequila", publicada en el Diario Oficial de la Federación el 13 de octubre de 1977 (en lo sucesivo referida como "la Declaración") y con la fracción XV del artículo 40 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.

1 Objetivo

Esta NOM establece las características y especificaciones que deben cumplir los usuarios autorizados para producir, envasar y/o comercializar tequila, conforme al proceso que más adelante se señala.

2 Campo de aplicación

Esta NOM se aplica a la bebida alcohólica sujeta al proceso que más adelante se detalla, con agaves de la especie Tequilana weber, variedad Azul, cultivados en las entidades federativas y municipios señalados en la Declaración.

3 Referencias

Para la comprobación de las especificaciones establecidas en la presente NOM, se aplicarán las normas oficiales mexicanas, especificaciones y métodos de prueba que se mencionan a continuación:

3.1 Normas oficiales mexicanas.

NOM-002-SCFI PRODUCTOS PREENVASADOS-CONTENIDO NETO, TOLERANCIAS Y METODOS DE VERIFICACION.

NOM-030-SCFI INFORMACION COMERCIAL DE CANTIDAD EN LA ETIQUETA-ESPECIFICACIONES.

NOM-117-SSA1 BIENES Y SERVICIOS-METODO DE PRUEBA PARA LA DETERMINACION DE CADMIO, ARSENICO, PLOMO, ESTAÑO, COBRE, FIERRO, ZINC Y MERCURIO EN ALIMENTOS, AGUA POTABLE Y AGUA PURIFICADA POR ESPECTROMETRIA DE ABSORCION ATOMICA.

NOM-120-SSA1 BIENES Y SERVICIOS-PRACTICAS DE HIGIENE Y SANIDAD PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS NO ALCOHOLICAS Y ALCOHOLICAS.

NOM-142-SSA1 BIENES Y SERVICIOS-BEBIDAS ALCOHOLICAS ESPECIFICACIONES SANITARIAS-ETIQUETADO SANITARIO Y COMERCIAL.

3.2 Los métodos de prueba contenidos en el Apéndice A.

4 Definiciones

Para los efectos de esta NOM se establecen en orden alfabético las definiciones siguientes:

4.1 Abocado.

Procedimiento para suavizar el sabor del tequila, mediante la adición de uno o más de los siguientes ingredientes:

- Color caramelo
- Extracto de roble o encino natural
- Glicerina
- Jarabe a base de azúcar

El uso de cualquiera de estos ingredientes no debe ser mayor del 1% en relación al peso total que tiene el tequila, antes de su envasado; la coloración que resulte de este proceso debe ser amarillenta.

4.2 Agave.

Planta de la familia de las amarilidáceas, de hojas largas y fibrosas, de forma lanceolada, de color verde azulado, cuya parte aprovechable para la elaboración de tequila es la piña o cabeza. La única especie admitida para los efectos de esta NOM, es la Tequilana weber, variedad azul, que haya sido cultivada dentro de la zona señalada en la Declaración.

4.3 Buenas prácticas de fabricación.

Conjunto de normas y actividades relacionadas entre sí, destinadas a garantizar que los productos tienen y mantienen las especificaciones requeridas para su consumo.

4.4 Dependencia.

Cualquier dependencia o entidad de la Administración Pública Federal.

4.5 DGN.

La Dirección General de Normas de la SECOFI.

4.6 Etiqueta.

Todo rótulo, marbete, inscripción, imagen u otra forma descriptiva o gráfica, ya sea que esté impreso, marcado, grabado, en relieve, hueco, estarcido o adherido al empaque o envase del producto.

4.7 IMPI.

El Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial.

4.8 Ley.

La Ley Federal sobre Metrología y Normalización.

4.9 Límite mínimo y límite máximo.

Cantidad fijada en esta NOM en la que no existe tolerancia.

4.10 Lote.

Cantidad de un producto elaborado en un mismo lapso para garantizar su homogeneidad.

4.11 Maduración del tequila.

Transformación lenta que le permite adquirir al producto las características organolépticas deseadas, por procesos fisicoquímicos que en forma natural tienen lugar durante su permanencia en recipientes de madera de roble o encino.

4.12 NOM.

Norma Oficial Mexicana.

4.13 Operaciones unitarias.

Son las etapas del proceso de elaboración del tequila, en las cuales las materias primas sufren cambios químicos, bioquímicos y físicos, hasta obtener un producto determinado en cada una de ellas. Existen las siguientes etapas básicas de dicho proceso: jima, hidrólisis, extracción, fermentación, destilación, maduración, en su caso, y envasado.

4.14 PROFECO.

La Procuraduría Federal del Consumidor.

4.15 SECOFI.

La Secretaría de Comercio y Fomento Industrial.

4.16 Superficie principal de exhibición.

De conformidad con la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI (ver 3 referencias), aquella parte de la etiqueta o envase a la que se le da mayor importancia para ostentar el nombre y la marca comercial del producto, excluyendo las tapas y fondos de latas, tapas de frascos, hombros y cuellos de botellas.

4.17 Tequila.

Bebida alcohólica regional obtenida por destilación y rectificación de mostos, preparados directa y originalmente del material extraído, dentro de las instalaciones de la fábrica, derivado de la molienda de las cabezas maduras de agave, previa o posteriormente hidrolizadas o cocidas, y sometidos a fermentación alcohólica con levaduras, cultivadas o no, siendo susceptible de ser enriquecido por otros azúcares hasta en una proporción no mayor de 49%, en la inteligencia de que no están permitidas las mezclas en frío. El tequila es un líquido que, de acuerdo a su tipo, es incoloro o amarillento cuando es madurado en recipientes de madera de roble o encino, o cuando se aboque sin madurarlo.

Cuando en esta NOM se haga referencia al término "Tequila", se entiende que aplica a las dos categorías señaladas en el capítulo 5, salvo que exista mención expresa al "Tequila 100% de agave" o "Tequila 100% puro de agave".

4.17.1 Tequila blanco.

Producto cuya graduación alcohólica comercial debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución.

4.17.2 Tequila joven u oro.

Producto susceptible de ser abocado, cuya graduación alcohólica comercial debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución. El resultado de las mezclas de tequila blanco con tequilas reposados y/o añejos se considera como tequila joven u oro.

4.17.3 Tequila reposado.

Producto susceptible de ser abocado, que se deja por lo menos dos meses en recipientes de madera de roble o encino, cuya graduación alcohólica comercial debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución. En mezclas de diferentes tequilas reposados, la edad para el tequila resultante es el promedio ponderado de las edades y volúmenes de sus componentes.

4.17.4 Tequila añejo.

Producto susceptible de ser abocado, sujeto a un proceso de maduración de por lo menos un año en recipientes de madera de roble o encino, cuya capacidad máxima sea de 600 litros, y con una graduación alcohólica comercial que debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución. En mezclas de diferentes tequilas añejos, la edad para el tequila resultante es el promedio ponderado de las edades y volúmenes de sus componentes.

5 Clasificación

5.1 Categorías.

De acuerdo al porcentaje de los azúcares provenientes del agave que se utilicen en la elaboración del tequila, éste se puede clasificar en una de las categorías siguientes:

5.1.1 "Tequila 100% de agave" o "Tequila 100% puro de agave".

Es aquel producto que se obtiene de la destilación y rectificación de mostos, preparados directa y originalmente del material extraído, dentro de las instalaciones de la fábrica, derivado de la molienda de las cabezas maduras de agave, previa o posteriormente hidrolizadas o cocidas, y sometidos a fermentación alcohólica con levaduras, cultivadas o no. Para que este producto sea considerado como "Tequila 100% de agave" o "Tequila 100% puro de agave", debe ser

embotellado en la planta de envasado que controle el propio fabricante, misma que debe estar ubicada dentro de la zona de denominación de origen.

Este producto puede ser denominado como "Tequila 100% de agave" o "Tequila 100% puro de agave".

5.1.2 "Tequila".

Es aquel producto que se obtiene de la destilación y rectificación de mostos, en cuya formulación se han adicionado hasta una proporción no mayor del 49% de azúcares distintos a los derivados de la molienda, extraídos dentro de las instalaciones de la fábrica, de las cabezas maduras del agave, previa o posteriormente hidrolizadas o cocidas y sometidos a fermentación alcohólica con levaduras, cultivadas o no, en la inteligencia que no están permitidas las mezclas en frío.

5.2 Tipos.

5.2.1 De acuerdo a las características adquiridas en procesos posteriores a la destilación y rectificación, el tequila se clasifica en 4 tipos:

- Tequila blanco.
- Tequila joven u oro.
- Tequila reposado.
- Tequila añejo.

5.2.2 Para el mercado internacional se puede sustituir la clasificación mencionada en el párrafo anterior por la traducción al idioma correspondiente, o bien, por la siguiente:

- Tequila "Silver" en lugar de Tequila blanco.
- Tequila "Gold" en lugar de Tequila joven u oro.
- Tequila "Aged" en lugar de Tequila reposado.
- Tequila "Extra-aged" en lugar de Tequila añejo.

6 Especificaciones

6.1 Del producto.

6.1.1 El producto objeto de esta NOM debe cumplir con las especificaciones señaladas en la tabla 1.

TABLA 1

ESPECIFICACIONES FISICOQUIMICAS DEL TEQUILA

	Tequila blanco		Tequila joven u oro		Tequila reposado		Tequila añejo	
	mínimo	máximo	mínimo	máximo	mínimo	máximo	mínimo	máximo
Porcentaje de alcohol a 20°C	38,0	55,0	38,0	55,0	38,0	55,0	38,0	55,0
Extracto seco (g/l)	0	0,20	0	5,0	0	5,0	0	5,0
Valores expresados en mg/100 ml referido a alcohol anhidro								
Alcoholes superiores (en alcohol amílico) (1)	20	400	20	400	20	400	20	400
Metanol (2)	30	300	30	300	30	300	30	300
Aldehidos	0	40	0	40	0	40	0	40
Esteres	2	270	2	350	2	360	2	360
Furfural (3)	0	1	0	1	0	1	0	1

NOTAS

Nota 1: Supeditado a un análisis cromatográfico, se puede elevar el parámetro máximo hasta 500 mg/100 ml

Nota 2: El parámetro mínimo puede disminuir si el productor de tequila demuestra a satisfacción del organismo de certificación acreditado, que es viable reducir el contenido de metanol mediante un proceso distinto.

Nota 3: Supeditado al análisis, vía húmeda, se puede elevar el parámetro máximo hasta 4 mg/100 ml

6.1.2 De ser necesario, para obtener la graduación comercial requerida, se debe usar agua potable, destilada o desmineralizada.

6.1.3 Son aplicables para los efectos de esta NOM las especificaciones contenidas en el inciso 6.4 de la Norma Oficial Mexicana NOM-142-SSA1 (ver 3 referencias), para lo cual debe tomarse en consideración la Norma Oficial Mexicana NOM-117-SSA1 (ver 3 referencias). Dichas especificaciones son exclusivamente objeto de verificación oficial por parte de las dependencias y su certificación no es obligatoria.

6.2 Del agave.

El agave que se utilice como materia prima para la elaboración de tequila, debe ser maduro, de la especie Tequilana weber, variedad azul, y haber sido cultivado en la región geográfica descrita en la Declaración.

6.3 Uso de azúcares.

El producto objeto de esta NOM es susceptible de ser enriquecido por otros azúcares hasta en una proporción no mayor del 49%, en la medida de que se trate del tequila a que hace referencia el inciso 5.1.2, sin que se permitan las mezclas en frío.

6.4 Maduración.

En caso del tequila reposado, el producto debe dejarse en recipientes de madera de roble o encino por lo menos dos meses. Para el tequila añejo el proceso de maduración debe durar, por lo menos, un año en recipientes de madera de roble o encino, cuya capacidad máxima sea de 600 litros.

7 Muestreo

7.1 Requisitos generales.

La aplicación del plan de muestreo descrito en esta NOM obliga a los fabricantes y envasadores a llevar un control de calidad permanente a través de su propia infraestructura o por medio de la contratación de los servicios de organismos de evaluación de la conformidad acreditados, tales como organismos de certificación, laboratorios de pruebas y/o unidades de verificación.

7.2 Del producto a granel.

Del producto a granel contenido en los carrostanque, pipas o pipones, se toma una muestra constituida por porciones aproximadamente iguales, extraídas de los niveles inferior, medio y superior, en la inteligencia que el volumen extraído no debe ser menor de 3 litros. En el caso del producto contenido en barriles, se debe tomar una muestra constituida con porciones aproximadamente iguales, extraídas del número de barriles que se especifican en el Apéndice B de esta NOM, de tal manera que se obtenga un volumen total no menor de 3 litros.

Cada muestra extraída, previamente homogeneizada debe dividirse en 3 porciones de aproximadamente un litro cada una, de las cuales debe envasarse en un recipiente debidamente identificado con una etiqueta firmada por las partes interesadas, debiendo cerrarse en forma tal que garantice su inviolabilidad. Estas porciones se reparten en la forma siguiente: dos para el organismo de certificación de producto o unidad de verificación acreditados o, a falta de éstos, para la DGN y una para la empresa visitada. En el primer caso, de las dos muestras, una se analiza y la otra permanece en custodia para usarse en caso de tercera.

7.3 Envases menores.

7.3.1 Para producto en recipientes menores, cada muestra debe integrarse con el conjunto de las porciones aproximadamente iguales, tomadas del número de envases que se especifica en el Apéndice C de esta NOM, de tal manera que se obtenga un volumen total no menor de 3 litros.

Cuando el número de envases muestreados resulte insuficiente para reunir los 3 litros requeridos como mínimo, se muestrean tantos envases como sean necesarios hasta completar dicho volumen. Con las muestras se debe proceder de acuerdo con el último párrafo del inciso 7.2.

7.3.2 La selección de los barriles o envases menores para extraer las porciones de muestra debe efectuarse al azar.

8 Métodos de prueba

La verificación del cumplimiento de las especificaciones que se establecen en esta NOM, se realiza como sigue:

8.1 Del producto.

Deben aplicarse los métodos de prueba referidos en el capítulo 3 de esta NOM.

8.2 Del proceso de fabricación.

8.2.1 Maduración en recipientes de roble o encino.

Constatación de la existencia de recipientes y documentos de ingresos y extracciones de producto de esos recipientes (bitácora foliada).

Los recipientes en que se realiza deben estar sellados durante todo el tiempo del proceso. Los sellos son impuestos y levantados por el organismo de certificación de producto acreditado.

8.2.2 Agua destilada o desmineralizada.

Debe constatarse la existencia del equipo de destilación o desmineralización en condiciones de operación y la bitácora de uso del equipo y destino del agua destilada o desmineralizada. En su caso, debe verificarse la existencia de las facturas o comprobantes de compra o entrega de los volúmenes utilizados de agua destilada o desmineralizada.

8.3 Relativos a la autenticidad del tequila.

8.3.1 Agave.

El agave que se utilice como materia prima para la elaboración de cualquier tipo de tequila, debe cumplir con los requisitos mencionados a continuación:

8.3.1.1 Estar inscrito en el Registro de Plantación de Predios instalado para tales efectos por el organismo de certificación de producto acreditado.

8.3.1.2 Contar con la supervisión del organismo de certificación de producto acreditado en donde se comprueben los requisitos enunciados en el inciso 6.2 y en el subinciso 8.3.1.1.

8.3.2 Uso de azúcares.

8.3.2.1. El productor de tequila debe demostrar, en todo momento, que el producto no ha sido adulterado en las operaciones unitarias durante su elaboración, particularmente a partir de la formulación de los mostos. La prueba admisible para tales efectos consiste en un balance de materias primas y materiales que determine la participación mayoritaria o total de los azúcares procedentes del agave, así como en el cálculo de eficiencias de cada operación unitaria y del total de las etapas del proceso de elaboración. Por tal motivo, el productor de tequila debe llevar un registro actualizado de por lo menos, los documentos siguientes:

a) Facturas de materia prima y de venta de producto terminado;

b) Fichas de entradas y salidas de materia prima y producto terminado; y,

c) Inventarios, fichas de entradas y salidas de producto sometido a un proceso de maduración.

8.3.2.2. En ningún momento el productor de tequila puede elaborar simultáneamente cualquier otro producto en las instalaciones del productor autorizado por la dependencia competente, a menos de que cuente con líneas de producción claramente diferenciadas a juicio del organismo de certificación acreditado y se notifique a éste dicha circunstancia con la debida anticipación a la fecha de inicio de la producción simultánea de cualquier otro producto distinto del tequila.

8.3.2.3 La comprobación de lo establecido en esta NOM se realiza a través de inspección permanente por parte del organismo de certificación de producto acreditado, independientemente que puede ser corroborado por cualquier autoridad federal competente o por una unidad de verificación acreditada.

Este requisito se cumple a través del uso ininterrumpido de sistemas aleatorios de inspección previamente aprobados por la DGN, los cuales, en su caso, deben por lo menos incluir una huella cromatográfica que permita identificar el tequila de cada productor y garantice la integridad del producto.

8.3.3 Envasado.

El envasador de tequila debe demostrar, en todo momento, que el producto no ha sido adulterado desde su entrega a granel hasta el envasado final del mismo. Para tales efectos, la actividad de envasado se sujeta a los lineamientos siguientes:

8.3.3.1 Los envasadores que no produzcan tequila y/o adquieran el producto a granel de un fabricante, no pueden mezclar tequila de diferentes tipos o procedencias.

8.3.3.2 El envasador no puede utilizar más de un proveedor de tequila por marca o por tipo de tequila de esa marca.

8.3.3.3 El producto que ostente la leyenda "Tequila 100% de agave" o "Tequila 100% puro de agave" debe ser embotellado en la planta de envasado del propio fabricante dentro de la zona de denominación de origen. En caso de que la planta no esté ubicada en las instalaciones de la fábrica, el traslado a granel del producto debe ser supervisado por el organismo de certificación de producto acreditado, o en su caso, por una unidad de verificación acreditada, a través de los mecanismos que previamente apruebe la DGN. Se considera que la planta de envasado es del propio fabricante cuando éste mantiene el control total del proceso de envasado.

8.3.3.4 El traslado a granel del tequila debe ser supervisado por una unidad de verificación acreditada, de conformidad con los mecanismos que previamente apruebe la DGN. El proceso de envasado está sujeto a la inspección por lote de esa unidad de verificación.

8.3.3.5 El envasador que no es productor de tequila no debe cambiar en forma alguna las características organolépticas del producto que recibe, salvo diluirlo con agua para obtener la graduación alcohólica comercial del tequila dentro de los parámetros permitidos en esta NOM. Por lo tanto, no puede madurar ni abocar el mismo.

8.3.3.6 El envasador que no es productor de tequila sólo puede envasar el producto que haya sido elaborado bajo la supervisión del organismo de certificación acreditado. Por tal motivo, debe corroborar que cada lote que recibe cuenta con un certificado de conformidad de producto vigente.

8.3.3.7 El envasador no debe envasar simultáneamente producto distinto del tequila en sus instalaciones, a menos de que cuente con líneas de producción claramente diferenciadas a juicio de la unidad de verificación acreditada que se contrate para supervisar dicho proceso y se notifique dicha circunstancia a esa unidad de verificación con la debida anticipación a la fecha de inicio del proceso de envasado simultáneo de cualquier producto distinto del tequila.

8.3.3.8 El envasador que no es productor de tequila debe llevar un registro actualizado de, por lo menos, los documentos siguientes:

a) Notas de remisión, facturas de compraventa de tequila y de materiales de envase, incluyendo etiquetas;

b) Cuadros comparativos de análisis de especificaciones fisicoquímicas previos a la comercialización, con los parámetros permitidos en el inciso 6.1 de esta NOM; y

c) Copia de los certificados de cumplimiento de NOM que amparen cada lote que haya sido recibido.

8.3.3.9 Para demostrar que el tequila no ha sufrido adulteraciones durante el proceso de envasado, deben coincidir las comparaciones de áreas y posición de picos cromatográficos de muestreo, realizados en la planta de envase con los obtenidos en la fábrica proveedora de tequila.

8.3.3.10 El tequila se debe envasar en recipientes nuevos, aceptados por las autoridades sanitarias, que garanticen su conservación y no alteren su calidad. La capacidad de cada envase no debe ser mayor de 5 litros y en, ningún caso, se deben usar envases con marcas que pertenezcan a otro fabricante.

8.3.3.11 La comprobación de lo establecido en el inciso 8.3.3, y en general cualquier aspecto relacionado de esta NOM que se le aplique a la actividad de envasado, se realiza a través de la inspección por lote que para tales efectos lleva a cabo la unidad de verificación acreditada que se contrate para supervisar dicho proceso, independientemente que puede ser corroborado por cualquier dependencia.

8.4 Presunción de incumplimiento.

Si cualquier dependencia competente o una unidad de verificación acreditada detecta el incumplimiento de cualquier disposición contenida en esta NOM, particularmente a lo señalado en el presente capítulo, por parte de un productor y envasador de tequila, se presume la comisión de una infracción. Dentro de los 15 días hábiles siguientes a la notificación de la resolución que emita la dependencia competente, el presunto infractor puede manifestar por escrito lo que a su derecho convenga, en la inteligencia que una vez agotado dicho plazo, la dependencia que emitió esa resolución puede imponer las sanciones que correspondan, de conformidad con la legislación de la materia.

Lo anterior, deja a salvo las facultades que, conforme a otras disposiciones legales, posean en materia de inspección las dependencias.

8.5 Trámites ante dependencias.

El incumplimiento de cualquier trámite necesario para obtener las autorizaciones para producir, envasar y/o comercializar tequila, que hayan sido aprobados por la DGN o el IMPI, en el ámbito de sus competencias, se considera violatorio de las disposiciones de esta NOM.

9 Control de calidad

De conformidad con el artículo 56 de la Ley, los productores y envasadores de tequila deben mantener sistemas de control de calidad compatibles con las normas aplicables y las buenas prácticas de fabricación. Asimismo, también deben verificar sistemáticamente las especificaciones contenidas en esta NOM, utilizando equipo suficiente y adecuado de laboratorio, así como los métodos de prueba apropiados, llevando un control estadístico de la producción que objetivamente demuestre el cumplimiento de dichas especificaciones.

10 Comercialización

10.1 El productor y envasador no pueden comercializar tequila alguno que no cuente con un certificado expedido por el organismo de certificación acreditado.

10.2 Se prohíbe la reventa a granel de tequila tanto en el mercado nacional, como en el internacional.

Asimismo, se prohíbe la exportación de tequila a cualquier país y/o comprador distinto del expresado en el certificado de exportación que expida para esos efectos el organismo de certificación de producto acreditado.

10.3 La compra y venta de producto a granel entre productores de tequila se considera como una operación de materia prima y, por consiguiente, permitida en esta NOM, siempre y cuando se realice bajo las condiciones siguientes:

10.3.1 El traslado del producto a granel y la subsecuente recepción debe ser supervisada por un organismo de certificación de producto acreditado, el cual lo hace constar en un registro especial que se toma en cuenta en el balance de materias primas de la fábrica receptora.

10.3.2 El producto que se recibe debe sufrir un cambio que le dé valor agregado. Así, éste debe ser madurado o abocado, o si se recibe Tequila blanco, al menos diluirlo en agua hasta su graduación alcohólica comercial y envasarlo.

10.3.3 El número de contraseña oficial que debe ostentar en la etiqueta el tequila es el correspondiente de la fábrica receptora.

10.4 El productor y envasador de tequila debe reportar el número de litros producidos o envasados mensualmente al organismo de certificación de producto acreditado o, en su caso, a la unidad de verificación acreditada, especificando el nombre de los compradores directos a granel en el mercado nacional e internacional y bajo qué marcas se está comercializando el producto. Estas entidades acreditadas deben elaborar un informe bimestral en donde se haga constar el producto certificado por marca que legítimamente puede ser comercializado, mismo que debe ser enviado a la DGN, al IMPI y a la PROFECO.

10.5 El productor autorizado a utilizar la denominación de origen tequila, debe satisfacer los lineamientos establecidos en esta NOM y en la Ley de Propiedad Industrial, particularmente los siguientes:

a) Estar al corriente en los trámites a que se refiere el inciso 8.5 de esta NOM; y,

b) Contar en todo momento con un certificado de cumplimiento con esta NOM, expedido por un organismo de certificación de producto acreditado.

10.6 En caso de que se pretenda utilizar una marca para el tequila, distinta a la del productor o el tequila sea envasado por una persona diferente al fabricante, se debe presentar para su inscripción ante el IMPI un convenio de corresponsabilidad que incluya las declaraciones y cláusulas que para tales efectos publique el IMPI en el Diario Oficial de la Federación, de conformidad con esta NOM y con el artículo 175 de la Ley de la Propiedad Industrial. Adjunto a ese convenio se deben anexar los proyectos de etiqueta que se adherirán al envase en el cual se comercialice, en el país o en el extranjero, dicho producto. En ningún momento las etiquetas deben dañar o menoscabar la imagen del tequila como producto nacional.

10.7 El envasador debe cumplir cabalmente con los requisitos de etiquetado contenidos en el capítulo 11 de esta NOM. Lo anterior, independientemente de los requisitos que impongan las leyes del país importador.

11 Información comercial

11.1 Marcado y etiquetado.

Cada envase debe ostentar una etiqueta en forma destacada y legible, con la siguiente información en idioma español:

a) La palabra "Tequila";

b) Categoría y tipo a las que pertenece, conforme al capítulo 5 de esta NOM;

c) Contenido neto expresado en litros o mililitros, conforme a la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI (ver 3 referencias);

d) Por ciento de alcohol en volumen a 20°C, que podrá abreviarse "% Alc. Vol.";

e) Nombre o razón social del productor de tequila o de la fábrica autorizada y, en su caso, del envasador que haya obtenido un dictamen de la unidad de verificación acreditada, distinto al certificado del productor del tequila;

f) Domicilio del productor de tequila o de la fábrica autorizada y, en su caso, del envasador que haya obtenido un dictamen de la unidad de verificación acreditada, distinto al certificado del productor del tequila;

g) Marca registrada;

h) La leyenda "HECHO EN MEXICO";

i) Contraseña oficial, conforme a la norma oficial mexicana correspondiente;

j) Lote: cada envase debe llevar grabada o marcada la identificación del lote a que pertenece, con una indicación en clave. La identificación del lote que incorpore el fabricante no debe ser alterado u oculto de forma alguna; y,

k) Otra información sanitaria o comercial exigida por otras disposiciones legales aplicables a las bebidas alcohólicas.

11.2 Presentación de la información.

11.2.1 Deben aparecer en la superficie principal de exhibición, cuando menos, la información señalada en los literales a), b), c), d) y g) del inciso 11.1. El resto de la información a que se refiere ese inciso, debe aparecer y puede incorporarse en cualquier otra parte de la etiqueta o envase.

11.2.2 Para el producto de exportación, deben aparecer en la superficie principal de exhibición, cuando menos, la información señalada en los literales a), b) y g) del inciso 11.1. La información contenida en los literales e), h) e i) del inciso 11.1, debe aparecer y puede incorporarse en cualquier otra parte de la etiqueta o envase. La información contenida en el literal h) del inciso 11.1 puede ser objeto de traducción a otro idioma.

12 Bibliografía

12.1 NOM-006-SCFI-1993 Bebidas Alcohólicas - Tequila - Especificaciones.

12.2 NOM-008-SCFI-1993 Sistema General de Unidades de Medida.

12.3 Declaración General de Protección a la Denominación de Origen "Tequila", publicada en el Diario Oficial de la Federación el 13 de octubre de 1977.

12.4 Ley de Propiedad Industrial, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 2 de agosto de 1994.

12.5 Ley Federal sobre Metrología y Normalización, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1o. de julio de 1992.

13 Concordancia con normas internacionales

No se establece concordancia con normas internacionales por no existir referencia alguna en el momento de su elaboración.

APENDICE A

A.1 Determinación de azúcares invertidos en azúcares y jarabes - Método de Lane y Eynon

A.1.1 Campo de aplicación

El presente procedimiento se aplica para la determinación de reductores totales, contenidos en las materias primas utilizadas para elaborar tequila o tequila 100% y materiales en proceso, previos a la fermentación.

A.1.2 Reactivos y materiales.

A.1.2.1 Reactivos.

A menos que se especifique lo contrario, los reactivos que se mencionan a continuación deben ser de grado analítico y cuando se mencione o se indique agua, ésta debe ser destilada o desionizada.

A.1.2.1.1 Ácido clorhídrico concentrado con densidad relativa de 1,1029

A.1.2.1.2 Solución de Fehling

a) Solución de sulfato de cobre

Disolver 34,639 g de sulfato de cobre pentahidratado ($\text{CuSO}_4 \cdot 5\text{H}_2\text{O}$) en un matraz aforado de 500 ml y aforar con agua.

b) Solución alcalina de tartrato

Disolver 173 g de sales de Rochelle, o sea tartrato de sodio y potasio tetrahidratado ($\text{KNaC}_4\text{O}_6\text{H}_2\text{O}$) y 50 g de hidróxido de sodio (NaOH) en un matraz aforado de 500 ml y aforar con agua. Dejar reposar la solución durante dos días.

NOTA- Estandarización de la solución de Fehling

Con pipeta tomar con exactitud 10 ml o 25 ml de la mezcla del reactivo de Soxhlet (5 o 12,5 ml de cada una de las soluciones de soxhlet (a) y (b) en un matraz Erlenmeyer (la cantidad de cobre difiere ligeramente entre los dos métodos de pipeteo, por lo cual se debe usar el mismo, para la estandarización y la determinación). Preparar la solución estándar de azúcar a tal concentración que más de 15 ml y menos de 50 ml sean requeridos para reducir todo el cobre. Colocar esta solución en una bureta de punta lateral larga que evite el contacto del vapor con el cuerpo de ésta.

Adicionar la solución de azúcar al matraz hasta 0,5 l ml del total requerido, caliente la mezcla hasta ebullición sobre un mechero con tela de alambre y mantenga la ebullición moderada por 2 min. (se pueden utilizar perlas de ebullición o cualquier material inerte que mantenga la ebullición uniforme). Sin quitar de la llama, adicione 1 ml de solución acuosa de azul de metileno al 0,2% (o de 3 a 4 gotas de solución al 1%) y completar la titulación dentro de un tiempo total de ebullición de 3 min., con adiciones pequeñas (2 a 3 gotas) de la solución de azúcar, hasta decolorar el indicador (mantener la salida del vapor continuamente previene la reoxidación del cobre o el indicador). Luego de completar la reducción del cobre, el azul de metileno es reducido a un compuesto incoloro y la solución toma el color naranja de Cu_2O que tenía antes de la adición del indicador.

Si se requieren sólo resultados aproximados (dentro del 1%), la estandarización se puede omitir, siempre y cuando las especificaciones del análisis sean observadas estrictamente.

A.1.2.1.3 Solución de azúcar invertido en agua.

Disolver 9.5 g de sacarosa en un matraz aforado de 1000 ml y aforar con agua. Un mililitro de esta solución equivale a 0,01 g de reductores.

A.1.2.1.4 Solución indicadora de azul de metileno en agua al 0,2%.

A.1.2.1.5 Oxalato de sodio seco.

A.1.2.2 Materiales y aparatos.

A.1.2.2.1 Materiales.

- Bureta de 50 ml graduada en 0,1 ml
- Cápsula de níquel de capacidad adecuada
- Fuente de calor con regulador de temperatura
- Matraces aforados de 100 ml, 200 ml y 1000 ml

- Matraz Erlenmeyer de 300 ml
- Pipetas volumétricas de 5 ml y 10 ml
- Papel filtro para azúcar
- Papel filtro ayuda
- Termómetro con escala de 0°C a 100°C
- Material común de laboratorio

A.1.2.2.2 Aparatos

- Agitador eléctrico
- Balanza analítica con sensibilidad de $\pm 0,1$ mg

A.1.3 Preparación para la titulación de la solución de Fehling.

Con pipeta medir 5 ml de solución de sulfato de cobre y ponerlos en un matraz Erlenmeyer de 300 ml. Hacer lo mismo con la solución de tartrato de sodio y potasio, colocándola en el mismo matraz. Agregar 50 ml de agua. Enjuagar una bureta graduada de 50 ml con solución de azúcar invertido y luego llenarla. Colocar el matraz Erlenmeyer con la solución de Fehling sobre la fuente de calor y cuando empiece la ebullición, hacer una titulación exploratoria rápida, previa a la titulación definitiva, agregando solución de azúcar invertido con la bureta y usando azul de metileno como indicador.

Una vez conocidos casi con exactitud los mililitros necesarios para reducir el cobre de la solución de Fehling, se procede a otra titulación, agregando inmediatamente después que la solución de Fehling comienza a hervir, y de una sola vez, con la bureta un poco inclinada, el volumen necesario menos 1 ml, aproximadamente, de solución de azúcar invertido.

Agregar unas cinco gotas de solución de azul de metileno, y sin que deje de hervir, agregar el volumen que falta (± 1 ml) hasta que el color azul desaparezca.

El tiempo total para hacer la titulación no debe exceder de 3 min.; 2 min., para agregar la casi totalidad de la solución de azúcar invertido y el indicador, y 1 min. más para concluir dicha titulación.

Hacer dos determinaciones y los volúmenes de solución de azúcar invertido gastados no debe diferir en más de 0,1 ml.

El promedio aritmético de ambas lecturas es el volumen gastado en la titulación.

Suponiendo que este volumen fue de 5,0 ml, los reductores necesarios para reducir el cobre de la solución de Fehling se obtienen de la siguiente manera:

$$5,0 \times 0,01 = 0,05 \text{ g de reductores}$$

A.1.4 Procedimiento.

a) Método de incrementos.- Utilice este método si no conoce la concentración aproximada del azúcar en la muestra. A 10 ml o 25 ml de la mezcla de soxhlet, añada 15 ml de la solución de azúcar, y caliente hasta punto de ebullición sobre mechero con tela de alambre. Poner a ebullición por, aproximadamente, 15 s y rápidamente adicionar solución de azúcar hasta que sólo un ligero color azul permanezca.

Entonces adicione 1 ml de azul de metileno al 0,2% (o 3 o 4 gotas de solución al 1%) y completar la titulación adicionando la solución de azúcar gota a gota (el error en esta titulación debe ser 1%).

b) Método estándar.- Para una precisión más alta, repetir la titulación adicionando casi la cantidad completa de solución de azúcar requerida para reducir el cobre, calentar hasta punto de ebullición y mantener a ebullición moderada por 2 min. (se recomienda utilizar perlas de ebullición). Sin quitar el calentamiento, adicionar 1 ml de solución acuosa de azul de metileno al 0,2 % (o 3 o 4 gotas de solución al 1%) y completar la titulación dentro de un tiempo total de ebullición de 3 min., con adiciones pequeñas (2 o 3 gotas) de solución de azúcar hasta decolorar el indicador. Después de completar la reducción del cobre se reduce el azul de metileno a un compuesto incoloro y la solución toma el color naranja del Cu2O que tenía antes de la adición del indicador.

A.1.5 Cálculos

$$\frac{\text{mg azúcar}}{100 \text{ ml}} = \frac{\text{azúcar reductor total requerido}}{\text{ml titulación}}$$

A.2 Determinación de reductores totales en azúcares y materiales azucarados - Método de Lane y Eynon

A.2.1 Reactivos y materiales.

A.2.1.1 Reactivos.

A menos que se especifique lo contrario, los reactivos que se mencionan a continuación deben ser de grado analítico y cuando se mencione o se indique agua, ésta debe ser destilada o desionizada.

a) Solución de Fehling

a.1) Solución de sulfato de cobre

Disolver 34,639 g de sulfato de cobre pentahidratado ($\text{CuSO}_4 \cdot 5\text{H}_2\text{O}$) en un matraz aforado de 500 ml y aforar con agua.

a.2) Solución alcalina de tartrato

Disolver 173 g de sales Rochelle, o sea tartrato de sodio y potasio tetrahidratado ($\text{KNaC}_4\text{O}_6 \cdot 4\text{H}_2\text{O}$) y 50 g de hidróxido de sodio (NaOH) en un matraz aforado de 500 ml y aforar con agua. Dejar reposar la solución durante dos días.

b) Solución de azúcar invertido en agua

Disolver 10 g de glucosa en un matraz aforado de 1000 ml y aforar con agua. Un mililitro de esta solución equivale a 0,01 g de reductores.

c) Solución indicadora de azul en metileno en agua

Disolver 1 g de azul de metileno en un matraz aforado de 100 ml y aforar.

d) Oxalato de sodio seco

A.2.1.2 Materiales y aparatos

A.2.1.2.1 Materiales

- Bureta de 50 ml graduada en 0,1 ml
- Cápsula de níquel de capacidad adecuada
- Fuente de calor con regulador de temperatura
- Matraces aforados de 100 ml, 100 ml y 1 000 ml
- Matraz Erlenmeyer de 300 ml
- Pipetas volumétricas de 5 ml y 10 ml
- Papel filtro para azúcar
- Papel filtro ayuda
- Termómetro con escala de 0°C a 100°C
- Materiales común de laboratorio

A.2.1.2.2 Aparatos

- Agitador eléctrico
- Balanza analítica con exactitud de $\pm 0,1$ mg

A.2.1.3 Procedimiento

Colocar 26 g de muestra en un matraz aforado de 200 ml, disolver y llevar al aforo, de esta solución, tomar una alícuota de 50 ml transferirlos a un matraz aforado de 100 ml, agregar 25 ml de agua, a continuación agregar poco a poco y girando el matraz 10 ml de ácido clorhídrico con una densidad relativa de 1,1029 (24,85° Brix a 20°C).

Calentar el baño de agua a 70°C; colocar el matraz con un termómetro dentro, agitando constantemente hasta que el contenido llegue a 67°C, lo cual debe lograrse de 2,5 min. a 3 min. Continuar calentando la solución exactamente 5 min. más desde el momento que el termómetro marque los 67°C, tiempo durante el cual la temperatura del contenido del matraz debe llegar aproximadamente a 69°C. Al final de los 5 min., colocar el matraz en agua fría. Cuando se alcance más o menos la temperatura ambiente, dejar enfriar en el baño de agua por lo menos 30 min. más. Lavar el termómetro de modo que el agua de lavado caiga dentro del matraz y aforar a 100 ml.

Con una pipeta volumétrica tomar 10 ml de esta solución, transferirlos a un matraz aforado de 100 ml, aforar con agua, tapar el matraz y homogeneizar.

Con una pipeta volumétrica transferir 5 ml de solución de sulfato de cobre y 5 ml de solución de tartrato de sodio y potasio a un matraz Erlenmeyer de 300 ml y titular con la solución preparada de reductores totales, procediendo como se hizo para la titulación de la solución de Fehling.

A.2.4 Expresión de resultados.

A.2.4.1 Cálculos

El cálculo se hace con la siguiente fórmula:

$$r = \frac{k \times 80 \times 10\,000}{V \times m}$$

Donde:

r es el porcentaje de reductores totales en la muestra;

k son los gramos de reductores necesarios resultantes de la titulación de la solución de Fehling;

V son los centímetros cúbicos de solución de reductores totales gastados en la titulación;

m son los gramos de muestra empleados;

A.2.5 Repetibilidad

La diferencia entre los volúmenes de solución de reductores totales gastados en dos titulaciones, realizadas una inmediatamente después de la otra, por el mismo analista, con la misma muestra y con los mismos aparatos, no debe diferir de 0,1 ml. El resultado es el promedio aritmético de las mismas.

En caso contrario, repetir las titulaciones.

A.3 Determinación de cenizas y extracto seco

A.3.1 Determinación de cenizas

La cápsula que contiene el residuo del extracto seco, se coloca en la mufla a temperatura ambiente y se programa para que llegue a 798 K (525°C), se mantiene a esta temperatura hasta obtener cenizas blancas (20 min. aproximadamente); dejar la cápsula en la mufla, una vez que haya disminuido su temperatura a 473 K (200°C, 1,5 h), sacar la cápsula de la mufla y dejar enfriar en el desecador hasta temperatura ambiente (aproximadamente 4 h). Determinar la masa y repetir esta operación hasta masa constante.

Meter a la estufa durante 1 h a 373 K (100°C).

Enfriar en desecador a temperatura ambiente (aproximadamente 2 h).

Determinar la masa por tercera vez.

La diferencia entre la segunda y tercera pesada no debe ser mayor a 1 mg. Si la diferencia es mayor, repetir el proceso hasta lograrlo.

A.3.2 Determinación de extracto seco

En una cápsula a masa constante, adicionar el volumen de la muestra (como se indica en la tabla A.3), evaporar en baño de agua hasta completa sequedad; pasar la cápsula a la estufa a una temperatura de 373 K a 378 K (100°C a 105°C) durante 1 h como mínimo o hasta que la masa sea constante en tres lecturas consecutivas, previamente llevado a temperatura ambiente en el desecador (aproximadamente 2 h).

TABLA A.3.- Cantidad de muestra empleada para la determinación de extracto seco

Tipo de bebida	Volumen de muestra (ml)
Bebidas destiladas secas (sin azúcares reductores)	25 - 50
Bebidas destiladas semisecas (hasta 10 g/l de reductores)	10 - 25
Bebidas hasta con 10 g/l de reductores	10
Bebidas con 10 g/l - 25 g/l de reductores	5
Licores con más de 25 g/l de reductores	2
Jarabes con más de 100 g/l de reductores	1

A.3.3 Expresión de resultados para la determinación de cenizas y extracto seco

A.3.3.1 Cenizas

Cálculos para determinar el contenido de cenizas:

$$c = \frac{(M_c - M_v) \times 100}{V}$$

Donde:

C es la cantidad de cenizas, en mg/l;

Mc es la masa de la cápsula más cenizas, en g;

Mv es la masa de la cápsula vacía, en g;

V es el volumen de la muestra empleada, en ml.

A.3.3.2 Extracto seco

La cantidad de extracto seco se calcula de la siguiente manera:

$$Es = \frac{[Me (g) - mv (g)] \times 1\,000}{V (ml)}$$

donde:

Es es la cantidad de extracto seco, expresado en g/l;

Me es la masa de la cápsula más extracto seco en g;

Mv es la masa de la cápsula vacía en g;

V es el volumen de la muestra empleada en ml.

A.3.4 Repetibilidad de los métodos

La diferencia entre dos resultados sucesivos bajo las mismas condiciones, no debe exceder de 1% del promedio de los mismos, en caso contrario, repetir las determinaciones.

A.3.5 Reproducibilidad de los métodos

La diferencia entre dos determinaciones no debe exceder de 3% del promedio de las mismas.

A.3.6 Informe de la prueba

El informe de la prueba debe contener como mínimo los siguientes datos:

- Nombre del producto
- Prueba(s) a la(s) que se somete
- Número de muestras probadas
- Resultados obtenidos
- Referencia a esta Norma
- Lugar y fecha de la prueba
- Nombre y firma de la persona responsable o signatario autorizado
- Cualquier suceso no usual, ocurrido durante la prueba

A.4 Determinación del por ciento de alcohol en volumen a 293 K (20°C) (% Alc. Vol)

A.4.1 Reactivos, materiales y aparatos

A.4.1.1 Reactivos

- Solución de hidróxido de sodio (NaOH), a 6N
- Agua destilada

A.4.1.2 Materiales

- Gránulos o trozos de carburo de silicio o perlas de vidrio (destilación de alcoholes)

- Probeta con diámetro suficiente para efectuar, simultáneamente las mediciones alcoholimétricas y de temperatura (prefiérase sin graduación, y con un diámetro 4 cm o 5 cm y de capacidad mínima de 300 ml.
- Matraz volumétrico de 250 ml o 300 ml
- Matraz de destilación de 1 L
- Refrigerante tipo Graham de 60 cm de longitud adaptado en el extremo inferior con un tubo y con la punta biselada
- Trampa de vapor
- Pipetas (5 ml)
- Tablas de corrección por temperatura para exfuerza real a 293 K (20°C) (% Alc. Vol.).

A.4.1.3 Aparatos

- Juego de alcoholímetros certificados por el fabricante con escala en por ciento en volumen graduados en 0,1% Alc. Vol. y referidos a 293 K (20°C).
- Termómetro certificado o calibrado por un laboratorio de calibración autorizado, con escala de 0 K a 323 K (0°C a 50°C), con división mínima no mayor a 0,1°C.
- Equipo de ultrasonido
- Equipo de agitación magnética

A.4.2 Procedimiento

A.4.2.1 Procedimiento general

A.4.2.1.1 Verter y medir en el matraz volumétrico de 250 ml a 300 ml la muestra a una temperatura de 293 K (20°C) 0,5 K, transferirlos cuantitativamente con agua destilada, de acuerdo a la tabla A.4 (procurando enjuagar con el agua al menos tres veces el matraz volumétrico), al matraz de destilación que contiene gránulos o trozos de carburo de silicio o perlas de vidrio, conectándolo al refrigerante mediante el adaptador.

A.4.2.1.2 Calentar el matraz de destilación y recibir el destilado en el mismo matraz donde se midió la muestra. El refrigerante termina en una adaptación con manguera y tubo con la punta biselada, que entren en el matraz de recepción hasta el nivel del agua puesta en éste (ver tabla A.4 y según producto). Por el refrigerante está circulando siempre el agua fría, y el matraz de recepción debe encontrarse sumergido en un baño de agua-hielo durante el curso de la destilación.

A.4.2.1.3 Cuando la cantidad de destilado contenida en el matraz de recepción se acerque a la marca (unos 0,5 cm abajo de la marca de aforo), suspender la destilación y retirar el matraz de recepción, y llevar el destilado a la temperatura que se midió la muestra, procurar no perder líquido. Llevar a la marca de aforo con agua destilada, homogeneizar y transferir el destilado a la probeta.

A.4.2.1.4 En una probeta adecuada al tamaño de alcoholímetro y a la cantidad de la muestra destilada, verter el destilado enjuagando la probeta primero con un poco de la misma muestra. Después vaciar el destilado hasta unos 10 cm abajo del nivel total. Introducir el alcoholímetro cuidadosamente junto con el termómetro. El alcoholímetro debe flotar libremente, se aconseja que esté separado de las paredes de la probeta 0,5 cm. Esperar a que se establezca la temperatura y dando ligeros movimientos con el termómetro, eliminar las burbujas de aire. Efectuar la lectura de ambos. Si la lectura se realiza a una temperatura diferente de 293 K (20°C), se tiene que pasar a grado volumétrico (% Alco. Vol. a 293 K (20°C), (exfuerza real), y hacer la corrección necesaria empleando las tablas de corrección por temperatura.

A.4.2.2 Procedimiento para vinos y vinos generosos

Verter y medir en el matraz volumétrico la cantidad de muestra indicada en la tabla A.4 a una temperatura de 293 K (20°C) 0,5 K, transferirlos cuantitativamente con agua destilada (la cantidad de agua depende del contenido de azúcares reductores del vino, ver tabla A.4, procure enjuagar con el agua al menos tres veces el matraz volumétrico), al matraz de destilación que contiene gránulos o trozos de carburo de silicio o perlas de vidrio y se adicionan 2,5 ml de NaOH 6N, posteriormente conectarlo al refrigerante mediante el adaptador.

Continuar con el procedimiento descrito en A.4.2.1.2 y A.4.2.1.3.

TABLA A.4.- Volúmenes de muestra y agua para la destilación de las muestras

Producto	% Alc. Vol. 273 K (20°C)	Contenido de azúcares reductores totales (g/l)	Cantidad de muestra (ml)	Cantidad de agua destilada agregada (ml)	Cantidad de agua en el matraz de recepción de la destilación (ml)
Bebidas alcohólicas	35 a 55	0 a 15	250	75 300	10
Vinos	10 a 13	0 a 30	250 300	100 150	30
Vinos generosos	10 a 20	0 a 400	250 300	100 180	30
Vinos espumosos	10 a 14	0 a 100	250 300	100 180	30
Bebidas carbonatadas y sidras	3 a 8	0 a 120	250 300	100 150	20

Rompope	10 a 14	200 a 500	250 300	150 200	30
Cócteles	12,5 a 24	100 a 200	250 300	125 150	30
Licores	15 a 45	50 a 500	250 300	100 200	30
Extractos hidroalcohólicos	45 a 80	0 a 50	250 300	50 90	10

A.4.2.3 Procedimiento para bebidas carbonatadas

Eliminar previamente el dióxido de carbono (CO₂) de la muestra, mediante agitación mecánica durante 30 min. o 5 min. en ultrasonido.

Continuar con el procedimiento descrito en A.4.2.1.1 y A.4.2.1.2, tomar en cuenta las cantidades de muestra y agua que se expresan en la tabla A.4, y si después del procedimiento de destilación la muestra presenta la acidez total mayor a 3,0 g/l, ésta debe neutralizarse. Continuar con el procedimiento A.4.2.1.3.

A.4.2.4 Procedimiento para licores

Procédase de acuerdo a lo descrito en A.4.2.1.1., A.4.2.1.2 y A.4.2.1.3 y ver la tabla A.4 para el empleo de volumen de muestra y agua.

A.4.2.5 Procedimiento para aguardientes

En aquellos productos que no contienen color o azúcar, como el caso del aguardiente, no es necesario realizar el proceso de destilación y la medición del por ciento de alcohol se realiza con la muestra directa. Procédase como los descritos en A.4.2.1.3.

A.4.3 Expresión de resultados

A.4.3.1 Si en el momento de la determinación la muestra está a una temperatura diferente a 293 K (20°C), la lectura debe corregirse usando las tablas alcoholimétricas (ver tabla VIII b de la Guide Pratique D'Alcoométrie), en la sección de grado volumétrico (exfuerza real).

El por ciento de alcohol en volumen a 293 K (20°C) de la bebida alcohólica, objeto de esta prueba, es la lectura ya corregida obtenida en el párrafo anterior, puede abreviarse (% Alc. Vol.).

A.4.4 Repetibilidad del método

No debe exceder del 0,2%, en caso contrario repetir las determinaciones.

A.4.5 Reproducibilidad del método

No debe exceder de 0,3 % de alcohol en volumen a 293 K (20°C)

A.4.6 Informe de la prueba

El informe de la prueba debe contener los siguientes datos como mínimo:

- Nombre del producto
- Resultados obtenidos (expresados en % Alc. Vol. a 20°C)
- Referencia a esta Norma
- Lugar y fecha de la prueba
- Nombre y firma de la persona responsable o signatario autorizado

A.5 Determinación de alcoholes superiores (Aceite de Fusel) excepto n-propanol en bebidas alcohólicas destiladas

A.5.1 Método químico

A.5.1.1 Fundamento

Este método sólo determina a los alcoholes superiores de 4 carbonos en adelante, es decir, superiores al propílico, ya que parte de éste se pierde como propileno durante la preparación de la muestra, además de su baja sensibilidad por el p-dimetilamino benzaldehído.

El método se basa en la coloración producida cuando se somete a los alcoholes al calor y a la presencia de ácido sulfúrico concentrado, la reacción se sensibiliza más con la adición de aldehídos aromáticos. El color producido se lee en el espectrofotómetro entre 538 y 543 nm.

Los alcoholes superiores son compuestos orgánicos con más de 2 átomos de carbono y uno o más grupos hidróxilos.

Los principales alcoholes superiores de las bebidas alcohólicas son: propanol I, el 2-butanol, feniletil alcohol, el alcohol isobutílico (metil-2 propanol) y los alcoholes amílicos (mezcla de metil-2-butanol-1, metil-3-butanol-1 y pentanol-1). A la mezcla de estos cuatro últimos alcoholes se le llama aceite de fusel.

La formación de estos alcoholes se atribuye a los azúcares de las bebidas a través de los cuales se sintetizan los aminoácidos.

A.5.1.2 Reactivos, materiales y aparatos

A.5.1.2.1 Reactivos

Los reactivos deben ser grado analítico y por agua debe entenderse "agua destilada".

Acido sulfúrico concentrado.

Alcohol isobutílico.

Alcohol isoamílico.

Solución de p-dimetilamino benzaldehído.- Disolver 1 g de sal de p-dimetilamino benzaldehído en una mezcla de 5 ml de ácido sulfúrico y 40 ml de agua, contenida en un matraz volumétrico de 100 ml, llevar a volumen con agua y homogeneizar.

Alcohol etílico bidestilado.- Por destilación simple, eliminando el 15% de cabezas en cada una de las destilaciones y recolectando el 50%. Estas destilaciones deben efectuarse a una velocidad aproximada de 250 ml/30 min.

Solución patrón de aceite de fusel al 0,1% m/v.- Transferir 2 g de alcohol isobutílico y 8 g de alcohol isoamílico a un matraz volumétrico de 1000 ml, llevar a volumen con agua y homogeneizar.

Tomar de la solución anterior una alícuota de 10 ml y transferirla a un matraz volumétrico de 100 ml, llevar al volumen con agua y homogeneizar.

Preparar con alcohol etílico bidestilado una disolución de grado alcohólico igual al que se espera tener en la muestra cuando es pasada al tubo de análisis.

A.5.1.2.2 Materiales

Material común de laboratorio.

A.5.1.2.3 Aparatos y equipo

Aparato de destilación como se indica en el método de prueba para la determinación del % Alc. Vol. a 20°C.

Balanza analítica con sensibilidad de 0,0001 g.

Espectrofotómetro.

A.5.1.3 Preparación de la curva de calibración

A.5.1.3.1 Soluciones tipo para la curva de calibración

Prepara seis soluciones tipo, conteniendo de 1 mg/100 ml a 6 mg/100 ml de aceite de fusel, poniendo en matraces volumétricos de 100 ml alícuotas de 1 ml a 6 ml de la solución patrón de aceite de fusel y llevar al aforo con la solución de grado alcohólico igual al que se espera tener en la muestra cuando ésta es pasada al tubo de análisis.

Para comprobar la solución patrón de aceite de fusel sintética, simultáneamente preparar un testigo con 6 ml de la solución patrón de aceite de fusel, en un matraz volumétrico de 100 ml, llevar al aforo con alcohol etílico bidestilado al 95% Alc. Vol. Tratando este testigo como en el apartado A.5.1.5 debe dar una absorbancia de $0,83 \pm 0,03$ a una longitud de onda de 530 nm, de lo contrario preparar nuevamente la disolución patrón de aceite de fusel.

A.5.1.4 Preparación de la muestra

A.5.1.4.1 Para bebidas destiladas, destilar previamente la muestra, como se indicó en el método de prueba para determinación del % Alc. Vol. a 20°C.

A.5.1.4.2 En un matraz volumétrico de 100 ml colocar un volumen conocido destilado de la muestra, dependiendo del contenido de alcoholes superiores de la misma y llevar al aforo con agua, homogeneizar y proceder como se indica en el punto A.5.1.5.

NOTA: En el caso de bebidas alcohólicas con bajo contenido de alcoholes superiores, tomar la muestra directamente del destilado y proceder como se indica en el apartado A.5.1.5.

A.5.1.5 Procedimiento

A.5.1.5.1 En una serie de tubos de ensayo poner 2 ml de la muestra, 2 ml de cada una de las soluciones tipo preparadas y 2 ml de la disolución testigo y en otro tubo poner 2 ml de agua como blanco.

A.5.1.5.2 Los tubos se colocan en un baño de hielo, agregarles 1 ml de solución de p-dimetilamino benzaldehído, dejarlos en el baño de hielo durante 3 min. Adicionar a cada tubo lentamente gota a gota por medio de una bureta 10 ml de ácido sulfúrico concentrado, dejándolo escurrir por las paredes del tubo, agitar agua en ebullición durante 20 min. Colocarlos después en el baño entre 3 y 5 min., sacarlos y llevarlos a la temperatura ambiente.

A.5.1.5.3 Leer la absorbancia de los tipos y las muestras en el espectrofotómetro a una longitud de onda entre 538 y 543 nm contra el blanco usado como referencia. Usar la misma longitud de onda para tipos y problemas.

A.5.1.5.4 Con los datos obtenidos, construir en papel milimétrico la curva de calibración, colocando en las abscisas las concentraciones de las soluciones tipo de aceite de fusel y en las ordenadas la absorbancia de las mismas.

A.5.1.6 Cálculos

En el contenido de alcoholes superiores (aceite de fusel), expresado en mg/100 ml de alcohol anhidro, se calcula con la siguiente fórmula:

$$P \times FD \times 100$$

$$A.S. = \frac{\quad}{\quad}$$

$$\% \text{ Alc. Vol.}$$

En donde:

A.S. = Alcoholes superiores (aceite de fusel) en mg/100 ml de alcohol anhidro. Superiores al propílico.

P = mg de aceite de fusel/100 ml de muestra, calculados a partir de la curva de calibración.

Vol. total de la dilución

$$FD = \frac{\quad}{\quad}$$

Vol. de la muestra empleada en la dilución

% Alc. Vol. = Grado alcohólico real de la muestra a 293 K (20°C) en % de alcohol en volumen.

A.5.1.7 Repetibilidad y reproducibilidad del método

A.5.1.7.1 Repetibilidad

La diferencia entre dos resultados sucesivos, obtenidos en las mismas condiciones, no debe exceder del 5% del promedio de los mismos. En caso contrario, repetir las determinaciones.

A.5.1.7.2 Reproducibilidad

La diferencia entre dos determinaciones no debe exceder del 15% del promedio de las mismas.

A.5.1.8 Precauciones

A.5.1.8.1 Para las muestras

Es importante hacer la medición de volúmenes de muestras, siempre a 20°C a fin de evitar el error por volumen en dos pruebas de una misma muestra.

A.5.1.8.2 Para el analista

Debe emplearse el equipo de seguridad necesario y adecuado, lentes de seguridad y guantes para el manejo de sustancias tóxicas.

A.6 Determinación de metanol - Cromatografía de Gases

A.6.1 Fundamentos

A.6.1.1 Este método se basa en los principios de la cromatografía de gases y consiste en la inyección de una pequeña cantidad de la muestra (constituida por una mezcla de sustancias volátiles) en el inyector de un cromatógrafo de gases en el que son vaporizadas y transportadas por un gas inerte a través de una columna empacada o capilar con un líquido de partición que presenta solubilidad selectiva con los componentes de la muestra, ocasionando su separación.

Los componentes que eluyen de la columna pasan uno a uno por el "Detector", el cual genera una señal eléctrica proporcional a su concentración, la que es transformada por el registrador (o integrador) en una gráfica de concentración contra tiempo llamada cromatograma.

A.6.1.2 La identificación de cada componente registrado como un pico en el cromatograma, se realiza por inyección del o los componentes que se sospecha contiene la muestra en forma pura y en las mismas condiciones que la muestra, midiendo el tiempo de retención en esas condiciones. También se puede comprobar por adición del componente a la muestra e inyectándola nuevamente para apreciar el incremento de altura o área del pico correspondiente.

A.6.1.3 La cuantificación se puede efectuar por cualquiera de tres métodos; normalización, estandarización extrema y estandarización interna, siendo este último el único que se describe a continuación:

La cuantificación por estandarización interna consiste en obtener el cromatograma de la muestra estandarizada, o sea adicionada de una sustancia llamada estándar interno que debe aparecer en un sitio del cromatograma, libre de traslapes y desde luego no debe ser componente de la muestra, aunque es recomendable que sea de la misma naturaleza química y del mismo rango de concentración que el componente de la muestra por cuantificar (metanol). Debe obtenerse cromatogramas paralelos con soluciones de concentración conocida del componente por cuantificar (metanol) y del estándar interno (por ejemplo butanol o hexanol) y trazar una curva de calibración que tenga por ordenadas la relación de concentraciones correspondientes al componente por cuantificar y al estándar interno.

Esta curva sirve para situar en sus ordenadas la relación de áreas correspondientes al componente por cuantificar y al estándar interno del cromatograma de la muestra estandarizada y así ubicar la relación correspondiente de concentraciones.

A.6.2 Reactivos y aparatos

A.6.2.1 Reactivos

A menos que se especifique lo contrario, los reactivos que se mencionan a continuación deben ser de grado analítico y cuando se mencione o se indique agua, ésta debe ser destilada o desmineralizada.

A.6.2.1.1 Alcohol etílico de alta pureza y libre de metanol

A.6.2.1.2 Disolución de metanol al 0,5% m/v (1 g/200 ml) en alcohol etílico de 40°G.L.

A.6.2.1.3 Disolución de metanol al 0,1% m/v poner 20 ml de disolución de metanol al 0,5% (ver 2.1.2) en un matraz volumétrico de 100 ml y aforar con alcohol etílico de 40°G.L. Se pueden usar múltiplos de estas cantidades conservando las mismas concentraciones.

A.6.2.1.4 Disolución de estándar interno al 0,5% m/v (1 g/200 ml) en alcohol etílico de 40°G.L.

A.6.2.1.5 Disolución de estándar interno 0,1% m/v. Poner 20 ml de disolución e estándar interno al 0,5% (ver 2.1.4) en un matraz volumétrico de 100 ml y aforar con alcohol etílico de 40°G.L.

Se pueden usar múltiplos de estas cantidades, conservando las mismas concentraciones.

El estándar interno puede ser N-butanol, N-hexanol, u otro alcohol que no se traslape con los componentes de la muestra.

A.6.2.1.6 Disoluciones de estándar interno y metanol para muestras que contengan 128 mg y 650 mg de metanol por 100 ml de alcohol anhidro (disoluciones de trabajo A. B. C. D y E, para la curva de calibración). Ver tabla A.6.1.

TABLA A.6.1.- Disoluciones de trabajo

Disolución	miligramos de estándar 100 ml	miligramos de metanol 100 ml	mililitros de disolución al 0,5% de metanol	mililitros de disolución al 0,5% de estándar	Relación de metanol - estándar Cm/Ce
A	150	50	10	30	0,33
B	150	100	20	30	0,67
C	150	150	30	30	1,00
D	150	200	40	30	1,33
E	150	250	50	30	1,67

En la tabla anterior, las diluciones de las columnas 3 y 4 se refieren a los mililitros de las soluciones al 0,05% de metanol y del estándar, que se debe diluir a 100 ml en el mismo matraz con etanol de 40°G.L., para tener las concentraciones que se indican en las columnas 1 y 2 y la relación de concentraciones que se indican en la columna 5 que deben ser abscisas de la curva de calibración; las ordenadas deben ser las relaciones de área del pico de metanol entre el área del pico del estándar.

A.6.2.1.7 Solución de muestra estandarizada (adicionado de estándar interno)

En un matraz volumétrico de 100 ml, poner 30 ml de estándar interno (ver A.6.2.1.4) y aforar con la muestra preparada (ver A.6.2.1.5).

En caso de bebidas que contengan menos de 128 mg de metanol por 100 ml de alcohol anhidro, elaborar una curva de calibración equivalente a la del inciso 2.1.6, pero cambiando la concentraciones de metanol y estándar interno (ver tabla A.6.2):

TABLA A.6.2.- Curva de calibración

Disolución	miligramos de estándar 100 ml	miligramos de metanol 100 ml	mililitros de disolución al 0,5% de metanol	mililitros de disolución al 0,5% de estándar	Relación de metanol - estándar Cm/Ce
A	150	50	10	30	0,33
B	150	100	20	30	0,67
C	150	150	30	30	1,00
D	150	200	40	30	1,33
E	150	250	50	30	1,67
F	8	4	4	8	0,50
G	8	6	6	8	0,75
H	8	8	8	8	1,00
I	8	10	10	8	1,25
J	8	12	12	8	1,50
K	30	10	10	30	0,33
L	30	20	20	30	0,67
M	30	30	30	30	1,00
N	30	40	40	30	1,33
O	30	50	50	30	1,67

En la tabla anterior las dilaciones de las columnas 3 y 4 se refieren a los mililitros de las soluciones al 0,1% de metanol y del estándar interno que se deben diluir a 100 ml en el mismo matraz con alcohol etílico de 40°G.L., para tener las concentraciones que se indican en las columnas 1 y 2.

A.6.2.2. Aparatos

Cromatógrafo de gases equipado con detector de ionización de flama, siendo opcional el sistema dual con programador de temperatura, registrador integrador o sistema de procesamiento de datos (computadora).

A.6.2.2.1 Parámetros de operación recomendables

En cada caso deben optimizarse de acuerdo a la situación geográfica y al aparato, la temperatura de la columna isotérmica $423\text{ K} \pm 10\text{ K}$ ($150^{\circ}\text{C} \pm 10^{\circ}\text{C}$) o programada de: inicial 343 K (70°C) de cero a cuatro minutos y aumento lineal de 4 K a 8 K (4°C a 8°C) por minuto hasta llegar a 393 K (120°C), manteniendo esta temperatura constante.

Temperatura del inyector 423 K (150°C)

Temperatura del detector 473 K (200°C)

Flujo del gas portador 50 ml/min (aproximadamente)

Las condiciones de operación óptimas varían de acuerdo a la columna e instrumentos utilizados, los cuales son determinados por medio de soluciones estándares, y curvas de número de platos teóricos (N) contra velocidad lineal del gas o flujo (optimización por ecuación de Van Deemeter).

Los parámetros deben ser ajustados para obtener resolución óptima entre el metanol y el etanol, de acuerdo a la siguiente ecuación:

$$2\text{ AT}$$

$$R = \frac{am + ae}{2\text{ AT}}$$

$$am + ae$$

Donde:

R es la resolución;

AT es la diferencia de tiempos de retención;

am es la amplitud del pico en la base correspondiente al metanol;

ae es la amplitud del pico en la base correspondiente al etanol.

NOTA- Las unidades de T, am y ae deben ser las mismas

Con objeto de obtener cromatogramas confiables, deben tomarse las siguientes precauciones:

- Acondicionamiento y saturación de la columna

- Limpieza del inyector

- Detección de fugas del sistema
- Estabilidad del flujo del gas
- Optimización del detector (flujos de hidrógeno y aire)
- Estabilidad de la temperatura
- Repetibilidad de los cromatogramas

A.6.2.2.2 Material de las columnas

- Fase móvil (gas acarreador) nitrógeno, helio o argón de alta pureza
- Hidrógeno prepurificado
- Aire seco prepurificado
- Jeringa de 5 l - 10 l
- Pipeta o jeringa de 100 l - 500 l

a) Columna empacada - Especificaciones:

Material: inerte a la muestra (vidrio o acero inoxidable)

Longitud: 1,8 m a 6,0 m

Diámetro interior: 2 mm aproximadamente

Relleno (empaquete); apropiado para obtener resolución mayor o igual a uno entre el metanol y el etanol

Se recomienda, entre otros, el siguiente: fase fija o líquido de partición, polietileno glicol-1 540 al 15% o 20%.

b) Otras columnas

Pueden ser empleadas otras columnas, cuya resolución sea mayor o igual a uno entre el metanol y el etanol.

A.6.3 Preparación de la muestra

Cuando el extracto seco de la muestra exceda de 5 g/l destilar como se indica en la determinación de extracto seco. Se admite el uso de precolumna, en cuyo caso no se requiere destilar.

A.6.4 Procedimiento

Injectar en el cromatógrafo de 1 l a 5 l de la solución de muestra estandarizada (ver 6) y de cada una de las soluciones estándar (A, B, C u otras de la tabla que corresponda) para obtener los cromatogramas respectivos, haciendo las atenuaciones convenientes para obtener un buen cromatograma cuantitativo, verificando que la resolución entre el metanol y el etanol sea mayor o igual a uno.

A.6.5 Expresión de resultados

A.6.5.1 Curva de calibración

Cálculo de áreas y relaciones de áreas: calcule el área correspondiente al metanol (A_m) y al estándar interno (A_e) en cada cromatograma de las soluciones estándar (A, B, C u otras), divida el área de metanol entre el área del estándar interno y con los valores obtenidos, trace la curva de relación de concentraciones contra relación de áreas (columna 5 de la tabla que corresponda, ver A.6.2.1.7).

A_m es el área del pico del metanol;

A_e es el área del pico del estándar;

C_m es la concentración del metanol;

C_e es la concentración del estándar. C_m/C_e

A.6.5.2 Cálculos en el cromatograma de la muestra, estandarizada

Calcule las áreas del metanol y del estándar interno en el cromatograma y obtenga el valor de A_m/A_e con el cual se localiza en la curva de calibración el valor de C_m/C_e .

A.6.5.3 Cálculo final

Con el valor de C_m/C_e obtenido para la muestra en la curva de calibración y conociendo la cantidad de estándar interno (C_e) agregado a la solución de muestra estandarizada, podemos calcular la concentración de metano en la muestra (C_m) con las siguientes fórmulas:

$$C_m = C_e \times R_g$$

donde:

C_m es el metanol expresado en mg por 100 ml de muestra directa;

C_e son los miligramos de estándar interno agregados a la solución de muestra estandarizada;

R_g es la relación de C_m/C_e obtenida en la curva de calibración.

$$100$$

$$M = \frac{C_m}{C_e} \times \frac{100}{R_g}$$

G.A.R.

Donde:

M es el grado alcohólico real de la muestra a 288 K (15°) en la escala Gay Lussac, determinado de acuerdo como se procede para la determinación del extracto seco.

G.A.R. son el grado alcohólico real de la muestra a 288 K (15°C) en la escala Gay-Lussac, determinado de acuerdo con la NMX-V-13.

Los cálculos anteriores pueden hacerse utilizando alturas de picos en lugar de áreas.

A.6.5.4 Repetibilidad del método

La diferencia entre dos resultados sucesivos, obtenidos en las mismas condiciones, no debe exceder del 5% del promedio de los mismos. En caso contrario, repetir las determinaciones.

A.6.5.5 Reproducibilidad del método

La diferencia entre dos determinaciones no debe exceder del 15% del promedio de las mismas.

A.7 Determinación de ésteres y aldehídos

A.7.1 Reactivos y materiales

A.7.1.1 Reactivos

- Ácido clorhídrico
- Agua
- Bisulfito de sodio 0.05 N
- Disolución de tiosulfato de sodio
- Disolución de yodo
- Indicador de almidón
- Indicador de fenolftaleína
- Hidróxido de sodio (NaOH) 0,1 N
- Muestra

A.7.1.2 Materiales

- Gránulos o trozos de carburo de silicio o perlas de vidrio
- Matraz de balón de fondo plano con boca esmerilada
- Matraz Erlenmeyer de 500 ml con boca y tapón esmerilados
- Matraz volumétrico de 200 ml

A.7.2 Preparación de la muestra

A.7.2.1 En un matraz balón de fondo plano con boca esmerilada, de 500 ml, poner 200 ml de la muestra, agregar 35 ml de agua y unos gránulos o trozos de carburo de silicio o perlas de vidrio. Destilar lentamente, recibiendo el destilado en un matraz volumétrico de 200 ml

A.7.2.2 Cuando la cantidad contenida en el matraz volumétrico se acerque al aforo, suspender la destilación, llevar al aforo con agua y homogeneizar. Debe tomarse en consideración la temperatura de calibración de los recipientes.

A.7.3 Procedimiento

A.7.3.1 Determinación de ésteres

A.7.3.1.1 Transferir 100 ml del destilado a un matraz balón de fondo plano de boca esmerilada de 500 ml, neutralizar el ácido libre con hidróxido de sodio 0,1 N, utilizando fenolftaleína como indicador, agregar un exceso de disolución de hidróxido de sodio 0,1 N.

A.7.3.1.2 Conectar el matraz al condensador de reflujo y calentar a ebullición durante 2 h.

A.7.3.1.3 Dejar enfriar y titular el exceso de álcali con disolución de ácido clorhídrico 0,1 N. Desechar las determinaciones en las que el exceso de álcali gaste ácido clorhídrico en un volumen menor de 2 ml o mayor de 10 ml.

A.7.3.1.4 Preparar un testigo con la misma cantidad de reactivos utilizados en el problema, sustituyendo la muestra por agua y trabajarlo como la muestra.

A.7.3.1.5 Calcular los ésteres como acetato de etilo, como se indica en el capítulo de expresión de resultados (ver A.7.4.1).

A.7.3.2 Determinación de aldehídos

A.7.3.2.1 Transferir 100 ml del destilado a un matraz Erlenmeyer de 500 ml, con boca y tapón esmerilados, agregar 100 ml de agua y 20 ml de disolución de bisulfito de sodio 0,05 N. Dejar reposar durante 30 min, agitando de vez en cuando.

A.7.3.2.2 Agregar un exceso de disolución de yodo (el exceso de disolución de bisulfito de sodio debe ser equivalente aproximadamente a 25 ml de la disolución de yodo). Titular el exceso de yodo con disolución de tiosulfato de sodio, hasta aparición del color amarillo paja, adicionar disolución de almidón como indicador y continuar la titulación hasta decoloración total.

A.7.3.2.3 Preparar un testigo, tomando 100 ml de agua y adicionar las mismas cantidades de disolución de bisulfito de sodio y disolución de yodo utilizadas para la muestra y trabajarlo como la muestra.

A.7.3.2.4 Calcular los aldehídos como acetaldehído, como se indica en el capítulo de expresión de resultados (ver 4.2).

A.7.4 Expresión de resultados

A.7.4.1 Ésteres

El contenido de ésteres expresados en miligramos de acetato de etilo por 100 ml referidos a alcohol anhidro, se calcula con la siguiente fórmula:

$$E = \frac{E1 \times 100}{G.A.R.} \quad \text{o sea} \quad E = \frac{(V1N1 - V2N2) \times 88 \text{ a } 100}{M} \times \frac{100}{G.A.R.}$$

Donde:

E son los ésteres expresados en miligramos de acetato de etilo por 100 ml referidos a alcohol anhidro;

E1 son los ésteres expresados en miligramos de acetato de etilo por 100 ml de muestra;

V1 es el volumen de disolución de hidróxido de sodio utilizado para saponificar, en ml;

V2 es el volumen de disolución de ácido clorhídrico utilizado para titular el hidróxido de sodio sobrante de la saponificación, en ml;

N1 es la normalidad de la disolución valorada de hidróxido de sodio;

N2 es la normalidad de la disolución valorada de ácido clorhídrico;

88 son los miliequivalentes del acetato de etilo expresado en mg;

M es la alícuota (100 ml);

G.A.R. es el grado alcohólico real de la muestra a 288 K (15°C) en la escala Gay-Lussac, obtenido de acuerdo con la NMX-V-13.

A.7.4.2 Aldehídos

El contenido de aldehídos expresados en miligramos de acetaldehído por 100 ml, referidos a alcohol anhidro, se calcula con la siguiente fórmula:

$$A = \frac{A1 \times 100}{G.A.R.} \quad \text{o sea} \quad A = \frac{(V1-N1) N \times 22 \times 100}{M} \times \frac{100}{G.A.R.}$$

Donde:

A es el aldehído expresado en miligramos de acetaldehído por 100 ml de alcohol anhidro;

A1 son los aldehídos expresado en miligramos de acetaldehído por 100 ml de muestra;

V1 es el volumen de disolución de tiosulfato utilizado para la titulación de la muestra, en ml;

V2 es el volumen de disolución de tiosulfato utilizado para la titulación del testigo, en ml;

N es la normalidad de la disolución de tiosulfato de sodio;

22 son los miliequivalentes de acetaldehído expresado en mg;

M es la alícuota (100 ml);

G.A.R. es el grado alcohólico real de la muestra a 288 K (15°C) en la escala Gay-Lussac, obtenido de acuerdo con la NMX-V-13.

A.8 Determinación de furfural-Método colorimétrico

A.8.1 Fundamento

Este método de prueba se basa en la determinación colorimétrica del compuesto colorido que se forma al hacer reaccionar el furfural que contenga la bebida destilada con anilina, en presencia de ácido después de un tiempo de 20 min. a 20°C.

La intensidad de la coloración rojo-cereza que se produce, es proporcional a la concentración de furfural presente en la muestra.

La intensidad de color producida en la muestra, se mide en el espectro visible a 520 nm (determinación de absorbancia).

A.8.1.1 Furfural, también llamado 2-furan-carbonel, es un compuesto que se forma por la deshidratación de las pentosas en medio ácido y con calor. Su concentración varía de acuerdo al tipo de bebida, al tipo de destilación y a las reacciones que presente su proceso de añejamiento. Sin embargo, no contribuye al sabor y aroma de las bebidas, por ser uno de los componentes de menor proporción en las bebidas alcohólicas.

A.8.2 Reactivos, materiales y aparatos

A.8.2.1 Reactivos

Los reactivos que se mencionan a continuación deben ser grado analítico, cuando se hable de agua, debe ser "agua destilada".

- Furfural (de preferencia recientemente destilado a $161 \pm 0,1^\circ\text{C}$ con $P = 1,1594 \text{ nD } 20^\circ\text{C} = 1,52603$

- Anilina (recientemente destilada)

- Ácido acético glacial o ácido clorhídrico concentrado

- Alcohol etílico (con más del 95% Alc. Vol., libre de furfural)

- Alcohol etílico de 50% Alc. Vol., recientemente destilado y libre de furfural

Solución valorada de furfural.- Se redestila el furfural, se recoge la fracción que destile a $161 \pm 0,1^\circ\text{C}$ y se corrige por presión atmosférica. Se pasa exactamente 1 g de furfural recientemente destilado y se diluye con alcohol etílico al 95% Alc. Vol., aforando a 100 ml en un matraz volumétrico. De esta solución se toma 1 ml, se lleva a otro matraz volumétrico y se afora a 100 ml con alcohol etílico de 50% Alc. Vol. Esta es la solución valorada de furfural con una concentración de 100 mg/l.

A.8.2.2 Materiales

Equipo de destilación completo, con juntas esmeriladas (de 1000 ml de capacidad, de preferencia).

Perlas de ebullición.

Pinzas para montar el equipo de destilación.

Parrilla de calentamiento.

Matraces volumétricos de 10 ml, 50 ml, y 500 ml.

Pipetas volumétricas de 1 ml, 2 ml, 5 ml y 10 ml.

Baño de agua (mantenerla a 20°C).

Material común de laboratorio.

Termómetro de inmersión de -35°C a 50°C calibrado.

A.8.2.3 Aparatos

Balanza analítica con sensibilidad de $\pm 0,0001 \text{ g}$.

Espectrofotómetro, con capacidad para leer a 520 nm o colorímetro con filtro verde.

A.8.3 Preparación de la muestra

Todas las bebidas a las que es aplicable este método de prueba, deben llevarse a una temperatura de 20°C para evitar la variación en volumen en dos pruebas de una misma muestra.

A.8.3.1 Destilación de la muestra

Para llevar a cabo de la mejor manera la destilación de la muestra, consultar el método de prueba para determinación del % de Alc. Vol. a 20°C.

A.8.4 Procedimiento

A.8.4.1 Preparación de la curva de furfural

Se preparan una serie de soluciones tipo de 50 ml cada una a partir de la solución valorada de furfural y del alcohol al 50% Alc. Vol., que contengan 0 mg/l, 1 mg/l, 2 mg/l, 3 mg/l, 4 mg/l y 5 mg/l de furfural, se llevan al volumen con el etanol a 50%.

A.8.4.2 Se adiciona 1 ml de anilina a cada una de las soluciones tipo y 0,5 ml de ácido acético o clorhídrico y se lleva la muestra a un baño a 20°C durante 30 min., al término de los cuales, se lee la absorbancia espectrofotométrica a 520 nm.

A.8.4.3 Procedimiento con la muestra

Se miden 10 ml de muestra destilada y se diluyen a 50 ml con etanol a 50% Alc. Vol.

A.8.4.4 Se colocan en un matraz aforado de 50 ml y se procede como se indica en el punto A.8.4.2.

Se grafican las lecturas de la serie de estándares contra concentración mg/l de furfural de cada uno, trazar la curva, determinar su correlación lineal, si es menor del 97%, repetir el proceso de preparación de muestra para la curva.

A.8.5 Cálculos y expresión de resultados

El resultado en mg de furfural por litro de alcohol anhidro mediante la siguiente expresión:

$$F = \frac{5 \times F1 \times 100}{\% \text{ Alc. Vol.}}$$

En donde:

F = mg de furfural/l de alcohol base anhidra.

F1 = concentración de la muestra obtenida en gráfica.

5 = factor de dilución.

% Alc. Vol. = Grado alcohólico volumétrico de la muestra a 20°C.

A.8.6 Repetibilidad y reproducibilidad

Cuando se requiera mayor confiabilidad de los resultados, se repite la prueba tres veces, a diferente concentración, los resultados no deben variar en más de 5%.

A.8.7 Cuidados y precaución de seguridad.

Para la realización de este método de prueba se deben llevar a cabo las siguientes precauciones:

A.8.7.1 Para la muestra

La muestra a la que se determine el contenido de furfural debe ser recientemente destilada, obtenida de su volumen real medido a 20°C, de lo contrario se obtendrían valores bajos de furfural.

A.8.7.2 Para los reactivos

Los reactivos con que se construya la curva de calibración de furfural, deben ser recientemente destilados y libres de toda oxidación. Si se destilan, deben guardarse en frascos color ámbar perfectamente cerrados, protegidos de la luz y del calor. La solución de furfural concentrado es estable si se le conserva bien tapada en frasco ámbar y en refrigeración para usos posteriores.

A.8.7.3 Para el analista

Debe emplear el equipo de seguridad adecuado durante el proceso de destilación de la muestra y los reactivos (lentes de seguridad y guantes de asbesto) y para la preparación de las muestras (guantes de cirujano) para impedir el contacto de los reactivos tóxicos e irritantes, con la piel.

APENDICE B

MUESTREO DE BARRILES					
Número de barriles con tequila de un mismo tipo				Número de barriles a muestrear	
Hasta			50	-	2
De	51	a	500	-	3
De	501	a	35,000	-	5

APENDICE C

MUESTREO DE RECIPIENTES MENORES					
Número de barriles con tequila de un mismo tipo				Número de barriles a muestrear	
Para casos de exportación, si el volumen del lote es de hasta 60 litros, sin rebasar un máximo de cinco cajas, no requeridas de muestreo, siempre y cuando las operaciones de este tipo no se repitan en un plazo no mayor de tres meses destinados al mismo cliente.					
Hasta			150	-	2
De	151	a	1,200	-	3
De	1,201	a	25,000	-	5
Más de			25,000		13

México, D.F., a 14 de agosto de 1997.- La Directora General de Normas, Carmen Quintanilla Madero.- Rúbrica.

Jorge Sánchez Cordero.

ANEXO B

NORMAS OFICIALES RELACIONADAS CON LA NOM - TEQUILA, REFERENTES A LA CALIDAD SANITARIA, AL ETIQUETADO SANITARIO Y COMERCIAL Y AL ENVASAJE Y EMBALAJE.

Las normas referentes a temas específicos con del proceso de calidad sanitaria y prácticas de higiene que se relacionan con la *Norma Oficial Mexicana NOM - 000 - SCFI - 1994, Bebidas Alcohólicas-Tequila-Especificaciones* son:

- NOM-120-SSA1-1994, Bienes y Servicios, Prácticas de Higiene y Sanidad para el Proceso de Alimentos, Bebidas no Alcohólicas y Alcohólicas.
- NOM-093-SSA1-1994, Prácticas de Higiene y Sanidad en la preparación de Alimentos que se ofrecen en establecimientos fijos.
- NOM-001-STPS-1993, Relativa a las condiciones de Seguridad e higiene para la estiba y desestiba de los materiales en los centros de trabajo.
- NOM-011-STPS-1993, Relativa a las condiciones de Seguridad e higiene en los Centros de Trabajo donde se genere ruido.
- NOM-016-STPS-1993, Relativa a las condiciones de seguridad e higiene en los centros de trabajo referente a ventilación.
- NOM-025-STPS-1993, Relativa a los niveles y condiciones de iluminación que deben tener los centros de trabajo.
- NOM-028-STPS-1993, Seguridad Código de colores para la identificación de fluidos conducidos en tuberías.

Normas referentes al proceso de calidad en el etiquetado sanitario y comercial tenemos las siguientes Normas Oficiales Mexicanas:

- NOM-142-SSA1-1995, Bienes y Servicios. Bebidas Alcohólicas, Especificaciones Sanitarias. Etiquetado Sanitario y Comercial.
- 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.

- NOM-030-SCFI-1993, Información Comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta, Especificaciones.
- NOM-002-SCFI-1993, Productos Preenvasados. Contenido neto, Tolerancias y Métodos de Prueba.
- NOM-127-SSA1-1994, Salud Ambiental, agua para uso y consumo humano-límites permisibles de calidad y tratamiento a que debe someterse el agua para su potabilización.
- NOM-120-SSA1-1994, Bienes y Servicios. Prácticas de higiene y sanidad para el proceso de alimentos y bebidas no alcohólicas y alcohólicas.

Las Normas referentes al envasaje y el embalaje de tequila relacionadas con la *Norma Oficial Mexicana NOM - 000 - SCFI - 1994, Bebidas Alcohólicas-Tequila-Especificaciones*, son:

- NMX-EE-52-1979, Envase y Embalaje-Terminología de contenedores, dimensiones.
- NMX-EE-55-1979, Envase y Embalaje-Terminología de Tarimas, dimensiones.
- NMX-EE-59-1979, Envase y Embalaje-Símbolos para el manejo, transporte y almacenamiento.
- NMX-EE-082-1983, Envase y Embalaje-Envase de vidrio para bebidas alcohólicas en general.
- NMX-EE-187-1985, Envase de Vidrio-Capacidad.
- NMX-EE-188-1986, Envase de Vidrio determinación de las dimensiones.
- NMX-EE-Z-9-1978, Establece y describe el emblema denominado Hecho en México.

ANEXO C

Jueves 13 de Octubre de 1977 DIARIO OFICIAL

SECRETARIA DE PATRIMONIO Y FOMENTO INDUSTRIAL

SECRETARIA DE PATRIMONIO Y FOMENTO INDUSTRIAL

10-13-77 DECLARACION General de Protección a la Denominación de origen "Tequila"

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría de Patrimonio y Fomento Industrial.- Dirección General de Inventiones y Marcas. Número del oficio: 16-I.-57348.

ASUNTO: Declaración General de Protección a la Denominación de origen "Tequila".

La Secretaría de Patrimonio y Fomento Industrial, con fundamento en los artículos 153, 160, 161, 162 y demás relativos de la Ley de Inventiones y Marcas y 33 fracción XIX y 50. Transitorio de la Ley Orgánica de la Administración Pública y teniendo en cuenta los siguientes:

ANTECEDENTES:

1. El 9 de diciembre de 1974, se publicó en el "Diario Oficial" de la Federación la resolución de la entonces Secretaría de Industria y Comercio, por la cual se otorgó la protección a la denominación de origen tequila.
2. El 20 de septiembre de 1976, Tequilera La Gonzaleña, S. A., solicitó a la Dirección de Inventiones y ampliación del territorio que comprende la denominación de origen tequila, para que incluya los Municipios de Altamira, Aldama, Antigua y Nuevo Morelos, Gómez Farías, Llera, Ocampo, Xicotencatl y González, del Estado de Tamaulipas.
3. El 23 de septiembre de 1976, se publicó en el "Diario Oficial" de la Federación un extracto de la solicitud a que se refiere el punto anterior, en los términos del artículo 156 de la Ley de Inventiones y Marcas.
4. Dentro del plazo de 45 días que se les concedió a los terceros para formular observaciones y objeciones a la solicitud de Tequilera La Gonzaleña, S. A., únicamente la Cámara Regional de la Industria Tequilera, las presentó: otras empresas también formularon objeciones, pero fuera del plazo concedido. Estas empresas fueron: Tequila El Viejito, S. A., Tequila Suiza, S. A., Jorge Salles Cuervo, Tequilera Sánchez Rosales, S. A., Tequila Tapatío, S. A., Tequila San Matías, S. A., Tequila Rosales, S. A., Río de Plata, S. A., Tequila Orendáin, S. A., Empresa Ejidal Tequilera Amatitlán, Tequila Viuda de Romero, S. A., Tequila Eucario González, S. A., Tequila Virreyes, S. A., Tequila Viuda de González, S. A., y Tequila Cuervo, S. A.

5. No obstante lo anterior, se desahogaron los escritos presentados y del estudio de los mismos se desprendió que las objeciones manifestadas no impiden la ampliación territorial solicitada, toda vez que:

a) Los industriales del Estado de Jalisco promovieron el cultivo del agave en el Estado de Tamaulipas;

b) Los agaves cultivados en la zona del Estado de Tamaulipas cuya ampliación se solicita, cumplen con los requisitos de calidad establecidos en la norma expedida por esta Secretaría.

c) Las inversiones que se han realizado en esa región son cuantiosas y permiten prever un desarrollo considerable con la consecuente generación de empleo y aprovechamiento de recursos naturales.

d) La protección que otorga la denominación de origen debe cubrir a todos los grupos que intervienen en la extracción, producción y elaboración del tequila;

e) Es necesario contar con un mayor volumen de materia prima para producir tequila y así poder satisfacer las demanda creciente de este producto, especialmente en el extranjero y evitar el uso de azúcares distintos al del agave en su elaboración.

6. Por su parte la Secretaría de Patrimonio y Fomento Industrial considera conveniente adecuar la Declaración de Protección a la Denominación de Origen Tequila a las disposiciones contenidas en la Ley de Invenciones y Marcas e incluir como Municipio adicionales a los que ya establecía la Declaración y a los que se solicitan, los de Maravatío en Michoacán y de Mante y Tula en Tamaulipas por tener características semejantes a los anteriores mencionados.

Ha resuelto dictar la siguiente

DECLARACION GENERAL DE PROTECCION A LA DENOMINACION DE ORIGEN "TEQUILA"

10. Se otorga la protección prevista por el Título Quinto de la Ley de Invenciones y Marcas vigente, a la denominación de origen "Tequila", para aplicarse a la bebida alcohólica del mismo nombre.

20. La denominación de origen protegida por esta declaratoria general sólo podrá aplicarse a la bebida alcohólica del mismo nombre a que se refiere la "Norma Oficial de Calidad para Tequila", establecida por la Dirección General de Normas de la Secretaría de Patrimonio y Fomento Industrial.

Las características y materia prima utilizada para la elaboración del producto y el procedimiento para su fabricación sean siempre los que se fijen en dicha norma oficial.

3. Para los efectos de esta declaratoria de protección se establece como territorio de origen el comprendido por el Estado de Jalisco; los Municipios de Abasolo, Ciudad Manuel Doblado, Cuerámbaro, Huanimaro, Pénjamo y Purísima del Rincón, del Estado de Guanajuato; los Municipio de Briseñas de Matamoros, Chavinda, Chilchota, Churintzio,

Cotija, Ecuandureo, Jacona, Jiquilpan, Maravatío, Nuevo Parangarigules, Los Reyes, Sahuayo, Tancítaro, Tangamandapio, Tangancícuaro, Tanhuato, Tingüindín, Tocumbo, Venustiano Carranza, Villamar, Vistahermosa, Yurécuaro, Zamora y Zináparo, del Estado de Michoacán; los Municipios de Ahuyacatlán, Amatlán de Cañas, Ixtlán, Jala, Jalisco, San Pedro de Lagunillas, Santa María del Oro y Tepic, del Estado de Nayarit; y los Municipio de Aldama, Altamira, Antiguo Morelos, Gómez Farías, González, Llera, Mante, Nuevo Morelos, Ocampo, Tula y Xicoténcatl del Estado de Tamaulipas.

40. La Secretaría de Patrimonio y Fomento Industrial otorgará el derechos de usar la denominación de origen protegida por esta Declaración General a las personas físicas o morales que reúnan los requisitos establecidos por el artículo 164 de la Ley de Invenciones y Marcas.

50. Los términos de esta Declaración General podrán ser modificados de acuerdo con lo previsto por el artículo 161 de la Ley de Invenciones y Marcas vigente de oficio o a petición de parte interesada.

60. La Secretaría de Patrimonio y Fomento Industrial, por conducto de la Secretaría de Relaciones Exteriores tramitará el registro de la denominación de origen a que se refiere esta Declaración General, para obtener su protección internacional conforme a los tratados sobre la materia.

TRANSITORIOS

PRIMERO. Esta declaración se publicará en el "Diario Oficial" de la Federación y en la Gaceta de la Propiedad Industrial.

SEGUNDO. Se deja sin efecto de Declaración General de Protección a la Denominación de Origen Tequila, de 22 de noviembre de 1974, publicada en el "Diario Oficial" de la Federación el 9 de diciembre de 1974.

TERCERO. Las autorizaciones de uso concedidas conforme al punto cuarto de la Declaración que se deroga, continuarán vigentes en los términos de esa Declaración en lo que no se oponga a la anterior.

Sufragio Efectivo. No Reelección.

El Secretario del Ramo, José Andrés Oteyza.- Rúbrica.

NOTA:

Modificación a la declaración General de la Denominación de Origen Tequila, en el DOF del miércoles 3 de noviembre de 1999, donde se establece como territorio de origen al municipio de Marcos Castellano, del Estado de Michoacán y del DOF del jueves 9 de marzo de 2000, al municipio de Romita del Estado de Guanajuato

ANEXO E

COMO CATAR Y ELEGIR UN BUEN TEQUILA

Primero que nada, el Tequila debe categorizarse en:

- Blanco: El tequila que no tiene ningún tipo de añejamiento. Después de la destilación se homogeneiza y se embotella.
- Reposado: Cuando se guarda el licor de 2 meses a 1 año antes de embotellar.
- Añejo: Tiene de 1 a 5 años de reposo antes de ser embotellado.

Cómo elegir un buen tequila

El tequilier Ricardo Cisneros comparte sus consejos para que no te dejes confundir y lleves a tu paladar lo mejor de esta bebida.

1. Debe usted fijarse que la etiqueta diga 100% agave. “Puedes encontrar en el mercado versiones mixtas con caña de azúcar que no son muy recomendables porque generalmente dan resaca y no son tequilas puros”, explica Cisneros.
2. La región donde se elabora el tequila también es importante. Las tierras altas son mejores, ya que las características del suelo, la humedad y el clima favorece la producción del agave y por ende la calidad del tequila. “Las principales regiones altas son: Atotonilco el Alto, Arandas, Tepatitlan y Jesús María. Sin embargo, hay regiones bajas que también producen buen tequila, como Tequila, Arenal, Amatitan y Magdalena”, añade el experto.

El tiempo de añejamiento también es fundamental. Un tequila añejo es mucho más suave que uno reposado o blanco.

Tips para Catar Tequila

“El tequila no es fuerte, es fuerte la manera en la que estamos acostumbrados a beberlo”, dice Cisneros.

Una rodaja de limón, un caballito de tequila (de un solo jalón) y un poco de sal, es la manera tradicional de beber tequila, pero Cisneros aclara: “Usar el limón de primero no tiene sentido, ya que le quita el gusto del tequila”.

La cata del tequila tiene su ciencia, por esto el tequilier te enseña la manera adecuada para saborearlo y hacer que su degustación sea todo un placer. “Primero bebe el tequila, pero solo un sorbito, luego prueba una rodaja de limón y un poco de sal, de esta manera degustas todos los sabores del tequila”, dice. Pero como no todos los tequilas son iguales, no todos se beben de la misma manera. “Los reposados y añejos son tan suaves que no necesitan ni sal ni limón”, agrega.

Una vez elegido el tequila de tu preferencia, los expertos recomiendan que se beba en la copa adecuada. “El blanco se puede beber en el típico caballito, el reposado va muy bien en una copa *cherry* y para el añejo no hay mejor copa que la coñaquera”, explica Cisneros. Al igual que los vinos, al abrir la botella, deja que la bebida respire 5 o 10 minutos antes de empezar a beberla.

Como recomendó el tequilier, olvídate de beber el tequila de un solo jalón, más bien prueba esta técnica: bebe un sorbito, respira, deja el tequila en tu boca 3 o 4 segundos, pásalo y saca el aire.

Otra cosa más “la sangrita” es ideal para acompañar el tequila añejo. Después de cada sorbito de tequila puedes probar un sorbito de sangrita para refrescar y limpiar la boca, la garganta y el estómago y disfrutar así al máximo la bebida mexicana.

Si quiere ud. prepararla en casa, aquí tienes la receta:

Ingredientes:

- 1 litro de jugo de tomate
- 1 onza de jugo de limón
- 2 onzas de jugo de naranja
- 1 onza de granadina
- Sal y pimienta a gusto
- Unas gotitas de salsa inglesa

Preparación: Mezcla todos los ingredientes y a la hora de degustar el tequila sirve en un caballito.

**MARCAS DE TEQUILA DE ENVASADO NACIONAL CERTIFICADAS POR EL CONSEJO REGULADOR DEL TEQUILA
ACTUALIZADA AL 20 DE DICIEMBRE DEL 2004.**

EMPRESA	REGISTRO DEL CRT	NOM	DOT		MARCA	REGISTRO	TITULAR
Agave Tequilana Prod. y Comercializadores, SA CV Acacias No. 122-F Rinconada del Sol, CP. 45050 CP. 45050 Zapopan Jalisco. Tel. y fax. 36-47-71-44 36-23-12-61 Rep. Legal.- Lic. Maria Roxana López Garibay. administracion@agabetequilana.com	I-AAC-28-95	1079	118	1	Oro azul	508456	Agave Teq. Prod. y Comercial. SA CV
				2	Diablo	529083	Agave Tequilana Productores y Com. S.A. De C.V.
				3	Don Alejo	641552	Comercializadora los Agaves, SA de CV
				4	Adelita	520124	Comercializadora los Agaves, SA de CV
				5	El Olvido	630041	Agave Tequilana Productores y Com. S.A. De C.V.
				6	1921	520939	Corporación Licorera 1910, SA de CV
				7	Texas	729290	Agave Tequilana Productores y Com. S.A. De C.V.
				8	Agave Dosmil	700991	Agave Dosmil, S.A. De C.V.
				9	Mi Maria Bonita	570424	Corporación Licorera 1910, SA de CV
				10	El Tajo	765812	Agave Tequilana Productores y Com. S.A. De C.V.
				11	Herencia Mexicana	783885	Destilería La Fortuna, S.A. de C.V.
Agaveros Unidos de Amatitán, S.A. de C.V. Rancho Miravalle s/n, Amatitán Jalisco. CP. 45380 Tel. (374)74-507-81 Rep. Legal.- Ing. Salvador Rivera Carmona	I-AAC-46-98	1426	141	12	Miravalle	529421	Agaveros Unidos de Amatitán, SA de CV
				13	Diva Maya	711323	Agaveros Unidos de Amatitán, SA de CV
				14	Partida	544797	Agaveros Unidos de Amatitán, SA de CV
Agroindustrias Amatitán, S. De R.P. de R.I. Calzada del Carmen Poniente No. 300, Amatitán Jalisco. Tel. (374) 50076 Rep. Leo. Sr. Santiago Zepeda Arredondo.	I-AAC-67-99	1448	164	15	Del Valle Azul	531423	Agroindustrias Amatitán SPR de RI
				16	El Gorrión	657769	Agroindustrias Amatitán SPR de RI
Agroindustrias Santa Clara, S.P.R. de R.L. Madero 57 Delegación Santa Clara, Zacoalco Jalisco CP. 44755 Tel. (326) 43-22-25 Fax.- (3) 811-72-38 Rep. Legal.- Salvador Beas Arenas.	I-AAC-47-98	1384	131	17	Nativo	537721	Agroindustrias Santa Clara, SPR de RL
				18	Cava de los Beas	537722	Agroindustrias Santa Clara, SPR de RL
Agroindustria Guadalajara, SA CV Extramuros 504, Capilla de Guadalupe. Jalisco, México. C.P. 47700 Rep. Legal.sr. Benjamin Jimenez Jimenez Tel. (378)71-21-15-15 Fax.- (371) 213 31	I-AAC-26-95	1068	116	19	Charro de Oro	481146	Agroindustrial Guadalajara, SA CV
				20	Jalisciense	481144	Agroindustrial Guadalajara, SA CV
				21	30-30	481143	Agroindustrial Guadalajara, SA CV
				22	Torito Legendario	489187	Agroindustrial Guadalajara, S.A. de C.V.
				23	El Señor	521983	Claudio Zambrano Garza
				24	Rey de Copas	566276	Agroindustria Guadalajara, S.A. De C.V.
				25	Fiesta Mexicana	532068	Agroindustria Guadalajara, S.A. De C.V.
				26	Las Nuevas Trancas	821478	Productores de Agave de La Capilla, S.A de C.V.
C.D.C., S.A. DE C.V. Km. 27 Carr. Tototlán Atotonilco, Predio Las Corrietas, Atotonilco EL Alto, Jalisco Tel: 31-23-15-71 en Guadalajara, Jal. Rep. Legal: Ina. Francisco Alcaráz Esparza	I-AAC-106-02	1492	207	27	Del Patrón	410506	ST. Maarten Spirits, Limited
				28	Patrón	410516	Caribbean Distillers Co. LTD
				29	Gran Patron Platinum	819289	Caribbean Distillers Corporation LTD
Cavas Vamer, S.A. De C.V. Juan de Mena No. 283 Col. Arcos Sur Guadalajara, Jal., Tel: 36-15-15-83 36-16-79-82 Representante Legal: Bruce Day Heqq	I-AAC-107-03	1488	208	30	Doña Carlota	537842	Cavas Vamer, S.A. De C.V.
				31	El Conquistador	534775	Cavas Vamer, S.A. De C.V.
				32	Impala	748682	Cavas Vamer, S.A. De C.V.
				33	El Gran Conquistador	579390	Cavas Vamer, S.A. De C.V.
Casa el Andariego, S.A. de C.V. Paseo del Andariego No. 4 Pueblos de la Barranca, Zapotlanejo Jalisco. Tel: (3) 854-34-45 Rep. Legal: Sr. Hinojito Ornelas Gascón	I-AAC-66-99	1446	162	34	El Andariego	525790	Casa el Andariego, S.A. De C.V.
				35	Papa Juan	468373	Casa el Andariego, S.A. De C.V.
				36	Don Juan	499820	Casa el Andariego, S.A. De C.V.
				37	El Capataz	572611	Casa el Andariego, S.A. De C.V.
				38	Reserva de Don Juan	575499	Casa el Andariego, S.A. De C.V.
Casa Tequilera de Arandas, S.A. de C.V. Km. 6.5 Carr.- Arandas- León, Rancho El Cabrito S/No. CP. 1499 Arandas, Jalisco Tel; (01348) 78 - 44-454 Representante Legal; LAE.Sergio Agustín López Lozano brindimexicano@prodnet.net.mx	I-AAC-116-04	1499	215	39	Celebre	717977	Casa Tequilera de Arandas, S.A. de C.V.
				40	Tesoro de Los Garza	830321	Juan Manuel Enriquez Villagrán
				41	Don Polo	598780	Casa Tequilera de Arandas, S.A. de C.V.
				42	El Brindis Mexicano	572134	Casa Tequilera de Arandas, S.A. de C.V.
				43	Barranca de Jalisco	789885	Casa Tequilera de Arandas, S.A. de C.V.
				44	Hacienda los Agaves	596715	Tequila 7 Mares, S.A. de C.V.
				45	Catador	489503	Catador Alteño, S.A. de C.V.
Catador Alteño, S.A. de C.V. Rancho los Ladrillos, Jesús Ma. Jalisco. Tel: En Guadalajara, Jal. 38-17-40-11 y 38-17-02-83 Rep. Legal: José Luis López Angel catadoralteno@yahoo.com.mx	I-AAC-21-94	1105	125	46	Barranca de Viudas	487509	Catador Alteño, S.A. de C.V.
				47	Catador Alteño	513727	Catador Alteño, S.A. de C.V.
				48	Barrancas	489940	Catador Alteño, S.A. de C.V.
				49	Quan	693437	Karla Georgina Alvarado Pelayo

EMPRESA	REGISTRO DEL CRT	NOM	DOT		MARCA	REGISTRO	TITULAR
Cia. Tequilera la Quemada, S.A. De C.V. Carr. Guadalajara - Nogales Km. 31 Sta. Cruz del Astillero, Mñin. De Arenal Jal. Tel: 36-31-01-19 Tel. (3) 810 18 40 Fax. (3) 810 05 87 Rep. Leg. Inq. Octavio Rábago Jiménez. tequileralaguemada@prodiqy.net.mx	I-AAC-73-00	1457	172	50	EL Reformador	556672	Comercializadora Aranto, S.A. De C.V.
				51	4 copas	566827	Cia. Tequilera la Quemada, S.A. De C.V.
				52	El Cantador	530882	Tequila Don Abel, S.A. De C.V.
				53	Para mi	807090	Corporativo Antad, S.A. De C.V.
				54	Caporales	550391	Tequila Caporales, S.A. de C.V.
				55	Los Toneleros	760314	Juan Pablo Torres Méndez
Cia Tequilera Los Alambiques, S.A. De C.V. Carr. Tala-Etxatlán Km. 5 Tala, Jalisco, 36-41-18-58 Tel: 36-41-18-58 Legal Lic. Luis Ernesto Marnain Sainz alambike@prodiqy.net.mx	I-AAC-84-01	1474	189	56	Chirindongo	704958	Cia. Tequilera Los Alambiques, S.A. De C.V.
				57	Ejidal	697813	Mario Gómez Vázquez
				58	Hacienda del Seco	632537	Cia. Tequilera Los Alambiques, S.A. De C.V.
				59	Los Alambiques	550947	Cia Tequilera Los Alambiques, S.A. De C.V.
Cia. Tequilera Los Generales, S.A. De C.V. Río Bravo No. 1 Col. Camposanto, San Juanito de Escobedo Jal. Tel: 36-28-66-69 33-43-25-92 Rep. Legal Sr. Vicente Méndez Gutierrez imendez@tequileralosenesgenerales.com	I-AAC-102-02	1486	203	60	Cesar Monterrey	612926	Cia Tequilera Los Generales, S.A. De C.V.
				61	JR	641421	Tequilas y Mezcales, S.A. de C.V.
				62	D'Mendez	544552	Tequilas y Mezcales, S.A. de C.V.
Compañía Destiladora de Acatlán, SA de CV Independencia No. 157 La Calma CP. 45700. Tel.- (387) 77-201-77 Fax.- 77-201-77 Rep. Legal J. Jesús Contreras Ponce	I-AAC-44-98	1413	128	63	Gallo de Oro	371168	Compañía Destiladora de Acatlán, SA CV
				64	Emperador Azteca	599224	Compañía Destiladora de Acatlán, SA CV
				65	Distinguido	78268717	Valle imports Corp.
				66	Distinguido	803040	Valle Exportaciones, S.A. de C.V.
Compañía Tequilera de Arandas, S.A. de C.V. Rancho Palos Colorados Arandas Jalisco Tel. (348) 78-307-63 Sr. Everardo Macías Vazquez. Puede haber en el mercado etiquetas con Tequilera Rústica de Arandas, SA de CV ya que cambio de razón social.	I-AAC-29-95	1460	175	67	El Charro	536590	Compañía Tequilera de Arandas, S.A. De C.V.
				68	Hacienda de Tepa	537038	Compañía Tequilera de Arandas, S.A. De C.V.
				69	Tres Caballos	470922	Compañía Tequilera de Arandas, S.A. De C.V.
				70	Tepa	470922	Compañía Tequilera de Arandas, S.A. De C.V.
				71	Antigua Cruz	579445	Compañía Tequilera de Arandas, S.A. De C.V.
				72	Codorniz	596704	Compañía Tequilera de Arandas, S.A. De C.V.
				73	Maximo	601749	Compañía Tequilera de Arandas, S.A. De C.V.
				74	Tres Reyes	303750	Compañía Tequilera de Arandas, S.A. De C.V.
				75	El Puente	558748	Red de Distribuciones especializadas, S.A. De C.V.
				76	Chilango	610643	Compañía Tequilera de Arandas, S.A. De C.V.
				77	La Paz	1614135	Compañía Tequilera de Arandas, S.A. De C.V.
				78	Ranchero Jalisciense	723523	Compañía Tequilera de Arandas, S.A. De C.V.
				79	Xavier Fox	702216	Xavier Fox Padilla
				80	Puppet	600238	Puppet y Cosako Internacional, S.A. de C.V.
Cooperativa Tequilera La Magdalena, S.C. De R.L. Carretera Internancional Guadalajara -Nogales Km. 85 Tel; 36-39-69-71 y 33-44-39-17 Magdalena, Jalisco CP. 44670 Rep. Legal Sr. Alvaro Josue Ruvalcaba Hernández	I-AAC-75-00	1463	177		Sangre Azteca	581701	Cooperativa Tequilera La Magdalena, S.C. De R.L.
				81			
				82	Pueblo Mágico		
Corporación Ansan, S.A. de C.V. Juan Ruiz de Alarcon No. 127 Arcos Sur, 44140 Guadalajara Jal. Tel y Fax: (3) 630 20 22, (373) 507 54 Rep. Legal: Sr. José Angel González González. ansan@megared.net.mx	I-AAA-5-95	1360	126	83	Sublime	524196	Corporación Ansan, S.A. de C.V.
				84	Honorable	524194	Corporación Ansan, S.A. de C.V.
				85	Alazán	538616	Cavas de Fontenac, Soc.de Prod. Rural de R.I.
				86	La Cuarta Generación	569962	Guadalupe Rosana Sauza Camarena
				87	Don Gustavo	580952	Corporación Ansan, S.A. de C.V.
				88	Don Castulo	590092	Corporación Ansan, S.A. de C.V.
				89	Con Orgullo	560512	José Angel González Aldana
				90	El Clasico de Luis Enrique	619411	Imports & Export Limited, S.A. De C.V.
				91	Mega 2000	601284	Mega 2000, S.A. De C.V.
				92	Allende	558253	Tequilas Mexicanos, S.A. De C.V.
				93	Juanito	579951	Tequila Juanito, S.A. De C.V.
				94	La Media Luna	617442	Sergio Arturo Velasco Duarte.
				95	El Rifle	601299	Jorge Zuñiga Miralrio
				96	El Guerrillero	674359	Oscar Casanueva Martínez.
				97	La Faena de Don Jaime	575389	La Gran Faena, S.A. De C.V.
				98	Cuautla	639965	GPI Tequila, S.A. De C.V.
				99	Mi Tierra Linda	642933	Celtrade Inc.
				100	Mexos	2173029	Sle Inovation GMBH

EMPRESA	REGISTRO DEL CRT	NOM	DOT		MARCA	REGISTRO	TITULAR
David Partida Zuñiga Km. 11 Carr. El Salvador, Amatitán Jal. Tel: (374) 74-5-00-57 v 5-09-57 Rep. Leg.- Ing. David Partida Zuñiga.	I-AAC-72-00	1454	170	101	Hacienda de Oro	596083	Hacienda de Oro, S.A. De C.V.
				102	El Payo	637757	David Partida Zuñiga.
				103	XQ	558745	Tradiciones Jaliscienses, S.A. De C.V.
				104	Amatitense	557120	David Partida Zuñiga.
				105	Canicas	554729	Destiladora Canicas, S.A. De C.V.
				106	Acumbaro	573757	Destiladora La Mexicana, S.A. De C.V.
				107	Dios Agave	731183	Juan C. Hernández Arroyo
				108	El Redentor	708886	Pablo A. Hernández Arroyo
				109	El Ultimo Agave	713680	David Partida Zuñiga.
				110	Lluvia de Estrellas	637758	David Partida Zuñiga.
				111	Diamante Negro	825756	Zenen Partida Diaz
				112	Arrendador	816298	Eliseo Arroyo Hernández
				113	El Chaca de la Sierra	816547	Destilería Don Silvano, S.A. de C.V.
Destiladora Arandas, S.A. De C.V. Km. 6.5 Carretera Arandas-León Arandas, Jalisco Tel: (348) 78-444-50 Rep. Legal ; Antelmo Vega Díaz brindismexicano@nordioy.net.mx	I-AAC-105-02	1490	206	114	El Ausente	754788	Antelmo Vega Díaz
Destiladora Azteca de Jalisco, SA CV Silverio Nuñez No. 108 CP. 46400 Tequila Jalisco. Tel. (374) 202 46 Fax: (374) 20719 Rep. Legla: Lic. Eduardo Orendain Giovannini.	I-AAC-24-95	1109	98	115	El Gran Viejo	415928	Destiladora Azteca de Jalisco, SA
				116	Arette	619518	Destiladora Azteca de Jalisco, SA
				117	Don Ranulfo	549596	Vinos Monterrey, S.A. De C.V.
				118	Arette Unique	611894	Destiladora Azteca de Jalisco, SA de C.V.
				119	Express	593711	Destiladora Azteca de Jalisco, SA de C.V.
Destiladora del Valle de Tequila, SA de CV Carretera Internacional No. 102, Tequila Jalisco. Tel. y Fax.- (374) 74-213 04 Rep. Legal.- Cp. Fernando Rubio Cuellar.	I-AAC-61-98	1438	152	120	La Rienda	449081	Destiladora del Valle de Tequila, SA CV
				121	El Rey del Cabrito	683165	El Rey del Cabrito, S.A. De C.V.
				122	El Changuito	593400	Destiladora del Valle de Tequila, SA CV
Destiladora los Magos, S.A. de C.V. Av. de las Margaritas No. 177 Jardines de la Calera, Tlajomulco de Zuñiga Jal. CP. 45628 Tel.- 31-61-58-54 Rep. Legal.- Fco. Ramiro Guizar Manzo.	I-AAC-49-98	1431	144	123	Calera	540826	Destiladora los Magos, S.A. de C.V.
				124	Chavolla	619986	Cardinal Ponits Comercializadora, S.A. De C.V.
				125	Casta Pasión	522176	Zuma Importing Company y Grupo Tequilero Internaciona
				126	Las Arañas	648454	Catalina de La Cruz Rodriguez
				127	Calera Real	821897	Destiladora los Magos, S.A. de C.V.
Destiladora de Agave Azul, S.A. de C.V. Cuahutemoc No. 1000 Col. Vista Hermosa San Juanito de Escobedo, Jalisco. Tel. 36-37-72-12 Rep. Leg. CP. Victor Montes Ramirez	I-AAC-41-97	1424	140	128	La Tarea	547052	Destiladora de Agave Azul, S.A. de C.V.
				129	A Valor Mexicano	756225	Tequila Spirits Industries,S.A. De C.V.
				130	Hacienda Vieja	540326	Destiladora de Los Altos, S.A. De C.V.
Destiladora de Los Altos, S.A. De C.V. Francisco Medina Ascencio No. 472 El Gallito, Arandas Jal., Tel: (348)78- 3-04-50 y 319-95 Rep. Legal: Ino. Guillermo Bañuelos Ramirez	I-AAC-88-01	1412	185	131	Espuela de Oro	530547	Destiladora de Los Altos, S.A. De C.V.
Destiladora González González, SA CV Puerto Altata No. 1131 CP. 44330 Guadalajara Jalisco. Tel.- (013)637 84 84 Fax.- (013) 651 53 97 Rep. Legal.- Lic. Rodolfo González González. destiladoragg@megared.net.mx	I-AAC-12-94	1143	96	132	Juarez	530432	Destiladora González González, SA CV
				133	Silla	313020	Destiladora Gonzalez Gonzalez, SA CV
				134	Cacama	401360	Destiladora Gonzalez Gonzalez, SA CV
				135	Del Mayor	375088	Destiladora Gonzalez Gonzalez, SA CV
				136	Mayor	501609	Destiladora Gonzalez Gonzalez, SA CV
				137	El Mayor Reserve	574032	Destiladora Gonzalez Gonzalez, SA CV
Destiladora La Barranca, S.A. de C.V. Independencia No. 73 Col. Centro, Tepatitlan Jalisco, CP. 47600 Tel. - (378)78- 218 17 v 214 67. Fax - 214 67. Rep. Legal. Sergio Barba Orozco.	I-AAC-56-98	1435	150	138	Jarro Viejo	566419	Destiladora la Barranca, S.A. de C.V.
				139	Escaramusa	570642	Destiladora la Barranca, S.A. de C.V.
Destiladora Rubio, S.A. De C.V. Carr. Internacional No. 200, Tequila Jalisco C.P. 46400 Tel:(01374) 74-213-13 Rep. Legal Ino. Luis Rubio Jimenez	I-AAC-86-01	1476	193	140	La Invencible	583172	Destiladora Rubio, S.A. De C.V.
				141	Los Talpeños	739889	Destiladora Rubio, S.A. De C.V.
				142	La Carroza	739890	Destiladora Rubio, S.A. De C.V.
				143	El Premio de Jalisco	591414	Corporación De La Torre, S.A. de C.V.
Destiladora San Nicolas, S.A. De C.V. Camino Real, Atotonilco No. 1081 San Ignacio Cerro Gordo, CP. 47180, Tel. 36-14-21-01 Arandas, Jalisco, México. Rep. Legal: Lic. Cirilo Ornela y Hernández	I-AAC-58-98	1440	151	144	El Espolón	520902	Destiladora San Nicolás, S.A. De C.V.
				145	Castores	562629	Raul Plascencia Alvarez.
				146	Corazón de Agave	442195	Sidney Frank importing Co. Inc.
Destiladora San José de Gracia, S.A. De C.V. Calle 20 de Noviembre No.35 san Juanito Escobedo, Jal. Tel; 01 (386) 75-40-298 Representante Legal. Sr. Ruben Garcia De La Torre	I-AAC-87-01	1452	167	147	Epoca Dorada	651392	Destiladora San José de Gracia, S.A. De C.V.

EMPRESA	REGISTRO DEL CRT	NOM	DOT		MARCA	REGISTRO	TITULAR
Destilados de Jalisco, S.A. De C.V. Km. 52.5 Carr. Guadalajara- Tequila, Tequila, Jal. C.P 44500 Tel; (374) 2-25-91 Rep. Legal; Lic. Dacoberto R. Brizuela Santos	I-AAC-94-01	1481	198	148	Q La Querencia	585637	Jalisco Tequilana Internacional, SA CV
Destileria Leyros, S.A. De C.V., Carretera Guadalajara-Tepic No. 394 Tequila, Jalisco CP. 46400 Legal - lno Enrique Leonrreta Pevton	I-AAC-114-04	1489	205	149	Opalo Azul	605691	Enrique Legorreta P. y Enrique Rosales H.
				150	Leyros	717973	Enrique Legorreta P. y Enrique Rosales H.
				151	Ortigoza		
Destileria 501, S.A. De C.V. Calle Juarez No. 329, El Arenal Jalisco C.P. 45350 mail destileria501@prodigy.net.mx dest501@prodigy.net.mx Rep. Legal; Guillermo Flores Quintero	I-AAC-100-02	1464	188	152	Evolución	649049	Destilería 501, S.A. De C.V.
Destileria Santa Cruz, S.A. De C.V. Plazuela del Himno Nacional No. 5-A Tequila, Jalisco Tel; 01 (374) 2-04-70	I-AAC-79-01	1469	183	153	Rio Colorado	523376	Destilerias Santa Cruz, S.A. De C.V.
Representante Legal: Sra. Bertha Macías Ramírez Destilerias Unidas, S.A. De C.V. Puerto Altata No. 1131 CP. 44330, Guadalajara, Jalisco. Tel (013)637 84 84 Fax.- (013)651 53 97 Rep. Legal.- Lic. Rodolfo González González.	I-AAC-69-99-	1451	166	154	Tolteca	365974	Destilerias Unidas, S.A. De C.V.
				155	Sierra	785178	Destilería Unidas, S.A. de C.V.
Distribuidora del Cabrito, S.A. De C.V. Francisco I. Madero No. 503-B Arandas, Jalisco CP.47180 Rep. Legal. Sr. Manuel López Garibay	I-AAC-85-01	1447	168	156	Fuerza Uno	595908	Los Altos Agave Distribuidor, LLC
				157	Fiesta Brava	510875	José Alberto Jiménez Orozco
				158	Ferrocarril	585791	José Asensión Orozco
				159	El Toston	617424	Distribuidora del Cabrito, S.A. De C.V.
				160	Casa Magna	822233	Inmobiliaria Valiant, S.A. de C.V.
				161	La Mesa	616989	Travesia Import Group Inc.
				162	Cava Antigua	550916	Comercializadora Internacional Tequilera, S.A. de C.V.
Empresa Ejidal Tequilera de Amatitán, SPR de RL de C.V. Cam. Ex-Hacienda del Refugio cp. 45380 Amatitán Jal, Tel: (01374) 74-500-43 Rep. Legal: Ing. Sergio Partida Zúñiga e-mail: eiidal@prodigy.net.mx	I-AAC-119-04	1503	117	163	Montesinos	839088	José Meliam Zamora Montes
Fabrica de Aguardientes de Agave La Mexicana SA CV Rancho Llano Grande Mpio. Arandas Jalisco, CP. 41180 Tel. y Fax.- (378)78 460-01 Rep. Legal.- Sr. Héctor Lucero Espinoza	I-AAC-32-96	1333	124	164	Corral Viejo	533366	Fab. de Aguardientes de Agave la Mex. SA CV
				165	México Viejo	533367	Fabrica de Aguardientes de Agave la Mexicana, SA CV
				166	La Savia de mi Tierra	548372	Fabrica de Aguardientes de Agave la Mexicana, SA CV
				167	Insignia	576445	Distribuidora Tocamba, S.A. De C.V.
				168	Llano Grande	529666	Fabrica de Aguardientes de Agave la Mexicana.
				169	Don Benito	528973	Fabrica de Aguardientes de Agave la Mexicana, SA CV
				170	Don Benito	528973	Fabrica de Aguardientes de Agave la Mexicana.
				171	Don Benito	526186	Fab. de Aguardientes de Agave la Mex. SA CV
Fabrica de Tequila El Eden, S.A. De C.V. Rancho el Ocote de enmedio, Arandas, Jalisco Tel; (0134878) 470-41 Representante Legal: Sr. José de Jesús Rámirez Macaña	I-AAC-90-01	1465	180	172	Dos RR	581849	Fab. De Tequila El Eden, S.A. De C.V.
				173	Don Margarito	366228	Tequilas García, S.A. De C.V.
				174	Los Tres Garcia de Arandas	675960	Tequilas García, S.A. De C.V.
Fábrica de Tequila el Nacimiento, S.A. De C.V. Morelos 217, Col. Santuario, Arandas Jalisco. CP. 47180 México. Tel. (378) 454 62 Legal.- José Gne. Quiroz López	II-AAC-2-00	1455	174	175	El Nacimiento	423636	Fabrica de Tequila el Nacimiento, S.A. De C.V.
Fabrica de Tequila Hacienda Las Norias, S.A. De C.V. Km. 4.5 Carr. Internacional Guadalajara-Nogales Col. Santa Ana, Tequila Jalisco CP. 46400 Tel:(374) -74-217-72 Rep. Legal. Sr. Juan Casillas Ruiz	I-AAC-89-01	1475	191	176	Tierra mojada	760220	Tequila Herradura, S.A. De C.V.
Fabrica de Tequilas Finos, S.A. De C.V. Heroe de Nacozari No. 5 Tequila, Jalisco. CP. 46400 Tel: (374) 74 2-18-11 Fax (378) 2-19-39 Rep. Legal : Sra. Luz María Cabo Alvarez	I-AAC-83-01	1472	187	177	Zapopan	511651	Fabrica de Tequilas Finos, S.A. De C.V.
				178	Tenoch	516355	Fabrica de Tequilas Finos, S.A. De C.V.

EMPRESA	REGISTRO DEL CRT	NOM	DOT		MARCA	REGISTRO	TITULAR
				179	Efecto	543739	Status Efecto Tequila, S.A. De C.V.
				180	Tonala	568972	Fabrica de Tequilas Finos, S.A. De C.V.
				181	Stallion	639925	Fabrica de Tequilas Finos, S.A. De C.V.
				182	Los Azulejos	667676	Fabrica de Tequilas Finos, S.A. De C.V.
				183	Trovador	530857	Federico Cabo Alvarez
				184	Santos	537901	Fabrica de Tequilas Finos, S.A. De C.V.
				185	Don Camilo	592850	Fabrica de Tequilas Finos, S.A. De C.V.
				186	Sol Dios	699375	AIG Wine & Import CO INC.
				187	Dos Manos	794342	Pacific Edge Marketing Group, Inc.
Fabrica de Tequila Tlaquepaque, S.A. De C.V. Antigua Carretera a Chapala No. 6443 Col. Las Pintas, Tel: 36-16-43-71 El Salto Jalisco Rep. Legal Lic. Carlos Beniamin Oieda Orozco	I-AAC-97-02	1482	199	188	Totem	812710	Grupo Ikam
				189	Tlaquepaque	587546	Fabrica de Tequila Tlaquepaque, S.A. de C.V.
Feliciano Vivanco y Asociados, S.A. de C.V. km. 2 Carretera Arandas-Tepatitlan, Arandas Jalisco. Tel.- (348)78- 307 80 Fax.- (348)78- 304 30 Rep. Legal - Sr. Feliciano Vivanco Fonseca Fabrica: El Ranchito.	I-AAC-36-97	1414	129	190	Viva México	529984	Feliciano Vivanco y Asociados, S.A. de C.V.
				191	Buscadores	526601	Feliciano Vivanco y Asociados, S.A. de C.V.
				192	Amistad	718313	Licores Amistad, S.A. De C.V.
				193	Plantador	658283	Feliciano Vivanco y Asociados, S.A. de C.V.
				194	Que paso	76140432	Happy Hour Import Lic.
				195	Generación X	743694	Comerc. Y Distribuidora Arandas N' Tequilas, S.A. de C.V.
				196	El Bandido Negro Especial	78361069	Daniel Muñoz, José de Jesús Aceves Padilla, Cesar Aceves Padilla
				197	Del Mio	783200	Fernando Alejandro Jarero Valle
				198	Sangre Azul	521470	Grupo Industrial Tequilero de los Altos de Jalisco; S.A. de C.V.
				199	Campanario	521471	Grupo Industrial Tequilero de los Altos de Jalisco; S.A. de C.V.
Grupo Tequilero México, S.A. De C.V. Fco. Medina Ascencio No. 820-A Arandas Jalisco , Tel: (01348) 78-471-50 Representante Legal. Ing. Marco Antonio González Hernández	I-AAC-82-01	1468	182	200	Casa Real	560709	Grupo Tequilero México, S.A. de C.V.
				201	Casa Vieja	261606	Grupo Tequilero México, S.A. de C.V.
				202	Tierra Brava	789140	Grupo Tequilero México, S.A. de C.V.
				203	Ranchero Premium	790196	Grupo Tequilero México, S.A. de C.V.
				204	La Cofradia	2109788	Grupo Hisumer, S.L.
				205	Bambarria	484163	Capital Wine Spirit, Co.
				206	El Dadito	824185	Productores de Agave y derivados de Degollado, SPR de RL
				207	Palapa	39745830	Sierra Madre Trendfood GMBH Lhensmittel-Handel
				208	Ranchero	76310836	Stoller Whole Sale Wine And Spirit
				209	Hacienda La Capilla	568931	Hacienda La Capilla, S.A. De C.V.
Hacienda La Capilla, S.A. De C.V. Rancho la Paleta 1000 Capilla de Guadalupe, Tepatitlán Jalisco Tel: (01378) 712-22-00 Fax 712-22-03 Representante Legal Sr. Heriberto Gómez González	I-AAC-99-02	1479	195	210	Delicias	396317	Tequila Delicias, S.A. De C.V.
				211	El Fuede	810461	Hacienda La Capilla, S.A. De C.V.
				212	El Amo	522916	Hacienda La Capilla, S.A. De C.V.
				213	Zafarrancho	521623	Impulsora Rombo, S.A. de C.V.
Impulsora Rombo, S.A. De C.V. Km. 7 Carr. Tepa-Gdl. Rancho el Tepame, Mpio. De Acatic Jalisco. Tel. (0155) 5718 19 30 Fax: 5718 05 47 Rep. Legal - Sr. José Alberto González Navarro	I-AAC-78-00	1467	181	214	Triple Zero	704165	Impulsora Rombo, S.A. de C.V.
				215	Cabo Wabo	690373	Tequilera Cabo Wabo, S.A. De C.V.
				216	Cabo Wabo Cantina	690377	Tequilera Cabo Wabo, S.A. De C.V.
				217	Don Enrique	564712	Jorge Talavera Ugalde
				218	Don Alipio	583881	Eugenio Aceves Casilla.
				219	Fineza	811114	Impulsora Rombo, S.A. de C.V.
				220	Los Cristeros	543826	Industrializadora de Agave San Isidro, SA de CV
Industrializadora de Agave San Isidro, SA de CV Km. 2 camino -Tepatitlán- San José de Gracia, Tepatitlán de Morelos Jalisco Tel: (378) 78-252-31 fax 782-52-33 Rep. Legal. Sr. Jorge Octavio Mendoza González tequila_cristeros@hotmail.com	I-AAC-40-97	1420	134	221	Leyenda Antigua	806567	JYR Corp, S.A.
				222	Don Ramón	539831	Vela J. 26, S.A. DE C.V.
				223	Don Jacinto	575442	Industrializadora de Agave San Isidro, SA de CV
				224	Cristeros	617396	Industrializadora de Agave San Isidro, S.A de CV
				225	Leyenda del Milagro	571343	Tequilera Cielito Lindo, S.A. de C.V.
				226	Romance	565942	Tequilera Cielito Lindo, S.A. de C.V.

EMPRESA	REGISTRO DEL CRT	NOM	DOT		MARCA	REGISTRO	TITULAR
				227	De Batalla	571344	Tequilera Cielito Lindo, S.A. de C.V.
				228	Charrería	578708	Grupo Tequilero Charrería, S.A. De C.V.
				229	Xel-Ha	565818	Industrializadora de Agave San Isidro, S.A. C.V.
				230	Ancestra	569530	Premium Tequilas, S.A. De C.V.
				231	Bravío	663267	Grupo Comercial Bravío, S.A. De C.V.
				232	Mapilli	561025	Industrializadora de Agave San Isidro, SA de CV
				233	Don Max	409391	Tequilas de La Doña, S.A. de C.V.
				234	Chimayo	2112946	Nicholas Menna Interprises
				235	Alma Grande	837138	Tequilas El Mexicano, S.A. de C.V.
				236	4 Machos	577671	Industrializadora de Agave San Isidro, S.A. C.V.
				237	El Mexicano	561535	Tequilas El Mexicano, S.A. de C.V.
Industrializadora Integral del Agave, S.A. de C.V. Av. López Mateos Sur 4321 Col. Loma Zapopan Jal. CP. 44590 Tel. 38-34-40-50 38-34-40-84 y Fax.- 31-34-40-51 Rep. Legal.- Lic. José Guadalupe Ramos González	I-AAC-42-97	1417	133	238	Don Alvaro	546538	Industrializadora Integral del Agave, SA de CV
				239	Buen Amigo	568126	Industrializadora Integral del Agave, SA de CV
				240	Serafina	718696	Industrializadora Integral del Agave, SA de CV
				241	Entre Amores	714708	Industrializadora Integral del Agave, SA de CV
				242	Saleroso	711303	Industrializadora Integral del Agave, SA de CV
				243	Altanero	711301	Industrializadora Integral del Agave, SA de CV
				244	Selección Arlequin	711300	Industrializadora Integral del Agave, SA de CV
				245	Serpiente	714705	Industrializadora Integral del Agave, SA de CV
				246	El Armadillo Loco	714706	Industrializadora Integral del Agave, SA de CV
				247	Oceano	714707	Industrializadora Integral del Agave, SA de CV
				248	Galante	714709	Industrializadora Integral del Agave, SA de CV
				249	50 Estrellas	745016	Industrializadora Integral del Agave, SA de CV
				250	El Tepozan	718647	Carlos Padilla Padilla
				251	Destilería Vieja	752511	Industrializadora Integral del Agave, SA de CV
				252	Bolix	733667	Industrializadora Integral del Agave, SA de CV
				253	Garzon	765012	Industrializadora Integral del Agave, SA de CV
				254	Tequi Rock	764879	Industrializadora Integral del Agave, SA de CV
				255	Naturel	760678	Industrializadora Integral del Agave, SA de CV
				256	El Poeta	530223	Industrializadora Integral del Agave, SA de CV
				257	Secret Mix	711321	Industrializadora Integral del Agave, SA de CV
				258	Infinidad	746810	Industrializadora Integral del Agave, SA de CV
				259	Herencia de Villa	626279	Industrializadora Integral del Agave, SA de CV
Jorge Michel Padilla. Carretera Autlán Ciudad Guzman, Crucero San Juan de Amula, Municipio de Limón, Jal. Tel:(321)37- 300-32 Fax: 302-50 Rep. Legal.- Sr. Jorge Michel Padilla	I-AAC-54-98	1427	142	260	Volcán	543217	Jorge Michel Padilla
Jorge Salles Cuervo y Sucesores SA CV Leandro Valle 1028 CP. 44100 Guadalajara, Jalisco. Tel. (3) 614 94 00 Fax.- (3) 613 01 69 Rep. Legal.- Sr. Juan Carlos Carballo Salles.	I-AAC-19-94	1108	87	261	El Tequileño	248091	Jorge Salles Cuervo y Suc., SA de CV
				262	El Tequileño Especial	544085	Jorge Salles Cuervo y Suc., SA de CV
José Ascención Sandoval Villegas. Lazaro Cardenas No. 6, Arenal Jalisco. Tel.-(374) 74 800-11 y (5) 789 28 44 Rep. Leg.- Alfredo Rubén Saldate	I-AAC-52-98	1422	135	263	El Chorrito	544482	José Ascención Sandoval Villegas.
La Cofradia, S.A. de C.V. Av. de los Novelistas No. 5063 Jardines Vallarta. CP. 45027 Zapopan Jalisco. Tel.- (3) 673 24 43 Fax.- (3) 629 60 10 Rep. Legal.- Ing. Carlos Alfonso Hernández Ramos. lacofradia@infosel.net.mx	I-AAA-4-94	1137	111	264	Tres Alegres	431866	La Cofradia, S.A. de C.V.
				265	Los Cofrades	433088	La Cofradia, S.A. de C.V.
				266	La Cofradia	436331	La Cofradia, S.A. de C.V.
				267	De los Dorados	394630	La Cofradia, S.A. de C.V.
				268	Pepe Vinoria	557634	La Cofradia, S.A. de C.V.
				269	La Hormiga	557635	La Cofradia, S.A. de C.V.
				270	Artillero	560452	La Cofradia, S.A. de C.V.
				271	Arroyo Negro	563550	La Cofradia, S.A. de C.V.
				272	Goyri	560453	La Cofradia, S.A. de C.V.
				273	Comalteco	547999	La Cofradia, S.A. de C.V.
				274	Sevilla la Villa	557638	La Cofradia, S.A. de C.V.
				275	Real Valledero	550739	La Cofradia, S.A. de C.V.
				276	Amate	562831	Juan Arroyo Rivera y Carlos Alberto Monsalve Agraz
				277	Cava del Villano	482653	La Cofradia, S.A. de C.V.
				278	Don Primo	550738	La Cofradia, S.A. de C.V.
				279	CN Casa Noble	543226	Tradiciones Casa Noble, S.A. De C.V.
				280	Imperial	556097	Tequila Imperial, S.A. De C.V.
				281	Nueva Era	577847	La Cofradia, S.A. de C.V.
				282	San Blas	578667	La Cofradia, S.A. de C.V.
				283	Aguascalientes	578668	La Cofradia, S.A. de C.V.
				284	La Montura	555500	La Cofradia, S.A. de C.V.

EMPRESA	REGISTRO DEL CRT	NOM	DOT		MARCA	REGISTRO	TITULAR
				285	El Teporocho	561849	Casa Tradición, S.A. de C.V.
				286	Tekio	584793	La Cofradía, S.A. de C.V.
				287	Villa-Lobos	578379	La Cofradía, S.A. de C.V.
				288	Gemma	569230	Gustavo Peña Baro y Guillermo Antonio Silva Vazquez
				289	Del Terrajal	566131	Dinámica Comercial y Exportadora de Jalisco, S.A. De C.V.
				290	Casta Criolla	608547	Alfredo Fernandez del Campo Carreto
				291	Hacienda de la Flor	581705	Seven Seas Import Export y Mario Beltran de Susarrey.
				292	Omega	593512	CIFAROP, S.A. DE C.V.
				293	Mecapalero	607013	Abasto Internacional de México, S.A. De C.V.
				294	Labriego	663247	Los Tres Guayabos, S.A. De C.V.
				295	Sausalito	674554	Trading Overseas Products, S.A. De C.V.
				296	Don José López Portillo	738746	Productora de Tequila Geminis, S.A. De C.V.
				297	1810	560825	Tequilera 1810, S.A. De C.V.
				298	Clase Azul	732989	Casa Tradición, S.A. de C.V.
				299	XXX Siglo Treinta	764029	José Hermosillo
La Madrileña, S.A. de C.V. Km. 64 Carretera GDL.- La Piedad Tototlán Jal. CP. 47730 Tel. (391) 601 83 Fax. (391) 605 25 Rep. Legal.- Ing. Felipe Rodríguez vieyra.	I-AAA-6-95	1142	82	300	Don Viejo	593502	La Cofradía, S.A. de C.V.
				301	Jarana	466682	La Madrileña, S.A. de C.V.
				302	Don Pancho	85298	La Madrileña, S.A. de C.V.
				303	Mayorazgo	466681	La Madrileña, S.A. de C.V.
				304	Premier	115440	La Madrileña, S.A. de C.V.
				305	Surcos	644353	La Madrileña, S.A. de C.V.
Leticia Hermosillo Ravelero Carr. Km. 32 Guadalajara-Tepic El Arenal, Jalisco Tel: 0174-74 50-01 Representante Legal Sr. Gildardo Partida Meléndez	I-AAC-92-01	1477	194	306	Mexica	522067	La Madrileña, S.A. de C.V.
				307	Cava de Oro	596687	Leticia Hermosillo Ravelero
				308	Aguila Dorada	663139	Leticia Hermosillo Ravelero
				309	Don Diego	78124953	Leticia Hermosillo Ravelero
Marco Antonio Jauregui Huerta. Lomas del Sol NO. 86 Lomas del Arenal Jalisco, CP. 45350 Rep. Leg. Ma. Antonio Jauregui Huerta. Tel. (374) 80666	II-AAC-1-00	1450	165	310	DV Don Valente	573051	Marco Antonio Jauregui Huerta
				311	Reserva de Oro	523249	Tequilas de mi Tierra, S.A. De C.V.
				312	Tiquilito-Uf	668088	Marco Antonio Jauregui Huerta
				313	Landeros	773485	Vinos y Licores de Jalisco, S.A. de C.V.
				314	Buen Agave	551006	Metalli, S.A. de C.V.
Metalli, S.A. de C.V. Km. 11 Carretera a el Salvador Chome Amatitán, Jal. Tel.- (3) 854-22-51 v (374) 501 20 Rep. Legal.- Dr. Francisco Partida Hernández.	I-AAC-48-98	1419	139	315	Buen Agave	551007	Metalli, S.A. de C.V.
				316	Buen Agave	551008	Metalli, S.A. de C.V.
				317	Bracero	697881	Bernardo Beltrán García
				318	Las Remudas	576919	María Luisa Jiménez Gómez
Pernod Ricard México, S.A. De C.V. Av. Del Tequila No. 1 Arandas, Jalisco CP. 47181 Tel: (378)78-459-66 Rep. Legal Pedro Tejeda (puede haber en el mercado etiquetas con "Tequila Viuda de Romero, S.A. De C.V.)	I-AAC-10-94	1111	83	319	Viuda de Romero Blanco	387069	Pernod Ricard México, S.A. De C.V.
				320	Viuda de Romero Joven	383140	Pernod Ricard México, S.A. De C.V.
				321	Viuda de Romero Reposado	383139	Pernod Ricard México, S.A. De C.V.
				322	Inmemorial Viuda de Romero	387070	Pernod Ricard México, S.A. De C.V.
				323	RH Real Hacienda	407635	Pernod Ricard México, S.A. De C.V.
				324	Olmeca	125675	Pernod Ricard México, S.A. De C.V.
				325	Alteño	591700	Pernod Ricard México, S.A. De C.V.
				326	Mariachi	525175	Pernod Ricard México, S.A. De C.V.
				327	Real Hacienda	773926	Pernod Ricard México, S.A. De C.V.
Prestadora Integral de Servicios par la Industria de Occidente, S.A. De C.V. Periferico Sur. No. 7750, Col. Sta Maria Tequepexpan, C.P. 45601, Tlaquepaque, Jalisco, México, Tel; 523) 646-18-22 E-mail: iidea@naturel.com.mx Representante Legal: Ina. Oscar Feline Lozano G.	I-AAC-98-02	1485	201	328	Valeroso	568125	Prestadora Integral de Servicios par la Industria de Occidente, S.A. De C.V.
				329	El Pastor	711302	Prestadora Integral de Servicios par la Industria de Occidente, S.A. De C.V.
				330	Real de Penjamo	572675	Procesadora de Agave Penjamo, SA CV
Procesadora de Agave Penjamo, S.A. de C.V. Camelias No.2 Col. Centro, Pénjamo Gto. CP. 3690 Tel: (469) 224-50 Fax: 211-22 Rep. Legal.- MVZ Eco.- Javier Arroyo Cardenas	I-AAC-53-98	1434	147				

EMPRESA	REGISTRO DEL CRT	NOM	DOT		MARCA	REGISTRO	TITULAR
Productos Finos de Agave, S.A. de C.V. Km. 1.5 Carretera Jesús María-Ayotlán. Jesús Ma. Jalisco. CP. 47950. Tel. (370) 40 007 Fax. 40 028. Rep. Legal.- Miguel Rámirez García igor@tequilacampoazul.com	I-AAC-45-98	1416	138		Campo Azul	559945	Productos Finos de Agave, S.A. de C.V.
				331			
				332	Mexicanissimo	535458	Pueblito Cantina, S.A. De C.V.
				333	Rancho Alegre	627945	Productos Finos de Agave, S.A. de C.V.
				334	Aficionado	537285	Aficionado, S.A. De C.V.
				335	Santa Esmeralda	657930	Santa Esmeralda, S.A. De C.V.
				336	Mexittlaly	632925	Harvard International Executive Trainig Center, S.A. De C.V.
				337	33	745019	Grupo Industrial Muyad, S.A. De C.V.
				338	La Patrona	78264975	Amigos USA LLC.
				339	Cumbres	627944	Productos Finos de Agave, S.A. de C.V.
Proveedora y Procesadora de Agave Tres Hermanos, S.A. de C.V. Lopez Mateos No. 74, Col. Centro; Amatitan Jalisco, CP. 45380. Tel.- (374) 504 32. Rep. Legal: J. Jesús Correa Yera	I-AAC-62-98	1439	153		El Fogonero	571445	Proveedora y Procesadora de Agave Tres Hermanos, S.A. de C.V.
				341			
Ruth Ledesma Macias. Dr. Mateo de Regil 49 El Briseño, Zapopan Jalisco Tel: y Fax 38-84-51-42 Rep Legal. Gerardo Javier Barajas González gbarajas@att.net.mx	I-AAC-51-98	1430	146		Barajas	561848	Ruth Ledesma Macias.
Tequila Arriero, S.A. De C.V. Km. 31 Carr Guadalajara-Nogales, Arenal, Jal. c.p. 45350 Tel. celular 137-38-82 Representante Legal: Sr. Juan Pablo Ullua Benitez	II-AAC-30-01	184	1470		El Arriero	528558	Tequila El Arriero, S.A. De C.V.
				343			
				344	Arriero	711333	Tequila El Arriero, S.A. De C.V.
Tequila Artesanal de Los Altos de Jalisco, S.A. De C.V. Rancho Agua Fria San Francisco de Asís, Atotonilco El Alto, Jalisco Tel: (01391) 7-15-13 Representante Legal; Ing. Carlos E. Orozco Jiménez tequilartesanal@yahoo.com.mx	I-AAC-70-99	156	1436		Fina Estampa	590137	Tequila Artesanal de Los Altos de Jalisco, S.A. De C.V.
Tequila Cascahuin, S.A. Hospital No. 423 Guadalajara Jalisco. Tel. y Fax.- (3) 614 99 58 Rep. Legal.- Sr. Carlos Rosales Torres. tequilacascahuin@hotmail.com	I-AAC-9-94	1123	106		Cascahuin	498212	Tequila Cascahuin, S.A.
				346	Cascahuin	494814	Tequila Cascahuin, S.A.
				348	Cascahuin	496093	Tequila Cascahuin, S.A.
				349	Agave Real	517211	Agave Real, S.A. de C.V.
				350	Cuernito	417253	Tequila Cascahuin, S.A.
				351	Camino Real	147212	Bacardi y Compañia, S.A. de C.V.
				352	Caballo Azteca	497281	Tequila Cerro Viejo, S.A. de C.V.
				353	Caballo de Hacienda	565206	Tequila Cerro Viejo, S.A. de C.V.
				354	5to. Quinto	586082	Carlos Rosales Torres.
				355	Revolución	492167	Milemiglia, S.A. De C.V.
Tequila Cazadores de Arandas, S de R.L. de C.V. Km. 3 Libramiento Sur, Arandas Jalisco. Tel.- (348) 78-455 70 Fax.-78- 451 89 Rep. Legal - Sr Eduardo Miguel Izaa	I-AAC-101-02	1487	103		Cazadores	615959	Tequila Cazadores de Arandas, S De R.L. de C.V.
				357			
				358	4 Vientos	809936	Bacardi & Co. Ltd.
Tequila Centinela, S.A. de C.V. Gabino Barrera No. 931 Guadalajara, Jalisco. Tel.- (3) 619 04 91 Fax.- (3) 619 64 22 Rep. Legal.- Sr. José de Jesús Hernández Méndez.	I-AAC-4-94	1140	86		Centinela	310039	Torres Perez Vargas Hermosillo, SNC
				361	Centinela Imperial	478977	Tequila Centinela, S.A. de C.V.
				362	Caracol	550625	Tequila Centinela, S.A. de C.V.
				363	Chimayo	524197	Tequila Centinela, S.A. de C.V.
				364	Cabrito	478978	Tequila Centinela, S.A. de C.V.
				365	Caballo Lucero	715220	Tequila Centinela, S.A. de C.V.
				366	Cariño	783243	Tequila Centinela, S.A. de C.V.
				367	Cuervo	95669	Casa Cuervo, S.A. de C.V.
Tequila Cuervo, S.A. de C.V. (Productora) Casa Cuervo, S.A. de C.V. Periferico Sur No. 8500 Tlaquepaque, Jalisco Tel: 36-34-85-86 Fax: 363280-81 Rep. Legal Ing. Ramón Yañez Mutio	I-AAC-34-94	1122	113		Cuervo Centenario extra	224571	Casa Cuervo, S.A. de C.V.
				368	Cuervo 1800	141241	Casa Cuervo, S.A. de C.V.
				369	Cuervo 1800	238387	Casa Cuervo, S.A. de C.V.
				370	Cuervo 1800	246409	Casa Cuervo, S.A. de C.V.
				371	Cuervo 1800	209030	Casa Cuervo, S.A. de C.V.
				372	Cuervo especial	209598	Casa Cuervo, S.A. de C.V.
				373	Cuervo especial	341800	Casa Cuervo, S.A. de C.V.
				374	Barranqueño	761620	Casa Cuervo, S.A. de C.V.
				375	Barranqueño	209377	Casa Cuervo, S.A. de C.V.
				376	La Rojeña	214180	Casa Cuervo, S.A. de C.V.
				377	La Rojeña		
				378	Cuervo Centenario extra	210844	Casa Cuervo, S.A. de C.V.

EMPRESA	REGISTRO DEL CRT	NOM	DOT		MARCA	REGISTRO	TITULAR
				379	Cuervo Tradicional	341709	Casa Cuervo, S.A. de C.V.
				380	Centenario	351397	Casa Cuervo, S.A. de C.V.
				381	Viuda de Sanchez	183694	Casa Cuervo, S.A. de C.V.
				382	Centenario Plata	431933	Casa Cuervo, S.A. de C.V.
				383	Reserva de la Familia	481959	Casa Cuervo, S.A. de C.V.
				384	Reserva Antigua 1800	541074	Tequila Cuervo, S.A. de C.V.
				385	Matador	438285	Tequila Cuervo, S.A. de C.V.
				386	Tradicional	517703	Tequila Cuervo, S.A. de C.V.
				387	Reserva 1800	545023	Tequila Cuervo, S.A. de C.V.
				388	José Cuervo	382031	Tequila Cuervo, S.A. de C.V.
				389	Gran Reserva	545024	Casa Cuervo, S.A. de C.V.
				390	Reserva del Tequilero	530552	Casa Cuervo, S.A. De C.V.
				391	1800	505377	Tequila Cuervo, S.A. de C.V.
				392	Jose Cuervo Especial	592021	Tequila Cuervo, S.A. de C.V.
				393	1800 Colección	568925	Tequila Cuervo, S.A. de C.V.
				394	Gran Centenario	512448	Casa Cuervo, S.A. de C.V.
				395	1800 Edición del Nuevo Milenio	645606	Casa Cuervo, S.A. de C.V.
				396	Maestro Tequilero	77386	Casa Cuervo, S.A. de C.V.
				397	Tenampa	450312	Casa Cuervo, S.A. de C.V.
				398	José Cuervo Clasico	784044	Casa Cuervo, S.A. de C.V. y Tequila Cuervo, S.A. De C.V.
				399	El Zarco	485814	Casa Cuervo, S.A. de C.V.
Tequila de Don Jesús, S.A. De C.V. Carretera Internacional No. 100, Tequila Jalisco; CP. 46400 Tel. 01374-74) 2-04-47 Fax-2-07-23 Rep. Legal J. Jesús Reyes, Cortés.	I-AAC-96-02	1484	202	400	Gran Centenario Azul	663682	Casa Cuervo, S.A. de C.V.
				401	Reserva Familiar Tequila de Don Jesús RB	558262	Tequila D'Reyes, S.A. de C.V.
				402	Jesús Reyes	503171	Tequila de Don Jesús, S.A. De .C.
Tequila Don Julio, S.A. De C.V. Av. La Paz No. 2180 Guadalajara, Jalisco. Tel.- (3) 630 30 34 Fax. (3) 615 21 61 Rep. Legal.- Lic. Juan Casados Arregoitia <i>(Puede encontrar en el mercado etiquetas con Tequila Tres Magueyes, S.A. De C.V. ; Cambio de razón social)</i>	I-AAC-68-99	1449	163	403	RB D' Reyes Milenio	738630	Tequila de Don Jesús, S.A. De .C.
				404	Tres Magueyes	214011	Tequila Don Julio, S.A. De C.V.
				405	Don Julio	340341	Tequila Don Julio, S.A. De C.V.
				406	Don Julio Real	533237	Tequila Don Julio, S.A. De C.V.
				407	Tres Magueyes Reposado	214008	Tequila Don Julio, S.A. De C.V.
				408	Tres Magueyes Blanco	214009	Tequila Don Julio, S.A. De C.V.
				409	Reserva de Don Julio	518816	Tequila Don Julio, S.A. De C.V.
				410	Don Julio 1942	684717	Tequila Don Julio, S.A. De C.V.
				411	Tres Magueyes Reserva de la Casa	214010	Tequila Don Julio, S.A. De C.V.
				412	Tres Magueyes Gran Reserva	511892	Tequila Don Julio, S.A. De C.V.
Tequila el Viejo, S.A. de C.V. Eucalipto No. 2234 CP. 44900 Tel: 38-12-90-92 Fax: 38-12-95-90 Guadalajara Jalisco Rep. Lic. Antonio Núñez Hurtado tequilaelviejo@megared.net.mx	I-AAC-5-94	1107	94	413	El Viejo blanco	37501	Tequila el Viejo, S.A. de C.V.
				414	El Viejo Reposado	304216	Tequila el Viejo, S.A. de C.V.
				415	El Viejo añejo	302607	Tequila el Viejo, S.A. de C.V.
				416	Los Cinco Soles	364638	Tomas Agustín Núñez Eddins
				417	Don Quixote	446837	Tequila el Viejo, S.A. de C.V.
				418	Mi Viejo	499993	Tequila el Viejo, S.A. de C.V.
				419	Hussong's	513612	Cantina Hussong's, S.A. de C.V.
				420	Reserva del Dueño	538633	William Grant & Sons, INC.
				421	Mico	19480301	ST. Maarten Spirits, LTD
				422	Aguila	273233	Tomás Agustín Núñez Eddnis y David Alejandro Núñez Eddnis
				423	Sarape	207637	Destiladora Oaxaqueña, S.A. de C.V.
Tequila Jornalero, S.A. de C.V. La Luna No. 2635, Col. Jardines del Bosque, Guadalajara Jal., Tel ; 31-21-87-55 e-mail tequilajornalero@megared.net.mx Rep. Legal. Gregorio Aguilar Murrieta	I-AAC-94-02	1483	200		Jornalero	543792	Tequila Jornalero, S.A. De C.V.
				424			
				425	El Maldito	811071	Industrial Mulsa, S.A. De C.V.
				426	Tierra Caliente	780410	Industrial Mulsa, S.A. De C.V.
Tequila Herradura, S.A. de C.V. Av. 16 de Septiembre No. 635 CP. 44180 Tel: 39-42-39-00 Guadalajara Jalisco Rep. Legal Sr. Felipe Ortiz Cervantes	I-AAC-20-94	1119	89	427	De Los Altos	413209	Industrial Mulsa, S.A. De C.V.
				428	Herradura	198538	Tequila Herradura, S.A. de C.V.
				429	Herradura	28669	Tequila Herradura, S.A. de C.V.

EMPRESA	REGISTRO DEL CRT	NOM	DOT		MARCA	REGISTRO	TITULAR
Fabrica: "La Higuera".				430	El Jimador	473382	Tequila Herradura, S.A. de C.V.
				431	Herradura Antiguo	501261	Tequila Herradura, S.A. de C.V.
				432	Antiguo	515430	Tequila Herradura, S.A. de C.V.
				433	5 de Mayo	518268	Tequila Herradura, S.A. de C.V.
				434	Cinco de Mayo	540842	Tequila Herradura, S.A. de C.V.
				435	Hacienda del Cristero	560773	Tequila Herradura, S.A. de C.V.
				436	Parranda	563489	Tequila Herradura, S.A. de C.V.
				437	Parranda	577845	Tequila Herradura, S.A. de C.V.
				438	Cinco de Mayo	540843	Tequila Herradura, S.A. de C.V.
				439	Herradura Selección Suprema	466666	Tequila Herradura, S.A. de C.V.
Tequila La Parreña, S.A. de C.V. Av. Alcalde No. 859 CP. 44280 Tel: y fax 36-13-60-76 Guadalajara Jalisco Rep. Legal CP. Jorge Ruiz Ibarra	I-AAC-1-94	1115	105	440	Parreña	292092	Tequila La Parreña, S.A. de C.V.
				441	Arenal	445549	Tequila La Parreña, S.A. de C.V.
				442	El Caballo Moro	395900	Tequila La Parreña, S.A. de C.V.
				443	Mision Imperial	527523	Tequila La Parreña, S.A. de C.V.
				444	Jorge Ruiz	516738	Tequila La Parreña, S.A. de C.V.
				445	Penca Azul	286599	Agave de Plata, S.A. De C.V.
				446	J.R. Jaime Rosales	519732	Tequilas y Mezcales, S.A. de C.V.
				447	Pachuca	544665	Tequila la Parreña, S.A. de C.V.
				448	Pachuca Sonora	539143	Tequila la Parreña, S.A. de C.V.
				449	Mil Pencas	567778	Fernando Brambila Tostado.
Tequila Las Americas, S.A. De C.V. María Guadalupe Hernández Loza No.45 Col.Obrera CP.45380 Amatitán, Jalisco 01374-74-503-01 Representante Legal.- Ing. Eladio Montes Rivera	I-AAC-103-02	1480	204	450	Don Abraham	613183	Tequila Las Americas, S.A. De C.V.
				451	El Ultimo Tiron	613182	Tequila Las Americas, S.A. De C.V.
				452	Orendain	370399	Tequila Orendain de Jalisco, S.A. de C.V.
Tequila Orendain de Jalisco, SA CV Av.Vallarta No. 6230 CD. Granja CP. 45010 Tel. 36-27-18-27 Fax. 36-27-13-76 Zapopan, Jalisco Rep. Legal Sr. Alfonso Orendain Hernández	I-AAC-3-94	1110	95	453	Gómez	480096	Tequila Orendain de Jalisco, S.A. de C.V.
				454	Fonda Blanca	470913	Tequila Orendain de Jalisco, S.A. de C.V.
				455	Roble Viejo	519084	Tequila Orendain de Jalisco, S.A. de C.V.
				456	Batanga	454822	Tequila Orendain de Jalisco, S.A. de C.V.
				457	Red Bull	490089	Tequila Orendain de Jalisco, S.A. de C.V.
				458	Distillers Pride	484908	Tequila Orendain de Jalisco, S.A. de C.V.
				459	Topaz	487986	Tequila Orendain de Jalisco, S.A. de C.V.
				460	Señor Chavez	470912	Tequila Orendain de Jalisco, S.A. de C.V.
				461	Orendain Anniversario	246475	Tequila Orendain de Jalisco, S.A. de C.V.
				462	Ollitas	89479	Compañía Orendain, S.A. de C.V.
				463	Orendain Extra	347974	Compañía Orendain, S.A. de C.V.
				464	Orendain Blanco	89480	Compañía Orendain, S.A. de C.V.
				465	Puerto Vallarta	139868	Compañía Orendain, S.A. de C.V.
				466	Don Eduardo	550529	Tequila Orendain de Jalisco, S.A. de C.V.
				467	La Chiripa	567405	Tequila Orendain de Jalisco, S.A. de C.V.
				468	Kalore	572538	Tequila Orendain de Jalisco, S.A. de C.V.
				469	El Mejor	546179	Tequila Orendain de Jalisco, S.A. de C.V.
				470	San Andres	519083	Tequila Orendain de Jalisco, S.A. de C.V.
				471	Cantintero	540903	Tequila Orendain de Jalisco, S.A. de C.V.
				472	Orendain Celebración	278148	Tequila Orendain de Jalisco, S.A. de C.V.
Tequila Quiote, S.A. de C.V. Extramuros No. 502 San Francisco de Asis, Atotonilco el Alto Jalisco, CP. 47750. Tel: (391) 725 37 Fax: (391) 107 55 Rep. Leg - Ing. J. Alfonso Serrano González tequilaquiote@hotmail.com	I-AAC-57-98	1433	148	473	Quiote	556296	Tequila Quiote, S.A. de C.V.
				474	Chamucos	517305	Tequila Chamucos, S.A. de C.V.
				475	Cava Don Anastacio	571416	Tequila Quiote, S.A. de C.V.
				476	El Toril	579935	Tequila Quiote, S.A. de C.V.
				477	El Mante	618201	Agaveros y Tequileros Unidos de los Altos, SA CV
				478	Puerto Vallarta	929715	Frank-lin Distillers Products, LTD
				479	Dos Coronas	279846	Licores Veracruz, S.A. de C.V.
				480	Hijos de Villa	531039	Licores Veracruz, S.A. de C.V.
				481	Perro Negro	728384	Miguel Uribe Romero
				482	Alamo Tequila	TN10979904	Mountain Crest Liquor Inc.
Tequila R.G., S.A. de C.V. Madero No. 37, Tequila Jalisco. Tel. y Fax.- (3) 628 65 41	I-AAC-37-97	1413	130	483	Rancho Grande	484059	Tequila R.G., S.A de C.V.
				484	Don Cornelio	560440	Grupo Visac, S.A. de C.V.
				485	Castillo Chapultepec	560442	Grupo Visac, S.A. de C.V.

EMPRESA	REGISTRO DEL CRT	NOM	DOT		MARCA	REGISTRO	TITULAR
Rep. Legal.- Lcp. Jorge Enrique Méndez López.				486	Don Cesar Monterrey	575641	Tequilas y Mezcales, S.A. de C.V.
				487	JR Jaime Rosales	392599	Tequilas y Mezcales, S.A. de C.V.
				488	JR Jaime Rosales	519732	Tequilas y Mezcales, S.A. de C.V.
Tequila San Matias de Jalisco, SA CV Calderon de la Barca No. 177 Col. Arcos Sur Tel: 36-15-04-21 Fax: 36-16-18-75 Guadalajara Jalisco Rep. Legal LA. Carlos Roberto Damy Fabrica: Hacienda Ojo de Agua.	I-AAC-14-94	1103	93	489	San Matias Blanco	272139	Tequila San Matias de Jalisco, SA CV
				490	San Matias Añejo	278224	Tequila San Matias de Jalisco, SA CV
				491	San Matias Reposado	284005	Tequila San Matias de Jalisco, SA CV
				492	Pueblo Viejo	473988	Tequila San Matias de Jalisco, SA CV
				493	Pueblo Viejo	353137	Tequila San Matias de Jalisco, SA CV
				494	Ole	344217	Tequila San Matias de Jalisco, SA CV
				495	Mexicali	351647	Tequila San Matias de Jalisco, SA CV
				496	Ojo de Agua	357168	Tequila San Matias de Jalisco, SA CV
				497	Rey Sol	562996	Tequila San Matias de Jalisco, SA CV
				498	Carmesi	605599	Tequila San Matias de Jalisco, SA CV
				499	Carmessi	2525952	Tequila San Matias de Jalisco, SA CV
				500	San Matias Gran Reserva	622990	Tequila San Matias de Jalisco, SA CV
				501	Sierra Mazamitla	363386	Tequila San Matias de Jalisco, SA CV
Tequila Santa Fe, S.A. de C.V. Gobernador Curiel No. 1708 CP. 44910 Tel y fax. 38-11-79-03 Guadalajara, Jal. Legal Lic. Salvador Valenzuela Foster santafe@ram.com.mx	I-AAC-15-94	1112	112	502	Santa Fe	397121	Tequila Santa Fe, S.A. de C.V.
Tequila Sauza, S.A. de C.V. Av. Vallarta No. 3273 CP. 44110 Guadalajara, Jal. Tel.- (3) 679 06 00 Fax. (3) 679 06 93 Rep. Legal Ing. Francisco Quijano Legorreta	I-AAC-2-94	1102	88	503	Sauza Blanco	489108	Tequila Sauza, S.A. de C.V.
				504	Conmemorativo	620006	Tequila Sauza, S.A. de C.V.
				505	Sauza Extra	489109	Tequila Sauza, S.A. de C.V.
				506	Sauza Hornitos	428634	Tequila Sauza, S.A. de C.V.
				507	Tres Generaciones	176119	Tequila Sauza, S.A. de C.V.
				508	Sauza	497765	Tequila Sauza, S.A. de C.V.
				509	Hornitos	584261	Tequila Sauza, S.A. de C.V.
				510	100 Años	480828	Tequila Sauza, S.A. de C.V.
				511	La Perseverancia	504126	Tequila Sauza, S.A. de C.V.
				512	Sauza Triada	75/373049	Tequila Sauza, S.A. de C.V.
				513	Hacienda Sauza	636150	Tequila Sauza, S.A. de C.V.
				514	Galardón	556063	Tequila Sauza, S.A. de C.V.
Tequila Selecto de Amatitán, S.A. De C.V. Camino a la Villa de Cuernavaca km. 2. C.p. 45380 Amatitán Jal. Representante Legal.- Dionisio Real Rivera teqselectoamatitan@prodigy.net.mx	I-AAC-74-00	1459	173	515	El Buen Bouquet	598306	Tequila Selecto de Amatitán, S.A. De C.V.
				516	Tierra azul	598307	Tequila Selecto de Amatitán, S.A. De C.V.
				517	Los Tres Toños	801490	Tequila Selecto de Amatitán, S.A. De C.V.
				518	Oro y Plata	749282	JCBusinesssell, S.A. de C.V.
				519	Manik	778285	Grupo Ikam, S.A. De C.V.
				520	Totem	812710	Grupo Ikam, S.A. De C.V.
Tequila Sierra Brava, S.A. de C.V. Ave. Acueducto No. 482 Col. El Vergel Tlaquepaque, Jal. CP.45590 Tel: 36-06-34-41 y 36-06-34-42 Rep. Legal.- Sr. Pedro Pacheco Campos	I-AAC-38-97	1298	137	521	Sierra Brava	538943	Tequila Sierra Brava, S.A de C.V.
Tequila Siete Leguas, S.A. De C.V. Mariposa No. 1139 CP. 44530 Tel : 3671-60-64 fax 36-71-20-64 Guadalajara Jalisco, Rep. Legal Maria Eugenia González de Anda tequila7leguas@hotmail.com	I-AAC-16-94	1120	104	522	Antaño	475397	Tequila Siete Leguas, S.A. de C.V.
				523	Siete leguas 7 leguas	410946	Tequila Siete Leguas, S.A. de C.V.
				524	D'Antaño	475398	Tequila Siete Leguas, S.A. de C.V.
				525	7 Leguas Blanco	420326	Tequila Siete Leguas, S.A. de C.V.
				526	7 Leguas Reposado	420327	Tequila Siete Leguas, S.A. de C.V.
				527	7 Leguas Añejo	420328	Tequila Siete Leguas, S.A. de C.V.
Tequila Supremo, S.A. De C.V. Carretera a la Base Aérea 3640-4 Base Aérea II CP. 45200 Tel.3836-4420 Fax 3838-4421 Zapopan, Jalisco Rep. Legal.- Sr. Lic. Eduardo Manjarrez Jimenez. (Puede encontrar en el mercado etiquetas con "La Arandina, S.A. De C.V.: cambio de razón social).	I-AAC-3-94	1456	171	528	Casco Viejo	462018	Tequila Supremo, S.A. De C.V.
				529	Cava de Don Agustin	539191	Tequila Supremo, S.A. De C.V.
				530	Dos Amigos	530197	Tequila Supremo, S.A. De C.V.
				531	Antiguo Origen	785386	Tequila Supremo, S.A. De C.V.

EMPRESA	REGISTRO DEL CRT	NOM	DOT		MARCA	REGISTRO	TITULAR
				532	Azteca Azul	1785385	Elena Herrera Orendain
Tequila Tapatio, S.A. de C.V. Alvaro Obregón No. 35 CP. 47180 Arandas, Jal. Tel.- (348)78- 304-25 Fax.- (348)78- 316 -66 Rep. Legal.- Lic. Luis Ernesto Margain Salnz Tequila Tres Mujeres, S.A. De C.V. Km. 39 Carr. Internacional Guadalajara-Nogales, Amatlán Jal., Tel; 374-74 8-01-40 Representante Legal. Ing. J. Jesús Partida Melendrez tequilatresmujeres@hotmail.com	I-AAC-18-94	1139	101	533	El Tesoro de Don Felipe	439196	Tequila Tapatio, SA
				534	Tapatio	390684	Tequila Tapatio, SA
				535	Las Potrancas	565957	Tequila Tres Mujeres, S.A. De C.V.
	I-AAC-31-96	1466	192	536	Rebozo	565956	Tequila Tres Mujeres, S.A. De C.V.
				537	Tres Mujeres	519923	Tequila Tres Mujeres, S.A. De C.V.
				538	San Pascual Bailon	616988	Jorge García González.
	I-AAC-6-94	1124	97	539	Misionero	565958	Tequila Tres Mujeres, S.A. De C.V.
				540	Reserva del Señor	481433	Tequilas del Señor, S.A. de C.V.
				541	Diligencias	357044	Tequilas del Señor, S.A. de C.V.
				542	Desperados	578002	France Boissons Trading
				543	Cesar García	356358	Tequilas del Señor, S.A. de C.V.
				544	Sombrero Negro	94641	Tequilas del Señor, S.A. de C.V.
				545	Huerta Vieja	111703	Tequilas del Señor, S.A. de C.V.
				546	Ana R. Vda. de Cuervo	323980	Tequilas del Señor, S.A. de C.V.
				547	José Gaspar	481435	Tequilas del Señor, S.A. de C.V.
				548	Herencia de Plata	448284	Tequilas del Señor, S.A. de C.V.
				549	José Cortez	481434	Tequilas del Señor, S.A. de C.V.
				550	Oro Viejo	467084	Tequilas del Señor, S.A. de C.V.
				551	Grand Linar	367116	Tequilas del Señor, S.A. de C.V.
				552	Quito	362370	Tequilas del Señor, S.A. de C.V.
				553	Tico	362368	Tequilas del Señor, S.A. de C.V.
				554	Margalime	298137	Tequilas del Señor, S.A. de C.V.
				555	Rio de Plata	356357	Tequilas del Señor, S.A. de C.V.
				556	García	515445	Tequilas del Señor, S.A. de C.V.
				557	Arriba	516783	Tequilas del Señor, S.A. de C.V.
				558	Tierra Viva	515250	Tequilas del Patrón, S.A. de C.V.
				559	El Alamo 1826	523608	Tequilas del Señor, S.A. de C.V.
				560	Tekali	318987	Tequilas del Señor, S.A. de C.V.
				561	Herencia del Señor	535926	Tequilas del Señor, S.A. de C.V.
				562	Herencia de Oro	552625	Tequilas del Señor, S.A. de C.V.
				563	Obra Magistral	546812	Tequilas del Señor, S.A. de C.V.
				564	Herencia	564572	Tequilas del Señor, S.A. de C.V.
				565	Historico 27 de Mayo	554509	Tequilas del Señor, S.A. de C.V.
				566	Don Salvador	551219	Tequilas del Señor, S.A. de C.V.
				567	Maravillas de la Creación	546814	Tequilas del Señor, S.A. de C.V.
				568	Magistral	546813	Tequilas del Señor, S.A. de C.V.
				569	T & T del Señor	546815	Tequilas del Señor, S.A. de C.V.
				570	Don Placido	546271	Tequilas del Señor, S.A. de C.V.
				571	Authentico	581974	Tequilas del Señor, S.A. de C.V.
Tequilas Las Siete Marcas, S.A. de C.V Km. 32 Carretera a Nogales S/N.El Arenal Jalisco Tel.- (387) 77-201-77 Fax.- 77-201-77 Rep. Legal. Inq. Javier Oliva Aquavo	I-AAC-109-03	1495	210		Chupa-Chupa	749394	Tequilas Las Siete Marcas, S.A. De C.V.
				572	El Jefe	78124957	Tequilas Las Siete Marcas, S.A. De C.V.
				574	Don Alejandro	78492887	Tequilas Las Siete Marcas, S.A. De C.V.
Tequileña, S.A. de C.V Bruselas No. 285 CP. 44600 Tel: 38-27-02-49 Fax: 38-27-02-49 Guadalajara Jalisco Rep. Legal Sr. Abelardo Díaz de León	I-AAC-7-94	1146	102		Xalisco	166295	Tequileña, S.A. de C.V.
				575	Pura Sangre	410783	Tequileña, S.A. de C.V.
				577	Lapiz	524929	Tequileña, S.A. de C.V.
				578	Xalisco	518532	Tequileña, S.A. de C.V.
				579	Suave Patria	519935	Tequila Patria, S.A. de C.V.
				580	Cimarron	502858	Tequileña, S.A. de C.V.
				581	Supera lo que esperas, tequila pura sangre	14271	Tequileña, S.A. de C.V.
				582	Tres Cuatro y Cinco 3, 4 y 5	549401	Tequileña, S.A. de C.V.
				583	Conde de Arandas	549788	Tequileña, S.A. de C.V.
				584	Compadre	2488097	Tequileña, S.A. de C.V.
				585	Tango	546193	Tequileña SA de CV y J.Manuel Perez Moreno Rose

EMPRESA	REGISTRO DEL CRT	NOM	DOT		MARCA	REGISTRO	TITULAR
				586	Gran Reserva Pura Sangre	565225	Tequileña, S.A. de C.V.
				587	Zapata	587188	Tequileña, S.A. de C.V.
				588	Lapis	593389	Tequileña, S.A. de C.V.
				589	Don Fulano	600570	Sergio Mendoza Fonseca
Tequilería Corralejo, S.A. de C.V. Carretera San Martín Tepojaco Km. 2.5 Col. San Martín, Cuautitlan Ixcali, Edo de Mexico CP 54763 Tel: (5) 877 02 03 fax (5) 877-03-34 Rep. Legal Leonardo Rodríguez Llamosa Fabrica: Nuestra Señora del Camino	I-AAC-33-96	1368	127	590	Pico de Gallo	473290	Tequilería Corralejo, S.A. de C.V.
591				Corralejo	532200	Tequilería Corralejo, S.A. de C.V.	
592				Los Arango	506721	Tequilería Corralejo, S.A. de C.V.	
593				Pitiao	532201	Tequilería Corralejo, S.A. de C.V.	
594				La cucaracha	527562	Tequilería Corralejo, S.A. de C.V.	
595				Penjamo	633684	Tequilería Corralejo, S.A. de C.V.	
596				Don Leoncio	531546	Tequilería Corralejo, S.A. de C.V.	
597				Tequifresa	529560	Tequilería Corralejo, S.A. de C.V.	
598				Leyendas de Guanajuato	529559	Tequilería Corralejo, S.A. de C.V.	
599				Tex Mex	528848	Tequilería Corralejo, S.A. de C.V.	
600				Quita Penas	528847	Tequilería Corralejo, S.A. de C.V.	
601				Quetzalcoatl Toltech	617327	Tequilería Corralejo, S.A. de C.V.	
602				Tequila Campanero	617330	Promotora Hotelera Mision, S.A. De C.V.	
603				Don Cayetano	527563	Tequilería Corralejo, S.A. de C.V.	
Tequilería del Salto, S.A. De C.V. Calle "A" No. 12-B Parque industrial, El Salto Jalisco. CP. 45681 Tel. 688 14 55 Rep. Legal.- Sr. José Silva Urbina	I-AAC-60-98	1442	155	604	Azabache	325850	Tequilería del Salto, S.A. De C.V.
605				Hacienda Sahuayo	813908	Compañía Tequilería Hacienda Sahuayo, S.A.de. C.V	
606				El Gallero	290976	Tequilería del Salto, S.A. De C.V.	
Tequilería Don Roberto, S.A. De C.V. Carretera Internacional No. 100 Ote. Tequila Jalisco. Tel. 01374 74 223 21 Rep. Legal.- Lic. Abelardo Orendain Anuيرة	I-AAC-71-00	1437	160	607	La Arenita	59192	Tequilería Don Roberto, S.A. De C.V.
608				Don Roberto	308982	Tequilería Don Roberto, S.A. De C.V.	
609				Antiguo Tequilero	848019	Tequilería Don Roberto, S.A. De C.V.	
Tequilería la Barranca de Amatitan, S.A. De C.V. Ave. Enrique Díaz de León No. 280 A3 Col. Refugio Guadalajara Jalisco CP. 44100. Rep. Legal.- Ana Rosa Carrillo Ramos. Tel. 38 25 29 84	I-AAC-91-01	1473	190	610	Batallon	681240	Tequilería de la Barranca de Amatitán, SA de CV
611				Gran Batallon	792055	Tequilería de la Barranca de Amatitán, SA de CV	
612				Don Fernando	541783	Carlos Carrillo Ramos	
613				Mi tierra	322110	Tequilería de la Barranca de Amatitán, SA de CV	
614				La Cantina	604521	Charles Day Hegg	
615				La Fogata	552073	Charles Day Hegg	
616				Pancho Bravo	804501	Tequilería de la Barranca de Amatitán, SA de CV	
Tequilería La Perla, S.A. de C.V. Roberto Ruiz R. S/N. Col. Centro CP 45350 El Arenal Jalisco Tel: 01374-74-8-03-12 Rep. Legal.- Joaquín Rosales Huerta				617	Real Azul	649754	Pedro Arturo Segura Torres
Tequilería La Primavera, S.A. de C.V. Tabasco No. 36 Tequila, Jalisco CP. 46400 Tel: 01374-74-2-02-12 Rep. Legal.- Martha Alicia Álvarez Tostado Galván				618	Kaban	823052	Damiana de Mexico, S.A. de CV, y Desarrollo Internacional, S.A. deC.V.
619				Carreta Vieja	78420920	Vinateq, S. de R.L. de C.V.	
Tequilería la Gonzaleña, S.A. de C.V. Ejercito Nacional no. 404-104 CP. 11570 México D.F. Tel.- (5) 531 88 26 Fax.- (5) 531 59 59 Rep. Legal.- Sr. Guillermo González Gorrochotegui. chinacho@df11.telmex.mx	I-AAC-22-95	1127	110	620	El Relingo	835392	Armando Gonzalez Aguirre
				621	Don Paco	488651	Tequilería la Gonzaleña, S.A.
				622	Chinaco	483197	Tequilería la Gonzaleña, S.A.
Tequilería Newton e Hijos, S.A. de C.V. Ruperto Salas No. 168 CP. 45190 Tel: 36-60-91-91 Fax 36-60-29-45 Zapopan, Jalisco Rep. Legal Lic. Federico Ernesto Newton Frausto tequileria Newton@terra.com.mx	I-AAC-25-95	1173	115	623	Caliente	356544	Tequilería la Gonzaleña, S.A.
624				Especial Newton	322276	Tequilería Newton e Hijos, SA de CV	
625				Los Corrales	318593	Tequilería Newton e Hijos, SA de CV	
626				Newton	342160	Tequilería Newton e Hijos, SA de CV	
627				El destilador	520492	Tequilería Newton e Hijos, SA de CV	
628				Puente Viejo	494309	Tequilería Newton e Hijos, SA de CV	
629				La Fortuna	494308	Tequilería Newton e Hijos, SA de CV	
				630	La Puerta Negra	527447	Tequilería Newton e Hijos, SA de CV
				631	Tierra Azteca	536454	Tequilería Newton e Hijos, SA de CV

EMPRESA	REGISTRO DEL CRT	NOM	DOT		MARCA	REGISTRO	TITULAR
				632	Caramba	558081	Lionel Patiño Talamantes
				633	Artesano	519743	Rolando Lionel Patiño Talamantes
				634	El Tirador	207445	Darell Bird
				635	Real de Don Gil	533371	Tequielra Newton e Hijos, SA de CV
Tequileria La Noria, S.A. De C.V. Km. 5 Carretera Tala-Etztatlan, Tala, Jalisco CP. 45310 Tel; 01384-73-80-691 Rep. Legal Sr. Mariano Landero Alvarado	I-AAC-108-03	1494	209		Asombroso	2762712	California Tequila LLC.
Union de Productores de Agave, S.A. de C.V. Melchor Ocampo No. 18 Col. Centro, Tequila Jalisco,Mexico. CP. 16400. Tel: (374) 21600 Fax: (374) 21600. Rep. Legal.- Sr. Francisco Soto Valdes.	I-AAC-59-98	1445	158	636			
				637	El Labrador	529122	Union de Productores de Agave, SA CV
				638	El Gran Jubileo	560285	Union de Productores de Agave, SA CV
				639	La Alborada	608717	Union de Productores de Agave, SA CV

TOTAL: 103 EMPRESAS PRODUCTORAS

Fuente: www.crt.org.mx enero de 2005.