MANUAL BÁSICO DE CERTIFICACIÓN

PAMFA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN MEZCAL

NOM-070-SCFI-2016

pamfa AC pamfa_ac pamfa-ac PamfaAC pamfa.ac

www.PAMFA.com.mx

Estados con

DENOMINACIÓN DE ORIGEN MEZCAL

N O M - 0 7 0 - S C F I - 2 0 1 6

Es una **protección** que se le da a una región geográfica del país que sirva para designar un **producto originario** de la misma, y cuya calidad o características se deban exclusivamente al medio geográfico, en este caso el Mezcal.

Todo el estado

Algunos municipios

CONSULTA LA RESOLUCIÓN

Cadena productiva del mezcal

NUESTROS CLIENTES

PRODUCTOR DE AGAVE/ PLÁNTULA

Persona física o moral, sembrador de maguey en predio o vivero dentro de la Denominación de Origen Mezcal, los predios o viveros de su propiedad deben ser **georreferenciados**.

PRODUCTOR DE MEZCAL

Persona física o moral con instalaciones, conocimientos y habilidades para la elaboración de mezcal. Sus instalaciones se ubican dentro del territorio de Denominación de Origen Mezcal.

ENVASADOR DE MEZCAL

Persona física o moral con instalaciones, conocimientos y habilidades para el envasado de mezcal elaborado por un productor certificado. Sus instalaciones se ubican dentro del territorio de Denominación de Origen Mezcal.

COMERCIALIZADOR DE MEZCAL

Persona física o moral propietaria de una marca comercial registrada ante el Instituto Mexicano de propiedad Industrial (IMPI) en la clase 33, ya sea abierta o específicamente para mezcal, y que posee documentos y almacén para comercializar mezcal (producido y envasado) certificado tanto a nivel nacional como internacional.

Tipos de

CERTIFICACIÓN

Debemos especificar que el *productor de agave o plántula* no es sujeto a certificación, pero sí es indispensable que *registre (georreferencie) su predio*, donde siembra la materia prima del mezcal (agave). Más adelante se explicará este servicio y los requisitos.
Los eslabones de la cadena productiva del mezcal que están *sujetos a certificación son el productor, envasador y comercializador.* Es importante destacar que existen dos etapas de este proceso:

1. **La certificación general o de instalaciones:** El Organismo de Certificación de PAMFA realiza una evaluación inicial de las condiciones de la instalación y el proceso del productor, envasador o comercializador de mezcal. Si se aprueba, se otorgará un certificado general de conformidad con *validez de un año.* Pasado este periodo, se realiza una nueva revisión de las condiciones en las que fue otorgada la certificación inicial, con el fin de *renovar la certificación*.

2. **La certificación por lote (producido, envasado y comercializado):** Una vez que ya se obtuvo la certificación general, será necesario que el *CLIENTE informe a la Unidad de Inspección de PAMFA cada que se produzca, envase o se pretenda comercializar un lote*, con el fin de generar una trazabilidad del producto a certificar a través de *inspecciones en sitio* según las necesidades de cada cliente.
   El Organismo de certificación otorgará el certificado a cada lote según las necesidades del cliente y las siguientes especificaciones:
   1. Certificado de lote a granel: cuando el producto no se va a envasar de inmediato o se va a vender a un envasador. Vigencia – 1 año.
   2. Certificado de lote venta nacional: cuando el producto se va a comercializar en el territorio nacional. Vigencia – hasta la venta de la última botella.
   3. Certificado de lote de exportación: cuando el producto se va a enviar al extranjero. Vigencia – 90 días.

¿Cómo registro mi predio si soy

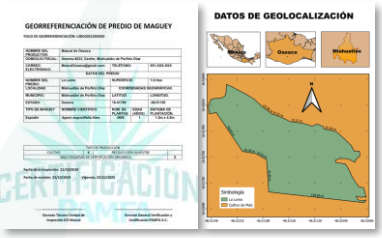
PRODUCTOR DE AGAVE O PLÁNTULA?

El *registro o georreferenciación* de predios o viveros de agave es una actividad mediante la cual se constata que los predios de los cuales se obtiene el agave para la producción de mezcal se encuentran en una zona protegida con la Denominación de Origen. Además, se realiza el inventario de las especies de maguey presentes en el predio y una estimación de cosecha.
Al finalizar el servicio, se le entrega al productor:

1. **Constancia de Georreferenciación:** Contiene las *coordenadas geográficas* del terreno y un *inventario del agave por cantidad, especies.*

2. ***Guías de traslado:*** documento que servirá para detallar la trazabilidad del agave cuando el productor decida venderlo.

Constancia de georreferenciación



Guía de traslado

DOCUMENTOS NECESARIOS	
PERSONA FÍSICA	PERSONA MORAL
• Identificación oficial vigente. • Comprobante de domicilio. Antigüedad no mayor a 3 meses. • Comprobante de propiedad del predio de agave: o Escritura. o Título de propiedad. o Constancia de posesión o Contrato de arrendamiento. o Contrato de comodato. o Certificado parcelario. o Permiso de extracción.	• Acta Constitutiva notariada. • Identificación oficial vigente del representante legal. • Comprobante de domicilio. Antigüedad no mayor a 3 meses. • Poder notarial del representante legal. • Comprobante de propiedad del predio de agave: o Escritura. o Título de propiedad. o Constancia de posesión o Contrato de arrendamiento. o Contrato de comodato. o Certificado parcelario. o Permiso de extracción.
En caso de designar a un responsable para los trámites, anexar: • Carta poder e identificación oficial de la persona autorizada.	
REQUISITOS	
El predio de agave debe encontrarse dentro de la Denominación de Origen Mezcal.	
PAGOS	
• Servicio de georreferenciación de agave. • Viáticos (cuando aplique).	

¿Cómo registro mi predio si soy

PRODUCTOR DE AGAVE O PLÁNTULA?

Pasos para georreferenciar (registrar) mi previo o vivero de agave:

1. El CLIENTE envía su docum. completa y la solicitud de servicio. PAMFA la revisa y envía una cotización.
2. El CLIENTE realiza el pago de la cotización y firma el acuerdo de servicio
3. PAMFA asigna a un inspector y se acuerda la fecha del servicio. Se ejecuta la visita en sitio.
4. PAMFA emite la constancia de registro de predio y le otorga las guías de traslado de maguey.
5. El CLIENTE solicita la renovación de registro de predio cada año sin costo.

Inicia tu solicitud ahora:

951 267 9192

452 121 0227

contacto.domezcal@pamfa.com.mx

¿Cómo me certifico si soy

PRODUCTOR DE MEZCAL?

Para obtener la **Certificación General o de Instalaciones** como **Productor de Mezcal**, se debe considerar lo siguiente:

DOCUMENTACIÓN (COPIAS)	
PERSONA FÍSICA	PERSONA MORAL
• **Identificación oficial vigente.** • **Comprobante de domicilio fiscal,** no mayor a tres meses de antigüedad. • **Constancia de situación fiscal** (RFC) no mayor a tres meses de antigüedad. • **Georreferenciación de predios de agave.** • **Comprobante de posesión o arrendamiento del predio que ocupa las instalaciones:** o Escritura. o Título de propiedad. o Constancia de posesión o Contrato de arrendamiento. o Contrato de comodato. o Certificado parcelario. • **Registro COFEPRIS.** • **Autorización para el uso de Denominación de Origen** otorgado por el IMPI. • **Constancia de inscripción al Padrón de Bebidas Alcohólicas.**	• **Identificación oficial vigente** del representante legal. • **Acta Constitutiva**, inscrita ante el Registro Público de la Propiedad. • **Poder notarial** del representante legal, en caso de no acreditarse en el acta constitutiva. • **Comprobante de domicilio fiscal**, no mayor a tres meses de antigüedad. • **Constancia de situación fiscal** (RFC) no mayor a tres meses de antigüedad. • **Georreferenciación de predios de agave**. • **Comprobante de posesión o arrendamiento del predio que ocupa las instalaciones:** o Escritura. o Título de propiedad. o Constancia de posesión o Contrato de arrendamiento. o Contrato de comodato. o Certificado parcelario. • **Registro COFEPRIS.** • **Autorización para el uso de Denominación de Origen** otorgado por el IMPI. • **Constancia de inscripción al Padrón de Bebidas Alcohólicas**
En caso de designar a un responsable para los trámites, anexar: • **Carta poder** e **identificación oficial** de la persona autorizada.	

REQUISITOS
• Las instalaciones deben encontrarse dentro de la denominación de origen Mezcal. • Se debe contar con el equipo y procesos adecuados según la categoría de mezcal a certificar: Mezcal, Mezcal Ancestral, Mezcal Artesanal. ***(ver tabla)*** • La unidad de producción debe estar delimitada (preferentemente), limpia, alejada de animales de granja o fábricas de otro giro y con buenas prácticas de manufactura.

EQUIPAMIENTO	
1. Báscula de al menos 500 kg. 2. Tanques de almacenamiento: plástico grado alimenticio o acero inoxidable. 3. Juego de alcoholímetros graduados a 20°C: 0-100, 20-40, 40-60, 60-80 % Alc. Vol. 4. Termómetro: -10-120 °C.	5. Probeta de plástico o vidrio: 500 ml 6. Tabla de correcciones para grado alcohólico por temperatura a 20°C. 7. Bitácoras de producción. 8. Bitácoras de producto a granel.

¿Cómo me certifico si soy

PRODUCTOR DE MEZCAL?

INFRAESTRUCTURA

- Las instalaciones deberán contar con estas áreas, el equipo a utilizar se definirá según la categoría de mezcal a certificar: Mezcal, Mezcal Ancestral, Mezcal Artesanal. *(ver tabla)*

- En las siguientes áreas no es necesario contar con techado ni piso firme:

- Recepción de materia prima: Espacio para recibir el agave que será sometido a proceso.
- Área de pesado: Espacio donde se pesarán las piñas de agave.
- Área de cocción: Espacio para el cocimiento del agave.
- Área de agave cocido: Espacio destinado al agave cocido que se someterá a molienda.
- Área de molienda: Espacio donde se triturará el agave cocido.
- Área de fermentación: Espacio para llevar a cabo el proceso de fermentación.
- Área de destilación: Espacio donde se realiza la destilación de jugos fermentados.

- En la siguiente área no es necesario contar con piso firme:

- Almacén de producto a granel: Espacio donde se almacenan los lotes de mezcal producido. Debe estar techado y con paredes.

SERVICIOS Y CUOTAS PARA CERTIFICACIÓN GENERAL

- **Certificación general y auditoría de vigilancia:** El Organismo de Certificación de PAMFA realiza una auditoría tomando en cuenta las especificaciones anteriores.
- **Viáticos:** se cotizarán según el lugar donde se preste el servicio y se agregarán a la cotización.

Pasos para obtener la Certificación General o de Instalaciones:

1. Rellene y envíe el formato de solicitud. PAMFA le retroalimentará enviando la cotización de servicio.
2. Pago y firma del acuerdo de servicio: Envíe el acuerdo de servicio firmado y el comprobante de pago .
3. Auditoría inicial: Se programa y ejecuta la visita en sitio donde nuestros auditores verificarán el cumplimiento con la norma.
4. En caso de haber hallazgos, se le pedirá a usted solventarlos y enviar las evidencias para ser revisadas por nuestro auditor.
5. PAMFA A.C. revisará los resultados obtenidos en la auditoría y validará si se otorga la certificación.
6. PAMFA A.C. le otorgará su certificado al culminar el proceso satisfactoriamente.

¿Cómo me certifico si soy

PRODUCTOR DE MEZCAL?

SERVICIOS Y CUOTAS PARA CERTIFICACIÓN POR LOTE

Una vez que ya se obtuvo la certificación general o de instalaciones, es necesario inspeccionar y certificar cada lote que se produzca, para generar una trazabilidad del Mezcal.

- **Vigilancia en el traslado del agave:** Se revisa que el cliente cuente con las guías de traslado del agave a utilizar pues este debe venir de un predio georreferenciado.
- **Vigilancia en producción de lote:** el inspector de PAMFA vigila la producción e inspecciona las bitácoras del cliente cuidando cada etapa del proceso de producción. Se elabora un acta de inspección con la información de los procesos de los lotes que se encuentren en producción.
- **Muestreo de lote:** Una vez realizada la vigilancia en producción de lote, el inspector de PAMFA toma una muestra no menor a 3 litros y la divide en 3 submuestras de 1 litro las cuales se etiquetan, firman (por el inspector y el productor) y sellan para repartirse de la siguiente manera: 1 se envía al laboratorio acreditado para verificar su cumplimiento con la norma *(ver FQ)*, las otras dos se quedan como testigo en la empresa visitada.
  El restante del lote a granel producido también es sellado.
- **Ajuste de grado alcohólico*:** el inspector de PAMFA retira los sellos del lote a ajustar e inspecciona las bitácoras para constatar la trazabilidad del producto. El cliente debe proporcionar el informe de los análisis fisicoquímicos y certificado del lote que será ajustado. Al terminar el ajuste, el inspector realiza el muestreo de lote, sella el tanque del mezcal a granel y envía la muestra a laboratorio. Si el lote cumple con los parámetros, el cliente puede solicitar el certificado de lote a granel.
- **Mezcla de lotes:** el inspector de PAMFA retira los sellos de los lotes a granel a mezclar e inspecciona las bitácoras. Una vez que el productor termina la mezcla de lotes, el inspector realiza el muestreo de lote, sella el tanque del mezcal a granel y envía la muestra a laboratorio. Si el lote cumple con los parámetros, el cliente puede solicitar el certificado de lote a granel.
- **Inspección de ingreso o liberación de producto para maduración:** Para el ingreso a barrica es necesario que el cliente previamente cuente con un fisicoquímico del lote. El inspector de PAMFA retira los sellos e inspecciona las bitácoras y el llenado de barricas.
  El inspector sella el contenedor con el lote a granel que se ingresó a maduración, así como el contenedor con el lote a granel sobrante.
  Para la liberación del lote en maduración, el inspector retira los sellos de los contenedores y realiza un muestreo del lote madurado, para ser enviado al laboratorio. Si el lote cumple con los parámetros, el cliente puede solicitar el certificado de lote a granel de acuerdo con la clase que corresponda, según el tiempo de maduración.
- **Certificado de lote a granel:** Documento que puede solicitar el cliente cuando un lote a granel cuente con un análisis de los parámetros fisicoquímicos que demuestre el cumplimiento con la NOM-070-SCFI-2016.

CONSIDERACIONES

- El productor solamente podrá comercializar mezcal que cuente con certificado de Denominación de Origen vigente.
- Deberá registrar todos los movimientos en las bitácoras proporcionadas por la Unidad de Inspección.
- El agave para producir deberá estar registrado y georreferenciado, además de contar con guía de agave.

¿Cómo me certifico si soy

ENVASADOR DE MEZCAL?

Para obtener la Certificación General o de Instalaciones como Envasador de Mezcal, se debe considerar lo siguiente:

DOCUMENTACIÓN (COPIAS)	
PERSONA FÍSICA	PERSONA MORAL
• Identificación oficial vigente. • Comprobante de domicilio fiscal, no mayor a tres meses de antigüedad. • Constancia de situación fiscal (RFC) no mayor a tres meses de antigüedad. • Comprobante de posesión o arrendamiento del predio que ocupa las instalaciones: o Escritura. o Título de propiedad. o Constancia de posesión o Contrato de arrendamiento. o Contrato de comodato. o Certificado parcelario. • Registro COFEPRIS. • Constancia de inscripción al Padrón de Bebidas Alcohólicas. **En caso de no ser productor:** • Convenio de corresponsabilidad inscrito ante el IMPI entre envasador y productor autorizado. • Copia certificado vigente de DO del productor	• Identificación oficial vigente del representante legal. • Acta Constitutiva, inscrita ante el Registro Público de la Propiedad. • Poder notarial del representante legal, en caso de no acreditarse en el acta constitutiva. • Comprobante de domicilio fiscal, no mayor a tres meses de antigüedad. • Constancia de situación fiscal (RFC) no mayor a tres meses de antigüedad. • Comprobante de posesión o arrendamiento del predio que ocupa las instalaciones: o Escritura. o Título de propiedad. o Constancia de posesión o Contrato de arrendamiento. o Contrato de comodato. o Certificado parcelario. • Registro COFEPRIS. • Constancia de inscripción al Padrón de Bebidas Alcohólicas **En caso de no ser productor:** • Convenio de corresponsabilidad inscrito ante el IMPI entre envasador y productor autorizado. • Copia certificado vigente de DO del productor
En caso de designar a un responsable para los trámites, anexar: • Carta poder e identificación oficial de la persona autorizada.	

REQUISITOS
• Las instalaciones deben encontrarse dentro de la denominación de origen Mezcal. • Si se envasan productos distintos a Mezcal, debe contar con líneas diferenciadas de envasado. • El proceso de envasado debe cumplir con al menos 4 etapas: filtración de producto terminado, llenado, taponado y sellado. • El uso de las instalaciones debe ser exclusivo para envasadora (no debe funcionar como casa, dormitorio, cocina o comedor). • La envasadora debe estar, limpia, alejada de animales de granja o fuentes de polución y mantener las buenas prácticas de manufactura.

¿Cómo me certifico si soy

ENVASADOR DE MEZCAL?

EQUIPAMIENTO

1. Tarimas.
2. Tanques de almacenamiento: plástico grado alimenticio o acero inoxidable.
3. Bomba de ½" de grado alimenticio.
4. Mangueras de grado alimenticio.
5. Juego de alcoholímetros graduados a 20°C: 0-100, 20-40, 40-60, 60-80 % Alc. Vol.
6. Termómetro: -10-120 °C.
7. Probeta de plástico o vidrio: 500 ml
8. Tabla de correcciones para grado alcohólico por temperatura a 20°C.
9. Bitácoras de producto envasado y graneles.

INFRAESTRUCTURA

Las instalaciones deberán contar con estas áreas:

- Almacén de producto a granel: Espacio donde se almacenan los contenedores del Mezcal. Debe estar techado y con paredes, no es necesario el piso firme.
- Almacén de utensilios: Espacio para el almacenamiento de cajas, botellas, corchos, sellos, etiquetas y demás equipamiento necesario para el envasado de mezcal. Debe contar con techado, paredes y piso firme.
- Sistema de filtrado: Equipo para filtrado de mezcal para eliminar los sólidos suspendidos, previo al envasado. Debe contar con al menos un filtro de retención de sólidos.
- Área de envasado: Espacio para el llenado, taponado y sellado de botellas, este proceso se puede realizar de manera automática o manual. Es indispensable la implementación de buenas prácticas de manufactura.
- Área de etiquetado: Espacio designado para el pegado de etiquetas, sellos y hologramas. Se debe contar con al menos una mesa de trabajo, el espacio techado, con paredes y piso firme. El etiquetado puede ser de manera automática o manual. Es indispensable la implementación de buenas prácticas de manufactura.
- Almacén de producto terminado: Espacio para resguardar el producto posterior al filtrado, llenado, taponado, sellado y etiquetado. Debe contar con techado, paredes y piso firme.
- Área de aseo del personal: Baño o medio baño con los servicios básicos para mantener la higiene del personal. Debe contar con techado, paredes, piso firme e instalaciones hidráulicas.

SERVICIOS Y CUOTAS PARA CERTIFICACIÓN GENERAL

- **Certificación general y auditoría de vigilancia:** El Organismo de Certificación de PAMFA realiza una auditoría tomando en cuenta las especificaciones anteriores.
- **Viáticos:** se cotizarán según el lugar donde se preste el servicio y se agregarán a la cotización.

CONSIDERACIONES

- El envasador solamente podrá envasar mezcal proveniente de un productor, para lo cual es importante realizar inspecciones previas al envasado.
- Deberá registrar todos los movimientos en las bitácoras proporcionadas por la Unidad de Inspección.
- Solamente podrá utilizar las etiquetas que cumplan con la NOM-142-SSA1/SCFI-2014 (para comercio nacional) y NOM-070-SCFI-2016 (para exportación) según sea el caso, presentando su constancia de cumplimiento (en caso de ser comercializador)

¿Cómo me certifico si soy

ENVASADOR DE MEZCAL?

Pasos para obtener la Certificación General o de Instalaciones:

1. Rellene y envíe el formato de solicitud. PAMFA le retroalimentará enviando la cotización de servicio.
2. Pago y firma del acuerdo de servicio: Envíe el acuerdo de servicio firmado y el comprobante de pago .
3. Auditoría inicial: Se programa y ejecuta la visita en sitio donde nuestros auditores verificarán el cumplimiento con la norma.
4. En caso de haber hallazgos, se le pedirá a usted solventarlos y enviar las evidencias para ser revisadas por nuestro auditor.
5. PAMFA A.C. revisará los resultados obtenidos en la auditoría y validará si se otorga la certificación.
6. PAMFA A.C. le otorgará su certificado al culminar el proceso satisfactoriamente.

SERVICIOS Y CUOTAS PARA CERTIFICACIÓN POR LOTE

Una vez que ya se obtuvo la certificación general o de instalaciones, es necesario inspeccionar cada lote que se envase, para generar una trazabilidad del Mezcal.

- **Vigilancia en el traslado del producto terminado:** Este servicio se lleva a cabo cuando el espacio donde se realiza el envasado es diferente al lugar de producción. El inspector realiza una vigilancia del traslado del lote a granel de una instalación a otra, revisa la documentación que respalda el lote e inspecciona las bitácoras de inventario del lote a granel.
- **Inspección de envasado:** El inspector retira los sellos de los contenedores del lote a granel, el cual debe de contar con su certificado. Una vez constatada la trazabilidad del lote, se inspecciona el proceso de envasado. Si queda un restante de mezcal a granel el inspector sellará nuevamente los contenedores. Durante este proceso se revisan las bitácoras para corroborar las entradas y salidas de producto y el registro de la trazabilidad de lotes.

CONSIDERACIONES

- Para que el producto no pierda su trazabilidad, el cliente no puede retirar los sellos de los contenedores o las muestras del lote sin autorización del inspector a cargo, de hacerlo, no se podrá emitir el certificado de lote a granel por parte del OC PAMFA o se cancelará el ya emitido.

¿Cómo me certifico si soy

COMERCIALIZADOR DE MEZCAL?

Para obtener la Certificación General como Comercializador de Mezcal, se debe considerar lo siguiente:

DOCUMENTACIÓN (COPIAS)	
PERSONA FÍSICA	PERSONA MORAL
• Identificación oficial vigente.	• Identificación oficial vigente del representante legal. • Acta Constitutiva, inscrita ante el Registro Público de la Propiedad. • Poder notarial del representante legal, en caso de no acreditarse en el acta constitutiva.

GENERALES

- Comprobante de domicilio fiscal, no mayor a tres meses de antigüedad.
- Constancia de situación fiscal (RFC) no mayor a tres meses de antigüedad.
- Comprobante de posesión o arrendamiento del predio de las instalaciones de almacén:
  - Escritura, Título de propiedad, Constancia de posesión, Contrato de arrendamiento, Contrato de comodato, Certificado parcelario.
- Registro COFEPRIS.
- Constancia de inscripción al Padrón de Bebidas Alcohólicas.
- Título de registro de marca (a nombre de la persona FÍSICA/MORAL solicitante), o alguna de las siguientes variantes:
  - Si el título se encuentra en trámite, entregar: Comprobante de trámite de marca y carta responsiva por trámite.
  - En caso de no ser propietario de la marca: Licencia de uso o cesión de derechos a nombre del solicitante.
- Constancia o dictamen de cumplimiento de la etiqueta del producto a certificar de acuerdo con la Norma Oficial Mexicana NOM-142-SSA1/SCFI-2014 y NOM-070-SCFI-2016.
  - En caso de no contar con la constancia, entregar: juego de etiquetas en formato PDF especificando el tamaño real de cada lado de la etiqueta.
- Convenio de corresponsabilidad inscrito ante el IMPI entre comercializador y productor autorizado (en caso de no ser productor).
- Copia certificado vigente de DO del productor (en caso de no ser productor).
- Contrato de maquila con el envasador (en caso de no ser envasador).
- Constancia de alta al padrón de exportadores sectorial del SAT (en caso de ser exportador).
- Formato 32 D "Cumplimiento de Obligaciones fiscales.

En caso de designar a un responsable para los trámites, anexar:

- Carta poder e identificación oficial de la persona autorizada.

EQUIPAMIENTO

- Tarimas
- Bitácora de producto terminado.

INFRAESTRUCTURA

- Almacén de producto terminado: Espacio para resguardar el producto entregado por el envasador y que está listo para su comercialización. Este espacio no es obligatorio, en caso de no contar con él, se puede tener un convenio con el envasador para resguardar el producto.

¿Cómo me certifico si soy

COMERCIALIZADOR DE MEZCAL?

SERVICIOS Y CUOTAS PARA CERTIFICACIÓN GENERAL
• **Certificación general y auditoría de vigilancia:** El Organismo de Certificación de PAMFA realiza una auditoría tomando en cuenta las especificaciones anteriores.

Pasos para obtener la Certificación General o de Instalaciones:

1. Rellene y envíe el formato de solicitud. PAMFA le retroalimentará enviando la cotización de servicio.
2. Pago y firma del acuerdo de servicio: Envíe el acuerdo de servicio firmado y el comprobante de pago .
3. Auditoría inicial: Se programa y ejecuta la visita en sitio donde nuestros auditores verificarán el cumplimiento con la norma.
4. En caso de haber hallazgos, se le pedirá a usted solventarlos y enviar las evidencias para ser revisadas por nuestro auditor.
5. PAMFA A.C. revisará los resultados obtenidos en la auditoría y validará si se otorga la certificación.
6. PAMFA A.C. le otorgará su certificado al culminar el proceso satisfactoriamente.

¿Cómo me certifico si soy

COMERCIALIZADOR DE MEZCAL?

SERVICIOS Y CUOTAS PARA CERTIFICACIÓN POR LOTE

Una vez que ya se obtuvo la certificación general o de instalaciones, es necesario inspeccionar y certificar cada lote que se pretenda comercializar, para generar una trazabilidad del Mezcal.

- **Inspección del comercializador:** El inspector realiza una inspección documental de la trazabilidad de los lotes y la inspección de las bitácoras de las entradas y las salidas de producto terminado, así como el convenio de corresponsabilidad ante el IMPI con el productor.
- **Inspección de etiquetas:** El cliente enviará las etiquetas en formato PDF en tamaño real, además del registro de marca o evidencia del proceso de registro ante el IMPI. En este servicio el cliente puede enviar todos los juegos de etiquetas necesarias de las presentaciones que tenga de su marca.
- **Solicitud de hologramas**: Para que el cliente pueda solicitar hologramas, este debe contar con un lote de granel ya certificado. También para el uso de los hologramas el cliente debe llevar la trazabilidad de los mismos por medio de sus bitácoras.
- **Vigilancia del producto terminado**: El inspector corrobora que el producto cuente con los análisis fisicoquímicos, certificados, constancia de cumplimiento del etiquetado. También de forma física inspecciona que corresponda la cantidad de botellas con el número de hologramas utilizados y los registros de los inventarios de producto terminado en las bitácoras.

  Cuando la inspección concluye, se emiten los certificados de exportación o de venta nacional según lo solicite el cliente.
- **Emisión de certificados para venta nacional o de exportación:** Cuando el cliente cuente con un lote certificado desde su producción y requiera un certificado para venta nacional o exportación debe llenar el formato de solicitud y enviarla a PAMFA siempre y cuando cuente con los siguientes documentos:
  - Certificado de lote a granel
  - Informe de laboratorio de parámetros fisicoquímicos
  - Factura o pro forma
  - Constancia de cumplimiento de etiquetas.

  Una vez que la unidad de inspección realice el servicio el inspector emitirá el dictamen correspondiente, mismo que será turnado al OC PAMFA para su revisión y emisión de los certificados solicitados.

Especificaciones según

CATEGORÍA DE MEZCAL

NOM-070-SCSFI-2017	MEZCAL	MEZCAL ARTESANAL	MEZCAL ANCESTRAL
COCCIÓN	• Hornos de pozo. • Mampostería. • Autoclave	• Hornos de pozo. • Elevados de mampostería.	• Hornos de pozo.
MOLIENDA	• Tahona. • Molino chileno o egipcio. • Trapiche. • Desgarradora. • Tren de molinos. • Difusor	• Mazo. • Tahona. • Molino chileno o egipcio. • Trapiche. • Desgarradora.	• Mazo. • Tahona. • Molino chileno o egipcio.
FERMENTACIÓN	• Recipientes de madera. • Piletas de mampostería. • Tanques de acero inoxidable.	• Oquedades en piedra, suelo o tronco. • Piletas de mampostería. • Recipientes de madera o barro. • Pieles de animal, puede incluir la fibra del maguey o agave (bagazo).	• Oquedades en piedra, suelo o tronco. • Piletas de mampostería. • Recipientes de madera o barro. • Pieles de animal, puede incluir la fibra del maguey o agave (bagazo).
DESTILACIÓN	• Alambiques. • Destiladores continuos o columnas de cobre o acero inoxidable.	• Fuego directo en alambiques de caldera de cobre u olla de barro y montera de barro, madera, cobre o acero inoxidable; puede incluir la fibra del maguey o agave (bagazo).	• Con fuego directo en olla de barro y montera de barro o madera; puede incluir la fibra del maguey o agave (bagazo).

PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS

N O M - 0 7 0 - S C F I - 2 0 1 6

ESPECIFICACIONES	UNIDADES	MÍNIMO	MÁXIMO
Alcohol Volumen a 20°C	% Alc. Vol.	35	55
Extracto Seco	g/L de Mezcal	0	10
Alcoholes Superiores	mg/100 mL de Alcohol anhidro	100	500
Metanol	mg/100 mL de Alcohol anhidro	30	300
Furfural	mg/100 mL de Alcohol anhidro	0	5
Aldehídos	mg/100 mL de Alcohol anhidro	0	40
Plomo (Pb)	mg/L	-	0,5
Arsénico (As)	mg/L	-	0,5

LABORATORIOS APROBADOS

NiSa Nabani
Consultoría y Laboratorio
Calidad para el desarrollo empresarial

EXTRACTA
Análisis y Control de Calidad

LIDECM

COMERCAM
LABORATORIO

Quejas y Apelaciones

El sistema de gestión de calidad cuenta con un procedimiento para atención de quejas o apelaciones. El cliente o la persona que requiere interponer una queja o apelación podrá hacerlo mediante el buzón de quejas en la página web de Verificación y Certificación PAMFA www.pamfa.com.mx . Todas las acciones para dar seguimiento y atención de una queja o apelación serán realizadas de acuerdo con lo establecido

Acuerdo de confidencialidad

PAMFA cuenta con un acuerdo de confidencialidad mediante el cual se comprometa al resguardo de la información obtenida a partir de los servicios de certificación/ inspección. Con excepción de la información que sea publicada con el consentimiento del cliente.
Toda la información solicitada por PAMFA se encontrará bajo resguardo como parte del expediente de servicio por un periodo de 5 años, una vez cumplido este plazo la documentación podrá ser destruida.

Suspensión, retiro o negación de la certificación.

Los clientes deben sujetarse a los requisitos establecidos en el esquema de certificación de mezcal PAMFA y cumplir con los especificado en la NOM-070-SCFI-2016, si no cumplen lo establecido en el contrato de prestación de servicios estarán sujetos a la suspensión, retiro o negación de la certificación.
Este tipo de acciones se podrán aplicar cuando el cliente incurra en algunos de los siguientes casos:

•Cuando proporcione documentos apócrifos a PAMFA como requisitos para la certificación, esto podrá causar la cancelación de los certificados emitidos por el OC PAMFA.

•Retire los sellos de los contenedores o las muestras que fueron colocados por el inspector sin previa autorización o vigilancia.

•Traslade productor terminado sin solicitar la vigilancia durante el proceso.

•Envase lotes de mezcal sin solicitar el servicio de inspección.

•No solvente los hallazgos obtenidos de la auditoria de las instalaciones en el plazo proporcionado por el OC PAMFA.

•Cuando de manera general el cliente no solicite o informe a PAMFA de las actividades que requieran vigilancia durante su proceso.

•Los hologramas deberán utilizarse de en concordancia con la cantidad de botellas que ampare cada uno de los lotes certificados por PAMFA y demostrar la trazabilidad en el proceso su utilización.

•Cuando el cliente utilice la certificación de su producto para generar u ocasionar una mala reputación del OC PAMFA.

•Cuando el cliente haga declaraciones o brinde información relacionada con la certificación de su producto que resulte engañosa o no autorizada.

•Se puede suspender la certificación de un cliente cuando después de su certificación no mantenga comunicación con el OC PAMFA por un periodo mayor a 3 meses y por ende no se le pueda dar seguimiento al producto certificado.

•El cliente puede ser cancelado cuando no tenga comunicación con el OC PAMFA en un periodo mayor a 6 meses.

Municipios con

DO MEZCAL EN MICHOACÁN

N O M - 0 7 0 - S C F I - 2 0 1 6

Municipios con DOM

Municipios con

DO MEZCAL EN AGUASCALIENTES

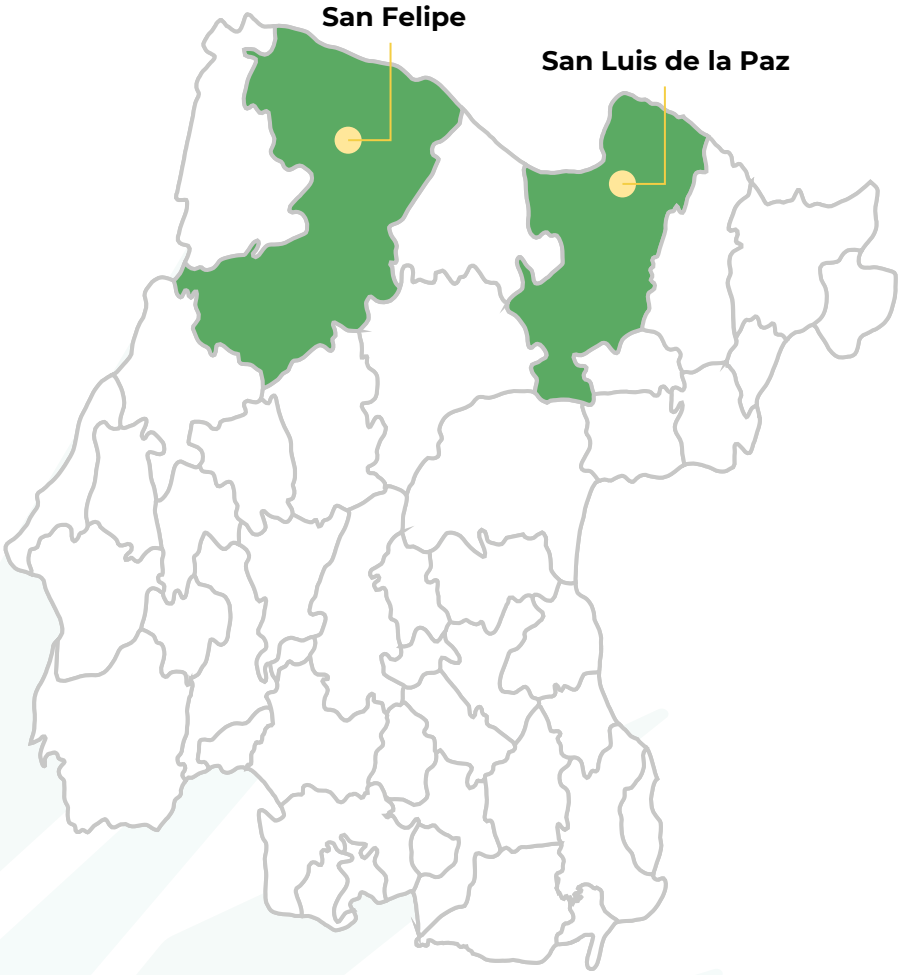
N O M - 0 7 0 - S C F I - 2 0 1 6

Municipios con DOM

Municipios con

DO MEZCAL EN GUANAJUATO

N O M - 0 7 0 - S C F I - 2 0 1 6

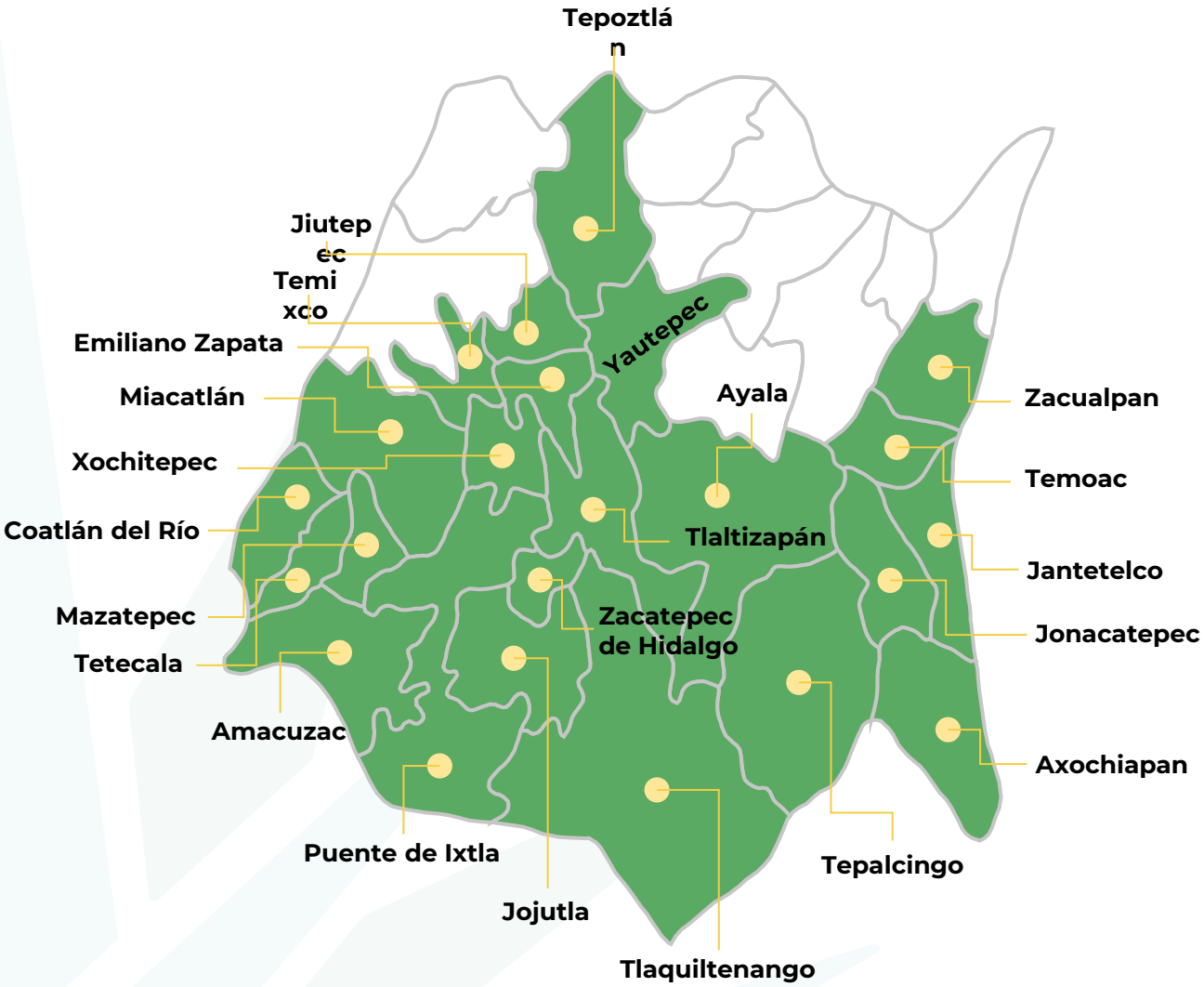


Municipios con DOM

Municipios con

DO MEZCAL EN MORELOS

N O M - 0 7 0 - S C F I - 2 0 1 6



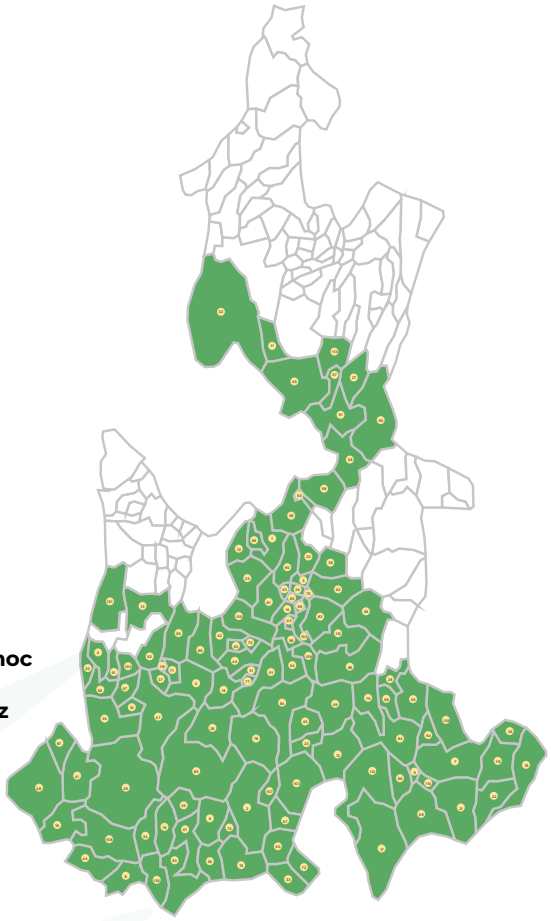
Municipios con DOM

Municipios con

DO MEZCAL EN PUEBLA

N O M - 0 7 0 - S C F I - 2 0 1 6

1 – Acajete
2 – Acatlán de Osorio
3 – Acatzingo
4 – Acteopan
5 – Ahuatlán
6 – Ahuehuetitla
7 – Ajalpan
8 – Albino Zertuche
9 – Altepexi
10 – Amozoc
11 – Aquixtla
12 – Atexcal
13 – Atlixco
14 – Atoyatempan
15 – Atzala
16 – Axutla
17 – Caltepec
18 – Coatzingo
19 – Cohetzala
20 – Cohuecán
21 – Coxcatlán
22 – Coyomeapan
23 – Coyotepec
24 – Cuapiaxtla de Madero
25 – Cuautinchan
26 – Cuayuca de Andrade
27 – Cuyoaco
28 – Chapulco
29 – Chiautla
30 – Chietla
31 – Chigmecatitlan
32 – Chignahuapan
33 – Chila
34 – Chila de la Sal
35 – Chinantla
36 – Eloxochitlán
37 – Epatlán
38 – General Felipe Ángeles
39 – Guadalupe
40 – Huatlatlauca
41 – Huehuetlán el Chico
42 – Huehuetlán el Grande
43 – Huitziltepec
44 – Ixcamilpa de Guerrero
45 – Ixcaquixtla
46 – Ixtacamaxtitlán
47 – Izucar de Matamoros
48 – Jolalpan
49 – Juan N. Méndez
50 – La Magdalena Tlatlauquitepec
51 – Libres
52 – Los Reyes de Juárez
53 – Mixtla
54 – Molcaxac
55 – Nicolás Bravo
56 – Nopalucan
57 – Ocotepec
58 – Oriental
59 – Palmar de Bravo
60 – Petlalcingo
61 – Piaxtla
62 – Quecholac
63 – Rafael Lara Grajales
64 – San Antonio Cañada
65 – San Diego la Mesa Tochimiltzingo
66 – San Gabriel Chilac
67 – San Jerónimo Xayacatlán
68 – San José Chiapa
69 – San José Miahuatlán
70 – San Juan Atzompa
71 – San Martín Totoltepec
72 – San Miguel Ixitlán
73 – San Pablo Anicano
74 – San Pedro Yeloixtlahuaca
75 – San Salvador Huixcolotla
76 – San Sebastián Tlacotepec
77 – Santa Catarina Tlaltempan
78 – Santa Inés Ahuatempan
79 – Santiago Mihuatlán
80 – Santo Tomás Hueyotlipan
81 – Tecali de Herrera
82 – Tecamachalco
83 – Tecomatlán
84 – Tehuacán
85 – Tehuitzingo
86 – Teopantlán
87 – Teotlalco
88 – Tepanco de López
89 – Tepatlaxco de Hidalgo
90 – Tepeaca
91 – Tepemaxalco
92 – Tepeojuma
93 – Tepexco
94 – Tepexi de Rodríguez
95 – Tepeyahualco
96 – Tepeyahualco de Cuauhtémoc
97 – Tilapa
98 – Tlacotepec de Benito Juárez
99 – Tlanepantla
100 – Tlapanalá
101 – Tochimilco
102 – Tochtepec
103 – Totoltepec de Guerrero
104 – Tulcingo
105 – Tzicatlacoyan
106 – Vicente Guerrero
107 – Xayacatlán de Bravo
108 – Xicotlan
109 – Xochitlán Todos Santos
110 – Yehualtepec
111 – Zacapala
112 – Zapotitlán Salinas
113 – Zautla
114 – Zinacatepec
115 – Zoquitlán
116 – Xochiltepec

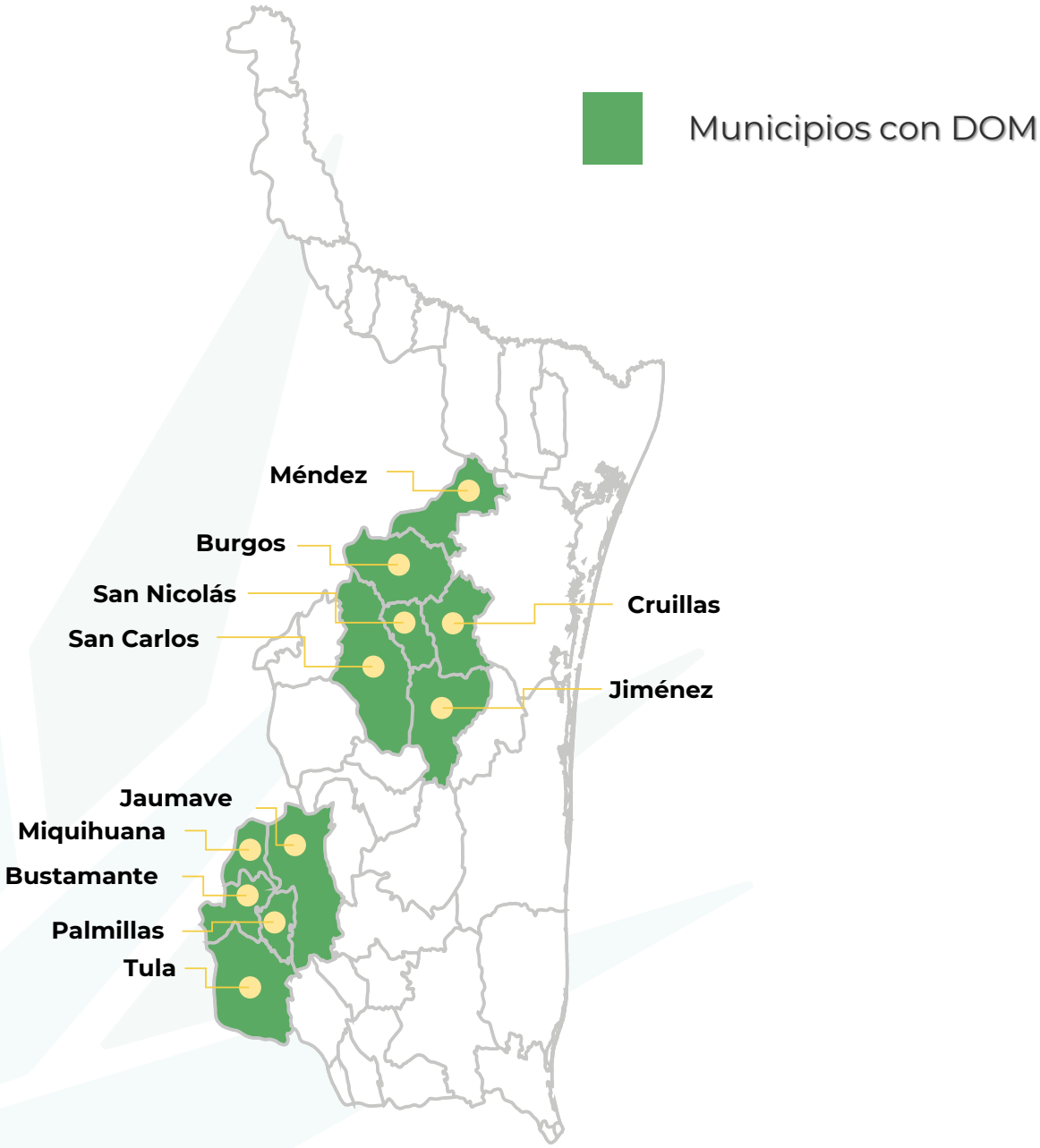


Municipios con DOM

Municipios con

DO MEZCAL EN TAMAULIPAS

N O M - 0 7 0 - S C F I - 2 0 1 6



¿POR QUÉ PAMFA?

1. **Servicios integrales.**
2. **Sin tarifas de inscripción ni anualidades.**
3. **Descuentos en servicios grupales.**
4. **Sin recargos por servicios exprés.**
5. **Reconocimiento mutuo entre otros organismos de Certificación de Mezcal.**
6. **Rutas de inspección. Optimización de viáticos.**
7. **Atención inmediata y personalizada.**
8. **No cobramos por litros producidos ni envasados.**
9. **Mismas tarifas base para todos los estados con Denominación de Origen Mezcal.**

¡CERTIFICA TU MEZCAL!

N O M - 0 7 0 - S C F I - 2 0 1 6

DENOMINACIÓN DE ORIGEN MEZCAL

PAMFA

CONTACTO:

OFICINA:
Heroica Escuela Naval Militar 1205, Reforma, 68050 Oaxaca de Juárez, Oaxaca.

951 267 9192

OFICINA:
Av. Latinoamericana #10 Col. Los Ángeles, 60160 Uruapan, Michoacán.

452 121 0227

VENTAS: 452 203 9663

pamfa AC pamfa_ac pamfa-ac PamfaAC pamfa.ac

www.PAMFA.com.mx