**Apéndice A**

**(Normativo)**

**Detalle de los requisitos**

**A.0. Declaración de conformidad.**

Se debe presentar la declaración de conformidad por cada bebida alcohólica o familia de bebidas que elaboren, envasen o importen, conforme al Apéndice B Normativo.

La declaración de conformidad deberá ir acompañada de la siguiente información:

**a)** Reporte con descripción general del producto.

**b)** Marca comercial o marca registrada/titulo marcario o documento que acredite el legal uso de la marca comercial o documento mediante el cual el responsable del producto acredite la legal comercialización del producto por parte del titular marcario.

**A.1. Informe de resultados.**

Es el documento que emite un laboratorio de pruebas acreditado y, en su caso, aprobado mediante el cual se hacen constar los resultados obtenidos de las pruebas realizadas a un producto, conforme a las especificaciones establecidas en la NOM-199-SCFI-2017 (ver 2.1).

El informe de resultados debe ser emitido por cada categoría contemplada en la NOM-199-SCFI-2017 (ver 2.1).

Para los laboratorios extranjeros serán válidos los informes de resultados en el marco de los acuerdos de reconocimiento mutuo de la Entidad de Acreditación con otros países, con base en la LFMN.

**NOTA 1.** Para el caso de vinos, ver el Apéndice C.

**NOTA 2.** En caso que, el informe de resultados se presente en un idioma distinto al español, éste debe ir acompañado de su traducción simple al español.

**A.2. Etiqueta.**

Se debe presentar la etiqueta del producto, la cual debe cumplir con lo establecido en el capítulo 9 de la NOM-142-SSA1/SCFI-2014 (ver 2.2) y capítulo 10 de la NOM-199-SCFI-2017 (ver 2.1)

Se podrá presentar el dictamen de cumplimiento o constancia de conformidad con la NOM-142-SSA/SCFI-2014 (ver 2.2) y NOM-199-SCFI-2017 (ver 2.1), emitido por una unidad de verificación acreditada, y aprobada en términos de la LFMN.

**A.3. Dictamen técnico y autenticidad de las bebidas alcohólicas.**

Documento emitido por una Unidad de Verificación acreditada y aprobada o un OCP acreditado y aprobado en términos del LFMN.

La verificación incluirá desde la entrada de materias primas, proceso de elaboración (incluye la maduración, añejamiento o envejecimiento), hasta el producto terminado envasado. La unidad de verificación o el OCP constatará en las instalaciones (producción y/o envasado) del interesado el cumplimiento de la NOM-199-SCFI-2017 ver 2.1, y el capítulo 6 de la NOM-142-SSA1/SCFI-2014, ver 2.2, durante la elaboración de un lote de producción, o en su caso, con muestreos (por parte del organismo evaluador de la conformidad) de producto terminado, y revisión documental, corroborando la información declarada por el interesado en el Cuestionario de Validación (ver Apéndices, E, F, G y H, según corresponda el tipo de bebida).

Las Unidades de Verificación o el OCP recabarán por duplicado las muestras, quedando un tanto de ellas en resguardo del establecimiento visitado. Sobre el otro tanto se hará la primera verificación, si de ésta se desprende que no existe contravención alguna a la NOM de que se trate, o a lo dispuesto en la LFMN o demás disposiciones derivadas de ella, quedará sin efecto la otra muestra y a disposición de quien se haya obtenido.

Si del primer ensayo se aprecia incumplimiento a la NOM-199-SCFI-2017 ver 2.1, se repetirá el ensayo si así se solicita, sobre el otro tanto de las muestras en laboratorio acreditado diverso y previa notificación al solicitante.

Se deberá solicitar el segundo ensayo dentro del término de cinco días hábiles siguientes a aquél en que se tuvo conocimiento del resultado del primer informe. Si no se solicitare quedará firme el resultado del primer informe.

Derivado de la visita de verificación, y una vez que se cuente con el informe de pruebas, se levantará un acta circunstanciada donde se asentarán los resultados obtenidos.

Con base en dicha acta circunstanciada, y de no haberse encontrado desviaciones, la Unidad de Verificación emitirá el Dictamen Técnico.

En caso de detectarse desviaciones, las mismas se describirán en el acta, y el visitado contará con un plazo de 7 días hábiles, a partir del día siguiente en que se le haga la notificación, para presentar un plan de acciones correctivas a la Unidad de Verificación o el OCP.

En tanto no se subsanen las desviaciones detectadas en el plazo manifestado en el plan de acciones correctivas, el Dictamen Técnico no podrá ser emitido. Una vez concluido el plazo y no se hayan subsanado las desviaciones se notificará mediante un dictamen de no conformidad por la Unidad de Verificación o el OCP al solicitante y a la Dirección General de Normas, manifestando el motivo por el cual no otorgó el dictamen, dando por terminado el trámite.

**Apéndice B**

**(Normativo)**

**Declaración de conformidad**

|  |  |
| --- | --- |
| **1) Número de Declaración:** |  |
| **2) Nombre del responsable de producto** |  |
| **3) Domicilio del responsable de producto** |  |
| **4) Registro Federal de Contribuyentes del Importador y Productor** |  |
| **5) Descripción del producto:** |  |
| **6) País de origen:** |  |
| **7) El producto anteriormente descrito, está en conformidad con los requisitos de la Norma Oficial Mexicana NOM-199-SCFI-2017, ver 2.1.**  **NOTA:** Incluir en anexo información complementaria como informes de resultados, certificados o cualquier otra información complementaria. | |
| **Nombre y firma del responsable de producto** | **Fecha y lugar** |

**Apéndice C**

**(Normativo)**

**Contenido del informe de pruebas para vinos.**

Para el caso de vino, el informe de resultados debe contener, al menos, las siguientes especificaciones conforme a la NOM-199-SCFI-2017, ver 2.1:

· Contenido de alcohol a 20°C (% Alc. Vol.).

· Extracto Seco (g/l).

· Acidez Total (como ácido tartárico en g/l).

· Acidez Volátil (como ácido tartárico en g/l).

· Bióxido de Azufre Total (mg/l).

**NOTA 1:** En caso que, el informe de resultados se presente en un idioma distinto al español, éste debe ir acompañado de su traducción simple al español.

**Apéndice D**

**(Normativo)**

**Carta del fabricante**

Yo certifico que: La información contenida en este documento es veraz y exacta y asumo la responsabilidad para comprobar dichas declaraciones. Asumo la responsabilidad por cualquier declaración falsa u omisión material realizada en conexión con este documento.

· el (los) producto(s) enlistado(s) cumple(n) cabalmente con las disposiciones previstas en la Norma Oficial Mexicana NOM-199-SCFI-2017, ver 2.1.

· estoy de acuerdo en mantener y, presentar si así lo solicita la autoridad, la documentación necesaria para respaldar esta Declaración, e informar por escrito a todas las personas a las cuales les fue entregada esta Declaración de cualquier cambio que afecte la veracidad de la misma.

|  |  |
| --- | --- |
| **1) Nombre y domicilio del Titular del Registro Marcario:**  *Tax ID*: XXXXXXX | **2) Datos de contacto del Titular del título marcario o documento que acredite el legal uso de la marca comercial o documento mediante el cual el responsable del producto acredite la legal comercialización del producto por parte del titular marcario (teléfono y correo electrónico) /** |
| **3) Nombre y domicilio del Importador autorizado por el fabricante:**  RFC: XXXXXXX | **4) Nombre y domicilio del envasador (sólo en caso de que sea distinto al fabricante):**  RFC / *Tax ID*: |
| **5) Denominación genérica, marca de las bebidas alcohólicas o familia de bebidas (incluyendo sus diferentes presentaciones)** | |
| **6) País de origen del producto:** | |
| **7) Nombre, domicilio y datos de contacto del fabricante.** | |
| **8) Fecha de emisión**  Lugar de emisión / | **9) Firma del fabricante** |

**NOTA 1.** Para efectos de la presente declaración el titular del registro marcario es aquella persona física o moral propietaria del registro de marca en el país en que se fabrica (n) el (los) producto(s) objeto de la presente declaración.

**Apéndice E**

**(Normativo)**

**Cuestionario de validación para bebidas alcohólicas destiladas**

|  |  |
| --- | --- |
| **Razón Social:** |  |
| **Domicilio:** |  |
| **Planta de Producción:** |  |

**NOTA 1.** Cualquier cambio que realice a su equipo o tecnología deberá notificarlo al organismo evaluador de la conformidad en un periodo no mayor de 15 días hábiles, contados a partir de realizado dicho cambio. Lo anterior para mantener las condiciones que dieron origen al presente documento.

**Proporcionar plano de instalaciones con localización del equipo.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **COCIMIENTO O HIDRÓLISIS** | |  |  |  |
|  |  |  | No. de Unidades | Capacidad (t) | Tiempo de cocción (h). |
|  | Autoclave | ( ) |  |  |  |
|  | Horno | ( ) |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | Otros (indique) | |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **2** | **EXTRACCIÓN DE AZÚCARES DE LA MATERIA PRIMA** | | |  | |
|  | Equipo | No. de Unidades | Tiempo (t/h) |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **3** | **FORMULACIÓN** | |  |  |  |
|  | No. fosas o tanques | Capacidad (L) |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **4** | **FERMENTACIÓN** | |  |  |  |
|  | No. de tanques | Capacidad (L) | Tiempo de fermentación (días) | Contenido alcohólico final del mosto (% Alc. Vol.) |  |
|  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **5** | **DESTILACIÓN** |  |  |  |  |
|  |  |  | No. de unidades | Capacidad (L) | Tiempo de Destrozamiento y rectificación (h) |
|  | Alambique | ( ) |  |  |  |
|  | Columna | ( ) |  |  |  |
|  | Tanques de recepción | |  |  |  |
|  | Contenido alcohólico final del producto terminado (destilado) | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **6** | **ENVASADO** |  |  |  |  |
|  |  | No. de unidades | Capacidad de envasado (unidades/minuto) | Capacidad de envases (ml o L) |  |
|  | Líneas de envasado |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Marca (producto envasado) | Denominación | Categoría | Clase | Contenido Alcohólico | Capacidad | Número de envases/caja |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **7** | **MADURACIÓN** |  |  |  |
|  |  | No. de Unidades | Capacidad (L) |  |
|  | Tanques de almacenamiento |  |  |  |
|  | Pipones |  |  |  |
|  | Barricas |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **8** | **ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO** | | |  |
|  |  | No. de unidades | Capacidad (L) |  |
|  | Tanques de almacenamiento |  |  |  |

**Fecha de elaboración: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |
| --- | --- |
| **Organismo evaluador de la conformidad** | **Responsable de la empresa** |
| **Nombre y firma** | **Nombre y firma** |

**Apéndice F**

**(Normativo)**

**Cuestionario de validación para licores o cremas**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Fecha** |  |  | ***Denominación*** | |
|  | | | | | |
| **DATOS GENERALES** | | |  | *I. “Licor de \_\_\_\_\_\_\_” o “Crema de \_\_\_\_\_”* |
| Razón Social: |  | |  | *II. “Licor sabor de \_\_\_\_\_” o “Crema sabor de \_\_\_\_”* |
| Domicilio: |  | |  | *III. “Licor” o “Crema de o al \_\_\_\_\_\_\_\_”* |
| Planta de Producción: |  | |  | *IV. “Licor” o “Crema con\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_”* |

**1. Proporcionar plano de instalaciones con localización del equipo.**

**NOTA 1:** Cualquier cambio que realice a su equipo o tecnología deberá notificarlo al organismo evaluador de la conformidad en un periodo no mayor de 15 días hábiles, contados a partir de la entrada en funcionamiento del equipo. Lo anterior para mantener las condiciones que dieron origen al presente documento.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **2. EQUIPOS** | | | |
| Nombre Equipo | Capacidad | Unidad de medida | No. De Unidades |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **3. FORMULACIÓN** | | | | | | | | | | | | |
|  | | | Procedimiento para aromatizar y saborizar | | Adición de: | | Indique el % de bebida alcohólica destiladas | | Señale si se hizo uso de los siguientes insumos | | Clasificación (no obligatoria) | |
| 1 | Nombre Comercial del Producto |  | Mezcla |  | Jugos |  | Nombre Bebida Destilada | | Agua |  | Extra seco 1,0 % a 1,9 % (m/v) |  |
| Infusión |  | Vino |  |  | | Alcohol común |  |
| Marca |  | Maceración |  | Extractos |  | Espíritu neutro |  | Seco De 2,0 % a 10,0 % (m/v) |  |
| Digestión |  | Ac esenciales |  | Aporte al Contenido Alc. Tot | | Alcohol de calidad |  |
| % Alc. Vol. |  | Percolación |  | Sabor Nat |  |  | | % (m/v) ART | % | Dulce >10,1 % (m/v) |  |
| Denominación |  | Destilación |  | Sabor id Nat |  | Escarchado |  |
| Cocción |  | S. sint artif |  | Tiene DO ? |  | Aperitivo |  |
| 2 | Nombre Comercial del Producto |  | Mezcla |  | Jugos |  | Nombre Bebida Destilada | | Agua |  | Extra seco 1,0 % a 1,9 % (m/v) |  |
| Infusión |  | Vino |  |  | | Alcohol común |  |
| Marca |  | Maceración |  | Extractos |  | Espíritu neutro |  | Seco De 2,0 % a 10,0 % (m/v) |  |
| Digestión |  | Ac esenciales |  | Aporte al Contenido Alc. Tot | | Alcohol de calidad |  |
| % Alc. Vol. |  | Percolación |  | Sabor Nat |  |  | | % (m/v) ART | % | Dulce >10,1 % (m/v) |  |
| Denominación |  | Destilación |  | Sabor id Nat |  | Escarchado |  |
| Cocción |  | S. sint artif |  | Tiene DO ? |  | Aperitivo |  |
| 3 | Nombre Comercial del Producto |  | Mezcla |  | Jugos |  | Nombre Bebida Destilada | | Agua |  | Extra seco 1,0 % a 1,9 % (m/v) |  |
| Infusión |  | Vino |  |  | | Alcohol común |  |
| Marca |  | Maceración |  | Extractos |  | Espíritu neutro |  | Seco De 2,0 % a 10,0 % (m/v) |  |
| Digestión |  | Ac esenciales |  | Aporte al Contenido Alc. Tot | | Alcohol de calidad |  |
| % Alc. Vol. |  | Percolación |  | Sabor Nat |  |  | | % (m/v) ART | % | Dulce >10,1 % (m/v) |  |
| Denominación |  | Destilación |  | Sabor id Nat |  | Escarchado |  |
| Cocción |  | S. sint artif |  | Tiene DO ? |  | Aperitivo |  |
| 4 | Nombre Comercial del Producto |  | Mezcla |  | Jugos |  | Nombre Bebida Destilada | | Agua |  | Extra seco 1,0 % a 1,9 % (m/v) |  |
| Infusión |  | Vino |  |  | | Alcohol común |  |
| Marca |  | Maceración |  | Extractos |  | Espíritu neutro |  | Seco De 2,0 % a 10,0 % (m/v) |  |
| Digestión |  | Ac esenciales |  | Aporte al Contenido Alc. Tot | | Alcohol de calidad |  |
| % Alc. Vol. |  | Percolación |  | Sabor Nat |  |  | | % (m/v) ART | % | Dulce >10,1 % (m/v) |  |
| Denominación |  | Destilación |  | Sabor id Nat |  | Escarchado |  |
| Cocción |  | S. sint artif |  | Tiene DO ? |  | Aperitivo |  |

**4. ENVASADO**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Marca (producto envasado) | Denominación | Contenido Alcohólico | Capacidad de envases (ml o L) | Identificación Línea de envasado | Capacidad de envasado (unidades/minuto) | Número de envases/caja |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Firma de Responsable de Evaluación |  | Firma de Responsable de la Empresa |  |
| Nombre Evaluador Responsable |  | Nombre del Responsable de la Empresa |  |
| Nombre Organismo Evaluador |  | Nombre de la Empresa |  |

**Apéndice G**

**(Normativo)**

**Cuestionario de validación para cocteles**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Fecha** |  |  | ***Denominación*** |
|  | | | |
| **DATOS GENERALES** | |  | *I. “Coctel de \_\_\_\_\_\_\_”* |
| Razón Social: |  |  | *II. “Coctel sabor de \_\_\_\_\_”* |
| Domicilio: |  |  | *III. “Coctel de o al \_\_\_\_\_\_\_\_”* |
| Planta de Producción: |  |  | *IV. “Coctel con\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_”* |

**1. Proporcionar plano de instalaciones con localización del equipo.**

**NOTA 1:** Cualquier cambio que realice a su equipo o tecnología deberá notificarlo al organismo evaluador de la conformidad en un periodo no mayor de 15 días hábiles, contados a partir de la entrada en funcionamiento del equipo. Lo anterior para mantener las condiciones que dieron origen al presente documento.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **2. EQUIPOS** | | | |
| Nombre Equipo | Capacidad | Unidad de medida | No. De Unidades |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**3. FORMULACIÓN**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | Adición de: | | Indique el % de bebida alcohólica utilizada | | Señale si se hizo uso de los siguientes insumos | |
| 1 | Nombre Comercial del Producto |  | Jugos |  | Nombre Bebida Destilada, Fermentada o Licor | | Agua |  |
| Vino |  |
| Marca |  | Extractos |  |  | | Alcohol común |  |
| Ac esenciales |  |
| % Alc. Vol. |  | Sabor Natural |  | Aporte al Contenido Alc. Tot, |  | Alcohol de calidad |  |
| Denominación |  | Sabor Idéntico Natural |  |
| Sust. sintético artificiales |  | Tiene DO ? |  | Espíritu neutro |  |
| 2 | Nombre Comercial del Producto |  | Jugos |  | Nombre Bebida Destilada, Fermentada o Licor | | Agua |  |
| Vino |  |
| Marca |  | Extractos |  |  | | Alcohol común |  |
| Ac esenciales |  |
| % Alc. Vol. |  | Sabor Natural |  | Aporte al Contenido Alc. Tot, |  | Alcohol de calidad |  |
| Denominación |  | Sabor Idéntico Natural |  |
| Sust. sintético artificiales |  | Tiene DO ? |  | Espíritu neutro |  |
| 3 | Nombre Comercial del Producto |  | Jugos |  | Nombre Bebida Destilada, Fermentada o Licor | | Agua |  |
| Vino |  |
| Marca |  | Extractos |  |  | | Alcohol común |  |
| Ac esenciales |  |
| % Alc. Vol. |  | Sabor Natural |  | Aporte al Contenido Alc. Tot, |  | Alcohol de calidad |  |
| Denominación |  | Sabor Idéntico Natural |  |
| Sust. sintético artificiales |  | Tiene DO ? |  | Espíritu neutro |  |
| 4 | Nombre Comercial del Producto |  | Jugos |  | Nombre Bebida Destilada, Fermentada o Licor | | Agua |  |
| Vino |  |
| Marca |  | Extractos |  |  | | Alcohol común |  |
| Ac esenciales |  |
| % Alc. Vol. |  | Sabor Natural |  | Aporte al Contenido Alc. Tot, |  | Alcohol de calidad |  |
| Denominación |  | Sabor Idéntico Natural |  |
| Sust. sintético artificiales |  | Tiene DO ? |  | Espíritu neutro |  |

**4. ENVASADO**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Marca (producto envasado) | Denominación | Contenido Alcohólico | Capacidad de envases (ml o L) | Identificación Línea de envasado | Capacidad de envasado (unidades/minuto) | Número de envases/caja |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Firma de Responsable de Evaluación |  | Firma de Responsable de la Empresa |  |
| Nombre Evaluador Responsable |  | Nombre del Responsable de la Empresa |  |
| Nombre Organismo Evaluador |  | Nombre de la Empresa |  |

**Apéndice H**

**(Normativo)**

**Cuestionario de validación para bebidas alcohólicas preparadas**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Fecha** | |  | ***Denominación*** |
|  | | | |
| **DATOS GENERALES** | |  | *I. “Bebida Alcohólica Preparada de\_\_\_\_\_\_\_”* |
| Razón Social: |  |  | *II. “Bebida Alcohólica Preparada sabor de \_\_\_\_\_”* |
| Domicilio: |  |  | *III. “Bebida Alcohólica Preparada de o al \_\_\_\_\_\_\_\_”* |
| Planta de Producción: |  |  | *IV. “Bebida Alcohólica Preparada con\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_”* |

**1. Proporcionar plano de instalaciones con localización del equipo.**

**NOTA 1:** Cualquier cambio que realice a su equipo o tecnología deberá notificarlo al organismo evaluador de la conformidad en un periodo no mayor de 15 días hábiles, contados a partir de la entrada en funcionamiento del equipo. Lo anterior para mantener las condiciones que dieron origen al presente documento.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **2. EQUIPOS** | | | |
| Nombre Equipo | Capacidad | Unidad de medida | No. De Unidades |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**3. FORMULACIÓN**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | Adición de: | Indique el % de bebida alcohólica destiladas | | Señale si se hizo uso de los siguientes insumos | | |
| 1 | Nombre Comercial del Producto |  | Jugos |  | Nombre Bebida Destilada, Fermentada o Licor | Agua | |  | |
| Vino |  |
| Marca |  | Extractos |  |  | Alcohol común | |  | |
| Ac esenciales |  |
| % Alc. Vol. |  | Sabor Natural |  | Aporte al Contenido Alc. Tot, |  | Alcohol de calidad |  | |
| Denominación |  | Sabor Idéntico Natural |  |
| Sust. sintético artificiales |  | Tiene DO ? |  | Espíritu neutro |  | |
| 2 | Nombre Comercial del Producto |  | Jugos |  | Nombre Bebida Destilada, Fermentada o Licor | Agua | |  | |
| Vino |  |
| Marca |  | Extractos |  |  | Alcohol común | |  | |
| Ac esenciales |  |
| % Alc. Vol. |  | Sabor Natural |  | Aporte al Contenido Alc. Tot, |  | Alcohol de calidad |  | |
| Denominación |  | Sabor Idéntico Natural |  |
| Sust. sintético artificiales |  | Tiene DO ? |  | Espíritu neutro | | |
| 3 | Nombre Comercial del Producto |  | Jugos |  | Nombre Bebida Destilada, Fermentada o Licor | Agua | |  | |
| Vino |  |
| Marca |  | Extractos |  |  | Alcohol común | |  | |
| Ac esenciales |  |
| % Alc. Vol. |  | Sabor Natural |  | Aporte al Contenido Alc. Tot, |  | Alcohol de calidad |  | |
| Denominación |  | Sabor Idéntico Natural |  |
| Sust. sintético artificiales |  | Tiene DO ? |  | Espíritu neutro | | |
| 4 | Nombre Comercial del Producto |  | Jugos |  | Nombre Bebida Destilada, Fermentada o Licor | Agua | |  | |
| Vino |  |
| Marca |  | Extractos |  |  | Alcohol común | |  | |
| Ac esenciales |  |
| % Alc. Vol. |  | Sabor Natural |  | Aporte al Contenido Alc. Tot, |  | Alcohol de calidad |  | |
| Denominación |  | Sabor Idéntico Natural |  |
| Sust. sintético artificiales |  | Tiene DO ? |  | Espíritu neutro | | |

**4. ENVASADO**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Marca (producto envasado) | Denominación | Contenido Alcohólico | Capacidad de envases (ml o L) | Identificación Línea de envasado | Capacidad de envasado (unidades/minuto) | Número de envases/caja |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Firma de Responsable de Evaluación |  | Firma de Responsable de la Empresa |  |
| Nombre Evaluador Responsable |  | Nombre del Responsable de la Empresa |  |
| Nombre Organismo Evaluador |  | Nombre de la Empresa |  |