

17 de noviembre de 2016

CIRCULAR.

A TODOS LOS PRODUCTORES DE TEQUILA.

ASUNTO: Tequilas Cristalinos

Aprovechamos este medio para saludarlos e informarles que por acuerdo del Comité Técnico de Certificación del CRT en su reunión celebrada el pasado 08 de noviembre de 2016 y aprobado por el Consejo Directivo en su reunión del día 16 de noviembre de 2016, los Tequilas Reposado, Añejo y Extra Añejo que se comercialicen como **crystalinos**, deberán cumplir con los siguientes LINEAMIENTOS DE VERIFICACIÓN: TEQUILAS MADURADOS CRISTALINOS.

El fabricante deberá contar con un PROCEDIMIENTO que incluya obligatoriamente los siguientes requisitos:

1. **Demostrar trazabilidad del producto.-** El fabricante deberá demostrar documentalmente que el producto, efectivamente paso por un proceso de maduración.

La evidencia objetiva será la trazabilidad del lote de producción y maduración.

2. **Respecto al proceso de elaboración del Tequila Madurado Cristalino.-** La Empresa deberá documentar las actividades que lleva a cabo para obtenerlo.

Como evidencias deberá de contar con: mapa de procesos o diagrama de flujo o procedimiento de elaboración que describan los materiales utilizados, en forma general.

3. El fabricante deberá aportar evidencias objetivas que el Tequila Madurado Cristalino es distinto, tanto al Tequila Blanco como al Tequila madurado que le dio origen. Particularmente el fabricante debe demostrar que durante el proceso de "**Decoloración**" se conservan atributos obtenidos durante la maduración; según lo establece la NOM-006-SCFI-2012, Bebidas alcohólicas- Tequila-Especificaciones en su apartado 4.24:

4.24.- Maduración: Transformación lenta del producto que le permite adquirir características sensoriales adicionales, obtenidas por procesos fisicoquímicos que en forma natural tienen lugar durante su permanencia en recipientes de madera de roble o encino.

Documentos Requeridos:

- Cromatografía de gases o de líquidos del Tequila blanco, madurado y del Tequila Madurado Cristalino.
 - Gráficas del análisis sensorial del Tequila madurado y del Tequila Madurado Cristalino.
- 4 El proceso de "**Decoloración**" deberá ser constatado y validado por la Unidad de Verificación del CRT.



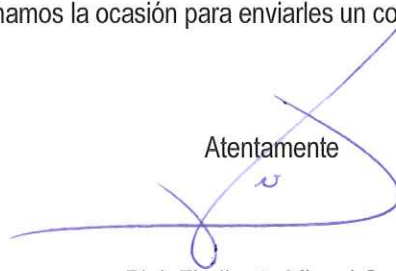
- Definición de **Tequila Madurado Cristalino**: Producto que mediante un proceso posterior a la maduración sea transformado en un producto sin color, conservando atributos obtenidos durante la maduración.
- Lo anterior significa que pueden existir Tequilas Madurados Cristalinos Reposados, Añejos y Extra Añejos, en ambas categorías de Tequila.

De conformidad con el punto 4 anterior, la elaboración de los Tequilas Cristalinos que su empresa elabore **a partir del 22 de noviembre del presente año**, deberá ser constatado y validado por la Unidad de Verificación previo a su comercialización.

Por lo anterior y para evitar contratiempos, se les informa que previo a su elaboración, la empresa que represente deberá informar con al menos 72 horas de anticipación, a la Unidad de Verificación, la elaboración del Tequila Cristalino para su constatación y presentando la documentación citada en la presente circular.

Sin otro particular, aprovechamos la ocasión para enviarles un cordial saludo.

Atentamente



Biol. Floriberto Miguel Cruz.
Comisionado Técnico.

Expediente

