



I. PROCEDIMIENTO DE CERTIFICACIÓN PARA PRODUCTOR Y/O ENVASADOR DE BACANORA

1. Realizar la solicitud en formato proporcionado por el CSRB. Incluyendo la documentación soporte requerida en el Manual de Calidad para la Certificación de la Industria del Bacanora.
2. Realizar el depósito correspondiente de las cuotas.
3. Enviar el depósito digitalizado al correo electrónico consejoreguladordelbacanora@gmail.com o entregarlo personalmente en el CSRB.
4. Una vez recibida la documentación completa, será analizada y se le notificará la resolución vía correo electrónico y telefónica.
5. Firma del contrato de prestación de servicios como Asociado al CSRB.
6. Se programan las visitas de evaluación in situ para constatar la infraestructura, entrevistar al productor o envasador y darle seguimiento a una corrida de producción o envasado para INSPECCIONAR su Unidad de Producción o Envasado.
7. Se emite Informe de cumplimiento con la NOM de instalaciones si cumple con los requisitos para producir o envasar Bacanora; de lo contrario se emite Informe de Incumplimiento con la NOM o informe de certificación con las observaciones para que resuelva las No Conformidades.
8. Para el caso del productor, gestiona ante el IMPI la Autorización para el Uso de la Denominación de Origen Bacanora.
9. Se emite Certificado NOM de Productor de Bacanora o Envasador de Bacanora.
10. Se validan como productores o envasadores certificados y se colocan en Vigilancia (seguimiento).
11. El productor o envasador en vigilancia o seguimiento, someterá al análisis de Laboratorio cada lote de producto a comercializar, para que sigan manteniendo el Certificado de Conformidad de Producto.

II. ESQUEMA DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD PARA PRODUCTORES DE BACANORA

1. **Bitácora de equipos:** Indicar los equipos con que cuenta sus instalaciones, así como su número de identificación y capacidades.



2. **Bitácora de procedencia e inventario de agave:** Indicar el número de producción, fecha de entradas, número de guía, número de piñas o cabezas, peso total del agave en kg y % ART.
3. **Bitácora del proceso de elaboración del Bacanora:** periodo de cocción, nombre tradicional y nombre científico del agave empleado, peso total del agave en kg, periodo de molienda, numero de recipientes, periodo de formulación y fermentación, volumen total formulado, periodo de destilación volumen de Bacanora obtenido, cabezas, colas, así como su % Alc. Vol., número de recipientes, para obtener el balance de materiales.
4. **Bitácora de Inventarios de Bacanora a granel:** Se deberá indicar las operaciones adicionales como mezclas, ajuste de contenido alcohólico y muestreos, así como la fecha de entradas, salidas, existencia y balance, entradas (procedencia del Bacanora) y de salidas (destino del Bacanora), así como número de recipientes, volumen, % de alcohol en volumen, categoría, clase (para las clases madurado en vidrio y añejo indicar la edad en años cumplidos), número de lote, número análisis fisicoquímico e ingredientes.
5. **Bitácora para elaborar la clase abocado con, destilado con y reproceso:** Para el producto que ingresa se deberá indicar la fecha de entrada y concepto, procedencia, volumen, % de alcohol en volumen, categoría, clase, número de lote, tipo de maguey, numero análisis fisicoquímico, ingredientes utilizados y/o actividades adicionales; para el producto elaborado indicar la clase obtenida con el ingrediente, el número de lote, volumen, % Alc. Vol., número de recipientes y destino del Bacanora obtenido.
6. **Bitácora de Maduración:** Se deberá indicar la fecha de entrada, salida, existencia y balance, entradas (procedencia del Bacanora) y de salidas (destino del Bacanora), así como número de recipientes, tipo de recipiente, volumen, % de alcohol en volumen, categoría, clase, edad, número de lote, numero análisis fisicoquímico, así como el registro diario de la temperatura y humedad relativa del espacio de maduración.
7. **Bitácora de análisis de laboratorio.** Debe mostrar el análisis de laboratorio y llevar un control de los resultados de laboratorio obtenidos por cada lote antes de realizar la venta del producto.
8. **Bitácora de recepción de quejas acerca del producto certificado:** número de queja, fecha, marca, número de lote, descripción del producto (categoría, clase, volumen, % Alc. Vol., ingredientes o abocantes), detalle de la queja, fecha de atención de la queja, medida correctiva implementada.

III. ESQUEMA DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD PARA ENVASADORES DE BACANORA

1. **Bitácora de equipos:** Indicar los equipos con que cuenta sus instalaciones, así como su número de identificación y capacidades.



2. **Bitácora de Inventarios de Bacanora a granel:** Se deberá indicar las operaciones adicionales como mezclas, ajuste de contenido alcohólico y muestreos, así como la fecha de entradas, salidas, existencia y balance, entradas (procedencia del Bacanora) y de salidas (destino del Bacanora), así como número de recipientes, volumen, % de alcohol en volumen, categoría, clase (para las clases madurado en vidrio y añejo indicar la edad en años cumplidos), número de lote, número análisis fisicoquímico e ingredientes.
3. **Bitácora de Maduración:** Se deberá indicar la fecha de entrada, salida, existencia y balance, entradas (procedencia del Bacanora) y de salidas (destino del Bacanora), así como número de recipientes, tipo de recipiente, volumen, % de alcohol en volumen, categoría, clase, edad, número de lote, número análisis fisicoquímico, así como el registro diario de la temperatura y humedad relativa del espacio de maduración.
4. **Bitácora de producto envasado y producto terminado:** registrar la fecha, capacidad de botella, contenido de botellas por caja, marca, número de lote a granel a envasar, número de cajas, número de botellas, % Alc. Vol., número de lote de envasado, categoría, clase, ingrediente, número de análisis fisicoquímico, mermas, fecha y concepto de entradas (procedencia del Bacanora) y salidas de producto (destino del Bacanora envasado), para el balance de materiales.
5. **Bitácora de análisis de laboratorio:** Debe mostrar el análisis de laboratorio y llevar un control de los resultados de laboratorio obtenidos por cada lote antes de realizar la venta del producto.
6. **Bitácora para elaborar la clase abocado con, destilado con y reproceso:** Para el producto que ingresa se deberá indicar la fecha de entrada y concepto, procedencia, volumen, % de alcohol en volumen, categoría, clase, número de lote, tipo de agave, número análisis fisicoquímico, ingredientes utilizados y/o actividades adicionales; para el producto elaborado indicar la clase obtenida con el ingrediente, el número de lote, volumen, % Alc. Vol., número de recipientes y destino del Bacanora obtenido.
7. **Bitácora de inventario de hologramas de Certificación:** registrar entradas, salidas (lote, marca, categoría, clase y presentación del producto en el que se usen), y mermas de los hologramas de Certificación.
8. **Bitácora de recepción de quejas acerca del producto:** número de queja, fecha, marca, número de lote, descripción del producto (categoría, clase, volumen, % Alc. Vol., ingredientes o abocantes), detalle de la queja, fecha de atención de la queja, medida correctiva implementada.