

## PERFIL SENSORIAL DEL MEZCAL

El **Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal, A.C. (COMERCAM)** en colaboración con el **Instituto Sensorial del Mezcal (ISMEZCAL)**, se han fijado la sólida búsqueda por concluir el ciclo de consumo de nuestra bebida mágica de México; el mezcal de nuestros productores y en cumplimiento de uno de nuestros objetivos – **Generar información oportuna veraz y útil a la cadena productiva maguey - mezcal**–, se ha conformado un equipo de instructores evaluadores sensoriales del COMERCAM para ofrecerle a nuestros asociados más y mejores servicios que les permita mejorar la calidad de sus destilados y con ello posicionarse en el mercado de consumo nacional e internacional. Ofrecemos el servicio de Evaluación Sensorial del Mezcal dirigido a productores asociados a COMERCAM, siendo este por marca, productor y lote, que cumpla con los requisitos establecidos:

### REQUISITOS:

1. Ser asociado al COMERCAM.
2. Realizar entrega física de una muestra de mezcal con los análisis fisicoquímicos respectivos en las oficinas ubicadas en Cofre de Perote No.400, Colonia Volcanes, Oaxaca de Juárez, Oaxaca, C.P. 68020, o bien en nuestras oficinas regionales:
  - **MATATLÁN:** Morelos #16, local 2, Santiago Matatlán, Oaxaca, C.P. 70440 (Frente a la iglesia).
  - **SAN JUAN DEL RÍO:** Zaragoza s/n, San Juan del Río, Oaxaca, C.P. 70470.
  - **SAN LUIS DEL RÍO:** Domicilio conocido, San Luis del Río, Oaxaca, C.P. 70405 (Frente a la iglesia).
  - **SANTA CATARINA MINAS:** Camino Real #2, Santa Catarina Minas, Oaxaca, C.P. 71534, (Frente al sitio de taxis).
  - **SOLEDAD SALINAS:** Chapala S/N, Soledad Salinas, San Pedro Quiatoni, C.P. 70486 (Centro de acopio de Maguey Mezcalero).
3. Cubrir el costo de **\$580 (IVA incluido)**. Se deberá compartir el comprobante de pago al correo [sensorial@comercam-dom.org.mx](mailto:sensorial@comercam-dom.org.mx)

### BENEFICIOS

1. Se otorga Certificado de Perfil Sensorial avalado por el COMERCAM SENSORIAL y el ISMEZCAL.
2. Desarrollo de un canal de diferenciado en donde se retribuye por calidad sensorial del producto; se fomentan las buenas prácticas y se garantiza la trazabilidad de un mezcal extraordinario.