

Dwll, Inc.

JPR-B000161562



México, Distrito Federal, a 3 de mayo de 2016.

Lic. Alberto Ulises Esteban Marina
Director General de Normas y Presidente del
Comité Consultivo Nacional de Normalización
de la Secretaría de Economía, ubicado en
Av. Puente de Tecamachalco No. 6, Col. Lomas de
Tecamachalco,
Sección Fuentes, Naucalpan de Juárez, Estado de
México;
C.P. 53950.
Presente.

Mario Emilio Gutiérrez Caballero
Director General de la Comisión Federal
de Mejora Regulatoria, Secretaría de
Economía
Blvd. Adolfo López Mateos No. 3025, piso
8, San Jerónimo Aculco, Del. Magdalena
Contreras
C.P. 10400, Ciudad de México

Presente

Estimados Lics. Esteban y Gutiérrez:

DWLL, Inc. se dedica a la importación y comercialización de mezcal en los Estados Unidos. Nuestro mezcal es uno de los productos de mayores ventas en todos y cada uno de los mercados en los que tenemos distribución. Durante los próximos 24 meses, anticipamos la venta de 300,000 cajas de 9 litros cada una. Esto aumentaría las importaciones de mezcal a los Estados Unidos en un 100 por ciento.

Recientemente, nuestro mezcal ganó tres medallas de de oro otorgadas por el prestigioso Instituto Americano de Destilación (ADI, por sus siglas en inglés). Los galardones que se obtuvieron fueron *Mejor Mezcal*, *Mejor en su Categoría* (mezcales y tequilas) y **Mejor en su Clase**, compitiendo contra todos los licores importados en los EE.UU., los cuales incluyen whiskys, whiskys escoceses, vodkas, brandy, coñac y todas aquellas bebidas espirituosas producidas en un país distinto a los Estados Unidos. Las razones por las que nuestro mezcal ganó fueron su excelente sabor y calidad uniforme. Consideramos que el PROY-NOM-070-Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones pone en riesgo nuestro enfoque acerca de la producción y venta de mezcal a nuevos mercados en los EE.UU.

Por otra parte, los beneficios económicos de nuestros esfuerzos de mercadotecnia en los EE.UU. son muy beneficiosos para México, ya que para satisfacer nuestra demanda, planeamos involucrar a más de 300 pequeños productores de 4 estados diferentes. En el proceso se crearán alrededor de 5,100 nuevos puestos de trabajo en México. Además del beneficio económico directo derivado de la importación de mezcal por parte nuestra, estaremos

125 Belday Rd. Pasadena, California. 91105. Phone: +1 (626) 486 2029

Dwll, Inc.

introduciéndolo a más de 2,000,000 de nuevos consumidores, personas que, de probar el mezcal con perfiles puramente tradicionales, probablemente no volverían a consumirlo. Aquellos consumidores se convertirán en los turistas del mañana con una previsión de 30,000 a 50,000 personas al año que visitan México exclusivamente para aprender de dónde procede el mezcal y su proceso de producción. De hecho, nosotros como empresa llevaremos a más de 3000 personas a Oaxaca y Zacatecas para educarlos sobre el mezcal y su proceso de producción. Si el PROY-NOM-070-Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones se aprueba con la redacción actual, esto no ocurrirá y esta extraordinaria oportunidad para el comercio entre México y EE.UU. se suprimirá. Por el contrario, si nuestras sugerencias se atienden, el potencial de crecimiento es enorme y beneficiará también a pequeños productores y a aumentar la base de productores certificados por el Consejo Regulador del Mezcal.

Por otra parte, durante los próximos 24 meses, gastaremos más de 5 millones de dólares en mercadotecnia y publicidad centradas en México, su cultura y el mezcal, como parte de nuestro programa de mercadotecnia. Se trata verdaderamente de un caso de ganar-ganar para el comercio entre México y EE.UU., a menos que quede bloqueado indebidamente e injustificadamente por una norma que no sea compatible con el comercio, tal como el PROY-NOM-070-Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones parece serlo.

Adjuntamos nuestras sugerencias para mejorar esta norma hacia un trato justo y expansivo que a la vez proporcione lineamientos para la producción y comercialización de mezcal, y fomente la expansión del comercio entre nuestros países.

Atentamente,



James Patrick Walsh
Presidente del Consejo y Director General
Dwll, Inc.



México, Distrito Federal, a 3 de mayo de 2016.

Lic. Alberto Ulises Esteban Marina
Director General de Normas y Presidente del
Comité Consultivo Nacional de Normalización
de la Secretaría de Economía
Av. Puente de Tecamachalco No. 6, Col. Lomas de
Tecamachalco, Sección Fuentes, Naucalpan de
Juárez, Estado de México; C.P. 53950.

Presente.

Mario Emilio Gutiérrez Caballero
Director General de la Comisión Federal
de Mejora Regulatoria, Secretaría de
Economía
Blvd. Adolfo López Mateos No. 3025, piso
8, San Jerónimo Aculco, Del. Magdalena
Contreras C.P. 10400, Ciudad de México.

Presente.

Estimados Lics. Esteban y Gutiérrez:

Actualmente me desempeño como Presidente del Consejo de la Asociación de Empresarios Mexicanos en Estados Unidos (<https://www.aemusa.org>), una asociación con más de veinte años de historia en los EE.UU. y México. Contamos con 26 capítulos en los EE.UU. y 9 capítulos en México y con más de 3600 miembros. Nuestro objetivo es crear y mantener relaciones estratégicas, empresariales y comerciales sólidas que sean de beneficio para los mexicanos en ambos lados de la frontera. En 2015 supervisamos más de 1000 eventos de redes que atrajeron a más de 75,000 personas interesadas en el fortalecimiento de los lazos entre los EE.UU. y México.

Teniendo en cuenta nuestros objetivos y nuestra colaboración para ampliar el comercio mexicano (ver siguiente página para nuestras colaboraciones), tomamos una posición firme contra las normas que restringen o impiden el comercio entre los países como el PROY-NOM-070-Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones. Dicho proyecto causaría a México violar el Tratado de Libre Comercio de América del Norte (NAFTA, por sus siglas en inglés) y el Acuerdo General sobre Aranceles Aduaneros y Comercio de 1994 (GATT de 1994, por sus siglas en inglés), ya que limita y restringe injustamente el comercio de mezcal a los EE.UU.

Solicitamos atentamente leer en el documento adjunto nuestras objeciones y específicos al PROY-NOM-070-Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones. Es nuestra creencia que las normas deben garantizar la seguridad y la salud de los consumidores, dejando la comercialización del producto a los fabricantes y comercializadores.

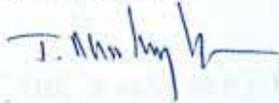
ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS MEXICANOS

40 N.E. Loop 410, ste320 • San Antonio, TX 78216

1.210.548.2144 • 1.210.525.0337 • aemusa.org

Agradezco de antemano su atención a la presente,

Atentamente,



Dr. Javier Martínez
Presidente del Consejo
AEM USA-MEX

Colaboramos con:

Instituciones

- Woodrow Wilson
- Council of the Americas
- ProMéxico
- Instituto Nacional del Emprendedor (INADEM)
- Banco Nacional de Comercio Exterior (Bancomext)
- The US Small Business Administration (SBA)
- Secretaria de Relaciones Exteriores (SRE)
- Nacional Financiera (NAFIN)
- Secretaria de Gobernación (SEGOB)

Cámaras y Asociaciones

- Mexico-United States Entrepreneurship and Innovation Council (MUSEIC)
- Confederacion Patronal de la Republica Mexicana (COPRMEX)
- Camara Nacional de la Industria de Transformacion (Canacintra)
- US-Mexico Chamber of Commerce (USMCOC)
- San Antoni Hispanic Chamber of Commerce (SAHCC)
- The Border Trade Alliance (BTA)
- South Texas Energy & Economic Rountable (STEER)
- Asociacion Mexicana de Franquicias (AMF)
- Asociacion Mexicana de Profesionistas Inmobiliarios (AMPI)

ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS MEXICANOS

40 N.E. Loop 410, ste320 • San Antonio, TX 78216

t 210.546.2144 • f 210.525.0337 • aemusa.org

MARTINEZ BRANDS

SPIRITS • WINES • IMPORTERS • SALES • MARKETING

México, Distrito Federal, a 26 de abril de 2016.

Lic. Alberto Ulises Esteban Marina
Director General de Normas y Presidente
del
Comité Consultivo Nacional de
Normalización
de la Secretaría de Economía, ubicado en
Av. Puente de Tecamachalco No. 6,
Col. Lomas de Tecamachalco, Sección
Fuentes, Naucalpan de Juárez. C.P. 53950.
Estado de México
Presente.

Mario Emilio Gutiérrez Caballero
Director General de la Comisión
Federal de Mejora Regulatoria,
Secretaría de Economía

Bld. Adolfo López Mateos No.
3025,
piso 8, San Jerónimo Aculco,
Del. Magdalena Contreras. C.P.
10400, Ciudad de México
Presente.

Estimados Lics. Esteban y Gutiérrez:

Somos una empresa importadora, comercializadora de marcas y distribuidora de licores mexicanos (incluidos tequila y mezcal) que hace negocios en los Estados Unidos, el Reino Unido, Singapur y otros países desde 1997.

Consideramos que el PROY-NOM-070-Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones amenaza con reducir el mercado del mezcal en los EE.UU. y otras partes del mundo; aumentar innecesariamente la carga administrativa y burocrática de los productores, los *blenders* y los comercializadores; restringir injustamente el comercio de licores entre los países; y en última instancia, aumentar los precios a los consumidores mexicanos y estadounidenses. Los cambios propuestos por esta norma muestran poco conocimiento del mercado de consumo, especialmente de los Estados Unidos, que es el mercado potencial mas grande para el mezcal, como lo es, por ejemplo, para el tequila, y obligaría a los productores al uso de una terminología que puede confundir y asustar al cliente.

Podemos ampliar el negocio de los licores mexicanos en los EE.UU. y deseamos hacerlo con lo cual aumentaremos el empleo y la publicidad para México. Sin embargo, la industria del mezcal se quedará rezagada si se aprueba la redacción actual del PROY-NOM-070-Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones, ya que busca restringir el mercado en nombre de un grupo de interés especial de la industria perteneciente a un solo estado de los ocho supuestamente representados por la denominación de origen mezcal, en detrimento de la mayoría de los productores distribuidos en todo el país, muchos de ellos medianos y pequeños.



Solicitamos a ustedes de la manera más atenta leer nuestros comentarios y sugerencias para mejorar el PROY-NOM-070-Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones, ya que estamos convencidos de que todos podemos trabajar juntos en beneficio de la industria del mezcal y de México.

Atentamente,

Dr. Javier Martínez Lara
Director General
Martínez Brands, Inc

No. de expediente: 03/2493/251115

Proyecto de NOM: Proyecto de norma oficial mexicana PROY-NOM-070-SCFI-2015, "Bebidas Alcohólicas - Mezcal - Especificaciones."

Dependencia: Secretaría de Economía

Asunto: Comentarios al Proyecto de NOM-070

Dwll, Inc., la Asociación de Empresarios Mexicanos en Estados Unidos y Martínez Brands, Inc., señalando como domicilio para recibir y oír notificaciones el ubicado en Av. Paseo de las Palmas 820, piso 1, Col. Lomas de Chapultepec, Del. Miguel Hidalgo, C.P. 11000, México D.F.; autorizando al **Lic. Jorge Amigo Castañeda** y **Lic. Hugo Manuel Perezcano Díaz** para recibir y oír notificaciones y presentar todo tipo de promociones en relación con este asunto; y con fundamento en el artículo 47 de la Ley Federal de Metrología y Normalización y 69-J de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo, presentamos comentarios al Proyecto de norma oficial mexicana PROY-NOM-070-SCFI-2015, "Bebidas Alcohólicas - Mezcal - Especificaciones." (en lo sucesivo el "Proyecto de NOM-070"), publicado en el Diario Oficial de la Federación (DOF) el 4 de marzo de 2016.

El Proyecto de NOM-070 contiene numerosas disposiciones que, de aprobarse, indebidamente dificultarían la producción de mezcal y restringirían su comercialización tanto en México como el extranjero, con el efecto de que limitarían la capacidad de los productores de crecer y expandirse para aprovechar los mercados que han sido tan exitosos y redituables para otras bebidas, especialmente el tequila. Dichas disposiciones afectarían principalmente a los pequeños y medianos productores, y a los que están ubicados en zonas de larga tradición mezcalera, pero que han visto un menor desarrollo de la industria.

Lejos de limitar la capacidad de productores, envasadores, distribuidores y comercializadores de mezcal a través de una regulación inadecuada e ineficiente, las autoridades mexicanas, en especial la Secretaría de Economía, deberían buscar la forma de

promover el desarrollo de la industria mezcalera del país, y permitir que aprovechen todas las ventajas de las que goza, por ejemplo, el tequila.

El Proyecto de NOM-070 también tiene otros problemas de redacción y técnica jurídica, que requieren corregirse para evitar generar problemas de interpretación jurídica y confusión entre los sujetos a los que les aplica. Los abordamos en la parte final de este escrito.

I. EL PROYECTO DE NOM-070 NO SATISFACE LA CALIDAD REGULATORIA REQUERIDA.

1. El Acuerdo de Calidad Regulatoria (ACR) expedido por el Presidente de la República y publicado en el Diario Oficial de la Federación (DOF) el 2 de febrero de 2007 establece los lineamientos que las dependencias y organismos descentralizados de la Administración Pública Federal deben cumplir respecto de la regulación que pretendan emitir (incluidas las normas oficiales mexicanas o NOMs), y que deba ser sometida al proceso de mejora regulatoria de conformidad con la Ley Federal de Procedimiento Administrativo:

Artículo 1.- El presente Acuerdo de Calidad Regulatoria tiene por objeto fijar los lineamientos que deberán ser observados en esa materia por las dependencias y organismos descentralizados de la Administración Pública Federal, a propósito de la emisión que pretendan hacer de regulación que tenga costos de cumplimiento para los particulares y que deba ser sometida al proceso de mejora regulatoria de conformidad con el Título Tercero A de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo.

2. El encabezado del artículo 3 del ACR dispone que “[a] efecto de garantizar la calidad de la regulación, las dependencias”, entre ellas la Secretaría de Economía (SE) “podrán emitir o promover la emisión o formalización de la misma, únicamente cuando demuestren que el anteproyecto de regulación respectivo” (en el caso de NOMs, también los proyectos) “se sitúa en alguno de los supuestos” que el artículo referido lista.

3. En la manifestación de impacto regulatorio (MIR) que presentó ante esa Comisión, la SE sustenta la calidad regulatoria del Proyecto de NOM-070 en que es un instrumento “que representa beneficios notoriamente superiores a sus costos en términos de la competitividad y eficiencia de los mercados”. La afirmación es notoriamente incorrecta, como se demostrará a lo largo de este escrito. Los redactores del Proyecto de NOM-070 no parecen haber tomado en cuenta los intereses del sector, sino sólo los de un grupo de productores mejor posicionados. Según explicamos en cada uno de sus apartados, el

Proyecto de NOM-070 impone enormes costos a los productores, envasadores, distribuidores y comercializadores de mezcal, y que son particularmente gravosos para los pequeños y medianos mezcaleros del país. El Proyecto de NOM-070 viola en muchos casos las reglas más elementales de calidad regulatoria.

II. COMENTARIOS SUSTANTIVO AL PROYECTO DE NOM-070

A. El Proyecto de NOM-070 indebidamente pretende prohibir que el Mezcal se designe como destilado de agave, y obligar al uso de la palabra "maguey".

4. El Proyecto de NOM-070 pretende forzar el uso de la palabra "maguey", en lugar de "agave", para designar la materia prima del mezcal, es decir, la planta de la cual se extraen los mostos que habrán de fermentarse y posteriormente destilarse para obtener mezcal. Esto, además de ser una arbitrariedad, es un error y constituye un empleo incorrecto e indebido de la regulación.

5. La MIR que presentó la SE a la Comisión Federal de Mejora Regulatoria (COFEMER) afirma: "La NOM vigente no define de forma adecuada al agave y Mezcal". Explica que "[s]e utiliza el término Agave, lo cual no corresponde al contexto tradicional y actual de la industria del Mezcal... ya que etimológicamente Mezcal proviene del vocablo náhuatl Mexcalli (maguey cocido)" y subraya que "[r]esulta fundamental hacer notar que la definición de Mezcal es Maguey cocido" (pp. 5-6). La SE añade que el Proyecto de NOM-070 incorpora y modifica "definiciones que obedecen a la industria del Mezcal actual", incluida la de "maguey" que, señala "se incorpora para dar contexto y estar acuerdo a la realidad histórica del Mezcal" (p. 17). Por tanto, en el Proyecto de NOM-070 se sustituye la actual definición de "agave" de la Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-1994, Bebidas alcohólicas - Mezcal- Especificaciones (la "NOM-070 Vigente") con la de "maguey" y se pretende exigir que la etiqueta principal del producto envasado lleve la leyenda "100% Maguey".

6. La definición misma de "maguey" que el Proyecto de NOM-070 establece evidencia el error de pretender imponer una denominación por decreto —o, en este caso, por NOM. El párrafo 4.11 del Proyecto de NOM-070 define: "Maguey: Cualquier especie del género Agave" (énfasis propio). En otras palabras, de acuerdo con el propio Proyecto de NOM-070 maguey

es agave. En efecto, los términos son sinónimos y en el habla común en México ambos están relacionados indistintamente con la producción de mezcal, tequila y otras bebidas alcohólicas, como puede apreciarse claramente de las siguientes definiciones. El *Diccionario de mexicanismos*¹ define:

<p>agave. M. Planta vivaz con hojas o pencas radicales, carnosas, en pirámide triangular, con espinas en el margen y en la punta, color verde azulado, de 15 a 20 centímetros de anchura en la base y hasta 3 metros de longitud; flores amarillentas, en ramilletes, sobre un bohordo central que no se desarrolla hasta pasados varios años, pero que se eleva en pocos días a la altura de 6 o 7 metros; dede las hojas se saca buena hilada, <u>y de ciertas variedades se obtienen bebidas como el tequila, el mezcal y el sotol.</u> [Subrayado propio; negrillas en el original.]</p>	<p>maguey. M. Planta cactácea de tallo corto, hojas gruesas y carnosas en horma de lanza terminadas en una punta muy dura, con espinas en forma de gancho en los bordes; de ella se extraen el pulque y fibra para la elaboración de hilos y cuerdas. ~ curandero. LOC. SUST. Planta abusiva arrestada de hasta 1.5 metros de altura, hojas verdes con franjas transversales blanquecinas, ásperas al tacto, flores amarillas y frutos en cápsulas verdinegras; se usa para producir mezcal. ~ de mezcal. LOC. SUST. <u>Aquel cuyas hojas centrales se emplean para destilar el mezcal.</u> ~ de pulque. ~ de tequila. LOC. SUST. <u>Aquel del que se destila el tequila.</u> [Subrayado propio; negrillas en el original.]</p>
---	--

7. De manera similar, el Diccionario del español usual en México² define:

<p>agave s m 1 Planta amarilidácea, conocida comúnmente como maguey, originaria de regiones americanas cálidas y secas. <u>De ella se extrae un jugo que mediante diversos tratamientos se convierte en pulque, mezcal, tequila, etc</u> 2 <u>Género de estas plantas.</u> [Énfasis propio.]</p>	<p>maguey s m planta perteneciente a la familia de las amarilidáceas y al género <i>Agave</i>, de muy diversas especies; es de tallo corto, hojas gruesas y carnosas en forma de lanza, terminadas en una punta muy dura y provistas de espinas en forma de gancho en los bordes. Crece en lugares cálidos y secos. Algunas de sus especies se usan para la fabricación de fibras textiles y papel; <u>muchas otras, para la elaboración de bebidas alcohólicas como el tequila el mezcal, el pulque el sotol, el aguamiel, etc; maguey tuxtleco, maguey de tequila, maguey cimarrón.</u> [Énfasis propio.]</p>
---	--

1. Academia Mexicana de la Lengua: *Diccionario de mexicanismos*. 1ª ed., Ed. Siglo XXI, México, D.F., 2010, pp. 11 y 341.

2. El Colegio de México: *Diccionario del español usual en México*. 1ª ed., 1ª reimpresión, Ed. El Colegio de México, Centro de Estudios Lingüísticos y Literarios, México, D.F., 2001, pp. 78 y

8. Afirmar que tradicionalmente el mezcal está ligado al “maguey” y no al “agave” es una clara equivocación. La literatura sobre el mezcal lo confirma. Eguiarte y González afirman simplemente “El tequila y el mezcal, ambas bebidas destiladas de agaves, han llegado a ser símbolos de lo mexicano”³ (énfasis propio). Serra Puche y Lazcano comentan:

El mezcal se elabora principalmente con diversos tipos de agave, pero también se emplea otro tipo de planta como el sotol (Dasyliirion), que por algún tiempo estuvo considerado dentro de la familia de las Agaváceas. Ambas familias representan un grupo de plantas suculentas típicas de las zonas semiáridas de México.⁴

[Énfasis propio.]

9. López Pérez y Guevara Yáñez exponen: “A partir de plantas de agave que se desarrollan en zonas geográficas bien definidas de México se producen tres bebidas étnicas: tequila, mezcal y sotol”⁵ (énfasis propio). Eduardo Noguera relata: ““En Paquimé, en 1958-61, se... hallaron varios cuartos pequeños, en cuyas esquinas se localizaron entierros con ofrendas de lítica y cerámica, en la parte exterior se localizaron manantiales y cuatro hornos cuyo uso ha sido inferido para el cocimiento del agave o maguey, y obtener sotol o mezcal”⁶ (énfasis propio). Las tradiciones no se crean, confirman o reafirman y mucho menos se imponen por decreto —o NOM. Lo tradicional, de hecho, se opone a lo impuesto.

10. No es cierto que la tradición dicta que el mezcal se elabora a partir del maguey y no del agave. Según explican Eguiarte y González, la familia *Agavacæ* agrupa todas las especies de agaves, magueyes o mezcales⁷ —como también se les conoce a las plantas, no solamente a la bebida alcohólica de las que se extrae— y *Agave* es el género más grande de esa familia. El propio Proyecto de NOM-070 lo reconoce en la definición misma de “maguey”. En

3. EGUIARTE FRUNS, Luise y Andrea González González: “De genes y magueyes estudio y conservación de los recursos genéticos del tequila y el mezcal”, *Ciencias*, No. 87, julio 2007, UNAM, Facultad de Ciencias, México, D.F., p. 29

4. SERRA PUCHE, Mari Carmen y Jesús Carlos Lazcano Arce: “Producción, circulación y consumo de la bebida del mezcal arqueológico y actual” en *Históricas Digital*. Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, Instituto Nacional de Antropología e Historia, México, D.F., 2009, p. 174. Disponible en <http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/caminosymercados/mercados.html>.

5. LÓPEZ PÉREZ, Mercedes Guadalupe y Sandra Cecilia Guevara Yáñez: “Tequila, mezcal y sotol” en *Investigación y ciencia*. No. 24, Año 9, enero-junio de 2001 Universidad Autónoma de Aguascalientes, Aguascalientes, p. 28.

6. Eduardo Noguera *cit. pos.* Serra Puche y Lazcano, *op. cit.*, p. 170

7. EGUIARTE FRUNS, *loc. cit.*

consecuencia, el nombre científico de las distintas especies de agave inicia, por razones obvias, con la palabra *Agave*.

11. Según explican Rico y Magaña:

La taxonomía es la ciencia de la clasificación de los grupos de organismos, mientras la nomenclatura, íntimamente asociada a la taxonomía desde sus orígenes más remotos, tiene como meta el poner un orden universal en la aceptación de nombres a diferentes niveles jerárquicos. Desde hace siglos ha sido imprescindible dar un nombre estable a toda especie y demás categorías que se describen a fin de que se le reconozca en un "idioma" universal...⁸

12. Es así que la palabra "agave" no solamente es un nombre común y típico en México para designar a todas las variedades de plantas que se utilizan para producir mezcal, sino que constituye también el término con el que se les designa *universalmente*. Y si de tradiciones se habla, la de la palabra "agave" es centenaria, pues "[e]l género fue descrito por el mismísimo Linneo en 1753 en su *Species Plantarum*" (Carlos Linneo fue el científico sueco que estableció los fundamentos de la taxonomía, es decir el sistema conforme al cual se clasifican los organismos en géneros y especies, y de la nomenclatura científica moderna). "Aparentemente el nombre viene del griego agavos que significa noble, admirable, y se cree que Linneo se lo puso debido a la talla que pueden alcanzar las rosetas y las inflorescencias de algunas de sus especies"⁹.

13. Tampoco puede menospreciarse la importancia del nombre *agave* en el contexto internacional. Ciertamente el mezcal es una bebida mexicana, pero ha trascendido las fronteras del país y se comercia cada vez más y con más éxito en el mundo entero. El mezcal se reconoce internacionalmente como una bebida elaborada a partir del agave. Incluso la *Enciclopedia Británica*, explica que las plantas de agave tienen una larga historia de importancia etnobotánica, especialmente para los pueblos de México, donde el género tiene la mayor diversidad. Añade que es la fuente de los alcoholes de mezcal que se obtiene tras fermentar y destilar la sabia que se extrae de los corazones (piñas) horneados del agave.

8. RICO ARCE, Lourdes y Patricia Magaña Rueda. "La nomenclatura botánica en la sistemática del siglo XXI", *Ciencias*, No. 87, julio 2007, UNAM, Facultad de Ciencias, México, D.F., p. 70.

9. EGUIARTE FRUNS, *loc. cit.*

Precisa que se utilizan diferentes variedades de agave para producir distintos tipos de mezcal, siendo el agave azul el único que se usa para producir tequila¹⁰.

14. Pero más importante aún, en el comercio internacional lo que tanto México como el resto del mundo reconocen son los destilados de agave. Por ejemplo, México desde 2002 creó una fracción arancelaria específica para tequila (2208.90.03) y en 2006 creó otras dos, la 2208.70.02 para “[l]icores que contengan aguardiente, o destilados, de agave”, y la 2208.90.04, para “[l]as demás bebidas alcohólicas que contengan aguardiente, o destilados, de agave” (énfasis propio). El mezcal se clasifica en esta última, y la 2208.70.02 incluiría licores que contengan mezcal. Además, numerosos tratados que México ha celebrado con otros países también identifican al mezcal como un destilado de agave, lo cual no sorprende porque esto es precisamente lo que es. De entrada, dichas fracciones arancelarias de México han quedado incorporadas a diversos tratados (incluidos los tratados de libre comercio que México ha celebrado que, por cierto, son Ley Suprema de la Unión) y varios países han creado fracciones propias para aguardientes o destilados de agave, incluidos el “tequila y similares”, por ejemplo Colombia y Perú, e incluso otros países en tratados de los que México ni siquiera es parte, por ejemplo la República Dominicana en el Tratado de Libre Comercio entre Centroamérica y la República Dominicana. Además, varios tratados identifican al mezcal específicamente como una bebida espirituosa de agave, por ejemplo:

- el Acuerdo sobre Agricultura entre los Estados Unidos Mexicanos y la Confederación Suiza (Anexo IV, Apéndice II),
- el Acuerdo sobre Agricultura entre los Estados Unidos Mexicanos y el Reino de Noruega (Anexo IV, Apéndice II),
- el Acuerdo sobre Agricultura entre los Estados Unidos Mexicanos y la República de Islandia (Anexo IV, Apéndice II), y

10. "agave". *Encyclopædia Britannica* en línea.. Encyclopædia Britannica Inc., 2016. con acceso el 2 de mayo de 2016, disponible en <http://global.britannica.com/plant/Agave>.

- el Acuerdo entre los Estados Unidos Mexicanos y la Comunidad Europea sobre el Reconocimiento Mutuo y la Protección de las Denominaciones en el Sector de las Bebidas Espirituosas (Anexo II).

15. En la MIR la SE señala que uno de los objetivos que se persiguen con la imposición del uso exclusivo del término "maguey" es evitar que los consumidores se confundan y perciban al mezcal como un producto de menor calidad. Sin embargo, eso es precisamente lo que se lograría al imponer una nomenclatura distinta. Por un lado, a diferencia del resto de los destilados de agave, incluido el tequila, para el mezcal el uso de las palabras "agave" y "maguey" sería inevitable, por la simple razón de que el Proyecto de NOM-070, además de imponer el uso de la palabra "maguey" para designar la materia prima, exige que se identifiquen las variedades utilizadas y, en el lenguaje "universal", ¡todas son agave y ninguna, maguey!

16. Lo que el Proyecto de NOM-070 pretende es que cada botella de mezcal indique que es una bebida elaborada de maguey, pero cuya materia prima es una o más variedades de agave. La confusión para el consumidor mexicano será ineludible; pero lo será todavía mayor para los consumidores extranjeros. Se sembrará inexorablemente en los consumidores dudas sobre el origen y la autenticidad del producto y, con ello, sobre su calidad, especialmente cuando lo comparen con el tequila y otros destilados de agave. Habrá una tendencia natural de los consumidores —principalmente los extranjeros— de "irse a lo seguro" y optar por otras bebidas que no les susciten esas dudas.

17. Este cambio que se propone en el Proyecto de NOM-070 es contrario a los principios de calidad regulatoria. Lejos de representar beneficios en términos de competitividad y eficiencia de los mercados, en caso de aprobarse en sus términos, el Proyecto de NOM-070 afectará la competencia del mezcal frente a otras bebidas y afectará negativamente su posición en el mercado, pues le otorgará —deliberada o inadvertidamente— una ventaja principalmente al tequila en México, pero especialmente en el extranjero. Esta imposición no acarrea beneficio alguno para el mezcal y para quienes lo producen y comercializan, y además les repercutiría de manera importante en todos los costos.

18. Habrá costos inmediatos, evidentes. Por ejemplo, los costos de reetiquetar todos los productos y los asociados con la imagen después de más de 20 años de denominación de origen y casi tantos de contar con una NOM vigente. Pero los mayores costos serán en términos de la pérdida de competitividad en el mercado de un producto —el mezcal— que apenas en la última década ha comenzado a tener auge, y tiene un auge creciente.

19. Desde luego, éste no puede ser un objetivo del gobierno y, en cualquier caso, es un empleo indebido e incorrecto de la regulación.

20. Si acaso, suponiendo que hay productores de mezcal que honestamente consideran que el uso del término “maguey” puede beneficiar a sus productos, la regulación debería ser permisiva y potestativa, por ningún motivo impositiva. Cada productor o comercializador debe decidir por sí mismo cuál es la mejor imagen para su producto y cómo promoverla. El gobierno no tiene por qué intervenir en estas cuestiones.

21. En consecuencia, debe sustituirse la palabra “maguey” con la palabra “agave” en todo el Proyecto de NOM-070 de modo que se utilice “agave” de manera uniforme en todo el documento, y la definición pertinente quede de la siguiente forma:

Agave:

Cualquier especie del género *Agave*

B. El Proyecto de NOM-070 restringe la mezcla de mezcales indebidamente y en una forma que es contraria a la propia Denominación de Origen.

22. De acuerdo con las definiciones pertinentes del Proyecto de NOM-070 —mezcal y maguey—, el mezcal es un destilado de cualesquier variedades de agave, siempre que hayan sido cosechadas en la región geográfica identificada en la Resolución mediante la cual se otorga la protección prevista a la denominación de origen Mezcal, para ser aplicada a la bebida alcohólica del mismo nombre, publicada el 28 de noviembre de 1998 y sus reformas. El artículo 156 de la Ley de la Propiedad Industrial (LPI) dispone en su parte relevante que “se entiende por denominación de origen, el nombre de una región geográfica del país que sirva para designar un producto originario de la misma...”. Por consiguiente, no puede restringirse la posibilidad de elaborar mezcal con variedades de agave provenientes de cualquier parte abarcada por la Denominación de Origen de Mezcal (la “Denominación de

Origen”), ni de mezclar y envasar mezcales obtenidos en cualquier zona protegida por la Denominación de Origen.

23. No existen “denominaciones de origen” dentro de una misma denominación de origen. La LPI no contempla subregiones dentro de una denominación de origen, es decir zonas aisladas de otras zonas de la misma denominación de origen. La región geográfica que la denominación de origen abarca es una sola, aun si no se trata de zonas contiguas dentro de una misma franja territorial. La denominación de origen garantiza una identidad de los productos en cuestión —en este caso el mezcal— dentro de toda la región geográfica protegida; identidad que los distingue de otros productos similares de fuera de la región. Sin embargo, la denominación de origen no distingue múltiples identidades o subidentidades dentro de una misma denominación de origen. Sería un contrasentido para el concepto de la denominación de origen.

24. Es obvio que los productores en lo individual tienen interés en distinguir sus productos de los de sus competidores: no solamente los productores de mezcal de los de ron; sino los de mezcal de los de tequila; los mezcaleros de Oaxaca de los de Zacatecas; y un productor cualquiera del que está ubicado al otro lado de la calle. Sin embargo, para los propósitos de la Denominación de Origen de Mezcal —de la cual, conforme al artículo 167 de la LPI, el Estado Mexicano es el titular— el mezcal es mezcal independientemente de si proviene de un productor u otro que están situados en lados opuestos de la calle; o si proviene de cualquier zona comprendida en la región geográfica protegida por la Denominación de Origen: Oaxaca, Zacatecas, Guerrero, Durango, San Luis Potosí, Michoacán, Guanajuato, Tamaulipas y Puebla.

25. En la MIR la SE explica que “a efecto de que el consumidor tenga a su alcance todos los elementos, y conozca sus diferentes propiedades y características, las cuales en el Mezcal cambian en función de la región en que se produjo, se incorporó la obligación de expresar el estado de la república de donde es originario el producto” (p. 18). Sin embargo, este propósito es contrario al artículo 155 de la LPI que establece que la denominación de origen comprende “una región geográfica del país que sirva para designar un producto originario de la misma” (énfasis propio). El mismo artículo 155 prevé que la calidad o características

del producto en cuestión se deben “exclusivamente al medio geográfico, comprendido en éste los factores naturales y los humanos” de la región protegida; pero se refiere a toda la región protegida por la denominación de origen y no, como se dijo, a subregiones dentro de la misma. Evidentemente el Instituto Mexicano de la Propiedad Intelectual (IMPI) —que es la autoridad competente, la que establece la denominación de origen y la que autoriza su uso— al delimitar inicialmente la región geográfica protegida y ampliarla posteriormente a otras zonas de la República, se cercioró que la calidad o características del mezcal se deben al medio geográfico, incluidos los factores naturales y humanos, que son comunes a toda la región. El mezcal —se insiste— es mezcal, cualquiera que sea la zona en la que se produjo —que no la región, como sugiere la MIR, pues la región, según se ha demostrado, es una sola de acuerdo con la LPI.

26. Por supuesto que cada productor tiene recetas, secretos y elementos propios que imparten “propiedades y características” particulares a su producto, y hacen que se distinga de los demás; y esto es cierto no sólo a nivel de Estados y zonas de la República, sino a nivel de productor y aun a nivel de fábrica. Un productor puede tener buenas razones para identificar la entidad federativa, el municipio o quizá incluso la planta específica en donde elabora su producto; pero otro pudiera no tener interés en hacerlo, pudiera no considerarlo siquiera relevante o, incluso, pudiera no querer identificar un Estado que tiene una tradición mezcalera menos conocida que otras. A la inversa, si un consumidor quiere adquirir mezcal de Guerrero porque quiere promover productos de ese Estado en una feria o exposición, entonces comprará una botella que así lo indique; pero la zona de elaboración pudiera ser completamente irrelevante para otro consumidor que quiera un mezcal para elaborar cocteles, por ejemplo.

27. Cualquiera que sea el caso, al Estado Mexicano, como titular de la Denominación de Origen, le compete garantizar al consumidor la integridad del mezcal, y su identidad como mezcal que ha sido elaborado en la región protegida por la Denominación de Origen, sin importar de qué entidad federativa —o de qué lado de la calle— provenga.

28. El problema no se resuelve simplemente exigiendo que se identifiquen todas las entidades federativas donde se haya elaborado el mezcal que finalmente se envasa y ofrece

al consumidor final. Se trata de un uso indebido de la facultad para regular, que genera costos adicionales y no reporta beneficio alguno. Los costos no sólo están asociados con el etiquetado del producto —que desde luego también deben considerarse. El mayor costo para los particulares está en que el Estado imponga la obligación de diferenciar zonas dentro de la Denominación de Origen. Es evidente que no todas las zonas mezcaleras del país están igualmente desarrolladas y que no todas son igualmente conocidas; pero si están abarcadas por la Denominación de Origen, todas son igualmente mezcaleras y para el Estado Mexicano debe ser indistinta la producción mezcalera en cada una de ellas para efectos de la identidad del mezcal. Este requisito de etiquetado —que a simple vista podría parecer inocuo— tendrá el efecto de conceder una ventaja indebida a las zonas mezcaleras más conocidas, mejor desarrolladas, con una mayor promoción y con mayores recursos, en detrimento de las zonas menos conocidas y de los productores más pequeños y con menos recursos.

29. Tampoco se trata de un tema de protección al consumidor. Si se considera que puede existir un riesgo de que el producto se adultere, que se ostente como algo que no es o que proviene de un lugar donde no se elaboró o envasó, como sugiere la MIR en otros apartados, este requisito de etiquetado ni lo resuelve ni lo mitiga. Lo cierto es que para eso contamos con una Ley Federal de Protección al Consumidor (LFPC) y una autoridad, la Procuraduría Federal de Protección al Consumidor (PROFECO), encargada de aplicarla. La LFPC ya contempla los supuestos de publicidad engañosa y otras situaciones que atentan contra el consumidor. No se requiere para ello una sobrerregulación y, menos aún, una claramente indebida.

30. La MIR señala que la NOM-070 Vigente “es omisa en obligaciones de etiquetado referente al... Estado de la República Mexicana en que se produjo” el mezcal (p. 6). Lo cierto es que así debe ser. Se trata de una cuestión que la NOM no tiene por qué regular. Debe ser potestativo para los productores y envasadores incluir en sus etiquetas las indicaciones relativas al lugar específico de origen que consideren conviene a sus intereses, con el detalle que cada uno estime apropiado para sus productos.

31. El requisito de identificar el Estado de la República en el que se produjo el mezcal no sólo es un uso indebido de la facultad reguladora, sino que la disposición es violatoria de la

LPI, contraria a la naturaleza misma de las denominaciones de origen e implica intervencionismo inadmisibles del Estado. En consecuencia, debe eliminarse el párrafo 6.5.11 del Proyecto de NOM-070.

C. El Proyecto de NOM-070 indebidamente exige que se identifiquen las variedades de mezcal utilizadas y se revele la fórmula de elaboración en caso de que utilicen dos o más variedades.

32. Según se explicó en el apartado B de este escrito, el mezcal es un destilado de cualesquier variedades de agave, no importa cuales. Ésta es la naturaleza del mezcal. Históricamente, todo destilado de agave producido en México se llamaba mezcal. La MIR señala que "la definición del Mezcal siempre ha estado ligada a la del Tequila, lo que deriva en confusión para el consumidor, sobre todo el extranjero, quien aprecia que la única diferencia entre estas bebidas, es el territorio de la denominación de origen". Añade que "[e]sto ha generado que el Mezcal sea considerado como un tipo de Tequila y por ende no goce de su propia identidad, con la cual podrá ser comercializado bajo sus propios parámetros de precios". Esta apreciación es incorrecta desde una perspectiva histórica, así como desde el punto de vista técnico.

33. Según explica Illsley Granich: "Estrictamente hablando, mezcal es el nombre genérico dado a las bebidas destiladas a partir de la fermentación de los mostos de cualquier especie de maguey, es decir, del género *Agave* de la familia *Agavaceae*"¹¹ (énfasis propio). Eguiarte y González coinciden: "Toda bebida destilada de un agave es considerada tradicional y técnicamente como un mezcal; así, tanto el tequila como el bacanora serían mezcales..."¹². Illsley Granich comenta:

De la asombrosa diversidad de magueyes, seleccionados y custodiados por tantos grupos humanos, se deriva también una gran diversidad de mezcales. Una lista inicial, a todas luces incompleta, nos arroja los siguientes tipos regionales de mezcales (sin considerar marcas comerciales): bacanora, tequila, mezcal, huitzila, barranca, tonaya, tuxca, quitupan, raicilla, torrecillas, San Carlos, zihuaquío, papalote, chichihualco, minero, arroqueño, espadín, tepeztate, tobasiche, madrequishe, tobalá, comiteco,

11. ILLSLEY GRANICH, Catarina: "Claves para saborear los saberes del mezcal" en *Artes de México*. No. 98, julio de 2010, p. 18-19

12. EGUIARTE FRUNS, *op. cit.*, p. 32.

sotol y de henequén. Ninguna otra bebida alcohólica del mundo se deriva de tal diversidad biológica y cultural.¹³

34. Al igual que en el caso de la entidad federativa donde el mezcal se produce, la MIR señala que la NOM-070 Vigente “es omisa en obligaciones de etiquetado referente al tipo de maguey utilizado” y explica que, “[c]on el objeto de que el consumidor conozca con certeza el tipo de maguey que se utilizó se incorpora la obligación de expresarlo en la etiqueta” (p. 6). Añade que “[e]ste elemento abona en el beneficio del prestigio del Mezcal al hacer del conocimiento general los magueyes utilizados... [e]l nombre científico del maguey empleado(s) [sic]... y [e]n el caso de haber utilizado 2 o más especies de maguey, se deben enumerar en orden cuantitativo decreciente”.

35. De acuerdo con un estudio realizado por Colunga, Zizumbo y Martínez, son más de 40 los agaves que se utilizan para producir bebidas destiladas, y están distribuidos en 24 Estados de la República¹⁴ (lo cual contrasta con los 9 estados reconocidos actualmente por la Denominación de Origen y las 5 variedades que la NOM-070 Vigente identifica). No obstante, por las mismas razones expresadas en el apartado B de este escrito, para los efectos de la Denominación de Origen no hay subespecies de mezcal. Como ya se dijo de manera reiterada, el mezcal es mezcal, no importa de qué zona de la Denominación de Origen provenga ni qué variedad o variedades de agave se utilicen para producirlo. La identidad del producto está dada porque es un destilado de agave que se elabora en una región geográfica demarcada oficialmente, y se sigue un determinado proceso normado para su producción. Esto es lo único que el Estado Mexicano debe garantizar al consumidor.

36. La razón es evidente. Según se explicó anteriormente, existen zonas dentro de la Denominación de Origen que están más desarrolladas comercial e industrialmente que otras, y cuyos productores han tenido mayor éxito para distribuir y colocar sus mezcales en el mercado nacional y los mercados extranjeros. Sin embargo, si bien el *Agave* se localiza en casi todo el territorio nacional, sus diferentes especies no tienen la misma distribución

13. ILLSLEY GRANICH, *loc. cit.* Illsley Granich aclara algunos consideran que el nombre genérico mezcal también abarca el xotol, no obstante que no es un destilado de agave, sino de especies de otro género. *Íd.*, p. 2. Otros investigadores, por ejemplo Eguiarte y González, disienten. EGUIARTE FRUNS, *loc. cit.*

14. COLUNGA GARCÍA MARÍN, Patricia, et al.: *En lo ancestral hay futuro: del tequila, los mezcales y otros agaves*. 1ª ed., Colunga et al. des., Mérida, 2007, p. 5.

regional: hay especies de agave que abundan en unas zonas pero no en otras. García Mendoza comenta: "En México, el género *Agave* tiene una amplia distribución, se encuentra en más de 75% del territorio; sin embargo, su distribución es altamente asimétrica, hay regiones que poseen más especies que otras"¹⁵. El espadín (*Agave angustifolia* Haw), por ejemplo, abunda en Oaxaca, pero no en Durango donde se emplea el cenizo (*Agave durangensis*), que prácticamente no se encuentra en Oaxaca. Eguiarte y González explican:

En su mayoría, el mezcal oaxaqueño es producido a partir del maguey espadín (variedades de *A. angustifolia*)... En el noroeste del país se utilizan otras variedades de *A. angustifolia* para elaborar el legendario bacanora, mientras en el occidente se usa *A. duranguensis* (cenizo), *A. maximiliana* (lechuguilla, tecolote) y *A. inaequidens* (lechuguilla) para laborar la raicilla y, obviamente, *A. tequilana* para el tequila. En la cuenca del Balsas se emplea *A. cupreata* (papalometl o papalote), en el altiplano Potosino-Zacatecano *A. salmiana* subsp. *crassispina* (cimarrón) y en el noreste *A. americana* (americano) y *A. lophanta* (lechuguilla).¹⁶

37. La distribución de cinco de las principales variedades de agaves mezcaleros puede apreciarse en el siguiente mapa elaborado por la CONABIO:



15. GARCÍA MENDOZA, Abisaf: "Los agaves de México" en *Ciencia*, 2007, UNAM, Facultad de Ciencias, México, D.F., p. 20.

16. EGUIARTE FRUNS, *op. cit.*, p. 33.

Fuente: CONABIO. Disponible en http://mezcalestradicionales.mx/mezcales_herencia_cultural_y_bio/Ponencias%20PDF/1%20MAGUEYES%20Y%20DIVERSIDAD.pdf

38. Dado el éxito que ha tenido el mezcal de Oaxaca, por tanto, no sorprende que los mezcales elaborados con espadín abunden en el mercado.

39. Puede haber muchas y muy buenas razones para que los productores y envasadores decidan, por sí mismos, identificar la variedad de agave utilizado (ya sea por su nombre común o el científico); y, a la inversa, puede haber muchas y muy buenas razones para que decidan ofrecer su producto simplemente como mezcal, que es el término que la Denominación de Origen protege. En cualquier caso, es una cuestión que le corresponde decidir a cada uno, y que el gobierno no tiene por qué imponer.

40. La obligación de especificar el nombre científico del agave o los agaves utilizados tendrá el efecto —quizá inadvertido— de promover unas variedades —las más conocidas y con mayor penetración en el mercado— sobre otras y, lo mismo que el requisito de identificar la entidad federativa de producción, tendrá el efecto de conceder una ventaja indebida a unas zonas sobre otras. Nuevamente, además de los costos asociados directamente con el etiquetado (que, como en el caso de la entidad o entidades federativas donde se da la producción, no debe menospreciarse), el mayor costo para los particulares del cumplimiento con la regulación será el de diferenciar y privilegiar unas variedades y zonas sobre otras en beneficio de los productores y envasadores con mayor penetración en el mercado —ya sea el nacional o en el extranjero—, mayores recursos y mayor capacidad de promoción, en detrimento de los más pequeños y con menores recursos.

41. Este requisito de etiquetado, además, impondría la obligación de revelar la fórmula que los productores utilizan para elaborar sus mezcales y que con frecuencia guardan celosamente, lo cual es violatorio de los secretos industriales o comerciales de cada productor. Éste es un costo adicional de la regulación.

42. Normalmente el mezcal se produce a partir de una sola variedad de agave, pero con frecuencia se utilizan otras variedades para impartir al producto un sabor y otras características particulares. Como ya se dijo, cada productor tienen recetas, secretos y elementos propios, incluida la variedad o variedades de agave, que imparten a sus productos

propiedades y características peculiares. En algunos casos pueden tener interés en darlos a conocer justamente como un elemento distintivo; en otros pueden querer mantener su fórmula en reserva. Un productor puede tener necesidad de emplear diversas variedades de agave para poder incrementar su producción, y puede no tener interés en que esta situación se conozca.

43. La MIR afirma que dar a conocer obligatoriamente en las etiquetas el tipo de maguey utilizado “abona en el beneficio del prestigio del Mezcal al hacer del conocimiento general los magueyes utilizados” (p. 18). Ésta afirmación carece de sustento y, en el mejor de los casos, no es más que una apreciación subjetiva. Particularmente cuando existen productos “100%” y que se reconocen como tales, puede percibirse que el mezcal elaborado de distintas variedades de agave es menos puro, de una calidad inferior, quizá apto para bebidas mezcladas, pero no para consumirse solo. Esto sucede con el whisky escocés, por ejemplo. De acuerdo con Lacey, la escisión que más polariza a los bebedores de whisky es la que separa a los que prefieren los whiskys de una sola malta (*single malt*) y aquéllos que prefieren las mezclas (*blends*):

Los primeros piensan que los bebedores de mezclas son especímenes inferiores que pasean por los suburbios en Holden Commodores [una marca de automóviles australianos] y leen novelas de Mathew Reilly. Los otros ridiculizan al grupo de bebedores de una sola malta como esnobs urbanos con barbas irónicas y una obsesión insana con el *tweed*.

Los whiskys de una sola malta mantienen una plataforma social más elevada y atraen una percepción de mayores costos, mayor refinamiento, y una mejor artesanía. ¿Pero es éste realmente el caso?¹⁷

44. De acuerdo con la NOM-070 Vigente y el propio Proyecto de NOM-070, para producir mezcal pueden utilizarse cualesquier variedades de agave, sin distinción y, por lo tanto, el mezcal puede comercializarse como destilado de agave, sin distinción de variedades. Al igual que no hay subregiones dentro de la Denominación de Origen (como se explica en el apartado B de este escrito), tampoco hay subespecies de mezcal para propósitos de la Denominación de Origen. Sin duda, es perfectamente válido que productores y consumidores provoquen discusiones como las que se dan en torno de los whiskys escoceses, ya por

17. LACEY, Stephen. “Which whisky - single malt or a blend?” en *Executive Style*. 17 de diciembre de 2014, Fairfax Media. Disponible en línea en <http://www.executivestyle.com.au/which-whisky--single-malt-or-a-blend-129189>, con acceso el 1 de mayo de 2016.

convicción, ya por mercadotecnia; pero el Estado Mexicano, como titular de la Denominación de Origen del mezcal, que es un destilado de agave —sin distinción de cuál o cuáles— debe mantenerse en una plataforma más elevada y garantizar, simplemente, la integridad del producto a partir de la materia prima de la que se obtiene, cualesquiera que sean las variedades que se utilicen. Los productores y envasadores deben ser libres de distinguir las variedades utilizadas si así conviene a sus intereses; pero obligarlos a hacerlo es una utilización mal entendida de la facultad reguladora del Estado y, en todo caso, un mal uso de la regulación.

45. Como ya se señaló en el caso de la obligación de identificar a las entidades federativas donde se lleva a cabo la producción, tampoco es un tema de protección al consumidor. Estos requisitos de etiquetado no resuelven y ni siquiera disminuyen los riesgos de adulteración o publicidad engañosa que pudieran existir y, en todo caso, para ello tenemos leyes específicas en materia de protección a los consumidores e instituciones encargadas de aplicarlas. Se insiste, no son cuestiones que la NOM tenga por qué regular. Debe ser potestativo para los productores y envasadores incluir o no en sus etiquetas las indicaciones relativas a la variedad o variedades de agave que hayan utilizado para elaborar sus productos.

46. En consecuencia, deben eliminarse del Proyecto de NOM-070 los párrafos 6.5.8 y 6.5.9

D. Es un error eliminar el mezcal Tipo II, y restringe indebidamente la capacidad de los productores de expandir su producción.

47. La MIR señala que la categoría de mezcal conocida como 80/20 (Mezcal Tipo II) es un producto en proceso de desaparecer. Explica (p. 4):

Dicha categoría se encuentra contemplada y regulada por la NOM del Mezcal vigente, sin embargo actualmente y como un claro resultado del crecimiento de la industria del Mezcal en México y en el mundo [sic], dicha categoría no se produce, ya que, es el sentir de la mayoría que no beneficia a la industria. Lo anterior se basa en que se trata de un producto que comercialmente se ha identificado como de menor calidad, o bien pierde competencia por completo frente a bebidas con denominación de origen cuyas regulaciones no conciben la adición de otros azúcares fermentables que los propios de su materia prima que motivó la Denominación de Origen.

48. En el apartado relativo al impacto de la regulación, la MIR señala: “Aunado a lo anterior, esta categoría representa un riesgo a la salud y al comercio a través de su adulteración ya que no existen pruebas fisicoquímicas [sic] que determinen la calidad y

cantidad de azúcares [sic] fermentables añadidos a la formulación en la categoría 80/20 que actualmente está contemplada por la norma vigente.” (p. 11). Añade que “[e]l Grupo, sector o población sujeta al riesgo sanitario derivado de la adulteración son los consumidores de Mezcal”, por lo que “[l]a medida aplicada para la administración del riesgo es [entre otras]... la eliminación de la categoría 80/20 ya que no se cuenta con estudios Físico-químicos para la determinación de la muestra” (p. 13). Insiste más adelante que, “[a]l proponer la desaparición de la clase del Mezcal 80/20, se reduce de forma sustancial el riesgo de que se comercialicen Mezcales adulterados”, aunque lo matiza señalando que realmente “la cifra del comercio de esta clase [de mezcal, es decir el Tipo II u 80/20] es muy reducida” (p. 16). No obstante, intenta justificar la regulación argumentando de forma inarticulada que “de igual forma los efectos por el consumo humano de Mezcal apócrifo, principalmente sanitarios y comerciales, son irreversibles” (Íd.).

49. Los argumentos que se exponen en la MIR en un intento por justificar la prohibición de producir mezcal Tipo II son falaces e incorrectos.

50. En primer lugar debe señalarse enfáticamente que el Mezcal Tipo II no es mezcal apócrifo, no está adulterado y no presenta riesgos a la salud por el hecho de que permite la adición de azúcares obtenidos de fuentes distintas del agave en la formulación de los mostos. Es irresponsable sugerir lo contrario, como parece hacerlo la MIR.

51. Según señala el párrafo 4.4 de la NOM-070 Vigente, el mezcal es una bebida alcohólica obtenida a partir de la fermentación de mostos “preparados directa y originalmente con los azúcares extraídos de las cabezas maduras de los agaves... previamente hidrolizadas o cocidas” (énfasis propio). El mezcal Tipo II admite la adición a los mostos de otros carbohidratos (azúcares) “permitidos por las disposiciones legales correspondientes” (párrafo 5.1.2). Es evidente, pues, que la adición de otros azúcares a los mostos en el porcentaje permitido no constituye una adulteración que ponga en riesgo la salud de los consumidores, ni el producto resultante es un “mezcal apócrifo”.

52. Tampoco es serio agrupar en una misma categoría, como lo hace la MIR, el producto que no puede llamarse “mezcal” porque se excedieron los límites permitidos de otros azúcares en la formulación de mostos, con un producto fabricado con ingredientes no

permitidos por las disposiciones legales y que, por lo tanto, pone en riesgo la salud de los consumidores. En otras palabras, utilizando un símil, no es lo mismo ofrecer un mezcal 100% agave, cuando se trata de un mezcal Tipo II u ofrecer un mezcal como Tipo II, cuando la proporción de azúcares de agave es inferior al 80%, que fabricar un producto con ingredientes no permitidos y ofrecerlo como mezcal. En el primer caso el productor puede ser sancionado y pudiere retirársele la autorización para usar la Denominación de Origen, pero en el segundo estaría cometiendo un delito. Ninguna de las dos situaciones son permisibles, pero se trata de dos supuestos enteramente distintos, con consecuencias jurídicas también muy diferentes. No puede equiparárseles en un intento por restringir indebidamente la elaboración de un tipo de mezcal.

53. Los argumentos expresados en la MIR también son contradictorios en sí mismos porque se afirma que con la eliminación del mezcal Tipo II se reducirá “de forma sustancial el riesgo de que se comercialicen Mezcales adulterados”, pero al mismo tiempo admite que “la cifra del comercio de esta clase [de mezcal] es muy reducida” (p. 16, énfasis propio). De tal manera, además de que la adición de azúcares obtenidos de otras materias primas en la proporción permitida no es una adulteración del producto, y que no puede presumirse que todo el mezcal Tipo II excede la proporción permitida de otros azúcares, si la cantidad que actualmente se produce de este tipo de mezcal es “muy reducida”, es obvio que el problema —si es que existe— es menor y no puede suponerse que no puede ser controlado. En cualquier caso, la forma de hacerlo no es estableciendo una prohibición que restringe el mercado y la posibilidad de los productores de expandir su oferta, sino con una regulación adecuada, como se indica a continuación.

54. En segundo lugar, es cierto que no hay métodos que permitan identificar en el producto destilado los alcoholes que provienen de unos y otros azúcares, pero eso no significa que no pueda controlarse y verificarse la calidad del mezcal. Sugerir lo contrario es falso e irresponsable. De hecho, la prueba más clara la ofrece el tequila, que también admite dos categorías: (1) el tequila 100% agave, en el que los azúcares de los mostos fermentables sólo pueden obtenerse del Agave de la especie *tequilana weber*, variedad azul (agave azul); y (2) el tequila en el que los azúcares de los mostos fermentables deben provenir al menos en un 51% del agave azul, pero pueden ser enriquecidos con azúcares obtenidos de materias

primas distintas del agave hasta en un 49%. Para el tequila como para el mezcal, no hay pruebas que permitan identificar el origen de los azúcares en el alcohol destilado. Sin embargo, la Norma Oficial Mexicana NOM-006-SCFI-2012, Bebidas alcohólicas-Tequila-Especificaciones (la "NOM-006 (Tequila)") establece disposiciones específicas para controlar la autenticidad del tequila y que bien podrían adaptarse para controlar la del mezcal. El apartado 6.5 de la NOM-006 (Tequila) dispone lo siguiente, en la parte pertinente:

6.5 Especificaciones relativas a la autenticidad del Tequila

[...]

6.5.2 Uso de azúcares

6.5.2.1 El productor de Tequila debe demostrar en todo momento, que el producto no ha sido adulterado durante su elaboración. Por tal motivo, el Productor Autorizado de Tequila debe llevar un registro actualizado de por lo menos, los documentos siguientes:

a) Facturas o documentos que comprueben la adquisición de materias primas (Agave y otros azúcares).

b) Documentos que comprueben las entradas y salidas de materia prima.

c) Documentos que comprueben los movimientos de producto terminado y en proceso.

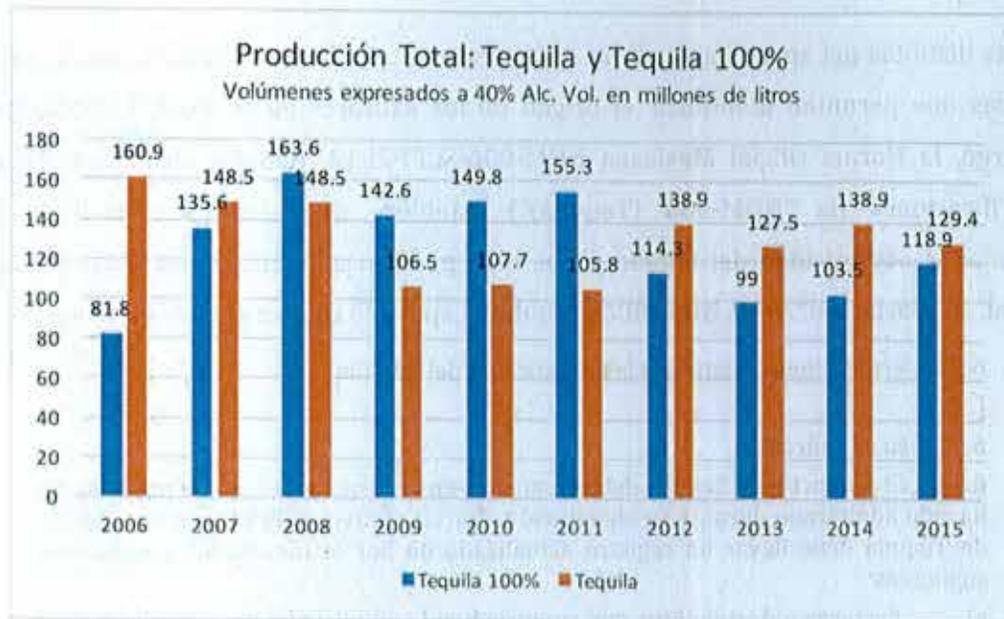
d) Inventarios de materias primas y producto terminado, incluyendo en forma específica aquel sometido a procesos de maduración o envasado.

[...]

6.5.2.3 La comprobación de lo establecido en esta norma se realiza a través de inspección permanente por parte del Organismo Evaluador de la Conformidad, independientemente que puede ser corroborado por cualquier Dependencia competente.

55. Además, el problema de adulteración que expone la MIR no es distinto para el mezcal (o tequila) 100% agave que para el 80/20 (o 51/49, en el caso del tequila), puesto que no hay métodos de prueba que permitan identificar en el producto destilado si el 100% de los azúcares fermentados provinieron del agave. En cualquier caso los métodos para garantizar la autenticidad del producto final son de otro tipo.

56. Debe advertirse, además, que el volumen que se produce de tequila 51/49 históricamente ha sido superior al volumen del tequila 100% agave. En efecto, de acuerdo con cifras del Consejo Regulador del Tequila (CRT), de 2006 a 2015 se produjeron 1,264.4 millones de litros de tequila 100% agave, y 1,312.6 millones de litros de tequila 51/49, como se aprecia en la siguiente gráfica:



Fuente: Consejo Regulador del Tequila

57. En tercer lugar, la MIR señala que el mezcal Tipo II está en proceso de desaparecer por sí solo, aparentemente porque “es el sentir de la mayoría que no beneficia a la industria” (aunque no se identifica quienes constituyen el grupo relevante) y porque “se trata de un producto que comercialmente se ha identificado como de menor calidad, o bien pierde competencia por completo frente a bebidas con denominación de origen cuyas regulaciones no conciben la adición de otros azúcares fermentables que los propios de su materia prima que motivó la Denominación de Origen” (p. 4, véase también la p. 9).

58. En el caso del “sentir de la mayoría” la regulación propuesta es un contrasentido. Si el mercado por sí solo está llevando a la desaparición de un producto, es un absurdo prohibirlo. El tema no es democrático, no es algo que deba sujetarse a votación (y menos de un conjunto indefinido). No se trata de si la “mayoría” prefiere producir un tipo de mezcal o no. El que no quiera producir mezcal Tipo II, porque no es rentable o por cualquier otra razón, que no lo haga; y si la totalidad de los productores actuales opta por no producirlo, que lo resuelva el mercado. El mercado no necesita que el gobierno lo ayude. No importa qué tan pequeño sea el grupo que tiene interés en producir mezcal Tipo II, la prohibición carece por completo de sentido. A todas luces, se trata de una regulación innecesaria e ineficiente.

59. Pero, aun suponiendo que es cierta la afirmación que se hace en la MIR en el sentido de que actualmente no sólo hay poco interés en producir mezcal Tipo II, sino que es decreciente, no tiene sentido restringir un mercado potencial que, además, como lo demuestra el caso de tequila, es muy importante, según se constata a continuación.

60. El otro argumento que expresa la MIR —que se trata de un producto que se percibe como de menor calidad, o bien que es desplazado por otras bebidas con denominación de origen cuyas regulaciones no conciben la adición de otros azúcares fermentables que los propios de su materia prima que motivó la Denominación de Origen— es falso por completo y la mejor prueba, nuevamente la ofrece el tequila. De entrada, para el tequila —que, dicho sea de paso, históricamente es un mezcal, como ha quedado demostrado— no sólo sí se “concibe” la adición de otros azúcares fermentables distintos de los provenientes del agave, sino que la regulación expresamente lo contempla y, además, hoy por hoy constituye su mercado más importante. La NOM-006 (Tequila) define:

4.36 Tequila

Bebida alcohólica regional obtenida por destilación de mostos, preparados directa y originalmente del material extraído, en las instalaciones de la fábrica de un Productor Autorizado la cual debe estar ubicada en el territorio comprendido en la Declaración, derivados de las cabezas de Agave de la especie tequilana weber variedad azul, previa o posteriormente hidrolizadas o cocidas, y sometidos a fermentación alcohólica con levaduras, cultivadas o no, siendo susceptibles los mostos de ser enriquecidos y mezclados conjuntamente en la formulación con otros azúcares hasta en una proporción no mayor de 49% de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa, en los términos establecidos en la presente norma y en la inteligencia que no están permitidas las mezclas en frío. El Tequila es un líquido que puede tener color, cuando sea madurado, abocado, o añadido de un color específico.

El Tequila puede ser añadido de edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes permitidos por la Secretaría de Salud, con objeto de proporcionar o intensificar su color, aroma y/o sabor.

Cuando en la presente norma se haga referencia al término “Tequila”, se entiende que aplica a las dos categorías señaladas en el capítulo 5, salvo que exista mención expresa al Tequila “100% de agave”.

[Énfasis propio.]

61. La misma NOM define las siguientes categorías:

5. Clasificación

5.1 Categorías

De acuerdo al porcentaje de los azúcares provenientes del Agave que se utilice en la elaboración del Tequila, éste se puede clasificar en una de las siguientes categorías:

5.1.1 "100% de agave" Es el producto, conforme al inciso 4.36 de esta norma, que no es enriquecido con otros azúcares distintos a los obtenidos del Agave de la especie tequilana weber variedad azul cultivado en el territorio comprendido en la Declaración. Para que este producto sea considerado como "Tequila 100% de agave" debe ser envasado en la planta que controle el propio Productor Autorizado, misma que debe estar ubicada dentro del territorio comprendido en la Declaración.

Este producto debe ser denominado únicamente a través de alguna de las siguientes leyendas: "100% de agave", "100% puro de agave", "100% agave", o "100% puro agave", al final de las cuales se puede añadir la palabra "azul".

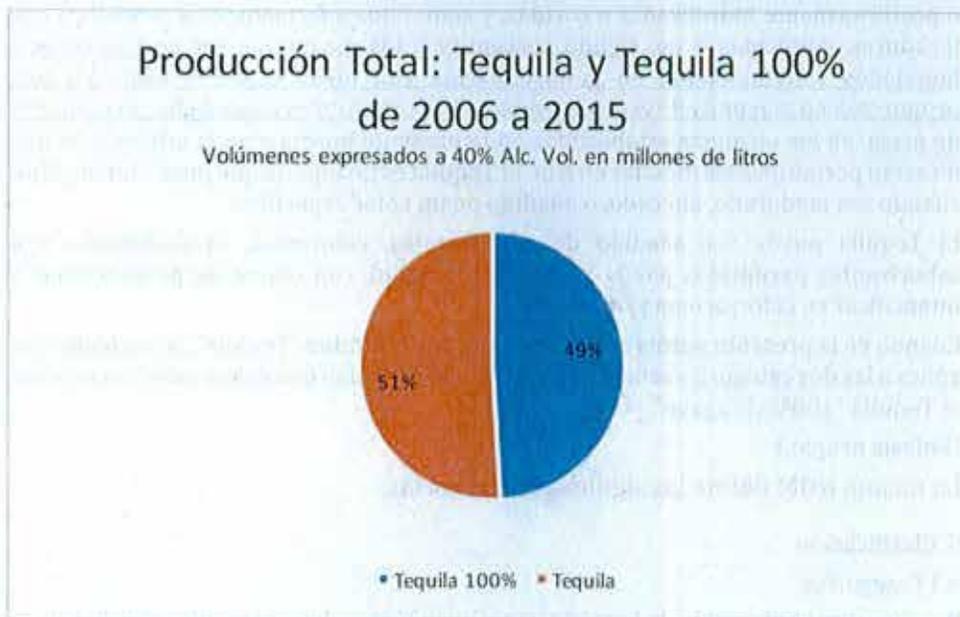
5.1.2 "Tequila"

Es el producto, conforme al inciso 4.36 de la presente norma, en el que los mostos son susceptibles de ser enriquecidos y mezclados conjuntamente en la formulación con otros azúcares hasta en una proporción no mayor de 49% de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa. Este enriquecimiento máximo de hasta 49% de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa, no se debe realizar con azúcares provenientes de cualquier especie de agave. Sólo se podrá incrementar el 51% de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa con azúcares reductores totales provenientes de Agave de la especie tequilana weber variedad azul cultivado en el territorio comprendido en la Declaración.

Este producto puede ser envasado en plantas ajenas a un Productor Autorizado, siempre y cuando los envasadores cumplan con las condiciones establecidas en el inciso 6.5.4.2 y demás aplicables de la presente norma.

[Énfasis propio.]

62. De acuerdo con las estadísticas del CRT, en los últimos 10 años se produjeron 2,577 millones de litros, distribuidos de la siguiente manera:



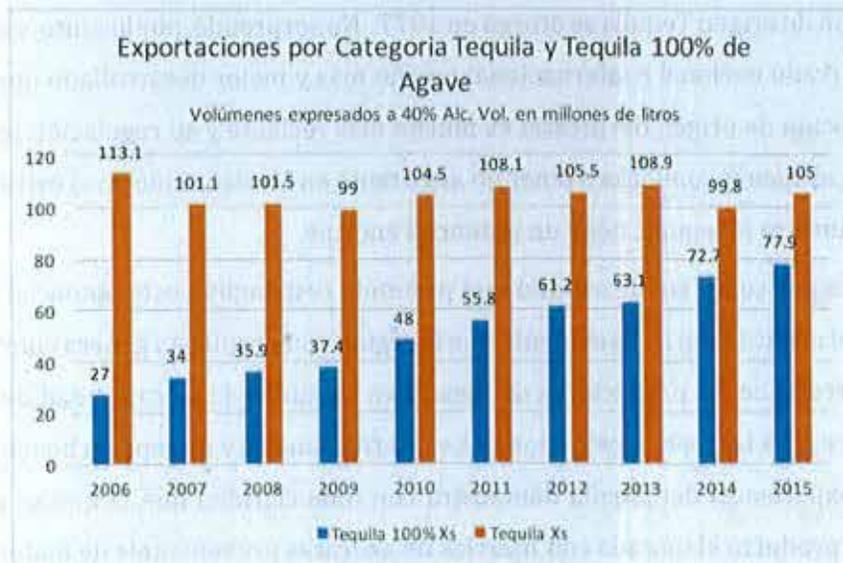
Fuente: Consejo Regulador del Tequila

63. El mercado de exportación del tequila es más importante que el mercado nacional, como puede apreciarse en la siguiente gráfica. De 2006 a 2015 México exportó un total de 1,559.5 millones de litros, mientras que el consumo nacional aparente (CNA) fue sustancialmente menor, 1,017.5 de litros.



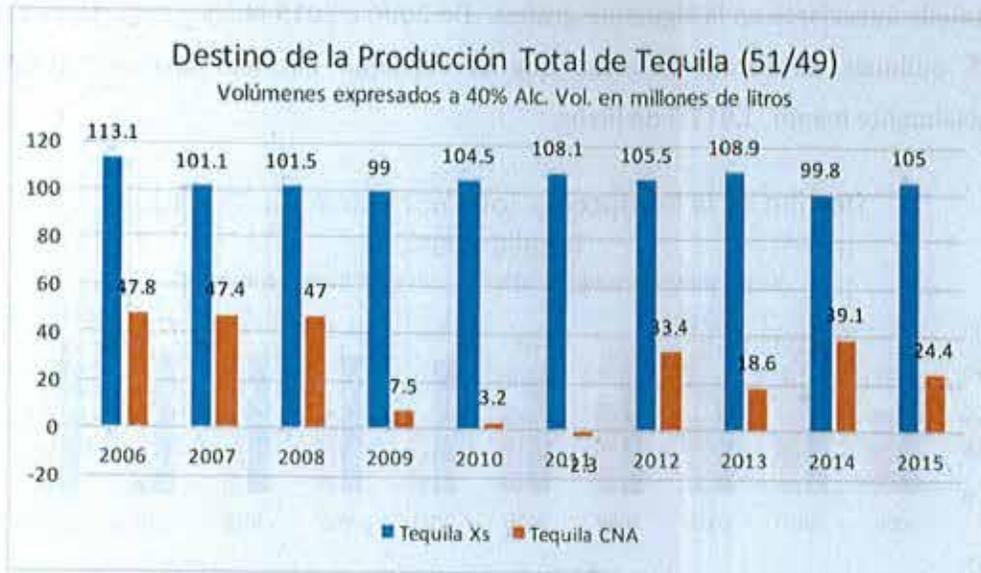
Fuente: Consejo Regulador del Tequila

64. Aunque la exportación de tequila 100% ha venido creciendo de manera constante, el consumo de tequila 51/49 sigue siendo significativamente más importante como se aprecia en la siguiente gráfica:



Fuente: Consejo Regulador del Tequila

65. El mercado para el tequila 51/49 está en el extranjero, y es muy importante:



Fuente: Consejo Regulador del Tequila

66. Según explica Illsley Granich: "En 1795 se otorgó la primera licencia para producir mezcal en el pueblo de Tequila, Jalisco, a José Cuervo (seguida por las de Herradura en 1870 y Sauza en 1873). A principios del siglo XX ya se distribuía en todo el país y se empezaba a usar el nombre genérico de tequila en lugar de "vino de mezcal de Tequila"¹⁸. La denominación de origen Tequila se otorgó en 1977. No sorprende, por lo tanto, que el tequila tenga un mercado nacional e internacional mucho más y mejor desarrollado que el mezcal. La denominación de origen del mezcal es mucho más reciente y su regulación lo es todavía más. El mezcal apenas comienza a tener un auge tanto en México como en el extranjero, pero como lo demuestra el tequila, tiene un potencial enorme.

67. Carece por completo de sentido que pretenda restringirse este potencial del mezcal eliminando el mezcal Tipo II. Es evidente que la regulación propuesta genera enormes costos para el desarrollo de los productores de mezcal en términos de su capacidad de expansión futura y su acceso a los mercados nacionales e internacionales y no reporta beneficio alguno. Además, la experiencia del tequila demuestra con toda claridad que el que se produzca y comercie un producto elaborado con mezclas de azúcares provenientes de materias primas

18. ILLSLEY GRANICH, *op. cit.*, p. 24.

vegetales distintas en nada afecta su integridad, ni la percepción de su calidad, y tampoco afecta su identidad como destilado de agave, ni su identidad como producto nacional. La experiencia del tequila, cuyos volúmenes de producción y comercio son mucho más elevados que los del mezcal, también demuestra que puede mantenerse un control adecuado de la autenticidad del producto.

68. Por consiguiente, deben reincorporarse en el Proyecto de NOM-070 las disposiciones de la NOM-070 vigente que permiten la elaboración y comercialización del mezcal Tipo II y, para garantizar la autenticidad del producto, deben adaptarse las especificaciones de la NOM-006 (Tequila) relativas a la autenticidad de la bebida. Adicionalmente debe reincorporarse la disposición que prohíbe las mezclas en frío.

69. Es más, a juzgar por el muy exitoso ejemplo del tequila, debe permitirse enriquecer los mostos obtenidos de la extracción de las cabezas de agave con azúcares obtenidos de materias primas distintas, hasta en un 49%. El Proyecto de NOM debe modificarse de manera acorde.

E. La prohibición de exportar mezcal a granel es violatoria de las obligaciones internacionales de México y limita la capacidad de desarrollo de los productores de mezcal

70. El párrafo 9.1 de la NOM-070 Vigente prevé que “[s]e permite la comercialización de mezcal a granel en sus tipos I y II sólo en el territorio de los Estados Unidos Mexicanos” y precisa que “[p]ara mercado [sic] internacional no se permite la venta a granel y únicamente puede exportarse en envases hasta de 5 L”. El Proyecto de NOM-070 simplemente dispone en su párrafo 7.2. que se prohíbe la exportación de Mezcal a granel. Estas disposiciones son incompatibles con las obligaciones internacionales de México.

71. El artículo XI:1 del Acuerdo General sobre Aranceles Aduaneros y Comercio de 1994 (el “GATT de 1994”, por sus siglas en inglés) dispone en la parte pertinente: “Ninguna parte contratante impondrá ni mantendrá... prohibiciones ni restricciones... a la exportación o a la venta para la exportación de un producto destinado al territorio de otra parte contratante, ya sean aplicadas mediante contingentes, licencias de importación o de exportación, o por

medio de otras medidas”¹⁹. El artículo referido ha sido incorporado al Tratado de Libre Comercio de América del Norte (TLCAN) y los demás tratados de libre comercio que México ha suscrito. Por ejemplo, el artículo 309 del TLCAN, que contiene una formulación típica de la incorporación del artículo XI del GATT de 1994, establece en la parte pertinente:

Artículo 309. Restricciones a la importación y a la exportación

1. Salvo que se disponga otra cosa en este Tratado, ninguna de las Partes podrá adoptar o mantener ninguna prohibición ni restricción a la importación de cualquier bien de otra Parte o a la exportación o venta para exportación de cualquier bien destinado a territorio de otra Parte, excepto lo previsto en el Artículo XI del GATT, incluidas sus notas interpretativas. Para tal efecto, el Artículo XI del GATT y sus notas interpretativas o cualquier otra disposición equivalente de un acuerdo sucesor del cual formen parte todas las Partes, se incorporan en este Tratado y son parte integrante del mismo.

72. El TLCAN y otros tratados de libre comercio tienen disposiciones aplicables específicamente al mezcal, como producto distintivo de México. El TLCAN es particularmente importante porque el comercio con Estados Unidos por la fracción arancelaria 2208.90.04 es el más importante y es natural esperar que sea el que más crecerá.

El Anexo 313 (Productos distintivos) del TLCAN dispone:

3. Canadá y Estados Unidos reconocerán el tequila y el mezcal como productos distintivos de México. En consecuencia, Canadá y Estados Unidos no permitirán la venta de producto alguno como tequila o mezcal, a menos que se hayan elaborado en México de acuerdo con las leyes y reglamentaciones de México relativas a la elaboración de tequila y mezcal. Esta disposición se aplicará al mezcal, ya sea a la fecha de entrada en vigor de este Tratado, o 90 días después de la fecha en que el gobierno de México haga obligatoria la norma oficial para este producto, lo que ocurra más tarde.

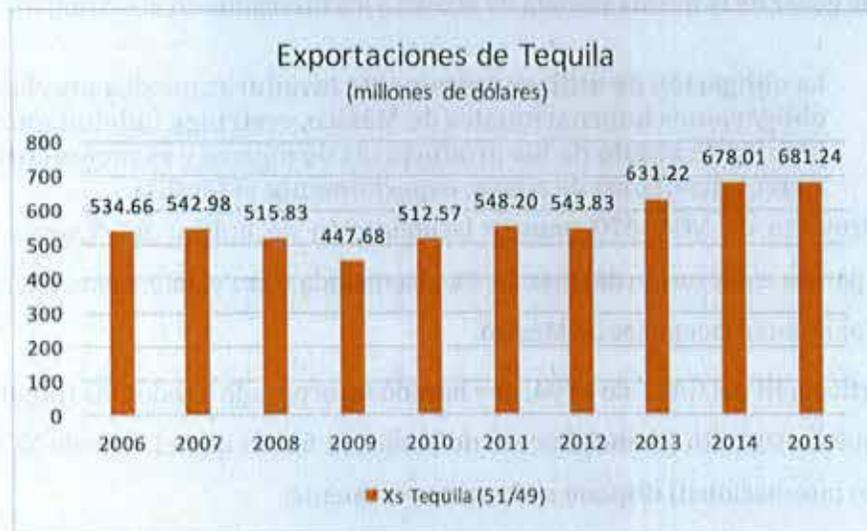
[Énfasis propio]

73. Debe advertirse que la disposición que se cita sólo habla de las leyes y reglamentaciones de México relativas a la *elaboración* del mezcal, pero ello no abarca las disposiciones sobre la comercialización. En otras palabras, las normas oficiales mexicanas pueden establecer los requisitos para la elaboración del mezcal, y Estados Unidos y Canadá (al igual que los demás países con los que México tienen celebrados tratados con disposiciones correlativas) están obligados a prohibir la venta de cualquier producto que se

¹⁹ El artículo XI del GATT contempla algunas excepciones, ninguna de las cuales es aplicable a la exportación a granel, considerando especialmente que el comercio a granel dentro del territorio nacional está permitido y que una prohibición es la medida más restrictiva posible.

ostente como mezcal, a menos que haya sido elaborado de conformidad con tales requisitos. Sin embargo, las NOMs no pueden restringir el comercio exterior de una manera incompatible con las obligaciones internacionales que el país ha asumido en los distintos tratados, incluido el artículo XI del GATT de 1994 que, como se dijo, ha sido expresamente incorporado al TLCAN y en otros tratados de libre comercio.

74. Ahora bien, independientemente de las obligaciones internacionales del país, la experiencia del tequila demuestra que los mercados extranjeros, particularmente el de Estados Unidos, es muy importante y, por lo tanto, tiene un gran potencial para el mezcal. La gran mayoría del tequila 51/49 se exporta a granel a Estados Unidos y en 2015 representó un mercado aproximado de \$700 millones de dólares.



Fuente: Elaborado con datos del CRT y el Sistema de Información Comercial Vía Internet de la Secretaría de Economía.

75. La prohibición de las exportaciones a granel implica un enorme costo para los productores, distribuidores y comercializadores de mezcal al impedirles acceder a un mercado sumamente rentable y coartar de esta manera su capacidad de desarrollo y expansión. Además, representa una desventaja frente al tequila, que ha desarrollado con gran éxito este mercado.

76. No puede argumentarse que es un tema de la integridad del producto, porque el comercio del mezcal a granel está permitido en el territorio mexicano y, en cualquier caso, la

NOM-006 (Tequila) establece disposiciones que permiten tener un control adecuado de la autenticidad del producto, y que pueden adaptarse para el mezcal. No hay razón alguna para no hacerlo.

77. En consecuencia, debe eliminarse del Proyecto de NOM-070 el párrafo 7.2 que mantendría una prohibición a las exportaciones a granel de mezcal, toda vez que es violatoria de las obligaciones internacionales de México y restringe indebidamente la capacidad de desarrollo del sector.

78. En caso contrario, si de equidad se trata, debería entonces prohibirse también la exportación de tequila a granel, pero esto no tiene sentido ni para éste ni para el mezcal. Ambos debe gozar de la misma ventaja de acceso a los mercados en el extranjero.

F. La obligación de utilizar únicamente levaduras mexicanas viola las obligaciones internacionales de México, restringe indebidamente las fuentes de abasto de los productores de mezcal y es inequitativa frente a otros destilados de agave, especialmente el tequila.

79. El Proyecto de NOM-070 impone la obligación de utilizar únicamente levaduras mexicanas para la elaboración del mezcal. Es una medida clara y abiertamente violatoria de las obligaciones internacionales de México.

80. El artículo III del GATT de 1994, que ha sido incorporado a todos los tratados de libre comercio que ha suscrito (esencialmente de la misma forma que el artículo XI del mismo instrumento internacional) dispone en la parte pertinente:

Artículo III*

Trato nacional en materia de tributación y de reglamentación interiores

[...]

4. Los productos del territorio de toda parte contratante importados en el territorio de cualquier otra parte contratante no deberán recibir un trato menos favorable que el concedido a los productos similares de origen nacional, en lo concerniente a cualquier ley, reglamento o prescripción que afecte a la venta, la oferta para la venta, la compra, el transporte, la distribución y el uso de estos productos en el mercado interior. Las disposiciones de este párrafo no impedirán la aplicación de tarifas diferentes en los transportes interiores, basadas exclusivamente en la utilización económica de los medios de transporte y no en el origen del producto.

[Énfasis propio.]

81. En términos simples, la obligación de utilizar solamente levaduras mexicanas es una violación a la obligación de México de otorgar trato nacional. Esto, por sí solo, atenta contra los principios más elementales de la calidad regulatoria.

82. Toda restricción, por el hecho de serlo, implica costos para los particulares. En este caso, los costos de limitar las fuentes abasto de una de las materias primas para la producción de mezcal son evidentes y por completo injustificados. Independientemente de que no puede justificarse una violación al marco jurídico aplicable, la ausencia de toda mención a esta limitante en la MIR lo pone de manifiesto. Pero en todo caso, los costos son inadmisibles precisamente porque van en contra de la Ley.

83. Además, la restricción es inequitativa y coloca a los productores de mezcal en desventaja frente a otros productores de destilados de agave, concretamente los de tequila. Ello incrementa aún más los costos de la regulación.

84. En consecuencia, debe eliminarse el adjetivo "mexicanas" que califica a "levaduras" en la definición de mezcal del párrafo 4.15 del Proyecto de NOM-070.

III. COMENTARIOS DE TÉCNICA JURÍDICA Y REDACCIÓN

85. Sin perjuicio de los comentarios anteriores, tenemos los siguientes comentarios que consideramos mejoran la redacción y la técnica jurídica del Proyecto de NOM-070.

A. Introducción

86. La redacción del segundo párrafo de la introducción es incorrecta. Señala equivocadamente que las especificaciones previstas solamente deben satisfacerse cuando se cumplan las leyes, se utilicen materias primas e ingredientes de calidad y se sigan buenas prácticas de manufactura, lo cual sugiere que si no se cumplen estos requisitos, entonces no deben satisfacerse las especificaciones. El párrafo también está mal ubicado, porque no es una cláusula introductoria. Se trata de especificaciones que también tienen que cumplirse: que se utilicen materias primas e ingredientes de calidad; que se sigan buenas prácticas de manufactura y que se cumplan otras disposiciones aplicables, por ejemplo, la NOM-251-SSA1-2009, a la que se refiere el párrafo 5.3, que debe incorporarse a la disposición que se

comenta (y eliminarse del párrafo 5.3), ya que versa sobre prácticas de higiene para el proceso de alimentos y bebidas.

87. Se propone reubicar la disposición en la sección 5, antes del párrafo 5.1., con la siguiente redacción:

5. Especificaciones

Para la elaboración de mezcal deberán utilizarse materias primas e ingredientes de calidad, aplicarse buenas prácticas y manufactura, y cumplirse con las demás disposiciones legales aplicables, incluida la NOM-251-SSA1-2009 (ver 3.5 Referencias).

5.1. Materia prima para la elaboración de mezcal

[...]

88. En la alternativa, debe mantenerse la redacción del párrafo correlativo de la NOM-070 Vigente.

B. Objetivo

89. El Proyecto de NOM-070 modifica la redacción del actual apartado 1 (Objetivo), pero no lo hace de una manera jurídicamente adecuada. El propósito es que cumplan las especificaciones tanto el producto, como los sujetos que intervienen en los procesos que la NOM regula.

90. En consecuencia, se propone la siguiente redacción:

1. Objetivo

Este Proyecto de Norma Oficial Mexicana establece las especificaciones que debe cumplir el mezcal, así como los productores, envasadores y comercializadores de mezcal.

C. Campo de aplicación

91. La redacción también es poco afortunada, además de que establece que sólo aplica en el área geográfica comprendida en la Denominación de Origen, lo cual es a todas luces equivocado pues, si bien la producción sólo puede llevarse a cabo dentro de dicha área, el envasado no necesariamente (véanse nuestros comentarios sobre la prohibición de la exportación a granel en el apartado E de este escrito) y la comercialización puede ocurrir en cualquier lugar. En consecuencia, se propone la siguiente redacción

2. Campo de aplicación. Este Proyecto de Norma Oficial Mexicana aplica a los procesos de producción y envasado de mezcal, a su comercialización en territorio nacional, así como para su exportación.

D. Definición de consumidor final

92. La redacción de la definición también es poco afortunada. No debe relacionarse con el disfrute de la bebida, que es una cuestión enteramente subjetiva y que no sería aplicable a una persona moral. También es incorrecto establecer la definición en términos del disfrute o consumo personal del consumidor adquirente, porque podría no adquirir el mezcal para sí. Por ejemplo, podría adquirirla para regalo, para un sorteo, para exhibición, o bien un restaurante para la elaboración de platillos, un bar para servirlo a sus clientes, etc. Basta decir que se trata del producto preenvasado con objeto de que sea para consumo personal como término genérico —no su consumo personal, es decir, el consumo personal del adquirente—, lo cual abarcaría las situaciones descritas.

93. En consecuencia, se propone la siguiente redacción.

4.1. Consumidor final:

La persona física o moral que adquiere mezcal preenvasado como destinatario final, para consumo personal.

E. Definición de "marca"

94. La definición es innecesaria porque la LPI ya establece lo que es una marca registrada. Además, la definición es incorrecta y contraria a la LPI, por varias razones: Primero, porque una NOM no puede limitar los alcances de una ley, que es un ordenamiento de mayor jerarquía. Segundo, porque la LPI ya dispone qué puede y qué no puede contener una marca registrada (y la lista que se incluye en el párrafo 4.14 ya está contemplado ahí debidamente, no para el mezcal, sino para cualquier producto). Tercero, porque ni la SE ni un organismo de evaluación de la conformidad tendría competencia para limitar el uso de una marca registrada. Esa competencia es exclusiva del IMPI y, en su caso, de las autoridades encargadas de la procuración de justicia y los tribunales.

95. En consecuencia, debe eliminarse el párrafo 4.13 por completo. Para evitar cualquier duda, puede utilizarse el término "marca registrada" en lugar de "marca" en los párrafos 6.5.1 y 6.6.1, que son los únicos lugares donde se utiliza con ese sentido.

F. Especificaciones del mezcal blanco

96. La redacción de los párrafos 5.5.1 y 5.6.3 es poco afortunada y confusa por varias razones. Primero, el mezcal blanco sí se somete a procesos ulteriores, concretamente el ajuste de la graduación alcohólica y el envasado. Segundo, la referencia en el párrafo 5.6.3 a la Tabla 1 (que establece las especificaciones del producto) es equivocada, porque todo el mezcal tienen que cumplirlas. Tercero, como en el caso del tequila, el mezcal blanco no necesariamente es incoloro; y los mezcales abocados (con colorante), reposados y añejos son todos traslúcidos. En consecuencia, se propone la siguiente redacción:

5.5.1 Blanco

Mezcal transparente que se obtiene como resultado inmediato de la destilación y que sólo puede ser objeto de ajuste del grado de alcohol.

[...]

5.6.3 El contenido de alcohol por volumen del mezcal blanco a granel podrá ajustarse. Una vez ajustado, deberá someterse a un nuevo análisis del porcentaje de alcohol por volumen a efectos de comprobar que tiene el nivel deseado, el cual deberá estar en el rango que establece la Tabla 1 (Ver. Tabla 1).

G. Etiquetado

97. Sin perjuicio de los comentarios que hemos hecho a disposiciones específicas sobre etiquetado, la estructura puede mejorarse. No es necesario repetir todos los requisitos que son comunes. Podría tenerse una sola lista e indicar en qué caso el producto de exportación requiere algún requisito adicional y qué es lo que puede traducirse.

Por lo expuesto, atentamente solicitamos al Comité Consultivo Nacional de Normalización y la Comisión Federal de Mejora Regulatoria:

Primero. Tener por presentados estos comentarios en el marco de la consulta pública sobre el Proyecto de NOM-070.

Segundo. Considerar las opiniones que expresamos de conformidad con los artículos 47 de la Ley Federal de Metrología y Normalización y 69-J de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo y demás disposiciones aplicables.

Tercero. Determinar que el Proyecto de NOM-070 no cumple con la calidad regulatoria que demanda el Acuerdo Presidencial del 2 de febrero de 2007.

Cuarto. En caso de que la Comisión entre al análisis de fondo del Proyecto de NOM-070 dictaminar que el Proyecto de NOM-070 no satisface los requisitos de mejora regulatoria pues impone costos muy elevados a los productores, envasadores, distribuidores y comercializadores de mezcal, que limitan seriamente su capacidad de desarrollo, crecimiento y acceso al mercado nacional y los mercados internacionales, y lo pone en gran desventaja frente a productores de bebidas alcohólicas similares, en especial el tequila.

- c.c.p. Ildefonso Guajardo Villarreal, Secretario de Economía, para conocimiento.
Francisco de Rosenzweig Mendialdua, Subsecretario de Comercio Exterior de la Secretaría de Economía, para conocimiento.
Rocío Ruiz Chávez, Subsecretaría de Competitividad y Normatividad de la Secretaría de Economía, para conocimiento.
Carlos Véjar Borrego, Director General Consultoría Jurídica de Comercio Internacional de la Secretaría de Economía, para conocimiento.
Orlando Pérez Gárate, Director General para América del Norte, para conocimiento.

De: [Hugo Perezcano](#)
A: [Cofemer Cofemer](#)
Asunto: Comentarios al Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-070-SCFI-2015, "Bebidas Alcohólicas – Mezcal – Especificaciones."
Fecha: martes, 3 de mayo de 2016 02:58:12 p. m.
Archivos adjuntos: [160503 Dwll carta NOM070.pdf](#)
[160503 AEM carta NOM070 .pdf](#)
[160503 MartinezBrands carta NOM070.pdf](#)
[160503 04 - Comentarios NOM-070 - completo.pdf](#)

Adjunto al presente correo comentarios al Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-070-SCFI-2015, "Bebidas Alcohólicas – Mezcal – Especificaciones." Se incluyen:

- carta de Dwll, Inc.
- carta de la Asociación de Empresarios Mexicanos en Estados Unidos,
- carta de Martínez Brands, Inc., y
- escrito de comentarios al Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-070-SCFI-2015, "Bebidas Alcohólicas – Mezcal – Especificaciones", que es un anexo a las tres cartas.

Agradeceré que acuse recibo. Gracias.

Attentamente,

--

Hugo Perezcano

hugo.perezcano@iiuris.com
+52 (55) 2591 8902 (d)
+52 1 (55) 4388 2229 (cel)
Bosque de Tabachines 9
Col. Bosques de las Lomas
05120 México, DF

AVISO DE CONFIDENCIALIDAD

La información que contienen este mensaje de correo electrónico y sus anexos es confidencial. Esta destinada para ser usada únicamente por la o las personas a las que está dirigido, para los propósitos que se indican en el mismo. Si usted no es uno de los destinatarios de este mensaje, se le notifica que está estrictamente prohibida cualquier difusión, distribución o copia del mensaje de correo electrónico, sus anexos o la información que contienen. Si ha recibido este mensaje de correo electrónico por error, favor de eliminarlo y agradeceré que notifique al remitente por esta misma vía.

CONFIDENTIALITY NOTICE

The information contained in the e-mail message and its annexes is confidential. It is intended to be used only by the person or persons to whom it is directed, for the purposes indicated herein. If you are not one of such persons, you are hereby notified that it is strictly prohibited to disclose, transmit, copy or keep the message, its annexes or the information they contain. If you have received this e-mail message in error, please delete it and notify the sender by e-mail to the same address used.

“La información de este correo así como la contenida en los documentos que se adjuntan, puede ser objeto de solicitudes de acceso a la información”