

Ref 018-12

Isabel Sandoval [asistente@cnpaaac.mx]

Enviado el: jueves, 14 de junio de 2012 01:06 p.m.**Hasta:** Cofemer Cofemer**CC:** dloya@cuervo.com.mx; francisco.soltero@tequileros.org; ramon.gonzalez@crt.org.mx**Datos adjuntos:** carta COFEMER.pdf (208 KB)

Adjunto comunicado que por sí mismo se explica.

Extiendo un cordial saludo,
Isabel.EAA-CPR
BOOK 202384



Guadalajara, Jal; a 14 de junio de 2012

Ref 018-12

Comisión Federal de Mejora Regulatoria
Lic. Alfonso Carballo Pérez
Director de Enlace con los Sectores de Servicios,
Agropecuarios, comercio e industriales
Presente

Muy estimado Lic. Carballo:

Con la presente le informamos que este Consejo está integrado por las organizaciones de productores de Agave de la DOT legalmente establecidas y registradas, tanto en la SAGARPA como en el Consejo Regulador del Tequila. El objeto de ésta es de notificarle que hemos sido enterados que la Secretaría de Economía ha entregado al Organismo que atinadamente usted representa, el Proyecto de Norma Oficial Mexicana Proy-NOM-186-SCFI-2012 de "**Bebidas Alcohólicas Elaborada a partir de Agave-especificaciones, métodos de prueba e información comercial**".

Al respecto, los agricultores de la organización a la cual represento **RECHAZAMOS EN FORMA ROTUNDA LA PUBLICACIÓN DEL PROYECTO ANTES ALUDIDO**. Pues como es de muchos conocido, la gran mayoría por no decir todas, de estas bebidas ostentan en sus etiquetas que son elaboradas con Agave, siendo ésta, información falsa engañando al consumidor. Estamos bien informados por la PROFECO que estos productos son elaborados con alcohol, agua, colorantes y saborizantes de Agave.

La producción de estas bebidas se hace por los costos tan bajos en su elaboración, obteniendo grandes utilidades, creando al mismo tiempo un engaño y confusión para el consumidor, al decir que es hecho con Agave. Siendo que el Tequila cuenta con el **Consejo Regulador del Tequila para verificar y certificar que el Tequila cumpla con las especificaciones de la Norma Oficial Mexicana para el Tequila NOM-006-SCFI-2005**. Estas bebidas deben contar con una regulación para su verificación y certificación, mientras no la tenga, no debe existir la posibilidad de publicar una NOM para tal efecto.

Como estará enterado, el tiempo de maduración de la materia prima para elaborar el Tequila, que es el Agave Azul, es de 7 a 9 años, siendo en la mayoría de los casos, el único cultivo de los agricultores.



CONSEJO NACIONAL
DE PRODUCTORES DE
AGAVE AZUL A.C.



Por lo anteriormente expuesto, ratificamos nuestro rechazo al proyecto en cuestión, recurrimos a sus muy atentos oficios para que se tome muy en cuenta nuestra petición y específicamente a nuestro Sector.

Sin otro particular y estando seguros que contamos con su valioso apoyo del Organismo que usted representa, quedamos de usted como sus atentos amigos y seguros servidores.

Atentamente

Sergio A. Laguna Legorreta

Director

Calle Tonantzin #1111 Col. Jardines del Bosque. Guadalajara, Jal. C.P. 44520

Tels. 15 88 93 21

slaguna@cnpaaac.mx