

**RV: Carta firmada**

Sergio A. Laguna L [slaguna@cnpaaac.mx]

**Enviado el:** viernes, 15 de junio de 2012 01:40 p.m.

**Hasta:** Cofemer Cofemer

**Datos adjuntos:** Document.pdf (308 KB)

EAA-CPR  
000202908

MUY ESTIMADOS SEÑORES, CON LA PRESENTE NOS PERMITIMOS HACERLES LLEGAR CARTA DEL "COMITÉ NACIONAL DEL SISTEMA PRODUCTO AGAVE TEQUILANA, A.C." Y QUE POR SI MISMA SE EXPLICA. ROGAMOS DE LA MANERA MÁS PONER ESPECIAL ATENCIÓN A LA MISMA.

ATENTAMENTE.

SERGIO A LAGUNA LEGORRETA



*Comité Nacional del Sistema Producto Agave Tequilana, A.C.*

*Calle Tonantzin #1111-C, Jardines del Bosque, Guadalajara, Jal. 44520*

*Tel: (01) 15 88 93 21 ext.1*

Guadalajara, Jal; a 14 de junio de 2012

**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 deseamos 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 dichos productos son producidos 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 Regulator 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, y mientras no la tenga, no debe existir la posibilidad de publicar una NOM para tal efecto.

*Comité Nacional del Sistema Producto Agave Tequilana, A.C.*

*Calle Tonantzin #1111-C, Jardines del Bosque, Guadalajara, Jal. 44520*

*Tel: (01) 15 88 93 21 ext.1*

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.

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

David Loya Campuzano

Representante Nacional No Gubernamental del SPAT