

Carta el Barzón

Isabel Sandoval [asistente@cnpaaac.mx]

Enviado el: viernes, 15 de junio de 2012 01:49 p.m.

Hasta: Cofemer Cofemer

Datos adjuntos: CARTA DE COFEMER.docx (360 KB)

EAA-CPR
B001202907

Con la presente nos permitimos enviar a usted carta de nuestro Asociado El Barzón, misma que por sí misma se explica.

Agradeciendo la atención que sirva prestar a la presente, quedamos a sus ordenes.

Atentamente

Sergio A. Laguna Legorreta





El Barzón

Maximiano Barbosa Llamas, Presidente Nacional

CONFEDERACIÓN NACIONAL DE PRODUCTORES AGROPECUARIOS Y FORESTALES, A.C.

Guadalajara, Jal; a 13 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:

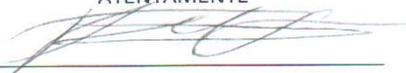
Con la presente nos permitimos distraer de su amable atención para notificarle que hemos sido enterados que la Secretaría de Economía ha entregado al Organismo que atinadamente usted representa, el Proyecto de Norma Oficial Mexicana Proy-NOM-186-SCFI-2012 de **"Bebidas Alcohólicas Elaborada a partir 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.

Se hace tal producción de estas multicitadas bebidas por los costos tan bajos en su elaboración, obteniendo grandes utilidades, creando al mismo tiempo un engaño y confusión para el consumidor. 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**, deben estas bebidas tener también una regulación y mientras no la tenga, no debe existir la posibilidad de elaborar este tipo de bebidas, con una NOM.

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


"POR UN CAMPO RENTABLE"
Francisco Javier Guzmán de la Torre
DON PANCHITO
Presidente de EL BARZÓN AGAVERO

GUADALAJARA JALISCO
13 de Junio de 2012

OFICINA: ENTRADA A LA MESA DEL PINO 3, LA ANGOSTURA, MUNICIPIO DE ATOTONILCO EL ALTO, JALISCO.
C.P. 47750 TEL. 3315672917 email: elbarzonagavero@hotmail.com