

RV:

RV:

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

Enviado el: jueves, 21 de junio de 2012 01:33 p.m.

Hasta: Cofemer Cofemer

CC: francisco.soltero@tequileros.org; Isabel Sandoval [asistente@cnpaaac.mx]

Datos adjuntos: Consejo Agavero Página1.jpg (359 KB) ; Consejo Agavero Página2 001.jpg (233 KB) ; Destiladora hoja 1 001.jpg (365 KB) ; Destiladora Hoja 2 001.jpg (200 KB)

"CONSEJO NACIONAL DE PRODUCTORES DE AGAVE AZUL, A.C"

MUY SEÑORES NUESTROS:

ADJUNTO DOS CARTAS DE NUESTROS ASOCIADOS, MISMAS QUE POR SI MISMAS SE EXPLICAN.
AGRADECIENDO LA ATENCIÓN QUE SE SIRVAN PRESTAR A LA PRESENTE, QUEDAMOS DE USTED
SUS ATOS Y S. SERVIDORES.

SERGIO LAGUNA L
DIRECTOR

EAA-CPR

B001202959



DESTILADORA JUANACATLÁN S.P.R. de R.L. de C.V.

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 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, 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.

**Camino al Bajío No. 1, Rancho Buena Vista, Juanacatlán, Jalisco
37323656 y 37323999, www.dju.mx**



DESTILADORA JUANACATLÁN S.P.R. de R.L. de C.V.

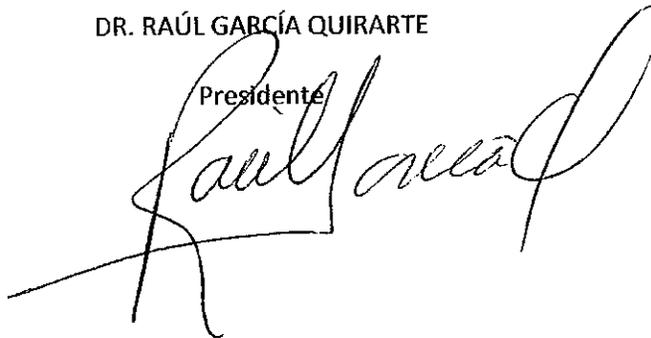
Por lo anteriormente expuesto, ratificamos nuestro rechazo al proyecto en cuestión, recurrimos a sus muy atentos oficios para que se tome muy en cuenta nuestra petición y específicamente a nuestro Sector.

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

DR. RAÚL GARCÍA QUIRARTE

Presidente

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Raúl García Quirarte', written over a rectangular stamp area.

c.c.p. Consejo Nacional de Productores de Agave Azul, A.C.

c.c.p. Comité Nacional del Sistema Producto Agave Tequilana, A.C.

c.c.p. Cámara Nacional de la Industria Tequilera

c.c.p. Consejo Regulador del Tequila, A.C.

**Camino al Bajío No. 1, Rancho Buena Vista, Juanacatlán, Jalisco
37323656 y 37323999, www.dju.mx**

CONSEJO CONSULTIVO DE AGAVEROS

DEL ESTADO DE JALISCO, 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.

Barranca de Oblatos 3396, Residencial la Barranca, Guadalajara, Jalisco

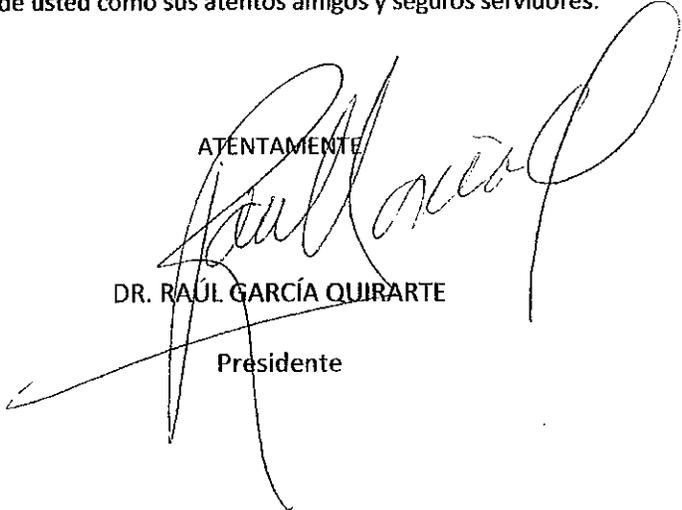
**CONSEJO CONSULTIVO DE AGAVEROS
DEL ESTADO DE JALISCO, A.C.**

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



DR. RAÚL GARCÍA QUIRARTE

Presidente

c.c.p. Consejo Nacional de Productores de Agave Azul, A.C.

c.c.p. Comité Nacional del Sistema Producto Agave Tequilana, A.C.

c.c.p. Cámara Nacional de la Industria Tequilera

c.c.p. Consejo Regulador del Tequila, A.C.

Barranca de Oblatos 3396, Residencial la Barranca, Guadalajara, Jalisco