

**carta CNIT**

IGNACIO GOMEZ ARRIOLA [ngarriola@hotmail.com]

**Enviado el:** jueves, 05 de julio de 2012 02:00 p.m.

**Hasta:** Cofemer Cofemer; camara@tequileros.org

**Datos adjuntos:** carta apoyo CNIT.jpg (787 KB) ; carta apoyo CNIT 001.jpg (597 KB)

EAA-CPR  
B001203170

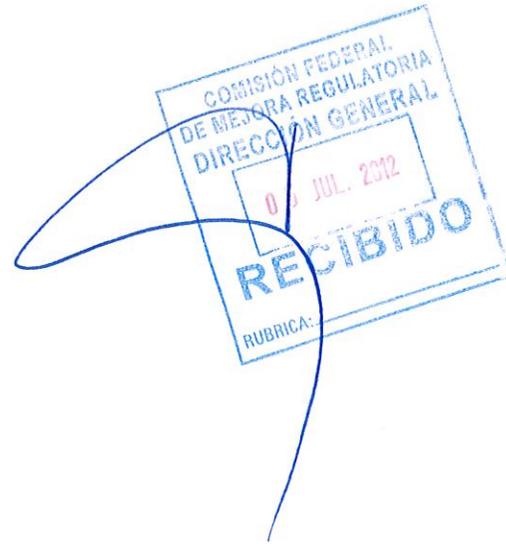
Estimados Señores:

A continuacion envío una carta relacionada con la norma relacionada con los destilados de agave. Espero que nuestros puntos de vista sean considerados

Atentamente

**Dr. Arq. Ignacio Gómez Arriola**

investigador especialista en el Paisaje Agavero de Tequila como Patrimonio Mundial.



**Dr. en Arq. Luis Ignacio Gómez Arriola**

*Consultor en gestión del patrimonio cultural  
Restaurador de arquitectura histórica*

Edificio Lafayette, Chapultepec 221 – 3A, Colonia Americana, Guadalajara, Jalisco C. P. 44160  
Teléfono (33) 38 25 45 85, Celular (33) 35 76 14 95, Correo electrónico: ngarriola@hotmail.com



Guadalajara, Jalisco, 5 de julio de 2012

**Lic. Alfonso Carballo Pérez**

*Director General*

Comisión Federal de Mejora Regulatoria

Presente

**Estimado Lic. Carballo:**

Yo el Dr. Ignacio Gómez Arriola, investigador especializado en el tema del *Paisaje Agavero y las Antiguas Instalaciones Industriales de Tequila*, Patrimonio Mundial de la UNESCO, con domicilio en Ave. Chapultepec sur 221, int. 3-A, Guadalajara, Jalisco; ante usted con el debido respeto comparezco y expongo:

En relación con el "Proyecto de norma oficial mexicana proy-NOM-186-SCFl-2012 "Bebidas alcohólicas. Bebidas alcohólicas elaboradas a partir de agave. Especificaciones, métodos de prueba e información comercial", que bajo el Expediente No. 03/2038/250512 del 25 de mayo de 2012, está en el portal de la COFEMER, **expresamos a usted nuestra oposición y rechazo a la emisión de dicha NOM en virtud de lo siguiente:**

Consideramos que el proyecto de norma adolece de mecanismos de certificación obligatoria del producto que garantice la autenticidad de las bebidas que regula y en la que se tenga la certeza de que efectivamente los productos sujetos a la misma fueron elaborados con Agave, lo cual de paso evite que el consumidor sea víctima de engaño.

La ausencia en el proyecto de norma de la certificación obligatoria también propicia una competencia desleal e inequitativa en contra del Tequila, Mezcal y Bacanora. Además si consideramos que con la falta de verificación adecuada se propicia el engaño al consumidor por productos que en un momento dado informen en sus etiquetas que son elaborados con agave sin que realmente suceda, no solo afecta el prestigio de las bebidas que cuentan con Denominación de Origen ya mencionadas, sino que también se afectaría el prestigio del agave como materia prima para producir bebidas alcohólicas de calidad, poniendo en riesgo la inversión en el campo mexicano que se estima asciende a 230 millones de plantas de Agave Tequilana Weber Variedad Azul el cual requiere de una inversión anual de 100 millones de pesos en actividades de mantenimiento, así mismo, se estima ponen en riesgo el empleo de más de 23 mil familias en las regiones de municipios protegidos por la Denominación de Origen Tequila que están al cuidado de las plantaciones de agave, además de los empleos indirectos y otras actividades comerciales que se relacionan con esta planta distintiva de México. Como dato adicional cabe mencionar que se calcula que entre el 20 y 30 por ciento de la superficie plantada con Agave Tequilana Weber no puede ser utilizada para otro tipo de producción como el maíz o la caña.

**Dr. en Arq. Luis Ignacio Gómez Arriola**

*Consultor en gestión del patrimonio cultural  
Restaurador de arquitectura histórica*

Edificio Lafayette, Chapultepec 221 – 3A, Colonia Americana, Guadalajara, Jalisco C. P. 44160  
Teléfono (33) 38 25 45 85, Celular (33) 35 76 14 95, Correo electrónico: ngarriola@hotmail.com



Esta situación debe atenderse debidamente y asegurar que las bebidas que dicen estar elaboradas con agave efectivamente se constante mediante la evaluación de la confinidad obligatoria que así sea, de lo contrario y ante la competencia desleal y descenso del consumo real de agave se desalienta su plantación con el riesgo potencial de afectar al *Paisaje Agavero y las Antiguas Instalaciones Industriales de Tequila* inscrito en la Lista del Patrimonio Mundial de la UNESCO el año 2006, afectando el compromiso formulado por el Gobierno Federal ante la comunidad internacional.

En consideración de lo anteriormente expuesto, proponemos que se incluya en el Proyecto de Norma la certificación obligatoria del cumplimiento con la NOM porque es la única posibilidad viable para evitar el engaño al consumidor y asegurar que los productos efectivamente hayan sido elaborados con Agave, de esta manera se contribuirá a engrandecer el prestigio del Agave como materia prima de la cual surgen productos de alta calidad que compitan con otro tipo de bebidas alcohólicas que utilizan otro tipo de materia prima y en consecuencia mayor desarrollo de familias y regiones productoras de agave, así como mejores y más empleos relacionados con bebidas de Agave, pero sobre todo con la medida propuesta se erradicara la competencia desleal y prácticas ilegales de comercio e indirectamente se cumple con la obligación, asumida por el Gobierno Federal de proteger el Paisaje Agavero como Patrimonio Cultural de la Humanidad.

Sin otro particular reciba un afectuoso saludo.

Atentamente

**Dr. en Arq. Luis Ignacio Gómez Arriola**

*Consultor en preservación y gestión del patrimonio cultural*

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

C.c.c. Archivo