

Oposición y Propuestas al PROY-NOM-186-SCFI-2012

Patricia Colunga [patricia.colunga@gmail.com]

Enviado el: miércoles, 04 de julio de 2012 11:48 p.m.

Hasta: Cofemer Cofemer

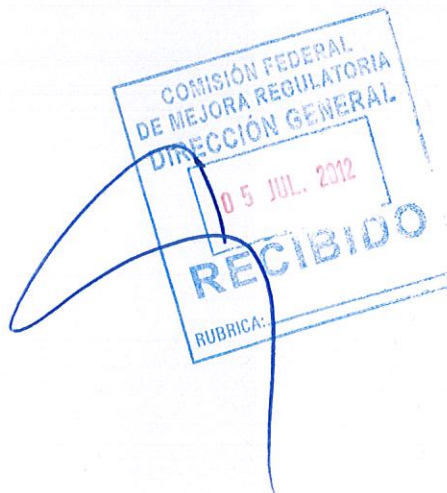
CC: Catarina Illsley [catillsley@gmail.com]; David Suro-Piñera [davidsuro@aol.com]; Alejandro Calvillo [elpoderdelconsumidor@gmail.com]

Datos adjuntos: Carta a COFEMER vs NOM186~1.pdf (172 KB)

EAA CPR.

000203151

Julio 04 de 2012



Lic. Alfonso Carballo Pérez

Director General

Comisión Federal de Mejora Regulatoria

Presente

Oposición y Propuestas al PROY-NOM-186-SCFI-2012,

BEBIDAS ALCOHÓLICAS, BEBIDAS ALCOHÓLICAS

ELABORADAS A PARTIR DE AGAVE

Fecha de apertura: 25/05/2012

Expediente 03/2038/250512

Estimado Lic. Carballo:

Sírvase encontrar adjunta a la presente la carta en la cual los abajo firmantes manifestamos a Ud. **NUESTRA OPOSICIÓN Y NUESTRAS PROPUESTAS AL PROY-NOM-186-SCFI-2012, BEBIDAS ALCOHÓLICAS, BEBIDAS ALCOHÓLICAS ELABORADAS A PARTIR DE AGAVE, ESPECIFICACIONES, MÉTODOS DE PRUEBA E INFORMACIÓN COMERCIAL** remitido por la Secretaría de Economía y que forma parte del Expediente No. 03/2038/250512 con fecha de apertura: 25/05/2012 .

Atentamente

RESPONSABLES DE LA CARTA

Dra. Patricia Colunga GM. Profesora-Investigadora Titular C. Centro de Investigación Científica de Yucatán. Investigadora Nacional SNI 2. Miembro de la Academia Mexicana de Ciencias. Miembro de la Red de Agaváceas (SINAREFI-SAGARPA).

Biól. Catarina Illsley G. Grupo de Estudios Ambientales GEA. Kleinhans Fellowship por trabajo con agaves.

Alejandro Calvillo. Director. El Poder del Consumidor AC. Miembro de Consumers International.

David Suro-Piñera. Presidente. Tequila Interchange Project

--

Dra. Patricia Colunga GM.
Profesora-Investigadora Titular C
Unidad de Recursos Naturales
Centro de Investigacion Cientifica de Yucatan
Merida, Yucatan, Mexico

Julio 04 de 2012

Lic. Alfonso Carballo Pérez
Director General
Comisión Federal de Mejora Regulatoria
Presente

**Oposición y Propuestas al PROY-NOM-186-SCFI-2012,
BEBIDAS ALCOHÓLICAS, BEBIDAS ALCOHÓLICAS
ELABORADAS A PARTIR DE AGAVE**

Fecha de apertura: 25/05/2012
Expediente 03/2038/250512

Estimado Lic. Carballo:

Por la presente, los abajo firmantes manifestamos a Ud. **NUESTRA OPOSICIÓN Y NUESTRAS PROPUESTAS AL PROY-NOM-186-SCFI-2012, BEBIDAS ALCOHÓLICAS, BEBIDAS ALCOHÓLICAS ELABORADAS A PARTIR DE AGAVE, ESPECIFICACIONES, MÉTODOS DE PRUEBA E INFORMACIÓN COMERCIAL** remitido por la Secretaría de Economía y que forma parte del Expediente No. 03/2038/250512 con fecha de apertura: 25/05/2012 .

Antes de exponer las razones de nuestra oposición, queremos señalar que coincidimos totalmente con el objetivo fundamental de la NOM-186, de asegurar que los consumidores tengan información veraz y comprobable respecto de las bebidas alcohólicas elaboradas a partir de Agave que adquieran, acotando la comercialización engañosa de productos elaborados con insumos diferentes a dicha materia prima.

Es en el ánimo de que la NOM-186 cumpla con este objetivo, y a la vez permita la libre competencia de los productores de estas bebidas, especialmente los mezcaleros artesanales que las producen de manera tradicional desde hace cientos de años, que hacemos los siguientes señalamientos:

Nuestras objeciones y propuestas son:

OBJECCIÓN PRIMORDIAL. Para formular el PROY-NOM-186-SCFI-2012, la Secretaría de Economía, de nuevo, NO CONSULTÓ a los productores de bebidas alcohólicas elaboradas con agave sin Denominación de Origen, que son a quienes les aplicará esta regulación.

La Secretaría de Economía no atendió el señalamiento que con fecha 05 de enero de 2012 le hiciera la COFEMER en el Dictamen Final (no total) al PROY-NOM-186-SCFI-2011 (que es el antecedente del proyecto PROY-NOM-186-SCFI-2011):

“..la SE informó en la pregunta 19 de la MIR que se formó un grupo de trabajo/comité técnico para la elaboración conjunta del anteproyecto con la Cámara Nacional de la Industria tequilera, el Consejo Mexicano de la Calidad del Mezcal, A.C., así como con Productores de la Denominación de Origen Bacanora. Llama la atención que, al no aplicarle el Anteproyecto al Tequila, al Mezcal

ni al Bacanora, la SE haya elegido a dichos actores para elaborar de forma conjunta con ellos el Anteproyecto. En este sentido, se invita a dicha Secretaría a consultar, igualmente, a los productores de bebidas alcohólicas elaboradas con agave que sí les aplicará la regulación propuesta.” Pág 18 de 20 Sección VII Consulta pública

Como consta en las listas de asistencia anexas (Anexo 1), en esta ocasión solo reunió a representantes de la Cámara Nacional de la Industria Tequilera (Juan Casados, Francisco J. Soltero, Eduardo Orendain, Luis Yerenas, Judith Meza Espejel, Miguel Aguilar Romo, Luis Fernando Vázquez Olivera) y del Consejo Regulador del Tequila (Floriberto Miguel Cruz, Angélica Virginia Valle Virgen, Ismael Vicente Ramírez).

PROPUESTA PRIMORDIAL. Que la Secretaría de Economía haga una convocatoria abierta a los productores de bebidas alcohólicas elaboradas con Agave sin Denominación de Origen para discutir y elaborar con ellos la norma que los regulará, formando, en acuerdo con ellos, un grupo de trabajo/comité técnico para la elaboración conjunta del anteproyecto.

Es indispensable que de manera conjunta se revisen todos los aspectos de este proyecto, a fin de tomar las mejores decisiones que protejan al consumidor, pero que también permitan la libre competencia de los productores, y de manera muy especial, que no lleven a la desaparición de los mezcaleros artesanales tradicionales, quienes realizan una actividad que es el sustento económico de miles de familias en todo el país, a la vez que generan y protegen la diversidad agro-biológica y cultural del país, de la cual no solo dependen ellos, sino todos los mexicanos.

Sin detrimento de los análisis y propuestas que se hagan en las reuniones que se proponen, tenemos, por lo pronto, otras objeciones y propuestas:

OBJECCIÓN 2. Consideramos que las Denominaciones Comerciales que se proponen en este proyecto, sus definiciones, y clasificación, no proporcionarán una información veraz, clara y suficiente al consumidor, que refleje el espectro disponible de las bebidas alcohólicas elaboradas de Agave (mezcales) y le permita comparar objetivamente su calidad y así tomar una decisión informada de compra, comparando calidad y precio.

PROPUESTA 2. Para dar información veraz, clara y suficiente, proponemos:

a) Una denominación comercial “Destilado 100% de Agave”, que le permita distinguir claramente al consumidor, por su denominación comercial, a las bebidas de alta calidad.

Debido a que la Denominación de Origen Mezcal (DOM) está mal hecha, ya que no incluyó a todas las especies y a todas las áreas geográficas que en realidad están dentro de la centenaria tradición mezcalera de México, todos los mezcales excluidos de ella no pueden llamarse “Mezcal” de manera comercial, aunque lo sean. Es entonces importante que el consumidor pueda reconocerlas con un nombre adecuado a su calidad. Proponemos el nombre comercial “Destilado 100% de Agave”, porque describe el proceso con el que se obtienen y recalca la pureza en cuanto a la materia prima con que se produce. Lllamarlos “Aguardientes” llevaría a confusión al consumidor, ya que ese término se ha usado frecuentemente en México para referirse a las bebidas destiladas de caña. La definición que proponemos es:

“3.8 Destilado 100% de Agave:

Bebida alcohólica obtenida por destilación y rectificación parcial de mostos fermentados, derivados de la molienda de las cabezas sanas y maduras de Agave previamente hidrolizadas o cocidas, y sometidos a fermentación alcohólica espontánea o con aditivos orgánicos que pertenezcan a la tradición local, pero no con productos industriales.

En su formulación solo se pueden utilizar azúcares provenientes de los jugos de Agave y pueden tener una gradación alcohólica entre el 35% y el 55% Alc. Vol.

El destilado 100% de Agave es un líquido que, de acuerdo a su tipo, es incoloro, amarillento o verdoso. Es susceptible de ser adicionado de algún sabor o ingrediente permitido por la Secretaría de Salud.

De cualquier manera debe respetarse lo establecido en la NOM-142 SSA1-1995 vigente, respecto de que no está permitida la rectificación total en la destilación con el fin de mantener los compuestos que contribuirán a las características sensoriales finales”.

Es importante hacer énfasis que en la definición hemos añadido que los mostos deben derivarse de “la molienda de las cabezas sanas y maduras de Agave previamente hidrolizadas o cocidas, y sometidos a fermentación alcohólica espontánea o con aditivos orgánicos que pertenezcan a la tradición local, pero no con productos industriales”, de manera análoga a la definición de Mezcal dentro de la DOM.

b) Una denominación comercial “Aguardientes mixtos de Agave” que le permita distinguir claramente al consumidor, a las bebidas que en su formulación tienen otros azúcares distintos a los del Agave.

Las bebidas destiladas de Agave que no se encuentran dentro de la tradición artesanal tradicional (mezcales), suelen elaborarse añadiendo azúcar de caña para enriquecer los mostos. Es importante que el consumidor pueda reconocer, por la claridad de su denominación comercial, que estas bebidas contienen otros azúcares distintos a los del Agave, y distinguirlos claramente de las bebidas de mayor calidad (también debería poder hacerlo con los tequilas mixtos). Proponemos la siguiente definición:

“3.3 Aguardiente mixto de agave.

Bebida alcohólica obtenida por destilación y rectificación parcial de mostos fermentados, derivados de la molienda de las cabezas sanas y maduras de agave previamente hidrolizadas o cocidas, y sometidos a fermentación alcohólica.

En su formulación se permite utilizar otros azúcares para enriquecer los mostos de agave. Los otros azúcares no podrán rebasar el 49% de los azúcares reductores totales, expresados en unidades de masa. Su gradación alcohólica puede ser entre el 25% y el 55% Alc. Vol.

El destilado 100% de Agave es un líquido que, de acuerdo a su tipo, es incoloro, amarillento o verdoso. El Destilado de Agave es susceptible de ser adicionado de algún sabor o ingrediente permitido por la Secretaría de Salud.

De cualquier manera debe respetarse lo establecido en la NOM-142 SSA1-1995 vigente, respecto de que no está permitida la rectificación total en la destilación con el fin de mantener los compuestos que contribuirán a las características sensoriales finales.”

c) Una clasificación de cuatro tipos para ambas denominaciones comerciales en el punto 5, para reflejar los tipos que actualmente existen en estas bebidas alcohólicas:

Blanco. Producto incoloro a ligeramente verdoso.

Reposado. Producto que se deja reposando entre 2 y 12 meses en recipientes de vidrio o en madera para su estabilización.

Añejo. Producto que se deja reposando entre un año y menos de 4 años en recipientes de vidrio o en madera para su estabilización.

Extra- añejo. Producto que se deja reposando más de cuatro años en recipientes de vidrio o en madera para su estabilización.

Las cuatro clases de bebidas serían susceptibles de ser abocadas y de que se les adicione algún sabor o ingrediente permitido por la Secretaría de Salud. De manera obligatoria deberán incluir, en estos casos, la lista de ingredientes con las que fueron abocadas y adicionadas.

OBJECCIÓN 3. Consideramos que el etiquetado complementario que propone el proyecto no proporcionará una información veraz, clara y suficiente al consumidor que le permita comparar objetivamente las características de las bebidas y así tomar una decisión informada de compra, comparando, características, calidad y precio.

PROPUESTA 2. Para dar una información veraz, clara y suficiente, proponemos que el punto 11.2 Marcado y etiquetado complementario para "Aguardiente mixto de Agave" y "Destilado 100% de Agave" indique que:

Todos los tipos y categorías de “Aguardientes mixtos de Agave” y “Destilados 100% de Agave” deberán incluir la siguiente información en la etiqueta, como parte de su Denominación Comercial:

a) Especie o especies de *Agave* de las que proviene la materia prima usada.

La identificación botánica de las especies será realizada por personal de los herbarios públicos nacionales.

b) Lugar de crecimiento de las plantas de las que proviene la materia prima (municipios y estados).

c) Materia prima de donde provienen los azúcares, cuando no son de *Agave* (no pudiendo ser más del 49%).

d) Lista de aditivos, coadyuvantes, colorantes, saborizantes y cualquier ingrediente con el que hayan sido abocados o adicionados.

e) Lugar de envasado (municipio y estado).

Por todo lo anterior, solicitamos, de la manera más atenta, **que no se apruebe el PROY-NOM-186-SCFI-2012, BEBIDAS ALCOHÓLICAS, BEBIDAS ALCOHÓLICAS ELABORADAS A PARTIR DE AGAVE, ESPECIFICACIONES, MÉTODOS DE PRUEBA E INFORMACIÓN COMERCIAL** propuesta por la Secretaría de Economía, y se le solicite que haga una convocatoria abierta a los productores de bebidas alcohólicas elaboradas con Agave sin Denominación de Origen para discutir y elaborar con ellos la norma que los regulará, formando, en acuerdo con ellos, un grupo de trabajo/comité técnico para la elaboración conjunta del anteproyecto.

Muy atentamente,

RESPONSABLES DE LA CARTA

Dra. Patricia Colunga GM. Profesora-Investigadora Titular C. Centro de Investigación Científica de Yucatán. Investigadora Nacional SNI 2. Miembro de la Academia Mexicana de Ciencias. Miembro de la Red de Agaváceas (SINAREFI-SAGARPA).

Biól. Catarina Illsley G. Grupo de Estudios Ambientales GEA. Kleinhans Fellowship por trabajo con agaves.

Alejandro Calvillo. Director. El Poder del Consumidor AC. Miembro de Consumers International.

David Suro-Piñera. Presidente. Tequila Interchange Project

FIRMANTES

Dra. Alejandra García Quintanilla. Universidad Autónoma de Yucatán

Alfredo Méndez Bahena, Secretario Académico Raíces de identidad de los Pueblos del Sur, A.C.

Catherine Marielle. Coordinadora del Programa Sistemas Alimentarios. Sustentables del GEA AC

Dra. Claudia Paulina Machuca Chávez. Investigadora de El Colegio de Michoacán

Dra. Consuelo Bonfil Sanders. Facultad de Ciencias, UNAM

Dr. Daniel Zizumbo Villarreal. Profesor-Investigador Titular C. Centro de Investigación Científica de Yucatán. Investigadora Nacional SNI 2. Miembro de la Academia Mexicana de Ciencias

Dr. Enrico A. Yopez Gonzalez . Profesor investigador Titular B, SNI1. Departamento de Ciencias del Agua y de Medio Ambiente. Instituto Tecnológico de Sonora

M.C. Enrique Scheinvar Gottdiener. Instituto de Ecología, UNAM.

Mtro. Erick Huerta Velázquez - Estudiante del Doctorado en Desarrollo Rural. Universidad Autónoma Metropolitana

Dr. Esteban Barragán López. Investigador de El Colegio de Michoacán

Dr. Exequiel Ezcurra. Director del Instituto para México y los Estados Unidos. Universidad de California. Investigador Nacional SNI 3

Arqueólogo Fernando Gonzalez INAH-Colima

Horacio Torres De Ita. Director General. Colectivo El Torito AC

Dr. Jorge Alberto Trujillo Bretón. Miembro del SNI. Universidad de Guadalajara

Dr. José de Jesús Hernández López. Profesor-Investigador. CIESAS Occidente

M.C. José Martín Vázquez López. Profesor-Investigador. Departamento de Ecología y Recursos Naturales. Centro Universitario de la Costa Sur. Universidad de Guadalajara

Etnólogo José Manuel del Val. Director del Programa Universitario Nación Multicultural UNAM

Mtro. León García Lam. Profesor-Investigador del área de arte y cultura popular. Centro de las Artes de San Luis Potosí

Dr. León Olivé. Inv Tit C de TC, Instituto de Investigaciones Filosóficas, UNAM. SNI, nivel III, Miembro de la AMC. Director del Seminario de Investigación sobre Sociedad del Conocimiento y Diversidad Cultural, UNAM

M en C. Luz María Mera Ovando. Proyectos Especiales. Jardín Botánico, IBUNAM

M. C. Manuel de Jesús Guerrero Herrera. Investigador Titular C. Campo Experimental Norman E. Borlaug- INIFAP

Antrop. Marta Turok W. Asociación Mexicana de Arte y Cultura Popular, A.C.

Miguel Cházaro Basañez . U Veracruzana

Dr. Miguel Angel Martínez Morales. Investigador Asociado C. Conservación de la Biodiversidad. El Colegio de la Frontera Sur, Unidad Campeche

Mtro. Miguel Iwadare. Profesor-Investigador del área de arte y cultura popular del Centro de las Artes de San Luis Potosí y Representante de TICCIH en México.

Mtra. Olivia Fierro. Coordinadora del área de arte y cultura popular del Centro de las Artes de San Luis Potosí

Pedro Jiménez, Dueño de la Mezcalería. "Pare de Sufrir" Guadalajara

Dr. Peter R.W. Gerritsen. Departamento de Ecología y Recursos Naturales – Imecbio. Centro Universitario de la Costa Sur. Universidad de Guadalajara

Dr. Rafael Lira Saade. Profesor Titular C de TC. Laboratorio de Recursos Naturales, UBIPRO Facultad de Estudios Superiores Iztacala UNAM

Dr. Rogelio Luna Zamora, Profesor-Investigador T. C, Departamento de Sociología, Universidad de Guadalajara, Sistema Nacional de Investigadores, Nivel I.

Silvia Philion Muñoz . Directora General de Mezcaloteca A.C