

Ampliacion Comentarios al PROY-NOM-186 Destilados La Ideal

ignacio parra [ieparra@prodigy.net.mx]

Enviado el: jueves, 05 de julio de 2012 02:33 p.m.**Hasta:** Cofemer Cofemer**CC:** Salvador Franco Coronel; María Guadalupe Anaid Medina Monroy; Rodrigo Ortega Arreguín**Importancia:** Alta**Carácter:** ConfidencialEAA-CPR
B001203171**Comisión Federal de Mejora Regulatoria**

Por este medio, presento una ampliación a nuestros comentarios al proyecto de norma PROY-NOM-186-SCFI-2012, haciendo valer el derecho que nos otorga el artículo 8 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, respetuosamente comparezco para emitir los siguientes comentarios:

- 1.- El proyecto de norma no considera en las Referencias, la Norma Oficial Mexicana: NOM-117-SSA1-1994. Tampoco hace referencia a las Normas Mexicanas NMX-V-015-NORMEX-2005, NMX-V-046-NORMEX-2009, NMX-V-050-NORMEX-2010. Dichas normas deben ser referidas en el proyecto de norma, ya que estas son señaladas en otras normas de Bebidas Alcohólicas de Agaváceas y estas se correlacionan, con el proyecto de norma en comento. Por lo que solicitamos adicionar estas referencias al presente proyecto de norma para evitar confusiones y un vacío legal en el proyecto de norma, con fundamento legal en los puntos 1.3, 3.3.1 y 5 de la NMX-Z-013/1-1977.
- 2.- Se señala en el punto 12.1 que: "Este proyecto de norma oficial mexicana, no es certificable y el cumplimiento con la veracidad de la información comercial de las etiquetas de los productos sujetos al presente proyecto de norma se realizará de conformidad con lo dispuesto en la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento". En concordancia con el presente párrafo solicitamos eliminar de la norma los puntos 12.2 hasta el punto 12.8, ya que estos puntos sobre exceden, lo dispuesto en la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento, referido en el punto 12.1. Y por lo antes expuesto deberá también ser eliminados los puntos 13.2 y 13.3.
- 3.- Eliminar los puntos 11.1 hasta el punto 11.8, ya que estos puntos son considerados en las normas NOM-030-SCFI-2006 y la NOM-142-SSA1-1995, señaladas en las Referencias del proyecto de norma. Se está nuevamente sobre excediéndose la normatividad vigente, por lo que se deberá de eliminar, con fundamento legal en los puntos 1.3, 3.3.1 y 5 de la NMX-Z-013/1-1977.
- 4.- Como se viene comentando el proyecto de norma excluye la NMX-V-046-NORMEX-2009 la cual define las Bebidas Alcohólicas – Denominación, Clasificación, Definiciones y Terminología, que se emplean en las bebidas alcohólicas que se comercializan en territorio nacional. Con fundamento legal en la NMX-Z-013/1-1977 se deberá de considerar en el punto 3 la definición:

Maduración: Transformación lenta que le permite adquirir al producto las características sensoriales deseadas, por procesos fisicoquímicos que en forma natural tienen lugar durante su permanencia en recipientes de madera de roble blanco o encino, acero inoxidable para cerveza o en el caso de los vinos puede también ser en botella.

- 5.- Por lo antes expuesto, se deberá de considerar en el punto 5 la clasificación:

Joven u oro: Producto susceptible de ser abocado, cuya graduación alcohólica comercial debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución. El resultado de las mezclas de producto blanco con reposado y/o añejo se considera como joven u oro.

Reposado: Producto susceptible de ser abocado, que se deja por lo menos dos meses en recipientes de madera de roble o encino, cuya graduación alcohólica comercial debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución. El resultado de las mezclas de producto reposado con añejos, se considera como reposado.

Añejo: Producto susceptible de ser abocado, sujeto aun proceso de maduración de por lo menos un año en recipientes de madera de roble o encino cuya capacidad máxima sea de 600 litros, y con una graduación alcohólica comercial que debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución.

6.- Por lo antes señalado, se deberá de considerar, en el punto 6 las siguientes especificaciones fisicoquímicas:

TABLA. ESPECIFICACIONES FISICOQUIMICAS

Parámetros	Destilado o Aguardiente Blanco		Destilado o Aguardiente Joven		Destilado o Aguardiente Reposado		Destilado o Aguardiente Añejo		Método de Ensayo (Prueba) (1)
	MIN	MAX	MIN	MAX	MIN	MAX	MIN	MAX	
Contenido Alcohólico a 293 K (20 °C) (% Alc. Vol.)	25* 35**	<35* 55**	25* 35**	<35* 55**	25* 35**	<35* 55**	25* 35**	<35* 55**	NMX-V-013-NORMEX
Extracto Seco (g/l)	0	0.30	0	5	0	5	0	5	NMX-V-017-NORMEX
Valores expresados en mg /100 ml de Alcohol Anhidro									
Alcoholes Superiores (alcoholes de peso molecular superior al alcohol etílico o aceite de fusel) como alcohol Isoamílico)	20	500	20	500	20	500	20	500	NMX-V-005-NORMEX(3)
Metanol (2)	30	300	30	300	30	300	30	300	NMX-V-005-NORMEX
Aldehídos (como acetaldehído)	0	40	0	40	0	40	0	40	NMX-V-005-NORMEX
Esteres (como acetato de etilo)	2	200	2	200	2	250	2	250	NMX-V-005-NORMEX
Furfural	0	4	0	4	0	4	0	4	NMX-V-004-NORMEX

* Para Destilado de agave

** Para Aguardiente de agave

(1) Véase capítulo 2, Referencias.

(2) El parámetro mínimo puede disminuir si el productor demuestra al Organismo Evaluador de la Conformidad, que cuenta con un método viable para reducir el contenido de metanol.

(3) Solo se permite el método por Cromatografía de Gases para garantizar la autenticidad del producto muestreado en el comercio por la autoridad competente.

7.- Por lo antes mencionado se deberá de considerar el siguiente Apéndice:

APENDICE B	
MUESTREO DE BARRICAS	
Número de barricas con tequila de una misma categoría y clase	Número de barricas a muestrear
Hasta 50	2
De 51 a 500	3
De 501 a 35,000	5

Agradeciendo la atención que se sirvan prestar al presente, quedo de Ustedes.

Atentamente

Ing. Ignacio Eduardo Parra De La Tijera

RepresentanteLegal

DestiladosLa Ideal, S.A. de C.V.

Tel. (55)1988-3458 destilados@destilados.mx