

**observaciones PROY-NOM-186-SCFI-2012**

Xitlali Aguirre Dugua [xaguirre@oikos.unam.mx]

**Enviado el:** viernes, 06 de julio de 2012 11:42 a.m.

**Hasta:** Cofemer Cofemer

**Datos adjuntos:** carta PROY NOM 186.pdf (84 KB)

EAA-CPR  
B00203187

Envío mis observaciones al PROY-NOM-186-SCFI-2012 presentado por la Secretaría de Economía.

Se encuentran en el archivo pdf adjunto al presente mensaje.

Gracias.

Biol. Xitlali Aguirre Dugua  
Programa de Doctorado en Ciencias Biomédicas  
Centro de Investigaciones en Ecosistemas  
Universidad Nacional Autónoma de México

--

oikos.unam.mx



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

**ASUNTO: Observaciones al PROY-NOM-186-SCFI-2012, BEBIDAS ALCOHÓLICAS, BEBIDAS ALCOHÓLICAS ELABORADAS A PARTIR DE AGAVE**  
**DE: BIOL. XITLALI AGUIRRE DUGUA**

Licenciado Carballo:

Por medio de la presente le hago llegar mis observaciones al PROY-NOM-186-SCFI-2012, BEBIDAS ALCOHÓLICAS, BEBIDAS ALCOHÓLICAS ELABORADAS A PARTIR DE AGAVE, ESPECIFICACIONES, MÉTODOS DE PRUEBA E INFORMACIÓN COMERCIAL presentado por la Secretaría de Economía y que se encuentra en el Expediente No. 03/2038/250512 con fecha de apertura 25/05/2012.

De manera general, considero que los contenidos del proyecto de norma en cuestión son poco adecuados a la situación actual de los productores de bebidas destiladas de agave en México, y que, por el contrario, favorecen su marginación. Principalmente porque este proyecto de norma busca regular al sector de los productores que ha sido arbitrariamente excluido de las Denominaciones de Origen, es decir, busca llenar el hueco que ha dejado la normatividad actual al separar arbitrariamente las regiones donde sí se produce "Mezcal" de las otras donde se produce "Destilado de Agave". Esta separación es artificial, dado que estos dos conceptos son técnicamente equivalentes, con la salvedad de que "Mezcal" es el vocablo cargado de historia, tradición y reconocimiento cultural y gastronómico cuyo valor, cada vez más elevado en el mercado, busca ser controlado y usufructuado por una parte de la industria.

Es triste observar cómo la normatividad que en teoría debe proteger a los consumidores y regular la producción y comercialización de estas bebidas para asegurar su calidad, trata inequitativamente a los productores, crea conceptos culturalmente vacíos ("Aguardiente de agave"), genera confusión en el mercado y erosiona nuestro patrimonio.

**OBSERVACIÓN 1.** Los participantes en la elaboración del proyecto de norma (señalados en el **Prefacio**) no tienen interés jurídico en este proyecto, debido a que están asociados a las Denominaciones de Origen Mezcal, Tequila y Bacanora, a las cuales no aplica la presente normatividad. En cambio, los productores que sí serán afectados por esta normatividad no participaron en la elaboración del proyecto de norma en cuestión.

El proyecto en cuestión señala en el **Apartado 2. Objetivo y Campo de Aplicación:**

"Este proyecto de norma oficial mexicana no aplica a aquellas bebidas alcohólicas que se encuentren sujetas a una Denominación de Origen cuya protección haya sido declarada en términos de la Ley de la Propiedad Industrial."

En este mismo sentido, 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, antecedente directo del proyecto PROY-NOM-186-SCFI-2012:

"..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 Sección VII de la Consulta pública.

**PROPUESTA 1.** Que la Secretaría de Economía convoque abiertamente a los productores de bebidas destiladas de agave (es decir, mezcales) que se encuentran en los estados fuera de las denominaciones de origen actuales para discutir la elaboración de la norma. Que convoque también a las organizaciones de productores de este sector registradas ante las Secretarías de Desarrollo Rural y organismos análogos de los estados productores, así como a las empresas privadas del ramo registradas ante la Secretaría de Hacienda y Crédito Público. A manera de ejemplo, tan solo en el estado de Michoacán existen 3 organizaciones registradas de este tipo: Unión de Mezcaleros Agrícolas SPR de RL, Unión de Mezcaleros de Michoacán S de RL, Unión de Productores de Mezcal del Occidente de Michoacán SPRL.

**OBSERVACIÓN 2.** La definición de los productos en los **incisos 3.3 y 3.4** y su subsecuente clasificación en el **Apartado 5. Clasificación.** no proporciona información veraz ni clara al consumidor, favorece la sobre-regulación y limita la capacidad competitiva de los productores nacionales en el mercado mundial de estas bebidas. Esto con base en los siguientes argumentos:

a) El término “Aguardiente” es un concepto genérico que hace referencia a varios destilados, principalmente al obtenido de caña de azúcar, pero también al de uva. Por lo tanto, el uso del término “Aguardiente” induce a error y confusión sobre los insumos utilizados en la elaboración de estas bebidas, violando así el artículo 32 de la Ley Federal de Protección al Consumidor y 18 de su Reglamento, y poniendo en riesgo el propósito del proyecto de norma en cuestión, tal como se señala en el apartado de **Introducción.**

El Diccionario de Uso del Español (Moliner, 1998) define, como primera acepción, al aguardiente como un concepto genérico e inmediatamente después, como segunda acepción, como el que se obtiene de la caña de azúcar : “Aguardiente: Bebida fuertemente alcohólica obtenida por destilación del vino y de otras sustancias fermentables. Aguardiente de caña: el obtenido directamente de la destilación de la melaza de caña de azúcar”.

El uso del concepto “Aguardiente” para hacer referencia al destilado de caña de azúcar tiene sus raíces en la época de la Colonia, como menciona Lozano-Armendares (1995):

“En Nueva España se elaboraban y consumían otras bebidas destiladas. Las más conocidas eran el aguardiente de caña o chinguirito y las distintas clases de mezcal”. Menciona asimismo Lozano-Armendares (1997): “El pulque, el mezcal y el aguardiente de caña o chinguirito fueron las bebidas embriagantes de mayor consumo entre los novohispanos (...). La prohibición del aguardiente de caña, y en alguna medida del mezcal, se explica también en términos económicos, ya que se trataba de proteger la importación de los vinos y aguardientes peninsulares”. Es clara la distinción entre el “aguardiente de caña” y los “mezcales”. No existe histórica ni culturalmente el concepto de “aguardiente de agave”, pues como lo muestran otras evidencias históricas y actuales (Pérez, 1887; Walton, 1977; Bruman, 2000; Gutiérrez-Gonzalez, 2001; Valenzuela-Zapata y Nabhan, 2004), las bebidas destiladas de agave se denominaban en la época colonial “vino de mezcal” y, posteriormente, “mezcal”, y es con este concepto que se denomina actualmente en todo el país a estas bebidas (Conabio, 2005; Colunga-GarcíaMarín y Zizumbo-Villarreal, 2006).

b) La clasificación propuesta es totalmente disímil de la existente para las denominaciones de origen Mezcal, Tequila y Bacanora, la cual se ha vuelto la referencia más importante de clasificación de este tipo de bebidas en el mercado. La creación de nuevas denominaciones comerciales adicionales a las ya existentes generará mayor confusión en los consumidores y disminuirá su capacidad de comparar calidades y precios de los productos, violando así la premisa señalada en el **Prefacio** del proyecto de norma en cuestión que indica que:

“Este proyecto de norma oficial mexicana busca evitar un daño inminente a la economía de los consumidores en términos del artículo 32 de la Ley Federal de Protección al Consumidor y 18 de su Reglamento, y de igual forma, se busca eliminar la confusión en los mismos a través de proporcionarles información veraz y comprobable respecto de los productos que adquieren.”

c) Con base en las definiciones en los **incisos 3.3 y 3.8** se observa que la distinción de las categorías “Aguardiente de agave” y “Destilado de agave” se basa única y exclusivamente en la graduación alcohólica (25-35° Alc.Vol. para el “Destilado de agave” y 35-55° Alc.Vol. para el “Aguardiente de agave”). Sin embargo, la NOM-142-SSA1-1995 con la cual se complementa el presente proyecto de norma señala como información sanitaria obligatoria :

“9.3.1.2. Indicar el por ciento de alcohol en volumen a 20°C, debiendo usarse para ello la siguiente abreviatura: % Alc.Vol.”.

En consecuencia, la distinción de estas dos categorías (destilado y aguardiente) con base en el solo contenido alcohólico es innecesaria y favorece la sobre-regulación.

d) La mayoría de las bebidas alcohólicas destiladas producidas en el mundo se comercializan en un rango superior a los 38 °Alc. Vol. El whisky escocés contiene mínimo 40% Alc.Vol. para ventas nacionales en Inglaterra y de 43% Alc. Vol. para exportación (Arthur, 1998; Nown, 1997); los vodkas se comercializan mínimo a 37.5% Alc.Vol. (Begg, 1998); y las bebidas espirituosas o *acquavits* se distinguen por una graduación de 43%Alc. Vol. hasta superior a los 70% Alc. Vol. (Referencia: Principales tiendas DutyFree en Aeropuertos). En consecuencia, la autorización de bebidas alcohólicas destiladas con contenido de alcohol inferior a los 38° Alc.Vol. afectará negativamente la competitividad de los productores mexicanos en el mercado nacional y de exportación de estas bebidas.

**PROPUESTA 2.** Se propone eliminar la categoría de “Aguardiente de agave” y, en consecuencia, utilizar únicamente el concepto “Destilado de agave”, dado que éste presenta mayor precisión técnica sobre la identidad del producto a regular, y que sea “Destilado de agave” el concepto que se utilice en todo el rango de productos objeto del proyecto de norma. Se propone asimismo utilizar categorías equivalentes a las ya existentes en la normatividad y el mercado actual para las bebidas destiladas de agave que ya cuentan con una regulación (es decir, Mezcal, Tequila y Bacanora). Con base en ello, se sugieren las siguientes definiciones y clasificación de los productos:

1) Definición de “Destilado 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 con levaduras, cultivadas o no, siendo susceptible de ser enriquecido, para el caso del Destilado Mixto de agave, con hasta en 20% de otros carbohidratos en la preparación de dichos mostos, no permitiéndose las mezclas en frío.

## 2) Clasificación

De acuerdo al porcentaje de los carbohidratos provenientes del agave que se utilicen en la elaboración del destilado, éste se clasificará en dos tipos:

### a) “Destilado 100% de Agave”

Bebida alcohólica obtenida de la destilación y rectificación parcial de mostos fermentados, derivados directa y exclusivamente de la molienda de las cabezas sanas y maduras de agave previamente hidrolizadas o cocidas, y sometidos a fermentación alcohólica con levaduras, cultivadas o no. Puede tener una graduación alcohólica entre el 38% y el 55% Alc. Vol. El Destilado 100% de Agave es un líquido que, de acuerdo a su tipo, es incoloro, amarillento o verdoso.

### b) “Destilado mixto de agave”

Bebida alcohólica obtenida de la destilación y rectificación parcial de mostos en cuya formulación se han utilizado las cabezas sanas y maduras de agave previamente hidrolizadas o cocidas a las que se ha adicionado hasta un 20% de otros carbohidratos, y sometidos a fermentación alcohólica con levaduras, cultivadas o no. Puede tener una gradación alcohólica entre el 38% y el 55% Alc. Vol. El Destilado Mixto de Agave es un líquido que, de acuerdo a su tipo, es incoloro, amarillento o verdoso.

## 3) Categorías.

De acuerdo a las características adquiridas en procesos posteriores a la destilación y rectificación, el Destilado de Agave y el Destilado Mixto de Agave se clasificarán en 5 categorías:

Blanco. Producto obtenido conforme a la definición de “Destilado de agave”. No es susceptible de ser abocado.

Abocado. Producto obtenido conforme a la definición de “Destilado de agave” al que se han añadido los aditivos e ingredientes autorizados por la Secretaría de Salud, con el fin de mejorar su apariencia y sabor.

Madurado en Vidrio. Producto que se deja reposando un mínimo de 2 meses en recipientes de vidrio para su estabilización. Es susceptible de ser abocado.

Reposado. Producto que se deja reposando entre 2 y 12 meses en recipientes de madera para su estabilización. Es susceptible de ser abocado.

Añejo. Producto que se deja reposando mínimo un año en recipientes de madera para su estabilización. Es susceptible de ser abocado.

**OBSERVACIÓN 3.** La definición de los productos denominados como “Licor/crema” en el inciso 3.22 contradice la Ley General de Salud. El inciso 3.22 mencionado señala que estos “licores o cremas” tendrán un contenido no menor de 1% m/v de azúcares, y su contenido alcohólico será de 13.5 a 55% Alc.Vol. En contraste, la Ley General de Salud define que los licores son aquellos:

“productos elaborados a base de bebidas alcohólicas destiladas o mezclas de espíritu neutro, alcohol de calidad, alcohol común, y agua aromatizados por mezcla, infusión, maceración, digestión, percolación o destilación en presencia de diversos materiales inocuos de procedencia vegetal o animal, así como adición de concentrados, extractos, aceites esenciales o sabores naturales; y con un contenido alcohólico entre 24º y 55º G.L.”. Nótese que esta definición no incluye la presencia de azúcares.

**OBSERVACIÓN 4.** La definición y la regulación en el presente proyecto de norma de las bebidas definidas como “Licor/crema”, “Bebida alcohólica preparada” y “Coctel” (incisos 3.22, 3.4, 3.6, respectivamente) y su distinción en el **Apartado 5. Clasificación** entre las bebidas derivadas “de” destilado y “con” destilado de agave (incisos 5.2, 5.3 y 5.4) sólo genera una sobreregulación en la materia.

Esto se debe a que los licores ya se encuentran definidos en la Ley General de Salud, como se mencionó previamente, y que la NOM-142-SSA1-1995 vigente cuenta también con definiciones para “Bebidas alcohólicas preparadas”, “Coctel” y “Licores” (incisos 3.7 y 3.12 respectivamente).

Adicionalmente, la NOM-142-SSA1-1995 vigente contempla también que este tipo de bebidas debe llevar de manera obligatoria una lista de ingredientes (inciso 9.3.3.5.1), que deben enumerarse por orden cuantitativo decreciente (inciso 9.3.3.5.3).

En conclusión, la creación de las categorías de bebidas “de destilado de agave” y “con destilado de agave” en función del contenido alcohólico total del producto aportado por el destilado de agave es innecesaria. La presencia del destilado de agave en la bebida preparada, coctel o licor puede claramente ser observada por el consumidor en la lista de ingredientes, y conocer su aportación al contenido total del producto con base en su posición dentro de la misma.

**PROPUESTA 4.** Se propone excluir la definición y regulación de las bebidas alcohólicas definidas en los incisos 3.22, 3.4 y 3.6 del proyecto de la norma.

Por todo lo anterior, solicito de la manera más atenta, que no se apruebe el PROY-NOM-186SCFI-2012 BEBIDAS ALCOHÓLICAS, BEBIDAS ALCOHÓLICAS ELABORADAS A PARTIR DE AGAVE, ESPECIFICACIONES, MÉTODOS DE PRUEBA E INFORMACIÓN COMERCIAL en los términos actualmente propuestos por la Secretaría de Economía.

Atentamente,

FIRMANTE

Biol. Xítlali Aguirre Dugua

Estudiante del Doctorado en Ciencias Biomédicas de la Universidad Nacional Autónoma de México. Con orientación en etnobotánica, domesticación de plantas, manejo y conservación de recursos vegetales. Aficionada a los magueyes y mezcales de México.

BIBLIOGRAFÍA

Arthur, H. 1998. Whisky de Malta. Editorial Evergreen, Quintet Publishing Limited. Barcelona.

Begg, D. 2000. Vodka, Manual para Sibaritas (basado en *The Vodka Companion, a connoisseurs's guide*, del mismo autor). Editorial Evergreen. Barcelona.

Bruman H.J. 2000. Alcohol in ancient Mexico. University of Utah Press. Salt Lake City.

Conabio 2005. Agave, mezcales y diversidad. Segunda edición. Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad. México.

Colunga-GarcíaMarín P., Zizumbo-Villarreal D. 2006. Tequila and other Agave spirits from west-central Mexico: current germplasm diversity, conservation and origin. *Biodiversity Conservation* 16:1653-1667.

Gutiérrez González S. 2001. *Realidad y Mitos del Tequila*. Editorial Ágata. México. 340 pp.

Lozano Armendarez, T. 1995. *El chinguirito vindicado, el contrabando de aguardiente de caña y la política colonial*. Instituto de Investigaciones Históricas, Universidad Nacional Autónoma de México. México. 355 pp.

Lozano Armendarez, T. 1997. *Mezcales, pulques y chinguiritos, las bebidas alcohólicas antes y después del encuentro*. En: Long, J (coord.). *Conquista y Comida, consecuencias del encuentro de dos mundos*. Universidad Nacional Autónoma de México. México.

Moliner, M. 1998. *Diccionario de Uso del Español*. Editorial Gredos. Madrid.

Nown, G. 1997. *Malt Whisky*. Salamander Books. Reino Unido.

Pérez, L. 1887. *Estudio sobre el maguey llamado mezcal en el Estado de Jalisco*. Cuadernos de Estudios Jaliscienses. Edición Especial. 1992. El Colegio de Jalisco. México.

Valenzuela Zapata A., Nabhan G. 2004. *Tequila, a natural and cultural history*. The University of Arizona Press. Tucson.

Walton, M.K. 1977. The evolution and localization of mezcal and tequila in Mexico. *Geografica* 85, 113-132.