

**Comentario a NOM-006 Destilados La Ideal**

ignacio parra [ieparra@prodigy.net.mx]

**Enviado el:** viernes, 20 de julio de 2012 10:04 a.m.**Hasta:** Cofemer Cofemer**Importancia:** Alta**Carácter:** ConfidencialEAA-CPR  
0001203367**Comisión Federal de Mejora Regulatoria**

Por este medio, presento nuestros comentarios al proyecto de norma PROY-NOM-006-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.- En el punto 3 Referencias, en los punto 3.1 y 3.2 no cumple con lo estipulado en la NMX-Z-013/1-1977 en los incisos 1.5, 2, 3.2.5, 5.3.2, 5.6 ya que toda Referencia debe de ir numerada, para hacer referencia directa en la norma, situación que no se cumple.

2.- El proyecto de norma no considera en las Referencias, la Norma Oficial Mexicana: NOM-008-SCFI-2002, NOM-117-SSA1-1994. Tampoco hace referencia a las Normas Mexicanas NMX-V-015-NORMEX-2005, NMX-V-046-NORMEX-2009. Dichas normas deben ser referidas en el proyecto de norma, ya que estas son señaladas en otras normas de Bebidas Alcohólicas 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 incisos 1.3, 3.2.5, 3.3.1 y 5 de la NMX-Z-013/1-1977.

3.- El inciso 4.1 define el término Abocado de forma vaga, infundada, ambigua, imprecisa y discordante con las definiciones y terminologías referidas en la norma NOM-142-SSA1-1995 en el punto 3.1 y 3.11, y en la norma NMX-V-046-NORMEX-2009 en el punto 6.1 y 6.6. Se solicita se defina de forma precisa y específica el término Abocado, ya que las normas referidas no contemplan el término "ingredientes" para las bebidas alcohólicas. La forma correcta de expresarse o referirse es como "aditivos", debiéndose definirse esta, como: "Procedimiento para suavizar el sabor del Tequila, mediante la adición de uno o más de los siguientes aditivos permitidos por la Secretaría de Salud:". Esto con fundamento en los 1.3, 1.3.1, 3.3.1 y 5 de la NMX-Z-013/1-1977.

4.- Solo en el inciso 4.26 se define la adición o mezcla de cualquier producto alcohólico diferente a los productos definidos, como Mezclas en Frio. Pero en los puntos 4.36.1, 4.36.2, 4.36.3, 4.36.4 y 4.36.5 son utilizados los siguientes términos:

**Mezclas de Producto:** Proceso mediante el cual se efectúa la mezcla de bebidas alcohólicas del mismo origen.

**Alcoholizado:** Adición de bebidas alcohólicas de mayor graduación del mismo origen.

Por lo que solicitamos adicionar estos términos al presente proyecto de norma en el punto 4 Definiciones y Abreviaturas, a fin de evitar confusiones y un vacío legal, ya que son practicas permitidas, pero no son definidas en la normatividad vigente. Esto con fundamento en los incisos 1.3, 1.3.1, 3.3.1 y 5 de la NMX-Z-013/1-1977.

5.- En el punto 4.36 a la letra dice "El Tequila puede ser añadido de edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes permitidos por la Secretaría de Salud, con objeto de proporcionar o intensificar su color, aroma y/o sabor." Este párrafo debería eliminarse ya que este punto está referido 4.1 que se refiere al abocado y adición de aditivos

permitidos en el presente proyecto de norma y por la Secretaria de Salud. Adicionalmente, se debe eliminar el último párrafo del punto 4.36 ya que es en el punto 5 donde se define la Clasificación. Esto con fundamento en los incisos 1.3, 1.3.1 y 1.3.2 de la NMX-Z-013/1-1977.

6.- Se debe de eliminar del punto 4.36.1 Tequila blanco o plata, la referencia que señala "pudiendo tener una maduración menor de dos meses en recipientes de roble o encino". Esta afirmación induce al error, ya que no define, ni es específica, de su uso, dejándolo a la subjetividad. Es claro que el punto 4.36.2 Tequila joven u oro considera únicamente la adición de los ingredientes previstos en el numeral 4.1. Y los puntos 4.36.3 Tequila reposado (hace referencia específica a la maduración de por lo menos dos meses), 4.36.4 Tequila añejo (hace referencia a la maduración de por lo menos un año), 4.36.5 Tequila extra añejo (hace referencia a la maduración de por lo menos tres años), estos puntos consideran específicamente la maduración y por ende, el tiempo mínimo de uso de los recipientes de roble o encino. También se debe de considerar que este punto contradice lo señalado en el punto 5.3.1.21 de la NMX-V-046-NORMEX-2009 vigente. Todo lo anterior con fundamento en los incisos 1.3, 1.3.1 y 1.3.2 de la NMX-Z-013/1-1977.

7.- El punto 4.30 define las Operaciones unitarias, como: "Son las etapas del proceso de elaboración del Tequila, en las cuales las materias primas sufren cambios químicos, bioquímicos y físicos, hasta obtener un producto determinado en cada una de ellas. Entre otras existen las siguientes etapas básicas de dicho proceso: jima, hidrólisis, extracción, formulación, fermentación, destilación, maduración y en su caso, filtración y envasado".

Consideramos que no se tiene referido con precisión el término Operación Unitaria y Proceso Unitario, que son dos fenómenos distintos:

Procesos Unitarios: Es un fenómeno químico característico que le ocurre a la materia en un proceso industrial. Comprende para el Tequila: La hidrólisis, la formulación, la fermentación, la maduración.

Operaciones Unitarias: Son fenómenos físicos característicos que le ocurren a la materia en un proceso industrial. Comprende para el Tequila: La jima, la extracción, la destilación, la filtración y el envasado.

Por lo que el punto 4.30 se deberá definir como: "Operaciones y Procesos Unitarios: Son las etapas del proceso de elaboración del Tequila, en las cuales la materia prima sufre cambios químicos y bioquímicos (como son: la hidrólisis, la formulación, la fermentación y la maduración), y físicos (como son: la jima, la extracción, la destilación, la filtración y el envasado), hasta obtener un producto determinado en cada una de ellas".

Deberá corregirse los puntos del Proyecto de Norma que se refieran a este punto.

8.- Las definiciones de los incisos 4.36, 4.36.1 al 4.36.5, se deberán de eliminar. Si se quieren señalar estas, sería en el punto 5 Clasificación donde se deberían de referir, esto con fundamento en los incisos 1.3, 1.3.1, 2, 3.3.2 de la NMX-Z-013/1-1977, y en el punto 5.3.1.21 de la norma NMX-V-046-NORMEX-2009.

9.- Consideramos que en el inciso 4.1 Abocado solo se hace referencia directa al uso de "Extracto de roble o encino natural" permitidos por la SSA (NOM-142-SSA1-1995). Resultaría poco claro y de forma distorsionada, el que se autorice el uso de "Extracto de roble o encino natural" y no se permita a los productores la extracción directa de la madera de roble o encino. Solicitamos se integre en el punto 4 del Proyecto de Norma el uso de los métodos extractivos para el roble o encino, por uno o más de los siguientes procedimientos específicos: Mezcla, infusión, maceración, digestión, percolación, y redestilación, en presencia de madera o pedazos de madera (viruta) de roble o encino, con la finalidad de realizar el abocado del producto. Esto con fundamento en los incisos 1.2, 1.3, 1.3.1, 5 y 7 de la NMX-Z-013/1-1977, referimos las siguientes normas internacionales: la resolución de la OIV (Organización Internacional de la Viña y el Vino) OENO 3/2005, OENO 406-2011; la Resolución No C.28 de fecha 15 de julio de 2004 del Instituto Nacional de Vitivinicultura de Argentina (INV); la agencia que reguladora las Bebidas Alcohólicas (Food and Drugs Administration - FDA) de los Estados Unidos

Americanos, en la Sección 172.510 señala como aditivos permitidos la adición del uso de Viruta.

**10.-** Debería de señalarse el tipo y procedencia de los azúcares permitidos en la NOM para la elaboración del tequila, ya que, si bien, se restringe en el punto 6.3 cualquier azúcar proveniente de otro tipo de agave que no sea Agave de la especie tequilana weber variedad azul, no se define cuales son los permitidos, dejando un vacío normativo en la NOM para la DOT.

**11.-** Además en el punto 6.3 se hace referencia a "sin que se permitan las mezclas en frío", situación imprecisa y discordante ya que no corresponde esta referencia al punto que se toca, ya que con los azúcares no se hacen mezclas alcohólicas. Resulta ilógico y fuera de contexto esta referencia, la cual se debe de eliminar.

**12.-** El punto 6.5.4.6 en el tercer párrafo del proyecto de NOM, es violatorio de garantías individuales en específico de la consagrada en el artículo 5 de la Constitución Mexicana respecto de la Libertad de Trabajo, ya que a nadie se le puede prohibir el dedicarse a la industria que le acomode siendo lícita. En el caso de tratarse de una empresa que además de dedicarse a la producción de destilado o aguardiente de agave o sus derivados, quisiera dedicarse a la fabricación de alguna bebida con denominación de origen, la producción de esta sería controlada y supervisada por inspectores del Consejo Regulador respectivo. Por lo que no se entiende cual sería el motivo que justifica este impedimento, siendo esta una acción de inconstitucionalidad.

**13.-** El punto 6.5.4.3 en el tercer párrafo del proyecto de NOM, es violatorio de garantías individuales en específico de la consagrada en el artículo 5 de la Constitución Mexicana respecto de la Libertad de Trabajo, ya que a nadie se le puede prohibir el dedicarse a la industria que le acomode siendo lícita. Ya que el envasador que no es Productor Autorizado, puede adquirir, comprar o utilizar más de un proveedor de Tequila por marca de Tequila, esto por razones organolépticas, de calidad, de precio, o cualquier otra que le acomode, ya que es lícito la mezcla de Tequila, como es referido en los puntos 4.36.1, 4.36.2, 4.36.3, 4.36.4 y 4.36.5 del Proyecto de Norma. Esto es fundamento en los 1.3, 1.3.1, 1.3.2, 3.3.1 y 5 de la NMX-Z-013/1-1977.

**14.-** Si el presente Proyecto de Norma establece las características y especificaciones que deben cumplir la Denominación de Origen "Tequila", consideramos que el presente Proyecto de Norma debe acotarse únicamente al Tequila 100% Agave de la especie tequilana weber variedad azul. Ya que es ambigua, imprecisa y discordante el uso y adición de azúcares diferentes Agave de la especie tequilana weber variedad azul. Este Proyecto de Norma debe de excluir toda adición de azúcares de diferente procedencia. Es absurdo que en el mismo Proyecto de Norma no se refiera cual o cuales azúcares son permitidos. Por lo expuesto, resulta engañoso, vago, subjetivo, ambiguo, impreciso y discordante para el consumidor nacional e internacional, que no conoce el marco normativo, definir al Tequila que no sea 100% Agave.

**15.-** Consideramos que adicionalmente al punto antes señalado, se debería por razones de verificación, autenticidad, garantía de producto, entre otras razones, evitar la venta a granel de Tequila hacia el extranjero, y por consecuencia el envasado fuera de nuestra frontera. Solamente de esta forma se podría garantizar al Tequila, dentro de la Denominación de Origen como un producto orgullosamente 100% hecho en México.

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

En el lugar y fecha de su presentación.

Atentamente

**Ing. Ignacio Eduardo Parra De La Tijera**

Representante Legal

**Destilados La Ideal, S.A. de C.V.**

Tel. (55) 1988-3458 [destilados@destilados.mx](mailto:destilados@destilados.mx)