

Segundos Comentarios al PROY-NOM-006-SCFI-2012 OCT 09-2

Patricia Colunga [patricia.colunga@gmail.com]

Enviado el: martes, 09 de octubre de 2012 08:39 p.m.

Hasta: Cofemer Cofemer

Datos adjuntos: Comentarios NOM 006 Octubr~1.pdf (315 KB)

JAA-CPR
B001204765

Octubre 09 de 2012.
20:35 hrs

Asunto: Comentarios al PROY-NOM-006-SCFI-2012,
Bebidas alcohólicas – Tequila - Especificaciones

Lic. Paulo Esteban Alcaraz Arias
Coordinador General de Mejora Regulatoria de Servicios y de Asuntos Jurídicos
Comisión Federal de Mejora Regulatoria (COFEMER)
Secretaría de Economía (SE)
Presente

Estimado Lic. Alcaraz:

Envío adjuntos mis comentarios a las respuestas que el día de hoy envió la Dirección General de Normas de la SE a la COFEMER (27408.131.59.3.RESPUESTAS a los comentarios recibidos al Proyecto de Norma Oficial Mexicana 2 1 DGR180912.docx), en las cuales se incluye la respuesta a los comentarios que envié, en representación de 327 firmantes, a COFEMER, el pasado 07 de agosto de 2012 (B00R03707).

Muy atentamente,

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).



Octubre 09 de 2012.
20:35 hrs

Asunto: Comentarios al PROY-NOM-006-SCFI-2012,
Bebidas alcohólicas – Tequila - Especificaciones

Lic. Paulo Esteban Alcaraz Arias
Coordinador General de Mejora Regulatoria de Servicios y de Asuntos Jurídicos
Comisión Federal de Mejora Regulatoria (COFEMER)
Secretaría de Economía (SE)
Presente

Estimado Lic. Alcaraz:

Envío adjuntos mis comentarios a las respuestas que el día de hoy envió la Dirección General de Normas de la SE a la COFEMER ([27408.131.59.3.RESPUESTAS a los comentarios recibidos al Proyecto de Norma Oficial Mexicana 2 1 DGR180912.docx](#)), en las cuales se incluye la respuesta a los comentarios que envié, en representación de 327 firmantes, a COFEMER, el pasado 07 de agosto de 2012 (B00R03707).

La respuesta de la DGN a nuestros comentarios es:

"El requisito que permite la producción de tequila 51% de agave y 49% de otros azúcares, ya había sido integrado en la NOM desde 1994, por lo que con fundamento en los artículos 47 fracción II de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio (CCNNSUICPC) analizó el comentario y decidió no aceptarlo en virtud de que ya existe una infraestructura para producir tequila 51% de agave y 49% de otros azúcares, además de que los acuerdos signados con otros países sobre el particular ya contemplan esa mezcla y en el etiquetado se diferencia con las leyendas "100% de agave", "100% puro de agave", para que el consumidor discrimine las características de las categorías de Tequila consideradas en la NOM-006-SCFI-2012."

Esta respuesta solo se refiere al problema central que describimos en nuestra carta, pero ignoran las Propuestas 3 y 4 que pueden y deberían implementarse en beneficio de que **el consumidor esté clara, veraz y suficientemente informado, no se propicie la competencia desleal entre las bebidas destiladas de agaves y se defienda el signo distintivo del Tequila, que es precisamente el uso específico de la especie *Agave tequilana* Weber var azul en su elaboración.**

Solicito, nuevamente, que estas dos propuestas sean analizadas y consideradas por la DGN para la elaboración del PROY-NOM-006-SCFI-2012, Bebidas alcohólicas – Tequila – Especificaciones y su respectiva MIR.

Propuesta 1. Que el Tequila elaborado en un 100% con azúcares de *Agave tequilana* Weber var. azul sea denominado y etiquetado obligatoriamente, como "Tequila 100% *Agave tequilana* Weber var. azul", o por simplicidad "Tequila 100% agave azul", pero nunca de manera exclusiva "100% de agave".

Es decir, propongo que el inciso 5.1.1 se redacte de la siguientes manera (cambios propuestos señalados en negritas subrayadas):

"5 CLASIFICACIÓN

5.1 Categorías

De acuerdo al porcentaje de los azúcares provenientes del Agave que se utilice en la elaboración del Tequila, éste se puede clasificar en una de las siguientes categorías:

5.1.1 "100% de agave *azul*"

*Es el producto, conforme al inciso 4.36 de este proyecto de norma, que no es enriquecido con otros azúcares distintos a los obtenidos del Agave de la especie *tequilana weber* variedad azul cultivado en el territorio comprendido en la Declaración. Para que este producto sea considerado como "Tequila 100% de agave" debe ser envasado en la planta que controle el propio Productor Autorizado, misma que debe estar ubicada dentro del territorio comprendido en la Declaración.*

Este producto debe ser denominado únicamente a través de alguna de las siguientes leyendas: "100% de agave azul", "100% puro de agave azul", "100% agave azul", o "100% puro agave azul", al final de la palabra agave se debe añadir de manera obligatoria la palabra "azul".

Justificación de la Propuesta 1: La denominación comercial de la categoría "100% de agave" tal y como la establece el PROY-NOM-006-2012 es un desperdicio del signo distintivo del tequila, siendo esto incongruente con y en detrimento de la DOT, que acota los azúcares de *Agave* de los que puede elaborarse esta bebida exclusivamente a los del *Agave tequilana* Weber var azul.

Dado que existen alrededor de 200 especies de plantas del género botánico *Agave*¹, y que al menos 38² de ellas se utilizan para elaborar bebidas destiladas diferentes al tequila, denominar a este producto con las leyendas "100% de agave", "100% puro de agave", "100% agave", o "100% puro agave", propicia en el consumidor la idea errónea de que el tequila se produce con los azúcares de cualquier especie de *Agave*.

¿Se imaginan que un vino 100% Cabernet Sauvignon dijera únicamente 100% uva? ¡Ni pensarlo! Sería un desperdicio de la especificidad y calidad del producto.

Por otro lado, solo denominar a esta categoría comercial "100% de agave", propicia la confusión y el engaño al consumidor haciéndoles creer que el vocablo *Agave* es sinónimo de *Agave tequilana* Weber var azul, lo cual es totalmente falso y significa una competencia desleal que va en detrimento de las bebidas destiladas que se hacen con **las otras 38 especies del género *Agave* que no son *A. tequilana* Weber var azul.**

Propuesta 2. Que en el numeral 11 INFORMACIÓN COMERCIAL 11.1 Marcado y etiquetado incluya un inciso en donde se especifique que los productos de la categoría "Tequila", es decir el tequila que puede elaborarse solo con 51% de azúcares de agave, deberán, obligatoriamente indicar el porcentaje de azúcares diferentes de *Agave tequilana* Weber var azul que contienen, y la materia prima de donde fueron obtenidos estos otros azúcares.

Justificación de la Propuesta 2. Las reglas de etiquetado actual del PROY-NOM-006-SCFI-2012 llevan al engaño del consumidor, ya que no obligan a los productores de tequilas 51% agave azul a informar al consumidor, clara y explícitamente en la etiqueta, que están elaboradas en un 49% con otros azúcares, ni tampoco los obliga a declarar cuál es la fuente de esos otros azúcares.

Considero que estas dos propuestas son muy simples de implementar y que coadyuvarían enormemente a que la DOT recuperara el prestigio que ha perdido en el mercado, deje de propiciar el engaño al consumidor, y la competencia desleal con los productores de bebidas destiladas de *Agave* (mezcales) producidas con las otras 38 especies que no son *Agave tequilana* Weber var azul y en cambio defienda el signo distintivo del Tequila, que es precisamente el uso específico de la especie *Agave tequilana* Weber var azul.

Muy atentamente,

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).

¹ García-Mendoza A. 2002. Distribution of the genus *Agave* (Agavaceae) and its endemic species in Mexico. Cactus and Succulent Journal (US) 74:177-187.

² Colunga Colunga-GarcíaMarín, P., D. Zizumbo-Villarreal y J. Martínez-Torres. 2007. Tradiciones en el aprovechamiento de los agaves mexicanos: una aportación a la protección legal y conservación de su diversidad biológica y cultural. pp 229-248 + Anexo xxi-xxxviii. En: P. Colunga-García Marín, A. Larqué Saavedra, L. Eguiarte y D. Zizumbo-Villarreal (eds), En lo ancestral hay futuro: del tequila, los mezcales y otros agaves. CICY-CONACYT-CONABIO-INE. 452 pp.