

Comentarios al PROY-NOM-006-SCFI-2012

Patricia Colunga [patricia.colunga@gmail.com]

Enviado el: martes, 09 de octubre de 2012 12:40 p.m.

Hasta: Cofemer Cofemer

Datos adjuntos: Comentarios NOM 006 Octubr~1.pdf (304 KB)

EAA-CPR
B001209757

Octubre 09 de 2012

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:

Por este conducto envío como adjunto comentarios al PROY-NOM-006-SCFI-2012 enviado por la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía a la COFEMER el 25 de mayo de 2012 y a la nueva MIR y proyectos enviados el 04 de septiembre de 2012 (26082.131.59.1.PROY-NOM-006-SCFI-2012_11 mayo (3)_1.docx)

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

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:

Por este conducto envío comentarios al PROY-NOM-006-SCFI-2012 enviado por la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía a la COFEMER el 25 de mayo de 2012 y a la nueva MIR y proyectos enviados el 04 de septiembre de 2012 ([26082.131.59.1.PROY-NOM-006-SCFI-2012_11 mayo \(3\)_1.docx](#))

En virtud de que la nueva MIR no contempla los cambios sugeridos en la definición de “Tequila” que usa la NOM-006-SCFI-2012, la cual, según los comentarios que enviamos el 07 de agosto de 2012 (B00R03707), lleva al engaño del consumidor y es contraria al espíritu del concepto de Denominación de Origen, entonces propongo lo siguiente, retomando algunos de los comentarios y propuestas enviados el 07 de agosto por 327 firmantes.

A fin 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, propongo:

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, que el inciso 5.1.1. diga (cambios propuestos señalados en negritas):

“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 propicia la confusión y el engaño del consumidor y propicia la competencia desleal, yendo en detrimento de las bebidas destiladas (mezcales) **elaboradas con las otras 38 especies del género *Agave* que no son *A. tequilana* Weber var azul**, además de desperdiciar el uso de su signo distintivo.

A este respecto, el PROY-NOM-006 dice:

“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"

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", "100% puro de agave", "100% agave", o "100% puro agave", al final de las cuales se puede añadir la palabra "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*, siendo esto incongruente con y en detrimento de la DOT, que acota los azúcares de *Agave* de los que puede provenir esta bebida a los del *Agave tequilana* Weber var azul.

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

Pero hay también otra idea errónea que propicia en el consumidor esta denominación comercial, y es la de hacer creer a los consumidores 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 de *Agave*.

Propuesta 2. Que las normas de etiquetado de los tequilas 51% agave, incluyan la obligatoriedad de declarar el porcentaje que contienen de azúcares diferentes de *Agave tequilana* Weber var azul, y la fuente de donde fueron obtenidos.

Justificación de la Propuesta 2. Las reglas de etiquetado 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 coadyuvarían a que la Denominación de Origen Tequila, que le pertenece al Estado Mexicano y, por ende, a todos los mexicanos, recuperara el prestigio que ha perdido en el mercado y deje de propiciar el engaño al consumidor, 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 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. Eguarte y D. Zizumbo-Villarreal (eds), En lo ancestral hay futuro: del tequila, los mezcales y otros agaves. CICY-CONACYT-CONABIO-INE. 452 pp.