

Segundo Comentario al PROY-NOM-006-SCFI-2012 Destilados La Ideal

Ignacio Parra [ieparra@prodigy.net.mx]

Enviado el: viernes, 12 de octubre de 2012 02:04 a.m.**Hasta:** Cofemer Cofemer**Importancia:** Alta**Carácter:** Confidencial**Datos adjuntos:** Segundo Comentario al PRO~1.docx (64 KB)EAA-CPR
B001204793**Lic. Paulo Esteban Alcaraz Arias**Coordinador General de Mejora Regulatoria de Servicios y de Asuntos Jurídicos
Comisión Federal de Mejora Regulatoria (COFEMER)

El día 9 de octubre de 2012 fue publicada en la pagina de la COFEMER la respuesta que envía la Dirección General de Normas (DGN) a los comentarios al PROY-NOM-006-SCFI-2012 (27408.131.59.3.RESPUESTAS a los comentarios recibidos al Proyecto de Norma Oficial Mexicana 2 1DGR180912.docx), en el cuerpo de dicho escrito se nos informa que se nos da respuesta a nuestros comentarios con fecha 20 de julio de 2012 y número de referencia B001203367.

Señalamos que nuestros comentarios fueron presentados en tiempo y forma, fundamentados técnica y jurídicamente, y expresados de forma precisa y puntual, de acuerdo al marco normativo.

Después de dar lectura al documento, quisiera expresar la más enérgica queja, por el trato superficial que tuvo el "Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio (CCNNSUICPC)" para dar contestación, se dan respuestas sin tener una comprensión clara de la argumentación, no entrar al estudio de los mismos, solo se concretan a dar una vaga contestaciones, que no corresponden a la exposición de los motivos.

Pedimos que la COFEMER haga un extrañamiento a la DGN de tan podre actuar, consideramos que debe haber altura en las respuestas, conocimiento técnico y jurídico por parte del "Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio", no una simple argumentación que raya en lo absurdo, por decir menos.

De acuerdo a lo solicitado en el Oficio No COFEME/12/2696 del 11 de septiembre de 2012, dirigido al Oficial Mayor de la SE, **le comunicó que COFEMER no está en posibilidades de emitir un Dictamen Final respecto al PROY-NOM-006-SCFI-2012, hasta que la SE de respuesta a los comentarios de los particulares aludidos en dicho oficio,** siendo su servidor Ing. Ignacio Parra de la Tijera en representación de la empresa Destilados La Ideal S.A. de C.V., así como, a la Dra. Patricia Colunga en representación de un grupo de interesados en el proyecto. Lo anterior **se fundamenta en los artículos 69-E, 69-G, 69-H, 69-I y 69-J tercer párrafo, de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo (LFPA).**

Dichas respuestas **NO BRINDA UNA JUSTIFICACIÓN PUNTUAL** ni técnica, ni jurídica a nuestros comentarios por parte de la DGN, tal y como la COFEMER le solicitó al Oficial Mayor de la SE en su Oficio No COFEME/12/2296 del 6 de agosto de 2012.

Anexo al presente correo, el análisis y observaciones a nuestros comentarios.

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

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



Lic. Paulo Esteban Alcaraz Arias

Coordinador General de Mejora Regulatoria de Servicios y de Asuntos Jurídicos
Comisión Federal de Mejora Regulatoria (COFEMER)

El día 9 de octubre de 2012 fue publicada en la pagina de la COFEMER la respuesta que envía la Dirección General de Normas (DGN) a los comentarios al PROY-NOM-006-SCFI-2012 (27408.131.59.3.RESPUESTAS a los comentarios recibidos al Proyecto de Norma Oficial Mexicana 2 1DGR180912.docx), en el cuerpo de dicho escrito se nos informa que se nos da respuesta a nuestros comentarios con fecha 20 de julio de 2012 y número de referencia B001203367.

Señalamos que nuestros comentarios fueron presentados en tiempo y forma, fundamentados técnica y jurídicamente, y expresados de forma precisa y puntual, de acuerdo al marco normativo.

Después de dar lectura al documento, quisiera expresar la más enérgica queja, por el trato superficial que tuvo el “Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio (CCNNSUICPC)” para dar contestación, se dan respuestas sin tener una comprensión clara de la argumentación, no entrar al estudio de los mismos, solo se concretan a dar una vaga contestaciones, que no corresponden a la exposición de los motivos.

Pedimos que la COFEMER haga un extrañamiento a la DGN de tan podre actuar, consideramos que debe haber altura en las respuestas, conocimiento técnico y jurídico por parte del “Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio”, no una simple argumentación que raya en lo absurdo, por decir menos.

De acuerdo a lo solicitado en el Oficio No COFEME/12/2696 del 11 de septiembre de 2012, dirigido al Oficial Mayor de la SE, **le comunicó que COFEMER no está en posibilidades de emitir un Dictamen Final respecto al PROY-NOM-006-SCFI-2012, hasta que la SE de respuesta a los comentarios de los particulares aludidos en dicho oficio**, siendo su servidor Ing. Ignacio Parra de la Tijera en representación de la empresa Destilados La Ideal S.A. de C.V., así como, a la Dra. Patricia Colunga en representación de un grupo de interesados en el proyecto. Lo anterior **se fundamenta en los artículos 69-E, 69-G, 69-H, 69-I y 69-J tercer párrafo, de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo (LFPA).**

Dichas respuestas **NO BRINDA UNA JUSTIFICACIÓN PUNTUAL** ni técnica, ni jurídica a nuestros comentarios por parte de la DGN, tal y como la COFEMER le solicitó al Oficial Mayor de la SE en su Oficio No COFEME/12/2296 del 6 de agosto de 2012.

ANALISIS DE LAS RESPUESTAS A NUESTROS COMENTARIOS

Entrando al análisis de las respuestas, vemos que la negación a todos nuestros comentarios, se argumentan jurídicamente, en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento. Mismos que transcribimos a la letra.

El Art. 47 fracción II de la LFMN a la letra dice:

Al término del plazo a que se refiere de la fracción anterior, el comité consultivo nacional de normalización correspondiente estudiará los comentarios recibidos y, en su caso, procederá a modificar el proyecto en un plazo que no excederá los 45 días naturales;

El 33 tercer párrafo del Reglamento de LFMN, a la letra dice:

El comité consultivo nacional de normalización correspondiente estará obligado a fundar y motivar su negativa a incluir en la norma definitiva los comentarios que cumplan con los requisitos establecidos en el párrafo anterior.

Concluimos:

Dicha argumentación fue copiada y pegada en cada comentario que nos fue negado. Nos molesta que no se haya estudiado la exposición jurídica y técnica de nuestros comentarios, y en esos términos, dar respuesta fundamentada. El párrafo anterior es muy claro al señalar: **estará obligado a fundar y motivar su negativa.**

La Ley Federal de Metrología y Normalización, y su Reglamento son muy claros en sus alcances, procedimientos y forma de actuar.

Por lo que presentamos puntualmente, aclaración formal de cada uno de nuestros comentarios: exponemos el comentario, presentamos la respuesta CCNNSUICPC, y damos una nota aclaratoria.

EXPOSICION DE COMENTARIOS

1 Comentario

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.

Respuesta CCNNSUICPC

Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió aceptar la propuesta, por lo cual se corrige el apartado 3 de Referencias.

Nota Aclaratoria

SIN COMENTARIO. Ya que solo se trata de un asunto de redacción.

2 Comentario

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.

Respuesta CCNNSUICPC

~~Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, ya que las referencias incluidas en la NOM solo son las que se citan en su texto, no pueden incluirse otras referencias citadas en normas de bebidas, las cuales deberán estar expresamente referidas en la norma que las requiera.~~

Nota Aclaratoria

Si considera el CCNNSUICPC dejar fuera la NOM-008-SCFI-2002 y la NMX-V-015-NORMEX-2005, por ser normas complementarias, no tenemos objeción.

En función a la argumentación dada quisiera aclarar, si bien la NOM-117-SSA1-1994, fue cambiada por haber sido autorizada NMX-V-050-NORMEX-2010 y esta versar sobre el mismo tema, no tenemos objeción si el comité la deja fuera, ya que esta considerada.

Hacemos un reclamo al excluir de las Referencias la NMX-V-046-NORMEX-2009 ya que esta debe forzosamente referirse en el cuerpo de la Norma. Si bien esta Norma Mexicana es una norma de carácter voluntario, es la que define todas las Bebidas Alcohólicas que se comercializan en el territorio nacional.

En caso de que este comité fundamente la negativa, deberá de darnos elementos jurídicos y probatorios para señalar que Norma vigente la sustituye y que contemple la definición de todas las Bebidas Alcohólicas que se comercializan en el territorio mexicano.

3 Comentario

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 NOM-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 NOM-Z-013/1-1977.

Respuesta CCNNSUICPC

Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, ya que la definición incluida en la NOM se ha usado tradicionalmente en las normas oficiales mexicanas del Tequila y para evitar errores de interpretación se conserva.

Nota Aclaratoria

No se puede argumentar ni técnica ni jurídicamente “que la definición incluida en la NOM se ha usado tradicionalmente en las normas oficiales mexicanas del Tequila y para evitar errores de interpretación se conserva” si el motivo de un proceso de revisión quinquenalmente es el de revisar y actualizar la norma a fin de perfeccionarla, esto con fundamento LFMN Art. 40 fracción XV, 47, 51, así como lo señala el reglamento 33 tercer párrafo.

El comentario debe aceptarse ya que se fundamenta el cambio técnica y jurídicamente, ya que la normatividad de las bebidas alcohólicas no contemplan el término “ingredientes” y dentro del marco normativo la forma correcta de expresarse o referirse es como “aditivos”, con la normatividad referida en nuestro comentario inicial se comprueba nuestro dicho.

4 Comentario

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 prácticas 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 NOM-Z-013/1-1977.

Respuesta CCNNSUICPC

Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, ya que estos conceptos no se usan en la NOM-006-SCFI-2012, además de que en la NOM se incluye la definición 4.26 Mezclas en frío

Nota Aclaratoria

No se puede argumentar ni técnica ni jurídicamente “que estos conceptos no se usan en la NOM-006-SCFI-2012” ya que como lo hemos expresado el motivo y razón de ser de un proceso de revisión quinquenalmente es el de revisar y actualizar la norma a fin de perfeccionarla, esto con fundamento LFMN Art. 40 fracción XV, 47, 51, así como lo señala el reglamento 33 tercer párrafo.

Además de la afirmación que se nos hace “de que en la NOM se incluye la definición 4.26 Mezclas en frío” refiere por parte del CCNNSUICPC el desconocimiento de la norma o la negación de la misma.

En la respuesta se nos dicen que el término no se usa, y es correcto, por que no esta definido en la norma, hacemos del conocimiento del Comité que:

1.- La NOM-006-SCFI-2005 y el PROY-NOM-006-SCFI-2012 en los apartados 4.36.2 Tequila joven u oro, 4.36.3 Tequila reposado y, 4.36.4 Tequila añejo, contempla la mezcla de diferentes tipos de tequilas, para la obtención de diferentes clases de tequilas.

2.- El proceso antes referido, no se define en la norma, por lo tanto debe de ser anulado o bien definido. Como el proceso es contemplado implícitamente en la norma (siendo la mezcla de tequila, esto es bebidas alcohólicas del mismo origen), solicitamos sea esta definida como: Mezcla de Producto, y como tal se pide incluir en la definición de la norma a fin de ser esta mas precisa, motivo de la revisión de la norma quinquenalmente.

3.- Cabe aclarar que cuando se realiza las mezclas de tequilas, nunca será estos similar en grado alcohólico. Si se mezcla un tequila de grado mayor con otro de un grado alcohólico menor, se debe definir que se esta llevando un proceso que se llama Alcoholizado, que si tácitamente se permite proceso en la norma, no se define en la norma, por lo que solicitamos incluir en las definiciones, el termino Alcoholizado.

Tanto la Mezcla de Producto, como el Alcoholizado parten del uso exclusivo del tequila.

Cosa distinta con la Mezcla en Frio que se define en la NOM-006-SCFI-2005 como adicionar o mezclar cualquier producto alcohólico diferente al Tequila (esto es alcohol diferente al tequila).

No aplica la negativa echa al referir las mezclas en frio, ya que el origen de los alcoholes determina el tipo de proceso. Por lo que se deberá de definir estas definiciones: Mezcla de producto, y Alcoholizado, en el punto 4 Definiciones y Abreviaturas.

5 Comentario

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.

Respuesta CCNNSUICPC

~~Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo en virtud de que la precisión en la definición da mayor claridad. Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su~~

reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo en virtud de que la precisión en la definición da mayor claridad.

Nota Aclaratoria

Es muy clara la norma NMX-Z-013/1-1977 al definir la estructura de una norma, esta debe ser puntual, no debe ser redundante para evitar las confusiones, tener dos términos referidos en la misma norma y ser usados en la misma reiteradamente, va en contra de la estructuración de una norma, la lógica, el sentido común, confunde y genera suspicacias.

1.- El punto 4.1 se contrapone con el punto 4.36.

2.- El punto 4.36 se contrapone con el punto 5.

Por lo que se debe de modificar la norma eliminando los dos puntos que se señalan de forma reiterada, a fin de dejar solo uno que defina de forma clara y precisa el término, a fin de dar mayor precisión a la normatividad y cumplir con la normatividad en la estructuración de la norma.

6 Comentario

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 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.

Respuesta CCNNSUICPC

Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo en virtud de que la norma mexicana no es obligatoria, por lo que no puede regular las definiciones y especificaciones de una NOM.

Nota Aclaratoria

No sabemos en este punto que se quiso decir, o referir con la respuesta dada.

Señalamos en nuestro comentario que se debe de eliminar del punto 4.36.1 la referencia que señala “pudiendo tener una maduración menor de dos meses en recipientes de roble o encino”.

Aclaremos que la función de una barrica es la aportación de elementos y la oxidación del alcohol, un tiempo menor a dos meses no aportaría ni sabor, color, o aroma. Sería un engaño al consumidor, pudiendo dejarlo por unos días y declarar en el etiquetado (por dejarlo definido en la norma) que fue madurado en barrica, cuando esto no es cierto, ya que en un corto tiempo: no hay aporte ni de elementos, ni oxidación del alcohol.

Al no definir en este punto un periodo mínimo de permanencia, se va a engañar al consumidor, por las razones antes expuestas.

Nuevamente aclaramos que se podría decir que un Tequila joven u oro, fue madurado en barrica, por el simple echo de pasarlo por la misma, pero al no definir un tiempo mínimo de permanencia, se engañaría con esta afirmación al consumidor. Y esto repercutiría en la autenticidad y credibilidad de la Denominación de Origen.

Hacemos la aclaración que las NOM como las del Ron, Brandy, Whisky, entre otras, y las Denominaciones de Origen: Charanda, Sotol, Mezcal, definen un tiempo mínimo de permanencia y reposo en barrica, que garantiza el producto y por ende su Denominación.

Por lo que solicitamos eliminar del punto 4.36.1 la referencia “pudiendo tener una maduración menor de dos meses en recipientes de roble o encino”.

7 Comentario

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 los 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.

Respuesta CCNNSUICPC

Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, ya que el apartado 4 “DEFINICIONES Y ABREVIATURAS”, establece que:

“Para los efectos de este proyecto de norma se establecen, en orden alfabético, las definiciones siguientes:”

Nota Aclaratoria

No sabemos en este punto que se quiso decir, o referir con la respuesta dada. No se define, ni se argumenta nada.

No se puede argumentar ni técnica, ni jurídicamente las “DEFINICIONES Y ABREVIATURAS” si estas definiciones están mal redactadas y fundamentadas en la NOM de forma errada o imprecisa, y el error que se viene arrastrando, esto no lo legitima.

Como se me señaló anteriormente en otro comentario “para evitar errores de interpretación se conserva” si el motivo de un proceso de revisión quinquenalmente es el de revisar y actualizar la norma a fin de perfeccionarla, esto con fundamento LFMN Art. 40 fracc XV, 47, 51, así como lo señala el reglamento 33 tercer párrafo. Deberá cambiarse la definición el punto 4.30 se deberá definir de forma clara y precisa como:

“Operaciones y Procesos Unitarios: Son las etapas del proceso de elaboración del Tequila, en los 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”.

8 Comentario

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.

Respuesta CCNNSUICPC

Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, ya que se busca conservar la estructura de la NOM-006-SCFI-2012 similar a la de sus antecedentes.

Nota Aclaratoria

Nuevamente referimos que no se puede argumentar ni técnica ni jurídicamente “se busca conservar la estructura de la NOM-006-SCFI-2012 similar a la de sus antecedentes” si el motivo de un proceso de revisión quinquenalmente es el de revisar y actualizar la norma a fin de perfeccionarla, esto con fundamento LFMN Art. 40 fracc XV, 47, 51, así como lo señala el reglamento 33 tercer párrafo.

Es muy clara la norma NMX-Z-013/1-1977 al definir la estructura de una norma, esta debe ser puntual, no debe ser redundante para evitar las confusiones, tener dos términos referidos en la misma norma y ser usados en la misma reiteradamente, va en contra de la estructuración de una norma, la lógica, el sentido común, confunde y genera suspicacias.

1.- Los punto 4.36, 4.36.1 al 4.36.5 se contraponen al ser repetitivo con el punto 5.

2.- Los punto 4.36, 4.36.1 al 4.36.5 se contraponen con el punto 5.3.1.21 de la norma NMX-V-046-NORMEX-2009.

Por lo que se debe de modificar la norma a fin de dejar solo una definición que sea referida de forma clara y precisa el término, a fin de dar mayor precisión a la normatividad y cumplir con estructuración de la norma.

9 Comentario

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 redistilación, 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. Solicitamos que estas normas sean incluidas en el punto 17 del Proyecto de Norma “Concordancia con Normas Internacionales”.

Respuesta CCNNSUICPC

~~Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo. En este sentido, la propuesta no es clara, ya cita la extracción directa de la madera, ya que como abocante se permite el extracto de roble y encino (4.1), el cual deberá cumplir con lo establecido en 6.1.1.1 y en su caso, se utilizan las barricas de esos materiales para su maduración (4.24).~~

Nota Aclaratoria

Se me señala que la propuesta no es clara, por lo que expongo la siguiente argumentación:

El punto 6.1.1.1 únicamente establece las cantidades permitidas de los puntos 4.1 y 4.36. También se nos señalan que las barricas aportan elementos a Tequila pero este punto se trata en el apartado 4.24 Maduración del Tequila, al referirse a la maduración se refiere a un proceso; Aquí nos referimos a los aditivos (erróneamente considerados en la norma como ingredientes) que se adicionan al Tequila.

Todas las clases de Tequila consideran el “Abocamiento” ver los puntos 4.36.1, 4.36.2, 4.36.3, 4.36.4 y 4.36.5.

El abocamiento es un proceso que le da a Tequila la distintividad, junto con los aditivos permitidos por la Secretaría de Salud, sirven para diferenciar por sabor, color y aroma las diferentes marcas de Tequila. Siendo este un punto sobresaliente y de alto impacto, dentro de la norma.

La norma considera en el punto 4.1 y 4.36 los aditivos permitidos en la elaboración del Tequila, mismos que transcribimos para su fácil comprensión:

4.1 Abocado.- Procedimiento para suavizar el sabor del Tequila, mediante la adición de uno o más de los siguientes ingredientes: Color caramelo, Extracto de roble o encino natural, Glicerina, Jarabe a base de azúcar.

4.36 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.

Estos edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes, para poder ser extraídos de la naturaleza, se utiliza uno o más de los siguientes métodos: Mezcla, infusión, maceración, digestión, percolación, y redestilación.

En el caso del “Extracto de roble o encino natural”, este insumo no se fabrica en el país, se importa, con la consecuente pérdida de divisas, riesgo de disponibilidad, incrementos de precios, etc. Por lo que solicitamos, sea considerados en la norma los métodos extractivos a fin de que como productores podremos elaborar Extracto de roble o encino natural.

Cabe destacar que la demanda de madera para la elaboración de barrica a nivel internacional se esta convirtiendo en un problema ecológico, económico y de sustentabilidad, por lo que los extractos de roble, dan una salida técnica, ecológica, económica y sustentable, por medio del Abocamiento.

La fracción arancelaria de viruta de roble 44012201, se puede ver que durante el periodo 2002 a 2011, la tasa de crecimiento de las compras externas de este producto fue de 1,183%. México es importador neto de este producto. Las importaciones con EE.UU. representan el 94% de las importaciones. Y como se ve en los registro de importación las principales casas tequileras los importan y los usan en la elaboración del Tequila, pero estos no se están considerados dentro da la normatividad. No se vale la frase usada por los abogados que: lo que no esta prohibido, esta permitido. Ya que tratamos asuntos de seguridad alimentaria que deben de ser normados. En caso que este Comité requiera de mayor información podemos hacerle llegar más información si lo requiere.

Esta práctica es de uso común, en otras Denominación de Origen y Normas Internacionales, por lo antes referido y con fundamentado:

1.- Jurídicamente: Con fundamento en LFMN en el Art. 45 párrafo segundo, 39 fracción II, 51-A fracción II, 80, así como en su Reglamento Art. 28 fracción IV, 30 fracción I y III, 66.

2.- Técnicamente: Con las normas internacionales referidas en nuestro comentario inicial.

Puntualmente solicitamos se cambie la redacción del punto 4.1, hacemos la siguiente propuesta:

4.1 Abocado.- Procedimiento para suavizar el sabor del Tequila, mediante la adición de uno o más de los siguientes aditivos: Color caramelo, Extracto de roble o encino natural, Glicerina, Jarabe a base de azúcar. O mediante la adición de aditivos permitidos por la Secretaría de Salud, a través de los siguientes procedimientos: Mezcla, infusión, maceración, digestión, percolación, y redestilación.

Esto nos permitirá que como industriales podamos hacer nuestro extracto de roble por los métodos referidos, y de esta forma ser más competitivos, estando en concordancia con las normas internacionales que utilizan este procedimiento para hacer otras bebidas alcohólicas de calidad.

10 Comentario

10.- Debería de señalarse el tipo y procedencia de los azucres 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.

Respuesta CCNNSUICPC

~~Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, ya que la NOM no pretende sobreregular la producción de Tequila al limitar los tipos de azúcares diferentes a los de los agaves que se utilicen, en su caso, los productores podrán seleccionar los azúcares que mejor satisfagan sus expectativas.~~

Nota Aclaratoria

El productor puede y debe seleccionar los azúcares que mejor satisfagan sus expectativas. Pero también debe de señalar en el etiquetado de forma clara y precisa, la procedencia de los azúcares diferentes del agave, y su proporción, las cuales pueden representar el 49% del producto.

Y de esta forma dejar que sea el consumidor, bien informado, sea quien tome una decisión de compra, consiente de lo que adquiere, al tener un etiquetado claro y preciso de las características del Tequila que adquiere.

Lo antes señalado, tiene como fundamento en la Ley de Protección al Consumidor, en los Artículos: 26, 32, 37, 38, 42 y 96. Definen de forma precisa que: Se entiende por información o publicidad engañosa o abusiva aquella que refiere características o información relacionadas con algún bien, producto o servicio que pudiendo o no ser verdaderas, inducen a error o confusión al consumidor por la forma inexacta, falsa, exagerada, parcial, artificiosa o tendenciosa en que se presenta. Esto al referirse a la categoría "Tequila" (que no es 100%, y no define en la etiqueta la procedencia y cantidad de los azúcares adicionados). Así mismo, define la Ley que: La información o publicidad que compare productos o servicios, sean de una misma marca o de distinta, no podrá ser engañosa o abusiva en términos de lo dispuesto en el párrafo anterior. Las leyendas que restrinjan o limiten el uso del bien o el servicio deberán hacerse patentes en forma clara, veraz y sin ambigüedades.

Adicionalmente La Ley Federal Sobre Metrología y Normalización establece en su artículo 40 fracción XIII que una de las finalidades de las Normas Oficiales Mexicanas es "dar información al consumidor o usuario". Hacemos referencia al apartado de la contestación denominado COMENTARIOS GENERALES SIN REFERENCIA ESPECÍFICA A NUMERAL ALGUNO (que integra la presente respuesta que da la DGN a la COFEMER), donde el CONSEJO DE AGRICULTORES DE AGAVE AZUL TEQUILANA WEBER DEL ESTADO DE JALISCO, A.C refiere los siguientes comentarios: Nos dimos a tarea de ir directamente con el consumidor y hacerle ocho preguntas sobre el Tequila, para tener presente la voz del consumidor. Se presenta una encuesta que consta de tres rubros a saber: (a) Filtro de Calidad, (b) Medición de Conocimiento y (c) Sensación del Consumidor.

Encuesta y resultados

1.- ¿Cuál es tu edad? El 91% de los encuestados fue mayor de edad, los menores de edad quedan excluidos de la encuesta.

2.- ¿Has probado tequila? El 98.7% lo ha probado, los que no son consumidores quedan excluidos de la encuesta.

3.- ¿Sabías que existen 2 categorías de tequila: "Tequila" y "Tequila 100% de agave"?

SI 80.6% NO 19.4%

4.- ¿Sabías que el “Tequila” puede estar mezclado con otros alcoholes y seguirse llamando Tequila?

SI 47.9% NO 52.1%

5.- ¿Creerías que un “Tequila” puede tener hasta 49% de otros alcoholes?

SI 41.2% NO 58.8%

6.- ¿Sabías que el productor de “Tequila” no esta obligado a mostrar detalles de esa mezcla en el etiquetado?

SI 25.4% NO 74.5%

7.- Ahora que ya lo sabes ¿Te sientes engañado?

SI 61.4% NO 38.6%

8.- Con el fin de evitar confuiones al respecto, ¿Qué acciones de las siguientes te gustaría que se lleve a cabo?

a) Que el tequila meclado con otros alcoholes se llame “Tequila mixto” 4.8%

b) Que la etiqueta de los tequilas mostrara claramente la mezcla de alcoholes que lo componen 19.4%

c) Las 2 opciones anteriores a) y b) 35.1%

d) Que solo existiera Tequila 100% Agave 40.8%

Conclusiones y Comentarios a la encuesta:

1.- Filtro de Calidad: Para que sean los consumidores de Tequila quien respondan la encuesta, se utilizaron la preg. 1 y 2 a fin de eliminar menores de edad y personas que no consumían Tequila, sino cumplirían con alguna de las dos se suspendía la encuesta. Fueron 551 encuestados que cumplieron con los Filtros de Calidad.

2.- Medición de Conocimiento: Se compone de cuatro preguntas (preg. 3 a 6) a fin de medir el grado de conocimiento que tiene sobre el Tequila.

Conforme avanzan las preguntas se va haciendo evidente que el consumidor está claramente confundido. El porcentaje de personas que responden Sí (Conocimiento) a las preguntas va decreciendo desde el 80% hasta el 25%. Por su parte el porcentaje de personas que respondieron (Desconocimiento) crece desde 19% hasta prácticamente el 75%.

Las respuestas demuestran que el consumidor común no sólo no está de acuerdo con la definición de "Tequila" del Punto 4.36 del PROY-NOM-006-SCFI-2012, sino que muestra resistencia a creer que es verdad.

3.- Sensación del Consumidor: El rubro de Sensación consta de dos preguntas (preg. 7 y 8). A través de éstas conocemos cómo se siente el consumidor sobre la existencia de las Categorías de Tequila y la falta de información.

Prácticamente el 60% de las personas consumen los productos de la cadena productiva agave-tequila se siente engañada.

Para el consumidor sería relevante saber que el Tequila puede ser adicionado con otros azúcares, particularmente las proporciones, de tal suerte que cuando el consumidor esté en la estantería y realice una decisión de compra de un Tequila, sepa con facilidad el porcentaje de destilado de agave que incluye el producto que adquirirá.

Tal como se puede apreciar, más del 60% de los encuestados desearía contar con más información en la etiqueta del producto que consumen.

SIRVA ESTA INFORMACION PARA DARLE VOZ A QUIEN NO LA HA TENIDO EN TODO EL DESARROLLO DE ESTA NORMA: EL CONSUMIDOR.

11 Comentario

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.

Respuesta CCNNSUICPC

~~Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, ya que el apartado 4.26 define Mezclas en Frio, por lo que la referencia en 6.3 es correcta al limitar la forma en que se puedan agregar otros azúcares.~~

Nota Aclaratoria

Creo que esta autoridad desconoce los procesos de producción, pero con gusto se los exponemos:

1.- La mezcla de azúcares de agave, con otros tipos de azúcares permitidos, hace que se tenga un mosto, el cual se fermenta y se destila, llamándose a este “Tequila”.

2.- Cuando se habla de Mezclas en frio, se considera de acuerdo al punto 4.26 de la norma: Consiste en adicionar o mezclar cualquier producto alcohólico diferente al Tequila, en las operaciones unitarias del proceso de elaboración del Tequila incluyendo el producto terminado.

El punto 6.3 Otros azúcares, habla únicamente de los azúcares, no de los alcoholes y a la letra dice:

El producto objeto del presente proyecto de NOM es susceptible de ser enriquecido con otros azúcares en el proceso de formulación hasta en una proporción no mayor de 49 % de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa en la medida de que se trate del Tequila a que hace referencia el inciso 5.1.2, sin que se permitan las mezclas en frío. Este enriquecimiento máximo de hasta 49 % de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa, no se permite realizar con azúcares provenientes de cualquier especie de Agave. Sólo se puede incrementar el 51 % de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa con azúcares reductores totales provenientes de Agave de la especie tequilana weber variedad azul cultivado en el territorio comprendido en la Declaración.

Y debería decir:

El producto objeto del presente proyecto de NOM es susceptible de ser enriquecido con otros azúcares en el proceso de formulación hasta en una proporción no mayor de 49 % de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa en la medida de que se trate del Tequila a que hace referencia el inciso 5.1.2. Este enriquecimiento máximo de hasta 49 % de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa, no se permite realizar con azúcares provenientes de cualquier especie de Agave. Sólo se puede incrementar el 51 % de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa con azúcares reductores totales provenientes de Agave de la especie tequilana weber variedad azul cultivado en el territorio comprendido en la Declaración.

Una situación es la mezcla de azúcares fermentables, y otra es la mezcla de los alcoholes producidos por estos azúcares. NO tiene caso referir en este punto, las mezclas en frio, si se esta hablando de los azúcares, es redundante y fuera de entorno hacer esta referencia, en este punto. Luego entonces, que fue primero: el huevo o la gallina.

12 Comentario

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.

Respuesta CCNNSUICPC

~~Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, ya que esta redacción ya estaba prevista en la NOM-006-SCFI-2005, y se confirmó en el PROY-NOM-006-SCFI-2012 por lo que no es una medida nueva y es obligatoria para poder usar la denominación de origen "TEQUILA", conforme a la Declaración de Origen correspondiente.~~

Nota Aclaratoria

[No se argumenta esta respuesta, dejándonos en indefensión jurídica, procede el amparo.](#)

No se puede argumentar ni técnicamente, ni jurídicamente: "ya que esta redacción ya estaba prevista en la NOM-006-SCFI-2005, y se confirmó en el PROY-NOM-006-SCFI-2012 por lo que no es una medida nueva y es obligatoria para poder usar la denominación de origen "TEQUILA", conforme a la Declaración de Origen correspondiente." Si el motivo de un proceso de revisión quinquenalmente es el de revisar y actualizar la norma a fin de perfeccionarla, esto con fundamento LFMN Art. 40 fracc XV, 47, 51, así como lo señala el reglamento 33 tercer párrafo. Y corregir, perfeccionar y adecuarse al avance tecnológico y normativo.

Adicionalmente se hace eco de la contestación echa a COFEMER por la DGN, y motivo de esta contestación, para referir el punto.

13 Comentario

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.

Respuesta CCNNSUICPC

~~Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, ya que esta redacción ya estaba prevista en la NOM-006-SCFI-2005, y se confirmó en el PROY-NOM-006-SCFI-2012 por lo que no es una medida nueva y~~

es obligatoria para poder usar la denominación de origen "TEQUILA", conforme a la Declaración de Origen correspondiente.

Nota Aclaratoria

No se argumenta esta respuesta, dejándonos en indefensión jurídica, procede el amparo.

No se puede argumentar ni técnicamente, ni jurídicamente: "ya que esta redacción ya estaba prevista en la NOM-006-SCFI-2005, y se confirmó en el PROY-NOM-006-SCFI-2012 por lo que no es una medida nueva y es obligatoria para poder usar la denominación de origen "TEQUILA", conforme a la Declaración de Origen correspondiente." Si el motivo de un proceso de revisión quinquenalmente es el de revisar y actualizar la norma a fin de perfeccionarla, esto con fundamento LFMN Art. 40 fracc XV, 47, 51, así como lo señala el reglamento 33 tercer párrafo. Y corregir, perfeccionar y adecuarse al avance tecnológico y normativo.

Adicionalmente se hace eco de la contestación hecha a COFEMER por la DGN, y motivo de esta contestación, para referir el punto.

14 Comentario

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.

Respuesta CCNNSUICPC

Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, ya que 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, además de que los acuerdos signados con otros países sobre el particular ya contemplan esa mezcla.

Nota Aclaratoria

En este tenor, vemos de forma palpable que existe desconocimiento de la Clasificación del Tequila (100% Tequila, y Tequila) tanto por el consumidor nacional, como por el internacional (Estados Unidos Americanos, la Unión Europea, China, entre otros países). Siendo más marcado el desconocimiento a nivel internacional de la existencia de dos diferentes categorías de tequila, lo que esta redundando en una mala reputación (de un producto corriente), al comercializar un Tequila que solo cumple con una proporción 51% de agave. Adicionalmente, se debe tomar en cuenta las campañas de desprestigio al Tequila, por agrupaciones de consumidores y barman's norteamericanos que conociendo esta realidad, están generalizando para el Tequila como un producto industrial de baja calidad, y están buscando otras bebidas destiladas de agave como el Mezcal, que garantizan procesos artesanales (considerados mas ecológicos, sustentable y con mayor calidad de producto) siendo 100% de agave. Situación que no se debe, ni se puede negar.

Adicionalmente la Norma del Tequila define de forma puntual el tipo de materia prima con la que es elaborado: Agave Tequilana Weber Variedad Azul. Esta mención hace del Tequila, una mención notoria y distintiva de la Denominación de Origen del Tequila. Si bien hay 32 variedades distintas, solo hay una Variedad Azul. Por lo que se debería de señalarse en el etiquetado y ser aprovechado para diferenciar el Tequila de otras bebidas destiladas de agave (mezcal, bacanora, entre otras) haciendo referencia al vocablo "100% Agave Azul", esto es: se debe añadir de manera obligatoria la palabra "Azul" al Tequila, destacando de forma notoria y clara, que solo será utilizado el Agave Azul que se cultiven dentro de la Denominación de Origen.

Se debe de considerar la encuesta realizada por CONSEJO DE AGRICULTORES DE AGAVE AZUL TEQUILANA WEBER DEL ESTADO DE JALISCO, A.C y que se detalla en el comentario No 10, en el entendido que es la percepción del consumidor ya que prácticamente el 60% de las personas consumen los productos de la cadena productiva agave-tequila se siente engañadas.

Para el consumidor sería relevante saber que el Tequila puede ser adicionado con otros azúcares, particularmente las proporciones, de tal suerte que cuando el consumidor esté en la estantería y realice una decisión de compra de un Tequila, sepa con facilidad el porcentaje de destilado de agave que incluye el producto que adquirirá.

Tal como se puede apreciar, más del 60% de los encuestados desearía contar con más información en la etiqueta del producto que consumen.

Lo antes señalado, tiene como fundamento en la Ley de Protección al Consumidor, en los Artículos: 26, 32, 37, 38, 42 y 96. Definen de forma precisa que: Se entiende por información o publicidad engañosa o abusiva aquella que refiere características o información relacionadas con algún bien, producto o servicio que pudiendo o no ser verdaderas, inducen a error o confusión al consumidor por la forma inexacta, falsa, exagerada, parcial, artificiosa o tendenciosa en que se presenta. Esto al referirse a la categoría "Tequila" (que no es 100%, y no define en la etiqueta la procedencia y cantidad de los azúcares adicionados). Así mismo, define la Ley que: La información o publicidad que compare productos o servicios, sean de una misma marca o de distinta, no podrá ser engañosa o abusiva en términos de lo dispuesto en el párrafo anterior. Las leyendas que restrinjan o limiten el uso del bien o el servicio deberán hacerse patentes en forma clara, veraz y sin ambigüedades.

El proveedor está obligado a entregar el bien o suministrar el servicio de acuerdo con los términos y condiciones ofrecidos o implícitos en la publicidad o información desplegados.

15 Comentario

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.

Respuesta CCNNSUICPC

~~Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, ya que los acuerdos signados con otros países sobre el particular ya contemplan la forma de comercialización del Tequila.~~

Nota Aclaratoria

Si bien el Tequila se encuentra protegido por el Tratado de Libre Comercio (TLC), para el caso de los Estados Unidos Americanos es la TTB (la Agencia de Impuestos y Comercio de Alcohol y Tabaco), dependiente del Departamento del Tesoro de los Estados Unidos Americanos, quien regula tanto: la formulación, el etiquetado y la comercialización de los productos que contienen Tequila en los

Estados Unidos Americanos. Ya que la NOM del Tequila autoriza la exportación a granel del tequila, la TTB define que las Normas Oficiales Mexicanas no pueden ser extraterritoriales, esto hace que la Norma del Tequila no se aplique a la formulación, envasado, etiquetado, y comercialización, ya que deben cumplir con las leyes y reglamentos de los Estados Unidos Americanos, a través de la TTB.

Si bien consideramos que se debería negar la comercialización del tequila a granel, tanto por la falta de cumplimiento y verificación de la Norma del Tequila, como por el impacto positivo que tendría al ser envasado de origen.

Esto impactaría tanto socialmente en la generación de empleos en nuestro país, impulso empresarial por la adquisición de insumos nacionales (botella, etiqueta, tapón), el cumplimiento de la normatividad en la formulación, envasado, y etiquetado, respetando y haciendo valer a cabalidad la Norma del Tequila, y garantizando su autenticidad como Denominación de Origen al ser embotellado de origen.

Esta medida de ninguna manera afecta o se contrapone con los acuerdos y tratados internacionales, los cuales sujetan las bebidas alcohólicas Tequila a la Denominación de Origen y a su vez a la Norma Oficial Mexicana del Tequila. Con esta medida evitaríamos que la NOM del Tequila sea letra muerta para el caso de los Estados Unidos Americanos, por los fundamentos anteriormente expuestos.

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