

Solicitud de respuesta puntual a comentarios al PROY-NOM-006-SCFI-2012

Patricia Colunga [patricia.colunga@gmail.com]

Enviado el: miércoles, 10 de octubre de 2012 06:51 p.m.

Hasta: Cofemer Cofemer

Datos adjuntos: Comentarios NOM 006 Octubr~1.pdf (321 KB)

EAA-CPR
B001204779

Octubre 10 de 2012.

Asunto: Solicitud de respuesta puntual a 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:

En relación a su Oficio No COFEME /12/2696 del 11 de septiembre de 2012, dirigido al Oficial Mayor de la SE, en el que con fundamento en los artículos 69-E, 69 G, g9-H y 69-J tercer párrafo de la LFPA le comunicó que COFEMER no está en posibilidades de emitir un Dictamen final respecto al Proyecto de referencia, hasta que la SE de respuesta a los comentarios de los particulares aludidos en dicho oficio: el Ing. Ignacio Parra de la Tijera en representación de la empresa La Ideal SA de CV y su servidora, la Dra Patricia Colunga, en representación de un grupo de interesados en el proyecto, me permito llamar su atención en el documento adjunto, sobre las respuestas que el 09 de octubre 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 respuesta a este oficio.

Así mismo, me permito solicitarle, respetuosamente, que pida a la DGN de la SE el cumplimiento de los solicitado por Uds en los oficios No COFEME/12/2378 y COFEME /12/2696 y de respuesta puntual a las propuestas 2 y 3 de los comentarios registrados con el No de Referencia B00R03707 y que para mayor facilidad y claridad se repiten y explican en el documento anexo como Propuestas 1 y 2.

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).

--
Dra. Patricia Colunga GM.
Profesora-Investigadora Titular C
Unidad de Recursos Naturales
Centro de Investigación Científica de Yucatan
Merida, Yucatan, Mexico

Octubre 10 de 2012.

Asunto: Solicitud de respuesta puntual a 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:

En relación a su Oficio No COFEME /12/2696 del 11 de septiembre de 2012, dirigido al Oficial Mayor de la SE, en el que con fundamento en los artículos 69-E, 69 G, 69-H y 69-J tercer párrafo de la LFPA le comunicó que COFEMER no está en posibilidades de emitir un Dictamen final respecto al Proyecto de referencia, hasta que la SE de respuesta a los comentarios de los particulares aludidos en dicho oficio: el Ing. Ignacio Parra de la Tijera en representación de la empresa La Ideal SA de CV y su servidora, la Dra Patricia Colunga, en representación de un grupo de interesados en el proyecto, me permito llamar su atención sobre las respuestas que el 09 de octubre 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 respuesta a este oficio.

En dichas respuestas, la DGN **NO BRINDA UNA JUSTIFICACIÓN PUNTUAL** del por qué nuestros comentarios, enviados el pasado 07 de agosto de 2012 (registrados con el No de Referencia B00R03707) no resultan convenientes para la adecuación del proyecto de referencia, tal y como la COFEMER le solicitó al Oficial Mayor de la SE en su Oficio No COFEME/12/2378 del 13 de agosto de 2012.

Por el contrario, la respuesta de la DGN a nuestros comentarios sólo se refiere al problema central que planteamos en nuestra comunicación y sólo dice lo siguiente en respuesta a las cinco propuestas enviadas:

“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.”

Quiero hacer notar que **esta respuesta NO JUSTIFICA PUNTUALMENTE, porque no consideran convenientes las Propuestas 3 y 4 para la adecuación del proyecto referido.**

Por nuestra parte, estamos convencidos que las Propuestas 3 y 4 son dos propuestas sencillas y fáciles de implementar que mejorarían enormemente la regulación que pretende el PROY-NOM-006-SCFI-2012, en beneficio del **consumidor, el cual por ley debe estar clara, veraz y suficientemente informado, pero además, para que no se propicie la competencia desleal entre las bebidas destiladas de agaves y también, para que se defienda el signo distintivo del Tequila, que es según su Denominación de Origen, el uso específico de la especie *Agave tequilana* Weber var azul en su elaboración.**

Por lo anterior, le pido, respetuosamente, que solicite a la DGN de la SE el cumplimiento de los solicitado por Uds en los oficios No COFEME/12/2378 y COFEME /12/2696 y de respuesta puntual a las propuestas 2 y 3 de los comentarios registrados con el No de Referencia B00R03707 y que para mayor facilidad y claridad aquí se repiten y explican como Propuestas 1 y 2:

Propuesta 1. Que el Tequila de la categoría 5.1.1, es decir, el 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 el producto de la categoría 5.1.2 “Tequila”, es decir el tequila

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.

que puede elaborarse solo con 51% de azúcares de agave, deberá, 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. El consumidor, al comprar una botella que en la etiqueta dice "Tequila", piensa que está comprando una bebida elaborada completamente de azúcares de agave azul, como lo dice ampliamente la publicidad de la industria del tequila.

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 internacional, 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).