

ASOCIACIÓN NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y CONEXOS, A.C.

DURANGO 8-BIS-5 COLONIA ROMA NORTE DELEGACIÓN CUAHTEMOC
C.P. 06700 MÉXICO, D.F. TEL. (55) 5511-1502 e-mail anibacmx@hotmail.com

No. Expediente: 02/1180/080213

Título: PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-142-SSA1/SCFI-2012. BEBIDAS
ALCOHÓLICAS. ESPECIFICACIONES SANITARIAS. ETIQUETADO SANITARIO Y COMERCIAL.

Fecha de apertura: 08/02/2013

JCRL-IAR
BOO 1302123

México, D.F. a 3 de mayo de 2013

Comisión Federal de Mejora Regulatoria
Blvd. Adolfo López Mateos No. 3025, piso 8
San Jerónimo Aculco
Del. Magdalena Contreras
C.P. 10400 México, D.F.



Por este conducto, con fundamento en lo dispuesto por el artículo 8 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos 47 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, en relación con el anteproyecto citado al rubro, respetuosamente comparecemos para hacer de su conocimiento los comentarios que en hoja adjunta se presentan.

Sin más por el momento, agradezco la atención que sirvan prestar a la presente.

Atentamente

David F. Ramírez

Presidente

PROY-NOM-142 SSA 1/SCFI-2013 – Bebidas Alcohólicas – Especificaciones Sanitarias- Etiquetado Sanitario y Comercial.

Fecha de publicación a consulta pública en el Diario Oficial de la Federación (México): 8 de Marzo de 2013.

Fecha de término de consulta pública: 7 de mayo de 2013.

EI PROYECTO DE NOM 142 SSA1 /SCFI-2013 DICE:	SE PROPONE QUE DIGA:	JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO	RESPUESTA DE LOS COMITES Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario. (COFEPRIS) Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario Información Comercial y Practicas de Comercio (SECRETARIA DE ECONOMIA)
(No se incluyen)	<p>2.10 NMX-V-013-NORMEX-2013 Bebidas Alcohólicas-Determinación del Contenido Alcohólico (Por ciento de Alcohol en Volumen a 293 K) (20°C) (%Alc. Vol.) – Métodos de ensayo (Prueba).</p> <p>2.11 NMX-V-006-NORMEX-2013 Bebidas Alcohólicas - Determinación de Azúcares Reductores Directos y Totales - Métodos de ensayo (Prueba).</p> <p>2.12 NMX-V-050-NORMEX-2010 Bebidas Alcohólicas - Determinación de metales como Cobre (Cu), Plomo (Pb), Arsénico (As), Zinc (Zn), Hierro (Fe), Calcio (Ca), Mercurio (Hg), Cadmio (Cd), por absorción atómica – Método de Ensayo (Prueba).</p>	Es necesario incluir en el capítulo de referencias las Normas Mexicanas de Métodos de Prueba, ya que en el proyecto de Norma que nos ocupa se hace referencia a dichos métodos de prueba.	
<p>3.5 Añejamiento, es el proceso de maduración al que se somete un producto alcohólico por lo menos un año. La capacidad de las barricas en las que se añeja, no debe de ser</p>	<p>3.5 Añejamiento, es el proceso de maduración al que se somete un producto alcohólico por lo menos un año. La capacidad de las barricas en las que se añeja, no</p>	Lo establecido en el proyecto de Norma, se contrapone con la Norma Mexicana NMX-V-001-NORMEX-2012 (BEBIDAS ALCOHÓLICAS DESTILADAS – WHISKY Y WHISKEY	

superior a 600 litros.	debe de ser superior a 700 litros.	– DENOMINACIÓN, ETIQUETADO Y ESPECIFICACIONES) en la cual se especifica que el whisky y whiskey se deberá añejar al menos durante dos años en barricas de roble blanco o encino de una capacidad inferior o igual a 700 litros . En su generalidad, las barricas de whisky tienen una capacidad de 700 litros y se estaría incumpliendo con la NOM-142-SSA1/SCFI-2013.	
8.5 Para la determinación de por ciento de alcohol en volumen a 20° C (293 K) (%Alc. Vol.), el método establecido en el Apéndice normativo A de esta norma.	8.5 Para la determinación de por ciento de alcohol en volumen a 20° C (293 K) (%Alc. Vol.), el método establecido en la NMX-V-013-NORMEX-2013 Bebidas Alcohólicas-Determinación del Contenido Alcohólico (Por ciento de Alcohol en Volumen a 293 K) (20°C) (%Alc. Vol.) – Métodos de ensayo (Prueba).	Con la modificación de este inciso se estaría alineando la inclusión de la Norma Mexicana en cuestión en el capítulo de referencias.	
9.3.7.2.3 Adicionalmente deben ostentar las leyendas “Beber con moderación” y “Prohibida su venta a menores de 18 años”	(Eliminar inciso)	Es importante mencionar que de acuerdo a la Organización Mundial de Comercio (OMC) y con base en lo dispuesto en el Acuerdo Sobre Obstáculos Técnicos Al Comercio (AOTC), un reglamento técnico ¹ es más restrictivo de lo necesario cuando el objetivo perseguido, como puede ser el caso de la protección a la salud a través del etiquetado e información necesarios, puede obtenerse mediante el seguimiento de otras medidas o alternativas que sean menos restrictivas del comercio que el Reglamento propuesto (como el proyecto que nos ocupa) ; habida cuenta que los países miembros de la	

¹ Como se trata del caso de la Norma Oficial Mexicana cuyo proyecto nos ocupa.

		<p>OMC han determinado de forma textual que "...no mantengan los reglamentos técnicos ... si puede lograrse el objetivo de política perseguido mediante otra medida menos restrictiva del comercio." De esta forma, considerando que nuestro país es miembro de la OMC, se puede obtener el mismo objetivo de política sanitaria a través de la inclusión, en el etiquetado de las bebidas alcohólicas, de una sola leyenda precautoria que sea lo suficientemente clara para los consumidores, y que ya se encuentra prevista por el artículo 218 de la Ley General de Salud vigente, en vez de incluir leyendas adicionales que no aportan información relevante complementaria y que hacen más restrictivo de lo necesario el proyecto de Norma Oficial Mexicana.</p> <p>Adicionalmente, no existe una justificación para incluir la última leyenda precautoria, ya que existe una prohibición expresa de expender o suministrar bebidas alcohólicas a menores de edad.</p> <p>Finalmente, el incluir excesivas leyendas precautorias que no aportan información adicional al consumo, genera que la leyenda precautoria exigida por el artículo 218 de la Ley General de Salud pierda importancia, ya que sería demasiada información para el consumidor en la misma etiqueta.</p>	
--	--	--	--

<p>9.3.7.2.4 En las canastillas y cartones de empaque, con excepción de las presentaciones a que se refiere el numeral 10.1.4 las leyendas deberán ostentarse además, en la parte superior y caras laterales no menores de 4 mm.</p>	<p>9.3.7.2.4 En las canastillas y cartones de empaque, las leyendas deberán ostentarse además, en la parte superior y caras laterales, en caracteres no menores de 4mm.</p>	<p>Se señaló el numeral 10.1.4, el cual no aparece en el cuerpo de la Norma.</p>	
<p>15. vigencia La presente norma entrará en vigor con su carácter de obligatoria a los 120 días naturales posteriores a su publicación en el Diario Oficial de la Federación, a excepción del apartado de etiquetado el cual entrará en vigor 180 días naturales después de su publicación.</p>	<p>15. Vigencia La presente norma entrará en vigor con su carácter de obligatoria a los 120 días naturales posteriores a su publicación en el Diario Oficial de la Federación, a excepción del apartado de etiquetado el cual entrará en vigor 360 días naturales después de su publicación.</p>	<p>El plazo para agotar etiquetas de 180 días es insuficiente, ya que las empresas de la industria de bebidas alcohólicas, máxime cuando se trata de importadores, tienen cuantiosos inventarios de producto, de etiquetas y contraetiquetas.</p> <p>Asimismo, es una práctica común en la industria de bebidas alcohólicas, hacer etiquetas en base a proyecciones de corte anual, obteniendo beneficios financieros en el costo de éstas; en consecuencia un período menor a 360 días para modificarlas sería insuficiente para agotar el etiquetado.</p>	
<p>Apéndice A</p>	<p>(Eliminar Apéndice A)</p>	<p>Se solicita eliminar el Apéndice A del Proyecto de Norma en virtud de que el método de prueba que contiene queda incluido en el apartado de referencias, al igual que las otras Normas Mexicanas de Métodos de Prueba.</p>	
<p>(No se incluye)</p>	<p>9.3.6.2 El contenido alcohólico real de los productos que regula esta norma tendrá una tolerancia con respecto a la información contenida en la etiqueta de 0.5 grados en las bebidas fermentadas y de 0.3 grados en las bebidas destiladas</p>	<p>Se solicita que en la Norma revisada se incluya una tolerancia de variación entre el porcentaje de alcohol declarado en la etiqueta y el resultado de un análisis químico.</p> <p>La petición concreta es establecer una tolerancia de variación arriba o abajo, de 0.3 grados de alcohol para el caso</p>	

		<p>de bebidas destiladas y de 0.5 grados de alcohol para bebidas fermentadas.</p> <p>Esta petición de incluir en la Norma 142 una tolerancia de variación de contenido alcohólico arriba o abajo de lo declarado en la etiqueta, se hace ya que en la producción de bebidas alcohólicas, no es factible precisar una graduación alcohólica exacta al 100%, en los productos destilados o fermentados.</p>	
<p>9.3.7.1.1 La lista de ingredientes debe figurar en la etiqueta de las bebidas alcohólicas preparadas, cocteles, licores o cremas y todas aquellas que utilicen ingredientes opcionales y/o aditivos que causen hipersensibilidad, intolerancia o alergia.</p> <p>Se ha comprobado que los siguientes alimentos e ingredientes causan hipersensibilidad y deben declararse siempre:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cereales que contienen gluten: por ejemplo trigo, centeno, cebada, avena, espelta o sus cepas híbridas, y productos de éstos. - Huevo y productos de los huevos, - Cacahuete y sus productos - Soya y sus productos (excepto el aceite de soya). - Leche y productos lácteos (incluida la lactosa), - Nueces de árboles y sus derivados, - Sulfito en concentraciones 	<p>9.3.7.1.1 La lista de ingredientes debe figurar en la etiqueta de las bebidas alcohólicas preparadas, cocteles, licores o cremas y todas aquellas que utilicen ingredientes opcionales y/o aditivos que causen hipersensibilidad, intolerancia o alergia, siempre y cuando se encuentren presente en el producto final con sus características potencialmente alergénicas, o de afectación a las personas con hipersensibilidad al ingrediente o aditivo de que se trate</p> <p>Se ha comprobado que los siguientes alimentos e ingredientes causan hipersensibilidad y deben declararse siempre:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cereales que contienen gluten: por ejemplo trigo, centeno, cebada, avena, espelta o sus cepas híbridas, y productos de éstos. - Huevo y productos de los huevos, - Cacahuete y sus productos - Soya y sus productos 	<p>El numeral 9.3.7.1.1 requiere la inclusión de la lista de ingredientes en varias bebidas alcohólicas, tales como licores, licores de crema, cocteles y aquellas bebidas que utilizan "ingredientes y/o aditivos adicionales que provocan hipersensibilidad, intolerancias o alergias". La lista de tales ingredientes, que "se deben declarar siempre", incluye granos que contengan gluten, huevos y sus productos, y lácteos y sus productos.</p> <p>Es requisito esencial de acuerdo con la Ley Federal de Metrología que la normatividad nacional tenga correlatividad con la normatividad internacional, en ese sentido se precisa que en la Unión Europea ninguna bebida alcohólica que tenga más de 1,2% de alcohol tiene la obligación de indicar sus ingredientes en la etiqueta correspondiente (ver el artículo 16.4 de la Regulación de la UE 1169/2011). Además, si bien la Directiva de la UE 2003/89 introdujo un requisito de declaración de ciertos ingredientes alergénicos en las etiquetas, cuando se incorporen en cualquier alimento,</p>	

<p>de 10 mg/kg o más.</p>	<p>(excepto el aceite de soya).</p> <ul style="list-style-type: none"> - Leche y productos lácteos (incluida la lactosa), - Nueces de árboles y sus derivados, - Sulfito en concentraciones de 10 mg/kg o más. 	<p>también indica que en caso de haberse usado alguno de esos ingredientes en su fabricación pero que ya no estén presentes como tales en el producto final y por lo mismo no sean alergénicos, no será requerida su declaración</p> <p>Después de la presentación de evidencia científica ante la Autoridad de Seguridad Alimentaria Europea, la Directiva de la UE 2007/68 estipuló una exención permanente con respecto a "cereales, nueces y suero utilizados para fabricar destilados o alcohol etílico de origen agrícola, o en la fabricación de bebidas alcohólicas, entre otras." (Nota: se debe incluir en la etiqueta cualquier ingrediente potencialmente alergénico agregado después de la destilación y que no conste en una exención formal.) Por tanto, en estas circunstancias, los cereales, nueces y suero no deben declararse en las etiquetas.</p> <p>En base a la evidencia científica y el proceso de evaluación de la UE, se debe corregir el proyecto de esta norma para que no haya necesidad de colocar en las etiquetas de los productos la información relativa, cuando el ingrediente potencialmente alergénico ya no consta en el producto final.</p>	
<p>9.3.7.3 Bebidas alcohólicas con bajo contenido energético</p>	<p>Eliminar todo este apartado.</p>	<p>El artículo 9.3.7.3 establece como requisito que las bebidas alcohólicas con un "bajo contenido energético" incluyan en las etiquetas una declaración que diga "bajo contenido energético". Al respecto se aclara que en ninguna parte de la Norma que se comenta se establece con precisión</p>	

		que debe entenderse por “Bajo Contenido Energético” No existe un criterio cierto o algún apartado acerca de cuáles productos pueden calificar como de bajo contenido energético ni los criterios para determinar una categoría de bebidas alcohólicas de ese tipo	
--	--	---	--