

Comentarios NOM-142 Destilados La Ideal SA de CV

ignacio parra [ieparra@prodigy.net.mx]

Enviado el: lunes, 06 de mayo de 2013 08:50 a.m.

Para: Cofemer Cofemer

Importancia: Alta

Confidencialidad: Confidencial

Datos adjuntos: Comentarios COFEMER Desti~1.docx (177 KB) ; Comentarios NOM-142 Desti~1.docx (75 KB)

JCRL- IAR
0001302129.

Por este medio, presento nuestros comentarios al proyecto de norma PROY-NOM-142-SSA1/SCFI-2013 – Bebidas Alcohólicas – Especificaciones Sanitarias- Etiquetado Sanitario y Comercial. Publicado para consulta pública en el Diario Oficial de la Federación el 8 de Marzo de 2013. Haciendo valer el derecho que nos otorga el artículo 8 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, estando en tiempo y presentando en forma, respetuosamente comparezco para emitir doce comentarios que anexo a la presente correo.

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

Atentamente

Sr. José Esteban Lozano Perea

Apoderado Legal

Destilados La Ideal, S.A. de C.V.



México, D.F. a 06 de mayo de 2013

Comisión Federal de Mejora Regulatoria (COFEMER)

Lic. Virgilio Andrade Martínez

Por este medio, presento nuestros comentarios al proyecto de norma PROY-NOM-142-SSA1/SCFI-2013 – Bebidas Alcohólicas – Especificaciones Sanitarias- Etiquetado Sanitario y Comercial. Publicado para consulta pública en el Diario Oficial de la Federación el 8 de Marzo de 2013. Haciendo valer el derecho que nos otorga el artículo 8 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, estando en tiempo y presentando en forma, respetuosamente comparezco para emitir doce comentarios que anexo a la presente carta.

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

Atentamente

Sr. José Esteban Lozano Perea

Apoderado Legal

Destilados La Ideal, S.A. de C.V.

Aldama No 220 Col. Guerrero, México, D.F. C.P. 06035

Tel. (55) 1988-3458 destilados@destilados.mx

1.- Definición del termino Acuerdo punto 4.1

El punto 4.1 refiere que, cuando en esta norma se haga referencia a Acuerdo, se entenderá:

Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.

Así en el punto 5.10.1 refiere que “En la elaboración de los productos objeto de esta norma se podrán utilizar únicamente los aditivos y coadyuvantes establecidos en el Acuerdo”.

Se debe de señalar puntualmente que entidad determina los aditivos y coadyuvantes, si es la Secretaria de Salud a través de la COFEPRIS o es un Anexo a la presente Norma y/o donde podrá ser consultados.

Esto con fundamento en la “Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas mexicanas” NMX-Z-013/1-1977 en los puntos:

1.3 Uniformidad en la terminología:

Se debe mantener uniformidad dentro de la misma norma, en series de normas y con normas anteriores, cuando esto proceda, por ejemplo:

1.3.1 Debe usarse un término único cuando siempre se refiera a un concepto dado.

1.3.2 Debe usarse la misma redacción y presentación para fragmentos análogos del texto.

3.3.1 Terminología

- Cada término de esta relación debe ser acompañado por su correspondiente definición.
- Este elemento debe distinguirse del elemento 3.2.6, el cual da las definiciones necesarias sólo para el entendimiento de la norma que las contiene y generalmente se refiere a términos que tengan una acepción específica en la norma.
- En la preparación de las normas referidas a terminología normalizada, se deben tomar en cuenta los avances obtenidos en la terminología básica oficial.

5 DETALLES DE REDACCION

Los textos de las normas deben ser claros, precisos y concisos.

Así mismo con fundamento en el Artículo 51-A de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y el Artículo 46 inciso V Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, que a la letra dice: Se podrán emitir aclaraciones a la norma mexicana cuando se requiera una corrección a la misma, siempre y cuando no se altere su contenido técnico.

Lo antes expuesto se fundamenta en:

1. Ley Federal sobre Metrología y Normalización, Artículo 54 y 60 fracciones II, III, IV, VI, VII, VIII, IX.
2. Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, Artículo 54 y 60 fracciones II, IV, VI.
3. Y en concordancia a todo lo expuesto.

2.- Corrección a la Definición 3.1 Abocado o Abocamiento

La definición dada en el punto 3.1 es ambigua al señalar “la Secretaría”, pensamos que se refiere a la Secretaría de Salud. Además consideramos que se deben de contemplar los procedimientos específicos para la adición de los aditivos permitidos, proponemos la siguiente definición:

3.1 Abocado o Abocamiento. Procedimiento para suavizar el sabor de las bebidas alcohólicas mediante la adición de aditivos permitidos por la Secretaría de Salud, por uno o más de los siguientes procedimientos específicos: Mezcla, infusión, maceración, digestión, percolación, y redestilación, en presencia de diversos materiales inocuos de procedencia vegetal o animal.

3.- Abocado o abocamiento y uso de extracto de roble o encino, podría considerarse adulteración o contaminación.

El termino adulteración se define “Cuando haya sufrido tratamiento que disimule su alteración, se encubran defectos en su proceso o en la calidad sanitaria de las materias primas utilizadas”.

La utilización de extractos de roble o encino naturales permitidos por la Secretaría de Salud para Abocado o Abocamiento por ser extractos naturales provenientes de la madera, se podría entender como una Adulteración ó Contaminación ya que sin pasar la Bebida Alcohólica por contacto directo con madera y/o barrica se está proveyendo de características sensoriales que no fueron aportadas directamente por el contacto, es más, se está encubriendo defectos en su proceso o en la calidad sanitaria de las materias primas utilizadas, dando una percepción sensorial artificial a la bebida alcohólica sin haber tenido contacto con recipientes de madera.

La maduración y el añejamiento por contacto de la bebida alcohólica con madera, permite conferir características únicas y distintivas a las bebidas alcohólicas, como señala los puntos 3.5 y 3.20 de la presente norma y que también son señaladas en múltiples Normas Oficiales Mexicanas (NMX) y Normas Mexicanas (NOM).

Propuesta:

Deberá de prohibirse para el Abocado o Abocamiento la utilización de extractos de roble o encino permitidos por la Secretaría de Salud, ya que estos pueden ser considerados como una

Adulteración ó Contaminación para bebidas alcohólicas realmente **Maduradas o Añejadas en Barrica o Recipientes de Madera**. Y solo debería ser utilizado los extractos de roble o encino para la realización de correcciones a los productos **Añejados en Barrica o Recipientes de Madera**. De otra forma habría ambigüedad en las definiciones, quedando el riesgo de ser considerados como una **Adulteración ó Contaminación** en la presente Norma.

4.- Revisión de congruencia entre Referencias de Normas

El punto 9.3.1.1 señala que el nombre o la denominación genérica del producto preenvasado debe corresponder con la establecida en la NMX-V-046-NORMEX-2009. Mencionada en el apartado de referencias; en ausencia de éstos, puede indicarse el nombre de uso común, o bien, emplearse una descripción de acuerdo a las características básicas de la composición y naturaleza del producto, que no induzca a error o engaño al consumidor.

Cabe señalar que hay normas NOM y NMX que no Refieren el presente punto en su Norma, como ejemplo tenemos la norma del Tequila NOM-006-SCFI-2012, no contemplan en sus Referencias la NMX-V-046-NORMEX-2009. Por lo que deberá de haber una revisión exhaustiva a las Normas Oficiales Mexicanas (NMX) y Normas Mexicanas (NOM) para que haya congruencia y reciprocidad con lo que se señala en la presente Norma.

5.- Eliminación del punto 5.8

El punto 5.8 del Proyecto de NOM se establece que las bebidas alcohólicas, para ser consideradas con bajo contenido energético deben reducir el mismo, al menos, en un 24% con relación al contenido energético de la bebida alcohólica original.

Consideramos que se debe de eliminar este punto 5.8 ya que este tipo de Bebida Alcohólica no aparece referenciado en ninguna Norma Oficial Mexicana (NMX) y/o Norma Mexicana (NOM), es más, no está definido en la normatividad vigente un método de elaboración permitido, o de verificación, o de prueba, para su realización, por lo que su inserción en la presente Norma generaría confusión en el productor y un engaño al consumidor, con leyendas falsas en cuanto si un producto es de bajo contenido energético o no. Esto con fundamento en el artículo 32 de la Ley Federal de Protección al Consumidor, señala que:

“La información o publicidad relativa a bienes, productos o servicios que se difundan por cualquier medio o forma, deberán ser veraces, comprobables y exentos de textos, diálogos, sonidos, imágenes, marcas, denominaciones de origen y otras descripciones que induzcan o puedan inducir a error o confusión por engañosas o abusivas...”

6.- Tolerancia Grado Alcohólico

Hace unos meses se tipificó como delito grave en el Código Penal y la Ley de Salud la adulteración de bebidas alcohólicas, entre ellas está considerada la cantidad expresada en la etiqueta en % Alcohol en Volumen vs la cantidad real que pueda tener la bebida alcohólica en % Alcohol en Volumen.

Consideramos que debería de haber una tolerancia de más o menos 0.5 % Alcohol en Volumen, ya que hay múltiples factores que interfieren y justifican la falta de exactitud en el % Alc. Vol. de un producto, entre ellas están: el diferencial de temperatura en el tanque de formulación y/o corrección, la dificultad en la homogenización de grandes volúmenes de producción, en el caso de los vinos siempre se encuentran evolucionando ya sea en fermentación láctica o maloláctica lo que no permite tener un grado alcohólico estable, entre muchos otros factores que influyen en la determinación exacta del % Alc. Vol.

Por lo que consideramos se debe considerar una tolerancia para las bebidas alcohólicas embotelladas de + 0.5 % Alcohol en Volumen a 20 °C, por todo lo antes expuesto.

7.- Especificar en el Etiquetado la procedencia y cantidad de los Azúcares utilizados en Bebidas Alcohólicas

En la Norma NMX-V-046-NORMEX-2009 Bebidas Alcohólicas – Denominación, Clasificación, Definiciones y Terminología. Esta norma define la denominación y clasificación de las Bebidas Alcohólicas de acuerdo a la procedencia de los azúcares fermentados y/o destilados y/o preparados.

La presente Norma busca dar seguridad al consumidor al estar bien informado mediante un correcto etiquetado, para que tome una decisión de compra razonada. Ya que es un derecho para el consumidor y una obligación para el productor y para la autoridad, informar al consumidor de los ingredientes que componen la Bebida Alcohólica que adquiere, y por consecuencia este tenga la libertad de elegir libre y razonadamente la compra de la Bebida Alcohólica que adquiere.

Existen en el comercio bebidas como el Tequila que no es 100% Agave y el Mezcal Tipo II, donde sus Normas permiten el uso de otros azúcares para su elaboración, para el caso de:

Tequila: La Norma del Tequila NOM-006-SCFI-2012 define que el 51% de los azúcares debe ser de Agave de la especie tequilana weber variedad azul, el otro 49% de azúcares es enriquecido y mezclado con otros azúcares. (Nota: No se especifica su origen).

Mezcal Tipo II: La norma del Mezcal NOM-070-SCFI-1994 define que se podrá adicionar hasta un 20% de otros azúcares. (Nota: No se especifica su origen).

Ya que la presente norma tiene la finalidad de normar las especificaciones de etiquetado sanitario y comercial de las Bebidas Alcohólicas, se debe de definir en el etiquetado la procedencia de los azúcares fermentables de la Bebida Alcohólica, esto con la finalidad de cumplir con la presente Norma con fundamento en los puntos 3.2 **Aditivo alimentario**, 3.10 **Coadyuvante de elaboración**, 3.15 **Ingrediente**, que piden sean referidos todos los ingredientes que componen la Bebida Alcohólica, ya que de lo contrario podría haber confusión o ambigüedad con los puntos 3.3 **Adulteración** o 3.12 **Contaminación**. Además de cumplir con los puntos 9.3.7.1.3 los ingredientes deben declararse por orden cuantitativo decreciente, y 9.3.8 referente a la Información comercial.

Lo más importante es que al señalar en el etiquetado la procedencia de los azúcares de las Bebidas Alcohólica fermentadas y destiladas, sea el consumidor informado y razonado, sea quien tome una decisión de compra.

Ponemos como ejemplo, de un Tequila que no es 100% agave: Siguiendo la proporción autorizada en la norma del Tequila tendría un 51% Agave Azul y el restante 49% de azúcares de Melaza (principal ingrediente utilizado en la industria del Tequila) esta Bebida Alcohólica efectivamente cumple con la norma del Tequila. Pero si se informara al consumidor fehacientemente sabría que está comprando 51% de destilado de agave azul y 49% de destilado de caña, esta información no se expresa en la etiqueta y se engaña a el consumidor por no estar informado de lo que está consumiendo.

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. 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 y de acuerdo a las políticas gubernamentales en contra de la obesidad y la diabetes, se debería de considerar en el etiquetado señalar la cantidad de azúcar y/o carbohidratos que contiene la bebida alcohólica, a fin de coadyuvar con las campañas gubernamentales informando el consumo calórico por adición de azúcares y la procedencia de los mismos.

8.- Leyendas Precautorias

Es importante señalar las funciones y responsabilidades de todos los involucrados en la elaboración, comercialización distribución y venta, y consumo de las Bebidas Alcohólicas:

IMPI: Proteger la propiedad industrial.

COFEPRIS: Asegurar la inocuidad de los productos.

DGN: Expedir normas obligatorias de producción y venta.

PROFECO: Verificar cumplimiento de las normas y evitar engaño al consumidor.

SAT: Asegurar el pago de impuestos.

FABRICANTE: Proveer productos de calidad, que cumplan con las normas.

COMERCIALIZADOR: Comercializar productos originales y de calidad, garantizando la seguridad de las Bebidas Alcohólicas que vende al consumidor de acuerdo a las normas.

CONSUMIDOR: Tiene el derecho y la obligación de cuidar la cantidad y calidad de lo que toma. La forma de beber es responsabilidad única y exclusiva del consumidor.

Adicionar leyendas precautorias en la etiqueta como las propuestas en el punto 9.3.7.2.3 consideramos que no generara en el consumidor un cambio en el hábito de consumo o moderación. Únicamente saturara de información la etiqueta sin tener un impacto real en el consumidor o comercializador.

Consideramos que las instituciones gubernamentales les competen las campañas de educación y concientización para evitar la ingestión excesiva de Bebidas Alcohólicas.

El productor consiente de su responsabilidad entrega un producto de calidad, es decisión del consumidor la decisión de consumo responsable.

9.- Adición de nuevas Definiciones

Esta Norma que es de carácter general para las Bebidas Alcohólicas define el término Adulteración, por lo que es indispensable definir otros términos usados en múltiples Normas Oficiales Mexicanas (NMX) y Normas Mexicanas (NOM), que son práctica común, pero que no se encuentran definidos en la normatividad, y que podrían confundirse a la luz de la definición de Adulteración, nos referimos a la mezcla de alcoholes, entre otras definiciones, explico:

Esta práctica se da al tener que corregir lotes de producción de bebidas maduras y añejadas en diferentes recipientes de madera, que por sus características unitarias propias de cada barrica (tipo de madera, tostado de la barrica, vida de la barrica, bebidas añejadas con anterioridad, etc.) aportan diferentes matices sensoriales a la bebida alcohólica, los cuales por fines comerciales deben de ser homogenizados, a través de la mezcla de alcoholes del mismo origen pero con diferente tiempo de maduración o añejamiento (llamada a esta operación Blend o Mezcla), para dar a la bebida alcohólica el carácter distintivo de la marca comercial, comúnmente llamado Bouquet (Búque). Aroma y sabor particular de una bebida alcohólica adquirido mediante la maduración o añejamiento, esta corrección de una bebida alcohólica con mezclas de alcoholes del mismo producto, está permitida pero no está definida en la normatividad.

Por poner un ejemplo, se tiene la norma del Tequila NOM-006-SCFI-2012 la cual define en los puntos:

4.26 Mezclas en frío. 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.

Refiriendo en el punto 4.36 que no están permitidas las mezclas en frío. Esto contrasta al permitir la mezcla de alcoholes del mismo origen, como se señala en los puntos:

4.36.2 Tequila joven u oro

También se denomina Tequila joven u oro al producto resultante de la mezcla de tequila blanco con alguno de los ingredientes previstos en el numeral 4.1 lo que se conoce como abocamiento.

4.36.3 Tequila reposado

El resultado de las mezclas de Tequila reposado con Tequilas añejos o extra añejos, se considera como Tequila reposado.

4.36.4 Tequila añejo

El resultado de las mezclas de Tequila añejo con Tequila extra añejo se considera como Tequila añejo.

Esta práctica de mezclar bebidas alcohólicas del mismo origen, se da en otras Normas como el Mezcal, Brandy, Ron, entre otras muchas normas NOM y NMX. Y se refieren como “Mezclas de producto” y a la letra señalan:

Joven u oro. El resultado de las mezclas de producto blanco con reposado y/o añejo se considera como joven u oro.

Reposado. El resultado de las mezclas de producto reposado con añejos, se considera como reposado.

Quisiéramos señalar que realizando una revisión de las “Definiciones” de la presente Norma, no se encuentra ninguna referencia a los términos antes señalados, los cuales son importantes definir ya que al tener la definición de Adulteración en el cuerpo de la presente Norma y que

está haya sido aprobada en la Ley de Salud y en el Código Penal, con consecuencias corporales como la pérdida de la libertad, no puede haber ambigüedad o definiciones poco claras en la presente Norma que es de carácter general para las Bebidas Alcohólicas.

En la Norma NMX-V-046-NORMEX-2009 Bebidas Alcohólicas – Denominación, Clasificación, Definiciones y Terminología, encontramos términos como:

6.55 Encabezado: Adición de aguardiente de uva y/o alcohol etílico a un vino generoso.

6.81 Mezclas en frío: Proceso mediante el cual se efectúa la mezcla de bebidas alcohólicas de diferente origen.

Solicitamos se adicionen a las Definiciones de la presente Norma, los siguientes términos:

- 1. Mezclas de Producto: Proceso mediante el cual se efectúa la mezcla de bebidas alcohólicas del mismo origen.**
- 2. Mezclas en Frío: Proceso mediante el cual se efectúa la mezcla de bebidas alcohólicas de diferente origen.**
- 3. Encabezado: Adición de bebidas alcohólicas de mayor graduación pudiendo o no ser del mismo origen.**
- 4. Bouquet (Búque): Aroma y sabor particular de una bebida alcohólica adquirido mediante la maduración o añejamiento.**

Los términos de referencia antes citados, en la práctica se usan, sin estar definidos como tales en la normatividad.

Es de suma importancia aclarar que la mala definición o clasificación de la Terminología, puede causar equivocaciones y errores, que contravienen lo señalado en la propia norma, las normas complementarias, y las normas derivativas. Pudiendo considerarse por lo señalado en el punto 3.3 como una Adulteración, ya que se encubran defectos en el proceso al hacer mezclas de producto.

Todo lo expuesto se fundamenta en la “Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas mexicanas” NMX-Z-013/1-1977 en los puntos:

1.3 Uniformidad en la terminología:

Se debe mantener uniformidad dentro de la misma norma, en series de normas y con normas anteriores, cuando esto proceda, por ejemplo:

1.3.1 Debe usarse un término único cuando siempre se refiera a un concepto dado.

1.3.2 Debe usarse la misma redacción y presentación para fragmentos análogos del texto.

3.3.1 Terminología

- Cada término de esta relación debe ser acompañado por su correspondiente definición.
- Este elemento debe distinguirse del elemento 3.2.6, el cual da las definiciones necesarias sólo para el entendimiento de la norma que las contiene y generalmente se refiere a términos que tengan una acepción específica en la norma.
- En la preparación de las normas referidas a terminología normalizada, se deben tomar en cuenta los avances obtenidos en la terminología básica oficial.

5 DETALLES DE REDACCION

Los textos de las normas deben ser claros, precisos y concisos.

7 CONCORDANCIA CON NORMAS INTERNACIONALES

Debe establecerse la concordancia de la Norma con otra u otras Normas Internacionales de reconocimiento internacional.

Así como con fundamento en el Artículo 46 inciso V Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, que a la letra dice: Se podrán emitir aclaraciones a la norma mexicana cuando se requiera una corrección a la misma, siempre y cuando no se altere su contenido técnico.

También con base en el Artículo 51-A de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, en el numeral II especifica el tomar como base las normas internacionales, salvo que las mismas sean ineficaces o inadecuadas para alcanzar los objetivos deseados y ello esté debidamente justificado. Así en el numeral III especifica que deben estar basadas en el consenso de los sectores interesados que participen en el comité. Haciendo referencia:

- Para que las normas elaboradas por los organismos nacionales de normalización, y excepcionalmente las elaboradas por otros organismos, cámaras, colegios de profesionistas, asociaciones, empresas, dependencias o entidades de la administración pública federal, se puedan expedir como normas mexicanas, deben cumplir con los requisitos establecidos en esta Sección, en cuyo caso el secretariado técnico de la Comisión Nacional de Normalización publicará en el Diario Oficial de la Federación la declaratoria de vigencia de las mismas, con carácter informativo.
- La revisión, actualización o cancelación de las normas mexicanas deberá cumplir con el mismo procedimiento que para su elaboración, pero en todo caso deberán ser revisadas o actualizadas dentro de los 5 años siguientes a la publicación de la declaratoria de vigencia, debiendo notificarse al secretariado técnico los resultados de la revisión o actualización. De no hacerse la notificación, el secretariado técnico de la Comisión Nacional de Normalización ordenará su cancelación.

Con fundamento en lo antes expuesto, y en el Artículo 42 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, hacemos referencia a la normatividad de la Comisión de la Comunidad Europea, para complementar y/o fundamentar nuestro comentario:

REGLAMENTO (CE) No 606/2009 DE LA COMISIÓN de 10 de julio de 2009 que fija determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) no 479/2008 del Consejo en lo relativo a las categorías de productos vitícolas, las prácticas enológicas y las restricciones aplicables.

Artículo 7

Definición de mezcla

A tenor del artículo 32, párrafo segundo, letra d), del Reglamento (CE) no 479/2008, se entenderá por «mezcla» la combinación de vinos o mostos de uva de diferentes procedencias, de diferentes variedades de vid, de diferentes años de cosecha o de diferentes categorías de vino o de mosto.

Artículo 8

Condiciones generales aplicables a la combinación y la mezcla

Solo podrán obtenerse vinos mediante combinación o mezcla si los componentes de dicha combinación o mezcla reúnen las características previstas para poder obtener vino y se ajustan a las disposiciones del Reglamento (CE) no 479/2008 y del presente Reglamento.

Artículo 11

Condiciones generales aplicables a las operaciones de aumento artificial del grado alcohólico natural y a las operaciones de acidificación y de desacidificación de productos distintos del vino.

Las operaciones contempladas en el anexo V, letra D, punto 1, del Reglamento (CE) no 479/2008 deberán efectuarse de una sola vez. No obstante, los Estados miembros podrán prever la posibilidad de que algunas de dichas operaciones se realicen en varias fases cuando esta forma de proceder permita una mejor vinificación de los productos considerados. En tal caso, los límites previstos en el anexo V del Reglamento (CE) no 479/2008 se aplicarán a la operación en su conjunto.

Cabe señalar que el motivo de las Normas Mexicanas es el desarrollo de la calidad de los productos, y que el Reglamento Federal sobre Metrología y Normalización, define que se podrán emitir aclaraciones a las normas mexicanas.

Por lo antes expuesto, solicitamos al Comité con fundamentado en:

1. Ley Federal sobre Metrología y Normalización, Artículo 54 y 60 fracciones II, III, IV, VI, VII, VIII, IX.
2. Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, Artículo 54 y 60 fracciones II, IV, VI.
3. Y en concordancia a todo lo expuesto.

10.- Métodos In-situ de Verificación y Comprobación de Adulteración

Somos conscientes que muchas bebidas que se comercializan en canales formales e informales de comercialización, son bebidas adulteradas, pero también somos conscientes que la adulteración se presenta principalmente por la reutilización de botellas, que son rellenas con productos de dudosa calidad. El problema que no se ataca, es que la presente norma no toma en cuenta que la Adulteración se hace presente en los canales de comercialización, no son los productores quien realizan esta práctica, es en los comercios donde debería de realizarse verificaciones in-situ del producto.

La PROFECO se basa en el marco normativo vigente, pero este no contempla métodos de verificación y prueba in-situ en los comercios.

Además hay que señalar que el Consejo Regulador del Tequila solicito un apartado en la presente Norma “de la autenticidad de las bebidas alcohólicas” lo anterior para coadyuvar a solventar la problemática de adulteración de bebidas alcohólicas. Pero este busca garantizar que los fabricantes de bebidas alcohólicas se preocupen por la autenticidad de las bebidas que elaboren. Haciendo referencia a diferentes normas NMX-V-004-NORMEX-2005 y NMX-V-005-NORMEX-2012, NMX-V-027-NORMEX-2009, NMX-V-046-NORMEX-2009, NOM-051-SCFI/SSA12010. **Pero estos son métodos de verificación y prueba que necesitan sofisticados equipos y personal capacitado para su realización, no proponen ningún método de verificación in-situ en el comercio que es donde se presenta el producto Adulterado.**

Consideramos que la presente norma no contemplan los avances tecnológicos en la materia y dejan de lado técnicas probadas a nivel mundial en contra de la **Adulteración** de Bebidas Alcohólicas, mismas que proponemos sean consideradas como **Método de Prueba y Verificación** para las Bebidas Alcohólicas que se comercializan directamente en el comercio que es donde se presenta la **Adulteración**.

La Ley Federal de Protección al Consumidor, señala:

ARTÍCULO 94.- *Las comprobaciones de calidad, especificaciones o cualquier otra característica, se efectuarán conforme a las normas oficiales mexicanas; a falta de éstas, conforme las normas mexicanas o a los métodos o procedimientos que determinen la Secretaría o la dependencia competente del Ejecutivo Federal, previa audiencia de los interesados.*

ARTÍCULO 104.- *De las comprobaciones que se efectúen como resultado de las visitas de verificación se expedirá un acta en la que se hará constar:*

III. El método o procedimiento empleado, el cual deberá basarse en una norma.

Cabe mencionar que las bebidas alcohólicas se analizan tradicionalmente mediante métodos sensoriales o por cromatografía de gases. Ambas metodologías analíticas son lentas y caras, por lo que requieren métodos rápidos que cumplan con las condiciones de repetibilidad, exactitud y reproducibilidad.

Presentamos tres técnicas podrían ser utilizadas para la detección de Adulteraciones en Bebidas Alcohólicas in-situ en el Comercio:

1era. Espectroscopía de Absorción (Técnica presentada en la MIR del Tequila)

Hay diferentes formas de Adulteración; entre las más comunes podemos citar la sustitución del líquido original por otro de menor calidad, o su dilución con agua. También existe el caso en que la bebida se elabora con alcohol saborizado y color artificial.

Actualmente, la técnica química que más se usa para determinar con certeza si una bebida alcohólica ha sido o no adulterada es la cromatografía, la cual consiste en la separación de los componentes del líquido para detectar el elemento ajeno a la fórmula original.

Sin embargo, para realizar una prueba objetiva de adulteración mediante la cromatografía, se requiere de instrumentos sofisticados y personal especializado, sin contar que el estudio demanda la preparación de una muestra. En este sentido, existe la necesidad de buscar métodos alternativos que permitan determinar in-situ del canal de comercialización y en un tiempo razonable, si una bebida obtenida directamente de la botella ha sido adulterada.

El Centro de Investigaciones en Óptica, se propuso desarrollar una prueba alternativa, la cual debería ser rápida, confiable y susceptible de realizarse in situ. Para ello, se llevaron a cabo una serie de experimentos con diversas técnicas espectroscópicas.

Mediante los resultados obtenidos con la espectroscopía de absorción se puede determinar si una botella ha sido o no adulterada, basta con obtener el espectro de absorción de una muestra proporcionada por el fabricante y compararla con una botella de la misma marca que se haya comprado en canal de comercialización.

La confiabilidad de esta prueba se basa en el hecho de que todas las bebidas alcohólicas genuinas, presentan características semejantes en su espectro de absorción, mismas que estarían ausentes en las bebidas adulteradas.

La espectroscopía de absorción en el UV-VIS, se usa como una técnica alternativa a los métodos de química analítica para determinar la adulteración en cualquier bebida alcohólica y, aunque no ofrece resultados cuantitativos como la cromatografía, sí brinda una fácil implementación, ya que no requiere instrumentos complejos, preparación de muestras, ni personal especializado. Esto permite que la prueba se realice in situ en el comercio y en poco tiempo, con un instrumento portátil.

Esta investigación forma parte del proyecto Caracterización óptica del tequila y otras bebidas alcohólicas, que se desarrolla con la Dirección de Vinculación del Centro de Investigaciones en Óptica, CONACYT.

Fuente: BARBOSA GARCÍA, Oracio; Marco Antonio MENESES NAVA; Enrique LANDGRAVE MANJARREZ; José Luis MALDONADO RIVERA; Gabriel RAMOS ORTÍZ y Juan Luis PICHARDO MOLINA. La luz, una opción para identificar el tequila adulterado. Revista Ciencia y Desarrollo, Junio 2006, vol. 32, no.196. p. 24-29. ISSN: 0185-0008

2da. E-NOSE

Nariz electrónica (*e-nose*) destaca por su alta sensibilidad, rapidez, bajo costo y una mínima, o ninguna, preparación de la muestra. Las primeras narices electrónicas aparecieron en el mercado en la década de los noventa y hasta el momento presente han tenido una amplia aplicación en el análisis y caracterización de alimentos (es utilizada esta técnica por la NASA).

La nariz electrónica surgió con el propósito de desarrollar un instrumento capaz de imitar la nariz humana y proporcionar información sensorial rápida y objetiva. Esta técnica consiste en la introducción de una fracción del producto en un sistema de detección, que genera un conjunto de señales que contienen información sobre la composición volátil de la misma. Este conjunto de señales es como una “huella dactilar” de la muestra analizada en su conjunto. Cuando se analizan varias muestras, se genera una matriz de datos que es posteriormente tratada mediante técnicas quimiométricas con el objetivo de comparar muestras en función de su composición volátil y así poder discriminarlas según su origen, variedad, pureza, maduración y otras propiedades.

Aunque la nariz electrónica se utiliza fundamentalmente para obtener información cualitativa, también se puede usar con finalidades cuantitativas mediante técnicas de calibración multivariante. Las narices electrónicas clásicas estaban basadas en sensores de gases, mientras que las modernas utilizan espectrómetros de masas. El uso de espectrómetros de masas presenta ciertas ventajas con respecto a los sensores de gases, ya que muchos componentes presentes como el etanol, pueden interferir con los sensores de gases.

3era. Flavorímetro

Técnica que usa la nariz electrónica y paladar artificial. Puede captar y clasificar miles de olores y sabores en tiempo real sincronizadamente. La idea fue incubada y ya está patentando en Europa y los Estados Unidos. “Combina nariz con lengua, detecta las propiedades del olor y del gusto en forma simultánea, sin la necesidad de oler por un lado y gustar por otro”. Así, el Flavorímetro brinda información acerca de dos atributos en vez de uno, tiene más capacidad y da mayor seguridad en los resultados para detectar bebidas adulteradas, ya que genera un perfil por cada marca de producto.

Todos estos métodos señalados sirven para la determinación de la autenticidad de las bebidas alcohólicas a través de verificadores “in situ”, garantizando que el producto elaborado cumpla con las Normas. **Es una realidad que debe de considerarse métodos de comprobación, verificación, prueba y evaluación, posteriores a la producción, siendo necesario verificar en los comercios la autenticidad de las botellas que se comercializan,** ya que la PROFECO asegura que 30% de las bebidas alcohólicas que se venden en el país son adulteradas, por reutilizar y rellenar botellas de marcas reconocidas, con bebidas adulteradas. **No siendo las botellas y etiquetas una garantía de autenticidad.**

Concluyendo: La tecnología es una aliado en la batalla de las bebidas Adulteradas, esperamos sean tomadas en cuenta estas técnicas a fin de tener Métodos de Verificación y Comprobación de Adulteración In-situ en el Comercio, que den seguridad al consumidor, fabricantes y comercializador, siendo una herramienta imparcial, veraz, rápida y de bajo costo, cumple con condiciones de repetibilidad, exactitud y reproducibilidad para la toma de decisiones de la autoridad y seguridad del consumidor.

11.- Etiquetado Internacional para productos embotellados fuera de la Denominación de Origen

En México se tienen 5 Denominaciones de origen para bebidas alcohólicas, estas son: Charanda, Bacanora, Sotol, Tequila, Mezcal. De las cinco Denominaciones de Origen (D.O.) para Bebidas Alcohólicas, únicamente tres consideran el embotellado de origen (zona de producción), esta son: Charanda, Bacanora, Sotol.

El Mezcal además del embotellado de origen, contempla que pueda ser embotellado fuera de la Denominación de Origen, pero siempre dentro del territorio nacional y con supervisión de su Consejo Regulador.

La excepción es la Denominación de Origen Tequila que contempla que puede ser embotellado fuera de la Denominación de Origen, es más, fuera del territorio nacional. Cabe señalar que es la única denominación del mundo que permite el embotellado fuera de la zona de producción de la D.O.

El problema se presenta ya que las Normas Oficiales Mexicanas (NOM) como el Consejo Regulador del Tequila (CRT) no puede tener jurídicamente facultades extraterritoriales (fuera del territorio nacional), ya que es competencia única y exclusiva de la normatividad y jurisdicción del país donde se vaya a embotellar. Por lo que queda en letra muerta la Denominación de Origen al no poder tener alcance la NOM del Tequila ni el órgano regulador que es el CRT fuera de nuestras fronteras.

Consideramos que en el cuerpo de la presente Norma se debería normar que pare que en el caso de la comercialización de Tequila a granel fuera del territorio nacional, se deberá señalar en el etiquetado del producto final, una leyenda precautoria que señale que es embotellado fuera del territorio mexicano y fuera de la Denominación de Origen:

“Embotellado fuera de la Denominación de Origen Tequila”.

Adicionalmente se deberá de señalar en el etiquetado que:

- 1.- En el caso de Tequilas que no sea 100% agave, deberá de señalar los azúcares que fueron utilizados y su porcentaje de composición (ya que la mezcla en frío está prohibida) y sea el consumidor informado quien tome una decisión de compra razonada.
- 2.- Consideramos que como el Tequila al ser elaborado con Agave Tequilana Weber Variedad Azul, debería este, señalarlo en el etiquetado, haciendo referencia al vocablo "100% Agave Azul", destacando de forma notoria y clara, que solo será utilizado el Agave Azul que se cultiven dentro

de la Denominación de Origen. Atributo que lo hace único y distintivo, el cual se debería de explotar internacionalmente.

Contribuir a dar certidumbre al consumidor, al mostrar la información de la Categoría, de la procedencia de los azúcares, y del embotellado de origen, ayudara a que el consumidor tome de forma consiente y razonada una decisión de compra, sin sentirse engañado por el desconocimiento de la normatividad, de las categorías de Tequila, la procedencia de la materia prima, entre otras muchos puntos. La implementación de un etiquetado más preciso para los Tequilas embotellados fuera del territorio nacional daría certidumbre y credibilidad al Tequila.

12.- Uso de Viruta y Micro-oxigenación para maduración y añejamiento

Actualmente la palabra barrica o tonel, evoca al proceso de maduración o añejamiento; Pero estos recipientes, no se inventaron para este fin, sino para el transporte de productos líquidos o sólidos.

En la actualidad la barrica cumple con dos objetivos: el aporte de elementos (sabor, color y olor) y la oxidación del alcohol que suaviza y matiza la Bebida Alcohólica.

Cabe destacar que años atrás, la discusión que se tenía en la normatividad mexicana, era si se permitía o no, el cepillado de las barricas usadas y posterior tostado. Situación que se presentó por la falta de disponibilidad y los costos de la barrica (crisis económica).

Consideramos que la normatividad mexicana se está quedando rezagada a los avance tecnológicos a nivel mundial, entre ellos esta permitir el uso de la viruta de roble y la micro-oxigenación para la maduración y añejamiento de Bebidas Alcohólicas.

Esta práctica se lleva a cabo en la industria de Bebidas Alcohólicas, ya que no es negada, pero también hay que señalar que no está normada.

Tradicionalmente se coloca las Bebidas Alcohólicas dentro de la Barrica o Recipiente de Madera, para lograr el aporte de la madera y la oxidación del alcohol. Ahora a nivel mundial se coloca la Bebida Alcohólica dentro de un recipiente de Acero Inoxidable, en el cual se introduce la viruta de roble y a través de un micro-difusor se inyecta aire para lograr la oxidación, esto permite ahorros de los insumos, mayor control en los procesos, mayor productividad y rentabilidad, entre muchas otras ventajas.

Actualmente tanto la Unión Económica Europea, Estados Unidos, Australia, Chile, Argentina, Sudáfrica y Nueva Zelanda, tienen normado y regulado el uso de virutas de roble y micro-oxigenación para la elaboración de los vinos y bebidas destiladas, y es utilizado y regulado en todas las zonas vitivinícolas del mundo.

Las crisis son oportunidades de cambio, la actual crisis financiera, el crecimiento en el consumo de bebidas alcohólicas ha llevado a una sobre demanda de barricas a nivel internacional, encareciendo el precio tanto de la barrica nueva como usada, además la conciencia ecológica y

social por el uso responsable de los árboles, y por supuesto la productividad con el binomio precio-calidad, así como, la aceptación a nivel mundial de este proceso, y sobre todo la excelente calidad de los productos que se logran, dan amplias ventajas al uso de la Viruta sobre la Barrica. Las crisis son: oportunidades para los visionarios, y problemas para los tradicionalistas.

Fundamentamos nuestro dicho en la normatividad internacional:

1.- Las resoluciones de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV), que son de carácter general en la Unión Económica Europea, para los veinticinco países miembros, los cuales también aprobaron su reglamento el uso de Viruta.

- El Codex Enológico Internacional (OIV) define como “Trozos de madera roble”, de acuerdo a la resolución OENO 3/2005.
- La Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) de acuerdo a la resolución OENO 406-2011 define la “Determinación del tamaño de los trozos de madera de roble mediante tamizado”.

2. El Instituto Nacional de Vitivinicultura de Argentina (INV) perteneciente al Ministerio de Economía y Producción, Secretaria de Agricultura, Ganadería, Pesca, y Alimentos. Por la Resolución No C.28 de fecha 15 de julio de 2004, se autoriza como práctica enológica lícita, la puesta en contacto del mosto en fermentación o del vino con duelas de roble.

3. En Estados Unidos Americanos la agencia que reguladora las Bebidas Alcohólicas (Food and Drugs Administration - FDA):

TITLE 21--FOOD AND DRUGS, CHAPTER I--FOOD AND DRUG ADMINISTRATION, DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES, SUBCHAPTER B--FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION (CONTINUED), PART 172 FOOD ADDITIVES PERMITTED FOR DIRECT ADDITION TO FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION. Define en la Sección 172.510 sustancias aromatizantes naturales, que pueden usarse de manera segura en los alimentos, y en el cual señala como aditivos permitidos la adición el uso de Viruta.

Fundamentamos también nuestro dicho en la importación de Viruta a México

Después de haber sido autorizado en los Estados Unidos el uso de la Viruta para Bebidas Alcohólicas, las importaciones mexicanas de Viruta durante el periodo 2002-2011 tuvieron un incremento de 1,078% teniendo como principal proveedor a los EE.UU. este dato casualmente coincide también con la aprobación y uso de Viruta en la UEE.

México es importador neto de este producto. Las importaciones con EE.UU. representan el 94% de las importaciones.

Con relación al volumen importado durante 2011, éste observó un incremento superior al 30% con relación al año 2010, y de 223% con respecto al 2008, año previo a la crisis. Durante el periodo 2002-2011, el aumento fue de 6,825%.

Cabe señalar que muchas empresas mexicanas usan la viruta, a continuación señalo las empresas importadoras en 2011 que utilizaron viruta, mismas que fueron detectadas por ser importadoras de acuerdo a la fracción arancelaria de la Viruta 44012201.

NO.	NOMBRE DE LA EMPRESA IMPORTADORA MEXICANA
1	BAJO IMPORTS & EXPORTS, S. DE R.L. DE C.V.
2	CORPORACION LICORERA DEL SUR SA DE CV
3	DESTILADORA SAN NICOLAS SA DE CV
4	EMPACADORA DILUSA DE AGUASCALIENTES SA DE CV
5	GRUPO AMERICAN INDUSTRIES SA DE CV
6	PROFESIONALES EN EQUIPO Y FILTRACION SA DE CV *
7	RESEARCH GLOBAL SOLUTIONS, S.A. DE C.V.
8	RETTENMAIER MEXICANASA DE CV
9	TAKASAGO DE MEXICO SA DE CV
10	TAPIA/LOZANO/VERONICA
11	TEQUILA ORENDAIN JAL SA CV

Nota: La información referida tiene como fuente el estudio solicitado por Destilados la Ideal, S.A. de C.V. a la empresa IQOM Inteligencia Comercial. Con base en registros de importación.

Económicamente

En los últimos 5 años por el incremento en el consumo que se tiene en medio oriente (por el incremento en el poder adquisitivo China e India), se ha triplicado el precio del barril usado de \$25 USD a un precio actual de \$110 USD. Ej. Barricas de Borbón (Estados Unidos):

Barrica: 1 barril de 200 lts pesa 40 kgs y su costo usado es de **\$ 110 USD**

Viruta: 4 g/lit de viruta X 200 lts son 800 gms a \$2.5 USD/kg su costo es de **\$ 2 USD**

Concluyendo: Es una realidad el uso de viruta en el sector de Bebidas Alcohólicas, pero es un secreto a voces, que debe ser normado y regulado, a fin de tener una competencia justa de cara al consumidor.

Propuesta

El término propuesto “Viruta” y “Micro-oxigenación” no están definidos, ni referidos, en ninguna Norma Mexicana, es una innovación que se propone su inclusión en la presente Norma, para hacer una práctica común que no es negada, pero tampoco normada:

Viruta: Trozos de madera natural o tostado provenientes de la especie roble o encino que en contacto con el producto le permite adquirir las características sensoriales deseadas.

Micro-oxigenación: Introducción de aire y/o oxígeno inocuo en los recipientes por medio mecánico para lograr la oxidación del producto y este adquiera las características sensoriales deseadas.

Consideramos que no hay ninguna contraposición a la normatividad vigente, pero se requiere **adicionar a la definición de Maduración 3.20** el siguiente párrafo:

- Recipientes de acero inoxidable que esté en contacto directo con viruta de roble, roble blanco o encino; o bien, de otras maderas que se encuentren permitidas para tal uso conforme a las disposiciones sanitarias vigentes; Pudiendo utilizar métodos mecánicos de forma natural o micro-oxigenación para la oxidación del producto.**

En el punto 3.5 Añejamiento, se deberá adicionar:

- O bien, el proceso de maduración al que se somete un producto alcohólico por lo menos un año, se realizara en recipientes de acero inoxidable en las que se añejara guardando una proporción directa entre el aporte de viruta y micro-oxigenación igual a los recipientes de madera de 600 litros.**

En la medida en que nos esforcemos por adquirir nuevos conocimientos y nuevas técnicas y métodos en la elaboración de vinos y destilados, tendremos la posibilidad de satisfacer de mejor forma, las expectativas de los consumidores y accionistas, logrando un equilibrio armónico con el medio ambiente, aseguraremos un desarrollo consolidado.

Tenemos que crear un régimen que conserve las mejores tradiciones, en la elaboración de vinos y destilados, pero que también de paso al desarrollo e innovación de nuevas técnicas y métodos que garanticen que toda la producción sea lo más inocua posible para el medio ambiente.

El futuro del sector del vino y destilados depende, entre otras cosas, de que exista un vínculo simbiótico entre las mejores tradiciones del sector y los avances prácticos modernos.

Hace 10 años que en la mayoría de los países productores de vino y destilados, se permite el empleo de “Virutas de Roble” y/o “Trozos de Roble” en contacto con el vino o destilado para abocarlo y madurarlo, de esta forma satisfacer los deseos de los consumidores.

La Oficina Internacional de la Viña y el Vino (OIV), que es el organismo de referencia internacional en este sector, aprobó este proceso en 2001 y lo considera un buen proceso para elaborar vinos y destilados.

Por tanto, no hay motivo para prohibir el proceso, y en caso que este no se apruebe deber a de prohibir que se importen Bebidas Alcohólicas producidos por este método.

Resultaría poco claro, y de forma distorsionada, el que se autorice el uso de Aditivos como el extracto natural de roble o encino, y no se permita la extracción directamente de la madera (Viruta).

Todas las propuestas antes mencionadas tienen como fundamento jurídico la norma NMX-Z-013/1-1977 “Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas mexicanas” en los puntos:

1.3 Uniformidad en la terminología:

Se debe mantener uniformidad dentro de la misma norma, en series de normas y con normas anteriores, cuando esto proceda, por ejemplo:

1.3.1 Debe usarse un término único cuando siempre se refiera a un concepto dado.

1.3.2 Debe usarse la misma redacción y presentación para fragmentos análogos del texto.

3.3.1 Terminología

- Cada término de esta relación debe ser acompañado por su correspondiente definición.
- Este elemento debe distinguirse del elemento 3.2.6, el cual da las definiciones necesarias sólo para el entendimiento de la norma que las contiene y generalmente se refiere a términos que tengan una acepción específica en la norma.
- En la preparación de las normas referidas a terminología normalizada, se deben tomar en cuenta los avances obtenidos en la terminología básica oficial.

5 DETALLES DE REDACCION

- Los textos de las normas deben ser claros, precisos y concisos.

7 CONCORDANCIA CON NORMAS INTERNACIONALES

- Debe establecerse la concordancia de la Norma con otra u otras Normas Internacionales de reconocimiento internacional.

Por lo antes expuesto, solicitamos al Comité a través del Secretariado Técnico con fundamentado en:

1. Ley Federal sobre Metrología y Normalización, Artículo 54 y 60 fracciones II, III, IV, VI, VII, VIII, IX.
2. Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, Artículo 54 y 60 fracciones II, IV, VI.
3. Y en concordancia a todo lo expuesto.