

JRL-AR  
B0019006399

**Cofemer Cofemer**

**De:** Alejandro ER <sector.alimentos@hotmail.com>  
**Enviado el:** lunes, 05 de mayo de 2014 05:40 p.m.  
**Para:** Cofemer Cofemer  
**Asunto:** COFEMER - Comentarios a la NOM-142 por parte de la Rama 27 de CANACINTRA  
**Datos adjuntos:** NOM-142 COFEMER.pdf

Lic. Virgilio Andrade Martínez  
Director General COFEMER

Reciba los comentarios de los afiliados de la Rama 27 "Fabricantes de Vinos y Licores" respecto al proyecto de NOM-142-SSA1/SCFI-2013 Bebidas Alcohólicas, especificaciones sanitarias – etiquetado sanitario y comercial , en específico al numeral 9.3.8.1 que estipula el contenido de uva en el brandy.

Agradezco su atención que brinde a estas acotaciones y su gentil confirmación del mensaje.

Saludos cordiales

Atte.,

David F. Ramírez Lozano  
Presidente de la Rama 27 "Fabricantes de Vinos y Licores"

Alejandro Elizalde Rubio

Gerente  
Sector de Alimentos Bebidas y Tabacos



Cámara Nacional de la Industria de Transformación  
Av. San Antonio 256, Col. Ampliación Nápoles México D.F.  
C. P. 03849 Delegación Benito Juárez  
Tel. 54.82.30.00 ext.: 1410  
salimentos@canacintra.org.mx  
www.canacintra.org.mx



## Cofemer Cofemer

---

**De:** Sector Alimentos <salimentos@canacindra.org.mx>  
**Enviado el:** lunes, 05 de mayo de 2014 04:33 p.m.  
**Para:** Cofemer Cofemer  
**CC:** despramirez@yahoo.com; juan.fueyo@omnilife.com; sector.alimentos@hotmail.com  
**Asunto:** COFEMER - Comentarios a la NOM-142 por parte de la Rama 27 de CANACINTRA  
**Datos adjuntos:** NOM-142 COFEMER.pdf

Lic. Virgilio Andrade Martínez  
Director General COFEMER

Reciba los comentarios de los afiliados de la Rama 27 "Fabricantes de Vinos y Licores" respecto al proyecto de NOM-142-SSA1/SCFI-2013 Bebidas Alcohólicas, especificaciones sanitarias – etiquetado sanitario y comercial , en específico al numeral 9.3.8.1 que estipula el contenido de uva en el brandy.

Agradezco su atención que brinde a estas acotaciones y su gentil confirmación del mensaje.

Saludos cordiales

Atte.,

David F. Ramírez Lozano  
Presidente de la Rama 27 "Fabricantes de Vinos y Licores"

Alejandro Elizalde Rubio

Gerente

Sector de Alimentos Bebidas y Tabacos



---

Cámara Nacional de la Industria de Transformación  
Av. San Antonio 256, Col. Ampliación Nápoles México D. F.  
C. P. 03849 Delegación Benito Juárez  
Tel. 54.82.30.00 ext.: 1410  
salimentos@canacindra.org.mx  
www.canacindra.org.mx



México, Distrito Federal a 5 de mayo del 2014.

Lic. Virgilio Andrade Martínez  
Comisión Federal de Mejora Regulatoria  
SECRETARÍA DE ECONOMÍA  
Presente

En relación al Proyecto de Norma Oficial Mexicana *PROY-NOM-142-SSA1/SCFI-2013 Bebidas Alcohólicas, Especificaciones Sanitarias- Etiquetado Sanitario y Comercial*, presentado ante la Comisión Federal de Mejora Regulatoria el 8 de febrero de 2013, en específico al numeral 9.3.8.1 el cual en ese entonces no contemplaba modificación alguna a la Norma Oficial vigente la cual establecía **“9.3.8.1 En el Brandy, se incluirá la palabra “Brandy” en forma ostensible y la leyenda “100% de uva”, la que deberá ser comprobable.”**

Nos dirigimos a usted para exponer una serie de antecedentes y comentarios respecto a la modificación que sufrió dicho numeral respecto del texto del proyecto original publicado en el Diario Oficial de la Federación el 8 de marzo de 2013, para efectos de la consulta pública establecida en la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, y sobre el cual sólo tuvimos conocimiento hasta el 4 de marzo del año en curso a través de la página de COFEMER, la cual publicó una nueva y última versión del *PROY-NOM-142-SSA1/SCFI-2014 Bebidas Alcohólicas, Especificaciones Sanitarias- Etiquetado Sanitario y Comercial*, el cual menciona en el apartado **“9.3.8.1 En el Brandy se incluirá la palabra “Brandy” en forma ostensible y podrá incluir la leyenda “100% de UVA”, la que deberá ser comprobable”**

#### Antecedentes.

- El 25 de julio de 2013, la representante de Pernod Ricard México, S.A. de C.V., hizo del conocimiento del Comité Técnico de Normalización de Bebidas Alcohólicas NBAL-02 de la Sociedad Mexicana de Normalización y Certificación, S.C. (NORMEX) el interés de esa empresa de presentar una propuesta de redacción y modificación de la norma mexicana NMX-V-018-NORMEX-2009- BEBIDAS ALCOHÓLICAS DESTILADAS. BRANDY. DENOMINACIÓN, ETIQUETADO Y ESPECIFICACIONES.
- El 11 de septiembre de 2013, la citada Pernod Ricard envió al citado Comité la propuesta de Anteproyecto de modificación a la mencionada NMX-V-018, en la cual se incluyó la siguiente definición del Brandy: *“Es la bebida alcohólica destilada en la cual por lo menos el 51% del contenido alcohólico total del producto proviene de la destilación de mostos 100% de uva, el 49% restante del contenido alcohólico podrá ser aportado por destilados de cualquier otro origen vegetal, siendo permitidas las mezclas en frío. El destilado deberá ser sometido a un proceso de maduración en recipientes de madera de roble, roble blanco o encino, durante un período mínimo de 6 meses, susceptible de ser abocado.”*

### Cámara Nacional de la Industria de Transformación

Av. San Antonio 256, Col. Ampliación Nápoles  
C. P. 03849 México D. F. Delegación Benito Juárez Tel. 54.82.30.00  
[www.canacintra.org.mx](http://www.canacintra.org.mx)



- El 10 de octubre de 2013 se acordó en dicho Comité que las modificaciones a la NMX en cuestión quedaban sujetas a las modificaciones a la NOM-142-SSA1/SCFI-1995.
- Por otra parte, se convocó a empresas, cámaras y asociaciones del sector a la primera reunión del grupo de trabajo de un nuevo Proyecto de Norma Oficial Mexicana denominada NOM-000. BEBIDAS ALCOHÓLICAS-DENOMINACIÓN, ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA, la que se celebró el martes 19 de noviembre de 2013. Nadie en la Industria tenía conocimiento de dicho proyecto salvo Pernod Ricard México y la Asociación Nacional de Tiendas de Autoservicio y Departamentales, A.C., como se consigna en el prefacio del documento.
- Sobresale, en el proyecto de NOM-000 que se socializó con los participantes en la reunión del 19 de noviembre, la modificación a la definición que se utiliza hasta la fecha para el producto denominado Brandy, estableciéndose en el texto de esa modificación que "es la bebida alcohólica destilada en la cual por lo menos el 51% del contenido alcohólico total del producto proviene de la destilación de mostos de uva", en lugar del 100% como se tiene al día de hoy. Asimismo, se incluyó una nueva categoría de Brandy, estableciéndose una categoría para el Brandy 100% de uva y otra para el Brandy en el cual por lo menos 51% del contenido total del producto proviene de la destilación de mostos de uva, el porcentaje restante del contenido alcohólico podrá ser aportado por destilados de cualquier otro origen vegetal, siendo permitidas las mezclas en frío. En el entendido de que al hacerse referencia al término "Brandy" aplicará a las dos categorías.

Considerando estos antecedentes y en atención al PROY-NOM-142-SSA1/SCFI-2014 Bebidas Alcohólicas, Especificaciones Sanitarias- Etiquetado Sanitario y Comercial, presentado el 4 de marzo del año en curso ante la Comisión Federal de Mejora Regulatoria (COFEMER) y en particular al numeral 9.3.8.1 que fue modificado en esta nueva versión, la Asociación de Importadores y Representantes de Alimentos y Bebidas, A.C. (AIRABAC) que entre sus miembros cuenta con las empresa Moët Henessy México, Bodegas La Negrita, La Madrileña, por citar algunos y Diageo México solicitaron a la COFEMER la consideración de los siguientes comentarios en el Dictamen respectivo:

1. La última redacción es ambigua y considerando los antecedentes citados, crea la posibilidad de fabricar Brandy que no sea 100% de uva, permitiendo que haya en el mercado bebidas de menor calidad. Además, esta modificación confundirá y desinformará al consumidor, el cual siempre ha identificado al Brandy como un producto 100% de uva.
2. La modificación a la definición de Brandy no es consistente con las normas internacionales: Toda vez que la norma de la Unión Europea no permite la mezcla de otro tipo de alcohol y/o

## Cámara Nacional de la Industria de Transformación

Av. San Antonio 256, Col. Ampliación Nápoles  
C. P. 03849 México D. F. Delegación Benito Juárez Tel. 54.82.30.00  
[www.canacintra.org.mx](http://www.canacintra.org.mx)



frutas al Brandy; La norma de los Estados Unidos señala que si se fabrica "Brandy" de alguna otra fruta que no sea uva deberá especificarse y en su caso no podrá denominarse como Brandy, especificando que si es producto de destilados de cualquier otro origen vegetal se deberá identificar como imitación de Brandy. Canadá, Australia, Perú y Chile, por citar otros países, señalan que el Brandy debe ser 100% de uva (se anexan con los respectivos articulados).

3. Al no cumplir con las normas internacionales y/o existentes en todos los demás países, se impedirán las exportaciones mexicanas ya que no cumplirán con los parámetros internacionales.
4. Si se permite que en México se comercialice Brandy bajo este supuesto, se dará lugar a una competencia desleal toda vez que la calidad de la bebida no podrá ser comprobable ya que abre la posibilidad a que se permita la dilución de bebidas alcohólicas (mezclas en frío) sin control alguno, incentivando la informalidad. Lo anterior, en contrasentido a los esfuerzos por parte de las Autoridades Sanitarias por combatir la producción y comercialización irregular de alcohol etílico, plasmadas en el Acuerdo del Consejo de Salubridad General para regular desde las fuentes primarias la producción y venta de etanol y metanol publicado en el Diario Oficial de la Federación el pasado 6 de enero del presente año.

Con base en lo anteriormente expuesto, la COFEMER en el Dictamen Total Final, relativo a la Manifestación de Impacto Regulatorio (MIR) del Proyecto denominado NOM-142-SSA1/SCFI-2014, BEBIDAS ALCOHOLICAS. ESPECIFICACIONES SANITARIAS. ETIQUETADO SANITARIO Y COMERCIAL, emitido al titular de la COFEPRIS el pasado 11 de marzo del presente año mediante oficio número COFEME/14/0605, atiende los comentarios expuestos y sugiere modificar la redacción del numeral 9.3.8.1 del Proyecto de marras para que se precise que la leyenda "Brandy" sólo podrá ser utilizada en bebidas alcohólicas en cuyo proceso de destilación únicamente se hayan utilizado mostos 100% de uva, ello "a fin de evitar cualquier discrecionalidad en el uso del vocablo "Brandy", que pudiera derivar en un efecto de desinformación para los consumidores y una afectación al mercado de este tipo de productos".

El artículo 32 de la Ley Federal de protección al Consumidor establece que la información relativa a los productos debe ser veraz y exenta de descripciones que induzcan o pueda inducir a error o confusión al consumidor por la forma inexacta, falsa o parcial en que se presente, lo que ocurriría en el caso de que se admita esa nueva redacción de la definición de brandy, tan diferente a la utilizada internacionalmente, y la posibilidad de que éste se fabrique en México en base a mezclas de alcoholes de diferentes orígenes, puesto que en tal situación estaremos

## Cámara Nacional de la Industria de Transformación

Av. San Antonio 256, Col. Ampliación Nápoles  
C. P. 03849 México D. F. Delegación Benito Juárez Tel. 54.82.30.00  
[www.canacintra.org.mx](http://www.canacintra.org.mx)



en presencia de un destilado genérico que al efecto debe denominarse "Destilado de ..." de acuerdo al vegetal del que provenga el 51% de sus mostos, conforme a la terminología actualmente aceptada en las regulaciones vigentes en nuestro país.

En ese sentido, pedimos tanto a la Secretaría de Economía como a la Secretaría de Salud considerar la recomendación de la COFEMER y/o las siguientes opciones para la redacción definitiva de la Norma Oficial Mexicana *PROY-NOM-142-SSA1/SCFI-2014*:

- A. Regresar a la primera definición (vigente) que estipula: **9.3.8.1** En el Brandy, se incluirá la palabra "Brandy" en forma ostensible y la leyenda "100% de uva", la que deberá ser comprobable.
- B. Modificar la nueva definición (febrero de 2014) para quedar de la siguiente manera: **9.3.8.1** En el Brandy, se incluirá la palabra "Brandy" en forma ostensible y **deberá** incluir la leyenda "100% de uva", la que deberá ser comprobable.
- C. Crear una nueva categoría que tenga por nombre específico "Destilado de uva" y no "Brandy". Lo anterior ya que a nivel internacional no existe una tendencia a redefinir ninguna categoría de bebidas alcohólicas. Solicitando que en el numeral respectivo de la NOM en comento quede claramente señalado y que forme parte de la etiqueta frontal.

Por lo anteriormente expuesto y fundado, respetuosamente les solicitamos tomar en estimación los argumentos vertidos en el cuerpo del presente al momento de publicar la versión definitiva de la NOM-142-SSA1/SCFI-2014.

Atentamente

  
David F. Ramírez Lozano  
Presidente de la Rama 27  
"Fabricantes de Vinos y Licores"  
CANACINTRA

Cámara Nacional de la Industria de Transformación

Av. San Antonio 256, Col. Ampliación Nápoles  
C. P. 03849 México D. F. Delegación Benito Juárez Tel. 54.82.30.00  
[www.canacintra.org.mx](http://www.canacintra.org.mx)

## ANEXO

La norma de la Unión Europea no permite la mezcla de otro tipo de alcohol y/o frutas al Brandy:

*i. "5. Brandy or Weinbrand*

*(a) Brandy or Weinbrand is a spirit drink:*

*(i) produced from wine spirit, whether or not wine distillate has been added, distilled at less than 94,8 % vol., provided that that distillate does not exceed a maximum of 50 % of the alcoholic content of the finished product,*

*(ii) matured for at least one year in oak receptacles or for at least six months in oak casks with a capacity of less than 1 000 litres, L 39/30 EN Official Journal of the European Union 13.2.2008*

*iii) containing a quantity of volatile substances equal to or exceeding 125 grams per hectolitre of 100 % vol. alcohol, and derived exclusively from the distillation or redistillation of the raw materials used,*

*(iv) having a maximum methanol content of 200 grams per hectolitre of 100 % vol. alcohol.*

*(b) The minimum alcoholic strength by volume of brandy or Weinbrand shall be 36 %.*

*(c) No addition of alcohol as defined in Annex I(5), diluted or not, shall take place.*

*(d) Brandy or Weinbrand shall not be flavoured. This shall not exclude traditional production methods.*

*(e) Brandy or Weinbrand may only contain added caramel as a means to adapt colour."*

La norma de los Estados Unidos señala que si se fabrica "Brandy" de alguna otra fruta que no sea uva deberá especificarse de que fruta proviene y en su caso no podrá denominarse como Brandy. Por otra parte especifica que si es producto de destilados de cualquier otro origen vegetal se deberá identificar como imitación de Brandy:

*i. "d) Class 4; brandy.*

*"Brandy" is an alcoholic distillate from the fermented juice, mash, or wine of fruit, or from the residue thereof, produced at less than 190° proof in such manner that the distillate possesses the taste, aroma, and characteristics generally attributed to the product, and bottled at not less than 80° proof. Brandy, or mixtures thereof, not conforming to any of the standards in paragraphs (d) (1) through (8) of this section shall be designated as "brandy", and such designation shall be immediately followed by a truthful and adequate statement of composition."*

## Cámara Nacional de la Industria de Transformación



ii. (j) Class 10; imitations.

**Imitations shall bear, as a part of the designation thereof, the word "imitation" and shall include the following:** (6) Any brandy made from distilling material to which has been added any amount of sugar other than the kind and amount of sugar expressly authorized in the production of standard wine; and (7) Any brandy to which neutral spirits or distilled spirits other than brandy have been added, except that this provision shall not apply to any product conforming to the standard of identity for blended applejack.

Por citar otros dos ejemplos: Canadian standards of identity's definition of Brandy and wine (Canada allows fruit brandy but then it should be specified): Brandy B.02.050. [S]. Brandy, other than Armagnac Brandy or Armagnac, Canadian Brandy, Cognac Brandy or Cognac, Dried Fruit Brandy, Fruit Brandy, Grappa, Lees Brandy and Pomace or Marc, (a) shall be a potable alcoholic distillate, or a mixture of potable alcoholic distillates, obtained by the distillation of wine B.02.100. [S]. Wine (a) shall be the product of the alcoholic fermentation of the juice of the grape;

En Chile. LEY 20332. Artículo 15.- Las normas sobre naturaleza, potabilidad, graduación alcohólica, composición, contenido de impurezas y sustancias permitidas para la elaboración de las bebidas alcohólicas no fermentadas, se establecerán en el reglamento. No obstante lo anterior, en la fabricación de los productos que se indican a continuación sólo se podrá emplear los alcoholes potables que se señalan en cada caso: a) Brandy y Aguardiente: alcohol de vino.

## Cámara Nacional de la Industria de Transformación

Av. San Antonio 256, Col. Ampliación Nápoles  
C. P. 03849 México D. F. Delegación Benito Juárez Tel. 54.82.30.00  
[www.canacindra.org.mx](http://www.canacindra.org.mx)