

Cofemer Cofemer

JPR - B000161572

De: HIPOCRATES NOLASCO CANCINO <hipocrates.nc@crm.org.mx>
Enviado el: miércoles, 4 de mayo de 2016 07:29 a. m.
Para: Cofemer Cofemer
Asunto: COMENTARIOS NOM 070
Datos adjuntos: oficio 89.pdf; CRM - Comentarios CP Proy Mezcal.pdf





Consejo Regulador del Mezcal

Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal

P R E S I D E N C I A

CRM/ PD- 089/16
Oaxaca de Juárez, Oax. a 3 de mayo de 2016

Lic. Mario Emilio Gutierrez Caballero,
Comisión Federal de Mejora Regulatoria,
Presente,

Con fundamento en lo dispuesto en los artículos 8 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, 47 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, y en relación a la publicación en el Diario de la Federación el pasado 4 de marzo de 2016, mediante el cual se sujetó a consulta pública el proyecto de norma oficial mexicana PROY-NOM-070-SCFI-2015, Bebidas Alcohólicas – Mezcal – Especificaciones, por este medio me permito presentar ante esa autoridad los comentarios que se anexan a la presente.

Reciba un muy cordial saludo.

Atentamente,

© DR. EN C. HIPÓCRATES NOLASCO CANCINO
PRESIDENTE

FQ-267/00/02



Consejo Regulador del Mezcal

Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal

P R E S I D E N C I A

COMENTARIOS AL PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-070-SCFI-2015, BEBIDAS ALCOHÓLICAS-MEZCAL-ESPECIFICACIONES

DICE	DEBE DECIR	JUSTIFICACION
<p>4. Abreviaturas y definiciones</p> <p>Para los efectos de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana se establecen las siguientes definiciones:</p>	<p>Geo referencia: Identificación por medios satelitales de la ubicación geográfica de los predios donde se sitúan los magueyes registrados.</p> <p>Guía de Maguey: Documento que emite el OEC, a quien lleva a cabo el traslado de maguey entre el predio registrado y el lugar donde se produce el Mezcal.</p> <p>Lote: Identificación gráfica, pudiendo ser numérica, alfanumérica o electrónica, debiendo ser precedida por la palabra LOTE; se pueden utilizar letras mayúsculas y minúsculas de forma indistinta.</p>	<p>Se incorporan a efecto de dar claridad a la NOM.</p>
<p>5. Especificaciones</p> <p>5.1.2. Los predios de donde proceden los magueyes deben estar registrados en el OEC.</p>	<p>5.1.2. Los magueyes con los que se produce Mezcal, deben estar registrados y geo referenciados en el OEC, bajo los criterios de éste.</p> <p>5.14 Quien lleve a cabo el traslado de Maguey entre un predio registrado y un productor de Mezcal, debe contar con la Guía de Maguey.</p>	<p>Se incorporan para construir trazabilidad y sustentabilidad, a efecto de demostrar que los magueyes fueron cultivados o extraídos en territorio de la DOM.</p>

<p>5.4. Especificaciones fisicoquímicas</p> <p>El Mezcal debe cumplir con las siguientes especificaciones fisicoquímicas (ver Tabla 1):</p>		<p>Para estar de acuerdo a los rangos dispuestos por la NOM-142-SSA1-2014.</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--------------------------------------------------------------------------------

DICE

Especificaciones	Unidades	Mínimo	Máximo	Norma aplicable
Alcohol Volumen a 20 °C	% Alc. Vol.	36	55	NMX-V-013-NORMEX-2013 (Ver 3.8, Referencias)
Extracto Seco	g/L de Mezcal	0	10	NMX-V-017-NORMEX-2014 (Ver 3.9, Referencias)
Alcoholes Superiores	mg/dL de Alcohol anhidro	100	500	NMX-V-005-NORMEX-2013 (Ver 3.6, Referencias)
Metanol	mg/dL de Alcohol anhidro	30	300	NMX-V-005-NORMEX-2013 (Ver 3.6, Referencias)

DEBE DECIR

Especificaciones	Unidades	Mínimo	Máximo	Norma aplicable
Alcohol Volumen a 20 °C	% Alc. Vol.	35	55	NMX-V-013-NORMEX-2013 (Ver 3.8, Referencias)
Extracto Seco	g/L de Mezcal	0	10	NMX-V-017-NORMEX-2014 (Ver 3.9, Referencias)
Alcoholes Superiores	mg/dL de Alcohol anhidro	100	500	NMX-V-005-NORMEX-2013 (Ver 3.6, Referencias)
Metanol	mg/dL de Alcohol anhidro	30	300	NMX-V-005-NORMEX-2013 (Ver 3.6, Referencias)

<p>5.5.3. Reposado</p> <p>Mezcal que debe permanecer entre 2 y 12 meses en recipientes de madera, con al menos 1 m2 de superficie de contacto por cada 120 litros de volumen, en un espacio con variaciones mínimas de luminosidad, temperatura y humedad.</p> <p>5.5.4. Añejo</p> <p>Mezcal que debe permanecer más de 12 meses en recipientes de madera, con al menos un metro cuadrado de superficie de contacto por cada 120 litros de volumen, en un espacio con variaciones mínimas de luminosidad, temperatura y humedad.</p>	<p>5.5.3. Reposado</p> <p>Mezcal que debe permanecer entre 2 y 12 meses en recipientes de madera, sin restricción de tamaño, forma y capacidad en litros, en un espacio con variaciones mínimas de luminosidad, temperatura y humedad.</p> <p>Para resaltar o mejorar las características de esta clase de Mezcal, se podrán adicionar únicamente los siguientes ingredientes: caramelo, extracto de roble, glicerina y endulzantes. Los cuales no podrán exceder del 1% del volumen total del Mezcal.</p> <p>5.5.4. Añejo</p> <p>Mezcal que debe permanecer más de 12 meses en recipientes de madera, de capacidades menores a 1000 litros, en un espacio con variaciones mínimas de luminosidad, temperatura y humedad</p> <p>Para resaltar o mejorar las características de esta clase de Mezcal, se podrán adicionar únicamente los siguientes ingredientes: caramelo, extracto de roble, glicerina y endulzantes. Los cuales no podrán exceder del 1% del volumen total del Mezcal.</p>	<p>Se incorpora dicha desregulación en beneficio de los productores, al eliminar restricciones.</p> <p>Por otro lado, se incorpora la permisión de prácticas comunes y actuales.</p>
<p>5.5.5. Abocado con</p> <p>Mezcal al que se debe incorporar directamente ingredientes para incorporar sabores.</p>	<p>5.5.5. Abocado con</p> <p>Mezcal al que se debe incorporar directamente ingredientes para adicionar sabores, tales como gusano de maguey, damiana, limón, miel, naranja, mango, entre otros, en términos de la presente NOM.</p>	<p>Se aclara el concepto.</p>

<p>5.5.6. Destilado con</p> <p>Mezcal únicamente Artesanal o Ancestral que se debe someter a una destilación adicional, con ingredientes para incorporar sabores.</p>	<p>5.5.6. Destilado con</p> <p>Mezcal únicamente Artesanal o Ancestral que se debe someter a una destilación adicional, con ingredientes para incorporar sabores, tales como pechuga de pavo o pollo, conejo, mole, ciruelas, entre otros, en términos de la presente NOM.</p>	<p>Se aclara el concepto.</p>
<p>5.6. Envasado</p>	<p>SE AGREGA NUEVO NUMERAL Únicamente está permitida la mezcla de mezcal de la misma categoría y clase.</p>	<p>Se aclaran las posibles mezclas en beneficio del consumidor.</p>
<p>5.6.5. El producto terminado debe envasarse de manera manual o mecánica y debe cumplir al menos 5 etapas:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) lavado de botellas; b) filtración del producto terminado; c) llenado; d) taponado, y e) sellado. <p>5.6.6. Lavado de botellas: debe hacerse con Mezcal y/o agua (Ver 3.3, Referencias) de calidad para consumo humano.</p> <p>5.6.7. Filtración del producto: debe utilizar filtro(s) para la captura de sólidos.</p>	<p>5.6.5. El producto terminado debe envasarse de manera manual o mecánica, en recipientes conforme a la NOM-142-SSA1/SCFI-2014 (Ver 3.7, Referencias) y debe cumplir al menos 4 etapas:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) filtración del producto terminado; b) llenado; c) taponado, y d) sellado. <p>5.6.6. Lavado de botellas: debe hacerse con Mezcal y/o agua (Ver 3.3, Referencias) de calidad para consumo humano.</p>	<p>Se facilita el cumplimiento, ya que se elimina el lavado, al ser una práctica que genera sobre regulación y costos innecesarios.</p>

<p>6.5. Etiquetado para venta nacional</p> <p>6.5.2. La leyenda: "Mezcal", "Mezcal Artesanal" o "Mezcal Ancestral" según su categoría, en la Etiqueta Principal, debiendo incorporar exclusivamente una de ellas.</p> <p>6.5.3. La leyenda: "Blanco", "Madurado en Vidrio", "Reposado", "Añejo", "Abocado con" o "Destilado con" según su clase, en la Etiqueta Principal, debiendo incorporar exclusivamente una de ellas.</p> <p>6.5.5. La leyenda: "100% Maguey", en la Etiqueta Principal.</p> <p>6.5.6. Contenido neto, en la Etiqueta Principal, de acuerdo con lo establecido en la NOM-030-SCFI-2006 (Ver 3.1, Referencias).</p> <p>6.5.8. La leyenda que señala el nombre científico del maguey empleado escrito según la nomenclatura científica.</p>	<p>6.5.2 La leyenda: "Mezcal", "Mezcal Artesanal" o "Mezcal Ancestral" según su categoría, en la Etiqueta Principal, debiendo incorporar exclusivamente una de ellas y de manera aislada de la marca registrada con la que se distinga el producto.</p> <p>6.5.3 La leyenda: "Blanco", "Madurado en Vidrio", "Reposado", "Añejo", "Abocado con" o "Destilado con" según su clase, en la Etiqueta Principal, debiendo incorporar exclusivamente una de ellas y de manera aislada de la marca registrada con la que se distinga el producto.</p> <p>Para la clase de Mezcal Blanco se puede omitir la leyenda "Blanco".</p> <p>Para las clases "Abocado con" y "Destilado con" se debe manifestar el ingrediente(s) principal utilizado, en el mismo tamaño de letra en que se expresa la clase de Mezcal.</p> <p>6.5.5. La leyenda: "100% Maguey" o "100% Agave", en la Etiqueta Principal.</p> <p>6.5.8. La leyenda que señala el nombre del maguey empleado, pudiendo además incorporar su nombre científico.</p>	<p>Se aclara la forma en que se debe expresar en la etiqueta diversos conceptos.</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------



Consejo Regulador del Mezcal

Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal

P R E S I D E N C I A

<p>6.5.12. La palabra DOM seguida de un guión y el número de autorización otorgado por el IMPI al Productor para el uso de la Denominación de Origen Mezcal, en un tamaño cuando menos de 3 mm.</p>	<p>6.5.12. La palabra DOM seguida de un guión y el número de autorización otorgado por el IMPI al Productor para el uso de la Denominación de Origen Mezcal, en un tamaño cuando menos de 3 mm.</p>	<p>Se elimina a efecto de desregular y fortalecer el holograma que ya contempla dicha información.</p>
<p>6.6. Etiquetado para exportación</p> <p>Independientemente del cumplimiento de los requisitos que impongan las leyes del país al cual se exporte, se deberá incluir:</p> <p>6.6.2. La leyenda: "Mezcal", "Mezcal Artesanal" o "Mezcal Ancestral" según su categoría, en la Etiqueta Principal, debiendo incorporar exclusivamente una de ellas.</p> <p>6.6.3. La leyenda: "Blanco", "Madurado en Vidrio", "Reposado", "Añejo", "Abocado con" o "Destilado con" según su clase, en la Etiqueta Principal, debiendo incorporar exclusivamente una de ellas. Esta información podrá traducirse al idioma del país en donde se comercialice el producto.</p> <p>6.6.5. La leyenda: "100 % Maguey", en la Etiqueta Principal.</p> <p>6.6.6. La leyenda que señala el nombre científico del maguey empleado, escrito según la nomenclatura científica.</p>	<p>6.6.2 La leyenda: "Mezcal", "Mezcal Artesanal" o "Mezcal Ancestral" según su categoría, en la Etiqueta Principal, debiendo incorporar exclusivamente una de ellas y de manera aislada de la marca registrada con la que se distinga el producto.</p> <p>6.6.3 La leyenda: "Blanco", "Madurado en Vidrio", "Reposado", "Añejo", "Abocado con" o "Destilado con" según su clase, en la Etiqueta Principal, debiendo incorporar exclusivamente una de ellas y de manera aislada de la marca registrada con la que se distinga el producto.</p> <p>Para la clase de Mezcal Blanco se puede omitir la leyenda "Blanco".</p> <p>Para las clases "Abocado con" y "Destilado con" se debe manifestar el ingrediente(s) principal utilizado, en el mismo tamaño de letra en que se expresa la clase de Mezcal.</p> <p>6.6.5. La leyenda: "100% Maguey" o "100%</p>	<p>Se aclara la forma en que se debe expresar en la etiqueta diversos conceptos.</p>

	<p>Agave”, en la Etiqueta Principal.</p> <p>6.6.6 La leyenda que señala el nombre del maguey empleado, pudiendo además incorporar su nombre científico.</p>	
<p>7. Comercialización</p> <p>7.2. La botella debe contar con el Sello de Certificación. Éste debe colocarse abarcando parte de la etiqueta principal y parte del envase. En cualquier otro caso, debe contar con la autorización del OEC.</p> <p>7.3. Cualquier producto que pretenda utilizar la palabra Mezcal con fines comerciales, debe contar con la autorización del OEC, demostrando que su único ingrediente alcohólico es el Mezcal y será sujeto de verificación y certificación.</p>	<p>7.2 La botella debe contar con el Sello de Certificación. Éste debe ser colocado, abarcando parte de la etiqueta principal o posterior y parte del envase. En cualquier otro caso, debe contar con la autorización del OC.</p> <p>7.3 Cualquier bebida que pretenda utilizar la palabra Mezcal con fines comerciales, debe contar con la autorización del OEC. El envasador debe demostrar que el único ingrediente alcohólico que contiene es el Mezcal y será sujeto de verificación y certificación, de acuerdo a los criterios que emita el OEC.</p>	<p>Se facilita su cumplimiento.</p>
<p>8.6. El Productor debe demostrar en todo momento que el producto es auténtico, para ello, debe llevar una bitácora, que para tal efecto le proporcionará el OEC, donde registre los equipos utilizados en el proceso, la procedencia de la materia prima, el balance de materiales, inventario de Mezcal, análisis de laboratorio y destino del Mezcal entre otras operaciones e información jurídicamente válida que determine el OEC. Esta información se debe enviar al cierre de cada mes al OEC.</p>	<p>8.6 El Productor debe demostrar en todo momento que el producto es auténtico, para ello, debe llevar una bitácora, que para tal efecto le proporcionará el OC, donde registre los equipos utilizados en el proceso, la procedencia de la materia prima, el balance de materiales, inventario de Mezcal, análisis de laboratorio y destino del Mezcal entre otras operaciones e información jurídicamente válida que determine el OC.</p>	<p>Se elimina una carga innecesaria al obligado.</p>



Consejo Regulador del Mezcal

Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal

P R E S I D E N C I A

<p>8.7. El Envasador debe llevar una bitácora, que para tal efecto le proporcionará el OEC, donde registre los equipos utilizados en el proceso, la procedencia de Mezcal a granel, balance de materiales, inventario de Mezcal, análisis de laboratorio y destino del Mezcal envasado, entre otras operaciones e información jurídicamente válida que determine el OEC, esta información se debe enviar al cierre de cada mes al OEC.</p>	<p>8.7 El Envasador debe llevar una bitácora, que para tal efecto le proporcionará el OC, donde registre los equipos utilizados en el proceso, la procedencia de Mezcal a granel, balance de materiales, inventario de Mezcal, análisis de laboratorio y destino del Mezcal envasado, entre otras operaciones e información jurídicamente válida que determine el OEC.</p>	<p>Se elimina una carga innecesaria al obligado.</p>
<p>8.8. El Comercializador debe llevar una bitácora, que para tal efecto le proporcionará el OEC, donde registre la procedencia del Mezcal envasado, inventarios, análisis de laboratorio y destino del Mezcal comercializado, entre otras operaciones e información jurídicamente válida que determine el OEC, esta información se debe enviar al cierre de cada mes al OEC.</p>	<p>8.8. El titular o el licenciataria (comercializador) de la marca registrada debe llevar una bitácora, que para tal efecto le proporcionará el OEC, donde registre la procedencia del Mezcal envasado, inventarios, análisis de laboratorio y destino del Mezcal comercializado, entre otras operaciones e información jurídicamente válida que determine el OEC.</p>	<p>Se aclaran los elementos a efecto de tener certeza con respecto a quien es el verdadero obligado.</p>
	<p>TRANSITORIO</p> <p>Los envasadores que se ubiquen fuera de la DOM y que cuenten con el documento expedido por el OEC para esos efectos, podrán continuar llevando a cabo dicha actividad, sin perjuicio de lo dispuesto por la presente norma oficial mexicana.</p>	<p>Se incorpora a efecto de dar mantener los derechos retroactivos de los beneficiarios.</p>