

JPR- B000161704

De: Sector Alimentos, Bebidas y Tabacos <salimentos@canacintra.org.mx>
Enviado el: martes, 17 de mayo de 2016 05:11 p. m.
Para: Cofemer Cofemer
CC: Cristobal Mariscal; luis.toussaint@arcacontal.com
Asunto: Comentarios CANACINTRA Rama 27 - NOM-070 Mezcal
Datos adjuntos: Comentarios CANACINTRA NOM-070 - Rama 27.pdf

Lic. Mario E. Gutierrez Caballero
Titular de COFEMER

Adjunto le mando los comentarios de los afiliados de la Rama 27 "Fabricantes de Vinos y Licores" de CANACINTRA respecto al PROYECTO de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-070-SCFI-2015, Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones.

Agradecido del acuse respectivo, saludos

Lic. Cristobal Mariscal Estrada
Presidente Rama 27
"Fabricantes de Vinos y Licores"



"La información de este correo así como la contenida en los documentos que se adjuntan, puede ser objeto de solicitudes de acceso a la información"





Cd. de México a 13 mayo del 2016

LIC MARIO EMILIO GUTIERREZ CABALLERO
TITULAR DE LA COMISIÓN FEDERAL DE MEJORA REGULATORIA
PRESENTE

Estimado Lic. Gutiérrez

En mi carácter del Presidente de la Rama 27 "Fabricantes de Vinos y Licores" de CANACINTRA señalando como domicilio para oír y recibir toda clase de notificaciones y documentos el ubicado en Av. San Antonio No. 256 Col. Ampliación Nápoles CP 03849 Delegación Benito Juárez, Ciudad de México, respetuosamente comparezco y expongo de manera anexa los comentarios al PROYECTO de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-070-SCFI-2015, Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones.

Le solicito sean valorados y tomados en cuenta en el resolutivo que a bien dictaminen.

ATENTAMENTE

Lic. Cristobal Mariscal Estrada
Presidente Nacional

Cc.p. Ing. Luis Toussaint Elousa.- Presidente del Sector de Alimentos, Bebidas y Tabacos.

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

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

DICE	DEBE DECIR	COMENTARIOS
2. Campo de aplicación Este Proyecto de Norma Oficial Mexicana aplica para la producción y envasado de Mezcal para su comercialización y exportación en toda el área geográfica comprendida en la Resolución mediante la cual se otorga la protección prevista a la denominación de origen Mezcal, para ser aplicada a la bebida alcohólica del mismo nombre, publicada el 28 de noviembre de 1994 en el Diario Oficial de la Federación, así como sus modificaciones subsecuentes.	2. Campo de aplicación Este Proyecto de Norma Oficial Mexicana aplica para la producción y envasado de Mezcal para su comercialización y exportación en toda el área geográfica comprendida en la Resolución mediante la cual se otorga la protección prevista a la denominación de origen Mezcal, para ser aplicada a la bebida alcohólica del mismo nombre, publicada el 28 de noviembre de 1994 en el Diario Oficial de la Federación, así como sus modificaciones subsecuentes.	Art. 2 CAMPO DE APLICACIÓN Se debe suprimir la palabra envasado, ya que se entiende que solo se podrá envasar en el área geográfica comprendida por la Declaración General de Protección a la Denominación de Origen Mezcal. Lo anterior en perjuicio de los envasadores que no se ubican en esta área geográfica y que han envasado mezcal durante muchos años.
3. Referencias 3.3 NOM-127-SSA1-1994 Salud Ambiental, agua para uso y consumo humano. Límites permisibles de calidad y tratamientos a que debe someterse el agua para su potabilización, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 18 de enero de 1996.		Se propone eliminar la referencia 3.3 NOM-127-SSA1-1994 o en su defecto agregar la definición de la NOM-142-SSA1/SCFI-2014 que dice: 5.2 El agua empleada en la elaboración de bebidas alcohólicas debe ser para consumo humano y cumplir con lo señalado en la Norma Oficial Mexicana, citada en el punto 2.4, del Capítulo de Referencias, de esta Norma. De ser necesario podrá utilizarse agua destilada o desmineralizada. El aplicar esta NOM implica dejar fuera el uso del agua tratada por destilación, suavización y osmosis inversa, ya que esta agua por no contener sales no es apta para consumo humano y si en cambio es un agua de alta calidad para ajustar el grado alcohólico del Mezcal o de cualquier otra bebida a envasarse.
3.5 NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos		- Habrá que tener cuidado con la referencia de dicha NOM ya

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

alimenticios, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1 de marzo de 2010.

4.1. Consumidor final: La persona física o moral que adquiere o disfruta como destinatario final el producto para su consumo personal, sin adquirirlo para integrarlo en algún proceso de producción o transformación lícito.		que implica para los productores artesanales y ancestrales, cambios en el proceso que aseguren el cumplimiento de dicha norma. - En los procesos artesanales y ancestrales se dice que el cocimiento puede hacerse en hornos de pozo, mampostería o autoclave. En los hornos de pozo y mampostería no se menciona que tipo de combustible va a emplearse en el cocimiento, y los jugos que por filtración se van al piso no son recuperables, lo cual significa materia prima que después del cocimiento y en el enfriamiento son materia útil para fermentación de bacterias, lo cual pueden contaminar el producto. Las personas morales no pueden disfrutar de ningún producto.
4.12. Maguey: Cualquier especie del género Agave	4.12. Agave: Cualquier especie de la familia de las agaváceas. JUSTIFICACIÓN: El nombre correcto de la planta es AGAVE no maguey. El hecho de utilizar para efectos del Tequila el término AGAVE y el de MAGUEY para el Mezcal puede confundir a los consumidores haciéndoles creer que se trata de dos plantas diferentes cuando lo que se utiliza como materia prima es la misma especie vegetal denominada AGAVE.	Se propone no homologar y/o cambiar la palabra agave por maguey, es decir, que la definición de mezcal indique que es una bebida alcohólica mexicana, 100% de agave, no de maguey como se propone en este proyecto. Se debe cumplir con lo estipulado en Ley General de Desarrollo Forestal Sustentable y su Reglamento, toda vez que la extracción, manejo y aprovechamiento de agaves silvestres, por ser recursos no maderables, se rigen por esta Ley y es un hecho que, ante la excesiva extracción abusiva y no controlada de los diversos agaves silvestres empleados en la producción de mezcal, sobre todo en el estado de Oaxaca, diversos agaves ya enfrentan una grave disminución de sus poblaciones naturales con gran afectación a los ecosistemas y otros Agaves se encuentran en grave peligro de extinción.

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

4.13. Maguey Maduro: Aquel que alcanza su madurez fisiológica, lo cual se manifiesta visualmente con el adelgazamiento del cogollo y/o crecimiento del quíote o inflorescencia.	4.13. Agave Maduro: Aquel que alcanza su madurez fisiológica, lo cual se manifiesta visualmente con el adelgazamiento del cogollo y/o crecimiento del quíote o inflorescencia. JUSTIFICACIÓN: El nombre correcto de la planta es AGAVE no maguey.	
4.14. Marca: Aquella registrada en términos de la Ley de la Propiedad Industrial y que cuenta con registro vigente ante el IMPI como marca mixta o nominativa en la clase 33, la cual debe estar exenta en su denominación el uso de las categorías, clases o magueyes, a que hace mención el presente Proyecto Norma Oficial Mexicana. De la misma forma debe estar exenta de denominaciones, leyendas, nombres comerciales, clases y categorías asociadas o correspondientes a otras bebidas alcohólicas.	4.14. Marca: Aquella registrada en términos de la Ley de la Propiedad Industrial y que cuenta con registro vigente ante el IMPI como marca mixta o nominativa en la clase 33, la cual debe estar exenta en su denominación el uso de las categorías, clases o agaves, a que hace mención el presente Proyecto Norma Oficial Mexicana. De la misma forma debe estar exenta de denominaciones, leyendas, nombres comerciales, clases y categorías asociadas o correspondientes a otras bebidas alcohólicas. JUSTIFICACIÓN: El nombre correcto de la planta es AGAVE no maguey.	
4.15. Mezcal: Bebida alcohólica mexicana, 100% de maguey, obtenida por destilación de jugos fermentados con levaduras mexicanas, espontáneas o cultivadas, extraídos de cabezas maduras de magueyes cocidos, cosechados en el territorio comprendido en la Resolución correspondiente (Ver 3.10, Referencias). Es un líquido de aroma y sabor derivado de la especie de maguey empleado y del proceso de elaboración, diversificando sus cualidades por el tipo de suelo, topografía, clima, agua, Productor (maestro mezcalero), graduación alcohólica, levaduras, entre	4.15. Mezcal: Bebida alcohólica mexicana, 100% de Agave, obtenida por destilación de jugos fermentados con levaduras mexicanas, espontáneas o cultivadas, extraídos de cabezas maduras de magueyes cocidos, cosechados en el territorio comprendido en la Resolución correspondiente (Ver 3.10, Referencias). Es un líquido de aroma y sabor derivado de la especie de maguey empleado y del proceso de elaboración, diversificando sus cualidades por el tipo de suelo, topografía, clima, agua, Productor (maestro mezcalero), graduación alcohólica, levaduras, entre otros factores	Se propone que diga: ".....extraídos de cabezas maduras de magueyes, cosechados en el territorio comprendido en la Resolución Correspondiente"; es decir, eliminarse la palabra "cocidos". MOTIVO: Toda vez que el proceso de producción de Mezcal basado en el empleo de tecnología de punta que incluye el uso del difusor que permite la extracción de los jugos en verde, de las cabezas maduras de Agaves; es el jugo y no las cabezas de los magueyes lo que se somete a hidrólisis; por lo que la inclusión de la palabra "cocidos" eliminaría de facto esta tecnología causando enormes pérdidas a las plantas más

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.canacinttra.org.mx

otros factores que definen el carácter y las sensaciones organolépticas producidas por cada Mezcal. 4.20. Trazabilidad: Conjunto de procedimientos establecidos por el OEC que permiten determinar lugar, fecha y características del maguey, del mezcal, del envasado y destino de comercialización.	que definen el carácter y las sensaciones organolépticas producidas por cada Mezcal. 4.20. Trazabilidad: Conjunto de procedimientos establecidos por el OEC que permiten determinar lugar, fecha y características del maguey, del mezcal, del envasado y destino de comercialización. Justificación: El nombre correcto de la planta es AGAVE no maguey.	eficientes y con mayor control de calidad que se han creado en los años recientes en varias entidades federativas con el apoyo de cuantiosas inversiones, privadas y públicas provenientes del Gobierno Federal, por lo que sería un gran contrasentido que el propio Estado Mexicano en su carácter de Titular de las Denominaciones de Origen, permitiera que el contenido de las Normas Oficiales atenten y/o contradigan las inversiones que el propio Gobierno Mexicano ha impulsado y efectuado. Eliminar el término MEXICANA o que ¿el tequila, Bacanora, Sotol, Charanda? No son bebidas MEXICANAS
5.1.1. Están permitidos los magueyes, cultivados o silvestres, cuyo desarrollo biológico haya transcurrido en el área geográfica comprendida en la Resolución correspondiente (Ver 3.10, Referencias). 5.1.2. Los predios de donde proceden los magueyes deben estar registrados en el OEC. 5.1.3. Los magueyes deben estar maduros para cosecharse.	5.1.1. Están permitidos los agaves, cultivados o silvestres, cuyo desarrollo biológico haya transcurrido en el área geográfica comprendida en la Resolución correspondiente (Ver 3.10, Referencias). 5.1.2. Los predios de donde proceden los agaves deben estar registrados en el OEC. 5.1.3. Los agaves deben estar maduros para cosecharse. 5.3.1.1. Cocción: cocimiento de cabezas o jugos de agave en hornos de pozo, mampostería o autoclave.	
5.3.1.1. Cocción: cocimiento de cabezas o jugos de maguey en hornos de pozo, mampostería o autoclave. 5.3.2.1. Cocción: cocimiento de cabezas de maguey en hornos de pozo o elevados de mampostería.	Justificación: El nombre correcto de la planta es AGAVE no maguey. 5.3.1.1. Cocción: cocimiento de cabezas o jugos de maguey en hornos de pozo, mampostería, autoclave o difusor. 5.3.2.1. Cocción: cocimiento de cabezas de agave en hornos de pozo o elevados de mampostería.	

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

5.3.3.1. Cocción: cocimiento de cabezas de maguey en hornos de pozo.	5.3.3.1. Cocción: cocimiento de cabezas de maguey en hornos de pozo.	
5.3. Proceso 5.3.1.2. Molienda: tahona, molino chileno o egipcio, trapiche, desgarradora o tren de molinos.	Justificación: El nombre correcto de la planta que se utiliza como materia prima para la fabricación del Mezcal es AGAVE no maguey. 5.3. Proceso 5.3.1.2. Molienda: tahona (impulsada mecánicamente) molino chileno o egipcio, trapiche, desgarradora o tren de molinos.	MOLIENDA. Cuando se habla de tahona en el proceso artesanal y ancestral no se menciona que tipo de tracción va a emplearse en el movimiento de la misma, de emplear un animal (mula) para dicha tracción, habrá de considerarse que en la NOM-251 se menciona el no estar permitida la presencia de animales domésticos, habrá que considerar que al hacer sus necesidades fisiológicas, salpicaría de heces u orina al agave que se está moliendo, lo cual resulta antihigiénico en el proceso.
5.3.1.3. Fermentación: recipientes de madera, piletas de mampostería o tanques de acero inoxidable.	5.3.1.3. Fermentación: recipientes de madera, piletas de mampostería forradas de material que impidan el desarrollo de contaminaciones no deseables) o tanques de acero inoxidable.	FERMENTACIÓN. En los procesos artesanal y ancestral se dicen oquedades de piedra suelo o tronco, piletas de mampostería, pieles de animal, observación: recipientes que por su porosidad y material empleados resultan fácil de ser atacados por la acidez de los mostos de fermentación que se inician con un pH de 4.5 a 5 terminando con un pH de 2.5 a 3 habrá que considerar que esta acidez destruye los materiales calcáricos, convirtiéndolos en fuentes de contaminación del producto.
5.3.1.4. Destilación: alambiques, destiladores continuos o columnas de cobre o acero inoxidable.	5.3.1.4. Destilación: alambiques, destiladores continuos (columna destrozadora), de cobre o acero inoxidable, cuyo elemento de calefacción sean diferentes a la leña.	DESTILACIÓN. En el proceso de MEZCAL se habla de destilación en alambiques, destiladores continuos o columnas de cobre o acero inoxidable ¿Qué tipo de destilación continúa? Ya que si se eliminan los congéneres pierde las características de ser un mezcal que lo proporcionan precisamente los alambiques en donde no hay separación de congéneres. En los procesos artesanales y ancestrales se menciona fuego directo. Actualmente se emplea leña procedente de la

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

5.3.2.3. Fermentación: oquedades en piedra, suelo o tronco, piletas de mampostería, recipientes de madera o barro, pieles de animal, cuyo proceso puede incluir la fibra del maguey (bagazo).		desforestación de los montes, ecológicamente hablando esto contribuirá a un daño a la naturaleza, por lo que hay que pensar en la sustitución de dicho combustible. Y en el control de la contaminación de gases a la atmósfera.
5.5.2. Madurado en Vidrio Mezcal estabilizado en recipiente de vidrio más de 12 meses, bajo tierra o en un espacio con variaciones mínimas de luminosidad, temperatura y humedad.		Art. 5.3.2.3 Se debería añadir: "Cualquier otro que cumpla con las necesidades".
5.5.2. Madurado en Vidrio Mezcal estabilizado en recipiente de vidrio más de 12 meses, bajo tierra o en un espacio con variaciones mínimas de luminosidad, temperatura y humedad.		Art. 5.5.2 Este artículo se debería suprimir, a menos que se demuestre sin ninguna duda que el producto sufre modificaciones reales y que hay cambios fisicoquímicos del producto Esta definición consideramos errónea en virtud de que, si se permite a los vinos y cerveza madurar en recipientes de vidrio es porque aún pueden tener en su contenido residuos de microorganismos, ejemplo caso del CHAMPAIGNE que continúan sus cambios físicos y químicos del producto, por el mosto de uva agregado en la segunda fermentación no, así en las bebidas destiladas en las que se tiene una ausencia total de microorganismo que puedan cambiar su composición, debido a la temperatura a la que es sometido los mostos fermentados para su destilación.
5.5.3. Reposado Mezcal que debe permanecer entre 2 y 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.	5.5.3. Reposado Mezcal que debe permanecer entre 2 y 12 meses en recipientes de madera con una capacidad máxima de 300 L.	Art. 5.5.3 Se debería manejar capacidad de barricas, en lugar de complicarse con fórmulas difíciles de entender. Las barricas de roble de 180 L no dan la superficie total para el producto a reposar.
5.5.4. Añejo Mezcal que debe permanecer más de 12 meses en	5.5.4. Añejo Mezcal que debe permanecer más de 12 meses en	Art. 5.5.4 Se debería manejar capacidad de barricas, en lugar

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

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.	recipientes de madera, con una capacidad máxima de 300 L.	de complicarse con fórmulas difíciles de entender.
5.6.6. Lavado de botellas: debe hacerse con Mezcal y/o agua (Ver 3.3. Referencias) de calidad para consumo humano.	ELIMINAR EL NUMERAL 5.6.6	JUSTIFICACIÓN: En la industria de la Bebidas Alcohólicas en general, cuando se utilizan botellas nuevas, de tipo sanitario, elaboradas con materiales inocuos y resistentes a las distintas etapas del proceso, que el proveedor entrega debidamente empacadas, no se requiere un lavado de botellas propiamente dicho, ya que éste proceso solo se aplica realmente para las botellas reutilizadas, siempre y cuando a éstas últimas se les dé un tratamiento que garantice la inocuidad. Por otra parte, lavar las botellas con Mezcal implica aumentar los tiempos, costos y mermas en la operación de envasado y posiblemente implique arrastrar y depositar dentro de las botellas, partículas de "anteriores," lavados de los envases con el mismo mezcal. Al hacerlo con agua, se corre el riesgo de dejar residuos de agentes de limpieza del agua propiamente dicha, lo que podría bajar el % Alc. Vol. y aumentarían los riesgos de contaminación por arrastre de partículas, sales minerales, cloro, etc., favoreciendo la formación de sedimentos en producto terminado. Ambos elementos anteriores, permiten que se corra el riesgo de que haya sesgos en los parámetros fisicoquímicos de certificación en el producto envasado, consecuentemente, podría la autoridad y/o el consumidor afirmar que dicho mezcal no cumple con la normatividad y certificación vigente. Con todo esto pensamos que el OC, quizá podría re-pensar en cómo lograr el objetivo de que el envasador cumpla con los procesos de calidad e inocuidad a través

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

		de las Prácticas de Higiene que marca la NOM-251-SSA1-2009
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.		Art. 6.5.3 Para efectos reales la palabra Mezcal, es suficiente para la información al consumidor, sin que se tenga que añadir BLANCO o ABOCADO (esto debería ser opcional).
6.5.5. La leyenda: "100% Maguey ", en la Etiqueta Principal.	6.5.5. La leyenda: "100% Agave ", en la Etiqueta Principal. JUSTIFICACIÓN: El nombre correcto de la planta que se utiliza como materia prima para la fabricación del Mezcal es AGAVE no maguey.	
6.5.8. La leyenda que señala el nombre científico del maguey empleado escrito según la nomenclatura científica.	6.5.8. La leyenda que señala el nombre científico de la especie de agave empleado escrito según la nomenclatura científica.	Art. 6.5.8 Creemos que este artículo es innecesario, ya que si el OEC ya certifica el producto, se comprobó que el o los tipos de maguey cubren los requisitos necesarios, en todo caso debería ser opcional.
6.5.9. En el caso de haber utilizado 2 o más especies de magueyes , se deben enumerar en orden cuantitativo decreciente.	6.5.9. En el caso de haber utilizado 2 o más especies de agave , se deben enumerar en orden cuantitativo decreciente. JUSTIFICACIÓN: El nombre correcto de la planta que se utiliza como materia prima para la fabricación del Mezcal es AGAVE no maguey.	Art. 6.5.9 Creemos que este artículo es innecesario, ya que si el OEC ya certifica el producto, se comprobó que el o los tipos de maguey cubren los requisitos necesarios, en todo caso debería ser opcional.
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.		Art. 6.6.3. Este artículo se debería suprimir, a menos que se demuestre sin ninguna duda que el producto sufre modificaciones reales.
6.6.5. La leyenda: "100 % Maguey ", en la Etiqueta Principal.	6.6.5. La leyenda: "100 % Agave ", en la Etiqueta Principal. JUSTIFICACIÓN:	

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

6.6.6. La leyenda que señala el nombre científico del maguey empleado, escrito según la nomenclatura científica. 6.6.7. En el caso de haber utilizado 2 o más especies de maguey, se deberán enumerar en orden cuantitativo decreciente, en la Etiqueta Principal.	El nombre correcto de la planta que se utiliza como materia prima para la fabricación del Mezcal es AGAVE no maguey. 6.6.6. La leyenda que señala el nombre científico del agave empleado, escrito según la nomenclatura científica. 6.6.7. En el caso de haber utilizado 2 o más especies de agave, se deberán enumerar en orden cuantitativo decreciente, en la Etiqueta Principal. JUSTIFICACIÓN: El nombre correcto de la planta que se utiliza como materia prima para la fabricación del Mezcal es AGAVE no maguey.	Art. 6.6.6 Creemos que este artículo es innecesario, ya que si el OEC ya certifica el producto, se comprobó que el o los tipos de maguey cubren los requisitos necesarios, en todo caso debería ser opcional. Art. 6.6.7. Creemos que este artículo es innecesario, ya que si el OEC ya certifica el producto, se comprobó que el o los tipos de maguey cubren los requisitos necesarios, en todo caso debería ser opcional
7. Comercialización 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.	7. Comercialización 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.	La definición 7.3 en donde dice SU UNICO INGREDIENTE ALCOHOLICO ES EL MEZCAL, no es ingrediente ya que el MEZCAL es la materia prima.
8.3 el OEC debe evaluar. 8.3.1. Que el Productor cuente con los conocimientos, documentos, personal, equipos e instalaciones para producir Mezcal y que el Mezcal cumple con las especificaciones establecidas por la TABLA 1 (ver, Tabla 1), salvo en el caso de Mezcal Abocado Con, se permite un máximo de 60 g/l en el parámetro del Extracto Seco.	8.3 el OEC debe evaluar. 8.3.1. Que el Productor cuente con los conocimientos, documentos, personal, equipos e instalaciones para producir Mezcal y que el Mezcal cumple con las especificaciones establecidas por la TABLA 1 (ver, Tabla 1), salvo en el caso de Mezcal Abocado Con, se permite un máximo de 60 g/l en el parámetro del Extracto Seco.	¿Qué conocimientos son los requeridos para ser productor? Puesto que el artesanal y ancestral requerirían conocimientos más técnicos como es balance de materias, cocimientos, molienda. Fermentación y destilación. Que son procesos básicos en el proceso de obtención del mezcal, ¿los tendrán dichos productores? Ya que ello requerirá capacitación a los mismos.
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	Eliminar este numeral.	Consideramos que el comercializador no tiene que estar autorizado por el OEC puesto que el producto a comercializar ya paso por los procesos de verificación y certificación del OEC, en dado caso las autoridades SE, COFEPRIS Y

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.canacinttra.org.mx

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.		PROFECO mediante los operativos de verificación en el comercio deben exigir al comerciante la venta de productos verificados y certificados, evitando de esta forma al comercializador el llevar controles que ninguna otra bebida alcohólica obliga.
		Se pide AMPLIAR su aplicación 365 días para llevar a cabo el correcto análisis del Proyecto de Norma PROY-NOM-070-SCFI-2015, "BEBIDAS ACOHOLICAS – MEZCAL – ESPECIFICACIONES"
		Sobre la acidez del mezcal, se propone que se mantenga la establecida en la actual norma ya que eso garantiza que se realizó un buen proceso de fermentación

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