

Cofemer Cofemer

JPR - B000161844

De: Jesús Torres Hernández <Jesus.Torres@tequileros.org>
Enviado el: lunes, 30 de mayo de 2016 01:12 p. m.
Para: Cofemer Cofemer
CC: Roberto Anaya Moreno
Asunto: COMENTARIOS DE LA CAMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA TEQUILERA SOBRE EL PROY-NOM-070-SCFI-2015
Datos adjuntos: Carta para comentarios.pdf; Comentarios CNIT PROY-NOM-070-SCFI-2015 300516.pdf

Lic. Mario Emilio Gutiérrez Caballero.
Director General.
Comisión Federal de Mejora Regulatoria.

Mediante la presente le estamos adjuntando carta y comentarios suscritos por el Lic. Roberto Anaya Moreno en su calidad de representante de la Cámara Nacional de la Industria Tequilera sobre el Proyecto de Norma Oficial Mexicana, PROY-NOM-070-SCFI-2015, Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones, que obra bajo el número de expediente 03/2493/251115.

Atentamente le pedimos que los mismos sean valorados y tomados en cuenta dentro del trámite del Dictamen de Impacto Regulatorio que al efecto emita esta H. Comisión Federal de Mejora Regulatoria.

Sin más por el momento le enviamos saludos.

Atentamente,
Lic. José de Jesús Torres Hernández
Ejecutivo Jurídico
Cámara Nacional de la Industria Tequilera
Calz. Lázaro Cárdenas No.3289-5° Piso
C. P. 44500 Guadalajara Jalisco, México
Tel.: (33) 3121-5021 Ext. 111
Fax: (33) 3647-2031
www.tequileros.org



Spirits Selection
BY CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES
A United Nations of Fine Spirits

2016
MÉXICO
24-26 | 08



TEQUILA, JALISCO, MÉXICO

Te invitamos al Festival del Tequila,
www.tequileros.org/festivaltequila

Juntos contra la ilegalidad





TEQUILA

**CAMARA NACIONAL DE LA
INDUSTRIA TEQUILERA**

Guadalajara, Jalisco, 27 de mayo de 2016

Ref.: 085 /16

Lic. Mario Emilio Gutiérrez Caballero
Director General
COMISIÓN FEDERAL DE MEJORA REGULATORIA
Secretaría de Economía
P r e s e n t e

Asunto: Comentarios al PROY-NOM-070-SCFI-2015,
Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones.

Estimado Lic. Gutiérrez,

El suscrito Lic. Roberto Anaya Moreno, con el carácter de Apoderado General de la Cámara Nacional de la Industria Tequilera, como se demuestra de la copia certificada que se adjunta de la Escritura Pública Número 33308, pasada ante la fe del Notario Público No. 15 de Tlaquepaque, Jalisco, Lic. Samuel Fernández Ávila, y señalando como domicilio para oír y recibir notificaciones el ubicado en la Calzada Lázaro Cárdenas número 3289, 5° piso, de la Colonia Chapalita en Guadalajara, Jalisco, México; ante usted, con el debido respeto comparezco y expongo:

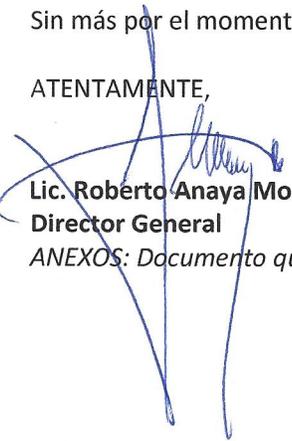
Con fundamento en el artículo 47 de la Ley Federal Sobre Metrología y Normalización y 69 de Ley Federal de Procedimiento Administrativo, a nombre de mi poderdante presentamos comentarios al PROY-NOM-070-SCFI-2015, Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones, que obra bajo el número de expediente 03/2493/251115, con fecha de apertura del 25 de noviembre del 2015 en el portal electrónico de la Comisión Federal de Mejora Regulatoria.

Cabe mencionar que **los comentarios que presentamos están a su vez basados en los comentarios que presentó la CANACINTRA**, identificados con el número B000161704 de fecha 17 de mayo de 2016, para lo cual adjuntamos un archivo en formato de tabla, que originalmente contiene los comentario de la CANACINTRA, solo que en la cuarta columna de dicha tabla, por nuestra parte confirmamos, ampliamos o modificamos según sea el caso lo que propone CANACINTRA.

Expuesto lo anterior atentamente pedimos que los comentarios sean valorados y en su caso tomados en cuenta al momento de emitir el dictamen correspondiente.

Sin más por el momento, reciba saludos cordiales.

ATENTAMENTE,


Lic. Roberto Anaya Moreno
Director General

ANEXOS: Documento que contiene los comentarios.

Calz. Lázaro Cárdenas 3289 – 5° piso
Guadalajara, Jalisco 44500 México
Tel. +52 (33) 3121 5021 Fax: +52 (33) 3647 2031
www.tequileros.org / camara@tequileros.org

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

DICE	DEBE DECIR	COMENTARIOS CANACINTRA	COMENTARIOS CAMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA TEQUILERA
<p>2. Campo de aplicación</p> <p>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.</p>	<p>2. Campo de aplicación</p> <p>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.</p>	<p>Art. 2 CAMPO DE APLICACIÓN</p> <p>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 ésta área geográfica y que han envasado mezcal durante muchos años.</p>	<p>Contrario al comentario y a la propuesta de CANACINTRA, se considera que el envasado debe ser dentro del territorio de la DOM, ya que precisamente se habla de una Denominación de Origen.</p> <p>Así mismo, es correcto que dentro del campo de aplicación se haga mención al envasado, sobre todo porque el numeral 5.6 y sub inciso reglamentan aspectos o actividades del mismo, luego entonces el envasado sí forma parte del campo de aplicación.</p>
<p>3. Referencias</p> <p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>En primer lugar, el PROY-NOM no menciona nada de que el agua sirva para ajustar el contenido alcohólico, mucho menos que sea destilada o desmineralizada. Lo que sí se menciona es que el agua sirve para el proceso de elaboración (numeral 4.15). En ese sentido, es incorrecto eliminar la referencia porque es necesaria para la calidad del agua. Para lo anterior se propone buscar el lugar apropiado (no en referencias) para establecer lo siguiente:</p> <p>“Agua potable, destilada o desmineralizada, utilizada para elaborar el Mezcal u obtener el contenido alcohólico comercial del mismo, dentro de los parámetros permitidos en el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, no debe contener contaminantes objetables, ya sean químicos o agentes infecciosos y no debe causar efectos nocivos para la salud. En el caso de utilizar agua potable esta debe cumplir lo establecido en la NOM-127-SSA1-1994 (Véase 3.5, Referencias).”</p>
<p>3.5 NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1 de marzo de 2010.</p>		<p>- Habrá que tener cuidado con la referencia de dicha NOM ya que implica para los productores artesanales y ancestrales, cambios en el proceso que aseguren el cumplimiento de dicha norma.</p> <p>- 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</p>	<p>Independientemente que se elimine de este proyecto, la NOM-251 por sí misma es obligatoria para cualquier establecimiento donde se elaboren bebidas. Es irrelevante que la quiten, de todos modos debe ser cumplida y sería mejor dejarla para que los productores vayan tomando en cuenta esa obligación, independientemente de que sus procesos sean aptos para cumplir con ella o no.</p>

		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.	
<p>4.1. Consumidor final:</p> <p>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.</p>		Las personas morales no pueden disfrutar de ningún producto.	En este caso debería indicarse expresamente que la propuesta es eliminar la palabra "moral", para que no haya duda que esa es la intención o la petición.
<p>4.12. Maguey:</p> <p>Cualquier especie del género Agave</p>	<p>4.12. Agave:</p> <p>Cualquier especie de la familia de las agaváceas.</p> <p>JUSTIFICACIÓN:</p> <p>El nombre correcto de la planta es AGAVE no maguey.</p> <p>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.</p>	<p>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.</p> <p>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.</p>	<p>Sería bueno agregar en la definición: "Cualquier especie de la familia de las Agaváceas, siempre y cuando no estén destinada a otra Denominación de Origen".</p> <p>Lo anterior, para evitar cualquier confusión del consumidor respecto a la categoría o clase de bebida.</p>
<p>4.13. Maguey Maduro:</p> <p>Aquel que alcanza su madurez fisiológica, lo cual se manifiesta visualmente con el adelgazamiento del cogollo y/o crecimiento del qurote o inflorescencia.</p>	<p>4.13. Agave Maduro:</p> <p>Aquel que alcanza su madurez fisiológica, lo cual se manifiesta visualmente con el adelgazamiento del cogollo y/o crecimiento del qurote o inflorescencia.</p> <p>JUSTIFICACIÓN:</p> <p>El nombre correcto de la planta es AGAVE no maguey.</p>		<p>Nota: Contrario a modificar esta definición, nosotros proponemos eliminar la condición de maduro, para permitir diferentes perfiles de producto y en su caso aspectos comerciales.</p> <p>Si lo anterior es aceptado, tendría que hacerse el acondicionamiento en todo lugar donde se haga esta mención.</p>
<p>4.14. Marca:</p> <p>Aquella registrada en términos de la Ley de la Propiedad Industrial y que cuenta con registro vigente</p>	<p>4.14. Marca:</p> <p>Aquella registrada en términos de la Ley de la Propiedad Industrial y que cuenta con registro</p>		

<p>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 magüeyes, 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.</p>	<p>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.</p> <p>JUSTIFICACIÓN:</p> <p>El nombre correcto de la planta es AGAVE no magüey.</p>		
<p>4.15. Mezcal:</p> <p>Bebida alcohólica mexicana, 100% de magüey, obtenida por destilación de jugos fermentados con levaduras mexicanas, espontáneas o cultivadas, extraídos de cabezas maduras de magüeyes cocidos, cosechados en el territorio comprendido en la Resolución correspondiente (Ver 3.10, Referencias).</p> <p>Es un líquido de aroma y sabor derivado de la especie de magüey 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 que definen el carácter y las sensaciones organolépticas producidas por cada Mezcal.</p> <p>4.20. Trazabilidad:</p> <p>Conjunto de procedimientos establecidos por el OEC que permiten determinar lugar, fecha y características del magüey, del mezcal, del envasado y destino de comercialización.</p>	<p>4.15. Mezcal:</p> <p>Bebida alcohólica mexicana, 100% de Agave, obtenida por destilación de jugos fermentados con levaduras mexicanas, espontáneas o cultivadas, extraídos de cabezas maduras de magüeyes cocidos, cosechados en el territorio comprendido en la Resolución correspondiente (Ver 3.10, Referencias).</p> <p>Es un líquido de aroma y sabor derivado de la especie de magüey 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 que definen el carácter y las sensaciones organolépticas producidas por cada Mezcal.</p> <p>4.20. Trazabilidad:</p> <p>Conjunto de procedimientos establecidos por el OEC que permiten determinar lugar, fecha y características del magüey, del mezcal, del envasado y destino de comercialización.</p> <p>Justificación: El nombre correcto de la planta es AGAVE no magüey.</p>	<p>Se propone que diga: “.....extraídos de cabezas maduras de magüeyes, cosechados en el territorio comprendido en la Resolución Correspondiente”; es decir, eliminarse la palabra “cocidos”.</p> <p>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 magüeyes 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 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.</p> <p>Eliminar el término MEXICANA o que ¿el tequila, Bacanora, Sotol, Charanda? No son bebidas MEXICANAS</p>	<p>NOTA: Como se certificara que la levadura es Mexicana? Se propone eliminar ese requisito, ya que es una carga impositiva sin razón de ser.</p> <p>Debería también cambiarse el término magüey por agave, como se ha venido proponiendo en este documento.</p> <p>En cuanto al cocimiento, sería bueno cambiar la redacción para que incluya la hidrólisis en forma previa o posterior y con ello salvaguardar la utilización de difusores cuya técnica de elaboración se está difundiendo rápidamente.</p>
<p>5.1.1. Están permitidos los magüeyes, cultivados o silvestres, cuyo desarrollo biológico haya transcurrido en el área geográfica comprendida en la Resolución correspondiente (Ver 3.10, Referencias).</p> <p>5.1.2. Los predios de donde proceden los magüeyes deben estar registrados en el OEC.</p> <p>5.1.3. Los magüeyes deben estar maduros para</p>	<p>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).</p> <p>5.1.2. Los predios de donde proceden los agaves deben estar registrados en el OEC.</p> <p>5.1.3. Los agaves deben estar maduros para</p>		

cosecharse.	cosecharse. 5.3.1.1. Cocción: cocimiento de cabezas o jugos de agave en hornos de pozo, mampostería o autoclave. 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 o autoclave. 5.3.2.1. Cocción: cocimiento de cabezas de maguey en hornos de pozo o elevados de mampostería. 5.3.3.1. Cocción: cocimiento de cabezas de maguey en hornos de pozo.	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. 5.3.3.1. Cocción: cocimiento de cabezas de maguey en hornos de pozo. Justificación: El nombre correcto de la planta que se utiliza como materia prima para la fabricación del Mezcal es AGAVE no maguey.		Falta la justificación del porque agregar el difusor, pues nada se dice al respecto. Aunque tecnológicamente resulta un método de elaboración más eficiente en todos los sentidos.
5.3. Proceso 5.3.1.2. Molienda: tahona, molino chileno o egipcio, trapiche, desgarradora o tren de molinos.	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 considerar 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 calcarios, 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.	Además de la justificación de CANACINTRA, nosotros agregamos que salvo el ron, a las demás bebidas destiladas les está prohibida la separación total de congéneres (rectificación total) en el numeral 3.6 de la NOM-142-SSA2-2015.

		<p>En los procesos artesanales y ancestrales se menciona fuego directo, en actualmente se emplea leña procedente de la 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 atmosfera.</p>	
<p>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).</p>		<p>Art. 5.3.2.3 Se debería añadir: “Cualquier otro que cumpla con las necesidades”.</p>	<p>Cambiar la palabra maguey por agave, según se ha venido planteando.</p>
<p>5.5.2. Madurado en Vidrio</p> <p>Mezcal estabilizado en recipiente de vidrio más de 12 meses, bajo tierra o en un espacio con variaciones mínimas de luminosidad, temperatura y humedad.</p>		<p>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</p> <p>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.</p>	
<p>5.5.3. Reposado</p> <p>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.</p>	<p>5.5.3. Reposado</p> <p>Mezcal que debe permanecer entre 2 y 12 meses en recipientes de madera con una capacidad máxima de 300 L.</p>	<p>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.</p>	<p>En el caso del reposado creemos que no es correcto limitarlo a barricas, pues es práctica común el usar otros recipientes de capacidades mucho mayores.</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>5.5.4. Añejo</p> <p>Mezcal que debe permanecer más de 12 meses en recipientes de madera, con una capacidad máxima de 300 L.</p>	<p>Art. 5.5.4 Se debería manejar capacidad de barricas, en lugar de complicarse con fórmulas difíciles de entender.</p>	
<p>5.6.6. Lavado de botellas: debe hacerse con Mezcal y/o agua (Ver 3.3, Referencias) de calidad</p>	<p>ELIMINAR EL NUMERAL 5.6.6</p>	<p>JUSTIFICACIÓN: En la industria de la Bebidas Alcohólicas en general, cuando se utilizan botellas nuevas, de tipo sanitario,</p>	

<p>para consumo humano.</p>		<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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,</p> <p>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.</p> <p>Con todo esto pensamos que el OC, quizá podría repensar en cómo lograr el objetivo de que el envasador cumpla con los procesos de calidad e inocuidad a través de las Prácticas de Higiene que marca la NOM-251-SSA1-2009</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>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).</p>	
<p>6.5.5. La leyenda: "100% Maguey", en la Etiqueta Principal.</p>	<p>6.5.5. La leyenda: "100% Agave", en la Etiqueta Principal.</p> <p>JUSTIFICACIÓN: El nombre correcto de la planta que se utiliza como materia prima para la fabricación del Mezcal es AGAVE no maguey.</p>		
<p>6.5.8. La leyenda que señala el nombre científico del maguey empleado escrito según la nomenclatura científica.</p> <p>6.5.9. En el caso de haber utilizado 2 o más especies de magueyes, se deben enumerar en orden</p>	<p>6.5.8. La leyenda que señala el nombre científico de la especie de agave empleado escrito según la nomenclatura científica.</p> <p>6.5.9. En el caso de haber utilizado 2 o más especies de agave, se deben enumerar en orden</p>	<p>Art. 6.5.8 Creemos que este artículo es innecesario, ya que si el OEC ya certifico el producto, se comprobó que el o los tipos de maguey cubren los requisitos necesarios, en todo caso debería ser opcional.</p> <p>Art. 6.5.9 Creemos que este artículo es innecesario, ya</p>	

cuantitativo decreciente.	cuantitativo decreciente. JUSTIFICACIÓN: El nombre correcto de la planta que se utiliza como materia prima para la fabricación del Mezcal es AGAVE no maguey.	que si el OEC ya certifico 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: 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 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.	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 certifico 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 certifico 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 única MATERIA PRIMA 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	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	¿Qué conocimientos son los requeridos para ser productor? Puesto que el artesanal y ancestral requerirían conocimientos más técnicos como es balance de materias, cociamientos, 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.	

parámetro del Extracto Seco.	parámetro del Extracto Seco.		
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.	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 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	