

PROY-NOM- 006-SCFI-2004, Bebidas alcohólicas-Tequila-Especificaciones (Modifica la NOM-006-SCFI-1994, Bebidas alcohólicas-Tequila-Especificaciones)

Información General		Archivos que contiene la Regulación	
Tipo de MIR:	Formulario MIR preMoratoria		4438.59.59.1.PROY-NOM-006-SCFI-2004.doc
Título del anteproyecto:	PROY-NOM- 006-SCFI-2004, Bebidas alcohólicas-Tequila-Especificaciones (Modifica la NOM-006-SCFI-1994, Bebidas alcohólicas-Tequila-Especificaciones)		
Dependencia:	Secretaría de Economía		
Responsable Oficial:	Oscar Torre Gómez		
Estatus del anteproyecto:	Atendido		
Ordenamiento Jurídico:	Norma Oficial Mexicana		
Punto de Contacto			
Nombre :	Victor Mancilla Bustamante		
Cargo :	Subdirector de Normalización		
Teléfono :	57299300 ext. 4127		
Correo Electrónico :	vmancilla@economia.gob.mx		

Detalles de la MIR	
D. Si se trata de un anteproyecto que responde a una solicitud de ampliaciones y correcciones por parte de COFEMER, proporcione el número del anteproyecto que sirve como antecedente: El regulador no proporcionó información E. Resumen del anteproyecto (Limítese a 3,500 caracteres): La Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-006-SCFI-2004, Bebidas alcohólicas- Tequila-Especificaciones establece modificaciones y ampliaciones a la NOM-006-SCFI-1994, la cual después de haber cumplido cinco años de vigencia, ha sido revisada por el grupo de trabajo y modificada en aquellos puntos en los que la norma anterior no regulaba de manera eficiente. El objetivo y campo de aplicación de la norma se ampliaron con el objeto de abarcar todos los procesos y actividades relacionadas con el abasto de agave, producción, envase, comercialización, información y prácticas comerciales relacionadas con el Tequila. En cuanto al capítulo de referencias, se incluyeron Normas Oficiales Mexicanas y Normas Mexicanas que se utilizan para ereferenciar métodos de prueba que en la norma vigente se establecían dentro de un apéndice. Se adicionaron algunas definiciones con el fin de esclarecer el texto de la norma. En el capítulo de especificaciones, se redujeron algunos parámetros mínimos en la tabla 1, de especificaciones fisicoquímicas del Tequila. Igualmente se incluyéron las especificaciones para el uso de otros azúcares para el enriquecimiento del producto. Los requisitos que debe de cumplir el agave que se utilice como materia prima para la elaboración del Tequila. Se adicionaron algunas obligaciones tanto para el productor, como para el envasador en el inciso del envasado. Por último, se incluyó la obligación de informar sobre el sabor o aroma que se ponga en el producto, en su caso. 1. Describa los objetivos regulatorios generales del anteproyecto. (Limítese a 1,500 caracteres):	

implementar en la normatividad aplicable al Tequila aquellos mecanismos que procuren un mayor control técnico y certeza jurídica a la protección otorgada a esta denominación de origen. Las modificaciones a la norma versan principalmente, sobre los siguientes aspectos: · Adecuar la norma, técnicamente, a la realidad que prevalece en la cadena productiva agave-tequila · Incluir la posibilidad de añadir saborizantes al Tequila. · Regular a todos los actores de la cadena productiva y comercial de esta bebida y no sólo a los productores y envasadores autorizados. · Actualizar métodos de prueba. · Prohibir la elaboración simultánea de otras bebidas alcohólicas distintas al Tequila en las fábricas tequileras. En la nueva versión del anteproyecto de norma se tomaron en cuenta los acuerdos y consultas informales que México celebró con sus socios comerciales , quienes han manifestado su aceptación para que se introduzcan los controles y medidas de seguridad -nunca antes implementados- que garantizarán la autenticidad y promoción del Tequila en los mercados nacional e internacional

2. Describa la problemática o situación que da origen al anteproyecto y presente la información estadística sobre la existencia de dicha problemática o situación. En caso de regulaciones de salud, trabajo, medio ambiente o protección a los consumidores presente la información estadística sobre los riesgos a atenuar o eliminar con el anteproyecto. (Limítese a 5,000 caracteres) :

En un principio, la problemática deriva de que con la norma vigente, un productor de Tequila certificado puede vender a granel para ser embotellado por otra compañía , ya sea en México o fuera del país. La norma requiere que el envasador se comprometa a asegurar que el producto no será adulterado ni modificado de ninguna manera, salvo diluído con agua para alcanzar la graduación alcohólica permitida en el lugar de embotellado y venta. Por otro lado, el Consejo Regulador del Tequila (CRT) trabaja en coordinación con Aduanas para intercambiar información estadística relativa a las exportaciones de Tequila mensuales. Sin embargo, ha habido una serie de casos en los que embarques de espíritus neutros, alcohol de caña o destilados de agave, han sido importados a los Estados Unidos siendo declarados como Tequila. En cuanto al etiquetado, a la fecha existen aproximadamente 713 marcas certificadas de Tequila envasadas en México y 249 marcas certificadas para envasado fuera de México, de las cuales 120 son envasados en los EUA. Actualmente para importar Tequila a EUA se requiere únicamente el "certificado de origen NAFTA", en lugar del "certificado de autenticidad del CRT", lo cual arroja un número de 314 marcas diferentes de Tequila aprobadas en EUA, de las cuales solo 136 son certificadas en términos de las leyes mexicanas. Cabe destacar que, si bien se analizó la posibilidad de extender el envasado de origen a todo el Tequila, se consideró únicamente dicha medida para el Tequila 100% de Agave y para el otro Tequila, se determinó que dicha medida no sería (en este momento) la más conveniente a los intereses de nuestra industria nacional, toda vez que incrementaría en forma innecesaria sus costos (los cuales repercutirían en los consumidores de esta bebida) y por ende, se reduciría la competitividad de este sector en los mercados nacionales y mundiales ante otras bebidas que podrían sacar ventaja de esta situación. (VER DOCUMENTOS ANEXOS)

2-bis. Es optativo someter un análisis de riesgo completo sobre la problemática que motiva el anteproyecto. En caso de presentarlo, anexe el texto de dicho análisis en versión electrónica:

El regulador no proporcionó información

3. Tipo de ordenamiento jurídico propuesto

Tipo de anteproyecto#1:

El anteproyecto de regulación se encuentra previsto en el Programa de Mejora Regulatoria 2005-2006 de su dependencia u organismo

4. ¿Qué otras alternativas al anteproyecto se consideraron durante su elaboración? ¿Se consideraron alternativas que pudieran lograr los objetivos del anteproyecto sin crear nuevas obligaciones para los particulares, tales como un programa basado en incentivos, un programa de información a consumidores o a empresas, una norma mexicana, o simplemente un programa para mejorar el cumplimiento de regulaciones existentes? ¿Por qué se desecharon dichas alternativas? (Limítese a 3,000 caracteres):

Por tratarse de una modificación por revisión quinquenal a la NOM-006-SCFI-1994, no se consideró otra alternativa, ya que ya se cuenta con el instrumento jurídico adecuado para proteger la denominación de origen Tequila, únicamente se hacen las modificaciones necesarias para adecuar la norma a la realidad y

subsanan las lagunas que han tenido lugar con la regulación vigente.

5. Enumere los ordenamientos legales (tomar en cuenta acuerdos o tratados internacionales) que dan fundamento jurídico al anteproyecto

Ordenamiento#1:

Ley Federal sobre Metrología y Normalización

Artículos y fracciones#1:

39, 40 fracción XV, 51.

Ordenamiento#2:

Ley de la Propiedad Industrial

Artículos y fracciones#2:

arts. 156-178

Ordenamiento#3:

Acuerdo sobre los aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual relacionados con el comercio (ADPIC)

Artículos y fracciones#3:

arts. 22, 23

Ordenamiento#4:

Acuerdo entre los Estados Unidos Mexicanos y la Comunidad Europea sobre el reconocimiento mutuo y la protección de las denominaciones en el sector de las bebidas espirituosas.

Artículos y fracciones#4:

arts. 4, 15

Ordenamiento#5:

Convención de Paris para la Protección de la Propiedad Industrial

Artículos y fracciones#5:

arts. 10, 10bis

Ordenamiento#6:

Arreglo de Lisboa para la Protección a las Denominaciones de Origen

Artículos y fracciones#6:

El regulador no proporcionó información

Ordenamiento#7:

Reglamento Interior de la Secretaría de Economía

Artículos y fracciones#7:

art. 19

Ordenamiento#8:

Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización

Artículos y fracciones#8:

arts. 39, 40

6. Si existen disposiciones jurídicas vigentes directamente aplicables a la problemática materia del anteproyecto, enumérelas y explique por qué son insuficientes para atender la problemática identificada

Ordenamiento#1:

El regulador no proporcionó información

Razones por las que es insuficiente para atender la problemática identificada#1:

El regulador no proporcionó información

7. Enumere, en su caso, las disposiciones jurídicas en vigor que el anteproyecto modifica, abroga o deroga

Ordenamiento#1:

Modifica la NOM-006-SCFI-1994, Bebidas alcohólicas-Tequila-Especificaciones.

Artículos y fracciones#1:

El regulador no proporcionó información

8. Acciones Regulatorias Específicas. Para cada acción regulatoria específica en el anteproyecto: (a) describa la acción; (b) identifique los artículos aplicables; (c) justifique la acción regulatoria escogida y, en su caso, compárela con otras acciones alternativas viables. Explique la manera en que contribuye a solucionar la problemática identificada y lograr los objetivos del anteproyecto

Descripción#1:

El campo de aplicación se amplía en comparación con la NOM vigente quedando de la siguiente manera: Esta NOM se aplica a todos los procesos y actividades relacionadas con el abasto de agave, la producción, envase, comercialización, información y prácticas comerciales vinculadas a

la bebida alcohólica destilada denominada Tequila, conforme a las especificaciones de la presente NOM. Dicha bebida se encuentra sujeta al proceso que más adelante se detalla, con Agaves de la especie Tequilana weber variedad azul, cultivados en las entidades federativas y municipios señalados en la Declaración. Asimismo, la presente NOM establece las especificaciones técnicas y requisitos legales para proteger a la Denominación de Origen "Tequila" de conformidad con la Declaración General de Protección a la Denominación de Origen "Tequila" vigente, la Ley, la Ley de la Propiedad Industrial, la Ley Federal de Protección al Consumidor y demás disposiciones legales relacionadas.

Artículos aplicables#1:

inciso 2.

Justificación#1:

El motivo de la modificación en el campo de aplicación de la NOM-006 vigente es para clarificar todas las actividades de manera específica que quedan sujetas a lo que se establece en la norma, y así evitar que algunos sectores puedan evadirla ostentándose como sujetos que no entran en el campo de aplicación y entonces no les aplica la NOM a sus productos.

Descripción#2:

Se incluyeron dentro del capítulo de referencias las siguientes NOM's y NMX: NOM-008-SCFI Sistema General de Unidades de Medida. NOM-106-SCFI Características de diseño y condiciones de uso de la contraseña oficial. NMX-V-004-SCFI Determinación de furfural en bebidas alcohólicas destiladas. NMX-V-005-SCFI Bebidas alcohólicas destiladas determinación de esteres y aldehidos. NMX-V-006-SCFI Determinación de bebidas alcohólicas azúcares reductores directos y totales-método de prueba. NMX-v-013-NORMEX Bebidas alcohólicas- determinación de contenido alcohólico (porcentaje en volumen a 293 K (20°C)(%Alc. Vol.) Métodos de ensayo (prueba). NMX V-014-SCFI Bebidas alcohólicas destiladas determinación de alcoholes superiores (aceite de fusel). NMX-V-017-NORMEX Bebidas alcohólicas-determinación de extracto seco y cenizas. Métodos de ensayo (prueba). NMX-V-021-SCFI Bebidas alcohólicas destiladas determinación de metanol NMX-V-049-NORMEX Bebidas alcohólicas-bebidas alcohólicas que contienen tequila-Denominación, etiquetado y especificaciones.

Artículos aplicables#2:

inciso 3

Justificación#2:

En la norma vigente, los métodos de prueba se establecen en un apéndice y corresponden a las NMX, a las que se hace referencia en el nuevo proyecto, esto con el fin de dar mayor practicidad al conocimiento de la NOM, teniendo en cuenta que los métodos aplicables ya se encuentran señalados en otro documento que es la NMX y no es necesario incluirlos en el texto de la NOM, además de que se está buscando evitar el anexo de apéndices en el cuerpo de las NOM's. No obstante lo anterior, la inclusión de dichas NMX en las referencias no implica más regulaciones para el producto, simplemente es cuestión de forma. Ahora bien, en cuanto a la inclusión de las dos NOM's referenciadas, resultan muy importantes en el campo de aplicación de la presente norma ya que una regula el sistema general de unidades de medida que resulta esencial para el cumplimiento de este proyecto, y la segunda, sobre la contraseña oficial.

Descripción#3:

Dentro de las definiciones de la NOM se aumentaron o modificaron las siguientes: 4.1 Abocado.

Procedimiento para suavizar el sabor del Tequila, mediante la adición de uno o más de los siguientes ingredientes: - Color caramelo - Extracto de roble o encino natural - Glicerina - Jarabe a base de azúcar

4.4 Declaración. Declaración General de Protección a la Denominación de Origen "Tequila", publicada en el Diario Oficial de la Federación el 13 de octubre de 1977 y sus subsecuentes modificaciones y adiciones.

4.7.DOT. Denominación de Origen Tequila.

4.14 NMX . Norma Mexicana.

4.17 Organismo Evaluador de la Conformidad. Es el Consejo Regulador o persona moral acreditados y aprobados, en términos de lo dispuesto por la Ley, para verificar el cumplimiento de la presente NOM. Puede actuar, tanto en su carácter de organismo de certificación, como de unidad de verificación, de acuerdo al alcance de las acreditaciones y aprobaciones con las que cuente.

4.18 Productor Autorizado. Es la persona física o moral que cuenta con autorización por parte de la DGN y del IMPI, conforme a sus respectivas atribuciones para dedicarse a la elaboración de Tequila dentro de sus instalaciones, las cuales deberán estar ubicadas en el territorio comprendido en la Declaración. Dicha autorización se encuentra sujeta al cumplimiento de las disposiciones contenidas en esta NOM y demás normatividad aplicable.

4.22 Tequila. Bebida alcohólica regional obtenida por destilación de mostos, preparados directa y originalmente del material extraído, en las instalaciones de la fábrica de un Productor Autorizado la cual deberá estar ubicada en el territorio comprendido en la Declaración, derivado de las cabezas de Agave tequilana weber variedad azul, previa o posteriormente hidrolizadas o cocidas, y sometidos a fermentación alcohólica con levaduras, cultivadas o no, siendo susceptibles los mostos de ser enriquecidos y mezclados conjuntamente previo a la fermentación por otros azúcares hasta en una proporción no mayor de 49% de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa, en los términos establecidos por esta NOM y en la inteligencia de que no están permitidas las mezclas en frío. El Tequila es un líquido que, de acuerdo a su clase, es incoloro o coloreado cuando es madurado o cuando es abocado sin madurarlo. El Tequila puede ser añadido de edulcorantes, aromatizantes y/o saborizantes permitidos por la Secretaría de Salud, con objeto de proporcionarle o intensificar su color, aroma y/o sabor.

Artículos aplicables#3:

inciso 4

Justificación#3:

El propósito de incluir estas definiciones es para dar mayor claridad en los términos utilizados en el texto de la NOM.

Descripción#4:

En el capítulo de Clasificación, las categorías del Tequila varía dependiendo el porcentaje de de los azúcares provenientes del agave que se utilicen en su elaboración, por lo que se modificaron los siguientes puntos: 5.1.1 "100% de agave". Este producto deberá ser denominado únicamente a través de alguna de las siguientes leyendas: "100% de agave", "100% puro de agave", "100% agave", o "100% puro agave", al final de las cuales se puede añadir la palabra "azul". 5.1.2 "Tequila". Es aquel producto definido en el primer párrafo del inciso 4.22 de esta NOM en el que los mostos son susceptibles de ser enriquecidos y mezclados conjuntamente previo a la fermentación con otros azúcares hasta en una proporción no mayor de 49% de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa. Este enriquecimiento máximo de hasta 49% de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa, no se puede realizar con azúcares provenientes de cualquier especie de Agave. Solo se podrá incrementar el 51% de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa con Agave tequilana weber variedad azul cultivado en el territorio comprendido en la Declaración. Este producto debe ser embotellado en plantas de envasado que estén ubicadas dentro del territorio comprendido en la Declaración y sólo podrá ser embotellado fuera de éste cuando se cumplan las condiciones establecidas en el inciso 6.5.4.2 y demás aplicables de la presente NOM.

Artículos aplicables#4:

Justificación#4:

El primer punto se refiere a la denominación del producto "100% de agave", y se pretende establecer las leyendas para la denominación con el fin de dar certeza al consumidor en el producto que adquiere y que se le proporcione la información exacta sobre el mismo. En cuanto a la clasificación de "Tequila", se amplió la misma, señalando de manera más específica la utilización de otros azúcares para el enriquecimiento del 49% y estableciendo que para el 51%, podrá incrementarse de azúcares de Agave tequilana weber variedad azul cultivado en el territorio comprendido en la Declaración, lo que le da seguridad al consumidor y se protege la denominación de origen.

Descripción#5:

Dentro del capítulo de especificaciones, la tabla No. 1 de Especificaciones fisicoquímicas del Tequila reduce los parámetros de las distintas clases de tequila: El contenido de alcohol se reduce de 38,0 a 35 en cada una de las clases, es decir Tequila blanco, joven u oro, reposado y añejo. Los parámetros en Alcoholes Superiores (alcoholes de peso molecular superior al alcohol etílico. Aceite de fusel, como Alcohol Amílico), en este punto, se amplía el margen de los máximos permitidos de 400 a 500 mg/100ml de Alcohol Anhidro. Los esteres (como acetato de etilo) se reduce en sus niveles máximos a 200 en tequila blanco y joven, y 250 en reposado y añejo, todo en mg/100ml de Alcohol Anhidro. En cuanto a Furfural, se incrementan los máximos de 1 a 4. Después de la tabla se añade un texto que dice: Cuando a los Tequilas definidos en los incisos 4.22.1, 4.22.2, 4.22.3 y 4.22.4, se les agregue edulcorantes, aromatizantes y/o saborizantes permitidos por la NOM-142-SSA1 (ver capítulo 3 referencias), con objeto de proporcionarle o intensificar su color, aroma y/o sabor, los azúcares reductores totales serán hasta de 75 g/L , y su extracto seco será hasta de 85 g/L. Para lo establecido en este párrafo se debe cumplir con lo dispuesto en el subiinciso 11.1. c.)

Artículos aplicables#5:

Tabla No.1

Justificación#5:

Se amplían los parámetros con el fin de dar mayor campo de ajuste en las especificaciones fisicoquímicas del tequila, y proporciona mayor facilidad para cumplir con la tabla No. 1 Se trata realmente de una acción desregulatoria para el producto. Igualmente se establecen las especificaciones para aquellos casos en que se agregue edulcorantes, aromatizantes y/o saborizantes, lo cual antes no estaba permitido.

Descripción#6:

En las especificaciones del Agave, se agregó el requisito de que debe estar inscrito en el registro mencionado en el punto 6.5.1.1 de la NOM.

Artículos aplicables#6:

6.2

Justificación#6:

Este punto no se regulaba en la NOM anterior porque se pretende dar una rastreabilidad y certeza

de que el Agave Tequilana weber variedad azul que se utilice como materia prima en la elaboración del Tequila, haya sido cultivado adecuadamente

Descripción#7:

Se especifica que el producto objeto de esta NOM es susceptible de ser enriquecido con otros azúcares en el proceso de fermentación hasta en una proporción no mayor del 49% de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa en la medida de que se trate del Tequila a que hace referencia el inciso 5.1.2, sin que se permitan las mezclas en frío. Este enriquecimiento máximo de hasta 49% de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa, no se permite realizar con azúcares provenientes de cualquier especie de Agave. Solo se puede incrementar el 51% de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa con Agave tequilana weber variedad azul cultivado en el territorio comprendido en la Declaración.

Artículos aplicables#7:

6.3

Justificación#7:

El regulador no proporcionó información

Descripción#8:

Maduración. En caso del Tequila reposado, el producto debe madurarse en recipientes de madera de roble o encino por lo menos dos meses. Para el Tequila añejo el proceso de maduración debe durar, por lo menos, un año en recipientes de madera de roble o encino, cuya capacidad máxima sea de 600 litros. La maduración del Tequila deberá realizarse por el Productor Autorizado dentro del territorio comprendido en la Declaración.

Artículos aplicables#8:

6.4

Justificación#8:

El objetivo de establecer claramente como debe de ser la maduración, permite que el procedimiento siga especificaciones técnicas más concretas para que el producto sea en realidad de la clase que se le pretende caracterizar por haber pasado por un proceso determinado.

Descripción#9:

Dentro de los requisitos con los que debe cumplir el agave que se utilice como materia prima para la elaboración del Tequila, se añadió a la norma nueva la inscripción en el Registro de Plantación de Predios a partir del primer año de su plantación, obligación que correrá a cargo de los productores de Agave tequilana weber variedad azul cultivado en el territorio compren en la Declaración.

Artículos aplicables#9:

6.5.1.1

Justificación#9:

Esto se realiza con el objeto de tener un control de la plantación de predios de Agave, y se da un tiempo de margen para que el productor de agave lo inscriba.

Descripción#10:

Se adiciona la disposición que especifica que en ningún momento se puede destilar o elaborar cualquier producto que no contenga Tequila en la fábrica de Tequila del Productor Autorizado.

Artículos aplicables#10:

6.5.2.2

Justificación#10:

Se pretende evitar la posibilidad de utilizar otro producto al mismo tiempo que el tequila que pueda ser mezclado o diluido con tequila y venderse como tal generando un engaño al consumidor.

Descripción#11:

Sólo se podrá envasar en plantas de envasado ubicadas fuera del territorio nacional cuando se cumpla con los siguientes requisitos: a) Que el envasador ubicado fuera del territorio comprendido en la Declaración obtenga de la Secretaría un Certificado de Aprobación, conforme a los procedimientos de evaluación de la conformidad que expida la Secretaría, el cual no sustituirá a los demás certificados expedidos en términos de lo dispuesto por esta NOM y sus procedimientos de certificación. El Certificado de Aprobación se otorgará siempre y cuando la Secretaría tenga las evidencias de que se brinden al Organismo Evaluador de la Conformidad, todas las facilidades para realizar verificaciones en sitio de la existencia, el funcionamiento y operación de las plantas de envasado que estén ubicadas fuera del territorio comprendido en la Declaración. b) Que el envasador que se encuentre ubicado fuera del territorio comprendido en la Declaración y que haya obtenido el Certificado de Aprobación por parte de la Secretaría, reporte en forma trimestral al Organismo Evaluador de la Conformidad, todos los movimientos de entrada y salida de Tequila de sus instalaciones, así como sus inventarios iniciales y finales del período, así como las mermas del período reportado. Estos reportes deben ser detallados por marcas específicas en el caso de productos envasados como Tequila y en forma global con todas las marcas que maneje el envasador en el caso de productos envasados que contengan Tequila. La información debe ser enviada al Organismo Evaluador de la Conformidad por medios electrónicos dentro de los primeros quince (15) días naturales posteriores a los siguientes períodos trimestrales: Primero.- de Enero a Marzo, Segundo.- de Abril a Junio, Tercero.- de Julio a Septiembre, Cuarto.- de Octubre a Diciembre, en el formato que determine el Organismo Evaluador de la Conformidad. c) Los Productores Autorizados son responsables de: (i) tramitar el Certificado de Aprobación del envasador ante la SE. (ii) coadyuvar a la entrega en tiempo y forma de los reportes trimestrales señalados en el subinciso b) anterior. (iii) en caso de que existan elementos que a juicio del Organismo Evaluador de la Conformidad ameriten una inspección en sitio, realizar los trámites correspondientes para que el Organismo Evaluador de la Conformidad tenga las facilidades necesarias para realizar dichas inspecciones. En caso de que el Organismo Evaluador de la Conformidad o la Dependencia competente determine un incumplimiento de las obligaciones contenidas en este inciso 6.5.4.2, no emitirá el Certificado de Traslado Nacional o de Exportación de Tequila según corresponda, y la Secretaría cancelará el Certificado de Aprobación del envasador correspondiente.

Artículos aplicables#11:

6.5.4.2

Justificación#11:

Con estas disposiciones, se crea mayor seguridad en cuanto a la autenticidad del producto que es envasado fuera del territorio comprendido en la declaración, se generan más obligaciones al envasador lo cual trae como consecuencia mayor compromiso entre envasador y productor para la elaboración traslado y envasado del Tequila.

Descripción#12:

El Tequila se debe envasar en recipientes nuevos de tipo sanitario, elaborados con materiales inocuos y resistentes a las distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas y sensoriales. El Tequila puede envasarse en botellas de vidrio o polietilén tereftalato (PET) y otros conforme a las disposiciones sanitarias.

Artículos aplicables#12:

6.5.4.9

Justificación#12:

Con el fin de evitar riesgos sanitarios, se especifica el tipo de recipientes que deben de utilizarse para el envasado del producto.

Descripción#13:

En la sección de comercialización, se especifica que el país y comprador expresados en el Certificado de Exportación que expida para esos efectos el Organismo Evaluador de la Conformidad, deben coincidir con el destino del Tequila exportado.

Artículos aplicables#13:

10.2

Justificación#13:

Para que los datos que se expresan en el Certificado de Exportación sean verificables, es importante que la información coincida.

Descripción#14:

Los envasadores aprobados deben estar inscritos en el "Padrón de Envasadores" en el cual se identificarán a los envasadores de Tequila con base en los registros legales que otorga el país en el cual tengan establecida su planta de envasado. Dicho Padrón será administrado por el Organismo Evaluador de la Conformidad.

Artículos aplicables#14:

10.5.1

Justificación#14:

El Padrón de envasadores permite que exista un control y una rastreabilidad de productos que quieran verificarse o que en un momento dado incumplan con la NOM en cuestión.

Descripción#15:

Las instalaciones de producción no podrán ser usadas por más de un Productor Autorizado, ni simultáneamente, ni alternativamente, ni en lugar del Productor Autorizado con registro en vigor ante el Organismo Evaluador de la Conformidad.

Artículos aplicables#15:

10.5.3

Justificación#15:

El Productor Autorizado debe contar con sus propias instalaciones para evitar confusiones en los registros, certificados y sistemas de producción, ya que se otorga el certificado NOM a la empresa con sus propias instalaciones y su proceso de producción de manera particular. De esta forma cada productor es responsable de su producto y no caen en la problemática de que la reponsabilidad es del dueño de las instalaciones o de quien las utiliza.

Descripción#16:

En la sección de Información Comercial, se especifica que cada envase debe ostentar una etiqueta legible que contenga la siguiente información en idioma español, la cual debe ser veraz y no inducir al error al consumidor con respecto a la naturaleza y características del Tequila: a lo que se incluyó la información sobre c) En su caso el nombre del sabor o aroma añadido l) Las leyendas precautorias establecidas en la legislación sanitaria.

Artículos aplicables#16:

11.1 c), l)

Justificación#16:

En caso de que se le haya añadido algún tipo de sabor o aroma al Tequila, debe incluirse dentro de la información comercial para el consumidor. En el segundo punto, por seguridad sanitaria, deben incluirse las leyendas precautorias que marque la legislación sanitaria.

Descripción#17:

La información comercial debe estar exenta de textos o imágenes u otras descripciones que induzcan a error o confusión al consumidor por su inexactitud, tales como “100% natural”; “100% mexicano”; “producto 100% natural”; “100% reposado”; u otras análogas.

Artículos aplicables#17:

11.2.3

Justificación#17:

Este tipo de textos pueden inducir al error al consumidor, por lo que se pretende que la información sea lo más clara posible.

Descripción#18:

En la elaboración, envasado y comercialización de bebidas alcohólicas que contengan Tequila como ingrediente, se debe cumplir con la NMX-V-49-2004 NORMEX, Bebidas Alcohólicas – Bebidas Alcohólicas que Contienen Tequila. - Denominación, Etiquetado y Especificaciones (ver capítulo 3 referencias).

Artículos aplicables#18:

12.1

Justificación#18:

Esto es para asegurar que las bebidas que contienen Tequila cumplan con las especificaciones que señala la NMX, y que no se venda como Tequila puro.

9. Indique si se revisó la manera como se regula en otros países la materia objeto del anteproyecto. De ser el caso, explique como afectó dicha revisión la elaboración del anteproyecto, sobre todo si considera que los elementos surgidos de la revisión de la experiencia de otros países dan sustento o justificación al contenido del anteproyecto:

El regulador no proporcionó información

10. Identifique si se realizaron los siguientes tipos de consulta en la elaboración del anteproyecto:

Formación de grupo de trabajo / comité técnico para la elaboración conjunta del anteproyecto#1:

Formación de grupo de trabajo / comité técnico para la elaboración conjunta del anteproyecto

Circulación del borrador a grupos o personas interesadas y recepción de comentarios#1:

Circulación del borrador a grupos o personas interesadas y recepción de comentarios

Seminario/conferencia por invitación#1:

Seminario/conferencia por invitación

Seminario/conferencia abierto al público#1:

Seminario/conferencia abierto al público

Recepción de comentarios no solicitados#1:

Recepción de comentarios no solicitados

Consulta intra-gubernamental#1:

Consulta intra-gubernamental

Consulta con autoridades internacionales o de otros países#1:

Consulta con autoridades internacionales o de otros países

Otro#1:

Otro

Especifique#1:

Especifique

No se realizó consulta#1:

No se realizó consulta

11. Presente la lista de personas, organizaciones y autoridades consultadas

Nombre completo#1:

C.P. SERGIO A. LAGUNA LEGORRETA

Nombre completo de la organización#1:

CAMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA TEQUILERA

Nombre completo#2:

ING. J. RAMON YÁNEZ MUTIO LIC. CRISTOBAL MARISCAL

Nombre completo de la organización#2:

CASA CUERVO, S.A. DE C. V.

Nombre completo#3:

SR. NICOLAS MARTINEZ LARA

Nombre completo de la organización#3:

CIA. TEQUILERA DE ARANDAS, S.A. DE C.V.

Nombre completo#4:

LIC. RAMON GONZALEZ FIGUEROA BIOL. FLORIBERTO MIGUEL CRUZ

Nombre completo de la organización#4:

CONSEJO REGULADOR DEL TEQUILA, A. C.

Nombre completo#5:

LIC. EDUARDO ORENDAIN GIOVANNINI

Nombre completo de la organización#5:

DESTILADORA AZTECA DE JALISCO, S.A. DE C. V.

Nombre completo#6:

LIC. RODOLFO GONZALEZ GONZALEZ

Nombre completo de la organización#6:

DESTILADORA GONZALEZ GONZALEZ, S.A. DE C. V. DESTILERÍAS UNIDAS, S.A. DE C. V.

Nombre completo#7:

LIC. HECTOR QUIRARTE GUTIERREZ ING. MIGUEL CEDEÑO CRUZ

Nombre completo de la organización#7:

TEQUILA HERRADURA, S.A. DE C. V.

Nombre completo#8:

ING. FRANCISCO QUIJANO LEGORRETA ING. SAUL MORALES ACOSTA

Nombre completo de la organización#8:

TEQUILA SAUZA, S.A. DE C.V.

12. Describa brevemente las propuestas que se incluyeron al anteproyecto como resultado de las consultas identificadas en la pregunta 11. De ser posible, identifique las personas u organizaciones que sometieron dichas propuestas. (Limítese a 3,700 caracteres):

En forma unánime, se manifestó la necesidad de actualizar la NOM vigente a efecto de que se contemplaran todas las medidas que en la actualidad existen en el mercado, con el objeto de proteger la Denominación de origen Tequila tanto en el territorio dentro de la Declaración de Origen como fuera de él.

13. ¿Qué recursos públicos, ya asignados o adicionales, serán necesarios para asegurar la aplicación del anteproyecto? Si el anteproyecto requiere actividades de inspección, verificación o certificación, justifique que los recursos e infraestructura disponibles (por ejemplo, número de inspectores o unidades de verificación) son suficientes para realizar dichas actividades. (Limítese a 3,700 caracteres):

La vigilancia del cumplimiento de lo establecido en esta NOM se realizará a través del Consejo Regulador del Tequila, la Secretaría de Economía y la Procuraduría Federal Consumidor en el campo de sus respectivas atribuciones, de hecho no se requeriran más recursos de los asignados para la Norma Oficial Mexicana vigente. La fuerza de verificación la constituyen los verificadores encargados de vigilar los

14. Describa el esquema de sanciones contempladas por el anteproyecto. ¿Corresponde la severidad de las sanciones con la gravedad del incumplimiento? (Limítese a 3,000 caracteres):

El incumplimiento a lo dispuesto en la presente NOM será sancionado por la Secretaría de Economía y por la Procuraduría Federal del Consumidor, con fundamento en lo dispuesto en la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y la Ley Federal de Protección al Consumidor. El Artículo 57 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización establece que cuando los productos o los servicios sujetos al cumplimiento de determinada Norma Oficial Mexicana, no reúnan las especificaciones correspondientes, la autoridad competente prohibirá de inmediato su comercialización o importación, inmovilizando los productos, hasta en tanto se acondicionen, reprocesen, reparen o substituyan. De no ser esto posible, se tomarán las providencias necesarias para que no se usen o presten para el fin a que se destinarían de cumplir dichas especificaciones. Adicionalmente el Artículo 112 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización establece las siguientes sanciones: I. Multa. II. Clausura temporal o definitiva. III. Arresto hasta por treinta y seis horas IV. Suspensión o revocación de la autorización, aprobación, o registro según corresponda; y V. Suspensión o cancelación del documento donde consten los resultados de la evaluación de la conformidad, así como de la autorización del uso de contraseñas y marcas registradas.

Indique si su anteproyecto es de alto impacto y, en su caso, anexe en un archivo electrónico el estudio de costo-beneficio correspondiente

¿Sí?#1:

El regulador no proporcionó información

Escriba el nombre del archivo electrónico que contiene el estudio de costo-beneficio#1:

El regulador no proporcionó información

16. Efectos Generales del Anteproyecto. ¿Cuáles serían los efectos del anteproyecto sobre la competencia en los mercados, y sobre el comercio nacional e internacional? (Limítese a 3,000 caracteres):

DEBE RECORDARSE QUE EL TEQUILA ES UNA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA POR EL GOBIERNO MEXICANO DESDE 1977 EN QUE SE EMITIO LA DECLARACIÓN GENERAL DE PROTECCIÓN A LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN TEQUILA. EN EL TEXTO DE ESTA PROPIA DECLARACIÓN PUBLICADA EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN EL 13 DE OCTUBRE DE 1997 SE MENCIONA EN EL ARTICULO SEGUNDO, LO SIGUIENTE: 2°. LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA POR ESTA DECLARATORIA GENERAL SOLO PODRA APLICARSE A LA BEBIDA ALCOHOLICA DEL MISMO NOMBRE A QUE SE REFIERE LA NORMA OFICIAL DE CALIDAD PARA TEQUILA, ESTABLECIDA POR LA DIRECCIÓN GENERAL DE NORMAS DE LA SECRETARIA DE PATRIMONIO Y FOMENTO INDUSTRIAL. LAS CARACTERÍSTICAS Y MATERIA PRIMA UTILIZADA PARA LA ELABORACIÓN DEL PRODUCTO Y EL PROCEDIMIENTO PARA SU FABRICACIÓN SEAN SIEMPRE LOS QUE SE FIJEN EN DICHA NORMA OFICIAL. LA PRIMERA NORMA HISTORICAMENTE FUE PUBLICADA EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACION EL MARTES 14 DE JUNIO DE 1949. A PARTIR DE ENTONCES SE HA VENIDO ACTUALIZANDO DEBIDO A LAS CIRCUNSTANCIAS Y AVANCES TECNOLÓGICOS ASI COMO CON LA EXPERIENCIA ADQUIRIDA CON LA APLICACIÓN DE LAS DIVERSAS NORMAS A TRAVES DEL TIEMPO. POR LO ESTABLECIDO EN LA DECLARATORIA QUEDA CLARO QUE LA DENOMINACION DE ORIGEN TEQUILA POR DISPOSICIÓN DE LEY CONTENIDA EN LA LEY DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL EN SU TITULO QUINTO EL TEQUILA DEBE ESTAR REGLAMENTADO POR UNA NORMA OFICIAL MEXICANA DE OBSERVANCIA OBLIGATORIA. A TRAVES DE LA HISTORIA Y DEL PRESTIGIO QUE HA IDO ADQUIRIENDO EL TEQUILA TANTO EN EL MERCADO NACIONAL COMO EN EL MERCADO INTERNACIONAL HAN SALIDO CONSTANTEMENTE PRODUCTOS HECHOS CON DIVERSOS TIPOS DE ALCOHOLES AJENOS A LO QUE ESTABLECE LA NORMA DEL TEQUILA, QUE SI PROLIFERARAN POR NO EXISTIR UNA NORMA OBLIGATORIA, EL VOLUMEN DE TEQUILA CAERIA DRÁSTICAMENTE AL PERDER SU IDENTIDAD (SABOR CARACTERÍSTICO) ES INDUDABLE ENTONCES QUE LA CONQUISTA

Y PROTECCIÓN DEL TEQUILA TANTO EN EL MERCADO NACIONAL COMO EN LOS MERCADOS INTERNACIONALES SOLO PUEDE GARANTIZARSE CON LA EXISTENCIA Y OBSERVANCIA DE UNA NORMA PARA EL TEQUILA. LA OBSERVANCIA DE ESTA NORMA DESDE 1994 ESTA A CARGO DEL CONSEJO REGULADOR DEL TEQUILA, ORGANISMO DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD ACREDITADO EN UN PRINCIPIO POR LA SECOFI Y ACTUALMENTE POR LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACION (EMA). LA OBSERVANCIA EN EL EXTRANJERO SE GARANTIZA A TRAVES DE CONVENIOS DE CORRESPONSABILIDAD ENTRE PRODUCTORES EXPORTADORES Y DISTRIBUIDORES- ENVASADORES SEGÚN SEA EL CASO EN EL EXTRANJERO; CONVENIOS QUE SE ESTABLECEN EN LA PROPIA NORMA DEL TEQUILA.

17. ¿Cuáles serían los efectos del anteproyecto sobre los consumidores? (Límítese a 1,500 caracteres):

A través de la medida propuesta se establecen los controles necesarios para garantizar la autenticidad e inocuidad del Tequila que se comercializa; evitando que se ofrezcan a los consumidores diversos productos que ostentan el nombre “Tequila” de manera fraudulenta, ocasionando un serio riesgo, no sólo a la imagen del producto legítimo, sino también a la salud y a los intereses de los consumidores. La medida propuesta elimina el riesgo de indefensión jurídica y sanitaria al que se exponen los consumidores de nuestro país al establecer medidas de vigilancia que eviten que envasadores fraudulentos, puedan adulterar el tequila que se consume.

18. Justifique que es viable para las micro, pequeñas y medianas empresas cumplir con las obligaciones establecidas en el anteproyecto. (Límítese a 1,000 caracteres):

EN ESTA INDUSTRIA DE HECHO NO EXISTEN MICRO EMPRESAS PRODUCTORAS DE TEQUILA SOLO PEQUEÑAS, MEDIANAS Y ALGUNAS GRANDES (87 PEQUEÑAS, 15 MEDIANAS Y 6 GRANDES). NO EXISTEN MICROS YA QUE UNA PLANTA DE DESTILACIÓN REQUIERE DE UN PERSONAL MINIMO QUE LA CONVIERTE AUTOMÁTICAMENTE EN PEQUEÑA CUANDO MENOS. A LO LARGO DE LOS AÑOS SE HA DEMOSTRADO QUE EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMA HA SIDO VIABLE PARA TODO TIPO DE EMPRESAS QUE GUSTOSAMENTE SE ACOGEN AL CUMPLIMIENTO DE LA NORMA PARA PROTEGER LA AUTENTICIDAD DE LA BEBIDA.

19. Costos Cuantificables. Identifique cada uno de los grupos o sectores que incurrirían en costos cuantificables a raíz del anteproyecto. Para cada grupo o sector describa el costo incurrido; de ser posible, estime (en pesos por año) el monto y el rango esperados del costo. En la parte del cuadro denominado "cuantificación" describa las principales variables utilizadas y los supuestos subyacentes en el cálculo del monto y rango esperados del costo

Descripción#1:

TODOS LOS PRODUCTORES DE TEQUILA CUBREN EN CONJUNTO LOS COSTOS QUE SE ORIGINAN POR EL CUMPLIMIENTO Y VIGILANCIA DE LA NORMA.

Grupo Afectado#1:

productores

Cuantificación#1:

LOS GASTOS DE OPERACIÓN DEL CONSEJO REGULADOR DEL TEQUILA, EL CUAL SE SOSTIENE CON UNA CUOTA POR LITRO PRODUCIDO DE ALREDEDOR DE \$0.30 (TREINTA CENTAVOS), CANTIDAD QUE SIGNIFICA EN EL PEOR DE LOS CASOS EL 2% DEL VALOR DE LA PRODUCCIÓN Y RESPECTO DEL VALOR DE VENTA NO LLEGA AL 0.5% (MEDIO POR CIENTO) CANTIDAD QUE OBIAMENTE NO IMPACTA AL PUBLICO CONSUMIDOR.

Costo: Monto Esperado#1:

El regulador no proporcionó información

Rango del Costo: Límite Inferior#1:

El regulador no proporcionó información

Rango del Costo: Límite Superior#1:

El regulador no proporcionó información

20. Costos No Cuantificables: Identifique cada uno de los grupos o sectores que incurrirían en costos no cuantificables a raíz del anteproyecto. Para cada grupo o sector describa el tipo de costo incurrido y señale su importancia relativa. En la parte del cuadro denominada evaluación cualitativa explique las razones que justifican la importancia del costo

Descripción#1:

El regulador no proporcionó información

Grupo Afectado#1:

El regulador no proporcionó información

Evaluación Cualitativa#1:

El regulador no proporcionó información

Importancia#1:

El regulador no proporcionó información

21. Análisis de Beneficios. Beneficios Cuantificables. Identifique cada uno de los grupos o sectores que recibirían beneficios cuantificables a raíz del anteproyecto. Para cada grupo o sector describa el tipo de beneficio recibido; de ser posible, estime (en pesos por año) el monto y el rango esperados del beneficio. En la parte del cuadro denominado "cuantificación" describa las principales variables utilizadas y los supuestos subyacentes en el cálculo del monto y rango esperados del beneficio

Descripción#1:

EL TEQUILA SIN LA PROTECCIÓN QUE LE DA LA OBLIGATORIEDAD DE CUMPLIR CON LA NORMA SE HABRIA QUEDADO SEGURAMENTE EN LOS NIVELES DE UNA DE TANTAS BEBIDAS REGIONALES QUE POR SU VOLUMEN Y VALOR POCO IMPACTAN A REGION ALGUNA.

Grupo Beneficiado#1:

El regulador no proporcionó información

Cuantificación#1:

ACTUALMENTE SE PRODUCEN MAS DE 150’000,000 DE LITROS AL AÑO DE LOS QUE SE DESTINA CERCA DE UN 70% A LA EXPORTACIÓN. LA DERRAMA ECONOMICA QUE ESTO PRODUCE ALCANZA A BENEFICIAR A MAS DE 33,000 FAMILIAS EN EL CAMPO MEXICANO QUE SE DEDICAN AL CULTIVO DEL AGAVE AZUL TEQUILANA WEBER VARIEDAD AZUL ASI

COMO MAS DE 3,200 ENTRE OBREROS EMPLEADOS O TECNICOS EN LAS PLANTAS DE PRODUCCIÓN Y ENVASAMIENTO, SIN CONTAR CON LA FUERZA DE VENTAS QUE VA DESDE LA VENTA MAYOREO, MEDIO MAYOREO Y MENUDEO EN LA REPUBLICA MEXICANA PARA HABLAR DE BENEFICIOS A MEXICANOS. LO ANTERIOR NO CUBRE LOS BENEFICIOS QUE SE DERIVAN POR EL EMPLEO DE TRABAJADORES EN LA INDUSTRIA DEL VIDRIO PARA LA PRODUCCIÓN DE BOTELLAS DE LA INDUSTRIA DE LAS ARTES GRAFICAS PARA LA PRODUCCIÓN DE ETIQUETAS, Y DE OTROS PRODUCTOS COMO TAPONES, CAJAS, ETCETERA, NECESARIOS PARA LA PRODUCCIÓN Y EL ENVASADO DEL TEQUILA. ESTO ULTIMO BENEFICIA TAMBIEN A UN MAYOR NUMERO DE PERSONAL MEXICANO POR EL HECHO DE ENVASARSE EN MÉXICO EL 29% DEL TOTAL DE LAS EXPORTACIONES DE TEQUILA

Beneficio: Monto Esperado#1:

0.00

Rango del beneficio: Límite Inferior#1:

0.00

Rango del beneficio: Límite Superior#1:

0.00

22. Beneficios No Cuantificables. Identifique cada uno de los grupos o sectores que se beneficiarían con el anteproyecto. Para cada grupo o sector describa el tipo de beneficio recibido y su importancia relativa. En la parte del cuadro denominada evaluación cualitativa explique las razones que justifican la importancia del beneficio

Descripción#1:

Las modificaciones a la NOM vigente, dan mayor certeza a los consumidores de la autenticidad del Tequila, de su proceso de elaboración y de la forma de su comercialización, también protege la denominación de origen Tequila en las areas fuera de la Declaración de Origen. Para los productores y comerciantes también implica un beneficio ya que en toda la cadena productiva y de comercialización se sigue de cerca que el producto no vaya a ser diluído o mal utilizado con el fin de que el producto final en cualquier lado realmente sea Tequila.

Grupo Beneficiado#1:

Productores, comercializadores y consumidores

Evaluación Cualitativa#1:

Con la NOM vigente, se prestaba mucho a la venta de producto como Tequila sin que lo fuera en realidad y sin que hubiera pasado por un proceso de elaboración específico. Igualmente, en los casos de exportaciones de Tequila a granel se dió en varias ocasiones, que envasadores fuera de la Declaración de Origen diluían el producto con otro líquido para que sus importaciones a granel rindieran más, dando como resultado producto mal elaborado, con distintas características a las que definen al Tequila como tal y un engaño tanto a consumidores como a productores y autoridades.

Importancia#1:

Justificación

Descripción#2:

Las modificaciones a la NOM vigente no implica que incremente el costo de la certificación a su entrada en vigor.

Grupo Beneficiado#2:

productores, comercializadores y consumidores

Evaluación Cualitativa#2:

• La actividad de verificación y certificación ya se realiza de manera permanente en toda la industria. • La cuota que cubren los asociados por los servicios actualmente solo se actualiza con la inflación. • Actualmente se cuenta con la infraestructura material y humana para seguir otorgando los servicios de verificación y certificación de forma profesional. • Desde hace tres años el Consejo Regulador del Tequila, A.C. cuenta con oficinas en el extranjero ubicadas en Washington, D.C. E.U.A. y Madrid, España. • Se cuenta con Oficinas regionales dentro del Territorio Protegido por la Denominación de Origen Tequila. • La industria establecida actualmente ya realizan esta inversión.

Importancia#2:

Justificación

Descripción#3:

LA INDUSTRIA TIENE ENTRE LAS BEBIDAS ALCOHOLICAS EL PRIMER LUGAR DE VENTAS EN REPUBLICA MEXICANA Y EN EL MUNDO ES CRECIENTE SU IMPORTANCIA ESPECIALMENTE EN LOS ESTADOS UNIDOS DE NORTEAMÉRICA NUESTRO PRINCIPAL MERCADO EN DONDE YA OCUPA APROXIMADAMENTE EL SÉPTIMO LUGAR EN VENTAS.

Grupo Beneficiado#3:

TODOS

Evaluación Cualitativa#3:

ESTO BENEFICIA A TODOS LOS SECTORES QUE PUEDAN PARTICIPARA EN LA CADENA DE PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DEL TEQUILA

Importancia#3:

Justificación

23. Si desea proporcionar información adicional sobre los costos y beneficios esperados del anteproyecto (cuantificables o no cuantificables), tales como gráficos, tablas, modelos, etc. anéxela en un archivo electrónico. Nombre del archivo electrónico con información adicional:

El regulador no proporcionó información

24. Identificación y descripción de trámites

¿El anteproyecto elimina trámites?#1:

El regulador no proporcionó información

¿El anteproyecto crea trámites?#1:

El regulador no proporcionó información

¿El anteproyecto modifica trámites?#1:

El regulador no proporcionó información

25. En el caso de que el anteproyecto elimine trámites existentes, presente la información requerida en el siguiente cuadro para cada uno de los tramites eliminados

Nombre del trámite#1:

El regulador no proporcionó información

Homoclave RFTS#1:

El regulador no proporcionó información

26. Para cada uno de los trámites nuevos que crea el anteproyecto provea la información requerida en el siguiente cuadro

Nombre del trámite#1:

El regulador no proporcionó información

Artículos aplicables#1:

El regulador no proporcionó información

Casos en los que debe o puede realizarse el trámite:#1:

El regulador no proporcionó información

Plazo de resolución#1:

El regulador no proporcionó información

Tipo de calendario#1:

El regulador no proporcionó información

Efecto de no resolución durante el plazo#1:

El regulador no proporcionó información

Requisitos y documentos#1:

El regulador no proporcionó información

Fundamento jurídico de los requisitos y documentos#1:

El regulador no proporcionó información

Criterios para la resolución de la autoridad#1:

El regulador no proporcionó información

Vigencia#1:

El regulador no proporcionó información

27. Para cada uno de los trámites en vigor que el anteproyecto modifica provea la información requerida en el siguiente cuadro

Nombre del trámite#1:

El regulador no proporcionó información

Homoclave RFTS#1:

El regulador no proporcionó información

Artículos aplicables#1:

El regulador no proporcionó información

Plazo de resolución#1:

El regulador no proporcionó información

Nuevo plazo de resolución#1:

El regulador no proporcionó información

Tipo de calendario#1:

El regulador no proporcionó información

Nuevo tipo de calendario#1:

El regulador no proporcionó información

Efecto de no resolución durante el plazo#1:

El regulador no proporcionó información

Nuevo efecto de no resolución durante el plazo#1:

El regulador no proporcionó información

Requisitos y documentos#1:

El regulador no proporcionó información

Nuevos requisitos y documentos#1:

El regulador no proporcionó información

Criterios para la resolución de la autoridad#1:

El regulador no proporcionó información

Nuevos criterios para resolución por la autoridad#1:

El regulador no proporcionó información

Vigencia#1:

El regulador no proporcionó información

Nueva Vigencia#1:

El regulador no proporcionó información

28. Presente la cita bibliográfica de otros documentos o fuentes de información consultados o elaborados que considere fueron importantes en la elaboración o justificación del anteproyecto o la MIR:

Ley Federal sobre Metrología y Normalización

Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización

NOM-006-SCFI-1994, Bebidas alcohólicas-Tequila- Especificaciones

29. Anexe las versiones electrónicas de documentos consultados o elaborados que considere fueron importantes en la elaboración o justificación del anteproyecto o la MIR:

[4438.66.59.1.PUNTOS TEQUILA.doc](#)

[4438.66.59.2.victor.pdf](#)

[4438.66.59.3.victor1.pdf](#)

[4438.66.59.4.victor2.pdf](#)

[4438.66.59.5.victor5.pdf](#)

[4438.66.59.6.victor6.pdf](#)

[4438.66.59.7.victor3.pdf](#)

[4438.66.59.8.victor4.pdf](#)

[4438.66.59.9.victor7.pdf](#)

[4438.66.59.10.victor8.pdf](#)

[4438.66.59.11.victor10.pdf](#)

