

RESPUESTA a los comentarios del Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-070-SCFI-2015, Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones, publicado el 4 de marzo de 2016. (Continúa en la Tercera Sección)

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría de Economía.

RESPUESTA A LOS COMENTARIOS DEL PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-070-SCFI-2015, BEBIDAS ALCOHÓLICAS-MEZCAL-ESPECIFICACIONES.

ALBERTO ULISES ESTEBAN MARINA, Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía (CCONNSE), con fundamento en los artículos 34 fracciones XIII y XXXIII de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 39 fracción V, 40 fracciones I y XV, 47 fracción III de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, 33 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 21 fracciones I, IV, IX y XXI del Reglamento Interior de la Secretaría de Economía, publica las respuestas a los comentarios recibidos al Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-070-SCFI-2015, Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 4 de marzo de 2016.

Empresas e Instituciones que presentaron comentarios durante el período de consulta pública:

- Agaveros y Mezcaleros Zacatecanos
- Alejandro Gómez
- Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal
- Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos, A.C
- Asociación Nacional de Tiendas de Autoservicio y Departamentales
- Banuet Arrache y Asociados
- Cámara Nacional de la Industria Tequilera
- Casa Armando Guillermo Prieto
- Casa Mezcal Hutizila
- Casa Montelobos
- Comité Sistema Producto Maguey Mezcal en el Estado de Zacatecas
- Consejo Estatal de Desarrollo Económico
- Consejo para el Desarrollo Integral del Maguey en el Estado de Zacatecas
- Cristeros Santuario Jalpa
- Daniel Cruz Sánchez
- Destiladora el Zacatecano
- Destilados la Ideal
- Diamante del Desierto
- Emilia Pool Illsley
- FPS Spirits
- Grupo Hnos. Rivas
- Hernández & Associés
- Integración de la Cadena Productiva Maguey Mezcal de México
- Kimo Sabe
- Los Danzantes
- Mezcales de Calidad Don Aurelio Iamas
- Pernod Ricard México
- Scorpion Mezcal
- Sistema Producto Maguey Mezcal
- Sistema Producto Maguey Mezcal en Durango

- Sociedad de Productores Agave del Sur

RESPUESTA A LOS COMENTARIOS DEL PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-070-SCFI-2015, BEBIDAS ALCOHÓLICAS-MEZCAL-ESPECIFICACIONES

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
-Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal, A.C. -Casa Armando Guillermo Prieto	PREFACIO	ge	<p><i>En la elaboración del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana participaron las siguientes dependencias, instituciones, organismos, empresas y personas:</i></p> <p>ABEL NOLASCO VELASCO ABEL PASTOR RODRIGUEZ AGAPITO HERNANDEZ GARCIA AGAVEROS Y MEZCALEROS DE BRAMADEROS MIAHUATLAN S.P.R. DE R.L. AGUSTIN CARRILLO CASTRO ALBERTO NEVAREZ CEPEDA ALBERTO SANCHEZ LOPEZ ALEJANDRO RODRIGUEZ SANTIAGO ALEJANDRA RAMOS VILLANUEVA ALFONSO E. VILLEGAS GARCIA ALVARO ARRAZOLA GARCIA AMBROCIO MUÑOZ LORANCA AMBROSIO ESPIRITU BELLO AMBROSIO MARTINEZ BLAS ANTONIO ALCARAZ LAURENTE ANTONIO AMADOR CRUZ ANTONIO ARMANDO RAMIREZ CARMONA ANTONIO CARLOS NEYRA SKIDMORE ANTONIO ORTEGA CARBAJAL APALUZ S.P.R. DE R.L.</p>	<p>PREFACIO</p> <p>En la elaboración del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana participaron las siguientes dependencias, instituciones, organismos, empresas y personas:</p> <p>"El cambio consistiría en incluir a las personas y/o instituciones que efectivamente participaron, tanto en la DGN, como una vez revisada la evidencia proporcionada por el COMERCAM"</p>	<p>Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal, A.C. Casa Armando Guillermo Prieto</p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN), el CCONNSE, analizó el comentario, realizó la revisión documental respecto a las personas y/o instituciones que participaron en la modificación de la NOM y decidió aceptarlo de manera parcial, para quedar como sigue:</p> <p>La elaboración de la presente Norma Oficial Mexicana es competencia del Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía (CCONNSE) integrado por:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Secretaría de Energía • Secretaría de Salud • Secretaría del Trabajo y Previsión Social • Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales • Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación • Secretaría de Comunicaciones y Transportes • Secretaría de Turismo • Secretaría de Desarrollo Social • Secretaría de Gobernación • Secretaría de Economía • Comisión Federal de Competencia Económica • Cámara Nacional de la Industria de Transformación (CANACINTRA)

			AQUILINO GARCIA GARCIA ARTURO MARTINEZ LOPEZ AURELIANO ALCARAZ VALENTIN		
--	--	--	--	--	--

		<p>AURELIANO HERNANDEZ MARTINEZ</p> <p>BRIGIDO SOTO HERNANDEZ</p> <p>CALIXTO ANGELES</p> <p>CASA ARMANDO GUILLERMO PRIETO</p> <p>CONSEJO ESTATAL DEL PRODUCTO MAGUEYMEZCAL DE GTO</p> <p>CONSEJO REGULADOR DEL MEZCAL (CONSEJO MEXICANO REGULADOR DE LA CALIDAD DEL MEZCAL)</p> <p>CONSEJO OAXAQUEÑO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA</p> <p>CRISPIN PEREZ MARTINEZ</p> <p>DANIEL LORENZO O.</p> <p>DARIO CASTRO PEREZ</p> <p>DESTILADORES DE AGAVE DE LA SIERRA SUR LA PILA S.P.R. DE R.L.</p> <p>EDUARDO ORENDAIN</p> <p>EL JIGOLENGO S.P.R. DE R.S.</p> <p>ENEDINO CRUZ BRAVO</p> <p>ENRIQUE MENDEZ ANTONIO</p> <p>EPIGMENIO CRUZ VELASCO</p> <p>EPIGMENIO MARTINEZ PEREZ</p> <p>EUSTAQUIO LUIS PEREZ</p> <p>FABIAN GARCIA CAMPOS</p> <p>FABRICA DE MEZCAL EL 2 DE OROS S.P.R. DE R.I.</p> <p>FACUNDO VAZQUEZ DERAZ</p> <p>FEDERICO MOCTEZUMA GONZALEZ</p> <p>FELICIANO GRACIDA AQUINO</p> <p>FELIPE DE JESUS SALDAÑA CORTES</p> <p>FLAVIO SOTO</p> <p>FORTINO LAURO RAMOS</p> <p>FLORIANO</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Confederación de Cámaras Industriales de los Estados Unidos Mexicanos (CONCAMIN) • Consejo Nacional Agropecuario (CNA) • Asociación Nacional de Tiendas de Autoservicio y Departamentales (ANTAD) • Asociación Nacional de Importadores de la República Mexicana (ANIERM) • Confederación de Cámaras Nacionales de Comercio, Servicios y Turismo (CONCANACO-SERVYTUR) • Cámara Nacional de Comercio de la Ciudad de México (CANACO-CIUDAD DE MÉXICO). • Universidad Nacional Autónoma de México • Instituto Politécnico Nacional • Centro Nacional de Metrología • Instituto Mexicano del Transporte • Procuraduría Federal del Consumidor • Comisión Federal de Mejora Regulatoria • Sociedad Mexicana de Normalización y Certificación S.C. • Instituto Mexicano de Normalización y Certificación • Asociación de Normalización y Certificación • Instituto Nacional de Normalización Textil • Organismo Nacional de Normalización y Certificación de la Construcción y Edificación • Normalización y Certificación Electrónica • Consejo para el Fomento de la Calidad de la Leche y sus derivados • Centro de Normalización y Certificación de Productos • Cámara Nacional de la Industria del Hierro y del Acero
--	--	--	---

		<p>FRANCISCO JAVIER ESPIRITU VALENZO</p> <p>FRANCO HERNANDEZ ALCOCER</p> <p>FREDDY CORTES REYES</p> <p>FUNDACION PRODUCE DE GUERRERO A.C.</p> <p>GABRIEL MIGUEL GARCIA RAMIREZ</p> <p>GILBERTO ROLDAN QUEZADA</p> <p>GUILLERMO PEREZ</p> <p>HECTOR LOPEZ SANTOS</p> <p>HIDELBERTO MARTINEZ HIPOLITO</p> <p>HIPOCRATES NOLASCO CANCINO</p> <p>HONORIO SANTIAGO JIMENEZ</p> <p>IGNACIO PARADA</p> <p>INSTITUTO TECNOLOGICO DE OAXACA</p> <p>ISAIAS MARTINEZ JUAN</p> <p>ISMAEL ANGELES</p> <p>ISMAEL GONZALES ZARATE</p> <p>ISRAEL RAYMUNDO ANTONIO</p> <p>JERONIMO BULMARO MIJANGOS CRUZ</p> <p>JERONIMO MENDEZ ANTONIO</p> <p>JESUS CAMPOS VALADEZ</p> <p>JESUS GALARZA L.</p> <p>JOEL MARTINEZ LUCAS</p> <p>JOEL REYES RAMIREZ</p> <p>JOEL VELASCO CRUZ</p> <p>JOEL VIEYRA RANGEL</p> <p>JORGE A. QUIÑONEZ HERNANDEZ</p> <p>JORGE GUZMAN GARAY</p> <p>JORGE MENDEZ RAMIREZ</p> <p>JOSE CRUZ CALVO</p> <p>JOSE DOMINGO OROZCO VALDIVIESO</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Organismo Nacional de Normalización de Productos Lácteos, A.C. • Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales (CONOCER) • Petróleos Mexicanos • Comisión Federal de Electricidad • Onexpo <p>Con objeto de desarrollar la presente Norma Oficial Mexicana, se constituyó un Grupo de Trabajo con la participación voluntaria de los siguientes actores:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal • Cámara Nacional de la Industria Tequilera • Casa Armando Guillermo Prieto • Comercializadora Núñez Ruiz • Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad • Comité Estatal del Sistema Producto Maguey Mezcal Oaxaca • Comité Nacional del Sistema Producto Maguey Mezcal • Consejo Regulador del Mezcal (Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal) • Consejo Oaxaqueño de Ciencia y Tecnología • Consejo Regulador del Tequila • Del Maguey Single Village Mezcal • Destiladora de Mezcal Sánchez y Asociados • Destilados Artesanales • Destilados La Ideal • Destilería Los Danzantes • Ejemsky Entertainment
--	--	--	---

		<p>JOSE M. CASTRO</p> <p>JOSE MANUEL LORENZO O.</p> <p>JOSE MORALES BELLO</p> <p>JOSE ORLANDO MORALES URIBE</p> <p>JOSE RUIZ RAMIREZ</p> <p>JOSE SANTIAGO NAVARRO</p> <p>JOSE SIMENTAL DIAZ</p> <p>JUAN ANGEL BENECIO GONZALEZ</p> <p>JUAN MORALES GARCIA</p> <p>JULIO CESAR AGUIRRE MENDEZ</p> <p>JULIO GOMEZ SANCHEZ</p> <p>JULIO SANTIAGO ORTIZ</p> <p>JUSTINO GARCIA CRUZ</p> <p>KALPULLI AZTLAN OAXACA, S.A. DE C.V.</p> <p>LAMBERTO CORTES SOSA</p> <p>LAZARO CRUZ MENDEZ</p> <p>LEONEL HERNANDEZ MANZANO</p> <p>LIBORIO CABALLERO CABALLERO</p> <p>LUCIO MORALES LOPEZ</p> <p>LUIS CARMELO VASQUES</p> <p>MANUEL ORTIZ CEDILLO</p> <p>MARIO CALZADA G.</p> <p>MARIO ESPIRITU VALENZO</p> <p>MARIO LOPEZ HERNANDEZ</p> <p>MARIO LORENZO PINEDA</p> <p>MARTIN SALAS OLIVAS</p> <p>MEZCAL 3 PUEBLOS</p> <p>MEZCAL 8 VIBORAS</p> <p>MEZCAL A MEDIOS CHILES</p> <p>MEZCAL AETERNUM</p> <p>MEZCAL AGAVE DE CORTES</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Elixir de los Reyes (Mezcal 8 víboras) • Erdini • Hernandez et Associates • Mezcal La Venia • Secretaría de Economía, Dirección General de Normas • Sergio Parra Menchaca • Tecnológico de Monterrey • Universidad Autónoma Chapingo <p>Asimismo, se destaca la colaboración de las siguientes personas y empresas en la elaboración de la propuesta de anteproyecto para la modificación de la presente Norma Oficial Mexicana:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Abel Nolasco Velasco • Abel Pastor Rodriguez • Agapito Hernandez Garcia • Agaveros y Mezcaleros de Bramaderos Miahuatlán S.P.R. de R.L. • Agustín Carrillo Castro • Alberto Nevarez Cepeda • Alberto Sanchez Lopez • Alejandra Ramos Villanueva • Alejandro Rodriguez Santiago • Alfonso e. Villegas García • Álvaro Arrazola Garcia • Ambrocio Muñoz Loranca • Ambrosio Espíritu Bello • Ambrosio Martinez Blas • Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos, A.C • Antonio Alcaraz Laurente
--	--	--	--

		<p>MEZCAL ALIPUS</p> <p>MEZCAL ALTO CIELO</p> <p>MEZCAL APALUZ</p> <p>MEZCAL ARREBATO</p> <p>MEZCAL ATEMPORAL</p> <p>MEZCAL ATENCO</p> <p>MEZCAL AVECANOR</p> <p>MEZCAL BENESIN</p> <p>MEZCAL BENEVA</p> <p>MEZCAL BOSSCAL</p> <p>MEZCAL BRUXO</p> <p>MEZCAL BUEN SUCESO</p> <p>MEZCAL BUEN VIAJE</p> <p>MEZCAL CASCO LEGENDARIO</p> <p>MEZCAL CHA CHA CHA</p> <p>MEZCAL CINCO DIAMANTES</p> <p>MEZCAL CONVITE</p> <p>MEZCAL CORALILLO</p> <p>MEZCAL DE LAS HORMIGAS</p> <p>MEZCAL DERRUMBES</p> <p>MEZCAL DIAMANTE DEL DESIERTO</p> <p>MEZCAL DIESTRO Y SINIESTRO</p> <p>MEZCAL DIOS NIÑO</p> <p>MEZCAL DON AURELIO</p> <p>MEZCAL DON GALO</p> <p>MEZCAL DON ISAAC</p> <p>MEZCAL DON JUAN ESCOBAR</p> <p>MEZCAL DON LUCIO</p> <p>MEZCAL DON MATEO DE LA SIERRA</p> <p>MEZCAL DON SALOMON</p> <p>MEZCAL DON SILVERIO</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Antonio Amador Cruz • Antonio Armando Ramírez Carmona • Antonio Carlos Neyra Skidmore • Antonio Ortega Carbajal • Apaluz S.P.R. de R.L. • Aquilino García García • Arturo Martínez López • Asociación Procultura de Mezcal • Aureliano Alcaraz Valentín • Aureliano Hernández Martínez • Banuet Arrache y Asociados • Bebidas Excelentes • Brígido Soto Hernández • Calixto Ángeles • Cámara Nacional De La Industria del Mezcal • Cámara Nacional de La Industria del Tequila • Cámara Nacional de la Industria de Transformación • Casa Armando Guillermo Prieto • Casa Mezcal Hutizila • Casa Xipe • Comité Sistema Producto Agave Mezcal del Estado de Guerrero • Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad • Consejo Estatal de Desarrollo Económico del Estado de Zacatecas • Consejo Estatal del Producto Maguey Mezcal de GTO • Consejo Oaxaqueño De Ciencia y Tecnología • Consejo Regulador del Mezcal (Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal)
--	--	--	--

		<p>MEZCAL DOÑA NATALIA</p> <p>MEZCAL EL ANDADOR</p> <p>MEZCAL EL CURA</p> <p>MEZCAL EL DIABLITO</p> <p>MEZCAL EL DISCIPULO</p> <p>MEZCAL EL FAMOSO</p> <p>MEZCAL EL JOLGORIO</p> <p>MEZCAL EL MALPAIS</p> <p>MEZCAL EL PALMILLO</p> <p>MEZCAL EL PENEQUE</p> <p>MEZCAL EL REY ZAPOTECO</p> <p>MEZCAL EL SILENCIO</p> <p>MEZCAL ESPIRITU LAURO</p> <p>MEZCAL ETERNO</p> <p>MEZCAL FELINO</p> <p>MEZCAL FORTUNA</p> <p>MEZCAL GRACIAS A DIOS</p> <p>MEZCAL GRAND MEZCAL LA ESCONDIDA</p> <p>MEZCAL GUELAXU</p> <p>MEZCAL GU'LROO</p> <p>MEZCAL HACIENDA DE ROBLES</p> <p>MEZCAL HACIENDA DEL TEUL</p> <p>MEZCAL HERENCIA DE SANCHEZ</p> <p>MEZCAL HURACAN</p> <p>MEZCAL IBÁ</p> <p>MEZCAL JACARANDOSO</p> <p>MEZCAL KILOMETRO 70</p> <p>MEZCAL KOCH</p> <p>MEZCAL LA BOTICA DE LA CONDESA</p> <p>MEZCAL LA COSTUMBRE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Consejo Regulador del Tequila • Crispín Pérez Martínez • Daniel Lorenzo O. • Darío Castro Pérez • Del Maguey Single Village Mezcal • Destiladora de Mezcal Sanchez y Asociados • Destiladores de Agave de la Sierra Sur la Pila S.P.R. de R.L. • Eduardo Orendain • El Jigolengo S.P.R. de R.S. • Enedino Cruz Bravo • Enrique Méndez Antonio • Epigmenio Cruz Velasco • Epigmenio Martínez Pérez • Eustaquio Luis Pérez • Fabián García Campos • Fábrica de Mezcal El 2 De Oros • Facundo Vázquez Deraz • Federico Moctezuma González • Feliciano Gracida Aquino • Felipe De Jesús Saldaña Cortes • Flavio Soto • Fortino Lauro Ramos Floriano • FPS Spirits • Francisco Javier Espíritu Valenzo • Franco Hernandez Alcocer • Freddy Cortes Reyes • Fundación Produce de Guerrero A.C. • Gabriel Miguel García Ramírez • Gilberto Roldan Quezada • Guillermo Pérez
--	--	--	--

		<p>MEZCAL LA MEDIDA</p> <p>MEZCAL LA PALABRA</p> <p>MEZCAL LA PURITITA VERDAD</p> <p>MEZCAL LA VENIA</p> <p>MEZCAL LAS DELIRANTES</p> <p>MEZCAL LAS GARRAFAS</p> <p>MEZCAL LAS TONAS</p> <p>MEZCAL LOS AJENOS</p> <p>MEZCAL LOS ANCESTROS</p> <p>MEZCAL LOS DANZANTES</p> <p>MEZCAL LOS JAVIS</p> <p>MEZCAL M DE MEZCAL</p> <p>MEZCAL MACHOS</p> <p>MEZCAL MAGUEY AZUL</p> <p>MEZCAL MANO NEGRA</p> <p>MEZCAL MATATECO</p> <p>MEZCAL MAYALEN</p> <p>MEZCAL MEMORABLE</p> <p>MEZCAL MERCENARIO</p> <p>MEZCAL METEORO</p> <p>MEZCAL MEZCAIN</p> <p>MEZCAL MONTE ALBAN</p> <p>MEZCAL MURCIELAGO</p> <p>MEZCAL NAUYACA</p> <p>MEZCAL NUESTRA SOLEDAD</p> <p>MEZCAL NUEVE CINCO</p> <p>MEZCAL PALOMO</p> <p>MEZCAL PASITO DURANGUENSE</p> <p>MEZCAL PELOTON DE LA MUERTE</p> <p>MEZCAL PIERDE ALMAS</p> <p>MEZCAL QUIEREME MUCHO</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Héctor Lopez Santos • Hernández y Asociés • Hidelberto Martinez Hipólito • Hipócrates Nolasco Cancino • Honorio Santiago Jiménez • Ignacio Parada • Instituto Tecnológico de Oaxaca • Integración de la Cadena Productiva Maguey Mezcal de México Productiva Maguey Mezcal de México • Isaías Martinez Juan • Ismael Ángeles • Ismael Gonzales Zarate • Israel Raymundo Antonio • Jerónimo Bulmaro Mijangos Cruz • Jerónimo Méndez Antonio • Jesús Campos Valadez • Jesús Galarza I. • Joel Martinez Lucas • Joel Reyes Ramírez • Joel Velasco Cruz • Joel Vieyra Rangel • Jorge A. Quiñonez Hernandez • Jorge Guzman Garay • Jorge Méndez Ramírez • José Cruz Calvo • José Domingo Orozco Valdivieso • José m. Castro • José Manuel Lorenzo O. • José Morales Bello • José Orlando Morales Uribe
--	--	---	---

		<p>MEZCAL QUIQUIRIQUI</p> <p>MEZCAL REAL MATLATL</p> <p>MEZCAL REAL MINERO</p> <p>MEZCAL REINA MIA</p> <p>MEZCAL RESERVA DE DON CHUY</p> <p>MEZCAL RESERVA DE TIO PABLO</p> <p>MEZCAL RESERVA DEL MURCIELAGO</p> <p>MEZCAL REY CAMPERO</p> <p>MEZCAL ROJAS</p> <p>MEZCAL ROSALINO</p> <p>MEZCAL SACACUENTO</p> <p>MEZCAL SAN COSME</p> <p>MEZCAL SANTA PEDRERA</p> <p>MEZCAL SANTA TIERRA</p> <p>MEZCAL SANZEKAN</p> <p>MEZCAL SECRETOS DE YEGOLE</p> <p>MEZCAL SHAWI</p> <p>MEZCAL SINAI</p> <p>MEZCAL SIRÉ</p> <p>MEZCAL TEHILITO</p> <p>MEZCAL TLACUACHE</p> <p>MEZCAL TRIBAL</p> <p>MEZCAL VAGO</p> <p>MEZCAL WAHAKA</p> <p>MEZCAL YUU BAAL</p> <p>MEZCAL ZACBE</p> <p>MEZCAL ZAGUII</p> <p>MEZCAL ZAUCO</p> <p>MEZCAL ZIGNUM</p> <ul style="list-style-type: none"> MEZCALERIA 1063 DOCE CAÑA S.A. DE C.V. 		<p>José Ruiz Ramírez</p> <ul style="list-style-type: none"> José Santiago Navarro José Simental Díaz Juan Ángel Benecio González Juan Morales Garcia Julio Cesar Aguirre Méndez Julio Gomez Sanchez Julio Santiago Ortiz Justino Garcia Cruz Kalpulli Aztlan Oaxaca Lamberto Cortes Sosa Lázaro Cruz Méndez Leonel Hernandez Manzano Liborio Caballero Caballero Lucio Morales Lopez Luis Carmelo Vasques Manuel Ortiz Cedillo Mario Calzada G. Mario Espiritu Valenzo Mario Lopez Hernandez Mario Lorenzo Pineda Martin Salas Olivas Mezcal 3 Pueblos Mezcal 8 Víboras Mezcal a Medios Chiles Mezcal Aeternum Mezcal Agave De Cortes Mezcal Alipus Mezcal Alto Cielo Mezcal Amaxak Mezcal Apaluz
--	--	--	--	---

		<p> <i>CALES EL VIEJO MANUELON S.P.R. DE R.L.</i> </p> <p> <i>MIGUEL ANGEL ARRAZOLA</i> </p> <p> <i>NABOR HERNANDEZ REYES</i> </p> <p> <i>NICEFORO RAMIREZ LOPEZ</i> </p> <p> <i>OSCAR MORALES GARCIA</i> </p> <p> <i>PASIANO CORTES SOSA</i> </p> <p> <i>PATRICIA ACEVEDO PACHECO</i> </p> <p> <i>PATRICIO CORTEZ SOSA</i> </p> <p> <i>PAVEL SIERRA MARTINEZ</i> </p> <p> <i>PEDRO ALCARAZ</i> </p> <p> <i>PEDRO MEZA CARRILLO</i> </p> <p> <i>PROCURADURIA DE PROTECCION ECOLOGICA DEL ESTADO DE GUERRERO</i> </p> <p> <i>PRODUCTORES SOLTECOS DE AGAVE Y MEZCAL S.P.R. DE R.I.</i> </p> <p> <i>PRODUCTOS DE MAGUEY LOS CUARTOS S.P.R. DE R.L.</i> </p> <p> <i>RAMIRO AVILA VASQUEZ</i> </p> <p> <i>RAYMUNDO ZARATE GOMEZ</i> </p> <p> <i>REDPROMMEG</i> </p> <p> <i>RIO SOLTECO A.C.</i> </p> <p> <i>ROBERTO MARTINEZ RAMIREZ</i> </p> <p> <i>RODOLFO LOPEZ SOSA</i> </p> <p> <i>ROMAN CORTES SOSA</i> </p> <p> <i>ROSALINO CORTEZ SOSA</i> </p> <p> <i>RUFINO FRANCO MEDINA</i> </p> <p> <i>RUFINO GRIJALVA HERNANDEZ</i> </p> <p> <i>SAUL JUAN MARTINEZ</i> </p> <p> <i>SEBASTIAN PEREZ MARTINEZ</i> </p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>TEOFILO CORTEZ SOSA</i> 		<ul style="list-style-type: none"> • Mezcal Arrebato • Mezcal Atemporal • Mezcal Atenco • Mezcal Avecanor • Mezcal Benesin • Mezcal Benevá • Mezcal Bosscal • Mezcal Bruxo • Mezcal Buen Suceso • Mezcal Buen Viaje • Mezcal Casco Legendario • Mezcal Cha • Mezcal Cinco Diamantes • Mezcal Convite • Mezcal Coralillo • Mezcal De Las Hormigas • Mezcal del Bueno • Mezcal Derrumbes • Mezcal Diamante del Desierto • Mezcal Diestro Y Siniestro • Mezcal Dios Niño • Mezcal Discípulo • Mezcal Don Aurelio • Mezcal Don Galo • Mezcal Don Isaac • Mezcal Don Juan Escobar • Mezcal Don Lucio • Mezcal Don Mateo de la Sierra • Mezcal Don Salomón • Mezcal Don Silverio • Mezcal Doña Natalia
--	--	---	--	---

		<p> <i>MAS GARNICA ARAGON</i> <i>UFRANO RODRIGUEZ GALLEGOS</i> <i>ULISES TORRENTERA</i> <i>UNIVERSIDAD AUTONOMA BENITO JUAREZ DE OAXACA</i> <i>UNIVERSIDAD AUTONOMA DE CHAPINGO</i> <i>UNIVERSIDAD AUTONOMA DE GUERRERO</i> <i>URIEL SIMENTAL ENRIQUEZ</i> </p> <p> MENTARIOS: No existe evidencia documental de la participación de todo el listado de personas aquí detalladas, sólo existe constancia de las minutas de dos reuniones celebradas en las oficinas de la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía. Dichas personas que acudieron a las dos reuniones en la DGN, firmaron el correspondiente Código de Ética y la Carta de Confidencialidad. </p> <p> De todos los demás que no aparecen en las minutas de las dos juntas desarrolladas en la DGN no hay constancia de las mismas para ser incluidas en el PREFACIO. </p> <p> A menos que se refieran a las personas que asistieron a una serie de reuniones que celebró por su cuenta la mesa directiva del COMERCAM en diferentes regiones de la Denominación de Origen Mezcal, podría justificarse, pero no reúnen las condiciones legales para ser tomados en cuenta en un Grupo de Trabajo formal de la elaboración del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, conforme a los lineamientos de las Reglas de Operación del CCNN de la Secretaría de Economía, ni en lo establecido en la LFMN y su Reglamento para tales efectos. </p>		<p> Mezcal El Andador • Mezcal El Cura • Mezcal El Diablito • Mezcal El Discipulo • Mezcal El Famoso • Mezcal El Jolgorio • Mezcal El Malpaís • Mezcal El Palmillo • Mezcal El Peneque • Mezcal El Rey Zapoteco • Mezcal El Silencio • Mezcal Espíritu Lauro • Mezcal Espíritus Mexicanos • Mezcal Eterno • Mezcal Felino • Mezcal Fortuna • Mezcal Gracias a Dios • Mezcal Grand Mezcal La Escondida • Mezcal Gu L Roo • Mezcal Guelaxu • Mezcal Hacienda de Robles • Mezcal Hacienda del Teul • Mezcal Herejía • Mezcal Herencia De Sanchez • Mezcal Huracán • Mezcal Ibá • Mezcal Indocumentado • Mezcal Jacarandoso • Mezcal Kilometro 70 • Mezcal Koch • Mezcal La Botica De La Condesa </p>
--	--	--	--	---

		<p>En caso de que sean las personas que acudieron a las reuniones convocadas por la mesa directiva del COMERCAM, la DGN deberá de comprobar que dichas personas están al corriente en los pagos de la membresía con el COMERCAM conforme a los estatutos del mismo para ser considerados formalmente con interés jurídico en la elaboración de la NOM y solicitar al COMERCAM la lista de asistencia y minutas de todas las reuniones y el sentido del voto de cada una de las especificaciones contenidas en la presente NOM.</p> <p>Por otra parte y para estar perfectamente alineados con los objetivos del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, cada uno de los integrantes de este grupo de trabajo tan extenso, deberá de comprobar ante la DGN que los mezcales que producen cuentan con la certificación del COMERCAM y sus productos además también cuentan con el Holograma emitido por el COMERCAM para ser colocado en cada una de las botellas que se comercializan en territorio nacional, así como de aquellas botellas que son enviadas al mercado internacional.</p> <p>Así mismo, que indiquen el lote que les corresponde a cada partida de producción o envasado correspondiente.</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Mezcal La Costumbre • Mezcal La Medida • Mezcal La Palabra • Mezcal La Puritita Verdad • Mezcal La Venia • Mezcal Las Delirantes • Mezcal Las Garrafas • Mezcal Las Tonas • Mezcal Los Ajenos • Mezcal Los Ancestros • Mezcal Los Danzantes • Mezcal Los Javis • Mezcal M De Mezcal • Mezcal Machetazo • Mezcal Machos • Mezcal Maguey Azul • Mezcal Mano Negra • Mezcal Matateco • Mezcal Mayalen • Mezcal Memorable • Mezcal Mercenario • Mezcal Meteoro • Mezcal Mezcain • Mezcal Monte Albán • Mezcal Murciélago • Mezcal Nauyaca • Mezcal Nuestra Soledad • Mezcal Nueve Cinco • Mezcal Palomo • Mezcal Pasito Duranguense • Mezcal Pelotón De La Muerte
--	--	--	--	---

					<ul style="list-style-type: none">• Mezcal Pierde Almas• Mezcal Quiéreme Mucho• Mezcal Quiquiriqui• Mezcal Real Matlatl• Mezcal Real Minero• Mezcal Reina Mia• Mezcal Reserva De Don Chuy• Mezcal Reserva De Tío Pablo• Mezcal Reserva Del Murciélago• Mezcal Rey Campero• Mezcal Rojas• Mezcal Rosalino• Mezcal Sacacuento• Mezcal San Cosme• Mezcal Santa Pedrera• Mezcal Santa Tierra• Mezcal Sanzekan• Mezcal Secretos De Yegole• Mezcal Shawi• Mezcal Sinai• Mezcal Siré• Mezcal Tecuán• Mezcal Tehilito• Mezcal Tlacuache• Mezcal Tribal• Mezcal Vago• Mezcal Wahaka• Mezcal Yuu Baal• Mezcal Zacbe• Mezcal Zaguii• Mezcal Zauco
--	--	--	--	--	--

					<p>Mezcal Zignum</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mezcalería 1063 Doce Caña • Mezcales El Viejo Manuelon S.P.R. de R.L. • Mezcales Hatuey • Miguel Ángel Arrazola • Nabor Hernandez Reyes • Niceforo Ramírez Lopez • Oscar Morales Garcia • Pasiano Cortes Sosa • Patricia Acevedo Pacheco • Patricio Cortez Sosa • Patronato Nacional De La Industria Del Mezcal • Pavel Sierra Martinez • Pedro Alcaraz • Pedro Meza Carrillo • Pernod Ricard México • Procuraduría De Protección Ecológica Del Estado De Guerrero • Productores Soltecos De Agave Y Mezcal • Productos De Maguey Los Cuartos • Ramiro Ávila Vásquez • Raymundo Zarate Gomez • Real De Jalpa • Redprommeg • Rio Solteco A.C. • Roberto Martinez Ramírez • Rodolfo Lopez Sosa • Román Cortes Sosa
--	--	--	--	--	--

					<ul style="list-style-type: none"> • Rosalino Cortez Sosa • Rufino Franco Medina • Rufino Grijalva Hernandez • Saúl Juan Martinez • Scorpion Mezcal • Sebastián Pérez Martinez • Secretaría De Turismo y Desarrollo Económico De Oaxaca • Sociedad De Productores Agave Del Sur • Tecnológico De Monterrey • Teófilo Cortez Sosa • Tomas Garnica Aragón • Ufrano Rodriguez Gallegos • Ulises Torrentera • Universidad Autónoma Benito Juárez De Oaxaca • Universidad Autónoma Chapingo • Universidad Autónoma De Guerrero • Uriel Simental Enríquez
--	--	--	--	--	--

Hernández & Asociés	PREFACIO	ge	<p>PREFACIO</p> <p><i>En la elaboración del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana participaron las siguientes dependencias, instituciones, organismos, empresas y personas:</i></p> <p>COMENTARIO</p> <p>Incluya en la lista de los que participaron en los trabajos relativos a la modificación de la norma a las siguientes personas y empresas toda vez que su contribución fue muy importante:</p>	<p>INCLUIR</p> <p>Ron Cooper, Arturo Ramírez Zenteno, Mezcal Del Maguey Single Village, José Villanueva, Licores de Veracruz S.A. de C.V. Y Luis Miguel Hernández Álvarez.</p>	<p>Hernández & Asociés</p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN), el CCONNSE, analizó el comentario, realizó la revisión documental respecto a las personas y/o instituciones que participaron en la modificación de la NOM y decidió aceptarlo de manera parcial. El prefacio queda de la manera en que se atiende el comentario anterior.</p>
---------------------	----------	----	--	---	---

Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal, A.C.	0	ge	<p>0. Introducción</p> <p><i>Este Proyecto de Norma Oficial Mexicana se refiere a la Denominación de Origen Mezcal, cuya titularidad corresponde al Estado Mexicano bajo los términos contenidos en la Ley de la Propiedad Industrial. La emisión de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana es necesario de conformidad con el resolutivo segundo de 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 y con las fracciones II, XII, XV y XVIII del Art. 40 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.</i></p> <p><i>Las especificaciones que se señalan a continuación sólo deben satisfacerse cuando en la elaboración del producto objeto de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana se cumplan las leyes aplicables, se utilicen materias primas e ingredientes de calidad sanitaria y se apliquen buenas prácticas de manufactura que aseguren que el producto es apto para consumo humano.</i></p> <p>COMENTARIO</p> <p>Se sugiere eliminar la frase: "...se cumplan las leyes aplicables", en virtud de que es muy genérica dicha frase y no queda claridad de cuales leyes y que artículos precisos de las mismas deben de cumplirse, por lo cual no existe certeza jurídica para el regulado, que en este caso es el Productor y Envasador del Mezcal.</p>	<p>0. INTRODUCCIÓN</p> <p>Este Proyecto de Norma Oficial Mexicana se refiere a la Denominación de Origen Mezcal, cuya titularidad corresponde al Estado Mexicano bajo los términos contenidos en la Ley de la Propiedad Industrial. La emisión de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana es necesario de conformidad con el resolutivo segundo de 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 y con las fracciones II, XII, XV y XVIII del Art. 40 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.</p> <p>Las especificaciones que se señalan a continuación sólo deben satisfacerse cuando en la elaboración del producto objeto de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana, se utilicen materias primas e ingredientes de calidad sanitaria y se apliquen buenas prácticas de manufactura que aseguren que el producto es apto para consumo humano.</p>	<p>Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal A.C.</p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo, toda vez, que la propuesta de modificación y justificación están encaminado a un párrafo que se elimina de la introducción.</p> <p>Dicha eliminación del párrafo segundo de la introducción propuesta, obedece a la norma mexicana NMX-Z-013-SCFI-2015, Guía para la estructuración y redacción de normas, la cual, en su inciso secundario 6.1.4 indica que éste no debe contener requisitos.</p> <p>Lo anterior, para quedar como sigue:</p> <p>0. Introducción</p> <p>La presente Norma Oficial Mexicana se refiere a la Denominación de Origen Mezcal, cuya titularidad corresponde al Estado Mexicano bajo los términos contenidos en la Ley de la Propiedad Industrial. La emisión de esta Norma Oficial Mexicana es necesaria de conformidad con el segundo numeral de 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, así como sus modificaciones subsecuentes y con el artículo 40 fracciones I y XV de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.</p>
--	---	----	---	---	--

Cámara Nacional de la Industria Tequilera	0	te	<p>0. Introducción</p> <p><i>Este Proyecto de Norma Oficial Mexicana se refiere a la Denominación de Origen Mezcal, cuya titularidad corresponde al Estado Mexicano bajo los términos contenidos en la Ley de la Propiedad Industrial. La emisión de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana es necesario de conformidad con el resolutive segundo de 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 y con las fracciones II, XII, XV y XVIII del Art. 40 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.</i></p> <p><i>Las especificaciones que se señalan a continuación sólo deben satisfacerse cuando en la elaboración del producto objeto de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana se cumplan las leyes aplicables, se utilicen materias primas e ingredientes de calidad sanitaria y se apliquen buenas prácticas de manufactura que aseguren que el producto es apto para consumo humano.</i></p> <p>COMENTARIO</p> <p>Se propone eliminar la palabra "sólo" del segundo párrafo para dar el sentido llano de obligación y no dejarlo en términos de condicionante.</p>	<p>0. Introducción</p> <p>----</p> <p>---</p> <p>----</p> <p>Las especificaciones que se señalan a continuación deben satisfacerse en la elaboración del producto objeto de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana. Deben utilizarse materias primas e ingredientes de calidad sanitaria y deben cumplirse con las buenas prácticas de manufactura que aseguren que el producto es apto para consumo humano.</p>	<p>Cámara Nacional de la Industria Tequilera</p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo, toda vez, que la propuesta de modificación y justificación están encaminado a un párrafo que se elimina de la introducción.</p> <p>Dicha eliminación del párrafo segundo de la introducción propuesta, obedece a la norma mexicana NMX-Z-013-SCFI-2015, Guía para la estructuración y redacción de normas, la cual, en su inciso secundario 6.1.4 indica que éste no debe contener requisitos.</p> <p>Lo anterior, para quedar como sigue:</p> <p>0. Introducción</p> <p>La presente Norma Oficial Mexicana se refiere a la Denominación de Origen Mezcal, cuya titularidad corresponde al Estado Mexicano bajo los términos contenidos en la Ley de la Propiedad Industrial. La emisión de esta Norma Oficial Mexicana es necesaria de conformidad con el segundo numeral de 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, así como sus modificaciones subsecuentes y con el artículo 40 fracciones I y XV de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.</p>
---	---	----	--	---	---

<p>Dwl Inc- - Asociación de Empresarios Mexicanos en Estados Unidos- Martinez Brands Inc.</p>	<p>0</p>	<p>ge</p>	<p><i>0. Introducción</i> <i>Este Proyecto de Norma Oficial Mexicana se refiere a la Denominación de Origen Mezcal, cuya titularidad corresponde al Estado Mexicano bajo los términos contenidos en la Ley de la Propiedad Industrial. La emisión de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana es necesario de conformidad con el resolutive segundo de 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 y con las fracciones II, XII, XV y XVIII del Art. 40 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.</i></p> <p><i>Las especificaciones que se señalan a continuación sólo deben satisfacerse cuando en la elaboración del producto objeto de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana se cumplan las leyes aplicables, se utilicen materias primas e ingredientes de calidad sanitaria y se apliquen buenas prácticas de manufactura que aseguren que el producto es apto para consumo humano.</i></p> <p>COMENTARIO</p> <p>La redacción del segundo párrafo de la introducción es incorrecta. Señala equivocadamente que las especificaciones previstas solamente deben satisfacerse cuando se cumplan las leyes, se utilicen materias primas e ingredientes de calidad y se sigan buenas prácticas de manufactura, lo cual sugiere que, si no se cumplen estos requisitos, entonces no deben satisfacerse las especificaciones. El párrafo también está mal ubicado, porque no es una cláusula introductoria. Se trata de especificaciones que también tienen que cumplirse: que se utilicen materias primas e ingredientes de calidad; que se sigan buenas prácticas de manufactura y que se cumplan otras disposiciones aplicables, por ejemplo, la NOM-251-SSA1-2009, a la que se refiere el párrafo 5.3, que debe incorporarse a la disposición que se comenta (y eliminarse del párrafo 5.3), ya que versa sobre prácticas de higiene para el proceso de alimentos y bebidas.</p> <p>Se propone reubicar la disposición en la sección 5, antes del párrafo 5.1., con la siguiente redacción:</p>	<p>5. Especificaciones</p> <p>Para la elaboración de mezcal deberán utilizarse materias primas e ingredientes de calidad, aplicarse buenas prácticas y manufactura, y cumplirse con las demás disposiciones legales aplicables, incluida la NOM-251-SSA1-2009 (ver 3.5 Referencias).</p> <p>5.1. Materia prima para la elaboración de mezcal</p>	<p>Dwl Inc- -Asociación de Empresarios Mexicanos en Estados Unidos- Martinez Brands Inc.</p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente. Por un lado, se elimina el segundo párrafo de la introducción con base en lo establecido en la norma mexicana NMX-Z-013-SCFI-2015, Guía para la estructuración y redacción de normas, la cual, en su inciso secundario 6.1.4 indica que éste no debe contener requisitos.</p> <p>Por otro lado, el inciso correspondiente 4.4 de la NOM queda de la siguiente manera:</p> <p>4.4. Proceso de elaboración de Mezcal</p> <p>Se debe cumplir con la NOM-251-SSA1-2009 (Ver 2.3) y la materia prima debe someterse a los siguientes procedimientos a fin de obtener las diferentes categorías de Mezcal:</p>
---	----------	-----------	--	--	--

Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal, A.C.	1	<p>1. <i>Objetivo</i> <i>Este Proyecto de Norma Oficial Mexicana establece las características y especificaciones que debe cumplir el Mezcal, en su producción, envasado y comercialización.</i></p> <p>COMENTARIO Se sugiere esta redacción, ya que en realidad se establecen esquemas particulares del etiquetado, tanto para la venta del Mezcal en el territorio nacional, como ciertos aspectos acotados del etiquetado para el mercado internacional.</p> <p>Sin embargo no es correcto, ni es objeto y campo de aplicación del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana regular aspectos de "comercialización", ya que ellos son regulados por la Comisión Federal de Competencia Económica y de la PROFECO en el ámbito de sus atribuciones.</p>	<p>1. OBJETIVO Este Proyecto de Norma Oficial Mexicana establece las características y especificaciones que debe cumplir el Mezcal, en su producción y envasado.</p>	<p>Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal. Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo, toda vez que la figura de comercializador se contempla en la presente Norma y se describe en el cuerpo de la misma.</p>
-Daniel Cruz Sánchez -Pernod Ricard México	1	<p>1. <i>Objetivo</i> <i>Este proyecto de Norma Oficial Mexicana establece las características y especificaciones que debe cumplir el Mezcal, en su producción, envasado y comercialización.</i></p> <p>COMENTARIO En el Proyecto de NOM se eliminan los sujetos obligados a cumplir con la NOM para sustituirlo por el mezcal.</p> <p>Lo anterior, se considera jurídicamente incorrecto ya que el mezcal como tal no es un sujeto de derecho por lo que consideramos necesario que permanezcan los sujetos obligados a cumplir con dicha NOM.</p>	<p>1. Objetivo Esta NOM establece las características y especificaciones que deben cumplir los productores, envasadores y comercializadores de la bebida alcohólica destilada denominada mezcal.</p>	<p>Daniel Cruz Sánchez Perno Ricard México Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, toda vez que la presente Norma Oficial Mexicana tiene como objetivo establecer las características de un producto con Denominación de Origen, el objetivo versa sobre el Mezcal, los sujetos obligados aparecen en el campo de aplicación. Lo anterior para quedar como sigue: Objetivo Esta Norma Oficial Mexicana establece las características y especificaciones que debe cumplir la bebida alcohólica destilada denominada Mezcal para su producción, envasado y comercialización.</p>

Sociedad de Productores Agave del Sur	1	te	<p><i>1. Objetivo</i> <i>Este proyecto de Norma Oficial Mexicana establece las características y especificaciones que debe cumplir el Mezcal, en su producción, envasado y comercialización.</i></p> <p>COMENTARIO</p> <p>Las normas jurídicas son reglas dictadas por legítimo poder para determinar la conducta humana, las cuales deben de ser precisas y no dar pie a imprecisiones que generen confusión entre los productores, envasadores y comercializadores, por ende la adición que proponemos estriba en incluir en el cumplimiento normativo a productores, envasadores y comercializadores. También la aptitud para su consumo humano, entendiéndose como apto las cualidades por las que un objeto es idóneo o adecuado para un fin.</p> <p>Es muy importante que consideren que En las regiones que se encuentran en la denominación de origen del Mezcal, existen diversas especies de agave silvestre, las cuales en Oaxaca se encuentran en reproducción controlada para la reforestación de las zonas de origen, además de permitirle al productor de mezcal, presentar al mercado un producto diferente en sabor y aroma al obtenido con el agave comercial Espadín Azul. Y que en la actualidad su demanda va creciendo en beneficio de la economía del productor de agave, de mezcal y por consiguiente a las zonas de alta marginación en donde se desarrolla esta actividad.</p>	<p>1. Objetivo</p> <p>Este Proyecto de Norma Oficial Mexicana establece las características y especificaciones que debe cumplir el Mezcal, en su producción, envasado y comercialización. Así como el de la materia prima "agave" de diferentes variedades y que el producto de la destilación sea apto para consumo humano.</p>	<p>Sociedad de Productores Agave del Sur</p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, toda vez que la presente Norma Oficial Mexicana tiene como objetivo establecer las características de un producto con Denominación de Origen, el objetivo versa sobre el Mezcal, los sujetos obligados aparecen en el campo de aplicación. Lo anterior para quedar como sigue:</p> <p>Objetivo</p> <p>Esta Norma Oficial Mexicana establece las características y especificaciones que debe cumplir la bebida alcohólica destilada denominada Mezcal para su producción, envasado y comercialización.</p>
---------------------------------------	---	----	---	--	--

Dwl Inc - Asociación de Empresarios Mexicanos en Estados Unidos- Martinez Brands Inc.	1	ge	<p><i>1. Objetivo</i> <i>Este proyecto de Norma Oficial Mexicana establece las características y especificaciones que debe cumplir el Mezcal, en su producción, envasado y comercialización.</i></p> <p>COMENTARIO</p> <p>El Proyecto de NOM-070 modifica la redacción del actual apartado 1 (Objetivo), pero no lo hace de una manera jurídicamente adecuada. El propósito es que cumplan las especificaciones tanto el producto, como los sujetos que intervienen en los procesos que la NOM regula.</p> <p>En consecuencia, se propone la siguiente redacción:</p>	<p>1. Objetivo</p> <p>Este Proyecto de Norma Oficial Mexicana establece las especificaciones que debe cumplir el mezcal, así como los productores, envasadores y comercializadores de mezcal.</p>	<p>Dwl Inc- -Asociación de Empresarios Mexicanos en Estados Unidos- Martinez Brands Inc.</p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, toda vez que la presente Norma Oficial Mexicana tiene como objetivo establecer las características de un producto con Denominación de Origen, el objetivo versa sobre el Mezcal, los sujetos obligados aparecen en el campo de aplicación. Lo anterior para quedar como sigue:</p> <p>Objetivo</p> <p>Esta Norma Oficial Mexicana establece las características y especificaciones que debe cumplir la bebida alcohólica destilada denominada Mezcal para su producción, envasado y comercialización.</p>
---	---	----	--	---	--

Banuet Arrache Y Asociados	2	te	<p><i>2. Campo de aplicación</i> <i>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.</i></p> <p>COMENTARIO</p> <p>Se considera necesario que la NOM aplique en todo el territorio nacional y no solo en el área geográfica comprendida por la Declaración General de Protección a la Denominación de Origen Mezcal.</p> <p>Lo anterior, en virtud de que la NOM se debe de cumplir en todo el territorio nacional, independientemente de que el mezcal se produzca exclusivamente en la zona de denominación de origen.</p> <p>Con la redacción actual bastaría con elaborar el producto distintivo fuera del territorio protegido de la denominación de origen para sustraerse del campo de aplicación de dicha NOM, lo cual resultaría inadmisibles para dar cumplimiento a las disposiciones previstas en la misma.</p>	<p>2. CAMPO DE APLICACIÓN</p> <p>Este Proyecto de Norma Oficial Mexicana aplica para la producción y envasado de Mezcal, en todo el territorio nacional y para su comercialización nacional y de exportación.</p>	<p>Banuet Arrache y Asociados</p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue:</p> <p>Campo de aplicación.</p> <p>Esta Norma Oficial Mexicana aplica para la producción y envasado de Mezcal en toda el área geográfica comprendida en la Resolución (ver 2.12) así como su comercialización en territorio nacional y producto de exportación.</p>
Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal, A.C.	2	te	<p><i>2. Campo de aplicación</i> <i>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.</i></p> <p>COMENTARIO</p> <p>Se sugiere esta redacción para tener una mayor claridad del alcance principal y central del campo de aplicación del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana.</p>	<p>2. CAMPO DE APLICACIÓN</p> <p>Este Proyecto de NOM aplica a las especificaciones de producción y envasado del Mezcal 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>Así mismo, aplica al agave o magueyes, que es la materia prima principal utilizada en la elaboración del Mezcal.</p>	<p>Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal, A.C.</p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que el objetivo del presente Proyecto es la bebida destilada denominada Mezcal. Su materia prima y especificaciones se señalan dentro del cuerpo de la presente Norma Oficial Mexicana.</p>

<p>Casa Armando Guillermo Prieto</p>	<p>2</p>	<p>te</p>	<p>2. CAMPO DE APLICACIÓN <i>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.</i> COMENTARIO Se sugiere la adición de un segundo párrafo para tener una mayor claridad del alcance principal y central del campo de aplicación del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana.</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. Así mismo, aplica al agave o magueyes, que es la materia prima principal utilizada en la elaboración del Mezcal.</p>	<p>Casa Armando Guillermo Prieto Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que el objetivo del presente Proyecto es la bebida destilada denominada Mezcal. Su materia prima y especificaciones se señalan dentro del cuerpo presente Norma Oficial Mexicana.</p>
<p>Daniel Cruz Sánchez Pernod Ricard México</p>	<p>2</p>	<p>te</p>	<p>2. CAMPO DE APLICACIÓN <i>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.</i> COMENTARIO Se considera necesario que la NOM aplique en todo el territorio nacional y no solo en el área geográfica comprendida por la Declaración General de Protección a la Denominación de Origen Mezcal. Lo anterior, en virtud de que la NOM se debe de cumplir en todo el territorio nacional, independientemente de que el mezcal se produzca exclusivamente en la zona de denominación de origen.</p>	<p>2. Campo de aplicación Este Proyecto de Norma Oficial Mexicana aplica para la producción y envasado de Mezcal, en todo el territorio nacional y para su comercialización nacional y de exportación.</p>	<p>Daniel Cruz Sánchez Pernod Ricard México Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: Campo de aplicación. Esta Norma Oficial Mexicana aplica para la producción y envasado de Mezcal en toda el área geográfica comprendida en la Resolución (Ver 2.12), así como su comercialización en territorio nacional y producto de exportación.</p>

<p>-Consejo Estatal de Desarrollo Económico-Carmen Nava</p> <p>-Consejo Estatal de Desarrollo Económico-Alfredo Cortés Robles</p> <p>-Casa Mezcal Huitzila</p> <p>-Comité Sistema Producto Maguey Mezcal en el Estado de Zacatecas</p> <p>-Consejo para el Desarrollo Integral del Maguey en el Estado de Zacatecas</p> <p>-Mezcales de Calidad Don Aurelio</p> <p>-Agaveros Y Mezcaleros Zacatecanos</p> <p>-Destiladora el Zacatecano</p> <p>-Diamante del Desierto</p> <p>-Grupo Hnos. Rivas</p> <p>-Cristeros Santuario Jalpa</p>	<p>2</p>	<p>te</p>	<p>2. CAMPO DE APLICACIÓN</p> <p><i>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.</i></p> <p>Comentarios:</p> <p>Deberán considerarse las especies tal como establece el texto de la NOM-070-SCF1-1994 aún vigente. Y agregar de forma específica "Agave Tequilana Weber" por ser una de las especies mayormente extendidas para la fabricación de la presente bebida.</p> <p>Eliminar las palabras comercialización y exportación al casi inicio del párrafo ya que al no realizar el cambio, el texto queda ambiguo y puede entenderse que limita la comercialización y exportación solo a las zonas geográficas protegidas por la DOM, lo cual es erróneo.</p>	<p>2. CAMPO DE APLICACIÓN</p> <p>Este Proyecto de Norma Oficial Mexicana aplica para la producción y envasado de Mezcal 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; aplica además para la comercialización y exportación del Mezcal en todas sus formas legales.</p> <p>Esta NOM se aplica a la bebida alcohólica elaborada bajo el proceso que más adelante se detalla, con agaves de las siguientes especies:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Agave Tequilana Weber (Agave Azul) - Agave Angustifolia Haw (maguey espadiin); - Agave Esperrima jacobi, Amarilidaiceas (maguey de cerro, bruto o cenizo); - Agave Weberi cela, Amarilidaiceas (maguey de mezcal); - Agave Patatorum zucc, Amarilidaiceas (maguey de mezcal); - Agave Salmiana Otto Ex Salm SSP Crassispina (Trel) Gentry (maguey verde o mezcalero); y - Otras especies de agave, siempre y cuando no sean utilizadas como materia prima para otras bebidas con denominaciones de origen dentro del mismo Estado. <p>Cultivados en las Entidades Federativas, Municipios y Regiones que señala la Declaración General de Protección a la denominación de origen "mezcal", en vigor y las subsecuentes modificaciones.</p>	<p>Consejo Estatal de Desarrollo Económico-Carmen Nava</p> <p>Consejo Estatal de Desarrollo Económico-Alfredo Cortés Robles</p> <p>Casa Mezcal Huitzila</p> <p>Comité Sistema Producto Maguey Mezcal en el Estado de Zacatecas</p> <p>Consejo para el Desarrollo Integral del Maguey en el Estado de Zacatecas</p> <p>Mezcales de Calidad Don Aurelio</p> <p>Agaveros Y Mezcaleros Zacatecanos</p> <p>Destiladora el Zacatecano</p> <p>Diamante del Desierto</p> <p>Grupo Hnos. Rivas</p> <p>Cristeros Santuario Jalpa</p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió rechazar su comentario ya que en el inciso 4.12 de la presente Norma Oficial Mexicana contempla cualquier especie del género Agave por lo que, su inclusión en el campo de aplicación no es necesario.</p>
---	----------	-----------	---	--	---

<p>Dwl Inc - Asociación de Empresarios Mexicanos en Estados Unidos- Martinez Brands Inc.</p>	<p>2</p>	<p>ge</p>	<p>2. CAMPO DE APLICACIÓN <i>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.</i> COMENTARIOS La redacción también es poco afortunada, además de que establece que sólo aplica en el área geográfica comprendida en la Denominación de Origen, lo cual es a todas luces equivocado pues, si bien la producción sólo puede llevarse a cabo dentro de dicha área, el envasado no necesariamente (véanse nuestros comentarios sobre la prohibición de la exportación a granel en el apartado E de este escrito) y la comercialización puede ocurrir en cualquier lugar. En consecuencia, se propone la siguiente redacción</p>	<p>Campo de aplicación. Este Proyecto de Norma Oficial Mexicana aplica a los procesos de producción y envasado de mezcal, a su comercialización en territorio nacional, así como para su exportación.</p>	<p>Dwl Inc- -Asociación de Empresarios Mexicanos en Estados Unidos- Martinez Brands Inc. Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: Campo de aplicación. Esta Norma Oficial Mexicana aplica para la producción y envasado de Mezcal en toda el área geográfica comprendida en la Resolución (Ver 2.12), así como su comercialización en territorio nacional y producto de exportación.</p>
--	----------	-----------	--	--	--

<p>CONSEJO ESTATAL DE DESARROLLO ECONÓMICO-CARMEN NAVA</p> <p>Consejo Estatal de Desarrollo Económico-Alfredo Cortés Robles</p> <p>CASA MEZCAL HUITZILA</p> <p>COMITÉ SISTEMA PRODUCTO MAGUEY MEZCAL EN EL ESTADO DE ZACATECAS</p> <p>CONSEJO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DEL MAGUEY EN EL ESTADO DE ZACATECAS</p> <p>Mezcales de calidad Don Aurelio</p> <p>AGAVEROS Y MEZCALEROS ZACATECANOS S.C. DE R.L. DE C.V.</p> <p>-Destiladora el Zacatecano</p> <p>-Diamante del Desierto</p> <p>-Grupo Hnos. Rivas</p>	3	ge	<p>COMENTARIOS:</p> <p>Considerar que estas norma sea agregada como referencia</p>	<p>NMX-V-052-NORMEX-2015.</p> <p>BEBIDAS ALCOHOLICAS</p> <p>BEBIDAS ALCOHOLICAS QUE CONTIENEN MEZCAL. - DENOMINACIÓN, ETIQUETADO Y ESPECIFICACIONES.</p>	<p>Consejo Estatal de Desarrollo Económico-Carmen Nava</p> <p>Consejo Estatal de Desarrollo Económico-Alfredo Cortés Robles</p> <p>Casa Mezcal Huitzila</p> <p>Comité Sistema Producto Maguey Mezcal en el Estado de Zacatecas</p> <p>Consejo para el Desarrollo Integral del Maguey en el Estado de Zacatecas</p> <p>Mezcales de Calidad Don Aurelio</p> <p>Agaveros Y Mezcaleros Zacatecanos</p> <p>Destiladora el Zacatecano</p> <p>Diamante del Desierto</p> <p>Grupo Hnos. Rivas</p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió no incluir la Norma Mexicana citada al Capítulo de Referencias del presente Proyecto, toda vez que solo ha sido publicado como Proyecto para consulta pública, y no cuenta con su declaratoria de vigencia.</p>
<p>CRISTEROS SANTUARIO JALPA S.P.R. DE R.I</p>	3	ge	<p>Comentarios:</p> <p>Considerar que estas normas sean agregadas como referencia</p>	<p>NMX-V-052-NORMEX-2015.</p> <p>BEBIDAS ALCOHOLICAS</p> <p>BEBIDAS ALCOHOLICAS QUE CONTIENEN MEZCAL. - DENOMINACIÓN, ETIQUETADO Y ESPECIFICACIONES.</p> <p>Considerar las siguientes Referencias:</p> <p>LFMN. Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su decreto publicado en el DOF del 20 de Mayo de 1997.</p> <p>Procedimientos de Evaluación de la conformidad del Consejo Regulador del Mezcal.</p>	<p>Cristeros Santuario Jalpa</p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió no incluir la Norma Mexicana citada al Capítulo de Referencias del presente Proyecto, toda vez que solo ha sido publicado como Proyecto para consulta pública, y no cuenta con su declaratoria de vigencia.</p> <p>Por otra parte, la adición de la Ley Federal Sobre Metrología y Normalización se encuentra referida en el Capítulo de Bibliografía.</p> <p>No se acepta la adición de los Procedimientos de Evaluación de la Conformidad del Consejo Regulador del Mezcal.</p>

ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C.	3	ge	<p>Justificación</p> <p>Es necesario incluir esta Norma Mexicana (NMX) que está en proceso de ser publicada en el DOF para sus efectos legales, en virtud de que forma parte integral de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana en relación con el Inciso 7.5 BEBIDAS ALCOHÓLICAS QUE CONTIENEN MEZCAL, DENOMINACIÓN, ETIQUETADO Y ESPECIFICACIONES.</p>	3.10 NMX-V-052-NORMEX-2015. BEBIDAS ALCOHOLICAS BEBIDAS ALCOHOLICAS QUE CONTIENEN MEZCAL. - DENOMINACIÓN, ETIQUETADO Y ESPECIFICACIONES.	<p>Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal, A.C.</p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió no incluir la Norma Mexicana citada al Capítulo de Referencias del presente Proyecto, toda vez que solo ha sido publicado como Proyecto para consulta pública, y no cuenta con su declaratoria de vigencia.</p>
CASA ARMANDO GUILLERMO PRIETO	3	te	<p>Comentario:</p> <p>Se sugiere recorrer de capítulo el párrafo previo a efecto de incluir dentro del capítulo 3.10 la Norma Mexicana NMX-V-052-NORMEX-2015. Bebidas Alcohólicas-Bebidas que contienen Mezcal-Denominación Etiquetado y Especificaciones, misma que está en proceso de ser publicada en el Diario Oficial de la Federación para que surta sus efectos legales, en virtud de que forma parte integral de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana en relación con el cambio (adición) propuesto(a) al capítulo 7.5 Bebidas Alcohólicas-Bebidas que contienen Mezcal-Denominación Etiquetado y Especificaciones.</p>	3.10 NMX-V-052-NORMEX-2015	<p>Casa Armando Guillermo Prieto</p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió no incluir la Norma Mexicana citada al Capítulo de Referencias del presente Proyecto, toda vez que solo ha sido publicado como Proyecto para consulta pública, y no cuenta con su declaratoria de vigencia.</p>
Destilados la Ideal	3	ge	<p>Comentario: Considero que se debería de incluir como normas de referencia</p>	<p>NMX-V-004-NORMEX-2013 Bebidas Alcohólicas-Determinación de Furfural - Métodos de Ensayo (Prueba). NMX-V-015-NORMEX-2014 Bebidas alcohólicas Determinación de acidez total, acidez fija y acidez volátil Métodos prueba. NMX-V-050-NORMEX-2010 Bebidas alcohólicas Determinación de metales como cobre (Cu), plomo (Pb), arsénico (As), zinc (Zn), hierro (Fe), calcio (Ca), mercurio (Hg), cadmio (Cd), por absorción atómica Métodos de ensayo (prueba).</p>	<p>Destilados la Ideal</p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, incluyendo las siguientes Normas Mexicanas: NMX-V-004-NORMEX-2013 Bebidas Alcohólicas-Determinación de Furfural - Métodos de Ensayo (Prueba). NMX-V-050-NORMEX-2010 Bebidas alcohólicas Determinación de metales como cobre (Cu), plomo (Pb), arsénico (As), zinc (Zn), hierro (Fe), calcio (Ca), mercurio (Hg), cadmio (Cd), por absorción atómica Métodos de ensayo (prueba). Toda vez que son especificaciones obligatorias exigidas en la Norma Oficial Mexicana NOM-142-SSA1/SCFI-2014, Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial, y por lo tanto deben contar con un método de prueba.</p>

CASA ARMANDO GUILLERMO PRIETO	3	ge	Comentario: Se sugiere incorporar el capítulo 3.11 con la Norma mexicana NMX-V-015-NORMEX-2014 para la determinación de la Acidez total, por considerar mantener esta condición fisicoquímica en el Mezcal.	3.11 NMX-V-015-NORMEX-2014 Bebidas alcohólicas determinación de acidez total fija y acidez volátil.	Casa Armando Guillermo Prieto Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió rechazar su comentario toda vez que no señala una justificación técnica para su incorporación.
CRISTEROS SANTUARIO JALPA S.P.R. DE R.I.	3	ge	3. REFERENCIAS Para la comprobación de las especificaciones establecidas en la presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana se aplican las Normas Oficiales Mexicanas y Normas Mexicanas vigentes y aquellas que las sustituyan:	3. REFERENCIAS Para la comprobación de las especificaciones establecidas en la presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana se aplican las Normas Oficiales Mexicanas y Normas Mexicanas vigentes y aquellas que las sustituyan.	Cristeros Santuario Jalpa. Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió rechazar su comentario toda vez que no señala una propuesta de modificación.
Destilados La Ideal	3	ge	Comentario: En el Punto 3.2 falto incluir como referencia la norma NMX-V-046-NORMEX-2009 Norma que se encuentra vigente y define todas las bebidas alcohólicas que se comercializan en el territorio nacional.	NMX-V-046-NORMEX-2009 Bebidas alcohólicas-Denominación, clasificación, definiciones y terminología.	Destilados La Ideal Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió rechazar el comentario ya que no se considera necesario su incorporación, derivado que esta Norma Oficial Mexicana ya contempla todas las definiciones para su correcta aplicación.
ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C.	3	ed	3.10 <i>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.</i> COMENTARIO Sólo se recorre el numeral de esta sección.	3.11 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.	Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal, A.C. Con fundamento en el artículo 64 de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo. Se adecuarán los numerales conforme a las adiciones a este Capítulo.
CASA ARMANDO GUILLERMO PRIETO	3	ed	Comentario: Se sugiero el cambio del capítulo 3.10 al 3.13.	3.13 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.	Casa Armando Guillermo Prieto Con fundamento en el artículo 64 de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo. Se adecuarán los numerales conforme a las adiciones a este Capítulo.

<p>Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal, A.C. CONSEJO ESTATAL DE DESARROLLO ECONÓMICO-CARMEN NAVA Consejo Estatal de Desarrollo Económico- Alfredo Cortés Robles CASA MEZCAL HUITZILA COMITÉ SISTEMA PRODUCTO MAGUEY MEZCAL EN EL ESTADO DE ZACATECAS CONSEJO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DEL MAGUEY EN EL ESTADO DE ZACATECAS Mezcales de calidad Don Aurelio AGAVEROS Y MEZCALEROS ZACATECANOS S.C. DE R.L. DE C.V. Destiladora el Zacatecano Diamante del Desierto Grupo Hnos. Rivas Cristeros Santuario Jalpa</p>	3	ge	<p>Comentarios: Se sugiere incorporar dicho Acuerdo, en virtud de que en varios incisos del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana se consideran los aditivos e ingredientes que están plasmados en dicho Acuerdo.</p>	<p>"Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias". Publicado en el Diario Oficial de la Federación, 16 de julio de 2012, así como sus modificaciones subsecuentes.</p>	<p>Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal, A.C. CONSEJO ESTATAL DE DESARROLLO ECONÓMICO-CARMEN NAVA Consejo Estatal de Desarrollo Económico- Alfredo Cortés Robles CASA MEZCAL HUITZILA COMITÉ SISTEMA PRODUCTO MAGUEY MEZCAL EN EL ESTADO DE ZACATECAS CONSEJO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DEL MAGUEY EN EL ESTADO DE ZACATECAS Mezcales de calidad Don Aurelio AGAVEROS Y MEZCALEROS ZACATECANOS S.C. DE R.L. DE C.V. Destiladora el Zacatecano Diamante del Desierto Con fundamento en el artículo 64 de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo y adicionarlo a este Capítulo, se realizarán las adecuaciones a los incisos correspondientes.</p>
--	---	----	--	--	--

<p>CASA ARMANDO GUILLERMO PRIETO</p>	3	ge	<p>Comentario: Se sugiere incorporar el capítulo 3.12 a efecto de incluir el Acuerdo que se hace mención en el capítulo 4.1 de la NOM-142-SSA1/SCFI-2014.</p>	<p>3.12 Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias". Publicado en el Diario Oficial de la Federación, 16 de julio de 2012, así como sus modificaciones subsecuentes.</p>	<p>Casa Armando Guillermo Prieto Con fundamento en el artículo 64 de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, por lo que se adiciona a este Capítulo, se realizarán las adecuaciones a los incisos correspondientes.</p>
<p>Destilados La Ideal</p>	3	ed	<p>Comentario: Habiéndose realizado la revisión quinquenal de la NOM-142-SSA1/SCFI-2014, está quedo publicada como NOM-142-SSA1/SCFI-2015</p>	<p>NOM-142-SSA1/SCFI-2015</p>	<p>Destilados La Ideal Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió rechazar su comentario, toda vez que según publicación del Diario Oficial de la Federación de fecha 23 de marzo de 2015 quedo como sigue: NORMA Oficial Mexicana NOM-142-SSA1/SCFI-2014, Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial.</p>

Destiladora el Zacatecano Diamante del Desierto Grupo Hnos. Rivas Cristeros Santuario Jalpa	3	ge	3.4 NOM-142-SSA1/SCFI-2014. BEBIDAS ALCOHÓLICAS. ESPECIFICACIONES SANITARIAS. ETIQUETADO SANITARIO Y COMERCIAL, PUBLICADA EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN EL 23 DE MARZO DE 2015. Comentarios: Revisar nota en 4.8 "Ingrediente"		Destiladora el Zacatecano Diamante del Desierto Grupo Hno. Rivas Cristeros Santuario Jalpa Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y toma nota de la revisión en el inciso 4.8
Destiladora el Zacatecano Diamante del Desierto Grupo Hnos. Rivas Cristeros Santuario Jalpa	3	ge	3.5 NOM-251-SSA1-2009.- PRACTICAS 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. Comentarios: Revisar nota en 4.8 "Ingrediente" Comentarios:		Destiladora el Zacatecano Diamante del Desierto Grupo Hno. Rivas Cristeros Santuario Jalpa Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y toma nota de la revisión en el inciso 4.8
Cámara Nacional de la Industria Tequilera	3	ed	3. Referencias <i>Para la comprobación de las especificaciones establecidas en el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, se aplican las Normas Oficiales Mexicanas y Normas Mexicanas vigentes y aquellas que las sustituyan:</i> COMENTARIO Solo se propone adecuar el texto para que haya continuidad con la enumeración de las normas que le siguen al párrafo en el documento original.	3. Referencias Para la comprobación de las especificaciones establecidas en el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, se aplican las siguientes Normas Oficiales Mexicanas y Normas Mexicanas vigentes y aquellas que las sustituyan:	Cámara Nacional de la Industria Tequilera Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo, toda vez que dicha redacción se modifica conforme a lo establecido en la norma mexicana NMX-Z-013-SCFI-2015, Guía para la estructuración y redacción de normas, para quedar como sigue: Referencias Normativas Los siguientes documentos vigentes, o los que les sustituyan, son indispensables para la aplicación de esta norma.

<p>CONSEJO ESTATAL DE DESARROLLO ECONÓMICO-CARMEN NAVA</p> <p>Consejo Estatal de Desarrollo Económico-Alfredo Cortés Robles</p> <p>CASA MEZCAL HUITZILA</p> <p>COMITÉ SISTEMA PRODUCTO MAGUEY MEZCAL EN EL ESTADO DE ZACATECAS</p> <p>CONSEJO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DEL MAGUEY EN EL ESTADO DE ZACATECAS</p> <p>Mezcales de Calidad Don Aurelio</p> <p>AGAVEROS Y MEZCALEROS ZACATECANOS S.C. DE R.L. DE C.V.</p> <p>Destiladora el Zacatecano</p> <p>Diamante del Desierto</p> <p>Grupo Hnos. Rivas</p>	3	te	<p>3. REFERENCIAS</p> <p><i>Para la comprobación de las especificaciones establecidas en la presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana se aplican las Normas Oficiales Mexicanas y Normas Mexicanas vigentes y aquellas que las sustituyan.</i></p> <p>COMENTARIO</p> <p>En relación al Artículo 51-A de la LFMN ("Las normas mexicanas son de aplicación voluntaria, salvo en los casos en que los particulares manifiesten que sus productos, procesos o servicios son conformes con las mismas y sin perjuicio de que las dependencias requieran en una norma oficial mexicana su observancia para fines determinados. Su campo de aplicación puede ser nacional, regional o local"), se interpreta el carácter obligatorio que toma la Norma Mexicana al ser incluida como un marco de referencia en la NOM.</p> <p>En caso de que la presente interpretación no fuera correcta, sería importante destacar que las Normas Mexicanas son de carácter referencial.</p>		<p>Consejo Estatal de Desarrollo Económico-Carmen Nava</p> <p>Consejo Estatal de Desarrollo Económico-Alfredo Cortés Robles</p> <p>Casa Mezcal Huitzila</p> <p>Comité Sistema Producto Maguey Mezcal en el Estado de Zacatecas</p> <p>Consejo para el Desarrollo Integral del Maguey en el Estado de Zacatecas</p> <p>Mezcales de Calidad Don Aurelio</p> <p>Agaveros Y Mezcaleros Zacatecanos</p> <p>Destiladora el Zacatecano</p> <p>Diamante del Desierto</p> <p>Grupo Hnos. Rivas</p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió rechazar su comentario ya que el artículo 51-A de la Ley Federal sobre Metrología cita:</p> <p>"Las normas mexicanas son de aplicación voluntaria, salvo en los casos en que los particulares manifiesten que sus productos, procesos o servicios son conforme con las mismas y sin perjuicio de que las dependencias requieran en una norma oficial mexicana su observancia para fines determinados..."</p>
<p>-BANUET ARRACHE Y ASOCIADOS</p> <p>- Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal, A.C.</p>	3	ed	<p>3. Referencias</p> <p><i>Para la comprobación de las especificaciones establecidas en el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, se aplican las Normas Oficiales Mexicanas y Normas Mexicanas vigentes y aquellas que las sustituyan:</i></p> <p>JUSTIFICACIÓN</p> <p>Se sugiere corregir "la" por "el", en este párrafo.</p>	<p>0. REFERENCIAS</p> <p>Para la comprobación de las especificaciones establecidas en el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana se aplican las Normas Oficiales Mexicanas y Normas Mexicanas vigentes y aquellas que las sustituyan:</p>	<p>Banuet Arrache y Asociados. Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal</p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo, toda vez que dicha redacción se homologa con lo establecido en la norma mexicana NMX-Z-013-SCFI-2015, Guía para la estructuración y redacción de normas, para quedar como sigue:</p> <p>Referencias Normativas</p> <p>Los siguientes documentos vigentes, o los que les sustituyan, son indispensables para la aplicación de esta Norma:</p>

<p>-Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal, A.C.</p> <p>-Casa Armando Guillermo Prieto</p>	<p>3</p>	<p>ed</p>	<p>3.1 NOM030SCFI2006 <i>Información comercial de cantidad en la etiquetaEspecificaciones, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 6 de noviembre de 2006.</i></p> <p>3.2 NOM106SCFI2000 <i>Características de diseño y condiciones de uso de la contraseña oficial, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 2 de febrero de 2001.</i></p> <p>3.3 NOM127SSA11994 <i>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.</i></p> <p>3.4 NOM142SSA1/SCFI2014 <i>Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 23 de marzo de 2015.</i></p> <p>3.5 NOM251SSA12009 <i>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.</i></p> <p>3.6 NMXV005NORMEX2013 <i>Bebidas alcohólicas-Determinación de aldehídos, ésteres, metanol y alcoholes superiores-Métodos de ensayo (prueba). Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 23 de enero de 2014.</i></p> <p>3.7 NMXV006NORMEX2013 <i>Bebidas alcohólicas- Determinación de azúcares reductores directos y totales- Métodos de ensayo (prueba). Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 23 de enero de 2014.</i></p> <p>3.8 NMXV013NORMEX2013 <i>Bebidas alcohólicas Determinación del contenido alcohólico (por ciento de alcohol en volumen a 293 K) (20°C) (% Alc. Vol.)Métodos de ensayo (prueba). Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 23 de enero de 2014.</i></p> <p>3.9 NMXV017NORMEX2014 <i>Bebidas alcohólicas Determinación de extracto seco y cenizas Métodos de ensayo (prueba). Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 31 de marzo de 2015.</i></p> <p>COMENTARIO Se sugiere incluir este párrafo para mayor claridad.</p>	<p>Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal, A.C.</p> <p>Casa Armando Guillermo Prieto</p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que en la Norma Mexicana NMX-Z-013-SCFI-2015, Guía para la estructuración y redacción de normas, no establece un requisito para efectuar dicha distinción.</p>
--	----------	-----------	--	--

<p>Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal.</p>	<p>4</p>	<p>ed</p>	<p>4. Abreviaturas y definiciones <i>Para los efectos de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana se establecen las siguientes definiciones:</i> COMENTARIO Se incorporan a efecto de dar claridad a la NOM.</p>	<p>Geo referencia: Identificación por medios satelitales de la ubicación geográfica de los predios donde se sitúan los magueyes registrados. Guía de Maguey: Documento que emite el OEC, a quien lleva a cabo el traslado de maguey entre el predio registrado y el lugar donde se produce el Mezcal. Lote: Identificación gráfica, pudiendo ser numérica, alfanumérica o electrónica, debiendo ser precedida por la palabra LOTE; se pueden utilizar letras mayúsculas y minúsculas de forma indistinta.</p>	<p>Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal. Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó en comentario y decidió aceptarlo parcialmente. Se aceptan las definiciones georeferencia y guía del maguey. Para el caso de lote, se acepta parcialmente toda vez que con fundamento en el artículo 64 de la LFMN la definición de lote se homologa con la contenida en la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria, para quedar como sigue: Lote La cantidad de un producto elaborado en un mismo ciclo, integrado por unidades homogéneas e identificado con un código específico. Con objeto de rescatar el contenido propuesto sobre las especificaciones de identificación de lote se incluye la información en el inciso correspondientes para quedar como sigue: "Cada envase debe llevar grabada o marcada la identificación del lote a que pertenece que permita su rastreabilidad, debiéndose expresar en la etiqueta o en la botella. Se permite su presentación por escritura a mano de manera claramente legible, visible e indeleble para el consumidor. Asimismo, para su identificación es aplicable el inciso 9.3.4.3 de la NOM-142-SSA1/SCFI-2014 (Ver 2.4)."</p>
---	----------	-----------	--	--	---

Asociación Nacional de Tiendas de Autoservicio y Departamentales	4	te	<p>COMENTARIO</p> <p>El Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-070-SCFI-2015, Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones pretende regular por completo la cadena de suministro del mezcal; por esto, dicha norma establece obligaciones tanto a productores como a envasadores y comercializadores de este producto.</p> <p>Sin embargo, la norma no define claramente las características y condiciones que una persona física o moral deberá cumplir para ser considerados en alguno de estos supuestos.</p> <p>Esto implica un área de oportunidad ya que a genera incertidumbre jurídica a cada uno de los sujetos que forman parte de la cadena de suministro de dicho producto al no delimitar claramente los alcances de las obligaciones que deberán cumplir.</p> <p>Por lo anterior consideramos conveniente incluir en el Proyecto de norma la definición de cada uno de los sujetos que intervienen en dicha cadena productor, envasador y comercializador- con el objeto de delimitar claramente sus obligaciones. Esto a su vez, facilitará la verificación de las obligaciones que estos sujetos deberán cumplir.</p>	<p>4.1 Comercializador: Persona física o moral que cuenta con autorización por parte del OEC para la adquisición, almacenamiento, distribución y venta del producto denominado Mezcal envasado, el cual es destinado a establecimientos en donde el consumidor final podrá adquirir el producto.</p>	<p>Asociación Nacional de Tiendas de Autoservicio y Departamentales</p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptar de forma parcial, quedando como sigue:</p> <p>comercializador titular o licenciatario de marca</p> <p>Es el titular o licenciatario de la marca que cuenta con autorización por parte del organismo evaluador de la conformidad para la adquisición, almacenamiento, distribución y comercialización de la bebida alcohólica destilada denominada Mezcal certificada, en términos de la presente Norma Oficial Mexicana.</p>
Asociación Nacional de Tiendas de Autoservicio y Departamentales	4	te	<p>COMENTARIO</p> <p>El Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-070-SCFI-2015, Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones pretende regular por completo la cadena de suministro del mezcal; por esto, dicha norma establece obligaciones tanto a productores como a envasadores y comercializadores de este producto.</p> <p>Sin embargo, la norma no define claramente las características y condiciones que una persona física o moral deberá cumplir para ser considerados en alguno de estos supuestos.</p> <p>Esto implica un área de oportunidad ya que a genera incertidumbre jurídica a cada uno de los sujetos que forman parte de la cadena de suministro de dicho producto al no delimitar claramente los alcances de las obligaciones que deberán cumplir.</p> <p>Por lo anterior consideramos conveniente incluir en el Proyecto de norma la definición de cada uno de los sujetos que intervienen en dicha cadena productor, envasador y comercializador- con el objeto de</p>	<p>4.5 Envasador: Es la persona física o moral diferente al productor de Mezcal que cuenta con la aprobación por parte de la OEC para llevar a cabo el envasado de Mezcal.</p>	<p>Asociación Nacional de Tiendas de Autoservicio y Departamentales</p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptar de forma parcial, quedando como sigue:</p> <p>Envasador</p> <p>Es la persona física o moral, pudiendo ser diferente al productor de Mezcal, que cuenta con la certificación por parte del organismo evaluador de la conformidad para llevar a cabo el envasado de Mezcal.</p>

			delimitar claramente sus obligaciones. Esto a su vez, facilitará la verificación de las obligaciones que estos sujetos deberán cumplir.		
--	--	--	---	--	--

Asociación Nacional de Tiendas de Autoservicio y Departamentales	4	te	<p>COMENTARIO</p> <p>El Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-070-SCFI-2015, Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones pretende regular por completo la cadena de suministro del mezcal; por esto, dicha norma establece obligaciones tanto a productores como a envasadores y comercializadores de este producto.</p> <p>Sin embargo, la norma no define claramente las características y condiciones que una persona física o moral deberá cumplir para ser considerados en alguno de estos supuestos.</p> <p>Esto implica un área de oportunidad ya que genera incertidumbre jurídica a cada uno de los sujetos que forman parte de la cadena de suministro de dicho producto al no delimitar claramente los alcances de las obligaciones que deberán cumplir.</p> <p>Por lo anterior consideramos conveniente incluir en el Proyecto de norma la definición de cada uno de los sujetos que intervienen en dicha cadena productor, envasador y comercializador- con el objeto de delimitar claramente sus obligaciones. Esto a su vez, facilitará la verificación de las obligaciones que estos sujetos deberán cumplir.</p>	4.20. Productor: Es la persona física o moral que cuenta con autorización por parte del OEC, conforme a sus atribuciones para dedicarse a la elaboración de Mezcal dentro de sus instalaciones en los términos señalados en la Denominación de origen.	<p>Asociación Nacional de Tiendas de Autoservicio y Departamentales</p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo, parcialmente para quedar como sigue:</p> <p>productor autorizado</p> <p>Es la persona física o moral que cuenta con la autorización por parte del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial y la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía, previo dictamen del organismo evaluador de la conformidad, conforme a sus respectivas atribuciones para dedicarse a la elaboración de Mezcal dentro de sus instalaciones, las cuales deben ubicarse en el territorio comprendido en la Resolución (Ver 2.12).</p>
--	---	----	---	--	---

KIMO SABE	4	te	<p>COMENTARIO</p> <p>Se considera necesario definir el término "Responsable de producto" con el fin de determinar quién será la persona que responde ante el consumidor y las autoridades sobre cierto producto.</p> <p>Cabe señalar que el responsable del producto no necesariamente es quien elabora el mismo.</p> <p>Es importante mencionar que dicha figura ya se encuentra prevista en otras Normas Oficiales Mexicanas vigentes como la NOM-142-SSA1/SCFI-2014 o la NOM-051-SSA1/SCFI-2010.</p>	<p>4.18 Responsable de producto, a la persona física o moral que elabore un producto o que haya ordenado su elaboración total o parcial a un tercero.</p>	<p>KIMO SABE</p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo, toda vez que la responsabilidad recae en función de donde se encuentre el incumplimiento a la presente Norma Oficial Mexicana.</p>
ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C.	4	ed	<p><i>4. Abreviaturas y definiciones</i></p> <p><i>Para los efectos de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana se establecen las siguientes definiciones:</i></p> <p>COMENTARIO</p> <p>Se agrega la palabra: "abreviaturas" para ser concordante con el título del presente inciso.</p>	<p>4. ABREVIATURAS Y DEFINICIONES</p> <p>Para los efectos de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana, se establecen las siguientes abreviaturas y definiciones:</p>	<p>Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal, A.C.</p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue:</p> <p>Términos, definiciones y términos abreviados</p> <p>Para los propósitos de esta Norma Oficial Mexicana se aplican los siguientes términos, definiciones y términos abreviados:</p>

CASA ARMANDO GUILLERMO PRIETO	4	ed	<p>Para los efectos de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana se establecen las siguientes definiciones:</p> <p>Comentario:</p> <p>Se sugiere agregar la palabra: "abreviaturas" para ser concordante con el título del presente capítulo.</p>	<p>Para los efectos de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana, se establecen las siguientes abreviaturas y definiciones:</p>	<p>Casa Armando Guillermo Prieto</p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue:</p> <p>Términos, definiciones y términos abreviados</p> <p>Para los propósitos de esta Norma Oficial Mexicana se aplican los siguientes términos, definiciones y términos abreviados:</p>
ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C.	4.1	te	<p><i>4.1. Consumidor final:</i></p> <p><i>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.</i></p> <p>COMENTARIO</p> <p>Se sugiere eliminar "la persona moral", tomando en cuenta que una empresa, (o sea una persona moral), no adquiere el Mezcal para su consumo personal.</p>	<p>4.1 Consumidor final</p> <p>La persona física 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>	<p>Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal, A.C.</p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo, para quedar como sigue:</p> <p>Consumidor final</p> <p>La persona física 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>

CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA TEQUILERA	4.1	te	<p>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.</p> <p>JUSTIFICACIÓN Se propone eliminara la referencia a la persona moral porque no es un ente físico que puede consumir para sí el producto.</p>	<p>4.1. Consumidor final: La persona física o 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>	<p>Cámara Nacional de la Industria Tequilera Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo. Consumidor final La persona física 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>
---	-----	----	---	--	--

Destilados La Ideal	4.1	te	<p>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.</p> <p>COMENTARIO Se debe ser claro y preciso con las definiciones. No entendemos si lo que se quiere definir es un cliente, que no es lo mismo a un consumidor. No puede haber consumidores como persona moral, hay clientes constituidos como personas morales, solo hay un consumidor (la persona física) es quien puede consumir una bebida alcohólica. Por lo que se debe de aclarar dicha definición.</p>		<p>Destilados la Ideal Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: Consumidor final La persona física 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>
---------------------	-----	----	--	--	---

CASA ARMANDO GUILLERMO PRIETO	4.1	te	<p>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. Comentario: Se sugiere no hacer distinción entre persona física o moral ya que la persona moral al ser un ente jurídico no puede disfrutar ni consumir por sí misma. Asimismo, se sugiere incluir el término individuo; así como agregar entre paréntesis después de la palabra producto la palabra mezcal.</p>	<p>4.1. Consumidor final La persona o el individuo que adquiere o disfruta como destinatario final el producto (mezcal) para su consumo personal, sin adquirirlo para integrarlo en algún proceso de producción o transformación lícito.</p>	<p>Casa Armando Guillermo Prieto Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: Consumidor final La persona física 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>
-------------------------------	-----	----	---	--	---

<p>Dwll Inc- -Asociación de Empresarios Mexicanos en Estados Unidos- Martinez Brands Inc.</p>	<p>4.1</p>	<p>te</p>	<p>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. COMENTARIOS La redacción de la definición también es poco afortunada. No debe relacionarse con el disfrute de la bebida, que es una cuestión enteramente subjetiva y que no sería aplicable a una persona moral. También es incorrecto establecer la definición en términos del disfrute o consumo personal del consumidor adquirente, porque podría no adquirir el mezcal para sí. Por ejemplo, podría adquirirla para regalo, para un sorteo, para exhibición, o bien un restaurante para la elaboración de platillos, un bar para servirlo a sus clientes, etc. Basta decir que se trata del producto preenvasado con objeto de que sea para consumo personal como término genérico -no su consumo personal, es decir, el consumo personal del adquirente-, lo cual abarcaría las situaciones descritas.</p>	<p>4.1. Consumidor final: La persona física o moral que adquiere mezcal preenvasado como destinatario final, para consumo personal.</p>	<p>Dwll Inc- -Asociación de Empresarios Mexicanos en Estados Unidos- Martinez Brands Inc. Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: Consumidor final La persona física 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>
<p>Destilados La Ideal</p>	<p>4.5</p>	<p>ed</p>	<p>COMENTARIO Por orden lógico y secuencia de los puntos señalados en el Proyecto de Norma la definición del punto 4.5 debería ser el punto 4.6 y viceversa el punto 4.6 debería ser el 4.5.</p>		<p>Destilados la Ideal Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y toma nota del mismo, se procede a realizar las adecuaciones correspondientes.</p>

<p>CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA TEQUILERA</p>	<p>4.5 y 4.6</p>	<p>te</p>	<p>4.5. Etiqueta Posterior: Es aquella que para venta nacional contiene la información señalada en los incisos 6.5.8 al 6.5.16. Para producto de exportación contiene la información señalada en los incisos 6.6.6 al 6.6.13. Esta información se puede incorporar en la etiqueta principal.</p> <p>4.6. Etiqueta Principal: Es aquella que para venta nacional contiene la información señalada en los incisos 6.5.1 al 6.5.7. Para producto de exportación contiene la información señalada en los incisos 6.6.1 al 6.6.5.</p> <p>JUSTIFICACIÓN Se propone establecer el sistema previsto en la NOM-030-SCFI-2006, en ella se define a la etiqueta sin establecer modalidades (principal o posterior) ya que la información relevante se coloca en la superficie principal de exhibición. En se sentido se propone reordenar los incisos 4.5 y 4.6 como se propone.</p>	<p>4.5 Superficie principal de exhibición Es aquella área donde se encuentra la denominación y la marca comercial del producto. Se determina conforme a la NOM-030-SCFI-2006, Información comercial-Declaración de cantidad en la etiqueta-Especificaciones. Para la venta nacional en esta área debe aparecer la información señalada en los incisos 6.5.1 al 6.5.7; y Así mismo para producto de exportación en esta área debe aparecer la información señalada en los incisos 6.6.1 al 6.6.5. Para producto de exportación, la información señalada en los incisos 6.6.6 al 6.6.13. debe aparecer y puede ser en cualquier parte de la etiqueta Así mismo para productos de venta nacional la información de los incisos 6.5.8 al 6.5.16, debe aparecer y puede ser en cualquier parte de la etiqueta.</p>	<p>Cámara Nacional de la Industria Tequilera Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó decidió aceptar el comentario. Superficie principal de exhibición Es aquella área donde se encuentra la denominación y la marca comercial del producto. NOTA. Se determina conforme al inciso primario 4.3 de la NOM-030-SCFI-2006 (Ver 2.1).</p>
<p>CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA TEQUILERA</p>	<p>4.8</p>	<p>te</p>	<p>4.8. <i>Ingrediente:</i> <i>Cualquier sustancia o producto, incluidos los aditivos, que se empleen en la fabricación de Mezcal y esté presente en el producto final, transformado o no, permitidos por las disposiciones jurídicas aplicables.</i> <i>Cuando se trate de ingredientes no previstos por dichas disposiciones jurídicas aplicables, el OEC podrá autorizar su uso siempre y cuando se trate de productos tal y como se presentan en la naturaleza sin haber sufrido transformación en sus características o composición salvo las prescritas por la higiene o las necesarias para la separación de las partes no comestibles.</i></p> <p>JUSTIFICACIÓN La modificación del primer párrafo se hace tomando en consideración que oficialmente existe un documento que contiene la lista de los ingredientes permitidos para su uso en bebidas. La propuesta de modificación al segundo párrafo tiene la finalidad de utilizar un concepto más preciso (inocuos) en beneficio de la claridad del concepto, así como la seguridad normativa de los consumidores.</p>	<p>4.8. Ingrediente: Cualquier sustancia o producto, incluidos los aditivos, que se empleen en la fabricación de Mezcal y esté presente en el producto final, transformado o no, permitidos por las disposiciones sanitarias aplicables establecidas en el Acuerdo. Cuando se trate de ingredientes no previstos por el acuerdo el OCE podrá autorizar su uso siempre y cuando se trate de productos tal y como se presentan en la naturaleza sin haber sufrido transformación en sus características o composición y que dichos ingredientes sean inocuos.</p>	<p>Cámara Nacional de la Industria Tequilera Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: ingrediente Cualquier sustancia o producto, incluidos los aditivos, que se empleen en la elaboración de Mezcal y esté presente en el producto final, transformado o no, permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud.</p>

Destilados La Ideal	4.8	te	<p>4.8. Ingrediente:</p> <p><i>Cualquier sustancia o producto, incluidos los aditivos, que se empleen en la fabricación de Mezcal y esté presente en el producto final, transformado o no, permitidos por las disposiciones jurídicas aplicables.</i></p> <p><i>Cuando se trate de ingredientes no previstos por dichas disposiciones jurídicas aplicables, el OEC podrá autorizar su uso siempre y cuando se trate de productos tal y como se presentan en la naturaleza sin haber sufrido transformación en sus características o composición salvo las prescritas por la higiene o las necesarias para la separación de las partes no comestibles.</i></p> <p>COMENTARIO</p> <p>En el punto 4.8 en el primer párrafo, no se define o se señala cuáles son las disposiciones jurídicas aplicable, no queda claro a que se refiere y puede haber confusión o mala interpretación de cuál o cuáles disposiciones jurídicas serían aplicables.</p>		<p>Destilados la Ideal</p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue:</p> <p>ingrediente</p> <p>Cualquier sustancia o producto, incluidos los aditivos, que se empleen en la elaboración de Mezcal y esté presente en el producto final, transformado o no, permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud.</p>
CASA ARMANDO GUILLERMO PRIETO	4.8	ed	<p>4.8 Ingrediente</p> <p><i>Cualquier sustancia o producto, incluidos los aditivos, que se empleen en la fabricación de Mezcal y esté presente en el producto final, transformado o no, permitidos por las disposiciones jurídicas aplicables.</i></p> <p><i>Cuando se trate de ingredientes no previstos por dichas disposiciones jurídicas aplicables, el OEC podrá autorizar su uso siempre y cuando se trate de productos tal y como se presentan en la naturaleza sin haber sufrido transformación en sus características o composición salvo las prescritas por la higiene o las necesarias para la separación de las partes no comestibles.</i></p> <p>Comentario:</p> <p>Se sugiere agregar después de la palabra OEC (según se define más adelante) a efecto de una mejor comprensión.</p>	<p>4.8 Ingrediente</p> <p>Cualquier sustancia o producto, incluidos los aditivos, que se empleen en la fabricación de Mezcal y esté presente en el producto final, transformado o no, permitidos por las disposiciones jurídicas aplicables.</p> <p>Cuando se trate de ingredientes no previstos por dichas disposiciones jurídicas aplicables, el OEC (según se define más adelante) podrá autorizar su uso siempre y cuando se trate de productos tal y como se presentan en la naturaleza sin haber sufrido transformación en sus características o composición salvo las prescritas por la higiene o las necesarias para la separación de las partes no comestibles.</p>	<p>Casa Armando Guillermo Prieto</p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo ya que la adecuación a la definición queda como sigue:</p> <p>ingrediente</p> <p>Cualquier sustancia o producto, incluidos los aditivos, que se empleen en la elaboración de Mezcal y esté presente en el producto final, transformado o no, permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud.</p>

<p>CONSEJO ESTATAL DE DESARROLLO ECONÓMICO-CARMEN NAVA Alfredo Consejo Estatal de Desarrollo Económico- Alfredo Cortés Robles CASA MEZCAL HUITZILA COMITÉ SISTEMA PRODUCTO MAGUEY MEZCAL EN EL ESTADO DE ZACATECAS CONSEJO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DEL MAGUEY EN EL ESTADO DE ZACATECAS Mezcales de calidad Don Aurelio AGAVEROS Y MEZCALEROS ZACATECANOS S.C. DE .R.L. DE C.V. Destiladora el Zacatecano Diamante del Desierto Grupo Hnos. Rivas</p>	<p>4.8</p>	<p>te</p>	<p>4.8. Ingrediente:</p> <p><i>Cualquier sustancia o producto, incluidos los aditivos, que se empleen en la fabricación de Mezcal y esté presente en el producto final, transformado o no, permitidos por las disposiciones jurídicas aplicables.</i></p> <p><i>Cuando se trate de ingredientes no previstos por dichas disposiciones jurídicas aplicables, el OEC podrá autorizar su uso siempre y cuando se trate de productos tal y como se presentan en la naturaleza sin haber sufrido transformación en sus características o composición salvo las prescritas por la higiene o las necesarias para la separación de las partes no comestibles.</i></p> <p>Comentarios:</p> <p>El OEC no puede ir por encima de las disposiciones jurídicas aplicables. Siendo la Secretaría de Salud la competente para autorizar el uso de Ingredientes o aditivos en los alimentos. Los ingredientes autorizados están enlistados en la NOM-142-SSA1/SCFI-2014 definición 3.11 y Apéndice Normativo Tabla 1.</p> <p>La Secretaría de Salud es una dependencia con relación directa con esta NOM por lo que se pide su participación para la elaboración del presente Proyecto de Norma.</p>	<p>4.8 Ingrediente</p> <p>Cualquier sustancia o producto, incluidos los aditivos, que se empleen en la fabricación de Mezcal y esté presente en el producto final, transformado o no, permitidos por las disposiciones jurídicas aplicables.</p> <p>Los ingredientes permitidos se encuentran enlistados en la NOM-142-SSA1/SCFI-2014 (Ver referencia 3.4 de este proyecto de Norma).</p> <p>Cuando se trate de ingredientes no previstos por dichas disposiciones jurídicas aplicables, la SSA será la única que podrá autorizar su uso.</p>	<p>CONSEJO ESTATAL DE DESARROLLO ECONÓMICO-CARMEN NAVA</p> <p>Consejo Estatal de Desarrollo Económico- Alfredo Cortés Robles</p> <p>CASA MEZCAL HUITZILA</p> <p>COMITÉ SISTEMA PRODUCTO MAGUEY MEZCAL EN EL ESTADO DE ZACATECAS</p> <p>CONSEJO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DEL MAGUEY EN EL ESTADO DE ZACATECAS</p> <p>Mezcales de calidad Don Aurelio</p> <p>AGAVEROS Y MEZCALEROS ZACATECANOS S.C. DE .R.L. DE C.V.</p> <p>Destiladora el Zacatecano</p> <p>Diamante del Desierto</p> <p>Grupo Hnos. Rivas</p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue:</p> <p>ingrediente</p> <p>Cualquier sustancia o producto, incluidos los aditivos, que se empleen en la elaboración de Mezcal y esté presente en el producto final, transformado o no, permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud.</p>
---	------------	-----------	---	---	---

<p>CRISTEROS SANTUARIO JALPA S.P.R. DE R.I.</p>	<p>4.8</p>	<p>te</p>	<p>4.8 Ingrediente <i>Cualquier sustancia o producto, incluidos los aditivos, que se empleen en la fabricación de Mezcal y esté presente en el producto final, transformado o no, permitidos por las disposiciones jurídicas aplicables.</i> <i>Cuando se trate de ingredientes no previstos por dichas disposiciones jurídicas aplicables, el OEC podrá autorizar su uso siempre y cuando se trate de productos tal y como se presentan en la naturaleza sin haber sufrido transformación en sus características o composición salvo las prescritas por la higiene o las necesarias para la separación de las partes no comestibles.</i> JUSTIFICACIÓN Comentarios: El OEC no puede ir por encima de las disposiciones jurídicas aplicables. La única dependencia que puede autorizar el uso de Ingredientes o aditivos en los alimentos es la Secretaría de Salud, y los ingredientes autorizados están enlistados en la NOM-142-SSA1/SCFI-2014 definición 3.11 y Apéndice Normativo Tabla 1. Los ingredientes permitidos se encuentran enlistados en la NOM-142-SSA1/SCFI-2014 (Ver referencia 3.4 de este proyecto de Norma). Cuando se trate de ingredientes no previstos por dichas disposiciones jurídicas aplicables, la SSA será la única que podrá autorizar su uso. Esta dependencia tiene relación directa con Esta NOM por lo que se pide su participación para su elaboración.</p>	<p>4.8 Ingrediente Cualquier sustancia o producto, incluidos los aditivos, que se empleen en la fabricación de Mezcal y esté presente en el producto final, transformado o no, permitidos por las disposiciones jurídicas aplicables.</p> <p>Cristeros Santuario Jalpa Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: ingrediente Cualquier sustancia o producto, incluidos los aditivos, que se empleen en la elaboración de Mezcal y esté presente en el producto final, transformado o no, permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud.</p>
<p>CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA TEQUILERA</p>	<p>4.9</p>	<p>te</p>	<p>4.9. Legible a simple vista: <i>Es aquella efectuada bajo condiciones normales de iluminación y que la información impresa sea cuando menos de 1,5 mm de altura.</i> JUSTIFICACIÓN Se propone eliminar la palabra impresa ya que la información puede tener otra connotación no solo impresa. (Estarcida, marcada, en relieve etc.)</p>	<p>4.9. Legible a simple vista: Es aquella efectuada bajo condiciones normales de iluminación y que la información sea cuando menos de 1,5 mm de altura.</p> <p>Cámara Nacional de la Industria Tequilera Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió aceptarlo parcialmente, quedando como sigue: Legible a simple vista Es aquella efectuada bajo condiciones normales de iluminación.</p>

Destilados La Ideal	4.9	te	<p>4.9. Legible a simple vista: <i>Es aquella efectuada bajo condiciones normales de iluminación y que la información impresa sea cuando menos de 1,5 mm de altura.</i> COMENTARIO En el punto 4.9 no se define a que se refiere con LEGIBLE A SIMPLE VISTA, ya que no se señala si refiere a la tipografía, símbolos precautorios, imágenes, etc.</p>		<p>Destilados la Ideal Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió rechazar el comentario, toda vez que no se presenta propuesta de modificación.</p>
---------------------	-----	----	---	--	---

CASA MONTE LOBOS Daniel Cruz Sánchez FPS SPIRITS	4.9	te	<p>4.10. Legible a simple vista: <i>Es aquella efectuada bajo condiciones normales de iluminación y que la información impresa sea cuando menos de 1,5 mm de altura.</i> JUSTIFICACIÓN La definición en cita prevé la obligación de establecer un mínimo de altura (1.5 mm) para que la información declarada en el etiquetado del Mezcal sea legible a simple vista. Se considera excesivo el requisito de establecer un mínimo de altura de 1.5 mm. Consideramos necesario que no se establezca una altura mínima ya que la etiqueta quedaría sobrecargada y con que la información sea legible a simple vista es suficiente. Es importante señalar que otras Normas Oficiales Mexicanas de etiquetado como lo es la NOM-142-SSA1/SCFI-2014, únicamente señalan que la información debe ser clara y legible sin señalar un tamaño mínimo para incluir la información comercial y sanitaria en la etiqueta, lo cual se considera un requisito innecesario y que constituye una barrera técnica no justificada al comercio.</p>	<p>4.10. Legible a simple vista: Es aquella efectuada bajo condiciones normales de iluminación.</p>	<p>Casa Montelobos Daniel Cruz Sánchez FPS SPIRITS Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió aceptarlo, para quedar como sigue: Legible a simple vista Es aquella efectuada bajo condiciones normales de iluminación.</p>
--	-----	----	---	--	---

PERNOD RICARD MEXICO, S.A.DE C.V.	4.9	te	<p>4.9. Legible a simple vista: <i>Es aquella efectuada bajo condiciones normales de iluminación y que la información impresa sea cuando menos de 1,5 mm de altura</i> JUSTIFICACIÓN La definición en cita prevé la obligación de establecer un mínimo de altura (1.5 mm) para que la información declarada en el etiquetado del Mezcal sea legible a simple vista. Se considera excesivo el requisito d establecer un mínimo de altura de 1.5 mm. Consideramos necesario que no se establezca una altura mínima ya que la etiqueta quedaría sobrecargada y con que la información sea legible a simple vista es suficiente.</p>	<p>4.10. Legible a simple vista: Es aquella efectuada bajo condiciones normales de iluminación.</p>	<p>Pernod Ricard México Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió aceptarlo, para quedar como sigue: Legible a simple vista Es aquella efectuada bajo condiciones normales de iluminación.</p>
-----------------------------------	-----	----	---	--	--

BANUET ARRACHE Y ASOCIADOS	4.11	te	<p>4.11. Lote: <i>Identificación gráfica que permite conocer la trazabilidad del Mezcal.</i></p> <p>Justificación Se sugiere esta redacción para homologarla con otras Normas Oficiales Mexicanas vigentes que expresan el significado de lote.</p>	<p>4.11 Lote Cantidad del producto elaborado en un mismo lapso para garantizar su homogeneidad.</p>	<p>Banuet Arrache y Asociados Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: Lote La cantidad de un producto elaborado en un mismo ciclo, integrado por unidades homogéneas e identificado con un código específico.</p>
----------------------------------	------	----	---	---	--

<p>CONSEJO ESTATAL DE DESARROLLO ECONÓMICO-CARMEN NAVA Consejo Estatal de Desarrollo Económico- Alfredo Cortés Robles CASA MEZCAL HUITZILA COMITÉ SISTEMA PRODUCTO MAGUEY MEZCAL EN EL ESTADO DE ZACATECAS CONSEJO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DEL MAGUEY EN EL ESTADO DE ZACATECAS Mezcales de calidad Don Aurelio AGAVEROS Y MEZCALEROS ZACATECANOS S.C. DE .R.L. DE C.V. DESTILADORA DE DESIERTO GRUPO HNO RIVAS DESTILADORA EL ZACATECANO</p>	4.11	te	<p>4.11. Lote: <i>Identificación gráfica que permite conocer la trazabilidad del Mezcal.</i></p> <p>Comentarios: Se sugiere modificar la redacción para homologarla con otras Normas Oficiales Mexicanas vigentes que expresan el significado de lote, así como incorporar el concepto de "Número de Lote".</p>	<p>4.11 Lote: Cantidad específica de un producto elaborado bajo las mismas condiciones, en un mismo lapso para garantizar su homogeneidad. No. De Lote: Combinación de letras, números o símbolos que sirvan para identificar un lote y por medio de él conocer la trazabilidad del producto.</p>	<p>CONSEJO ESTATAL DE DESARROLLO ECONÓMICO-CARMEN NAVA Consejo Estatal de Desarrollo Económico- Alfredo Cortés Robles CASA MEZCAL HUITZILA COMITÉ SISTEMA PRODUCTO MAGUEY MEZCAL EN EL ESTADO DE ZACATECAS CONSEJO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DEL MAGUEY EN EL ESTADO DE ZACATECAS Mezcales de calidad Don Aurelio AGAVEROS Y MEZCALEROS ZACATECANOS S.C. DE .R.L. DE C.V. DESTILADORA DE DESIERTO GRUPO HNO RIVAS DESTILADORA EL ZACATECANO Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: Lote La cantidad de un producto elaborado en un mismo ciclo, integrado por unidades homogéneas e identificado con un código específico. Con objeto de rescatar el contenido propuesto sobre las especificaciones de identificación de lote se incluye la información en el inciso correspondiente para quedar como sigue: Cada envase debe llevar grabada o marcada la identificación del lote a que pertenece que permita su rastreabilidad, debiéndose expresar en la etiqueta o en la botella; se permite su presentación por escritura a mano de manera claramente legible, visible e indeleble para el consumidor. Asimismo, para su identificación es aplicable el inciso 9.3.4.3 de la NOM-142-SSA1/SCFI-2014 (Ver 2.4).</p>
---	------	----	---	---	--

CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA TEQUILERA	4.11	te	<p>4.11. Lote: <i>Identificación gráfica que permite conocer la trazabilidad del Mezcal.</i></p> <p>JUSTIFICACIÓN</p> <p>Por lo lote no se entiende solamente la identificación gráfica que solo atendería a una seña, el lote también se refiere a la cantidad de producto envasado en un mismo tiempo y que por ello todo ese cumulo de producto presenta características homogéneas.</p>	<p>4.11. Lote: Cantidad de un producto envasado en un mismo lapso para garantizar su identificación.</p> <p>Cada envase debe llevar grabada o marcada de cualquier modo la identificación del lote al que pertenece, con una indicación en clave que permita su rastreabilidad.</p>	<p>Cámara Nacional de la Industria Tequilera</p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue:</p> <p>Lote</p> <p>La cantidad de un producto elaborado en un mismo ciclo, integrado por unidades homogéneas e identificado con un código específico.</p> <p>Con objeto de rescatar el contenido propuesto sobre las especificaciones de identificación de lote se incluye la información en el inciso correspondiente para quedar como sigue:</p> <p>Cada envase debe llevar grabada o marcada la identificación del lote a que pertenece que permita su rastreabilidad, debiéndose expresar en la etiqueta o en la botella; se permite su presentación por escritura a mano de manera claramente legible, visible e indeleble para el consumidor. Asimismo, para su identificación es aplicable el inciso 9.3.4.3 de la NOM-142-SSA1/SCFI-2014 (Ver 2.4).</p>
ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C.	4.11	te	<p>4.11. Lote: <i>Identificación gráfica que permite conocer la trazabilidad del Mezcal.</i></p> <p>COMENTARIO</p> <p>Se sugiere esta redacción para homologarla con otras Normas Oficiales Mexicanas vigentes que expresan el significado de lote.</p>	<p>4.11 Lote</p> <p>Cantidad del producto elaborado en un mismo lapso para garantizar su homogeneidad.</p>	<p>Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal, A.C.</p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue:</p> <p>Lote</p> <p>La cantidad de un producto elaborado en un mismo ciclo, integrado por unidades homogéneas e identificado con un código específico.</p>
Destilados La Ideal	4.11	te	<p>4.11. Lote: <i>Identificación gráfica que permite conocer la trazabilidad del Mezcal.</i></p> <p>COMENTARIO</p> <p>El punto 4.11 debería coincidir con la definición de "Lote" de la NOM-142-SSA1/SCFI-2015 en el cual señala: "Cada envase debe llevar grabada o marcada de cualquier modo la identificación del lote al que pertenece, con una indicación en clave que permita su rastreabilidad".</p>		<p>Destilados la Ideal</p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue:</p> <p>Lote</p> <p>La cantidad de un producto elaborado en un mismo ciclo, integrado por unidades homogéneas e identificado con un código específico.</p>

CASA ARMANDO GUILLERMO PRIETO	4.11	ge	<p>4.11. Lote: <i>Identificación gráfica que permite conocer la trazabilidad del Mezcal.</i></p> <p>Comentario: Se sugiere esta redacción para homologarla con otras Normas Oficiales Mexicanas vigentes que expresan el significado de lote.</p>	<p>Identificación gráfica que permite conocer la trazabilidad del Mezcal, consistente en la cantidad del producto (mezcal) elaborado en un mismo lapso para garantizar su homogeneidad.</p>	<p>Casa Armando Guillermo Prieto</p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue:</p> <p>Lote La cantidad de un producto elaborado en un mismo ciclo, integrado por unidades homogéneas e identificado con un código específico.</p>
CRISTEROS SANTUARIO JALPA S.P.R. DE R.I.	4.11	ge	<p>4.11. Lote: <i>Identificación gráfica que permite conocer la trazabilidad del Mezcal.</i></p> <p>Comentarios: Se sugiere esta redacción para homologarla con otras Normas Oficiales Mexicanas vigentes que expresan el significado de lote (investigar cómo cuáles). Definir también No. De Lote: Combinación de letras, números o símbolos que sirvan para identificar un lote y por medio de él conocer la trazabilidad del producto.</p>	<p>4. 11 Lote: (se completa la definición) Cantidad específica de un producto elaborado bajo las mismas condiciones, en un mismo lapso para garantizar su homogeneidad.</p>	<p>Cristeros Santuario Jalpa</p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue:</p> <p>Lote La cantidad de un producto elaborado en un mismo ciclo, integrado por unidades homogéneas e identificado con un código específico.</p>

<p>CASA MONTE LOBOS</p>	<p>4.12</p>	<p>te</p> <p>"4.11 Maguey: Cualquier especie del género Agave." JUSTIFICACIÓN La redacción actual del proyecto de NOM elimina el término "Agave", lo cual paraciera implicar que dicho término ya no podrá declararse en la etiqueta en expresiones como: "100% Agave", "Puro de Agave" o "Producto hecho exclusivamente de Agave". Este cambio obligaría a que estas expresiones reemplacen la palabra agave con la de maguey: "100% de Maguey", "Hecho de Maguey", entre otras. Por lo anterior, se considera necesario que se aclare que existe la libertad de utilizar indistintamente los términos "maguey" o "agave" en la etiqueta, ya que ambos son correctos. Cabe señalar que el término "agave" es el término botánico correcto, y es también el que se ha utilizado a nivel mundial para educar y explicar a los consumidores el origen de las bebidas que provienen de estas plantas. Tanto el Tequila como el Mezcal llevan décadas usándolo y restringirlo implica un grave daño al desarrollo de esta categoría frente al mercado. Asimismo, el género "Agave" se refiere a un grupo restringido de plantas a la que pertenecen todas las especies con las cuales se puede elaborar el mezcal y el término "maguey" no es un término técnico y, aunque es correcto, su uso es exclusivamente de uso común. Por otra parte, el término "agave" ya es un término reconocido por los consumidores tanto nacionales como internacionales para esta bebida y obligar arbitrariamente a los productores y comercializadores a usar esta expresión tendría implicaciones serias para las marcas que han venido comercializándose con la expresión "100% Agave". En ese sentido, el limitar el uso de la palabra Agave en expresiones como "100% Agave" tendría impactos negativos muy importantes para comunicar a los consumidores la naturaleza del mezcal ya que por décadas tanto el Tequila como el mezcal han usado la expresión "100% Agave" para indicar que el producto está hecho con esta planta. La expresión 100% Agave es un distintivo en las bebidas con Denominación de Origen en México (Bacanora, tequila, mezcal) hechas a partir de estas plantas y no se justifica limitar el derecho a usarse en el etiquetado, ya que diversas marcas y productos desde hace varios años lo han utilizado en el mercado.</p>	<p>4.11 Maguey o agave: Cualquier especie del género Agave.</p>	<p>Casa Motelobos Con fundamento en el artículo 64 de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, para quedar como sigue: Maguey o agave Cualquier especie del género Agave.</p>
-------------------------	-------------	---	---	---

			Por último, cabe hacer notar que la eliminación de dicho supuesto constituiría una vulneración de los derechos adquiridos por los productores de mezcal		
			Por último, cabe hacer notar que la eliminación de dicho supuesto constituiría una vulneración de los derechos adquiridos por los productores de mezcal		

<p>FPS SPIRITS SPIRITS</p>	<p>4.12</p>	<p>te</p>	<p>"4.11 Maguey: Cualquier especie del género Agave." COMENTARIO La redacción actual del proyecto de NOM elimina el término "Agave", lo cual parecería implicar que dicho término ya no podrá declararse en la etiqueta en expresiones como: "100% Agave", "Puro de Agave" o "Producto hecho exclusivamente de Agave". Este cambio obligaría a que estas expresiones reemplacen la palabra agave con la de maguey: "100% de Maguey", "Hecho de Maguey", entre otras. Por lo anterior, se considera necesario que se aclare que existe la libertad de utilizar indistintamente los términos "maguey" o "agave" en la etiqueta, ya que ambos son correctos. En ese sentido, el limitar el uso de la palabra Agave en expresiones como "100% Agave" tendría impactos negativos muy importantes para comunicar a los consumidores la naturaleza del mezcal ya que por décadas tanto el Tequila como el mezcal han usado la expresión "100% Agave" para indicar que el producto esta hecho con esta planta. La expresión 100% Agave es un distintivo en las bebidas con Denominación de Origen en México (Bacanora, tequila, mezcal) hechas a partir de estas plantas y no se justifica limitar el derecho a usarse en el etiquetado, ya que diversas marcas y productos desde hace varios años lo han utilizado en el mercado.</p>	<p>4.11 Maguey o agave: Cualquier especie del género Agave."</p> <p>FPS SPIRITS Con fundamento en el artículo 64 de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, para quedar como sigue: Maguey o agave Cualquier especie del género Agave.</p>
--------------------------------	-------------	-----------	--	---

<p>Daniel Cruz Sánchez PERNOD RICHARD MEXICO, S.A DE C.V.</p>	<p>4.12</p>	<p>te</p> <p>"4.11 Maguey: Cualquier especie del género Agave." JUSTIFICACIÓN El proyecto de NOM elimina el término "Agave", lo cual pudiera implicar que dicho término ya no podrá declararse en la etiqueta. Por lo anterior, se considera necesario que se aclare que se podrá utilizar indistintamente los términos "maguey" o "agave" en la etiqueta ya que el término "agave" es el término botánico correcto. Asimismo, al género "Agaveceae" es a la familia a la que pertenecen todas las especies con las cuales se puede elaborar el mezcal y el término "maguey" no es un término técnico y es exclusivamente de uso cotidiano. Por otra parte, el término "agave" ya es un término reconocido por los consumidores tanto nacionales como internacionales y el modificarlo pudiera causar confusión en el consumidor.</p>	<p>4.11 Maguey o agave: Cualquier especie del género Agave."</p>	<p>Daniel Cruz Sánchez Pernod Ricard México Con fundamento en el artículo 64 de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, para quedar como sigue: Maguey o agave Cualquier especie del género Agave.</p>
<p>KIMO SABE</p>	<p>4.12</p>	<p>te</p> <p>"4.11 Maguey: Cualquier especie del género Agave." COMENTARIO El proyecto de NOM elimina el término "Agave", lo cual pudiera implicar que dicho término ya no podrá declararse en la etiqueta. Por lo anterior, se considera necesario que se aclare que se podrá utilizar indistintamente los términos "maguey" o "agave" en la etiqueta ya que el término "agave" es el término botánico correcto.</p>	<p>4.11 Maguey o agave: Cualquier especie del género Agave."</p>	<p>KIMO SABE Con fundamento en el artículo 64 de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, para quedar como sigue: Maguey o agave Cualquier especie del género Agave.</p>

<p>Sistema Producto Magüey Mezcal en Durango</p>	<p>4.12, 5, 5.1 y 5.1.1</p>	<p>te</p>	<p>4.12. Magüey: Cualquier especie del género Agave.: 5. Especificaciones 5.1. Materia prima para la elaboración de mezcal 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). JUSTIFICACIÓN Ambos apartados y sub-apartados no indican que se debe cumplir con lo estipulado en la 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 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>Sistema Producto Magüey Mezcal en Durango Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó en comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: Magüey o agave Cualquier especie del género Agave.</p>
--	-------------------------------------	-----------	--	--	---

<p>CONSEJO ESTATAL DE DESARROLLO ECONÓMICO-CARMEN NAVA</p> <p>Consejo Estatal de Desarrollo Económico- Alfredo Cortés Robles</p> <p>CASA MEZCAL HUITZILA</p> <p>COMITÉ SISTEMA PRODUCTO MAGUEY</p> <p>MEZCAL EN EL ESTADO DE ZACATECAS</p> <p>CONSEJO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DEL MAGUEY EN EL ESTADO DE ZACATECAS</p> <p>Mezcales de calidad Don Aurelio</p> <p>AGAVEROS Y MEZCALEROS ZACATECANOS S.C. DE R.L. DE C.V.</p> <p>DESTILADORA EL ZACATECANO</p> <p>DIAMANTE DE DESIERTO</p> <p>GRUPO HNOS RIVAS</p> <p>Cristeros Santuario Jalpa</p>	<p>4.12</p>	<p>te</p>	<p><i>4.12 Maguey</i></p> <p><i>Cualquier especie del género Agave.</i></p> <p>Comentarios</p> <p>Se ruega esta redacción para mantener los términos que durante 20 años ha determinado la NOM-070 aún vigente y a su vez mantener la congruencia con lo indicado en el texto de la Denominación de Origen que lo nombra como "Agave", considerando que el presente proyecto de NOM no puede ir por encima de la propia Denominación.</p> <p>Por otra parte, botánicamente la primacía de "Agave" sobre "Maguey" se explica de la siguiente forma:</p> <p>El género Agave (del griego ayau, noble' o admirable) pertenecen plantas suculentas pertenecientes a una extensa familia botánica del mismo nombre: Agavaceae, conocidas con varios nombres comunes: agave pita, maguey, cabuya, fique, mezcal. El género Agave fue dado a conocer científicamente en 1753 por el botánico sueco Carlos Linneo, quien lo tomó del griego Agavos. Que significa admirable o noble.</p> <p>En una lengua del Caribe, maguey era el nombre que los nativos daban a las plantas de sábila o aloe; cuando los españoles arribaron a las Antillas en el siglo XVI, conocieron de la planta e hicieron extensivo el nombre a todas las otras de forma similar que encontraron a su paso por las Américas. Así fue como más de 400 variedades de plantas amarilidáceas fueron llamadas magueyes.</p> <p>Taxonomía</p> <p>Reino: Plantae</p> <p>División: Magnoliophyta</p> <p>Clase: Liliopsida</p> <p>Subclase: Liliidae</p> <p>Orden: Asparagales</p> <p>Familia: Agavaceae</p> <p>Subfamilia: Agavoideae</p> <p>Género: Agave</p> <p>Es importante mencionar que sugerimos esto para dar un respaldo científico del nombre utilizado en esta norma, además de que es el más usado en diferentes escritos que hacen referencia al mezcal.</p>	<p>4.12 Agave; del griego Agavos; Familia botánica Agavaceae, del género agave, nombrado científicamente por el botánico Sueco Carlos Linneo en 1753 conocida comúnmente como: agave, pita, maguey, cabuya fique, mezcal.</p> <p>Maguey: Nombre común que se le da al Agave en algunas regiones de México.</p>	<p>CONSEJO ESTATAL DE DESARROLLO ECONÓMICO-CARMEN NAVA</p> <p>Consejo Estatal de Desarrollo Económico- Alfredo Cortés Robles</p> <p>CASA MEZCAL HUITZILA</p> <p>COMITÉ SISTEMA PRODUCTO MAGUEY MEZCAL EN EL ESTADO DE ZACATECAS</p> <p>CONSEJO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DEL MAGUEY EN EL ESTADO DE ZACATECAS</p> <p>Mezcales de calidad Don Aurelio</p> <p>AGAVEROS Y MEZCALEROS ZACATECANOS S.C. DE R.L. DE C.V.</p> <p>DESTILADORA EL ZACATECANO</p> <p>DIAMANTE DE DESIERTO GRUPO HNOS. RIVAS</p> <p>Cristeros Santuario Jalpa</p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó en comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue:</p> <p>Maguey o agave</p> <p>Cualquier especie del género Agave.</p>
---	-------------	-----------	---	--	---

ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C.	4.12	te	<p>4.12. Maguey: Cualquier especie del género Agave.</p> <p>COMENTARIO</p> <p>Se sugiere esta redacción para ser congruente con la propia definición del término. Así mismo es necesario que el productor o envasador tenga la flexibilidad de colocar en las etiquetas la definición como mejor convenga a las estrategias de mercadotecnia, tomando en cuenta que los usos y costumbres de las regiones dónde se produce el Mezcal es indistinto usar ambos términos y esto no causa de ninguna manera confusión o engaño en el consumidor. (Ver bibliografía anexa sobre los términos maguey y agave)</p>	4.12 Maguey (agave) Cualquier especie del género Agave	<p>Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal</p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó en comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: Maguey o agave Cualquier especie del género Agave.</p>
--	------	----	--	---	---

Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos	4.12.	te	<p>4.12. Maguey: Cualquier especie del género Agave</p> <p>COMENTARIO</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>	4.12. Agave: Cualquier especie de la familia de las agaváceas.	<p>Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos</p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, quedando como sigue: Maguey o agave Cualquier especie del género agave</p>
Sociedad de Productores Agave del Sur	4.12 4.13	te	<p>4.12. Maguey: Cualquier especie del género Agave</p> <p>4.13. Maguey Maduro 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: Agave, denominación científica. Maguey denominación común.</p> <p>Desde los principios de su comercialización el Mezcal ha tenido una gran contradicción si es producto del agave, nombre científico de la planta o Maguey nombre común caribeño que utilizaron los españoles para denominarlo.</p> <p>Sin embargo, El mezcal desde sus inicios en el comercio internacional ha denominado a su materia prima como "Agave" y no Maguey, por lo que cambiarle el nombre como materia prima del mezcal traerá como consecuencia confusión en los compradores lo que se reflejara en un daño patrimonial a los campesinos, productores y comercializadores, ya que las utilidades pueden llegar a ser nulas, cerrándose ciclos</p>	4.12. Agave: Cualquier especie del género Agave. 4.13. Agave Maduro: Aquel que alcanza su madurez fisiológica, lo cual se manifiesta visualmente con el adelgazamiento del cogollo y/o crecimiento del qurote o inflorescencia. Y deberá contar por lo menos con seis años de haberse plantado (6 años) para su comercialización y traslado.	<p>Sociedad de Productores Agave del Sur</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción I y 64 de la LFMN y artículo 33, tercer párrafo de su reglamento, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptar parcialmente quedando como sigue Maguey o agave Cualquier especie del género agave</p> <p>Se rechaza el comentario en relación al tiempo de plantación ya que la madurez de los magueyes ocurre en un amplio rango entre 5 y 25 años.</p>

			<p>económicos, siendo esto negativo para la economía local, regional y nacional.</p>		
--	--	--	--	--	--

<p>Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos</p>	4.13	te	<p>4.13. Maguey Maduro: Aquel que alcanza su madurez fisiológica, lo cual se manifiesta visualmente con el adelgazamiento del cogollo y/o crecimiento del quiote o inflorescencia. Justificación: El nombre correcto de la planta es AGAVE no maguey.</p>	<p>4.13. Agave Maduro: Aquel que alcanza su madurez fisiológica, lo cual se manifiesta visualmente con el adelgazamiento del cogollo y/o crecimiento del quiote o inflorescencia.</p>	<p>Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, quedando como sigue: maguey o agave maduro Aquel que alcanza su madurez fisiológica, lo cual se manifiesta visualmente con el adelgazamiento del cogollo y/o crecimiento del quiote o inflorescencia.</p>
<p>CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA TEQUILERA</p>	4.13	te	<p>4.13. Maguey Maduro: Aquel que alcanza su madurez fisiológica, lo cual se manifiesta visualmente con el adelgazamiento del cogollo y/o crecimiento del quiote o inflorescencia JUSTIFICACIÓN Se propone eliminar ya que con esa disposición más adelante se pretende limitar a productores que pueden utilizar el agave en cualquier etapa de su crecimiento para darle al producto el perfil deseado, luego entonces debería ser una circunstancia optativa sin que sea necesario su inclusión den la norma.</p>	<p>ELIMINAR</p>	<p>Cámara Nacional de la Industria Tequilera Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo, toda vez que dicha definición es necesaria para alcanzar el objetivo principal del Proyecto.</p>

<p>BANUET ARRACHE Y ASOCIADOS</p>	<p>4.13</p>	<p>te</p>	<p>4.13 Maguey Maduro Aquel que alcanza su madurez fisiológica, lo cual se manifiesta visualmente con el adelgazamiento del cogollo y/o crecimiento del quiotte o inflorescencia. JUSTIFICACIÓN El término "maduro", es una especificación de la materia prima, que resulta de difícil comprobación en campo por parte del OEC, en algunas ocasiones se pueden jimar magueyes o agaves que no han quiotado y sus piñas son susceptibles de ingresar a las plantas de producción por su alto contenido de azúcares y no necesariamente se consideran maduras dichas piñas, por lo cual este aspecto no es posible en la práctica regularlo y menos comprobarlo por parte del OEC. Para que el OEC pueda comprobar que el maguey o agave está "maduro", tendrá que estar con una presencia física y permanente de sus escasos inspectores de campo, en los potreros donde se están jimando las piñas, y ello no es posible ante la falta de infraestructura del OEC y de sus escasos recursos económicos para estar presente en el extenso territorio de la Denominación de Origen Mezcal. Pretender testificar que los magueyes o agaves que ingresan a las plantas de producción, son "maduros", es una aseveración muy arriesgada que ocasionaría un engaño descomunal al consumidor y un daño a la imagen de las autoridades (en este caso a la DGN) que debe de preservar la integridad de las denominaciones de origen, cuyo patrimonio corresponde a la nación en su conjunto.</p>	<p>SE CONSIDERA NECESARIO ELIMINAR DICHA DEFINICIÓN.</p>	<p>Banuet Arrache y Asociados Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo, toda vez que dicha definición es necesaria para alcanzar el objetivo principal del Proyecto.</p>
---	-------------	-----------	--	--	--

<p>ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C.</p>	<p>4.13</p>	<p>te</p>	<p>4.13. Maguey Maduro: <i>Aquel que alcanza su madurez fisiológica, lo cual se manifiesta visualmente con el adelgazamiento del cogollo y/o crecimiento del quiote o inflorescencia.</i></p> <p>COMENTARIO</p> <p>El término "maduro", es una especificación de la materia prima, que resulta de difícil comprobación en campo por parte del OEC, en algunas ocasiones se pueden jimar magueyes o agaves que no han quiotado y sus piñas son susceptibles de ingresar a las plantas de producción por su alto contenido de azúcares y no necesariamente se consideran maduras dichas piñas, por lo cual este aspecto no es posible en la práctica regularlo y menos comprobarlo por parte del OEC.</p> <p>Para que el OEC pueda comprobar que el maguey o agave está "maduro", tendrá que estar con una presencia física y permanente de sus escasos inspectores de campo, en los potreros donde se están jimando las piñas, y ello no es posible ante la falta de infraestructura del OEC y de sus escasos recursos económicos para estar presente en el extenso territorio de la Denominación de Origen Mezcal.</p> <p>Pretender testificar que los magueyes o agaves que ingresan a las plantas de producción, son "maduros", es una aseveración muy arriesgada que ocasionaría un engaño descomunal al consumidor y un daño a la imagen de las autoridades (en este caso a la DGN) que debe de preservar la integridad de las denominaciones de origen, cuyo patrimonio corresponde a la nación en su conjunto.</p>	<p>4.13 Maguey (agave) maduro</p> <p>Aquel que alcanza su madurez fisiológica, lo cual se manifiesta visualmente con el adelgazamiento del cogollo y/o crecimiento del quiote o inflorescencia.</p>	<p>Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal</p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, quedando como sigue:</p> <p>maguey o agave maduro</p> <p>Aquel que alcanza su madurez fisiológica, lo cual se manifiesta visualmente con el adelgazamiento del cogollo y/o crecimiento del quiote o inflorescencia.</p>
---	-------------	-----------	--	---	---

<p>KIMO SABE</p>	<p>4.14</p>	<p>te</p>	<p>4.14. Marca: <i>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.</i></p> <p>COMENTARIO</p> <p>Se sugiere eliminar la definición de "Marca" ya que dicha definición se encuentra prevista en la Ley de la</p>		<p>KIMO SABE</p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue:</p> <p>marca:</p> <p>Aquella definida en el artículo 88 de la Ley de la Propiedad Industrial y que cuenta con registro vigente como marca mixta, nominativa o tridimensional ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial en la clase 33. En el caso de las marcas tridimensionales deben estar acompañados por signos distintivos nominativos o mixtos registrados ante dicho Instituto.</p>
------------------	-------------	-----------	---	--	---

			Propiedad Industrial y no es materia de una Norma Oficial Mexicana.		NOTA. En caso que haya conflictos de marcas, éstos deben resolverse en términos de la Ley de la Propiedad Industrial.
--	--	--	---	--	---

BANUET ARRACHE Y ASOCIADOS ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C.	4.14	te	<p>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</p> <p>COMENTARIO Es necesario eliminar los juicios de valor de lo que debe o no tener una marca registrada, en virtud de que la DGN y mucho menos el OEC tienen facultades para determinar o acotar que deben o no contener los registros marcarios, ya sean nominativos o mixtos y aquellos envases cuyo registro sea de un marca tridimensional.</p> <p>La Propia Ley de la Propiedad Industrial y las autoridades del IMPI deberán de valorar la idoneidad de una marca, y el hecho de que se otorgue el título correspondiente de la misma, es porque fue valorada a la luz de la LPI y su Reglamento y cumple con dichos ordenamientos jurídicos.</p>	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, nominativa o tridimensional, en la clase 33.	<p>Banuet Arrache y Asociados ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C.</p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo, quedando como sigue: marca: Aquella definida en el artículo 88 de la Ley de la Propiedad Industrial y que cuenta con registro vigente como marca mixta, nominativa o tridimensional ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial en la clase 33. En el caso de las marcas tridimensionales deben estar acompañados por signos distintivos nominativos o mixtos registrados ante dicho Instituto.</p> <p>NOTA. En caso que haya conflictos de marcas, éstos deben resolverse en términos de la Ley de la Propiedad Industrial.</p>
--	------	----	---	---	--

<p>Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos</p>	<p>4.14</p>	<p>te</p>	<p>4.14. Marca: Aquélla 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. COMENTARIO El nombre correcto de la planta es AGAVE no maguey.</p>	<p>4.14. Marca: Aquélla 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.</p>	<p>Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, ya que la Norma contemplará "Maguey o Agave"</p>
---	-------------	-----------	--	---	--

<p>CONSEJO ESTATAL DE DESARROLLO ECONÓMICO-CARMEN NAVA</p> <p>Consejo Estatal de Desarrollo Económico-Alfredo Cortés Robles</p> <p>CASA MEZCAL HUITZILA</p> <p>COMITÉ SISTEMA PRODUCTO MAGUEY MEZCAL EN EL ESTADO DE ZACATECAS</p> <p>CONSEJO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DEL MAGUEY EN EL ESTADO DE ZACATECAS</p> <p>Mezcales de calidad Don Aurelio</p> <p>AGAVEROS Y MEZCALEROS ZACATECANOS S.C. DE .R.L. DE C.V.</p> <p>GRUPO HNOS RIVAS</p> <p>DESTILADORA EL ZACATECANO</p> <p>Cristeros Santuario Jalpa</p>	<p>4.14</p>	<p>te</p>	<p>4.14. Marca:</p> <p><i>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.</i></p> <p>Comentarios:</p> <p>La Propia Ley de la Propiedad Industrial y las autoridades del IMPI deberán de valorar la idoneidad de una marca, y el hecho de que se otorgue el título correspondiente de la misma, es porque fue valorada a la luz de la LPI y su Reglamento y cumple con dichos ordenamientos jurídicos.</p> <p>El OEC no puede ir arriba del IMPI Instituto Mexicano de la Propiedad Intelectual, quien es el facultado para actos de propiedad intelectual. Se propone la definición de Marca Registrada acorde a las propias definiciones del IMPI.</p>	<p>4.14. Marca:</p> <p>Una marca registrada determina la identidad gráfica/física/operativa de un producto o servicio. Incluye elementos gráfico-visuales propios que diferencian el artículo de sus competidores, proporcionándole cierta identidad en el sector comercial. Además, se trata de una identidad registrada, protegida por las leyes correspondientes que puede utilizarse con exclusividad. Para el caso de las bebidas alcohólicas se registran en la clase 33.</p>	<p>CONSEJO ESTATAL DE DESARROLLO ECONÓMICO-CARMEN NAVA</p> <p>Consejo Estatal de Desarrollo Económico-Alfredo Cortés Robles</p> <p>CASA MEZCAL HUITZILA</p> <p>COMITÉ SISTEMA PRODUCTO MAGUEY MEZCAL EN EL ESTADO DE ZACATECAS</p> <p>CONSEJO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DEL MAGUEY EN EL ESTADO DE ZACATECAS</p> <p>Mezcales de calidad Don Aurelio</p> <p>AGAVEROS Y MEZCALEROS ZACATECANOS S.C. DE .R.L. DE C.V.</p> <p>GRUPO HNOS RIVAS</p> <p>DESTILADORA EL ZACATECANO</p> <p>Cristeros Santuario Jalpa</p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió aceptar parcialmente su comentario, quedando como sigue:</p> <p>marca:</p> <p>Aquella definida en el artículo 88 de la Ley de la Propiedad Industrial y que cuenta con registro vigente como marca mixta, nominativa o tridimensional ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial en la clase 33. En el caso de las marcas tridimensionales deben estar acompañados por signos distintivos nominativos o mixtos registrados ante dicho Instituto.</p> <p>NOTA. En caso que haya conflictos de marcas, éstos deben resolverse en términos de la Ley de la Propiedad Industrial.</p>
<p>CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA TEQUILERA</p>	<p>4.14</p>	<p>te</p>	<p>4.14. Marca:</p> <p><i>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.</i></p> <p>JUSTIFICACIÓN</p> <p>La propuesta tiene como objeto prever situaciones de producto destinado a la exportación.</p>	<p>4.14. Marca:</p> <p>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 o cualquier otro signo distintivo conforme a la legislación normatividad o reglamentación aplicables en el lugar de comercialización, la cual debe estar exenta en su denominación del 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.</p>	<p>Cámara Nacional de la Industria Tequilera.</p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió aceptar parcialmente su comentario, quedando como sigue:</p> <p>marca:</p> <p>Aquella definida en el artículo 88 de la Ley de la Propiedad Industrial y que cuenta con registro vigente como marca mixta, nominativa o tridimensional ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial en la clase 33. En el caso de las marcas tridimensionales deben estar acompañados por signos distintivos nominativos o mixtos registrados ante dicho Instituto.</p>

					NOTA. En caso que haya conflictos de marcas, éstos deben resolverse en términos de la Ley de la Propiedad Industrial.
--	--	--	--	--	---

CASA ARMANDO GUILLERMO PRIETO	4.14	te	<p>4.14. Marca: <i>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.</i></p> <p>Comentario: Se sugiere agregar la palabra tridimensional a los tipos de marcas. También se sugiere eliminar los juicios de valor de lo que debe o no tener una marca registrada, en virtud de que la DGN y mucho menos el OEC tienen facultades para determinar o acotar que deben o no contener los registros marcarios, ya sean nominativos o mixtos y aquellos envases cuyo registro sea de un marca tridimensional. La Propia Ley de la Propiedad Industrial y las autoridades del IMPI deberán de valorar la idoneidad de una marca, y el hecho de que se otorgue el título correspondiente de la misma, es porque fue valorada a la luz de la LPI y su Reglamento y cumple con dichos ordenamientos jurídicos.</p>	<p>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, nominativa o tridimensional, en la clase 33.</p>	<p>Casa Armando Guillermo Prieto Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: marca: Aquella definida en el artículo 88 de la Ley de la Propiedad Industrial y que cuenta con registro vigente como marca mixta, nominativa o tridimensional ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial en la clase 33. En el caso de las marcas tridimensionales deben estar acompañados por signos distintivos nominativos o mixtos registrados ante dicho Instituto. NOTA. En caso que haya conflictos de marcas, éstos deben resolverse en términos de la Ley de la Propiedad Industrial.</p>
--	------	----	---	---	--

Daniel Cruz Sánchez	4.14	te	<p>4.14. Marca: <i>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</i></p> <p>JUSTIFICACIÓN Se considera innecesario el requisito de que la NOM defina el término "MARCA" y que se mantenga el requisito de que la marca debe estar registrada en el IMPI. El registrar una marca debe ser un derecho y no una obligación. Se considera que la definición va más allá del objetivo de la NOM ya que al IMPI es al que le correspondería regular el contenido de las marcas y no así a la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía.</p>	<p>Se sugiere eliminar la definición de "Marca" ya que dicha definición se encuentra prevista en la Ley de la Propiedad Industrial y no es materia de una Norma Oficial Mexicana.</p>	<p>Daniel Cruz Sánchez Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: marca: Aquella definida en el artículo 88 de la Ley de la Propiedad Industrial y que cuenta con registro vigente como marca mixta, nominativa o tridimensional ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial en la clase 33. En el caso de las marcas tridimensionales deben estar acompañados por signos distintivos nominativos o mixtos registrados ante dicho Instituto. NOTA. En caso que haya conflictos de marcas, éstos deben resolverse en términos de la Ley de la Propiedad Industrial.</p>
---------------------	------	----	--	---	--

<p>Dwll Inc- -Asociación de Empresarios Mexicanos en Estados Unidos- Martinez Brands Inc.</p>	<p>4.14</p>	<p>te</p>	<p>4.14. Marca: <i>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</i></p> <p>COMENTARIOS</p> <p>La definición es innecesaria porque la LP1 ya establece lo que es una marca registrada. Además, la definición es incorrecta y contraria a la LP1, por varias razones: Primero, porque una NOM no puede limitar los alcances de una ley, que es un ordenamiento de mayor jerarquía. Segundo, porque la LPI ya dispone qué puede y qué no puede contener una marca registrada (y la lista que se incluye en el párrafo 4.14 ya está contemplado ahí debidamente, no para el mezcal, sino para cualquier producto). Tercero, porque ni la SE ni un organismo de evaluación de la conformidad tendría competencia para limitar el uso de una marca registrada. Esa competencia es exclusiva del IMPI y, en su caso, de las autoridades encargadas de la procuración de justicia y los tribunales.</p> <p>En consecuencia, debe eliminarse el párrafo 4.13 por completo. Para evitar cualquier duda, puede utilizarse el término "marca registrada" en lugar de "marca" en los párrafos 6.5.1 y 6.6.1, que son los únicos lugares donde se utiliza con ese sentido.</p>	<p>ELIMINAR</p>	<p>Dwll Inc- -Asociación de Empresarios Mexicanos en Estados Unidos- Martinez Brands Inc.</p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue:</p> <p>marca:</p> <p>Aquella definida en el artículo 88 de la Ley de la Propiedad Industrial y que cuenta con registro vigente como marca mixta, nominativa o tridimensional ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial en la clase 33. En el caso de las marcas tridimensionales deben estar acompañados por signos distintivos nominativos o mixtos registrados ante dicho Instituto.</p> <p>NOTA. En caso que haya conflictos de marcas, éstos deben resolverse en términos de la Ley de la Propiedad Industrial.</p>
---	-------------	-----------	--	-----------------	---

<p>FPS SPIRITS CASA MONTE LOBOS</p>	<p>4.15</p>	<p>te</p>	<p>4.15. Mezcal: <i>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 por la Denominación de Origen Mezcal.</i> <i>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 que definen el carácter y las sensaciones organolépticas producidas por cada Mezcal.</i> COMENTARIO: La definición de mezcal propuesta en el proyecto de Norma Oficial Mexicana utiliza el término maguey para hacer referencia a que dicha bebida alcohólica es elaborada con 100% maguey y no con agave como lo establece la norma vigente. Se considera necesario que se contemplen las 2 opciones, lo cual ya fue justificado en el comentario anterior del presente cuadro. Por otra parte, se considera más claro describir a las levaduras como "de origen nacional" que como "mexicanas" Cabe señalar que la definición de MEZCAL no debería establecer como sinónimos los términos de "productor" y "maestro mezcalero" ya que ambos términos tienen implicaciones jurídicas distintas. El productor es quien recibió la autorización para producir mezcal y el maestro mezcalero se considera que es el experto técnico en materia de mezcal que opera o asesora la producción en una destilería específica.</p>	<p>4.15. Mezcal: Bebida alcohólica mexicana, 100 % de agave o maguey, obtenida por destilación de jugos fermentados con levaduras de origen nacional, espontáneas o cultivadas, extraídos de cabezas maduras de magueyes o agaves cocidos, cosechados en el territorio comprendido por la Denominación de Origen Mezcal. Tanto levaduras como agaves deben ser de origen Mexicano 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 que definen el carácter y las sensaciones organolépticas producidas por cada Mezcal. Aplica a las tres categorías señaladas en los apartados 5.3.1, 5.3.2 y 5.3.3.</p>	<p>FPS SPIRITS Casa Montelobos Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió -Aceptar la inclusión 100% agave, considerando las dos opciones, quedando como sigue: "Bebida alcohólica mexicana 100% de maguey o agave..." -Se rechaza la definición de levaduras de origen nacional. Toda vez que no existe mecanismo que compruebe su origen. -Se acepta y se distingue entre productor y maestro mezcalero. Lo anterior quedando como sigue: Mezcal: Bebida alcohólica destilada mexicana, 100 % de maguey o agave, obtenida por destilación de jugos fermentados con microorganismos espontáneos o cultivados, extraídos de cabezas maduras de magueyes o agaves cocidos, cosechados en el territorio comprendido por la Resolución (Ver 2.12). Es un líquido de aroma y sabor derivado de la especie de maguey o agave empleado, así como del proceso de elaboración; diversificando sus cualidades por el tipo de suelo, topografía, clima, agua, productor autorizado, maestro mezcalero, graduación alcohólica, microorganismos, entre otros factores que definen el carácter y las sensaciones organolépticas producidas por cada Mezcal. El mezcal puede ser añadido de edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes permitidos por el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Ver 2.13).</p>
---	-------------	-----------	--	--	---

<p>Sociedad de Productores Agave del Sur</p>	<p>4.15</p>	<p>te</p>	<p>4.15. Mezcal: <i>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).</i> <i>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 que definen el carácter y las sensaciones organolépticas producidas por cada Mezcal.</i> Justificación: Agave, denominación científica. Magüey denominación común. Desde los principios de su comercialización el Mezcal ha tenido una gran contradicción si es producto del agave, nombre científico de la planta o Magüey nombre común caribeño que utilizaron los españoles para denominarlo. Sin embargo, El mezcal desde sus inicios en el comercio internacional ha denominado a su materia prima como "Agave" y no Magüey, por lo que cambiarle el nombre como materia prima del mezcal traerá como consecuencia confusión en los compradores lo que se reflejara en las nulas utilidades de los productores, siendo esto negativo para sus economías, y condiciones que aún son tan precarias por las condiciones en que viven, por falta de actividad económica.</p>	<p>Sociedad de Productores Agave del Sur Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó en comentario y decidió aceptarlo parcialmente para quedar como sigue: Mezcal Bebida alcohólica destilada mexicana, 100 % de maguey o agave, obtenida por destilación de jugos fermentados con microorganismos espontáneos o cultivados, extraídos de cabezas maduras de magueyes o agaves cocidos, cosechados en el territorio comprendido por la Resolución (Ver 2.12). Es un líquido de aroma y sabor derivado de la especie de maguey o agave empleado, así como del proceso de elaboración; diversificando sus cualidades por el tipo de suelo, topografía, clima, agua, productor autorizado, maestro mezcalero, graduación alcohólica, microorganismos, entre otros factores que definen el carácter y las sensaciones organolépticas producidas por cada Mezcal. El mezcal puede ser añadido de edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes permitidos por el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud.</p>
--	-------------	-----------	---	---

<p>CONSEJO ESTATAL DE DESARROLLO ECONÓMICO-CARMEN NAVA</p> <p>Consejo Estatal de Desarrollo Económico- Alfredo Cortés Robles</p> <p>CASA MEZCAL HUITZILA</p> <p>COMITÉ SISTEMA PRODUCTO MAGUEY MEZCAL EN EL ESTADO DE ZACATECAS</p> <p>CONSEJO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DEL MAGUEY EN EL ESTADO DE ZACATECAS</p> <p>Mezcales de calidad Don Aurelio</p> <p>AGAVEROS Y MEZCALEROS ZACATECANOS S.C. DE .R.L. DE C.V.</p> <p>DESTILADORA EL ZACATECANO</p> <p>DIAMENTE DESIERTO</p> <p>GRUPO HNOS RIVAS</p>	<p>4.15</p>	<p>te</p>	<p>4.15 Mezcal</p> <p><i>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 por la Denominación de Origen Mezcal.</i></p> <p><i>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 que definen el carácter y las sensaciones organolépticas producidas por cada Mezcal.</i></p> <p>Comentarios:</p> <p>Respecto de que las levaduras sean "mexicanas" no tiene sentido esta práctica. Lo anterior a que el origen de los insumos para considerar a un producto con "carácter de originario" están dadas por las Reglas de Origen correspondientes. No es facultad del OEC.</p> <p>El cerrar la producción del mezcal al 100% Agave, elimina el Tipo II de la NOM-070 aún vigente. Esto se traduce en pérdidas cuantificables para diversas empresas zacatecanas, dado que algunas de ellas cuentan con un porcentaje más elevado de ventas en el Tipo II que en el Tipo I. Lo cual pondrá en riesgo su competitividad y la permanencia de empleos.</p> <p>Esto nos habla de una industria que no fue considerada al realizar el previo estudio de impacto regulatorio MIR que acompaña el presente proyecto de NOM. Se solicita de esta forma mantener el Mezcal 100% Agave y su Tipo II, considerando que la finalidad de la presente Norma es regular y no excluir o causar menoscabo a la industria y economía.</p> <p>Se solicita quitar el paréntesis en "Productor (maestro mezcalero)", ya que no siempre el productor es el maestro mezcalero.</p>	<p>4.15 Mezcal</p> <p>Bebida alcohólica mexicana de agave, obtenida por destilación de jugos fermentados con levaduras, espontáneas o cultivadas, extraídos de cabezas maduras de agaves cocidos, cosechados en el territorio comprendido por la Denominación de Origen Mezcal.</p> <p>Siendo susceptible de ser enriquecido, para el caso del Mezcal tipo II, con hasta en 20% de otros carbohidratos en la preparación de dichos mostos, siempre y cuando no se eliminen los componentes que le dan las características a este producto, no permitiéndose las mezclas en frío.</p> <p>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 o maestro mezcalero, graduación alcohólica, levaduras, entre otros factores que definen el carácter y las sensaciones organolépticas producidas por cada Mezcal.</p>	<p>CONSEJO ESTATAL DE DESARROLLO ECONÓMICO-CARMEN NAVA</p> <p>Consejo Estatal de Desarrollo Económico- Alfredo Cortés Robles</p> <p>CASA MEZCAL HUITZILA</p> <p>COMITÉ SISTEMA PRODUCTO MAGUEY MEZCAL EN EL ESTADO DE ZACATECAS</p> <p>CONSEJO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DEL MAGUEY EN EL ESTADO DE ZACATECAS</p> <p>Mezcales de calidad Don Aurelio</p> <p>AGAVEROS Y MEZCALEROS ZACATECANOS S.C. DE .R.L. DE C.V.</p> <p>DESTILADORA EL ZACATECANO</p> <p>DIAMENTE DESIERTO</p> <p>GRUPO HNOS RIVAS</p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió aceptarlo parcialmente, por un lado, el Proyecto contemplará "Maguey o Agave" cuando en el mismo se refiera a Maguey. Así mismo se acepta eliminar el paréntesis.</p> <p>Por otro lado, no se acepta el Mezcal tipo II, ya que el bien jurídico superior a tutelar es la protección de la denominación de origen de Mezcal, al reducir la posibilidad que existan productos apócrifos. Las particularidades de la industria del Mezcal obligan a tomar medidas para fortalecer y proteger dicha denominación de origen para elevar el porcentaje de materia prima al 100 %.</p> <p>Lo anterior quedando como sigue:</p> <p>Mezcal:</p> <p>Bebida alcohólica destilada mexicana, 100 % de maguey o agave, obtenida por destilación de jugos fermentados con microorganismos espontáneos o cultivados, extraídos de cabezas maduras de magueyes o agaves cocidos, cosechados en el territorio comprendido por la Resolución (Ver 2.12).</p> <p>Es un líquido de aroma y sabor derivado de la especie de maguey o agave empleado, así como del proceso de elaboración; diversificando sus cualidades por el tipo de suelo, topografía, clima, agua, productor autorizado, maestro mezcalero, graduación alcohólica, microorganismos, entre otros factores que definen el carácter y las sensaciones organolépticas producidas por cada Mezcal.</p> <p>El mezcal puede ser añadido de edulcorantes, colorantes,</p>
---	-------------	-----------	--	---	--

					<p>aromatizantes y/o saborizantes permitidos por el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Ver 2.13).</p>
--	--	--	--	--	---

<p>ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C.</p>	<p>4.15</p>	<p>te</p>	<p>4.15. Mezcal: <i>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).</i></p> <p><i>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 que definen el carácter y las sensaciones organolépticas producidas por cada Mezcal.</i></p> <p>COMENTARIO</p> <p>Respecto de que las levaduras sean "mexicanas, espontáneas o cultivadas", es en la práctica imposible de comprobar y/o determinar por parte del OEC, por lo cual se propone evaluar su cancelación.</p> <p>El término "maduro", es una especificación de la materia prima, que resulta de difícil comprobación en campo por parte del OEC, en algunas ocasiones se pueden jimar o cosechar magueyes o agaves que no han quietado, por lo cual este aspecto no se puede regular.</p> <p>Así mismo es necesario eliminar el término : "Maestro Mezcalero", ya que no está incluido en las definiciones del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, ni se determina que grado de educación, experiencia o características debe reunir una persona para que alcance dicha categoría, además en ninguna parte del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana se establece como y en que forma el OEC va a determinar si una persona que labora en una fábrica tiene la categoría de "Maestro Mezcalero", esto suena muy romántico, pero difícil de verificar, lo cual puede derivar en un engaño real al consumidor.</p>	<p>4.15 Mezcal Bebida alcohólica mexicana, 100% de maguey (agave) , obtenida por destilación de jugos fermentados con levaduras extraídos de cabezas de magueyes 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 maguey (agave) empleado y del proceso de elaboración, diversificando sus cualidades por el tipo de suelo, topografía, clima, agua, productor (graduación alcohólica, levaduras, entre otros factores que definen el carácter y las sensaciones organolépticas producidas por cada Mezcal.</p>	<p>Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal, A.C.</p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCNNSE, analizó y decidió:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Aceptar la eliminación del origen de las levaduras. -En relación al término maduro, éste se mantiene ya se es fundamental para cumplir el objetivo de este proyecto. -No se elimina Maestro mezcalero, solo e distingue del productor. <p>Lo anterior quedando como sigue: Mezcal: Bebida alcohólica destilada mexicana, 100 % de maguey o agave, obtenida por destilación de jugos fermentados con microorganismos espontáneos o cultivados, extraídos de cabezas maduras de magueyes o agaves cocidos, cosechados en el territorio comprendido por la Resolución (Ver 2.12).</p> <p>Es un líquido de aroma y sabor derivado de la especie de maguey o agave empleado, así como del proceso de elaboración; diversificando sus cualidades por el tipo de suelo, topografía, clima, agua, productor autorizado, maestro mezcalero, graduación alcohólica, microorganismos, entre otros factores que definen el carácter y las sensaciones organolépticas producidas por cada Mezcal.</p> <p>El mezcal puede ser añadido de edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes permitidos por el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Ver 2.13).</p>
---	-------------	-----------	--	---	---

CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA TEQUILERA	4.15	te	<p>4.15. Mezcal: <i>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).</i> <i>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 que definen el carácter y las sensaciones organolépticas producidas por cada Mezcal.</i></p> <p>JUSTIFICACIÓN Se propone eliminar en el primer párrafo la referencia a maduro por las razones antes dichas referente al perfil de los productos. Así mismo se propone adicional un tercer párrafo porque al igual que otras bebidas como ron, vodka y tequila; el mezcal sin cambiar de nombre, puede ser añadido de edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes, además es una disposición que puede ser aplicable por efectos de lo indicado en otras normas como la NOM-199.</p>	<p>4.15. Mezcal: Bebida alcohólica mexicana, 100 % de maguey, obtenida por destilación de jugos fermentados con levaduras mexicanas, espontáneas o cultivadas, extraídos de cabezas de magueyes cocidos, cosechados en el territorio comprendido por la Denominación de Origen Mezcal. 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 que definen el carácter y las sensaciones organolépticas producidas por cada Mezcal. El Mezcal puede ser añadido de edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes permitidos por la Secretaría de Salud, con objeto de proporcionar o intensificar su color, aroma y/o sabor.</p>	<p>Cámara Nacional de la Industria Tequilera. Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió: -Rechazar la eliminación de maduración. -Aceptar la adición de un tercer párrafo, Lo anterior para quedar como sigue: Mezcal: Bebida alcohólica destilada mexicana, 100 % de maguey o agave, obtenida por destilación de jugos fermentados con microorganismos espontáneos o cultivados, extraídos de cabezas maduras de magueyes o agaves cocidos, cosechados en el territorio comprendido por la Resolución (Ver 2.12). Es un líquido de aroma y sabor derivado de la especie de maguey o agave empleado, así como del proceso de elaboración; diversificando sus cualidades por el tipo de suelo, topografía, clima, agua, productor autorizado, maestro mezcalero, graduación alcohólica, microorganismos, entre otros factores que definen el carácter y las sensaciones organolépticas producidas por cada Mezcal. El mezcal puede ser añadido de edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes permitidos por el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Ver 2.13).</p>
Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos	4.15	te	<p>4.15. Mezcal: <i>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).</i> <i>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 que definen el carácter y las sensaciones organolépticas producidas por cada Mezcal.</i></p>	<p>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 que definen el carácter y las sensaciones organolépticas producidas por cada Mezcal.</p>	<p>Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, ya que la presente Norma Oficial Mexicana contempla la modificación dentro de su texto para que dar como: Maguey o agave</p>

<p>CASA ARMANDO GUILLERMO PRIETO</p>	<p>4.15</p>	<p>te</p>	<p>4.15 Mezcal</p> <p><i>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).</i></p> <p><i>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 mezcadero), graduación alcohólica, levaduras, entre otros factores que definen el carácter y las sensaciones organolépticas producidas por cada Mezcal.</i></p> <p>Comentario:</p> <p>Respecto de que las levaduras sean "mexicanas, espontáneas o cultivadas", en la práctica es imposible de comprobar y/o determinar por parte del OEC, por lo cual se propone evaluar su cancelación.</p> <p>El término "maduras", es una especificación de la materia prima, que resulta de difícil comprobación en campo por parte del OEC, en algunas ocasiones se pueden jimar o cosechar magueyes o agaves que no han quietado, por lo cual este aspecto no se puede regular, en consecuencia se recomienda eliminar la palabra "maduras".</p> <p>Se recomienda incluir el término previa o posteriormente cocidos a efecto de que quede: "...extraídos de cabezas de magueyes, previa o posteriormente cocidos..." en virtud de que en la actualidad existen procesos en la elaboración del Mezcal, ya certificados por el OEC que realizan la hidrólisis de los jugos extraídos de las cabezas maduras del maguey o agave y deben ser incluidos; más no excluidos del presente proyecto.</p> <p>Se recomienda sustituir la "P" mayúscula en la palabra Productor por "p" minúscula, ya que no se definió la palabra productor.</p> <p>Es necesario eliminar el término: "Maestro Mezcadero", ya que no está incluido en las definiciones del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, ni se determina que grado de educación, experiencia o características debe reunir una persona para que alcance dicha</p>	<p>Casa Armando Guillermo Prieto</p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Aceptar la eliminación del origen de las levaduras. -En relación al término maduro, éste se mantiene ya se es fundamental para cumplir el objetivo de este proyecto. -No se acepta "Extraídos de cabezas de magueyes, previa o posteriormente cocidos" -Se acepta el cambio de mayúscula a minúscula en la letra p. -No se elimina Maestro mezcadero, solo e distingue del productor. <p>Lo anterior quedando como sigue:</p> <p>Mezcal:</p> <p>Bebida alcohólica destilada mexicana, 100 % de maguey o agave, obtenida por destilación de jugos fermentados con microorganismos espontáneos o cultivados, extraídos de cabezas maduras de magueyes o agaves cocidos, cosechados en el territorio comprendido por la Resolución (Ver 2.12).</p> <p>Es un líquido de aroma y sabor derivado de la especie de maguey o agave empleado, así como del proceso de elaboración; diversificando sus cualidades por el tipo de suelo, topografía, clima, agua, productor autorizado, maestro mezcadero, graduación alcohólica, microorganismos, entre otros factores que definen el carácter y las sensaciones organolépticas producidas por cada Mezcal.</p> <p>El mezcal puede ser añadido de edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes permitidos por el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Ver 2.13).</p>
--	-------------	-----------	--	--

			<p>categoria, además en ninguna parte del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana se establece como y en que forma el OEC va a determinar si una persona tiene la categoría de "Maestro Mezcalero" o no, se trata de una cuestión difícil de verificar, lo cual puede derivar en un engaño real al consumidor, por lo que se sugiere eliminar dicho termino.</p>		
--	--	--	--	--	--

<p>INTEGRACIÓN DE LA CADENA PRODUCTIVA MAGUEY MEZCAL DE MÉXICO</p>	<p>4.15</p>	<p>te</p>	<p>4.15. Mezcal: <i>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).</i> <i>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 que definen el carácter y las sensaciones organolépticas producidas por cada Mezcal.</i> COMENTARIO: 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 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>extraídos de cabezas maduras de magueyes, cosechados en el territorio".....; esto es debe eliminarse la palabra "cocidos</p>	<p>Integración de la Cadena Productiva Maguey Mezcal de México Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo ya que, con las adecuaciones presentadas al proyecto, queda como sigue: Mezcal: Bebida alcohólica destilada mexicana, 100 % de maguey o agave, obtenida por destilación de jugos fermentados con microorganismos espontáneos o cultivados, extraídos de cabezas maduras de magueyes o agaves cocidos, cosechados en el territorio comprendido por la Resolución (Ver 2.12). Es un líquido de aroma y sabor derivado de la especie de maguey o agave empleado, así como del proceso de elaboración; diversificando sus cualidades por el tipo de suelo, topografía, clima, agua, productor autorizado, maestro mezcalero, graduación alcohólica, microorganismos, entre otros factores que definen el carácter y las sensaciones organolépticas producidas por cada Mezcal. El mezcal puede ser añadido de edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes permitidos por el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud.</p>
--	-------------	-----------	--	---	--

<p>KIMO SIBE</p>	<p>4.15</p>	<p>te</p>	<p>4.15. Mezcal: <i>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 por la Denominación de Origen Mezcal.</i> <i>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 que definen el carácter y las sensaciones organolépticas producidas por cada Mezcal.</i> COMENTARIO La definición de mezcal propuesta en el proyecto de Norma Oficial Mexicana utiliza el término maguey para hacer referencia a que dicha bebida alcohólica es elaborada con 100% maguey y no con agave como lo establece la norma actualmente vigente. Se considera necesario que se contemplen las 2 opciones, lo cual ya fue justificado en el comentario anterior del presente cuadro.</p>	<p>4.15. Mezcal: Bebida alcohólica mexicana, 100 % de agave o maguey, obtenida por destilación de jugos fermentados con levaduras espontáneas o cultivadas, extraídos de cabezas maduras de magueyes o agaves cocidos, cosechados en el territorio comprendido por la Denominación de Origen Mezcal. 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 que definen el carácter y las sensaciones organolépticas producidas por cada Mezcal. Aplica a las tres categorías señaladas en los apartados 5.3.1, 5.3.2 y 5.3.3.</p>	<p>KIMO SIBE Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo, parcialmente, para quedar como sigue: Mezcal: Bebida alcohólica destilada mexicana, 100 % de maguey o agave, obtenida por destilación de jugos fermentados con microorganismos espontáneos o cultivados, extraídos de cabezas maduras de magueyes o agaves cocidos, cosechados en el territorio comprendido por la Resolución (Ver 2.12). Es un líquido de aroma y sabor derivado de la especie de maguey o agave empleado, así como del proceso de elaboración; diversificando sus cualidades por el tipo de suelo, topografía, clima, agua, productor autorizado, maestro mezcalero, graduación alcohólica, microorganismos, entre otros factores que definen el carácter y las sensaciones organolépticas producidas por cada Mezcal. El mezcal puede ser añadido de edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes permitidos por el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud.</p>
------------------	-------------	-----------	--	---	--

<p>Daniel Cruz Sánchez PERNOD RICHARD MEXICO, S.A DE C.V.</p>	<p>4.15</p>	<p>te</p>	<p>4.15. Mezcal: <i>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).</i></p> <p><i>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 que definen el carácter y las sensaciones organolépticas producidas por cada Mezcal.</i></p> <p>JUSTIFICACIÓN</p> <p>La definición de mezcal propuesta en el proyecto de Norma Oficial Mexicana utiliza el término maguey para hacer referencia a que dicha bebida alcohólica es elaborada con 100% maguey y no con agave como lo establece la norma actualmente vigente. Se considera necesario que se contemplen las 2 opciones, lo cual ya fue justificado en el comentario anterior del presente cuadro.</p> <p>Por otra parte, se considera necesario que se elimine el término "mexicanas" de la frase "levaduras mexicanas" ya que el uso del mismo puede constituirse como un obstáculo al comercio internacional y por lo tanto ser violatorio de los Acuerdos y Tratados firmados por México, al no existir una justificación del valor agregado que darían las levaduras mexicanas sobre otras levaduras.</p> <p>Por otro lado, la definición de MEZCAL no debería establecer como sinónimos los términos de "productor" y "maestro mezcalero" ya que ambos términos tienen implicaciones jurídicas distintas. El productor es quien recibió la autorización para producir mezcal y el maestro mezcalero se considera que es solo un experto técnico en materia de mezcal</p>	<p>4.15. Mezcal: Bebida alcohólica mexicana, 100 % de agave o maguey, obtenida por destilación de jugos fermentados con levaduras espontáneas o cultivadas, extraídos de cabezas maduras de magueyes o agaves cocidos, cosechados en el territorio comprendido por la Denominación de Origen Mezcal.</p> <p>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 que definen el carácter y las sensaciones organolépticas producidas por cada Mezcal.</p> <p>Aplica a las tres categorías señaladas en los apartados 5.3.1, 5.3.2 y 5.3.3.</p>	<p>Daniel Cruz Sánchez Pernod Ricard México</p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Aceptar Maguey o Agave en el presente Proyecto. -Aceptar la eliminación del origen de las levaduras. -No se elimina Maestro mezcalero, solo e distingue del productor. <p>Lo anterior quedando como sigue: Mezcal: Bebida alcohólica destilada mexicana, 100 % de maguey o agave, obtenida por destilación de jugos fermentados con microorganismos espontáneos o cultivados, extraídos de cabezas maduras de magueyes o agaves cocidos, cosechados en el territorio comprendido por la Resolución.</p> <p>Es un líquido de aroma y sabor derivado de la especie de maguey o agave empleado, así como del proceso de elaboración; diversificando sus cualidades por el tipo de suelo, topografía, clima, agua, productor autorizado, maestro mezcalero, graduación alcohólica, microorganismos, entre otros factores que definen el carácter y las sensaciones organolépticas producidas por cada Mezcal.</p> <p>El mezcal puede ser añadido de edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes permitidos por el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud.</p>
---	-------------	-----------	---	--	---

<p>Sistema Producto Maguey Mezcal en Durango</p>	<p>4.15</p>	<p>te</p>	<p>4.15 Mezcal <i>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 por la Denominación de Origen Mezcal.</i> <i>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 que definen el carácter y las sensaciones organolépticas producidas por cada Mezcal.</i> JUSTIFICACIÓN El proceso de producción de Mezcal basado en el empleo de tecnología de punta que incluye el uso de difusor con el que se realiza la extracción de los jugos en verde, de las cabezas maduras de Agave; consideramos que 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" a las plantas más eficientes y con mayor control de calidad.</p>	<p>4.15 Mezcal <u>Debe decir</u> ..."extraídos de cabezas maduras de magueyes, cosechados en el territorio"...; debe eliminarse la palabra "cocidos" Bebida alcohólica mexicana, 100% de maguey, obtenida por destilación de jugos fermentados con levaduras mexicanas, espontáneas o cultivadas, extraídos de cabezas maduras de magueyes, cosechados en el territorio comprendido en la Resolución correspondiente (Ver 3.10, Referencias).</p>	<p>Sistema Producto Maguey Mezcal en Durango Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo ya que, con las adecuaciones presentadas al proyecto, queda como sigue: Mezcal: Bebida alcohólica destilada mexicana, 100 % de maguey o agave, obtenida por destilación de jugos fermentados con microorganismos espontáneos o cultivados, extraídos de cabezas maduras de magueyes o agaves cocidos, cosechados en el territorio comprendido por la Resolución. Es un líquido de aroma y sabor derivado de la especie de maguey o agave empleado, así como del proceso de elaboración; diversificando sus cualidades por el tipo de suelo, topografía, clima, agua, productor autorizado, maestro mezcalero, graduación alcohólica, microorganismos, entre otros factores que definen el carácter y las sensaciones organolépticas producidas por cada Mezcal. El mezcal puede ser añadido de edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes permitidos por el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud.</p>
--	-------------	-----------	---	--	---

<p>CRISTEROS SANTUARIO JALPA S.P.R. DE R.I.</p>	<p>4.15</p>	<p>te</p>	<p>4.15 Mezcal <i>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 por la Denominación de Origen Mezcal.</i></p> <p><i>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 que definen el carácter y las sensaciones organolépticas producidas por cada Mezcal.</i></p> <p>Comentarios: Respecto de que las levaduras sean "mexicanas" no tiene sentido esta práctica. Lo anterior a que el origen de los insumos para considerar a un producto con "carácter de originario" están dadas por las Reglas de Origen correspondientes. No es facultad del OEC.</p> <p>Se solicita de esta forma mantener el Mezcal 100% Agave y su Tipo II, considerando que la finalidad de la presente Norma es regular y no excluir o causar menoscabo a la industria y economía.</p>	<p>4.15 Mezcal Bebida alcohólica mexicana de agave, obtenida por destilación de jugos fermentados con levaduras, espontáneas o cultivadas, extraídos de cabezas maduras de agaves cocidos, cosechados en el territorio comprendido por la Denominación de Origen Mezcal.</p> <p>Siendo susceptible de ser enriquecido, para el caso del Mezcal tipo II, con hasta en 20% de otros carbohidratos en la preparación de dichos mostos, siempre y cuando no se eliminen los componentes que le dan las características a este producto, no permitiéndose las mezclas en frío.</p> <p>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 o maestro mezcalero, graduación alcohólica, levaduras, entre otros factores que definen el carácter y las sensaciones organolépticas producidas por cada Mezcal.</p> <p>Nota. Se quitan los paréntesis, porque no siempre el Productor es el maestro mezcalero</p>	<p>Cristeros Santuario Jalpa Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió aceptarlo parcialmente, por un lado, el Proyecto contemplará "Maguey o Agave" cuando en el mismo se refiera a Maguey. Así mismo se acepta eliminar el paréntesis.</p> <p>Por otro lado, no se acepta el Mezcal tipo II, ya que el bien jurídico superior a tutelar es la protección de la denominación de origen de Mezcal, al reducir la posibilidad que existan productos apócrifos. Las particularidades de la industria del Mezcal obligan a tomar medidas para fortalecer y proteger dicha denominación d origen.</p> <p>Lo anterior quedando como sigue: Mezcal: Bebida alcohólica destilada mexicana, 100 % de maguey o agave, obtenida por destilación de jugos fermentados con microorganismos espontáneos o cultivados, extraídos de cabezas maduras de magueyes o agaves cocidos, cosechados en el territorio comprendido por la Resolución (Ver 2.12).</p> <p>Es un líquido de aroma y sabor derivado de la especie de maguey o agave empleado, así como del proceso de elaboración; diversificando sus cualidades por el tipo de suelo, topografía, clima, agua, productor autorizado, maestro mezcalero, graduación alcohólica, microorganismos, entre otros factores que definen el carácter y las sensaciones organolépticas producidas por cada Mezcal.</p> <p>El mezcal puede ser añadido de edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes permitidos por el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud.</p>
<p>Destilados La Ideal</p>	<p>4.17</p>	<p>te</p>	<p>4.17. OEC: <i>Organismo Evaluador de la Conformidad.</i></p> <p>COMENTARIO Refiere el punto 4.17. OEC. Organismo Evaluador de la Conformidad. Pero no refiere en el cuerpo de la Norma quien lo constituye, suponemos que se refiere al "Consejo Regulador del Mezcal (Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal)" (CRM), por lo que debería de aclararse en la norma para evitar errores o confusiones de interpretación o de cumplimiento de la misma.</p>		<p>Destilados la Ideal Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió aceptarlo parcialmente, ya que se añade la definición de Organismo Evaluador de la Conformidad, quedando como sigue: organismo evaluador de la conformidad</p> <p>Es la persona acreditada como organismo de certificación, unidad de verificación o laboratorio de prueba, según corresponda, por una entidad de acreditación para la determinación del cumplimiento de la presente Norma Oficial Mexicana, conforme a lo previsto en la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, así como su Reglamento.</p>

<p>ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C.</p>	<p>4.19</p>	<p>ed</p>	<p>4.19. Sello de Certificación: <i>Es el distintivo que acredita la certificación del Mezcal. Es un holograma que en su diseño incluye la imagen corporativa, marca del OEC y un código numérico único por botella. El holograma es proporcionado por el OEC al Envasador, previa demostración de que el producto a envasar cumple con este Proyecto de Norma Oficial Mexicana y los procedimientos de evaluación de la Conformidad.</i> COMENTARIO Se sugiere la presente redacción para hacerlo más claro y comprensible para los productores y envasadores.</p>	<p>4.19 Sello de Certificación Es un holograma que demuestra la certificación del Mezcal, y que en su diseño incluye la imagen corporativa y marca del OEC y contiene un código numérico único por cada botella. El holograma es proporcionado por el OEC al envasador, previa demostración de que el producto a envasar cumple con las especificaciones de la NOM y con el procedimiento de evaluación de la conformidad, contemplado en el Capítulo 9 de la presente NOM.</p>	<p>Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal, A.C. Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que la redacción del presente inciso es coincidente con el objetivo de la presente Norma Oficial Mexicana.</p>
<p>CASA ARMANDO GUILLERMO PRIETO</p>	<p>4.19</p>	<p>ed</p>	<p>4.19. Sello de Certificación: <i>Es el distintivo que acredita la certificación del Mezcal. Es un holograma que en su diseño incluye la imagen corporativa, marca del OEC y un código numérico único por botella. El holograma es proporcionado por el OEC al Envasador, previa demostración de que el producto a envasar cumple con este Proyecto de Norma Oficial Mexicana y los procedimientos de evaluación de la Conformidad.</i> Comentario: Se sugiere el cambio propuesto para hacerlo más claro y comprensible para los productores y envasadores.</p>	<p>Es un holograma que demuestra la certificación del Mezcal, y que en su diseño incluye la imagen corporativa y marca del OEC y contiene un código numérico único por cada botella. El holograma es proporcionado por el OEC al envasador, previa demostración de que el producto (Mezcal) a envasar cumple con las especificaciones de la presente NOM y con el procedimiento de evaluación de la conformidad, contemplado en el Capítulo 9 de la presente NOM.</p>	<p>Casa Armando Guillermo Prieto Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que la redacción del presente inciso es coincidente con el objetivo de la presente Norma Oficial Mexicana.</p>
<p>Destilados la Ideal</p>	<p>4.20</p>	<p>te</p>	<p>En la norma se debe de cuidar los términos usados, ya que éstos se deberían estar homologados con la NOM-142-SSA1/SCFI-2015 en la cual se habla de "rastreadibilidad" y en el presente Proyecto de Norma PROY-NOM-070-SCFI-2015 se le denomina "trazabilidad" (ver punto 4.11, 4.20, 9.1)</p>		<p>Destilados la Ideal Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió rechazar el comentario toda vez que las funciones que lleva a cabo el órgano evaluador de la conformidad son justamente llevar el control documental y de verificación.</p>

<p>CONSEJO ESTATAL DE DESARROLLO ECONÓMICO-CARMEN NAVA Consejo Estatal de Desarrollo Económico- Alfredo Cortés Robles CASA MEZCAL HUITZILA COMITÉ SISTEMA PRODUCTO MAGUEY MEZCAL EN EL ESTADO DE ZACATECAS CONSEJO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DEL ESTADO DE ZACATECAS Mezcales de calidad Don Aurelio AGAVEROS Y MEZCALEROS ZACATECANOS S.C. DE .R.L. DE C.V. DESTILADORA EL ZACATECANO Diamante del Desierto Grupo Hnos. Rivas</p>	<p>4.20</p>	<p>te</p>	<p>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. Comentarios: Se considera que tanto el número de lote y la marca del producto ofrecen la rastreabilidad de cara a la comercialización y exportación. Por otra parte deberá evaluarse si la rastreabilidad deberá ser responsabilidad directa de cada empresa y no precisamente de los procedimientos establecidos por el OEC. De igual forma, deberá establecerse un proceso que cuide la confidencialidad de los datos, mismos que son protegidos por autoridades nacionales, tales como rangos de ventas, clientes, proveedores. Entendemos que los procedimientos de Evaluación, Control de Calidad y Buenas prácticas de Fabricación, conllevan una trazabilidad. Se propone otra definición para la Trazabilidad y sumar el término Rastreabilidad.</p>	<p>4.20 Trazabilidad: Serie de actividades técnicas y administrativas sistematizadas que permiten dar seguimiento al proceso de un producto hasta llegar al cliente final, identificando cada etapa para lograr la rastreabilidad. Rastreabilidad: Capacidad para seguir el desplazamiento de un producto a través de sus etapas de producción, transformación y distribución.</p>	<p>CONSEJO ESTATAL DE DESARROLLO ECONÓMICO-CARMEN NAVA Consejo Estatal de Desarrollo Económico- Alfredo Cortés Robles CASA MEZCAL HUITZILA COMITÉ SISTEMA PRODUCTO MAGUEY MEZCAL EN EL ESTADO DE ZACATECAS CONSEJO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DEL MAGUEY EN EL ESTADO DE ZACATECAS Mezcales de calidad Don Aurelio AGAVEROS Y MEZCALEROS ZACATECANOS S.C. DE .R.L. DE C.V. DESTILADORA EL ZACATECANO Diamante del Desierto Grupo Hnos. Rivas Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó en comentario y decidió aceptarlo parcialmente para quedar como sigue: rastreabilidad Serie de actividades técnicas y administrativas sistematizadas que permiten dar seguimiento al proceso de un producto hasta llegar al consumidor final, identificando cada etapa para lograr la rastreabilidad. rastreabilidad Capacidad para seguir el desplazamiento de un producto a través de sus etapas de producción, transformación y distribución.</p>
--	-------------	-----------	--	--	---

<p>ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C.</p>	<p>4.20</p>	<p>te</p>	<p>4.20. Trazabilidad: <i>Conjunto de procedimientos establecidos por el OEC que permiten determinar lugar, fecha y características del maguey, del mezcal, del envasado y destino de comercialización.</i> COMENTARIO Se sugiere eliminar la palabra: "fecha", en virtud de que el OEC no tiene la infraestructura actual ni los recursos financieros para determinar la fecha exacta de la plantación, edad y jima de los magueyes o agaves del extenso territorio con que cuenta la Denominación de Origen Mezcal. Para que el OEC tome esta responsabilidad de definir y tener el registro de la fecha, es necesario tener un registro de plantaciones del maguey o agave desde la fecha de su plantación, tiempo de cultivo y fecha de la jima para determinar la madurez del mismo, y ello implica una inversión en tecnología de punta con la que no cuenta el OEC actual (COMERCAM), además deberá de contar con un extenso equipo de supervisores de campo para llevar el control de dicho registro en campo. Por otra parte, se debe eliminar la frase: "y destino de comercialización", ya que esta facultad no recae en el OEC, ni tiene los elementos e infraestructura para desarrollar un sistema que le garantice la trazabilidad del mezcal que sale de una planta de producción o envasado hasta que el mismo llega a las manos del consumidor final, pasando por las etapas de comercialización. Pretender tener trazabilidad en este último aspecto (comercialización) es realmente temerario y no es parte de las especificaciones del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana.</p>	<p>4.20 Trazabilidad Conjunto de procedimientos establecidos por el OEC que permiten determinar lugar, y características del maguey, del mezcal, del envasado.</p>	<p>Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal, A.C. Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó en comentario y decidió aceptarlo parcialmente para quedar como sigue: trazabilidad Serie de actividades técnicas y administrativas sistematizadas que permiten dar seguimiento al proceso de un producto hasta llegar al consumidor final, identificando cada etapa para lograr la rastreabilidad. rastreabilidad Capacidad para seguir el desplazamiento de un producto a través de sus etapas de producción, transformación y distribución.</p>
---	-------------	-----------	---	---	---

<p>Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos</p>	<p>4.20</p>	<p>te</p>	<p>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. COMENTARIO El nombre correcto de la planta es AGAVE no maguey..</p>	<p>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.</p>	<p>Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, ya que la presente Norma Oficial Mexicana contempla la inclusión de: Maguey o Agave</p>
---	-------------	-----------	--	---	--

CRISTEROS SANTUARIO JALPA S.P.R. DE R.I.	4.20	te	<p>4.20 Trazabilidad</p> <p>Conjunto de procedimientos establecidos por el OEC que permiten determinar lugar, fecha y características del maguey, del mezcal, del envasado, y destino de comercialización.</p> <p>COMENTARIO</p> <p>Para Justificar el porqué de quitar los comentarios es que por procedimientos de Evaluación, Control de Calidad y Buenas prácticas de Fabricación. Si debe haber Trazabilidad.</p>	<p>4.20 Trazabilidad:</p> <p>Serie de actividades técnicas y administrativas sistematizadas que permiten dar seguimiento al proceso de un producto hasta llegar al cliente final, identificando cada etapa para lograr la rastreabilidad.</p> <p>Definir también Rastreabilidad:</p> <p>Capacidad para seguir el desplazamiento de un producto a través de sus etapas de producción, transformación y distribución.</p>	<p>Cristeros Santuario Jalpa</p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó en comentario y decidió aceptarlo parcialmente para quedar como sigue:</p> <p>trazabilidad</p> <p>Serie de actividades técnicas y administrativas sistematizadas que permiten dar seguimiento al proceso de un producto hasta llegar al consumidor final, identificando cada etapa para lograr la rastreabilidad.</p> <p>rastreabilidad</p> <p>Capacidad para seguir el desplazamiento de un producto a través de sus etapas de producción, transformación y distribución.</p>
--	------	----	--	---	--

Sociedad de Productores Agave del Sur	5.1.1. 5.1.2	te	<p>5.-Especificaciones</p> <p>5.1. Materia prima para la elaboración de mezcal</p> <p>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).</p> <p>5.1.2. Los predios de donde proceden los magueyes deben estar registrados en el OEC.</p> <p>5.1.3. Los magueyes deben estar maduros para cosecharse</p> <p>Justificación: Consideramos adecuado hacer uso del término: Agave, por ser la denominación científica. Y el Maguey es la denominación común.</p> <p>Recalcando que desde los principios de su comercialización el Mezcal ha tenido una gran contradicción si es producto del agave, nombre científico de la planta o Maguey nombre común caribeño que utilizaron los españoles para denominarlo.</p> <p>Sin embargo, El mezcal desde sus inicios en el comercio internacional ha denominado a su materia prima como "Agave" y no Maguey, por lo que cambiarle el nombre como materia prima del mezcal traerá como consecuencia confusión en los compradores lo que se reflejara en las utilidades de los productores, siendo esto negativo para sus economías tan precarias en que viven.</p>	<p>5.-Especificaciones</p> <p>5.1. Materia prima para la elaboración de mezcal</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). Y que por lo menos tengan seis años desde su plantación, término mínimo que refleja su maduración en el tiempo.</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 cosecharse. En términos fisiológicos y de tiempo.</p>	<p>Sociedad de Productores Agave del Sur</p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió:</p> <p>-Aceptar lo correspondiente a Agave, quedando como Maguey o agave</p> <p>-Rechazar su comentario en relación al tiempo de plantación ya que la madurez de los magueyes ocurre en un amplio rango entre 5 y 25 años.</p> <p>Lo anterior para quedar como sigue:</p> <p>Materia prima para la elaboración de mezcal</p> <p>Están permitidos los magueyes o agaves, cultivados o silvestres, cuyo desarrollo biológico haya transcurrido en el área geográfica comprendida en la Resolución (Ver 2.12) y esté permitida su extracción por las autoridades competentes conforme a las leyes aplicables (Ver 11).</p> <p>Los magueyes o agaves, así como los predios de donde proceden, deben registrarse y estar geo-referenciados ante el OEC. Los magueyes o agaves deben estar maduros para cosecharse.</p> <p>Se debe contar con la guía de maguey o agave en el traslado de la materia prima entre un predio registrado y un productor autorizado de Mezcal.</p>
---------------------------------------	-----------------	----	---	---	--

<p>CONSEJO ESTATAL DE DESARROLLO ECONÓMICO-CARMEN NAVA Consejo Estatal de Desarrollo Económico- Alfredo Cortés Robles CASA MEZCAL HUITZILA COMITÉ SISTEMA PRODUCTO MAGUEY MEZCAL EN EL ESTADO DE ZACATECAS CONSEJO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DEL MAGUEY EN EL ESTADO DE ZACATECAS Mezcales de calidad Don Aurelio AGAVEROS Y MEZCALEROS ZACATECANOS S.C. DE .R.L. DE C.V. DESTILADORA EL ZACATECANO Diamante del Desierto Grupo Hnos. Rivas</p>	<p>5.1.1</p>	<p>te</p>	<p>5.1.1. <i>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).</i> Comentarios El agave "silvestre" deberá ser regulado por CONAFOR, pues es importante evitar su deforestación e incluso la protección a especies protegidas. Por otra parte, la Manifestación de impacto regulatorio del presente Proyecto de NOM, indica que al no modificar la NOM-070 vigente, esto tendrá como impacto la "Depredación de los recursos naturales", no obstante, el presente proyecto de norma permite los agaves silvestres, siendo de esta forma contradictorio con lo que se pretende proteger. Por otra parte, al fomentar el proceso artesanal no solo habrá depredación de la vegetación natural por los agaves silvestres sino que habrá tala sin control para obtener la leña con lo que se cocerán los agaves y para la destilación.</p>	<p>5.1.1 Están permitidos los agaves, cultivados o silvestres (siempre y cuando sean regulados), cuyo desarrollo biológico haya transcurrido en el área geográfica comprendida por la DOM.</p>	<p>CONSEJO ESTATAL DE DESARROLLO ECONÓMICO-CARMEN NAVA Consejo Estatal de Desarrollo Económico- Alfredo Cortés Robles CASA MEZCAL HUITZILA COMITÉ SISTEMA PRODUCTO MAGUEY MEZCAL EN EL ESTADO DE ZACATECAS CONSEJO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DEL MAGUEY EN EL ESTADO DE ZACATECAS Mezcales de calidad Don Aurelio AGAVEROS Y MEZCALEROS ZACATECANOS S.C. DE .R.L. DE C.V. DESTILADORA EL ZACATECANO Diamante del Desierto Grupo Hnos. Rivas Con fundamento en el artículo 64 de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente para quedar como sigue: Están permitidos los magueyes o agaves, cultivados o silvestres, cuyo desarrollo biológico haya transcurrido en el área geográfica comprendida en la Resolución correspondiente (Ver 2.12) y esté permitida su extracción por las autoridades competentes conforme a las leyes aplicables.</p>
---	--------------	-----------	--	--	--

<p>ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C.</p>	<p>5.1.1</p>	<p>te</p>	<p>5.1.1. <i>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).</i></p> <p>COMENTARIO</p> <p>Se sugiere agregar la frase "agaves" y eliminar la referencia a "silvestres".</p> <p>Para demostrar que se utilizaron agaves o magueyes cultivados en forma "silvestre", dicho aspecto debe ser comprobable y debe certificarlo una Unidad de Verificación que esté acreditada y aprobada conforme a la legislación correspondiente. De otra forma si lo anterior no se comprueba por un tercero, se estaría dejando la carga de la prueba en el propio productor del agave o maguey, con el riesgo de caer en un engaño permanente ante el consumidor y con el consabido desprestigio para la Denominación de Origen Mezcal.</p> <p>Por otra parte el productor de Mezcal, si recibe un maguey o agave como materia prima, dizque "silvestre" y se comprueba posteriormente que no es verdad ello, el responsable de dicho incumplimiento sería también el productor de Mezcal, cuando el mismo sólo compró de buena fe el maguey o agave a un agricultor que le informó quizás verbalmente que fue cultivado en forma "silvestre", pero no hay nadie que avale dicha circunstancia ni existiría ningún dictamen por parte de un tercero que confirme esa circunstancia.</p>	<p>5.1.1 Están permitidos los magueyes (agaves) , cultivados o silvestres, cuyo desarrollo biológico haya transcurrido en el área geográfica comprendida por la DOM.</p>	<p>Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal</p> <p>Con fundamento en el artículo 64 de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente para quedar como sigue:</p> <p>Están permitidos los magueyes o agaves, cultivados o silvestres, cuyo desarrollo biológico haya transcurrido en el área geográfica comprendida en la Resolución (Ver 2.12) y esté permitida su extracción por las autoridades competentes conforme a las leyes aplicables (Ver 11).</p>
---	--------------	-----------	---	--	--

<p>Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos</p>	<p>5.1.1.</p>	<p>te</p>	<p>5.1.1. <i>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).</i></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>Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos</p> <p>Con fundamento en el artículo 64 de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue:</p> <p>Están permitidos los magueyes o agaves, cultivados o silvestres, cuyo desarrollo biológico haya transcurrido en el área geográfica comprendida en la Resolución (Ver 2.12) y esté permitida su extracción por las autoridades competentes conforme a las leyes aplicables (Ver 11).</p>
---	---------------	-----------	--	---	---

INTEGRACIÓN DE LA CADENA PRODUCTIVA MAGUEY MEZCAL DE MÉXICO	5.1.1	te	<p>5.1.1. <i>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).</i></p> <p>COMENTARIO</p> <p>Ambos apartados y sub-apartados no indican que 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>Integración de la Cadena Productiva Maguey Mezcal de México</p> <p>Con fundamento en el artículo 64 de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue:</p> <p>Están permitidos los magueyes o agaves, cultivados o silvestres, cuyo desarrollo biológico haya transcurrido en el área geográfica comprendida en la Resolución (Ver 2.12) y esté permitida su extracción por las autoridades competentes conforme a las leyes aplicables (Ver 11).</p>
---	-------	----	--	--	--

CRISTEROS SANTUARIO JALPA S.P.R. DE R.I.	5.1.1	te	<p>5.1.1. <i>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).</i></p> <p>Comentarios</p> <p>El maguey/agave "silvestre" deberá ser regulado por CONAFOR, pues es importante evitar su deforestación e incluso la protección a especies protegidas.</p> <p>Por otra parte, la Manifestación de impacto regulatorio, indica que al no modificar la NOM-070 vigente, esto tendrá como impacto la "Depredación de los recursos naturales", no obstante, el presente proyecto de norma permite los agaves silvestres, siendo de esta forma contradictorio con lo que se pretende proteger.</p> <p>Además al fomentar el proceso artesanal no solo habrá depredación de la vegetación natural por los agaves silvestres sino que <u>habrá tala sin control para obtener la leña con lo que se cocerán los agaves y para la destilación.</u></p>	<p>5.1.1 Están permitidos los agaves, cultivados o silvestres, cuyo desarrollo biológico haya transcurrido en el área geográfica comprendida por la DOM.</p>	<p>Cristeros Santuario Jalpa</p> <p>Con fundamento en el artículo 64 de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue:</p> <p>Están permitidos los magueyes o agaves, cultivados o silvestres, cuyo desarrollo biológico haya transcurrido en el área geográfica comprendida en la Resolución (Ver 2.12) y esté permitida su extracción por las autoridades competentes conforme a las leyes aplicables (Ver 11).</p>
--	-------	----	--	--	--

<p>Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal</p>	<p>5.1.2</p>	<p>te</p>	<p><i>5.1.2. Los predios de donde proceden los magueyes deben estar registrados en el OEC.</i> COMENTARIO Se incorporan para construir trazabilidad y sustentabilidad, a efecto de demostrar que los magueyes fueron cultivados o extraídos en territorio de la DOM.</p>	<p>5.1.2. Los magueyes con los que se produce Mezcal, deben estar registrados y geo-referenciados en el OEC, bajo los criterios de éste. 5.1.4 Quien lleve a cabo el traslado de Maguey entre un predio registrado y un productor de Mezcal, debe contar con la Guía de Maguey.</p>	<p>Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó en comentario y decidió aceptarlo parcialmente para quedar como sigue: Los magueyes o agaves, así como los predios de donde proceden, deben registrarse y estar geo-referenciados ante el OEC. Los magueyes o agaves deben estar maduros para cosecharse. Se debe contar con la guía de maguey o agave en el traslado de la materia prima entre un predio registrado y un productor autorizado de Mezcal.</p>
<p>Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos</p>	<p>5.1.2.</p>	<p>te</p>	<p><i>5.1.2. Los predios de donde proceden los magueyes deben estar registrados en el OEC.</i></p>	<p>5.1.2. Los predios de donde proceden los agaves deben estar registrados en el OEC.</p>	<p>Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: Los magueyes o agaves, así como los predios de donde proceden, deben registrarse y estar geo-referenciados ante el OEC. Los magueyes o agaves deben estar maduros para cosecharse.</p>

<p>CONSEJO ESTATAL DE DESARROLLO ECONÓMICO-CARMEN NAVA Consejo Estatal de Desarrollo Económico- Alfredo Cortés Robles CASA MEZCAL HUITZILA COMITÉ SISTEMA PRODUCTO MAGUEY MEZCAL EN EL ESTADO DE ZACATECAS CONSEJO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DEL MAGUEY EN EL ESTADO DE ZACATECAS Mezcales de calidad Don Aurelio AGAVEROS Y MEZCALEROS ZACATECANOS S.C. DE .R.L. DE C.V. DESTILADORA EL ZACATECANO Diamante del Desierto Grupo Hnos. Rivas</p>	<p>5.1.2</p>	<p>te</p>	<p>5.1.2 <i>Los predios de donde proceden los magueyes deben estar registrados en el OEC.</i> Comentarios: Esta definición es contradictoria pues dice "los predios de donde proceden los agaves deben estar registrados", se cuestiona cómo podrán registrarse si se fomenta el uso de agaves "silvestres". Se propone un cambio de redacción y considerar que la NOM-070 aún vigente considera en su punto 6.2.1 lo siguiente: "El agave que se utilice como materia prima para la elaboración de cualquier tipo de mezcal debe cumplir con los requisitos mencionados a continuación: a) Encontrarse madurado; b) Estar inscrito en el registro de plantación de predios instalado para tales efectos por el organismo de certificación de producto acreditado."</p>	<p>5.1.2 Los agaves utilizados en el proceso deben estar registrados en el OEC en el registro de plantación de predios con la finalidad de asegurarse de que fueron cosechados dentro del área de la DOM.</p>	<p>Consejo Estatal de Desarrollo Económico-Carmen Nava Consejo Estatal de Desarrollo Económico-Alfredo Cortés Robles Casa Mezcal Huitzila Comité Sistema Producto Maguey Mezcal en el Estado de Zacatecas Consejo para el Desarrollo Integral del Maguey en el Estado de Zacatecas Mezcales de Calidad Don Aurelio Agaveros Y Mezcaleros Zacatecanos Destiladora el Zacatecano Diamante del Desierto Grupo Hnos. Rivas Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió aceptar parcialmente el comentario para quedar como sigue: Los magueyes o agaves, así como los predios de donde proceden, deben registrarse y estar geo-referenciados ante el OEC. Los magueyes o agaves deben estar maduros para cosecharse.</p>
--	--------------	-----------	---	---	---

<p>ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C.</p>	<p>5.1.2</p>	<p>te</p>	<p><i>5.1.2. Los predios de donde proceden los magueyes deben estar registrados en el OEC.</i> COMENTARIO El registro de los magueyes (agaves) se antoja imposible de verificar por parte del OEC, ya que no tiene la infraestructura ni el personal para verificar la plantación, cultivo y jima de dicha materia prima, tampoco cuenta con los recursos financieros para mantener una plataforma tecnología a fin de llevar el registro de dichos plantíos. El territorio de la Denominación de Origen Mezcal se ha venido ampliando en forma acelerada por parte de las resoluciones del IMPI, lo cual entraña un desafío fenomenal para el OEC, para poder abarcar la vigilancia de todo el extenso territorio que cubre actualmente la D.O. Mezcal. Es necesario recapacitar entre lo deseable de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana y la terca realidad, plasmada en la falta de recursos técnicos, humanos y financieros del OEC, para llevar a cabo esta titánica tarea. En caso de que la DGN avale esta situación, debería entonces apoyar con recursos económicos al OEC para llevar a cabo lo extenso de sus nuevas atribuciones que le están aplicando en este Proyecto de Norma Oficial Mexicana.</p>	<p>5.1.2 Los predios de donde proceden los magueyes (agaves), deben estar registrados en el OEC.</p>	<p>Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió aceptar parcialmente el comentario para quedar como sigue: Los magueyes o agaves, así como los predios de donde proceden, deben registrarse y estar geo-referenciados ante el OEC. Los magueyes o agaves deben estar maduros para cosecharse.</p>
<p>CRISTEROS SANTUARIO JALPA S.P.R DE R.I.</p>	<p>5.1.2</p>	<p>te</p>	<p><i>5.1.2. Los predios de donde proceden los magueyes deben estar registrados en el OEC.</i> COMENTARIO La Comisión Nacional Forestal desarrollado el 4 de abril del 2001, es un organismo descentralizado, responsable de impulsar las actividades productivas de conservación y restauración en material forestal, así como la formulación de planes programas en las políticas de desarrollo forestal sustentables.</p>	<p>Quitar marca en el texto original. Los agaves que se utilizan en el proceso deben ser registrados en el OEC por que el organismo debe estar seguro de que dichos agaves fueron cosechados dentro del área de DOM. Checar Procedimientos de Evaluación en la página de CRM. 5.1.2 Los predios de donde proceden los agaves—deben estar registrados en el OEC y CONAFOR</p>	<p>Cristeros Santuario Jalpa Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió aceptar parcialmente el comentario para quedar como sigue: Los magueyes o agaves, así como los predios de donde proceden, deben registrarse y estar geo-referenciados ante el OEC. Los magueyes o agaves deben estar maduros para cosecharse.</p>

<p>ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C.</p>	<p>5.1.3</p>	<p>te</p>	<p>5.1.3. <i>Los magueyes deben estar maduros para cosecharse.</i></p> <p>El término "maduro", es una especificación de la materia prima, que resulta de difícil comprobación en campo por parte del OEC, en algunas ocasiones se pueden jimar magueyes o agaves que no han quiotado y sus piñas son susceptibles de ingresar a las plantas de producción por su alto contenido de azúcares y no necesariamente se consideran maduras dichas piñas, por lo cual este aspecto no es posible en la práctica regularlo y menos comprobarlo por parte del OEC.</p> <p>Para que el OEC pueda comprobar que el maguey o agave está "maduro", tendrá que estar con una presencia física y permanente de sus escasos inspectores de campo, en los potreros donde se están jimando las piñas, y ello no es posible ante la falta de infraestructura del OEC y de sus escasos recursos económicos para estar presente en el extenso territorio de la Denominación de Origen Mezcal.</p> <p>Pretender testificar que los magueyes o agaves que ingresan a las plantas de producción, son "maduros", es una aseveración muy arriesgada que ocasionaría un engaño descomunal al consumidor y un daño a la imagen de las autoridades (en este caso a la DGN) que debe de preservar la integridad de las denominaciones de origen, cuyo patrimonio corresponde a la nación en su conjunto.</p>	<p>Eliminar</p>	<p>Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal</p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió rechazar el comentario, toda vez que la maduración es necesaria para alcanzar los propósitos contenidos en la presente Norma Oficial Mexicana.</p>
<p>CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA TEQUILERA</p>	<p>5.1.3</p>	<p>te</p>	<p>5.1.3. <i>Los magueyes deben estar maduros para cosecharse.</i></p> <p>JUSTIFICACIÓN</p> <p>Se propone eliminar por la razones expuestas en el numeral 4.13, además de ser una limitante sin alguna razón válida, máxime que con agave de diferentes edades se puede obtener los parámetros sanitarios.</p>	<p>ELIMINAR</p>	<p>Cámara Nacional de la Industria Tequilera</p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió rechazar el comentario, toda vez que la maduración es necesaria para alcanzar los propósitos contenidos en la presente Norma Oficial Mexicana.</p>

<p>Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos</p>	<p>5.1.3</p>	<p>te</p>	<p>5.1.3. <i>Los magueyes deben estar maduros para cosecharse.</i></p>	<p>5.1.3. Los agaves deben estar maduros para cosecharse.</p>	<p>Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos</p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue:</p> <p>Los magueyes o agaves deben estar maduros para cosecharse.</p>
---	--------------	-----------	--	---	---

CASA ARMANDO GUILLERMO PRIETO	5.1.3.	te	<p>5.1.3. <i>Los magueyes deben estar maduros para cosecharse.</i></p> <p>Comentario:</p> <p>El término "<u>maduro</u>", es una especificación de la materia prima, que resulta de difícil comprobación en campo por parte del OEC, en algunas ocasiones se pueden jimar magueyes o agaves que no han quietado y sus piñas son susceptibles de ingresar a las plantas de producción por su alto contenido de azúcares y no necesariamente se consideran maduras dichas piñas, por lo cual este aspecto no es posible en la práctica regularlo y menos comprobarlo por parte del OEC.</p> <p>Para que el OEC pueda comprobar que el maguey o agave está "<u>maduro</u>", tendrá que estar con una presencia física y permanente de sus escasos inspectores de campo, en los potreros donde se están jimando las piñas, y ello no es posible ante la falta de infraestructura del OEC y de sus escasos recursos económicos para estar presente en el extenso territorio de la Denominación de Origen Mezcal.</p> <p>Pretender testificar que los magueyes o agaves que ingresan a las plantas de producción, son "<u>maduros</u>", es una aseveración muy arriesgada que ocasionaría un engaño descomunal al consumidor y un daño a la imagen de las autoridades (en este caso a la DGN) que debe de preservar la integridad de las denominaciones de origen, cuyo patrimonio corresponde a la nación en su conjunto.</p>	Eliminar el inciso o punto 5.1.3.	<p>Casa Armando Guillermo Prieto</p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió rechazar el comentario, toda vez que la maduración es necesaria para alcanzar los propósitos contenidos en la presente Norma Oficial Mexicana.</p>
--	--------	----	---	-----------------------------------	---

CRISTEROS SANTUARIO JALPA S.P.R DE R.I.	5.1.3	te	<p>5.1.3. <i>Los magueyes deben estar maduros para cosecharse.</i></p> <p>COMENTARIO</p> <p>No procede este punto debido a que en el punto No. 4.15, MEZCAL. ya está definido que el agave debe ser maduro.</p> <p>Ver punto 6.2.1 de la norma vigente:</p> <p>El agave que se utilice como materia prima para la elaboración de cualquier tipo de mezcal debe cumplir con los requisitos mencionados a continuación:</p> <p>a) Encontrarse madurado;</p> <p>b) Estar inscrito en el registro de plantación de predios instalado para tales efectos por el organismo de certificación de producto acreditado.</p>		<p>Cristeros Santuario Jalpa</p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió rechazar el comentario, toda vez que la maduración es necesaria para alcanzar los propósitos contenidos en la presente Norma Oficial Mexicana.</p>
--	-------	----	---	--	---

<p>ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C.</p>	<p>5.2</p>	<p>te</p>	<p><i>5.2. Categorías</i> <i>De acuerdo con el proceso utilizado se obtienen tres categorías de Mezcal:</i> COMENTARIO Se sugiere agregar los procesos de "cocción, fermentación y destilación", porque con base en las diferentes formas de procesar dichas etapas de fabricación del Mezcal, es que se determinan las tres categorías señaladas en estos numerales.</p>	<p>5.2 CATEGORÍAS De acuerdo con el proceso específico de cocción del maguey (agave), la fermentación y la destilación se obtienen tres categorías de Mezcal:</p>	<p>Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo, para quedar como sigue: Categorías De acuerdo con el proceso específico utilizado de cocción del maguey o agave, molienda, fermentación y destilación, se obtienen tres categorías de Mezcal</p>
---	------------	-----------	---	---	--

<p>CONSEJO ESTATAL DE DESARROLLO ECONÓMICO-CARMEN NAVA Consejo Estatal de Desarrollo Económico-Alfredo Cortés Robles CASA MEZCAL HUITZILA COMITÉ SISTEMA PRODUCTO MAGUEY MEZCAL EN EL ESTADO DE ZACATECAS CONSEJO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DEL MAGUEY EN EL ESTADO DE ZACATECAS Mezcales de calidad Don Aurelio AGAVEROS Y MEZCALEROS ZACATECANOS S.C. DE R.L. DE C.V. DESTILADORA EL ZACATECANO Diamante del Desierto Grupo Hnos. Rivas</p>	<p>5.2</p>	<p>te</p>	<p>5.2. Categorías <i>De acuerdo con el proceso utilizado se obtienen tres categorías de Mezcal:</i></p> <p>5.2.1. Mezcal producto obtenido conforme al inciso 5.3.1.</p> <p>5.2.2. Mezcal Artesanal producto obtenido conforme al inciso 5.3.2.</p> <p>5.2.3. Mezcal Ancestral producto obtenido conforme al inciso 5.3.3.</p> <p>Comentarios:</p> <p>Se retoman los comentarios de 4.15 Mezcal, manteniendo para Mezcal el Tipo I y el Tipo II. Y se propone una clasificación de Mezcal, manteniendo los Tipo I y Tipo II, ya que desde hace 20 años se ha desarrollado la producción de mezcal a nivel nacional; así como la inclusión de los conceptos "Mezcal Artesanal" y "Mezcal Ancestral" que obedecen mayoritariamente a una cuestión mediática y de mercadotecnia. Deberemos impulsar los procesos que eficienten la calidad del Mezcal y la mejora de las condiciones ambientales.</p> <p>En relación al Mezcal Joven o Blanco, considerando los más de 20 años de vigencia que tiene la NOM-070 aún vigente, en los cuales se ha manejado el nombre de "Joven", se sugiere que a decisión del productor se elija la leyenda "Joven" o "Blanco".</p> <p>Para el caso de Mezcal "Reposado", "Añejo" y "Extra Añejo" (categoría propuesta), en el tema de las maderas utilizadas para su maduración, es importante acotarlo tipos de madera, pues dejarlo abierto es riesgoso puesto que pueden existir maderas no aptas para la maduración del Mezcal, por lo tanto se retoman las maderas incluidas en la NOM-070 vigente.</p>	<p>TIPOS</p> <p>De acuerdo con el porcentaje de los carbohidratos provenientes del agave que se utilicen en la elaboración del mezcal, éste se clasifica en los tipos siguientes:</p> <p>Tipo I.- Mezcal 100% agave</p> <p>Es aquel producto que se obtiene de la destilación y rectificación de mostos preparados directa y originalmente con los azúcares de las cabezas maduras de los agaves mencionados en el capítulo 2 "Campo de Aplicación", previamente hidrolizadas o cocidas y sometidas a fermentación alcohólica con levaduras, cultivadas o no. Este tipo de mezcal puede ser joven, reposado o añejo y susceptible de ser abocado.</p> <p>Tipo II.- Mezcal</p> <p>Es aquel producto que se obtiene de la destilación y rectificación de mostos en cuya formulación se han adicionado hasta un 20% de otros carbohidratos permitidos por las disposiciones legales correspondientes, conforme al inciso 4.4. Este tipo de mezcal es joven, reposado o añejo y susceptible de ser abocado</p> <p>Los mezcales, en sus tipos I y II, pueden ostentar en sus envases la leyenda "ENVASADO DE ORIGEN", siempre y cuando se envasen en el estado productor, y los mezcales envasados fuera del estado productor deben ostentar la leyenda "ENVASADO EN MÉXICO", pudiendo utilizar el nombre del estado productor, siempre que el envasador demuestre que la totalidad del mezcal que envasa ha sido adquirido en el estado que en la etiqueta es mencionado como productor. En este caso, el envasador debe comprobar la procedencia de los lotes ante el organismo de certificación acreditado.</p> <p>CATEGORÍAS</p> <p>De acuerdo a las características adquiridas en procesos posteriores a la destilación y rectificación, el mezcal se clasifica en 4 categorías:</p> <p>Mezcal Blanco o Joven</p> <p>Mezcal incoloro y translúcido 100 % de agave, que no es sujeto a procesos de abocado o maduración.</p> <p>Mezcal Reposado: Producto susceptible de ser abocado que se deja por lo menos 2 meses en recipientes de madera de roble blanco o encino, para su estabilización.</p> <p>Mezcal Añejo: Producto susceptible de ser abocado, sujeto a un proceso</p>	<p>Consejo Estatal de Desarrollo Económico-Carmen Nava</p> <p>Consejo Estatal de Desarrollo Económico-Alfredo Cortés Robles</p> <p>Casa Mezcal Huitzila</p> <p>Comité Sistema Producto Maguey Mezcal en el Estado de Zacatecas</p> <p>Consejo para el Desarrollo Integral del Maguey en el Estado de Zacatecas</p> <p>Mezcales de Calidad Don Aurelio</p> <p>Agaveros Y Mezcaleros Zacatecanos</p> <p>Destiladora el Zacatecano</p> <p>Diamante del Desierto</p> <p>Grupo Hnos. Rivas</p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió:</p> <p>Se acepta la modificación de Blanco o Joven.</p> <p>Se rechaza los tipos de Mezcal sugeridos, toda vez que el valor jurídico superior a tutelar es la protección de la denominación de origen del Mezcal, al reducir la posibilidad que existan productos apócrifos. Las particularidades de la industria del Mezcal obligan a tomar medidas para fortalecer y proteger dicha denominación.</p> <p>Se rechaza la limitación del tipo de madera, será el gusto del consumidor quien determine el gusto por el producto final.</p> <p>Se rechaza la inclusión de la clase "Extra añejo" en virtud que es un concepto ajeno a la industria del Mezcal.</p>
---	------------	-----------	---	---	--

				<p>de maduración de por lo menos un año, en recipientes de madera de roble blanco o encino, cada una con capacidad máxima de 200 litros. En mezclas de diferentes mezcales añejos, la edad para el mezcal resultante es el promedio.</p>	
--	--	--	--	--	--

				<p>ponderado de las edades y volúmenes de sus componentes.</p> <p>Mezcal Extra Añejo: Un Mezcal que ha madurado en barricas de roble blanco o encino por lo menos 2 años en barricas de roble blanco o encino de capacidad máxima de 200 litros pudiendo plasmar la edad del producto en la etiqueta cuando sea mayor a 3 años.</p> <p>CLASES</p> <p>El Mezcal puede someterse a distintos tratamientos para dar origen a las siguientes clases:</p> <p>Artesanal El Proyecto de NOM no incluye una definición propia en el texto del proyecto de norma (inciso 5.2.2), es necesario incluirla.</p> <p>Ancestral El Proyecto de NOM no incluye una definición propia en el texto del proyecto de norma (inciso 5.2.3), es necesario incluirla.</p> <p>Abocado con Mezcal al que se debe incorporar directamente ingredientes para incorporar sabores.</p> <p>Destilado con Mezcal únicamente Artesanal o Ancestral que se debe someter a una destilación adicional, con ingredientes para incorporar sabores. Si dicho ingrediente fuese de origen orgánico el producto deberá ostentar su fecha de caducidad</p>	
--	--	--	--	---	--

CRISTEROS SANTUARIO JALPA S.P.R. DE R.I.	5.2	te	<p>5.2 CATEGORÍAS <i>De acuerdo con el proceso utilizado se obtienen tres categorías de Mezcal</i></p> <p>5.2.1. <i>Mezcal producto obtenido conforme al inciso 5.3.1.</i></p> <p>5.2.2. <i>Mezcal Artesanal producto obtenido conforme al inciso 5.3.2.</i></p> <p>5.2.3. <i>Mezcal Ancestral producto obtenido conforme al inciso 5.3.3.</i></p> <p>Comentarios: Se retoman los comentarios de 4.15 Mezcal, manteniendo para Mezcal el Tipo I y el Tipo II. NOTA: Sugerimos que las categorías sigan siendo las de la norma vigente, Y agregar a los comentarios lo del Impacto ambiental por promover los procesos artesanales Además agregar que debemos pugnar por tecnificar los procesos ser eficientes y mejora las condiciones ambientales.</p>	<p>5.2 CATEGORÍAS De acuerdo con el proceso utilizado se obtienen tres categorías de Mezcal</p> <p>5.2.1. Mezcal producto obtenido conforme al inciso 5.3.1. Tipo I Mezcal 100% agave Tipo II.- Mezcal Tipo III Mezcal Artesanal producto obtenido conforme al inciso 5.3.2. Tipo IV.- Mezcal Ancestral producto obtenido conforme al inciso 5.3.3.</p>	<p>Cristeros Santuario Jalpa Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió rechazarlo, toda vez que el valor jurídico superior a tutelar es la protección de la denominación de origen del Mezcal, al reducir la posibilidad que existan productos apócrifos. Las particularidades de la industria del Mezcal obligan a tomar medidas para fortalecer y proteger dicha denominación.</p>
--	-----	----	---	--	---

<p>CRISTEROS SANTUARIO JALPA S.P.R. DE R.I.</p>	<p>5.2.1</p>	<p>te</p>	<p><i>5.2.1 Mezcal producto obtenido conforme al apartado 5.3.1.</i> Comentarios: Se retoman los comentarios de 4.15 Mezcal, manteniendo para Mezcal el Tipo I y el Tipo II</p>	<p>5.2.1 Mezcal producto obtenido conforme al apartado 5.3.1. Tipo I.- Mezcal 100% agave Es aquel producto que se obtiene de la destilación y rectificación de mostos preparados directa y originalmente con los azúcares de las cabezas maduras de los agaves mencionados en el capítulo 2 "Campo de Aplicación", previamente hidrolizadas o cocidas y sometidas a fermentación alcohólica con levaduras, cultivadas o no. Este tipo de mezcal puede ser joven, reposado o añejo y susceptible de ser abocado. Tipo II.- Mezcal Es aquel producto que se obtiene de la destilación y rectificación de mostos en cuya formulación se han adicionado hasta un 20% de otros carbohidratos permitidos por las disposiciones legales correspondientes, conforme al inciso 4.4. Este tipo de mezcal es joven, reposado o añejo y susceptible de ser abocado.</p>	<p>Cristeros Santuario Jalpa Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió rechazarlo, toda vez que el valor jurídico superior a tutelar es la protección de la denominación de origen del Mezcal, al reducir la posibilidad que existan productos apócrifos. Las particularidades de la industria del Mezcal obligan a tomar medidas para fortalecer y proteger dicha denominación.</p>
<p>CRISTEROS SANTUARIO JALPA S.P.R. DE R.I.</p>	<p>5.2.2</p>	<p>ge</p>	<p><i>5.2.2 Mezcal Artesanal producto obtenido conforme al apartado 5.3.2.</i> Comentarios: No ostenta una definición propia en el texto del proyecto de norma.</p>		<p>Cristeros Santuario Jalpa Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió rechazarlo toda vez que no se presenta una propuesta ni justificación técnica y/o jurídica al inciso correspondiente de la presente Norma Oficial Mexicana.</p>
<p>CRISTEROS SANTUARIO JALPA S.P.R. DE R.I.</p>	<p>5.2.3</p>	<p>ge</p>	<p><i>5.2.3 Mezcal Ancestral producto obtenido conforme al apartado 5.3.3.</i> Comentarios: No ostenta una definición propia en el texto del proyecto de norma.</p>		<p>Cristeros Santuario Jalpa Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió rechazarlo toda vez que no se presenta una propuesta ni justificación técnica y/o jurídica al inciso correspondiente de la presente Norma Oficial Mexicana.</p>

<p>CONSEJO ESTATAL DE DESARROLLO ECONÓMICO-CARMEN NAVA Consejo Estatal de Desarrollo Económico-Alfredo Cortés Robles CASA MEZCAL HUITZILA COMITÉ SISTEMA PRODUCTO MAGUEY MEZCAL EN EL ESTADO DE ZACATECAS CONSEJO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DEL MAGUEY EN EL ESTADO DE ZACATECAS Mezcales de calidad Don Aurelio AGAVEROS Y MEZCALEROS ZACATECANOS S.C. DE R.L. DE C.V. DESTILADORA EL ZACATECANO Grupo Hnos. Rivas</p>	<p>5.3 (y sus subincisos)</p>	<p>te</p>	<p>5.3. Proceso <i>Se debe cumplir con la NOM-251-SSA1-2009 (Ver 3.5, Referencias). La materia prima debe someterse al siguiente procedimiento para obtener Mezcal:</i></p> <p>5.3.1. Mezcal: su elaboración debe cumplir con al menos las siguientes cuatro etapas y equipo:</p> <p>5.3.1.1. Cocción: cocimiento de cabezas o jugos de maguey en hornos de pozo, mampostería o autoclave.</p> <p>5.3.1.2. Molienda: tahona, molino chileno o egipcio, trapiche, desgarradora o tren de molinos.</p> <p>5.3.1.3. Fermentación: recipientes de madera, piletas de mampostería o tanques de acero inoxidable.</p> <p>5.3.1.4. Destilación: alambiques, destiladores continuos o columnas de cobre o acero inoxidable.</p> <p>5.3.2. Mezcal Artesanal: su elaboración debe cumplir con al menos las siguientes cuatro etapas y equipo:</p> <p>5.3.2.1. Cocción: cocimiento de cabezas de maguey en hornos de pozo o elevados de mampostería.</p> <p>5.3.2.2. Molienda: con mazo, tahona, molino chileno o egipcio, trapiche o desgarradora.</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>5.3.2.4. Destilación: con fuego directo en alambiques de caldera de cobre u olla de barro y montera de barro, madera, cobre o acero inoxidable; cuyo proceso puede incluir la fibra del maguey (bagazo).</p> <p>5.3.3. Mezcal Ancestral: su elaboración debe cumplir con al menos las siguientes cuatro etapas y equipo:</p> <p>5.3.3.1. Cocción: cocimiento de cabezas de maguey en hornos de pozo.</p> <p>5.3.3.2. Molienda: con mazo, tahona, molino chileno o egipcio.</p> <p>5.3.3.3. Fermentación: oquedades en piedra, suelo o tronco, piletas de mampostería, recipientes de madera o barro, pieles de animal, cuyo proceso debe incluir la fibra del maguey (bagazo).</p> <p>5.3.3.4. Destilación: con fuego directo en olla de barro y montera de barro o madera;</p>	<p>5.3. Proceso <i>Se debe cumplir con la NOM-251-SSA1-2009 (Ver 3.5, Referencias).</i></p> <p>El Mezcal se obtiene por destilación y rectificación de mostos preparados directa y originalmente con los azúcares extraídos de las cabezas maduras de los agaves previamente hidrolizadas o cocidas, y sometidas a fermentación alcohólica con levaduras, cultivadas o no, siendo susceptible de ser enriquecido, para el caso del Mezcal tipo II, con hasta en 20% de otros carbohidratos en la preparación de dichos mostos, siempre y cuando no se eliminen los componentes que le dan las características a este producto, nopermitiéndose las mezclas en frío.</p> <p>Su procedimiento deberá considerar las siguientes etapas:</p> <p>5.3.1 Cocción</p> <p>5.3.2 Molienda</p> <p>5.3.3. Fermentación</p> <p>5.3.4. Primera y Segunda destilación</p>	<p>CONSEJO ESTATAL DE DESARROLLO ECONÓMICO-CARMEN NAVA Consejo Estatal de Desarrollo Económico-Alfredo Cortés Robles CASA MEZCAL HUITZILA COMITÉ SISTEMA PRODUCTO MAGUEY MEZCAL EN EL ESTADO DE ZACATECAS CONSEJO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DEL MAGUEY EN EL ESTADO DE ZACATECAS Mezcales de calidad Don Aurelio AGAVEROS Y MEZCALEROS ZACATECANOS S.C. DE R.L. DE C.V. DESTILADORA ZACATECANO Grupo Hnos. Rivas Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó su comentario y decidió rechazarlo toda vez que es necesario regular el proceso de producción de las distintas categorías de Mezcal en beneficio del consumidor. De esta forma los productos que se ostentan de cierta categoría deberán demostrar que cumplen con el proceso de producción específico que corresponda.</p>
---	-------------------------------	-----------	--	--	--

			<p><i>cuyo proceso debe incluir la fibra del maguey (bagazo).</i></p> <p>Comentarios</p> <p>El mezcal debe cumplir con lo especificado en la resolución de la Denominación de Origen (28 de Noviembre de 1994) y con la NOM-070 vigente.</p> <p>Además debe cumplir con la NOM-251-SSA1-2009 y las buenas prácticas de fabricación, así como las políticas o procedimientos de Evaluación de la Conformidad.</p> <p>Consideramos que lo esencial es cumplir las normas y procedimientos aplicables y no el tipo de equipo del que se trate, siempre y cuando se cumplan dichas disposiciones.</p>		
			<p>Consideramos que lo esencial es cumplir las normas y procedimientos aplicables y no el tipo de equipo del que se trate, siempre y cuando se cumplan dichas disposiciones.</p> <p>De igual forma, una sola destilación no confiere los grados de alcohol que debe tener la bebida, por lo cual es necesaria una segunda destilación.</p> <p>Se sugiere un solo procedimiento para la fabricación del mezcal que contemple los datos que marca la aún vigente NOM-070.</p>		

CRISTEROS SANTUARIO JALPA S.P.R. DE R.I.	5.3	te	<p>5.3. Proceso</p> <p>Se debe cumplir con la NOM-251-SSA1-2009 (Ver 3.5, Referencias). La materia prima debe someterse al siguiente procedimiento para obtener Mezcal:</p> <p>5.3.1</p> <p>5.3.2</p> <p>5.3.3</p> <p>Comentarios</p> <p>El mezcal debe cumplir con lo especificado en la resolución del DOF. 28 de Noviembre de 1994 y con la NOM vigente.</p> <p>Además debe cumplir con la NOM 251-SSA1-2009 y las buenas prácticas de Fabricación.</p> <p>Asi como las políticas o procedimientos de Evaluación de la Conformidad.</p> <p>(No importa el equipo que se utilice siempre y cuando se cumpla con las Normas y procedimientos aplicables).</p>	<p>4.4 Mezcal: Bebida alcohólica regional obtenida por destilación y rectificación de mostos preparados directa y originalmente con los azúcares extraídos de las cabezas maduras de los agaves mencionados en el capítulo 2 "Campo de Aplicación", previamente hidrolizadas o cocidas, y sometidas a fermentación alcohólica con levaduras, cultivadas o no, siendo susceptible de ser enriquecido, para el caso del Mezcal tipo II, con hasta en 20% de otros carbohidratos en la preparación de dichos mostos, siempre y cuando no se eliminen los componentes que le dan las características a este producto, no permitiéndose las mezclas en frío.</p> <p>El mezcal es un líquido de olor y sabor suigeneris de acuerdo a su tipo. Es incoloro ligeramente amarillento cuando es reposado o añejado en recipientes de madera de roble blanco o encino, o cuando se aboque sin reposarlo o añejarlo.</p> <p>4.4.1 Mezcal añejo o añejado: Producto susceptible de ser abocado, sujeto a un proceso de maduración de por lo menos un año, en recipientes de madera de roble blanco o encino, cada una con capacidad máxima de 200 litros. En mezclas de diferentes mezcales añejos, la edad para el mezcal resultante es el promedio ponderado de las edades y volúmenes de sus componentes.</p> <p>4.4.2 Mezcal joven: Producto obtenido conforme al inciso 4.4 susceptible de ser abocado.</p> <p>4.4.3 Mezcal reposado: Producto susceptible de ser abocado que se deja por lo menos 2 meses en recipientes de madera de roble blanco o encino, para su estabilización.</p>	<p>Cristeros Santuario Jalpa</p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó su comentario y decidió rechazarlo toda vez que es necesario regular el proceso de producción de las distintas categorías de Mezcal en beneficio del consumidor. De esta forma los productos que se ostenten de cierta categoría deberán demostrar que cumplen con el proceso de producción específico que corresponda.</p>
--	-----	----	--	---	--

INTEGRACIÓN DE LA CADENA PRODUCTIVA MAGUEY MEZCAL DE MÉXICO	5.3.1.1	te	<p>5.3.1.1. Cocción: cocimiento de cabezas o jugos de maguey en hornos de pozo, mampostería o autoclave.</p> <p>COMENTARIO:</p> <p>Con la finalidad de incrementar la competitividad se propuso que el rango del % de Alc. Vol. sea de 35 a 55 y no de 36 a 55</p>	<p>5.3.1.-Mezcal: 5.3.1.1.- "cocción: cocimiento de cabezas o jugos de maguey en hornos de pozo, mampostería, autoclave o difusor".</p>	<p>Integración de la Cadena Productiva Maguey Mezcal de México</p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó su comentario y decidió rechazarlo toda vez que no presenta justificación técnica para el cambio sugerido, además de que el comentario no corresponde a la descripción de este inciso.</p>
---	---------	----	--	---	---

Sistema Producto Maguery Mezcal en Durango	5.3.1 5.3.1.1	te	<p>5.3.1. Mezcal:</p> <p>5.3.1.1. <i>Cocción: cocimiento de cabezas o jugos de maguery en hornos de pozo, mampostería o autoclave.</i></p> <p>JUSTIFICACIÓN</p> <p>Con la finalidad de incrementar la competitividad se propuso que el rango del % de Alc. Vol. sea de 35 a 55 y no de 36 a 55</p>	<p>5.3.1. Mezcal:</p> <p>5.3.1.1. "cocción: cocimiento de cabezas o jugos de maguery en hornos de pozo, mampostería, autoclave o difusor."</p>	<p>Sistema Producto Maguery Mezcal en Durango</p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó su comentario y decidió rechazarlo toda vez que no presenta justificación técnica para el cambio sugerido, además de que el comentario no corresponde a la descripción de este inciso.</p>
--	------------------	----	--	--	--

DIAMANTE DE DESIERTO	5.3.3	te	<p>5.3.3. <i>Mezcal Ancestral: su elaboración debe cumplir con al menos las siguientes cuatro etapas y equipo:</i></p> <p>5.3.3.1. <i>Cocción: cocimiento de cabezas de maguery en hornos de pozo.</i></p> <p>5.3.3.2. <i>Molienda: con mazo, tahona, molino chileno o egipcio.</i></p> <p>5.3.3.3. <i>Fermentación: oquedades en piedra, suelo o tronco, piletas de mampostería, recipientes de madera o barro, pieles de animal, cuyo proceso debe incluir la fibra del maguery (bagazo).</i></p> <p>5.3.3.4. <i>Destilación: con fuego directo en olla de barro y montera de barro o madera; cuyo proceso debe incluir la fibra del maguery (bagazo).</i></p> <p>Comentarios</p> <p>El mezcal debe cumplir con lo especificado en la resolución de la Denominación de Origen (28 de Noviembre de 1994) y con la NOM-070 vigente.</p> <p>Además debe cumplir con la NOM-251-SSA1-2009 y las buenas prácticas de fabricación, así como las políticas o procedimientos de Evaluación de la Conformidad.</p> <p>Consideramos que lo esencial es cumplir las normas y procedimientos aplicables y no el tipo de equipo del que se trate, siempre y cuando se cumplan dichas disposiciones.</p> <p>De igual forma, una sola destilación no confiere los grados de alcohol que debe tener la bebida, por lo cual es necesaria una segunda destilación.</p> <p>Se sugiere un solo procedimiento para la fabricación del mezcal que contemple los datos que marca la aún vigente NOM-070.</p>		<p>DIAMANTE DE DESIERTO</p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó en comentario y toma nota del mismo.</p>
----------------------	-------	----	---	--	---

FPS SPIRITS	5.3.3 5.3.3.1 5.3.3.2 5.3.2.3 5.3.2.4	te	<p>5.3.3. Mezcal Ancestral: <i>Su elaboración debe cumplir con al menos las siguientes cuatro etapas y equipo:</i></p> <p>5.3.3.1. <i>Cocción: cocimiento de cabezas de maguey en hornos de pozo.</i></p> <p>5.3.3.2. <i>Molienda: con mazo, tahona, molino chileno o egipcio.</i></p> <p>5.3.2.3. <i>Fermentación: oquedades en piedra, suelo o tronco, piletas de mampostería, recipientes de madera o barro, pieles de animal, cuyo proceso debe incluir la fibra del maguey (bagazo).</i></p> <p>5.3.2.4. <i>Destilación: con fuego directo en olla de barro y montera de barro o madera; cuyo proceso debe incluir la fibra del maguey (bagazo).</i></p>	<p>5.3.3. Mezcal Artesanal Olla de Barro Tradicional: Su elaboración debe cumplir con al menos las siguientes cuatro etapas y equipo:</p> <p>5.3.3.1. Cocción: cocimiento de cabezas de maguey en hornos de pozo.</p> <p>5.3.3.2. Molienda: con mazo, tahona, molino chileno o egipcio, trapiche o desgarradora.</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 debe incluir la fibra del maguey (bagazo).</p> <p>5.3.2.4. Destilación: con fuego directo en olla de barro y montera de barro o madera; cuyo proceso debe incluir la fibra del maguey (bagazo).</p>	<p>FPS SPIRITS</p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó su comentario y decidió rechazarlo toda vez que no presenta justificación técnica para el cambio sugerido.</p>
ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C.	5.3.1.1	te	<p>5.3.1.1. <i>Cocción: cocimiento de cabezas o jugos de maguey en hornos de pozo, mampostería o autoclave.</i></p> <p>Comentario: 1.- Los "jugos" se obtienen en forma posterior a la cocción de las cabezas del maguey (agave), por lo tanto no deben de considerarse en esta etapa del proceso. 2. Para un producto certificado por parte del OEC, es importante que sea amable con el medio ambiente por lo que se pone a consideración el uso racional y no invasivo al medio ambiente de la leña y la disposición correcta de las vinazas en el proceso de cocción.</p>	5.3.1.1 Cocción: cocimiento de cabezas de maguey (agave) en hornos de pozo, mampostería o autoclave.	<p>Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal.</p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó su comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: Cocción: cocimiento de cabezas o jugos de maguey o agave en hornos de pozo, mampostería o autoclave.</p>
Asociación de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos	5.3.1.1.	te	<p>5.3.1.1. <i>Cocción: cocimiento de cabezas o jugos de maguey en hornos de pozo, mampostería o autoclave.</i></p> <p>Justificación: El nombre correcto de la planta es AGAVE no maguey.</p>	5.3.1.1. Cocción: cocimiento de cabezas o jugos de maguey en hornos de pozo, mampostería o autoclave.	<p>Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos</p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó su comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: Cocción: cocimiento de cabezas o jugos de maguey o agave en hornos de pozo, mampostería o autoclave.</p>

<p>Sociedad de Productores Agave del Sur</p>	<p>5.3.1.1. 5.3.2.1 5.3.2.3 5.3.2.4 5.3.3.1 5.3.3.4</p>	<p>te</p> <p>5.3.1.1. <i>Cocción: cocimiento de cabezas o jugos de maguey en hornos de pozo, mampostería o autoclave.</i></p> <p>5.3.2.1. <i>Cocción: cocimiento de cabezas de maguey en hornos de pozo o elevados de mampostería</i></p> <p>5.3.2.3. <i>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).</i></p> <p>5.3.2.4. <i>Destilación: con fuego directo en alambiques de caldera de cobre u olla de barro y montera de barro, madera, cobre o acero inoxidable; cuyo proceso puede incluir la fibra del maguey (bagazo).</i></p> <p>5.3.3.1. <i>Cocción: cocimiento de cabezas de maguey en hornos de pozo.</i></p> <p>5.3.3.4. <i>Destilación: con fuego directo en olla de barro y montera de barro o madera; cuyo proceso debe incluir la fibra del maguey (bagazo).</i></p> <p>Justificación: Consideramos adecuado hacer uso del término: Agave, por ser la denominación científica. Y el Maguey es la denominación común.</p> <p>Reiterando que desde los principios de su comercialización el Mezcal ha tenido una gran contradicción si es producto del agave, nombre científico de la planta o Maguey nombre común caribeño que utilizaron los españoles para denominarlo.</p> <p>Sin embargo, El mezcal desde sus inicios en el comercio internacional ha denominado a su materia prima como "Agave" y no Maguey, por lo que cambiarle el nombre como materia prima del mezcal traerá como consecuencia confusión en los compradores lo que se reflejara en posibles reducción de operaciones mercantiles y afectación en las utilidades de economías familiares ya que los productores en su mayoría sobreviven de ésta actividad, siendo esto negativo para sus economías que serán más vulnerables por incertidumbres normativas y de definición.</p>	<p>5.3.1.1. Cocción: cocimiento de cabezas o jugos de Agave en hornos de pozo, mampostería o autoclave.</p> <p>5.3.2.1. Cocción: cocimiento de cabezas de Agave en hornos de pozo o elevados de mampostería</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 Agave (bagazo).</p> <p>3.2.4. Destilación: con fuego directo en alambiques de caldera de cobre u olla de barro y montera de barro, madera, cobre o acero inoxidable; cuyo proceso puede incluir la fibra del agave (bagazo). Y se podrá realizar una doble destilación en ollas de cobre con montera y turbante de acero inoxidable, que permita al productor juntar todos sus mezcales sin detrimento de la calidad</p> <p>5.3.3.1. Cocción: cocimiento de cabezas de Agave en hornos de pozo.</p> <p>5.3.3.4. Destilación: con fuego directo en olla de barro y montera de barro o madera; cuyo proceso debe incluir la fibra del Agave (bagazo).</p>	<p>Sociedad de Productores Agave del Sur.</p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, ya que la presente Norma Oficial Mexicana contempla: Maguey o agave.</p>
--	---	--	---	--

ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C.	5.3.1.2	te	<p><i>5.3.1.2 Molienda:</i> <i>Con mazo, tahona, molino chileno o egipcio, trapiche o desgarradora.</i></p> <p>COMENTARIO</p> <p>Es necesario que el OEC vigile que en las fábricas de Mezcal, se cumple cabalmente con la NOM-251-SSA1-2009.- PRACTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, en virtud de que en este sensible proceso se utilizan animales de carga domésticos para dar marcha a las tahonas y dichos animales realizan sus necesidades fisiológicas dentro del perímetro de la molienda, por lo cual es susceptible de que las heces fecales que arrojan los animales que realizan la labor motriz de la molienda, se mezclen irremediablemente con las materias primas del mezcal.</p>		<p>Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal</p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y toma nota del mismo</p>
--	---------	----	---	--	---

CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA TEQUILERA	5.3.1.2	te	<p><i>5.3.1.2. Molienda: tahona, molino chileno o egipcio, trapiche, desgarradora o tren de molinos.</i></p> <p>JUSTIFICACIÓN</p> <p>Se completa el párrafo para mayor claridad.</p>	5.3.1.2. Molienda: Proceso que se lleva a cabo en tahona, molino chileno o egipcio, trapiche, desgarradora o tren de molinos.	<p>Cámara Nacional de la Industria Tequilera</p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que las especificaciones ya contempladas, en el presente inciso cumple con los objetivos de la presente Norma Oficial Mexicana.</p>
CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA TEQUILERA	5.3.1.3.	te	<p><i>5.3.1.3. Fermentación: recipientes de madera, piletas de mampostería o tanques de acero inoxidable</i></p> <p>JUSTIFICACIÓN</p> <p>Se completa el párrafo para mayor claridad.</p>	5.3.1.3. Fermentación: Proceso que se lleva a cabo en recipientes de madera, piletas de mampostería o tanques de acero inoxidable.	<p>Cámara Nacional de la Industria Tequilera</p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que las especificaciones ya contempladas, en el presente inciso cumple con los objetivos de la presente Norma Oficial Mexicana.</p>
CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA TEQUILERA	5.3.1.4.	te	<p><i>5.3.1.4. Destilación: alambiques, destiladores continuos o columnas de cobre o acero inoxidable.</i></p> <p>JUSTIFICACIÓN</p> <p>Se completa el párrafo para mayor claridad.</p>	5.3.1.4. Destilación: Proceso que se lleva a cabo en alambiques, destiladores continuos o columnas de cobre o acero inoxidable.	<p>Cámara Nacional de la Industria Tequilera</p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que las especificaciones ya contempladas, en el presente inciso cumple con los objetivos de la presente Norma Oficial Mexicana.</p>

<p>CRISTEROS SANTUARIO JALPA S.P.R. DE R.I</p>	<p>5.3.1.1 a 5.3.1.4</p>	<p>te</p>	<p>5.3.1.1. <i>Cocción: cocimiento de cabezas o jugos de maguey en hornos de pozo, mampostería o autoclave.</i></p> <p>5.3.1.2. <i>Molienda: tahona, molino chileno o egipcio, trapiche, desgarradora o tren de molinos.</i></p> <p>5.3.1.3. <i>Fermentación: recipientes de madera, piletas de mampostería o tanques de acero inoxidable.</i></p> <p>5.3.1.4. <i>Destilación: alambiques, destiladores continuos o columnas de cobre o acero inoxidable.</i></p> <p>COMENTARIO</p> <p>En este punto sugerimos que se conserve La clasificación de la NOM 070 vigente,</p> <p>Y que a las categorías anteriores agregar las categorías BLANCO y EXTRA AÑEJO</p> <p>Con las definición siguientes:</p> <p>MEZCAL BLANCO: Mezcal incoloro y translúcido 100 % de agave, que no es sujeto a procesos de abocado o maduración.</p> <p>MEZCAL EXTRA AÑEJO: Mezcal 100% de agave</p> <p>Sujeto a maduración por lo menos 2 años en barricas de roble o encino de una capacidad no mayor a 200 lt.</p> <p>Comentarios al proceso:</p> <p>Inicia cuando se recibe la piñada ya jimada</p>	<p>5. CLASIFICACIÓN</p> <p>5.1 Tipos: De acuerdo al porcentaje de los carbohidratos provenientes del agave que se utilicen en la elaboración del mezcal, éste se clasifica en los tipos siguientes:</p> <p>5.1.1 Tipo I.- Mezcal 100% agave</p> <p>Es aquel producto que se obtiene de la destilación y rectificación de mostos preparados directa y originalmente con los azúcares de las cabezas maduras de los agaves mencionados en el capítulo 2 "Campo de Aplicación", previamente hidrolizadas o cocidas y sometidas a fermentación alcohólica con levaduras, cultivadas o no. Este tipo de mezcal puede ser joven, reposado o añejo y susceptible de ser abocado.</p> <p>5.1.2 Tipo II.- Mezcal</p> <p>Es aquel producto que se obtiene de la destilación y rectificación de mostos en cuya formulación se han adicionado hasta un 20% de otros carbohidratos permitidos por las disposiciones legales correspondientes, conforme al inciso 4.4. Este tipo de mezcal es joven, reposado o añejo y susceptible de ser abocado.</p> <p>5.1.3 Los mezcales, en sus tipos I y II, pueden ostentar en sus envases la leyenda "ENVASADO DE ORIGEN", siempre y cuando se envasen en el estado productor, y los mezcales envasados fuera del estado productor deben ostentar la leyenda "ENVASADO EN MÉXICO", pudiendo utilizar el nombre del estado productor, siempre que el envasador demuestre que la totalidad del mezcal que envasa ha sido adquirido en el estado que en la etiqueta es mencionado como productor. En este caso, 6 el envasador debe comprobar la procedencia de los lotes ante el organismo de certificación acreditado.</p> <p>5.2 Categorías</p> <p>De acuerdo a las características adquiridas en procesos posteriores a la destilación y rectificación, el mezcal se clasifica en 3 categorías:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mezcal añejo o añejado • Mezcal joven • Mezcal reposado 	<p>Cristeros Santuario Jalpa</p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y rechaza el comentario, toda vez que carece de justificación técnica y jurídica para proceder con el cambio propuesto.</p>
--	--------------------------	-----------	---	---	--

<p>CASA ARMANDO GUILLERMO PRIETO</p>	<p>5.3.2.</p>	<p>te</p>	<p>5.3.2 Mezcal artesanal su elaboración debe cumplir con al menos las siguientes cuatro etapas y equipo: Comentario: En base a la forma en que está constituida una fábrica de Mezcal Artesanal que consta de: Cocción: cocimiento de cabezas de maguey en hornos de pozo o elevados de mampostería. Con capacidad estándar de 10 toneladas. Molienda: con mazo, tahona, molino chileno o egipcio, trapiche o desgarradora. 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). Destilación: con fuego directo en alambiques de caldera de cobre u olla de barro y montera de barro, madera, cobre o acero inoxidable; cuyo proceso puede incluir la fibra del maguey (bagazo). Tiene una capacidad de producción mensual entre 800 a 1000 lts. de mezcal a 55% alc.vol. Debido a lo anterior se sugiere que para evitar la inclusión de tecnificación con fines de desvirtuar la categoría artesanal, el volumen de producción debe de ser proporcional a la de una fábrica de Mezcal Artesanal actual, conservando con esto los procesos tradicionales que dieron lugar a esta categoría.</p>	<p>Casa Armando Guillermo Prieto. Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió rechazarlo, toda vez que la regulación en cuanto al porcentaje de volumen de fabricación no es objeto de la citada definición ni de la presente Norma Oficial Mexicana.</p>
--	---------------	-----------	---	--

<p>PERNOD RICARD MEXICO, S.A. DE C.V.</p>	<p>5.3.2 5.3.2.1 5.3.2.2 5.3.2.3 5.3.2.4</p>	<p>te</p>	<p>5.3.2. Mezcal Artesanal: su elaboración debe cumplir con al menos las siguientes cuatro etapas y equipo:</p> <p>5.3.2.1. Cocción: cocimiento de cabezas de maguey en hornos de pozo o elevados de mampostería.</p> <p>5.3.2.2. Molienda: con mazo, tahona, molino chileno o egipcio, trapiche o desgarradora.</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>5.3.2.4. Destilación: con fuego directo en alambiques de caldera de cobre u olla de barro y montera de barro, madera, cobre o acero inoxidable; cuyo proceso puede incluir la fibra del maguey (bagazo).</p> <p>JUSTIFICACIÓN</p> <p>Se solicita que se elimine la desgarradora para la molienda en el mezcal artesanal ya que el mismo es un equipo industrial que no debería permitirse en dicho proceso.</p> <p>Lo anterior, en virtud de que el uso de la desgarradora es parte de un proceso industrial moderno, el cual básicamente es un equipo de uso masivo con aspas de metal o palos de madera que en nada tiene que ver con el proceso de elaboración del mezcal artesanal.</p> <p>Aunado a lo anterior, los mezcaleros artesanales no tienen manera de controlar una contaminación cruzada por el uso de la desgarradora.</p>	<p>5.3.2. Mezcal Artesanal: su elaboración debe cumplir con al menos las siguientes cuatro etapas y equipo:</p> <p>5.3.2.1. Cocción: cocimiento de cabezas de maguey en hornos de pozo o elevados de mampostería.</p> <p>5.3.2.2. Molienda: con mazo, tahona, molino chileno o egipcio o trapiche.</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>5.3.2.4. Destilación: con fuego directo en alambiques de caldera de cobre u olla de barro y montera de barro, madera, cobre o acero inoxidable; cuyo proceso puede incluir la fibra del maguey (bagazo).</p>	<p>Pernod Ricard México</p> <p>Se acepta el comentario y se procede a efectuar el cambio correspondiente, para quedar como sigue:</p> <p>Molienda: con mazo, tahona, molino chileno o egipcio, trapiche o desgarradora.</p>
---	--	-----------	--	---	--

<p>ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C.</p>	<p>5.3.2.1</p>	<p>te</p>	<p>5.3.2.1. Cocción: cocimiento de cabezas de maguey en hornos de pozo o elevados de mampostería.</p> <p>COMENTARIO</p> <p>Para un producto certificado por parte del OEC, es importante que sea amable con el medio ambiente por lo que se pone a consideración el uso racional y no invasivo al medio ambiente de la leña y la disposición correcta de las vinazas en el proceso de cocción.</p>	<p>5.3.2.1 Cocción: cocimiento de cabezas de maguey (agave) en hornos de pozo o elevados de mampostería</p>	<p>ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL</p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo, quedando como sigue:</p> <p>Cocción: cocimiento de cabezas de maguey o agave en hornos de pozo o elevados de mampostería.</p>
---	----------------	-----------	---	---	--

Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos	5.3.2.1	te	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 que se utiliza como materia prima para la fabricación del Mezcal es AGAVE no maguey.	5.3.2.1. Cocción: cocimiento de cabezas de agave en hornos de pozo o elevados de mampostería.	Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo, quedando como sigue: Cocción: cocimiento de cabezas de maguey o agave en hornos de pozo o elevados de mampostería.
ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C.	5.3.2.2	te	5.3.2.2. <i>Molienda: con mazo, tahona, molino chileno o egipcio, trapiche o desgarradora.</i> COMENTARIO Es necesario que el OEC vigile que en las fabricas de Mezcal, se cumple cabalmente con la NOM-251-SSA1-2009.- PRACTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, en virtud de que en este sensible proceso se utilizan animales de carga domésticos para dar marcha a las tahonas y dichos animales realizan sus necesidades fisiológicas dentro del perímetro de la molienda, por lo cual es susceptible de que las heces fecales que arrojan los animales que realizan la labor motriz de la molienda, se mezclen irremediamente con las materias primas del mezcal.		Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y toma nota del comentario.

CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA TEQUILERA	5.3.2.2	te	5.3.2.2. <i>Molienda: con mazo, tahona, molino chileno o egipcio, trapiche o desgarradora</i> JUSTIFICACIÓN Se completa el párrafo para mayor claridad.	5.3.2.2. Molienda: Proceso que se lleva a cabo con mazo, tahona, molino chileno o egipcio, trapiche o desgarradora.	Cámara Nacional de la Industria Tequilera Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que las especificaciones ya contempladas, en el presente inciso cumple con los objetivos de la presente Norma Oficial Mexicana.
CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA TEQUILERA	5.3.2.3.	te	5.3.2.3. <i>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).</i> JUSTIFICACIÓN Se completa el párrafo para mayor claridad.	5.3.2.3. Fermentación: Proceso que se lleva a cabo en 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).	Cámara Nacional de la Industria Tequilera Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que las especificaciones ya contempladas, en el presente inciso cumple con los objetivos de la presente Norma Oficial Mexicana.

ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C.	5.3.2.3	ed	<p>5.3.2.3. Fermentación: <i>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).</i></p> <p>Se sugiere esta redacción, para mayor comprensión e ilustración.</p>	<p>5.3.2.3 Fermentación: <i>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 (agave) denominado bagazo.</i></p>	<p>Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal</p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y acepta parcialmente el comentario, quedando como sigue:</p> <p>Fermentación: <i>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 o agave (bagazo).</i></p>
--	---------	----	---	---	--

LOS DANZANTES	5.3.2.3	te	<p>5.3.2.3. Fermentación: <i>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).</i></p> <p>JUSTIFICACIÓN</p> <p>Si lo que se está intentando es dar un marco referencial a los productos de manufactura artesanal aunado a la protección de las tradiciones consideradas en la definición de una DOM, el uso de la fibra en la fermentación es uno de estos diferenciadores característicos de los procesos artesanales y de las tradiciones en los procesos de producción del mezcal.</p>	<p>5.3.2.3. Fermentación: <i>oquedades en piedra, suelo o tronco, piletas de mampostería, recipientes de madera o barro, pieles de animal, cuyo proceso debe incluir la fibra del maguey (bagazo).</i></p>	<p>Los Danzantes</p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió rechazarlo toda vez que es opcional la inclusión de la fibra del maguey o agave.</p>
ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C.	5.3.2.4	ed	<p>5.3.2.4. Destilación: <i>con fuego directo en alambiques de caldera de cobre u olla de barro y montera de barro, madera, cobre o acero inoxidable; cuyo proceso puede incluir la fibra del maguey (bagazo).</i></p> <p>COMENTARIO</p> <p>Se sugiere esta redacción, para mayor comprensión e ilustración</p>	<p>5.3.2.4 Destilación: <i>con fuego directo en alambiques de caldera de cobre u olla de barro y montera de barro, madera, cobre o acero inoxidable; cuyo proceso puede incluir la fibra del maguey (agave) denominado bagazo.</i></p>	<p>Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal</p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que las especificaciones ya contempladas, en el presente inciso cumple con los objetivos de la presente Norma Oficial Mexicana.</p>
CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA TEQUILERA	5.3.2.4.	ed	<p>5.3.2.4. Destilación: <i>con fuego directo en alambiques de caldera de cobre u olla de barro y montera de barro, madera, cobre o acero inoxidable; cuyo proceso puede incluir la fibra del maguey (bagazo).</i></p> <p>JUSTIFICACIÓN</p> <p>Se completa el párrafo para mayor claridad, así mismo se propone eliminar la destilación en madera, no nos explicamos cómo podría ser en madera si para la destilación se requiere de fuego directo.</p>	<p>5.3.2.4. Destilación: <i>Proceso que se lleva a cabo con fuego directo en alambiques de caldera de cobre u olla de barro y montera de barro, cobre o acero inoxidable; cuyo proceso puede incluir la fibra del maguey (bagazo).</i></p>	<p>Cámara Nacional de la Industria Tequilera</p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que las especificaciones ya contempladas, en el presente inciso cumple con los objetivos de la presente Norma Oficial Mexicana.</p>

<p>CASA ARMANDO GUILLERMO PRIETO</p>	<p>5.3.3.</p>	<p>te</p>	<p><i>5.3.3. Mezcal Ancestral: su elaboración debe cumplir con al menos las siguientes cuatro etapas y equipo:</i> Comentario: En base a la forma en que está constituida una fábrica de Mezcal Ancestral que consta de: Cocción: cocimiento de cabezas de maguey en hornos de pozo. Molienda: con mazo, tahona, molino chileno o egipcio. Fermentación: oquedades en piedra, suelo o tronco, piletas de mampostería, recipientes de madera o barro, pieles de animal, cuyo proceso debe incluir la fibra del maguey (bagazo). Destilación: con fuego directo en olla de barro y montera de barro o madera; cuyo proceso debe incluir la fibra del maguey (bagazo). Tiene una capacidad de producción mensual entre 200 a 300 lts. de mezcal a 55% alc.vol. Debido a lo anterior se sugiere que para evitar la inclusión de tecnificación con fines de desvirtuar la categoría ancestral, el volumen de producción debe de ser proporcional a la de una fábrica de Mezcal Ancestral actual, conservando con esto los procesos tradicionales que dieron lugar a esta categoría.</p>	<p>su elaboración debe cumplir con al menos las siguientes cuatro etapas y equipo y su producción anual por fabrica no debe ser mayor a 3,600 litros de mezcal a 55% alc. vol., a saber:</p>	<p>Casa Armando Guillermo Prieto. Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que las especificaciones ya contempladas, en el presente inciso cumple con los objetivos de la presente Norma Oficial Mexicana.</p>
--	---------------	-----------	--	--	--

<p>CASA MONTE LOBOS</p>	<p>5.3.3. 5.3.3.1 5.3.3.2 5.3.2.3</p>	<p>te</p> <p>5.3.3. <i>Mezcal Ancestral:</i> <i>Su elaboración debe cumplir con al menos las siguientes cuatro etapas y equipo:</i></p> <p>5.3.3.1. <i>Cocción: cocimiento de cabezas de maguey en hornos de pozo.</i></p> <p>5.3.3.2. <i>Molienda: con mazo, tahona, molino chileno o egipcio.</i></p> <p>5.3.2.3. <i>Fermentación: oquedades en piedra, suelo o tronco, piletas de mampostería, recipientes de madera o barro, pieles de animal, cuyo proceso debe incluir la fibra del maguey (bagazo).</i></p> <p>5.3.2.4. <i>Destilación: con fuego directo en olla de barro y montera de barro o madera; cuyo proceso debe incluir la fibra del maguey (bagazo).</i></p> <p>JUSTIFICACIÓN</p> <p>Se considera que el proyecto de NOM no debe incluir la categoría de "Mezcal A Ancestral" ya que el único distintivo para ser considerado dentro de dicha categoría es el uso de olla y montera de barro.</p> <p>Todas las demás características señaladas en el Proyecto de NOM que nos ocupa, pueden realizarse tanto en la categoría "artesanal" como en la categoría "ancestral".</p> <p>Es importante señalar que compartimos la visión de que el uso de olla de barro representa un estilo de mezcal único, escaso y de enorme valor artesanal que merece su propia categoría. Sin embargo, nos parece absolutamente subjetivo y falto de elementos el declarar que la tradición mezcalera en barro sea mas antigua o "ancestral" que otros procesos utilizados como puede ser la destilación en olla de cobre</p> <p>En ese sentido sugerimos la creación de una nueva categoría que sustituya el mezcal ancestral y se denomine "<u>Mezcal Artesanal Olla de Barro Tradicional</u>".</p> <p>Cabe señalar que a la llegada de los españoles los pueblos indígenas dominaban el cobre y el barro por igual en la hechura de ollas. Lo que hace que no exista justificación alguna para llamar al uso de la olla de barro como "ancestral".</p> <p>El mezcal que hoy se produce en México es un producto mestizo, que integra la sabiduría sobre el maguey, la cocción y fermentación que si son prehispánicos, con el conocimiento de los principios de destilación transmitidos por los Españoles que a su vez los aprendieron de los árabes-</p> <p>Hay algunos investigadores que han hallado vestigios que sugieren que pudo haber existido algun metodo de destilación en barro en la zona de Cacaxtla,</p>	<p>5.3.3. Mezcal Artesanal Olla de Barro Tradicional:</p> <p>Su elaboración debe cumplir con al menos las siguientes cuatro etapas y equipo:</p> <p>5.3.3.1. Cocción: cocimiento de cabezas de maguey en hornos de pozo.</p> <p>5.3.3.2. Molienda: con mazo, tahona, molino chileno o egipcio, trapiche o desgarradora.</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 debe incluir la fibra del maguey (bagazo).</p> <p>5.3.2.4. Destilación: con fuego directo en olla de barro y montera de barro o madera; cuyo proceso debe incluir la fibra del maguey (bagazo).</p>	<p>Casa Montelobos</p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió rechazarlo, toda vez que la presente Norma Oficial Mexicana realiza la distinción de las diferentes categorías de Mezcal, manteniendo informado al consumidor sobre la materia y los procesos de elaboración.</p>
-------------------------	---	--	--	--

			<p>Morelos, varios siglos antes de la llegada de los españoles. Sin embargo, nadie ha podido encontrar de manera clara evidencia de la producción o consumo de alcoholes de alta graduación por los pueblos indigenas prehispanicos antes de la llegada de los</p>		
			<p>Hay algunos investigadores que han hallado vestigios que sugieren que pudo haber existido algun metodo de destilación en barro en la zona de Cacaxtla, Morelos, varios siglos antes de la llegada de los españoles. Sin embargo, nadie ha podido encontrar de manera clara evidencia de la producción o consumo de alcoholes de alta graduación por los pueblos indigenas prehispanicos antes de la llegada de los españoles. No hay nada en los libros, codices y referencias encontradas y documentadas hoy en día.</p> <p>Aún si pudo haber destilación temprana en tiempos prehipánicos, estos hechos no se vinculan con la destilación actual en barro.</p> <p>Ejemplo: Santiago Matatlán, Oaxaca, es un pueblo Zapoteco que mantiene su lengua y cultura indigena hasta nuestros días.</p>		

			<p>Tradicionalmente y desde que se tiene memoria, Santiago Mattalán usa el cobre para hacer alambiques.</p> <p>Por el otro lado, Santa Catarina Minas, quizás el pueblo Oxaqueño con más arraigo en la producción de mezcal en olla de barro, es considerado un pueblo mestizo con emigrantes que no eran del valle. Nunca se habló lengua inígena en este pueblo. Hoy Santa Catarina Minas es el ejemplo de la destilación en Barro.</p> <p>Por lo anterior, se considera que el establecer este tipo de diferencias entre los procesos de elaboración del mezcal, que no necesariamente implican que un proceso sea artesanal o ancestral, puede generar conflictos y divisiones entre los propios productores de mezcal.</p> <p>En ese sentido, lo correcto sería reconocer esta categoría como un mezcal artesanal en olla de barro tradicional.</p>		
Daniel Cruz Sánchez	5.3.2 5.3.2.1 5.3.2.2. 5.3.2.3 5.3.2.4	te	<p>5.3.2. <i>Mezcal Artesanal: su elaboración debe cumplir con al menos las siguientes cuatro etapas y equipo:</i></p> <p>5.3.2.1. <i>Cocción: cocimiento de cabezas de maguey en hornos de pozo o elevados de mampostería.</i></p> <p>5.3.2.2. <i>Molienda: con mazo, tahona, molino chileno o egipcio, trapiche o desgarradora.</i></p> <p>5.3.2.3. <i>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).</i></p> <p>5.3.2.4. <i>Destilación: con fuego directo en alambiques de caldera de cobre u olla de barro y montera de barro, madera, cobre o acero inoxidable; cuyo proceso puede incluir la fibra del maguey (bagazo).</i></p> <p>JUSTIFICACIÓN</p> <p>El proyecto de NOM especifica que cada categoría de Mezcal (artesanal o ancestral) debe cumplir con diferentes procedimientos para ser considerados como una categoría en específico.</p> <p>Sin embargo, no hay evidencia de que exista un sustento técnico para determinar dichos procedimientos y equipo, lo cual se considera subjetivo.</p> <p>Se sugiere revisar nuevamente dichos procedimientos y justificar cada uno de los componentes establecidos en los mismos.</p> <p>Por otra parte, se considera que el establecer este tipo de diferencias entre los procesos de elaboración del mezcal, que no necesariamente implican</p>	SE SUGIERE QUE CON BASE EN LOS ARGUMENTOS ANTES SEÑALADOS, SE REALICE UNA PROPUESTA DE REDACCIÓN.	<p>Daniel Cruz Sánchez Casa Armando Guillermo Prieto.</p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y toma nota del comentario.</p>

			que un proceso sea artesanal o ancestral, puede generar conflictos y divisiones entre los propios productores de mezcal.		
ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C.	5.3.3.1	ge	<p>5.3.3.1. <i>Cocción: cocimiento de cabezas de maguey en hornos de pozo.</i></p> <p>COMENTARIO</p> <p>Para un producto certificado por parte del OEC, es importante que sea amable con el medio ambiente por lo que se pone a consideración el uso racional y no invasivo al medio ambiente de la leña y la disposición correcta de las vinazas en el proceso de cocción.</p>		<p>ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C.</p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó en comentario y toma nota del mismo para los efectos de la presente Norma Oficial Mexicana.</p>

Asociación Nacional de la Industria de Bebidas y Conexos	5.3.3.1.	te	<p>5.3.3.1. <i>Cocción: cocimiento de cabezas de maguey en hornos de pozo.</i></p> <p>COMENTARIO</p> <p>El nombre correcto de la planta que se utiliza como materia prima para la fabricación del Mezcal es AGAVE no maguey.</p>	5.3.1.1. Cocción: cocimiento de cabezas o jugos de agave en hornos de pozo, mampostería o autoclave	<p>Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos</p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue:</p> <p>Cocción: cocimiento de cabezas de maguey o agave en hornos de pozo.</p>
--	----------	----	--	---	--

ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C.	5.3.3.2	ge	<p>5.3.3.2. <i>Molienda: con mazo, tahona, molino chileno o egipcio.</i></p> <p>COMENTARIO</p> <p>Es necesario que el OEC vigile que en las fabricas de Mezcal, se cumple cabalmente con la NOM-251-SSA1-2009.- PRACTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, en virtud de que en este sensible proceso se utilizan animales de carga domésticos para dar marcha a las tahonas y dichos animales realizan sus necesidades fisiológicas dentro del perímetro de la molienda, por lo cual es susceptible de que las heces fecales que arrojan los animales que realizan la labor motriz de la molienda, se mezclen irremediamente con las materias primas del mezcal.</p>		<p>Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal</p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y se rechaza toda vez que de conformidad con el Capítulo 11 de la NOM-251-SSA1-2009 cita que:</p> <p>"La vigilancia del cumplimiento de la presente Norma corresponde a la Secretaría de Salud y a los gobiernos de las entidades federativas, en el ámbito de sus respectivas competencias".</p>
CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA TEQUILERA	5.3.3.2	te	<p>5.3.3.2. <i>Molienda: con mazo, tahona, molino chileno o egipcio.</i></p> <p>JUSTIFICACIÓN</p> <p>Se completa el párrafo para mayor claridad.</p>	5.3.3.2. <i>Molienda: Proceso que se lleva a cabo con mazo, tahona, molino chileno o egipcio.</i>	<p>Cámara Nacional de la Industria Tequilera</p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que las especificaciones ya contempladas, en el presente inciso cumple con los objetivos de la presente Norma Oficial Mexicana.</p>

CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA TEQUILERA	5.3.3.3.	te	<p>5.3.3.3. <i>Fermentación: oquedades en piedra, suelo o tronco, piletas de mampostería, recipientes de madera o barro, pieles de animal, cuyo proceso debe incluir la fibra del maguey (bagazo).</i></p> <p>JUSTIFICACIÓN</p> <p>Se completa el párrafo para mayor claridad.</p>	5.3.3.3. <i>Fermentación: Proceso que se lleva a cabo oquedades en piedra, suelo o tronco, piletas de mampostería, recipientes de madera o barro, pieles de animal, cuyo proceso debe incluir la fibra del maguey (bagazo).</i>	<p>Cámara Nacional de la Industria Tequilera</p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que las especificaciones ya contempladas, en el presente inciso cumple con los objetivos de la presente Norma Oficial Mexicana.</p>
ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C.	5.3.3.3	te	<p>5.3.3.3. <i>Fermentación: oquedades en piedra, suelo o tronco, piletas de mampostería, recipientes de madera o barro, pieles de animal, cuyo proceso debe incluir la fibra del maguey (bagazo).</i></p>	5.3.3.3 <i>Fermentación: oquedades en piedra, suelo o tronco, piletas de mampostería, recipientes de madera o barro, pieles de animal, cuyo proceso debe incluir la fibra del maguey (agave) denominado bagazo.</i>	<p>Cámara Nacional de la Industria Tequilera</p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que las especificaciones ya contempladas, en el presente inciso cumple con los objetivos de la presente Norma Oficial Mexicana.</p>
ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C.	5.3.3.4		<p>5.3.3.4. <i>Destilación: con fuego directo en olla de barro y montera de barro o madera; cuyo proceso debe incluir la fibra del maguey (bagazo).</i></p>	5.3.3.4 <i>Destilación: con fuego directo en olla de barro y montera de barro o madera; cuyo proceso debe incluir la fibra del maguey (agave) denominado bagazo.</i>	<p>Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal</p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que las especificaciones ya contempladas, en el presente inciso cumple con los objetivos de la presente Norma Oficial Mexicana.</p>

CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA TEQUILERA	5.3.3.4	te	<p>5.3.3.4. <i>Destilación: con fuego directo en olla de barro y montera de barro o madera; cuyo proceso debe incluir la fibra del maguey (bagazo).</i></p> <p>JUSTIFICACIÓN</p> <p>Se completa el párrafo para mayor claridad, así mismo se propone eliminar la destilación en madera, no nos explicamos cómo podría ser en madera si para la destilación se requiere de fuego directo.</p>	<p>5.3.3.4. Destilación: Proceso que se lleva a cabo con fuego directo en olla de barro y montera de barro o madera; cuyo proceso debe incluir la fibra del maguey (bagazo).</p>	<p>Cámara Nacional de la Industria Tequilera</p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que las especificaciones ya contempladas, en el presente inciso cumple con los objetivos de la presente Norma Oficial Mexicana.</p>
CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA TEQUILERA	5.5.1, 5.5.3, 5.5.4, 5.5.5 y 5.5.6	te	<p>5.5.1, 5.5.3, 5.5.4, 5.5.5 y 5.5.6</p> <p>JUSTIFICACIÓN</p> <p>Se propone agregar el siguiente texto al final de la tabla 1 de especificaciones. Toda vez que por efecto de otras disposiciones como la NOM-199 Y 142 se pueden agregar esas sustancias.</p>	<p>Cuando a los Mezcales definidos en los incisos 5.5.1, 5.5.3, 5.5.4, 5.5.5 y 5.5.6 se les agregue edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes permitidos por la Secretaría de Salud, con objeto de proporcionar o intensificar su color, aroma y/o sabor, pueden tener como máximo 60 g/L de extracto seco de acuerdo a la NMX-V-017-NORMEX</p>	<p>Cámara Nacional de la Industria Tequilera</p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que no la NOM-142-SSA1/SCFI-2014, Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial no contempla inciso alguno que justifique el cambio propuesto.</p>

(Continúa en la Tercera Sección)