

## TERCERA SECCION SECRETARIA DE ECONOMIA

**RESPUESTA a los comentarios del Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-199-SCFI-2015, Bebidas alcohólicas-Denominación, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, publicado el 29 de febrero de 2016. (Continúa en la Cuarta Sección).**

(Viene de la Segunda Sección)

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
			<p>COMENTARIO</p> <p>Corregir la forma como se escribe <math>\delta^{13} C_{VPDB}</math>. Se debe redactar con subíndices y superíndices <math>\delta^{13} C_{VPDB}</math>, tal como se puede ver en la NMX-V-025-NORMEX-2010 Bebidas Alcohólicas - Determinación de adición de alcoholes o azúcares provenientes de Caña, Sorgo o Maíz a Bebidas Alcohólicas Provenientes de Uva, Manzana o Pera Mediante la Relación Isotópica de Carbono 13 <math>\delta^{13} C_{VPDB}</math>), Determinación del Origen de Co2 en Bebidas Alcohólicas Gaseosas Mediante la Relación Isotópica de Carbono 13 <math>\delta^{13} C_{VPDB}</math>), Determinación de Adición de Agua en los Vinos Mediante la Relación Isotópica del Oxígeno 18 (<math>\delta^{18}O_{VSMOW}</math>), Por Espectrometría de Masas de Isotopos Estables - Métodos de Prueba, publicada el 3 de marzo de 2010 en el Diario Oficial de la Federación.</p> <p>El cambio sugerido en el valor delta de Carbono 13 de la tabla de -26 a -25 es para homologar con los valores de históricos de vino en México</p> <p>También se incluye un nuevo renglón específico para el Vino Generoso Tipo Jerez, que es una excepción por contener como mínimo un 51 % de Vino.</p> <p>Se sugiere separar los valores de vino por continente en dos renglones</p>	<p>(5) Para Vino Generoso 100% de Uva y de origen nacional, argentino, norteamericano y otros países no indicados en el (5).</p> <p>(6) Para Vino Generoso 100% de Uva y de origen español, italiano y francés.</p>	
Procuraduría Federal del Consumidor.	7.1.5.16 Tabla 8	te	<p><i>TABLA 8. ESPECIFICACIONES PARA VINOS GENEROSOS</i></p> <p>Acidez volátil (como ácido tartárico g/l)</p> <p>COMENTARIO</p> <p>La acidez volátil, se expresa como ácido acético</p>	<p><i>TABLA 8. ESPECIFICACIONES PARA VINOS GENEROSOS</i></p> <p>Acidez volátil (como ácido acético g/l)</p>	<p><b>Procuraduría Federal del Consumidor</b></p> <p>El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, se efectúa el cambio correspondiente conforme a lo presentado.</p>
La Madrileña	7.2	ed	<p><i>7.2 Bebidas alcohólicas destiladas</i></p> <p><i>7.2.1 Kornil</i></p> <p><i>7.2.2 Aguardiente</i></p>		<p><b>La Madrileña</b></p> <p>El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente. Por un</p>

		<p>7.2.3 <i>Armagnac</i>  7.2.4 <i>Apple, Apple Jack o Calvados</i>  7.2.5 <i>Bacanora</i>  7.2.6 <i>Brandy</i>  7.2.7 <i>Cachaça</i>  7.2.8 <i>Calvados</i>  7.2.9 <i>Charanda</i>  7.2.10 <i>Cognac</i>  7.2.11 <i>Comiteco</i>  7.2.12 <i>Ginebra</i>  7.2.13 <i>Grappa o grapa</i>  7.2.14 <i>Habanero</i>  7.2.15 <i>Kirsch</i>  7.2.16 <i>Parras</i>  7.2.17 <i>Pisco</i>  7.2.18 <i>Poire o perry</i>  7.2.19 <i>Raicilla</i>  7.2.20 <i>Ron</i>  7.2.21 <i>Slivovitz (shilvovitza)</i>  7.2.22 <i>Sotol</i>  7.2.23 <i>Tequila</i>  7.2.24 <i>Vodka</i>  7.2.25 <i>Whisky o whiskey</i>  7.2.26 <i>Mezcal</i>  <b>COMENTARIO</b>  La lista presentada en el primer cuadro, es decir lo que el Proyecto de norma dice, así como la propuesta presentada, en el segundo cuadro, no aparece en forma de lista en este proyecto de norma ni se sugiere que así se haga.  Este resumen se coloca para visualizar de manera más rápida, en una lista simple a todas las bebidas alcohólicas destiladas de este proyecto de Norma, y en las cuales se sugiere respetar el orden alfabético. Por tanto, se debe cambiar el orden de los numerales.  También se sugiere agregar el termino Cachaza con z, en español ya que la letra ç (cedilla) es exclusiva del idioma catalán, francés y portugués.</p>		<p>lado, es procedente visualizar al inicio de cada clasificación en forma de una tabla, el total de las denominaciones contenidas para cada clasificación general.  Para el caso de las bebidas alcohólicas destiladas, queda como sigue:  Tabla 2. Bebidas alcohólicas destiladas</p> <table border="1" data-bbox="1625 409 1854 1003"> <thead> <tr> <th>Bebidas Alcohólicas destiladas</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Aguardiente</td></tr> <tr><td>Armagnac</td></tr> <tr><td>Bacanora</td></tr> <tr><td>Brandy</td></tr> <tr><td>Cachaça</td></tr> <tr><td>Calvados</td></tr> <tr><td>Charanda</td></tr> <tr><td>Cognac</td></tr> <tr><td>Comiteco</td></tr> <tr><td>Ginebra</td></tr> <tr><td>Grappa</td></tr> <tr><td>Habanero</td></tr> <tr><td>Kirsch</td></tr> <tr><td>Mezcal</td></tr> <tr><td>Parras</td></tr> <tr><td>Pisco</td></tr> <tr><td>Poire o Perry</td></tr> <tr><td>Raicilla</td></tr> <tr><td>Ron</td></tr> <tr><td>Slivovitz (shilvovitza)</td></tr> <tr><td>Sotol</td></tr> <tr><td>Tequila</td></tr> <tr><td>Vodka</td></tr> <tr><td>Whisky o Whiskey</td></tr> </tbody> </table> <p>Asimismo, con el fin de homologar dicha mejora, al inicio de cada clasificación general, se añade la tabla correspondiente a cada denominación.  Por otro lado, se mantiene la redacción de Cachaça, toda vez el “ Acuerdo entre los Estados Unidos Mexicanos y la República Federativa del Brasil para el Reconocimiento Mutuo del Tequila y de la Cachaça como Indicaciones Geográficas y Productos Distintivos de México y Brasil, respectivamente”</p>	Bebidas Alcohólicas destiladas	Aguardiente	Armagnac	Bacanora	Brandy	Cachaça	Calvados	Charanda	Cognac	Comiteco	Ginebra	Grappa	Habanero	Kirsch	Mezcal	Parras	Pisco	Poire o Perry	Raicilla	Ron	Slivovitz (shilvovitza)	Sotol	Tequila	Vodka	Whisky o Whiskey
Bebidas Alcohólicas destiladas																													
Aguardiente																													
Armagnac																													
Bacanora																													
Brandy																													
Cachaça																													
Calvados																													
Charanda																													
Cognac																													
Comiteco																													
Ginebra																													
Grappa																													
Habanero																													
Kirsch																													
Mezcal																													
Parras																													
Pisco																													
Poire o Perry																													
Raicilla																													
Ron																													
Slivovitz (shilvovitza)																													
Sotol																													
Tequila																													
Vodka																													
Whisky o Whiskey																													
Destilados la Ideal	7.2	te	<p>7.2 Bebidas alcohólicas destiladas  El contenido alcohólico de las bebidas alcohólicas</p>	<p><b>Destilados La Ideal</b>  Con fundamento con el artículo 33 del</p>																									

			<p><i>Vol.</i></p> <p>COMENTARIO</p> <p>No existe una levadura que fermente más de 16,0 % Ale. Vol. por lo que si este vino se lleva al proceso unitario de destilación podrá obtenerse alcoholes superiores a los 16% y como bebida alcohólica solo podrán llegar a bebidas con un contenido máximo de 55,0 %Alc. Vol.</p>	<p>destiladas debe ser únicamente de 17,0 % a 55,0 % Alc. Vol.</p>	<p>Reglamento de la LFMN el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo, toda vez que la presente Norma se homologa con los porcentajes establecidos en la Norma Oficial Mexicana NOM-142-SSA1/SCFI-2014, Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial.</p>
<p>Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos, A.C.</p>	<p>7.2</p>	<p>te</p>	<p><i>7.2 Bebidas alcohólicas destiladas</i></p> <p><i>Al producto obtenido por destilación de líquidos fermentados que se hayan elaborado a partir de materias primas vegetales en las que la totalidad o una parte de sus azúcares fermentables, hayan sufrido como principal fermentación, la alcohólica, siempre y cuando el destilado no haya sido rectificado totalmente, por lo que el producto deberá contener las sustancias secundarias formadas durante la fermentación y que son características de cada bebida, con excepción del vodka, susceptibles de ser abocadas y en su caso añejadas o maduradas, pueden estar adicionadas de ingredientes y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34 Referencias).</i></p> <p><i>El contenido alcohólico de las bebidas alcohólicas destiladas debe ser únicamente de 32,0 % a 55,0 % Alc. Vol.</i></p> <p><i>Cuando a las bebidas alcohólicas destiladas se les agregue edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes permitidos por el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias), con objeto de proporcionar o intensificar su color, aroma y/o sabor, pueden tener como máximo 75,0 g/L de azúcares o azúcares reductores totales y 85,0 g/L de extracto seco.</i></p> <p><i>El uso de cualquiera de los abocantes a que se refiere el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, no debe ser mayor del 1,0 % en relación al peso total que tiene la bebida alcohólica destilada antes de su envasado. El productor o envasador debe llevar los registros correspondientes de la materia prima empleada.</i></p> <p><i>De ser necesario, para obtener el contenido alcohólico comercial requerido, se debe usar agua potable, destilada o desmineralizada, como agua de dilución.</i></p> <p>COMENTARIO</p> <p>Se propone la ampliación del contenido alcohólico de las bebidas destiladas de 25% a 55% Alc. Vol. dado que muchos productores han venido fabricando bebidas con graduación alcohólica menor a 32% Alc. Vol. las cuales han sido de la preferencia del consumidor, y al estar legalmente permitido por el artículo 217 de la Ley General de Salud no se encuentra una razón justificada para no autorizar su existencia.</p>	<p>7.2 Bebidas alcohólicas destiladas</p> <p>Al producto obtenido por destilación de líquidos fermentados que se hayan elaborado a partir de materias primas vegetales en las que la totalidad o una parte de sus azúcares fermentables, hayan sufrido como principal fermentación, la alcohólica, siempre y cuando el destilado no haya sido rectificado totalmente, por lo que el producto deberá contener las sustancias secundarias formadas durante la fermentación y que son características de cada bebida, con excepción del vodka, susceptibles de ser abocadas y en su caso añejadas o maduradas, pueden estar adicionadas de ingredientes y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34 Referencias).</p> <p>El contenido alcohólico de las bebidas alcohólicas destiladas debe ser únicamente de 25,0 % a 55,0 % Alc. Vol.</p> <p>Cuando a las bebidas alcohólicas destiladas se les agregue edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes permitidos por el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias), con objeto de proporcionar o intensificar su color, aroma y/o sabor, pueden tener como máximo 75,0 g/L de azúcares o azúcares reductores totales y 85,0 g/L de extracto seco.</p> <p>El uso de cualquiera de los abocantes a que se refiere el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, no debe ser mayor del 1,0 % en relación al peso total que tiene la bebida alcohólica destilada antes de su envasado. El productor o envasador debe llevar los registros correspondientes de la materia prima empleada.</p> <p>De ser necesario, para obtener el contenido alcohólico comercial requerido, se debe usar agua potable, destilada o desmineralizada, como agua de dilución002E</p>	<p><b>Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos, A.C.</b></p> <p>Con fundamento con el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo, toda vez que la presente Norma se homologa con los porcentajes establecidos en la Norma Oficial Mexicana NOM-142-SSA1/SCFI-2014, Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial.</p>

			En congruencia con esta definición deberá reformarse a la brevedad el numeral 3.6 de la NOM-142-SSA1/SCFI-2014, pero mientras tanto en los artículos transitorios se podrá precisar lo conducente.		
Asociación Nacional de la Industria de Derivados de Agave, A.C.	7.2	te	<p><b>7.2 Bebidas alcohólicas destiladas</b></p> <p><i>Al producto obtenido por destilación de líquidos fermentados que se hayan elaborado a partir de materias primas vegetales en las que la totalidad o una parte de sus azúcares fermentables, hayan sufrido como principal fermentación, la alcohólica, siempre y cuando el destilado no haya sido rectificado totalmente, por lo que el producto deberá contener las sustancias secundarias formadas durante la fermentación y que son características de cada bebida, con excepción del vodka, susceptibles de ser abocadas y en su caso añejadas o maduradas, pueden estar adicionadas de ingredientes y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34 Referencias).</i></p> <p><i>El contenido alcohólico de las bebidas alcohólicas destiladas debe ser únicamente de 32,0 % a 55,0 % Alc. Vol.</i></p> <p><i>Cuando a las bebidas alcohólicas destiladas se les agregue edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes permitidos por el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias), con objeto de proporcionar o intensificar su color, aroma y/o sabor, pueden tener como máximo 75,0 g/L de azúcares o azúcares reductores totales y 85,0 g/L de extracto seco.</i></p> <p><i>El uso de cualquiera de los abocantes a que se refiere el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, no debe ser mayor del 1,0 % en relación al peso total que tiene la bebida alcohólica destilada antes de su envasado. El productor o envasador debe llevar los registros correspondientes de la materia prima empleada.</i></p> <p><i>De ser necesario, para obtener el contenido alcohólico comercial requerido, se debe usar agua potable, destilada o desmineralizada, como agua de dilución.</i></p> <p>COMENTARIO</p> <p>La bebida alcohólica "destilado de agave" que ha sido definida en diferentes proyectos de NOM en los que se ha intentado regularlos y propuestos por la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía han sido comercializados en el mercado nacional por más de 20 años, con una graduación alcohólica de 28 a menos de 35 grados Ale. Vol., y han sido aceptados en forma notoria por el consumidor nacional.</p> <p>No existe ninguna disposición jurídica que prohíba o limite la graduación alcohólica como la que se ha</p>	<p><b>7.2 Bebidas alcohólicas destiladas</b></p> <p>Al producto obtenido por destilación de líquidos fermentados que se hayan elaborado a partir de materias primas vegetales en las que la totalidad o una parte de sus azúcares fermentables, hayan sufrido como principal fermentación, la alcohólica, siempre y cuando el destilado no haya sido rectificado totalmente, por lo que el producto deberá contener las sustancias secundarias formadas durante la fermentación y que son características de cada bebida, con excepción del vodka, susceptibles de ser abocadas y en su caso añejadas o maduradas, pueden estar adicionadas de ingredientes y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34 Referencias).</p> <p>El contenido alcohólico de las bebidas alcohólicas destiladas es de 28.0 % a 55.0 % Ale. Vol.</p> <p>Cuando a las bebidas alcohólicas destiladas se les agregue edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes permitidos por el Acuerdo (Véase 3.34, Referencias), con objeto de proporcionar o intensificar su color, aroma y/o sabor, pueden tener como máximo 75,0 g/L de azúcares o azúcares reductores totales y 85,0 g/L de extracto seco.</p> <p>El uso de cualquiera de los abocantes a que se refiere el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, no debe ser mayor del 1,0 % en relación al peso total que tiene la bebida alcohólica destilada antes de su envasado. El productor o envasador debe llevar los registros correspondientes de la materia prima empleada.</p> <p>De ser necesario, para obtener el contenido alcohólico comercial requerido, se debe usar agua potable, destilada o desmineralizada, como agua de dilución.</p>	<p><b>Asociación Nacional de la Industria de Derivados de Agave, A.C.</b></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 clasificación se homologa con lo ya establecido en la Norma Oficial Mexicana vigente NOM-142-SSA1/SCFI-2014, Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial, que establece en su inciso primario 3.6 Bebida alcohólica destilada, con un contenido alcohólico 32,0 hasta 55,0% Alc. Vol.</p>

			<p>utilizado por más de 20 años, y sí en cambio está dentro del parámetro señalado en el artículo 217 de la Ley General de Salud, que considera una bebida alcohólica de 2 a 55 grados Ale. Vol.</p> <p>La graduación propuesta, evita la confusión o inducción a error al consumidor, respecto del aguardiente (en este caso de agave) que en su definición se señala que tiene una graduación alcohólica de 32 a 55 grados Ale. Vol., esto es, una graduación alcohólica igual a la del "destilado de agave" o "maguey", lo que pudiera inducir al error al público consumidor.</p> <p>Existen antecedentes en diversos proyectos de normas oficiales mexicanas como los PROY-NOM-186-SCFI-2011 "Bebidas Alcohólicas - Bebidas Alcohólicas elaboradas a partir de agaváceas - Especificaciones, Métodos de Prueba e Información comercial PROY-NOM-186-SCFI- 2012 "Bebidas Alcohólicas - Bebidas Alcohólicas elaboradas a partir de agave - Especificaciones, Métodos de Prueba e Información comercial", NOM-EM-012-SCFI- 2006, "Bebidas Alcohólicas - Destilados de agave - Especificaciones, información comercial, etiquetado y métodos de prueba", y la NMX-V-046-NORMEX-2002 y NMX-V-046-NORMEX-2009 Bebidas alcohólicas- Denominación, clasificación, definiciones y terminología, en donde se contempla que los destilados de agave eran los que tenían de 25 a menos de 35 grados Ale. Vol.</p> <p>Actualmente, hay una tendencia a elaborar bebidas alcohólicas con graduación alcohólica más baja, debido a que son productos más "suaves" al paladar de los consumidores y a precios más bajos, tal es el caso de los destilados de agave y en forma destacada el "tequila" que ha bajado su graduación alcohólica de 42° a 38° Ale. Vol., en varias marcas.</p>		
Comité Técnico de Normalización Nacional para Bebidas Alcohólicas	7.2	te	<p><b>7.2 Bebidas alcohólicas destiladas</b></p> <p><i>Al producto obtenido por destilación de líquidos fermentados que se hayan elaborado a partir de materias primas vegetales en las que la totalidad o una parte de sus azúcares fermentables, hayan sufrido como principal fermentación, la alcohólica, siempre y cuando el destilado no haya sido rectificado totalmente, por lo que el producto deberá contener las sustancias secundarias formadas durante la fermentación y que son características de cada bebida, con excepción del vodka, susceptibles de ser abocadas y en su caso añejadas o maduradas, pueden estar adicionadas de ingredientes y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34 Referencias).</i></p> <p><i>El contenido alcohólico de las bebidas alcohólicas destiladas debe ser únicamente de 32,0 % a 55,0 % Alc.</i></p>	<p>7.2 Bebidas alcohólicas destiladas</p> <p>El contenido alcohólico de las bebidas alcohólicas destiladas debe ser únicamente de 32,0% a 55,0% Alc, Vol.</p> <p>Cuando a las bebidas alcohólicas destiladas se les agregue edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes permitidos por el acuerdo, con objeto de proporcionar o intensificar su color, aroma y/o sabor, pueden tener como máximo 75,0 gr/L de azúcares o azúcares reductores totales y 85,0 gr/L de extracto seco.</p> <p>El uso de cualquiera de los abocantes, a que se refiere el presente proyecto de la Norma Oficial Mexicana, debe ser de acuerdo a la especificación de cada producto.</p>	<p><b>Comité Técnico de Normalización Nacional para Bebidas Alcohólicas</b></p> <p>De conformidad con el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptar el comentario relativo a los abocantes, quedando como sigue:</p> <p>El uso de cualquiera de los abocantes, a que se refiere la presente Norma Oficial Mexicana, debe ser de acuerdo a la especificación de cada producto. El productor o envasador debe llevar registros correspondientes de la materia prima empleada.</p>

			<p><i>Vol.</i></p> <p><i>Cuando a las bebidas alcohólicas destiladas se les agregue edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes permitidos por el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias), con objeto de proporcionar o intensificar su color, aroma y/o sabor, pueden tener como máximo 75,0 g/L de azúcares o azúcares reductores totales y 85,0 g/L de extracto seco.</i></p> <p><i>El uso de cualquiera de los abocantes a que se refiere el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, no debe ser mayor del 1,0 % en relación al peso total que tiene la bebida alcohólica destilada antes de su envasado. El productor o envasador debe llevar los registros correspondientes de la materia prima empleada.</i></p> <p><i>De ser necesario, para obtener el contenido alcohólico comercial requerido, se debe usar agua potable, destilada o desmineralizada, como agua de dilución.</i></p> <p>COMENTARIO</p> <p>El uso de abocantes ya está regulado con el parámetro de extracto seco y este parámetro se regula en especificaciones. Por lo que se debe eliminar el 1.0% al peso total.</p>	<p>El productor o envasador debe llevar los registros correspondientes de la materia prima empleada. De ser necesario, para obtener el contenido alcohólico comercial requerido, se debe usar agua potable, destilada o desmineralizada, como agua de dilución.</p>	
Cámara Nacional de la Industria Tequilera	7.2	te	<p><b>7.2 Bebidas alcohólicas destiladas</b></p> <p><i>Al producto obtenido por destilación de líquidos fermentados que se hayan elaborado a partir de materias primas vegetales en las que la totalidad o una parte de sus azúcares fermentables, hayan sufrido como principal fermentación, la alcohólica, siempre y cuando el destilado no haya sido rectificado totalmente, por lo que el producto deberá contener las sustancias secundarias formadas durante la fermentación y que son características de cada bebida, con excepción del vodka, susceptibles de ser abocadas y en su caso añejadas o maduradas, pueden estar adicionadas de ingredientes y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34 Referencias).</i></p> <p><i>El contenido alcohólico de las bebidas alcohólicas destiladas debe ser únicamente de 32,0 % a 55,0 % Alc. Vol.</i></p> <p><i>Cuando a las bebidas alcohólicas destiladas se les agregue edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes permitidos por el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias), con objeto de proporcionar o intensificar su color, aroma y/o sabor, pueden tener como máximo 75,0 g/L de azúcares o azúcares reductores totales y 85,0 g/L de extracto seco.</i></p> <p><i>El uso de cualquiera de los abocantes a que se refiere el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, no debe ser mayor del 1,0 % en relación al peso total que tiene la bebida alcohólica destilada antes de su envasado. El productor o envasador debe llevar los registros correspondientes de la materia prima empleada.</i></p>	<p>Al producto obtenido por destilación de líquidos fermentados que se hayan elaborado a partir de materias primas vegetales o de animales en las que la totalidad o una parte de sus azúcares fermentables, hayan sufrido como principal fermentación, la alcohólica, siempre y cuando el destilado no haya sido rectificado totalmente, por lo que el producto deberá contener las sustancias secundarias formadas durante la fermentación y que son características de cada bebida, con excepción del vodka, susceptibles de ser abocadas y en su caso añejadas o maduradas, pueden estar adicionadas de ingredientes y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34 Referencias).</p>	<p><b>Cámara Nacional de la Industria Tequilera</b></p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, ya que se añade la definición de materia prima en la presente Norma y subsana la cuestión planteada; quedando como sigue:</p> <p>Al producto obtenido por destilación de líquidos fermentados que se hayan elaborado a partir de materias primas, en las que la totalidad o una parte de sus azúcares fermentables, hayan sufrido como principal fermentación, la alcohólica, siempre y cuando el destilado no haya sido rectificado totalmente, por lo que el producto deberá contener las sustancias secundarias formadas durante la fermentación y que son características de cada bebida, con excepción del vodka, susceptibles de ser abocadas y en su caso añejadas o maduradas, pueden estar adicionadas de ingredientes y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud.</p> <p>Su contenido alcohólico es de 32% a 55% Alc. Vol.</p> <p>Cuando a las bebidas alcohólicas destiladas se les agregue edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes permitidos por el Acuerdo correspondiente</p>

			<p><i>De ser necesario, para obtener el contenido alcohólico comercial requerido, se debe usar agua potable, destilada o desmineralizada, como agua de dilución.</i></p> <p>COMENTARIO</p> <p>Se propone que la fermentación pueda derivar también de la materia prima animal para abarcar otras posibilidades, por ejemplo, el mismo Xtabentún.</p>		<p>de la Secretaría de Salud (Ver 2.23), con objeto de proporcionar o intensificar su color, aroma y/o sabor, pueden tener como máximo 75 g/L de azúcares o azúcares reductores totales y 85 g/L de extracto seco.</p> <p>El uso de cualquiera de los abocantes, a que se refiere la presente Norma Oficial Mexicana, debe ser de acuerdo a la especificación de cada producto. El productor o envasador debe llevar registros correspondientes de la materia prima empleada.</p> <p>De ser necesario, para obtener el contenido de alcohol comercial requerido, se debe usar agua potable, destilada o desmineralizada, como agua de dilución.</p>
Consejo Regulador del Tequila	7.2	te	<p><b>7.2 Bebidas alcohólicas destiladas</b></p> <p><i>Al producto obtenido por destilación de líquidos fermentados que se hayan elaborado a partir de materias primas vegetales en las que la totalidad o una parte de sus azúcares fermentables, hayan sufrido como principal fermentación, la alcohólica, siempre y cuando el destilado no haya sido rectificado totalmente, por lo que el producto deberá contener las sustancias secundarias formadas durante la fermentación y que son características de cada bebida, con excepción del vodka, susceptibles de ser abocadas y en su caso añejadas o maduradas, pueden estar adicionadas de ingredientes y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34 Referencias).</i></p> <p><i>El contenido alcohólico de las bebidas alcohólicas destiladas debe ser únicamente de 32,0 % a 55,0 % Alc. Vol.</i></p> <p><i>Cuando a las bebidas alcohólicas destiladas se les agregue edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes permitidos por el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias), con objeto de proporcionar o intensificar su color, aroma y/o sabor, pueden tener como máximo 75,0 g/L de azúcares o azúcares reductores totales y 85,0 g/L de extracto seco.</i></p> <p><i>El uso de cualquiera de los abocantes a que se refiere el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, no debe ser mayor del 1,0 % en relación al peso total que tiene la bebida alcohólica destilada antes de su envasado. El productor o envasador debe llevar los registros</i></p>	<p>Al producto obtenido por destilación de líquidos fermentados que se hayan elaborado a partir de materias primas vegetales en las que la totalidad o una parte de sus azúcares fermentables, hayan sufrido como principal fermentación, la alcohólica, siempre y cuando el destilado no haya sido rectificado totalmente, por lo que el producto deberá contener las sustancias secundarias formadas durante la fermentación y que son características de cada bebida, con excepción del vodka, susceptibles de ser abocadas y en su caso añejadas o maduradas, pueden estar adicionadas de ingredientes y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34 Referencias).</p> <p>El contenido alcohólico de las bebidas alcohólicas destiladas debe ser únicamente de 32,0 % a 55,0 % Alc. Vol.</p> <p>Cuando a las bebidas alcohólicas destiladas se les agregue edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes permitidos por el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias), con objeto de proporcionar o intensificar su color, aroma y/o sabor, pueden tener como máximo 75,0 g/L de azúcares o azúcares reductores totales y 85,0 g/L de extracto seco.</p> <p>De ser necesario, para obtener el contenido alcohólico comercial requerido, se debe usar agua potable, destilada o desmineralizada, como agua de dilución</p>	<p><b>Consejo Regulador del Tequila</b></p> <p>De conformidad con el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, el párrafo que alude a los abocantes, queda como sigue:</p> <p>El uso de cualquiera de los abocantes, a que se refiere la presente Norma Oficial Mexicana, debe ser de acuerdo a la especificación de cada producto. El productor o envasador debe llevar registros correspondientes de la materia prima empleada.</p>

			<p>correspondientes de la materia prima empleada.</p> <p>De ser necesario, para obtener el contenido alcohólico comercial requerido, se debe usar agua potable, destilada o desmineralizada, como agua de dilución.</p> <p>COMENTARIO</p> <p>Se sugiere eliminar el párrafo que alude al porcentaje máximo de abocante a utilizar, ya que la manera de controlar el producto es a través del extracto seco.</p>		
Destilados la Ideal	7.2	te	<p><b>7.2 Bebidas alcohólicas destiladas</b></p> <p><i>Al producto obtenido por destilación de líquidos fermentados que se hayan elaborado a partir de materias primas vegetales en las que la totalidad o una parte de sus azúcares fermentables, hayan sufrido como principal fermentación, la alcohólica, siempre y cuando el destilado no haya sido rectificado totalmente, por lo que el producto deberá contener las sustancias secundarias formadas durante la fermentación y que son características de cada bebida, con excepción del vodka, susceptibles de ser abocadas y en su caso añejadas o maduradas, pueden estar adicionadas de ingredientes y aditivos permitidos en el</i></p> <p><i>Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34 Referencias).</i></p> <p><i>El contenido alcohólico de las bebidas alcohólicas destiladas debe ser únicamente de 32,0 % a 55,0 % Alc. Vol.</i></p> <p>COMENTARIO</p> <p>Por comprensión se eliminó parte de la redacción por ser redundante y no generar valor.</p> <p>Nuevamente señalamos los destilados van de 17,0 % Ale. Vol. a 55,0% Alc. Vol. (ver justificación 7.2)</p>	<p>Al producto obtenido por destilación de líquidos fermentados que se hayan elaborado a partir de materias primas vegetales en las que la totalidad o una parte de sus azúcares fermentables, siempre y cuando el destilado no haya sido rectificado totalmente, por lo que el producto deberá contener las sustancias secundarias formadas durante la fermentación y que son características de cada bebida, con excepción del vodka, susceptibles de ser abocadas y en su caso añejadas o maduradas, pueden estar adicionadas de ingredientes y aditivos permitidos en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Con contenido alcohólico de 17.0 hasta 55.0% Alc. Vol.</p>	<p><b>Destilados La Ideal.</b></p> <p>De conformidad con el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez, que la presente NOM ya establece la definición de Bebida alcohólica destilada, la cual es concordante con lo establecido en la NOM-142-SSA1/SCFI-2014, Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial.</p>
Banuet Arrache y Asociados, S.C.	7.2	te	<p><b>7.2 Bebidas alcohólicas destiladas</b></p> <p>(...)</p> <p><i>El uso de cualquiera de los abocantes a que se refiere el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, no debe ser mayor del 1,0 % en relación al peso total que tiene la bebida alcohólica destilada antes de su envasado. El productor o envasador debe llevar los registros correspondientes de la materia prima empleada..."</i></p> <p>COMENTARIO</p> <p>No obstante, el uso de abocantes ya está regulado con</p>	<p>7.2 Bebidas alcohólicas destiladas</p> <p>(...)</p> <p>El uso de cualquiera de los abocantes a que se refiere el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, debe aplicarse de acuerdo a las especificaciones de cada producto previstas en su propia Norma Oficial Mexicana o Norma Mexicana aplicable. El productor o envasador debe llevar los registros correspondientes de la materia prima empleada..."</p> <p>Lo anterior, en virtud de que hay diversas bebidas</p>	<p><b>Banuet Arrache y Asociados, S.C.</b></p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, el párrafo que alude a los abocantes, queda como sigue:</p> <p>El uso de cualquiera de los abocantes, a que se refiere la presente Norma Oficial Mexicana, debe ser de acuerdo a la especificación de cada producto. El productor o envasador debe llevar</p>

			el parámetro de extracto seco y este parámetro se regula en las especificaciones. Por lo que se debe eliminar el 1.0% al peso total.	que contienen más del 1% de abocantes, por lo que dicha especificación no es aplicable de forma genérica para todas las bebidas alcohólicas.	registros correspondientes de la materia prima empleada.
Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente	7.2	te	<p>...El contenido alcohólico de las bebidas alcohólicas destiladas debe ser únicamente de 32,0 % a 55,0 % Alc. Vol.....</p> <p>COMENTARIO</p> <p>Contenido de alcohol de 25 a 55%</p> <p>Agregar número y título a la tabla de Especificaciones y Límite Máximo.</p> <p>Dato de la NMX-V-046-NORMEX-2009</p> <p>Al tener formato de tabla, deberá incluir numeración y título.</p>		<p><b>Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente</b></p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE, analizó el comentario y decidió:</p> <p>-Relativo al porcentaje de alcohol, se rechaza, toda vez que dicha clasificación se homologa con lo establecido en la Oficial Mexicana vigente NOM-142-SSA1/SCFI-2014, Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial, que establece en su inciso primario 3.6 Bebida alcohólica destilada, con un contenido alcohólico 32,0 hasta 55,0% Alc. Vol.</p> <p>-Se acepta la adición de número y título a la tabla correspondiente.</p>
Procuraduría Federal del Consumidor	7.2 Tercer párrafo	te	<p>7.2 Bebidas alcohólicas destiladas</p> <p>...</p> <p><i>Cuando a las bebidas alcohólicas destiladas se les agregue edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes permitidos por el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias), con objeto de proporcionar o intensificar su color, aroma y/o sabor, pueden tener como máximo 75,0 g/L de azúcares o azúcares reductores totales y 85,0 g/L de extracto seco....</i></p> <p>COMENTARIO</p> <p>De acuerdo al artículo 32 de la Ley Federal de Protección al Consumidor, la información relativa a productos debe ser clara y no inducir a error. En ese sentido las bebidas alcohólicas destiladas que ya han sido añadidas de sabores o aromas, corresponde en sí a una "Bebida con sabor"; lo cual debe ser conocimiento del consumidor.</p>	<p>7.2 Bebidas alcohólicas destiladas</p> <p>Cuando a las bebidas alcohólicas destiladas se les agregue edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes permitidos por el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34 Referencias), con objeto de proporcionar o intensificar su color, aroma y/o sabor, pueden tener como máximo 75.0 g/L de azúcares o azúcares reductores totales y 85.0 g/L de extracto seco. Para lo establecido en este párrafo; deberá incluirse en el etiquetado del producto, el nombre del o los sabores, aromas añadidos o de aquel que predomine en el producto, también se deberá declarar el nombre del color, en su caso.</p>	<p><b>Procuraduría Federal del Consumidor.</b></p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo, toda vez que de conformidad con lo establecido por la Norma Mexicana NMX-Z-013-SCFI-2015, Guía para la estructuración y redacción de normas este Capítulo no es propio de requisitos de información comercial. En todo caso la presente NOM contempla un Capítulo para la información comercial que deben cumplir las bebidas alcohólicas.</p>
Comité Técnico de Normalización Nacional para Bebidas Alcohólicas	7.2 Nota 7	ed	<p>NOTA 7: Para el caso de las Bebidas Alcohólicas Fermentadas cuya materia prima sea el agave, solo se ajustará la tabla a los contenidos alcohólicos que le corresponda a cada Denominación Genérica.</p> <p>COMENTARIO</p> <p>La tabla corresponde a bebidas destiladas y no a bebidas fermentadas</p>	<p>Para el caso de las bebidas alcohólicas destiladas</p>	<p><b>Comité Técnico de Normalización Nacional para Bebidas Alcohólicas</b></p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que se elimina la nota por no corresponder a la tabla contendida.</p>
Destilados la Ideal	7.2 Nota 7	ed	<p>NOTA 7: Para el caso de las Bebidas Alcohólicas Fermentadas cuya materia prima sea el agave, solo se ajustará la tabla a los contenidos alcohólicos que le</p>	<p>7.2 NOTA: Para el caso de las Bebidas Alcohólicas Destiladas cuya materia prima sea el agave, solo se ajustará la tabla a los contenidos alcohólicos que le</p>	<p><b>Destilados La Ideal.</b></p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del</p>

			<p>corresponda a cada Denominación Genérica.</p> <p>COMENTARIO</p> <p>Un error de concepto, el punto se refiere a Bebidas Alcohólicas Destiladas, no fermentadas. Por lo que se debe de realizar el cambio por comprensión.</p>	<p>corresponda a cada Denominación Genérica.</p>	<p>Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que se elimina la nota por no corresponder a la tabla contenida.</p>																																																																																																																						
La Madrileña	7.2 Nota 7	te	<p>NOTA 7: Para el caso de las Bebidas Alcohólicas Fermentadas cuya materia prima sea el agave, solo se ajustará la tabla a los contenidos alcohólicos que le corresponda a cada Denominación Genérica.</p> <p>COMENTARIO</p> <p>Se sugiere eliminar la Nota 7, que viene enseguida de la definición 7.2 Bebidas alcohólicas destiladas, pues esta a la altura de las definiciones de bebidas destilas y NO fermentadas.</p>	<p>ELIMINAR</p>	<p><b>La Madrileña</b></p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que se elimina la nota por no corresponder a la tabla contenida.</p>																																																																																																																						
La Madrileña	7.2 Tabla 9	te	<p>Tabla 9 ESPECIFICACIONES PARA BEBIDAS ALCOHÓLICAS DESTILADAS</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Parámetros</th> <th colspan="2">Blanco</th> <th colspan="2">Abocado</th> </tr> <tr> <th>MIN</th> <th>MAX</th> <th>MIN</th> <th>MAX</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Contenido Alcohólico a 20°C (%Alc. Vol.)</td> <td>32,0</td> <td>55,0</td> <td>32,0</td> <td>55,0</td> </tr> <tr> <td>Extracto Seco (g/l)</td> <td>0</td> <td>0,30</td> <td>0</td> <td>5,0</td> </tr> <tr> <td colspan="5">Valores expresados en mg/100 ml de Alcohol Anhidro</td> </tr> <tr> <td>Aldehídos</td> <td>0,0</td> <td>40,0</td> <td>0</td> <td>40,0</td> </tr> <tr> <td>Ésteres</td> <td>2,0</td> <td>200,0</td> <td>2,0</td> <td>250,0</td> </tr> <tr> <td>Alcoholes Superiores</td> <td>20,0</td> <td>500,0</td> <td>20,0</td> <td>500,0</td> </tr> <tr> <td>Metanol</td> <td>30,0</td> <td>300,0</td> <td>30,0</td> <td>300,0</td> </tr> <tr> <td>Furfural</td> <td>0</td> <td>5,0</td> <td>0</td> <td>5,0</td> </tr> </tbody> </table> <p>COMENTARIO</p> <p>Falta considerar los destilados Reposados Añejos.</p>	Parámetros	Blanco		Abocado		MIN	MAX	MIN	MAX	Contenido Alcohólico a 20°C (%Alc. Vol.)	32,0	55,0	32,0	55,0	Extracto Seco (g/l)	0	0,30	0	5,0	Valores expresados en mg/100 ml de Alcohol Anhidro					Aldehídos	0,0	40,0	0	40,0	Ésteres	2,0	200,0	2,0	250,0	Alcoholes Superiores	20,0	500,0	20,0	500,0	Metanol	30,0	300,0	30,0	300,0	Furfural	0	5,0	0	5,0	<p>TABLA 9 ESPECIFICACIONES PARA BEBIDAS ALCOHÓLICAS DESTILADAS</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Parámetros</th> <th colspan="2">Blanco</th> <th colspan="2">Abocado</th> <th colspan="2">Reposado, añejo y extra añejo</th> </tr> <tr> <th>MIN</th> <th>MAX</th> <th>MIN</th> <th>MAX</th> <th>MIN</th> <th>MAX</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Contenido Alcohólico a 20°C (%Alc. Vol.)</td> <td>32,0</td> <td>55,0</td> <td>32,0</td> <td>55,0</td> <td>32,0</td> <td>55,0</td> </tr> <tr> <td>Extracto Seco (g/l)</td> <td>0</td> <td>0,30</td> <td>0</td> <td>5,0</td> <td>0</td> <td>5,0</td> </tr> <tr> <td colspan="7">Valores expresados en mg/100 ml de Alcohol Anhidro</td> </tr> <tr> <td>Aldehídos</td> <td>0,0</td> <td>40,0</td> <td>0</td> <td>40,0</td> <td>0</td> <td>40,0</td> </tr> <tr> <td>Ésteres</td> <td>2,0</td> <td>200,0</td> <td>2,0</td> <td>250,0</td> <td>2,0</td> <td>250,0</td> </tr> <tr> <td>Alcoholes Superiores</td> <td>20,0</td> <td>500,0</td> <td>20,0</td> <td>500,0</td> <td>20,0</td> <td>500,0</td> </tr> <tr> <td>Metanol</td> <td>30,0</td> <td>300,0</td> <td>30,0</td> <td>300,0</td> <td>30,0</td> <td>300,0</td> </tr> <tr> <td>Furfural</td> <td>0</td> <td>5,0</td> <td>0</td> <td>5,0</td> <td>0</td> <td>5,0</td> </tr> </tbody> </table>	Parámetros	Blanco		Abocado		Reposado, añejo y extra añejo		MIN	MAX	MIN	MAX	MIN	MAX	Contenido Alcohólico a 20°C (%Alc. Vol.)	32,0	55,0	32,0	55,0	32,0	55,0	Extracto Seco (g/l)	0	0,30	0	5,0	0	5,0	Valores expresados en mg/100 ml de Alcohol Anhidro							Aldehídos	0,0	40,0	0	40,0	0	40,0	Ésteres	2,0	200,0	2,0	250,0	2,0	250,0	Alcoholes Superiores	20,0	500,0	20,0	500,0	20,0	500,0	Metanol	30,0	300,0	30,0	300,0	30,0	300,0	Furfural	0	5,0	0	5,0	0	5,0	<p><b>La Madrileña</b></p> <p>Con fundamento con el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que para homologar la redacción con el resto de la presente NOM, dicha tabla se eliminará ya que no todas las bebidas alcohólicas destiladas cuentan con la clasificación de blanco y/o abocado.</p>
Parámetros	Blanco		Abocado																																																																																																																								
	MIN	MAX	MIN	MAX																																																																																																																							
Contenido Alcohólico a 20°C (%Alc. Vol.)	32,0	55,0	32,0	55,0																																																																																																																							
Extracto Seco (g/l)	0	0,30	0	5,0																																																																																																																							
Valores expresados en mg/100 ml de Alcohol Anhidro																																																																																																																											
Aldehídos	0,0	40,0	0	40,0																																																																																																																							
Ésteres	2,0	200,0	2,0	250,0																																																																																																																							
Alcoholes Superiores	20,0	500,0	20,0	500,0																																																																																																																							
Metanol	30,0	300,0	30,0	300,0																																																																																																																							
Furfural	0	5,0	0	5,0																																																																																																																							
Parámetros	Blanco		Abocado		Reposado, añejo y extra añejo																																																																																																																						
	MIN	MAX	MIN	MAX	MIN	MAX																																																																																																																					
Contenido Alcohólico a 20°C (%Alc. Vol.)	32,0	55,0	32,0	55,0	32,0	55,0																																																																																																																					
Extracto Seco (g/l)	0	0,30	0	5,0	0	5,0																																																																																																																					
Valores expresados en mg/100 ml de Alcohol Anhidro																																																																																																																											
Aldehídos	0,0	40,0	0	40,0	0	40,0																																																																																																																					
Ésteres	2,0	200,0	2,0	250,0	2,0	250,0																																																																																																																					
Alcoholes Superiores	20,0	500,0	20,0	500,0	20,0	500,0																																																																																																																					
Metanol	30,0	300,0	30,0	300,0	30,0	300,0																																																																																																																					
Furfural	0	5,0	0	5,0	0	5,0																																																																																																																					
Cámara Nacional de la Industria Tequilera	7.2 Tabla 9	te	<p>COMENTARIO</p> <p>Existen bebida destiladas que su limite de metanol es inferio a 30,0 como lo son el ron, vodka y la ginebra. ¿entonces estarian fuera de especificaciones conforme la tabla anterior de bebidas alcoholicas?</p>		<p><b>Cámara Nacional de la Industria Tequilera.</b></p> <p>Con fundamento con el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que para homologar la redacción con el resto de la presente NOM, dicha tabla se eliminará ya que no todas las bebidas alcohólicas destiladas cuentan con la clasificación de blanco y/o abocado.</p>																																																																																																																						
Destilados la Ideal	7.2	te	<p>COMENTARIO</p> <p>Si bien las Bebidas Alcohólicas están comprendidas de 2 a 55 % Alc. Vol. los aguardientes van de los 32 a 55% Alc. Vol. el presente proyecto de norma no contempla una clasificación de las Bebidas Alcohólicas Destiladas menores a 32 % Ale. Vol. Lo que nos deja en estado de indefensión jurídica, ya que al producir una Bebida Alcohólica Destilada de 28 % Alc. Vol. en ese rango no se tendría una clasificación para dicha Bebida Alcohólica Destilada.</p>	<p>INCLUIR EN EL PROYECTO DE NORMA:</p> <p>Destilado de: Es la bebida alcohólica destilada que se denomina con las palabras "Destilados de " seguida del nombre de la materia prima vegetal que aporte por lo menos el 51% de los azucares fermentables, opcionalmente en su caso, adicionada de algún sabor o ingrediente permitido por la Secretaría de Salud, su contenido alcohólico es de más de 17 % Alc. Vol. a menos de 32% Ale. Vol. De acuerdo a su materia prima y/o lugar de origen podrá tener un nombre sancionado por la</p>	<p><b>Destilados La Ideal.</b></p> <p>De conformidad con el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo, toda vez que las cinco categorías de bebidas alcohólicas, ya las establece la NOM-142-SSA1/SCFI-2014, Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial, así mismo, siendo que, la destilación es un proceso, éste no debe ser considerado</p>																																																																																																																						

			<p>Por lo que proponemos se aplique la definición "Destilados de" del punto 4.3.10 de la NMX-V-046-NORMEX-2009, y se tome por razonamiento lógico y jurídico el límite superior de las Bebidas Alcohólicas Fermentadas que es de 17 % Ale. Vol. hasta los 32% Ale. Vol. que es el límite que define el "Aguardiente". Con esto quedan protegidos todos las Bebidas Alcohólicas Destiladas entre 17 y 55 % Ale. Vol. y da un marco de referencia y certidumbre al consumidor, motivo de la norma.</p>	costumbre.	dentro de la denominación de un producto.
Destilados la Ideal	7.2.1	te	<p><b>7.2.1 Komil</b>  <i>Bebida alcohólica producida fuera de las denominaciones de origen que utiliza como materia prima algún agave. El porcentaje de agave no podrá ser menor al 51% de los azúcares fermentables y un máximo de 49,0 % de otros azúcares reductores totales expresados en unidades de masa, no estando permitidas las mezclas en frío, y su contenido alcohólico es de 32,0 % a 55,0 % Alc. Vol.</i>  <i>El Komil no debe ostentar en su información comercial referencia alguna a las variedades vegetales reconocidas en las Denominaciones de Origen.</i>  <b>COMENTARIO</b>                  Se debe sustituir el término "Komil" por "Destilado de Agave" ya que es una arbitrariedad de la autoridad crear un nombre comercial sin el consenso de la industria, ni tomando en cuenta la cultura y las tradiciones mexicanas, generando a los ojos del consumidor incertidumbre al no conocer el término KOMIL. Debiéndose de cambiar al termino por Destilados de Agave, esto se fundamenta en el Proyecto de Norma NMX-V-051- NORMEX 2013- BEBIDAS ALCOHÓLICAS- BEBIDAS ALCOHÓLICAS DE AGAVE, DENOMINACIÓN ETIQUETADO Y ESPECIFICACIONES que está en la DGN para publicación en el Diario Oficial desde hace más de un año, y el Director de la DGN está en desacato de la Ley Federal de Metrología y Normalización al no publicarla.</p>	SE DEBE DE ELIMINAR ESTA DEFINICION	<p><b>Destilados la Ideal.</b>                  El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo toda vez que, derivado del proceso de consulta pública y del análisis de cada uno de los comentarios plasmados en la presente "Respuesta a comentarios" vertidos al tema Komil, se determinó eliminar de la presente NOM la denominación Komil.                  Así mismo derivado de dicha eliminación, las bebidas que lleven por proceso la destilación y materia prima algún agave y que se encuentren en cualquier parte del territorio nacional se denominarán "Aguardientes de agave", quedando las especificaciones de la siguiente manera:                  "6.2.1 Aguardiente                  Bebida alcohólica destilada que se denomina con las palabras "aguardiente de _____", seguida del nombre de la materia prima vegetal que aporte 51% de los azúcares fermentables y 49% de otros azúcares reductores totales expresados en unidades de masa. El aguardiente no permite las mezclas en frío. Su contenido alcohólico es de 35% a 55% Alc. Vol.                  Nota 9.- El aguardiente puede elaborarse de manera enunciativa, más no limitativa de agave, caña, frutas, cereales ciruela, manzana, uva, entre otros."                  ...                  Por otro lado, las bebidas alcohólicas destiladas con alguna denominación de origen protegida por el Estado mexicano, mencionadas en la presente NOM, llaman a su norma específica para su cumplimiento.</p>
Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos, A.C.	7.2.1	te	<p><b>7.2.1 Komil</b>  <i>Bebida alcohólica producida fuera de las denominaciones de origen que utiliza como materia prima algún agave. El porcentaje de agave no podrá ser menor al 51% de los azúcares fermentables y un máximo de 49,0 % de otros azúcares reductores totales</i></p>	<p>7.2.1 Destilado de                  Es la bebida alcohólica destilada que se denomina con las palabras "Destilado de _____" seguida del nombre de la materia prima vegetal que aporte por lo menos el 51% de los azúcares fermentables, opcionalmente en su caso, adicionada</p>	<p><b>Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos, A.C.</b>                  El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, toda vez que, derivado del proceso de consulta pública y del análisis de cada uno de los</p>

			<p><i>expresados en unidades de masa, no estando permitidas las mezclas en frío, y su contenido alcohólico es de 32,0 % a 55,0 % Alc. Vol.</i></p> <p><i>El Komil no debe ostentar en su información comercial referencia alguna a las variedades vegetales reconocidas en las Denominaciones de Origen.</i></p> <p>COMENTARIO</p> <p>Más que conveniente es necesario establecer esta denominación que comprende las bebidas genéricas que no están descritas en la norma, ya sea por no conocerse en nuestro país o por no existir aún en el mercado.</p> <p>En congruencia con esta definición deberá de revisarse la NOM-142-SSA1/SCFI-2014 a fin de que su definición de bebidas alcohólicas destiladas coincida con este concepto.</p>	<p>de algún sabor o ingrediente permitido por la Secretaría de Salud, su contenido alcohólico es de 25 a 55 % Alc. Vol.</p> <p>De acuerdo a su materia prima y/o lugar de origen podrá tener un nombre sancionado por la costumbre.</p>	<p>comentarios plasmados en la presente "Respuesta a comentarios" vertidos al tema Komil, se determinó eliminar de la presente NOM la denominación Komil.</p> <p>Así mismo derivado de dicha eliminación, las bebidas que lleven por proceso la destilación y materia prima algún agave y que se encuentren en cualquier parte del territorio nacional se denominarán "Aguardientes de agave", quedando las especificaciones de la siguiente manera:</p> <p>"6.2.1 Aguardiente</p> <p>Bebida alcohólica destilada que se denomina con las palabras "aguardiente de _____", seguida del nombre de la materia prima vegetal que aporte 51% de los azúcares fermentables y 49% de otros azúcares reductores totales expresados en unidades de masa. El aguardiente no permite las mezclas en frío. Su contenido alcohólico es de 35% a 55% Alc. Vol.</p> <p>Nota 9.- El aguardiente puede elaborarse de manera enunciativa, más no limitativa de agave, caña, frutas, cereales ciruela, manzana, uva, entre otros."</p> <p>Por otro lado, las bebidas alcohólicas destiladas con alguna denominación de origen protegida por el Estado mexicano, mencionadas en la presente NOM, llaman a su norma específica para su cumplimiento.</p>
Asociación Nacional de la Industria de Derivados de Agave, A.C.	7.2.1	te	<p><b>7.2.1 Komil</b></p> <p><i>Bebida alcohólica producida fuera de las denominaciones de origen que utiliza como materia prima algún agave. El porcentaje de agave no podrá ser menor al 51% de los azúcares fermentables y un máximo de 49,0 % de otros azúcares reductores totales expresados en unidades de masa, no estando permitidas las mezclas en frío, y su contenido alcohólico es de 32,0 % a 55,0 % Alc. Vol.</i></p> <p><i>El Komil no debe ostentar en su información comercial referencia alguna a las variedades vegetales reconocidas en las Denominaciones de Origen.</i></p> <p>COMENTARIO</p> <p>Se propone sustituir la bebida alcohólica destilada señalada en el punto 7.2.1 denominada "komil" por "maguery", con las siguientes definiciones, clasificación y características fisicoquímicas:</p>	<p><b>7.2.1 MAGUEY</b></p> <p>Bebida alcohólica obtenida por destilación y rectificación parcial de mostos fermentados, derivados de la molienda de las cabezas de agaves como materia prima, previa o posteriormente hidrolizadas o cocidas, y sometidas a fermentación alcohólica.</p> <p>El porcentaje de agave no podrá ser menor al 51,0% de los azúcares fermentables y un máximo de 49,0% de otros azúcares reductores totales expresados en unidades de masa, no estando permitidas las mezclas en frío.</p> <p>El maguery es un líquido que, de acuerdo a su tipo, es incoloro u amarillento cuando se aboque sin madurarlo.</p> <p>El maguery es susceptible de ser adicionado de algún sabor o ingrediente permitido en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud y su contenido alcohólico es de 28,0 a 55,0% Ale. Vol.</p>	<p><b>Asociación Nacional de la Industria de Derivados de Agave.</b></p> <p>El CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que, las bebidas que lleven por proceso la destilación y materia prima algún agave y que se encuentren en cualquier parte del territorio nacional se denominarán "Aguardientes de agave", quedando las especificaciones de la siguiente manera:</p> <p>"6.2.1 Aguardiente</p> <p>Bebida alcohólica destilada que se denomina con las palabras "aguardiente de _____", seguida del nombre de la materia prima vegetal que aporte 51% de los azúcares fermentables y 49% de otros azúcares reductores totales expresados en unidades de masa. El aguardiente no permite las mezclas en frío. Su contenido</p>

				<p>Cuando en la presente norma se haga referencia al término "Maguey", se entiende que aplica a las dos categorías señaladas en este apartado, salvo que exista mención expresa al Maguey "100% de agave".</p> <p><b>Categorías</b></p> <p>De acuerdo al porcentaje de los azúcares provenientes del Agave que se utilice en la elaboración del Maguey, éste se puede clasificar en una de las siguientes categorías:</p> <p><b>7.2.1.1.1.1."100% de agave"</b></p> <p>Es el producto que no es enriquecido con otros azúcares distintos a los obtenidos del Agave.</p> <p>Este producto debe ser denominado únicamente a través de alguna de las siguientes leyendas: "100% de agave", "100% puro de agave", "100% agave", o "100% puro agave", al final de las cuales se puede añadir la palabra "azul".</p> <p><b>7.2.1.1.1.2 "Maguey"</b></p> <p>Es el producto, conforme al inciso 7.2.1 de la presente norma, en el que los mostos son susceptibles de ser enriquecidos y mezclados conjuntamente en la formulación con otros azúcares hasta en una proporción no mayor de 49% de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa.</p> <p><b>7.2.1.1.2 Clases</b></p> <p>De acuerdo a las características adquiridas en procesos posteriores a la destilación, el Maguey se clasifica en una de las siguientes clases:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Blanco o Plata.</li> <li>• joven u Oro.</li> <li>• Reposado.</li> <li>• Añejo.</li> <li>• Extra añejo.</li> </ul> <p>Para el mercado internacional se puede sustituir esta clasificación por la traducción al idioma correspondiente de acuerdo a la regulación del país o lugar de comercialización, o bien, por las siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• "Silver" en lugar de Blanco o Plata.</li> <li>• "Gold" en lugar de Joven u Oro.</li> <li>• "Aged" en lugar de Reposado.</li> <li>• "Extra aged" en lugar de Añejo.</li> </ul>	<p>alcohólico es de 35% a 55% Alc. Vol.</p> <p>Nota 9.- El aguardiente puede elaborarse de manera enunciativa, más no limitativa de agave, caña, frutas, cereales ciruela, manzana, uva, entre otros."</p> <p>Por otro lado, las bebidas alcohólicas destiladas con alguna denominación de origen protegida por el Estado mexicano, mencionadas en la presente NOM, llaman a su norma específica para su cumplimiento.</p>
--	--	--	--	---	--

				<p>• "Ultra aged" en lugar de Extra añejo.</p> <p>7.2.1.1.2.1 Maguey Blanco Producto cuyo contenido alcohólico comercial debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución.</p> <p>7.2.1.1.2.2 Maguey Joven u Oro Producto susceptible de ser abocado, su contenido alcohólico comercial debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución.</p> <p>7.2.1.1.2.3 Maguey Reposado Producto susceptible de ser abocado, que se deja por lo menos dos meses en recipientes de madera de roble o encino. Su contenido alcohólico debe, en su caso ajustarse con agua de dilución. El resultado de las mezclas de Maguey reposado con Maqueyes añejos o extra añejos, se considera como Maguey reposado.</p> <p>7.2.1.1.2.4 Maguey Añejo Producto susceptible de ser abocado, sujeto a un proceso de maduración de por lo menos un año en contacto directo con la madera de recipientes de roble o encino, cuya capacidad máxima sea de 600 litros, y con una graduación alcohólica comercial debe, en su caso, ajustarse con agua potable o destilada.</p> <p>7.2.1.1.2.5 Maguey Extra Añejo Producto susceptible de ser abocado, sujeto a un proceso de maduración de por lo menos tres años en contacto directo con la madera de recipientes de roble o encino, cuya capacidad máxima sea de 600 litros, y con una graduación alcohólica comercial que debe, en su caso, ajustarse con agua potable o destilada.</p> <p>Tabla 7. Especificaciones para el Maguey</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Parámetros</th> <th colspan="2">Blanco</th> <th colspan="2">Abocado/ Joven</th> <th colspan="2">Reposado</th> <th colspan="2">Añejo</th> <th colspan="2">Extra añejo</th> </tr> <tr> <th>MIN</th> <th>MAX</th> <th>MIN</th> <th>MAX</th> <th>MIN</th> <th>MAX</th> <th>MIN</th> <th>MAX</th> <th>MIN</th> <th>MAX</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Contenido alcohólico a 293 K (20 C) (%Alc. Vol.)</td> <td>28</td> <td>55</td> <td>28</td> <td>55</td> <td>28</td> <td>55</td> <td>28</td> <td>55</td> <td>28</td> <td>55</td> </tr> <tr> <td>Extracto seco (g/l)</td> <td>0</td> <td>0,30</td> <td>0</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td colspan="11">Valores expresados en mg/100 ml de alcohol anhidro</td> </tr> <tr> <td>Alcoholes superiores (alcoholes con peso molecular superior al alcohol etílico o aceite de fusel, como alcohol isoamílico) (1)</td> <td>20</td> <td>500</td> <td>20</td> <td>500</td> <td>20</td> <td>500</td> <td>20</td> <td>500</td> <td>20</td> <td>500</td> </tr> <tr> <td>Metanol (2)</td> <td>30</td> <td>300</td> <td>30</td> <td>300</td> <td>30</td> <td>300</td> <td>30</td> <td>300</td> <td>30</td> <td>300</td> </tr> </tbody> </table>	Parámetros	Blanco		Abocado/ Joven		Reposado		Añejo		Extra añejo		MIN	MAX	Contenido alcohólico a 293 K (20 C) (%Alc. Vol.)	28	55	28	55	28	55	28	55	28	55	Extracto seco (g/l)	0	0,30	0	5	0	5	0	5	0	5	Valores expresados en mg/100 ml de alcohol anhidro											Alcoholes superiores (alcoholes con peso molecular superior al alcohol etílico o aceite de fusel, como alcohol isoamílico) (1)	20	500	20	500	20	500	20	500	20	500	Metanol (2)	30	300	30	300	30	300	30	300	30	300									
Parámetros	Blanco		Abocado/ Joven			Reposado		Añejo		Extra añejo																																																																							
	MIN	MAX	MIN	MAX	MIN	MAX	MIN	MAX	MIN	MAX																																																																							
Contenido alcohólico a 293 K (20 C) (%Alc. Vol.)	28	55	28	55	28	55	28	55	28	55																																																																							
Extracto seco (g/l)	0	0,30	0	5	0	5	0	5	0	5																																																																							
Valores expresados en mg/100 ml de alcohol anhidro																																																																																	
Alcoholes superiores (alcoholes con peso molecular superior al alcohol etílico o aceite de fusel, como alcohol isoamílico) (1)	20	500	20	500	20	500	20	500	20	500																																																																							
Metanol (2)	30	300	30	300	30	300	30	300	30	300																																																																							

				<table border="1"> <tr> <td>Aldehídos (como acetaldehído)</td> <td>0</td> <td>40</td> <td>0</td> <td>40</td> <td>0</td> <td>40</td> <td>0</td> <td>40</td> <td>0</td> <td>40</td> </tr> <tr> <td>Esteres (como acetato de etilo)</td> <td>2</td> <td>200</td> <td>2</td> <td>200</td> <td>2</td> <td>250</td> <td>2</td> <td>250</td> <td>2</td> <td>250</td> </tr> <tr> <td>furfural</td> <td>0</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>5</td> </tr> </table> <p>(1) Para la determinación de Alcoholes superiores en este Proyecto de Norma, solo se permite el método por cromatografía de gases.  (2) El parámetro mínimo puede disminuir si el productor de aguardiente demuestra que cuenta con un método viable para reducir el contenido de metanol.</p>	Aldehídos (como acetaldehído)	0	40	0	40	0	40	0	40	0	40	Esteres (como acetato de etilo)	2	200	2	200	2	250	2	250	2	250	furfural	0	5	0	5	0	5	0	5	0	5	
Aldehídos (como acetaldehído)	0	40	0	40	0	40	0	40	0	40																												
Esteres (como acetato de etilo)	2	200	2	200	2	250	2	250	2	250																												
furfural	0	5	0	5	0	5	0	5	0	5																												
Brown-Forman Tequila Mexico	7.2.1	te	<p><b>7.2.1 Komil</b></p> <p><i>Bebida alcohólica producida fuera de las denominaciones de origen que utiliza como materia prima algún agave. El porcentaje de agave no podrá ser menor al 51% de los azúcares fermentables y un máximo de 49,0 % de otros azúcares reductores totales expresados en unidades de masa, no estando permitidas las mezclas en frío, y su contenido alcohólico es de 32,0 % a 55,0 % Alc. Vol.</i></p> <p><i>El Komil no debe ostentar en su información comercial referencia alguna a las variedades vegetales reconocidas en las Denominaciones de Origen.</i></p> <p>COMENTARIO</p> <p>Se propone esta aclaración en el texto a efecto de que sea expreso el tipo de bebida de que se trata, para evitar confusión o error.</p>	<p><b>7.2.1 Komil</b></p> <p>Bebida alcohólica destilada producida fuera de las denominaciones de origen que utiliza como materia prima algún agave. El porcentaje de agave no podrá ser menor al 51% de los azúcares fermentables y un máximo de 49,0% de otros azúcares reductores totales expresados en unidades de masa, no estando permitidas las mezclas en frío, y su contenido alcohólico es de 32,0% a 55,0% Alc. Vol.</p> <p>El Komil no debe ostentar en su información comercial referencia alguna a las variedades vegetales reconocidas en las Denominaciones de Origen.</p>	<p><b>Brown-Forman Tequila México</b></p> <p>El CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que, derivado del proceso de consulta pública y del análisis de cada uno de los comentarios plasmados en la presente "Respuesta a comentarios" vertidos al tema Komil, se determinó eliminar de la presente NOM la denominación Komil.</p> <p>Así mismo derivado de dicha eliminación, las bebidas que lleven por proceso la destilación y materia prima algún agave y que se encuentren en cualquier parte del territorio nacional se denominarán "Aguardientes de agave", quedando las especificaciones de la siguiente manera:</p> <p><b>6.2.1 Aguardiente</b></p> <p>Bebida alcohólica destilada que se denomina con las palabras "aguardiente de _____", seguida del nombre de la materia prima vegetal que aporte 51% de los azúcares fermentables y 49% de otros azúcares reductores totales expresados en unidades de masa. El aguardiente no permite las mezclas en frío. Su contenido alcohólico es de 35% a 55% Alc. Vol.</p> <p>Nota 9.- El aguardiente puede elaborarse de manera enunciativa, más no limitativa de agave, caña, frutas, cereales ciruela, manzana, uva, entre otros."</p> <p>Por otro lado, las bebidas alcohólicas destiladas con alguna denominación de origen protegida por el Estado mexicano, mencionadas en la presente NOM, llaman a su norma específica para su</p>																																	

					cumplimiento.
Cámara Nacional de la Industria Tequilera	7.2.1	te	<p><b>7.2.1 Komil</b></p> <p><i>Bebida alcohólica producida fuera de las denominaciones de origen que utiliza como materia prima algún agave. El porcentaje de agave no podrá ser menor al 51% de los azúcares fermentables y un máximo de 49,0 % de otros azúcares reductores totales expresados en unidades de masa, no estando permitidas las mezclas en frío, y su contenido alcohólico es de 32,0 % a 55,0 % Alc. Vol.</i></p> <p><i>El Komil no debe ostentar en su información comercial referencia alguna a las variedades vegetales reconocidas en las Denominaciones de Origen.</i></p> <p>COMENTARIO</p> <p>NOTA: No vienen definidas las clases o categorías, según se le quiera denominar, en ese sentido se propone eliminar de la tabla de especificaciones lo que corresponda a reposado, añejo y extra añejo y dejar solo el blando, según la propuesta de modificación de la siguiente tabla.</p>		<p><b>Cámara Nacional de la Industria Tequilera.</b></p> <p>El CCONNSE analizó el comentario y derivado del proceso de consulta pública y del análisis de cada uno de los comentarios plasmados en la presente "Respuesta a comentarios" vertidos al tema Komil, se determinó eliminar de la presente NOM la denominación Komil.</p> <p>Así mismo derivado de dicha eliminación, las bebidas que lleven por proceso la destilación y materia prima algún agave y que se encuentren en cualquier parte del territorio nacional se denominarán "Aguardientes de agave", quedando las especificaciones de la siguiente manera:</p> <p>"6.2.1 Aguardiente</p> <p>Bebida alcohólica destilada que se denomina con las palabras "aguardiente de _____", seguida del nombre de la materia prima vegetal que aporte 51% de los azúcares fermentables y 49% de otros azúcares reductores totales expresados en unidades de masa. El aguardiente no permite las mezclas en frío. Su contenido alcohólico es de 35% a 55% Alc. Vol.</p> <p>Nota 9.- El aguardiente puede elaborarse de manera enunciativa, más no limitativa de agave, caña, frutas, cereales ciruela, manzana, uva, entre otros."</p>
Consortio Ónix	7.2.1	te	<p><b>7.2.1 Komil</b></p> <p><i>Bebida alcohólica producida fuera de las denominaciones de origen que utiliza como materia prima algún agave. El porcentaje de agave no podrá ser menor al 51% de los azúcares fermentables y un máximo de 49,0 % de otros azúcares reductores totales expresados en unidades de masa, no estando permitidas las mezclas en frío, y su contenido alcohólico es de 32,0 % a 55,0 % Alc. Vol.</i></p> <p><i>El Komil no debe ostentar en su información comercial referencia alguna a las variedades vegetales reconocidas en las Denominaciones de Origen.</i></p>	<p><b>7.2.1 Komil</b></p> <p>Bebida alcohólica <i>destilada</i> producida fuera de las denominaciones de origen que utiliza como materia prima algún agave. El porcentaje de agave no podrá ser menor al 51% de los azúcares fermentables y un máximo de 49,0 % de otros azúcares reductores totales expresados en unidades de masa, no estando permitidas las mezclas en frío, y su contenido alcohólico es de 32,0 % a 55,0 % Alc. Vol.</p> <p>El Komil no debe ostentar en su información comercial referencia alguna a las variedades vegetales reconocidas en las Denominaciones de Origen.</p>	<p><b>Consortio Ónix</b></p> <p>El CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que, derivado del proceso de consulta pública y del análisis de cada uno de los comentarios plasmados en la presente "Respuesta a comentarios" vertidos al tema Komil, se determinó eliminar de la presente NOM la denominación Komil.</p>
			<p>COMENTARIO</p> <p>En relación al término "Komil", se solicita que se incluya en el párrafo del apartado 7.2.1 la palabra "destilada" a fin de especificar expresamente que dicha bebida se refiere a las bebidas destiladas y de esa forma se</p>		<p>Así mismo derivado de dicha eliminación, las bebidas que lleven por proceso la destilación y materia prima algún agave y que se encuentren en cualquier parte del territorio nacional se denominarán</p>

			homologue la redacción con el resto de las bebidas alcohólicas destiladas incluidas en el apartado 7.2 "Bebidas destiladas".		<p>"Aguardientes de agave", quedando las especificaciones de la siguiente manera:</p> <p>"6.2.1 Aguardiente</p> <p>Bebida alcohólica destilada que se denomina con las palabras "aguardiente de _____", seguida del nombre de la materia prima vegetal que aporte 51% de los azúcares fermentables y 49% de otros azúcares reductores totales expresados en unidades de masa. El aguardiente no permite las mezclas en frío. Su contenido alcohólico es de 35% a 55% Alc. Vol.</p> <p>Nota 9.- El aguardiente puede elaborarse de manera enunciativa, más no limitativa de agave, caña, frutas, cereales ciruela, manzana, uva, entre otros."</p> <p>Por otro lado, las bebidas alcohólicas destiladas con alguna denominación de origen protegida por el Estado mexicano, mencionadas en la presente NOM, llaman a su norma específica para su cumplimiento.</p>
Consejo Regulador del Tequila	7.2.1	te	<p><b>7.2.1 Komil</b></p> <p><i>Bebida alcohólica producida fuera de las denominaciones de origen que utiliza como materia prima algún agave. El porcentaje de agave no podrá ser menor al 51% de los azúcares fermentables y un máximo de 49,0 % de otros azúcares reductores totales expresados en unidades de masa, no estando permitidas las mezclas en frío, y su contenido alcohólico es de 32,0 % a 55,0 % Alc. Vol.</i></p> <p><i>El Komil no debe ostentar en su información comercial referencia alguna a las variedades vegetales reconocidas en las Denominaciones de Origen.</i></p> <p><b>COMENTARIO</b></p> <p>Se acota la redacción a las denominaciones de origen para bebidas alcohólicas.</p>	<p>Bebida alcohólica producida fuera de las denominaciones de origen para bebidas alcohólicas que utiliza como materia prima algún agave. El porcentaje de agave no podrá ser menor al 51% de los azúcares fermentables y un máximo de 49,0 % de otros azúcares reductores totales expresados en unidades de masa, no estando permitidas las mezclas en frío, y su contenido alcohólico es de 32,0 % a 55,0 % Alc. Vol.</p> <p>El Komil no debe ostentar en su información comercial referencia alguna a las variedades vegetales reconocidas en las Denominaciones de Origen para bebidas alcohólicas.</p>	<p><b>Consejo Regulador del Tequila</b></p> <p>El CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que, derivado del proceso de consulta pública y del análisis de cada uno de los comentarios plasmados en la presente "Respuesta a comentarios" vertidos al tema Komil, se determinó eliminar de la presente NOM la denominación Komil.</p> <p>Así mismo derivado de dicha eliminación, las bebidas que lleven por proceso la destilación y materia prima algún agave y que se encuentren en cualquier parte del territorio nacional se denominarán "Aguardientes de agave", quedando las especificaciones de la siguiente manera:</p> <p>"6.2.1 Aguardiente</p> <p>Bebida alcohólica destilada que se denomina con las palabras "aguardiente de _____", seguida del nombre de la materia prima vegetal que aporte 51% de los azúcares fermentables y 49% de otros azúcares reductores totales expresados en unidades de masa. El aguardiente no permite las mezclas en frío. Su contenido alcohólico es de 35% a 55% Alc. Vol.</p> <p>Nota 9.- El aguardiente puede elaborarse de manera enunciativa, más no limitativa de agave, caña, frutas, cereales ciruela,</p>

					<p>manzana, uva, entre otros.”</p> <p>Por otro lado, las bebidas alcohólicas destiladas con alguna denominación de origen protegida por el Estado mexicano, mencionadas en la presente NOM, llaman a su norma específica para su cumplimiento.</p>
Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente	7.2.1	te	<p><b>7.2.1 Komil</b></p> <p><i>Bebida alcohólica producida fuera de las denominaciones de origen que utiliza como materia prima algún agave. El porcentaje de agave no podrá ser menor al 51% de los azúcares fermentables y un máximo de 49,0 % de otros azúcares reductores totales expresados en unidades de masa, no estando permitidas las mezclas en frío, y su contenido alcohólico es de 32,0 % a 55,0 % Alc. Vol.</i></p> <p><i>El Komil no debe ostentar en su información comercial referencia alguna a las variedades vegetales reconocidas en las Denominaciones de Origen.</i></p> <p><b>COMENTARIO</b></p> <p>Esta denominación no tiene referencia que la sustente. Los destilados de agave están ampliamente definidos en el PROY-NOM-186-SCFI-2012. Se mencionan en este documento en el último párrafo del numeral 7.4, sin embargo no está citada la NOM correspondiente.</p>	7.2.1 Destilado de Agave	<p><b>Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente</b></p> <p>El CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que, derivado del proceso de consulta pública y del análisis de cada uno de los comentarios plasmados en la presente “Respuesta a comentarios” vertidos al tema Komil, se determinó eliminar de la presente NOM la denominación Komil.</p> <p>Así mismo derivado de dicha eliminación, las bebidas que lleven por proceso la destilación y materia prima algún agave y que se encuentren en cualquier parte del territorio nacional se denominarán “Aguardientes de agave”, quedando las especificaciones de la siguiente manera:</p> <p><b>“6.2.1 Aguardiente</b></p> <p>Bebida alcohólica destilada que se denomina con las palabras “aguardiente de _____”, seguida del nombre de la materia prima vegetal que aporte 51% de los azúcares fermentables y 49% de otros azúcares reductores totales expresados en unidades de masa. El aguardiente no permite las mezclas en frío. Su contenido alcohólico es de 35% a 55% Alc. Vol.</p> <p>Nota 9.- El aguardiente puede elaborarse de manera enunciativa, más no limitativa de agave, caña, frutas, cereales ciruela, manzana, uva, entre otros.”</p> <p>Por otro lado, las bebidas alcohólicas destiladas con alguna denominación de origen protegida por el Estado mexicano, mencionadas en la presente NOM, llaman a su norma específica para su cumplimiento.</p>
Adriana Pérez Díaz	7.2.1	te	<p><b>7.2.1 Komil</b></p> <p><i>Bebida alcohólica producida fuera de las denominaciones de origen que utiliza como materia prima algún agave. El porcentaje de agave no podrá ser menor al 51% de los azúcares fermentables y un máximo de 49,0 % de otros azúcares reductores totales expresados en unidades de masa, no estando</i></p>	7.2.1 Komil	<p><b>Adriana Pérez Díaz</b></p> <p>El CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que, derivado del proceso de consulta pública y del análisis de cada uno de los comentarios plasmados en la presente “Respuesta a comentarios” vertidos al tema Komil, se</p>

		<p>permitidas las mezclas en frío, y su contenido alcohólico es de 32,0 % a 55,0 % Alc. Vol.</p> <p><i>El Komil no debe ostentar en su información comercial referencia alguna a las variedades vegetales reconocidas en las Denominaciones de Origen.</i></p> <p>COMENTARIO</p> <p>1. Primeramente rechazo la denominación Komil, ya que considero que no fuimos considerados todos los actores involucrados en esta categoría, por lo que sugiero abrir un plazo para convocar y decidir la denominación de esta bebida alcohólica.</p> <p>2. Respecto a la producción de esta bebida alcohólica, que solo contempla que se elabore fuera de las denominaciones de origen, representa una competencia desleal para los Destilados de agave, ya que actualmente en las regiones contenidas en alguna Denominación de Origen como Tequila, Mezcal, Sotol entre otros; se produce la bebida con las especificaciones descritas para esta denominación. El prohibir que se elaboren en estas regiones dicha bebida representa una total prohibición y restricción consagrada en el artículo 5 primer párrafo de nuestra Carta Magna que cita:</p> <p>"Artículo 5o. A ninguna persona podrá impedirse que se dedique a la profesión, industria, comercio o trabajo que le acomode, siendo lícitos. El ejercicio de esta libertad sólo podrá vedarse por determinación judicial, cuando se ataquen los derechos de tercero, o por resolución gubernativa, dictada en los términos que marque la ley, cuando se ofendan los derechos de la sociedad. Nadie puede ser privado del producto de su trabajo, sino por resolución judicial..."</p> <p>Por lo anterior, considero y exijo que dicha limitación de producción sea eliminada de este proyecto.</p> <p>3. En relación a la prohibición de NO ostentar en su información comercial referencia alguna a las variedades vegetales reconocidas en las Denominaciones de Origen, también afecta de manera directa la producción de esta bebida. Esto aunado a lo anterior donde se señala que aún en las regiones protegidas por alguna Denominación de Origen, se produce Komil (nombre sin consenso). De igual manera esta restricción contraviene lo dispuesto por el artículo 32 de la Ley Federal de Protección al Consumidor que cita:</p> <p>"ARTÍCULO 32. La información o publicidad relativa a bienes, productos o servicios que se difundan por</p>	<p>a 55,0 % Alc. Vol.</p> <p>El komil podrá producirse con cualquier variedad de agave y en cualquier lugar del territorio nacional, debiendo hacer referencia expresa en la etiqueta a la variedad o variedades de agave utilizadas para su producción. El komil es susceptible de ser adicionado con edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes permitidos por el Acuerdo (Véase 3.34, Referencias).</p>	<p>determinó eliminar de la presente NOM la denominación Komil.</p> <p>Así mismo derivado de dicha eliminación, las bebidas que lleven por proceso la destilación y materia prima algún agave y que se encuentren en cualquier parte del territorio nacional se denominarán "Aguardientes de agave", quedando las especificaciones de la siguiente manera:</p> <p>"6.2.1 Aguardiente</p> <p>Bebida alcohólica destilada que se denomina con las palabras "aguardiente de _____", seguida del nombre de la materia prima vegetal que aporte 51% de los azúcares fermentables y 49% de otros azúcares reductores totales expresados en unidades de masa. El aguardiente no permite las mezclas en frío. Su contenido alcohólico es de 35% a 55% Alc. Vol.</p> <p>Nota 9.- El aguardiente puede elaborarse de manera enunciativa, más no limitativa de agave, caña, frutas, cereales ciruela, manzana, uva, entre otros."</p> <p>Por otro lado, las bebidas alcohólicas destiladas con alguna denominación de origen protegida por el Estado mexicano, mencionadas en la presente NOM, llaman a su norma específica para su cumplimiento.</p>
--	--	---	--	--

			<p>cualquier medio o forma, deberán ser veraces, comprobables y exentos de textos, diálogos, sonidos, imágenes, marcas, denominaciones de origen y otras descripciones que induzcan o puedan inducir a error o confusión por engañosas o abusivas..."</p> <p>Po lo anterior y para dar cabal cumplimiento a dicho ordenamiento jurídico federal, es menester poder declarar en nuestra información comercial las variedades vegetales que utilizamos en el proceso de elaboración de esta bebida. Con el afán de otorgar certeza jurídica y de salud del producto que obtiene el consumidor final.</p> <p>Así mismo considero que dicha disposición señalada en este proyecto de norma 199, contraviene la NOM-142-SSA1-SCFI-2015 Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial, instrumento actualmente de cumplimiento obligatorio y territorialidad nacional; ya que en su numeral 9, ordena que:</p> <p>9. Etiquetado</p> <p>El etiquetado de los productos objeto de esta Norma, además de cumplir con lo establecido en el Reglamento y las demás disposiciones jurídicas aplicables, se sujetará a lo siguiente:</p> <p>9.1 Disposiciones generales.</p> <p>9.1.1 Las bebidas alcohólicas preenvasadas deben presentarse con una etiqueta en la que se describa el producto o se empleen palabras, ilustraciones u otras representaciones gráficas que se refieran al producto, permitiéndose la descripción gráfica de la sugerencia de uso, empleo, preparación, a condición de que aparezca una leyenda alusiva al respecto..."</p> <p>Es decir, dicha reglamento técnico fundado y expedido bajo la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, da la pauta para mantener informado de manera veraz y oportuna al consumidor.</p> <p>Por lo anterior sugiero la redacción contenida en la columna correspondiente de "Cambio propuesto"</p>	
Adriana Pérez Díaz	7.2.1	te	<p>COMENTARIO</p> <p>Para ser coincidentes entre la descripción de la denominación Komil y la tabla 10 "Especificaciones para el Komil", sugerimos incluir la descripción de cada categoría descrita en dicha Tabla, como se muestra en la columna correspondiente.</p>	<p>7.2.1.1 Komil blanco Producto cuyo contenido alcohólico comercial debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución.</p> <p>7.2.1.2 Komil abocado Producto susceptible de ser abocado, su contenido alcohólico comercial, debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución.</p> <p>7.2.1.3 Komil reposado Producto susceptible de ser abocado, que se deja por lo menos dos meses en recipientes de madera de roble o encino, cuya graduación alcohólica comercial debe, en su caso, ajustarse con agua desmineralizada, potable o destilada.</p> <p>7.2.1.4 Komil añejo</p>
				<p><b>Adriana Pérez Díaz</b> El CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que, derivado del proceso de consulta pública y del análisis de cada uno de los comentarios plasmados en la presente "Respuesta a comentarios" vertidos al tema Komil, se determinó eliminar de la presente NOM la denominación Komil.</p> <p>Así mismo derivado de dicha eliminación, las bebidas que lleven por proceso la destilación y materia prima algún agave y que se encuentren en cualquier parte del territorio nacional se denominarán "Aguardientes de agave", quedando las</p>

				<p>Producto susceptible de ser abocado, sujeto a un proceso de maduración de por lo menos un año en contacto directo con la madera de recipientes de roble o encino, cuya capacidad máxima sea de 600 litros, y con una graduación alcohólica comercial que debe, en su caso, ajustarse con agua potable o destilada.</p> <p>7.2.1.5 Komil extra añejo</p> <p>Producto susceptible de ser abocado, sujeto a un proceso de maduración de por lo menos tres años en contacto directo con la madera de recipientes de roble o encino, cuya capacidad que debe, en su caso, ajustarse con agua potable o destilada.</p>	<p>especificaciones de la siguiente manera:</p> <p>“6.2.1 Aguardiente</p> <p>Bebida alcohólica destilada que se denomina con las palabras “aguardiente de _____”, seguida del nombre de la materia prima vegetal que aporte 51% de los azúcares fermentables y 49% de otros azúcares reductores totales expresados en unidades de masa. El aguardiente no permite las mezclas en frío. Su contenido alcohólico es de 35% a 55% Alc. Vol.</p>
					<p>Nota 9.- El aguardiente puede elaborarse de manera enunciativa, más no limitativa de agave, caña, frutas, cereales ciruela, manzana, uva, entre otros.”</p> <p>Por otro lado, las bebidas alcohólicas destiladas con alguna denominación de origen protegida por el Estado mexicano, mencionadas en la presente NOM, llaman a su norma específica para su cumplimiento.</p>
Adriana Pérez Díaz	7.2.1	te	<p>COMENTARIO</p> <p>Para ser concordantes con los comentarios antes emitidos se sugiere que en la tabla 10 se realicen las siguientes adecuaciones:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. En la categoría Abocado/Joven solamente dejar como abocado.</li> <li>2. (2) El parámetro mínimo puede disminuir si el productor de aguardiente demuestra que cuenta con un método viable para reducir el contenido de metanol.</li> </ol> <p>Corregir aguardiente por komil</p>	<p>(2) El parámetro mínimo puede disminuir si el productor de komil demuestra que cuenta con un método viable para reducir el contenido de metanol.</p>	<p><b>Adriana Pérez Díaz</b></p> <p>El CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que, derivado del proceso de consulta pública y del análisis de cada uno de los comentarios plasmados en la presente “Respuesta a comentarios” vertidos al tema Komil, se determinó eliminar de la presente NOM la denominación Komil.</p> <p>Así mismo derivado de dicha eliminación, las bebidas que lleven por proceso la destilación y materia prima algún agave y que se encuentren en cualquier parte del territorio nacional se denominarán “Aguardientes de agave”, quedando las especificaciones de la siguiente manera:</p> <p>“6.2.1 Aguardiente</p> <p>Bebida alcohólica destilada que se denomina con las palabras “aguardiente de _____”, seguida del nombre de la materia prima vegetal que aporte 51% de los azúcares fermentables y 49% de otros azúcares reductores totales expresados en unidades de masa. El aguardiente no permite las mezclas en frío. Su contenido alcohólico es de 35% a 55% Alc. Vol.</p> <p>Nota 9.- El aguardiente puede elaborarse de manera enunciativa, más no limitativa de agave, caña, frutas, cereales ciruela, manzana, uva, entre otros.”</p>

					Por otro lado, las bebidas alcohólicas destiladas con alguna denominación de origen protegida por el Estado mexicano, mencionadas en la presente NOM, llaman a su norma específica para su cumplimiento.
Ángel Enríquez	7.2.1	te	<p><i>7.2.1 Komil</i></p> <p><i>Bebida alcohólica producida fuera de las denominaciones de origen que utiliza como materia prima algún agave. El porcentaje de agave no podrá ser menor al 51% de los azúcares fermentables y un máximo de 49,0 % de otros azúcares reductores totales expresados en unidades de masa, no estando permitidas las mezclas en frío, y su contenido alcohólico es de 32,0 % a 55,0 % Alc. Vol.</i></p> <p><i>El Komil no debe ostentar en su información comercial referencia alguna a las variedades vegetales reconocidas en las Denominaciones de Origen.</i></p> <p>COMENTARIO</p> <p>Sin embargo lo anterior cuenta con los siguientes problemas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Actualmente los denominados "destilados de agave" llamados así por no contar con una denominación de origen con esta norma, ¿se tendrán que denominar komil?</li> <li>• ¿Qué pasa con aquellos productores que se encuentran dentro de una denominación de Origen y quieren producir Komil?, ¿No podrán producir dicha bebida?</li> <li>• Con este proyecto se entiende que no se podrán utilizar variedades de agave empleados en la elaboración de una bebida protegida por una denominación de origen, lo cual es restrictivo y podría afectar a los productores en general. ¿Esto es correcto? Y si lo es ¿Por qué dicha restricción?</li> </ul>		<p><b>Ángel Enríquez</b></p> <p>El CCONNSE analizó el comentario y derivado del proceso de consulta pública y del análisis de cada uno de los comentarios plasmados en la presente "Respuesta a comentarios" vertidos al tema Komil, se determinó eliminar de la presente NOM la denominación Komil.</p> <p>Así mismo derivado de dicha eliminación, las bebidas que lleven por proceso la destilación y materia prima algún agave y que se encuentren en cualquier parte del territorio nacional se denominarán "Aguardientes de agave", quedando las especificaciones de la siguiente manera:</p> <p>"6.2.1 Aguardiente</p> <p>Bebida alcohólica destilada que se denomina con las palabras "aguardiente de _____", seguida del nombre de la materia prima vegetal que aporte 51% de los azúcares fermentables y 49% de otros azúcares reductores totales expresados en unidades de masa. El aguardiente no permite las mezclas en frío. Su contenido alcohólico es de 35% a 55% Alc. Vol.</p> <p>Nota 9.- El aguardiente puede elaborarse de manera enunciativa, más no limitativa de agave, caña, frutas, cereales ciruela, manzana, uva, entre otros."</p> <p>Por otro lado, las bebidas alcohólicas destiladas con alguna denominación de origen protegida por el Estado mexicano, mencionadas en la presente NOM, llaman a su norma específica para su cumplimiento.</p>
Cámara Nacional	7.2.1	te	TABLA 10. ESPECIFICACIONES PARA EL KOMIL	TABLA 10. ESPECIFICACIONES PARA EL KOMIL	<b>Cámara Nacional de la Industria</b>

<p>de la Industria Tequilera</p>	<p>Tabla 10</p>		<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Parámetros</th> <th colspan="2">Blanco</th> <th colspan="2">Alocado Joven</th> <th colspan="2">Reposado</th> <th colspan="2">Añejo</th> <th colspan="2">Extra añejo</th> </tr> <tr> <th>MIN</th> <th>MÁX</th> <th>MIN</th> <th>MÁX</th> <th>MIN</th> <th>MÁX</th> <th>MIN</th> <th>MÁX</th> <th>MIN</th> <th>MÁX</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Contenido Alcohólico a 293 K (20°C) (%Alc. Vol.)</td> <td>32</td> <td>55</td> <td>32</td> <td>55</td> <td>32</td> <td>55</td> <td>32</td> <td>55</td> <td>32</td> <td>55</td> </tr> <tr> <td>Extracto Seco (g/l)</td> <td>0</td> <td>0,30</td> <td>0</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td colspan="11">Valores expresados en mg/100ml de Alcohol Anhidro</td> </tr> <tr> <td>Alcoholes Superiores (alcoholes con peso molecular superior al alcohol etílico o aceite de fusel, como alcohol isoamílico) (1)</td> <td>20</td> <td>500</td> <td>20</td> <td>500</td> <td>20</td> <td>500</td> <td>20</td> <td>500</td> <td>20</td> <td>500</td> </tr> <tr> <td>Metanol (2)</td> <td>30</td> <td>300</td> <td>30</td> <td>300</td> <td>30</td> <td>300</td> <td>30</td> <td>300</td> <td>30</td> <td>300</td> </tr> <tr> <td>Aldehídos (como acetaldehído)</td> <td>0</td> <td>40</td> <td>0</td> <td>40</td> <td>0</td> <td>40</td> <td>0</td> <td>40</td> <td>0</td> <td>40</td> </tr> <tr> <td>Ésteres (como acetato de etilo)</td> <td>2</td> <td>200</td> <td>2</td> <td>200</td> <td>2</td> <td>250</td> <td>2</td> <td>250</td> <td>2</td> <td>250</td> </tr> <tr> <td>Furfural</td> <td>0</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>5</td> </tr> </tbody> </table> <p>(1) Para la determinación de Alcoholes superiores en este proyecto de norma, sólo se permite el método por cromatografía de gases.</p> <p>(2) El parámetro mínimo puede disminuir si el productor de aguardiente demuestra que cuenta con un método viable para reducir el contenido de metanol.</p>	Parámetros	Blanco		Alocado Joven		Reposado		Añejo		Extra añejo		MIN	MÁX	Contenido Alcohólico a 293 K (20°C) (%Alc. Vol.)	32	55	32	55	32	55	32	55	32	55	Extracto Seco (g/l)	0	0,30	0	5	0	5	0	5	0	5	Valores expresados en mg/100ml de Alcohol Anhidro											Alcoholes Superiores (alcoholes con peso molecular superior al alcohol etílico o aceite de fusel, como alcohol isoamílico) (1)	20	500	20	500	20	500	20	500	20	500	Metanol (2)	30	300	30	300	30	300	30	300	30	300	Aldehídos (como acetaldehído)	0	40	0	40	0	40	0	40	0	40	Ésteres (como acetato de etilo)	2	200	2	200	2	250	2	250	2	250	Furfural	0	5	0	5	0	5	0	5	0	5	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Parámetros</th> <th colspan="2">Blanco</th> </tr> <tr> <th>MIN</th> <th>MÁX</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Contenido Alcohólico a 293 K (20°C) (%Alc. Vol.)</td> <td>32</td> <td>55</td> </tr> <tr> <td>Extracto Seco (g/l)</td> <td>0</td> <td>0,30</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Valores expresados en mg/100ml de Alcohol Anhidro</td> </tr> <tr> <td>Alcoholes Superiores (alcoholes con peso molecular superior al alcohol etílico o aceite de fusel, como alcohol isoamílico) (1)</td> <td>20</td> <td>500</td> </tr> <tr> <td>Metanol (2)</td> <td>30</td> <td>300</td> </tr> <tr> <td>Aldehídos (como acetaldehído)</td> <td>0</td> <td>40</td> </tr> <tr> <td>Ésteres (como acetato de etilo)</td> <td>2</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td>Furfural</td> <td>0</td> <td>5</td> </tr> </tbody> </table> <p>(1) Para la determinación de Alcoholes superiores en este proyecto de norma, sólo se permite el método por cromatografía de gases.</p> <p>(2) El parámetro mínimo puede disminuir si el productor de aguardiente demuestra que cuenta con un método viable para reducir el contenido de metanol.</p>	Parámetros	Blanco		MIN	MÁX	Contenido Alcohólico a 293 K (20°C) (%Alc. Vol.)	32	55	Extracto Seco (g/l)	0	0,30	Valores expresados en mg/100ml de Alcohol Anhidro			Alcoholes Superiores (alcoholes con peso molecular superior al alcohol etílico o aceite de fusel, como alcohol isoamílico) (1)	20	500	Metanol (2)	30	300	Aldehídos (como acetaldehído)	0	40	Ésteres (como acetato de etilo)	2	200	Furfural	0	5	<p><b>Tequilera</b></p> <p>El CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que, derivado del proceso de consulta pública y del análisis de cada uno de los comentarios plasmados en la presente "Respuesta a comentarios" vertidos al tema Komil, se determinó eliminar de la presente NOM la denominación Komil.</p> <p>Así mismo derivado de dicha eliminación, las bebidas que lleven por proceso la destilación y materia prima algún agave y que se encuentren en cualquier parte del territorio nacional se denominarán "Aguardientes de agave", quedando las especificaciones de la siguiente manera:</p> <p>“6.2.1 Aguardiente</p> <p>Bebida alcohólica destilada que se denomina con las palabras "aguardiente de _____", seguida del nombre de la materia prima vegetal que aporte 51% de los azúcares fermentables y 49% de otros azúcares reductores totales expresados en unidades de masa. El aguardiente no permite las mezclas en frío. Su contenido alcohólico es de 35% a 55% Alc. Vol.</p> <p>Nota 9.- El aguardiente puede elaborarse de manera enunciativa, más no limitativa de agave, caña, frutas, cereales ciruela, manzana, uva, entre otros.”</p> <p>Por otro lado, las bebidas alcohólicas destiladas con alguna denominación de origen protegida por el Estado mexicano, mencionadas en la presente NOM, llaman a su norma específica para su cumplimiento.</p>								
Parámetros	Blanco		Alocado Joven		Reposado		Añejo		Extra añejo																																																																																																																																						
	MIN	MÁX	MIN	MÁX	MIN	MÁX	MIN	MÁX	MIN	MÁX																																																																																																																																					
Contenido Alcohólico a 293 K (20°C) (%Alc. Vol.)	32	55	32	55	32	55	32	55	32	55																																																																																																																																					
Extracto Seco (g/l)	0	0,30	0	5	0	5	0	5	0	5																																																																																																																																					
Valores expresados en mg/100ml de Alcohol Anhidro																																																																																																																																															
Alcoholes Superiores (alcoholes con peso molecular superior al alcohol etílico o aceite de fusel, como alcohol isoamílico) (1)	20	500	20	500	20	500	20	500	20	500																																																																																																																																					
Metanol (2)	30	300	30	300	30	300	30	300	30	300																																																																																																																																					
Aldehídos (como acetaldehído)	0	40	0	40	0	40	0	40	0	40																																																																																																																																					
Ésteres (como acetato de etilo)	2	200	2	200	2	250	2	250	2	250																																																																																																																																					
Furfural	0	5	0	5	0	5	0	5	0	5																																																																																																																																					
Parámetros	Blanco																																																																																																																																														
	MIN	MÁX																																																																																																																																													
Contenido Alcohólico a 293 K (20°C) (%Alc. Vol.)	32	55																																																																																																																																													
Extracto Seco (g/l)	0	0,30																																																																																																																																													
Valores expresados en mg/100ml de Alcohol Anhidro																																																																																																																																															
Alcoholes Superiores (alcoholes con peso molecular superior al alcohol etílico o aceite de fusel, como alcohol isoamílico) (1)	20	500																																																																																																																																													
Metanol (2)	30	300																																																																																																																																													
Aldehídos (como acetaldehído)	0	40																																																																																																																																													
Ésteres (como acetato de etilo)	2	200																																																																																																																																													
Furfural	0	5																																																																																																																																													
<p>Adriana Cruz Muñoz Ángel Mendoza González Dra. Elena Kahn Nereida Sánchez Rubio</p>	<p>N/A</p>	<p>ge</p>	<p><b>COMENTARIO</b></p> <p>Solicitamos a la Comisión Federal de Competencia Regulatoria (COFEMER) que NO apruebe la Norma Oficial Mexicana (NOM199-SCFI-2015), y que tome en cuenta a las partes excluidas de la elaboración del proyecto, asimismo, consulte a expertos académicos.</p> <p>De aprobarse esta norma, todos los productores (especialmente los artesanales y tradicionales) que</p>		<p><b>Adriana Cruz Muñoz</b> <b>Ángel Mendoza González</b> <b>Dra. Elena Kahn</b> <b>Nereida Sánchez Rubio</b></p> <p>El CCONNSE analizó el comentario y no existe una propuesta en concreto sobre alguna modificación a la NOM que nos ocupa, sin embargo, derivado del proceso</p>																																																																																																																																										

			<p>hacen mezcales en los más de 11 estados de la República se verían afectados. Pues si no cuentan actualmente con una denominación de origen, estarían obligados a llamarle Komil a sus bebidas.</p> <p>Se les PROHIBIRÍA utilizar la palabra "Agave" en su etiqueta comercial, a pesar de que sus bebidas estén hechas con esa materia prima. Los productores de estas bebidas tendrían que OCULTAR al consumidor de qué está hecha su bebida, sería la apropiación de una palabra de uso común y científico como lo es Agave.</p> <p>La palabra Komil no tiene ningún vínculo de histórico, cultural, lingüístico o social que relacione con alguna bebida, mucho menos con los destilados de Agave (mezcales).</p> <p>Es una imposición que marca una competencia comercial desleal para todos estos productores pues no podrían contender en el mismo mercado con los que sí tengan esa palabra, siendo que los primeros son de la misma o muchas veces de mejor calidad.</p> <p>Lamentablemente estas propuestas benefician a los grandes productores, convirtiéndose en monopólicas, en perjuicio de la diversidad de formas de cultivar y producir aguardientes, destilados de agave, y mezcales de miles de pequeños productores en el país.</p> <p>Por ello, consideramos que se trata de un despojo a la cultura centenaria de estas comunidades, de nuestro patrimonio cultural, de nuestro lenguaje y de nuestra gastronomía mexicana.</p> <p>Si estamos preocupados por nuestro patrimonio y su biodiversidad cultural, esta es la manera de demostrarlo.</p>		<p>de consulta pública y del análisis de cada uno de los comentarios plasmados en la presente "Respuesta a comentarios" vertidos al tema Komil, se determinó eliminar de la presente NOM la denominación Komil.</p> <p>Así mismo derivado de dicha eliminación, las bebidas que lleven por proceso la destilación y materia prima algún agave y que se encuentren en cualquier parte del territorio nacional se denominarán "Aguardientes de agave", quedando las especificaciones de la siguiente manera:</p> <p>"Aguardiente Bebida alcohólica destilada que se denomina con las palabras "aguardiente de _____", seguida del nombre de la materia prima vegetal que aporte 51% de los azúcares fermentables y 49% de otros azúcares reductores totales expresados en unidades de masa. El aguardiente no permite las mezclas en frío. Su contenido alcohólico es de 32% a 55% Alc. Vol.</p> <p>Nota 6.- El aguardiente puede elaborarse de manera enunciativa, más no limitativa de agave, caña, frutas, cereales ciruela, manzana, uva, entre otros".</p> <p>Por último, esta NOM no modifica, amplía o disminuye la denominación de origen Mezcal, ya que es respetada tal y como lo señala en el inciso correspondiente:</p> <p>Mezcal Es la bebida alcohólica destilada con Denominación de Origen regulada por el Gobierno Mexicano. La definición y las especificaciones para esta bebida alcohólica son las enumeradas y contenidas en la NOM-070-SCFI-2016.</p>
<p>Cámara Nacional de Comercio, Servicios y Turismo, Sinaloa Sur Cámara Nacional de la Industria de Transformación, Mazatlán Centro Empresarial de Mazatlán y del Sur de Sinaloa, S.P. Gobierno</p>	<p>N/A</p>	<p>ge</p>	<p>COMENTARIO</p> <p>A) Que el presente proyecto de norma se encuentra viciado de origen, dado que el mismo, se encuentra implementando normas mexicanas (NMX) en una norma oficial mexicana (NOM), las primeras las cuales no son de observancia obligatoria en términos de la Ley de Metrología como las segundas.</p> <p>Por lo que, mientras no sea dado a conocer el contenido de dichas normas mexicanas (de contenido restringido) en los mismos términos y bajo el mismo procedimiento regulatorio a que se encuentran sujetas las normas oficiales mexicanas, las disposiciones contenidas en las normas mexicanas no podrán entrar en vigor conforme las leyes nacionales y convencionales, ya que no basta únicamente su cita en una norma oficial mexicana para</p>		<p><b>Cámara Nacional de Comercio, Servicios y Turismo, Sinaloa Sur</b> <b>Cámara Nacional de la Industria de Transformación, Mazatlán</b> <b>Centro Empresarial de Mazatlán y del Sur de Sinaloa, S.P.</b> <b>Gobierno Municipal de Mazatlán</b> <b>Secretaría de Desarrollo Económico de Sinaloa</b> <b>Secretaría General de Gobierno de Sinaloa</b></p> <p>El CCONNSE analizó el comentario y al respecto indica lo siguiente: La Ley Federal sobre Metrología y</p>

<p>Municipal de Mazatlán Secretaría de Desarrollo Económico de Sinaloa Secretaría General de Gobierno de Sinaloa</p>			<p>su observancia obligatoria, sino que la disposición normativa específica (NMX) a seguir, haya sido aprobada por todos y cada uno de los procedimientos legales necesarios a que se encuentra sujeta cualquier norma que pretenda revertir un carácter obligatorio en el orden jurídico, lo anterior a favor de la seguridad jurídica de los particulares.</p> <p>Cabe recordar que en términos del artículo 3 fra. X de la Ley Federal de Metrología y Normalización, la Norma mexicana incluso puede ser elaborada por un organismo nacional de normalización que es un ente privado, de ahí su principal vicio de origen el presente proyecto.</p> <p>B) El "PROY-NOM-199-SCFI-2015", pretende imponer limitaciones a los destilados de agave sin denominación de origen respecto los que cuentan con una, pues tal y como se aprecia del punto 7.2 de dicha norma se realiza una diferenciación en cuanto a la tabla de los contenidos alcohólicos para los destilados de agave con denominación de origen respecto los que no, ya que se aprecia de la NOTA 7, que dicha tabla contenida en el apartado mencionado, no aplicara a los destilados de agave que tengan una denominación genérica, como lo es obviamente el tequila, mezcal, bacanora y sotol.</p> <p>C) Existe una segunda limitación que se pretende imponer, y la cual es discriminatoria a su vez, pues se pretende imponer en el punto 7.2.1 de la "PROY-NOM-199-SCFI-2015", el nombre de "KOMIL" a los destilados de agave que no cuentan con una denominación de origen, restringiendo incluso ostentar información comercial de referencia alguna a variedades vegetales de las usadas para los destilados de agave utilizados para elaborar los diversos destilados de agave con denominaciones de origen, por lo que no solo pretenden excluir al resto de los destilados de agave sin denominación de origen con un nombre desconocido y sin pertenencia a dicha bebida, sino que además, del nombre pasan a querer apropiarse también de las plantas para su uso exclusivo, lo que va en contra de la libre competencia, otorgando con ello ventajas económicas indebidas a cierto sector de la industria en detrimento de quienes no cuentan con una denominación de origen.</p> <p>Dichas circunstancias previstas en los puntos B) y C) que anteceden, van más allá de lo que la Ley permite, pues conforme el artículo 156 de la Ley de Propiedad Industrial establece textualmente que la denominación de origen es una diferenciación al resto de los demás productos del mismo género, que obtienen una diferenciación en calidad o característica, únicamente por factores geográficos, sin que permita obtener ventajas económicas de uso exclusivo de ciertos productos, lo que pretende hacerse mediante la norma sujeta al presente proyecto, ya que por ejemplo, la</p>		<p>Normalización en su artículo 51-A establece que:</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 conformes con las mismas y sin perjuicio de que las dependencias requieran en una norma oficial mexicana su observancia para fines determinados..."</p> <p>Tal y como es el caso de la presente NOM.</p> <p>Los límites de cada denominación de origen son establecidos por su NOM específica, por lo que esta NOM respeta cada una de ellas.</p> <p>Derivado del proceso de consulta pública y del análisis de cada uno de los comentarios plasmados en la presente "Respuesta a comentarios" vertidos al tema Komil, se determinó eliminar de la presente NOM la denominación Komil.</p> <p>Así mismo derivado de dicha eliminación, las bebidas que lleven por proceso la destilación y materia prima algún agave y que se encuentren en cualquier parte del territorio nacional se denominarán "Aguardientes de agave", quedando las especificaciones de la siguiente manera:</p> <p>"6.2.1 Aguardiente</p> <p>Bebida alcohólica destilada que se denomina con las palabras "aguardiente de _____", seguida del nombre de la materia prima vegetal que aporte 51% de los azúcares fermentables y 49% de otros azúcares reductores totales expresados en unidades de masa. El aguardiente no permite las mezclas en frío. Su contenido alcohólico es de 35% a 55% Alc. Vol.</p> <p>Nota 9.- El aguardiente puede elaborarse de manera enunciativa, más no limitativa de agave, caña, frutas, cereales ciruela, manzana, uva, entre otros."</p>
--	--	--	--	--	---

		<p>diferenciación señalada en el inciso A), aun cuando la tabla sea similar o incluso igual, genera por si una distinción que va más allá de los factores geográficos, pues la Ley no impide que se elabore el mismo producto con las mismas características</p> <p>fuera de la zona de denominación de origen, siendo la única consecuencia, la de no poder usar la denominación otorgada a cierta zona geográfica; mientras que la diferenciación señalada en el inciso B) que se pretende imponer, con la cual se pretende otorgar ventajas económicas indebidas a cierto sector de la industria en detrimento de quienes no cuentan con una denominación de origen, restringiendo incluso ostentar información comercial de referencia alguna a variedades vegetales de las usadas para los destilados de agave utilizados para elaborar los diversos destilados de agave con denominaciones de origen, por lo que no solo pretenden excluir al resto de los destilados de agave sin denominación de origen con un nombre desconocido y sin pertenencia a dicha bebida, sino que además, del nombre pasan a querer apropiarse también de las plantas para su uso exclusivo, lo que va en contra de la libre competencia.</p> <p><b>LEY DE PROPIEDAD INDUSTRIAL</b></p> <p>ARTICULO 156.- Se entiende por denominación de origen, el nombre de una región geográfica del país que sirva para designar un producto originario de la misma, y cuya calidad o característica se deban exclusivamente al medio geográfico, comprendiendo en éste los factores naturales y los humanos.</p> <p>Es decir, ni los métodos, ni los insumos, son o pueden determinarse en forma exclusiva para los destilados de agave con denominación de origen.</p> <p>D) Por otro lado, si bien es cierto la Secretaría de Economía está facultada para emitir normas oficiales mexicanas, según el artículo 19 de la Ley Federal de Protección al Consumidor, no menos cierto lo es que conforme la fracción I de dicho artículo, una de las finalidades es precisamente que los Productos deban expresar los elementos, sustancias o ingredientes de que estén elaborados o integrados así como sus propiedades, características, fecha de caducidad, contenido neto y peso o masa drenados, y demás datos relevantes en los envases, empaques, envolturas, etiquetas o publicidad, que incluyan los términos y condiciones de los instructivos y advertencias para su uso ordinario y conservación, con el fin primordial de brindar protección al consumidor, mediante información clara precisa y no confusa.</p> <p>Es decir, la Secretaría de Economía, no tiene facultades para imponer un nombre comercial como "KOMIL" y agrupar a los diversos destilados de agave que no tienen denominación de origen, para diferenciarlos</p>		
--	--	---	--	--

		<p>comercialmente, ni para otorgarles ventajas económicas de exclusividad a ciertos sectores, sino al contrario, debe en términos de Ley realizar la adopción de medidas que procuren el mejor funcionamiento de los mercados y el crecimiento económico del país, y una de ellas es permitir la libre competencia.</p> <p>Por ejemplo, nuestro producto, es un destilado de agave, elaborado con la variedad de agave tequilana weber, que, al encontrarnos fuera de la zona de denominación de origen para el tequila, sabemos y estamos conscientes de que no podemos utilizar dicha palabra, mas, sin embargo, eso no nos impide para elaborar un producto de calidad, consistente en un destilado 100% de agave azul, y proporcionarle dicha información al consumidor sin confundirlo.</p> <p>E) Ahora bien, en cuanto a permitir el contenido alcohólico desde 32% Ale. Vol. en dichas bebidas alcohólicas destiladas de agave que no cuentan con una denominación de origen, consideramos que lo anterior, es permitir elaborar productos de menor calidad, que lejos de proteger al consumidor lo perjudican, pues a una mayor destilación, mejor la pureza y calidad del producto. Es por ello, y por las mismas circunstancias de que constitucional, convencional y legalmente, no se pueden imponer diferenciaciones que proporcionen a las denominaciones de origen una ventaja ya sea económica, o de diferenciación de características, que no deberá de diferenciarse el contenido alcohólico de los destilados de agave sin denominación de origen, respecto de los que, si cuentan con una, como lo son el tequila, el mezcal, el bacanora y el sotol.</p> <p>F) Otra ilegal diferenciación que se advierte , se encuentra en los puntos 5.4 y 7.2.2, pues se pretende imponer el nombre de "aguardiente" a la totalidad de los destilados, a modo de salvar que si no se aprueba la denominación ilegal de "KOMIL", o no se quiera usar, los destilados de agave sin denominación de origen, tendrán que llamarse aguardientes de agave, lo cual provoca una diferenciación en el mismo sentido de usar el nombre de "KOMIL"; sin embargo, debemos señalar que dicha imposición incide en la percepción del consumidor sobre la calidad del producto, pues la denominación de "aguardiente" está relacionada con una bebida alcohólica corriente y de abaja calidad.</p> <p>Además, las cosas deben llamarse por lo que son, si es una bebida destilada de agave, es así como debe de llamarse, con el objetivo de cumplir con una de las finalidades de la Ley de Protección al Consumidor, que es la de dar información veraz y precisa al consumidor respecto el origen y características del producto, y no confundirlo a efecto de otorgar ventajas indebidas a cierto grupo de la industria agavera que cuenta con denominación de origen para sus destilados. Además, las facultades de la Secretaria de Economía, no permiten el imponer nombres a ciertos productos, sino al contrario, el de otorgar certeza de los elementos, substancias o ingredientes de que estén elaborados o</p>		
--	--	---	--	--

			<p>integrados así como sus propiedades, características, fecha de caducidad, contenido neto y peso o masa drenados, y demás datos relevantes en los envases, empaques, envolturas, etiquetas o publicidad, que incluyan los términos y condiciones de los instructivos y advertencias para su uso ordinario y conservación, con el fin primordial de brindar protección al consumidor, mediante información clara precisa y no confusa. Por lo tanto, no deberá imponerse el nombre de "aguardiente", pues si una bebida alcohólica es destilada, para dar cumplimiento a la Ley, esta deberá de llamarse "destilado de _____", seguido del nombre de la materia prima vegetal con la que se elabore.</p> <p>Es por las anteriores inquietudes, que me apersono por este medio, con el fin de intercambiar opiniones, comentarios y observaciones respecto dicha situación, y sin más por el momento, agradezco mucho su atención reiterándole mi estimación, y quedando como siempre a su disposición."</p>	
<p>Cándido Romero Contreras Lorenzo Virgen Contreras Macario Partida Ramos Miguel Ángel Partida Rivera Productores de Mezcal de Zapotitlán de Vadillo Jalisco y sus comunidades Rosario Pineda Pérez</p>	N/A	ge	<p>COMENTARIO</p> <p>Manifiesto mi oposición al PROY-NOM-199-SCFI-2015, puesto lo que se hace en esa comunicad son mezcals (también conocidos como "Vino Mezcal" o Destilado de Agave), no Komil ni ninguna otra bebida con otro nombre.</p> <p>Nosotros no fuimos consultados para la elaboración de esta norma y de haberlo hecho, nos hubiéramos opuesto de manera rotunda. Esto representaría una desventaja comercial pues nadie conoce este nombre de bebida (Komil) y tampoco representa nuestra tradición ni costumbre. Es injusto que traten de imponer este término sobre lo que ha llevado generaciones construir.</p> <p>Pido que esta opinión sea tomada en cuenta y que mi voz en esta carta sea escuchada.</p>	<p><b>Cándido Romero Contreras</b> <b>Lorenzo Virgen Contreras</b> <b>Macario Partida Ramos</b> <b>Miguel Ángel Partida Rivera</b> <b>Productores de Mezcal de Zapotitlán de Vadillo Jalisco y sus comunidades</b> <b>Rosario Pineda Pérez</b></p> <p>El CCONNSE analizó el comentario y derivado del proceso de consulta pública y del análisis de cada uno de los comentarios plasmados en la presente "Respuesta a comentarios" vertidos al tema Komil, se determinó eliminar de la presente NOM la denominación Komil.</p> <p>Así mismo derivado de dicha eliminación, las bebidas que lleven por proceso la destilación y materia prima algún agave y que se encuentren en cualquier parte del territorio nacional se denominarán "Aguardientes de agave", quedando las especificaciones de la siguiente manera:</p> <p>6.2.1 Aguardiente</p> <p>Bebida alcohólica destilada que se denomina con las palabras "aguardiente de _____", seguida del nombre de la materia prima vegetal que aporte 51% de los azúcares fermentables y 49% de otros azúcares reductores totales expresados en unidades de masa. El aguardiente no permite las mezclas en frío. Su contenido alcohólico es de 35% a 55% Alc. Vol.</p> <p>Nota 9.- El aguardiente puede elaborarse de manera enunciativa, más no limitativa de agave, caña, frutas, cereales ciruela,</p>

					manzana, uva, entre otros."
Dra. Patricia Colunga y 75 firmantes más.	N/A	ge	<p>COMENTARIO</p> <p>Somos 75 académicos que laboramos a lo largo y ancho del país en sus principales instituciones educativas y de investigación. Todos somos investigadores de las ciencias biológicas, sociales y las humanidades, especialistas en agaves, mezcales y en temas y problemas relativos al patrimonio biocultural de nuestro país.</p> <p>En nuestra calidad de expertos, le hacemos saber que nos oponemos firmemente a que se apruebe el Proyecto de NOM-199, ya que con respecto a los "Destilados de Agave", en su forma actual esta NOM constituiría:</p> <p>a) Un engaño al consumidor, y por lo tanto una violación a sus derechos.</p> <p>b) Ventajas exclusivas en favor de los productores de las DO que resultarían contrarias al proceso de competencia y libre concurrencia en el mercado, que afectaría, especialmente, a los productores de mezcales artesanales tradicionales.</p> <p>c) Una violación a los derechos de los pueblos indígenas, a los que pertenecen una buena parte de estos productores.</p> <p>La Secretaría de Economía (SE), junto con la Cámara Nacional de la Industria Tequilera (CNIT), el Consejo Regulador del Mezcal (COMERCAM) y el Consejo Regulador del Tequila (CRT), entre otros actores, elaboraron y sometieron a COFEMER un proyecto de norma oficial mexicana (NOM-199 1) que, de entrar en vigor el próximo 29 de abril, obligaría a los mezcaleros artesanales tradicionales que producen fuera de la Denominación de Origen Mezcal (DOM) a llamar "Komiles" a sus "Destilados de Agave" (como hasta hoy se denominan legalmente), nombre sin ningún arraigo ni reconocimiento por parte del consumidor, lo cual, obviamente, afectaría su competencia en el mercado.</p> <p>Los graves efectos que estas restricciones tendrían para la competencia y libre concurrencia en los mercados, serían, de manera especial, en detrimento de los mezcaleros artesanales tradicionales, dentro de los cuales un número importante pertenecen a los pueblos originarios de México, quienes heredaron y han mantenido en evolución este patrimonio biocultural de nuestro país. Con ello se violentarían sus derechos, garantizados en leyes nacionales y tratados internacionales 2.</p> <p>Todos, o casi todos, sabemos en México que los mezcales son bebidas destiladas tradicionales que se producen a partir de los magueyes, plantas a las que los científicos, desde 1753, llamamos Agaves 3. Mexcalli, en náhuatl, significa maguey cocido 4, en clara referencia a</p>		<p><b>Dra. Patricia Colunga y 75 firmantes más.</b></p> <p>El CCONNSE analizó el comentario y derivado del proceso de consulta pública y del análisis de cada uno de los comentarios plasmados en la presente "Respuesta a comentarios" vertidos al tema Komil, se determinó eliminar de la presente NOM la denominación Komil.</p> <p>Así mismo derivado de dicha eliminación, las bebidas que lleven por proceso la destilación y materia prima algún agave y que se encuentren en cualquier parte del territorio nacional se denominarán "Aguardientes de agave", quedando las especificaciones de la siguiente manera:</p> <p>"6.2.1 Aguardiente</p> <p>Bebida alcohólica destilada que se denomina con las palabras "aguardiente de _____", seguida del nombre de la materia prima vegetal que aporte 51% de los azúcares fermentables y 49% de otros azúcares reductores totales expresados en unidades de masa. El aguardiente no permite las mezclas en frío. Su contenido alcohólico es de 35% a 55% Alc. Vol.</p> <p>Nota 9.- El aguardiente puede elaborarse de manera enunciativa, más no limitativa de agave, caña, frutas, cereales ciruela, manzana, uva, entre otros."</p> <p>Por último, esta NOM, respeta cada una de las denominaciones de origen en materia de bebidas alcohólicas protegidas por el Estado Mexicano, esta NOM no crea, modifica o extingue especificaciones contenidas en su NOM particular.</p>

		<p>la materia prima con que se producen, y así lo dejaron registrado los españoles desde 1579 en sus "Relaciones Geográficas" de la Nueva España 5, irónicamente, para lugares que hoy día están excluidos de la DOM 6. Los análisis de dos grupos independientes de investigación 7, 8, con datos, también irónicamente, de lugares hoy fuera de la DOM, como son Jalisco y Tlaxcala, señalan que sus orígenes son, muy probablemente, prehispánicos, quizás tan antiguos como 3,500 años. Investigaciones actuales indican que los mezcales se producen con, por lo menos, 53 especies de agaves, en 26 de las 32 entidades federativas 9, 10. A pesar de toda la evidencia histórica y científica, la DOM sigue excluyendo a cientos de productores tradicionales de mezcal que están fuera de los municipios reconocidos (pertenecientes a solo 9 estados), excluyendo a productores de regiones tan emblemáticas para la DOM como es Oaxaca, pues no todos sus municipios están incluidos<sup>11</sup>. Estos productores no pueden llamar a sus bebidas "Mezcal", aunque sean mezcales. Deben llamarlas, hasta hoy, "Destilado de Agave", privándolos del uso de una denominación histórica que les pertenece.</p> <p>Pero la NOM-199 intenta ir más lejos. No solo pretende que los mezcales elaborados fuera de la DOM o "Destilados de Agave", reciban obligatoriamente el bizarro nombre de Komil, sino que, además, indica que "no debe ostentar en su información comercial referencia alguna a las variedades vegetales reconocidas en las Denominaciones de Origen". ¿Qué significa esto? que si de hecho las usan, ¿no lo deben informar al consumidor? ¿o significa que les van a prohibir utilizarlas?</p> <p>Lo primero, ocultar información al consumidor, sería una violación a los derechos fundamentales del consumidor, y estaría totalmente en contra de los objetivos declarados de la NOM-199: "proporcionar información veraz y comprobable respecto de los productos que se adquieren".</p> <p>Lo segundo, prohibir a los mezcaleros artesanales tradicionales el uso de sus variedades ancestrales, sería una violación a los derechos que ya se les ha consagrado en diversas leyes nacionales y tratados internacionales. La distribución de las especies y variedades de Agave, y la de su uso para elaborar</p>		
--	--	--	--	--

		<p>mezcales tradicionales, son más amplias que lo reconocido por la DOM, y no son históricamente privativas de ella 12, 13.</p> <p>Además, los nombres comunes de las variedades vegetales frecuentemente se repiten de una región a otra. Es importante señalar, que esta NOM-199 no solo violaría los derechos de los mezcaleros artesanales tradicionales que producen fuera de las áreas reconocidas por la DOM, sino también a aquellos que viviendo en esas regiones no pueden pagar a COMERCAM las cuotas necesarias para ostentar el título de "Mezcal", aunque lo sean, y ya no podrían llamarse "Destilados de Agave" tampoco. No es la primera vez que la SE, en conjunto con la CNIT, el CRT y COMERCAM elaboran un proyecto así. En 2011 propusieron la NOM-186, que pretendía imponer una serie de restricciones en la elaboración de los "Destilados de Agave" y en la información que podían dar al consumidor, con las cuales, según la opinión de amplios sectores, e incluso de la Comisión Federal de Competencia (COFECO), habrían dado ventajas exclusivas a los productores de las DO que resultarían contrarias al proceso de competencia y libre concurrencia en el mercado. Simultáneamente al proyecto de NOM-186, y para completar las medidas que proponía, el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI) intentó declarar el término Agave, de uso común en la ciencia, como una marca registrada de uso exclusivo de los productores de las DO tequila, mezcal y bacanora, una violación total a la legislación nacional e internacional.</p> <p>Al momento, se han inconformado actores diversos en el expediente de la NOM-199 14: productores individuales y asociados, presidentes municipales, funcionarios públicos, consumidores, comercializadores y académicos especialista en el tema. Todos coincidimos con la SE en que es imprescindible normar a las bebidas alcohólicas a fin de evitar la publicidad engañosa y abusiva que induzca a los consumidores a cometer errores y les cause daño económico o de salud; pero, con respecto a los mezcales elaborados fuera de la DOM, la NOM-199 es claramente contraria a dicho objetivo.</p> <p>Los comercializadores y consumidores educados, nacionales y, muy especialmente, los extranjeros, están perdiendo la confianza en los destilados de agave producidos dentro de las DO (tequila y mezcal), al ver que las cámaras y consejos que los representan basan su estrategia para ganar y defender su mercado, no con</p>		
--	--	--	--	--

			<p>incremento de calidad e información transparente al consumidor (la denominación comercial Tequila, no informa en su etiqueta que está hecho con 49% de azúcares de caña), sino con intentos de bloquear la libre competencia y concurrencia en el mercado.</p> <p>Se le han hecho propuestas específicas a la SE para lograr una buena normatividad 15, que incluyen informar al consumidor el nombre científico de las especies de agaves usadas como materia prima, el de sus variedades, su lugar de cultivo, los procesos de elaboración, envasado y conservación y todos los ingredientes utilizados. Los nombres científicos de las especies se utilizan en todo el mundo para permitir la comunicación internacional sin confusión. El consumidor debe estar cada vez más educado y más informado para ser menos vulnerable a bebidas apócrifas y adulteradas.</p> <p>No estamos de acuerdo en engañar al consumidor, en violentar los derechos de los pueblos indígenas, ni en afectar su competencia y libre concurrencia en el mercado: se llaman mezcales y están hechos con agaves. Por todo lo anterior, demandamos que el Proyecto de NOM-199 no sea aprobado.</p>		
El Poder del Consumidor y 52 firmantes más	N/A	ge	<p>COMENTARIO</p> <p>Las organizaciones y personas firmantes de esta misiva externamos ante el Consejo Nacional para Prevenir la Discriminación (CONAPRED) nuestra profunda preocupación debido a la reciente publicación en el Diario Oficial de la Federación del PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-199-SCFI-2015, BEBIDAS ALCOHÓLICAS-DENOMINACIÓN-ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA. Este proyecto de norma no solo ha alarmado a pequeños productores de mezcal y destilados de agave, a académicos y expertos pertenecientes a diversas instituciones, y a los consumidores en general, pues representa una amenaza para la producción y comercialización de los mezcales tradicionales del país; sino que representa una violación al derecho a la igualdad real de oportunidades para cientos de productores rurales e indígenas de México.</p> <p>Aunque este proyecto de norma asevera que busca "acotar la comercialización engañosa" de las bebidas alcohólicas que se comercializan en el país, y "eliminar la confusión en los mismos [consumidores] a través de proporcionarles información veraz y comprobable respecto de los productos que se adquieren"; en la práctica, restringe la información que los productores pueden proporcionar sobre las materias primas que</p>		<p><b>El Poder del Consumidor y 52 firmantes más</b></p> <p>El CCONNSE analizó el comentario y derivado del proceso de consulta pública y del análisis de cada uno de los comentarios plasmados en la presente "Respuesta a comentarios" vertidos al tema Komil, se determinó eliminar de la presente NOM la denominación Komil.</p> <p>Así mismo derivado de dicha eliminación, las bebidas que lleven por proceso la destilación y materia prima algún agave y que se encuentren en cualquier parte del territorio nacional se denominarán "Aguardientes de agave", quedando las especificaciones de la siguiente manera:</p> <p>"6.2.1 Aguardiente</p> <p>Bebida alcohólica destilada que se denomina con las palabras "aguardiente de _____", seguida del nombre de la materia prima vegetal que aporte 51% de los azúcares fermentables y 49% de otros azúcares reductores totales expresados en unidades de masa. El aguardiente no permite las mezclas en frío. Su contenido alcohólico es de 35% a 55% Alc. Vol.</p> <p>Nota 9.- El aguardiente puede elaborarse</p>

		<p>utilizan para producir sus mezcales, y prohíbe el uso de términos históricamente asociados con dichas materias primas y con la bebida que comercializan, incluyendo el vocablo mezcal. Específicamente, el proyecto de norma busca obligar, en el apartado 7.2.1, a que toda "bebida alcohólica producida fuera de las denominaciones de origen que utiliza como materia prima algún agave" se denomine "komil", un término que ningún productor utiliza actualmente ni tiene relación histórica con la bebida. Adicionalmente, estipula que "el Komil no debe ostentar en su información comercial referencia alguna a las variedades vegetales reconocidas en las Denominaciones de Origen". En otras palabras, impide que los productores proporcionen a los consumidores "información veraz y comprobable sobre los productos que adquieren" y genera una nueva barrera para estos productores al prohibirles utilizar los vocablos con los que se transmite la identidad y cualidades de la bebida que históricamente han producido.</p> <p>Como se ha documentado ampliamente, la producción de bebidas destiladas de agave (comúnmente conocidas como mezcales) constituye una de las pocas opciones productivas para muchas comunidades rurales e indígenas de este país. A la par, esta bebida se ha convertido en el motor de un importante mercado. De acuerdo con cifras oficiales de la Secretaría de Agricultura y de Euromonitor Internacional, la demanda de mezcal ha crecido tanto a nivel nacional como internacional en los últimos años. De acuerdo con estas cifras, la venta de mezcal generó 13,3 millones de dólares en 2014, un crecimiento de 78,1% con respecto a 2013. A nivel internacional, en ese año se vendieron más de 1 millón de litros de este destilado, y más de 900,000 a nivel nacional. Este incremento refleja principalmente un aumento en la demanda de mezcales de calidad Premium, los cuales se distinguen por el uso de procesos artesanales y, con frecuencia, especies silvestres o endémicas. Por lo tanto, se trata de las bebidas que más claramente reflejan las características del territorio y la cultura de las comunidades, indígenas y rurales, que históricamente han trabajado su producción. Como una iniciativa que busca limitar la participación de ciertos sectores de productores en el mercado del mezcal, y, en el proceso, desacredita a los productores excluidos, crea confusión e induce al público al error sobre la naturaleza, modo de fabricación y características de las bebidas que busca denominar "komil", la NOM 199 representa una práctica de competencia desleal. De aprobarse, esta legislación provocaría la concentración de los beneficios que el auge de este mercado ha producido y, dado que los sectores que resultarían directamente afectados por esta norma son principalmente personas, pueblos y comunidades rurales e indígenas, tendría un impacto negativo desproporcional sobre grupos que</p>		<p>de manera enunciativa, más no limitativa de agave, caña, frutas, cereales ciruela, manzana, uva, entre otros."</p> <p>Por último, esta NOM, respeta cada una de las denominaciones de origen en materia de bebidas alcohólicas protegidas por el Estado Mexicano, esta NOM no crea, modifica o extingue especificaciones contenidas en su NOM particular.</p>
--	--	---	--	--

		<p>históricamente se han enfrentado a una posición de desventaja y de subordinación en nuestro país. Especialmente, estas medidas afectarían desproporcionalmente a los productores artesanales que ya han sido excluidos por la Denominación de Origen Mezcal, que, al dejar fuera a amplios territorios de producción mezcalera, limitó el derecho de los productores de estas regiones a denominar mezcal a sus destilados de agave. Por ello, esta medida se convertiría en un impedimento adicional para la plena participación de estos sectores históricamente discriminados en la vida económica del país.</p> <p>En conclusión, de aprobarse la NOM 199, el Estado violentaría el derecho a la igualdad real de oportunidades, y limitaría la plena participación de sectores vulnerables de la población, incluidos pueblos indígenas, en la vida económica, social y cultural del país. Además, debido a que el mezcal como bien comercial descansa en los conocimientos, innovaciones y prácticas de las comunidades indígenas y locales, así como en su trabajo de conservación y manejo de la biodiversidad; impediría el pleno ejercicio de los derechos de propiedad, administración y disposición de los bienes de propiedad intelectual de estos actores, por lo que se violarían las disposiciones presentes en los Artículos 1, 2 y 9 de la Ley Federal para Prevenir y Eliminar la Discriminación. Además de esto, se violentarían otros compromisos internacionales que el Estado mexicano ha adquirido relacionados al respeto, a la equidad de derechos económicos, sociales y culturales de los pueblos indígenas y otras poblaciones vulnerables. Particularmente, el artículo 8 j del Convenio de Diversidad Biológica, por el cual México se compromete a fomentar "que los beneficios derivados de la utilización de [los] conocimientos, innovaciones y prácticas [sobre la conservación y el uso sostenible de la diversidad biológica] se compartan equitativamente". Dada la gravedad y urgencia del asunto y con base en la Ley vigente, consideramos que la Presidencia de este Consejo debería iniciar esta investigación y pronunciarse a la brevedad al respecto.</p> <p>El proyecto de norma de la NOM 199 no representa el primer intento por prohibir el uso de términos comúnmente asociados con los destilados de agaves (que incluyen al tequila, a los mezcales y al bacanora). En 2012, se presentó otra iniciativa que pretendía transformar la palabra agave, un término científico que es común a todas las variedades de maguey, en marca propia, con el fin de restringir el uso de este vocablo, mismo que los consumidores distinguen y asocian con los mezcales. Es por ello que consideramos que esta es una oportunidad para que el Estado mexicano se pronuncie y tome medidas enérgicas para proteger los</p>		
--	--	---	--	--

			<p>derechos colectivos de los pueblos indígenas y de otras comunidades vulnerables relacionados a la producción de destilados de agave, para avanzar hacia garantizar las condiciones adecuadas para hacer valer el derecho a la participación en términos de igualdad en la vida económica, y fortalecer el derecho a la no discriminación. En este sentido, este proyecto de norma atañe a las comunidades y pueblos productores de mezcal de todo el país, y a los órganos responsables de velar por sus derechos y la igualdad de derechos. Las determinaciones a las que se llegue en relación a la NOM 199 darán una indicación de la forma en la que, como nación, nos conducimos en temas de combate a la discriminación y respeto por los derechos de todos los ciudadanos, en aquellos casos en los que los intereses económicos de actores con recursos económicos y políticos muy distintos entran en conflicto. Tenemos la oportunidad, como gobierno y sociedad, de establecer medidas contundentes y adecuadas para avanzar en una cultura de respeto de los derechos humanos, reconociendo la diversidad en todas sus dimensiones, y evitar que las lógicas de la ganancia y el mercado pasen por encima de la dignidad de las personas y los pueblos.</p> <p>La consulta pública que forma parte del proceso de discusión del proyecto de norma culmina el 29 de abril de 2016. Por ello, una de las principales preocupaciones de las organizaciones firmantes es apelar al CONAPRED para que se inicie de oficio una queja en relación al proyecto de norma y emita un comentario ante la COFEMER, y cualquier otra instancia correspondiente, antes del fin de este plazo, toda vez que está dentro de sus facultades eliminar los obstáculos que limiten el ejercicio de derechos e impidan el pleno desarrollo de las personas, así como su efectiva participación en la vida política, económica, cultural y social del país; recordamos que se ha facultado a este Consejo para involucrar en estas tareas de erradicación de la discriminación a las autoridades de todos los órdenes y niveles de Gobierno así como a grupos particulares. Asimismo, esperamos que este proceso dé como resultado el establecimiento de garantías de no repetición y con apego a los más altos estándares internacionales en materia de derechos humanos. Sabemos que el tema de la plena inclusión de los sectores vulnerables en la vida económica es una agenda pendiente en este país; por ello, solicitamos informe a la sociedad sobre las medidas que el Consejo está realizando o realizará al respecto.</p>		
<p>Félix Hernández Monterrosa Sosima Olivera</p>		<p>9e</p>	<p>COMENTARIO PRIMERO. - Dentro del proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM- 199-SCFI-2015 "BEBIDAS</p>		<p>Félix Hernández Monterrosa Sosima Olivera Aguilar Reina Sánchez</p>

<p>Aguilar Reina Sánchez Concepción Hernández Teodomiro Santiago Severiano Osorio Alberto Cayetano Vásquez Alberto Martínez Venancio Hernández Rodolfo López Inés Sanches López Enefino Bravo Cruz Salvador Hernández Inés Hernández Cesar Gilberto Reyes Eleuterio González José Jaime Morales Aquino</p>			<p>ALCOHÓLICAS - DENOMINACIÓN, ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA". Apunta en el punto número 7.2.1 se transcribe:</p> <p>"Komil</p> <p>Bebida alcohólica producida fuera de las denominaciones de origen que utiliza como materia prima algún agave. El porcentaje de agave no podrá ser menor al 51% de los azúcares fermentables y un máximo de 49,0 % de otros azúcares reductores totales expresados en unidades de masa, no estando permitidas las mezclas en frío, y su contenido alcohólico es de 32,0 % a 55,0 % Alc. Vol.</p> <p>El Komil no debe ostentar en su información comercial referencia alguna a las variedades vegetales reconocidas en las Denominaciones de Origen."</p> <p>SEGUNDO.- De lo anterior nos causa agravio a todos los productores maestros del mezcal tradicional de nuestro estado de Oaxaca. toda vez que, dentro del estado, no todas las regiones nos encontramos dentro de la DENOMINACION DE ORIGEN. y en su momento no fuimos consultados, desconociendo hasta este momento cuales son los requisitos para contar con la denominación de origen.</p> <p>TERCERO.- Así mismo nos causa agravio, el proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-199-SCFI-2015 "BEBIDAS ALCOHÓLICAS - DENOMINACIÓN, ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA" toda vez que el MEZCAL, es parte de nuestra historia, cultura, tradiciones, costumbres, es parte a la identidad v supervivencia misma de las comunidades indígenas v sus miembros, sus artes culinarias, el derecho consuetudinario, su vestimenta, filosofía v valores, pues en función de su entorno, su integración con la naturaleza v su historia, los miembros de las comunidades indígenas transmiten de generación en generación este patrimonio cultural inmaterial.</p> <p>CUARTO. - Es evidente que al publicar el Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-199-SCFI-2015 "BEBIDAS ALCOHÓLICAS - DENOMINACIÓN, ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA", viola los preceptos Constitucionales de nuestra Carta Magna. Tratados Internacionales. Constitución Política Libre v Soberano de Oaxaca. Lev de Derechos de los Pueblos v Comunidades Indígenas del Estado de Oaxaca.</p> <p>Violan en nuestro perjuicio los preceptos Constitucionales, que a continuación se transcriben: Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, y que a la letra dice:</p>		<p><b>Concepción Hernández</b> <b>Teodomiro Santiago</b> <b>Severiano Osorio</b> <b>Alberto Cayetano Vásquez</b> <b>Alberto Martínez Venancio Hernández</b> <b>Rodolfo López</b> <b>Inés Sanches López</b> <b>Enefino Bravo Cruz</b> <b>Salvador Hernández</b> <b>Inés Hernández</b> <b>Cesar Gilberto Reyes</b> <b>Eleuterio González</b> <b>José Jaime Morales Aquino</b></p> <p>El CCONNSE analizó el comentario y derivado del proceso de consulta pública y del análisis de cada uno de los comentarios plasmados en la presente "Respuesta a comentarios" vertidos al tema Komil, se determinó eliminar de la presente NOM la denominación Komil.</p> <p>Así mismo derivado de dicha eliminación, las bebidas que lleven por proceso la destilación y materia prima algún agave y que se encuentren en cualquier parte del territorio nacional se denominarán "Aguardientes de agave", quedando las especificaciones de la siguiente manera:</p> <p>"6.2.1 Aguardiente</p> <p>Bebida alcohólica destilada que se denomina con las palabras "aguardiente de _____", seguida del nombre de la materia prima vegetal que aporte 51% de los azúcares fermentables y 49% de otros azúcares reductores totales expresados en unidades de masa. El aguardiente no permite las mezclas en frío. Su contenido alcohólico es de 35% a 55% Alc. Vol.</p> <p>Nota 9.- El aguardiente puede elaborarse de manera enunciativa, más no limitativa de agave, caña, frutas, cereales ciruela, manzana, uva, entre otros."</p> <p>Por último, esta NOM, respeta cada una de las denominaciones de origen en materia de bebidas alcohólicas protegidas por el Estado Mexicano, esta NOM no crea, modifica o extingue especificaciones contenidas en su NOM particular.</p>
--	--	--	---	--	---

		<p>“Artículo 1o En los estados Unidos Mexicanos todas las personas gozaran de los derechos humanos reconocidos en esta Constitución y en los tratados internacionales de los que el Estado mexicano sea parte...”</p> <p>“Artículo 2o. La Nación Mexicana es única e indivisible.</p> <p>A. Esta Constitución reconoce y garantiza el derecho de los pueblos y las comunidades indígenas a la libre determinación y, en consecuencia, a la autonomía para:</p> <p>I. Decidir sus formas internas de convivencia y organización social, económica, política y cultural.</p> <p>IV. Preservar v enriquecer sus lenguas, conocimientos v todos los elementos que constituyan su cultura e identidad.</p> <p>B. La Federación, los Estados y los Municipios, para promover la igualdad de oportunidades de los indígenas y eliminar cualquier práctica discriminatoria, establecerán las instituciones y determinarán las políticas necesarias para garantizar la vigencia de los derechos de los indígenas y el desarrollo integral de sus pueblos y comunidades, las cuales deberán ser diseñadas y operadas conjuntamente con ellos.</p> <p>Para abatir las carencias y rezagos que afectan a los pueblos y comunidades indígenas, dichas autoridades, tienen la obligación de:</p> <p>I. Impulsar el desarrollo regional de las zonas indígenas con el propósito de fortalecer las economías locales y mejorar las condiciones de vida de sus pueblos, mediante acciones coordinadas entre los tres órdenes de gobierno, con la participación de las comunidades. Las autoridades municipales determinarán equitativamente las asignaciones presupuétales que las comunidades administrarán directamente para fines específicos.</p> <p>VII. Apoyar las actividades productivas y el desarrollo sustentable de las comunidades indígenas mediante acciones que permitan alcanzar la suficiencia de sus ingresos económicos, la aplicación de estímulos para las inversiones públicas y privadas que propicien la creación de empleos, la incorporación de tecnologías para incrementar su propia capacidad productiva, así como para asegurar el acceso equitativo a los sistemas de abasto y comercialización.</p> <p>Convención de Viena sobre el Derecho de los Tratados.</p> <p>Artículo 26 (Pacta sunt servanda) Todo tratado en vigor obliga a las partes y debe ser cumplido por ellas de buena fe.</p> <p>Convenio 169. de la Organización Internacional del Trabajo, sobre Pueblos Indígenas y Tribales en Países Independientes.</p> <p>Artículo 1o.- El presente Convenio se aplica:</p> <p>a) a los pueblos tribales en países independientes,</p>		
--	--	--	--	--

		<p>cuyas condiciones sociales, culturales y económicas les distinguen de otros sectores de la colectividad nacional, y que estén regidos total o parcialmente por sus propias costumbres o tradiciones o por una legislación especial:</p> <p>b) a los pueblos en países independientes, considerados indígena por el hecho de descender de poblaciones que habitaban en el país o en una región geográfica a la que pertenece el país en la época de la conquista o la colonización o del establecimiento de las actuales fronteras estatales y que, cualquiera que sea su situación jurídica, conservan todas sus propias instituciones sociales, económicas, culturales y políticas, o parte de ellas.</p> <p>Artículo 2o</p> <p>1. Los gobiernos deberán asumir la responsabilidad de desarrollar, con la participación de los pueblos interesados, una acción coordinada y sistemática con miras a proteger los derechos de esos pueblos y a garantizar el respeto de su integridad.</p> <p>Artículo 4o</p> <p>1. Deberán adoptarse las medidas especiales que se precisen para salvaguardar las personas, las instituciones, los bienes, el trabajo, las culturas y el medio ambiente de los pueblos interesados</p> <p>Artículo 5o.- Al aplicar las disposiciones del presente Convenio:</p> <p>a) Deberán reconocerse y protegerse los valores y prácticas sociales, culturales, religiosos y espirituales propios de dichos pueblos y deberá tomarse debidamente en consideración la índole de los problemas que se les plantean tanto colectiva como individualmente; b) deberá respetarse la integridad de los valores, prácticas e instituciones de esos pueblos;</p> <p>Artículo 6o</p> <p>Al aplicar las disposiciones del presente Convenio, los gobiernos deberán:</p> <p>1. Al aplicar las disposiciones del presente Convenio, los gobiernos deberán:</p> <p>a) Consultar a los pueblos interesados, mediante procedimientos apropiados y en particular a través de sus instituciones representativas, cada vez que se prevean medidas legislativas o administrativas susceptibles de afectarles directamente.</p> <p>2. Las consultas llevadas a cabo en aplicación de este Convenio deberán efectuarse de buena fe y de una manera apropiada a las circunstancias, con la finalidad de llegar a un acuerdo o lograr el consentimiento acerca de las medidas propuestas.</p> <p>Ahora bien, el derecho de que se viene hablando, respecto de la autonomía de los pueblos indios o</p>		
--	--	--	--	--

		<p>indígenas es una obligación a la que el estado mexicano, se comprometió instrumentar, al aprobar (Diario Oficial de la Federación de 03 de agosto de 1990) ratificar y promulgar (Diario Oficial de la Federación de 24 de enero de 1991), el Convenio 169 sobre Pueblos Indígenas y Tribales en países Independientes de 1989, el cual reconoce dicho derecho.</p> <p>Es pertinente referir que como consecuencia de la adopción por parte de México del Convenio 169 de la Organización Internacional del Trabajo, publicado en el Diario oficial de la Federación el tres de agosto de mil novecientos noventa y cuyo inicio de vigencia fue el cuatro de septiembre de mil novecientos noventa y uno, se ha incorporado la cuestión indígena en nuestro sistema jurídico.</p> <p>Constitución Política del Estado Libre v Soberano de Oaxaca en su artículo 16 v que a la letra dice: Artículo 16</p> <p>El Estado de Oaxaca tiene una composición multiétnica, multilingüe y pluricultural, sustentada en la presencia y diversidad de los pueblos y comunidades que lo integran. El derecho a la libre determinación de los pueblos y comunidades indígenas, así como del Pueblo y comunidades afromexicanas se expresa como autonomía, en tanto partes integrantes del Estado de Oaxaca, en el marco del orden jurídico vigente; por tanto, dichos pueblos y comunidades tienen personalidad jurídica de derecho público y gozan de derechos sociales. La ley reglamentaria establecerá las medidas y procedimientos que permitan hacer valer y respetar los derechos sociales de los pueblos y comunidades indígenas y del Pueblo y comunidades afromexicanas. Los pueblos indígenas del Estado de Oaxaca son: Amuzgos, Cuicatecos, Chatinos, Chinantecos. Chocholtecos, Chontales. Huaves. Ixcatecos. Mazatecos. Mixes. Mixtécas. Nahuas. Triquis. Zapotecos y Zoques. El Estado reconoce a las comunidades indígenas y afromexicanas que los conforman, a sus reagrupamientos étnicos, lingüísticos o culturales. La ley reglamentaria protegerá al Pueblo y las comunidades afromexicanas, así como a los indígenas pertenecientes a cualquier otro pueblo procedente de otros Estados de la República y que, por cualquier circunstancia, residan dentro del territorio del Estado de Oaxaca. Asimismo, el Estado reconoce a los pueblos y comunidades indígenas y afromexicanas sus formas de organización social, política y de gobierno, sus sistemas normativos internos, la jurisdicción que tendrán en sus territorios, el acceso a los recursos naturales de sus tierras y territorios, su participación en el quehacer educativo y en los planes y programas de desarrollo, sus formas de expresión religiosa y artística, la protección de las mismas y de su acervo cultural y, en general, para</p>		
--	--	---	--	--

		<p>todos los elementos que configuran su identidad. Por tanto, la ley reglamentaria establecerá las normas, medidas y procedimientos que aseguren la protección y respeto de dichos derechos sociales, los cuales serán ejercidos directamente por las autoridades de los pueblos y comunidades indígenas y afromexicanas o por quienes legalmente los representen.</p> <p>Lev de Derechos de los Pueblos v Comunidades Indígenas del Estado de Oaxaca.</p> <p>La presente Ley es reglamentaria del artículo 16 de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Oaxaca. Es de orden público e interés social y regirá en todo el territorio del Estado de Oaxaca en materia de derechos v cultura de los pueblos v comunidades indígenas: así como en las obligaciones de los Poderes del Estado en sus distintos ámbitos de gobierno. Sus disposiciones constituyen las prerrogativas mínimas para la existencia, pervivencia, dignidad y bienestar de dichos pueblos y comunidades indígenas.</p> <p>(Anotación de nosotros)</p> <p>Ahora bien, a nivel estatal, tanto en el numeral 16 de la Constitución del Estado de Oaxaca. como su ley reglamentaria. 16 de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Oaxaca. la primera parte del primer párrafo del numeral 1° los supuestos previstos en los párrafos primero v segundo del precepto 2°, 10. 28, 29, 34. 38 y 39 de la Lev de Derechos de los pueblos v Comunidades Indígenas del Estado de Oaxaca. no solo toman en consideración los principios establecidos a favor de los pueblos v comunidades indígenas en el referido convenio, sino que también los enriquecen en función de la historia y condiciones específicas del Estado.</p> <p>QUINTO.- No olvidemos que la Corte Interamericana de Derechos Humanos, ha establecido el criterio de que, para que el Estado tutele los derechos humanos, esos derechos, debe tomar en consideración las características propias que diferencian a los miembros de los pueblos indígenas de la población en general y que conforman su identidad cultural, es decir que tomen en cuenta sus particulares propias, nuestras características económicas y sociales, así como nuestra situación de especial vulnerabilidad, nuestro derecho consuetudinario, valores, usos y costumbres.</p> <p>Asimismo debemos destacar que la propia Corte Interamericana, al analizar el artículo 21 de la convención en cita, en concordancia con el Convenio 169 sobre los Pueblos Indígenas y Tribales en países Independientes, que prevé diversas disposiciones que guardan relación con el derecho a la propiedad comunal indígenas entre los que se consideran relevantes los artículos 14 y 15 , lo cual incide también en el tema a la cosmovisión de los grupos indígenas ha destacado la significación de la propiedad comunal de la tierras ancestrales para los pueblos indígenas, inclusive para</p>		
--	--	---	--	--

			<p>preservar su identidad cultural y trasmitirla a las generaciones futuras, así como las gestiones que realiza el estado para hacer plenamente efectivo ese derecho, de manera que la estrecha relación que los indígenas mantiene con la tierra debe ser reconocida y comprendida como la base fundamental de nuestra cultura, vida espiritual, integridad, supervivencia económica y su preservación y transmisión a nuestras generaciones futuras.</p> <p>SEXTO. - A la luz de los preceptos Constitucionales violados, pedimos:</p> <p>El respeto al Reconocimiento de la diversidad cultural, Derecho a la auto identificación o auto adscripción, Derecho a la libre determinación, y máxime aun el Derecho a la consulta v al consentimiento libre, previo e informado, así mismo están obligados mediante procedimientos y protocolos a la consulta, antes de que la norma sea publicada en el Periódico Oficial de la Federación, como norma definitiva, debe cumplir con ciertos parámetros, como son:</p> <p>a) debe ser previa;</p> <p>b) culturalmente adecuada a través de sus representantes o autoridades tradicionales;</p> <p>c) informada; y,</p> <p>d) de buena fe. En el entendido que el deber del Estado a la consulta no depende de la demostración de una afectación real a sus derechos, sino de la susceptibilidad de que puedan llegar a dañarse, pues precisamente uno de los objetos del procedimiento es determinar si los intereses de los pueblos indígenas serían perjudicados.</p> <p>Tal como lo hemos ya manifestado en el punto TERCERO de la presente inconformidad, ratificamos que nos causa agravio, el proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-199-SCFI-2015 "BEBIDAS ALCOHÓLICAS DENOMINACIÓN, ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA" toda vez que el MEZCAL, EL MAGUEY, es parte de nuestra historia, cultura, tradiciones, costumbres, es parte a la identidad v supervivencia misma de nuestros pueblos indígenas, nuestra integridad, nuestra supervivencia económica nuestros valores, v si es el caso, de querer a toda costa que la norma quede como norma definitiva una vez que trascorra los 60 días naturales a la publicación en el Diario Oficial de la Federación, de fecha 29 de febrero del año 2016. estarían atentando con nuestros derechos indígenas, nuestra economía v más aun atentando con las generaciones futuras de seguir produciendo MEZCAL.</p>		
<p>Procuraduría Federal del</p>	<p>7.2.1 Tabla 10</p>	<p>te</p>	<p>... (1) Para la determinación de Alcoholes superiores en</p>		<p>Procuraduría Federal del Consumidor El CCONNSE analizó el comentario y</p>

Consumidor			<p>este proyecto de norma, sólo se permite el método por cromatografía de gases.</p> <p>COMENTARIO</p> <p>La nota (1), sólo está al calce de la tabla de especificaciones para el Komil.</p> <p>Esta nota debería de ser extensiva a la determinación de alcoholes superiores en todas las bebidas alcohólicas objetos de este proyecto de norma; considerando que en la determinación de alcoholes superiores se determina el contenido de propanol y se suma el valor obtenido a el resultado obtenido de alcoholes superiores; así, para ser imparciales en todas las bebidas alcohólicas debería determinarse por cromatografía de gases.</p>		<p>derivado del proceso de consulta pública y del análisis de cada uno de los comentarios plasmados en la presente "Respuesta a comentarios" vertidos al tema Komil, se determinó eliminar de la presente NOM la denominación Komil.</p> <p>Dicho inciso será eliminado de la presente NOM y se realizaran las adecuaciones de numerales correspondientes.</p>																																																																																																		
Consejo Regulador del Tequila	7.2.2	te	<p>7.2.2 Aguardiente</p> <p>Bebida alcohólica destilada que se denomina con las palabras "aguardiente de _____", seguida del nombre de la</p> <p>materia prima vegetal que aporte por lo menos el 51% de los azúcares fermentables. De acuerdo con su materia prima y/o lugar</p> <p>de origen podrá tener un nombre característico sancionado por la costumbre, su contenido alcohólico es de 32 a 55 % Alc. Vol.</p> <p>TABLA 11. ESPECIFICACIONES PARA LOS AGUARDIENTES DE _____</p> <table border="1" data-bbox="625 781 1083 1040"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Parámetros</th> <th colspan="2">Blanco</th> <th colspan="2">Joven, Reposado y Añejo</th> </tr> <tr> <th>MIN</th> <th>MÁX</th> <th>MIN</th> <th>MÁX</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Contenido Alcohólico a 20°C (%Alc. Vol.)</td> <td>32,0</td> <td>55,0</td> <td>32,0</td> <td>55,0</td> </tr> <tr> <td>Extracto Seco (g/l)</td> <td>0</td> <td>0,30</td> <td>0</td> <td>5,0</td> </tr> <tr> <td colspan="5">Valores expresados en mg/100 ml de Alcohol Anhidro</td> </tr> <tr> <td>Aldehídos</td> <td>0,0</td> <td>40,0</td> <td>0</td> <td>40,0</td> </tr> <tr> <td>Ésteres</td> <td>2,0</td> <td>200,0</td> <td>2,0</td> <td>250,0</td> </tr> <tr> <td>Alcoholes Superiores</td> <td>0,0*</td> <td>500,0</td> <td>20,0</td> <td>500,0</td> </tr> <tr> <td>Metanol</td> <td>0,0*</td> <td>300,0</td> <td>30,0</td> <td>300,0</td> </tr> <tr> <td>Furfural</td> <td>0</td> <td>5,0</td> <td>0</td> <td>5,0</td> </tr> </tbody> </table> <p>COMENTARIO</p> <p>Se complementa información técnica, toda vez que aparece el asterisco y se omitió la observación respectiva a los límites inferiores de metanol y alcoholes superiores, en su caso, para los aguardientes de agave.</p>	Parámetros	Blanco		Joven, Reposado y Añejo		MIN	MÁX	MIN	MÁX	Contenido Alcohólico a 20°C (%Alc. Vol.)	32,0	55,0	32,0	55,0	Extracto Seco (g/l)	0	0,30	0	5,0	Valores expresados en mg/100 ml de Alcohol Anhidro					Aldehídos	0,0	40,0	0	40,0	Ésteres	2,0	200,0	2,0	250,0	Alcoholes Superiores	0,0*	500,0	20,0	500,0	Metanol	0,0*	300,0	30,0	300,0	Furfural	0	5,0	0	5,0	<p>Bebida alcohólica destilada que se denomina con las palabras "aguardiente de _____", seguida del nombre de la materia prima vegetal que aporte por lo menos el 51% de los azúcares fermentables. De acuerdo con su materia prima y/o lugar de origen podrá tener un nombre característico sancionado por la costumbre, su contenido alcohólico es de 32 a 55 % Alc. Vol.</p> <p>TABLA 11. ESPECIFICACIONES PARA LOS AGUARDIENTES DE _____</p> <table border="1" data-bbox="1108 756 1543 1016"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Parámetros</th> <th colspan="2">Blanco</th> <th colspan="2">Joven, Reposado y Añejo</th> </tr> <tr> <th>MIN</th> <th>MÁX</th> <th>MIN</th> <th>MÁX</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Contenido Alcohólico a 20°C (%Alc. Vol.)</td> <td>32,0</td> <td>55,0</td> <td>32,0</td> <td>55,0</td> </tr> <tr> <td>Extracto Seco (g/l)</td> <td>0</td> <td>0,30</td> <td>0</td> <td>5,0</td> </tr> <tr> <td colspan="5">Valores expresados en mg/100 ml de Alcohol Anhidro</td> </tr> <tr> <td>Aldehídos</td> <td>0,0</td> <td>40,0</td> <td>0</td> <td>40,0</td> </tr> <tr> <td>Ésteres</td> <td>2,0</td> <td>200,0</td> <td>2,0</td> <td>250,0</td> </tr> <tr> <td>Alcoholes Superiores</td> <td>0,0*</td> <td>500,0</td> <td>20,0</td> <td>500,0</td> </tr> <tr> <td>Metanol</td> <td>0,0*</td> <td>300,0</td> <td>30,0</td> <td>300,0</td> </tr> <tr> <td>Furfural</td> <td>0</td> <td>5,0</td> <td>0</td> <td>5,0</td> </tr> </tbody> </table> <p>* Para el caso de los aguardientes de agave, el límite inferior de metanol será de 30,0 mg/100ml de alcohol anhidro y el de alcoholes superiores de 20 mg/100ml de alcohol anhidro.</p>	Parámetros	Blanco		Joven, Reposado y Añejo		MIN	MÁX	MIN	MÁX	Contenido Alcohólico a 20°C (%Alc. Vol.)	32,0	55,0	32,0	55,0	Extracto Seco (g/l)	0	0,30	0	5,0	Valores expresados en mg/100 ml de Alcohol Anhidro					Aldehídos	0,0	40,0	0	40,0	Ésteres	2,0	200,0	2,0	250,0	Alcoholes Superiores	0,0*	500,0	20,0	500,0	Metanol	0,0*	300,0	30,0	300,0	Furfural	0	5,0	0	5,0	<p><b>Consejo Regulador del Tequila</b></p> <p>El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, se efectúa el cambio correspondiente conforme a lo presentado, para quedar como sigue:</p> <p>* Para el caso de los aguardientes de agave, el límite inferior de metanol será de 30,0 mg/100ml de alcohol anhidro y el de alcoholes superiores de 20 mg/100ml de alcohol anhidro.</p>
Parámetros	Blanco		Joven, Reposado y Añejo																																																																																																				
	MIN	MÁX	MIN	MÁX																																																																																																			
Contenido Alcohólico a 20°C (%Alc. Vol.)	32,0	55,0	32,0	55,0																																																																																																			
Extracto Seco (g/l)	0	0,30	0	5,0																																																																																																			
Valores expresados en mg/100 ml de Alcohol Anhidro																																																																																																							
Aldehídos	0,0	40,0	0	40,0																																																																																																			
Ésteres	2,0	200,0	2,0	250,0																																																																																																			
Alcoholes Superiores	0,0*	500,0	20,0	500,0																																																																																																			
Metanol	0,0*	300,0	30,0	300,0																																																																																																			
Furfural	0	5,0	0	5,0																																																																																																			
Parámetros	Blanco		Joven, Reposado y Añejo																																																																																																				
	MIN	MÁX	MIN	MÁX																																																																																																			
Contenido Alcohólico a 20°C (%Alc. Vol.)	32,0	55,0	32,0	55,0																																																																																																			
Extracto Seco (g/l)	0	0,30	0	5,0																																																																																																			
Valores expresados en mg/100 ml de Alcohol Anhidro																																																																																																							
Aldehídos	0,0	40,0	0	40,0																																																																																																			
Ésteres	2,0	200,0	2,0	250,0																																																																																																			
Alcoholes Superiores	0,0*	500,0	20,0	500,0																																																																																																			
Metanol	0,0*	300,0	30,0	300,0																																																																																																			
Furfural	0	5,0	0	5,0																																																																																																			
Cámara Nacional de la Industria Tequilera	7.2.2	te	<p>7.2.2 Aguardiente</p> <p>Bebida alcohólica destilada que se denomina con las palabras "aguardiente de _____", seguida del nombre de la</p> <p>materia prima vegetal que aporte por lo menos el 51% de los azúcares fermentables. De acuerdo con su materia prima y/o lugar</p> <p>de origen podrá tener un nombre característico</p>	<p>Bebida alcohólica destilada que se denomina con las palabras "aguardiente de _____", seguida del nombre de la materia prima vegetal que aporte por lo menos el 51% de los azúcares fermentables. De acuerdo con su materia prima y/o lugar de origen podrá tener un nombre característico sancionado por la costumbre, su contenido alcohólico es de 32 a 55 % Alc. Vol.</p> <p>Los Aguardientes que incluyan al agave dentro de</p>	<p><b>Cámara Nacional de la Industria Tequilera.</b></p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que es derecho del consumidor estar informado sobre la materia prima del producto. Esta prohibición no es propia de</p>																																																																																																		

			<p>sancionado por la costumbre, su contenido alcohólico es de 32 a 55 % Alc. Vol.</p> <p><b>COMENTARIO</b></p> <p>Para evitar la confusión del consumidor respecto a la verdadera naturaleza del producto que adquiere, sobre todo que no se confunda con una Denominación de Origen, es por lo que se propone el segundo párrafo.</p> <p>Por otra parte, debido a que no se definen las clases o categorías joven, reposado y añejo de los aguardiente, es por lo que se pide se eliminen en la tabla siguiente las especificaciones que corresponde y solo se dejen dichas especificaciones solo para el producto blanco, como se aprecia a continuación:</p>	<p>su composición no deberán ostentar en su información comercial referencia alguna a las variedades de Agave utilizados en los productos protegidos en las Denominaciones de Origen.</p>	<p>este Proyecto de Norma.</p>																																																																																																									
<p>Cámara Nacional de la Industria Tequilera</p>	<p>7.2.2 Tabla 11</p>	<p>te</p>	<p><b>TABLA 11. ESPECIFICACIONES PARA LOS AGUARDIENTES DE _____</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Parámetros</th> <th colspan="2">Blanco</th> <th colspan="2">Joven, Reposado y Añejo</th> </tr> <tr> <th>MÍN</th> <th>MÁX</th> <th>MÍN</th> <th>MÁX</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Contenido Alcohólico a 20°C (%Alc. Vol.)</td> <td>32,0</td> <td>55,0</td> <td>32,0</td> <td>55,0</td> </tr> <tr> <td>Extracto Seco (g/l)</td> <td>0</td> <td>0,30</td> <td>0</td> <td>5,0</td> </tr> <tr> <td colspan="5">Valores expresados en mg/100 ml de Alcohol Anhidro</td> </tr> <tr> <td>Aldehídos</td> <td>0,0</td> <td>40,0</td> <td>0</td> <td>40,0</td> </tr> <tr> <td>Ésteres</td> <td>2,0</td> <td>200,0</td> <td>2,0</td> <td>250,0</td> </tr> <tr> <td>Alcoholes Superiores</td> <td>0,0*</td> <td>500,0</td> <td>20,0</td> <td>500,0</td> </tr> <tr> <td>Metanol</td> <td>0,0*</td> <td>300,0</td> <td>30,0</td> <td>300,0</td> </tr> <tr> <td>Furfural</td> <td>0</td> <td>5,0</td> <td>0</td> <td>5,0</td> </tr> </tbody> </table>	Parámetros	Blanco		Joven, Reposado y Añejo		MÍN	MÁX	MÍN	MÁX	Contenido Alcohólico a 20°C (%Alc. Vol.)	32,0	55,0	32,0	55,0	Extracto Seco (g/l)	0	0,30	0	5,0	Valores expresados en mg/100 ml de Alcohol Anhidro					Aldehídos	0,0	40,0	0	40,0	Ésteres	2,0	200,0	2,0	250,0	Alcoholes Superiores	0,0*	500,0	20,0	500,0	Metanol	0,0*	300,0	30,0	300,0	Furfural	0	5,0	0	5,0	<p><b>TABLA 11. ESPECIFICACIONES PARA LOS AGUARDIENTES DE _____</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Parámetros</th> <th colspan="2">Blanco</th> </tr> <tr> <th>MÍN</th> <th>MÁX</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Contenido Alcohólico a 20°C (%Alc. Vol.)</td> <td>32,0</td> <td>55,0</td> </tr> <tr> <td>Extracto Seco (g/l)</td> <td>0</td> <td>0,30</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Valores expresados en mg/100 ml de Alcohol Anhidro</td> </tr> <tr> <td>Aldehídos</td> <td>0,0</td> <td>40,0</td> </tr> <tr> <td>Ésteres</td> <td>2,0</td> <td>200,0</td> </tr> <tr> <td>Alcoholes Superiores</td> <td>0,0*</td> <td>500,0</td> </tr> <tr> <td>Metanol</td> <td>0,0*</td> <td>300,0</td> </tr> <tr> <td>Furfural</td> <td>0</td> <td>5,0</td> </tr> </tbody> </table>	Parámetros	Blanco		MÍN	MÁX	Contenido Alcohólico a 20°C (%Alc. Vol.)	32,0	55,0	Extracto Seco (g/l)	0	0,30	Valores expresados en mg/100 ml de Alcohol Anhidro			Aldehídos	0,0	40,0	Ésteres	2,0	200,0	Alcoholes Superiores	0,0*	500,0	Metanol	0,0*	300,0	Furfural	0	5,0	<p><b>Cámara Nacional de la Industria Tequilera.</b></p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE analizó y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue:</p> <p>Especificaciones del aguardiente.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>PARAMETROS</th> <th>MIN</th> <th>MAX</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Contenido de alcohol a 20°C (%Alc. Vol.)</td> <td>35</td> <td>55</td> </tr> <tr> <td>Extracto Seco (g/l)</td> <td>0</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Valores expresados en mg/100 ml de Alcohol Anhidro</td> </tr> <tr> <td>Aldehídos</td> <td>0</td> <td>40</td> </tr> <tr> <td>Ésteres</td> <td>2</td> <td>250</td> </tr> <tr> <td>Alcoholes Superiores</td> <td>0</td> <td>500</td> </tr> <tr> <td>Metanol</td> <td>0</td> <td>300</td> </tr> <tr> <td>Furfural</td> <td>0</td> <td>5</td> </tr> </tbody> </table>	PARAMETROS	MIN	MAX	Contenido de alcohol a 20°C (%Alc. Vol.)	35	55	Extracto Seco (g/l)	0	5	Valores expresados en mg/100 ml de Alcohol Anhidro			Aldehídos	0	40	Ésteres	2	250	Alcoholes Superiores	0	500	Metanol	0	300	Furfural	0	5
Parámetros	Blanco		Joven, Reposado y Añejo																																																																																																											
	MÍN	MÁX	MÍN	MÁX																																																																																																										
Contenido Alcohólico a 20°C (%Alc. Vol.)	32,0	55,0	32,0	55,0																																																																																																										
Extracto Seco (g/l)	0	0,30	0	5,0																																																																																																										
Valores expresados en mg/100 ml de Alcohol Anhidro																																																																																																														
Aldehídos	0,0	40,0	0	40,0																																																																																																										
Ésteres	2,0	200,0	2,0	250,0																																																																																																										
Alcoholes Superiores	0,0*	500,0	20,0	500,0																																																																																																										
Metanol	0,0*	300,0	30,0	300,0																																																																																																										
Furfural	0	5,0	0	5,0																																																																																																										
Parámetros	Blanco																																																																																																													
	MÍN	MÁX																																																																																																												
Contenido Alcohólico a 20°C (%Alc. Vol.)	32,0	55,0																																																																																																												
Extracto Seco (g/l)	0	0,30																																																																																																												
Valores expresados en mg/100 ml de Alcohol Anhidro																																																																																																														
Aldehídos	0,0	40,0																																																																																																												
Ésteres	2,0	200,0																																																																																																												
Alcoholes Superiores	0,0*	500,0																																																																																																												
Metanol	0,0*	300,0																																																																																																												
Furfural	0	5,0																																																																																																												
PARAMETROS	MIN	MAX																																																																																																												
Contenido de alcohol a 20°C (%Alc. Vol.)	35	55																																																																																																												
Extracto Seco (g/l)	0	5																																																																																																												
Valores expresados en mg/100 ml de Alcohol Anhidro																																																																																																														
Aldehídos	0	40																																																																																																												
Ésteres	2	250																																																																																																												
Alcoholes Superiores	0	500																																																																																																												
Metanol	0	300																																																																																																												
Furfural	0	5																																																																																																												
<p>La Madrileña</p>	<p>7.2.2 Tabla 11</p>	<p>te</p>	<p><b>COMENTARIO</b></p> <p>Eliminar los asteriscos de la tabla porque no hacen referencia a NADA.</p> <p><b>TABLA 11. ESPECIFICACIONES PARA LOS AGUARDIENTES DE _____</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Parámetros</th> <th colspan="2">Blanco</th> <th colspan="2">Joven, Reposado y Añejo</th> </tr> <tr> <th>MIN</th> <th>MAX</th> <th>MIN</th> <th>MAX</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Contenido Alcohólico a 20°C (%Alc. Vol.)</td> <td>32,0</td> <td>55,0</td> <td>32,0</td> <td>55,0</td> </tr> <tr> <td>Extracto Seco (g/l)</td> <td>0</td> <td>0,30</td> <td>0</td> <td>5,0</td> </tr> <tr> <td colspan="5">Valores expresados en mg/100 ml de Alcohol Anhidro</td> </tr> <tr> <td>Aldehídos</td> <td>0,0</td> <td>40,0</td> <td>0</td> <td>40,0</td> </tr> </tbody> </table>	Parámetros	Blanco		Joven, Reposado y Añejo		MIN	MAX	MIN	MAX	Contenido Alcohólico a 20°C (%Alc. Vol.)	32,0	55,0	32,0	55,0	Extracto Seco (g/l)	0	0,30	0	5,0	Valores expresados en mg/100 ml de Alcohol Anhidro					Aldehídos	0,0	40,0	0	40,0		<p><b>La Madrileña.</b></p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que se adiciona la nota para dichas especificaciones, quedando como sigue:</p> <p>* Para el caso de los aguardientes de agave, el límite inferior de metanol será de 30,0 mg/100ml de alcohol anhidro y el de alcoholes superiores de 20 mg/100ml de alcohol anhidro.</p>																																																																												
Parámetros	Blanco		Joven, Reposado y Añejo																																																																																																											
	MIN	MAX	MIN	MAX																																																																																																										
Contenido Alcohólico a 20°C (%Alc. Vol.)	32,0	55,0	32,0	55,0																																																																																																										
Extracto Seco (g/l)	0	0,30	0	5,0																																																																																																										
Valores expresados en mg/100 ml de Alcohol Anhidro																																																																																																														
Aldehídos	0,0	40,0	0	40,0																																																																																																										

		<table border="1"> <tr> <td>Ésteres</td> <td>2,0</td> <td>200,0</td> <td>2,0</td> <td>250,0</td> </tr> <tr> <td>Alcoholes Superiores</td> <td>0,0*</td> <td>500,0</td> <td>20,0</td> <td>500,0</td> </tr> <tr> <td>Metanol</td> <td>0,0*</td> <td>300,0</td> <td>30,0</td> <td>300,0</td> </tr> <tr> <td>Furfural</td> <td>0</td> <td>5,0</td> <td>0</td> <td>5,0</td> </tr> </table>					Ésteres	2,0	200,0	2,0	250,0	Alcoholes Superiores	0,0*	500,0	20,0	500,0	Metanol	0,0*	300,0	30,0	300,0	Furfural	0	5,0	0	5,0		
Ésteres	2,0	200,0	2,0	250,0																								
Alcoholes Superiores	0,0*	500,0	20,0	500,0																								
Metanol	0,0*	300,0	30,0	300,0																								
Furfural	0	5,0	0	5,0																								
Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente	7.2.4		<p><b>7.2.4 Apple, Apple Jack o Calvados</b>  <i>Es la bebida alcohólica destilada obtenida de mostos fermentados de jugos de manzana o pera; con Denominación de Origen regulada por la legislación aplicable en el país de origen (República Francesa).</i></p> <p>COMENTARIO  Cambiar por Calvados, Apple o Apple Jack  Al ser una bebida con Denominación de Origen, dar prioridad al nombre original. Además, está repetido con el numeral 7.2.8</p>		<p><b>Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente</b>  El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente. Derivado del estudio realizado para esta bebida alcohólica, se determinó que Calvados tiene Denominación de Origen, por lo que siguiendo el objetivo de la presente NOM de respetar las bebidas con esa característica, se modifica con la denominación con la intención de dar claridad al consumidor la denominación para quedar como sigue:  “6.2.6 Calvados  Es la bebida alcohólica destilada de mostos fermentados de jugos de manzana o pera; con Denominación de Origen, regulada por la legislación aplicable en el país de origen (República Francesa).  NOTA 11.- En Estados Unidos de América se le conoce como Apple o Apple Jack.”</p>																							
La Madrileña	7.2.4 7.2.8	te	<p><b>7.2.4 Apple, Apple Jack o Calvados</b>  <i>Es la bebida alcohólica destilada obtenida de mostos fermentados de jugos de manzana o pera; con Denominación de Origen regulada por la legislación aplicable en el país de origen (República Francesa).</i></p> <p><b>7.2.8 Calvados</b>  <i>Es la bebida alcohólica destilada de mostos fermentados de jugos de manzana o pera; con Denominación de Origen, regulada por la legislación aplicable en el país de origen (República Francesa).</i></p> <p>COMENTARIO  Se sugiere eliminar el inciso 7.2.8 Calvados, ya que la definición es sinónimo que se contempla el inciso 7.2.4.</p>	<p><b>7.2.4 Apple, Apple Jack o Calvados</b>  Es la bebida alcohólica destilada obtenida de mostos fermentados de jugos de manzana o pera; con Denominación de Origen regulada por la legislación aplicable en el país de origen (República Francesa).</p> <p><b>7.2.8 ELIMINAR</b></p>	<p><b>La Madrileña</b>  El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente. Derivado del estudio realizado para esta bebida alcohólica, se determinó que Calvados tiene Denominación de Origen, por lo que siguiendo el objetivo de la presente NOM de respetar las bebidas con esa característica, se modifica con la denominación con la intención de dar claridad al consumidor la denominación para quedar como sigue:  “6.2.6 Calvados  Es la bebida alcohólica destilada de mostos fermentados de jugos de manzana o pera; con Denominación de Origen, regulada por la legislación aplicable en el país de origen (República Francesa).</p>																							

					NOTA 11.- En Estados Unidos de América se le conoce como Apple o Apple Jack."
La Madrileña	7.2.5 Segundo párrafo	ed	<p>7.2.5 Bacanora.</p> <p><i>El Bacanora se categoriza por su proceso posterior a la destilación y rectificación en cuatro tipos:</i></p> <p>COMENTARIO</p> <p>Cambiar la palabra categoriza por clasifica, tal como se usa en la NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-168-SCFI-2005, Bebidas alcohólicas-Bacanora-especificaciones de elaboración, envasado y etiquetado.</p> <p>5.1 Clasificación</p> <p>Los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana se clasifican de acuerdo a su proceso posterior a la destilación y rectificación en cuatro tipos:</p> <p>I Bacanora blanco.</p> <p>II Bacanora joven u oro.</p> <p>III Bacanora reposado.</p> <p>IV Bacanora añejo.</p>	<p>7.2.5 Bacanora</p> <p>...</p> <p>El Bacanora se clasifica por su proceso posterior a la destilación y rectificación en cuatro tipos:</p> <p>7.2.5.1 Bacanora Blanco</p> <p>7.2.5.2 Bacanora Joven u Oro</p> <p>7.2.5.3 Bacanora Reposado</p> <p>7.2.5.4 Bacanora Añejo</p>	<p><b>La Madrileña</b></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 dicha denominación se hará referencia a la NOM específica, para quedar como sigue:</p> <p>Bacanora</p> <p>Es la bebida alcohólica destilada con Denominación de Origen regulada por el Gobierno Mexicano. La definición y las especificaciones para esta bebida alcohólica son las enumeradas y contenidas en la NOM-168-SCFI-2004.</p>
Cámara Nacional de la Industria Tequilera	7.2.5.2	te	<p>7.2.5.2 Bacanora Joven u Oro</p> <p><i>Producto susceptible de ser abocado, su contenido alcohólico comercial debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución.</i></p> <p><i>El resultado de las mezclas de Bacanora blanco con Bacanora reposados y/o añejos y/o extra añejos, se considera como Bacanora joven u oro.</i></p> <p>COMENTARIO</p> <p>Solo se hace la observación de que en este proyecto no hay bacanora extra añejo.</p>		<p><b>Cámara Nacional de la Industria Tequilera.</b></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 dicha denominación se hará referencia a la NOM específica, para quedar como sigue:</p> <p>Bacanora</p> <p>Es la bebida alcohólica destilada con Denominación de Origen regulada por el Gobierno Mexicano. La definición y las especificaciones para esta bebida alcohólica son las enumeradas y contenidas en la NOM-168-SCFI-2004.</p>
La Madrileña	7.2.5.1 7.2.5.2 7.2.5.3 7.2.5.4	te	<p>7.2.5.1 Bacanora Blanco</p> <p><i>Producto cuyo contenido alcohólico comercial debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución.</i></p> <p>7.2.5.2 Bacanora Joven u Oro</p> <p><i>Producto susceptible de ser abocado, su contenido alcohólico comercial debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución.</i></p> <p><i>El resultado de las mezclas de Bacanora blanco con Bacanora reposados y/o añejos y/o extra añejos, se considera como Bacanora joven u oro.</i></p> <p>7.2.5.3 Bacanora Reposado</p> <p><i>Producto susceptible de ser abocado, que se deja por lo menos dos meses en recipientes de madera de roble o encino, cuya graduación alcohólica comercial debe, en su caso, ajustarse con agua de destilada. En mezclas de diferentes Bacanoras</i></p>	<p>7.2.5.1 Bacanora Blanco</p> <p>Producto cuyo contenido alcohólico comercial debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución.</p> <p>7.2.5.2 Bacanora Joven u Oro</p> <p>Producto susceptible de ser abocado, su contenido alcohólico comercial debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución. El resultado de las mezclas de Bacanora blanco con Bacanora reposados y/o añejos y/o extra añejos, se considera como Bacanora joven u oro.</p> <p>7.2.5.3 Bacanora Reposado</p> <p>Producto susceptible de ser abocado, que se deja por lo menos dos meses en recipientes de madera de roble o encino, cuya graduación alcohólica comercial debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución. En mezclas de diferentes Bacanoras reposados, la edad para el Bacanora resultante es</p>	<p><b>La Madrileña</b></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 dicha denominación se hará referencia a la NOM específica, para quedar como sigue:</p> <p>Bacanora</p> <p>Es la bebida alcohólica destilada con Denominación de Origen regulada por el Gobierno Mexicano. La definición y las especificaciones para esta bebida alcohólica son las enumeradas y contenidas en la NOM-168-SCFI-2004.</p>

			<p>reposados, la edad para el Bacanora resultante es el promedio ponderado de las edades y volúmenes de sus componentes.</p> <p><b>7.2.5.4 Bacanora Añejo</b>  <i>Producto susceptible de ser abocado, sujeto a un proceso de maduración de por lo menos un año en contacto directo con la madera de recipientes de roble o encino, cuya capacidad máxima sea de 200 litros, y con una graduación alcohólica comercial que debe, en su caso, ajustarse con agua potable o destilada. En mezclas de diferentes Bacanoras añejos, la edad para el Bacanora resultante es el promedio ponderado de las edades y volúmenes de sus componentes.</i>  <i>Para las especificaciones de esta bebida alcohólica consultar la NOM168SCFI2004 (Véase 3.9, Referencias).</i>  <b>COMENTARIO</b>          Se sugiere homologar redacción, para referirse al agua utilizada.</p>	<p>el promedio ponderado de las edades y volúmenes de sus componentes.</p> <p><b>7.2.5.4 Bacanora Añejo</b>          Producto susceptible de ser abocado, sujeto a un proceso de maduración de por lo menos un año en contacto directo con la madera de recipientes de roble o encino, cuya capacidad máxima sea de 200 litros, y con una graduación alcohólica comercial que debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución. En mezclas de diferentes Bacanoras añejos, la edad para el Bacanora resultante es el promedio ponderado de las edades y volúmenes de sus componentes.          Para las especificaciones de esta bebida alcohólica consultar la NOM-168-SCFI-2004 (Vease3.9, Referencias).</p>	
Procuraduría Federal del Consumidor	7.2.6	te	<p><b>7.2.6 Brandy</b>  <i>Es la bebida alcohólica destilada, la cual es 100 % del contenido alcohólico total del producto proviene de la destilación de mostos de uva. El destilado deberá ser sometido a un proceso de maduración en recipientes de madera de roble, roble blanco o encino, durante un periodo mínimo de 6 meses, susceptible de ser abocado.</i>  <b>COMENTARIO</b>          Una de las operaciones que caracteriza el proceso de elaboración de ésta bebida es la destilación de vinos provenientes de mostos 100% de uva, no se justifica eliminarla de la definición; es de observarse que la norma vigente NMX-V-018-NORMEX-2009, tiene incluida esta operación.</p>	<p><b>7.2.6 Brandy</b>          Es la bebida destilada, obtenida por destilación de vinos provenientes de mostos 100% de uva, cuyo destilado deberá ser sometido a un proceso de maduración en recipientes de madera de roble, roble blanco o encino, durante un período mínimo de 6 meses, susceptible de ser abocado.</p>	<p><b>Procuraduría Federal del Consumidor.</b>          El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, ya que dicha definición de adecúa con lo establecido en la NMX-V-018-NORMEX-2009 para quedar como sigue:  <b>Brandy</b>          Es la bebida alcohólica, obtenida por destilación de vinos provenientes de mostos 100% de uva, cuyo destilado debe ser sometido a un proceso de maduración en recipientes de madera de roble, roble blanco o encino, durante un periodo mínimo de 6 meses, susceptible de ser abocado.</p>
Industrias Vinícolas Pedro Domecq	7.2.6	te	<p><b>7.2.6 Brandy</b>  <i>Es la bebida alcohólica destilada, la cual es 100 % del contenido alcohólico total del producto proviene de la destilación de mostos de uva. El destilado deberá ser sometido a un proceso de maduración en recipientes de madera de roble, roble blanco o encino, durante un periodo mínimo de 6 meses, susceptible de ser abocado.</i>  <b>COMENTARIO</b>          Se propone que el anteproyecto de NOM contemple 2 categorías de BRANDY como ya ocurre y se permite actualmente en las regulaciones vigentes para otras bebidas alcohólicas (ver justificación anexa al presente escrito).</p>	<p><b>7.2.6 Brandy</b>          Es la bebida alcohólica destilada en la cual al menos el 51 % del contenido alcohólico total del producto proviene de la destilación de mostos de Uva, el porcentaje restante podrá provenir de otra bebida alcohólica destilada. Dicho destilado deberá ser sometido a un proceso de maduración en contacto directo con la madera de recipientes de roble o encino, durante un periodo mínimo de 6 meses, susceptible de ser abocado.</p>	<p><b>Industrias Vinícolas Pedro Domecq</b>          Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que de conformidad con la Norma Oficial Mexicana Vigente NOM-142-SSA1/SCFI-2014, Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial establece en su inciso 9.3.8.1 lo siguiente:          “En el Brandy, se incluirá la palabra “Brandy” en forma ostensible y la leyenda “100 de uva”, la cual deberá ser comprobable”.          Asimismo, de homologa con lo establecido en el inciso 4.3 de la NMX-V-018-NORMEX-2009; para quedar la denominación en la presente NOM como</p>

					<p>sigue: Brandy</p> <p>Es la bebida alcohólica, obtenida por destilación de vinos provenientes de mostos 100% de uva, cuyo destilado debe ser sometido a un proceso de maduración en recipientes de madera de roble, roble blanco o encino, durante un periodo mínimo de 6 meses, susceptible de ser abocado.</p>
Industrias Vinícolas Pedro Domecq, S.A. de C.V.	7.2.6.	te	<p>COMENTARIO</p> <p>Se propone que el anteproyecto de NOM contemple 2 categorías de BRANDY como ya ocurre y se permite actualmente en las regulaciones vigentes para otras bebidas alcohólicas (ver justificación anexa al presente escrito).</p>	<p>7.2.6.1 Categorías De acuerdo al contenido proveniente del mosto de la uva que se utiliza en la elaboración del Brandy este se puede clasificar en las siguientes categorías:</p> <p>a) Brandy 100% de Uva Es la bebida alcohólica obtenida por destilación de vinos provenientes de mostos 100% de uva, cuyo destilado deberá ser sometido a un proceso de maduración en contacto directo con la madera de recipientes de roble o encino, durante un periodo mínimo de 6 meses, susceptible de ser abocado.</p> <p>b) Brandy Es el producto obtenido con al menos el 51 % del contenido alcohólico proveniente de la destilación de mostos de Uva, el porcentaje restante podrá provenir de otras bebidas alcohólicas destiladas. Cuando se haga referencia al término "Brandy", se entiende que aplica a las dos categorías antes mencionadas.</p>	<p><b>Industrias Vinícolas Pedro Domecq, S.A. de C.V.</b></p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que de conformidad con la Norma Oficial Mexicana Vigente NOM-142-SSA1/SCFI-2014, Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial establece en su inciso 9.3.8.1 lo siguiente:</p> <p>"En el Brandy, se incluirá la palabra "Brandy" en forma ostensible y la leyenda "100 de uva", la cual deberá ser comprobable".</p> <p>Asimismo, de homologa con lo establecido en el inciso 4.3 de la NMX-V-018-NORMEX-2009; para quedar la denominación en la presente NOM como sigue:</p> <p>Brandy</p> <p>Es la bebida alcohólica, obtenida por destilación de vinos provenientes de mostos 100% de uva, cuyo destilado debe ser sometido a un proceso de maduración en recipientes de madera de roble, roble blanco o encino, durante un periodo mínimo de 6 meses, susceptible de ser abocado.</p>
Pernod Ricard México	7.2.6	te	<p><i>7.2.6 Brandy</i></p> <p><i>Es la bebida alcohólica destilada, la cual es 100 % del contenido alcohólico total del producto proviene de la destilación de mostos de uva. El destilado deberá ser sometido a un proceso de maduración en recipientes de madera de roble, roble blanco o encino, durante un periodo mínimo de 6 meses, susceptible de ser abocado.</i></p> <p>COMENTARIO</p> <p>Se propone que el anteproyecto de NOM contemple 2 categorías de BRANDY como ya ocurre y se permite</p>	<p>7.2.6 Brandy</p> <p>Es la bebida alcohólica destilada en la cual al menos el 51 % del contenido alcohólico total del producto proviene de la destilación de mostos de Uva, el porcentaje restante podrá provenir de otra bebida alcohólica destilada. Dicho destilado deberá ser sometido a un proceso de maduración en contacto directo con la madera de recipientes de roble o encino, durante un periodo mínimo de 6 meses, susceptible de ser abocado.</p>	<p><b>Pernod Ricard México</b></p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que de conformidad con la Norma Oficial Mexicana Vigente NOM-142-SSA1/SCFI-2014, Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial establece en su inciso 9.3.8.1 lo siguiente:</p>

			actualmente en las regulaciones vigentes para otras bebidas alcohólicas (ver justificación anexa al presente escrito).		<p>“En el Brandy, se incluirá la palabra “Brandy” en forma ostensible y la leyenda “100 de uva”, la cual deberá ser comprobable”.</p> <p>Asimismo, de homologa con lo establecido en el inciso 4.3 de la NMX-V-018-NORMEX-2009; para quedar la denominación en la presente NOM como sigue:</p> <p>Brandy</p> <p>Es la bebida alcohólica, obtenida por destilación de vinos provenientes de mostos 100% de uva, cuyo destilado debe ser sometido a un proceso de maduración en recipientes de madera de roble, roble blanco o encino, durante un período mínimo de 6 meses, susceptible de ser abocado.</p>
Pernod Ricard México	7.2.6	te	<p>COMENTARIO</p> <p>Se propone que el anteproyecto de NOM contemple 2 categorías de BRANDY como ya ocurre y se permite actualmente en las regulaciones vigentes para otras bebidas alcohólicas (ver justificación anexa al presente escrito).</p> <p>A) Ahora bien, aun cuando no existe una Norma Oficial Mexicana (NOM) específica para el Brandy, el Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-199-SCFI-2015, Bebidas alcohólicas - Denominación, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, que se encuentra en proceso de elaboración, tiene por objeto establecer las denominaciones comerciales de los diferentes tipos de bebidas alcohólicas, que se comercializan dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos, así como las especificaciones fisicoquímicas que deben reunir esos productos para ostentar dichas denominaciones, los métodos de prueba para demostrar su cumplimiento y la información comercial que deben contener las etiquetas de los envases que los contienen.</p> <p>B) Asimismo, se busca garantizar al consumidor que, al adquirir determinada bebida alcohólica, ésta cumpla con las especificaciones fisicoquímicas y la información comercial que se establezca en la citada NOM.</p> <p>C) En ese sentido, se considera que dicha NOM, al ser un instrumento de carácter obligatorio, es el</p>	<p>7.2.6.1 Categorías</p> <p>De acuerdo al contenido proveniente del mosto de la uva que se utiliza en la elaboración del Brandy este se puede clasificar en las siguientes categorías:</p> <p>a) Brandy 100% de Uva</p> <p>Es la bebida alcohólica obtenida por destilación de vinos provenientes de mostos 100% de uva, cuyo destilado deberá ser sometido a un proceso de maduración en contacto directo con la madera de recipientes de roble o encino, durante un período mínimo de 6 meses, susceptible de ser abocado.</p> <p>b) Brandy</p> <p>Es el producto obtenido con al menos el 51 % del contenido alcohólico proveniente de la destilación de mostos de Uva, el porcentaje restante podrá provenir de otras bebidas alcohólicas destiladas.</p> <p>Cuando se haga referencia al término "Brandy", se entiende que aplica a las dos categorías antes mencionadas.</p>	<p><b>Pernod Ricard México</b></p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que de conformidad con la Norma Oficial Mexicana Vigente NOM-142-SSA1/SCFI-2014, Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial establece en su inciso 9.3.8.1 lo siguiente:</p> <p>“En el Brandy, se incluirá la palabra “Brandy” en forma ostensible y la leyenda “100 de uva”, la cual deberá ser comprobable”.</p> <p>Asimismo, de homologa con lo establecido en el inciso 4.3 de la NMX-V-018-NORMEX-2009; para quedar la denominación en la presente NOM como sigue:</p> <p>Brandy</p> <p>Es la bebida alcohólica, obtenida por destilación de vinos provenientes de mostos 100% de uva, cuyo destilado debe ser sometido a un proceso de maduración en recipientes de madera de roble, roble blanco o encino, durante un período mínimo de 6 meses, susceptible de ser abocado.</p> <p>De acuerdo con su tiempo de maduración, el Brandy se categoriza en:</p>

		<p>instrumento idóneo para incluir la información comercial, definiciones y denominaciones de productos específicos (incluyendo al Brandy), aunado a que el determinar la información comercial de los productos, así como el establecer definiciones y denominaciones de los mismos es facultad exclusiva de la Secretaría de Economía, lo anterior de conformidad con lo dispuesto por el artículo 34 de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal que señala lo siguiente:</p> <p>D)</p> <p>"Artículo 34.-A la Secretaría de Economía corresponde el despacho de los siguientes asuntos:</p> <p>...VIII.- Regular, orientar y estimular las medidas de protección al consumidor;</p> <p>... XIII.- Establecer y vigilar las normas de calidad, pesas y medidas necesarias para la actividad comercial; así como las normas y especificaciones industriales..."</p> <p>Asimismo, el artículo 39 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización establece que corresponde a la Secretaría de Economía, lo siguiente:</p> <p>"Expedir las Normas Oficiales Mexicanas a que se refieren las fracciones I a IV, VIII, IX, XII, XV y XVIII del artículo 40 de la presente Ley, en las áreas de su competencia:</p> <p>...XII. La determinación de la información comercial, sanitaria, ecológica, de calidad, seguridad e higiene y requisitos que deben cumplir las etiquetas, envases, embalaje y la publicidad de los productos y servicios para dar información al consumidor o usuario."</p> <p>Reforzando lo antes señalado, el determinar la información comercial y las definiciones y denominaciones de productos no es una cuestión de carácter sanitario ya que el artículo 3° de la Ley General de Salud señala lo siguiente:</p> <p>"ARTÍCULO 3o. En los términos de esta Ley, es materia de salubridad general:</p> <p>...XXIV. El control sanitario de productos y servicios y de su importación y exportación".</p> <p>D) Por lo anterior, y, considerando que el incluir la leyenda "100% de uva" en la etiqueta del Brandy en nada coadyuva a preservar la salud de las personas y que a la Secretaría de Salud no le corresponde normar cuestiones de protección al consumidor, es posible concluir que el determinar la información comercial y las definiciones y denominaciones de productos, es competencia exclusiva de la Secretaría de Economía (como ya se ha manifestado tanto por parte de la</p>		<p>i. Brandy 100% de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 6 meses.</p> <p>ii. Brandy reserva 100% de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 12 meses.</p> <p>iii. Brandy gran reserva 100% de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 36 meses.</p>
--	--	--	--	---

		<p>Secretaría de Salud y la Secretaría de Economía en diversos foros).</p> <p>Al ser el PROY-NOM-199-SCFI-2015 una NOM que se encaminará a prever disposiciones específicas para las bebidas alcohólicas, y al ser competencia exclusiva de la Secretaría de Economía, es jurídicamente válido que la misma incluya la definición del Brandy mixto y, en consecuencia, en sus artículos transitorios se derogue el apartado 9.3.8.1 de la NOM-142- SSA1/SCFI-2014, en comentario.</p> <p>Cabe mencionar que, aun en el caso de que en el Proyecto de Norma oficial Mexicana NOM- 199-SCFI-2015, BEBIDAS ALCOHÓLICAS - DENOMINACIÓN, ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA no se realizara una derogación expresa del apartado 9.3.8.1 de la NOM-142-SSA1/SCFI-2014, resultarían aplicables los principios jurídicos consistentes (ya sustentados por diversas jurisprudencias de la Suprema Corte de Justicia de la Nación) de que "disposición o norma jurídica posterior deroga a la anterior" y "disposición o norma jurídica específica prevalece sobre la general" cuando se produce una incompatibilidad o contradicción entre ciertos preceptos jurídicos.</p> <p>Por lo antes expresado, solicitamos atentamente que se incluyan las 2 categorías de Brandy señaladas en el presente escrito en el Proyecto de Norma Oficial Mexicana NOM-199-SCFI-2015, BEBIDAS ALCOHÓLICAS - DENOMINACIÓN, ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA, con el fin de que la información comercial de dicho producto, sea la que, en base a esta NOM específica, prevalezca con el fin de otorgar certeza jurídica y no crear ni mantener obstáculos técnicos injustificados o desproporcionados al comercio.</p> <p>I. FUNDAMENTOS DE DERECHO QUE EVIDENCIAN LA FALTA DE JUSTIFICACIÓN PARA NEGAR POR PARTE DE LA AUTORIDAD EL RECONOCIMIENTO A LA CATEGORÍA DE BRANDY 51/49.</p> <p>1.- La propuesta de establecer 2 categorías de Brandy se propuso en el grupo de trabajo que elaboró el PROY-NOM-199-SCFI-2015. Dicha propuesta no fue aceptada por la autoridad, aunque dicha autoridad carecía de la debida fundamentación y motivación necesarias para negar dicho reconocimiento.</p> <p>La negativa a incluir la propuesta de establecer 2 categorías de Brandy careció de la debida fundamentación y motivación, ya que la autoridad no</p>		
--	--	--	--	--

		<p>expuso ni los preceptos legales ni los razonamientos por los cuales no fue aceptada dicha propuesta.</p> <p>Por lo anterior, la no aceptación de la propuesta se considera nula de pleno derecho, ya que incumple con lo dispuesto en el artículo 3 fracción V de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo que establece lo siguiente:</p> <p>"Artículo 3.- Son elementos y requisitos del acto administrativo:</p> <p>V. Estar fundado y motivado..."</p> <p>Incurriendo en la causal de nulidad del acto administrativo, prevista en los artículos 5 y 6 de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo que establecen lo siguiente:</p> <p>"Artículo 5.- La omisión o irregularidad de los elementos y requisitos exigidos por el Artículo 3 de esta Ley, o por las leyes administrativas de las materias de que se trate, producirán, según sea el caso, nulidad o anulabilidad del acto administrativo.</p> <p>Artículo 6.- La omisión o irregularidad de cualquiera de los elementos o requisitos establecidos en las fracciones I a X del artículo 3 de la presente Ley, producirá la nulidad del acto administrativo, la cual será declarada por el superior jerárquico de la autoridad que lo haya emitido, salvo que el acto impugnado provenga del titular de una dependencia, en cuyo caso la nulidad será declarada por el mismo.</p> <p>El acto administrativo que se declare jurídicamente nulo será inválido; no se presumirá legítimo ni ejecutable; será subsanable, sin perjuicio de que pueda expedirse un nuevo acto. Los particulares no tendrán obligación de cumplirlo y los servidores públicos deberán hacer constar su oposición a ejecutar el acto, fundando y motivando tal negativa. La declaración de nulidad producirá efectos retroactivos.</p> <p>Al carecer de la debida fundamentación, la autoridad responsable deberá fundar y motivar su negativa a incluir la propuesta en el PROY-NOM-199-SCFI-2015 ya que el no hacerlo resultaría violatorio de las garantías consagradas en artículos 14 y 16 Constitucionales, conculcando las garantías de audiencia y debido proceso que se encuentran tuteladas a favor de los gobernados; violación derivada de la contravención al artículo 3º de la Ley Federal del Procedimiento Administrativo, por la falta de fundamentación y motivación del acto administrativo instaurado, siendo de aplicación también las siguientes jurisprudencias ejecutorias emitidas por la Suprema Corte de Justicia de</p>		
--	--	---	--	--

		<p>la Nación:</p> <p>"Localización:</p> <p>No. Registro: 175,082 Jurisprudencia Materia(s): Común Novena Época</p> <p>Instancia: Tribunales Colegiados de Circuito</p> <p>Fuente: Semanario Judicial de la Federación y su Gaceta</p> <p>XXIII, Mayo de 2006</p> <p>Tesis: I.4o.A. J/43</p> <p>Página: 1531</p> <p>FUNDAMENTACIÓN Y MOTIVACIÓN. EL ASPECTO FORMAL DE LA GARANTÍA Y SU FINALIDAD SE TRADUCEN EN EXPLICAR, JUSTIFICAR, POSIBILITAR LA DEFENSA Y COMUNICAR LA DECISIÓN.</p> <p>El contenido formal de la garantía de legalidad prevista en el artículo 16 constitucional relativa a la fundamentación y motivación tiene como propósito primordial y ratio que el justiciable conozca el "para qué" de la conducta de la autoridad, lo que se traduce en darle a conocer en detalle y de manera completa la esencia de todas las circunstancias y condiciones que determinaron el acto de voluntad, de manera que sea evidente y muy claro para el afectado poder cuestionar y controvertir el mérito de la decisión, permitiéndole una real y auténtica defensa. Por tanto, no basta que el acto de autoridad apenas observe una motivación pro forma pero de una manera incongruente, insuficiente o imprecisa, que impida la finalidad del conocimiento, comprobación y defensa pertinente, ni es válido exigirle una amplitud o abundancia superflua, pues es suficiente la expresión de lo estrictamente necesario para explicar, justificar y posibilitar la defensa, así como para comunicar la decisión a efecto de que se considere debidamente fundado y motivado, exponiendo los hechos relevantes para decidir, citando la norma habilitante y un argumento mínimo pero suficiente para acreditar el razonamiento del que se deduzca la relación de pertenencia lógica de los hechos al derecho invocado, que es la subsunción.</p> <p>CUARTO TRIBUNAL COLEGIADO EN MATERIA ADMINISTRATIVA DEL PRIMER CIRCUITO.</p> <p>Amparo directo 447/2005. Bruno López Castro. 1o. de febrero de 2006. Unanimidad de votos. Ponente: Jean Claude Tron Petit. Secretaria: Claudia Patricia Peraza Espinoza.</p> <p>Amparo en revisión 631/2005. Jesús Guillermo</p>		
--	--	--	--	--

		<p>Mosqueda Martínez. 1o. de febrero de 2006. Unanimidad de votos. Ponente: Jean Claude Tron Petit. Secretaria: Alma Margarita Flores Rodríguez.</p> <p>Amparo directo 400/2005. Pemex Exploración y Producción. 9 de febrero de 2006. Unanimidad de votos. Ponente: Jesús Antonio Nazar Sevilla. Secretaria: Ángela Alvarado Morales.</p> <p>Amparo directo 27/2006. Arturo Alarcón Carrillo. 15 de febrero o de 2006. Unanimidad de votos. Ponente: Hilario Bárcenas Chávez. Secretaria: Karla Mariana Márquez Velasco.</p> <p>Amparo en revisión 78/2006. Juan Alcántara Gutiérrez. 1o. de marzo de 2006. Unanimidad de votos. Ponente: Hilario Bárcenas Chávez. Secretaria: Mariza Arellano Pompa".</p> <p>Así como la siguiente jurisprudencia: "Localización: No. Registro: 221,693 Tesis aislada Materia(s): Administrativa Octava Época Instancia: Tribunales Colegiados de Circuito Fuente: Semanario Judicial de la Federación VIII, octubre de 1991 Tesis: Página: 187 FUNDAMENTACION Y MOTIVACION DE RESOLUCIONES ADMINISTRATIVAS. Cuando el artículo 16 constitucional previene que nadie puede ser molestado en su persona, sino en virtud de mandamiento escrito de la autoridad competente que funde y motive la causa legal del procedimiento, está exigiendo a las autoridades, no que simplemente se apeguen, según su criterio personal íntimo, a una ley, sin que se reconozca de qué ley se trata, y lo preceptos de ella que sirvan de apoyo al mandamiento relativo de las propias autoridades, pues esto ni remotamente constituiría garantía para el particular; por lo contrario, lo que dicho artículo les está exigiendo es que citen la ley y los preceptos de ella en que se apoyen, ya que se trata de que justifiquen legalmente sus proveídos haciendo ver que no son arbitrarios, de igual manera les exige que señalen las causas materiales o de hecho que hayan dado lugar al acto autoritario, sin que pueda admitirse que esa motivación consista en expresiones generales o abstractas, sino que siempre deben ser razones v causas concretas. CUARTO TRIBUNAL COLEGIADO EN MATERIA ADMINISTRATIVA DEL PRIMER CIRCUITO. Amparo en revisión 1214/91. Justo Ortego Ezquerro. 13 de junio de 1991. Unanimidad de votos. Ponente: Hilario Bárcenas Chávez. Secretario: Fernando A. Ortiz. Cruz."</p>	
--	--	---	--

		<p>En ese sentido, la autoridad al no aceptar la propuesta realizada por la Empresa Pernod Ricard México, S.A. de C.V. debe de fundar y motivar dicha negativa.</p> <p>2.- Aunado a lo anterior, es importante mencionar que cuando mi representada presentó la propuesta de incluir 2 categorías de Brandy al grupo de trabajo que participó en la elaboración del PROY-NOM-199-DCFI-2015, no hubo consenso sobre su inclusión y, con base en ello, la Secretaría de Economía decidió no aceptarla, violando así lo dispuesto por el artículo 30 de las Reglas de Operación del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio (CCNN), vigentes y aprobadas por dicho Comité, que establece lo siguiente:</p> <p>"Artículo 30.- Las resoluciones de los Subcomité (SC) y los Grupos de Trabajo (GT), deberán tomarse por consenso; de no ser esto posible, el coordinador del SC o GT correspondiente, elaborará un informe que contenga los puntos sobre los cuales no fue posible alcanzar un acuerdo, mismo que deberá remitir al CCNN, a través del Secretariado Técnico del mismo, para que el CCNN resuelva sobre los puntos en conflicto conforme a lo dispuesto en el artículo anterior..."</p> <p>En ese sentido, la Secretaría de Economía, debió de haber respetado el procedimiento previsto en las citadas Reglas de Operación y haber remitido al Comité Consultivo la propuesta de incluir las 2 categorías de Brandy, con el fin de que en dicho foro se resolviera sobre su inclusión en el PROY-NOM-199-SCFI-2016, no estando facultada dicha Secretaría, para resolver unilateralmente sobre el rechazo de la propuesta en comento.</p> <p>Cabe mencionar que los acuerdos tomados en el grupo de trabajo legalmente no pueden ir más allá o contradecir lo previsto en el marco jurídico aplicable.</p> <p>Por otra parte, al ser México miembro del Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio de la Organización Mundial del Comercio, no debe restringir el comercio más de lo necesario para cumplir con un objetivo legítimo, lo cual, al bloquear la propuesta de establecer 2 categorías de brandy, se está restringiendo en la medida en la que argumentando engaño al consumidor, se bloquea la creación de una categoría adicional de brandy, contrario a lo que dicha propuesta pretende en el sentido de dotarles a los consumidores de mayores opciones para su elección de compra, estableciendo la obligación de declarar, en forma clara y legible y dentro de la etiqueta del producto, cuál de las dos categorías se estaría adquiriendo, por lo que, en el caso que nos ocupa, no existe una justificación válida para establecer</p>		
--	--	--	--	--

		<p>dicha barrera comercial.</p> <p>3.- La Secretaría de Economía, aun cuando negó la propuesta de establecer 2 categorías de Brandy, no incluyó en la manifestación de impacto regulatorio presentada a la COFEMER, dicha alternativa ni señaló las razones (fundamentación y motivación) por lo que la misma fue desechada, tal como lo ordena la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y la Ley Federal de Procedimiento Administrativo.</p> <p>Es importante mencionar que en la Manifestación de Impacto Regulatorio del Proyecto de NOM-199-SCFI-2015, subida al portal de COFEMER el 25 de noviembre de 2015, no se encuentra considerada la alternativa que no fue adoptada, dentro de las sesiones del grupo de trabajo, de incluir 2 categorías de Brandy, así como tampoco se justificaron las razones por las que dicha alternativa fue desechada; tal como lo establece el marco jurídico vigente como se señala a continuación:</p> <p>El artículo 45 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización establece: "Los anteproyectos que se presenten en los comités para discusión se acompañarán de una manifestación de impacto regulatorio, en la forma que determine la Secretaría, que deberá contener una explicación sucinta de la finalidad de la norma, de las medidas propuestas, de las alternativas consideradas y de las razones por las que fueron desechadas, una comparación de dichas medidas con los antecedentes regulatorios, así como una descripción general de las ventajas y desventajas y de la factibilidad técnica de la comprobación del cumplimiento con la norma. Para efectos de lo dispuesto en el artículo 4A de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo, la manifestación debe presentarse a la Secretaría en la misma fecha que al comité".</p> <p>Por su parte, el artículo 32 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización señala lo siguiente:</p> <p>"Para efectos del artículo 45 de la Ley, la manifestación de impacto regulatorio incluirá: I. La explicación sucinta de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) La finalidad de la norma oficial mexicana, en la que se definirán las situaciones o las conductas que se pretenden normar y en su caso, se describirán los ordenamientos jurídicos relacionados con el asunto;</li> <li>b) La descripción de las medidas propuestas para cumplir con la finalidad a que se refiere el inciso anterior, y</li> <li>c) Las alternativas consideradas y las razones por las cuales fueron desechadas...".</li> </ul>		
--	--	---	--	--

		<p>Asimismo, el artículo 69-H de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo establece que, cuando las dependencias y los organismos descentralizados de la administración pública federal, elaboren anteproyectos de leyes, decretos legislativos y actos a que se refiere el artículo 4, dentro de los cuales se incluye expresamente a las Normas Oficiales Mexicanas, los presentarán a la Comisión, junto con una manifestación de impacto regulatorio que contenga los aspectos que dicha Comisión determine, cuando menos treinta días hábiles antes de la fecha en que se pretenda emitir el acto o someterlo a la consideración del Titular de Ejecutivo Federal.</p> <p>En ese tenor, la propia Comisión Federal de Mejora Regulatoria señala, en el "MANUAL DE LA ELABORACIÓN DE LA MIR", que dicho Órgano ha expedido, que la Manifestación de Impacto Regulatorio deberá contener, entre otros aspectos:</p> <p>"3. La identificación de posibles alternativas regulatorias...".</p> <p>En dicho apartado, de igual forma se establece que la COFEMER deberá pronunciarse respecto de las alternativas regulatorias identificadas y evaluadas por el regulador al elaborar el anteproyecto y, en su caso, proponer el análisis de alternativas que podrían servir para atender la situación o problemática planteada generando menores costos de cumplimiento.</p> <p>En ese sentido, consideramos necesario que esa dependencia realice las ampliaciones y correcciones a la MIR presentada a la COFEMER el 25 de noviembre de 2016, para incluir expresamente lo siguiente:</p> <p>i) Que, entre los miembros del grupo de trabajo, se consideró la alternativa de incluir 2 categorías de brandy (51/49%);</p> <p>ii) Que dicha alternativa fue desechada, para lo cual se deberán señalar las razones por las cuales fue desechada dicha alternativa, así como los costos que implicaría para la industria de Brandy en México, el que no se haya aceptado la propuesta.</p> <p>4.-Se solicita que se incluyan ambas categorías de Brandy en el Proyecto de NOM que nos ocupa y, en caso contrario, se justifique plenamente la negativa a incluirlas.</p> <p>Cabe señalar que, como ya se mencionó, el establecer 2 categorías de Brandy no causaría confusión al consumidor ya que la propuesta de establecer claramente la existencia de 2 categorías distintas de Brandy (100% de uva y 51/49), fortalecería la elección y la tutela de los derechos de los consumidores y los dotaría de mayores opciones para su elección de</p>		
--	--	--	--	--

		<p>compra, ya que al permitir ambas alternativas, dichos consumidores podrán saber qué tipo de producto están comprando, al establecerse la obligación de declarar, en forma clara y legible y dentro de la etiqueta del producto, cuál de las dos categorías se estaría adquiriendo por los compradores nacionales, aunado a que de acuerdo a lo que señala el PROY-NOM-199-SCFI-2015 estas dos categorías se certificarían en función del capítulo de evaluación de la conformidad que prevé dicho Proyecto, lo cual deja cualquier argumento sobre el engaño al consumidor completamente sin fundamento.</p> <p>Cabe señalar que no se pretende que el PROY-NOM-199-SCFI-2015 sea omiso en proteger al consumidor en términos de información sobre el producto, pues es precisamente dicho Proyecto el que debe determinar las características y requisitos que debe cumplir el etiquetado del Brandy para que el consumidor reciba toda la información respecto a la materia prima empleada para producir una categoría que pretende abrirse, basada en 51% uva.</p> <p>II. CONSIDERACIONES FINALES</p> <p>a) Es importante resaltar que la propuesta de crear 2 categorías de Brandy no es impulsada por una sola Empresa, ya que durante las reuniones del grupo de trabajo para la elaboración del PROY-NOM-199-SCFI-2015 dicha propuesta fue avalada tanto por el Consejo Mexicano Vitivinícola A.C. como por el Consejo Nacional Agropecuario A.C., ambas asociaciones en cuyo objeto se encuentra la protección y promoción de la industria nacional, lo cual consta, tanto en los comentarios que han sido presentados a la COFEMER por ambas Asociaciones, como en la minuta de trabajo de fecha 26 de agosto de 2015, misma que fue elaborada y obra en poder de la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía. Aunado a lo anterior, cabe señalar que mi Representada, forma parte del Grupo Empresarial que se ha dedicado a mantener viva la producción de Brandy nacional en México y que, a través del esfuerzo consolidado de más de 60 años, se ha mantenido como un actor relevante de este sector, siendo el principal empleador, a nivel nacional, de los trabajadores y familias que dependen de que subsista la industria de Brandy en México.</p> <p>b) El aprobar 2 categorías de Brandy no podría causar confusión ni error en el consumidor, ya que además de que la propuesta de establecer claramente la existencia de 2 categorías distintas de Brandy (100% de uva y 51/49) al contrario de lo que señalan otras</p>		
--	--	---	--	--

		<p>empresas que buscan frenar la innovación y explorar nuevas alternativas, fortalecería la elección y la tutela de los derechos de los consumidores y los dotaría de mayores opciones para su elección de compra, ya que podrían saber qué tipo de producto están comprando, al establecerse la obligación de declarar, en forma clara y legible y dentro de la etiqueta del producto, cuál de las dos categorías se estaría adquiriendo por los compradores nacionales, de acuerdo a lo que señala el PROY- NOM-199-SCFI-2015, estas dos categorías se certificarían en función del capítulo de evaluación de la conformidad que prevé dicho Proyecto. En ese sentido, el propio Proyecto que nos ocupa, establece que, todos los productos que se comercialicen en México, deben de contar con una certificación de tercera parte, por lo que tendrán que acreditar que cumplen, tanto en el contenido de materia prima que declaran, como con los requisitos de información comercial previstos en el citado Proyecto.</p> <p>c) Se reitera el comentario de que, a nivel mundial, no existen normas internacionales en materia de bebidas alcohólicas destiladas, expedidas por organismos internacionales de normalización reconocidos por México que refieran a que el Brandy debe elaborarse 100% de uva.</p> <p>La existencia de normas que exijan requisitos particulares para la producción de Brandy en otros países, no implica que México esté obligado a seguirlas o que se encuentre impedido para explorar nuevas alternativas que otros países han omitido aprobar. Ese escenario se presentaría única y exclusivamente cuando México hubiese firmado un acuerdo internacional para respetar el origen, composición, denominación o cualquier otra característica de un producto que no cuenta con una denominación de origen, lo cual no ha acontecido para el caso del Brandy (salvo algunas excepciones, como el Brandy de Jerez, que sí cuenta con una denominación de origen en otros países y que no es materia de la propuesta realizada por mi Representada).</p> <p>Por lo que se reitera que el Gobierno Mexicano no está obligado a seguir normatividades de países extranjeros - so pena de resentir represalias comerciales internacionales - como si dichas normatividades extranjeras fuesen equivalentes a los Tratados Internacionales, que por mandato Constitucional son Norma Suprema en la Unión, lo cual resulta ser a todas luces equivocado.</p> <p>Por lo anterior, es posible concluir, que no existen normas internacionales sobre el brandy que obstaculicen o prohíban la creación de dos categorías e incluso en las</p>		
--	--	--	--	--

			<p>directivas europeas o la regulación de los Estados Unidos de América (mismas que se consideran normas extranjeras y que no hay obligación del país para tomarla como base para la creación de nuestras normas) se prevén brandys elaborados con otros tipos de frutas, siempre y cuando lo anterior se declare en la etiqueta del producto (vgr. brandy de manzana).</p> <p>El propio Consejo Regulador del Brandy de Jerez, quien presentó comentarios a la COFEMER respecto del PROY-NOM-199-SCFI-2015, reconoce en su escrito que no hay reglas internacionales para el Brandy, sino únicamente para el Brandy español que cuenta con una denominación de origen, lo cual evidencia que el gobierno mexicano, a través de la Secretaría de Economía está perfectamente facultado para reconocer dos categorías de brandy en los términos aquí expuestos.</p>		
Industrias Vinícolas Pedro Domecq, S.A. de C.V.	7.2.6.1	te	<p><b>7.2.6.1 Categorías</b>  <i>De acuerdo con su tiempo de añejamiento, el Brandy se categoriza en las siguientes clases:</i></p> <p><b>7.2.6.1.1 Brandy 100 % de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 6 meses.</b></p> <p><b>7.2.6.1.2 Brandy reserva 100 % de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 12 meses.</b></p> <p><b>7.2.6.1.3 Brandy gran reserva 100 % de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 36 meses.</b></p> <p><b>COMENTARIO</b></p> <p>Se propone que se incluyan las clases de Brandy para cada categoría.</p> <p>Asimismo, se propone que se incluya lo siguiente:</p> <p>Que en cada una de las clases citadas se pueda expresar el sistema de maduración en soleras, cuando el producto sea sometido a dicho procedimiento.</p> <p>A) Ahora bien, aun cuando no existe una Norma Oficial Mexicana (NOM) específica para el Brandy, el Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-199-SCFI-2015, Bebidas alcohólicas - Denominación, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, que se encuentra en proceso de elaboración, tiene por objeto establecer las denominaciones comerciales de los diferentes tipos de bebidas alcohólicas, que se comercializan dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos, así como las</p>	<p><b>7.2.6.2 Clases</b> El Brandy se clasifica de acuerdo a su tiempo de maduración en:</p> <p>- Brandy o Brandy 100 % de Uva. Es el producto sometido a maduración por un período mínimo de 6 meses. - Brandy Reserva o Brandy Reserva 100 % de Uva. El producto sometido a maduración por un período mínimo de 12 meses. - Brandy Gran Reserva o Brandy Gran Reserva 100 % de Uva. El producto sometido a maduración por un período mínimo de 36 meses. En cada una de las clases anteriores se podrá mencionar el sistema de maduración en soleras, cuando el producto sea sometido a dicho procedimiento.</p>	<p><b>Industrias Vinícolas Pedro Domecq, S.A. de C.V.</b></p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que de conformidad con la Norma Oficial Mexicana Vigente NOM-142-SSA1/SCFI-2014, Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial establece en su inciso 9.3.8.1 lo siguiente:</p> <p>“En el Brandy, se incluirá la palabra “Brandy” en forma ostensible y la leyenda “100 de uva”, la cual deberá ser comprobable”.</p> <p>Asimismo, se homologa con lo establecido en el inciso 4.3 de la NMX-V-018-NORMEX-2009; para quedar la denominación en la presente NOM como sigue:</p> <p>Brandy</p> <p>Es la bebida alcohólica, obtenida por destilación de vinos provenientes de mostos 100% de uva, cuyo destilado debe ser sometido a un proceso de maduración en recipientes de madera de roble, roble blanco o encino, durante un período mínimo de 6 meses, susceptible de ser abocado.</p> <p>De acuerdo con su tiempo de maduración, el Brandy se categoriza en:</p>

		<p>especificaciones fisicoquímicas que deben reunir esos productos para ostentar dichas denominaciones, los métodos de prueba para demostrar su cumplimiento y la información comercial que deben contener las etiquetas de los envases que los contienen.</p> <p>B) Asimismo, se busca garantizar al consumidor que, al adquirir determinada bebida alcohólica, ésta cumpla con las especificaciones fisicoquímicas y la información comercial que se establezca en la citada NOM.</p> <p>C) En ese sentido, se considera que dicha NOM, al ser un instrumento de carácter obligatorio, es el instrumento idóneo para incluir la información comercial, definiciones y denominaciones de productos específicos (incluyendo al Brandy), aunado a que el determinar la información comercial de los productos, así como el establecer definiciones y denominaciones de los mismos es facultad exclusiva de la Secretaría de Economía, lo anterior de conformidad con lo dispuesto por el artículo 34 de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal que señala lo siguiente:</p> <p>"Artículo 34.-A la Secretaría de Economía corresponde el despacho de los siguientes asuntos: ...VIII.- Regular, orientar y estimular las medidas de protección al consumidor;</p> <p>... XIII.- Establecer y vigilar las normas de calidad, pesas y medidas necesarias para la actividad comercial; así como las normas y especificaciones industriales..."</p> <p>Asimismo, el artículo 39 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización establece que corresponde a la Secretaría de Economía, lo siguiente:</p> <p>"Expedir las Normas Oficiales Mexicanas a que se refieren las fracciones I a IV, VIII, IX, XII, XV y XVIII del artículo 40 de la presente Ley, en las áreas de su competencia:</p> <p>...XII. La determinación de la información comercial, sanitaria, ecológica, de calidad, seguridad e higiene y requisitos que deben cumplir las etiquetas, envases, embalaje y la publicidad de los productos y servicios para dar información al consumidor o usuario."</p> <p>Reforzando lo antes señalado, el determinar la información comercial y las definiciones y denominaciones de productos no es una cuestión de carácter sanitario ya que el artículo 3° de la Ley General de Salud señala lo siguiente:</p>		<p>i. Brandy 100% de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 6 meses.</p> <p>ii. Brandy reserva 100% de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 12 meses.</p> <p>iii. Brandy gran reserva 100% de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 36 meses.</p>
--	--	--	--	---

		<p>"ARTÍCULO 3o. En los términos de esta Ley, es materia de salubridad general:</p> <p>...XXIV. El control sanitario de productos y servicios y de su importación y exportación"</p> <p>D) Por lo anterior, y, considerando que el incluir la leyenda "100% de uva" en la etiqueta del Brandy en nada coadyuva a preservar la salud de las personas y que a la Secretaría de Salud no le corresponde normar cuestiones de protección al consumidor, es posible concluir que el determinar la información comercial y las definiciones y denominaciones de productos, es competencia exclusiva de la Secretaría de Economía (como ya se ha manifestado tanto por parte de la Secretaría de Salud y la Secretaría de Economía en diversos foros).</p> <p>Al ser el PROY-NOM-199-SCFI-2015 una NOM que se encaminará a prever disposiciones específicas para las bebidas alcohólicas, y al ser competencia exclusiva de la Secretaría de Economía, es jurídicamente válido que la misma incluya la definición del Brandy mixto y, en consecuencia, en sus artículos transitorios se derogue el apartado 9.3.8.1 de la NOM-142- SSA1/SCFI-2014, en comento.</p> <p>Cabe mencionar que, aun en el caso de que en el Proyecto de Norma oficial Mexicana NOM- 199-SCFI-2015, BEBIDAS ALCOHÓLICAS - DENOMINACIÓN, ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA no se realizara una derogación expresa del apartado 9.3.8.1 de la NOM-142-SSA1/SCFI-2014, resultarían aplicables los principios jurídicos consistentes (ya sustentados por diversas jurisprudencias de la Suprema Corte de Justicia de la Nación) de que "disposición o norma jurídica posterior deroga a la anterior" y "disposición o norma jurídica específica prevalece sobre la general" cuando se produce una incompatibilidad o contradicción entre ciertos preceptos jurídicos.</p> <p>Por lo antes expresado, solicitamos atentamente que se incluyan las 2 categorías de Brandy señaladas en el presente escrito en el Proyecto de Norma Oficial Mexicana NOM-199-SCFI-2015, BEBIDAS ALCOHÓLICAS - DENOMINACIÓN, ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA, con el fin de que la información comercial de dicho producto, sea la que, en base a esta NOM específica, prevalezca con el fin de otorgar certeza jurídica y no crear ni mantener obstáculos técnicos injustificados o desproporcionados al comercio.</p> <p>I. FUNDAMENTOS DE DERECHO QUE EVIDENCIAN LA FALTA DE JUSTIFICACIÓN PARA</p>		
--	--	--	--	--

		<p>NEGAR POR PARTE DE LA AUTORIDAD EL RECONOCIMIENTO A LA CATEGORIA DE BRANDY 51/49.</p> <p>1.- La propuesta de establecer 2 categorías de Brandy se propuso en el grupo de trabajo que elaboró el PROY-NOM-199-SCFI-2015. Dicha propuesta no fue aceptada por la autoridad, aunque dicha autoridad carecía de la debida fundamentación y motivación necesarias para negar dicho reconocimiento.</p> <p>La negativa a incluir la propuesta de establecer 2 categorías de Brandy careció de la debida fundamentación y motivación, ya que la autoridad no expuso ni los preceptos legales ni los razonamientos por los cuales no fue aceptada dicha propuesta.</p> <p>Por lo anterior, la no aceptación de la propuesta se considera nula de pleno derecho, ya que incumple con lo dispuesto en el artículo 3 fracción V de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo que establece lo siguiente:</p> <p>"Artículo 3.- Son elementos y requisitos del acto administrativo:</p> <p>V. Estar fundado y motivado..."</p> <p>Incurriendo en la causal de nulidad del acto administrativo, prevista en los artículos 5 y 6 de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo que establecen lo siguiente:</p> <p>"Artículo 5.- La omisión o irregularidad de los elementos y requisitos exigidos por el Artículo 3 de esta Ley, o por las leyes administrativas de las materias de que se trate, producirán, según sea el caso, nulidad o anulabilidad del acto administrativo.</p> <p>Artículo 6.- La omisión o irregularidad de cualquiera de los elementos o requisitos establecidos en las fracciones I a X del artículo 3 de la presente Ley, producirá la nulidad del acto administrativo, la cual será declarada por el superior jerárquico de la autoridad que lo haya emitido, salvo que el acto impugnado provenga del titular de una dependencia, en cuyo caso la nulidad será declarada por el mismo.</p> <p>El acto administrativo que se declare jurídicamente nulo será inválido; no se presumirá legítimo ni ejecutable; será subsanable, sin perjuicio de que pueda expedirse un nuevo acto. Los particulares no tendrán obligación de cumplirlo y los servidores públicos deberán hacer constar su oposición a ejecutar el acto, fundando y motivando tal negativa. La declaración de nulidad producirá efectos retroactivos</p> <p>Al carecer de la debida fundamentación, la autoridad</p>		
--	--	---	--	--

		<p>responsable deberá fundar y motivar su negativa a incluir la propuesta en el PROY-NOM-199-SCFI-2015 ya que el no hacerlo resultaría violatorio de las garantías consagradas en artículos 14 y 16 Constitucionales, conculcando las garantías de audiencia y debido proceso que se encuentran tuteladas a favor de los gobernados; violación derivada de la contravención al artículo 3° de la Ley Federal del Procedimiento Administrativo, por la falta de fundamentación y motivación del acto administrativo instaurado, siendo de aplicación también las siguientes jurisprudencias ejecutorias emitidas por la Suprema Corte de Justicia de la Nación:</p> <p>"Localización:  No. Registro: 175,082 Jurisprudencia Materia(s): Común Novena Época  Instancia: Tribunales Colegiados de Circuito  Fuente: Semanario Judicial de la Federación y su Gaceta  XXIII, Mayo de 2006  Tesis: I.4o.A. J/43 Página: 1531</p> <p>FUNDAMENTACIÓN Y MOTIVACIÓN. EL ASPECTO FORMAL DE LA GARANTÍA Y SU FINALIDAD SE TRADUCEN EN EXPLICAR, JUSTIFICAR, POSIBILITAR LA DEFENSA Y COMUNICAR LA DECISIÓN.</p> <p>El contenido formal de la garantía de legalidad prevista en el artículo 16 constitucional relativa a la fundamentación y motivación tiene como propósito primordial y ratio que el justiciable conozca el "para qué" de la conducta de la autoridad, lo que se traduce en darle a conocer en detalle y de manera completa la esencia de todas las circunstancias y condiciones que determinaron el acto de voluntad, de manera que sea evidente y muy claro para el afectado poder cuestionar y controvertir el mérito de la decisión, permitiéndole una real y auténtica defensa. Por tanto, no basta que el acto de autoridad apenas observe una motivación pro forma pero de una manera incongruente, insuficiente o imprecisa, que impida la finalidad del conocimiento, comprobación y defensa pertinente, ni es válido exigirle una amplitud o abundancia superflua, pues es suficiente la expresión de lo estrictamente necesario para explicar, justificar y posibilitar la defensa, así como para comunicar la decisión a efecto de que se considere debidamente fundado y motivado, exponiendo los hechos relevantes para decidir, citando la norma habilitante y un argumento mínimo pero suficiente para</p>		
--	--	--	--	--

		<p>acreditar el razonamiento del que se deduzca la relación de pertenencia lógica de los hechos al derecho invocado, que es la subsunción.</p> <p>CUARTO TRIBUNAL COLEGIADO EN MATERIA ADMINISTRATIVA DEL PRIMER CIRCUITO.</p> <p>Amparo directo 447/2005. Bruno López Castro. 1o. de febrero de 2006. Unanimidad de votos. Ponente: Jean Claude Tron Petit. Secretaria: Claudia Patricia Peraza Espinoza.</p> <p>Amparo en revisión 631/2005. Jesús Guillermo Mosqueda Martínez. 1o. de febrero de 2006. Unanimidad de votos. Ponente: Jean Claude Tron Petit. Secretaria: Alma Margarita Flores Rodríguez.</p> <p>Amparo directo 400/2005. Pemex Exploración y Producción. 9 de febrero de 2006. Unanimidad de votos. Ponente: Jesús Antonio Nazar Sevilla. Secretaria: Ángela Alvarado Morales.</p> <p>Amparo directo 27/2006. Arturo Alarcón Carrillo. 15 de febrero o de 2006. Unanimidad de votos. Ponente: Hilario Bárcenas Chávez. Secretaria: Karla Mariana Márquez Velasco.</p> <p>Amparo en revisión 78/2006. Juan Alcántara Gutiérrez. 1o. de marzo de 2006. Unanimidad de votos. Ponente: Hilario Bárcenas Chávez. Secretaria: Mariza Arellano Pompa".</p> <p>Así como la siguiente jurisprudencia: "Localización: No. Registro: 221,693 Tesis aislada Materia(s): Administrativa Octava Época Instancia: Tribunales Colegiados de Circuito Fuente: Semanario Judicial de la Federación VIII, Octubre de 1991 Tesis: Página: 187 FUNDAMENTACION Y MOTIVACION DE RESOLUCIONES ADMINISTRATIVAS.</p> <p>Cuando el artículo 16 constitucional previene que nadie puede ser molestado en su persona, sino en virtud de mandamiento escrito de la autoridad competente que funde y motive la causa legal del procedimiento, está exigiendo a las autoridades, no que simplemente se apeguen, según su criterio personal íntimo, a una ley, sin que se reconozca de qué ley se trata, y lo preceptos de ella que sirvan de apoyo al mandamiento relativo de las propias autoridades, pues esto ni remotamente constituiría garantía para el particular; por lo contrario, lo que dicho artículo les está exigiendo es que citen la ley y los preceptos de ella en que se apoyen, ya que se trata</p>	
--	--	--	--

		<p>de que justifiquen legalmente sus proveídos haciendo ver que no son arbitrarios, de igual manera les exige que señalen las causas materiales o de hecho que hayan dado lugar al acto autoritario, sin que pueda admitirse que esa motivación consista en expresiones generales o abstractas, sino que siempre deben ser razones y causas concretas.</p> <p>CUARTO TRIBUNAL COLEGIADO EN MATERIA ADMINISTRATIVA DEL PRIMER CIRCUITO.</p> <p>Amparo en revisión 1214/91. Justo Ortega Ezquerro. 13 de junio de 1991. Unanimidad de votos. Ponente: Hilario Bárcenas Chávez. Secretario: Fernando A. Ortiz. Cruz."</p> <p>En ese sentido, la autoridad al no aceptar la propuesta realizada por la Empresa Pernod Ricard México, S.A. de C.V. debe de fundar y motivar dicha negativa.</p> <p>2.- Aunado a lo anterior, es importante mencionar que cuando mi representada presentó la propuesta de incluir 2 categorías de Brandy al grupo de trabajo que participó en la elaboración del PROY-NOM-199-DCFI-2015, no hubo consenso sobre su inclusión y, con base en ello, la Secretaría de Economía decidió no aceptarla, violando así lo dispuesto por el artículo 30 de las Reglas de Operación del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio (CCNN), vigentes y aprobadas por dicho Comité, que establece lo siguiente:</p> <p>"Artículo 30.- Las resoluciones de los Subcomité (SC) y los Grupos de Trabajo (GT), deberán tomarse por consenso; de no ser esto posible, el coordinador del SC o GT correspondiente, elaborará un informe que contenga los puntos sobre los cuales no fue posible alcanzar un acuerdo, mismo que deberá remitir al CCNN, a través del Secretariado Técnico del mismo, para que el CCNN resuelva sobre los puntos en conflicto conforme a lo dispuesto en el artículo anterior..."</p> <p>En ese sentido, la Secretaría de Economía, debió de haber respetado el procedimiento previsto en las citadas Reglas de Operación y haber remitido al Comité Consultivo la propuesta de incluir las 2 categorías de Brandy, con el fin de que en dicho foro se resolviera sobre su inclusión en el PROY-NOM-199-SCFI-2016, no estando facultada dicha Secretaría, para resolver unilateralmente sobre el rechazo de la propuesta en comentario.</p> <p>Cabe mencionar que los acuerdos tomados en el grupo de trabajo legalmente no pueden ir más allá o contradecir lo previsto en el marco jurídico aplicable.</p> <p>Por otra parte, al ser México miembro del Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio de la Organización Mundial del Comercio, no debe restringir el comercio</p>		
--	--	---	--	--

		<p>más de lo necesario para cumplir con un objetivo legítimo, lo cual, al bloquear la propuesta de establecer 2 categorías de brandy, se está restringiendo en la medida en la que argumentando engaño al consumidor, se bloquea la creación de una categoría adicional de brandy, contrario a lo que dicha propuesta pretende en el sentido de dotarles a los consumidores de mayores opciones para su elección de compra, estableciendo la obligación de declarar, en forma clara y legible y dentro de la etiqueta del producto, cuál de las dos categorías se estaría adquiriendo, por lo que, en el caso que nos ocupa, no existe una justificación válida para establecer dicha barrera comercial.</p> <p>3.- La Secretaría de Economía, aun cuando negó la propuesta de establecer 2 categorías de Brandy, no incluyó en la manifestación de impacto regulatorio presentada a la COFEMER, dicha alternativa ni señaló las razones (fundamentación y motivación) por lo que la misma fue desechada, tal como lo ordena la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y la Ley Federal de Procedimiento Administrativo.</p> <p>Es importante mencionar que en la Manifestación de Impacto Regulatorio del Proyecto de NOM-199-SCFI-2015, subida al portal de COFEMER el 25 de noviembre de 2015, no se encuentra considerada la alternativa que no fue adoptada, dentro de las sesiones del grupo de trabajo, de incluir 2 categorías de Brandy, así como tampoco se justificaron las razones por las que dicha alternativa fue desechada; tal como lo establece el marco jurídico vigente como se señala a continuación:</p> <p>El artículo 45 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización establece:</p> <p>"Los anteproyectos que se presenten en los comités para discusión se acompañarán de una manifestación de impacto regulatorio, en la forma que determine la Secretaría, que deberá contener una explicación sucinta de la finalidad de la norma, de las medidas propuestas, de las alternativas consideradas y de las razones por las que fueron desechadas, una comparación de dichas medidas con los antecedentes regulatorios, así como una descripción general de las ventajas y desventajas y de la factibilidad técnica de la comprobación del cumplimiento con la norma. Para efectos de lo dispuesto en el artículo 4A de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo, la manifestación debe presentarse a la Secretaría en la misma fecha que al comité".</p> <p>Por su parte, el artículo 32 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización señala lo siguiente:</p> <p>"Para efectos del artículo 45 de la Ley, la manifestación</p>		
--	--	--	--	--

		<p>de impacto regulatorio incluirá: I. La explicación sucinta de:</p> <p>a) La finalidad de la norma oficial mexicana, en la que se definirán las situaciones o las conductas que se pretenden normar y en su caso, se describirán los ordenamientos jurídicos relacionados con el asunto;</p> <p>b) La descripción de las medidas propuestas para cumplir con la finalidad a que se refiere el inciso anterior, y</p> <p>c) Las alternativas consideradas y las razones por las cuales fueron desechadas...".</p> <p>Asimismo, el artículo 69-H de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo establece que, cuando las dependencias y los organismos descentralizados de la administración pública federal, elaboren anteproyectos de leyes, decretos legislativos y actos a que se refiere el artículo 4, dentro de las cuales se incluye expresamente a las Normas Oficiales Mexicanas, los presentarán a la Comisión, junto con una manifestación de impacto regulatorio que contenga los aspectos que dicha Comisión determine, cuando menos treinta días hábiles antes de la fecha en que se pretenda emitir el acto o someterlo a la consideración del Titular de Ejecutivo Federal.</p> <p>En ese tenor, la propia Comisión Federal de Mejora Regulatoria señala, en el "MANUAL DE LA ELABORACIÓN DE LA MIR", que dicho Órgano ha expedido, que la Manifestación de Impacto Regulatorio deberá contener, entre otros aspectos:</p> <p>"3. La identificación de posibles alternativas regulatorias...".</p> <p>En dicho apartado, de igual forma se establece que la COFEMER deberá pronunciarse respecto de las alternativas regulatorias identificadas y evaluadas por el regulador al elaborar el anteproyecto y, en su caso, proponer el análisis de alternativas que podrían servir para atender la situación o problemática planteada generando menores costos de cumplimiento.</p> <p>En ese sentido, consideramos necesario que esa dependencia realice las ampliaciones y correcciones a la MIR presentada a la COFEMER el 25 de noviembre de 2016, para incluir expresamente lo siguiente:</p> <p>i) Que, entre los miembros del grupo de trabajo, se consideró la alternativa de incluir 2 categorías de brandy (51/49%);</p> <p>ii) Que dicha alternativa fue desechada, para lo cual se deberán señalar las razones por las cuales fue desechada dicha alternativa, así como los costos que implicaría para la industria de Brandy en México, el que no se haya aceptado la propuesta.</p> <p>iii)</p>		
--	--	---	--	--

		<p>4.-Se solicita que se incluyan ambas categorías de Brandy en el Proyecto de NOM que nos ocupa y, en caso contrario, se justifique plenamente la negativa a incluirlas.</p> <p>Cabe señalar que, como ya se mencionó, el establecer 2 categorías de Brandy no causaría confusión al consumidor ya que la propuesta de establecer claramente la existencia de 2 categorías distintas de Brandy (100% de uva y 51/49), fortalecería la elección y la tutela de los derechos de los consumidores y los dotaría de mayores opciones para su elección de compra, ya que al permitir ambas alternativas, dichos consumidores podrán saber qué tipo de producto están comprando, al establecerse la obligación de declarar, en forma clara y legible y dentro de la etiqueta del producto, cuál de las dos categorías se estaría adquiriendo por los compradores nacionales, aunado a que de acuerdo a lo que señala el PROY-NOM-199-SCFI-2015 estas dos categorías se certificarían en función del capítulo de evaluación de la conformidad que prevé dicho Proyecto, lo cual deja cualquier argumento sobre el engaño al consumidor completamente sin fundamento.</p> <p>Cabe señalar que no se pretende que el PROY-NOM-199-SCFI-2015 sea omiso en proteger al consumidor en términos de información sobre el producto, pues es precisamente dicho Proyecto el que debe determinar las características y requisitos que debe cumplir el etiquetado del Brandy para que el consumidor reciba toda la información respecto a la materia prima empleada para producir una categoría que pretende abrirse, basada en 51% uva.</p> <p>II. CONSIDERACIONES FINALES</p> <p>a) Es importante resaltar que la propuesta de crear 2 categorías de Brandy no es impulsada por una sola Empresa, ya que durante las reuniones del grupo de trabajo para la elaboración del PROY-NOM-199-SCFI-2015 dicha propuesta fue avalada tanto por el Consejo Mexicano Vitivinícola A.C. como por el Consejo Nacional Agropecuario A.C., ambas asociaciones en cuyo objeto se encuentra la protección y promoción de la industria nacional, lo cual consta, tanto en los comentarios que han sido presentados a la COFEMER por ambas Asociaciones, como en la minuta de trabajo de fecha 26 de agosto de 2015, misma que fue elaborada y obra en poder de la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía. Aunado a lo anterior, cabe señalar que mi Representada, forma parte del Grupo Empresarial que se ha dedicado a mantener</p>		
--	--	---	--	--

		<p>viva la producción de Brandy nacional en México y que, a través del esfuerzo consolidado de más de 60 años, se ha mantenido como un actor relevante de este sector, siendo el principal empleador, a nivel nacional, de los trabajadores y familias que dependen de que subsista la industria de Brandy en México.</p> <p>b) El aprobar 2 categorías de Brandy no podría causar confusión ni error en el consumidor, ya que además de que la propuesta de establecer claramente la existencia de 2 categorías distintas de Brandy (100% de uva y 51/49) al contrario de lo que señalan otras empresas que buscan frenar la innovación y explorar nuevas alternativas, fortalecería la elección y la tutela de los derechos de los consumidores y los dotaría de mayores opciones para su elección de compra, ya que podrían saber qué tipo de producto están comprando, al establecerse la obligación de declarar, en forma clara y legible y dentro de la etiqueta del producto, cuál de las dos categorías se estaría adquiriendo por los compradores nacionales, de acuerdo a lo que señala el PROY- NOM-199-SCFI-2015, estas dos categorías se certificarían en función del capítulo de evaluación de la conformidad que prevé dicho Proyecto. En ese sentido, el propio Proyecto que nos ocupa, establece que, todos los productos que se comercialicen en México, deben de contar con una certificación de tercera parte, por lo que tendrán que acreditar que cumplen, tanto en el contenido de materia prima que declaran, como con los requisitos de información comercial previstos en el citado Proyecto.</p> <p>c) Se reitera el comentario de que, a nivel mundial, no existen normas internacionales en materia de bebidas alcohólicas destiladas, expedidas por organismos internacionales de normalización reconocidos por México que refieran a que el Brandy debe elaborarse 100% de uva.</p> <p>La existencia de normas que exijan requisitos particulares para la producción de Brandy en otros países, no implica que México esté obligado a seguirlas o que se encuentre impedido para explorar nuevas alternativas que otros países han omitido aprobar. Ese escenario se presentaría única y exclusivamente cuando México hubiese firmado un acuerdo internacional para respetar el origen, composición, denominación o cualquier otra característica de un producto que no cuenta con una denominación de origen, lo cual no ha acontecido para el caso del Brandy (salvo algunas excepciones, como el Brandy de Jerez, que sí cuenta con una denominación de origen en otros países y que no es materia de la propuesta realizada por mi</p>		
--	--	---	--	--

			<p>Representada).</p> <p>Por lo que se reitera que el Gobierno Mexicano no está obligado a seguir normatividades de países extranjeros - so pena de resentir represalias comerciales internacionales - como si dichas normatividades extranjeras fuesen equivalentes a los Tratados Internacionales, que por mandato Constitucional son Norma Suprema en la Unión, lo cual resulta ser a todas luces equivocado.</p> <p>Por lo anterior, es posible concluir, que no existen normas internacionales sobre el brandy que obstaculicen o prohíban la creación de dos categorías e incluso en las directivas europeas o la regulación de los Estados Unidos de América (mismas que se consideran normas extranjeras y que no hay obligación del país para tomarla como base para la creación de nuestras normas) se prevén brandys elaborados con otros tipos de frutas, siempre y cuando lo anterior se declare en la etiqueta del producto (vgr. brandy de manzana).</p> <p>El propio Consejo Regulador del Brandy de Jerez, quien presentó comentarios a la COFEMER respecto del PROY-NOM-199-SCFI-2015, reconoce en su escrito que no hay reglas internacionales para el Brandy, sino únicamente para el Brandy español que cuenta con una denominación de origen, lo cual evidencia que el gobierno mexicano, a través de la Secretaría de Economía está perfectamente facultado para reconocer dos categorías de brandy en los términos aquí expuestos.</p>		
Pernod Ricard México	7.2.6.1	te	<p><b>7.2.6.1 Categorías</b></p> <p><i>De acuerdo con su tiempo de añejamiento, el Brandy se categoriza en las siguientes clases:</i></p> <p><i>7.2.6.1.1 Brandy 100 % de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 6 meses.</i></p> <p><i>7.2.6.1.2 Brandy reserva 100 % de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 12 meses.</i></p> <p><i>7.2.6.1.3 Brandy gran reserva 100 % de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 36 meses.</i></p> <p><b>COMENTARIO</b></p> <p>Se propone que se incluyan las clases de Brandy para cada categoría.</p> <p>Asimismo, se propone que se incluya lo siguiente:</p> <p>Que en cada una de las clases citadas se pueda expresar el sistema de maduración en soleras, cuando el producto sea sometido a dicho procedimiento.</p>	<p><b>7.2.6.2 Clases</b></p> <p>El Brandy se clasifica de acuerdo a su tiempo de maduración en:</p> <p>- Brandy o Brandy 100 % de Uva.</p> <p>Es el producto sometido a maduración por un período mínimo de 6 meses.</p> <p>- Brandy Reserva o Brandy Reserva 100 % de Uva.</p> <p>El producto sometido a maduración por un período mínimo de 12 meses.</p> <p>- Brandy Gran Reserva o Brandy Gran Reserva 100 % de Uva.</p> <p>El producto sometido a maduración por un período mínimo de 36 meses.</p> <p>En cada una de las clases anteriores se podrá mencionar el sistema de maduración en soleras, cuando el producto sea sometido a dicho procedimiento.</p>	<p><b>Pernod Ricard México</b></p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que de conformidad con la Norma Oficial Mexicana Vigente NOM-142-SSA1/SCFI-2014, Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial establece en su inciso 9.3.8.1 lo siguiente:</p> <p>“En el Brandy, se incluirá la palabra “Brandy” en forma ostensible y la leyenda “100 de uva”, la cual deberá ser comprobable”.</p> <p>Asimismo, se homologa con lo establecido en el inciso 4.3 de la NMX-V-018-NORMEX-2009; para quedar la denominación en la presente NOM como sigue:</p>

					<p>Brandy</p> <p>Es la bebida alcohólica, obtenida por destilación de vinos provenientes de mostos 100% de uva, cuyo destilado debe ser sometido a un proceso de maduración en recipientes de madera de roble, roble blanco o encino, durante un período mínimo de 6 meses, susceptible de ser abocado.</p> <p>De acuerdo con su tiempo de maduración, el Brandy se categoriza en:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>i. Brandy 100% de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 6 meses.</li> <li>ii. Brandy reserva 100% de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 12 meses.</li> <li>iii. Brandy gran reserva 100% de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 36 meses.</li> </ol>
Consejo Mexicano Vitivinícola	7.2.6	te	<p><b>7.2.6 Brandy</b></p> <p><i>Es la bebida alcohólica destilada, la cual es 100 % del contenido alcohólico total del producto proviene de la destilación de mostos de uva. El destilado deberá ser sometido a un proceso de maduración en recipientes de madera de roble, roble blanco o encino, durante un periodo mínimo de 6 meses, susceptible de ser abocado.</i></p> <p><b>7.2.6.1 Categorías</b></p> <p><i>De acuerdo con su tiempo de añejamiento, el Brandy se categoriza en las siguientes clases:</i></p> <p><b>7.2.6.1.1 Brandy 100 % de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 6 meses.</b></p> <p><b>7.2.6.1.2 Brandy reserva 100 % de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 12 meses.</b></p> <p><b>7.2.6.1.3 Brandy gran reserva 100 % de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 36 meses.</b></p> <p><b>COMENTARIO</b></p> <p>"En representación del Consejo Mexicano Vitivinícola, A.C. (CMV) y en relación con el PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA, PROY-NOM-199-SCFI-2015, BEBIDAS ALCOHÓLICAS- DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE</p>		<p><b>Consejo Mexicano Vitivinícola</b></p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que de conformidad con la Norma Oficial Mexicana Vigente NOM-142-SSA1/SCFI-2014, Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial establece en su inciso 9.3.8.1 lo siguiente:</p> <p>"En el Brandy, se incluirá la palabra "Brandy" en forma ostensible y la leyenda "100 de uva", la cual deberá ser comprobable".</p> <p>Asimismo, se homologa con lo establecido en el inciso 4.3 de la NMX-V-018-NORMEX-2009; para quedar la denominación en la presente NOM como sigue:</p> <p>Brandy</p> <p>Es la bebida alcohólica, obtenida por destilación de vinos provenientes de mostos 100% de uva, cuyo destilado debe ser sometido a un proceso de maduración en recipientes de madera de roble, roble blanco o encino, durante un período</p>

			<p>PRUEBA, por este medio confirmo que el Consejo directivo de mi representada acordó apoyar la propuesta de creación de una categoría de brandy 51% de una en la revisión del proyecto que nos ocupa.</p> <p>Es importante resaltar que con fecha 26 de agosto del 2015 se presentó esta posición ante el grupo de trabajo del PROY-NOM-199-SCFI-2015, como quedó asentado en la Minuta de dicha fecha, misma que se encuentra en poder de la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía. Que es del interés de este CMV por este medio reiterar para todos los efectos legales y regulatorios a los que haya lugar, nuestra posición favorable para permitir, dentro del proyecto de NOM descrito, una nueva categoría de brandy 51% de uva, en forma adicional a la categoría ya existente de Brandy 100% de uva.</p>		<p>mínimo de 6 meses, susceptible de ser abocado.</p> <p>De acuerdo con su tiempo de maduración, el Brandy se categoriza en:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>i. Brandy 100% de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 6 meses.</li> <li>ii. Brandy reserva 100% de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 12 meses.</li> <li>iii. Brandy gran reserva 100% de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 36 meses.</li> </ol>
Consejo Nacional Agropecuario	7.2.6	te	<p><b>7.2.6 Brandy</b></p> <p><i>Es la bebida alcohólica destilada, la cual es 100 % del contenido alcohólico total del producto proviene de la destilación de mostos de uva. El destilado deberá ser sometido a un proceso de maduración en recipientes de madera de roble, roble blanco o encino, durante un periodo mínimo de 6 meses, susceptible de ser abocado.</i></p> <p><b>7.2.6.1 Categorías</b></p> <p><i>De acuerdo con su tiempo de añejamiento, el Brandy se categoriza en las siguientes clases:</i></p> <p><b>7.2.6.1.1 Brandy 100 % de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 6 meses.</b></p> <p><b>7.2.6.1.2 Brandy reserva 100 % de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 12 meses.</b></p> <p><b>7.2.6.1.3 Brandy gran reserva 100 % de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 36 meses.</b></p> <p><b>COMENTARIO</b></p> <p>Como ya es de su conocimiento, El Consejo Nacional Agropecuario, como organismo de representación gremial, cuenta entre sus afiliados con la representación de la cadena productiva de la uva y sus derivados, motivo por el cual, hemos participado activamente en representación de los mismo a lo largo del desarrollo del PROY-NOM-199-SCFI BEBIDAS ALCOHÓLICAS-DENOMINACIÓN, ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA.</p> <p>En virtud de lo anterior y con el propósito de seguir buscando un mayor desarrollo de extensión vitícola en</p>		<p><b>Consejo Nacional Agropecuario</b></p> <p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que de conformidad con la Norma Oficial Mexicana Vigente NOM-142-SSA1/SCFI-2014, Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial establece en su inciso 9.3.8.1 lo siguiente:</p> <p>“En el Brandy, se incluirá la palabra “Brandy” en forma ostensible y la leyenda “100 de uva”, la cual deberá ser comprobable”.</p> <p>Asimismo, se homologa con lo establecido en el inciso 4.3 de la NMX-V-018-NORMEX-2009; para quedar la denominación en la presente NOM como sigue:</p> <p>Brandy</p> <p>Es la bebida alcohólica, obtenida por destilación de vinos provenientes de mostos 100% de uva, cuyo destilado debe ser sometido a un proceso de maduración en recipientes de madera de roble, roble blanco o encino, durante un período mínimo de 6 meses, susceptible de ser abocado.</p> <p>De acuerdo con su tiempo de maduración, el Brandy se categoriza en:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>i. Brandy 100% de uva, sometido</li> </ol>

			nuestro país, ratificamos los comentarios enviados a esta Comisión el pasado 20 de Enero del año en curso, en relación al apoyo para la creación de una segunda categoría de brandy con 51% de alcohol de uva'		a un proceso de maduración durante un período mínimo de 6 meses. ii. Brandy reserva 100% de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 12 meses. iii. Brandy gran reserva 100% de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 36 meses.
Diageo México	7.2.6	te	<p><b>7.2.6 Brandy</b>  <i>Es la bebida alcohólica destilada, la cual es 100 % del contenido alcohólico total del producto proviene de la destilación de mostos de uva. El destilado deberá ser sometido a un proceso de maduración en recipientes de madera de roble, roble blanco o encino, durante un periodo mínimo de 6 meses, susceptible de ser abocado.</i></p> <p>COMENTARIO</p> <p>Atendiendo a la naturaleza obligatoria de la Norma Oficial Mexicana de establecer un esquema para asegurar que las decisiones de compra se realicen de forma libre e informada por parte de los consumidores y con información comercial esencial y veraz sobre el producto de su elección, consideramos que el PROYECTO, en lo que respecta a la definición de la categoría del Brandy, atiende este precepto máximo y es consistente con los instrumentos jurídicos mexicanos vigentes y pasados. Por lo anterior solicitamos mantener la definición del Brandy como una categoría 100% de mostos de uva. Se adjunta la carta enviada a la COFEMER y postura del Consejo Regulador del Brandy de Jerez</p>		<p><b>Diageo México</b></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 se presenta una propuesta técnica para la modificación a la presente Norma Oficial Mexicana.</p> <p>Sin embargo, se resalta que dicha denominación se adecúa a lo establecido en la NMX-V-018-NORMEX-2009, para quedar como sigue:</p> <p>Brandy</p> <p>Es la bebida alcohólica, obtenida por destilación de vinos provenientes de mostos 100% de uva, cuyo destilado debe ser sometido a un proceso de maduración en recipientes de madera de roble, roble blanco o encino, durante un período mínimo de 6 meses, susceptible de ser abocado.</p> <p>De acuerdo con su tiempo de maduración, el Brandy se categoriza en:</p> <p>i. Brandy 100% de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 6 meses.</p> <p>ii. Brandy reserva 100% de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 12 meses.</p> <p>iii. Brandy gran reserva 100% de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 36 meses.</p>
Asociación de Importadores y Representantes de Alimentos y Bebidas, A.C.	7.2.6	te	<p><b>7.2.6 Brandy</b>  <i>Es la bebida alcohólica destilada, la cual es 100 % del contenido alcohólico total del producto proviene de la destilación de mostos de uva. El destilado deberá ser sometido a un proceso de maduración en recipientes de madera de roble, roble blanco o encino, durante un periodo mínimo de 6 meses, susceptible de ser abocado.</i></p> <p>COMENTARIO</p> <p>Atendiendo a la naturaleza obligatoria de la Norma</p>		<p><b>Asociación de Importadores y Representantes de Alimentos y Bebidas, A.C.</b></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 se presenta una propuesta técnica para la modificación a la presente Norma Oficial Mexicana.</p>

			<p>Oficial Mexicana de establecer un esquema para asegurar que las decisiones de compra se realicen de forma libre e informada por parte de los consumidores y con información comercial esencial y veraz sobre el producto de su elección, consideramos que el PROYECTO, en lo que respecta a la definición de la categoría del Brandy, atiende este precepto máximo y es consistente con los instrumentos jurídicos mexicanos vigentes y pasados. Por lo anterior solicitamos mantener la definición del Brandy como una categoría 100% de mostos de uva.</p>		<p>Sin embargo, se resalta que dicha denominación se adecúa a lo establecido en la NMX-V-018-NORMEX-2009, para quedar como sigue:  <b>Brandy</b>  Es la bebida alcohólica, obtenida por destilación de vinos provenientes de mostos 100% de uva, cuyo destilado debe ser sometido a un proceso de maduración en recipientes de madera de roble, roble blanco o encino, durante un período mínimo de 6 meses, susceptible de ser abocado.  Es la bebida alcohólica, obtenida por destilación de vinos provenientes de mostos 100% de uva, cuyo destilado debe ser sometido a un proceso de maduración en recipientes de madera de roble, roble blanco o encino, durante un período mínimo de 6 meses, susceptible de ser abocado.  De acuerdo con su tiempo de maduración, el Brandy se categoriza en:  i. Brandy 100% de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 6 meses.  ii. Brandy reserva 100% de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 12 meses.  iii. Brandy gran reserva 100% de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 36 meses.</p>
<p>Consejo Regulador de la Denominación Específica Brandy de Jerez</p>	7.2.6	te	<p><b>7.2.6 Brandy</b>  <i>Es la bebida alcohólica destilada, la cual es 100 % del contenido alcohólico total del producto proviene de la destilación de mostos de uva. El destilado deberá ser sometido a un proceso de maduración en recipientes de madera de roble, roble blanco o encino, durante un periodo mínimo de 6 meses, susceptible de ser abocado.</i>  <b>7.2.6.1 Categorías</b>  <i>De acuerdo con su tiempo de añejamiento, el Brandy se categoriza en las siguientes clases:</i>  <b>7.2.6.1.1 Brandy 100 % de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 6 meses.</b>  <b>7.2.6.1.2 Brandy reserva 100 % de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 12 meses.</b>  <b>7.2.6.1.3 Brandy gran reserva 100 % de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 36 meses.</b>  <b>COMENTARIO</b>  En opinión del Consejo Regulador "la definición mexicana de BRANDY debería permanecer inalterada,</p>		<p><b>Consejo Regulador de la Denominación Específica Brandy de Jerez</b>  Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo, toda vez que no se presenta una propuesta técnica para la modificación concreta a la presente Norma Oficial Mexicana.  Sin embargo, se resalta que dicha denominación se adecúa a lo establecido en la NMX-V-018-NORMEX-2009, para quedar como sigue:  <b>Brandy</b>  Es la bebida alcohólica, obtenida por destilación de vinos provenientes de mostos 100% de uva, cuyo destilado debe ser sometido a un proceso de maduración en recipientes de madera de roble, roble blanco o encino, durante un período</p>

			<p>de manera que- como en el caso de los establecido en la Unión Europea, mediante el Reglamento (CE) no/2008, de 15 de enero de 2008- la totalidad del contenido alcohólico del producto provenga exclusivamente de la destilación de mostos de uva, sin que puedan utilizarse destilados de ningún otro origen agrícola.</p> <p>Consecuentemente, la posibilidad de un Brandy mixto, en el que el 49% del contenido alcohólico total pudiera proceder de destilados de otro origen vegetal- algo no considerado en la legislación europea- abriría las puertas a posibles confusiones de los consumidores sobre la verdadera naturaleza del producto.</p> <p>En nuestra opinión, el desarrollo de unas relaciones comerciales prósperas y mutuamente beneficiosas entre nuestros países debe cimentarse sobre la adecuada armonización de las definiciones de las grandes categorías de los distintos productos objeto de intercambio, incluidas por supuesto las bebidas espirituosas. Y ello sobre la base del respeto a la tradición, a la calidad y a las cualidades que han hecho que estos productos sean apreciados y demandados por los consumidores, tanto mexicanos como del resto de los mercados. En el caso del Brandy (etimológicamente, brandweijn, brandevin, "vino quemado") el concepto es muy claro, y por supuesto, vinculado al vino en el 100% de la materia prima de procedencia".</p>		<p>mínimo de 6 meses, susceptible de ser abocado.</p> <p>De acuerdo con su tiempo de maduración, el Brandy se categoriza en:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>i. Brandy 100% de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 6 meses.</li> <li>ii. Brandy reserva 100% de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 12 meses.</li> <li>iii. Brandy gran reserva 100% de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 36 meses.</li> </ol>
Miguel Torres, S.A	7.2.6	ge	<p><b>COMENTARIO</b></p> <p>Mi representada, como uno de los principales productores y exportadores de Brandy a nivel mundial, desea manifestar a esa H. Autoridad su rechazo a la creación de una subcategoría de Brandy al 51% de uva, por constituir una práctica comercial que sólo genera confusión entre los consumidores, en contra de los ordenamientos y costumbres internacionales al respecto.</p> <p>En el caso de la Unión Europea, ciertas entidades productoras de Brandy, incluyendo algunos destiladores franceses, han buscado que la ley y las autoridades competentes reconozcan y legitimen la elaboración de Brandy a partir de materias primas o subproductos que no cumplen con la regulación comunitaria vigente, como es el caso del "vino de decantación"; esto con el único afán de generar confusión en el consumidor de manera que se pueda llamar y etiquetar como "Brandy" a un producto que en realidad no lo es, por no tratarse de bebidas elaboradas al 100% de mostos de uva.</p> <p>Lo anterior, además de ser una práctica abusiva en perjuicio de los consumidores (como lo es ahora la propuesta de PERNOD RICARD en relación a la creación de la referida subcategoría de Brandy), es también un acto de competencia desleal que afecta a todos los agentes de la cadena de producción del tradicional Brandy, por permitirse (en claras condiciones de desigualdad regulatoria) a empresas como PERNOD RICARD beneficiarse de una denominación ya posicionada, como lo es el "Brandy", mediante el</p>		<p><b>Miguel Torres, S.A.</b></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 se presenta una propuesta técnica para la modificación concreta a la presente Norma Oficial Mexicana.</p> <p>Sin embargo, se resalta que dicha denominación se adecua a lo establecido en la NMX-V-018-NORMEX-2009, para quedar como sigue:</p> <p>Brandy</p> <p>Es la bebida alcohólica, obtenida por destilación de vinos provenientes de mostos 100% de uva, cuyo destilado debe ser sometido a un proceso de maduración en recipientes de madera de roble, roble blanco o encino, durante un período mínimo de 6 meses, susceptible de ser abocado.</p> <p>De acuerdo con su tiempo de maduración, el Brandy se categoriza en:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>i. Brandy 100% de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 6 meses.</li> <li>ii. Brandy reserva 100% de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 12 meses.</li> <li>iii. Brandy gran reserva 100% de</li> </ol>

		<p>esfuerzo e inversión significativos de otros agentes y empresas del medio.</p> <p>Dicho beneficio desleal se da por el simple hecho de que empresas como PERNOD RICARD puedan utilizar la denominación "Brandy" en productos o bebidas alcohólicas que simplemente no cumplen con los estándares internacionales, bajo un falso argumento de supuesta competitividad empresarial.</p> <p>Se precisa que mi representada no está en contra de que empresas como PERNOD RICARD y otros productores de bebidas alcohólicas puedan competir en el mercado; simplemente que lo hagan con apego a la normativa vigente y los estándares y consenso internacionales, de manera que se garanticen condiciones de igualdad, es decir, que se ostenten como Brandy únicamente las bebidas que cumplen con el requisito esencial de estar compuestas al 100% de mostos de uva, y de no ser así, que se use la denominación que corresponde, como es el caso del "aguardiente de uva".</p> <p>En concreto, a consideración de mi representada resulta abusivo pretender que los consumidores adquieran como "Brandy", bebidas que no cumplen con la expectativa razonable de calidad y composición al 100% de UVA, y que, por el contrario, reciban un producto cuya composición contradice a la tradición y estándares internacionales.</p> <p>Lo anterior resulta desleal, si se contempla que empresas como MIGUEL TORRES, S.A. tendrían que competir con productos de una marcada calidad inferior, que son elaborados con materias primas cuyo costo es notoriamente inferior que los mostos 100% de uva utilizados en el Brandy tradicional.</p> <p>Esto es, mientras no se modifique la determinación de que el Brandy, en México y en cualquier parte del mundo, deba ser una bebida elaborada 100% de uva como materia prima, no existirá posibilidad de dar el nombre de Brandy a una bebida que contenga un porcentaje menor en su composición como materia prima, que no sea de mosto de uva.</p> <p>El consenso es, que el generar una subcategoría de Brandy o un Brandy Mixto no solo es denostar el producto en su esencia, sino generar una práctica que permita que no solo el Brandy, sino cualquier bebida que en su composición original sea diluida o modificada, permita generar un costo de producción menor que genere un volumen de ventas mayor pasando por alto los costos de inversión en la producción y al estándar de calidad esperado por el consumidor. El capricho o deseo malentendido de un productor debe estar ceñido al cumplimiento de la normatividad nacional e internacional, en beneficio no solo del sector, sino del consumidor en México y en cualquier parte del mundo.</p> <p>Se manifiesta a esa H. Autoridad que la práctica abusiva que pretende incluir PERNOD RICARD en el Proyecto de NOM, consiste en permitir que una bebida que objetivamente no cumple con las características y</p>		<p>uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 36 meses.</p>
--	--	---	--	--

		<p>condiciones tradicionales e internacionalmente aceptadas para el Brandy, se beneficie de dicha denominación y pueda ponerse a disposición del público consumidor como una subcategoría de Brandy.</p> <p>Tal irregularidad es de relevante importancia tanto en el aspecto de debida información comercial como en sus implicaciones sanitarias, si se toma en cuenta que en la práctica de consumo para un persona promedio, la expectativa razonable de cualquier consumidor es que precisamente la denominación "Brandy" corresponda a la naturaleza v características del producto esperado, es decir, un producto 100% de uva; y no así una variación caprichosa (de marcada calidad inferior) de productores que desleal y abusivamente se ostenten con la misma denominación (Brandy), pues para tal fin, dichos productores deberán cumplir con la obligación de aclarar en todo caso, que se trata de "Aguardiente" de uva.</p> <p><b>INCONSISTENCIA CON ESTÁNDARES INTERNACIONALES</b></p> <p>Al respecto se precisa que, de la revisión de literatura internacional, en el plano de buenas prácticas, se advierte que la propuesta de una creación de una categoría mixta de Brandy no es consistente con otras normas que rigen la definición de Brandy, y con la legislación general, máxime si no existe una corriente o consenso internacional que funde las razones por las cuales deba o puedan existir subcategorías de Brandy.</p> <p>Tomando en cuenta que el proyecto de MIR, cita como buena práctica internacional el Reglamento (CE) No 110/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo de 15 de enero de 2008 relativo a la Definición, Designación, Presentación, Etiquetado y Protección de la indicación geográfica de Bebidas Espirituosas, se precisa que dicho ordenamiento, prohíbe expresamente la adición de otros azúcares al Brandy. La consecuencia de contravenir dicha práctica, no lo señalaría México como un país que atenta sobre la conservación y preservación de la identificación de productos cuya connotación nominal deviene de un consenso internacional.</p> <p>Hacer un cambio sustancial, en contra de los estándares internacionales, para permitir que se le denomine como Brandy (producto identificado por el consumidor como elaborado 100% de uva) a un aguardiente que solo contiene 51% de azúcares fermentables de uva, definitivamente confundiría al consumidor atentando en contra del sentido de la regulación internacional.</p> <p>En otras palabras, mi mandante considera que en nada se justifica permitir que empresas como PERNOD RICARD, alteren por conveniencia meramente comercial, la naturaleza tradicional de una bebida como el Brandy, para beneficiarse de manera desleal, al aplicar tal denominación a un producto que no cumple con las condiciones de origen ni los ingredientes.</p> <p>La denominación "Brandy" en el contexto y la práctica internacional, por consenso de los diversos actores y entidades implicadas en la producción de dicha bebida,</p>		
--	--	--	--	--

			<p>es aplicable únicamente a la bebida cuyo contenido alcohólico proviene de la destilación de mostos de uva al 100%, sin dar lugar a subcategorías que incluyan otros ingredientes, como ahora lo pretende PERNOD RICARD.</p> <p>De este modo, establecer una subcategoría de Brandy, es algo que compete a los diversos actores legitimados del ámbito internacional, por las implicaciones de competencia desleal v prácticas engañosas que representa dicha subcategoría en las diversas relaciones de comercio y consumo, más no es un tema que una sola empresa en México pueda determinar sólo por favorecer su estrategia comercial.</p> <p>Si del consenso a nivel mundial, se acuerda la creación de una subcategoría de Brandy o Brandy mixto, entonces sería viable que, a nivel local, a través de las autoridades competentes, se analice el reconocimiento de una eventual subcategoría de Brandy.</p> <p>Por lo anteriormente expuesto, a esa H. Autoridad, respetuosamente solicito:</p> <p>ÚNICO. Me tenga por presentado, actuando en nombre de MIGUEL TORRES, S.A., realizando manifestaciones y comentarios en contra de la creación de una subcategoría de Brandy al 51% de uva.</p>	
Unió de Licoristes de Catalunya	7.2.6	ge	<p>El motivo guarda relación con el PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY- NOM-199-SCFI-2015, "BEBIDAS ALCOHÓLICAS- DENOMINACIÓN, ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA", al objeto de hacerle llegar la opinión unánime de los miembros de nuestra entidad al respecto.</p> <p>Desde nuestra patronal hemos elaborado el expediente técnico de la Indicación Geográfica Brandy del Penedés, de conformidad con el Reglamento de la Unión Europea 110/2008, aprobado en principio provisionalmente, y que tiene previsto la creación del Consejo Regulador del Brandy del Penedés, con empresas centenarias en la elaboración de brandy como Miguel Torres, S.A. y Antonio Mascaró, S.L.</p> <p>La tradición centenaria indicada y el interés de las empresas en proteger la categoría "brandy", se ha visto alterada ante la preocupación que ha despertado que en dicho proyecto se incluya la posibilidad de elaborar bajo la misma mención o categoría "brandy", un producto en el que el 49% de su contenido alcohólico total proceda de destilados de origen no vitivinícola, es decir, que no proceda del mosto de uva.</p> <p>Entendemos que esta posibilidad no sólo provocaría graves confusiones a los consumidores, sino que pondría en peligro la propia categoría del producto</p>	<p><b>Unió de Licoristes de Catalunya</b></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 se presenta una propuesta técnica para la modificación concreta a la presente Norma Oficial Mexicana.</p> <p>Sin embargo, se resalta que dicha denominación se adecua a lo establecido en la NMX-V-018-NORMEX-2009, para quedar como sigue:</p> <p>Brandy</p> <p>Es la bebida alcohólica, obtenida por destilación de vinos provenientes de mostos 100% de uva, cuyo destilado debe ser sometido a un proceso de maduración en recipientes de madera de roble, roble blanco o encino, durante un período mínimo de 6 meses, susceptible de ser abocado.</p> <p>De acuerdo con su tiempo de maduración, el Brandy se categoriza en:</p> <p>i. Brandy 100% de uva, sometido a un proceso de maduración durante un</p>

			<p>objeto de protección en el Reglamento Europeo 110/2008, así como los reconocimientos mutuos internacionales de armonización de las definiciones que tanto han contribuido en el desarrollo de unas relaciones comerciales prósperas y pacíficas entre países.</p> <p>Es por ello que, apelando al respecto a la tradición, a la calidad del producto, al interés del consumidor tanto en México como del resto del mundo y a una adecuada armonización internacional en la definición de las grandes categorías de los distintos productos, le solicitamos tenga en consideración nuestra opinión detallada en la presente, a los efectos de trasladarla a la Comisión que usted dirige para la protección de los parámetros indicados.</p>		<p>período mínimo de 6 meses.</p> <p>ii. Brandy reserva 100% de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 12 meses.</p> <p>iii. Brandy gran reserva 100% de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 36 meses.</p>
Bodegas La Negrita	ge	COMENTARIO	<p>Como esa H. Autoridad advertirá, de las constancias se desprende que para la preparación del Proyecto de NOM que nos ocupa, la Secretaría de Economía organizó un Grupo de Trabajo entre las empresas y grupos interesados; por lo que, después de varias sesiones llevadas a cabo del 1 de julio al 4 de noviembre de 2015, se analizaron los resultados de las consultas hechas a los participantes, incluyendo la propuesta de la empresa PERNOD RICARD MEXICO, S.A. DE C.V, misma que pretendía generar una subcategoría de Brandy en México.</p> <p>De modo que todas las propuestas presentadas por las empresas y grupos participantes fueron analizadas y ampliamente discutidas al interior del Grupo de Trabajo, por lo que, mi mandante considera que el Proyecto de NOM refleja aquellas ideas que fueron resultado del consenso del Grupo de Trabajo, de conformidad con el Apartado I de la Manifestación De Impacto Regulatorio (MIR) respectiva, por lo que resulta incorrecto que se deban atender propuestas ya revisadas o ideas no incluidas en las discusiones de las mesas de trabajo.</p> <p>Es importante mencionar que los diversos grupos y sectores que incluyen a las empresas participantes en la revisión y estudio del presente Proyecto, llegaron al consenso de establecer como finalidad y objetivo de la NOM, el evitar que en la práctica comercial se generen prácticas abusivas, competencia desleal y publicidad o información engañosa relativa al contenido específico de cada bebida alcohólica, que provoquen errores y confusión en los consumidores, y acciones no deseadas entre competidores; por lo que pretender revisar una propuesta ya analizada, atenta directamente contra el propio consenso generado, incluso de PERNOD RICARD MEXICO, S.A. DE C.V.</p>		<p><b>Bodegas La Negrita</b></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 se presenta una propuesta técnica para la modificación concreta a la presente Norma Oficial Mexicana.</p> <p>Sin embargo, se resalta que dicha denominación se adecua a lo establecido en la NMX-V-018-NORMEX-2009, para quedar como sigue:</p> <p>Brandy</p> <p>Es la bebida alcohólica, obtenida por destilación de vinos provenientes de mostos 100% de uva, cuyo destilado debe ser sometido a un proceso de maduración en recipientes de madera de roble, roble blanco o encino, durante un período mínimo de 6 meses, susceptible de ser abocado.</p> <p>De acuerdo con su tiempo de maduración, el Brandy se categoriza en:</p> <p>i. Brandy 100% de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 6 meses.</p> <p>ii. Brandy reserva 100% de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 12 meses.</p> <p>iii. Brandy gran reserva 100% de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de</p>

		<p>Adicionalmente, la discusión sobre un tema ya superado por el Grupo de Traba' retrasa injustificadamente el curso de aplicación de la nueva NOM.</p> <p>Finalmente, en relación a la petición de PERNOD RICARD MÉXICO, de que la COFEMER se pronuncie respecto de las alternativas regulatorias, y de que solicite a la Secretaría de Economía que se incluya en la MIR las razones por las cuales no se atendió la propuesta de generar dos categorías de Brandy, se precisa que dicha petición no es dable, toda vez que las razones de improcedencia quedaron expuestas en las mesas de trabajo, en cuyos requisitos se pide el conceso de los participantes para generar un documento o proyecto único.</p> <p><b>LA PROPUESTA DE PERNOD RICARD CONSTITUYE UNA PRÁCTICA ABUSIVA EN PERJUICIO DE LOS CONSUMIDORES</b></p> <p>Esa H. Autoridad debe tomar en cuenta que el conceso del sector y sobre todo del Grupo de Trabajo al que se refiere el Proyecto de NOM, está en desacuerdo con la propuesta de contar con dos categorías de Brandy, como supuesta forma de fortalecer a la producción y comercialización del Brandy mexicano; de igual forma, se está en desacuerdo que dicha propuesta tenga por objeto tutelar los derechos de los consumidores, y sobretodo, generar un cumplimiento a la normatividad regulatoria, la cual, hasta ahora se encuentra alineada con los ordenamientos internacionales.</p> <p>Contrario a lo que argumenta la representante de la empresa PERNOD RICARD MÉXICO, la desestimación de generar dos categorías distintas de Brandy en México no obedece a una incongruencia en el actuar del Grupo de Trabajo o en una interpretación distinta entre los ordenamientos internacionales y la normatividad aplicable, toda vez que mientras no se modifique la determinación de que el Brandy, en México y en cualquier parte del mundo, deba ser una bebida elaborada 100% d uva como materia prima, no existirá posibilidad de dar el nombre de Brandy a su bebida que contenga un porcentaje menor en su composición como materia prima que no sea de mosto de uva.</p> <p>De igual forma, el argumento de PERNOD RICARD MÉXICO en el sentido de comparar los lineamientos establecidos para bebidas alcohólicas que cuentan con denominación de origen, resulta incorrecto, toda vez que el tratamiento legal es distinto, simplemente porque la denominación de origen protege, entre otras cosas, la designación del producto de acuerdo a una zona geográfica y sus características, cuando tratándose del Brandy, su acepción deviene de la determinación y definición adoptada por consenso internacional de</p>		36 meses.
--	--	--	--	-----------

		<p>llamarle así solamente a aquellas bebidas alcohólicas hechas a base de 100% de uva.</p> <p>El consenso es, que el generar una subcategoría de Brandy o un Brandy Mixto no solo es denostar el producto en su esencia, sino generar una práctica que permita que no solo el Brandy sino cualquier bebida que en su composición original sea diluida o modificada, permita generar un costo de producción menor que genere un volumen de ventas mayor pasando por alto los costos de inversión en la producción y al estándar de calidad esperado por el consumidor. El capricho o deseo malentendido de un productor debe estar ceñido al cumplimiento de la normatividad nacional e internacional, en beneficio no solo del sector, sino del consumidor en México y en cualquier parte del mundo.</p> <p>Aunado a lo anterior, la afirmación de PERNOD RICARD de que con la inclusión de la leyenda “100% de uva” en la etiqueta de la bebida Brandy, en nada coadyuva en preservar la salud de las personas, se comenta que contrario sería, el que se permitiera engañar al consumidor del producto Brandy, haciéndolo creer que dicho producto al estar diluido en su composición pueda ser Brandy, y no Aguardiente o cualquier otra bebida con azúcares distintas a la uva en su materia prima, precisamente facultad de la Secretaría de Salud, a través de la COFEPRIS, el vigilar que los productos que se comercializan bajo un nombre comercial, denominación de origen o definición internacional, correspondan efectivamente a la información que aparezca en el etiquetado, por lo que, dicho comentario además de ser incorrecto, deviene en una advertencia en la forma en que dicha sociedad percibe el cumplimiento de la normatividad en México respecto de la producción y venta de bebidas alcohólicas.</p> <p>Concretamente, se precisa a esa H. Autoridad que la práctica abusiva que pretende incluir PERNOD RICARD en el Provento de NOM. consiste en permitir que una bebida que objetivamente no cumple con las características v condiciones tradicionales e internacionalmente aceptadas para el Brandy, se beneficie de dicha denominación y pueda ponerse a disposición del público consumidor como una subcategoría de Brandy.</p> <p>Tal irregularidad es de relevante importancia tanto en el aspecto de debida información comercial como en sus implicaciones sanitarias, si se toma en cuenta que en la práctica de consumo para un persona promedio, la expectativa razonable de cualquier consumidor es que precisamente la denominación “Brandy” corresponda a la naturaleza v características del producto esperado, es decir, un producto 100% de uva; y no así una variación</p>		
--	--	---	--	--

		<p>caprichosa de marcada calidad inferior) de productores que desleal y abusivamente se ostenten con la misma denominación (Brandy), pues para tal fin, dichos productores deberán cumplir con la obligación de aclarar en todo caso, que se trata de "Aguardiente" de uva.</p> <p>LA CREACIÓN DE UNA SUBCATEGORÍA DE BRANDY GENERA FALTA DE CERTEZA JURÍDICA</p> <p>Como esa H. Autoridad podrá advertir, la NOM-142-SSA1/SCFI-2014 BEBIDAS ALCOHÓLICAS. ESPECIFICACIONES SANITARIAS, ETIQUETADO SANITARIO Y COMERCIAL, publicada el 23 de marzo de 2015, es el resultado de la revisión técnica de la NOM -142-SSA1-1995, cuyo objeto principal era establecer un régimen regulatorio mínimo que otorgue certeza a los productores, comercializadores, importadores y consumidores de bebidas alcohólicas sobre la información comercial y sanitaria que deben contener las etiquetas de dichas bebidas, de manera que se garantice una información completa al consumidor.</p> <p>En este sentido, el precisar la leyenda "100% DE UVA" (que data desde la vigencia de la NOM 142 SSA1-1995), la cual es obligatoria para la categoría del Brandy, se trata de un tema superado, al haber sido ampliamente discutido en el proceso de revisión del Proyecto NOM PROY-NOM-199-SCFI-2015, por lo que no es dable el análisis de propuestas en contra, máxime que la COFEMER mediante oficio COFEME/14/0605 determinó mantener dicha leyenda.</p> <p>En el mismo sentido, una de las consecuencias no deseadas al modificar el Proyecto para aceptar una subcategoría de Brandy, sería aceptar que existen dos regulaciones en vigor con disposiciones contradictorias. Por una parte, la NOM 142 SSA1 1995 que establece que el Brandy debe ser 100% de uva y el proyecto de NOM que nos ocupa, que de acuerdo a lo que pretende PERNOD RICARD, establecería que las bebidas con 51% de azúcares uva también pueden denominarse Brandy. Lo anterior, además de no constituir una buena práctica regulatoria, generaría falta de certeza jurídica y confusión entre los participantes la categoría del Brandy, como sujetos obligados, así como entre los consumidos mismos que son objeto de protección de las referidas NOM.</p> <p>En relación al argumento de la representante de PERNOD RICARD MÉXICO, de que la determinación de no generar dos categorías de Brandy no es una cuestión sanitaria, se precisa que dicho argumento es incorrecto, toda vez que la regulación en México, a través del cumplimiento de una Norma Oficial Mexicana, atiende no solo a lineamientos consensados de manera</p>		
--	--	--	--	--

		<p>internacional, sino al estudio exhaustivo tanto de la Lev General de Salud, como demás acuerdos y directrices fijadas tanto por la Secretaría de Economía como por la Secretaría de Salud: por lo que, la regulación y tratamiento en la elaboración y comercialización de una bebida alcohólica en México, es por cuestión de orden público atribuible al derecho sanitario en beneficio de los productores, y sobre todo, de los consumidores. Si bien la referencia que se hace respecto del artículo 34 de la Lev Orgánica de la Administración Pública Federal, en cuanto a las facultades exclusivas de la Secretaría de Economía, dicho precepto no se refiere a la obligación de dicha autoridad de decidir discrecionalmente sobre la modificación en la definición o concepto de una bebida alcohólica por su composición, sino se refiere a la facultad de instrumentar los procedimientos por los cuales se dicten lineamientos y directrices que regulen, en este caso, la elaboración y consumo de bebidas alcohólicas en México.</p> <p>PERNOD RICARD MÉXICO asume que la Secretaría de Economía, a través de la Dirección General de Normas, ya se ha manifestado en relación a los comentarios recibidos al proyecto de NOM 142 en el sentido de que las observaciones relativas al producto en particular, no deben ser contempladas en dicha NOM, sino que deben ser expuestas cuando se actualicen las normas específicas de dichos productos.</p> <p>Al respecto, se precisa que dicho argumento es incorrecto, toda vez que no habría especificaciones posteriores a dicha NOM que cambiaran el sentido original evitar que haya una subcategoría de Brandy respecto de su composición que sea de 100% de jugo de uva.</p> <p>En relación al comentario de fa representante de la empresa PERNOD RICARD MÉXICO, respecto de que la facultad de admitir o incluir la definición de Brandy Mixto en el proyecto de NOM 199, corresponda exclusivamente a la Secretaría de Economía, derogándose en consecuencia el apartado 9.3.8.1 de la NOM 142, se precisa que dicha afirmación es incorrecta, no solo porque en nada cambiaría la facultad expresa de la Secretaría de Economía para instrumentar procedimientos que modifiquen y revisen los proyectos de NOM, si la propuesta original en conceso no es la de asignarle el nombre de Brandy a una bebida alcohólica que en su composición no lo puede ser, ni el de generar un subcategoría de Brandy para en este caso, beneficiar a un productor que pretende comercializar una bebida que no corresponde a su composición con el nombre de otra.</p> <p>RIESGO DE INCONSISTENCIA CON ESTÁNDARES INTERNACIONALES</p>		
--	--	---	--	--

		<p>Al respecto se precisa que, de la revisión de literatura internacional, en el plano de buenas prácticas, se advierte que la propuesta de una creación de una categoría mixta de Brandy no es consistente con otras normas que rigen la definición de Brandy, y con la legislación general, máxime si no existe una corriente o consenso internacional que funde las razones por las cuales deba o puedan existir subcategorías de Brandy.</p> <p>Tomando en cuenta que el proyecto de MIR, cita como buena práctica internacional el Reglamento (CE) No 110/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo de 15 de enero de 2008 relativo a la Definición, Designación, Presentación, Etiquetado y Protección de la indicación geográfica de Bebidas Espirituosas, se precisa que dicho ordenamiento, prohíbe expresamente la adición de otros azúcares al Brandy. La consecuencia de contravenir dicha práctica, no lo señalaría México como un país que atenta sobre la conservación y preservación de la identificación de productos cuya connotación nominal deviene de un consenso internacional.</p> <p>Atendiendo a la naturaleza obligatoria de la NOM, al establecer un esquema para asegurar que las decisiones de compra se realicen de forma libre e informada por parte de los consumidores, y con la información comercial esencial y veraz sobre el producto de su elección, mi representada considera que el Proyecto que nos ocupa, en lo que respecta a la definición de la categoría del Brandy, atiende este precepto, siendo consistente con los diversos instrumentos jurídicos vigentes en México.</p> <p>La regulación vigente y las disposiciones del Proyecto de NOM otorgan información suficiente y clara al consumidor sobre el contenido de las bebidas alcohólicas elaboradas 100% de uva que se denominan Brandy, siguiendo las mejores prácticas regulatorias internacionales, por lo que, hacer un cambio sustancial, para permitir que se le denomine como Brandy (producto identificado por el consumidor como elaborado 100% de uva) a un aguardiente que solo contiene 51% de azúcares fermentables de uva, definitivamente confundiría al consumidor atentando en contra del sentido de la regulación en México.</p> <p>En este sentido, es de resaltarse la opinión del Consejo Regulador del Brandy de Jerez, de fecha 28 de marzo de 2016, por la cual se precisa que la creación de un Brandy Mixto, como el que propone PERNOD RICARD solo generaría confusión en los consumidores en relación a la verdadera naturaleza del producto en cuestión.</p> <p>En otras palabras, mi mandante considera que en nada se justifica permitir que empresas como PERNOD</p>		
--	--	--	--	--

		<p>RICARD. alteren por conveniencia meramente comercial, la naturaleza tradicional de una bebida como el Brandy, para beneficiarse de manera desleal, al aplicar tal denominación a un producto que no cumple con las condiciones de origen ni los ingredientes.</p> <p>Concretamente, esa H. Autoridad debe tener presente que la denominación "Brandy" en el contexto y la práctica internacional, por consenso de los diversos actores y entidades implicadas en la producción de dicha bebida, e» aplicable únicamente a la bebida cuyo contenido alcohólico proviene de la</p> <p>destilación de mostos de uva al 100%, sin dar lugar a subcategorías que incluyan otros ingredientes, como ahora lo pretende PERNOD RICARD.</p> <p>De este modo, establecer una subcategoría de Brandy, es algo que compete a los diversos actores legitimados del ámbito internacional, por las implicaciones de competencia desleal y prácticas engañosas que representa dicha subcategoría en las diversas relaciones de comercio y consumo, más no es un tema que una sola empresa en México pueda determinar sólo por favorecer su estrategia comercial.</p> <p>Si del consenso a nivel mundial, se acuerda la creación de una subcategoría de Brandy o Brandy mixto, entonces sería viable que, a nivel local, a través de las autoridades competentes, se analice el reconocimiento de una eventual subcategoría de Brandy.</p> <p><b>EL PROYECTO DE NOM DEFINE LA CATEGORÍA "AGUARDIENTE" COMO ALTERNATIVA VÁLIDA A LA PROPUESTA DE PERNOD RICARD</b></p> <p>El Proyecto de NOM que nos ocupa otorga un beneficio a los consumidores, al dotarles de mayores opciones para su elección de compra, ya que permite elaborar una bebida alcohólica con 51% de los azúcares fermentables de un producto, para este caso, de la destilación de mostos de uva, y el restante 49% de cualquier otro origen, como se puede observar en el punto 5.4 "Aguardiente" del referido Proyecto de NOM.</p> <p>De tal forma que el texto del Proyecto presenta una alternativa viable a la propuesta de una bebida de uva mixta, esto es, Brandy 51% del contenido alcohólico total en el producto final proveniente de la destilación de mostos de uva. Esta alternativa no se relaciona con la capacidad económica de los productores que elaboran las A bebidas alcohólicas y es consistente con uno de los objetivos generales de/a regulación propuesta, que es, prevenir inminentes daños económicos y los consumidores evitando información que los induzca a cometer errores.</p>		
--	--	---	--	--

		<p>PERNOD RICARD MÉXICO NO ACTÚA EN REPRESENTACIÓN DE UN GRUPO O SECTOR RELEVANTE</p> <p>El exponer abiertamente la viabilidad de una propuesta ya estudiada, esto es, la inclusión de una "subcategoría de Brandy, bajo supuestos argumentos de obedecer a intereses ciertos grupos, de facultades ejercidas por la autoridad parcialmente, o de invocar acciones discriminatorias, no solo implica demeritar el esfuerzo y consenso del Grupo de Trabajo, sino también atacar los procedimientos instrumentados para regular jurídicamente la elaboración y comercialización de bebidas alcohólicas en el sector, máxime si se toma en cuenta que la empresa PERNOD RICARD MEXICO, S.A. DE C.V. se ostenta como supuesto representante de un grupo o sector relevante respecto del Brandy, cuando objetivamente no es así.</p> <p>Contrario a lo que argumenta Ja Licenciada Alejandra Vargas Arrache, su participación es en representación única y exclusivamente de la empresa PERNOD RICARD MÉXICO, S.A. DE C.V., y no en representación de algún sector interesado o un grupo de empresas, por lo que dicha referencia es vaga y genera incertidumbre en el proceso de consulta que nos ocupa.</p> <p>Lo anterior, máxime si se toma en cuenta lo expuesto por la ASOCIACIÓN DE IMPORTADORES Y REPRESENTANTES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. A.C. mediante escrito del 23 de diciembre de 2015. por el cual se expone claramente que las empresas afiliadas a dicha asociación, mismas que representan al menos el 67% del mercado en México, en la categoría del-Brandy, se oponen a la creación, de una subcategoría de Brandy en los términos planteados por PERNOD RICARD.</p> <p>Se reitera que la participación de PERNOD RICARD MÉXICO, S.A. DE C.V. fue debidamente tomada en consideración en las diversas reuniones del Grupo de Trabajo para la elaboración del citado Proyecto de NOM; no obstante, la misma no fue considerada viable porque no cumplía con los mínimos supuestos establecidos entre el grupo participante, en específico, evitar una publicidad engañosa, y evitar la mutilación de la naturaleza y características del producto conocido internacionalmente como Brandy.</p> <p>Por lo que respecta a los comentarios del CONSEJO MEXICANO VITIVINICOLA A.C. en el sentido de apoyar la propuesta de la empresa PERNOD RICARD MÉXICO. S.A. DE C.V. para establecer una subcategoría de Brandy al 51% de uva, se precisa a esa H. Autoridad que tales comentarios no son legítimos y no deben tomarse como hechos a nombre de los asociados de dicha organización, pues la inclusión de dicha</p>		
--	--	---	--	--

			<p>subcategoría de Brandy en el Proyecto de NOM, es claramente contraria a la misión, objetivos e intereses comunes de dicho Consejo, YA QUE LA REFERIDA PROPUESTA ATENTA CONTRA:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. El fomento al desarrollo del cultivo de UVA, al generar un impacto negativo en los productos que en su elaboración integran 100 % uva.</li> <li>2. La protección y mejora de los productos vitivinícolas, pues como se ha expuesto, conforme a los estándares internacionales y la legislación mexicana vigente, solo se debe denominar "Brandy" a la bebida QUE EFECTIVAMENTE ESTA ELABORADA AL 100% DE UVA, y no así al aguardiente de uva que PERNOD RICARD pretende colocar en el mercado bajo la misma denominación.</li> <li>3. Como consecuencia de los puntos anteriores. NO SE TIENE la representación y coordinación efectiva de los intereses comunes de todos los asociados, en pro del beneficio común.</li> </ol> <p>De la misma forma, los comentarios expuestos por el representante del CONSEJO NACIONAL AGROPECUARIO, en el sentido de apoyar la creación de la referida subcategoría de Brandy al 51% de uva, son manifestaciones realizadas por la persona firmante, más no se pueden tomar como realizadas por todos los miembros de dicho consejo o en representación de sus intereses comunes.</p> <p>Lo anterior, si se considera que los afiliados que constituyen parte de la cadena productiva de la uva, serían de los principales afectados por la creación de dicha subcategoría de Brandy, pues en vez de promover su desarrollo y crecimiento como productores de uva, se reduciría el consumo de dicha materia prima, afectando sustancialmente los ingresos de dicho sector de productores.</p> <p>Por lo anteriormente expuesto, a esa H. Autoridad, respetuosamente solicito:</p> <p>PRIMERO. Me tenga por presentado, actuando en nombre de BODEGAS LA NEGRITA, S.A. DE C.V.</p> <p>SEGUNDO. Se tomen en cuenta las manifestaciones y comentarios de m' representada, en términos del presente escrito, a fin de desestimar en definitiva propuesta de la empresa PERNOD RICARD MEXICO, S.A. DE C.V. para incluir subcategoría de Brandy en el Proyecto de NOM que nos ocupa.</p> <p>TERCERO. En su oportunidad, y previos trámites de ley, se apruebe en definitiva el Proyecto PROY-NOM-199-SCFI-2015 BEBIDAS ALCOHOLICAS DENOMINACION, ESPECIFICACIONES FISICOQUIMICAS, INFORMACION COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA, conforme a lo manifestado en el presente.</p>		
Asociación de Importadores y	7.2.6	ge	COMENTARIO Respecto del Proyecto de Norma Oficial Mexicana		Asociación de Importadores y Representantes de Alimentos y

<p>Representantes de Alimentos y Bebidas, A.C.</p>			<p>PROY-NOM-199-SCFI-2015 BEBIDAS ALCOHÓLICAS, DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA, el cual se publicó en el portal de esta Comisión el pasado 25 de noviembre de 2015 y en específico respecto de los comentarios que aparecen en dicho portal buscando establecer dos categorías distintas de Brandy, deseo exponer lo siguiente.</p> <p>PRIMERO. - Es importante tener en cuenta que los comentarios expresados hasta este momento en la página de esta Comisión respecto de establecer dos categorías distintas de Brandy están elaborados solamente por una empresa y no por un sector, como se trata de confundir dentro del cuerpo del escrito suscrito por Alejandra Vargas Arrache y publicado en la página de la COMISIÓN FEDERAL DE MEJORA REGULATORIA el pasado 9 de diciembre de 2015. Se debe considerar que EL CAMBIO ES PROPUESTO POR UNA SOLA EMPRESA EN UN MERCADO VARIOS JUGADORES NACIONALES E INTERNACIONALES.</p> <p>SEGUNDO.- Debemos tener en cuenta que el objetivo de esta NOM-199-SCFI-2015 BEBIDAS ALCOHÓLICAS, DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA según la MIR DE ALTO IMPACTO CON ANÁLISIS DE IMPACTO EN LA COMPETENCIA Y ANÁLISIS DE RIESGOS es entre otros puntos: “evitar la publicidad engañosa y abusiva relativa al contenido específico de cada bebida alcohólica y que induzca a los consumidores a cometer errores” y se argumenta por la propia autoridad que es de suma relevancia la regulación propuesta toda vez que pretende disminuir la “información falsa y engañosa, sin las especificaciones correctas de cantidad, características, composición, calidad y precio” y a consideración de la ASOCIACIÓN DE IMPORTADORES Y REPRESENTANTES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS A.C. el permitir dos categorías de Brandy generará un engaño al consumidor final el cual identifica desde hace décadas al Brandy como un producto 100% de uva. Si en el anaquel permitimos que se venda una bebida alcohólica cuyo contenido sea 51% de brandy y 49% de alcohol de caña bajo la denominación de Brandy, se estará engañando al consumidor al venderle un producto con una denominación totalmente engañosa y que no cumplirá con sus expectativas.</p> <p>TERCERO. - Parece ser el caso que, por una estrategia comercial, se está buscando inventar categorías, cuando en el propio proyecto de Norma se contempla el supuesto cuando se elabore una bebida con el 51% de un producto y el 49% restante con otro, como se puede observar en el punto:</p>		<p><b>Bebidas, A.C.</b></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 se presenta una propuesta técnica para la modificación concreta a la presente Norma Oficial Mexicana.</p> <p>Sin embargo, se resalta que dicha denominación se adecúa a lo establecido en la NMX-V-018-NORMEX-2009, para quedar como sigue:</p> <p>Brandy</p> <p>Es la bebida alcohólica, obtenida por destilación de vinos provenientes de mostos 100% de uva, cuyo destilado debe ser sometido a un proceso de maduración en recipientes de madera de roble, roble blanco o encino, durante un período mínimo de 6 meses, susceptible de ser abocado.</p> <p>De acuerdo con su tiempo de maduración, el Brandy se categoriza en:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>i. Brandy 100% de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 6 meses.</li> <li>ii. Brandy reserva 100% de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 12 meses.</li> <li>iii. Brandy gran reserva 100% de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 36 meses.</li> </ol>
--	--	--	--	--	--

		<p>5.1 Aguardiente</p> <p>Bebida alcohólica destilada que se denomina con las palabras "Aguardiente de _____", seguida del nombre de la materia prima vegetal que aporte por lo menos el 51% de los azúcares fermentables. De acuerdo a su materia prima y/o lugar de origen podrá tener un nombre característico sancionado por la costumbre, su contenido alcohólico es de 32 a 55 % Alc. Vol.</p> <p>En el caso que nos ocupa la bebida que pretende elaborar la empresa que representa Alejandra Vargas Arrache según la propia norma se deberá de llamar AGUARDIENTE DE UVA.</p> <p>Pero no se puede vender como Brandy un Aguardiente de Uva, pues el permitir tal engaño supondría un retroceso para el propio mercado y para toda la industria de vinos y licores, pues será la puerta de acceso para empezar a comercializar bebidas con denominaciones que no les corresponden.</p> <p>Es importante tomar en consideración que una parte importante en la elaboración de esta norma, es tratar de poner orden en el mundo de las bebidas alcohólicas cuya materia prima es el agave, pues en el mercado existe una será confusión entre tequilas, destilado de agave, licor de agave, etc. Confusiones que solamente han perjudicado al público consumidor y que mediante esta norma se pretenden regularizar. Y si buscamos regular el mercado de las bebidas alcohólicas no se debe permitir engañar al público consumidor.</p> <p>Es así mismo, importante tener en cuenta la legislación de otros países con los cuales tenemos acuerdos comerciales, países en donde su legislación es muy clara, el Brandy debe ser 100% de uva, tenemos al respecto los siguientes ejemplos:</p>		
		<p>CHILE. La ley 18.455 en su artículo 15 establece:</p> <p>"Las normas sobre naturaleza, potabilidad, graduación alcohólica, composición, contenido de impurezas y sustancias permitidas para la elaboración de las bebidas alcohólicas no fermentadas se establecerán en el reglamento. No obstante, lo anterior, en la fabricación de los productos que se indican a continuación sólo se podrá emplear los alcoholes potables que se señalan en cada caso:</p> <p>a) Brandy y Aguardiente: alcohol de vino.</p> <p>b) Whisky, Gin y Vodka: alcohol de materias amiláceas.</p> <p>En la fabricación de otras bebidas alcohólicas no fermentadas a las que no se les señala específicamente el alcohol de que deben provenir, podrá emplearse cualquier tipo de alcohol etílico potable"</p> <p>ARGENTINA. En su LEY GENERAL DE VINOS. —Ley</p>		

		<p>Nº 14.878 en su artículo 17 establece:</p> <p>"...A los efectos de la presente ley, se considerará:</p> <p>i) Aguardiente de vino, pisco o brandy, el producto de la destilación especial de vino sano, cuya graduación alcohólica al salir del destilador no sea superior a setenta y cinco (75%) en volumen de acuerdo a la reglamentación que dicte el Instituto..."</p> <p>En el CÓDIGO INTERNACIONAL DE PRÁCTICAS ENOLÓGICAS, se establece claramente:</p> <p>"...Brandy/Weinbrand. Bebida espirituosa obtenida por destilación exclusivamente del vino, de vino vinado, de vino con una eventual adición de destilado de vino o por redestilación de un destilado de vino, de manera tal que el producto conserve un gusto y un aroma de las materias primas mencionadas. Antes de la comercialización, un cierto período de envejecimiento en recipientes de madera de roble es obligatorio. El grado alcohólico del producto terminado no debe ser inferior a 36% volumen..."</p> <p>En EUROPA el REGLAMENTO (CE) No 110/2008 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 15 de enero de 2008 relativo a la definición, designación, presentación, etiquetado y protección de la indicación geográfica de bebidas espirituosas, establece:</p> <p>Define al Brandy o weinbrand como la bebida espirituosa:</p> <p>i) obtenida de aguardientes de vino, con o sin adición de un destilado de vino, destilado a menos del 94,8 % vol., siempre que dicho destilado no exceda el límite máximo de 50 % en grado alcohólico del producto acabado.</p>		
		<p>Resultando evidente que, a nivel mundial, el cambio que se pretende no es consistente con las normas internacionales y la intención de modificar una categoría de este tipo obedece más a una estrategia comercial, que lo único que lograría sería engañar al consumidor vendiéndole como Brandy un producto que no lo es.</p> <p>CUARTO. En el cuerpo del escrito elaborado por Alejandra Vargas Arrache se menciona continuamente la NOM-142-SSA1/SCFI-2014 Bebidas Alcohólicas, Especificaciones Sanitarias- Etiquetado Sanitario y Comercial, la cual fue ampliamente discutida por toda la industria de vinos y licores durante muchos años y se determinó en beneficio del consumidor establecer que el Brandy debe ser 100% de uva.</p> <p>Importante tener en cuenta que la COFEMER, en el Dictamen Final sobre el anteproyecto denominado NOM-142-SSA1/SCFI-2014, Bebidas Alcohólicas- Especificaciones Sanitarias. Etiquetado Sanitario y Comercial remitido al titular de la COFEPRIS mediante oficio número COFEME/14/0605, sugirió que la leyenda "BRANDY" SÓLO PODRÁ SER UTILIZADA EN BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN CUYO PROCESO DE</p>		

			<p>DESTILACIÓN ÚNICAMENTE SE HAYAN UTILIZADO MOSTOS 100% DE UVA, ELLO "A FIN DE EVITAR CUALQUIER DISCRECIONALIDAD EN EL USO DEL VOCABLO "BRANDY", QUE PUDIERA DERIVAR EN UN EFECTO DE DESINFORMACIÓN PARA LOS CONSUMIDORES Y UNA AFECTACIÓN AL MERCADO DE ESTE TIPO DE PRODUCTOS".</p> <p>QUINTO. Las empresas que participan en la ASOCIACIÓN DE IMPORTADORES Y REPRESENTANTES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS A.C. con base en los datos de IWRSR (fuente utilizada y reconocida por la industria como total mercado, ver Nota 1) de 2014, en valor tienen el 67% del mercado, lo que hace evidente que somos una Asociación líder en México en la Categoría del Brandy, y mediante la confusión que generaría al consumidor la invención de una nueva categoría de brandy se afectará la economía de muchas empresas que nos conforman y se afectará así mismo al público consumidor al venderle como brandy un producto que no lo es.</p> <p>Solicitándole a esta COMISIÓN FEDERAL DE MEJORA REGULATORIA tome en cuenta los argumentos aquí vertidos y seamos contundentes al no permitir que se inventen categorías de bebidas alcohólicas en perjuicio de los consumidores de México.</p>		
<p>Asociación de Importadores y Representantes de Alimentos y Bebidas, A.C.</p>	<p>7.2.6</p>	<p>ge</p>	<p>COMENTARIO</p> <p>Respecto del Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-199-SCFI-2015 BEBIDAS ALCOHÓLICAS, DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y METODOLOGÍA DE PRUEBA, el cual se publicó en el portal de esta Comisión el pasado 25 de noviembre de 2015 y en específico respecto de los comentarios que aparecen en dicho portal buscando establecer dos categorías distintas de Brandy por parte del CONSEJO NACIONAL AGROPECUARIO, deseo exponer lo siguiente.</p> <p>En primer lugar, es de destacar que, dentro de los objetivos estatutarios del CONSEJO NACIONAL AGROPECUARIO, se encuentran los siguientes (<a href="http://www.cna.org.mx/index.php?page=objetivosYportal">http://www.cna.org.mx/index.php?page=objetivosYportal</a>):</p> <p>Objetivos,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Unir en un solo frente a los productores agropecuarios, de servicios al campo y agroindustriales.</li> <li>• Representar al sector agroalimentario privado del país, ante los sectores público, privado y social.</li> <li>• Defender la libre empresa en el campo.</li> <li>• Representar al sector agropecuario privado del país, ante los sectores público, privado y social</li> <li>• Promover al campo mexicano y al hombre del campo, mediante la consecución de condiciones favorables a la organización, incremento de productividad, inversión,</li> </ul>		<p><b>Asociación de Importadores y Representantes de Alimentos y Bebidas, A.C.</b></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 se presenta una propuesta técnica para la modificación concreta a la presente Norma Oficial Mexicana.</p> <p>Sin embargo, se resalta que dicha denominación se adecúa a lo establecido en la NMX-V-018-NORMEX-2009, para quedar como sigue:</p> <p>Brandy</p> <p>Es la bebida alcohólica, obtenida por destilación de vinos provenientes de mostos 100% de uva, cuyo destilado debe ser sometido a un proceso de maduración en recipientes de madera de roble, roble blanco o encino, durante un período mínimo de 6 meses, susceptible de ser abocado.</p> <p>De acuerdo con su tiempo de maduración, el Brandy se categoriza en:</p> <p>i. Brandy 100% de uva, sometido</p>

			<p>agro industrialización, comercialización y otros.</p> <p>Siendo contraria su postura, al propio objeto del Consejo, pues el permitir la existencia de dos categorías distintas de Brandy, generará fue haya un menor consumo de uvas para producir Brandy, afectando el desarrollo vitivinícola del país.</p> <p>Ello, toda vez que se pretende mezclar en frío alcohol etílico de cualquier origen (normalmente alcohol de caña) con Brandy 100% de uva y así generar una mezcla QUE NO UTILIZARÁ UVAS PARA SU ELABORACIÓN.</p> <p>Además de que el apoyo a la elaboración de Brandy mixtos, lo que genera es un engaño al consumidor final que adquiere una bebida creyendo que está comprando un Brandy (bebida 100% de uva) y en realidad de le estaría adquiriendo un destilado de caña o un aguardiente de caña como Brandy.</p> <p>Importante tener en cuenta que el objetivo de esta NOM-199-SCFI-2015 BEBIDAS ALCOHÓLICAS, DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FISCOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA según la MIR DE ALTO IMPACTO CON ANÁLISIS DE IMPACTO EN LA COMPETENCIA Y ANÁLISIS DE RIESGOS es entre otros puntos: "evitar la publicidad engañosa y abusiva relativa al contenido específico de cada bebida alcohólica y que induzca a los consumidores a cometer errores" y se pretende disminuir la "información falsa y engañosa, sin las especificaciones correctas de cantidad, características, composición, calidad y precio".</p> <p>Así mismo, se debe recordar que el propio proyecto de Norma se contempla el supuesto cuando se elabore una bebida con el 51 % de un producto y el 49% restante con otro, como se puede observar en el punto:</p> <p>5.1 Aguardiente</p> <p>Bebida alcohólica destilada que se denomina con las palabras "Aguardiente de ____", seguida del nombre de la materia prima vegetal que aporte por lo menos el 51% de los azúcares fermentables. De acuerdo a su materia prima y/o lugar de origen podrá tener un nombre característico sancionado por la costumbre. su contenido alcohólico es de 32 a 55 % Alc. Vol.</p> <p>Debiéndose tomar en cuenta los comentarios aquí vertidos al momento de emitir un Dictamen Final sobre el anteproyecto que nos ocupa.</p>		<p>a un proceso de maduración durante un período mínimo de 6 meses.</p> <p>ii. Brandy reserva 100% de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 12 meses.</p> <p>iii. Brandy gran reserva 100% de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 36 meses.</p>
La Madrileña	7.2.6	te	<p><b>7.2.6 Brandy</b></p> <p><i>Es la bebida alcohólica destilada, la cual es 100 % del contenido alcohólico total del producto proviene de la</i></p>	7.2.6 Brandy	<b>La Madrileña</b>
			<p>Es la bebida alcohólica obtenida por destilación de vinos provenientes de mostos 100% de uva, cuyo</p>		<p>Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE</p>

			<p>destilación de mostos de uva. El destilado deberá ser sometido a un proceso de maduración en recipientes de madera de roble, roble blanco o encino, durante un período mínimo de 6 meses, susceptible de ser abocado.</p> <p>7.2.6.1 Categorías</p> <p>De acuerdo con su tiempo de añejamiento, el Brandy se categoriza en las siguientes clases:</p> <p>7.2.6.1.1 Brandy 100 % de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 6 meses.</p> <p>7.2.6.1.2 Brandy reserva 100 % de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 12 meses.</p> <p>7.2.6.1.3 Brandy gran reserva 100 % de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 36 meses.</p> <p>COMENTARIO</p> <p>Se sugiere usar la definición y Clasificación de la NMX-V-018-NORMEX-2009. Bebidas Alcohólicas Destiladas – Brandy – Denominación, Etiquetado Y Especificaciones. La norma referida habla de clasificar, no de categorizar.</p> <p>También se sugiere cambiar añejamiento por maduración. No es correcto decir que es añejamiento si el mínimo es 6 meses, para ser añejamiento, el mínimo es de 12 meses. Por tanto, lo correcto es referirse a un proceso de maduración.</p>	<p>destilado deberá ser sometido a un proceso de maduración en recipientes de madera de roble, roble blanco o encino, durante un período mínimo de 6 meses, susceptible de ser abocado.</p> <p>7.2.6.1 CLASIFICACION</p> <p>El producto objeto de esta norma se clasifica de acuerdo a su tiempo de maduración en:</p> <p>7.2.6.1.1 Brandy, es el producto sometido a maduración por un período mínimo de 6 meses.</p> <p>7.2.6.1.2 Brandy Reserva, es el producto sometido a maduración por un período mínimo de 12 meses.</p> <p>7.2.6.1.3 Brandy Gran Reserva, es el producto sometido a maduración por un período mínimo de 36 meses.</p>	<p>analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente. Por un lado, se efectúa el cambio de maduración por añejamiento.</p> <p>Por otro lado se usa categorizar por ser concordantes con el texto de la NOM.</p>																																																						
<p>Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente</p>	<p>7.2.6</p>	<p>te</p>	<p>COMENTARIO</p> <p>En la tabla 12, cambiar el símbolo decimal por coma.</p> <p>Por homologación con el resto del documento, que usa la coma como símbolo decimal.</p>		<p><b>Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente</b></p> <p>Se acepta el comentario y se efectúa el cambio correspondiente. Se usa coma decimal a lo largo de la NOM.</p>																																																						
<p>Consejo Regulador del Tequila</p>	<p>7.2.6</p>	<p>te</p>	<p>TABLA 12. ESPECIFICACIONES PARA EL BRANDY, BRANDY RESERVA Y BRANDY GRAN RESERVA CONFORME A LA NMX-V-018-NORMEX-2009 (Véase 3.15, Referencias)</p> <table border="1" data-bbox="621 1117 1087 1243"> <thead> <tr> <th rowspan="2">ESPECIFICACIONES</th> <th colspan="2">BRANDY</th> <th colspan="2">BRANDY RESERVA</th> <th colspan="2">BRANDY GRAN RESERVA</th> </tr> <tr> <th>MINIMO</th> <th>MAXIMO</th> <th>MINIMO</th> <th>MAXIMO</th> <th>MINIMO</th> <th>MAXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Azúcares Reductores Totales (g/l)</td> <td>0</td> <td>35</td> <td>0</td> <td>35</td> <td>0</td> <td>35</td> </tr> <tr> <td>Alcoholes superiores (mg/100 ml de Alcohol Anhidro)</td> <td>40</td> <td>500</td> <td>40</td> <td>500</td> <td>40</td> <td>500</td> </tr> </tbody> </table> <p>COMENTARIO</p> <p>Incluir la opción de azúcares reductores totales, ya que la NMX-V-006-NORMEX, tiene 2 opciones de métodos, el método por titulación con Fehling donde se reporta Azúcares reductores totales o bien el método de</p>	ESPECIFICACIONES	BRANDY		BRANDY RESERVA		BRANDY GRAN RESERVA		MINIMO	MAXIMO	MINIMO	MAXIMO	MINIMO	MAXIMO	Azúcares Reductores Totales (g/l)	0	35	0	35	0	35	Alcoholes superiores (mg/100 ml de Alcohol Anhidro)	40	500	40	500	40	500	<p>TABLA 12. ESPECIFICACIONES PARA EL BRANDY, BRANDY RESERVA Y BRANDY GRAN RESERVA CONFORME A LA NMX-V-018-NORMEX-2009 (Véase 3.15, Referencias)</p> <table border="1" data-bbox="1115 1182 1541 1321"> <thead> <tr> <th rowspan="2">ESPECIFICACIONES</th> <th colspan="2">BRANDY</th> <th colspan="2">BRANDY RESERVA</th> <th colspan="2">BRANDY GRAN RESERVA</th> </tr> <tr> <th>MINIMO</th> <th>MAXIMO</th> <th>MINIMO</th> <th>MAXIMO</th> <th>MINIMO</th> <th>MAXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Azúcares o Azúcares Reductores Totales (g/l)</td> <td>0</td> <td>35</td> <td>0</td> <td>35</td> <td>0</td> <td>35</td> </tr> <tr> <td>Alcoholes superiores (mg/100 ml de Alcohol Anhidro)</td> <td>40</td> <td>500</td> <td>40</td> <td>500</td> <td>40</td> <td>500</td> </tr> </tbody> </table>	ESPECIFICACIONES	BRANDY		BRANDY RESERVA		BRANDY GRAN RESERVA		MINIMO	MAXIMO	MINIMO	MAXIMO	MINIMO	MAXIMO	Azúcares o Azúcares Reductores Totales (g/l)	0	35	0	35	0	35	Alcoholes superiores (mg/100 ml de Alcohol Anhidro)	40	500	40	500	40	500	<p><b>Consejo Regulador del Tequila</b></p> <p>El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, se efectúa el cambio correspondiente conforme a lo presentado.</p>
ESPECIFICACIONES	BRANDY		BRANDY RESERVA		BRANDY GRAN RESERVA																																																						
	MINIMO	MAXIMO	MINIMO	MAXIMO	MINIMO	MAXIMO																																																					
Azúcares Reductores Totales (g/l)	0	35	0	35	0	35																																																					
Alcoholes superiores (mg/100 ml de Alcohol Anhidro)	40	500	40	500	40	500																																																					
ESPECIFICACIONES	BRANDY		BRANDY RESERVA		BRANDY GRAN RESERVA																																																						
	MINIMO	MAXIMO	MINIMO	MAXIMO	MINIMO	MAXIMO																																																					
Azúcares o Azúcares Reductores Totales (g/l)	0	35	0	35	0	35																																																					
Alcoholes superiores (mg/100 ml de Alcohol Anhidro)	40	500	40	500	40	500																																																					

			<p>cromatografía de líquidos donde se reporta que tipo de azúcares</p> <p>Eliminar "de" ya que esta repetido</p>																													
La Madrileña	7.2.6 Tabla 12	te	<p>COMENTARIO</p> <p>Si bien la tabla de especificaciones de la NMX-V-018-NORMEX-200. Bebidas Alcohólicas Destiladas – Brandy – Denominación, Etiquetado y Especificaciones. Permite la adición de azúcares, esto no se describe en el cuerpo de la norma.</p> <p>Se sugiere revisar con productores de Brandy la permisividad de la adición de azúcares.</p>	<p>La Madrileña</p> <p>El CCONNSE analizó el comentario y toma nota del mismo, se mantienen los parámetros establecidos en la tabla.</p>																												
La Madrileña	7.2.6 Tabla 12	te	<table border="1"> <tr> <td><math>\delta^{13}C_{VPDB}</math> * (1) (3) (4) (0/00)</td> <td>-29</td> <td>-26</td> <td>-29</td> <td>-26</td> <td>-29</td> <td>-26</td> </tr> <tr> <td><math>\delta^{13}C_{VPDB}</math> * (2) (3) (4) (0/00)</td> <td>-29</td> <td>-24</td> <td>-29</td> <td>-24</td> <td>-29</td> <td>-24</td> </tr> </table> <p>*Patron Internacional Vienna Pee Dee Belemnite</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Para productos de origen nacional, argentino, norteamericano y otros países no indicados en el (2).</li> <li>Para productos de origen español, italiano o francés.</li> <li>Los valores marcados en la tabla son para detectar la adulteración con alcohol de caña y alcohol de grano por determinación del <math>\delta^{13}C</math>.</li> <li>Para valores de <math>\delta^{13}C</math> que sean menores al límite de -29 deberá ser comprobable el origen del brandy.</li> </ol> <p>COMENTARIO</p> <p>Corregir la forma como se escribe <math>\delta^{13}C_{VPDB}</math>. Se debe redactar con subíndices y superíndices <math>\delta^{13}C_{VPDB}</math>, tal como se puede ver en la NMX-V-025-NORMEX-2010 Bebidas Alcohólicas - Determinación de adición de alcoholes o azúcares provenientes de Caña, Sorgo o Maíz a Bebidas Alcohólicas Provenientes de Uva, Manzana o Pera Mediante la Relación Isotópica de Carbono 13 ( <math>\delta^{13}C_{VPDB}</math> ), Determinación del Origen de Co2 en Bebidas Alcohólicas Gaseosas Mediante la Relación Isotópica de Carbono 13 ( <math>\delta^{13}C_{VPDB}</math> ), Determinación de Adición de Agua en los Vinos Mediante la Relación Isotópica del Oxígeno 18 ( <math>\delta^{18}O_{VSMOW}</math>), Por Espectrometría de Masas de Isotopos Estables - Métodos de Prueba,</p>	$\delta^{13}C_{VPDB}$ * (1) (3) (4) (0/00)	-29	-26	-29	-26	-29	-26	$\delta^{13}C_{VPDB}$ * (2) (3) (4) (0/00)	-29	-24	-29	-24	-29	-24	<table border="1"> <tr> <td><math>\delta^{13}C_{VPDB}</math> †/‰ (1) (2) (4) (5)</td> <td>-29</td> <td>-25</td> <td>-29</td> <td>-25</td> <td>-29</td> <td>-25</td> </tr> <tr> <td><math>\delta^{13}C_{VPDB}</math> †/‰ (1) (3) (4) (5)</td> <td>-29</td> <td>-24</td> <td>-29</td> <td>-24</td> <td>-29</td> <td>-24</td> </tr> </table> <ol style="list-style-type: none"> <li>VPDB: Patrón Internacional Vienna Pee Dee Belemnite</li> <li>Para productos de origen nacional, argentino, norteamericano y otros países no indicados en el (3)</li> <li>Para productos de origen español, italiano o francés</li> <li>Los valores marcados en la tabla son para detectar la adulteración con alcohol de caña y alcohol de grano por la determinación <math>\delta^{13}C_{VPDB}</math></li> <li>Para valores <math>\delta^{13}C_{VPDB}</math> que sean menores al límite de -29 deberá ser comprobable el origen del alcohol del vino.</li> </ol> <p>La Madrileña</p> <p>El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente. Se adecuan los cambios editoriales.</p> <p>Se rechaza el cambio de -26 a -25, con concordancia con lo establecido en la NMX-V-018-NORMEX-2008.</p> <p>La relación al patrón Internacional Vienna Pee Dee Belemnite se mantiene con un asterisco.</p>	$\delta^{13}C_{VPDB}$ †/‰ (1) (2) (4) (5)	-29	-25	-29	-25	-29	-25	$\delta^{13}C_{VPDB}$ †/‰ (1) (3) (4) (5)	-29	-24	-29	-24	-29	-24
$\delta^{13}C_{VPDB}$ * (1) (3) (4) (0/00)	-29	-26	-29	-26	-29	-26																										
$\delta^{13}C_{VPDB}$ * (2) (3) (4) (0/00)	-29	-24	-29	-24	-29	-24																										
$\delta^{13}C_{VPDB}$ †/‰ (1) (2) (4) (5)	-29	-25	-29	-25	-29	-25																										
$\delta^{13}C_{VPDB}$ †/‰ (1) (3) (4) (5)	-29	-24	-29	-24	-29	-24																										

			<p>publicada el 3 de marzo de 2010 en el Diario Oficial de la Federación.</p> <p>El cambio sugerido en el valor delta de Carbono 13 de la tabla de -26 a -25 es para homologar con los valores de históricos de vino en México</p> <p>Se sugiere el numeral (1) de referencia para el patrón internacional, en lugar del asterisco y por ende se recorren todos los demás numerales y cambian en la tabla como referencia.</p>		
Destilados la Ideal	7.2.7	te	<p><b>7.2.7 Cachaça</b></p> <p><i>Es la denominación típica y exclusiva del aguardiente de caña producida en Brasil, conforme su legislación, la cual contiene una graduación alcohólica de 38 a 48% en volumen a 20 °C, obtenida por la destilación del mosto fermentado del jugo de caña de azúcar con características organolépticas peculiares.</i></p> <p>COMENTARIO</p> <p>Se debe ser puntual en los conceptos, por lo cual se excluye términos redundantes y se hace apreciaciones a la misma.</p>	<p><b>7.2.9 Cachaza</b></p> <p>Es la denominación típica y exclusiva otorgada al aguardiente de caña producida en Brasil, la cual contiene una graduación alcohólica de 38 a 48% en volumen a 20 °C, obtenida por la destilación del mosto fermentado del jugo de caña de azúcar con características organolépticas peculiares.</p> <p>Esta bebida contiene azúcares superiores a seis gramos por litro, ya que la bebida que contenga azúcares inferiores a treinta gramos por litro será denominada cachaza endulzada.</p> <p>Será denominada cachaza vieja la bebida que contenga, al menos, 50% de aguardiente de caña vieja por un periodo no menor a un año en barrica, pudiendo agregarle caramelo añadido para la corrección de color.</p>	<p><b>Destilados La Ideal</b></p> <p>De conformidad con el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo, toda vez que dicha Denominación de Origen protegida por el gobierno de Brasil se reconoce y respeta por la presente NOM.</p>
La Madrileña	7.2.7	te	<p><b>7.2.7 Cachaça</b></p> <p><i>Es la denominación típica y exclusiva del aguardiente de caña producida en Brasil, conforme su legislación, la cual contiene una graduación alcohólica de 38 a 48% en volumen a 20 °C, obtenida por la destilación del mosto fermentado del jugo de caña de azúcar con características organolépticas peculiares.</i></p> <p>COMENTARIO</p> <p>También se sugiere agregar el termino Cachaza con z, en español ya que la letra ç (cedilla) es exclusiva del idioma catalán, francés y portugués.</p>	<p><b>Cachaza (Cachaça)</b></p> <p>Es la denominación típica y exclusiva del aguardiente de caña producida en Brasil, conforme su legislación, la cual contiene una graduación alcohólica de 38 a 48% en volumen a 20 °C, obtenida por la destilación del mosto fermentado del jugo de caña de azúcar con características organolépticas peculiares.</p>	<p><b>La Madrileña</b></p> <p>De conformidad con el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo, toda vez que dicha Denominación de Origen protegida por el gobierno de Brasil se reconoce y respeta por la presente NOM.</p>
Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente	7.2.9	te	<p><b>7.2.9 Charanda</b></p> <p><i>Bebida alcohólica regional obtenida por destilación que se realiza en el interior de la fábrica, en forma continua o discontinua, en la primera destilación (destrozamiento) de mostos fermentados del jugo de la caña de azúcar y que, en combinación con cepas de levaduras cultivadas o no, seleccionadas del mismo jugo, llevan a cabo una fermentación alcohólica de la que, por transformaciones bioquímicas y su posterior destilación, se obtiene esta</i></p>		<p><b>Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente</b></p> <p>De conformidad con el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: Charanda</p> <p>Es la bebida alcohólica destilada con Denominación de Origen regulada por el</p>

			<p>bebida alcohólica. La rectificación de este producto se lleva a cabo en alambiques discontinuos que originan los congéneres que distinguen al producto.</p> <p>El Charanda es un líquido incoloro o ambarino cuando es madurado en recipientes de madera de roble o encino o cuando</p> <p>se aboca sin madurarlo y debe ser embotellado en la planta de envasado que sea controlada por el propio fabricante, misma que debe estar ubicada dentro de la zona de protección. Se prohíbe hacer mezclas en frío, su contenido alcohólico es de 35 a 55 % Alc. Vol.</p> <p>Es la bebida alcohólica destilada con Denominación de Origen regulada por el Gobierno Mexicano. En cuanto a las especificaciones de esta denominación, se debe de cumplir con lo establecido en la NOM144SCFI2000 (Véase 3.7, Referencias).</p> <p>COMENTARIO</p> <p>Dejar solamente la definición y categorías, sin hablar del proceso, como en las otras bebidas destiladas con DO. Agregar nombre científico de la caña de azúcar (Saccharum officinarum)</p> <p>El nombre científico de las especies vegetales es importante para una identificación más precisa de las mismas, ya que el nombre común no siempre es el mismo en todas las regiones. Por homologación con otras especies que sí mencionan el nombre científico.</p>		Gobierno Mexicano. La definición y las especificaciones para esta bebida alcohólica son las enumeradas y contenidas en la NOM-144-SCFI-2000.
Destilados la Ideal	7.2.11	te	<p>7.2.11 Comiteco</p> <p>Es la bebida alcohólica mexicana obtenida por destilación de mostos formulados con Maguey Comiteco (jugos, aguamiel o jarabe) y enriquecidos con piloncillo o panela de caña en una proporción de al menos 70% de azúcares reductores provenientes del Maguey. Su graduación alcohólica es 40% a 50% Alc. Vol.</p>	7.2.11 Comiteco	<p>Es la bebida alcohólica mexicana obtenida por destilación de mostos formulados con agave Comiteco (jugos, aguamiel o jarabe) y enriquecidos con piloncillo o panela de caña en una proporción de al menos 70% de azúcares reductores provenientes del agave. Su graduación alcohólica es 40% a 50% Ale. Vol.</p> <p><b>Destilados La Ideal.</b></p> <p>De conformidad con el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue:</p>
			<p>COMENTARIO</p> <p>Casi todas las bebidas referidas en este proyecto de norma son mexicanas, solo por mencionar algunas: Pulque, Mezcal, Tequila, etc. por lo que es redundante y engañoso referir en la norma una Bebida Alcohólica Mexicana, por lo tanto, excluimos de la definición dicha apreciación subjetiva.</p> <p>Además que el término Maguey es exclusivo de la Bebida Alcohólica denominada Pulque.</p>		<p>Comiteco</p> <p>Es la bebida alcohólica mexicana obtenida por destilación de mostos formulados con Maguey o Agave Comiteco (jugos, aguamiel o jarabe) y enriquecidos con piloncillo o panela de caña en una proporción de al menos 70% de azúcares reductores provenientes del Maguey o Agave. Su contenido alcohólico es 40% a 50% Alc. Vol.</p>
Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y	7.2.11	te	<p>7.2.11 Comiteco</p> <p>Es la bebida alcohólica mexicana obtenida por destilación de mostos formulados con Maguey Comiteco (jugos, aguamiel o jarabe) y enriquecidos con piloncillo o</p>	7.2.11 Comiteco	<p>Es la bebida alcohólica mexicana obtenida por destilación de mostos formulados con Agave Comiteco (jugos, aguamiel o jarabe) y enriquecidos con piloncillo o panela de caña en una proporción</p> <p><b>Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos, A.C.</b></p> <p>De conformidad con el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo</p>

Conexos, A.C.			<p><i>panela de caña en una proporción de al menos 70% de azúcares reductores provenientes del Maguey. Su graduación alcohólica es 40% a 50% Alc. Vol.</i></p> <p>COMENTARIO</p> <p>En toda regulación es imprescindible que exista coherencia en la utilización de la terminología, el nombre correcto (científico y coloquial) de la planta es el de AGAVE por lo que a fin de no suscitar confusión es necesario que exista coincidencia en la mención del término en todos los puntos en que el mismo se utilice.</p>	<p>de al menos 70% de azúcares reductores provenientes del Agave. Su graduación alcohólica es 40% a 50% Alc. Vol.</p>	<p>parcialmente, para quedar como sigue: Comiteco</p> <p>Es la bebida alcohólica mexicana obtenida por destilación de mostos formulados con Maguey o Agave Comiteco (jugos, aguamiel o jarabe) y enriquecidos con piloncillo o panela de caña en una proporción de al menos 70% de azúcares reductores provenientes del Maguey o Agave. Su contenido alcohólico es 40% a 50% Alc. Vol.</p>
Asociación Nacional de la Industria de Derivados de Agave, A.C.	7.2.11	te	<p><b>7.2.11 Comiteco</b></p> <p><i>Es la bebida alcohólica mexicana obtenida por destilación de mostos formulados con Maguey Comiteco (jugos, aguamiel o jarabe) y enriquecidos con piloncillo o panela de caña en una proporción de al menos 70% de azúcares reductores provenientes del Maguey. Su graduación alcohólica es 40% a 50% Alc. Vol.</i></p> <p>COMENTARIO</p> <p>Se sustituye la palabra maguey por agave en razón de que se puede causar confusión al consumidor debido a que se crea una nueva definición con el nombre de "maguey".</p> <p>Además de que de aprobarse la definición como fue propuesta inicialmente, en donde no se usa la palabra agave en "Comiteco" así como tampoco en la definición de "raicilla", "soto!" y "mezcal" (en el PROY-NOM-070-SCFI-2015) sino "maguey", con lo que se está otorgando de tauto la exclusividad del uso de "agave" a la industria del tequila, lo que no es legal, atento al criterio firme establecido por la Comisión Federal de Competencia Económica (COFECO actual) al emitir con fecha 17 de enero de 2012 la Opinión vinculatoria en materia de competencia económica respecto del anteproyecto denominado "Declaratoria por la que se regula el uso de la marca agave en tequila, mezcal y bacanora" en virtud de que podría tener efectos contrarios al proceso de competencia y libre concurrencia a los mercados, entre otras violaciones a la Constitución General.</p>	<p><b>7.2.11 Comiteco</b></p> <p>Es la bebida alcohólica mexicana obtenida por destilación de mostos formulados con agave Comiteco (jugos, aguamiel o jarabe) y enriquecidos con piloncillo o panela de caña en una proporción de al menos 70% de azúcares reductores provenientes del agave. Su graduación alcohólica es 40% a 50% Alc. Vol.</p>	<p><b>Asociación Nacional de la Industria de Derivados de Agave, A.C</b></p> <p>De conformidad con el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: Comiteco</p> <p>Es la bebida alcohólica mexicana obtenida por destilación de mostos formulados con Maguey o Agave Comiteco (jugos, aguamiel o jarabe) y enriquecidos con piloncillo o panela de caña en una proporción de al menos 70% de azúcares reductores provenientes del Maguey o Agave. Su contenido alcohólico es 40% a 50% Alc. Vol.</p>
Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente	7.2.11	te	<p><b>7.2.11 Comiteco</b></p> <p><i>Es la bebida alcohólica mexicana obtenida por destilación de mostos formulados con Maguey Comiteco (jugos, aguamiel o jarabe) y enriquecidos con piloncillo o panela de caña en una proporción de al menos 70% de azúcares reductores provenientes del Maguey. Su graduación alcohólica es 40% a 50% Alc. Vol.</i></p> <p>COMENTARIO</p> <p>Agregar nombre científico (Agave americana L.)</p> <p>El nombre científico de las especies vegetales es</p>		<p><b>Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente</b></p> <p>De conformidad con el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: Comiteco</p> <p>Es la bebida alcohólica mexicana obtenida por destilación de mostos formulados con Maguey o Agave Comiteco (jugos, aguamiel o jarabe) y enriquecidos con</p>

			importante para una identificación más precisa de las mismas, ya que el nombre común no siempre es el mismo en todas las regiones. Por homologación con otras especies que sí mencionan el nombre científico.		piloncillo o panela de caña en una proporción de al menos 70% de azúcares reductores provenientes del Maguey o Agave. Su contenido alcohólico es 40% a 50% Alc. Vol.
Comité Técnico de Normalización Nacional para Bebidas Alcohólicas	7.2.11	te	<p><b>7.2.11 Comiteco</b>  <i>Es la bebida alcohólica bebida alcohólica mexicana obtenida por destilación de mostos formulados con Maguey Comiteco (jugos, aguamiel o jarabe) y enriquecidos con piloncillo o panela de caña en una proporción de al menos 70% de azúcares reductores provenientes del Maguey. Su graduación alcohólica es 40% a 50% Alc. Vol.</i></p> <p><b>COMENTARIO</b>  En toda regulación es imprescindible que exista coherencia en la utilización de la terminología, el nombre correcto (científico y coloquial) de la planta es el de AGAVE por lo que a fin de no suscitar confusión es necesario que exista coincidencia en la mención del término en todos los puntos en que el mismo se utilice.</p>	<p><b>7.2.11 Comiteco</b>  Es la bebida alcohólica mexicana obtenida por destilación de mostos formulados con Agave Comiteco (jugos, aguamiel o jarabe) y enriquecidos con piloncillo o panela de caña en una proporción de al menos 70% de azúcares reductores provenientes del Agave. Su graduación alcohólica es 40% a 50% Ale. Vol.</p>	<p><b>Comité Técnico de Normalización Nacional para Bebidas Alcohólicas</b>  De conformidad con el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue:  Comiteco  Es la bebida alcohólica mexicana obtenida por destilación de mostos formulados con Maguey o Agave Comiteco (jugos, aguamiel o jarabe) y enriquecidos con piloncillo o panela de caña en una proporción de al menos 70% de azúcares reductores provenientes del Maguey o Agave. Su contenido alcohólico es 40% a 50% Alc. Vol.</p>

(Continúa en la Cuarta Sección)