MIKEL ANDONI ARRIOLA PEÑALOSA, Comisionado Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario y **ALBERTO ULISES ESTEBAN MARINA**, Director General de Normas de la Secretaría de Economía y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio, con fundamento en los artículos 34 y 39, de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 4, de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo; 3, fracción XXII, 17 Bis 2, 194, fracciones I, 197, 199, 205, 210, 217, 218, 393, 396, fracción I, 401 Bis, 401 Bis 1, 401 Bis 2, de la Ley General de Salud; 3, fracción XI, 38, fracciones II y VII, 39, fracción V, 40, fracciones I, V, XI y XII, 41, 43 y 47, fracciones II y III, 51 y 52, de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 1, fracción, XVIII, 4, 8, 10, 11, 12, 13, 15, 20, 21, 22, 25, 175, 176, 177, 178, 179, 209, 210, 211, 213 y 214, del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios; 2, inciso C, fracción X, del Reglamento Interior de la Secretaría de Salud; 3, fracción I, literal d, fracción II, 10, fracciones IV y VIII, del Reglamento de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios; 21, fracciones I, IX, XV y XXI, del Reglamento Interior de la Secretaría de Economía, hemos tenido a bien ordenar la publicación en el Diario Oficial de la Federación de la respuesta a los comentarios recibidos respecto del Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-142-SSA1/SCFI-2014. Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 8 de marzo de 2013.

Como resultado del análisis que realizó el Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario, de los comentarios recibidos por los diferentes promoventes, se ha considerado dar respuesta a los mismos en los siguientes términos:

No	PUNTO DEL ANTEPROYECTO/PROMOVENTE/PROPUESTA	RESPUESTA
1	**Consejo Regulador del Tequila/ Comité Técnico de Normalización Nacional para Bebidas Alcohólicas (NBAL-02)/ DIAGEO México/ Tequila Sauza** En toda la norma se homologue el uso de punto decimal o coma decimal. La NOM-008-SCFI-2002 establece que se puede usar el punto o la coma decimal, que se uniforme el criterio.	Se acepta el comentario, y se hacen los cambios pertinentes.
2	**Diputado Federal José Luis Valle Magaña** Debe especificarse en la Norma Oficial Mexicana la excepción de cumplimiento para aquéllos productos que sean de exportación.	Se acepta el comentario para quedar como sigue: 1. Objetivo y campo de aplicación 1.1 La presente Norma tiene por objeto establecer las especificaciones sanitarias y disposiciones de etiquetado sanitario y comercial de las bebidas alcohólicas que se comercialicen en el territorio nacional.

No	PUNTO DEL ANTEPROYECTO/PROMOVENTE/PROPUESTA	RESPUESTA
		1.2 Esta Norma es de observancia obligatoria en el territorio nacional para las personas físicas o morales que se dedican a su proceso o importación. **Quedan exceptuados los productos para exportación.**
3	**Cámara Nacional de la Industria de la Cerveza y de la Malta (CANICERM)** 2. Referencias Solicita se eliminen Normas Mexicanas (NMX) como referencia de métodos de prueba, toda vez que las convierte en obligatorias.	No se acepta el comentario. Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario, toda vez que la inclusión de la metodología analítica ha sido evaluada y su inclusión aceptada por el área técnica. En su caso, debe apegarse con lo establecido en el Artículo 49 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.
4	**Cámara Nacional de la Industria de la Cerveza y de la Malta (CANICERM)/Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente (ITESO)** 2. Referencias, nuevo numeral Solicitan que se incluyan las referencias NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados -Contenido neto- Tolerancias y Métodos de verificación. Toda vez que a este tipo de productos también les aplica.	No se acepta el comentario. Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario, toda vez que la NOM-002-SCFI-2011 no está incluida en el cuerpo de la Norma, sin embargo, se incluye en el aparatado de bibliografía.
5	**Cámara Nacional de la Industria de la Cerveza y de la Malta (CANICERM)** 2. Referencias, nuevo numeral Solicitan que se incluya la NOM-117-SSA1-1994 Bienes y Servicios. Método de prueba para la determinación de cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y agua purificada por espectrometría de absorción atómica. Toda vez que tienen estrecha relación con la NOM-142	Se acepta el comentario, para quedar como sigue: **2.10** Norma Oficial Mexicana NOM-117-SSA1-1994 Bienes y Servicios. Método de prueba para la determinación de cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y agua purificada por espectrometría de absorción atómica.
6	**Cámara Nacional de la Industria de la Cerveza y de la Malta (CANICERM)** 2. Referencias, numeral 2.1 NOM-127-SSA1-1994 Solicita se modifique el título de la norma, para quedar como: MODIFICACIÓN de la Norma Oficial Mexicana NOM-127-SSA1-1994, Salud ambiental. Agua para uso y consumo humano. Límites permisibles de calidad y tratamientos a que debe someterse el agua para su	Se acepta el comentario, para quedar como sigue: **2.1** MODIFICACIÓN de la Norma Oficial Mexicana NOM-127-SSA1-1994, Salud ambiental, agua para uso y consumo humano- límites permisibles de calidad y tratamiento a que debe someterse el agua para su potabilización.

No	PUNTO DEL ANTEPROYECTO/PROMOVENTE/PROPUESTA	RESPUESTA
	potabilización. Importante para su clara identificación.	
7	**Comisión para la Industria de Vinos y Licores (CIVYL)** 2. Referencias, numeral 2.6 Indican que la NMX-V-005-NORMEX-2005 es la vigente.	Se acepta el comentario, para quedar como sigue: **2.6** Norma Mexicana NMX-V-005-NORMEX-2013, Bebidas alcohólicas-Determinación de aldehídos, ésteres, metanol y alcoholes superiores- Métodos de ensayo (prueba).
8	**NORMEX** 2. Referencias, numeral 2.7 NMX-V-025-NORMEX-2010 Solicitan que se quede esta referencia. Debido a que con este método se comprueba que el Brandy es 100% de uva.	Se acepta el comentario, para quedar como sigue: **2.8** Norma Mexicana 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 (13 C_{VPDB}). Determinación del origen de CO2 en bebidas alcohólicas gaseosas mediante la relación isotópica de carbono 13 (13 C_{VPDB}), Determinación de la adición de agua en los vinos mediante la relación isotópica de oxígeno 18 (18 O_{VSMOW}), por Espectrometría de Masas de Isótopos estables-Métodos de prueba.
9	**Cámara Nacional de la Industria de la Cerveza y de la Malta (CANICERM)/Cámara Nacional de la Industria Tequilera/ Comisión Federal de Competencia (COFECO)/ Cámara Nacional de la Industria de la Cerveza y de la Malta (CANICERM)/ Destilado de Agave Los Osuna** 2. Referencias, numeral 2.9 Solicita se elimine la referencia NMX-V-046-NORMEX-2009, Bebidas alcohólicas-Denominación, clasificación, definiciones y terminología. Lo anterior porque haría obligatorio cumplir con estándares establecidos por quienes elaboran la NMX, lo que podría crear barreras a la entrada y facilitar la comisión de prácticas monopólicas, generando graves distorsiones al funcionamiento eficiente del mercado, en perjuicio del consumidor.	Se acepta comentario para quedar como sigue: La NMX-V-046-NORMEX-2009 será eliminada del apartado de referencias y será ubicado en la bibliografía, para quedar como sigue: **13.19** Secretaría de Economía. Norma Mexicana NMX-V-046-NORMEX-2009, Bebidas alcohólicas-Denominación, clasificación, definiciones y terminología.

No	PUNTO DEL ANTEPROYECTO/PROMOVENTE/PROPUESTA	RESPUESTA
10	**Cámara Nacional de la Industria Tequilera/Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos/ La Madrileña/ Consejo Regulador del Tequila/ Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente (ITESO)/ Comité Técnico de Normalización Nacional para Bebidas Alcohólicas (NBAL-02)/ Bacardí y Compañía/DIAGEO México/Tequila Sauza/ Comisión para la Industria de Vinos y Licores (CIVYL)** <u>2. Referencias, nuevo numeral</u> Adicionar la Norma Mexicana NMX-V-013-NORMEX-20**05**. Bebidas alcohólicas-Determinación del contenido alcohólico (por ciento de alcohol en volumen a 293 K)(20°C) (% Alc. Vol.) Métodos de ensayo (prueba). Lo anterior porque esta norma contempla el método que menciona el apéndice A y además contiene la determinación por densímetro digital que nos permite realizar el análisis más rápido con resultados más precisos	Se acepta el comentario, para quedar como sigue: **2.7** Norma Mexicana NMX-V-013-NORMEX-2013. Bebidas alcohólicas-Determinación del contenido alcohólico (por ciento de alcohol en volumen a 293 K)(20°C) (% Alc. Vol.) Métodos de ensayo (prueba).
11	**Cámara Nacional de la Industria Tequilera/ Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos/ La Madrileña/ Consejo Regulador del Tequila/ Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente (ITESO)/ Comité Técnico de Normalización Nacional para Bebidas Alcohólicas (NBAL-02)/ Bacardí y Compañía/ DIAGEO México/ Tequila Sauza** <u>2. Referencias, nuevo numeral</u> Agregar la NMX-V-050-NORMEX-2010, Bebidas alcohólicas-Determinación de metales como Cobre (Cu), Plomo (Pb), Arsénico (As), Zinc (Zn), Hierro (Fe), Calcio (Ca), Mercurio (Hg), Cadmio (Cd), por absorción atómica- Métodos de ensayo (prueba). Toda vez que el proyecto ya no contempla la NOM-117-SSA1-1994.	No se acepta el comentario. Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario, toda vez que la NOM-117-SSA1-1994 se incluye tanto en las referencias como en punto **8** Métodos de ensayo (prueba).
12	**Comisión de Control Analítico y Ampliación de Cobertura (CCAyAC)** <u>2. Referencias</u> No está considerada una referencia que indique la	No se acepta el comentario. Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario, toda vez que

No	PUNTO DEL ANTEPROYECTO/PROMOVENTE/PROPUESTA	RESPUESTA
	metodología a seguir para efectuar el análisis de la contaminación por metales pesados y metaloides.	la NOM-117-SSA1-1994 se incluye tanto en las referencias como en el punto **8** Métodos de ensayo (prueba).
13	**Comisión para la Industria de Vinos y Licores (CIVYL)** 2. Referencias, nuevo numeral Incluir la NMX-Z-055-IMNC-2009 Vocabulario internacional de Metrología. Lo anterior para definir Repetibilidad de medida y Reproducibilidad de medida.	No se acepta el comentario. Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario, ya que ambas definiciones serán eliminadas debido a que no se utilizan en el cuerpo de la Norma.
14	**Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos/ La Madrileña/ Consejo Regulador del Tequila/__Comité Técnico de Normalización Nacional para Bebidas Alcohólicas (NBAL-02)/ DIAGEO México/ Tequila Sauza** 2. Referencias, nuevo numeral Incluir NMX-V-006-NORMEX-20005. Bebidas alcohólicas- Determinación de Azúcares Reductores Directos y Totales-Métodos de ensayo (Prueba). Toda vez que no se establece el método analítico para dicha determinación y el numeral 2.9 de este proyecto, establece límites permisibles de azucares y/o azucares reductores totales para algunas bebidas.	No se acepta el comentario. Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario no es necesario incluirla puesto que no existen especificaciones sobre el parámetro para el método que establece.
15	**Destilados la Ideal** Numeral 3.1, Abocado Proponen la siguiente definición para corregirla, dado que es ambigua al señalar a la Secretaría.: **3.1 Abocado o Abocamiento,** procedimiento para suavizar el sabor de las bebidas alcohólicas mediante la adición de aditivos permitidos por la Secretaría, por uno o más de los siguientes procedimientos específicos: Mezclas, infusión, maceración, digestión, percolación, redestilación, en presencia de diversos materiales inocuos de procedencia vegetal o animal.	No se acepta el comentario. Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario, toda vez que las definiciones deben ser claras precisas y concisas. Por otro lado, es correcto cuando se dice Secretaría se refiere a la Secretaría de Salud, como se establece en el punto **4** Abreviaturas.
16	**Destilados la Ideal** Numeral 3.3, Adulteración Se propone prohibir la utilización de extractos de roble o encino permitidos por la Secretaría de Salud para el abocado o abocamiento, ya que estos pueden	No se acepta el comentario. Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario, toda vez que el extracto de roble se encuentra permitido en el

No	PUNTO DEL ANTEPROYECTO/PROMOVENTE/PROPUESTA	RESPUESTA
	ser considerados como una alteración o contaminación para bebidas alcohólicas realmente maduradas o añejadas en barricas o recipientes de madera.	Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
17	**Bacardí y Compañía** <u>Numeral 3.2, Aditivo alimentario</u> Solicitan incluir una definición de "sustancias añadidas al alimento". Esto a fin de poder identificarlas y dotar de mayor claridad al proyecto.	No se acepta el comentario. Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario, ya que de acuerdo a las características de las "sustancias añadidas al alimento" éstas se encuentran incluidas dentro de alguna definición ya sea aditivo alimentario, ingrediente y coadyuvante de elaboración. Así mismo, en la definición de Aditivo alimentario, se indica "Esta definición no incluye "contaminantes" o sustancias para mantener o mejorar las cualidades nutricionales" entendiéndose éstas últimas como nutrientes.
18	**Destilados la Ideal** <u>3. Definiciones, nuevo numeral</u> Solicitan que se adicione a las definiciones los siguientes términos: Mezclas de Producto: Proceso mediante el cual se efectúa la mezcla de bebidas alcohólicas del mismo origen. Mezclas en frio: Proceso mediante el cual se efectúa la mezcla de bebidas alcohólicas de diferente origen Encabezado: adición de bebidas alcohólicas de mayor graduación pudiendo o no ser del mismo origen. Bouquet (Búque): Aroma y sabor particular de una bebida alcohólica adquirido mediante maduración o añejamiento. Al definir en esta norma el término adulteración, es indispensable definir otros términos usados en otras NOM´s o NMX´s, que son práctica común, pero que no se encuentran definidos en la normatividad. Esta práctica de mezclar bebidas alcohólicas del mismo origen, se da en otras Normas como el Mezcal, Brandy, Ron, entre otras y se refieren como "Mezclas de producto".	No se acepta el comentario. Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario, toda vez que el uso de las definiciones propuestas es muy específico para determinado tipo de bebidas, por lo que no se considera que deba incluirse en esta NOM que tiene un carácter general.

No	PUNTO DEL ANTEPROYECTO/PROMOVENTE/PROPUESTA	RESPUESTA
19	**Laboratorio Nacional de Protección al Consumidor (PROFECO)** Numeral 3.3.1, adulteración Solicitan la siguiente modificación para quedar como: Su naturaleza o composición no corresponden a aquellas con que se etiquete, anuncie, expenda, suministre. Lo anterior porque pueden encontrarse desviaciones a las especificaciones marcadas por la normatividad que no son consideran adulteraciones, sino desviaciones.	No se acepta el comentario. Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario, toda vez que la definición corresponde a la establecida en el artículo 206 de la Ley General de Salud.
20	**Cámara Nacional de la Industria Tequilera** 3. Definiciones, nuevo numeral Proponen la inclusión de la definición de: Alteración: Se considera alterado un producto o materia prima cuando, por acción de cualquier causa, haya sufrido modificaciones en su composición intrínseca que lo conviertan en nocivo para la salud.	Se acepta parcialmente el comentario, para quedar como sigue: **3.5 Alteración**: Se considera alterado un producto o materia prima cuando, por acción de cualquier causa, haya sufrido modificaciones que lo conviertan en nocivo para la salud o que modifique sus características, siempre que tenga repercusión en la calidad sanitaria de los mismos.
21	**Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente (ITESO)** 3. Definiciones, nuevo numeral Incluir la definición de aguardiente, se propone lo siguiente: Aguardiente, 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 35 a 55% Alc. Vol. Lo anterior porque en el Apéndice A, numeral A.1.3.5 hace referencia al Procedimiento para aguardientes y este producto no está definido en la presente NOM	No se acepta el comentario. Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario, toda vez que esta Norma es de aplicación general para todas las bebidas alcohólicas, por lo que no incluye denominaciones específicas, tampoco hay para: vino, tequila, ron, etc. Solo se incluyeron definiciones por grupos de bebidas “fermentadas”, “destiladas” “preparadas”, etc.

No	PUNTO DEL ANTEPROYECTO/PROMOVENTE/PROPUESTA	RESPUESTA
22	**Consejo Regulador del Tequila/ Comité Técnico de Normalización Nacional para Bebidas Alcohólicas (NBAL-02)/ DIAGEO México** Numeral 3.4, Alcohol etílico Proponen que se modifiquen los limites quedando como: **3.4** Según su contenido de impurezas puede denominarse espíritu neutro, alcohol etílico de calidad o alcohol etílico común cuando contiene máximo 2.0 mg; 10.0 mg ó 25.0 mg de impurezas por 100 ml de alcohol etílico anhidro respectivamente. Se solicita se disminuya la concentración permitida para el alcohol en base a los resultados obtenidos en el laboratorio.	No se acepta el comentario. Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario, en virtud de que no se proporciona el sustento técnico para modificar los límites, los cuales no representan riesgos a la salud.
23	**Scotch Whisky Association/ Importaciones y Distribuciones Internacionales (IDI)/ Comisión para la Industria de Vinos y Licores (CIVYL)/ Comité Técnico de Normalización Nacional para Bebidas Alcohólicas (NBAL-02)/ DIAGEO México** Numeral 3.5, Añejamiento Solicitan permitir el uso de barriles de hasta 700 litros de capacidad para el añejamiento. Lo anterior de conformidad con la Regulación de la Unión Europea 110/2008 (Anexo II, 2(a)(iii)), hay un requisito de añejar el whisky durante, por lo menos, tres años en barriles de madera que no sobrepasen los 700 litros de capacidad.	Se acepta el comentario, para quedar como sigue: **3.6 Añejamiento**, es el proceso de maduración al que se somete un producto alcohólico por lo menos un año. En recipientes de madera de roble blanco o encino, cuya capacidad no debe ser superior a 700 litros.
24	**Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos/ La Madrileña** Numeral 3.5, Añejamiento La maduración mínima debe ser de 2 años en barricas de encino o roble blanco de 700 litros. Lo anterior porque se contrapone con lo establecido en la NMX-V-001-NORMEX-2012. Sobre Whisky.	No se acepta el comentario. Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario, en virtud de que no todas las bebidas alcohólicas deben ser añejadas mínimo 2 años. Adicional a lo anterior, esta es una Norma de carácter general.
25	**Distilled Spirits Council of the United States (DISCUS)** Numeral 3.5, Añejamiento Proponen que quede de la siguiente manera: **3.5 Añejamiento,** es el proceso de maduración al que se somete un producto alcohólico. La capacidad	Se acepta el comentario, para quedar como sigue: **3.6 Añejamiento,** es el proceso de maduración al que se somete un producto alcohólico por lo menos un año. En recipientes de madera de roble blanco o encino, cuya capacidad no debe ser superior a 700 litros.

No	PUNTO DEL ANTEPROYECTO/PROMOVENTE/PROPUESTA	RESPUESTA
	de las barricas en las que se añeja, no debe ser superior a 700 litros. Toda vez que no coincide con el requisito de un año establecido en la norma de tequila la NOM-006-SCFI-2012, en la que, por ejemplo, no especifica un requisito mínimo en la definición de añejamiento define el tequila "añejo" que está sujeto a un proceso de añejamiento de 2 meses.	
26	**Consejo Mexicano Vitivinícola.** Numeral 3.5, Añejamiento Solicitan no incluir el término añejamiento. Toda vez que existe una gran variedad de vinos con denominaciones de origen que son importadas a nuestro país, y la mayoría de ellas establece diferentes reglas específicas en materia de añejamiento.	No se acepta el comentario. Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario, toda vez que el añejamiento es un proceso a través del cual se desarrollan naturalmente ciertas reacciones físico - químicas que confieren a la bebida alcohólica cualidades organolépticas particulares y que en muchos casos definen al producto. **3.6 Añejamiento,** es el proceso de maduración al que se somete un producto alcohólico por lo menos un año. En recipientes de madera de roble blanco o encino, cuya capacidad no debe ser superior a 700 litros.
27	**Destilados la Ideal** Numeral 3.5, Añejamiento Adicionar a la definición de Añejamiento, lo siguiente: O bien, el proceso de maduración al que se somete un producto alcohólico por lo menos un año, se realizará en recipientes de acero inoxidable en las que se añejara guardando uno proporción directa entre el aporte de viruta y micro-oxigenación igual a los recipientes de madera de 600 litros. Lo anterior porque internacionalmente tienen normado y regulado el uso de virutas de roble y microoxigenación para la elaboración de vinos y bebidas destiladas, y es utilizado y regulado en todas las zonas vitivinícolas del mundo.	Se acepta parcialmente el comentario, considerando que en la definición **3.23 Maduración**, se posibilita el empleo de recipientes de diversos materiales y en el punto **5.11,** dentro de Disposiciones y especificaciones sanitarias, se permite para el caso de los vinos, el empleo de viruta y de técnicas de micro-oxigenación bajo determinadas condiciones. **3.6 Añejamiento,** es el proceso de maduración al que se somete un producto alcohólico por lo menos un año. En recipientes de madera de roble blanco o encino, cuya capacidad no debe ser superior a 700 litros.
28	**Cámara Nacional de la Industria de la Cerveza y de la Malta (CANICERM)** Numeral 3.6, bebida alcohólica La propuesta es diferente a lo establecido en la	No se acepta el comentario. Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario, toda vez que

No	PUNTO DEL ANTEPROYECTO/PROMOVENTE/PROPUESTA	RESPUESTA
	NOM-142 vigente y en la NMX-V-046, lo cual es incongruente. Lo anterior puede generar incertidumbre jurídica.	la definición se establece en el artículo 217 de la Ley General de Salud.
29	**Cámara Nacional de la Industria Tequilera** <u>Numeral 3.7, Bebida alcohólica destilada</u> Solicitan que el contenido alcohólico de las bebidas alcohólicas destiladas sea de 35,0 hasta 55,0 % Alc. Vol. Toda vez que al existir una diferencia tan amplia entre la bebida alcohólica destilada de más baja graduación (25 %) y la de más alta (55 %) se crea una confusión para el consumidor.	Se acepta parcialmente el comentario para quedar como sigue: 3.9 Bebida alcohólica destilada, 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. Con contenido alcohólico de 32,0 hasta 55,0 % Alc. Vol.
30	**Cámara Nacional de la Industria de la Cerveza y de la Malta (CANICERM)** <u>Numeral 3.7, Bebida alcohólica destilada</u> La propuesta es diferente a lo establecido en la NOM-142 vigente y en la NMX-V-046, lo cual es incongruente. Lo anterior puede generar incertidumbre jurídica.	No se acepta el comentario. Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario, ya que únicamente se está incluyendo el rango de contenido alcohólico que deben tener estas bebidas, para brindar certeza jurídica a los regulados.
31	**Scotch Whisky Association** <u>Numeral 3.7, Bebida alcohólica destilada</u> Eliminar o fijar en un valor mayor el porcentaje máximo para la venta al detal. Por ejemplo, podría ser 70% del volumen alcohólico, con el fin de garantizar que no se obstruya el acceso al mercado de ninguna marca de "fuerza de barrica". Lo anterior considerando que según la UE, no hay un grado alcohólico máximo para ventas al detal. Por el contrario, el artículo 3.7 del proyecto de la NOM-142 impone un porcentaje máximo de 55% de volumen alcohólico. Esta estipulación podría limitar el acceso al mercado del whisky escocés.	No se acepta el comentario. Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario, en virtud de que el contenido alcohólico de las bebidas está establecido en el artículo 217 de la Ley General de Salud, por lo tanto no puede ser modificado en la Norma Oficial Mexicana.
32	**Distilled Spirits Council of the United States**	No se acepta el comentario.

No	PUNTO DEL ANTEPROYECTO/PROMOVENTE/PROPUESTA	RESPUESTA
	Numeral 3.7, Bebida alcohólica destilada Solicitan que se elimine el límite máximo de 55,0% Alc. Vol. Toda vez que ciertas bebidas destiladas que se producen en EE.UU. y se comercializan a nivel internacional, se embotellan y se venden en concentraciones superiores al 55% Alc. Vol. De esta manera, y tal como se propone, la norma prohibirá de manera innecesaria ciertas exportaciones de EE. UU.	Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario, toda vez que en el artículo 217 de la Ley General de Salud se consideran bebidas alcohólicas aquellas que contengan alcohol etílico en una proporción de 2 % y hasta 55 % de alcohol en volumen.
33	**Suntory Mexicana** Numeral 3.7, Bebida alcohólica destilada Sugiere o eliminar de la definición el grado de contenido alcohólico o bien establecer un mínimo del 2,0% Alc., para permitir que toda bebida alcohólica destilada se incluya en la definición. Lo anterior para permitir la comercialización de bebidas alcohólicas de bajo, mediano y alto contenido alcohólico informando debidamente a los consumidores de tales productos	No se acepta el comentario. Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario, ya que el límite propuesto de contenido alcohólico comprende el rango de todas las bebidas alcohólicas. La principal característica de las bebidas alcohólicas destiladas es su alto contenido de alcohol.
34	**Cámara Nacional de la Industria de la Cerveza y de la Malta (CANICERM)** Numeral 3.8, Bebida alcohólica fermentada La propuesta es diferente a lo establecido en la NOM-142 vigente y en la NMX-V-046, lo cual es incongruente. Lo anterior puede generar incertidumbre jurídica.	No se acepta el cometario. Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario, ya que únicamente se está incluyendo el rango de contenido alcohólico que deben tener estas bebidas, para brindar certeza jurídica a los regulados.
35	**Bacardí y Compañía** Numeral 3.9, Bebida alcohólica preparada Sugieren que se establezca una sola definición de Coctel o bebida alcohólica preparada" y que se señale un rango de entre 2 y 32% Alc.Vol. para ambas denominaciones con el fin de que puedan cumplir los productos que ya se encuentran en el mercado. Considerando que el consumidor no encuentra diferencia entre ambos términos por lo que no se corre el riesgo de confundirlo o proporcionarle información engañosa.	No se acepta el comentario. Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario, ya que es necesario separar las bebidas alcohólicas preparadas de los cocteles, para poder proporcionar información que oriente la compra de los consumidores.
36	**Cámara Nacional de la Industria de la Cerveza y de la Malta (CANICERM)**	Se acepta parcialmente el comentario, para quedar como sigue:

No	PUNTO DEL ANTEPROYECTO/PROMOVENTE/PROPUESTA	RESPUESTA
	Numeral 3.9, Bebida alcohólica preparada La propuesta es diferente a lo establecido en la NOM-142 vigente y en la NMX-V-046, lo cual es incongruente. Lo anterior puede generar incertidumbre jurídica, realizar ajustes.	**3.11 Bebidas alcohólicas preparadas**, productos elaborados a base de bebidas alcohólicas destiladas, fermentadas, licores o mezclas de ellos, espíritu neutro, alcohol de calidad o alcohol común o mezcla de ellos y agua, aromatizados y saborizados con procedimientos específicos y que pueden adicionarse de otros ingredientes, aditivos y coadyuvantes permitidos en el Acuerdo. Con un contenido alcohólico de 2,0 hasta 12,0 % Alc. Vol.
37	**Cámara Nacional de la Industria de la Cerveza y de la Malta (CANICERM)** 3. Definiciones, nuevo numeral Solicita incluir la siguiente definición de cerveza: Bebida fermentada elaborada con malta, lúpulo y agua potable, o con infusiones de cualquier semilla farinácea procedente de gramíneas o leguminosas, raíces o frutos feculentos o azúcares como adjuntos de la malta.	No se acepta el comentario. Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario, toda vez que esta Norma es de aplicación general para todas las bebidas alcohólicas, por lo que no incluye denominaciones específicas, tampoco hay para: vino, tequila, ron, etc. Solo se incluyeron definiciones por grupos de bebidas "fermentadas", "destiladas" "preparadas", etc.
38	**Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente (ITESO)** 3. Definiciones, nuevo numeral Solicitan incluir la siguiente definición: Crema, producto elaborado a partir de bebidas alcohólicas destiladas, espíritu neutro, alcohol de calidad o alcohol común o mezcla de ellos; con un contenido no menor de 25% (m/v) de azúcares y agua; aromatizados y saborizados con procedimientos específicos y que pueden adicionarse de ingredientes, así como de aditivos y coadyuvantes permitidos por la Secretaría de Salud; su contenido alcohólico es de 13,5 a 55% Alc. Vol. Lo anterior por existir diferencia en el contenido de azúcares y para homologar con las regulaciones internacionales como el Reglamento (CEE) No 1576/89 del Consejo de las Comunidades Europeas.	No se acepta el comentario. Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario, toda vez que el documento de la Unión Europea a que hace referencia menciona que la denominación «crema de» seguida del nombre de la fruta o de la materia prima empleada, queda reservada a los licores con un contenido mínimo de azúcar de 250 g por litro, expresados en azúcar invertido, por lo que las cremas son iguales que los licores.
39	**Cámara Nacional de la Industria Tequilera/Consejo Regulador del Tequila** 3. Definiciones, nuevo numeral	Se acepta el comentario, para quedar como sigue: **3.15 Falsificación:** Se considera falsificado un producto cuando se fabrique, envase o se venda,

No	PUNTO DEL ANTEPROYECTO/PROMOVENTE/PROPUESTA	RESPUESTA
	Solicitan incluir la definición de Falsificación: Se considera falsificado un producto cuando se fabrique, envase o se venda haciendo referencia a una autorización que no existe; o se utilice una autorización otorgada legalmente a otro; o se imite al legalmente fabricado o registrado. Se propone la inclusión de acuerdo a las reformas de la Ley General de Salud en materia de bebidas alcohólicas, se busca congruencia porque contaminación y adulteración si están incluidos.	haciendo referencia a una autorización que no existe; o se utilice una autorización otorgada legalmente a otro; o se imite al legalmente fabricado y registrado.
40	**Importaciones y Distribuciones Internacionales (IDI)** <u>Numeral 3.14, Fecha de consumo preferente</u> Solicitan permitir poner un sticker a las bebidas alcohólicas que deben incluir fecha de caducidad para los productos que ya se encuentran en bodegas de los proveedores en el extranjero, mercado nacional, bodegas fiscales y bodegas de importador.	Se acepta el comentario. Y se aclara que la Norma pide fecha de consumo preferente, no de caducidad. Así mismo, el apartado de vigencia ya considera un plazo para cumplir con el etiquetado. Los productos elaborados o comercializados previo a la entrada en vigor de la Norma podrán utilizar el sticker.
41	**Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente (ITESO)** <u>Numeral 3.17, Licor o crema</u> Solicitan modificar la definición para quedar como: **Licor,** producto elaborado a partir de bebidas alcohólicas destiladas, espíritu neutro, alcohol de calidad o alcohol común o mezcla de ellos; con un contenido no menor de 10% (m/v) de azúcares y agua; aromatizados y saborizados con procedimientos específicos y que pueden adicionarse de ingredientes, así como de aditivos y coadyuvantes permitidos por la Secretaría de Salud; su contenido alcohólico es de 13,5 a 55% Alc. Vol. Lo anterior a fin de homologar con las regulaciones como el Reglamento (CEE) No 1576/89 del Consejo de las Comunidades Europeas.	Se acepta parcialmente el comentario, para quedar como sigue: **3.20 Licor o crema**, producto elaborado a base de bebidas alcohólicas destiladas, espíritu neutro, alcohol de calidad o alcohol común o mezcla de ellos; con un contenido no menor de 1,0 % (m/v) de azúcares o azúcares reductores totales y agua; aromatizados y saborizados con procedimientos específicos y que pueden adicionarse de ingredientes, así como aditivos y coadyuvantes permitidos en el Acuerdo. Con contenido alcohólico de 13,5 hasta 55,0 % Alc. Vol.
42	**Bacardí y Compañía** <u>Numeral 3.20, Maduración</u> Se sugiere que no se permita incluir el término madurado en las bebidas alcohólicas. Lo anterior considerando que el utilizar estos dos términos (añejamiento y maduración) en la etiqueta	No se acepta el comentario. Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario, en virtud de que la maduración es el proceso de transformación que sufre la bebida alcohólica para obtener sus

No	PUNTO DEL ANTEPROYECTO/PROMOVENTE/PROPUESTA	RESPUESTA
	pudiera ser confuso para el consumidor.	características sensoriales y no se utiliza de manera habitual para calificar una bebida, es más frecuente emplear el término añejado cuando se desea resaltar sus cualidades.
43	**Destilados la Ideal** <u>Numeral 3.20, Maduración</u> Se requiere adicionar a la definición de Maduración el siguiente párrafo: Recipientes de acero inoxidable que esté en contacto directo con viruta de roble, roble blanco o encino; o bien, de otras maderas que se encuentren permitidas para tal uso conforme a las disposiciones sanitarias vigentes; pudiendo utilizar métodos mecánicos de forma natural o micro-oxigenación para la oxidación del producto. Lo anterior porque internacionalmente tienen normado y regulado el uso de virutas de roble y microoxigenación para la elaboración de vinos y bebidas destiladas, y es utilizado y regulado en todas las zonas vitivinícolas del mundo.	Se acepta el comentario parcialmente para quedar como sigue: **3.22 Maduración**, transformación lenta que le permite adquirir al producto alcohólico las características sensoriales deseadas, por procesos fisicoquímicos, que en forma natural tienen lugar durante su permanencia en: **3.22.1** Recipientes de madera que estén en contacto directo con los productos objeto de esta norma, los cuales pueden ser de roble, roble blanco o encino; o bien, de otras maderas que se encuentren permitidas para tal uso conforme a las disposiciones sanitarias vigentes; **3.22.2** Recipientes de acero inoxidable o de cualquier otro material con recubrimiento interno de calidad sanitaria, para cerveza y vinos. **3.22.3** En el caso de los vinos, también en botella. Cuando no se utilice madera se podrá utilizar viruta (exclusivamente de la especie *Quercus*).
44	**Consejo Regulador del Tequila** <u>Numeral 3.20.1 Maduración</u> Solicitan que se elimine el siguiente texto del numeral 3.20.1 **"***o bien, de otras maderas que se encuentren permitidas para tal uso conforme a las disposiciones sanitarias vigentes***"** Eliminar porque es muy ambiguo. En caso de que existan disposiciones sanitarias vigentes que permitan otro tipo de maderas, es preferible que se citen dichas maderas permitidas.	No se acepta el comentario. Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario, en virtud de que pueden ser autorizadas otras maderas y no podrían ser utilizadas hasta que la Norma sea modificada.
45	**Cámara Nacional de la Industria de la Cerveza y de la Malta (CANICERM)** <u>numeral 3.20.2, Maduración</u> Solicita modificar el texto, para quedar como: Acero inoxidable para cerveza o de cualquier material recubiertos internamente con algún material o	Se acepta el comentario para quedar como sigue: **3.22 Maduración**, transformación lenta que le permite adquirir al producto alcohólico las características sensoriales deseadas, por procesos fisicoquímicos, que en forma natural tienen lugar durante su permanencia en:

No	PUNTO DEL ANTEPROYECTO/PROMOVENTE/PROPUESTA	RESPUESTA
	producto sanitario, aprobado por autoridades sanitarias competentes." Lo anterior porque tratándose de cerveza, además de señalar la aprobación del uso de tanques de acero inoxidable, deben incluir el uso de tanques de cualquier material recubiertos internamente con algún producto sanitario, aprobado por autoridades sanitarias competentes.	**3.22.1** Recipientes de madera que estén en contacto directo con los productos objeto de esta norma, los cuales pueden ser de roble, roble blanco o encino; o bien, de otras maderas que se encuentren permitidas para tal uso conforme a las disposiciones sanitarias vigentes. **3.22.2** Recipientes de acero inoxidable o de cualquier otro material con recubrimiento interno de calidad sanitaria, para cerveza y vinos. **3.22.3** En el caso de los vinos, también en botella. Cuando no se utilice madera se podrá utilizar viruta (exclusivamente de la especie *Quercus*).
46	**Comisión de Evidencia y Manejo de Riesgos (CEMAR)** <u>numeral 3.21. Metal pesado y metaloide</u> Solicita sea homologada con las definiciones establecidas en otras Normas Oficiales Mexicanas.	Se acepta el comentario para quedar como sigue: **3.24 Metal pesado y metaloide,** a los elementos químicos que causan efectos indeseables en el metabolismo aun en concentraciones bajas. Su toxicidad depende de las dosis en que se ingieran así como de su acumulación en el organismo.
47	**La Madrileña/ Comité Técnico de Normalización Nacional para Bebidas Alcohólicas (NBAL-02)/ DIAGEO México** <u>Numeral 3.21, Metal pesado y metaloide</u> Falta incluir unidades del peso atómico para quedar como: **Metal pesado y metaloide,** a los elementos químicos que tienen un peso atómico entre 63 y 208 gramos/ mol y una gravedad específica mayor de 4,0; que por su naturaleza presenta una gran reactividad y que dependiendo de su concentración, forma química o su acumulación en el organismo, pueden causar efectos indeseables en el metabolismo.	No se acepta el comentario. Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario, toda vez que se considera importante homologar la definición con la contenida en otras Normas Oficiales Mexicanas.
48	**Destilados la Ideal** <u>3. Definiciones, nuevo numeral</u> Micro-oxigenación: introducción de aire y/o oxígeno inocuo en los recipientes por medio mecánico para lograr la oxidación del producto y este adquiera las características sensoriales deseadas. Toda vez el término "viruta" y "Micro-oxigenación" no están definidos, ni referidos, en ninguna Norma Mexicana, es una innovación que se propone se	Se acepta el comentario, para quedar como sigue: **3.23 Micro-oxigenación,** tratamiento post-fermentativo, que consiste en el aporte controlado de pequeñas cantidades de oxígeno de forma continuada y lenta. Adicionalmente, se incluirán los siguientes puntos: **5.11** Para el caso de los vinos, se permite el empleo de viruta y de técnicas de micro-oxigenación bajo las siguientes condiciones::

No	PUNTO DEL ANTEPROYECTO/PROMOVENTE/PROPUESTA	RESPUESTA
	incluya en la presente norma, para hacer una práctica común que no es negada, pero tampoco normada.	**5.11.2** La micro-oxigenación puede llevarse a cabo una vez que el vino ha terminado la fermentación alcohólica.
49	**Comisión para la Industria de Vinos y Licores (CIVYL)** Numeral 3.26, Repetibilidad de medida Solicitan modificar o eliminar la definición. Toda vez que no es adecuado utilizar el mismo término, para su definición.	Se acepta el comentario, por lo que la definición se elimina toda vez que no se utiliza en el cuerpo de la Norma.
50	**Comisión para la Industria de Vinos y Licores (CIVYL)** Numeral 3.27, Reproducibilidad de medida Solicitan modificar o eliminar la definición. Toda vez que no es adecuado utilizar el mismo término, para su definición.	Se acepta el comentario, por lo que la definición se elimina toda vez que no se utiliza en el cuerpo de la Norma.
51	**Ministerio de Economía y Finanzas Públicas, Secretaría de Comercio Interior, Gobierno de Argentina** Numeral 3.29, Superficie principal de exhibición Solicita modificar el término y definición de "superficie principal de exhibición" por "campo visual único" el cual consiste en toda parte de la superficie del embalaje (recipiente) a excepción de su base, que pueda ser visto sin tener que hacer girar el embalaje (recipiente). A fin de armonizar con lo definido en la Norma Internacional para el Etiquetado de Vinos de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) órgano de referencia en la materia.	No se acepta el comentario. Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario, toda vez que en la normatividad nacional ya se define el término por lo que se homologa con las demás Normas Oficiales Mexicanas.
52	**Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente (ITESO)** Numeral 3.29, Superficie principal de exhibición Solicita incluir la declaración de cantidad en la definición de superficie principal de exhibición. A fin de homologar con la NOM-030-SCFI-2006.	No se acepta el comentario. Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario, sin embargo, en el apartado **9.** Etiquetado, se incluye la obligatoriedad de mencionar la cantidad en la superficie principal de exhibición, para quedar como: **9.1.4** En la superficie principal de exhibición debe

No	PUNTO DEL ANTEPROYECTO/PROMOVENTE/PROPUESTA	RESPUESTA
		aparecer cuando menos el nombre o la denominación genérica del producto, graduación alcohólica y la marca comercial, así como, la indicación de la cantidad; el resto de la información a que se refiere esta norma puede incorporarse en cualquier otra parte del envase.
53	**Comisión para la Industria de Vinos y Licores (CIVYL)** <u>3. Definiciones, nuevo numeral</u> Solicitan que se incluya la definición de "arbolito escarchado", toda vez que se menciona en el punto 5.9.1.	Se acepta el comentario, para quedar como sigue: **3.7 Arbolito escarchado**, es aquel soporte vegetal, que se puede introducir en las bebidas alcohólicas sobresaturadas de azucares, sobre el cual el exceso de éstos haya cristalizado.
54	**Dirección General de Relaciones Económicas del Ministerio de Relaciones Exteriores de Chile (DIRECON)** <u>3. Definiciones, nuevo numeral</u> Solicitan la inclusión de la definición de tolerancia de alcohol y realizan la siguiente propuesta: Corresponde a la diferencia entre el contenido de alcohol de la bebida alcohólica señalada en la etiqueta, y el contenido de alcohol medido de la bebida alcohólica.	Se acepta el comentario, para quedar como sigue: **3.32 Tolerancia**, corresponde a la diferencia entre el contenido de alcohol de la bebida declarado en la etiqueta, y el contenido de alcohol determinado analíticamente.
55	**Comisión de Evidencia y Manejo de Riesgos (CEMAR)/ Destilados la Ideal** <u>3. Definiciones, nuevo numeral</u> Solicitan adicionar la definición de viruta. **Viruta:** Trozos de madera de roble (exclusivamente de la especie *Quercus*) utilizados para la elaboración de vinos para transmitir al vino ciertos constituyentes provenientes de la madera de roble. Pueden dejarse al natural o tostarse de manera calificada como ligera, media o fuerte, sin que hayan sufrido combustión, incluso en la superficie, y no deben ser carbonosos ni friables al tacto. Lo anterior porque internacionalmente tienen normado y regulado el uso de virutas de roble.	Se acepta el comentario para quedar como sigue: **3.33 Viruta:** Trozos de madera de roble (exclusivamente de la especie *Quercus*) utilizados para la elaboración de vinos para transmitir al vino ciertos constituyentes provenientes de la madera de roble. Pueden dejarse al natural o tostarse de manera calificada como ligera, media o fuerte, sin que hayan sufrido combustión, incluso en la superficie, y no deben ser carbonosos ni friables al tacto. Adicionalmente, se incluirán los siguientes puntos: **5.11.1** En el caso de emplear viruta para la elaboración de los vinos, se debe cumplir con las siguientes especificaciones: **5.11.1.1** La dimensión de las partículas de madera debe ser tal que al menos el 95 % de ellas, expresado en peso, sean retenidas por un tamiz con mallas de 2 mm (es decir, malla 9). **5.11.1.2** La viruta no debe haber sufrido ningún

No	PUNTO DEL ANTEPROYECTO/PROMOVENTE/PROPUESTA	RESPUESTA
		tratamiento químico, enzimático o físico, aparte del tostado. **5.11.1.3** No se le puede añadir producto alguno para aumentar su poder aromatizante natural o sus compuestos fenólicos extraíbles y no debe liberar sustancias en concentraciones que puedan provocar riesgos para la salud.
56	**La Madrileña/ Comité Técnico de Normalización Nacional para Bebidas Alcohólicas (NBAL-02)/ DIAGEO México** 4. Símbolos y abreviaturas En caso de aceptar eliminar el apéndice normativo A, eliminar los símbolos y abreviaturas que no se utilizan en el cuerpo de la norma como: °C, N, min, K, cm, ±, /, No. Así como las siguientes no se mencionan en el cuerpo de la norma: X, +, µg, nm, m, µl.	Se acepta el comentario, por lo que se eliminan los símbolos que no se utilizan en el cuerpo de la norma.
57	**Cámara Nacional de la Industria de la Cerveza y de la Malta (CANICERM)** 4. Símbolos y abreviaturas Solicita se coloque un punto después de la palabra Vol, para quedar como: % Alc. Vol.	Se acepta el comentario, para quedar como sigue: **4.3** % Alc. Vol. % Alc Vol; % alc. vol. % alc vol contenido alcohólico [por ciento de alcohol en volumen a 293 K (20 °C)].
58	**Comisión de Control Analítico y Ampliación de Cobertura(CCAyAC)** 4. Símbolos y abreviaturas Solicitan incluir la Abreviatura AA que corresponde al concepto Alcohol Anhidro	No se acepta el comentario. Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario, toda vez que no se utiliza la abreviatura en el cuerpo de la Norma.
59	**Comisión para la Industria de Vinos y Licores (CIVYL)** 4. Símbolos y abreviaturas Solicitan incluir la fecha de publicación del Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su	No se acepta el comentario. Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario, toda vez que el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos

<table>
<tr><th>No</th><th>PUNTO DEL ANTEPROYECTO/PROMOVENTE/PROPUESTA</th><th>RESPUESTA</th></tr>
<tr><td></td><td>uso y disposiciones sanitarias.</td><td>alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, es un ordenamiento jurídico sujeto a modificaciones periódicas.</td></tr>
<tr><td>60</td><td>Comisión de Control Analítico y Ampliación de Cobertura(CCAyAC)
<u>5. Disposiciones y especificaciones sanitarias</u>
No se incluyó una referencia para el contenido alcohólico, se propone incluir la leyenda de la Organización Internacional Vitivinícola (OIV), para quedar como:
La indicación del grado alcohólico adquirido en porcentaje en volumen del producto es obligatoria en el etiquetado, con una tolerancia de 0,5 p. 100 vol. Sin embargo, esta tolerancia puede ser de 0,8 p. 100 vol.</td><td>Se acepta el comentario, para quedar como sigue:
5.12 Se permite una tolerancia entre el valor declarado y el valor obtenido analíticamente para todas las bebidas alcohólicas de 0,5 % Alc. Vol. y de 0,8 % Alc. Vol. para los vinos.</td></tr>
<tr><td>61</td><td>Consejo Regulador del Tequila/ Comité Técnico de Normalización Nacional para Bebidas Alcohólicas (NBAL-02)/ DIAGEO México
<table>
<tr><th>Especificaciones</th><th>Límite máximo en mg/ 100 ml alcohol anhídro. Espíritu Neutro</th><th>Límite máximo en mg/ 100 ml alcohol anhídro Alcohol Etílico de Calidad</th><th>Límite máximo en mg/ 100 ml alcohol anhídro. Alcohol Etílico Común</th></tr>
</table>
<u>5. Disposiciones y especificaciones sanitarias, numeral 5.3</u>
Proponen la siguiente modificación para ser congruentes con el numeral 3.4</td><td>No se acepta el comentario.
Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario, en virtud de que no se proporciona el sustento científico para modificar los límites, los cuales no representan riesgos a la salud.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>No</th><th>PUNTO DEL ANTEPROYECTO/PROMOVENTE/PROPUESTA</th><th>RESPUESTA</th></tr>
<tr><td></td><td><table>
<tr><td>Metanol</td><td>0.9</td><td>5</td><td>10</td></tr>
<tr><td>Aldehídos</td><td>1</td><td>4</td><td>5</td></tr>
<tr><td>Alcoholes Superiores</td><td>0.1</td><td>1</td><td>10</td></tr>
<tr><td>Furfural</td><td>0</td><td>0</td><td>0.2</td></tr>
</table></td><td></td></tr>
<tr><td>62</td><td>Consejo Regulador del Tequila/ Comité Técnico de Normalización Nacional para Bebidas Alcohólicas (NBAL-02)/ DIAGEO México/Tequila Sauza
<u>5. Disposiciones y especificaciones sanitarias, numeral 5.4</u>
Solicitan ampliar el límite de furfural a 5 mg/100 ml de alcohol anhidro. A fin de armonizar con regulaciones internacionales.</td><td>Se acepta el comentario y se amplía el límite del Furfural a 5 mg/100ml de alcohol anhidro.</td></tr>
<tr><td>63</td><td>Scotch Whisky Association
<u>5. Disposiciones y especificaciones sanitarias, numeral 5.4</u>
Modificar el proyecto de la norma NOM-142-SSA1-1995, de forma adecuada, con el fin de evitar barreras innecesarias para el whisky escocés (y otras bebidas alcohólicas de la UE) que puedan surgir por las estipulaciones de los parámetros analíticos. Sugieren que se ajuste el límite para aldehídos a un máximo de 50mg/100ml alcohol anhidro y furfural a 10mg/100ml.
El whisky escocés y otras bebidas alcohólicas de la UE reconocidos y protegidos según el Acuerdo de Bebidas Alcohólicas de 1997 entre la UE y México no deben estar sujetos a tales parámetros, que posiblemente puedan restringir el acceso al mercado. Para evitar problemas posteriores, se deben ajustar los parámetros con el fin de evitar la exclusión potencial del mercado de algunas marcas.</td><td>Se acepta parcialmente el comentario, para quedar como sigue:
El límite máximo de Furfural se modifica a 5,0 mg/100 ml de alcohol anhidro. Por otro lado, existe reconocimiento por parte de esta autoridad respecto de los Acuerdos establecidos entre la Comunidad Europea y los Estados Unidos Mexicanos en el sector de las bebidas espirituosas”.</td></tr>
<tr><td>64</td><td>Distilled Spirits Council of the United States
<u>5.</u><u> Disposiciones y especificaciones sanitarias, numeral 5.4</u>
Solicitan eliminar el numeral 5.4, pero si no fuera</td><td>Se acepta parcialmente el comentario, para quedar como sigue:
El límite máximo de Furfural se modifica a 5,0 mg/100 ml de alcohol anhidro, toda vez que se documentó</td></tr>
</table>

No	PUNTO DEL ANTEPROYECTO/PROMOVENTE/PROPUESTA	RESPUESTA
	posible, aumentar el límite de furfural a 10,0 mg/100 ml alcohol anhidro y de aldehídos a 50,0 mg/100 ml alcohol anhidro. Lo anterior porque las normas de identidad para el Whiskey que se vende en Estados Unidos, la Unión Europea, Canadá y la mayoría de los mercados se basan únicamente en las materias primas y los procesos de producción utilizados; estas bebidas alcohólicas no están definidas en términos de su composición química, de ahí su propuesta de eliminar los niveles de concentración máxima propuestos para ciertos congéneres.	que dicho incremento no representa un riesgo para la salud. En tanto que el valor establecido de aldehídos permanece sin modificación ya que no se cuenta con sustento técnico para modificar este límite.
65	**Gobierno de Australia** <u>5. Disposiciones y especificaciones sanitarias, numeral 5.5</u> Sugieren expresar el límite máximo en unidad del volumen de la bebida en lugar del volumen de etanol, toda vez que esto evitaría hallazgos irregulares cuando las bebidas sean sometidas a técnicas de reducción de etanol.	No se acepta el comentario. Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario, toda vez que los métodos incluidos en la Norma, fueron evaluados por el área técnica especializada de la COFEPRIS y se consideró su utilidad en la evaluación de las especificaciones establecidas en la misma.
66	**Comisión para la Industria de Vinos y Licores (CIVYL)** <u>5. Disposiciones y especificaciones sanitarias, numeral 5.6</u> Solicitan incluir los siguientes limites Zinc 1.5 mg/l y Cobre 2 mg/l. Lo anterior porque son elementos que constituyen un riesgo para el consumo humano ya que son derivados de la destilación o del tratamiento del agua.	No se acepta el comentario. Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario, en virtud de que las especificaciones se excluyeron, toda vez que la Norma General del Codex sobre Contaminantes y Toxinas no considera que la presencia de estos elementos constituya un riesgo a la salud de los consumidores.
67	**Destilados la Ideal** <u>5. Disposiciones y especificaciones sanitarias 5.8</u> Solicitan eliminar el numeral 5.8. Toda vez que este tipo de Bebidas alcohólicas no aparece referenciado en ninguna NMX o NOM, es más, no está definido en la normatividad vigente un método de elaboración permitido, o de verificación, o de prueba, para su realización	No se acepta el comentario. Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario, toda vez que esta disposición está vigente desde 1995; NORMA Oficial Mexicana NOM-142-SSA1-1995, Bienes y servicios. Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial; y no ha generado confusión alguna. Su verificación se realiza a través del ingrediente que se reduzca para bajar el contenido calórico de la bebida y debe ser el propio

No	PUNTO DEL ANTEPROYECTO/PROMOVENTE/PROPUESTA	RESPUESTA
		productor el que aporte la evidencia de que la bebida cumple con esta condición.
68	**Cámara Nacional de la Industria de la Cerveza y de la Malta (CANICERM)** <u>5. Disposiciones y especificaciones sanitarias 5.8.1</u> Solicita se incluya el concepto de bebidas con bajo contenido energético.	No se acepta el comentario. Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario, toda vez que el punto **5.8.1** de la Norma define las bebidas con bajo contenido energético como aquellas que han reducido éste en al menos en un 24% con relación al contenido energético original. **5.8.1** Para ser consideradas como bebidas alcohólicas con bajo contenido energético deben reducir el mismo, al menos en un 24% con relación al contenido energético de la bebida alcohólica original.
69	**Cámara Nacional de la Industria de la Cerveza y de la Malta (CANICERM)** <u>5. Disposiciones y especificaciones sanitarias, numeral 5.9.1</u> Solicita se incluyan nuevamente la sal y el CO_2 conforme a la norma vigente. Lo anterior toda vez que es preferible que se mantenga la referencia, en aras de seguridad y claridad para el sector.	No se acepta el comentario. Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario, toda vez que la sal se elimina por ser un ingrediente de uso común, por su parte el CO_2 se encuentra listado en el Anexo II del Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
70	**Cámara Nacional de la Industria de la Cerveza y de la Malta (CANICERM)** <u>5. Disposiciones y especificaciones sanitarias, numeral 5.10.1</u> Solicita modificar el texto, para quedar como: En la elaboración de los productos objeto de esta norma se podrán utilizar únicamente los aditivos y coadyuvantes establecidos en el Acuerdo, además se pueden usar en la fabricación de la cerveza los "nutrientes para levadura". Ó mantener el inciso 1 del Apéndice "A" de la NOM142 vigente**.** Toda vez que el único apartado en el que se menciona a los nutrientes para levadura (micronutrientes) como coadyuvantes de elaboración autorizados y tal producto <u>no está contemplado</u> en el nuevo Acuerdo de Aditivos.	Se acepta el comentario, para quedar como sigue: **5.10.2** Para la elaboración de bebidas alcohólicas fermentadas se podrán utilizar como coadyuvantes de elaboración nutrientes para levadura.

No	PUNTO DEL ANTEPROYECTO/PROMOVENTE/PROPUESTA	RESPUESTA
71	**Destilados la Ideal** <u>5. Disposiciones y especificaciones sanitarias, numeral 5.10.1</u> Se debe señalar puntualmente qué entidad determina los aditivos y coadyuvantes, si es la Secretaria de Salud a través de la COFEPRIS o es un Anexo a la presente Norma y/o donde se podrá ser consultados. Lo anterior con fundamento en la "Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas mexicanas" NMX-Z-013/1-1977 en los puntos: 1.3, 1.3.1, 1.3.2, 3.3.1 y 5. Lo anterior con fundamento en el Articulo 51 A de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y el Artículo 46 inciso V del reglamento de la Ley Federal de Metrología, "Se podrán emitir aclaraciones a la norma mexicana cuando se requiera una corrección de la misma, siempre y cuando no se altere su contenido técnico.	No se acepta el comentario. Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario, en virtud de que el *Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias*, es un documento que forma parte de la Regulación Sanitaria Mexicana de los alimentos y bebidas, por lo tanto debe ser conocido por los actores involucrados en su proceso y desde luego que es emitido por la Secretaría de Salud. Su publicación al igual que la de cualquier otra regulación se hace a través del Diario Oficial de la Federación.
72	**Bodegas Santa Ana / Consejos Reguladores de las Denominaciones de Calidad "Jerez-Xérés-Sherry", "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda", "Vinagre de Jerez" y "Brandy de Jerez", Consejo Mexicano Vitivinícola/Destilados la Ideal/ Gobierno de Australia/ MARIE BRIZARD-BELVEDERE GROUP /Viña Concha y Toro /Dirección General de Relaciones Económicas del Ministerio de Relaciones Exteriores de Chile (DIRECON)/ Cámara Nacional de la Industria de la Transformación (CANACINTRA)/ Symington Family Estates** <u>5. Disposiciones y especificaciones sanitarias, nuevo numeral</u> Solicita incluir una tolerancia entre el contenido alcohólico declarado en la etiqueta y el contenido alcohólico que se determine mediante análisis: a.- de 0.3 grados de alcohol para el caso de las bebidas destiladas y de 0.5 grados de alcohol para bebidas fermentadas. b.- de ±0.5% Alc. Vol. y +/- 1.0% de alcohol por volumen de vino.	Se acepta el comentario parcialmente, para quedar como sigue: **5.12** Se permite una tolerancia entre el valor declarado y el valor obtenido analíticamente para todas las bebidas alcohólicas de 0,5 % Alc. Vol. y de 0,8 % Alc. Vol. para los vinos.

No	PUNTO DEL ANTEPROYECTO/PROMOVENTE/PROPUESTA	RESPUESTA
	Lo anterior a fin de aprovechar esta nueva norma para incluir una tolerancia entre el contenido alcohólico declarado en la etiqueta y el contenido alcohólico que se determine mediante análisis, como ocurre en la mayoría de los países.	
73	**Destilado la Ideal** <u>6. De la autenticidad de las bebidas alcohólicas, nuevo numeral</u> Solicitan incluir los métodos para análisis de bebidas alcohólicas in-situ, Espectroscopía de Absorción, Nariz electrónico (*e-nose*) y Flavorímetro. Lo anterior como herramientas para detectar adulteraciones en bebidas alcohólicas in-situ	No se acepta el comentario. Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario, toda vez que su inclusión y adopción como herramienta analítica requiere de un estudio de factibilidad de su implementación, estudio con el que a la fecha no se cuenta.
74	**Comisión para la Industria de Vinos y Licores (CIVYL)** <u>6. De la autenticidad de las bebidas alcohólicas, numeral 6.1</u> Solicitan que se señale en el numeral 6.1 el tiempo durante el cual deberá guardarse la documentación correspondiente.	Se acepta comentario, para quedar como sigue: **6.1.5** Esta documentación deberá conservarse por lo menos por un tiempo equivalente a una y media veces la vida de anaquel del producto, o en su defecto al menos dos años.
75	**Club del Gourmet vinos de gran clase PAMTOS, S.A. de C.V.** <u>6. De la autenticidad de las bebidas alcohólicas</u> Solicita considerar que los importadores y comercializadores de vinos de mesa, así como de bebidas alcohólica en general y de otros productos, demuestren acreditamiento otorgado por los propios productores, de nuestro carácter como representantes y distribuidores exclusivos en la república mexicana. Con el objeto de preservar el desarrollo legítimo de las marcas comerciales y evitar que las grandes tiendas se conviertan en monopolios y dejar fuera a los legítimos representantes e importadores de estos productos.	No se acepta el comentario. Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario, toda vez que las Normas Oficiales Mexicanas no protegen ninguna marca, sino que se concretan a regular el producto en el punto de venta, independientemente de su origen. Cualquier producto objeto de esta Norma, debe cumplir con las disposiciones establecidas en la misma.
76	**Consejo Regulador del Tequila** <u>6. De la autenticidad de las bebidas alcohólicas, nuevo numeral</u> Análisis fisicoquímico de cada lote de producto elaborado, envasado y comercializado en el que se	No se acepta el comentario. Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario, toda vez que este criterio se encuentra considerado en la NOM-

No	PUNTO DEL ANTEPROYECTO/PROMOVENTE/PROPUESTA	RESPUESTA
	demuestre el cumplimiento de las especificaciones establecidas en el apartado 5.4 de esta Norma. Toda vez que esta información es útil para la rastreabilidad del producto en comercio y es el único punto de unión entre el producto envasado por el fabricante y el producto encontrado en el comercio.	251-SSA1-2009 citada en el punto **2.2** del apartado de referencias.
77	**Cámara Nacional de la Industria de la Cerveza y de la Malta (CANICERM)** <u>8. Métodos de ensayo (prueba)</u> No mencionar a las NMX, se da validez y obligatoriedad a varios métodos contemplados en las NMX, lo cual redunda en incertidumbre jurídica.	No se acepta el comentario. Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario, toda vez que los métodos incluidos fueron evaluados por el área técnica especializada de la COFEPRIS y se consideró pertinente su inclusión.
78	**Cámara Nacional de la Industria Tequilera/Comisión para la Industria de Vinos y Licores (CIVYL) Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos / La Madrileña /Consejo Regulador del Tequila/ Laboratorio Nacional de Protección al Consumidor (PROFECO)/ Comité Técnico de Normalización Nacional para Bebidas Alcohólicas (NBAL-02)/ Bacardí y Compañía/ DIAGEO México/ Tequila Sauza/ Casa Cuervo** <u>8. Métodos de ensayo (prueba), numeral 8.5</u> Indicar el método establecido en la NMX–V-013-NORMEX-2005. Toda vez que la norma que se propone sea incluida contiene el método de prueba para determinación de % Alc. Vol. con densímetro digital, este método es más sensible que el método incluido en el proyecto de NOM 142 SSA1/SCFI-2013.	Se acepta el comentario, para quedar como sigue: **8.5** Para la determinación de contenido alcohólico, el método establecido en la Norma Mexicana NMX-V-013-NORMEX-2013, citada en el punto **2.7** del apartado de referencias.
79	**Consejo Regulador del Tequila/ Comité Técnico de Normalización Nacional para Bebidas Alcohólicas (NBAL-02)/ DIAGEO México** <u>8. Métodos de ensayo (prueba), nuevos numerales</u> Solicitan incluir los siguientes numerales: **8.6** Para la determinación de azucares reductores directos y totales, el método de la Norma Mexicana NMX-V-006-NORMEX-2005, propuesto se cite en el	No se acepta el comentario. Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario, en virtud de que no es necesario incluirla puesto que no existen especificaciones sobre el parámetro para el método que establece.

No	PUNTO DEL ANTEPROYECTO/PROMOVENTE/PROPUESTA	RESPUESTA
	numeral 2.11 del apartado de referencias	
80	**Consejo Regulador del Tequila/ Comité Técnico de Normalización Nacional para Bebidas Alcohólicas (NBAL-02)/ DIAGEO México/ Tequila Sauza** 8. Métodos de ensayo (prueba), nuevos numerales **8.7** Para la determinación de plomo y arsénico, el método de la Norma Mexicana NMX-V-050-NORMEX-2010, propuesto se cite en el numeral 2.12 del apartado de referencias.	No se acepta el comentario. Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario, toda vez que la NOM-117-SSA1-1994 se incluye tanto en las referencias como en el punto **8.** Métodos de ensayo (prueba).
81	**Destilados la Ideal** 9. Etiquetado Solicitan especificar en el etiquetado la procedencia y cantidad de los Azúcares utilizados en Bebidas alcohólicas. A fin de dar seguridad al consumidor mediante un correcto etiquetado, para que tome una decisión de compra razonada. Existen en el mercado Tequilas que no son 100% agave y para el Mezcal Tipo II, sus normas permiten el uso de otros azúcares para su elaboración.	No se acepta el comentario. Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario, en virtud de que los argumentos expuestos se basan en los diferentes tipos de tequila y mezcal, y toda vez que ésta es una Norma de aplicación general, se sugiere que las observaciones sean expuestas cuando se actualicen las normas específicas de esos productos.
82	**Destilados la Ideal** 9. Etiquetado, nuevo numeral Consideramos que en el cuerpo de la presente norma se debería normar que para el caso de la comercialización de Tequila a granel fuera del territorio nacional, se deberá señalar en el etiquetado del producto final, una leyenda precautoria que señale que es embotellado fuera del territorio mexicano y fuera de la DO. “Embotellado fuera de la Denominación de Origen Tequila”	No se acepta el comentario. Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario, toda vez de que esta Norma es de aplicación general para las bebidas alcohólicas, en el caso particular del tequila como se comentó anteriormente cuenta con una norma específica, por lo que se sugiere que las observaciones sean expuestas cuando se actualice la norma respectiva.

No	PUNTO DEL ANTEPROYECTO/PROMOVENTE/PROPUESTA	RESPUESTA
83	**Destilados la Ideal** <u>9. Etiquetado, nuevo numeral</u> Adicionalmente se deberá señalar en el etiquetado que: 1.- Para Tequilas que no sea 100% agave, señalar los azúcares que fueron utilizados y su porcentaje de composición (ya que la mezcla en frío está prohibida) y sea el consumidor informado quien tome una decisión de compra razonada 2. Para Tequila elaborado con agave Weber variedad Azul, señalarlo en el etiquetado, haciendo referencia al vocablo "100% Agave Azul", destacando de forma notoria y clara, que solo será utilizado el agave Azul que se cultiven dentro de la DO. Todo esto a fin de contribuir a dar certidumbre al consumidor, al mostrar la información de la Categoría, de la procedencia de los azúcares, y del embotellado de origen, que ayudara al consumidor a tomar de forma consiente y razonada una decisión de compra	No se acepta el comentario. Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario, toda vez que esta Norma es de aplicación general para las bebidas alcohólicas, en el caso particular del tequila como se comentó anteriormente cuenta con una norma específica, por lo que se sugiere que las observaciones sean expuestas cuando se actualice la norma respectiva.
84	**Cámara Nacional de la Industria de la Cerveza y de la Malta (CANICERM)** <u>9. Etiquetado, numeral 9.1.2</u> Solicita se elimine del texto las palabras "condiciones normales" o bien, incluir una definición detallada de lo que se debiese entender por "condiciones normales". Lo anterior porque el producto puede ser sometidos a condiciones extremas de manipulación, como puede ser el enfriamiento prolongado en agua-hielo o la remoción manual de la etiqueta.	No se acepta el comentario. Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario, en virtud de que este punto se refiere a la permanencia de la etiqueta bajo las circunstancias en las que el producto es usado o consumido en función de su naturaleza. Esta precisión tiene la finalidad de que el consumidor siempre tenga acceso a la información contenida en la etiqueta. Adicional a lo anterior, no se considera necesario modificar esta especificación, ya que la frase es utilizada en todas las Normas Oficiales Mexicanas relacionadas con la permanencia de la etiqueta en el producto, y por lo tanto conocida por los fabricantes". En virtud de lo anterior, se considera que la disposición no requiere ser modificada.
85	**Cámara Nacional de la Industria Tequilera** <u>9. Etiquetado, numeral 9.1.2</u> Solicita eliminar el numeral. La disposición es ambigua pues no existe un	No se acepta el comentario. Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario, en virtud de

No	PUNTO DEL ANTEPROYECTO/PROMOVENTE/PROPUESTA	RESPUESTA
	estándar de uso y condiciones normales de la etiqueta, es decir, no existen elementos concretos que permitan objetivamente determinar un cumplimiento o incumplimiento de esta disposición y no está al alcance del fabricante hacerse responsable respecto a la apariencia de la etiqueta cuando el producto salió de su dominio y control, además de que no es un elemento normativo medible.	que es importante la permanencia de la etiqueta en el producto, toda vez que ésta representa un valioso instrumento de información al consumidor y su primer contacto con el producto, su contenido facilita y dirige una adquisición informada.
86	**Ministerio de Economía y Finanzas Públicas, Secretaría de Comercio Interior, Gobierno de Argentina, Cámara Nacional de la Industria Tequilera/ Consejo Regulador del Tequila.** <u>9. Etiquetado, numeral 9.1.4</u> Solicita modificar el numeral señalando que en el mismo campo visual debe colocarse la denominación del producto, el contenido alcohólico, el volumen nominal y el país de origen. Lo anterior a fin de seguir el criterio mencionado en los instrumentos internacionales, y considerando que el contenido alcohólico es un elemento importante y útil para el consumidor.	Se acepta parcialmente el comentario, para quedar como sigue: **9.1.4** En la superficie principal de exhibición debe aparecer cuando menos el nombre o la denominación genérica del producto, graduación alcohólica y la marca comercial, así como, la indicación de la cantidad; el resto de la información a que se refiere esta norma puede incorporarse en cualquier otra parte del envase.
87	**Distilled Spirits Council of the United States** <u>9. Etiquetado, numeral 9.2.1</u> Solicitan modificar el numeral para quedar como sigue: Las bebidas alcohólicas preenvasadas deben ostentar la información obligatoria en idioma español, sin perjuicio de que se presente también en otros idiomas, excepto que la marca comercial (el nombre de la marca) del producto (punto 9.3.1) no requiera traducción al idioma español. Lo anterior porque la obligación de traducir el nombre de marca al idioma español podría perjudicar el patrimonio de la marca y disminuir el valor de la propiedad intelectual del titular de la marca.	No se acepta el comentario. Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario, toda vez que en ningún punto de la Norma se establece esta obligación y tampoco es un requisito considerado en la norma vigente.

No	PUNTO DEL ANTEPROYECTO/PROMOVENTE/PROPUESTA	RESPUESTA
88	**Asociación de Importadores de Alimentos y bebidas (AIRABAC)/COFECO/ Destilado de Agave Los Osuna** <u>9. Etiquetado, numeral 9.3.1.1</u> Solicitan modificar numeral 9.3.1.1 sin hacer referencia a la NMX. Lo anterior porque con la adición de este requisito se está haciendo obligatorio el cumplimiento de una NMX, las cuales, salvo algunas excepciones, son opcionales, de acuerdo al Art. 51-A de la Ley Federal de Metrología y Normalización, elevando de esta manera una NMX a tener el mismo grado de obligatoriedad que una NOM, siendo que el proceso de creación de las mismas, es muy diferente.	Se acepta el comentario, para quedar como sigue: **9.3.1.1** El nombre o la denominación del producto preenvasado debe corresponder con la establecida en los ordenamientos jurídicos específicos; en ausencia de éstos, puede indicarse el nombre de uso común, o bien, emplearse una descripción de acuerdo a las características básicas de la composición y naturaleza de la bebida alcohólica, que no induzca a error o engaño al consumidor.
89	**Destilados la Ideal** <u>9. Etiquetado, numeral 9.3.1.1</u> Deberá de haber una revisión exahustiva a las Normas Oficiales Mexicanas y a las Normas Mexicanas para que haya congruencia y reciprocidad con lo que se señala en la presente norma. Toda vez que hay NOM y NMX que no refieren el presente punto, tal es el caso de la norma de tequila NOM-006-SCFI-2012, en la que no se incluye dentro de sus referencias a la NMX-V-046-NORMEX-2009.	No se acepta el comentario. Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario, en virtud de que las Normas Oficiales Mexicanas (NOM) y las Normas Mexicanas (NMX) son revisadas periódicamente para su actualización, en estas revisiones se trata de armonizar entre todas aquellas que tengan alguna relación.
90	**Scotch Whisky Association** <u>9. Etiquetado,</u> Solicitan ver en el texto una referencia explícita al Acuerdo de 1997, con el fin de garantizar que las bebidas alcohólicas de la UE con indicación geográfica, producidas y etiquetadas según el acuerdo, puedan exportarse sin limitaciones innecesarias en el futuro.	No se acepta el comentario. Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario, sin embargo existe el reconocimiento por parte de esta autoridad respecto de los Acuerdos establecidos entre la Comunidad Europea y los Estados Unidos Mexicanos en el sector de las bebidas espirituosas".
91	**Club del Gourmet vinos de gran clase PAMTOS, S.A. de C.V.** <u>9.3 Requisitos obligatorios</u> Solicita incluir la mención del exportador. Toda vez que últimamente se ha visto que grandes tiendas están importando mediante un BROKER que oferta a precios mucho más bajos y así dejan fuera de competencia a quienes realmente tienen la	No se acepta el comentario. Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario, toda vez que en el punto **9.3.2.1** se establece la obligatoriedad de indicar el nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal del responsable del producto, entendido este como aquella persona física o moral

No	PUNTO DEL ANTEPROYECTO/PROMOVENTE/PROPUESTA	RESPUESTA
	representación e importación de dichos productos.	que importe o elabore un producto o que haya ordenado su elaboración total o parcial a un tercero.
92	**Cámara Nacional de la Industria Tequilera** 9. Etiquetado, numeral 9.3.4.2 Solicitan modifica este numeral de la siguiente manera: 9.3.4.2 La identificación del lote, que incorpore el fabricante en el producto debe estar siempre de manera legible y visible para el consumidor. Toda vez que las tintas utilizadas no han llegado al punto de ser indelebles, pueden ser removidas con solventes o con técnicas mecánicas como la fricción.	No se acepta el comentario. Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario, en virtud de que en el punto **9.2.2** se especifica que la información debe aparecer de manera ostensible en caracteres contrastantes y legibles.
93	**La Madrileña/ Comité Técnico de Normalización Nacional para Bebidas Alcohólicas (NBAL-02)/ DIAGEO México** 9. Etiquetado, numeral 9.3.4.3 Proponen el siguiente texto: La clave del lote puede ser precedida por cualquiera de las siguientes indicaciones “LOTE”, “Lot”, “L”, “Lote”, “lote”, “lot”, “l”, “lt”, “LT”, “LOT”, o bien incluir una referencia del lugar donde aparece y para productos importados cada empresa importadora será responsable de que cuente con rastreabilidad y la clave puede ser cualquiera alfanumérica. Lo anterior debido a que este tipo clave de lotificación no es empleada en otros países, por lo que con esto estaríamos generando restricción para estos productos.	No se acepta el comentario. Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario, dado que la abreviatura permite que el consumidor identifique fácilmente que la clave se refiere al lote del producto. Adicionalmente esto implicaría un trato discriminatorio para los productos nacionales.
94	**Distilled Spirits Council of the United States (DISCUS)** 9. Etiquetado, numeral 9.3.4.3 Solicitan que se elimine el numeral 9.3.4.3. Toda vez que no es necesario que la identificación del lote aparezca en un formato específico para que sirva a los legítimos fines de rastrear con facilidad el origen del producto.	No se acepta el comentario. Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario, toda vez que el lote es un elemento sumamente importante en el etiquetado de los productos, permite la rastreabilidad del mismo. Adicional a lo anterior, no se obliga a cumplir con un formato específico por el contrario, se ofrecen varias alternativas.
95	**Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente (ITESO)** 9. Etiquetado, numeral 9.3.4.3	No se acepta el comentario. Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se

No	PUNTO DEL ANTEPROYECTO/PROMOVENTE/PROPUESTA	RESPUESTA
	Solicitan eliminar las abreviaturas de L y l para la identificación del lote, toda vez que se puede confundir con los símbolos "L" y "l" representan una magnitud de volumen con la unidad de litro. Toda vez que son los mismos símbolos que aparecen en el punto 4.1, en el cual menciona que los símbolos "L" y "l" se entienden por litro.	consideró improcedente el comentario, toda vez que cuando la abreviatura está asociada a un código alfanumérico se entiende que hace referencia al número del lote.
96	**Ministerio de Economía y Finanzas Públicas, Secretaría de Comercio Interior, Gobierno de Argentina, Cámara Nacional de la Industria de la Cerveza y de la Malta (CANICERM), Distilled Spirits Council of the United States (DISCUS)** <u>9. Etiquetado, numeral 9.3.5</u> Observa que en diferentes regulaciones la fecha de consumo preferente no debe tenerse en cuenta en los vinos. Solicita se elimine la obligación de incluir en los productos cerveceros la fecha de consumo preferente. Proponen agregar un numeral. **9.3.5.6** Sin prejuicio de lo establecido en el punto 9.3.5, no se requerirá que se indique una fecha de consumo preferente (fecha de duración mínima) para las bebidas que contengan un volumen de alcohol de 10% o superior.	Se acepta el comentario para quedar como sigue: **9.3.5** Fecha de consumo preferente Aquellas bebidas con contenido alcohólico medio o alto, con duración menor o igual a 12 meses deben declarar la fecha de consumo preferente, la cual deberá cumplir con lo siguiente:
97	**Ministerio de Economía y Finanzas Públicas, Secretaría de Comercio Interior, Gobierno de Argentina** <u>9. Etiquetado, numeral 9.3.6</u> Solicita incluir otras opciones de abreviaturas para referirse al contenido alcohólico. A fin de incluir las opciones establecidas en la norma de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV)	Se acepta el comentario, para quedar como sigue: **9.3.6.1** Indicar el contenido alcohólico [por ciento de alcohol en volumen a 293 K (20 ºC)], debiendo usarse para ello las siguientes abreviaturas: % Alc. Vol.; % Alc Vol, % alc. vol.; % alc vol.
98	**Asociación de Importadores de Alimentos y bebidas (AIRABAC)/ Casa Cuervo/ Comisión para la Industria de Vinos y Licores (CIVYL)/ Consejo Regulador del Tequila/ Dirección General de Relaciones Económicas del Ministerio de Relaciones Exteriores de Chile (DIRECON)/ Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos** <u>9. Etiquetado, nuevo numeral</u>	Se acepta parcialmente el comentario, para quedar como sigue: **5.12** Se permite una tolerancia entre el valor declarado y el valor obtenido analíticamente para todas las bebidas alcohólicas de 0,5 % Alc. Vol. y de 0,8 % Alc. Vol. para los vinos.

No	PUNTO DEL ANTEPROYECTO/PROMOVENTE/PROPUESTA	RESPUESTA
	Solicitan sea incluida una tolerancia entre lo declarado y el al valor obtenido en los análisis practicados a las muestras. Especificar una tolerancia de +/-0.5 puntos porcentuales % Alc. Vol declarado y el que contenga el producto. Considerar una tolerancia de +/-0.3% Alc. Vol. respecto al valor obtenido en los análisis practicados a las muestras. Establecer una tolerancia de 0.3% en general y 0.5% Alc. Vol., para vinos, cervezas y bebidas carbonatadas; y que sean aplicadas sin prejuicio de la incertidumbre asociada a los métodos de análisis. Indicar que no podrá haber más de una tolerancia de +/- 1,5% Alc.Vol. Establecer una tolerancia de variación arriba o debajo de 0.3 grados de alcohol para el caso de bebidas destiladas y de 0.5 grados para bebidas fermentadas.	
99	**Ministerio de Economía y Finanzas Públicas, Secretaría de Comercio Interior, Gobierno de Argentina** <u>9. Etiquetado, numeral 9.3.7.1.1</u> Solicita la clarificación de qué entiende México por ingrediente. En especial, si bajo esta normativa los aditivos son considerados ingredientes y si cualquier sustancia utilizada en el proceso, aun cuando no se encuentre presente en el producto final, debe etiquetarse como ingrediente.	Se acepta el comentario y de manera general se aclara que se deberán incluir en la etiqueta, en la lista de ingredientes, todas aquellas sustancias presentes en el producto final, incluidos los aditivos.
100	**Comisión para la Industria de Vinos y Licores (CIVYL), Casa Cuervo, Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos, Cámara Nacional de la Industria de la Cerveza y de la Malta (CANICERM), Scotch Whisky Association/ Distilled Spirits Council of the United States (DISCUS)** <u>9. Etiquetado, numeral 9.3.7.1.1</u> No es necesario integrar en la etiqueta aquellos ingredientes con potencial alérgico, en tanto que posterior al proceso de fabricación no se encuentran	Se acepta parcialmente el comentario, para quedar como sigue: **9.3.7.1.1** La lista de ingredientes debe figurar en la etiqueta de las bebidas alcohólicas preparadas, cocteles y licores o cremas. Adicionalmente toda bebida alcohólica que utilice ingredientes opcionales y/o aditivos que causen hipersensibilidad, intolerancia o alergia y se encuentren presentes en el producto final, deberán ser divulgados en su etiqueta utilizando la frase "Contiene: " o cualquier otra análoga. Se ha comprobado que los siguientes alimentos e

No	PUNTO DEL ANTEPROYECTO/PROMOVENTE/PROPUESTA	RESPUESTA
	presentes en el producto final. Se propone modificar el numeral para quedar como: 9.3.7.1.1 La lista de ingredientes debe figurar en la etiqueta de las bebidas alcohólicas preparadas, cocteles. También se deberá incluir una lista de ingredientes en los licores o cremas y en general en las bebidas alcohólicas en los casos en que se utilicen ingredientes opcionales y/o aditivos que causen hipersensibilidad, intolerancia o alergia, siempre y cuando se encuentren dichos ingredientes presentes en el producto final con sus características alergénicas o de afectación a las personas con hipersensibilidad al ingrediente o aditivo de que se trate.	ingredientes causan hipersensibilidad y deben declararse siempre:
101	**Cámara Nacional de la Industria de la Cerveza y de la Malta (CANICERM)** <u>9. Etiquetado, numeral 9.3.7.1.1.1</u> Solicita que la cerveza no incluya en la lista de ingredientes la declaración malta de cebada. Toda vez que no está demostrado que dicho ingrediente transformado en cerveza produzca hipersensibilidad o alergia.	Se acepta el comentario, para quedar como sigue: **9.3.7.1.1** La lista de ingredientes debe figurar en la etiqueta de las bebidas alcohólicas preparadas, cocteles y licores o cremas. Adicionalmente toda bebida alcohólica que utilice ingredientes opcionales y/o aditivos que causen hipersensibilidad, intolerancia o alergia y se encuentren presentes en el producto final, deberán ser divulgados en su etiqueta utilizando la frase "Contiene: " o cualquier otra análoga. Se ha comprobado que los siguientes alimentos e ingredientes causan hipersensibilidad y deben declararse siempre:
102	**Consejo Mexicano Vitivinícola** <u>9. Etiquetado, numeral 9.3.7.1.1.7</u> Solicitan que no se incluya la obligatoriedad de mostrar la leyenda “contiene sulfitos”. Esta solicitud está basada en que el Código Internacional de Vinos, que regula las normas de elaboración de vinos globalmente, establece un máximo de SO_2 total de 150 mg/l para vinos tintos y 200mg/l para vinos blancos y rosados.	No se acepta el comentario. Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario, sin embargo, solo están obligados a declararlo cuando su concentración sea mayor a 10 mg/kg, en virtud de que en esta concentración puede provocar reacciones alérgicas. Lo anterior concuerda con lo establecido el Codex Alimentarius y en la Norma Internacional para etiquetado de vinos de la Organización Internacional de la Viña y el Vino.

No	PUNTO DEL ANTEPROYECTO/PROMOVENTE/PROPUESTA	RESPUESTA
103	**Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente (ITESO)** <u>9. Etiquetado, numeral 9.3.7.2.1</u> Solicitan incluir en el numeral el lugar donde debe aparecer la leyenda para quedar como: "El etiquetado de las bebidas alcohólicas deberá ostentar la leyenda precautoria "EL ABUSO EN EL CONSUMO DE ESTE PRODUCTO ES NOCIVO PARA LA SALUD", conforme a lo establecido en el artículo 218 de la Ley, en color contrastante con el fondo, en letra mayúscula helvética condensada, en caracteres claros y fácilmente legibles, en la superficie principal de exhibición, de conformidad con la siguiente tabla:" Lo anterior toda vez que es uno de los datos más importantes en estos productos desde los puntos de vista tanto sanitario como comercial.	No se acepta el comentario. Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario, toda vez que la leyenda puede aparecer en cualquier parte del etiquetado, siempre y cuando se cumpla con las dimensiones establecidas. Coincidimos en que esta leyenda es muy importante y debe estar presente en la etiqueta de la bebida alcohólica, claramente visible de ahí que se establece tanto el tamaño como el tipo de la letra en que debe presentarse, independientemente del lugar donde se coloque.
104	**Comisión Nacional contra las Adicciones (CONADIC)** <u>9.3 Requisitos obligatorios, numeral 9.3.7.2.3</u> Solicita modificar las leyendas por: ESTE PRODUCTO NO DEBE SER CONSUMIDO POR MENORES DE EDAD NI MUJERES EMBARAZADAS" "EL CONSUMO DE ESTE PRODUCTO PUEDE GENERAR DAÑOS A LA SALUD" "EL ALCOHOL ALTERA TUS SENTIDOS Y PUEDE PONER EN RIESGO TU VIDA" Ó por los pictogramas: Toda vez que **el** etiquetado de bebidas alcohólicas con información de la salud es una herramienta importante para informar a los consumidores sobre el impacto del consumo de alcohol apropiadamente.	Se acepta parcialmente el comentario, en virtud de que los elementos gráficos que serán incluidos en el etiquetado, descripción, ubicación y especificaciones, se encuentran descritos en el Apéndice A Normativo.
105	**Bodegas Santa Ana / Bodegas Roda / MARIE BRIZARD-BELVEDERE GROUP / Cámara Nacional**	Se acepta el comentario por lo que se eliminan las leyendas.

No	PUNTO DEL ANTEPROYECTO/PROMOVENTE/PROPUESTA	RESPUESTA
	de la Industria de la Cerveza y de la Malta (CANICERM)/ Consejos Reguladores de las Denominaciones de Calidad "Jerez-Xérés-Sherry", "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda", "Vinagre de Jerez" y "Brandy de Jerez"/ Viña Ventisquero / Viña Concha y Toro / Scotch Whisky Association/Asociación de Importadores de Alimentos y bebidas (AIRABAC)/ Cámara Nacional de la Industria Tequilera/Comisión para la Industria de Vinos y Licores (CIVYL)/ Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos/La Madrileña/Consejo Mexicano Vitivinícola/ Cámara Nacional de la Industria de la Transformación (CANACINTRA)/ Comité Técnico de Normalización Nacional para Bebidas Alcohólicas (NBAL-02)/ Consejo Mexicano de la Industria de Productos de Consumo (CONMEXICO)/Bacardí y Compañía/ DIAGEO México/Casa Cuervo 9.3 Requisitos obligatorios, numeral 9.3.7.2.3 Solicitan eliminar las leyendas "**Beber con moderación**" y "**Prohibida su venta a menores de 18 años**". Lo anterior al considerar que hay medidas que pueden resultar más efectivas que añadir una leyenda a la botella. Quienes incumplen *la* prohibición de vender bebidas alcohólicas a menores de 18 años, no dejarán de hacerlo por la expresa inclusión de esas frases en las botellas.	
106	**Scotch Whisky Association** 9. Etiquetado, numeral 9.3.7.2 ¿Qué declaración de advertencia de salud deben aparecer en los embalajes primario y secundario de bebidas alcohólicas que se venden en México?	La leyenda precautoria "EL ABUSO EN EL CONSUMO DE ESTE PRODUCTO ES NOCIVO PARA LA SALUD" de acuerdo al punto **9.3.7.2.3** En las canastillas y cartones de empaque las leyendas deberán ostentarse además en la parte superior y caras laterales, en caracteres no menores de 4 mm. Los elementos gráficos incluidos en el Apéndice Normativo A, de acuerdo al punto **9.3.7.2.5,** En las canastillas y cartones de empaque de los productos que recibe el consumidor final, deberán ostentarse en la parte superior y caras laterales, en un tamaño mayor al que aparezca en la etiqueta, tapón o

No	PUNTO DEL ANTEPROYECTO/PROMOVENTE/PROPUESTA	RESPUESTA
		corcholata.
107	**Importaciones y Distribuciones Internacionales (IDI)** <u>9. Etiquetado, numeral 9.3.7.2</u> Consideran que en el etiquetado de 3 leyendas se pierde la importancia de las mismas, ya que es demasiado texto	Se acepta el comentario, se eliminan las leyendas.
108	**Dirección General de Relaciones Económicas del Ministerio de Relaciones Exteriores de Chile (DIRECON)** <u>9.3 Requisitos obligatorios, numeral 9.3.7.2.3</u> Solicita se explique el objetivo de solicitar las nuevas leyendas "Beber con moderación" y "Prohibida su venta a menores de 18 años".	El etiquetar las bebidas alcohólicas con información sobre los daños a la salud es una herramienta importante dentro de una estrategia integral para reducir el uso nocivo del alcohol, ya que estas Alertas incrementan la conciencia al respecto especialmente en temas como el consumo de alcohol durante el embarazo y por menores de edad. Los efectos tóxicos del alcohol están asociados a una amplia gama de enfermedades y desordenes agudos y crónicos. Los consumidores requieren información apropiada sobre las consecuencias para la salud del consumo de alcohol. En México el porcentaje de edad de inicio del consumo de alcohol en los jóvenes de 17 años o menos se incrementó de 56% en 2008 a 64.9 % en 2011. Se ha convertido en 1ª causa muerte por accidentes en jóvenes de 15 a 29 años de edad (CENEPRA, 2008). Estos resultados demuestran que existe un aumento en el consumo de bebidas embriagantes, situación que bajo políticas y campañas de prevención proponen que este problema de salud pública disminuya y que la forma de beber de los mexicanos consumidores sea más consciente. Por lo que esta Autoridad Sanitaria propone que en el etiquetado aparezcan leyendas adicionales a la establecida en la Ley General de Salud.
109	**Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente (ITESO)**	Se acepta parcialmente el comentario: La leyenda que proponen será incluida con un

No	PUNTO DEL ANTEPROYECTO/PROMOVENTE/PROPUESTA	RESPUESTA
	9. Etiquetado, numeral 9.3.7.2.3 Solicitan cambiar la leyenda “beber con moderación” por "Si toma no maneje". Se sugiere modificar la leyenda "Beber con moderación" porque el significado es considerado equivalente a la de "El abuso en el consumo de este producto es nocivo para la salud".	símbolo.
110	**Destilados la Ideal** 9. Etiquetado, numeral 9.3.7.2.3 Adicionar leyendas precautorias en la etiqueta, consideran que no generara en el consumidor un cambio en el hábito de consumo o moderación. Únicamente saturara de información la etiqueta sin tener un impacto real en el consumidor o comercializador.	No se acepta el comentario. Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario, toda vez que el etiquetado es una forma de apoyar al consumidor a fin de que tome decisiones informadas. Todos los estudios realizados en la Unión Europea relacionados con el etiquetado, muestran una mayor conciencia de los riesgos mencionados en las advertencias, en comparación con otras intervenciones de política para reducir el uso nocivo del alcohol, como el aumento de los impuestos.
111	**Cámara Nacional de la Industria Tequilera/ Importaciones y Distribuciones Internacionales (IDI)/ Comisión para la Industria de Vinos y Licores (CIVYL)/ Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos / La Madrileña/Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente (ITESO)/ Comité Técnico de Normalización Nacional para Bebidas Alcohólicas (NBAL-02)/ DIAGEO México** 9. Etiquetado, numeral 9.3.7.2.4 El numeral 10.1.4 no existe, proponen la siguiente redacción **9.3.7.2.4** En las canastillas y cartones de empaque, con excepción de las presentaciones a que se refiere el numeral **10.2** las leyendas deberán ostentarse además, en la parte superior y caras laterales, en caracteres no menores de 4 mm. La propuesta es consistente con el sentido de la obligación, tanto porque no sería de ninguna utilidad para el consumidor el hecho de que las leyendas mencionadas aparezcan en las cajas master, usadas	Se acepta parcialmente el comentario para quedar como sigue: **9.3.7.2.3** En las canastillas y cartones de empaque, las leyendas deberán ostentarse además, en la parte superior y caras laterales, en caracteres no menores de 4 mm.

No	PUNTO DEL ANTEPROYECTO/PROMOVENTE/PROPUESTA	RESPUESTA
	simplemente como embalaje y que tienen el propósito de facilitar el transporte y manipulación masiva, porque no cumplen el propósito de promoción del producto.	
112	**Scotch Whisky Association** 9. Etiquetado, numeral 9.3.7.3 Solicitan una aclaración acerca de cuáles bebidas alcohólicas pueden considerarse como de "baja energía" por las autoridades mexicanas, y cómo se realiza tal determinación. Toda vez que no existe una guía acerca de cuáles productos pueden calificar como de bajo contenido energético ni los criterios para definir una categoría de bebidas alcohólicas de esta forma.	No se acepta el comentario. Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario, en virtud de que el punto **5.8.1** define claramente las bebidas con bajo contenido energético como aquellas que han reducido éste en al menos un 24% con relación al contenido energético original, de la misma forma como se define en el 9.4.1.2.1 de la Norma. Su verificación se realiza a través del ingrediente que se reduzca para bajar el contenido calórico de la bebida y debe ser el propio productor el que aporte la evidencia de que la bebida cumple con esta condición.
113	**Cámara Nacional de la Industria de la Cerveza y de la Malta (CANICERM)** 9. Etiquetado, numeral 9.3.7.3 Solicita que se asegure que no tiene repercusión en el uso de las marcas con apelativo “light”. Toda vez que puede causar incertidumbre cuando se pretendan utilizar términos como “cerveza ligera” o “cerveza light”.	No se acepta el comentario. Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario, toda vez que hasta la fecha no ha habido controversia con el uso del término “light” en las marcas de productos que se comercializan actualmente. Sin embargo, en la Norma vigente el término que debe ser empleado es “bajo en calorías” y “sin calorías”, Ambos términos, se han modificado quedando únicamente “bajo contenido energético”, como se establece en el punto **9.3.7.3.1**
114	**Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos** 9. Etiquetado, numeral 9.3.7.3 Solicitan eliminar todo el apartado.	No se acepta el comentario. Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario, toda vez que

No	PUNTO DEL ANTEPROYECTO/PROMOVENTE/PROPUESTA	RESPUESTA
	Lo anterior porque en ninguna parte de la norma se indica con precisión que debe entenderse por "Bajo Contenido Energético.	el punto **5.8.1** define claramente las bebidas con bajo contenido energético como aquellas que han reducido éste en al menos un 24% con relación al contenido energético original, de la misma forma como se define en el 9.4.1.2.1 de la norma. Su verificación se realiza a través del ingrediente que se reduzca para bajar el contenido calórico de la bebida y debe ser el propio productor el que aporte la evidencia de que la bebida cumple con esta condición.
115	**Comisión para la Industria de Vinos y Licores (CIVYL)** <u>9. Etiquetado, numeral 9.3.7.3.1</u> No hay un criterio ni parámetro para poder definir cuando un producto puede ser considerado de bajo contenido energético.	No se acepta el comentario. Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario, ya que no hay una propuesta concreta, sin embargo las bebidas bajas en calorías se encuentran definidas en el punto de **5.8.1** como bebidas con bajo contenido energético y son aquellas a las que se les ha reducido al menos un 24% el contenido energético en comparación con la bebida alcohólica original.
116	**Cámara Nacional de la Industria de la Cerveza y de la Malta (CANICERM)** <u>9. Etiquetado, numeral 9.3.7.3.3</u> Solicita que se aclare cuales son las leyendas precautorias correspondientes, establecidas en el Acuerdo, puesto que éste no las establece. Se propone que se establezca claramente lo que se entenderá como bebidas de bajo contenido energético.	No se acepta el comentario. Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario, ya que las leyendas precautorias a las que se hace referencia, son las relacionadas con el uso de edulcorantes y están establecidas en los anexos VII y VIII del Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Por otra parte, en el numeral 5.8.1 establece claramente las especificaciones que deben cumplir, al igual que en el punto **9.3.3.4.1** de la norma vigente.
117	**Comisión de Evidencia y Manejo de Riesgos (CEMAR)** <u>9. Etiquetado, nuevo numeral</u> **9.3.8.3** Si durante la elaboración de la bebida alcohólica se emplea viruta de roble, no se podrá utilizar ningún termino que confunda al consumidor que haga referencia al uso de barricas de roble,	Se acepta el comentario, para quedar como sigue: **9.3.8.3** Si durante la elaboración de vino se emplea viruta de roble, no se podrá utilizar ningún termino que confunda al consumidor haciendo referencia al uso de barricas de roble, como "añejado en barrica" o similares.

No	PUNTO DEL ANTEPROYECTO/PROMOVENTE/PROPUESTA	RESPUESTA
	como “añejado en barrica” o similares. Lo anterior porque existe el riesgo de que el consumidor sea inducido a engaño si las etiquetas de los vinos elaborados con trozos de madera de roble contienen términos o expresiones que puedan hacerle creer que el vino ha sido elaborado en barricas de roble.	
118	**Distilled Spirits Council of the United States (DISCUS)** 9. Etiquetado, numeral 9.4.1.1 Solicitan eliminar el numeral 9.4.1.1. Toda vez que la propuesta puede confundir potencialmente a los consumidores dado que la disposición no exige, por ejemplo, que se informe el tamaño de la porción estándar o la cantidad de porciones por envase en la etiqueta.	No se acepta el comentario. Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario, toda vez que ésta es una disposición voluntaria, el productor puede incluirla o no en la etiqueta de su producto.
119	**Scotch Whisky Association** 9. Etiquetado, numeral 9.4.1.2.1 Hay dudas acerca de si la declaración sobre el contenido energético es obligatoria, ¿el whisky escoces y otras bebidas de la UE están obligadas a declarar?	No es obligatorio declarar el contenido energético, aquellas bebidas alcohólicas que cumplan con lo establecido en el punto **5.8.1** deberán ostentar en la etiqueta la declaración "bajo contenido energético" como lo establece el punto **9.3.7.3.1**.
120	**Distilled Spirits Council of the United States (DISCUS)** 9. Etiquetado, numeral 9.4.1.2.1 Solicitan modificar el texto para quedar como: **9.4.1.2.1** Se podrá declarar el contenido energético expresado ya sea en kJ o kcal por tamaño de porción estándar, o por envase cuando éste corresponde a una presentación individual. El tamaño de las porciones estándar es de 12 fl. oz. (355 ml) para la cerveza; de 5 fl. oz. (148 ml) para el vino, o de 1,5 fl. oz. (44 ml) para las bebidas alcohólicas destiladas. Así mismo, la etiqueta debe establecer la cantidad de alcohol que contiene la porción y exigir que la etiqueta/panel con la información nutricional para las bebidas alcohólicas incluya un texto que diga que “una bebida estándar contiene 0.6 fl. oz. (14 gramos) de alcohol.	Se acepta parcialmente el comentario, para quedar como sigue: **9.4.1.2.1** Se podrá declarar el contenido energético por porción expresado ya sea en kJ o kcal, de acuerdo a los siguientes tamaños de porción de bebida estándar con aproximadamente 13 g de alcohol y considerando que su gravedad específica es de 0,785 g/ml **9.4.1.2.1.1** Cerveza con 5 % Alc. Vol., 330 ml **9.4.1.2.1.2** Vino con 12 % Alc. Vol., 140 ml **9.4.1.2.1.3** Vinos fortificados (por ejemplo jerez) con 18 % Alc. Vol., 90 ml **9.4.1.2.1.4** Licor o aperitivo con 25 %. Alc. 70ml **9.4.1.2.1.5** Bebidas espirituosas con 40 % Alc. Vol., 40 ml.
121	**Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de**	Se acepta el comentario, para quedar como sigue:

No	PUNTO DEL ANTEPROYECTO/PROMOVENTE/PROPUESTA	RESPUESTA
	Occidente (ITESO) 9. Etiquetado, numeral 9.4.1.2.1 Solicitan agregar "por porción" en el numeral 9.4.1.2.1. Lo anterior ya que es frecuente consumir porciones menores a 100ml en algunas bebidas alcohólicas.	**9.4.1.2.1** Se podrá declarar el contenido energético por porción expresado ya sea en kJ o kcal, de acuerdo a los siguientes tamaños de porción de bebida estándar con aproximadamente 13 g de alcohol y considerando que su gravedad específica es de 0,785 g/ml **9.4.1.2.1.1** Cerveza con 5 % Alc. Vol., 330 ml **9.4.1.2.1.2** Vino con 12 % Alc. Vol., 140 ml **9.4.1.2.1.3** Vinos fortificados (por ejemplo jerez) con 18 % Alc. Vol., 90 ml **9.4.1.2.1.4** Licor o aperitivo con 25 %. Alc. 70ml **9.4.1.2.1.5** Bebidas espirituosas con 40 % Alc. Vol., 40 ml.
122	**Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente (ITESO)** 9. Etiquetado, numeral 9.4.1.2.2.1 Proponen incluir el factor de conversión redondeado y en kJ Alcohol etílico 5,5 kcal/ml 23 kJ/ml	Se acepta el comentario para quedar como sigue: **9.4.1.2.2.1** Alcohol etílico 5,5 kcal/ml (23 kJ/ml)
123	**Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente (ITESO)** 9. Etiquetado, numeral 9.4.1.2.2.2 Proponen incluir el factor de conversión en kJ Carbohidratos 4,0 kcal/g 17,0 kJ/g	Se acepta el comentario para quedar como sigue: **9.4.1.2.2.2** Carbohidratos 4,0 kcal/g (17kJ/g)
124	**Comisión para la Industria de Vinos y Licores (CIVYL)** 9. Etiquetado, numeral 9.4.1.2.2 Solicitan se aclare el origen de los factores	En las Directrices sobre etiquetado nutricional (CAC/GL 2-1985) del Codex Alimentarius se establecen los factores de conversión de los carbohidratos y del etanol para el cálculo de energía y se utilizó el valor de la gravedad específica del alcohol puro que es de 0,785 g/ml.
125	**Comisión Nacional contra las Adicciones CONADIC** 9.4 Información adicional, incluir numeral Solicita incluir en la etiqueta los límites de moderación y las cantidades que definen a un trago estándar. para quedar como: Límites de Moderación (NIAA, 2012): 3 tragos estándar= MUJERES 4 tragos estándar = HOMBRES La Organización Mundial de la Salud (Babor y	Se acepta parcialmente el comentario, para quedar como sigue: **9.4.1.2.1** Se podrá declarar el contenido energético por porción expresado ya sea en kJ o kcal, de acuerdo a los siguientes tamaños de porción de bebida estándar con aproximadamente 13 g de alcohol y considerando que su gravedad específica es de 0,785 g/ml **9.4.1.2.1.1** Cerveza con 5 % Alc. Vol., 330 ml **9.4.1.2.1.2** Vino con 12 % Alc. Vol., 140 ml

No	PUNTO DEL ANTEPROYECTO/PROMOVENTE/PROPUESTA	RESPUESTA
	Higgins-Biddle, 2001) propuso los siguientes valores para las bebidas estándar: • 330 ml de cerveza al 5% • 140 ml de vino al 12% • 90 ml de vinos fortificados (por ejemplo jerez) al 18% • 70 ml de licor o aperitivo al 25% • 40 ml de bebidas espirituosas al 40% Por su gravedad específica, un mililitro de alcohol contiene 0.785g de alcohol puro; por lo tanto, la definición de la OMS con respecto a las bebidas estándar es de aproximadamente 13 g de alcohol. Se debe recordar que en Europa, una bebida estándar contiene aproximadamente 10g de alcohol (Turner, 1990).	**9.4.1.2.1.3** Vinos fortificados (por ejemplo jerez) al 18 % Alc. Vol., 90 ml **9.4.1.2.1.4** Licor o aperitivo al 25 %, 70ml **9.4.1.2.1.5** Bebidas espirituosas al 40 %, 40 ml.
126	**Comisión Nacional contra las Adicciones CONADIC** <u>9.4 Información adicional, incluir numeral</u> Solicita incluir en la leyenda: "Para mayor información ingresa a la página: www.conadic.salud.gob.mx" donde se cuenta con información sobre el uso nocivo del alcohol.	Se acepta el comentario, para quedar como sigue: **9.4.1.4** En el etiquetado de las bebidas alcohólicas se podrá incluir la leyenda: "Para mayor información ingresa a la página: www.conadic.salud.gob.mx, donde se cuenta con información sobre el uso nocivo del alcohol.
127	**Comisión Nacional contra las Adicciones CONADIC** <u>9.4 Información adicional, incluir numeral</u> Solicita incluir en la etiqueta las leyendas con información sobre las consecuencias del consumo excesivo del alcohol, tales como: Dependencia de alcohol, Pérdida de memoria, Agresividad, conducta irracional, Discusiones, Violencia, Depresión. Nerviosismo, Daño hepático, Inflamación del páncreas.	No se acepta el comentario. Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario, sin embargo se da la opción de incluir la dirección electrónica de la Comisión Nacional contra las Adicciones (CONADIC) a fin de que, quien así lo decida obtenga mayor información sobre las consecuencias del consumo excesivo del alcohol.
128	**Laboratorio Nacional de Protección al Consumidor (PROFECO)** <u>10. Envase y embalaje, numeral 10.1.1</u> Se propone modificar el numeral para quedar como: 10.1.1 Únicamente será permitida la reutilización de envases, cuando el tratamiento que se les dé, garantice la inocuidad del mismo. No se permite la reutilización de envases que tengan grabados logos	Se acepta comentario parcialmente, para quedar como sigue: **10.1.1** Se permitirá únicamente la reutilización de envases, cuando el tratamiento que se les dé, garantice su inocuidad. Queda prohibida la reutilización de envases que tengan grabados logotipos diferentes a los de la marca envasada.

No	PUNTO DEL ANTEPROYECTO/PROMOVENTE/PROPUESTA	RESPUESTA
	que corresponda a marcas de producto diferentes al de la marca envasada. Toda vez que se han encontrado productos que envasan en recipientes reutilizados con logos de marcas (ya sea grabados en el envase o en la tapa) que no corresponden al de la marca que se esté envasando, induciendo así a error al consumidor.	
129	**Consejo Regulador del Tequila** <u>10. Envase y embalaje, numeral 10.1.2</u> Solicita incluir el siguiente texto: La capacidad máxima de estos envases no debe ser mayor a 5L. Con esta inclusión, el inciso 10.1.2 estaría completo. Lo anterior a fin de igualar con el criterio establecido en la NOM de tequila.	No se acepta el comentario. Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario, toda vez que ésta Norma es de aplicación general para las bebidas alcohólicas, en el caso particular del tequila con una norma específica, sí se establece que la capacidad de cada envase no debe ser mayor de 5 litros.
130	**Comisión de Evidencia y Manejo de Riesgos Sanitarios (CEMAR)** <u>10. Envase y embalaje, nuevo numeral</u> Solicita incluir un numeral que indique que no se podrá envasar en recipientes flexibles, para quedar como: 10.1.3 No se permite el envasado y distribución de bebidas alcohólicas en envases de material flexible. Lo anterior debido a la existencia de comercio ilícito de bebidas alcohólicas, y el que el envasado en recipientes flexibles no puede garantizar la no adulteración de su contenido.	Se acepta el comentario La adulteración de las bebidas alcohólicas constituye una práctica ilegal, clandestina y fraudulenta, que no asegura ni calidad, ni higiene, ni control durante el proceso de producción, pudiendo ser adicionado hasta con metanol, cuyo consumo representa un riesgo a la salud. De ahí que debe evitarse el envasado en recipientes flexibles, cuyas características no pueden garantizar que su contenido no se adultere. Para quedar como sigue: **10.1.3** No se permite el envasado y distribución de bebidas alcohólicas en envases de material flexible.
131	**Consejo Regulador del Tequila** <u>10. Envase y embalaje, nuevo numeral</u> Incluir el siguiente numeral 10.1.3 No se podrá preparar, acondicionar, envasar, transportar, distribuir, almacenar, expender, suministrar o importar bebidas alcohólicas envasadas en sobre o en bolsas de cualquier material, en volúmenes menores a un litro. Lo anterior de conformidad con el Artículo 177 del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios.	No se acepta el comentario. Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario, en virtud de que es una disposición que ya establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios.
132	**Consejo Regulador del Tequila** <u>10. Envase y embalaje, nuevo numeral</u>	No se acepta el comentario. Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de

No	PUNTO DEL ANTEPROYECTO/PROMOVENTE/PROPUESTA	RESPUESTA
	Incluir el siguiente numeral 10.1.3 No se podrá vender bebidas alcohólicas por medio de máquinas automáticas. Tampoco se podrán expender presentaciones cuyo volumen sea menor de 180 ml, en lugares diferentes a los establecimientos que suministran bebidas alcohólicas, en estado natural, mezcladas, preparadas, adicionadas o acondicionadas, para su consumo dentro de los mismos. Lo anterior de conformidad con el Artículo 179 del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios.	la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario, en virtud de que es una disposición que ya se establece en el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios.
133	**Cámara Nacional de la Industria de la Cerveza y de la Malta (CANICERM)** 11. Evaluación de la conformidad Se requiere una redacción más clara y precisa.	Se acepta el comentario para quedar como sigue: **11. Evaluación de la conformidad** Esta Norma Oficial Mexicana no es certificable y las Unidades de Verificación de información comercial acreditadas por la entidad mexicana de acreditación, y aprobadas por la Secretaría de Economía podrán evaluar la conformidad de la misma, en términos del artículo 50 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.
134	**Comisión de Evidencia y Manejo de Riesgos Sanitarios (CEMAR)** 13. Bibliografía, numeral 13.9 y 13.10 Se solicita eliminar los numerales y en su lugar actualizar referencias. Lo anterior como parte de la actualización de la bibliografía.	Se acepta el comentario, para quedar como sigue: **13.9** Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente 2012. Etiquetado y presentación de productos vitivinícolas. España. **13.10** Organización Internacional de la Viña y el Vino. 2012. Norma Internacional para el etiquetado de los vinos. **13.21** International Organization of Vine and Wine. 2013. International Standard fot the labeling of spirituous beverages of vitivinicultural origin. **13.22** Reglamento (CE) no. 1507/2006 de la Comisión de 11 de octubre de 2006 por el que se modifican los Reglamentos (CE) No. 1622/2000, (CE) No. 753/2002, que establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) No. 1493/19999 del Consejo, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola, en lo referente a la utilización de trozos de madera de roble en la elaboración de vinos y a la designación y

No	PUNTO DEL ANTEPROYECTO/PROMOVENTE/PROPUESTA	RESPUESTA
		presentación de los vinos sometidos a ese tratamiento.
135	**Comisión para la Industria de Vinos y Licores (CIVYL)** <u>13. Bibliografía, numeral 13.20</u> Se está considerando la NOM-002-SCFI-1993-Productos preenvasados-contenido neto, tolerancias y métodos de verificación. Lo anterior a fin de actualizar la bibliografía.	Se acepta el comentario, para quedar como sigue: **13.20** Secretaría de Economía. Norma Oficial Mexicana NOM-002-SCF1-2011 Productos preenvasados contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.
136	**Cámara Nacional de la Industria de la Cerveza y de la Malta (CANICERM)** <u>15. Vigencia</u> Solicita incluir un texto que permita la utilización de los envases retornables, etiquetas y materiales de empaque existentes, mientras estén dentro de su periodo de vida útil (sin establecer fecha precisa). De no considerarse este tema, los costos monetarios y ecológicos, no considerados por cierto en la manifestación de impacto regulatorio, serían altísimos.	Se acepta parcialmente el comentario, para quedar como sigue: Toda vez que se establece un periodo de 365 días para que entre en vigor todo lo relacionado con las disposiciones establecidas en el punto **9** de etiquetado. **15.2** Respecto al punto 9 y sus subpuntos entrarán en vigor a los 365 días naturales posteriores a la publicación de la presente Norma en el Diario Oficial de la Federación y será aplicable para todos los productos que se produzcan, fabriquen, importen y se distribuyan a partir de esa fecha, por lo que deberán planificar el programa de impresión de conformidad con su producción.
137	**Asociación de Importadores de Alimentos y bebidas (AIRABAC)/ Cámara Nacional de la Industria Tequilera/Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos /La Madrileña/ Comité Técnico de Normalización Nacional para Bebidas Alcohólicas (NBAL-02)/ Bacardí y Compañía/ DIAGEO México/Casa Cuervo/ Casa Cuervo/ Importaciones y Distribuciones Internacionales (IDI)/ Cervecería Modelo, Compañía Cervecera de Coahuila, Compañía Cervecera de Zacatecas, Cervecería Modelo de Torreón, Cervecería Modelo del Noroeste, Cervecería Modelo Guadalajara, Cervecería Pacífico y Compañía Cervecera del Trópico.** <u>15. Vigencia</u> Ampliar el plazo a 360 días naturales para el	Se acepta parcialmente el comentario para quedar como sigue: **15.2** Respecto al punto **9.** y sus subpuntos, entrarán en vigor a los 365 días naturales posteriores a la publicación de la presente Norma en el Diario Oficial de la Federación y será aplicable para todos los productos que se produzcan, fabriquen, importen y se distribuyan a partir de esa fecha, por lo que deberán planificar el programa de impresión de conformidad con su producción.

No	PUNTO DEL ANTEPROYECTO/PROMOVENTE/PROPUESTA	RESPUESTA
	apartado de etiquetado. -Se solicita que se considere un periodo de al menos 24 meses para implementar los cambios necesarios, lo anterior atendiendo a lo siguiente: (i) las compañías productoras y/o distribuidoras de bebidas alcohólicas, tendrán que realizar fuertes inversiones para cumplir con la norma en lo que refiere a etiquetado; (ii) será necesario agotar el inventario que actualmente se tiene tanto de etiquetas como de producto terminado; y (iii) las unidades de verificación autorizadas tendrán que recertificarse. -Solicitan 18 meses después de la fecha de publicación para cumplir con el apartado de etiquetado. -Establecer un término de 10 años a partir de la fecha de publicación de la NOM para el cambio de etiquetado.	
138	**Cámara Nacional de la Industria de la Cerveza y de la Malta (CANICERM)** <u>Apéndice Normativo A</u> Debiera incluirse el método instrumental, a base de densímetro y alcoholímetro automático, reconocido por organizaciones cerveceras internacionales.	No se acepta el comentario. Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario, toda vez que los equipos mencionados son primordialmente empleados por la industria cervecera, por lo que nuevamente se recuerda que la aplicación de esta Norma es general, esto es, para todo tipo de bebidas alcohólicas. Así mismo, los equipos utilizados para el método de prueba es el más ampliamente usado entre los productores.
139	**Cámara Nacional de la Industria Tequilera/Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos / La Madrileña/Consejo Regulador del Tequila/ Comité Técnico de Normalización Nacional para Bebidas Alcohólicas (NBAL-02)/ Bacardí y Compañía/ DIAGEO México/ Tequila Sauza** <u>Apéndice Normativo A</u> Eliminar el apéndice normativo “A” del cuerpo de la norma y su indicación en el índice del proyecto y Sustituir por el método establecido en la NMX-V-013-NORMEX-2013.	Se acepta parcialmente el comentario, para quedar como sigue: En el punto **8.** Métodos de ensayo (prueba) se listan todos los métodos que se aplicarán para la verificación de las especificaciones sanitarias que se establecen en esta norma, y entre ellos se incluye en el punto **8.5** a la NMX-V-013-NORMEX-2013. Adicionalmente le comento que no se elimina el Apéndice A Normativo, toda vez que su contenido ha cambiado.

No	PUNTO DEL ANTEPROYECTO/PROMOVENTE/PROPUESTA	RESPUESTA
	En virtud de que dicha NMX ya fue consensuada por la industria de las bebidas alcohólicas y demás sectores interesados y ya contempla el método de prueba para determina el contenido alcohólico.	
140	**Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente (ITESO)** A. Apéndice Normativo A, numeral A1.1 Solicitan corregir el símbolo del sodio para quedar como Na.	No se acepta el comentario. Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario, toda vez que se incluirá el método de prueba de la NMX-V-013-NORMEX-2013.
141	**Consejo Regulador del Tequila/ Laboratorio Nacional de Protección al Consumidor (PROFECO)** A. Apéndice Normativo A, numeral A.1.5 Solicita que la tolerancia del método sea de +/-0.2% El proyecto prevé una tolerancia de +/- 0,5% Alc. Vol., ampliar la tolerancia va en detrimento de la calidad analítica.	No se acepta el comentario. Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario, toda vez que se incluirá el método de prueba de la NMX-V-013-NORMEX-2013.
142	**Consejo Regulador del Tequila/ Laboratorio Nacional de Protección al Consumidor (PROFECO)** Apéndice Normativo A, numeral A.1.6 Solicita que la tolerancia del método sea de +/-0.3% Toda vez que para la reproducibilidad, la diferencia de los resultados de estudios interlaboratorios no van más allá de 0,2%Alc. Vol.	No se acepta el comentario. Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario, toda vez que se incluirá el método de prueba de la NMX-V-013-NORMEX-2013.
143	**Laboratorio Nacional de Protección al Consumidor (PROFECO)** A. Apéndice Normativo A, numeral 1.3.3 Hacer referencia a la NMX-V-013-NORMEX-2013 Bebidas Alcohólicas-Determinación del Contenido Alcohólico (Por ciento de Alcohol en Volumen a 293 K) (20ºC) (%Alc. Vol.) – Métodos de ensayo (Prueba). La neutralización de las bebidas carbonatadas y los vinos, debe ser realizada previo a la destilación con NaOH 1N, ajustando el pH de la bebida a 8,2 de acuerdo a como se realiza en lo indicado en la NMX-V-013-NORMEX-2013. La forma en que se realiza la neutralización está modificando el % Alc. Vol., ya que se está	Se acepta comentario, para quedar como sigue: **8.5** Para la determinación de contenido alcohólico, el método establecido en la Norma Mexicana NMX-V-013-NORMEX-2013, citada en el punto **2.7** del apartado de referencias.

<table>
<tr><th>No</th><th>PUNTO DEL ANTEPROYECTO/PROMOVENTE/PROPUESTA</th><th>RESPUESTA</th></tr>
<tr><td></td><td>modificando el volumen de aforo de la destilación, con el volumen empleado para la neutralización.</td><td></td></tr>
<tr><td>144</td><td>Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente (ITESO)
<u>A. Apéndice Normativo A, tabla A.1</u>
Solicitan modificar la tabla para quedar como:
<table>
<tr><th>Producto</th><th>%Alc. Vol.20°C (293K)</th><th>Contenido de azúcares reductores totales (g/l)</th><th>Cantidad de muestra (ml)</th><th>Cantidad de agua destilada agregada (ml)</th><th>Cantidad de agua en el matraz de recepción de la destilación (ml)</th></tr>
<tr><td>Bebidas Destila das</td><td>25 a 55</td><td>0 a 15</td><td>250</td><td>75 a 300</td><td>10</td></tr>
<tr><td>Vinos</td><td>8.5 a 17</td><td>0 a 100</td><td>250 a 300</td><td>100 a 150</td><td>30</td></tr>
<tr><td>Vinos genero sos</td><td>15 a 20</td><td>0 a 400</td><td>250 a 300</td><td>100 a 180</td><td>30</td></tr>
<tr><td>Vinos espumo sos</td><td>9 a 14</td><td>0 a 100</td><td>251 a 300</td><td>100 a 180</td><td>30</td></tr>
<tr><td>Vinos de frutas</td><td>6 a 12</td><td>0 a 100</td><td>251 a 300</td><td>100 a 180</td><td>30</td></tr>
<tr><td>Bebidas carbonatada s y sidras</td><td>3 a 6</td><td>0 a 90</td><td>252 a 300</td><td>100 a 150</td><td>20</td></tr>
<tr><td>Rompope</td><td>10 a 15</td><td>200 a 500</td><td>253 a 300</td><td>150 a 200</td><td>30</td></tr>
<tr><td>Cocteles</td><td>12 a 32</td><td>100 a 200</td><td>254 a 300</td><td>125 a 150</td><td>30</td></tr>
<tr><td>Licores</td><td>13.5 a 55</td><td>100 a 249</td><td>255 a 300</td><td>100 a 200</td><td>30</td></tr>
<tr><td>Cremas</td><td>13.5 a 55</td><td>250 a 400</td><td>253 a 300</td><td>150 a 200</td><td>30</td></tr>
<tr><td>Cerveza</td><td>2 a 20</td><td>0 a 10</td><td>252 a 300</td><td>100 a 150</td><td>10</td></tr>
</table>
Estos cambios se sugieren a fin de homologar con las definiciones.</td><td>No se acepta el comentario.
Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario, toda vez que se incluye el método de prueba de la NMX-V-013-NORMEX-2013, Bebidas alcohólicas-Determinación del contenido alcohólico (por ciento de alcohol en volumen a 293 K) (20°C) (% Alc. Vol.) Métodos de ensayo (prueba).</td></tr>
</table>

SUFRAGIO EFECTIVO. NO REELECCIÓN.

MÉXICO, D.F., A XX DE XXXXX DE 2014.

MIKEL ANDONI ARRIOLA PEÑALOSA
EL COMISIONADO FEDERAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS Y PRESIDENTE DEL COMITÉ CONSULTIVO NACIONAL DE NORMALIZACIÓN DE REGULACIÓN Y FOMENTO SANITARIO.

ALBERTO ULISES ESTEBAN MARINA
DIRECTOR GENERAL DE NORMAS Y PRESIDENTE DEL COMITÉ CONSULTIVO NACIONAL DE NORMALIZACIÓN DE SEGURIDAD AL USUARIO, INFORMACIÓN COMERCIAL Y PRÁCTICAS DE COMERCIO.