

SECRETARÍA DE ECONOMÍA

RESPUESTAS a los comentarios recibidos al Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-006-SCFI-2012, Bebidas alcohólicas-Tequila-Especificaciones, publicado el 15 de junio de 2012.

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

RESPUESTAS A LOS COMENTARIOS RECIBIDOS AL PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA, "PROY-NOM-006-SCFI-2012, BEBIDAS ALCOHOLICAS – TEQUILA – ESPECIFICACIONES, PUBLICADO EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACION EL 15 DE JUNIO DE 2012.

CHRISTIAN TUREGANO ROLDAN, Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio (CCNNSUICPC), con fundamento en los artículos 34 fracciones XIII y XXXI de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 4 de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo; 39 fracción V, 40 fracciones I, XII y XV, 47 fracción III de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, 33 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 19 fracciones I, XIV y XV del Reglamento Interior de la Secretaría de Economía, publica las respuestas a los comentarios recibidos al Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-006-SCFI-2012, "Bebidas alcohólicas-Tequila-Especificaciones" publicado en el Diario Oficial de la Federación el 15 de junio de 2012.

Empresas e instituciones que presentaron comentarios durante el periodo de consulta pública

- 1) Destilados La Ideal, S.A. de C.V.
- 2) Dra. Patricia Colunga. GM. Profesora-Investigadora Titular C. Centro de Investigación Científica de Yucatán. Investigadora Nacional SNI 2. Miembro de la Academia Mexicana de Ciencias. Miembro de la Red de Agaváceas (SINAREFI-SAGARPA).
Vial. Catarina Illsley G. Grupo de Estudios Ambientales GEA. Kleinhans Fellowship por trabajo con agaves.
Alejandro Calvillo. Director. El Poder del Consumidor AC. Miembro de Consumers International.
David Suro-Piñera. Presidente. Tequila Interchange Project
*Nota: a los comentarios emitidos en forma conjunta por la Dra. Patricia Colunga, Catarina Illsley G., Alejandro Calvillo y David Suro-Piñera se adjuntaron listas que contienen un total de 372 adherentes a dichos comentarios, mismas que por cuestiones de espacio no es posible reproducir; sin embargo se encuentran disponibles en los expedientes de la Dirección General de Normas de la SE.
- 3) Dra. María Teresa Pulido Silva
- 4) Olmo Uribe Aguirre.
- 5) Productores de Mezcal Artesanal y Tradicional de Zapotitlán de Vadillo y Toliman, Jalisco
- 6) La Madrileña, S.A. de C.V.
- 7) Antonio Benavides Rosales
- 8) Distilled Spirits Council of the United States, Inc.
- 9) Comité Técnico de Normalización del CRT.
- 10) Cámara Nacional de la Industria Tequilera.
- 11) Heriberto de León Frausto "Tequila SAUZA, S. de R. L. de C.V."
- 12) Luis Fernando Vázquez Olivera.
- 13) Destilerías Sierra Unidas, S.A. de C.V.
- 14) Destiladora González González, S.A. de C.V.
- 15) Ana Mendoza.
- 16) Tequilas del Señor S.A. de C.V.
- 17) Consejo de Agricultores de Agave Azul Tequilana Weber del estado de JALISCO, A.C.
- 18) Monitor Regulatorio.
- 19) Come Presidents' Forum of the Beverage Alcohol Industry.
- 20) David Félix Ramírez Lozano
- 21) Xiomara Trujillo Gutiérrez, SOS Mascotas y Rescate Ambiental, A.C.

NOTA: Para leer el siguiente documento es necesario considerar que la primera columna del cuadro corresponde al numeral del Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-006-SCFI-2012, BEBIDAS ALCOHOLICAS-TEQUILA-ESPECIFICACIONES publicado en el Diario Oficial de la Federación el 15 de junio de 2012; la segunda columna presenta el cambio o comentario propuesto por parte de los promoventes; mientras que la tercera columna indica la razón técnica o justificación del mismo; por último la columna cuatro contiene la respuesta emitida por el Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio.

NUMERAL DEL PROYECTO	CAMBIO PROPUESTO	FUNDAMENTACION DEL CAMBIO	RESPUESTA
	<p>Dra. Patricia Colunga.</p> <p>Propuesta central.</p> <p>Para que la definición de "Tequila" en el PROY-NOM-006 esté acorde con el espíritu de las Denominaciones de Origen en el mundo, debe definir al "Tequila" como una bebida que se obtiene de la destilación de mostos extraídos de Agave tequilana Weber var. azul a los cuales no se les adiciona ningún otro azúcar. Es decir, como Tequila sólo se debe entender al Tequila 100% Agave tequilana Weber var. azul y ser esta la bebida protegida por la DOT.</p>	<p>1. La definición de "Tequila" que usa la NOM-006-SCFI-2012 lleva al engaño del consumidor y es contraria al espíritu del concepto de Denominación de Origen.</p> <p>La definición del PROY-NOM-006 es:</p> <p>"4.36 Tequila</p> <p>Bebida alcohólica regional obtenida por destilación de mostos, preparados directa y originalmente del material extraído, en las instalaciones de la fábrica de un Productor Autorizado la cual debe estar ubicada en el territorio comprendido en la Declaración, derivados de las cabezas de Agave de la especie tequilana weber variedad azul, previa o posteriormente hidrolizadas o cocidas, y sometidos a fermentación alcohólica con levaduras, cultivadas o no, siendo susceptibles los mostos de ser enriquecidos y mezclados conjuntamente en la formulación con otros azúcares hasta en una proporción no mayor de 49% de azúcares</p> <p>1 Los firmantes somos consumidores informados y miembros de la comunidad académica expertos en diferentes aspectos del conocimiento científico acerca de los agaves, incluyendo al tequila, o en general del patrimonio biológico y cultural de México, también somos miembros de organizaciones de la sociedad civil, productores, consultores, manejadores y periodistas de bebidas alcohólicas. Todos, junto con el pueblo de México, seremos directamente afectados si se acepta este proyecto de NOM en la forma en que está planteado.</p> <p>2 La Denominación de Origen es un tipo de indicación geográfica aplicada a un producto agrícola o alimenticio cuya calidad o características se deben fundamental y exclusivamente al medio geográfico en el que se produce, transforma y elabora.</p>	<p>El requisito que permite la producción de tequila 51% de agave y 49% de otros azúcares, ya había sido integrado en la NOM desde 1994, por lo que con fundamento en los artículos 47 fracción II de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio (CCNNSUICPC) analizó el comentario y decidió no aceptarlo en virtud de que ya existe una infraestructura para producir tequila 51% de agave y 49% de otros azúcares, además de que los acuerdos signados con otros países sobre el particular ya contemplan esa mezcla y en el etiquetado se diferencia con las leyendas "100% de agave", "100% puro de agave", para que el consumidor discrimine las características de las categorías de Tequila consideradas en la NOM-006-SCFI-2012.</p>

		<p>Es una calificación que se emplea para proteger legalmente ciertos productos que se producen en una zona determinada, contra productores de otras zonas que quisieran aprovechar el buen nombre que han creado los originales, en un largo tiempo de fabricación o cultivo. Los productores que se acogen a la denominación de origen, se comprometen a mantener la calidad lo más alta posible y a mantener también ciertos usos tradicionales en la producción. La ventaja fundamental de la denominación de origen es que garantiza al consumidor un nivel de calidad más o menos constante y unas características específicas. A cambio, los productores obtienen una protección legal contra la producción o elaboración de tales productos en otras zonas, aunque se utilicen los mismos ingredientes y procedimientos, que les permite influir sobre el precio final de éstos. Esta figura fomenta la organización del sector productivo y facilita el acceso de productores a mercados nacionales e internacionales.</p> <p>reductores totales expresados en unidades de masa, en los términos establecidos por el presente proyecto de NOM y en la inteligencia que no están permitidas las mezclas en frío.”</p> <p>Según lo especificado en la “Declaración General de Protección a la Denominación de Origen Tequila” (DOT), es esa la bebida que protege, ya que en su punto 2 dice:</p> <p>“2. La denominación de origen protegida por esta declaratoria general sólo podrá aplicarse a la bebida alcohólica del mismo nombre a que se refiere la “Norma Oficial de Calidad para Tequila”, establecida por la Dirección General de Normas de la Secretaría de Patrimonio y Fomento Industrial.</p> <p>Las características y materia prima utilizada para la elaboración del producto y el procedimiento para su fabricación serán siempre los que se fijen en dicha norma oficial.”</p>
--	--	--

		<p>¿Cómo es posible que la bebida protegida por la DOT no sea el verdadero, original y tradicional tequila, es decir, la bebida destilada a partir únicamente de azúcares provenientes de Agave tequilana Weber var. azul?</p> <p>¿Cómo es posible que la DOT no proteja el buen nombre del Tequila, forjado por los productores originales desde hace más de 200 años y que hasta 1964 estaba asociado a una bebida de alta calidad, elaborada en un 100% con azúcares de agaves, y en cambio permita el uso de ese buen nombre a bebidas que adulteran la bebida original casi en un 50%?</p> <p>¿Cómo es posible que la DOT no obligue a los productores que se acogen a ella, a comprometerse con mantener la calidad lo más alta posible, y en cambio permita que nos vendan como "Tequila" una bebida adulterada con un 49% de otros azúcares, que además ni sabemos de qué son?</p> <p>¿Cómo es posible que la DOT no exija a los productores amparados por ella, a mantener la esencia de su tradición y permita que nos vendan una bebida que contiene prácticamente la mitad de azúcares distintos a los de la usanza original?</p> <p>¿Cómo es posible que la DOT proteja a los "tequila-ron", bebidas hechas hasta en un 49% de azúcar de caña permitiéndoles que en la etiqueta ostenten el nombre comercial "Tequila"?</p> <p>Cuando un consumidor compra una botella que en la etiqueta dice "Tequila", piensa que está comprando un producto de calidad, original, con una tradición centenaria - que son las características que las compañías tequileras publicitan ampliamente - piensa que está comprando una bebida elaborada 100% de azúcares de Agave tequilana Weber var. azul. No hay nada en esa etiqueta que dice "Tequila" que le informe a ese consumidor que la palabra "Tequila" puede ser aplicada, legalmente, a una bebida que adultera la bebida original casi en un 50%. No se le informa que si no dice Tequila 100% agave, está comprando una adulteración que también lleva el "prestigioso" nombre "Tequila".</p>
--	--	---

<p>“5.1 Categorías</p> <p>De acuerdo al porcentaje de los azúcares provenientes del Agave que se utilice en la elaboración del Tequila, éste se puede clasificar en una de las siguientes categorías:</p> <p>5.1.1 "100% de agave"</p>	<p>Las bebidas elaboradas con hasta un 49% de otros azúcares deben ser reguladas no por la NOM-006, sino por la “NMX-V-049-NORMEX-2004, Bebidas Alcohólicas-Bebidas Alcohólicas que contienen Tequila-Denominación, etiquetado y especificaciones. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 21 de mayo de 2004”.</p>	<p>¿Se imaginan que el prestigioso nombre “Coñac” se usara para una bebida que tuviera 49% de azúcares de caña y sólo el 51% de azúcares de uva? ¡Claro que no! La DO Coñac no lo permite.</p> <p>2. La denominación comercial de la categoría “100% de agave” tal y como la establece el PROY-NOM-006-2012 propicia la confusión y el engaño del consumidor, no es congruente con la DOT, y propicia la competencia desleal, yendo en detrimento de las bebidas destiladas (mezcales) elaboradas con las otras 38 especies del género Agave que no son Agave tequilana Weber var azul.</p> <p>A este respecto, el PROY-NOM-006 dice:</p> <p>“5.1 Categorías</p> <p>De acuerdo al porcentaje de los azúcares provenientes del Agave que se utilice en la elaboración del Tequila, éste se puede clasificar en una de las siguientes categorías:</p> <p>5.1.1 "100% de agave"</p> <p>Es el producto, conforme al inciso 4.36 de este proyecto de norma, que no es enriquecido con otros azúcares distintos a los obtenidos del Agave de la especie tequilana weber variedad azul cultivado en el territorio comprendido en la Declaración. Para que este producto sea considerado como "Tequila 100% de agave" debe ser envasado en la planta que controle el propio Productor Autorizado, misma que debe estar ubicada dentro del territorio comprendido en la Declaración.</p> <p>Este producto debe ser denominado únicamente a través de alguna de las siguientes leyendas: "100% de agave", "100% puro de agave", "100% agave", o "100% puro agave", al final de las cuales se puede añadir la palabra "azul".”</p>	
--	---	---	--

	<p>Para que el consumidor esté clara, veraz y suficientemente informado, y no se propicie la competencia desleal, el Tequila elaborado en un 100% con azúcares de Agave tequilana Weber var. azul (que proponemos sea la única bebida llamada "Tequila") debe ser denominado y etiquetado obligatoriamente, como "Tequila 100% Agave tequilana Weber var. azul", o por simplicidad "Tequila 100% agave azul", pero nunca de manera exclusiva "100% de agave".</p>	<p>Dado que existen alrededor de 200 especies de plantas del género botánico Agave³, y que al menos 384 de ellas se utilizan para elaborar bebidas destiladas diferentes al tequila, denominar a este producto con las leyendas "100% de agave", "100% puro de agave", "100% agave", o "100% puro agave", propicia en el consumidor la idea errónea de que el tequila se produce con los azúcares de cualquier especie de Agave, siendo esto incongruente con y en detrimento de la DOT, que acota los azúcares de Agave de los que puede provenir esta bebida a los del Agave tequilana Weber var azul.</p> <p>¿Se imaginan que un vino 100% Cabernet Sauvignon dijera únicamente 100% uva? ¡Ni pensarlo! Sería un desperdicio de la especificidad y calidad del producto.</p> <p>Pero hay también otra idea errónea que propicia en el consumidor esta denominación comercial, y es la de hacer creer a los consumidores que el vocablo Agave es sinónimo de Agave tequilana Weber var azul, lo cual es totalmente falso y significa una competencia desleal que va en detrimento de las bebidas destiladas que se hacen con las otras 38 especies de Agave.</p> <p>Ambas posibilidades de confusión y engaño pueden eliminarse con lo siguiente:</p> <p>3. Las reglas de etiquetado del PROY-NOM-006-SCFI-2012 llevan al engaño del consumidor, ya que no obligan a los productores de "tequilas" 51% agave azul, protegidos hasta hoy por la DOT, a informar al consumidor, clara y explícitamente en la etiqueta, que están elaboradas en un 49% con otros azúcares, ni tampoco los obliga a declarar cuál es la fuente de esos otros azúcares.</p>	
--	---	---	--

	<p>Propuesta 4. Que las normas de etiquetado de los "tequilas" 51% agave azul (que deberían ser regulados por la "NMX-V-049-NORMEX-2004 y no por la NOM-006), incluyan la obligatoriedad de declarar el porcentaje que contienen de azúcares diferentes de Agave tequilana Weber var azul, y la fuente de donde fueron obtenidos.</p>	<p>PROBLEMA 4. La autorización de exportar a granel los "tequilas" 51% agave azul, estando éstos, hasta hoy, protegidos por la DOT, es contraria al concepto de las DO y hace posible el engaño del consumidor en el extranjero bajo la protección de su propia DO.</p> <p>Al no tener jurisdicción el Consejo Regulador del Tequila (CRT), ni ninguna otra autoridad mexicana para supervisar en el extranjero el cumplimiento del inciso "6.5.4 Envasado. El envasador de Tequila debe demostrar, en todo momento, que el producto no ha sido adulterado desde su entrega o recepción a granel hasta el envasado final del mismo", con esta autorización, y sin el poder de supervisión, el consumidor puede ser engañado acerca de la calidad de esta bebida que supuestamente está garantizada por la DOT. Esto ha llevado al desprestigio de la DOT, perteneciente al Estado Mexicano y por ende de todos nosotros.</p> <p>La misma Dirección General de Normas que hoy Ud. dirige defendió en 2005 la figura de permitir el traslado a granel del Bacanora, exclusivamente dentro de la denominación de origen, así como de permitir únicamente su envasado de origen, con el sólido argumento de que los objetivos de estas medidas son el evitar posibles adulteraciones del producto y proteger al consumidor, y a su vez son elementales para mantener una debida protección a la Denominación de Origen.</p> <p>¿Se imaginan que el prestigioso nombre "Champagne" se usara para una bebida que pudiera ser enviada a granel y envasada en Estados Unidos o China, fuera del territorio protegido por su DO? Es también importante mencionar que la MIR que sustenta el PROY-NOM-006 hace caso omiso del beneficio que sería para México que aquí se envasaran los 150'000,000 litros de tequila que se exportan a granel a Europa y Estados Unidos, que involucra a diferentes sectores económicos: productores de botellas, tapas, etiquetas, caja de cartón, etc.</p>	
--	---	---	--

	<p>Propuesta 5. Que se prohíba la exportación a granel de los “tequilas” elaborados 49% con “otros azúcares”, aun cuando dejen de ser protegidos por la DOT y pasaran a estar regulados por la NMX-V-049-NORMEX-2004.</p>	<p>Consideramos que estos son los primeros pasos que hay que dar para que la Denominación de Origen Tequila, que le pertenece al Estado Mexicano y, por ende, a todos los mexicanos, recupere el prestigio que ha perdido y deje de propiciar, con una NOM-006 que está mal diseñada, el engaño al consumidor y la competencia desleal con los productores de bebidas destiladas de Agave (mezcales) producidas con las otras 38 especies que no son Agave tequilana Weber var azul.</p>	
--	---	--	--

	<p>Luis Fernando Vázquez Olivera</p>		
		<p>1. En primer lugar, se hace notar que en el PREFACIO del anteproyecto en cita, se menciona: “PREFACIO En la elaboración del presente proyecto de norma oficial mexicana, participaron las siguientes empresas e instituciones: -CAMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DEL TEQUILA A.C. (CNIT)”(sic) Siendo incorrecta dicha mención, toda vez que las siglas A.C. se refieren a la institución jurídica conocida como Asociación Civil misma que se encuentra regulada por la Legislación Civil, en tanto que la CAMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DEL TEQUILA es, como su nombre lo indica, no una “Asociación Civil (A.C.)” sino una Cámara constituida, bajo ese régimen camaral, bajo lo dispuesto en la Ley de Cámaras Empresariales y sus Confederaciones. Cabe señalar que conforme a lo previsto por los artículos 4 y 7 de la Ley de Cámaras Empresariales y sus Confederaciones (Ley cuya ejecución está a cargo de esa Secretaría de Economía), las Cámaras legalmente representan, promueven y defienden nacional e internacionalmente las actividades de la industria y el comercio. Así mismo, las Cámaras son órgano de consulta y</p>	<p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió aceptar la propuesta, por lo cual se corrige la referencia.</p>

		colaboración de los tres niveles de gobierno, para el diseño, divulgación y ejecución de las políticas, programas e instrumentos para el fomento de la actividad económica nacional; por lo cual no pueden ser confundidas con una A.C. (Asociación Civil).	
		Como comentario derivado de la consulta pública, cuestiono a la autoridad responsable del Proyecto de Norma Oficial Mexicana que ahora se comenta, el que dé respuesta a porqué no se consultó y listó, en el prefacio, a todas las empresas Tequileras e Instituciones que participaron, en su momento, para la elaboración de la actual NOM-006-SCFI-2005, desde la redacción misma de su anteproyecto.	Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, toda vez que para la elaboración del proyecto de NOM-006-SCFI-2012, como representante de la industria actuó la Cámara Nacional de la Industria Tequilera, por lo que no hubo participaciones individuales de empresas tequileras que se debieran citar en la elaboración del proyecto de NOM.
0 INTRODUCCION Este proyecto de NOM, se refiere a la Denominación de Origen "Tequila", cuya titularidad corresponde al Estado Mexicano en los términos de la Ley de la Propiedad Industrial. La emisión de este proyecto de NOM es necesaria, de conformidad con el punto 2 de la Declaración General de Protección a la Denominación de Origen "Tequila", publicada en el Diario Oficial de la Federación el 13 de octubre de 1977 (en lo sucesivo referida como "la Declaración") y con la fracción XV del artículo 40 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.		3. En el apartado mencionado de "INTRODUCCION" se menciona: "0. Introducción ..." Sobre el particular, hago notar que ese fundamento es incompleto, toda vez que el Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización expresamente dispone en su artículo 29: "ARTICULO 29. Las normas oficiales mexicanas que se expidan con fundamento en lo dispuesto por la fracción XV del artículo 40 de la Ley, deberán cumplir además con alguna otra de las finalidades establecidas en dicha disposición legal " Por lo cual se sugiere añadir, a la redacción del apartado que ahora se comenta, la invocación a las siguientes fracciones del artículo 40 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización: "(...) II. Las características y/o especificaciones de los productos utilizados como materias primas o partes	Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió aceptar la propuesta, modificando la redacción del apartado para incluir en su redacción la invocación a las fracciones II, XII y XVIII del artículo 40 de la LFMN.

		<p>o materiales para la fabricación o ensamble de productos finales sujetos al cumplimiento de normas oficiales mexicanas, siempre que para cumplir las especificaciones de éstos sean indispensables las de dichas materias primas, partes o materiales.</p> <p>1 El Agave Tequilana Weber Variedad Azul</p> <p>2 Por lo que toca a las instalaciones Tequileras y equipos y materiales empleados en las mismas (Vgr. Las barricas de maduración)</p> <p>3 En este caso, el artículo 169, fracción III de la Ley de la Propiedad Industrial</p> <p>(...)</p> <p>XII. La determinación de la información comercial, (...), de calidad (...) y requisitos que deben cumplir las etiquetas, envases, embalaje y la publicidad de los productos (...) para dar información al consumidor o usuario;</p> <p>XIII. Las características y/o especificaciones que deben reunir los equipos, materiales, dispositivo se instalaciones industriales, (...) para fines (...) de calidad (...)</p> <p>(...)</p> <p>XVIII. Otras en que se requiera normalizar productos, métodos, procesos, sistemas o prácticas industriales, comerciales o de servicios de conformidad con otras disposiciones legales...</p>	
<p>4.2 Agave de la especie tequilana weber variedad azul</p> <p>Para efectos de este proyecto de norma, la planta de la familia de las Agaváceas, de hojas largas y fibrosas, de forma lanceolada, de color azulado, cuya parte aprovechable para la elaboración de Tequila es la piña o cabeza.</p>	<p>“4.2 Agave</p> <p>Para efectos de esta NOM, la planta de la familia de las Agaváceas, de hojas largas y fibrosas, de forma lanceolada, de color azulado, cuya parte aprovechable para la elaboración de Tequila es la piña o cabeza.</p> <p>La única especie admitida para los efectos de esta NOM, es Agave tequilana weber variedad azul, cultivada dentro del territorio</p>	<p>4. En el proyecto que ahora se comenta, el numeral 4.2, relativo a “definiciones” se expresa en los siguientes términos:</p> <p>“...”</p> <p>En este sentido propongo que el numeral 4.2 quede, o bien con la redacción prevista en la NOM vigente:</p> <p>“...”</p>	<p>El apartado (4.2) corresponde a una definición y no a una especificación, por lo que con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó la propuesta y decidió no modificar la definición 4.2 para adicionar el párrafo propuesto:</p> <p>“La única especie admitida para los efectos de esta NOM, es Agave tequilana weber</p>

	<p>comprendido en la Declaración”.</p> <p>O bien, sugiero que se modifique, en lo conducente, todo el texto de la norma para que cada vez que se hiciera referencia a la palabra “Agave” se le añadiera la frase “de la especie tequilana weber variedad azul” para ser concordante con la definición propuesta por la autoridad.</p>	<p>Lo anterior, debido a que en el Proyecto que ahora se comenta, en diversas ocasiones se hace referencia al término “Agave” pero sin mencionar su especie (La especie forma parte de la definición de la materia prima vegetal empleada para efectos de la NOM, pero no forma parte del vocablo empleado para referirse al Agave a lo largo del cuerpo de la Norma), lo que puede generar confusión en su lectura ya que el término “Agave”, para efectos de la aplicación de esta NOM, ha de ser la única variedad permitida en la misma, y abarca tanto al género como la especie de la Agavácea en cuestión.</p> <p>O bien, sugiero que se modifique, en lo conducente, todo el texto de la norma para que cada vez que se hiciera referencia a la palabra “Agave” se le añadiera la frase “de la especie tequilana weber variedad azul” para ser concordante con la definición propuesta por la autoridad.</p> <p>No obstante considero que la segunda alternativa, además de complicar la lectura de la regulación técnica que ahora se comenta, resulta innecesaria si se deja sin modificar la definición vigente de la norma; por lo que el texto vigente da mayor certeza y claridad que el nuevo texto propuesto ahora por la autoridad, mismo que no se repite a lo largo del cuerpo normativo en la forma en la que se expresa en la modificación que se propone en la publicación del 15 de junio del 2012.</p>	<p>variedad azul, cultivada dentro del territorio comprendido en la Declaración”</p> <p>Sin embargo, se acepta la segunda propuesta sobre referir el término agave a “Agave tequilana weber variedad azul”, para abarcar tanto al género como la especie de la Agavácea en cuestión y no dar lugar a errores de interpretación sobre el agave a utilizar para la elaboración del Tequila.</p>
<p>4.36.1 Tequila blanco o plata</p> <p>Producto transparente no necesariamente incoloro, sin abocante, obtenido de la destilación sin agregar nada más que agua de dilución para ajustar la graduación comercial requerida, pudiendo tener una maduración menor de dos meses en recipientes de roble o encino.</p>	<p>“4.36.1 Tequila blanco o plata</p> <p>Producto transparente no necesariamente incoloro, sin abocante, obtenido de la destilación, agregando agua de dilución para ajustar la graduación comercial requerida, pudiendo tener una maduración menor de dos meses en recipientes de roble o encino”.</p>	<p>5. El numeral 4.36.1 del proyecto de norma, define al Tequila blanco o plata de la siguiente manera:</p> <p>“...”</p> <p>Al respecto considero que no es procedente el utilizar la frase “sin agregar nada más” ya que hace suponer que al Tequila blanco no se le puedan agregar aditivos o coadyuvantes; los cuales sí pueden</p>	<p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió aceptar la propuesta parcialmente, quedando la redacción del numeral 4.36.1 de la siguiente manera:</p> <p>4.36.1 Tequila blanco o plata</p> <p>Producto transparente no necesariamente incoloro, sin abocante, obtenido de la destilación añadiendo únicamente agua de</p>

	<p>agregarse, tal y como está permitido expresamente por el numeral 6.1.1.1 del propio proyecto de Norma Oficial Mexicana que ahora se comenta, mismo que establece que al Tequila blanco se le pueden adicionar edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes permitidos por la Secretaría de Salud, con objeto de proporcionar o intensificar su color, aroma y/o sabor.</p> <p>Además de que la redacción es inapropiada, ya que el negar una negación conlleva a su vez a una afirmación. De esta forma es inapropiado decir “sin agregar nada más”, ya que realmente se estaría diciendo “Agregando algo más”.</p> <p>En ese sentido propongo que el numeral 4.36.1 quede la siguiente manera: “...”</p>	<p>dilución y lo previsto en el numeral 6.1.1.1 en los casos que proceda para ajustar la graduación comercial requerida, pudiendo tener una maduración menor de dos meses en recipientes de roble o encino.</p>
--	---	---

<p>SEGUNDO.- El presente proyecto de NOM, cancelará a la norma oficial mexicana NOM-006-SCFI-2005 “Bebidas alcohólicas. Tequila – Especificaciones”, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 6 de enero de 2006 una vez que entre en vigor, como norma definitiva.</p> <p>TERCERO.- Los productores Autorizados a los cuales les fue emitida con anterioridad a la vigencia de este documento como norma oficial mexicana definitiva, la autorización para producir Tequila y/o Tequila 100% Agave, y/o Certificado de Aprobación a Envasadores (CAE) contarán con un plazo de SESENTA DIAS naturales contados a partir del día siguiente a la publicación del presente proyecto como norma definitiva, para solicitar ante la Dirección General de Normas, la renovación de los CAES y Autorizaciones emitidos de conformidad con la NOM-006-SCFI-2005. En el entendido de que únicamente bastará citar en su escrito de solicitud, firmado por el representante legal de la Empresa Productora, el número de identificación del Oficio emitido y bajo protesta de decir verdad, que las</p>	<p>6. Por último, hago notar que hay una inconsistencia jurídica en los transitorios, debido a lo siguiente:</p> <p>El segundo transitorio establece: “...”</p> <p>Lo cual es correcto, ya que dicha disposición no puede generar efecto legal alguno hasta que la misma no se encuentre en vigor:</p> <p>No obstante, los transitorios TERCERO y CUARTO establecen: “...”</p> <p>Lo anterior es improcedente desde el punto de vista jurídico, ya que, como hemos dicho, si la Norma Oficial Mexicana definitiva que, en su momento, se derive del proyecto que ahora se comenta aún no ha entrado en vigor, luego entonces no puede generar efectos jurídicos ni sobre los particulares (Vgr. Los productores Autorizados a los cuales se les pretende imponer un plazo mediante un documento que aún no entra en vigor) ni sobre otras disposiciones de carácter general (Como las circulares, lineamientos, criterios,</p>	<p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió aceptar la propuesta. Por consiguiente se modifican los artículos transitorios tercero y cuarto para aclarar lo siguiente:</p> <p>“TERCERO.- Aquellos productores a los cuales les fue emitida con anterioridad a la vigencia de este documento como norma oficial mexicana definitiva, la autorización para producir Tequila y/o Tequila 100% Agave, y/o Certificado de Aprobación a Envasadores (CAE), podrán solicitar su renovación para efectos de la NOM-006-SCFI-2012, a partir de la publicación de la Norma y su fecha de entrada en vigor, presentando un escrito de solicitud, firmado por el representante legal de la Empresa Productora, que incluya el número de identificación del Oficio emitido por esos conceptos y manifestando bajo protesta de decir verdad, que las condiciones originales de cumplimiento conforme a las cuales la SE emitió el CAE y/o Autorización no han variado. La emisión de las actualizaciones serán atendidas en orden de su recepción, y</p>
--	---	--

<p>condiciones originales de cumplimiento conforme a las cuales la SE emitió el CAE y/o Autorización no han variado. La emisión de las actualizaciones serán atendidas en orden de su recepción, y se encontrarán disponibles en un plazo máximo de 15 días hábiles.</p>		<p>metodologías, instructivos, directivas, reglas, manuales, o cualquiera de naturaleza análoga a los que la NOM definitiva pretende cancelar aún sin haber entrado en vigor, lo cual sería un absurdo regulatorio) a las que no puede cancelar mientras aún no se encuentre vigente.</p>	<p>se encontrarán disponibles en un plazo máximo de 15 días hábiles, entrando en vigor en la misma fecha que la NOM-006-SCFI-2012.</p> <p>CUARTO.- La presente Norma oficial mexicana, una vez que entre en vigor, dejará sin efectos cualquier acto</p>
<p>Aquellos CAES y Autorizaciones cuya actualización no sea solicitada en el plazo señalado, se considerarán suspendidos, dando aviso al Organismo Evaluador de la Conformidad que corresponda y no podrán utilizarse, hasta la emisión de su actualización.</p> <p>CUARTO.- El presente proyecto de NOM, una vez que sea publicado en el Diario Oficial de la Federación como norma definitiva, dejará sin efectos cualquier acto administrativo de carácter general como circulares, lineamientos, criterios, metodologías, instructivos, directivas, reglas, manuales, o cualquiera de naturaleza análoga a los actos anteriores, así como cualquier resolución administrativa u oficio, que contravengan al presente proyecto cuando sea publicado como norma definitiva.</p>		<p>Así ha sido determinado por el poder judicial de nuestro país:</p> <p>“[TA]; 9a. Epoca; T.C.C.; S.J.F. y su Gaceta; IV, Diciembre de 1996; Pág. 479</p> <p>VACATIO LEGIS.</p> <p>La vacatio legis es el lapso de tiempo que debe existir entre la publicación de una norma legal y su entrada en vigor, ello con el objeto de que la ley pueda ser conocida suficientemente, antes de que adquiera fuerza obligatoria”.</p> <p>SEXTO TRIBUNAL COLEGIADO EN MATERIA CIVIL DEL PRIMER CIRCUITO.</p> <p>Amparo en revisión 2276/96. Seguros Comercial América, S.A. de C.V. 21 de noviembre de 1996. Unanimidad de votos. Ponente: María Teresa Covarrubias Ramos, secretaria de tribunal en funciones de Magistrada. Secretaria: Silvia Gutiérrez Toro.</p> <p>Por ello, el establecer, en los aludidos transitorios TERCERO y CUARTO del proyecto de NOM que ahora se comenta, una serie de disposiciones de carácter obligatorio (El imponer a los particulares un plazo fatal para solicitar un trámite y el cancelar a otras resoluciones de carácter general basadas en la NOM vigente NOM-006-SCFI-2005, "Bebidas alcohólicas. Tequila-Especificaciones" cuando esta última aún continúa en vigor dentro de los 60 días naturales posteriores a la publicación de la nueva NOM) resultaría improcedente y viciaría la Norma Oficial</p>	<p>administrativo de carácter general como circulares, lineamientos, criterios, metodologías, instructivos, directivas, reglas, manuales, o cualquiera de naturaleza análoga a los actos anteriores, así como cualquier resolución administrativa u oficio, que contravengan al presente proyecto”.</p>

		<p>Mexicana cuyo proyecto ahora se comenta.</p> <p>Por lo anterior, debe adaptarse la redacción del texto normativo, para que las disposiciones transitorias de carácter obligatorio que tengan efectos sobre los particulares cobren efecto (y sus plazos transcurran) sólo hasta que la Norma Oficial Mexicana, cuyo proyecto ahora se comenta, esté en vigor.</p>	
--	--	---	--

	Destilerías Sierra Unidas, S.A. de C.V.		
<p>“6.5.2.2. En ningún momento se debe destilar o elaborar cualquier producto alcohólico que no contenga Tequila en la fábrica de Tequila del Productor Autorizado”.</p>	<p>“6.5.2.2 El Productor Autorizado podrá destilar, elaborar o envasar, cualquier producto alcohólico que no contenga Tequila en la fábrica de tequila ubicada dentro de la zona de denominación de origen de manera simultánea, siempre y cuando el Productor Autorizado, manifieste en todo momento al Organismo Evaluador de la Conformidad, que cuenta con líneas perfectamente diferenciadas para la elaboración de otras bebidas alcohólicas que no contienen tequila, debiendo además cumplir con lo siguiente:</p> <p>a) Contar con autorización expedida por la Secretaría de Economía para Elaborar o continuar en su caso, con la Elaboración de Bebidas Alcohólicas que no contienen tequila bajo las mismas condiciones, en la Planta Productora de Tequila propiedad del Productor Autorizado.</p> <p>b) El Productor Autorizado deberá obtener, además, del Organismo Evaluador de la Conformidad, la Constancia que acredite el uso a través de líneas diferenciadas dictaminadas de las mismas instalaciones para Tequila y para otras bebidas alcohólicas que no contengan tequila.</p> <p>c) El productor autorizado deberá informar por escrito a la Unidad de Verificación del Organismo Evaluador de la Conformidad con, al menos, 72 horas de anticipación a la fecha de inicio de la producción de bebidas</p>	<p>I. El inciso 6.5.2.2 del proyecto de NOM que ahora se comenta prevé la siguiente redacción:</p> <p>“ ...”</p> <p>Solicitamos que se adicione al mismo, la siguiente redacción, para quedar como sigue:</p> <p>“...”</p> <p>JUSTIFICACION: Se propone la anterior redacción para este apartado toda vez que existen empresas productoras de tequila que durante años han utilizado sus instalaciones para la producción de Tequila, así como para la elaboración de otras bebidas que no contienen tequila de manera alterna, con líneas perfectamente diferenciadas, para las cuales cuentan actualmente con un dictamen otorgado por el Consejo Regulador del Tequila, así como una verificación permanente.</p> <p>Impedir el uso de esta situación jurídicamente constituida, menoscabaría el uso de una práctica industrial y comercial legítima que, hoy por hoy, se encuentra permitida y regulada bajo la norma oficial mexicana actual (Y que ha demostrado no violentar, en momento alguno, los derechos de los consumidores ni poner en riesgo la Denominación de Origen Tequila, ya que de lo contrario el Consejo Regulador del Tequila no habría emitido certificados que avalaran esta situación, conforme a lo dispuesto a la normatividad vigente, tal y</p>	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, ya que esta redacción ya estaba prevista en la NOM-006-SCFI-2005, y se confirmó en el PROY-NOM-006-SCFI-2012, por lo que no es una medida nueva.</p>

	<p>alcohólicas que no contengan tequila.</p> <p>d) En el escrito mencionado en el párrafo que antecede se deberá incluir la fecha aproximada de terminación de la elaboración, el volumen aproximado a obtener, así como la relación de los recipientes perfectamente identificados en que se almacenarán, al menos temporalmente, las bebidas alcohólicas producidas que no contienen tequila.</p>	<p>como lo ha hecho) y supondría una carga regulatoria excesiva que carece de justificación, por considerarse que sus beneficios son superiores a sus costos.</p>	
	<p>e) El productor autorizado deberá contar con registros específicos para la elaboración de las bebidas alcohólicas que no contengan Tequila.</p> <p>Estos registros deberán estar a disposición del Organismo Evaluador de la Conformidad en todo momento y deberán contener el nombre o razón social del productor autorizado, el periodo en que se llevará a cabo la producción y el nombre genérico del producto elaborado.</p> <p>f) El productor autorizado deberá registrar, por día, los inventarios iniciales y finales de materias primas, las cantidades utilizadas y las mermas, así como los volúmenes de mostos destilados y el volumen del producto obtenido, y las salidas de dicho producto.</p> <p>g) El Productor Autorizado deberá manifestar por escrito al Organismo Evaluador de la Conformidad que en ningún momento existirá una mezcla de las producciones autorizadas, por lo que deberá contar con verificación permanente por parte de dicho organismo.</p> <p>h) La elaboración de bebidas alcohólicas que no contengan Tequila estará sujeta a una verificación adicional y permanente del Organismo Evaluador de la Conformidad.</p> <p>i) Los gastos generados por la verificación a</p>		

	<p>que se refiere este inciso, serán sufragados por las personas físicas o morales a las que se realice la misma. Este cargo será adicional a las cuotas ordinarias por certificación de producto.</p> <p>j) En caso de que el Organismo Evaluador de la Conformidad o la Dependencia Competente determine un incumplimiento de las obligaciones contenidas en este inciso, cancelará la autorización otorgada en términos de este numeral 6.5.2.2, al titular de la misma.”</p>		
--	--	--	--

<p>“6.5.4.3... Todo traslado a granel del Tequila debe ser supervisado por el Organismo Evaluador de la Conformidad conforme a los procedimientos en vigor de dicho Organismo aprobados por la DGN. El proceso de envasado está sujeto a la verificación por lote del citado Organismo.</p> <p>No se permite trasladar Tequila a granel fuera del territorio comprendido en la Declaración para fines distintos a los previstos en los incisos 6.5.4.2 y 12 del presente proyecto de NOM.</p> <p>El envasador que no es Productor Autorizado, no debe utilizar más de un proveedor de Tequila por marca de Tequila.”</p>	<p>“6.5.4.4 El envasador que no es Productor Autorizado, no podrá utilizar más de un proveedor de Tequila por marca, a menos que se cumpla con los requisitos siguientes:</p> <p>a) Contar con la autorización para tales efectos expedida por la DGN, la cual se podrá obtener al cumplir con los requisitos previstos en este apartado.</p> <p>b) Contar con el Registro vigente de un Convenio para el Uso de la Denominación de Origen Tequila, debidamente inscrito y sancionado en los términos del artículo 175 de la Ley de la Propiedad Industrial.</p> <p>c) El envasador debe obtener de la SE un Certificado de Aprobación (CAE), conforme a lo establecido en el apartado 6.5.4.2 de esta NOM y los procedimientos de evaluación de la conformidad de la misma, el cual no sustituirá a los demás certificados expedidos en términos de lo dispuesto por esta NOM y sus procedimientos de certificación.</p> <p>d) El Envasador deberá manifestar por escrito al Organismo Evaluador de la Conformidad que, en ningún momento, existirá una mezcla de las producciones autorizadas, por lo que deberá cumplir además con lo establecido en los apartados 6.5.4.2, 6.5.4.3, 6.5.4.5, 6.5.4.6, 6.5.4.7,</p>	<p>II. El inciso 6.5.4.3 del proyecto de NOM que ahora se comenta prevé la siguiente redacción: “...”</p> <p>Solicitamos que el párrafo resaltado se aborde en un numeral específico, el cual se sugiere se identifique con el 6.5.4.4 (O la numeración que le corresponda en definitiva dentro del texto final de la norma oficial mexicana cuyo proyecto ahora se comenta), y que se incorpore al mismo, la siguiente redacción, para quedar como sigue: “...”</p> <p>JUSTIFICACION: Se propone la anterior redacción para este apartado toda vez que existen empresas productoras de tequila que de conformidad con lo dispuesto por las normas oficiales mexicanas (ya sea en su cuerpo normativo o en sus disposiciones transitorias) que han estado vigentes a la fecha, desde hace muchos años, realizan actividades comerciales que están controladas por el Organismo Evaluador de la Conformidad acreditado y aprobado para evaluar dichas Normas.</p> <p>Impedir el uso de esta situación jurídicamente constituida, menoscabaría el uso de una práctica industrial y comercial legítima que, hoy por hoy, se encuentra</p>	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, ya que esta redacción ya estaba prevista en la NOM-006-SCFI-2005, y se confirmó en el PROY-NOM-006-SCFI-2012, por lo que no es una medida nueva.</p>
--	--	--	---

	<p>6.5.4.8, 6.5.4.9 y 6.5.4.10 de esta NOM.</p> <p>e) En caso de que el Organismo Evaluador de la Conformidad o la Dependencia Competente determine un incumplimiento de las obligaciones contenidas en este inciso, se cancelará la autorización otorgada, en términos del mismo, a su titular.”</p>	<p>permitida y regulada bajo la norma oficial mexicana actual (Y que ha demostrado no violentar, en momento alguno, los derechos de los consumidores ni poner en riesgo la Denominación de Origen Tequila, ya que de lo contrario el Consejo Regulador del Tequila no habría emitido certificados que avalaran esta situación, conforme a lo dispuesto a la normatividad vigente, tal y como lo ha hecho) y supondría una carga regulatoria excesiva que carece de justificación, por considerarse que sus beneficios son superiores a sus costos,</p>	
--	---	---	--

<p>“10.5.3 ... Las instalaciones de producción no deben ser usadas por más de un Productor Autorizado, ni simultáneamente, ni alternativamente, ni en lugar del Productor Autorizado con registro en vigor ante el Organismo Evaluador de la Conformidad. En el entendido de que no debe almacenarse otro producto (envasado o a granel) distinto al tequila que se produce en las instalaciones de la empresa productora de tequila. A menos que obtenga la autorización del Organismo Evaluador de la Conformidad y sea notificado a la DGN”</p>	<p>“10.5.3 ... Las instalaciones de producción no deben ser usadas por más de un Productor Autorizado, ni simultáneamente, ni alternativamente, ni en lugar del Productor Autorizado con registro en vigor ante el Organismo Evaluador de la Conformidad, en el entendido de que no debe almacenarse otro producto (envasado o a granel) distinto al tequila que se produce en las instalaciones de la empresa productora de tequila. Lo anterior, a menos que se cuente con autorización por parte de la DGN conforme a los procedimientos establecidos a continuación y se notifique por escrito de dicha autorización al Organismo Evaluador de la Conformidad conforme a lo siguiente: a) Se deberá contar con registros específicos que demuestren la producción a cargo de cada uno de los productores autorizados que se encuentren en un mismo domicilio, de forma tal que haya trazabilidad en dichas producciones y que no exista el riesgo de que la producción a cargo de un productor autorizado se pueda imputar al otro. Estos registros deberán estar a disposición del Organismo Evaluador de la Conformidad</p>	<p>III. El inciso 10.5.3 del proyecto de NOM que ahora se comenta prevé la siguiente redacción: “...” Solicitamos que se ajuste al mismo, la siguiente redacción: “...” Se propone la anterior redacción para este apartado toda vez que existen empresas productoras de tequila que durante años han utilizado sus mismas instalaciones para la producción de Tequila, con dos razones sociales distintas, pero que pertenecen a un mismo grupo empresarial, por motivos corporativos, sociales y de contabilidad fiscal que son legítimos y permitidos por el marco jurídico vigente. Actividades para las cuales cuentan actualmente con un dictamen otorgado por el Consejo Regulador del Tequila, así como una verificación permanente. Impedir el uso de esta situación jurídicamente constituida, menoscabaría el uso de una práctica industrial y comercial legítima que, hoy por hoy, se encuentra permitida y regulada bajo la norma oficial mexicana actual, ya que a nadie puede impedirse el obtener una autorización gubernamental en razón de la localización de su domicilio, siempre y cuando el mismo</p>	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, ya que esta redacción ya estaba prevista en la NOM-006-SCFI-2005, y se confirmó en el PROY-NOM-006-SCFI-2012, por lo que no es una medida nueva.</p>
--	--	---	---

	<p>en todo momento y deberán contener el nombre o razón social del productor autorizado, el periodo en que se llevará a cabo la producción y la identificación del producto elaborado.</p> <p>b) Cada productor autorizado deberá registrar, por día, los inventarios iniciales y finales de materias primas, las cantidades utilizadas y las mermas, así como los volúmenes de mostos destilados y el volumen del producto obtenido, y las salidas de dicho producto.</p> <p>c) El Productor Autorizado deberá manifestar por escrito al Organismo Evaluador de la Conformidad que en ningún momento existirá una mezcla de las producciones autorizadas, por lo que deberá contar con verificación permanente por parte de dicho organismo.</p> <p>d) Las instalaciones de producción que sean usadas por más de un Productor Autorizado estarán sujetas a una verificación adicional y permanente por parte del Organismo Evaluador de la Conformidad.</p> <p>e) Los gastos generados por la verificación a que se refiere este inciso, serán sufragados por las personas físicas o morales a las que se realice la misma. Este cargo será adicional a las cuotas ordinarias por certificación de producto.</p> <p>f) En caso de que el Organismo Evaluador de la Conformidad o la Dependencia Competente determine un incumplimiento de las obligaciones contenidas en este inciso, cancelará la autorización otorgada en términos de este numeral, al titular de la misma.”</p>	<p>se encuentre dentro de la zona de la Denominación de Origen Tequila como es el caso (Y dado el caso que este supuesto ha demostrado, a lo largo de los años, el no violentar, en momento alguno, los derechos de los consumidores ni poner en riesgo la Denominación de Origen Tequila, ya que de lo contrario el Consejo Regulador del Tequila no habría emitido certificados que avalaran esta situación, conforme a lo dispuesto a la normatividad vigente, tal y como lo ha hecho) y supondría una carga regulatoria excesiva que carece de justificación, por considerarse que sus beneficios son superiores a sus costos.</p>	
	Monitor Regulatorio		
		<p>1.- Se hace mención a los comentarios de oposición que han emitido las siguientes personas:</p>	

		<p>Dra. Patricia Colunga GM. Profesora-Investigadora Titular C. Centro de Investigación Científica de Yucatán.</p> <p>Investigadora Nacional SNI 2. Miembro de la Academia Mexicana de Ciencias. Miembro de la Red de Agaváceas (SINAREFI-SAGARPA), Vial. Catarina Illsley G. Grupo de Estudios Ambientales GEA. Kleinhans Fellowship por trabajo con agaves., Alejandro Calvillo. Director. El Poder del Consumidor AC. Miembro de Consumers International., David Suro-Piñera. Presidente. Tequila Interchange Project., Dr. Daniel Zizumbo</p> <p>Villarreal. Profesor-Investigador Titular C. Centro de Investigación Científica de Yucatán. Investigadora Nacional SNI 2. Miembro de la Academia Mexicana de Ciencias., Dr. Rogelio Luna Zamora, Profesor-Investigador T. C,</p> <p>Departamento de Sociología, Universidad de Guadalajara, Sistema Nacional de Investigadores, Nivel I.</p>	
		<p>2.- Los comentarios que han emitido en contra del anteproyecto de NOM, son los que se mencionan a continuación:</p> <p>La definición del PROY-NOM-006 es:</p> <p>“4.36 Tequila</p> <p>Bebida alcohólica regional obtenida por destilación de mostos, preparados directa y originalmente del material extraído, en las instalaciones de la fábrica de un Productor Autorizado la cual debe estar ubicada en el territorio comprendido en la Declaración, derivados de las cabezas de Agave de la especie tequilana weber variedad azul, previa o posteriormente hidrolizadas o cocidas, y sometidos a fermentación alcohólica con levaduras, cultivadas o no, siendo susceptibles los mostos de ser enriquecidos y mezclados conjuntamente en la formulación con otros azúcares hasta en una proporción</p>	<p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió aceptar el comentario, por ende se toma en cuenta la propuesta para la respuesta a las propuestas recibidas.</p>

		<p>no mayor de 49% de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa, en los términos establecidos por el presente proyecto de NOM y en la inteligencia que no están permitidas las mezclas en frío.”</p> <p>Según lo especificado en la “Declaración General de Protección a la Denominación de Origen Tequila” (DOT), es esa la bebida que protege, ya que en su punto 2 dice:</p> <p>“2. La denominación de origen protegida por esta declaratoria general sólo podrá aplicarse a la bebida alcohólica del mismo nombre a que se refiere la “Norma Oficial de Calidad para Tequila”, establecida por la Dirección General de Normas de la Secretaría de Patrimonio y Fomento Industrial.</p> <p>Las características y materia prima utilizada para la elaboración del producto y el procedimiento para su fabricación serán siempre los que se fijen en dicha norma oficial.”</p>	
--	--	---	--

		<p>¿Cómo es posible que la bebida protegida por la DOT no sea el verdadero, original y tradicional tequila, es decir, la bebida destilada a partir únicamente de azúcares provenientes de Agave tequilana Weber var. azul? ¿Cómo es posible que la DOT no proteja el buen nombre del Tequila, forjado por los productores originales desde hace más de 200 años y que hasta 1964 estaba asociado a una bebida de alta calidad, elaborada en un 100% con azúcares de agaves, y en cambio permita el uso de ese buen nombre a bebidas que adulteran la bebida original casi en un 50%? ¿Cómo es posible que la DOT no obligue a los productores que se acogen a ella, a comprometerse con mantener la calidad lo más alta posible, y en cambio permita que nos vendan como “Tequila” una bebida adulterada con un 49% de otros azúcares, que además ni sabemos</p>	
--	--	---	--

		<p>de qué son? ¿Cómo es posible que la DOT no exija a los productores amparados por ella, a mantener la esencia de su tradición y permita que nos vendan una bebida que contiene prácticamente la mitad de azúcares distintos a los de la usanza original? ¿Cómo es posible que la DOT proteja a los “tequila-ron”, bebidas hechas hasta en un 49% de azúcar de caña permitiéndoles que en la etiqueta ostenten el nombre comercial “Tequila”?</p>	
		<p>Cuando un consumidor compra una botella que en la etiqueta dice “Tequila”, piensa que está comprando un producto de calidad, original, con una tradición centenaria-características ampliamente publicitadas por las compañías tequileras- piensa que está comprando una bebida elaborada 100% de azúcares de Agave tequilana Weber var. azul. No hay nada en esa etiqueta que dice “Tequila” que le informe a ese consumidor que la palabra “Tequila” puede ser aplicada, legalmente, a una bebida que adultera la bebida original casi en un 50%. No se le informa que si no dice Tequila 100% agave, está comprando una adulteración que también lleva el “prestigioso” nombre “Tequila”.</p> <p>Propuesta central. Para que la definición de “Tequila” en el PROY-NOM-006 esté acorde con el espíritu de las Denominaciones de Origen en el mundo, debe definir al “Tequila” como una bebida que se obtiene de la destilación de mostos extraídos de Agave tequilana Weber var. azul a los cuales no se les adiciona ningún otro azúcar. Es decir, como Tequila solo se debe entender al Tequila 100% Agave tequilana Weber var. azul y ser esta la bebida protegida por la DOT.</p>	

		<p>En consecuencia, hacemos la siguiente:</p> <p>Propuesta 2. Las bebidas elaboradas con hasta un 49% de otros azúcares deben ser reguladas no por la NOM-006, sino por la "NMX-V-049-NORMEX-2004, Bebidas Alcohólicas-Bebidas Alcohólicas que contienen Tequila-Denominación, etiquetado y especificaciones. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 21 de mayo de 2004".</p> <p>PROBLEMA 2. La denominación comercial de la categoría "100% de agave" tal y como la establece el PROY-NOM-006-2012 propicia la confusión y el engaño del consumidor, no es congruente con la DOT, y va en detrimento de las bebidas destiladas elaboradas con las otras 38 especies del género Agave que no son A. tequilana Weber var azul.</p> <p>A este respecto, el PROY-NOM-006 dice:</p> <p>"5.1 Categorías</p> <p>De acuerdo al porcentaje de los azúcares provenientes del Agave que se utilice en la elaboración del Tequila, éste se puede clasificar en una de las siguientes categorías:</p> <p>5.1.1 "100% de agave"</p> <p>Es el producto, conforme al inciso 4.36 de este proyecto de norma, que no es enriquecido con otros azúcares distintos a los obtenidos del Agave de la especie tequilana weber variedad azul cultivado en el territorio comprendido en la Declaración. Para que este producto sea considerado como "Tequila 100% de agave" debe ser envasado en la planta que controle el propio Productor Autorizado, misma que debe estar ubicada dentro del territorio comprendido en la Declaración.</p> <p>Este producto debe ser denominado únicamente a través de alguna de las siguientes leyendas: "100% de agave",</p>	
--	--	---	--

	<p>"100% puro de agave", "100% agave", o "100% puro agave", al final de las cuales se puede añadir la palabra "azul".</p>	
	<p>Dado que existen alrededor de 200 especies de plantas del género botánico Agave¹, y que al menos 382 de ellas se utilizan para elaborar bebidas destiladas diferentes al tequila, denominar a este producto con las leyendas "100% de agave", "100% puro de agave", "100% agave", o "100% puro agave", propicia en el consumidor la idea errónea de que el tequila se produce con los azúcares de cualquier especie de Agave, siendo esto incongruente con y en detrimento de la DOT, que acota los azúcares de los que puede provenir esta bebida a los del agave azul, o en su defecto, puede hacer creer a los consumidores que el vocablo Agave es sinónimo de Agave tequilana Weber var azul, lo cual es totalmente falso y va en detrimento de las bebidas destiladas que se hacen con las otras 38 especies de Agave. Ambas posibilidades de confusión y engaño pueden eliminarse con lo siguiente:</p> <p>Propuesta 3. Para que el consumidor esté clara, veraz y suficientemente informado, el Tequila elaborado en un 100% con azúcares provenientes de Agave tequilana Weber var. azul (que proponemos sea la única bebida llamada "Tequila") deberá, obligatoriamente, ser denominado y etiquetado como "Tequila 100% agave azul"</p> <p>PROBLEMA 3. Las reglas de etiquetado del PROY-NOM-006-SCFI-2012 llevan al engaño del consumidor, ya que no obligan a los productores de "tequilas mixtos", protegidos hasta hoy por la DOT, a informar al consumidor, clara y explícitamente en la etiqueta, que están elaboradas en un 49% con otros azúcares, ni tampoco los obliga a declarar cuál es la fuente de esos otros</p>	

		azúcares.	
		<p>Propuesta 4. Que las normas de etiquetado de los “tequilas mixtos” (que deberían ser regulados por la “NMX-V-049-NORMEX-2004 y no por la NOM-006), incluyan la obligatoriedad de declarar el porcentaje que contienen de azúcares diferentes de Agave tequilana Weber var azul, y la fuente de donde fueron obtenidos.</p> <p>PROBLEMA 4. La autorización de exportar a granel los “tequilas mixtos” (aquellos elaborados con un 49% de otros azúcares), estando estos, hasta hoy, protegidos por la DOT, es contraria al concepto de las DO y hace posible el engaño del consumidor en el extranjero bajo la mismísima protección de la DOT.</p>	
		<p>Al no tener jurisdicción el Consejo Regulador del Tequila (CRT), ni ninguna otra autoridad mexicana para supervisar en el extranjero el cumplimiento del inciso “6.5.4 Envasado. El envasador de Tequila debe demostrar, en todo momento, que el producto no ha sido adulterado desde su entrega o recepción a granel hasta el envasado final del mismo”, con esta autorización, y sin el poder de supervisión, el consumidor puede ser engañado acerca de la calidad de esta bebida que supuestamente está garantizada por la DOT. Esto ha llevado al desprestigio de la DOT, perteneciente al Estado Mexicano y por ende de todos nosotros.</p> <p>La misma Dirección General de Normas que hoy Ud. dirige defendió en 2005 la figura de permitir el traslado a granel del Bacanora, exclusivamente dentro de la denominación de origen, así como de permitir únicamente su envasado de origen, con el sólido argumento de que los objetivos de estas medidas son el evitar posibles</p>	

		<p>adulteraciones del producto y proteger al consumidor, y a su vez son elementales para mantener una debida protección a la Denominación de Origen.</p> <p>Propuesta 5. Que se prohíba la exportación a granel de los “Tequilas mixtos”, aun cuando dejen de ser protegidos por la DOT y pasen a estar regulados por la NMX-V-049-NORMEX-2004.</p> <p>Consideramos que estos son los primeros pasos que hay que dar para que la Denominación de Origen Tequila, que le pertenece al Estado Mexicano y, por ende, a todos los mexicanos, recupere el prestigio que ha perdido y deje de propiciar el engaño al consumidor con una NOM-006 que está mal diseñada.</p>	
		<p>3.- Al respecto, deseamos expresar, que todos los argumentos expresados por dichas personas, ya fueron evaluados y resueltos en su momento por la Secretaría de Economía, en ocasión de la revisión y consulta pública del Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-006-SCFI-2004, Bebidas alcohólicas-Tequila-Especificaciones, la cual se realizó en el Diario Oficial de la Federación el 15 de noviembre de 2004, y de dicho proceso de consulta pública, derivo en la aplicación de la actual Norma Oficial Mexicana NOM-006-SCFI-2005, Bebidas alcohólicas-Tequila-Especificaciones.</p> <p>1 García-Mendoza A. 2002. Distribution of the genus Agave (Agavaceae) and its endemic species in Mexico. Cactus and Succulent Journal (US) 74:177-187.</p> <p>2 Colunga -García Marín, P., D. Zizumbo-Villarreal y J. Martínez-Torres. 2007. Tradiciones en el aprovechamiento de los agaves mexicanos: una aportación a la protección legal y conservación de su</p>	

		<p>diversidad biológica y cultural. pp 229-248 + Anexo xxi-xxxviii.</p> <p>En: P. Colunga-García Marín, A. Larqué Saavedra, L. Eguiarte y D. Zizumbo-Villarreal (eds), En lo ancestral hay futuro: del tequila, los mezcales y otros agaves. CICY-CONACYT-CONABIO-INE. 452 pp.</p> <p>4.- Derivado de lo anterior, sugerimos respetuosamente a la Dirección General de Normas que se remita a los pormenores de la consulta pública a que hacemos referencia en el punto anterior, en virtud de que los puntos que mencionan los promoventes en su carta de oposición, en su momento, la opinión de la Consultoría Jurídica de la Secretaría de Economía, mencionó que son violatorios del Tratado de Libre Comercio (TLC) signado por nuestro país, con nuestros socios comerciales de los Estados Unidos de América y Canadá.</p>	
--	--	---	--

	Destilados La Ideal, S.A. de C.V.		
		<p>1.- En el punto 3 Referencias, en los punto 3.1 y 3.2 no cumple con lo estipulado en la NOM-Z-013/1-1977 en los incisos 1.5, 2, 3.2.5, 5.3.2, 5.6 ya que toda Referencia debe de ir numerada, para hacer referencia directa en la norma, situación que no se cumple.</p>	<p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió aceptar la propuesta, por lo cual se corrige el apartado 3 de Referencias.</p>
		<p>2.- El proyecto de norma no considera en las Referencias, la Norma Oficial Mexicana: NOM-008-SCFI-2002, NOM-117-SSA1-1994. Tampoco hace referencia a las Normas Mexicanas NMX-V-015-NORMEX-2005, NMX-V-046-NORMEX-2009. Dichas normas deben ser referidas en el proyecto de norma, ya que estas son señaladas en otras normas de Bebidas Alcohólicas y estas se correlacionan, con el proyecto de norma en comento. Por lo que solicitamos adicionar estas referencias al presente proyecto de norma para evitar confusiones y un vacío legal en el proyecto de norma, con fundamento legal en los incisos 1.3, 3.2.5,</p>	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, ya que las referencias incluidas en la NOM sólo son las que se citan en su texto, no pueden incluirse otras referencias citadas en normas de bebidas, las cuales deberán estar expresamente referidas en la norma que las requiera.</p>

		3.3.1 y 5 de la NMX-Z-013/1-1977.	
<p>4.1 Abocado</p> <p>Procedimiento para suavizar el sabor del Tequila, mediante la adición de uno o más de los siguientes ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Color caramelo - Extracto de roble o encino natural - Glicerina - Jarabe a base de azúcar 		<p>3.- El inciso 4.1 define el término Abocado de forma vaga, infundada, ambigua, imprecisa y discordante con las definiciones y terminologías referidas en la norma NOM-142-SSA1-1995 en el punto 3.1 y 3.11, y en la norma NMX-V-046-NORMEX-2009 en el punto 6.1 y 6.6. Se solicita se defina de forma precisa y específica el término Abocado, ya que las normas referidas no contemplan el término "ingredientes" para las bebidas alcohólicas. La forma correcta de expresarse o referirse es como "aditivos", debiéndose definirse esta, como: "Procedimiento para suavizar el sabor del Tequila, mediante la adición de uno o más de los siguientes aditivos permitidos por la Secretaría de Salud:". Esto con fundamento en los 1.3, 1.3.1, 3.3.1 y 5 de la NMX-Z-013/1-1977.</p>	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, ya que la definición incluida en la NOM se ha usado tradicionalmente en las normas oficiales mexicanas del Tequila y para evitar errores de interpretación se conserva.</p>
4. ...	<p>Mezclas de Producto: Proceso mediante el cual se efectúa la mezcla de bebidas alcohólicas del mismo origen.</p> <p>Alcoholizado: Adición de bebidas alcohólicas de mayor graduación del mismo origen.</p>	<p>4.- Solo en el inciso 4.26 se define la adición o mezcla de cualquier producto alcohólico diferente a los productos definidos, como Mezclas en Frio. Pero en los puntos 4.36.1, 4.36.2, 4.36.3, 4.36.4 y 4.36.5 son utilizados los siguientes términos:</p> <p>"..."</p> <p>Por lo que solicitamos adicionar estos términos al presente proyecto de norma en el punto 4 Definiciones y Abreviaturas, a fin de evitar confusiones y un vacío legal, ya que son practicas permitidas, pero no son definidas en la normatividad vigente. Esto con fundamento en los incisos 1.3, 1.3.1, 3.3.1 y 5 de la NMX-Z-013/1-1977.</p>	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, ya que estos conceptos no se usan en la NOM-006-SCFI-2012, además de que en la NOM se incluye la definición 4.26 Mezclas en frío.</p>
<p>4.36 Tequila ...</p> <p>El Tequila puede ser añadido de edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes permitidos por la Secretaría de</p>		<p>5.- En el punto 4.36 a la letra dice "El Tequila puede ser añadido de edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes permitidos por la Secretaría de Salud, con</p>	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo en virtud</p>

Salud, con objeto de proporcionar o intensificar su color, aroma y/o sabor.		objeto de proporcionar o intensificar su color, aroma y/o sabor.” Este párrafo debería eliminarse ya que este punto está referido 4.1 que se refiere al abocado y adición de aditivos permitidos en el presente proyecto de norma y por la Secretaria de Salud. Adicionalmente,	de que la precisión en la definición da mayor claridad.
Cuando en el presente proyecto de NOM se haga referencia al término “Tequila”, se entiende que aplica a las dos categorías señaladas en el capítulo 5, salvo que exista mención expresa al Tequila “100 % de agave”.		se debe eliminar el último párrafo del punto 4.36 ya que es en el punto 5 donde se define la Clasificación. Esto con fundamento en los incisos 1.3, 1.3.1 y 1.3.2 de la NMX-Z-013/1-1977.	Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo en virtud de que la precisión en la definición da mayor claridad.
<p>4.36.1 Tequila blanco o plata</p> <p>...</p> <p>4.36.2 Tequila joven u oro</p> <p>...</p> <p>4.36.3 Tequila reposado</p> <p>...</p> <p>4.36.4 Tequila añejo</p> <p>...</p> <p>4.36.5 Tequila extra añejo</p> <p>...</p>		<p>6.- Se debe de eliminar del punto 4.36.1 Tequila blanco o plata, la referencia que señala “pudiendo tener una maduración menor de dos meses en recipientes de roble o encino”. Esta afirmación induce al error, ya que no define, ni es específica, de su uso, dejándolo a la subjetividad. Es claro que el punto 4.36.2 Tequila joven u oro considera únicamente la adición de los ingredientes previstos en el numeral 4.1. Y los puntos 4.36.3 Tequila reposado (hace referencia específica a la maduración de por lo menos dos meses), 4.36.4 Tequila añejo (hace referencia a la maduración de por lo menos un año), 4.36.5 Tequila extra añejo (hace referencia a la maduración de por lo menos tres años), estos puntos consideran específicamente la maduración y por ende, el tiempo mínimo de uso de los recipientes de roble o encino. También se debe de considerar que este punto contradice lo señalado en el punto 5.3.1.21 de la NMX-V-046-NORMEX-2009 vigente. Todo lo anterior con fundamento en los incisos 1.3, 1.3.1 y 1.3.2 de la NMX-Z-013/1-1977.</p>	Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo en virtud de que la norma mexicana no es obligatoria, por lo que no puede regular las definiciones y especificaciones de una NOM.
<p>4.30 Operaciones unitarias.</p> <p>Son las etapas del proceso de elaboración del Tequila, en las cuales las materias primas sufren cambios químicos, bioquímicos y físicos, hasta obtener un producto determinado en cada una de ellas.</p>		<p>7.- El punto 4.30 define las Operaciones unitarias, como:</p> <p>“...”</p> <p>Consideramos que no se tiene referido con precisión el término Operación Unitaria y Proceso Unitario, que son dos fenómenos</p>	Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, ya que el apartado 4 “DEFINICIONES Y ABREVIATURAS”, establece que:

<p>Entre otras existen las siguientes etapas básicas de dicho proceso: jima, hidrólisis, extracción, formulación, fermentación, destilación, maduración y en su caso, filtración y envasado.</p>		<p>distintos:</p> <p>Procesos Unitarios: Es un fenómeno químico característico que le ocurre a la materia en un proceso industrial. Comprende para el Tequila: La hidrólisis, la formulación, la fermentación, la maduración.</p> <p>Operaciones Unitarias: Son fenómenos físicos característicos que le ocurren a la materia en un proceso industrial. Comprende para el Tequila: La jima, la extracción, la destilación, la filtración y el envasado.</p> <p>Por lo que el punto 4.30 se deberá definir como: "Operaciones y Procesos Unitarios: Son las etapas del proceso de elaboración del Tequila, en los cuales la materia prima sufre cambios químicos y bioquímicos (como son: la hidrólisis, la formulación, la fermentación y la maduración), y físicos (como son: la jima, la extracción, la destilación, la filtración y el envasado), hasta obtener un producto determinado en cada una de ellas".</p> <p>Deberá corregirse los puntos del Proyecto de Norma que se refieran a este punto.</p>	<p>"Para los efectos de este proyecto de norma se establecen, en orden alfabético, las definiciones siguientes:"</p>
		<p>8.- Las definiciones de los incisos 4.36, 4.36.1 al 4.36.5, se deberán de eliminar. Si se quieren señalar estas, sería en el punto 5 Clasificación donde se deberían de referir, esto con fundamento en los incisos 1.3, 1.3.1, 2, 3.3.2 de la NMX-Z-013/1-1977, y en el punto 5.3.1.21 de la norma NMX-V-046-NORMEX-2009.</p>	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, ya que se busca conservar la estructura de la NOM-006-SCFI-2012 similar a la de sus antecedentes.</p>
		<p>9.- Consideramos que en el inciso 4.1 Abocado solo se hace referencia directa al uso de "Extracto de roble o encino natural" permitidos por la SSA (NOM-142-SSA1-1995). Resultaría poco claro y de forma distorsionada, el que se autorice el uso de "Extracto de roble o encino natural" y no se permita a los productores la extracción directa de la madera de roble o encino. Solicitamos se integre en el punto 4 del Proyecto de Norma el uso de los métodos</p>	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo. En este sentido, la propuesta no es clara, ya cita la extracción directa de la madera, ya que como abocado se permite el extracto de roble y encino (4.1), el cual deberá cumplir con lo establecido en 6.1.1.1 y en su caso, se utilizan las barricas de esos materiales para su maduración (4.24).</p>

		<p>extractivos para el roble o encino, por uno o más de los siguientes procedimientos específicos: Mezcla, infusión, maceración, digestión, percolación, y redestilación, en presencia de madera o pedazos de madera (viruta) de roble o encino, con la finalidad de realizar el abocado del producto. Esto con fundamento en los incisos 1.2, 1.3, 1.3.1, 5 y 7 de la NMX-Z-013/1-1977, referimos las siguientes normas internacionales: la resolución de la OIV (Organización Internacional de la Viña y el Vino) OENO 3/2005, OENO 406-2011; la Resolución No C.28 de fecha 15 de julio de 2004 del Instituto Nacional de Vitivinicultura de Argentina (INV); la agencia que reguladora las Bebidas Alcohólicas (Food and Drugs Administration - FDA) de los Estados Unidos Americanos, en la Sección 172.510 señala como aditivos permitidos la adición del uso de Viruta.</p>	
		<p>10.- Debería de señalarse el tipo y procedencia de los azúcares permitidos en la NOM para la elaboración del tequila, ya que, si bien, se restringe en el punto 6.3 cualquier azúcar proveniente de otro tipo de agave que no sea Agave de la especie tequilana weber variedad azul, no se define cuales son los permitidos, dejando un vacío normativo en la NOM para la DOT.</p>	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, ya que la NOM no pretende sobreregular la producción de Tequila al limitar los tipos de azúcares diferentes a los de los agaves que se utilicen, en su caso, los productores podrán seleccionar los azúcares que mejor satisfagan sus expectativas.</p>
		<p>11.- Además en el punto 6.3 se hace referencia a "sin que se permitan las mezclas en frío", situación imprecisa y discordante ya que no corresponde esta referencia al punto que se toca, ya que con los azúcares no se hacen mezclas alcohólicas. Resulta ilógica y fuera de contexto esta referencia, la cual se debe de eliminar.</p>	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, ya que el apartado 4.26 define Mezclas en Frío, por lo que la referencia en 6.3 es correcta al limitar la forma en que se puedan agregar otros azúcares.</p>
		<p>12.- El punto 6.5.4.6 en el tercer párrafo del proyecto de NOM, es violatorio de garantías individuales en específico de la consagrada en el artículo 5 de la Constitución Mexicana</p>	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, ya que</p>

		<p>respecto de la Libertad de Trabajo, ya que a nadie se le puede prohibir el dedicarse a la industria que le acomode siendo lícita. En el caso de tratarse de una empresa que además de dedicarse a la producción de destilado o aguardiente de agave o sus derivados, quisiera dedicarse a la fabricación de alguna bebida con denominación de origen, la producción de esta sería controlada y supervisada por inspectores del Consejo Regulador respectivo. Por lo que no se entiende cual sería el motivo que justifica este impedimento, siendo esta una acción de inconstitucionalidad.</p>	<p>esta redacción ya estaba prevista en la NOM-006-SCFI-2005, y se confirmó en el PROY-NOM-006-SCFI-2012 por lo que no es una medida nueva y es obligatoria para poder usar la denominación de origen "TEQUILA", conforme a la Declaración de Origen correspondiente.</p>
		<p>13.- El punto 6.5.4.3 en el tercer párrafo del proyecto de NOM, es violatorio de garantías individuales en específico de la consagrada en el artículo 5 de la Constitución Mexicana respecto de la Libertad de Trabajo, ya que a nadie se le puede prohibir el dedicarse a la industria que le acomode siendo lícita. Ya que el envasador que no es Productor Autorizado, puede adquirir, comprar o utilizar más de un proveedor de Tequila por marca de Tequila, esto por razones organolépticas, de calidad, de precio, o cualquier otra que le acomode, ya que es lícito la mezcla de Tequila, como es referido en los puntos 4.36.1, 4.36.2, 4.36.3, 4.36.4 y 4.36.5 del Proyecto de Norma. Esto es fundamento en los 1.3, 1.3.1, 1.3.2, 3.3.1 y 5 de la NOM-Z-013/1-1977.</p>	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, ya que esta redacción ya estaba prevista en la NOM-006-SCFI-2005, y se confirmó en el PROY-NOM-006-SCFI-2012 por lo que no es una medida nueva y es obligatoria para poder usar la denominación de origen "TEQUILA", conforme a la Declaración de Origen correspondiente.</p>
		<p>14.- Si el presente Proyecto de Norma establece las características y especificaciones que deben cumplir la Denominación de Origen "Tequila", consideramos que el presente Proyecto de Norma debe acotarse únicamente al Tequila 100% Agave de la especie tequilana weber variedad azul. Ya que es ambigua, imprecisa y discordante el uso y adición de</p>	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, ya que el requisito que permite la producción de tequila 51% de agave y 49% de otros azúcares, ya había sido integrado en la NOM desde 1994, además de que los acuerdos signados con otros países sobre</p>

		azucares diferentes Agave de la especie tequilana weber variedad azul. Este Proyecto de Norma debe de excluir toda adición de azucares de diferente procedencia. Es absurdo que en el mismo Proyecto de Norma no se refiera cual o cuales azucares son permitidos. Por lo expuesto, resulta engañoso, vago, subjetivo, ambiguo, impreciso y discordante para el consumidor nacional e internacional, que no conoce el marco normativo, definir al Tequila que no sea 100% Agave.	el particular ya contemplan esa mezcla.
		15.- Consideramos que adicionalmente al punto antes señalado, se debería por razones de verificación, autenticidad, garantía de producto, entre otras razones, evitar la venta a granel de Tequila hacia el extranjero, y por consecuencia el envasado fuera de nuestra frontera. Solamente de esta forma se podría garantizar al Tequila, dentro de la Denominación de Origen como un producto orgullosamente 100% hecho en México.	Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, ya que los acuerdos signados con otros países sobre el particular ya contemplan la forma de comercialización del Tequila.
	CONSEJO DE AGRICULTORES DE AGAVE AZUL TEQUILANA WEBER DEL ESTADO DE JALISCO, A.C		

<p>6.2 Del Agave</p> <p>El Agave que se utilice como materia prima para la elaboración de Tequila debe ser de la especie Agave tequilana weber variedad azul, haber sido cultivado en el territorio comprendido en la Declaración y estar inscrito en el registro mencionado en el inciso 6.5.1.1 del presente proyecto de NOM.</p> <p>6.5.1 Agave</p> <p>El Agave que se utilice como materia prima para la elaboración de Tequila debe cumplir con los requisitos mencionados a continuación</p> <p>6.5.1.1 Estar debidamente inscrito en el Registro de Plantación de Predios instalado para tales efectos por el Organismo</p>	<p>6.2 Del Agave</p> <p>El Agave que se utilice como materia prima para la elaboración de Tequila debe ser maduro, de la especie Agave tequilana weber variedad azul, haber sido cultivado en el territorio comprendido en la Declaración y estar inscrito en el registro mencionado en el inciso 6.5.1.1 del presente proyecto de NOM.</p> <p>6.5.1 Agave</p> <p>El Agave que se utilice como materia prima para la elaboración de Tequila debe cumplir con los requisitos mencionados a continuación:</p> <p>6.5.1.1 Estar debidamente inscrito en el Registro de Plantación de Predios instalado para tales efectos por el Organismo</p>	<p>I.- Madurez del Agave.</p> <p>En la norma predecesora, es decir la NOM-006-SCFM994, se estipulaba que el tequila debía ser producido a partir de las pinas o corazones de Agave tequilana weber variedad azul. La norma señalaba en su inciso 6.2 que el agave debía ser "maduro".</p> <p>Esta terminología fue confusa ya que no existía un listado de requisitos técnicos que debían valorarse para poder determinar si se da o no dicha madurez en el agave; ultimadamente el elemento "maduro" fue retirado el requisito de madurez del agave.</p> <p>Ahora bien, el hecho de que no existiese un listado de requisitos técnicos para valorar la madurez del agave, no implica que sea irrelevante que el agave sea maduro o</p>	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo. Como se cita en la propuesta, existen diversos factores para considerar la madurez del agave tequilana weber variedad azul, por lo que no puede definirse única y exclusivamente en base a su edad, por lo que para considerar las propuestas respectivas se deberá presentar el sustento técnico correspondiente y en tanto eso no tenga lugar.</p>
--	---	---	---

<p>Evaluador de la Conformidad. La inscripción en el registro debe efectuarse a más tardar durante el año calendario de su plantación.</p>	<p>Evaluador de la Conformidad. La inscripción en el registro debe efectuarse a más tardar durante el año calendario de su plantación. Al momento de jima, el agave deberá tener al menos una edad de 5 años.</p>	<p>joven.</p> <p>Tratándose de la elaboración de Tequila la madurez del agave es indispensable.</p> <p>Si la materia prima no está en plenitud, entonces el destilado que se obtenga de la misma, tendrá las mismas carencias. A manera de ejemplo, si estuviéramos preparando un agua de guayaba y utilizamos guayabas verdes, el resultado sería un agua con sabor ácido, falta de azúcar y con un tenue aroma a guayaba verde. Por el contrario si utilizamos guayabas maduras, tendremos todo el sabor característico de la frutar incluyendo sus azúcares y aroma.</p>	
		<p>El punto clave de este símil es "el sabor característico". Las denominaciones de origen están precisamente basadas sobre la concurrencia de características tanto humanas como naturales (Artículo 156 Ley de la Propiedad Industrial).</p> <p>Esta aseveración es reafirmada por la misma Organización Mundial de la Propiedad Industrial OMPI, cuando se afirma que: Las indicaciones geográficas pueden servir también para destacar las cualidades específicas de un producto que sean consecuencia de factores humanos propios del lugar de origen de los productos, como las técnicas y los métodos tradicionales de fabricación"</p> <p>http://www.wipo.int/geo_indications/es/about.html#what</p>	
		<p>Así pues, si la norma permite utilizar agaves tiernos en lugar de agaves maduros, perderemos en el camino el sabor tradicional del Tequila. Con el tiempo, iremos diluyendo el prestigio de la bebida más mexicana, derrocándola de su trono hasta convertirla en otro de tantos</p>	

		<p>destilados de agave.</p> <p>Es por ello que es indispensable que la materia prima utilizada para la elaboración del Tequila, sea de óptima calidad, para que el producto final, tenga todas las propiedades aromáticas y gustativas de un tequila genuino.</p> <p>Algunos podrían alegar que, aun utilizando agaves tiernos, con la ayuda de un buen ingeniero químico, podrían añadirse sustancias que asemejen el sabor del agave maduro, sin embargo, esto es un atentado contra la esencia de las denominaciones de origen y un claro engaño al consumidor final.</p> <p>Así pues, sugerimos que se reincorpore en la norma el requisito de que el agave sea maduro. El problema en su momento fue la falta de consenso en los requisitos técnicos necesarios para determinar si un agave es maduro o no.</p> <p>Pues bien, ahora con el Registro de Plantación de Predios contamos con un parámetro que no queda sujeto al arbitrio: la edad del Agave. Nuestra propuesta es que establezca que por ningún motivo se utilice agave con una edad menor a los 5 años. La sugerencia de incorporación de este comentario sería como sigue:</p> <p>El PROY-NOM-006-SCFI-2012 actualmente refiere lo siguiente:</p> <p>“ ... ”</p> <p>Se sugiere que el texto se enmiende para quedar como sigue:</p> <p>“ ... ”</p>	
<p>4.36 Tequila</p> <p>Bebida alcohólica regional obtenida por destilación de mostos, preparados directa y originalmente del material extraído, en las instalaciones de la fábrica de un Productor Autorizado la cual debe estar ubicada en el territorio comprendido en la Declaración,</p>	<p>4.36 Tequila</p> <p>Bebida alcohólica regional obtenida por destilación de mostos, preparados directa y originalmente del material extraído, en las instalaciones de la fábrica de un Productor Autorizado la cual debe estar ubicada en el territorio comprendido en la Declaración,</p>	<p>II.- 51%-49% Como es bien sabido por el gremio, un Tequila (Categoría) puede ser enriquecido con otros azúcares en el proceso de formulación hasta en una proporción no mayor de 49%.</p> <p>Así pues la configuración final de un tequila puede ser 51%-49%, donde el 51% son</p>	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, ya que el requisito que permite la producción de tequila 51% de agave y 49% de otros azúcares, ya había sido integrado en la</p>

<p>derivados de las cabezas de Agave de la especie tequilana weber variedad azul, previa o posteriormente hidrolizadas o cocidas, y sometidos a fermentación alcohólica con levaduras, cultivadas o no, siendo susceptibles los mostos de ser enriquecidos y mezclados conjuntamente en la formulación con otros azúcares hasta en una proporción no mayor de 49% de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa, en los términos establecidos por el presente proyecto de NOM y en la inteligencia que no están permitidas las mezclas en frío. El Tequila es un líquido que puede tener color, cuando sea madurado, abocado, o añadido de un color específico.</p> <p>5.1.2 "Tequila"</p> <p>Es el producto, conforme al Inciso 4.36 del presente proyecto de NOM, en el que los mostos son susceptibles de ser enriquecidos y mezclados conjuntamente en la formulación con otros azúcares hasta en una proporción no mayor de 49% de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa. Este enriquecimiento máximo de hasta 49% de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa, no se debe realizar con azúcares provenientes de cualquier especie de agave. Sólo se podrá incrementar el 51% de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa con azúcares reductores totales provenientes de Agave de la especie tequilana weber variedad azul cultivado en el territorio comprendido en la Declaración.</p> <p>6.3 Otros azúcares</p> <p>El producto objeto del presente proyecto de NOM es susceptible de ser enriquecido con otros azúcares en el proceso de formulación hasta en una proporción no mayor de 49% de azúcares reductores totales expresados</p>	<p>derivados de las cabezas de Agave de la especie tequilana weber variedad azul, previa o posteriormente hidrolizadas o cocidas, y sometidos a fermentación alcohólica con levaduras, cultivadas o no, siendo susceptibles los mostos de ser enriquecidos y mezclados conjuntamente en la formulación con otros azúcares hasta en una proporción no mayor de 30% de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa, en los términos establecidos por el presente proyecto de NOM y en la inteligencia que no están permitidas las mezclas en frío. El Tequila es un líquido que puede tener color, cuando sea madurado, abocado, o añadido de un color específico.</p> <p>5.1.2 "Tequila"</p> <p>Es el producto, conforme al inciso 4.36 del presente proyecto de NOM, en el que los mostos son susceptibles de ser enriquecidos y mezclados conjuntamente en la formulación con otros azúcares hasta en una proporción no mayor de 30% de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa. Este enriquecimiento máximo de hasta 30% de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa, no se debe realizar con azúcares provenientes de cualquier especie de agave. Sólo se podrá incrementar el 70% de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa con azúcares reductores totales provenientes de Agave de la especie tequilana weber variedad azul cultivado en el territorio comprendido en la Declaración.</p> <p>6.3 Otros azúcares</p> <p>El producto objeto del presente proyecto de NOM es susceptible de ser enriquecido con otros azúcares en el proceso de formulación hasta en una proporción no mayor de 30% de azúcares reductores totales expresados</p>	<p>azúcares provenientes del agave tequilana weber variedad azul y el 49% de otros azúcares.</p> <p>Nuestra inquietud es el sabor que tendrá el producto final cuando prácticamente la mitad, proviene de otra materia prima. Consideramos que un mezcla en dichas proporciones -valga la expresión- sería un "tequi-ron".</p> <p>Con una proporción tan cercana entre ambos elementos (2%) es difícil que predominen el aroma y aspectos cualitativos de los azúcares provenientes del agave tequilana weber variedad azul.</p> <p>A nuestro juicio consideramos que el mejor tequila es el 100% de agave y creemos que todos los jugadores estamos de acuerdo. Los industriales manejan los 100% de agave como "premiums" y los consumidores están dispuestos a pagar precios más altos, sin embargo, entendemos que existen limitantes de oferta que impiden que todo el tequila sea 100%.</p> <p>En el caso particular sugerimos que se reduzca la proporción de otros azúcares en el Tequila. Al tener una mezcla que sea más alta en azucares provenientes de agave tequilana weber variedad azul, entonces si existirá un predominio verdadero (y no sólo matemático) de la esencia del agave tequilana weber variedad azul. En términos de perfumería, tendríamos una nota o esencia que dominaría la fragancia: el agave. La sugerencia de incorporación de este comentario sería como sigue:</p> <p>El PROY-NOM-006-SCFI-2012 actualmente refiere lo siguiente:</p> <p>" ... "</p> <p>Se sugiere que el texto se enmiende para quedar como sigue:</p> <p>" ... "</p>	<p>NOM desde 1994, además de que los acuerdos signados con otros países sobre el particular ya contemplan esa mezcla.</p>
<p>en unidades de masa en la medida de que</p>	<p>en unidades de masa en la medida de que</p>		

<p>se trate del Tequila a que hace referencia el inciso 5.1.2, sin que se permitan las mezclas en frío. Este enriquecimiento máximo de hasta 49% de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa, no se permite realizar con azúcares provenientes de cualquier especie de Agave. Sólo se puede incrementar el 51% de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa con azúcares reductores totales provenientes de Agave de la especie tequilana weber variedad azul cultivado en el territorio comprendido en la Declaración.</p>	<p>se trate del Tequila a que hace referencia el inciso 5.1.2, sin que se permitan las mezclas en frío. Este enriquecimiento máximo de hasta 30% de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa, no se permite realizar con azúcares provenientes de cualquier especie de Agave. Sólo se puede incrementar el 70% de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa con azúcares reductores totales provenientes de Agave de la especie tequilana weber variedad azul cultivado en el territorio comprendido en la Declaración.</p>		
--	--	--	--

		<p>III.- Envasado de Origen La Norma en comento permite el envasado de Tequila fuera de la zona de la denominación de origen o incluso del territorio nacional. La poca o falta de infraestructura en el extranjero por parte de la Secretaría de Economía o del Organismo Evaluador ha tornado difícil la auditoría y verificación del envasado en el extranjero. Estas carencias de infraestructura se ha convertido en una tentación para que los envasadores "obtengan más litros de una pipa", esto es, que diluyan el Tequila y/o lo mezclen con otros agentes con la finalidad de obtener más litros y tener una mayor ganancia. Si estas prácticas se generalizan, la calidad del Tequila como Denominación de Origen decaerá en el extranjero. Esto sería un golpe catastrófico a la DOT Tequila y a toda la cadena productiva. Esto se acentúa si tenemos en cuenta la mayoría de la producción de Tequila va destinada a la exportación. Así pues, sugerimos que la norma sea enmendada a efecto de que el envasado de Tequila sea conforme a las reglas de envasado de Tequila 100% de agave, o que en su defecto, se establezca que el envasado deberá ser dentro de país; de esta manera tanto la Secretaría de Economía o del Organismo Evaluador tendrían la infraestructura necesaria para garantizar que los envasadores no</p>	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, en virtud de que ya existe una infraestructura para producir tequila 51% de agave y 49% de otros azúcares, además de que los acuerdos signados con otros países sobre el particular ya contemplan esa mezcla.</p>
--	--	---	--

		incurrirán en este tipo de prácticas dañinas a la Denominación de Origen Tequila.	
--	--	---	--

	Tequilas del Señor S.A. de C.V.		
:"6.5.2.2. En ningún momento se debe destilar o elaborar cualquier producto alcohólico que no contenga Tequila en la fábrica de Tequila del Productor Autorizado".	<p>6.5.2.2 El Productor Autorizado podrá destilar, elaborar o envasar, cualquier producto alcohólico que no contenga Tequila en la fábrica de tequila ubicada dentro de la zona de denominación de origen de manera simultanea, siempre y cuando el Productor Autorizado, manifieste en todo momento al Organismo Evaluador de la Conformidad, que cuenta con líneas perfectamente diferenciadas para la elaboración de otras bebidas alcohólicas que no contienen tequila, debiendo además cumplir con lo siguiente:</p> <p>a) Contar con autorización expedida por la Secretaría de Economía para Elaborar o continuar en su caso, con la Elaboración de Bebidas Alcohólicas que no contienen tequila bajo las mismas condiciones, en la Planta Productora de Tequila propiedad del Productor Autorizado.</p> <p>b) El Productor Autorizado deberá obtener, además, del Organismo Evaluador de la Conformidad, la Constancia que acredite el uso a través de líneas diferenciadas dictaminadas de las mismas instalaciones para Tequila y para otras bebidas alcohólicas que no contengan tequila.</p> <p>c) El productor autorizado deberá informar por escrito a la Unidad de Verificación del Organismo Evaluador de la Conformidad con, al menos, 72 horas de anticipación a la fecha de inicio de la producción de bebidas alcohólicas que no contengan tequila.</p> <p>d) En el escrito mencionado en el párrafo que antecede se deberá incluir la fecha aproximada de terminación de la elaboración, el volumen aproximado a obtener, así como la relación de los recipientes perfectamente identificados en</p>	<p>Se propone la anterior redacción para este apartado toda vez que existen empresas productoras de tequila que durante años han utilizado sus instalaciones para la producción de Tequila, así como para la elaboración de otras bebidas que no contienen tequila de manera alterna, con líneas perfectamente diferenciadas, para las cuales cuentan actualmente con un dictamen otorgado por el Consejo Regulador del Tequila, así como una verificación permanente.</p> <p>Impedir el uso de esta situación jurídicamente constituida, menoscabaría el uso de una práctica industrial y comercial legítima que, hoy por hoy, se encuentra permitida y regulada bajo la norma oficial mexicana actual (Y que ha demostrado no violentar, en momento alguno, los derechos de los consumidores ni poner en riesgo la Denominación de Origen Tequila, ya que de lo contrario el Consejo Regulador del Tequila no habría emitido certificados que avalaran esta situación, conforme a lo dispuesto a la normatividad vigente, tal y como lo ha hecho) y supondría una carga regulatoria excesiva que carece de justificación, por considerarse que sus beneficios son superiores a sus costos,</p>	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, en virtud de que esta redacción ya estaba prevista en la NOM-006-SCFI-2005, y se confirmó en el PROY-NOM-006-SCFI-2012, por lo que no es una medida nueva, por lo que no se acepta la propuesta.</p>

	<p>que se almacenarán, al menos temporalmente, las bebidas alcohólicas producidas que no contienen tequila.</p>		
	<p>e) El productor autorizado deberá contar con registros específicos para la elaboración de las bebidas alcohólicas que no contengan Tequila. Estos registros deberán estar a disposición del Organismo Evaluador de la Conformidad en todo momento y deberán contener el nombre o razón social del productor autorizado, el periodo en que se llevará a cabo la producción y el nombre genérico del producto elaborado.</p> <p>f) El productor autorizado deberá registrar, por día, los inventarios iniciales y finales de materias primas, las cantidades utilizadas y las mermas, así como los volúmenes de mostos destilados y el volumen del producto obtenido, y las salidas de dicho producto.</p> <p>g) El Productor Autorizado deberá manifestar por escrito al Organismo Evaluador de la Conformidad que en ningún momento existirá una mezcla de las producciones autorizadas, por lo que deberá contar con verificación permanente por parte de dicho organismo.</p> <p>h) La elaboración de bebidas alcohólicas que no contengan Tequila estará sujeta a una verificación adicional y permanente del Organismo Evaluador de la Conformidad.</p> <p>i) Los gastos generados por la verificación a que se refiere este inciso, serán sufragados por las personas físicas o morales a las que se realice la misma. Este cargo será adicional a las cuotas ordinarias por certificación de producto.</p> <p>j) En caso de que el Organismo Evaluador de la Conformidad o la Dependencia Competente determine un incumplimiento de las obligaciones contenidas en este inciso, cancelará la autorización otorgada en términos de este numeral 6.5.2.2, al titular de la misma.</p>		

<p>"6.5.2.2. En ningún momento se debe destilar o elaborar cualquier producto alcohólico que no contenga Tequila en la fábrica de Tequila del Productor Autorizado".</p>	<p>LA MADRILEÑA S.A. de C.V.</p> <p>a) 6.5.2.2 El Productor Autorizado podrá destilar, elaborar o envasar, cualquier producto alcohólico que no contenga Tequila en la fábrica de tequila ubicada dentro de la zona de denominación de origen de manera simultanea, siempre y cuando el Productor Autorizado, manifieste en todo momento al Organismo Evaluador de la Conformidad, que cuenta con líneas perfectamente diferenciadas para la elaboración de otras bebidas alcohólicas que no contienen tequila, debiendo además cumplir con lo siguiente:</p> <p>a) Contar con autorización expedida por la Secretaría de Economía para Elaborar o continuar en su caso, con la Elaboración de Bebidas Alcohólicas que no contienen tequila bajo las mismas condiciones, en la Planta Productora de Tequila propiedad del Productor Autorizado.</p> <p>b) El Productor Autorizado deberá obtener, además, del Organismo Evaluador de la Conformidad, la Constancia que acredite el uso a través de líneas diferenciadas dictaminadas de las mismas instalaciones para Tequila y para otras bebidas alcohólicas que no contengan tequila.</p> <p>c) El productor autorizado deberá informar por escrito a la Unidad de Verificación del Organismo Evaluador de la Conformidad con, al menos, 72 horas de anticipación a la fecha de inicio de la producción de bebidas alcohólicas que no contengan tequila.</p>	<p>Solicitamos que se adicione al mismo, la siguiente redacción, para quedar como sigue:</p> <p>JUSTIFICACION: Se propone la anterior redacción para este apartado toda vez que existen empresas productoras de tequila que durante años han utilizado sus instalaciones para la producción de Tequila, así como para la elaboración de otras bebidas que no contienen tequila de manera alterna, con líneas perfectamente diferenciadas, para las cuales cuentan actualmente con un dictamen otorgado por el Consejo Regulador del Tequila, así como una verificación permanente. Impedir el uso de esta situación jurídicamente constituida, menoscabaría el uso de una práctica industrial y comercial legítima que, hoy por hoy, se encuentra permitida y regulada bajo la norma oficial mexicana actual (Y que ha demostrado no violentar, en momento alguno, los derechos de los consumidores ni poner en riesgo la Denominación de Origen Tequila, ya que de lo contrario el Consejo Regulador del Tequila no habría emitido certificados que avalaran esta situación, conforme a lo dispuesto a la normatividad vigente, tal y como lo ha hecho) y supondría una carga regulatoria excesiva que carece de justificación, por considerarse que sus beneficios son superiores a sus costos,</p>	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, en virtud de que esta redacción ya estaba prevista en la NOM-006-SCFI-2005, y se confirmó en el PROY-NOM-006-SCFI-2012, por lo que no es una medida nueva, por lo que no se acepta la propuesta.</p>
	<p>d) En el escrito mencionado en el párrafo que antecede se deberá incluir la fecha aproximada de terminación de la elaboración, el volumen aproximado a obtener, así como la relación de los recipientes perfectamente identificados en que se almacenarán, al menos temporalmente, las bebidas alcohólicas producidas que no contienen tequila.</p> <p>e) El productor autorizado deberá contar con registros específicos para la</p>		

	<p>elaboración de las bebidas alcohólicas que no contengan Tequila.</p> <p>Estos registros deberán estar a disposición del Organismo Evaluador de la Conformidad en todo momento y deberán contener el nombre o razón social del productor autorizado, el periodo en que se llevará a cabo la producción y el nombre genérico del producto elaborado.</p> <p>f) El productor autorizado deberá registrar, por día, los inventarios iniciales y finales de materias primas, las cantidades utilizadas y las mermas, así como los volúmenes de mostos destilados y el volumen del producto obtenido, y las salidas de dicho producto.</p> <p>g) El Productor Autorizado deberá manifestar por escrito al Organismo Evaluador de la Conformidad que en ningún momento existirá una mezcla de las producciones autorizadas, por lo que deberá contar con verificación permanente por parte de dicho organismo.</p> <p>h) La elaboración de bebidas alcohólicas que no contengan Tequila estará sujeta a una verificación adicional y permanente del Organismo Evaluador de la Conformidad.</p> <p>i) Los gastos generados por la verificación a que se refiere este inciso, serán sufragados por las personas físicas o morales a las que se realice la misma. Este cargo será adicional a las cuotas ordinarias por certificación de producto</p> <p>En caso de que el Organismo Evaluador de la Conformidad o la Dependencia Competente determine un incumplimiento de las obligaciones contenidas en este inciso, cancelará la autorización otorgada en términos de este numeral 6.5.2.2, al titular de la misma.</p>		
<p>inciso 6.5.4.3 del proyecto de NOM que ahora se comenta prevé la siguiente redacción:</p> <p>"...Todo traslado a granel del Tequila debe ser supervisado por el Organismo Evaluador de la Conformidad conforme a</p>	<p>6.5.4.4 El envasador que no es Productor Autorizado, no podrá utilizar más de un proveedor de Tequila por marca, a menos que se cumpla con los requisitos siguientes:</p> <p>a) Contar con la autorización para tales efectos expedida por la DGN, la cual se</p>	<p>Solicitamos que el párrafo resaltado se aborde en un numeral específico, el cual se sugiere se identifique con el 6.5.4.4 (O la numeración que le corresponda en definitiva dentro del texto final de la norma oficial mexicana cuyo proyecto ahora se comenta), y que se adicione al mismo, la siguiente</p>	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, en virtud de que esta redacción ya estaba prevista en la NOM-006-SCFI-2005, y se confirmó en el PROY-NOM-006-SCFI-2012, por lo que no</p>

<p>los procedimientos en vigor de dicho Organismo aprobados por la DGN. El proceso de envasado está sujeto a la verificación por lote del citado Organismo.</p> <p>No se permite trasladar Tequila a granel fuera del territorio comprendido en la Declaración para fines distintos a los previstos en los incisos 6.5.4.2 y 12 del presente proyecto de NOM.</p> <p>El envasador que no es Productor Autorizado, no debe utilizar más de un proveedor de Tequila por marca de Tequila."</p>	<p>podrá obtener al cumplir con los requisitos previstos en este apartado.</p> <p>b) Contar con el Registro vigente de un Convenio para el Uso de la Denominación de Origen Tequila, debidamente inscrito y sancionado en los términos del artículo 175 de la Ley de la Propiedad Industrial.</p> <p>c) El envasador debe obtener de la SE un Certificado de Aprobación (CAE), conforme a lo establecido en el apartado 6.5.4.2 de esta NOM y los procedimientos de evaluación de la conformidad de la misma, el cual no sustituirá a los demás certificados expedidos en términos de los dispuesto por esta NOM y sus procedimientos de certificación.</p> <p>d) El Envasador deberá manifestar por escrito al Organismo Evaluador de la Conformidad que, en ningún momento, existirá una mezcla de las producciones autorizadas, por lo que deberá cumplir además con lo establecido en los apartados 6.5.4.2, 6.5.4.3, 6.5.4.5, 6.5.4.6, 6.5.4.7, 6.5.4.8, 6.5.4.9 y 6.5.4.10 de esta NOM.</p> <p>e) En caso de que el Organismo Evaluador de la Conformidad o la Dependencia Competente determine un incumplimiento de las obligaciones contenidas en este inciso, se cancelará la autorización otorgada, en términos del mismo, a su titular.</p>	<p>redacción, para quedar como sigue:</p> <p>JUSTIFICACION: Se propone la anterior redacción para este apartado toda vez que existen empresas productoras de tequila que de conformidad con lo dispuesto por las normas oficiales mexicanas (ya sea en su cuerpo normativo o en sus disposiciones transitorias) que han estado vigentes a la fecha, desde hace muchos años, realizan actividades comerciales que están controladas por el Organismo Evaluador de la Conformidad acreditado y aprobado para evaluar dichas Normas.</p> <p>Impedir el uso de esta situación jurídicamente constituida, menoscabaría el uso de una práctica industrial y comercial legítima que, hoy por hoy, se encuentra permitida y regulada bajo la norma oficial mexicana actual (Y que ha demostrado no violentar, en momento alguno, los derechos de los consumidores ni poner en riesgo la Denominación de Origen Tequila, ya que de lo contrario el Consejo Regulador del Tequila no habría emitido certificados que avalaran esta situación, conforme a lo dispuesto a la normatividad vigente, tal y como lo ha hecho) y supondría una carga regulatoria excesiva que carece de justificación, por considerarse que sus beneficios son superiores a sus costos,</p>	<p>es una medida nueva, por lo que no se acepta la propuesta.</p>
<p>10.5.3 del proyecto de NOM que ahora se comenta prevé la siguiente redacción:</p> <p>"...Las instalaciones de producción no deben ser usadas por más de un Productor Autorizado, ni simultáneamente, ni alternativamente, ni en lugar del Productor Autorizado con registro en vigor ante el Organismo Evaluador de la Conformidad. En el entendido de que no debe almacenarse otro producto (envasado o a granel) distinto al tequila que se produce en las instalaciones de la empresa productora de tequila. A menos que obtenga la</p>	<p>"...Las instalaciones de producción no deben ser usadas por más de un Productor Autorizado, ni simultáneamente, ni alternativamente, ni en lugar del Productor Autorizado con registro en vigor ante el Organismo Evaluador de la Conformidad, en el entendido de que no debe almacenarse otro producto (envasado o a granel) distinto al tequila que se produce en las instalaciones de la empresa productora de tequila. Lo anterior, a menos que se cuente con autorización por parte de la DGN conforme a los procedimientos establecidos a continuación y se notifique</p>	<p>Solicitamos que se ajuste al mismo, la siguiente redacción:</p> <p>Se propone la anterior redacción para este apartado toda vez que existen empresas productoras de tequila que durante años han utilizado sus mismas instalaciones para la producción de Tequila, con dos razones sociales distintas, pero que pertenecen a un mismo grupo empresarial, por motivos corporativos, sociales y de contabilidad fiscal que son legítimos y permitidos por el marco jurídico vigente. Actividades para las cuales cuentan actualmente con un</p>	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, en virtud de que esta redacción ya estaba prevista en la NOM-006-SCFI-2005, y se confirmó en el PROY-NOM-006-SCFI-2012, por lo que no es una medida nueva, por lo que no se acepta la propuesta.</p>

<p>autorización del Organismo Evaluador de la Conformidad y sea notificado a la DGN"</p>	<p>por escrito de dicha autorización al Organismo Evaluador de la Conformidad:</p> <p>a) Se deberá contar con registros específicos que demuestren la producción a cargo de cada uno de los productores autorizados que se encuentren en un mismo domicilio, de forma tal que haya trazabilidad en dichas producciones y que no exista el riesgo de que la producción a cargo de un productor autorizado se pueda imputar al otro.</p> <p>b) Estos registros deberán estar a disposición del Organismo Evaluador de la Conformidad en todo momento y deberán contener el nombre o razón social del productor autorizado, el periodo en que se llevará a cabo la producción y la identificación del producto elaborado.</p> <p>c) Cada productor autorizado deberá registrar, por día, los inventarios iniciales y finales de materias primas, las cantidades utilizadas y las mermas, así como los volúmenes de mostos destilados y el volumen del producto obtenido, y las salidas de dicho producto.</p> <p>d) El Productor Autorizado deberá manifestar por escrito al Organismo Evaluador de la Conformidad que en ningún momento existirá una mezcla de las producciones autorizadas, por lo que deberá contar con verificación permanente por parte de dicho organismo.</p> <p>e) Las instalaciones de producción que sean usadas por más de un Productor Autorizado estarán sujetas a una verificación adicional y permanente por parte del Organismo Evaluador de la Conformidad.</p> <p>f) Los gastos generados por la verificación a que se refiere este inciso, serán sufragados por las personas físicas o morales a las que se realice la misma. Este cargo será adicional a las cuotas ordinarias por certificación de producto.</p> <p>g) En caso de que el Organismo Evaluador de la Conformidad o la Dependencia Competente determine un incumplimiento de las obligaciones contenidas en este</p>	<p>dictamen otorgado por el Consejo Regulador del Tequila, así como una verificación permanente.</p> <p>Impedir el uso de esta situación jurídicamente constituida, menoscabaría el uso de una práctica industrial y comercial legítima que, hoy por hoy, se encuentra permitida y regulada bajo la norma oficial mexicana actual, ya que a nadie puede impedirse el obtener un autorización gubernamental en razón de la localización de su domicilio, siempre y cuando el mismo se encuentre dentro de la zona de la Denominación de Origen Tequila como es el caso (Y dado el caso que este supuesto ha demostrado, a lo largo de los años, el no violentar, en momento alguno, los derechos de los consumidores ni poner en riesgo la Denominación de Origen Tequila, ya que de lo contrario el Consejo Regulador del Tequila no habría emitido certificados que avalaran esta situación, conforme a lo dispuesto a la normatividad vigente, tal y como lo ha hecho) y supondría una carga regulatoria excesiva que carece de justificación, por considerarse que sus beneficios son superiores a sus costos.</p>	
--	---	---	--

	inciso, cancelará la autorización otorgada en términos de este numeral, al titular de la misma.		
	CONSEJO REGULADOR DEL TEQUILA, A.C.		
3.1 Normas oficiales mexicanas NOM-030-SCFI-2006, Información comercial de cantidad en la etiqueta-Especificaciones, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 6 de enero de 2006.	3.1 Normas oficiales mexicanas NOM-030-SCFI-2006, Información comercial de cantidad en la etiqueta – Especificaciones, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 6 de noviembre de 2006	La fecha correcta de publicación de la NOM-030-SCFI- en el DOF es el 6 de noviembre de 2006.	Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió aceptar la propuesta. Se corrige la referencia.
4.2 Agave de la especie tequilana weber variedad azul Para efectos de este proyecto de norma, la planta de la familia de Agaváceas, de hojas largas y fibrosas, de forma lanceolada, de color azulado, cuya parte aprovechable para la elaboración de Tequila es la piña o cabeza.	4.2 Agave Para efectos de esta NOM, la planta de la familia de Agaváceas, de hojas largas y fibrosas, de forma lanceolada, de color azulado, cuya parte aprovechable para la elaboración de Tequila es la piña o cabeza. La única especie admitida para los efectos de esta NOM, es Agave Tequilana Weber variedad azul, cultivada dentro del territorio comprendido en la Declaración.	Se estima definir la palabra Agave en donde quede establecido a que especie se refiere para efectos de esta NOM, con ello se da certeza cuando en el texto de la propia NOM se hace referencia al agave sin mencionar a que especie se refiere. En consecuencia se reacomodará en todo el texto de la NOM, para dejar solo la palabra Agave y eliminar la referencia a la especie, ya que cuando se refiere al agave, por efectos de esta definición se entenderá a que especie se refiere.	Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, ya que el Agave es ampliamente usado en la elaboración de bebidas alcohólicas con denominación de origen o no, por lo que el uso de esa definición causaría confusión al consumidor sobre qué productos son tequila y cuáles no. Asimismo el Agave de la especie tequilana weber variedad azul es la especificación para poder denominar al producto como Tequila.
4.36.1 Tequila blanco o plata Producto transparente no necesariamente incoloro, sin abocante, obtenido de la destilación sin agregar nada más que agua de dilución para ajustar la graduación comercial requerida, pudiendo tener una maduración menor de dos meses en recipientes de roble o encino.	4.36.1 Tequila blanco o plata Producto transparente no necesariamente incoloro, sin abocante, obtenido de la destilación, agregando agua de dilución para ajustar la graduación comercial requerida, pudiendo tener una maduración menor de dos meses en recipientes de roble o encino.	Se elimina la frase "sin agregar nada más", porque crea confusión en cuanto a que no se pudiera agregar algún colorante o saborizante permitidos por la propia NOM.	Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió aceptar la propuesta parcialmente, quedando la redacción del numeral 4.36.1 de la siguiente manera: 4.36.1 Tequila blanco o plata Producto transparente no necesariamente incoloro, sin abocante, obtenido de la destilación añadiendo únicamente agua de dilución y lo previsto en el numeral 6.1.1.1 en los casos que proceda para ajustar la graduación comercial requerida, pudiendo tener una maduración menor de dos meses en recipientes de roble o encino.
4.36.2. tequila joven u oro	4.36.2 Tequila joven u otro	Se cambia el orden de los párrafos para dar	Con fundamento en el artículo 47 fracción II

<p>Producto resultante de la mezcla de Tequila blanco con alguno de los ingredientes previstos en el numeral 4.1 lo que se conoce como abocamiento.</p> <p>También se denomina Tequila joven u otro al producto resultante de la mezcla de tequila blanco con Tequilas reposados y/o añejos y/o extra añejo.</p>	<p>Producto resultante de la mezcla de tequila blanco con Tequilas reposados y/o añejos y/o extra añejo.</p> <p>También se denomina Tequila joven u oro al Producto resultante de la mezcla de Tequila blanco con alguno de los ingredientes previstos en el numeral 4.1 lo que se conoce como abocamiento.</p>	<p>mayor énfasis al Tequila joven como resultado de las mezclas con algún Tequila madurado.</p>	<p>de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió aceptar la propuesta, en consecuencia se modifica el orden de los párrafos.</p>
<p>4.36.5. Tequila extra añejo</p> <p>Producto susceptible de ser abocado, sujeto a un proceso de maduración de por lo menos tres años, sin especificar el tiempo de maduración en la etiqueta, en contacto directo con la madera de recipientes de roble o encino, cuya capacidad máxima sea de 600 litros, su contenido alcohólico comercial debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución.</p>	<p>4.36.5 Tequila extra añejo</p> <p>Producto susceptible de ser abocado, sujeto a un proceso de maduración de por lo menos tres años, en contacto directo con la madera de recipientes de roble o encino, cuya capacidad máxima sea de 600 litros, su contenido alcohólico comercial debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución.</p>	<p>Se elimina la oración "sin especificar el tiempo de maduración en la etiqueta" para dar oportunidad de que así lo indique quien lo desee para efectos comerciales, sin que ello sea obligatorio.</p>	<p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió aceptar la propuesta.</p>
<p>5.2.2 Para el mercado internacional se puede sustituir la clasificación mencionada en el párrafo anterior por la traducción al idioma correspondiente de acuerdo a la regulación del país o lugar de comercialización, o bien, por las siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • "Silver" en lugar de Blanco o Plata • "Gold" en lugar de Joven u Oro. • "Aged" en lugar de Reposado. • "Extra aged" en lugar de Añejo. • "Ultra Aged" en lugar de Extra añejo. 	<p>5.2.2 Para el mercado internacional se puede sustituir la clasificación mencionada en el párrafo anterior por la traducción al idioma correspondiente, o bien, por las siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • "Silver" en lugar de Blanco o Plata. • "Gold" en lugar Joven u Oro. • "Aged" en lugar de Reposado. • "Extra aged" en lugar de Añejo. • "Ultra aged" en lugar de Extra añejo. 	<p>Se elimina la frase "de acuerdo a la regulación del país o lugar de comercialización" ya que este punto solo se refiere a la traducción de idioma y no hay porque someterlos a otro tipo de regulación que causaría problema de interpretación.</p>	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, ya que para la exportación también se deben cumplir las regulaciones aplicables en el país al que están destinados los productos.</p>
<p>6.1.1.1 Cuando a los Tequilas definidos en los incisos 4.36.1, 4.36.2, 4.36.3, 4.36.4 y 4.36.5 se les agregue edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes permitidos por la Secretaría de Salud, con objeto de proporcionar o intensificar su color, aroma y/o sabor, pueden tener como máximo 75 g/L de azúcares o azúcares reductores totales de acuerdo a la NMX-V-</p>	<p>6.1.1.1 Cuando a los tequilas definidos en los incisos 4.36.1, 4.36.2, 4.36.3, 4.36.4 y 4.36.5 se les agregue edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes, permitidos por la Secretaría de Salud con el objeto de proporcionar o intensificar su color, aroma y/o sabor, pueden tener como máximo 150.0 g/L de azúcares o 160.0 g/L de azúcares reductores totales de acuerdo a</p>	<p>La tendencia en las modificaciones recientes a las normas de bebidas alcohólicas ha sido homologar la cantidad de azúcares reductores y extracto seco.</p> <p>Las definiciones en USA y Europa son significativamente diferentes, particularmente en términos de contenido de azúcar.</p>	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, ya que el tema fue ampliamente discutido con la PROFECO durante la elaboración del Proyecto.</p>

<p>006-NORMEX y 85 g/L de extracto seco a la NMX-V-017-NORMEX (véase capítulo 3, Referencias). Para lo establecido en este párrafo se debe cumplir con lo dispuesto en el literal c) del inciso 11.1 del presente proyecto de NOM.</p> <p>El uso de cualquiera de los abocantes a que se refiere el punto 4.1 del presente proyecto de NOM no debe ser mayor del 1% en relación al peso total que tiene el Tequila antes de su envasado. El productor deberá llevar los registros correspondientes de la materia prima empleada.</p>	<p>la NMX-V-006-NORMEX y 180.0 g/L de extracto seco de acuerdo a la NMX-V-017-Normex (véase capítulo 3, referencias). Cuando se agreguen colorantes, aromatizantes y/o saborizantes, los límites permitidos son los establecidos en las regulaciones sanitarias. Para lo establecido en este párrafo se debe cumplir con lo dispuesto en el inciso 11.1 c).</p>		
<p>6.5.1 Agave</p> <p>El agave que se utilice como materia prima para la elaboración de Tequila debe cumplir con los requisitos mencionados a continuación:</p>			
<p>6.5.1.1 Estar debidamente inscrito en el Registro de Plantación de Predios instalado para tales efectos por el Organismo Evaluador de la Conformidad. La inscripción en el registro debe efectuarse a más tardar durante el año calendario de su plantación. El Organismo Evaluador de la Conformidad debe verificar la veracidad de la información registrada, sin que ello implique un costo adicional al propietario o titular del Agave.</p>	<p>6.5.1.1. Estar debidamente inscrito en el Registro de plantación de Predios instalado para tales efectos por el Organismo Evaluador de la Conformidad. La inscripción en el registro debe efectuarse a más tardar durante el año calendario de su plantación. El Organismo Evaluador de la Conformidad debe verificar la veracidad de la información registrada.</p>	<p>Se elimina la circunstancia de que no tendrá costo la verificación de la información registrada, que realice el Organismo Evaluador de la Conformidad, debido a que necesariamente esta actividad si requerirá de recursos.</p> <p>Además el numeral 13 de la propia Norma ya prevé que los gastos que se originen por las verificaciones derivadas de los actos de evaluación de la conformidad, tanto las ordinarias como las extraordinarias, las permanentes y las adicionales, son a cargo de las personas físicas o morales a quienes se efectúen.</p> <p>Nota: A los demás párrafos de ese punto se les dio visto bueno.</p>	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó la propuesta de decidió no aceptarla, toda vez que, los costos actuales se reflejan a través de los servicios que da el Consejo Regulator del Tequila A.C. a la Industria.</p>
<p>6.5.4.2 ... a) Productor y envasador deberán obtener</p>	<p>6.5.4.2 ... a) El envasador deberá obtener de la DGN</p>	<p>6.5.4.2 ... Se pretende aclarar que es el envasador</p>	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó el</p>

<p>de DGN el CAE, de conformidad con el trámite inscrito en el Registro Federal de Trámites y Servicios, identificado con la homoclave: "SE-04-017 Certificado de Aprobación de Envasadores de Tequila", o el que lo sustituya.</p> <p>EL CAE se otorga siempre y cuando la SE tenga las evidencias de que se brinden el Organismo Evaluador de la Conformidad todas las facilidades para realizar verificaciones in situ de la existencia, el funcionamiento y operación de las plantas de envasado.</p> <p>.....</p>	<p>el CAE, de conformidad con el trámite inscrito en el Registro Federal de Trámites y Servicios, identificado con la homoclave: "SE-04-017 Certificado de Aprobación de Envasadores de Tequila", o el que lo sustituya.</p>	<p>quién, en su caso, debe contar con el CAE como un requisito para poder envasar Tequila y en su caso, se podrá apoyar con el productor autorizado para llevar a cabo este trámite.</p> <p>La redacción propuesta, es congruente con el contenido del apartado 6.5.4.2, literal c), fx (I) del Proy de NOM.</p>	<p>comentario y decidió no aceptarlo, ya que la modificación propuesta obligaría a establecer regulaciones adicionales directamente a los envasadores nacionales como internacionales contraviniendo los acuerdos internacionales que se han signado, por lo que no se acepta.</p>
<p>c) Los productores Autorizados son responsables de:</p> <p>(iii) realizar los trámites correspondientes ante el envasador aprobado para que el Organismo Evaluador de la Conformidad tenga las facilidades necesarias para realizar inspecciones, en su caso de que existan elementos que a juicio del Organismo Evaluador de la Conformidad ameriten una inspección in situ.</p>	<p>c)</p> <p>.....</p> <p>Realizar las gestiones correspondientes ante el envasador aprobado para que el Organismo Evaluador de la Conformidad tenga las facilidades necesarias para realizar inspecciones, en caso de que existan elementos que a juicio del Organismo Evaluador de la Conformidad ameriten una inspección in situ.</p>	<p>Respecto al sub inciso (iii) del inciso c), se cambia la palabra trámites por gestiones, porque es más correcto cuando el hecho se da ante particulares.</p>	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo. En consecuencia se conserva la redacción, ya que la definición de gestionar es: Hacer los trámites o diligencias necesarios para resolver un asunto:</p>
<p>6.5.4.3 Todo traslado a granel del Tequila debe ser supervisado por el Organismo Evaluador de la Conformidad conforme a los procedimientos en vigor de dicho Organismo aprobados por la DGN. El proceso de envasado está sujeto a la verificación por lote del citado Organismo.</p> <p>No se permite trasladar Tequila a granel fuera del territorio comprendido en la Declaración para fines distintos a los previstos en los incisos 6.5.4.2. y 12 del presente proyecto de NOM.</p> <p>El envasador que no es Productor Autorizado, no debe utilizar más de un</p>	<p>6.5.4.3. Todo traslado a granel del Tequila debe ser supervisado por el Organismo Evaluador de la Conformidad conforme a los procedimientos en vigor de dicho Organismo aprobados por la DGN. El proceso de envasado está sujeto a la verificación por lote del citado Organismo.</p> <p>No se permite trasladar Tequila a granel fuera del territorio comprendido en la Declaración para fines distintos a los previstos en los incisos 6.5.4.2. y 12 del presente proyecto de NOM.</p> <p>El envasador que no es Productor Autorizado, no debe utilizar más de un</p>	<p>Se debe quedar como la norma actual, es una limitación que se ha mantenido por muchos años y ha funcionado.</p>	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, ya que la modificación propuesta permitiría un mayor número de proveedores de tequila por marca para un envasador, por lo que el consumidor recibiría productos diferentes.</p>

proveedor de Tequila por marca de Tequila.	proveedor de Tequila por marca y por clase de Tequila.		
<p>6.7. Autorizaciones</p> <p>Cualquier persona física o moral que desee dedicarse a la producción de Tequila debe solicitar a la DGN la autorización para producir Tequila, de conformidad con el trámite inscrito en el Registro Federal de Trámites y Servicios, identificado con la homoclave: "SE-04-018 Autorización para producir Tequila y/o Tequila 100% de Agave", o el que lo sustituya y al IMPI la autorización para el uso de DOT. Estos documentos serán indispensables para tramitar el Certificado de Cumplimiento con la NOM.</p>	<p>6.7 Autorizaciones</p> <p>Cualquier persona física o moral que desee dedicarse a la producción de Tequila debe solicitar a la DGN la autorización para producir Tequila, de conformidad con el trámite inscrito en el Registro Federal de Trámites y Servicios, identificado con la homoclave: "SE-04-018 Autorización para producir Tequila y/o Tequila 100% de Agave", o el que lo sustituya y al IMPI la autorización para el uso de DOT. Estos documentos serán indispensables para tramitar el Certificado de Cumplimiento con la NOM ante el organismo evaluador de la Conformidad.</p>	<p>Se actualiza redacción de la parte final del párrafo y se corrige el nombre del documento al que se hace mención.</p>	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, ya que en los procedimientos de certificación se prevé que en ausencia de un Organismo de Certificación la DGN Certifique.</p>
<p>10.2 ...</p> <p>La disposición a granel del Tequila, solo debe llevarse a cabo por aquellas personas físicas o morales que sean Productores Autorizados en términos del presente proyecto de NOM en el entendido de que la venta, envasado, comercialización, ó distribución del tequila a granel no podrá realizarse a través de máquinas expendedoras, sin menoscabo de lo señalado por las Autoridades Competentes.</p>	<p>10.2 ...</p> <p>La disposición a granel del Tequila, solo debe llevarse a cabo por aquellas personas físicas o morales que sean Productores Autorizados en términos del presente proyecto de NOM en el entendido de que la venta, envasado, comercialización, ó distribución del tequila a granel no deberá realizarse a través de máquinas expendedoras, sin menoscabo de lo señalado por las Autoridades Competentes.</p>	<p>En este párrafo en lo que corresponde a la afirmación de la venta, envasado, comercialización, o distribución del tequila a granel no podrá realizarse a través de máquinas expendedoras, se cambia la palabra podrá por la palabra deberá ya que es más correcto debido a que en los hechos reales si se puede más no se debe.</p>	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo. En consecuencia, se conserva la redacción ya que es más clara la prohibición de vender tequila a través de máquinas expendedoras.</p>
<p>10.7 Cuando se pretenda utilizar en el Tequila una marca, de la cual es titular o beneficiario el Productor Autorizado, ésta deberá encontrarse registrada.</p> <p>En caso de que se pretenda utilizar en el Tequila una marca o cualquier otro signo distintivo conforme a la legislación, normatividad o reglamentación aplicables, en el lugar de comercialización, diferente a aquellos de los cuales es titular o</p>	<p>Se considera apropiado incluir un ultimo párrafo en este apartado que diga lo siguiente:</p> <p>No deberán utilizarse marcas nominativas, innominativas, Mixtas, Nombres, Etiquetas, Formas o Diseños Tridimensionales de Envases que denigren o menoscaben la buena fama que tiene la Denominación de Origen Tequila.</p>	<p>Actualmente hay marcas en el mercado que denigran la buena fama de la DOT.</p> <p>Con esto, se busca limitar el uso de marcas, figuras, formas, etc. Que denigran la imagen del tequila como Denominación de origen y que en muchas veces se tornan agresivas u ofensivas al público.</p>	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, ya que daría lugar a criterios subjetivos para calificar lo que se pueda considerar que denigren o menoscaben la Denominación de Origen Tequila, en su caso, corresponde a la autoridad competente autorizar el uso de la denominación de origen y las marcas autorizadas para la comercialización del</p>

<p>beneficiario el Productor Autorizado, ó que el tequila sea envasado por una persona diferente al productor autorizado, se debe presentar para su inscripción, ante el IMPI el convenio de corresponsabilidad de conformidad con este proyecto de norma y con la Ley de Propiedad industrial.</p>			Tequila.
<p>11.1 Marcado y etiquetado c) En el caso de los tequilas a que se refiere el apartado 6.1.1 de este proyecto de norma, el nombre de o los sabores, aromas añadidos o de aquel que predomine en el producto, también se deberá declarar el nombre del color, en su caso.</p>	<p>11.1 Marcado y Etiquetado c) En el caso de los tequilas a que se refiere el apartado 6.1.1 de este proyecto de norma, el nombre del o los sabores, aromas o color añadidos o de aquel que predomine en el producto.</p>	<p>Se cambia el orden de la proposición para que se entienda que existe la posibilidad de que, con que se señale el nombre del sabor, aroma o color que predomine en el producto, se da cumplimiento con este punto evitando que se tenga que poner en la etiqueta, por ejemplo, tanto el sabor como el color. Se dio el visto bueno a la redacción de los incisos h) y j) propuestos en el Proyecto de NOM.</p>	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo. En consecuencia, se conserva la redacción ya que si se requiere la declaración del sabor y el color.</p>
<p>11.2.3 La información comercial debe estar exenta de textos o imágenes u otras descripciones que induzcan a error o confusión al consumidor por su inexactitud, tales como "100 % natural", "100 % mexicano", "producto 100% natural", "100 % reposado" y otras análogas.</p> <p>Cuando los productos autorizados cuenten con un dictamen, certificado u otro documento expedido por personas acreditadas y aprobadas en los términos de la LFMN, se reconocerá el cumplimiento con el presente proyecto de NOM.</p> <p>No obstante lo anterior, conforme a la LFMN, cuando los datos o información contenidos en las etiquetas, envases o empaques de los productos sean inexactos ; la DGN puede ordenar que se lleven a cabo las modificaciones conducentes, concediendo al productor autorizado o al envasador aprobado el término</p>	<p>11.2.3 La información comercial debe estar exenta de textos o imágenes u otras descripciones que induzcan a error o confusión al consumidor por su inexactitud, tales como "100 % natural", "100 % mexicano", "producto 100% natural", "100 % reposado" y otras análogas.</p> <p>Los términos 100% orgánico u orgánico estarán sujetos a la demostración de la veracidad por parte del fabricante ante el Organismo Evaluador de la Conformidad.</p> <p>Cuando los productos autorizados cuenten con un dictamen, certificado u otro documento expedido por personas acreditadas y aprobadas en los términos de la LFMN, se reconocerá el cumplimiento con el presente proyecto de NOM.</p> <p>No obstante lo anterior, conforme a la LFMN, cuando los datos o información contenidos en las etiquetas, envases o empaques de los productos sean inexactos ; la DGN puede</p>	<p>Se acordó agregar el segundo párrafo para considerar esta nueva línea de productos pero con la condición de que se debe proteger el prestigio del Tequila y DOT y por lo tanto, toda información en la etiqueta debe ser comprobable.</p>	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, ya que el tema de productos orgánicos no está regulado por esta NOM ni es su propósito, en su momento, la normatividad aplicable a productos orgánicos es la que debe regular el uso de esas leyendas.</p>

<p>estrictamente necesario para ello en el entendido que durante dicho término aquellos productos que el Productor Autorizado mantenga en inventario o se encuentren en la cadena de distribución o punto de venta, pueden seguir siendo comercializados, sin perjuicio de imponer la sanción que proceda.</p> <p>Para efectos del párrafo anterior, se entiende que los datos o información contenidas en las etiquetas, envases o empaques de los productos son inexactos cuando incluyan la información comercial requerida por el presente proyecto de NOM, de forma imprecisa o errónea, sin expresar datos o leyendas que puedan inducir al engaño al consumidor respecto de las características del producto que adquiere.</p>	<p>ordenar que se lleven a cabo las modificaciones conducentes, concediendo al productor autorizado o al envasador aprobado el término estrictamente necesario para ello en el entendido que durante dicho término aquellos productos que el Productor Autorizado mantenga en inventario o se encuentren en la cadena de distribución o punto de venta, pueden seguir siendo comercializados, sin perjuicio de imponer la sanción que proceda.</p> <p>Para efectos del párrafo anterior, se entiende que los datos o información contenidas en las etiquetas, envases o empaques de los productos son inexactos cuando incluyan la información comercial requerida por el presente proyecto de NOM, de forma imprecisa o errónea, sin expresar datos o leyendas que puedan inducir al engaño al consumidor respecto de las características del producto que adquiere.</p>		
<p>13.1 Dictamen técnico de cumplimiento</p> <p>...</p> <p>c) Que se acreditó que se cuenta con el suministro de agave necesario para producir Tequila cosechado dentro del territorio de Denominación de Origen, emitido por el Organismo de Certificación acreditado y aprobado en términos de la LFMN, o en su caso, con los contratos de compra de agave.</p>	<p>13.1 Dictamen técnico de cumplimiento</p> <p>...</p> <p>c) Que se demostró ante el Organismo Evaluador de la Conformidad acreditado y aprobado en términos de la LFMN, que se cuenta con el suministro de agave cultivado dentro del territorio de la Denominación de Origen necesario para producir Tequila.</p>	<p>Se cambio la palabra acreditado por demostró, así como la redacción para hacerla más clara.</p>	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo. En consecuencia, se conserva la redacción, por definición acreditar es: Dar credibilidad a algo, demostrar su autenticidad, demás de que se indica como acreditarlo.</p>
<p>13.2 Certificado de Cumplimiento</p> <p>Para emitir el certificado de cumplimiento con el presente proyecto de norma, el organismo de certificación acreditado y aprobado en términos de la LFMN, deberá asegurar que el producto se ajusta al presente proyecto de NOM.</p>	<p>13.2 Certificado de Cumplimiento</p> <p>Para emitir el certificado de cumplimiento con la NOM con el presente proyecto de norma, el organismo Evaluador de la Conformidad acreditado y aprobado en términos de la LFMN, deberá asegurar que el producto se ajusta al presente proyecto de NOM.</p>	<p>Se sugiere actualizar la redacción.</p>	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo. En consecuencia, se conserva la redacción original por ser más acertada.</p>

<p align="center">15 APENDICES APENDICE B</p> <p>MUESTREO DE RECIPIENTES MENORES</p> <p>Para casos de exportación, si el volumen del lote es de 60 litros o menos, sin rebasar un máximo de cinco cajas, y correspondan a productos certificados conforme al presente proyecto de NOM, no se requerirá certificado de exportación, siempre y cuando las operaciones de este tipo no se repitan en un plazo no mayor de tres meses destinados al mismo cliente.</p>	<p align="center">15 APENDICES APENDICE B</p> <p>MUESTREO DE RECIPIENTES MENORES</p> <p>Para casos de exportación, si el volumen del lote es de hasta 60 litros, sin rebasar un máximo de cinco cajas, no requerirán muestreo, siempre y cuando las operaciones de este tipo no se repitan en un plazo no mayor de tres meses destinados al mismo cliente.</p>	<p>El Comité aclaró que actualmente, aduanas solicita el certificado de exportación a partir de tres botellas. Lo que debe hacer el Organismo Evaluador de la Conformidad es practicar el muestreo para otorgar dicho certificado. Se propuso dejar la redacción vigente de la NOM.</p>	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, ya que la modificación propuesta sobrerregula a la exportación de tequila previamente certificado.</p>
<p>16 BIBLIOGRAFIA</p> <p>.....</p> <p>16.7 Acuerdo entre la oficina del Representante Comercial de los Estados Unidos y la Secretaría de Economía en México sobre el Comercio del Tequila (MOU) signado el 16 de Diciembre de 2005.</p>	<p>16 BIBLIOGRAFIA</p> <p>....</p>	<p>El comité propuso que se elimine de la bibliografía el numeral 16.7, con el comentario de que el MOU es un acuerdo entre autoridades por lo que no debe incluirse.</p>	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo. En consecuencia, se conserva el punto por ser Bibliografía que afecta a los exportadores de tequila.</p>
<p>TRANSITORIOS</p> <p>PRIMERO- El presente proyecto de NOM, una vez que sea publicado en el Diario Oficial de la Federación como norma definitiva, entrará en vigor a los sesenta días naturales siguientes al día de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.</p>	<p>TRANSITORIOS</p> <p>PRIMERO – El presente proyecto de NOM, una vez que sea publicado en el Diario Oficial de la Federación como norma definitiva, entrará en vigor a los sesenta días naturales siguientes al día de su publicación en el Diario Oficial de la Federación, a excepción del etiquetado, el cual entrara en vigor 180 días naturales después de su publicación.</p>	<p>Se propone que la entrada en vigor de la NOM, en la parte del etiquetado, sea 180 días posteriores a su publicación en el Diario oficial de la Federación para dar oportunidad a los productores autorizados y envasadores, de hacer las adecuaciones pertinentes en materia de información comercial y al mismo tiempo contar con la posibilidad de seguir utilizando sus inventarios de etiquetas.</p>	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, ya que la diferencia en información comercial es a favor de los productores, por lo que no se justifica el exentarlos de ese requisito por un plazo mayor al que se da para entrada en vigor de la NOM por ser compatible con el actual etiquetado y, en su caso, pueden usarse etiquetas complementarias.</p>
<p>CUARTO.- El presente proyecto de NOM, una vez que sea publicado en el Diario Oficial de la Federación como norma definitiva, dejará sin efectos cualquier acto administrativo de carácter general como circulares, lineamientos, criterios, metodologías, instructivos, directivas, reglas, manuales, o cualquiera de naturaleza análoga a los actos anteriores, así como cualquier resolución</p>	<p>CUARTO.- El presente proyecto de NOM, una vez que entre en vigor, dejará sin efectos cualquier acto administrativo de carácter general como circulares, lineamientos, criterios, metodologías, instructivos, directivas, reglas, manuales, o cualquiera de naturaleza análoga a los actos anteriores, así como cualquier resolución administrativa u otro oficio, que contravengan al presente proyecto cuando</p>	<p>Se pretende dejar claro que a la entrada en vigor de la NOM, quedarán sin efecto circulares, lineamientos, criterios, metodologías, instructivos, directivas, reglas, manuales, etc., y no una vez que sea publicado en el Diario Oficial de la Federación como lo establece la redacción actual.</p>	<p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió aceptar la propuesta. Se corrige la aplicación de la NOM a partir de su fecha de entrada en vigor y no a la de su publicación.</p>

administrativa u otro oficio, que contravengan al presente proyecto cuando sea publicado como norma definitiva.	sea publicado como norma definitiva.		
	Las autorizaciones y resoluciones especiales emitidas, que reconozcan derechos adquiridos con anterioridad a la entrada en vigor de la presente NOM, serán respetadas en sus términos durante el tiempo en que sea mantengan vigentes de conformidad con el propio documento y el convenio de corresponsabilidad, según corresponda.	Se pretende que se incluya el último párrafo toda vez que actualmente, existen empresas productoras de Tequila que de conformidad con la NOM vigente, desde hace varios años, realizan actividades comerciales de hecho que están supervisadas por el OEC dándole certidumbre a esas actividades tal como lo establece la NOM del Tequila NOM-006-SCFI-2005.	Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, ya que la revisión de la NOM tuvo por objeto consolidar todos los criterios aplicables al Tequila y no puede ser discriminatorio de los derechos de las otras empresas productoras, ya que “una vez que entre en vigor la NOM” los procesos, actividades relacionadas con el abasto de agave, producción, envase, comercialización, información y prácticas vinculadas, deberán apegarse a lo definido”.
	Cámara Nacional de la Industria Tequilera		
3.1 Normas oficiales mexicanas NOM-030-SCFI-2006, Información comercial de cantidad en la etiqueta-Especificaciones, publicada en el Diario oficial de la Federación el 6 de enero de 2006.	3.1 Normas oficiales mexicanas NOM-030-SCFI-2006, Información comercial de cantidad en la etiqueta-especificaciones, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 6 de noviembre de 2006.	La fecha de publicación de la NOM citada es incorrecta, según se comprueba con la publicación del DOF.	Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió aceptar la propuesta. Por ende, se corrige la referencia.
4.2 Agave de la especie tequilana weber variedad azul Para efectos de este proyecto de norma, la planta de la familia de las Agaváceas, de hojas largas y fibrosas, de forma lanceolada, de color azulado, cuya parte aprovechable para la elaboración de Tequila es la piña o cabeza.	4.2 Agave Para efectos de esta NOM, la planta de la familia de Agaváceas, de hojas largas y fibrosas, de forma lanceolada, de color azulado, cuya parte aprovechable para la elaboración de Tequila es la piña o cabeza. La única especie admitida para los efectos de esta NOM, es Agave tequilana weber variedad azul, cultivada dentro del territorio comprendido en la Declaración.	La propuesta es debido a que en el Proyecto que ahora se comenta, en innumerables ocasiones se hace referencia al término “Agave” sin mencionar su especie (La especie forma parte de la definición de la materia prima vegetal empleada para efectos de la NOM, pero no forma parte del vocablo empleado para referirse al Agave a lo largo del cuerpo de la Norma), lo que puede generar confusión en su lectura ya que el término Agave, para efectos de la aplicación de esta NOM a de ser la única variedad permitida en la misma , abarca tanto al género como la especie de la Agavácea en cuestión. De esta forma, una alternativa sería modificar todo el texto d la norma para que cada vez que se hiciera referencia a la palabra “Agave” Se le añadiera la frase “de la especie	Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, ya que el Agave es ampliamente usado en la elaboración de bebidas alcohólicas con denominación de origen o no, por lo que el uso de esa definición causaría confusión al consumidor sobre que productos son tequila y cuales no. Asimismo el Agave de la especie tequilana weber variedad azul es la especificación para poder denominar al producto como Tequila.

		tequilana weber variedad azul" para ser concordante con la definición propuesta por la autoridad. No obstante consideramos que dicha alternativa, además de complicar la lectura de la regulación técnica que ahora se comenta, resulta innecesaria si se deja sin modificar la definición vigente de la norma; por lo que consideramos que el texto propuesto por la autoridad, mismo que no se repite a lo largo del cuerpo normativo en la forma en la que se expresa en la modificación que se propone en la publicación del 15 de junio del 2012.	
4.36.1 Tequila blanco o plata Producto transparente no necesariamente incoloro, sin abocante, obtenido de la destilación sin agregar nada más que agua de Dilución para ajustar la graduación comercial requerida, pudiendo tener una maduración menor de dos meses en recipientes de roble o encino.	4.36.1. Tequila blanco o plata Producto trasparente no necesariamente incoloro, sin abocante, obtenido de la destilación, agregando agua de dilución para ajustar la graduación comercial requerida, pudiendo tener una maduración menor de dos meses en recipientes de roble o encino.	Al respecto consideramos que no es procedente el utilizar la frase "sin agregar nada más" ya que hace suponer que el Tequila blanco no se le puedan agregar aditivos o coadyuvantes; los cuales si pueden agregarse, tal como está permitido expresamente por el numeral 6.1.1.1. de la propia Norma Oficial Mexicana , mismo que establece que al Tequila blanco se le pueden adicionar edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes permitidos por la Secretaría de Salud, con objeto de proporcionar o intensificar su color, aroma y/o sabor.	Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió aceptar la propuesta parcialmente, quedando la redacción del numeral 4.36.1 de la siguiente manera: 4.36.1 Tequila blanco o plata Producto transparente no necesariamente incoloro, sin abocante, obtenido de la destilación añadiendo únicamente agua de dilución y lo previsto en el numeral 6.1.1.1 en los casos que proceda para ajustar la graduación comercial requerida, pudiendo tener una maduración menor de dos meses en recipientes de roble o encino.
4.36.2 tequila joven u oro Producto resultante de la mezcla de Tequila blanco con alguno de los ingredientes previstos en el numeral 4.1 lo que se conoce como abocamiento. También se denomina Tequila joven u oro al producto resultante de la mezcla de tequila blanco con Tequila reposados y/o añejos y/o extra añejo.	4.36.2 Tequila joven u oro Producto resultante de la mezcla de tequila blanco con Tequilas reposados y/o añejos y/o Extra añejo. También se denomina Tequila joven u oro al Producto resultante de la mezcla de Tequila blanco con alguno de los ingredientes previstos en el numeral 4.1 lo que se conoce como abocamiento.	La Industria Tequilera considera pertinente cambiar el orden de los párrafos para darle mayor énfasis al Tequila joven que es el resultado de las mezclas de Tequila Blanco con Tequilas que son madurados frente a las mezclas de tequila Blanco con algún abocante.	Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió aceptar la propuesta. Por lo tanto se modificó el orden de los párrafos.
4.36.5 Producto susceptible de ser abocado, sujeto a un proceso de maduración de por lo menos tres años, sin especificar el	4.36.5 Producto susceptible de ser abocado, sujeto a un proceso de maduración de por lo menos tres años, en contacto directo con la	La Industria Tequilera ha considerado la conveniencia de eliminar, del proyecto de NOM, la prohibición de especificar en la etiqueta el tiempo de maduración, prevista	Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió aceptar la propuesta.

<p>tiempo de maduración en la etiqueta, en contacto directo con la madera de recipientes de roble o encino, cuya capacidad máxima sea de 600 litros, en su caso, ajustarse con agua de dilución.</p>	<p>madera de recipientes de roble o encino, cuya capacidad máxima sea de 600 litros, su contenido alcohólico comercial debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución.</p>	<p>en el citado numeral 4.36.5, ya que la posibilidad de declarar el tiempo de maduración en la etiqueta, de manera opcional y en tanto dicha declaración se haga de forma veraz y sin engañar a los consumidores, constituye un factor de competitividad comercial que sirva como elemento de información comercial que coadyuve a la libre selección de productos por parte del consumidor.</p>	
<p>5.2.2 Para el mercado internacional se puede sustituir la clasificación mencionada en el párrafo anterior por la traducción al idioma correspondiente de acuerdo a la regulación del país o lugar de comercialización, o bien, por las siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • "Silver" en lugar de Blanco o Plata. • "Gold" en lugar de Joven u Oro. • "Aged" en lugar de Reposado. • "Extra aged" en lugar de Añejo. • "Ultra aged" en lugar de Extra añejo. 	<p>5.2.2 Para el mercado internacional se puede sustituir la clasificación mencionada en el párrafo anterior por la traducción al idioma correspondiente, o bien, por las siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • "Silver" en lugar de Blanco o Plata. • "Gold" en lugar de joven u Oro. • "Aged" en lugar de Reposado. • "Extra aged" en lugar de Añejo. • "Ultra aged" en lugar de Extra añejo. 	<p>La Industria Tequilera considera que este numeral permite la traducción a otros idiomas de las clases de Tequila Blanco, Reposado, Añejo y Extra Añejo, pero no debe incurrir en establecer una disposición cuya evaluación de la conformidad no será factible, toda vez que el poder pronunciarse sobre el cumplimiento de regulaciones oficiales extranjeras no corresponde al Gobierno Mexicano ni a otro ente distinto a los Gobiernos competentes en los territorios en los que se apliquen dichas regulaciones extranjeras ya que ello implicaría una improcedencia jurídica; por lo anterior, se propone eliminar dicha frase ("... de acuerdo a la regulación del país o lugar de comercialización).</p>	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, ya que para exportación también se deben cumplir las regulaciones aplicables en el país al que están destinados los productos.</p>
<p>6.1.1.1 Cuando a los tequilas definidos en los incisos 4.36.1, 4.36.2, 4.36.3, 4.36.4 y 4.36.5 se les agregue edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes permitidos por la Secretaría de Salud, con objeto de proporcionar o intensificar su color, aroma y/o sabor, pueden tener como máximo 75 g/L Azúcares o azúcares reductores totales de acuerdo a la NMX-V-006-NORMEX y -85 g/L de Extracto seco a la NMX-V-017-NORMEX (Véase capítulo 3, Referencias). Para lo establecido en este párrafo se debe cumplir con lo dispuesto en el literal c) del inciso 11.1 del presente proyecto de NOM.</p>	<p>6.1.1.1 Cuando a los Tequilas definidos en los incisos 4.36.1, 4.36.2, 4.36.3, 4.36.4, y 4.36.5 se les agregue edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes, permitidos por la Secretaría de Salud con objeto de proporcionar o intensificar su color, aroma y/o sabor, pueden tener como máximo 150G/L de azúcares reductores totales de acuerdo a la NMX-V-006-NORMEX y 180 g/L de extracto seco de acuerdo a la NMX-V-017-NORMEX (Véase capítulo 3, referencias). cuando se agreguen colorantes, aromatizantes y/o saborizantes, los límites permitidos son establecidos en las regulaciones sanitarias. Para lo establecido en este párrafo se debe cumplir con lo dispuesto en el inciso 11.1. c).</p>	<p>La propuesta es a efecto de homologar los parámetros que se permiten en Estados Unidos de Norte América y en Europa con el fin de evitar que creen barreras comerciales</p>	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, ya que el tema fue ampliamente discutido con la PROFECO durante la elaboración del Proyecto, por lo que no se acepta la propuesta.</p>
<p>6.5.1.1. Estar debidamente inscrito en el</p>	<p>6.5.1.1. Estar debidamente inscrito en el</p>	<p>Al respecto la Industria tequilera hace notar</p>	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracción</p>

<p>Registro de Plantación de Predios instalado para tales efectos por el Organismo Evaluador de la Conformidad. La inscripción en el registro debe efectuarse a más tardar durante el año calendario de su plantación. El Organismo Evaluador de la Conformidad debe verificar la veracidad de la información registrada,-- sin que ello implique un costo adicional al propietario o titular del Agave.</p>	<p>Registro de Plantación de Predios instalado para tales efectos por el Organismo Evaluador de la Conformidad. La inscripción en el registro debe efectuarse a más tardar durante el año calendario de su plantación. El Organismo Evaluador de la Conformidad debe verificar la veracidad de la información registrada.</p>	<p>que el numeral 13 de la propia Norma ya prevé que los gastos que se originen por las verificaciones derivadas de los actos de evaluación de la Conformidad, tanto las ordinarias como las extraordinarias, las permanentes y las adicionales, son a cargo de las personas físicas o morales a quienes se efectúen ,en consecuencia se propone eliminar la circunstancias de que no tendrá costo la verificación de la veracidad de la información registrada, ya que sería contradictoria al numeral 13 del proyecto de NOM. Así mismo con la redacción del numeral en comento que propone el proyecto se estaría violentando lo dispuesto por el artículo 91 de la ley Federal sobre Metrología y Normalización el cual establece: Artículo 91 (...) Los gastos que se originen por las verificaciones por actos d evaluación de la conformidad serán a cargo dela persona a quien se efectúe ésta.</p>	<p>II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, ya que estos servicios implican incremento del costo de materia prima que repercutirán en el productor del Tequila.</p>
<p>6.5.4.2 ... a) Productor y envasador deberán obtener de la DGN el CAE, de conformidad con el trámite inscrito en el Registro Federal d Trámites y Servicios, identificado con la homoclave: "SE-04-017 Certificado de Aprobación d Envasadores d Tequila", o el que lo sustituya.</p>	<p>6.5.4.2 ... a) El envasador deberán obtener de la DGN el CAE, de conformidad con el trámite inscrito en el Registro Federal de Trámites y Servicios, identificado de Aprobación de Envasadores d Tequila", o el que lo sustituya.</p>	<p>Al respecto, la industria Tequilera propone eliminar, del anterior literal, la palabra "productor" ya que si el CAE es un "Certificado de Aprobación de Envasadores" luego entonces corresponde al envasador (Como entidad jurídica distinta al productor autorizado de Tequila, con sus propias obligaciones y derechos) quien debe obtener el CAE a su favor como un requisito para poder envasar Tequila; ya que el productor solo coadyuva en ese trámite pero no como promovente o beneficiario del mismo, según se confirma en lo previsto en el literal c) del propio numeral 6.5.4.2.</p>	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, ya que la modificación propuesta obligaría a establecer regulaciones adicionales directamente a los envasadores nacionales como internacionales contraviniendo los acuerdos que se han signado, por lo que no se acepta.</p>
<p>c) ... (iii) Realizar los trámites correspondientes ante El envasador aprobado para que el Organismo Evaluador de la Conformidad tenga las facilidades necesarias para realizar inspecciones, en caso de que existan elementos que a juicio del Organismo Evaluador de la Conformidad ameriten una inspección in situ.</p>	<p>c) ... (iii) Realizar las gestiones correspondientes ante el envasador aprobado para que el Organismo evaluador de la Conformidad tenga las facilidades necesarias para realizar inspecciones, en caso e que existan elementos que a juicio del Organismo Evaluador de la Conformidad ameriten una inspección in situ.</p>	<p>Sobre el particular, la Industria tequilera propone cambiar la palabra trámite por la de gestiones ya que el hecho previsto en dicho en dicho numeral, seda entre particulares, cuando el término "trámite" para efectos legales, ya se define en el artículo 69-B de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo (Aplicable a la Secretaría de Economía en su actuación) de la siguiente forma "Artículo 69-B.-(...) Para efectos de esta Ley, por trámite se entiende cualquier solicitud o entrega de información que las personas físicas o morales del sector privado <u>hagan ante una dependencia u organismo descentralizado</u>, ya sea para</p>	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo. En consecuencia, se conserva redacción, ya que la definición de gestionar es: Hacer los trámites o diligencias necesarios para resolver un asunto:</p>

		cumplir una obligación, obtener un beneficio o servicio o, en general, a fin de que se emita una resolución, así como cualquier documento que dichas personas estén obligadas a conservar, no comprendiéndose aquella documentación o información que sólo tenga que presentarse en caso de un requerimiento de una dependencia u organismo descentralizado.”	
<p>6.5.4.3 Todo traslado a granel de Tequila debe ser supervisado por el Organismo Evaluador de la Conformidad conforme a los procedimientos en vigor de dicho Organismo aprobados por la DGN. El proceso de envasado está sujeto a la verificación por lote del citado Organismo.</p> <p>No se permite trasladar Tequila a granel fuera del territorio comprendido en la Declaración para fines distintos a los previstos en los incisos 6.5.4.2 y 12 del presente proyecto de NOM.</p> <p>El envasador que no es productor Autorizado, no debe utilizar más de un proveedor de Tequila por marca de Tequila.</p>	<p>6.5.4.3 Todo traslado a granel del Tequila debe ser supervisado por el Organismo Evaluador de la Conformidad conforme a los procedimientos en vigor de dicho Organismo aprobados por la DGN. El proceso de envasado está sujeto a la verificación por lote del citado Organismo.</p> <p>No se permite trasladar Tequila a granel fuera del territorio comprendido en la Declaración para fines distintos a los previstos en los incisos 6.5.4.2.2 y 12 dl presente proyecto de NOM.</p> <p>El envasador que no es Productor Autorizado, no debe utilizar más de un proveedor de Tequila por marca y por clase de Tequila.</p>	<p>La industria Tequilera como obligada a observar y cumplir la norma, considera que este tercer párrafo del numeral 6.5.4.3 debe incluir, a parte de la marca también la clase de tequila, tal y como lo establece la norma vigente ya que esa limitación se ha mantenido por muchos años y ha funcionado satisfactoriamente en la relación entre envasadores y productores de Tequila.</p>	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, ya que se permitiría mayor número de proveedores de tequila por marca para un envasador, por lo que el consumidor recibiría productos diferentes.</p>
<p>6.7 Autorizaciones</p> <p>Cualquier persona física o moral que desee dedicarse a la producción de Tequila debe solicitar a la DGN la autorización para producir Tequila, de conformidad con el trámite inscrito en el Registro Federal de Trámites y Servicios, identificado con la homoclave: “SE-04-018 Autorización para producir Tequila y/o Tequila 100% de Agave”, o el que lo sustituya y al IMPI la autorización para el uso de la DOT. Estos documentos serán indispensables para tramitar el Certificado de Cumplimiento con la NOM.</p>	<p>6.7 Autorizaciones</p> <p>Cualquier persona física o moral que desee dedicarse a la producción de Tequila debe solicitar a la DGN la autorización para producir Tequila, de conformidad con el trámite inscrito en el Registro Federal de Trámites y Servicios, identificado con la homoclave: “SE-04-018 Autorización para producir Tequila y/o Tequila 100% de Agave”, o el que lo sustituya y al IMPI la autorización para el uso d la DOT. Estos documentos serán indispensables para tramitar el Certificado de Cumplimiento con la NOM ante el organismo evaluador de la Conformidad.</p>	<p>Para efectos de mayor claridad en este numeral del proyecto, la industria tequilera considera adecuar el texto actualizando la redacción de la parte final dl párrafo y corrigiendo el nombre del documento al que hace mención.</p>	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, ya que en los procedimientos de certificación se prevé que en ausencia de un Organismo de Certificación la DGN Certifique.</p>
<p>10.2 ...</p> <p>La disposición a granel de Tequila, sólo debe llevarse a cabo por aquellas personas físicas o morales que sean Productores</p>	<p>10.2 ...</p> <p>La disposición a granel de Tequila, sólo debe llevarse a cabo por aquellas personas físicas o morales que sean Productores</p>	<p>Respecto a este párrafo la industria considera que debe usarse el verbo “deberá” en lugar de “podrá” ya que el Proyecto de Norma que ahora se comenta establece deberes jurídicos, y no así</p>	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo. En consecuencia, se conserva la redacción ya</p>

<p>Autorizados en términos del presente proyecto de NOM en el Entendido de que la venta, envasado, comercialización, ó distribución del tequila a granel no podrá realizarse a través de máquinas expendedoras, sin menoscabo d lo señalado por las Autoridades Competentes.</p>	<p>Autorizados en términos del presente proyecto de NOM en el entendido de que la venta, envasado, comercialización, ó distribución del tequila a granel no deberá realizarse a través de máquinas expendedoras, sin menoscabo de lo señalado por las Autoridades Competentes.</p>	<p>posibilidades de facto.</p>	<p>que es más clara la prohibición de vender tequila a través de maquinas expendedoras.</p>
<p>10.7 Cuando se pretenda utilizar en el Tequila una marca, d la cual es titular o beneficiario el Productor Autorizado, ésta deberá encontrarse registrada.</p>	<p>10.7 Cuando se pretenda utilizar en el Tequila una marca, de la cual es titular o beneficiario el Productor Autorizado, ésta deberá encontrarse registrada. En ningún momento, los sujetos de esta Norma, podrán utilizar marcas nominativas, innominadas, Mixtas, Nombres, Etiquetas; Formas o Diseños Tridimensionales de Envases o cualquier leyenda o información adicional que denigren o menoscaben la buena fama que tiene la Denominación de Origen Tequila.</p>	<p>Se propone la adición de una tercer párrafo ya que la industria Tequilera ha detectado marcas en el mercado que están denigrando la buena fama d la DOT, razón por la cual se busca limitar el uso de marcas, figura, formas etc. que denigren la imagen y prestigio del Tequila como DOT, que en muchas ocasiones se tornan agresivas u ofensivas incluso para el público consumidor, razón por la cual la industria Tequilera propone agregar un tercer párrafo al número 10.7 Cabe comentar que la anterior proposición se hace con la salvedad de que la autoridad y/o el Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio, no dispongan de algún impedimento legal o normativo que haga improcedente dicha proposición.</p>	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, ya que daría lugar a criterios subjetivos para calificar lo que se pueda considerar que denigren o menoscaben la Denominación de Origen Tequila, en su caso, corresponde a la autoridad competente autorizar el uso de la denominación de origen y las marcas autorizadas para la comercialización del Tequila.</p>
<p>11.1 Marcado y etiquetado c) En el caso de los tequilas a que se refiere el apartado 6.1.1 de este proyecto de norma, el nombre de o los sabores, aromas añadidos o de aquel que predomine en el producto, también se deberá declarar el nombre del color, en su caso.</p>	<p>11.1 Marcado y etiquetado ... c) En el caso de los tequilas a que se refiere el apartado 6.1.1 de este proyecto de norma, el nombre del o los sabores, aromas o color añadidos o de aquel que predomine en el producto.</p>	<p>La Industria tequilera considera que debe acomodarse el texto para mayor claridad de la disposición.</p>	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo. En consecuencia, se conserva la redacción ya que sí se requiere la declaración del sabor y el color.</p>
<p>11.2.3. La información comercial debe estar exenta de texto o imágenes u otras descripciones que induzcan a error o confusión al consumidor por su inexactitud, tales como "100 % natural", "100% mexicano", "producto 100% natural", "100 % reposado" u otras análogas.</p>	<p>11.2.3. La información comercial debe estar exenta de textos o imágenes u otras descripciones que induzcan a error o confusión al consumidor por su inexactitud, tales como "100% natural", "100% mexicano", producto 100% natural, "100 % reposado" u otras análogas. Los términos 100% orgánico u orgánico estarán sujetos a la demostración de la veracidad por parte del fabricante ante el</p>	<p>En la actualidad se da el hecho del que algunas marcas de Tequila anuncian que sus productos son de elaboración orgánicos, luego entonces para ajustarnos a la realidad y asegurar la veracidad de esa información se propone agregar un segundo párrafo a esta numeral. Manteniéndose todo el demás contenido del numeral en comento.</p>	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, ya que el tema de productos orgánicos no esta regulado por esta NOM ni es su propósito, en su momento, la normatividad aplicable a productos orgánicos es la que debe regular el uso de esas leyendas.</p>

	Organismo Evaluador de la Conformidad.		
13.1 ... c) Que se acreditó que se cuenta con el suministro de agave necesario para producir Tequila cosechado dentro del territorio de Denominación de Origen, emitido por el Organismo de Certificación acreditado y aprobado en términos de la LFMN, o en su caso, con los contratos de compra de agave.	13.1 ... c) Que se demostró ante el Organismo Evaluador de la Conformidad acreditado y aprobado en términos de la LFMN, que se cuenta con el suministro de agave cultivado dentro del territorio de la Denominación de Origen necesario para producir Tequila.	La industria tequilera propone cambiar la redacción del inciso c) para que el texto sea más claro.	Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo. En consecuencia, se conserva redacción, por definición acreditar es: Dar credibilidad a algo, demostrar su autenticidad, demás de que se indica cómo acreditarlo.
13.2 Certificado de Cumplimiento Para emitir el certificado de cumplimiento con el presente proyecto de norma la unidad de verificación acreditado y aprobado en términos de la LFMN, deberá asegurar que el producto se ajusta al presente proyecto de NOM.	13.2 Certificado de Cumplimiento Para emitir el certificado de cumplimiento con la NOM con el presente proyecto de norma, el organismo Evaluador de la Conformidad acreditado y aprobado en términos de la LFMN, deberá asegurar que el producto se ajusta al presente proyecto de NOM.	Se sugiere adecuar la redacción.	Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo. En consecuencia, se conserva la redacción original por ser más acertada.
15 APENDICES APENDICE B MUESTREO DE RECIPIENTES MENORES Para casos de exportación, si el volumen del lote es de 60 litros o menos, sin rebasar un máximo de cinco cajas, y correspondan a productos certificados conforme al presente proyecto de NOM, no se requerirá certificado de exportación, siempre y cuando las operaciones de este tipo no se repitan en un plazo no mayor de tres meses destinados al mismo cliente.	15 APENDICES APENDICE B MUESTREO DE RECIPIENTES MENORES Para casos de exportación, si el volumen del lote es de hasta 60 litros, sin rebasar un máximo de cinco cajas, no requerirán muestreo, siempre y cuando las operaciones De este tipo no se repitan en un plazo no mayor de tres meses destinados al mismo cliente.	La Industria Tequilera opina que el certificado de exportación lo piden en las aduanas a partir de tres botellas, por lo que dicho certificado de exportación si debe expedirlo el organismo de certificación, sin embargo se considera que lo que si debe establecerse es que dicho organismo no debe realizar un muestreo para otorgar el certificado de exportación.	Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, ya que la modificación propuesta sobrerregula a la exportación de tequila previamente certificado.
16 BIBLIOGRAFIA ... 16.7 Acuerdo entre la oficina del Representante Comercial de los Estados Unidos y la Secretaría de Economía en México sobre el Comercio del Tequila (MOU) signado el 16 de Diciembre de 2005.	16 BLIOGRAFIA	Se propone eliminar de la bibliografía el numeral 16.7 ya que la reglamentación para Estados Unidos es distinta que el resto del mundo por lo que no se debe incluir por no ser de carácter general sino se da en forma particular para el mercado de los Estados Unidos de Norte América.	Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo. En consecuencia, se conserva el punto por ser bibliografía que afecta a los exportadores de tequila.
TRANSITORIOS PRIMERO.- El presente proyecto de NOM,	TRANSITORIOS PRIMERO.- El presente proyecto de NOM,	Se propone que la entrad en vigor de la NOM, en la parte de etiquetado, sea 180	Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su

<p>una vez que sea publicado en el Diario Oficial de la Federación como norma definitiva, entrará en vigor a los sesenta días naturales siguientes al día de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.</p>	<p>una vez que sea publicado en el Diario Oficial de la Federación como norma definitiva, entrará en vigor a los sesenta días naturales siguientes al día de su publicación en el Diario Oficial de la Federación. A excepción del etiquetado, el cual entrara en vigor 180 días naturales después de su publicación.</p>	<p>días posteriores a su publicación en el Diario Oficial de la Federación para dar oportunidad a los productores autorizados y envasadores, de hacer las adecuaciones pertinentes en materia de información comercial y al mismo tiempo contar con la posibilidad de seguir utilizando sus inventarios de etiquetas.</p>	<p>reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, ya que la diferencia en información comercial es a favor de los productores, por lo que no se justifica el exentarlos de ese requisito por un plazo mayor al que se da para entrada en vigor de la NOM por ser compatible con el actual etiquetado y en su caso, pueden usarse etiquetas complementarias.</p>
<p>CUARTO.-El presente proyecto de NOM una vez que sea publicado en el Diario Oficial de la Federación como norma definitiva, dejará sin efectos cualquier acto administrativo de carácter general como circulares, lineamientos, criterios, metodologías, instructivos, directivas, reglas, manuales, o cualquiera de naturaleza análoga a los actos anteriores, así como cualquier resolución administrativa u oficio, que contravengan al presente proyecto cuando sea publicado como norma definitiva.</p>	<p>CUARTO.- El presente proyecto, una vez que entre en vigor, dejará sin efectos cualquier acto administrativo de carácter general como circulares, lineamientos, criterios, metodologías, instructivos, directivas, reglas, manuales, o cualquiera de naturaleza análoga a los actos anteriores, así como cualquier resolución administrativa u oficio, que contravengan al presente proyecto cuando sea publicado como una norma definitiva.</p>	<p>La industria Tequilera considera que se debe dejar claro que será hasta la entrada en vigor de la NOM cuando quedaran sin efecto circulares, lineamientos, criterios, metodologías, instructivos, directivas, reglas, manuales, etc., y no a la fecha de publicación en el Diario Oficial de la Federación como lo establece la redacción actual, pues la fecha de publicación y la de la entrada en vigor de la NOM son distintas.</p>	<p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió aceptar la propuesta. Se corrige la aplicación de la NOM a partir de su fecha de entrada en vigor y no su publicación.</p>
	<p>Las autorizaciones y resoluciones especiales emitidas, que reconozcan derechos adquiridos con anterioridad a la entrada en vigor de la presente NOM, serán respetadas en sus términos durante el tiempo en que se mantengan vigentes de conformidad con el propio documento y el convenio de corresponsabilidad, según corresponda.</p>	<p>Por otra parte, se propone incluir un último párrafo, toda vez que actualmente, existen empresas productoras de Tequila que de conformidad con la NOM vigente, desde hace varios años, realizan actividades comerciales de facto que están supervisadas por el OEC dándole certidumbre a estas actividades tal como lo establece la NOM del Tequila NOM-006-SCFI-2005.</p>	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, ya que la revisión de la NOM tuvo por objeto consolidar todos los criterios aplicables al Tequila y no puede ser discriminatorio de los derechos de las otras empresas productoras, ya que "una vez que entre en vigor la NOM" los procesos, actividades relacionadas con el abasto de agave, producción, envase, comercialización, información y prácticas vinculadas, deberán apegarse a lo definido".</p>
	<p>Tequila SAUZA, S. de R.L. de C.V.</p>		
<p>"6.5.2.2. En ningún momento se debe destilar o elaborar cualquier producto alcohólico que no contenga Tequila en la fábrica de Tequila del Productor Autorizado".</p>	<p>6.5.2.2 El Productor Autorizado podrá destilar, elaborar o envasar, cualquier producto alcohólico que no contenga Tequila en la fábrica de tequila ubicada dentro de la zona de denominación de origen de manera simultánea, siempre y cuando el Productor</p>	<p>I. El inciso 6.5.2.2 del proyecto de NOM que ahora se comenta prevé la siguiente redacción: "..." Solicitamos atentamente que se adicione al</p>	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, ya que esta redacción ya estaba prevista en la NOM-006-SCFI-2005, y se confirmó en el</p>

	<p>Autorizado, manifieste en todo momento al Organismo Evaluador de la Conformidad, que cuenta con líneas perfectamente diferenciadas para la elaboración de otras bebidas alcohólicas que no contienen tequila, debiendo además cumplir con lo siguiente:</p> <p>a) Contar con autorización expedida por la Secretaría de Economía para Elaborar o continuar en su caso, con la Elaboración de Bebidas Alcohólicas que no contienen tequila bajo las mismas condiciones, en la Planta Productora de Tequila propiedad del Productor Autorizado.</p> <p>b) El Productor Autorizado deberá obtener, además, del Organismo Evaluador de la Conformidad, la Constancia que acredite el uso a través de líneas diferenciadas dictaminadas de las mismas instalaciones para Tequila y para otras bebidas alcohólicas que no contengan tequila.</p> <p>c) El productor autorizado deberá informar por escrito a la Unidad de Verificación del Organismo Evaluador de la Conformidad con, al menos, 72 horas de anticipación a la fecha de inicio de la producción de bebidas alcohólicas que no contengan tequila.</p> <p>d) En el escrito mencionado en el párrafo que antecede se deberá incluir la fecha aproximada de terminación de la elaboración, el volumen aproximado a obtener, así como la relación de los recipientes perfectamente identificados en que se almacenarán, al menos temporalmente, las bebidas alcohólicas producidas que no contienen tequila.</p>	<p>mismo, la siguiente redacción, para quedar como a continuación se sugiere:</p> <p>“ ... ”</p> <p>RAZONAMIENTO: Se propone la adición anterior para este apartado, toda vez que tenemos conocimiento que existen empresas productoras de tequila que durante años han utilizado sus instalaciones para la producción de Tequila, así como para la elaboración de otras bebidas que no contienen tequila de manera alterna, con líneas perfectamente diferenciadas, sin que hasta el momento éstas condiciones hayan derivado en contaminación del producto, daño a los consumidores o afectación a la denominación de origen Tequila , siendo importante señalar además que dichas empresas cuentan actualmente con un dictamen otorgado por el Consejo Regulador del Tequila, así como una verificación permanente por parte de este Organismo Evaluador de la Conformidad y de las autoridades competentes.</p> <p>El impedimento y/o desconocimiento de esta situación productiva, comercial y jurídicamente constituida, menoscabaría el uso de una práctica industrial y comercial legítima que, siendo importante destacar el perjuicio económico que sufrirían las empresas mexicanas que actualmente lo llevan a cabo, así como la limitante comercial y productiva para aquellas que tengan interés en su desarrollo, dentro del marco de nuestras regulaciones vigentes aplicables.</p>	<p>PROY-NOM-006-SCFI-2012, por lo que no es una medida nueva.</p>
	<p>e) El productor autorizado deberá contar con registros específicos para la elaboración de las bebidas alcohólicas que no contengan Tequila.</p> <p>Estos registros deberán estar a disposición del Organismo Evaluador de la Conformidad</p>		

	<p>en todo momento y deberán contener el nombre o razón social del productor autorizado, el periodo en que se llevará a cabo la producción y el nombre genérico del producto elaborado.</p> <p>f) El productor autorizado deberá registrar, por día, los inventarios iniciales y finales de materias primas, las cantidades utilizadas y las mermas, así como los volúmenes de mostos destilados y el volumen del producto obtenido, y las salidas de dicho producto.</p> <p>g) El Productor Autorizado deberá manifestar por escrito al Organismo Evaluador de la Conformidad que en ningún momento existirá una mezcla de las producciones autorizadas, por lo que deberá contar con verificación permanente por parte de dicho organismo.</p> <p>h) La elaboración de bebidas alcohólicas que no contengan Tequila estará sujeta a una verificación adicional y permanente del Organismo Evaluador de la Conformidad.</p> <p>i) Los gastos generados por la verificación a que se refiere este inciso, serán sufragados por las personas físicas o morales a las que se realice la misma. Este cargo será adicional a las cuotas ordinarias por certificación de producto.</p> <p>j) En caso de que el Organismo Evaluador de la Conformidad o la Dependencia Competente determine un incumplimiento de las obligaciones contenidas en este inciso, cancelará la autorización otorgada en términos de este numeral 6.5.2.2, al titular de la misma.</p>		
	Destiladora González González, S.A. de C.V		
"6.5.2.2. En ningún momento se debe destilar o elaborar cualquier producto alcohólico que no contenga Tequila en la	"6.5.2.2 El Productor Autorizado podrá destilar , elaborar o envasar, cualquier producto alcohólico que no contenga Tequila	I. El inciso 6.5.2.2 del proyecto de NOM que ahora se comenta prevé la siguiente redacción:	Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó el

<p>fábrica de Tequila del Productor Autorizado".</p>	<p>en la fábrica de tequila ubicada dentro de la zona de denominación de origen de manera simultanea, siempre y cuando el Productor Autorizado, manifieste en todo momento al Organismo Evaluador de la Conformidad, que cuenta con líneas perfectamente diferenciadas para la elaboración de otras bebidas alcohólicas que no contienen tequila, debiendo además cumplir con lo siguiente:</p> <p>a) Contar con autorización expedida por la Secretaría de Economía para Elaborar o continuar en su caso, con la Elaboración de Bebidas Alcohólicas que no contienen tequila bajo las mismas condiciones, en la Planta Productora de Tequila propiedad del Productor Autorizado.</p> <p>b) El Productor Autorizado deberá obtener, además, del Organismo Evaluador de la Conformidad, la Constancia que acredite el uso a través de líneas diferenciadas dictaminadas de las mismas instalaciones para Tequila y para otras bebidas alcohólicas que no contengan tequila.</p> <p>c) El productor autorizado deberá informar por escrito a la Unidad de Verificación del Organismo Evaluador de la Conformidad con, al menos, 72 horas de anticipación a la fecha de inicio de la producción de bebidas alcohólicas que no contengan tequila.</p> <p>d) En el escrito mencionado en el párrafo que antecede se deberá incluir la fecha aproximada de terminación de la elaboración, el volumen aproximado a obtener, así como la relación de los recipientes perfectamente identificados en que se almacenarán, al menos temporalmente, las bebidas alcohólicas producidas que no contienen tequila.</p>	<p>"..."</p> <p>Solicitamos que se incorpore al mismo, la siguiente redacción, para quedar como sigue:</p> <p>"..."</p> <p>JUSTIFICACION: Se propone la anterior redacción para este apartado toda vez que existen empresas productoras de tequila que durante años han utilizado sus instalaciones para la producción de Tequila, así como para la elaboración de otras bebidas que no contienen tequila de manera alterna, con líneas perfectamente diferenciadas, para las cuales cuentan actualmente con un dictamen otorgado por el Consejo Regulador del Tequila, así como una verificación permanente.</p> <p>Impedir el uso de esta situación jurídicamente constituida, menoscabaría el uso de una práctica industrial y comercial legítima que, hoy por hoy, se encuentra permitida y regulada bajo la norma oficial mexicana actual (Y que ha demostrado no violentar, en momento alguno, los derechos de los consumidores ni poner en riesgo la Denominación de Origen Tequila, ya que de lo contrario el Consejo Regulador del Tequila no habría emitido certificados que avalaran esta situación, conforme a lo dispuesto a la normatividad vigente, tal y como lo ha hecho) y supondría una carga regulatoria excesiva que carece de justificación, por considerarse que sus beneficios son superiores a sus costos.</p>	<p>comentario y decidió no aceptarlo, ya que esta redacción ya estaba prevista en la NOM-006-SCFI-2005, y se confirmó en el PROY-NOM-006-SCFI-2012, por lo que no es una medida nueva.</p>
	<p>e) El productor autorizado deberá contar con registros específicos para la elaboración de las bebidas alcohólicas que no contengan</p>		

	<p>Tequila.</p> <p>Estos registros deberán estar a disposición del Organismo Evaluador de la Conformidad en todo momento y deberán contener el nombre o razón social del productor autorizado, el periodo en que se llevará a cabo la producción y el nombre genérico del producto elaborado.</p> <p>f) El productor autorizado deberá registrar, por día, los inventarios iniciales y finales de materias primas, las cantidades utilizadas y las mermas, así como los volúmenes de mostos destilados y el volumen del producto obtenido, y las salidas de dicho producto.</p> <p>g) El Productor Autorizado deberá manifestar por escrito al Organismo Evaluador de la Conformidad que en ningún momento existirá una mezcla de las producciones autorizadas, por lo que deberá contar con verificación permanente por parte de dicho organismo.</p> <p>h) La elaboración de bebidas alcohólicas que no contengan Tequila estará sujeta a una verificación adicional y permanente del Organismo Evaluador de la Conformidad.</p> <p>i) Los gastos generados por la verificación a que se refiere este inciso, serán sufragados por las personas físicas o morales a las que se realice la misma. Este cargo será adicional a las cuotas ordinarias por certificación de producto.</p> <p>j) En caso de que el Organismo Evaluador de la Conformidad o la Dependencia Competente determine un incumplimiento de las obligaciones contenidas en este inciso, cancelará la autorización otorgada en términos de este numeral 6.5.2.2, al titular de la misma".</p>		
--	---	--	--

<p>6.5.4.3 ...</p> <p>El envasador que no es Productor Autorizado, no debe utilizar más de un proveedor de Tequila por marca de Tequila.</p>	<p>6.5.4.4 ...</p> <p>El envasador que no es Productor Autorizado, no podrá utilizar más de un proveedor de Tequila por marca, a menos que se cumpla con los requisitos siguientes:</p> <p>a) Contar con la autorización para tales efectos expedida por la DGN, la cual se podrá obtener al cumplir con los requisitos previstos en este apartado.</p> <p>b) Contar con el Registro vigente de un Convenio para el Uso de la Denominación de Origen Tequila, debidamente inscrito y sancionado en los términos del artículo 175 de la Ley de la Propiedad Industrial.</p> <p>c) El envasador debe obtener de la SE un Certificado de Aprobación (CAE) , conforme a lo establecido en el apartado 6.5.4.2 de esta NOM y los procedimientos de evaluación de la conformidad de la misma, el cual no sustituirá a los demás certificados expedidos en términos de los dispuesto por esta NOM y sus procedimientos de certificación.</p> <p>d) El Envasador deberá manifestar por escrito al Organismo Evaluador de la Conformidad que, en ningún momento, existirá una mezcla de las producciones autorizadas, por lo que deberá cumplir además con lo establecido en los apartados 6.5.4.2, 6.5.4.3, 6.5.4.5, 6.5.4.6, 6.5.4.7, 6.5.4.8, 6.5.4.9 y 6.5.4.10 de esta NOM.</p> <p>e) En caso de que el Organismo Evaluador de la Conformidad o la Dependencia Competente determine un incumplimiento de las obligaciones contenidas en este inciso, se cancelará la autorización otorgada, en términos del mismo, a su titular. "</p>	<p>Solicitamos que el párrafo resaltado se aborde en un numeral específico, el cual se sugiere se identifique con el 6.5.4.4 (O la numeración que le corresponda en definitiva dentro del texto final de la norma oficial mexicana cuyo proyecto ahora se comenta), y que se adicione al mismo, la siguiente redacción, para quedar como sigue:</p> <p>" ... "</p> <p>JUSTIFICACION: Se propone la anterior redacción para este apartado toda vez que existen empresas productoras de tequila que de conformidad con lo dispuesto por las normas oficiales mexicanas (ya sea en su cuerpo normativo o en sus disposiciones transitorias) que han estado vigentes a la fecha, desde hace muchos años, realizan actividades comerciales que están controladas por el Organismo Evaluador de la Conformidad acreditado y aprobado para evaluar dichas Normas.</p> <p>Impedir el uso de esta situación jurídicamente constituida, menoscabaría el uso de una práctica industrial y comercial legítima que, hoy por hoy, se encuentra permitida y regulada bajo la norma oficial mexicana actual (Y que ha demostrado no violentar, en momento alguno, los derechos de los consumidores ni poner en riesgo la Denominación de Origen Tequila, ya que de lo contrario el Consejo Regulador del Tequila no habría emitido certificados que avalaran esta situación, conforme a lo dispuesto a la normatividad vigente, tal y como lo ha hecho) y supondría una carga regulatoria excesiva que carece de justificación, por considerarse que sus beneficios son superiores a sus costos,</p>	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, ya que esta redacción ya estaba prevista en la NOM-006-SCFI-2005, y se confirmó en el PROY-NOM-006-SCFI-2012, por lo que no es una medida nueva.</p>
<p>10.5.3 ...</p> <p>".. ..Las instalaciones de producción no deben ser usadas por más de un Productor Autorizado, ni simultáneamente, ni alternativamente, ni en lugar del Productor Autorizado con registro en vigor ante el</p>	<p>10.5.3 ...</p> <p>"...Las instalaciones de producción no deben ser usadas por más de un Productor Autorizado, ni simultáneamente, ni alternativamente, ni en lugar del Productor Autorizado con registro en vigor ante el</p>	<p>III. El inciso 10.5.3 del proyecto de NOM que ahora se comenta prevé la siguiente redacción:</p> <p>" ... "</p> <p>Solicitamos que se ajuste al mismo, la siguiente redacción:</p> <p>" ... "</p>	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, ya que esta redacción ya estaba prevista en la NOM-006-SCFI-2005, y se confirmó en el PROY-NOM-006-SCFI-2012, por lo que no es una medida nueva.</p>

Organismo Evaluador de la Conformidad.	Organismo Evaluador de la Conformidad, en		
<p>En el entendido de que no debe almacenarse otro producto (envasado o a granel) distinto al tequila que se produce en las instalaciones de la empresa productora de tequila. A menos que obtenga la autorización del Organismo Evaluador de la Conformidad y sea notificado a la DGN"</p>	<p>el entendido de que no debe almacenarse otro producto (envasado o a granel) distinto al tequila que se produce en las instalaciones de la empresa productora de tequila. Lo anterior, a menos que se cuente con autorización por parte de la DGN conforme a los procedimientos establecidos a continuación y se notifique por escrito de dicha autorización al Organismo Evaluador de la Conformidad conforme a lo siguiente:</p> <p>a) Se deberá contar con registros específicos que demuestren la producción a cargo de cada uno de los productores autorizados que se encuentren en un mismo domicilio, de forma tal que haya trazabilidad en dichas producciones y que no exista el riesgo de que la producción a cargo de un productor autorizado se pueda imputar al otro.</p> <p>Estos registros deberán estar a disposición del Organismo Evaluador de la Conformidad en todo momento y deberán contener el nombre o razón social del productor autorizado, el periodo en que se llevará a cabo la producción y la identificación del producto elaborado.</p> <p>b) Cada productor autorizado deberá registrar, por día, los inventarios iniciales y finales de materias primas, las cantidades utilizadas y las mermas, así como los volúmenes de mostos destilados y el volumen del producto obtenido, y las salidas de dicho producto.</p> <p>c) El Productor Autorizado deberá manifestar por escrito al Organismo Evaluador de la Conformidad que en ningún momento existirá una mezcla de las producciones autorizadas, por lo que deberá contar con verificación permanente por parte de dicho organismo.</p>	<p>Se propone la anterior redacción para este apartado toda vez que existen empresas productoras de tequila que durante años han utilizado sus mismas instalaciones para la producción de Tequila, con dos razones sociales distintas, pero que pertenecen a un mismo grupo empresarial, por motivos corporativos, sociales y de contabilidad fiscal que son legítimos y permitidos por el marco jurídico vigente. Actividades para las cuales cuentan actualmente con un dictamen otorgado por el Consejo Regulador del Tequila, así como una verificación permanente.</p> <p>Impedir el uso de esta situación jurídicamente constituida, menoscabaría el uso de una práctica industrial y comercial legítima que, hoy por hoy, se encuentra permitida y regulada bajo la norma oficial mexicana actual, ya que a nadie puede impedirse el obtener un autorización gubernamental en razón de la localización de su domicilio, siempre y cuando el mismo se encuentre dentro de la zona de la Denominación de Origen Tequila como es el caso (Y dado el caso que este supuesto ha demostrado, a lo largo de los años, el no violentar, en momento alguno, los derechos de los consumidores ni poner en riesgo la Denominación de Origen Tequila, ya que de lo contrario el Consejo Regulador del Tequila no habría emitido certificados que avalaran esta situación, conforme a lo dispuesto a la normatividad vigente, tal y como lo ha hecho) y supondría una carga regulatoria excesiva que carece de justificación, por considerarse que sus beneficios son superiores a sus costos.</p>	

	<p>d) Las instalaciones de producción que sean usadas por más de un Productor Autorizado estarán sujetas a una verificación adicional y permanente por parte del Organismo Evaluador de la Conformidad.</p> <p>e) Los gastos generados por la verificación a que se refiere este inciso, serán sufragados por las personas físicas o morales a las que se realice la misma. Este cargo será adicional a las cuotas ordinarias por certificación de producto.</p> <p>f) En caso de que el Organismo Evaluador de la Conformidad o la Dependencia Competente determine un incumplimiento de las obligaciones contenidas en este inciso, cancelará la autorización otorgada en términos de este numeral, al titular de la misma."</p>		
--	--	--	--

	David Félix Ramírez Lozano		
<p>"4,36 Tequila Bebida alcohólica regional obtenida por destilación de mostos, preparados directa y originalmente del material extraído, en las instalaciones de la fábrica de un Productor Autorizado la cual debe estar ubicada en el territorio comprendido en la Declaración, derivados de las cabezas de Agave de la especie tequilana weber variedad azul, previa o posteriormente hidrolizadas o cocidas, y sometidos a fermentación alcohólica con levaduras, cultivadas o no, siendo susceptibles los mostos de ser enriquecidos y mezclados conjuntamente en la formulación con otros azúcares hasta en una proporción no mayor de 49% de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa, en los términos establecidos por el presente proyecto de NOM y en la inteligencia que no están permitidas las mezclas en frío,"</p>		<p>1).- La definición de la bebida denominada "Tequila" que se utiliza en el mencionado proyecto lleva al engaño del consumidor y es contraria al espíritu del concepto de Denominación de Origen.</p> <p>Según lo establecido en la "Declaración General de Protección a la Denominación de Origen Tequila" (DOT), es esa la bebida que protege, ya que en su punto 2 dice:</p> <p>"2, La denominación de origen protegida por esta declaratoria general sólo podrá aplicarse a la bebida alcohólica del mismo nombre a que se refiere la "Norma Oficial de Calidad para Tequila", establecida por la Dirección General de Normas de la Secretaría de Patrimonio y Fomento Industrial.</p> <p>Las características y materia prima utilizada para la elaboración del producto y el procedimiento para su fabricación serán siempre los que se fijen en dicha norma oficial."</p> <p>El caso es que cuando un consumidor compra una botella que en la etiqueta dice</p>	<p>El requisito que permite la producción de tequila 51% de agave y 49% de otros azúcares, ya había sido integrado en la NOM desde 1994, por lo que con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo en virtud de que ya existe una infraestructura para producir tequila 51% de agave y 49% de otros azúcares, además de que los acuerdos signados con otros países sobre el particular ya contemplan esa mezcla y en el etiquetado se diferencia con las leyendas "100% de agave", "100% puro de agave", para que el consumidor discrimine las características de las categorías de Tequila consideradas en la NOM-006-SCFI-2012.</p>

		<p>"Tequila", piensa que está comprando un producto de calidad, original, con una tradición centenaria características ampliamente publicitadas por las compañías tequileras-, cree que está comprando una bebida elaborada 100% de azúcares de</p>	
		<p>Agave tequilana Weber variedad azul. No hay nada en esa etiqueta que dice "Tequila" que le informe a ese consumidor que la palabra "Tequila" puede ser aplicada, legalmente, a una bebida que en algunas presentaciones adultera la bebida original casi en un 50%. No se le informa que si no dice Tequila 100% agave, está comprando una adulteración que también lleva el "prestigioso" nombre "Tequila".</p> <p>Para que la definición de "Tequila" en el Proyecto que se comenta esté acorde con el espíritu de las Denominaciones de Origen en el mundo, debe definir al "Tequila" como una bebida que se obtiene de la destilación de mostos extraídos de Agave tequilana Weber variedad azul a los cuales no se les adiciona ningún otro azúcar. Es decir, como Tequila solo se debe entender al Tequila 100% Agave tequilana Weber variedad azul y ser esta la bebida protegida por la DOT.</p> <p>Las bebidas elaboradas con hasta un 49% de otros azúcares no en ser reguladas por la NOM-006, sino por la "NMX-V-049-NORMEX-2004, Bebidas Alcohólicas-Bebidas Alcohólicas que contienen Tequila-Denominación, etiquetado y especificaciones. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 21 de mayo de 2004".</p>	
<p>"5.1 Categorías</p> <p>De acuerdo al porcentaje de los azúcares provenientes del Agave que se utilice en la elaboración del Tequila, éste se puede clasificar en una de las siguientes categorías:</p>		<p>2).- La denominación comercial de la categoría "100% de agave" tal y como la establece el PROY-NOM-006-2012 propicia la confusión y el engaño del consumidor, no es congruente con la Denominación de Origen "Tequila" (DOT), y ocasiona una competencia desleal de dicho producto con</p>	

<p>5.1.1 "100% de agave"</p> <p>Es el producto, conforme al inciso 4.36 de este proyecto de norma, que no es enriquecido con otros azúcares distintos a los obtenidos del Agave de la especie tequilana weber variedad azul cultivado en el territorio comprendido en la Declaración. Para que este producto sea considerado como "Tequila 100% de agave" debe ser</p>		<p>las bebidas destiladas elaboradas con las otras 38 especies del género Agave, que no son Agave tequilana Weber variedad azul.</p> <p>Dado que existen alrededor de 200 especies de plantas del género botánico Agave, y que al menos 38 de ellas se utilizan para elaborar bebidas destiladas diferentes al tequila, denominar a este producto con las leyendas "100% de agave", "100% puro de</p>	
<p>envasado en la planta que controle el propio Productor Autorizado, misma que debe estar ubicada dentro del territorio comprendido en la Declaración.</p> <p>Este producto debe ser denominado únicamente a través de alguna de las siguientes leyendas: "100% de agave", "100% puro de agave", "100% agave", o "100% puro agave", al final de las cuales se puede añadir la palabra "azul".</p>		<p>agave", "100% agave", o "100% puro agave", propicia en el consumidor la idea errónea de que el tequila se produce con los azúcares de cualquier especie de Agave, siendo esto incongruente con y en detrimento de la DOT, que acota los azúcares de los que puede provenir esta bebida a los del agave azul, o en su defecto, puede hacer creer a los consumidores que el vocablo Agave es sinónimo de Agave tequilana Weber variedad azul, lo cual es totalmente falso y va en detrimento de las bebidas destiladas que se hacen con las otras 38 especies de Agave. Ambas posibilidades de confusión y engaño pueden eliminarse con lo siguiente:</p> <p>Para que el consumidor esté clara, veraz y suficientemente informado, el Tequila elaborado en un 100% con azúcares provenientes de Agave tequilana Weber variedad azul (que proponemos sea la única bebida llamada "Tequila") deberá, obligatoriamente, ser denominado y etiquetado como "Tequila 100% agave azul"</p>	
		<p>3).- Las reglas de etiquetado del PROY-NOM-006-SCFI-2012, tal como están establecidas, llevan al engaño del consumidor, ya que no exigen que los productores de "tequilas mixtos", protegidos hasta hoy por la DOT, informen al consumidor, clara y explícitamente en la etiqueta, que están elaboradas en un 49% con otros azúcares, no provenientes del Agave, ni tampoco los obliga a declarar cuál</p>	



		<p>es la fuente de esos otros azúcares.</p> <p>Por lo mismo la propuesta es que las normas de etiquetado de los "tequilas mixtos" (que deberían ser regulados por la "NMX-V-049-NORMEX-2004 y no por la NOM-006), incluyan la obligatoriedad de declarar el porcentaje que contienen de azúcares diferentes de Agave tequilana Weber variedad azul, y la fuente de donde fueron obtenidos.</p>	
<p>"6 .5.4 Envasado. El envasador de Tequila debe demostrar, en todo momento, que el producto no ha sido adulterado desde su entrega o recepción a granel hasta el envasado final del mismo",</p>		<p>4).- Por último, la autorización de exportar a granel los "tequilas mixtos" (aquellos elaborados con un 49% de otros azúcares), estando estos, hasta hoy, protegidos por la DOT, es contraria al concepto de las DO y hace posible el engaño del consumidor en el extranjero bajo la mismísima protección de la DOT.</p> <p>Al no tener jurisdicción el Consejo Regulador del Tequila (CRT), ni ninguna otra autoridad mexicana para supervisar en el extranjero el cumplimiento del inciso "6 .5.4 Envasado. El envasador de Tequila debe demostrar, en todo momento, que el producto no ha sido adulterado desde su entrega o recepción a granel hasta el envasado final del mismo", con esta autorización, y sin el poder de supervisión, el consumidor puede ser engañado acerca de la calidad de esta bebida que supuestamente está garantizada por la DOT. Esto ha llevado al desprestigio de la DOT, perteneciente al Estado Mexicano y por ende a todos los Mexicanos.</p> <p>La misma Dirección General de Normas defendió en 2005 la figura de permitir el traslado a granel del Bacanora, exclusivamente dentro de la denominación de origen, así como de permitir únicamente su envasado de origen, con el sólido argumento de que los objetivos de estas medidas son el evitar posibles adulteraciones del producto y proteger al consumidor, y a su vez son elementales para mantener una debida protección a la Denominación de Origen.</p> <p>Por todo lo anterior el Proyecto de NOM que se comenta debe establecer una prohibición</p>	

		<p>a la exportación a granel tanto de los tequilas 100% agave azul, como de los "Tequilas mixtos", aun cuando estos últimos dejen de estar protegidos por la DOT y pasen a estar regulados por la NMX-V-049-NORMEX-2004.</p> <p>Consideramos que estos son los primeros pasos que hay que dar para que la Denominación de Origen Tequila, que le pertenece al Estado Mexicano y, por ende, a todos los mexicanos, recupere el prestigio que ha perdido y deje de propiciar el engaño al consumidor con una NOM-006 que está mal diseñada.</p>	
--	--	---	--

COMENTARIOS GENERALES SIN REFERENCIA ESPECIFICA A NUMERAL ALGUNO	RESPUESTA																											
CONSEJO DE AGRICULTORES DE AGAVE AZUL TEQUILANA WEBER DEL ESTADO DE JALISCO, A.C																												
<p>I.- CONSUMIDOR</p> <p>La Ley Federal Sobre Metrología y Normalización establece en su artículo 40 fracción XIII que una de las finalidades de las Normas Oficiales Mexicanas es "dar información al consumidor o usuario". Desconocemos si en la elaboración de PROY-NOM-006-SCFI-2012 el CCNNSUICPC, tuvo presente la voz del consumidor.</p> <p>Por nuestra parte nos dimos a tarea de ir directamente con el consumidor y hacerle ocho preguntas sobre el Tequila. Para garantizar la calidad de las respuestas y Habilidad de la encuesta, se contrató a una agencia especializada (Adjuntamos documentación).</p> <p>Consideramos que los resultados son sumamente interesantes y deseamos compartirlos con el CCNNSUICPC. La encuesta consta de tres rubros a saber: (a) Filtro de Calidad, (b) Medición de Conocimiento y (c) Sensación del Consumidor.</p> <p>(a) Filtro de Calidad- El Filtro de Calidad se compone de dos preguntas que nos auxilian a eliminar sujetos encuestados no relevantes para el objeto del presente. La primer pregunta sirve para retirar a todos los sujetos menores de edad. Si el encuestado respondía ser menor de edad, la encuesta se suspendía.</p>	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, ya que el requisito que permite la producción de tequila 51% de agave y 49% de otros azúcares, ya había sido integrado en la NOM desde 1994, además de que los acuerdos signados con otros países sobre el particular ya contemplan esa mezcla.</p>																											
<div style="border: 1px solid black; padding: 10px;"> <p>1. ¿Cuál es tu edad?</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 70%;"></th> <th style="width: 15%; text-align: center;">Response Percent</th> <th style="width: 15%; text-align: center;">Response Count</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Menos de 18 años</td> <td style="text-align: center;">0.9%</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>18 años cumplidos</td> <td style="text-align: center;">0.0%</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td>De 18 a 25 años</td> <td style="text-align: center;">11.8%</td> <td style="text-align: center;">67</td> </tr> <tr> <td>De 26 a 35 años</td> <td style="text-align: center;">39.4%</td> <td style="text-align: center;">224</td> </tr> <tr> <td>De 36 a 50 años</td> <td style="text-align: center;">28.3%</td> <td style="text-align: center;">161</td> </tr> <tr> <td>De 51 o más años</td> <td style="text-align: center;">19.5%</td> <td style="text-align: center;">111</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: right;">answered question</td> <td style="text-align: center;">568</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: right;">skipped question</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> </tbody> </table> </div>		Response Percent	Response Count	Menos de 18 años	0.9%	5	18 años cumplidos	0.0%	0	De 18 a 25 años	11.8%	67	De 26 a 35 años	39.4%	224	De 36 a 50 años	28.3%	161	De 51 o más años	19.5%	111	answered question		568	skipped question		0	
	Response Percent	Response Count																										
Menos de 18 años	0.9%	5																										
18 años cumplidos	0.0%	0																										
De 18 a 25 años	11.8%	67																										
De 26 a 35 años	39.4%	224																										
De 36 a 50 años	28.3%	161																										
De 51 o más años	19.5%	111																										
answered question		568																										
skipped question		0																										

La segunda pregunta del filtro de calidad, eliminaba a los sujetos que no consumen Tequila.



Si el encuestado respondía que no había probado el Tequila, se suspendía la encuesta.

2. ¿Has probado el tequila?		Response Percent	Response Count
SI		98.7%	552
No		1.3%	7
		answered question	559
		skipped question	9



Las preguntas de filtro hacen que las preguntas relevantes de la encuesta únicamente sean contestadas por mayores de edad que son consumidores de Tequila.

(b) Medición de Conocimiento.- La sección Medición de Conocimiento se compone de cuatro preguntas que nos auxilian a medir el grado de conocimiento que tienen los encuestados sobre el Tequila. La respuesta SI indica conocimiento, mientras que la respuesta NO indica desconocimiento.



3. ¿Sabías que existen 2 categorías de tequila: "Tequila" y "Tequila 100% de agave"?

		Response Percent	Response Count
Si		80.6%	444
No		19.4%	107
answered question			551
skipped question			17



4. ¿Sabías que el "Tequila" puede estar mezclado con otros alcoholes y seguirse llamando "Tequila"?

		Response Percent	Response Count
Si		47.9%	264
No		52.1%	287
answered question			551
skipped question			17

5. ¿Cree que un "Tequila" puede tener hasta 49% de otros alcoholes?

		Response Percent	Response Count
Si		41.2%	227
No		58.8%	324
answered question			551
skipped question			17



6. ¿Sabías que el productor de "Tequila" no está obligado a mostrar los detalles de esa mezcla en el etiquetado?

		Response Percent	Response Count
Si		25.4%	140
No		74.6%	411
answered question			551
skipped question			17





Los resultados de esta sección son sumamente interesantes. Conforme avanzan las preguntas se va haciendo evidente que el consumidor está claramente confundido. El porcentaje de personas que responden SI (Conocimiento) a las preguntas va decreciendo desde el 80% hasta el 25%. Por su parte el porcentaje de personas que respondieron que UQ (Desconocimiento) crece desde 19% hasta prácticamente el 75%.

Las respuestas demuestran que el consumidor común no sólo no está de acuerdo con la definición de "Tequila" del Punto 4.36 del PROY-NOM-006-SCFI-2012, sino que muestra resistencia a creer que es verdad.

(c) Sensación del Consumidor.- El rubro de Sensación consta de dos preguntas. A través de éstas conocemos cómo se siente el consumidor sobre la existencia de las Categorías de Tequila y la falta de información.

7. Ahora que ya lo sabes, ¿Te sientes engañado?		Response Percent	Response Count
Si		61.4%	333
No		38.6%	209
		answered question	542
		skipped question	26

Si prácticamente el 60% de las personas consumen los productos de la cadena productiva agave-tequila se siente engañada, es claro que cómo cadena algo estamos haciendo mal.

8. Con el fin de evitar confusiones al respecto, ¿Qué acciones de las siguientes te gustaría que se llevaran a cabo?		Response Percent	Response Count
a) Que el tequila mezclado con otros alcoholes se llamara "Tequila mixto"		4.8%	26
b) Que la etiqueta de los tequiles mostrara claramente la mezcla de alcoholes que lo componen		19.4%	105
c) Las 2 opciones anteriores a) y b)		35.1%	190
d) Que sólo existiera Tequila 100% de Agave		40.8%	221
		answered question	542
		skipped question	26

Tal como se puede apreciar, más del 60% de los encuestados desearía contar con más información en la etiqueta del producto que consumen.

II.- TEQUILA MIXTO / INFORMACION AL CONSUMIDOR

Tal como lo reflejan las encuestas, el contenido actual de la NOM no está cumpliendo con su función de dar información al consumidor. Es indispensable dotar al consumidor de una herramienta que le ayude a diferenciar entre las dos categorías de Tequila:

4. ¿Sabías que el "Tequila" puede estar mezclado con otros alcoholes y seguirse llamando "Tequila"?

		Response Percent	Response Count
Si		47.9%	264
No		52.1%	287
answered question			551
skipped question			17

5. ¿Creerías que un "Tequila" puede tener hasta 49% de otros alcoholes?

		Response Percent	Response Count
Si		41.2%	227
No		58.8%	324
answered question			551
skipped question			17

Para combatir el desconocimiento y engaño al consumidor se propone hacer la siguiente modificación:

El PROY-NOM-006-SCFI-2012 actualmente refiere lo siguiente:

5. Clasificación

5.1 Categorías

5.1.2 "Tequila"

La sugerencia de incorporación a la norma es la siguiente:

5. Clasificación

5.1 Categorías

5.1.2 "Tequila Mixto"

Asimismo debería realizarse la concordancia a lo largo del texto de la norma, a efecto de que en los lugares que se incluye el término "Tequila" refiriéndose a la categoría, sea enmendado para referir "Tequila Mixto".

III.- INFORMACION SOBRE MEZCLA / INFORMACION AL CONSUMIDOR

Para el consumidor sería relevante saber que el Tequila (MIXTO) puede ser adicionado con otros azúcares, particularmente las proporciones, de tal suerte que cuando el consumidor esté en la estantería y realice una decisión de compra de un Tequila (MIXTO), sepa con facilidad el porcentaje de destilado de agave que incluye el producto que adquirirá.

6. ¿Sabías que el productor de "Tequila" no está obligado a mostrar los detalles de esa mezcla en el etiquetado?

		Response Percent	Response Count
Si		25.4%	140
No		74.6%	411
answered question			551
skipped question			17

Tres de cada cuatro consumidores lo creen conveniente. Dejar pasar esta llamada de atención implicaría dar la espalda al consumidor.

El PROY-NOM-006-SCFI-2012 actualmente refiere lo siguiente:

11.1 Marcado y etiquetado

b) Categoría y clase a las que pertenece, conforme al Capítulo 5 de este proyecto de norma;

La sugerencia de incorporación a la norma es la siguiente:

11.1 Marcado y etiquetado

b) Categoría y clase a las que pertenece, conforme al Capítulo 5 de este proyecto de norma; para el caso de la categoría 5.1.2. se deberá incluir el porcentaje de azúcares provenientes de Agave tequilana weber variedad azul, así como el porcentaje de otros azúcares.

IV.- REGISTRO DE PLANTACION DE PREDIOS PUBLICO

El Registro de Plantación de Predios ha sido una excelente herramienta de medición y de control para la Denominación de Origen Tequila. Consideramos que el Consejo Regulador del Tequila, A.C. ha realizado una excelente labor en su instauración. Sin embargo, al igual que cualquier sistema, es perfectible.

La transparencia siempre es un don valorado en cualquier sistema de esta naturaleza, es por ello que sería pertinente convertir la información del Registro de Plantación de Predios en información de acceso público e irrestricto.

Esto podría realizarse mediante una página web, o a través de un formato de solicitud de información, el "cómo" los dejamos a los expertos. Nuestra propuesta respecto a la norma es la siguiente

El PROY-NOM-006-SCFI-2012 actualmente refiere lo siguiente:

6.5.1.1 Estar debidamente inscrito en el Registro de Plantación de Predios instalado para tales efectos por el Organismo Evaluador de la Conformidad. La inscripción en el registro debe efectuarse a más tardar durante el año calendario de su plantación. El Organismo Evaluador de la Conformidad debe verificar la veracidad de la información registrada, sin que ello implique un costo adicional al propietario o titular del Agave.

La sugerencia de incorporación a la norma es la siguiente:

6.5.1.1 Estar debidamente inscrito en el Registro de Plantación de Predios instalado para tales efectos por el Organismo Evaluador de la Conformidad. La inscripción en el registro debe efectuarse a más tardar durante el año calendario de su plantación.

El Organismo Evaluador de la Conformidad debe verificar la veracidad de la información registrada, sin que ello implique un costo adicional al propietario o titular del Agave.

V.- PREFACIO PROY-NOM-006-SCFI-2012

Finalmente, dentro del prefacio del PROY-NOM-006-SCFI-2012 se enlistan los nombres de las empresas e instituciones que participaron en la elaboración del PROY-NOM-006-SCFI-2012.

CAMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DEL TEQUILA AC. (CNIT)

CONSEJO REGULADOR DEL TEQUILA A.C. (CRT)

CONSEJO DE PRODUCTORES DE AGAVE

CONSEJO DE AGRICULTORES DE AGAVE

SECRETARIA DE ECONOMIA, Dirección General de Normas (DGN)

PROCURADURIA FEDERAL DEL CONSUMIDOR (PROFECO)

Al parecer existe un ligera discrepancia respecto al nombre de mi representada, puesto que únicamente se señala **CONSEJO DE AGRICULTORES DE AGAVE**, cuando el nombre completo es **CONSEJO DE AGRICULTORES DE AGAVE AZUL TEQUILANA WEBER DEL ESTADO DE JALISCO, A.C.**

<p>Foro de Presidentes de la Industria de Bebidas Alcohólicas</p> <p>El Foro de Presidentes, junto con el Distilled Spirits Council de los Estados Unidos y la Alianza de Importadores de Tequila a Granel (Tequila Bulk Importers Alliance), trabajaron junto con nuestros gobiernos en la finalización del Contrato entre la Oficina del Representante Comercial de los Estados Unidos y la Secretaría de Economía de los Estados Unidos Mexicanos sobre el Comercio de Tequila (también conocido como el Memorandum de Entendimiento de 2006 al que se hace referencia en el presente documento como "MOU"). Mientras el MOU evita que los cambios propuestos en el NOM impacten en el modo en que los importadores de los Estados Unidos manejan actualmente el Tequila, nos pareció importante destacar áreas de preocupación, conforme a la redacción actual del proyecto.</p> <p>Los siguientes párrafos enumerarán nuestros comentarios en referencia a las disposiciones específicas del proyecto de NOM. Se indican en orden secuencial y no en orden de importancia ni relevancia. Nuestras áreas de interés específico son las siguientes:</p> <p>Artículo 2 – Alcance de su aplicación</p> <p>El alcance determina que la "NOM se aplica a todos los procesos y actividades relacionados con el suministro de agave, producción, envasado, comercialización, información y prácticas comerciales asociadas con la bebida alcohólica destilada conocida como Tequila..." Estamos de acuerdo en que el suministro de agave y la destilación del Tequila se realizan en México y que la NOM regula estas actividades, pero los asuntos relacionados con el consumo, envasado, comercialización y prácticas comerciales a menudo se llevan a cabo fuera de México y, como tales, se rigen por las leyes del país en el que se desarrolla la actividad. Específicamente en lo relativo al comercio dentro de los Estados Unidos, la Agencia de Impuestos y Comercio de Alcohol y Tabaco (a la que se hace referencia en el documento como "TTB") regula el modo en que se consume, embotella y comercializa el Tequila, así como todas las prácticas comerciales de los importadores de Tequila. El Artículo 3 del MOU reconoce este hecho y prohíbe además al NOM controlar el consumo de Tequila dentro de los Estados Unidos.</p> <p>Artículo 6.5.4.2 – Envasado de Tequila fuera de México</p> <p>(a) Certificado de Aprobación de Envasadores (CAE)</p> <p>Esta disposición exige que los envasadores que no sean propiedad de los Productores Autorizados (destiladores de Tequila) para obtener un Certificado de Aprobación de Envasadores (CAE) del DGN. Asimismo, este artículo establece que el CAE será otorgado en la medida que la Secretaría de Economía (SE) tenga pruebas de que al Organismo Evaluador de la Conformidad se le ha otorgado acceso completo para realizar las verificaciones en el lugar sobre la existencia, las actividades laborales y las operaciones de las plantas envasadoras. En los Estados Unidos, las plantas envasadoras son supervisadas, reguladas e inspeccionadas por la TTB. Asimismo, el Artículo 4 del MOU establece que en la medida que un envasador de Tequila de los Estados Unidos cuente con un Permiso para Plantas de Bebidas Alcohólicas Destiladas emitido por la TTB, el envasador cumpliría automáticamente con el requisito de la presente disposición del NOM sin que sea necesaria la realización de inspecciones.</p> <p>(b) Informes trimestrales</p> <p>Los importadores de Tequila de los Estados Unidos ya presentan un informe trimestral como parte de las negociaciones del MOU. El proyecto de NOM propone agregar una identificación del lote y la cantidad exacta de Tequila agregada a los productos que contienen Tequila al formato del informe. Con respecto a la identificación del lote, no todos los envasadores de los Estados Unidos identifican los lotes como prevé el NOM. En cuanto a la identificación del contenido de Tequila en productos que contienen Tequila, la fórmula ha sido y continuará siendo información exclusiva de los envasadores de los Estados Unidos. La TTB regula la cantidad de Tequila exigida para productos que contienen Tequila y el MOU reconoce la autoridad de la TTB respecto de la siguiente regulación: por lo tanto, este párrafo del NOM no se aplicaría a los Envasadores Autorizados de los Estados Unidos.</p> <p>(c) Responsabilidades de los Productores Autorizados para Envasadores Autorizados</p> <p>El Inciso (c) del presente artículo prevé que el Productor Autorizado (la destilería de Tequila) solicitará el Certificado de Aprobación de Envasadores en nombre del Envasador Autorizado (envasadores externos que no son propiedad del destilador de Tequila) y asistirá en</p>	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, ya que el Acuerdo de Entendimiento Mutuo (MOU por sus siglas en inglés), no limita en ningún aspecto a la Norma de Tequila y la evaluación de su conformidad, sino que establece condiciones especiales para los signatarios de ese Acuerdo con las autoridades competentes que intervinieron en su firma y la modificación de la NOM-006-SCFI-2012 no altera los términos de ese Acuerdo.</p>
---	---

la coordinación de inspecciones en el lugar cuando, a discreción del Organismo Evaluador de la Conformidad, la situación merezca una

mayor investigación. El Inciso (c) también dispone que si el Organismo Evaluador de la Conformidad determinara que se han vulnerado las obligaciones del Artículo 6.5.4.2, no le expedirá al Productor Autorizado el Certificado para la Exportación de Tequila. Como se mencionó anteriormente, el Artículo 4 del MOU garantiza que a toda planta de envasado de los Estados Unidos que cuente con un Permiso para Plantas de Bebidas Alcohólicas Destiladas válido se le expedirá automáticamente un Certificado de Aprobación de Envasadores. Asimismo, el Artículo 4 del MOU también establece que las instalaciones de envasado de los Estados Unidos no serán sometidas a inspecciones por parte del Organismo Evaluador de la Conformidad. Finalmente, la no emisión de la documentación exigida al Productor Autorizado para su envío al Envasador Autorizado sin seguir el protocolo establecido en el MOU constituiría una violación del MOU.

Artículo 6.5.4.3 – Proceso de envasado sujeto a inspección en las instalaciones de los Envasadores Autorizados

El Artículo 6.5.4.3 dispone que el proceso de envasado queda sujeto a la inspección por parte del Organismo Evaluador de la Conformidad lote por lote. No nos queda muy claro qué se propone en esta oración, solicitaríamos una aclaración. El artículo también prohíbe a los Envasadores Autorizados proveer el Tequila desde más de un Productor Autorizado por marca y no permite que se mezcle el Tequila proveniente de distintos Productores Autorizados. La práctica en los Estados Unidos siempre ha sido no mezclar el Tequila de diferentes Productores Autorizados, aunque no estamos seguros de por qué este es el caso, ya que si mezclamos otras bebidas alcohólicas destiladas provenientes de un determinado productor. En cuanto al suministro de Tequila por marca, la determinación del NOM de que los Envasadores Autorizados no pueden suministrar Tequila desde varios Productores Autorizados en ningún caso resulta muy restrictiva y socava la capacidad de los importadores de los Estados Unidos para negociar con los Productores Autorizados la venta de Tequila de calidad a un precio competitivo. Asimismo, conforme a otros acuerdos con el Organismo Evaluador de la Conformidad, algunos Envasadores Autorizados tienen permitido contar con múltiples fuentes de tequila para una sola marca. Esperamos que esto no cambie con el NOM propuesto.

Artículo 6.5.4.6 – Líneas de envasado exclusivas

El Artículo 6.5.4.6 les prohíbe a los Envasadores Autorizados embotellar simultáneamente un producto distinto del Tequila en sus instalaciones, a menos que cuenten con líneas de envasado diferenciales y con la autorización del Organismo Evaluador de la Conformidad. La práctica real de todos los envasadores de bebidas alcohólicas destiladas de los Estados Unidos es que las líneas de envasado manejan muchos productos diferentes y rara vez se destinan a un solo producto. De conformidad con las buenas prácticas de elaboración, la TBB les exige a todas las plantas de envasado de bebidas alcohólicas destiladas de los Estados Unidos que enjuaguen los tanques, líneas y envasadoras antes de cambiar los productos con el fin de garantizar que los diferentes tipos de bebidas alcohólicas no se mezclen. Dado que este proceso lo exige la TTB, el Artículo 6.5.4.6 no se aplica a los Envasadores Autorizados de los Estados Unidos en virtud del MOU.

Artículos 6.5.4.7 y 6.5.4.8 – Prueba cromatográfica

Estos artículos del proyecto de NOM proponen el uso de una prueba cromatográfica en las instalaciones del Envasador Autorizado para comprobar que el Tequila no ha sido adulterado. Aunque en teoría, esta es una buena práctica, no todos los envasadores de bebidas alcohólicas destiladas de los Estados Unidos cuentan con los equipos para este tipo de prueba y la TTB tampoco les exige que cuenten con ellos.

Artículo 6.6 – Presunción de incumplimiento

El Artículo 6.6 dispone que, si "una Agencia competente u Organismo Evaluador de la Conformidad detectara un incumplimiento de alguna disposición del NOM", la parte quedaría sujeta a "multas conforme a la legislación pertinente". Obviamente, la TTB es la única Agencia para Envasadores Autorizados pertinente en los Estados Unidos y, como tal, está facultada para emitir multas. Como se detalla en el MOU, el Organismo Evaluador de la Conformidad no tiene la misma facultad en los Estados Unidos respecto de los Envasadores Autorizados.

Artículo 7.2 – Muestreo del producto a granel

Conforme al Artículo 7.2, las muestras a granel deberán presentarse ante el DGN y el Organismo Evaluador de la Conformidad.

Entendemos que esto sólo se les exigirá a los Productores Autorizados y no a los Envasadores Autorizados de los Estados Unidos. La TTB tiene su propia reglamentación respecto del muestreo a granel y no se les debería exigir a los Envasadores Autorizados de los Estados Unidos el envío de muestras a otras entidades gubernamentales fuera de los Estados Unidos.	
<p>Artículo 8.5 – Verificación permanente</p> <p>El presente artículo establece que el Envasador Autorizado quedaría sujeto a una verificación permanente por parte del Organismo Evaluador de la Conformidad a través de verificaciones en el lugar. Como se indicó anteriormente el MOU les permite a los Envasadores Autorizados de los Estados Unidos realizar operaciones sin la inspección del Organismo Evaluador de la Conformidad. Asimismo, como se ha mencionado, la TTB es la agencia responsable, conforme a la legislación de los Estados Unidos, de verificar el cumplimiento por parte de los envasadores de las leyes y reglamentaciones aplicables.</p> <p>Artículo 10.1 – Comercialización de Tequila</p> <p>El artículo 10.1 dispone que ninguna persona jurídica puede producir, embotellar ni comercializar Tequila en ningún caso sin la certificación del Organismo Evaluador de la Conformidad. Por supuesto que este no es el caso de los Envasadores Autorizados de los Estados Unidos y esa exigencia del Organismo Evaluador de la Conformidad constituiría un incumplimiento del MOU.</p> <p>Artículo 10.3 – Recepción de Tequila a granel</p> <p>El Artículo 10.3 establece que la recepción de Tequila será supervisada por el Organismo Evaluador de la Conformidad. El MOU establece que los Envasadores Autorizados de los Estados Unidos quedan sujetos a la supervisión de la TTB, por lo que no se exige la inspección sobre la recepción de Tequila por parte de ninguna otra entidad.</p> <p>Artículos 10.8 y 11 – Requisitos de etiquetado e información comercial</p> <p>El Artículo 10.8 establece que los envasadores deben cumplir con los requisitos de etiquetado previstos en el Artículo 11 del NOM. Al embotellar en los Estados Unidos, los Envasadores Autorizados de Tequila quedan sujetos sólo a los requisitos de etiquetado establecidos y regulados por la TTB y no a las leyes sobre etiquetado de México. Aunque muchos de los requisitos incluidos en estos artículos son los mismos que los de la TTB, no todos son exactamente lo mismo y esto debe señalarse debidamente.</p> <p>Artículo 12 – Bebidas alcohólicas que contienen Tequila</p> <p>El Artículo 12 indica que la producción, el envasado y la comercialización de bebidas alcohólicas que contienen Tequila como ingrediente deben cumplir con ciertos requisitos del NOM. En los Estados Unidos, sólo la TTB determina los requisitos para la producción, el envasado y la comercialización de productos que contienen Tequila. Las normas del NOM sobre este tema son diferentes de las exigidas por la TTB. En virtud de ello, el MOU determina que los Envasadores Autorizados de los Estados Unidos sólo están sujetos a los requisitos de la TTB. Asimismo, el Artículo 12 propone agregar un acuerdo de responsabilidad conjunta para cada marca que contiene Tequila. Esto actualmente no se exige y no creemos que deba exigirse. No obstante, todo requisito del Organismo Evaluador de la Conformidad para celebrar un contrato que de algún modo limitara la capacidad de un Envasador Autorizado de los Estados Unidos para consumir Tequila en productos que contienen Tequila conforme a las pautas de la TTB, constituiría un incumplimiento del MOU.</p> <p>Artículo 13 - Evaluación de Cumplimiento</p> <p>El Artículo 13 da a entender nuevamente que el Organismo Evaluador de la Conformidad ejercería facultades de evaluación del cumplimiento sobre los Envasadores Autorizados de los Estados Unidos. La TTB cumple con este requisito y en virtud de ello, el MOU prohíbe que el NOM limite el consumo de Tequila por parte de los Envasadores Autorizados de los Estados Unidos en la medida que esos envasadores cumplan con las reglamentaciones de la TTB.</p>	
DISTILLED SPIRITS COUNCIL OF THE UNITED STATES	
El MOU reconoce en forma explícita la jurisdicción de la Agencia de Impuestos y Comercio de Alcohol y Tabaco (en adelante, TTB) del Departamento del Tesoro de los Estados Unidos para que regule el etiquetado, la formulación y la comercialización de Tequila y de los	Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su

<p>productos que contienen Tequila en los Estados Unidos de acuerdo con las leyes y reglamentos correspondientes del mencionado país. Aunque varias disposiciones de la NOM de Tequila vigente (y las revisiones propuestas para tales secciones) relacionadas con el envasado, la comercialización, las verificaciones <i>in situ</i>, otras prácticas comerciales, etc. no son aplicables a los envasadores de los Estados Unidos en virtud de varias disposiciones del MOU, ciertamente tenemos ciertas inquietudes en relación con determinados aspectos del proyecto revisado de la NOM de Tequila. Nuestros comentarios específicos se detallan a continuación en el orden en que aparecen en el proyecto y no necesariamente en orden de importancia.</p>	<p>reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo ya que el Acuerdo de Entendimiento Mutuo (MOU por sus siglas en inglés), no limita en ningún aspecto a la Norma de Tequila y la evaluación de su conformidad, sino que</p>
--	--

<p>Artículo 6.5.4.2 Envasado de Tequila fuera del territorio designado</p> <p>(a) Certificado de Aprobación</p> <p>El segundo párrafo del artículo 6.5.4.2 (a) establece que el Certificado de Aprobación exigido por dicho artículo "se otorga siempre y cuando la SE tenga las evidencias de que se brinden al Organismo Evaluador de la Conformidad todas las facilidades para realizar verificaciones in situ de la existencia, el funcionamiento y operación de las plantas de envasado". Tal como el MOU reconoce, las plantas envasadoras de los Estados Unidos están supervisadas e inspeccionadas por la TTB. De hecho, el Artículo 4.2 del MOU establece que la Secretaría "otorgará un Certificado de Aprobación y registrará a un envasador en el 'Padrón de Envasadores de Tequila' si el envasador obtiene un Permiso de Planta de Bebidas Espirituosas Destiladas ('Distilled Spirits Plant Permif) y cumple con los requisitos administrativos previstos" en la ley de México. Asimismo, el Artículo 4.4 del MOU establece que la Secretaría "no requerirá inspecciones de las instalaciones de envasado ubicadas en el territorio de los Estados Unidos con objeto de que éstas se registren, mantengan o se reinstauren en el Padrón de Envasadores de Tequila". En consecuencia, solicitamos que nos confirmen que los envasadores de los Estados Unidos seguirán obteniendo los Certificados de aprobación en conformidad con las disposiciones del MOU.</p> <p>(b) Reportes trimestrales</p> <p>Los cambios propuestos para este artículo exigirían a los envasadores de productos que contienen Tequila que informen la cantidad exacta de Tequila que utilizan en tales productos, especificando la marca y el producto final. Además, el volumen y el número de lote (tanto para el Tequila como para los productos que contienen Tequila) también tendrían que detallarse por marca.</p> <p>Queremos mencionar que estos requisitos adicionales exceden la lista de información que las industrias canadiense, mexicana y estadounidense aceptaron proporcionar en los reportes trimestrales en las Recomendaciones Conjuntas Consolidadas (Anexo 1 del MOU, con fecha 2 de junio de 2004). Con respecto a los números de lote, no se exige que éstos se incluyan en los envases de bebidas alcohólicas en los Estados Unidos. Si bien varios productores de bebidas alcohólicas lo hacen en forma voluntaria, no existe un formato coincidente para tales códigos.</p> <p>Asimismo, reportar la cantidad exacta de Tequila utilizado en los productos que contienen Tequila exigiría que los envasadores de los Estados Unidos intercambiaran datos importantes sobre la formulación del producto, lo que constituye información patentada que se informa únicamente a la TTB; que, tal como se manifestó anteriormente, regula la industria de las bebidas alcohólicas en los Estados Unidos. Además, el Artículo 3.2 (c) del MOU establece que el gobierno mexicano debe garantizar que "ninguna medida de México regule, o pretenda regular, el etiquetado, formulación o comercialización de productos que contengan tequila fuera del territorio de México". En consecuencia, por todos estos motivos anteriormente citados, esperamos que tales requisitos de informes adicionales no se apliquen a los envasadores de Tequila y productos que contienen Tequila en los Estados Unidos.</p> <p>(c) Responsabilidad de los Productores Autorizados en nombre de Envasadores Autorizados</p> <p>El artículo 6.5.4.2 (c) continúa estableciendo que los Productores Autorizados son responsables de solicitar el Certificado de Aprobación de Envasadores (en adelante, CAE) en conformidad con el artículo 6.5.4.2 (a) (anteriormente nombrado como Certificado de Aprobación) en nombre del envasador. Como mencionamos en nuestros comentarios de fecha 26 de enero de 2005 enviados durante la revisión previa de la NOM de Tequila, el envasador mismo, y no el productor de Tequila, será la entidad que tenga en su poder la información que sea obligatoria para la obtención del CAE. Asimismo, en los casos en que los envasadores realicen negocios con varios proveedores (es decir, el envasador que envasa varias marcas de Tequila), presenta el potencial de generar una grave confusión. En nuestra opinión, se debe permitir que el envasador solicite un <u>solo</u> CAE en su propio nombre. Con respecto a la aprobación del CAE, queremos mencionar que el Artículo 4.2 del MOU establece que tales Certificados se otorgarán a los envasadores de los Estados Unidos, si el envasador obtiene el Permiso de Planta de Bebidas Espirituosas Destiladas de la TTB y cumple todos los requisitos administrativos que se emitan</p>	<p>establece condiciones especiales para los signatarios de ese Acuerdo con las autoridades competentes que intervinieron en su firma y la modificación de la NOM-006-SCFI-2012 no altera los términos de ese Acuerdo.</p>
---	--

en virtud de la ley de México.

En relación con las inspecciones obligatorias *in situ* de las instalaciones de envasado como requisito previo para la obtención del CAE o en caso de que el Organismo Evaluador de la Conformidad determine que tales inspecciones son necesarias para investigar ciertas afirmaciones, queremos mencionar que el Artículo 6.1 del MOU establece que la Secretaría de Economía tratará al envasador de Tequila de los Estados Unidos que esté sujeto a la supervisión de la TTB como si "cumpliera con todos los requisitos de la Norma Oficial Mexicana del Tequila relativos a la inspección *in situ* por la 'Agencia de Evaluación del Cumplimiento' o cualquier otra entidad similar". En consecuencia, presumimos que las disposiciones de este artículo relacionadas con las inspecciones *in situ* seguirán sin aplicarse a los envasadores de los Estados Unidos.

Artículo 6.5.4.3. Inspección de las operaciones de envasado

La NOM propuesta establece que el "proceso de envasado está sujeto a la verificación por lote" por parte del Organismo Evaluador de la Conformidad. Queremos indicar, tal como se menciona anteriormente, que el MOU (Artículo 6.1) claramente establece que cualquier tipo de requisito de inspección no se aplica a los envasadores de los Estados Unidos que se encuentran sujetos a la supervisión de la TTB.

Artículo 6.5.4.3. Requisitos para un solo proveedor

La revisión propuesta establece que un envasador no podrá utilizar más de un proveedor de Tequila "por marca" de Tequila. Por supuesto, existen instancias en las que los envasadores deben mantener flexibilidad con el fin de satisfacer la demanda mediante el aprovisionamiento de parte de más de un solo proveedor (es decir, desastres naturales, huelgas y demás contingencias, como así también escasez de suministros precipitada por el aumento de la demanda u otras limitaciones de los suministros). Los sistemas de seguimiento ya se encuentran establecidos y posibilitan que se realice el seguimiento de Tequila de varios suministros desde que ingresa a los Estados Unidos hasta el envasado; en consecuencia, no es necesaria la restricción a un "solo proveedor" para hacer el seguimiento de Tequila o garantizar su autenticidad. Además, tal restricción impide innecesariamente la capacidad de los envasadores de los Estados Unidos para realizar negociaciones de Tequila a precios competitivos. De esta manera, instamos al Gobierno de México a que permita que los envasadores se abastezcan de parte de más de un solo proveedor, según corresponda.

Artículo 6.5.4.8. Análisis cromatográfico

Este artículo especificaría que se emplearían análisis cromatográficos para garantizar la trazabilidad y autenticidad del producto del que se toma muestras en los comercios minoristas. No obstante, los envasadores de los Estados Unidos no están obligados a tener tales equipos de análisis, que son muy costosos de obtener y mantener. Además, como se indica anteriormente, ya están establecidos sistemas para hacer seguimiento de Tequila desde la importación hasta el envasado y no está claro de qué manera tales análisis proporcionarían datos adicionales y confiables para garantizar la autenticidad del Tequila. Solicitamos que estas disposiciones adicionales se eliminen de este artículo.

Artículo 6.6. Presunción de incumplimiento

El artículo 4.5 del MOU establece que la Secretaría de Economía no tomará ninguna acción correctiva ni punitiva contra los envasadores de los Estados Unidos con base en presunción de incumplimiento de la NOM de Tequila. En caso de que la Secretaría de Economía considere que tales acciones son necesarias, podrá presentar sus consultas o denuncias ante la Oficina del Representante Comercial de los Estados Unidos en virtud de las disposiciones de aplicación del MOU,

Artículo 8.5. Verificación permanente

El artículo 8.5 establece que los envasadores aprobados de Tequila quedarán sujetos a la verificación *in situ* permanente. En los Estados Unidos, tal como reconoce el MOU, la TTB es la responsable de garantizar que las operaciones de envasado de tal país cumplan en su totalidad las leyes y reglamentos vigentes de los Estados Unidos. En consecuencia, esta disposición no se aplica a los envasadores de los Estados Unidos.

Artículo 10.1. Comercialización

Este artículo establece que ninguna persona física o moral podrá producir, envasar o comercializar Tequila que no esté certificado por el Organismo Evaluador de la Conformidad. Obviamente, las disposiciones del MOU rigen el proceso de envasado y la comercialización de Tequila en los Estados Unidos.

Artículo 10.3. Recepción de Tequila a granel

El artículo 10.3 parece requerir que el Organismo Evaluador de la Conformidad supervise la recepción de Tequila a granel. Como se indica anteriormente, el MOU claramente reconoce que la TTB es la entidad que tiene la facultad para supervisar la recepción de Tequila a granel en las Plantas de Bebidas Espirituosas Destiladas en los Estados Unidos.

Artículos 10.8 y 11. Etiquetado

Estas disposiciones del proyecto NOM pretenden imponer el cumplimiento de los requisitos de etiquetado establecidos en la NOM. Tal como ya manifestamos y como se reconoce en el MOU, los productos, incluso los productos con Tequila, comercializados en los Estados Unidos, deben cumplir las leves y reglamentos de los Estados Unidos.

Artículo 11.1 (h). Marcas registradas y nombres de marca

La revisión propuesta permitiría que los nombres de marcas, no solo de marcas registradas, se incluyan en la etiqueta. Actualmente, solo las marcas registradas pueden aparecer en la etiqueta. Según la ley de Estados Unidos, no hay un requisito respecto a que las bebidas alcohólicas deban venderse bajo una marca registrada. En cambio, los nombres de marca no necesitan ser marcas registradas. Consecuentemente, respaldamos en su totalidad el cambio propuesto.

Artículo 12. Bebidas alcohólicas que contienen tequila, denominación, etiquetado y especificaciones

El Artículo 12 parece requerir que se cumpla el estándar voluntario de México con respecto al etiquetado y las especificaciones de los productos que contienen Tequila (NMX-V-049-NORMEX-2004). En principio, queremos mencionar que la NMX-V-049, por sus términos, se aplica únicamente a los productos que se comercializan en México. Como ya hemos manifestado con anterioridad en forma coincidente, nos oponemos con firmeza a todo esfuerzo que extienda el alcance de este estándar voluntario a los productos que no se produzcan ni comercialicen en México. Tal como manifestamos anteriormente, la TTB tiene la facultad para regular el etiquetado, la formulación y la comercialización de los productos que contienen Tequila en los Estados Unidos, como se reconoce explícitamente en el MOU. De hecho, todo esfuerzo para solicitar cumplimiento del estándar voluntario para los productos que contienen Tequila claramente entraría en conflicto con el Artículo 3.2(c) del MOU; de esta manera, la presente disposición no se aplica a los productos que contienen Tequila que se fabriquen y comercialicen en los Estados Unidos.

Además, este artículo, según la revisión, exigiría convenios de corresponsabilidad entre el productor autorizado y el envasador de productos que contengan Tequila, al establecer que "se debe de cumplir" con el convenio inscrito ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI). La extensión obligatoria del requisito para celebrar e inscribir los convenios de corresponsabilidad que cubran a los productos que usan Tequila como componente es demasiado problemática. Tales productos de especialidad podrían utilizar Tequila de varios proveedores o envíos, dependiendo de la disponibilidad. Además, hace surgir inquietudes graves sobre el mantenimiento del carácter confidencial de las formulaciones de los productos para aquellos que contienen Tequila, tal como se indicó previamente. Estas inquietudes no son un problema respecto a la producción y el envasado del "Tequila". Asimismo, tal requisito parece entrar en conflicto con el Artículo 3.2 (c) del MOU (mencionado anteriormente) en relación con los productos que contienen Tequila. Por estos motivos, nos oponemos firmemente a los requisitos propuestos para los convenios de corresponsabilidad para los envasadores de productos que contienen Tequila.

Transitorios - Tercero

Los productores autorizados que ya tengan un certificado de aprobación y/o CAE deben volver a solicitar dichas aprobaciones dentro de los 60 días de publicación de la NOM revisada. Como se indicó previamente, DISCUS solicita que se permita a los envasadores solicitar

su propio CAE. En caso de que esto no fuera posible, solicitamos una aclaración con respecto a la manera en que los envasadores que no sean productores autorizados recibirán garantías de que obtendrán sus CAE con nueva autorización en forma oportuna y sin trastornos a nivel comercial.

En resumen, agradecemos la posibilidad de presentarle nuestros comentarios en respuesta a la propuesta revisada de la NOM de Tequila. Nos complacería exponer sobre cualquiera de los puntos mencionados anteriormente y facilitarle más información según se solicite.

México, D.F., a 29 de octubre de 2012.- El Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio, **Christian Turégano Roldán**.- Rúbrica.

