

03-27-97 RESPUESTAS a los comentarios recibidos respecto al Proyecto de Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-1994, Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones, publicado el 17 de agosto de 1994.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.-
Secretaría de Comercio y Fomento Industrial.- Dirección General de Normas.-
Dirección de Normalización.- Subdirección de Normas.

RESPUESTA A LOS COMENTARIOS RECIBIDOS RESPECTO AL PROYECTO DE NOM-070-SCFI-1994
BEBIDAS ALCOHOLICAS - MEZCAL - ESPECIFICACIONES.

La Secretaría de Comercio y Fomento Industrial, por conducto de la Dirección General de Normas, con fundamento en los artículos 34 fracciones XIII y XXX de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 1o., 39 fracción V, 40 fracción XV, 47 fracción III de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, y 24 fracciones I y XV del Reglamento Interior de la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial, expide las respuestas a los comentarios recibidos al proyecto de Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-1997, BEBIDAS ALCOHOLICAS - MEZCAL - ESPECIFICACIONES, publicado en el **Diario Oficial de la Federación** el día 17 de agosto de 1994.

PROMOVENTE RESPUESTA

Mezcal Ultramarine

Solicitan incluir en el texto la obligación de utilizar el El grupo de trabajo no aceptó la propuesta.

“NUMERO DE LOTE” sobre cada envase para el mezcal 100% Agave. Un “número de lote” corresponde a un volumen de la misma calidad, por ejemplo toda la producción de un solo horno.

Solicitan que los gusanos sean únicamente para el El grupo de trabajo analizó la propuesta acordando mercado mexicano y cuando se exporte sea SIN no incluir esa petición en la norma. GUSANOS.

Solicitan modificar el texto del capítulo 6 de la El grupo de trabajo analizó la propuesta y acordó norma, para que solamente el tipo II se pueda establecer la redacción como sigue: envasar en cualquier lugar de la república. El tipo I Los mezcales en sus tipos I y II podrán ostentar en se debe embotellar en la fábrica que lo produce. sus etiquetas la leyenda “ENVASADO DE ORIGEN”, siempre y cuando se envasen en el estado productor, y los mezcales envasados fuera del estado productor ostentarán la leyenda ENVASADO EN MEXICO”.

En el párrafo 10.1.1 en lugar de “nombre o marca El grupo de trabajo analizó y no aceptó la propuesta, comercial registrada” sería conveniente establecer argumentando que la misma no es objeto de la que “Se tendrá que imprimir sobre las etiquetas el norma.

NUMERO del registro de la marca comercial en Patentes y Marcas de México”.

En el caso de exportación la mención “en trámite” no será aceptada.

Para exportar el mezcal será obligatorio anexar a la El grupo de trabajo analizó y no aceptó la propuesta.

factura comercial, la o las copias del (los) registro (s) de la(s) marca(s) que se exportan.

La leyenda “el abuso...” no será obligatoria sobre las etiquetas de exportación.

Cámara Nacional de la Industria de la

Transformación (CANACINTRA) El grupo de trabajo analizó y no aceptó la propuesta,

Solicitan que en el inciso 5.6 se especifiquen cuáles toda vez que en dicho punto no se establece ningún

son los subproductos industriales mencionados en subproducto industrial. dicho punto.

Solicitan que en la tabla 1 así como en el párrafo El grupo de trabajo analizó y aceptó la propuesta,

10.1.1 relativo a Marcado en el envase, el grado incluyendo en la norma esa expresión. alcohólico se exprese en % de alcohol en volumen a 20°C; % Vol. o Alc. Vol., de acuerdo a lo establecido en la norma mexicana NMX-V-13-1993.

Sugieren modificar lo relativo al Contenido neto, para El grupo de trabajo analizó y aceptó dicha propuesta

lo cual proponen lo siguiente “El “Contenido Neto” de incluyendo esa redacción. acuerdo a lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-1993. (Véase inciso 4 referencias)”.

Cía. Explotaciones Diversas, S.A.

Indican que en el capítulo 3 referente al Campo de El grupo de trabajo analizó la propuesta e incluyo

Aplicación, faltó incluir la variedad de maguey que dicha variedad en el Campo de aplicación.

usan ellos y que es la más abundante en esa zona

AGAVE SALMIANA OTTO EX SALM, SSP
CRASSISPINA (TREL) GENTRY (MAGUEY VERDE
O MEZCALERO).

En el inciso 5.3 referente a Mezcal Añejo o Añejado, El grupo de trabajo analizó y aceptó la propuesta

indican que falta especificar tamaño de barricas, modificando la capacidad de las

barricas a 200 litros
proponen que deba decir: cada una.

“Es el mezcal que es sometido a proceso de maduración doce meses o más en barricas de roble blanco o encino, con capacidad no mayor de 180 litros en cada una”.

Indican que en el inciso 7.3 referente a aditivos, no El grupo de trabajo analizó la propuesta, quedando debe permitirse el uso de caramelo o cualquier la redacción como sigue: colorante o aditivo a excepción del llamado gusano “7.3 Aditivos rojo, que se produce en la raíz del maguey Los permitidos y en las dosis que establezca la mezcalero, no se permite el uso de ninguna otra Secretaría de Salud”. variedad de gusano o larva en mezcal.

Industrias Vinícolas Pedro Domecq, S.A. de C.V.

Indican que en el inciso 5.6, es necesario especificar El grupo de trabajo analizó y no aceptó dicha cuáles son los productos subindustriales a que se propuesta, toda vez que en dicho punto no se refiere dicho punto. establece ningún subproducto industrial.

Indican que en el capítulo 10 siempre que se El grupo aceptó la propuesta indicando que el grado mencione grado alcohólico, éste debe ser a 20°C y alcohólico se expresa a 20°C. debe expresarse en 26 ALC/VOL.

Ya no existe el número de registro REG.SSA."B".

Dirección General de Normas El grupo de trabajo analizó la propuesta quedando **Subdirección de Estudios Económicos** la redacción como sigue:
Solicitan la siguiente redacción para el capítulo 3 “3 CAMPO DE APLICACION referente a Campo de aplicación. Esta Norma Oficial Mexicana se aplica a la bebida 3 CAMPO DE APLICACION alcohólica elaborada con agaves de las especies: Esta Norma se aplica a la bebida alcohólica - Agave *Angustifolia Haw* (maguey espadin).
elaborada con agaves de las variedades *Angustifolia - Agave Esperrima jacobi*, Amarilidáceas (maguey haw, Esperrima jacobi, Amarilidáceas, Weberi cela, de cerro, bruto o cenizo).
Amarilidáceas y Potatorum zucc, Amarilidáceas - Agave *Weberi cela*, Amarilidáceas (maguey de cultivadas en las Entidades Federativas, Municipios y mezcal).
Regiones señaladas en la Declaración General de - Agave *Potatorum zucc*, Amarilidáceas (maguey de Protección a la Denominación de Origen “Mezcal”, mezcal).
en vigor. - Agave *Salmiana Otto Ex Salm SSP Crassispina* (Trel) Gentry (maguey verde o mezcalero).

- Otras especies de Agave, siempre y cuando no sean utilizadas como materia prima para otras denominaciones de origen dentro del estado.

Cultivados en las Entidades Federativas, Municipios y Regiones señaladas en la Declaratoria General de Protección a la Denominación de Origen “Mezcal” en vigor”.

Cámara Regional de la Industria Tequilera

Guadalajara, Jalisco El grupo de trabajo analizó la propuesta, quedando Solicitan que en el capítulo 3 referente al Campo de dicha redacción como sigue: Aplicación se incluyan los siguientes estados, “Cultivados en las Entidades Federativas, Municipios Jalisco, Michoacán, Colima, Sinaloa, Sonora, y Regiones señalados en la Declaratoria General de Coahuila y Nuevo León. Protección a la Denominación de Origen “Mezcal” en vigor”.

Solicitan cambiar la palabra agave por maguey y/o El grupo de trabajo analizó y no aceptó dicha mezcal, en el capítulo 3 párrafo 2. propuesta, ya que la palabra maguey aparece entre paréntesis.

Cámara Regional de la Industria Tequilera El grupo no aceptó la propuesta indicando

Guadalajara, Jalisco que en ese caso la palabra correcta es “Agave”.

En el inciso 5.1 en el 2o. párrafo, 2o. renglón dice: Característico de acuerdo al tipo de “Agave (s)” y debe decir “característico de acuerdo al tipo de maguey (s)”.

Indican que en el inciso 5.1 en el tercer renglón dice: El grupo de trabajo analizó y aceptó la propuesta Si está añejo reposado, o abocado y debe decir si aclarando la redacción del párrafo. está añejo o abocado.

Referente al inciso 5.4 El grupo de trabajo analizó y determinó dejar el Dice: Mezcal Reposado término “Mezcal reposado”.

Es el mezcal que se deja por lo menos dos meses en recipientes para su estabilización, puede ser abocado.

Debe decir: Mezcal madurado

Es el mezcal que es sometido a proceso de maduración por lo menos dos meses pudiendo ser abocado.

En el inciso 5.5, dice Mezcal joven; y debe decir El grupo de trabajo no aceptó la propuesta, dejando Mezcal el mismo título del proyecto.

En el capítulo 6 Dice Mezcal 100% Agave y Debe No se acepto la propuesta, acordándose que la decir Mezcal 100% de Maguey expresión correcta es mezcal 100% Agave.

Indican que en el punto 6 en el segundo párrafo dice: El grupo de trabajo no aceptó la propuesta,
“Es aquél que proviene de los mostos que única y acordándose dejar la misma redacción del proyecto
exclusivamente contiene azúcares provenientes de por ser más clara.
los agaves que se indican en el punto 3, joven,
reposado, añejo, pudiendo ser abocados”.

Debe decir: “Es aquél que proviene de los mostos que única y exclusivamente contienen azúcares, provenientes de los magueyes que se indican en el punto 3”.

Solicitan suprimir del capítulo 6 el penúltimo párrafo, El grupo de trabajo aceptó dicha propuesta,
3er. renglón en donde dice marcas mexicanas. eliminando de la redacción del proyecto la frase
“marcas mexicanas”.

En el capítulo 6 solicitan lo siguiente: El grupo de trabajo analizó y no aceptó la propuesta,
quedando la redacción como estaba en el proyecto.

Dice: Los mezcales en sus tipos I y II podrán ostentar en sus etiquetas la leyenda “Envasado de origen” siempre y cuando se envasen en el estado productor y los mezcales envasados fuera del estado productor ostentar la leyenda “Envasado en México”.

Debe decir: Los mezcales en sus tipos I y II podrán ostentar la leyenda “Envasado en México”.

Indican que en el inciso 7.2 en el primer renglón de Se aceptó la propuesta modificando la redacción del
la tabla 1, dice Grado alcohólico G.L. Real (20°C) documento

Debe decir: Porcentaje de alcohol en volumen a 20°C..

En el inciso 8.2 en el primer párrafo 2o. renglón, El grupo de trabajo analizó y aceptó la propuesta

dice: “oficiales correspondientes recomendándose el modificando la redacción. uso de la norma mexicana NMX-Z-12 vigente”.

Debe decir: oficiales correspondientes aplicando la norma mexicana NMX-Z-12 vigente.

En el capítulo 9 referente a métodos de prueba dice: El grupo de trabajo analizó y aceptó la propuesta “para la verificación de las especificaciones que se agregando al capítulo 9 la redacción del párrafo establecen en esta norma se deben aplicar las aludido. normas mexicanas que se indican en el capítulo de referencias”.

Debe decir: “La genuinidad del mezcal con respecto a las materias primas utilizadas en su elaboración habrá de verificarse mediante registros de plantaciones previos a la comercialización del maguey, de inventarios y procesos que demuestren fehacientemente un balance de materiales transparente y confiable durante todo el proceso de elaboración hasta obtener el producto embotellado”.

Lo anterior se hará aplicando los principios de contabilidad generalmente aceptados.

En el quinto párrafo del inciso 10.1.1 dice: “grado El grupo de trabajo aceptó la propuesta quedando la alcohólico real a (20°C) en la escala de Gay Lussac, redacción como sigue: debiendo aparecer en el ángulo superior izquierdo”. - “% de alcohol en volumen a 20°C debiendo

Debe decir: Porcentaje de alcohol volumen real a aparecer en el ángulo superior izquierdo, pudiéndose 20°C (% ALC.VOL). abreviar % Alc. Vol”.

En el inciso 10.2 primer párrafo, primer renglón dice: ”. El grupo de trabajo analizó y no aceptó dicha “El producto objeto de esta norma se debe envasar propuesta, quedando la misma redacción que estaba en recipientes nuevos o reciclados propios de la en el proyecto de NOM. empresa”.

Debe decir: “El producto objeto de esta norma se debe envasar en recipientes nuevos

Asociación de Magueyeros de Oaxaca S.P.R. de R.I.

1.- Consideramos que en la práctica solamente se El grupo consideró la propuesta y decidió incluir las utilizan para la elaboración de mezcal dos especies siguientes especies:

de maguey las cuales son: *Agave Angustifolia Haw* “- *Agave Angustifolia Haw* (maguey espadín) y *Agave potatorum Zucc* (maguey - *Agave Esperrima jacobi* de mezcal). Estas especies son cultivadas - *Agave Weberi cela* exclusivamente para la producción del mezcal, - *Agave Potatorum zucc* presentando características de calidad uniformes lo - *Agave Salmiana Otto Ex Salm SSP* cual ayudaría a lograr una dignificación del producto .*Crassispina (Trel) Gentry* en virtud del control de calidad que se lograría por la -Otras especies de Agave, siempre y cuando no estandarización del mismo al usarse solamente sean utilizadas como materia prima para otras especies cultivadas. denominaciones de origen dentro del estado”.

2.- Como productores de maguey y mezcal creemos que se debe prohibir estrictamente la adición de El grupo de trabajo consideró la propuesta azúcares distintos a los de los agaves mencionados permitiendo que se adicione para el mezcal tipo II anteriormente, como única opción para obtener un hasta un 20% de otros azúcares. producto de calidad internacional, por lo que nos pronunciamos por que sólo exista mezcal 100% agave, evitando de paso la adulteración del producto que tanto daño ha traído a la industria del mezcal.

3.- Es sabido que el añejamiento del mezcal es un El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió proceso que muy pocos productores realizan y que dejar la redacción del punto 5.3 como sigue: cuando lo hacen utilizan barricadas de roble, por lo “Es el mezcal que es... en barricas de roble blanco o que consideramos inadecuado se maneje dentro de encino, ...” la norma el uso de barricas de encino las cuales todos sabemos se utilizan para el pulque.

4.- Respecto al mezcal joven que se menciona en la No fue aceptada la propuesta por el grupo de trabajo norma pensamos que es poco práctico el uso de tal dejando la expresión “mezcal joven”. denominación, dado que el mezcal rara vez se consume o expende en un plazo menor a 60 días.

5.- Si deseamos ser consecuentes en el logro de la El grupo de trabajo analizó y no aceptó la propuesta, dignificación de nuestra bebida se requiere el toda vez que se acordó que el mezcal tipo II pueda manejar exclusivamente una calidad de 100 % de contener 20% de otros azúcares. agave ya que en estos tiempos de apertura comercial más que adulterado) es más conveniente hacerlo con lotes de producto de excelente calidad. Lo anterior propiciaría además el resurgimiento del cultivo del maguey mezcalero dado que se requeriría

más materia prima por el 100% de agave mejorándose en consecuencia el precio al que se está comercializando hoy en día, que es bastante bajo como para estimular la siembra del mismo por parte del campesino; asimismo se podría evitar la adulteración del mezcal con más eficacia ya que no se tendrían dos criterios para definir un solo producto, situación que genera confusión (no existe que sepamos, cognac tipo uno, tipo dos...). Por último se generaría al usar 100% agave una imagen comercial consistente del producto al relacionarse una sola calidad con el prestigio de las marcas que lo manejaran.

6.- Coincidimos en la prohibición de la exportación de El grupo de trabajo analizó y consideró procedente el mezcal a granel. Creemos por otra parte que sólo se comentario debe permitir el tránsito de mezcal a granel en envases mayores a 5 litros cuando éste sea llevado de las fábricas o palenques a las envasadoras. Para apoyar el comercio regional de mezcal por parte de las pequeñas destiladoras y comerciantes independientes creemos conveniente el que se permita a éstos la venta y distribución de este producto en envases no mayores a 5 litros.

Se nos hace vital para la industria del mezcal el que realmente se haga respetar la prohibición de la venta a granel al extranjero, ya que de acuerdo con cifras de SECOFI, se venden a los Estados Unidos aproximadamente \$ 350 000 dólares de mezcal embotellado y cerca de \$ 4 200 000 dólares anuales de mezcal a granel lo cual viola a todas luces la normativa vigente.

Consideramos que de respetarse plenamente la Fue considerado el comentario por el grupo de prohibición, se fomentaría la aparición de trabajo, prohibiéndose la venta a granel al extranjero. envasadoras nacionales que generarían empleos que tanta falta hacen en nuestro país.

7.-Con relación a los requisitos de marcado y El grupo de trabajo analizó y aceptó el comentario etiquetado sabemos que ya no es vigente el registro indicando que el registro S.S.A. No. B ya no es S.S.A. No. "B" tal como se entendía en los tiempos vigente. en que apareció esta regulación. Para comenzar ya no se llama Secretaría de Salubridad y Asistencia (S.S.A.) sino Secretaría de Salud (S.S.) la cual a

partir de 1992 desreguló dicha normativa usándose a partir de entonces la autorregulación sanitaria.

8.- Consideramos no trascendente la mención de la El Subcomité consideró y decidió aceptar el aparición en el etiquetado el nombre o logotipo de la comentario. cámara correspondiente.

9.- El grado alcohólico debe permitirse aparecer en No fue aceptada la propuesta por el grupo de trabajo cualquier posición de la parte superior de la etiqueta. estableciéndose que el % de alcohol deberá aparecer en el ángulo superior izquierdo de la etiqueta.

10.-Referente al envase pensamos que es No fue aceptada la propuesta por el grupo de conveniente para la dignificación del producto y para trabajo, toda vez que el mismo acordó que el el control de calidad, utilizar exclusivamente envase producto debe envasarse en recipientes nuevos o de vidrio nuevo; debiéndose prohibir el uso de reciclados. plástico o materiales que puedan afectar la calidad del mezcal como actualmente viene ocurriendo.

11.- Por último creemos conveniente e indispensable No fue aceptada la propuesta por el grupo de el que se incluya un punto especial en donde se trabajo, decidiendo no incluir esa característica en la mencione la posibilidad de la adición del gusano de NOM. maguey al mezcal, como característica intrínseca del producto, ya que de alguna manera en México y en el extranjero se identifica al mezcal con el gusano haciendo una clara diferenciación con el tequila. Lo anterior para confirmar aquello de que “cualquier mezcal puede ser tequila pero ningún tequila puede ser mezcal” situación que ha posicionado a nuestro mezcal por lo menos en el extranjero mejor que al tequila.

Unión de productores de Mezcal de Santiago

Matatlan Tlac. Oaxaca, A.C. El grupo consideró la propuesta, decidiendo incluir Capítulo 3. CAMPO DE APLICACION las siguientes especies:

En este punto se menciona en forma general que los “- *Agave Angustifolia Haw* cinco Estados productores de Mezcal lo elaboran - *Agave Esperrima jacobi* con cualquiera de los cuatro tipos de Agave que se - *Agave Weberi cela* especifican. - *Agave Potatorum zucc*

Respecto a este punto comentan que los - *Agave Salmiana Otto Ex Salm SSP* productores de maguey en el Estado de Oaxaca *Crassispina (Trel) Gentry*.

únicamente realizan cultivos de dos tipos de agaves -Otras especies de Agave, siempre y cuando no los cuales son: *Agave Angustifolia HAW* (Maguey sean utilizadas como materia prima para otras Espadin) y *Agave Potatorum Zucc* Amarilidáceas denominaciones de origen dentro del estado”.
(Maguey de Mezcal). Como consecuencia, los productores de mezcal únicamente utilizan estos dos tipos de agave para su producción.

Capítulo 5. DEFINICIONES

En el punto 5.1 se hace mención que para la El grupo de trabajo analizó la propuesta permitiendo preparación de los mostos se puede adicionar hasta adicionar para el mezcal hasta un 20 % de otros un 40% de otros azúcares. azúcares en el tipo II sin considerar la redacción Se sugiere la siguiente redacción: “Es la bebida propuesta. alcohólica obtenida por destilación y rectificación de mostos con los azúcares extraídos del tallo y base de las hojas de los (dos tipos de agave) agaves mencionados en el punto 3 sometidos previamente a fermentación alcohólica con levaduras.

El mezcal es un líquido transparente con cualidades organolépticas particulares de olor y sabor característico de acuerdo al tipo de agave utilizado y el proceso con el que es elaborado, es incoloro o ligeramente amarillo si está añejado, reposado o abocado”.

En el inciso 5.4 del proyecto se menciona: No fue aceptada la propuesta por el grupo de trabajo “MEZCAL REPOSADO Es el mezcal que ..., puede dejando la misma redacción del proyecto de NOM. ser abocado”.

No se hace mención el tipo de recipiente a utilizar. Sin embargo en los incisos 5.2 y 5.3 de la NOM se Se sugiere que sean barricas de roble blanco o indica que el tipo de recipientes donde se debe encino. mantener el mezcal debe ser de roble blanco o encino.

Capítulo 6. CLASIFICACIONES El grupo de trabajo consideró y aceptó la propuesta, En el proyecto de Norma Oficial Mexicana NOM-070- permitiendo el 20% de otros azúcares para el mezcal SCFI-1994 se especifica dos tipos de Mezcal, TIPO I tipo II y prohibiéndose la venta a granel para el

100% AGAVE y TIPO II Que se le adiciona hasta un mezcál de exportación.
40% de otros azúcares conforme al inciso 5.1.

Comentan que los productores de esta bebida alcohólica saben producir únicamente mezcál 100% agave, y además comprar azúcar de caña resulta mucho más caro para producir mezcál tipo II. En este sentido, manifiestan su intención de evitar la adulteración de este producto porque desafortunadamente algunos comercializadores han propiciado su adulteración, comprando aguardiente y después lo mezclan y venden como mezcál (mezclas en frío). Esto ha ocasionado el cierre de muchas plantas productoras de mezcál (palenques) y como consecuencia la baja de los precios del agave.

Que se permita únicamente la comercialización del El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió mezcál a granel en el estado productor. Para el eliminar de la redacción la frase “marcas mercado internacional no debe permitirse la venta a mexicanas”, pero prohibiendo la venta a granel del granel y únicamente se podrá exportar en envases mezcál para exportación hasta de 2 litros y con marcas mexicanas Respecto de la tercera propuesta, el grupo de registradas. trabajo acordó no aceptarla.

Además de que cada Estado productor deberá de especificar la leyenda Mezcál de Oaxaca, Mezcál de Guerrero, etc.

Respecto del capítulo 7.- ESPECIFICACIONES, La propuesta fue analizada y considerada por el señala que son únicamente los productores de grupo de trabajo, permitiéndose 20% de otros mezcál del Estado de Oaxaca quienes solicitan que azúcares para el mezcál tipo II. la producción del mezcál sea una sola calidad 100% de agave.

Respecto del inciso 8.1 señalan que la norma No fue aceptada la propuesta por el grupo de establece que “Cuando se requiera el muestreo del trabajo, toda vez que se acordó que sean las partes producto, éste podrá ser establecido de común involucradas quienes decidan qué tipo de muestreo acuerdo entre el productor y el comprador, debe emplearse. recomendándose el uso de la Norma Mexicana NMX-Z-12 vigente”.

En este punto solicitan: Que el muestreo deberá ser obligatorio, debido a que los envasadores compran el 100% de su producto como lo especifican en el

punto 5.1 sin embargo venden toda su producción como mezcal. Por tal motivo consideran conveniente que el muestreo deberá de ser obligatorio entre el productor y el comprador.

Industriales dedicados a la elaboración de

Mezcal en diversas partes del estado de Jalisco. El grupo de trabajo consideró la propuesta y expresó

Se solicita que se incluya al Estado de Jalisco como que debe ser en la declaratoria de la denominación

entidad en donde se elabora mezcal, en el capítulo 3 de origen donde se incluya lo solicitado.

“CAMPO DE APLICACION” del proyecto de la NOM-070-SCFI-1994.

SANTIAGO MATATLAN TLAC. OAXACA

1.- La bebida llamada mezcal debe ser elaborada El grupo consideró la propuesta y decidió incluir las con agave de las siguientes especies. siguientes especies:

a) AGAVE *Angustifolia haw* (MAGUEY ESPADIN) - Agave *Angustifolia Haw*

b) *potatorum zucc* (MAGUEY DE MEZCAL) - Agave *Esperrima jacobi*

- Agave *Weberi cela*

- Agave *Potatorum zucc*

- Agave *Salmiana Otto Ex Salm SSP*

Crassispina (Trel) Gentry.

- Otras especies de Agave, siempre y cuando no sean utilizadas como materia prima para otras denominaciones de origen dentro del estado.

2.- No estamos de acuerdo con el inciso 5.1 en la El grupo de trabajo consideró la propuesta

parte que permite adicionar hasta un 40% de otros permitiendo adicionar para el mezcal tipo II hasta un

azúcares, en la destilación y preparación, ya que 20% de otros azúcares.

consideramos que no sería mezcal puro y sólo

desprestigia al verdadero mezcal Oaxaqueño,

causando una adulteración y provocando una

competencia desleal afectando así los intereses de

los verdaderos productores; ya que en la actualidad

es el problema que tenemos, por no existir una

norma que regule la calidad del mezcal. El mezcal es

un líquido transparente incoloro con olor y sabor muy particular.

3.- MEZCAL AÑEJO

Sugieren la siguiente clasificación: No fue aceptada la propuesta por el grupo de
a) Mezcal añejo: Es el mezcal que es sometido a un trabajo, quedando la redacción como estaba en el proceso de maduración por lo menos 6 meses en proyecto de NOM. barricadas de roble.

b) Mezcal reposado

c) Mezcal joven: Es el mezcal que una vez obtenido o elaborado es envasado para su venta.

d) De acuerdo con lo que establece este proyecto en el inciso 5.6, el mezcal puede ser abocado y suavizado con saborizantes artificiales o colorantes. En ese sentido señalan que su pretensión o interés es que no se le agregue otro tipo de sustancias al mezcal mucho menos el mezcal en frío, es decir después de su destilación.

4.- CLASIFICACION La propuesta no fue aceptada por el grupo de
En el capítulo 6 se clasifica a esta bebida en 2 tipos trabajo, permitiéndose un 20 % de otros azúcares en

es decir tipo I y tipo II. Señalan que ellos han el mezcal tipo II.

luchado desde hace tiempo para que el mezcal, sea puro, legítimo desde su elaboración, preparación o fermentación de la materia prima, hasta su venta. Por eso este punto lo consideran uno de los más importantes, por lo que proponen que en la norma se tome en cuenta su comentario respecto a que debe haber un solo tipo de mezcal. De lo contrario, sería una autorización oficial para la adulteración del mezcal porque en la actualidad hay hasta mezcal de chile, cosa que ha provocado gran desprestigio de nuestro producto y afectando nuestros intereses. Por ello reiteran, que el producto objeto de la norma de acuerdo a su proceso y elaboración, debe ser únicamente con azúcares, provenientes de los agaves ya indicados en el punto 1 de este comentario.

5.- COMERCIALIZACION No fue aceptada la propuesta por el grupo de
Se debe permitir la comercialización de mezcal a trabajo, toda vez que la comercialización a granel se granel únicamente en el estado productor. podrá llevar a cabo en toda la República Mexicana
prohibiéndose para el producto de exportación

Delegación Federal de SECOFI del Estado de Durango El grupo de trabajo consideró la propuesta,

En el inciso 2.- del Numeral II del EXTRACTO de la acordándose incluir los tipos de agave que se indican solicitud de la declaración de protección de la en el capítulo 3 de la NOM denominación de origen Mezcal, la Cámara Nacional de la Industria del Mezcal, A.C., con sede en Mitla, Oax., propone que para que la denominación de origen mezcal se aplique, éste debe elaborarse con productos de acuerdo a la Norma Mexicana NMX-V-8-1993-SCFI, agaves de las especies especificadas en dicha norma, es decir; *Angustifolia haw* (maguey espadín), *Esperrima jacobi* Amarilidáceas (maguey de cerro bruto o cenizo), *Weberi celsa* Amarilidácea (maguey de mezcal) y *Potatorum zucc* Amarilidáceas (maguey de mezcal).

Solicitan que en la Norma Mexicana NMX-V-8-1993- El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió no SCFI, y en el proyecto de Norma Oficial Mexicana aceptarla, incluyéndose en lugar de dicha propuesta NOM-070-SCFI-1994. Bebidas Alcohólicas-Mezcal- el párrafo siguiente: Especificaciones, se incluya la bebida alcohólica - Otras especies de Agave, siempre y cuando no destilada procedente del agave *Tequilana Weber* sean utilizadas como materia prima para otras variedad Azul, toda vez que este producto no se denominaciones de origen dentro del estado. puede comercializar como tequila fuera de la región comprendida en la denominación de origen tequila, y se vería excluida de la protección de la denominación de origen mezcal. Con estas restricciones se afectaría su comercialización en los mercados de exportación.

Distilled spirits council of the United States

1.- Prohibición de las exportaciones en volumen.

Señalan que la sección 6 de la norma propuesta, titulada “Clasificación”, establece que no será permitido el mezcal tipo I y tipo II sean vendidos en volumen a granel en el mercado internacional. El mercadeo de mezcal en volumen sólo se permitirá dentro del territorio mexicano.

Objetan de manera enfática la restricción propuesta No fue aceptada la propuesta por el grupo de trabajo sobre las exportaciones de mezcal en volumen. Una decidiendo limitar las exportaciones a granel sólo al restricción sobre las exportaciones en volumen o a territorio mexicano, en virtud de que esto garantiza el granel constituiría una violación del artículo 309 del aseguramiento y control de la

calidad del producto.

Acuerdo de Libre Comercio de Norte América (NAFTA), el cual establece que los firmantes al acuerdo no adoptarán o mantendrán restricciones a las exportaciones.

2.- Nombres de marcas mexicanas

Señalan que la sección 6 también establece que la El grupo de trabajo consideró el comentario y decidió comercialización del mezcal fuera del país sólo será dejar la redacción del capítulo 6 de la NOM como permitido en contenedores con capacidad hasta de aparece en el proyecto, eliminando únicamente la 5 L, con nombres de marcas mexicanas. Concluyen frase “marcas mexicanas”. que por el requerimiento de que el mezcal sólo sea vendido con nombres de marcas mexicanas, las regulaciones propuestas violarían la sección 1708 del NAFTA con respecto a las marcas comerciales.

Consideran que es una práctica aceptada comúnmente por las compañías, marcar sus productos en diferentes países bajo nombres de marcas diferentes. Así como por ejemplo, una compañía puede reconocer una marca comercial francesa para un whisky Borbón vendido primeramente en Francia. Manifiestan su conocimiento de que ningún país que requiera un producto para venderse solamente bajo un nombre de marca reconocida por un productor en el país de origen.

El impacto de tal requerimiento es colocar al distribuidor de Estados Unidos en una desventaja competitiva con los productores de mezcal mexicano. Esta negativa “Acuerdo Nacional” es incompatible con el espíritu y letra del NAFTA.

Por ello exhortan a que todas las referencias de nombres de marcas mexicanas sean excluidas de la norma y que la norma establezca explícitamente que El grupo de trabajo analizó el comentario decidiendo las compañías extranjeras al igual que las mexicanas aceptarlo, indicando que se exportará en envases hasta puedan poseer marcas mexicanas para el mezcal. de 5 L.

3.- Mezcal tipo II

Manifiestan su interés de que el mezcal (Tipo II) es El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió un producto que puede contener arriba de 40 % de dejar la redacción como sigue: otros azúcares. Esto parecería indicar que por lo menos 60 % del producto debe ser derivado de la Es la bebida alcohólica obtenida...,

permitiéndose
planta de agave de la cual es producido. Este adicional para el mezcal tipo II hasta un 20% de
requerimiento parece ser una variación con la otros azúcares.
proporción de agave y otros azúcares permitidos en
la producción del tequila la cual no es producida con
100 % de agave. La norma de tequila permite hasta
49 % de otros azúcares.

Solicitan clarificar la razón por la diferencia en las
proporciones permisibles de agave y otros azúcares
en las definiciones respectivas de tequila y mezcal y
confirmar que el gobierno mexicano no planea
cambiar la sección 5.1.2 de la norma de tequila para
requerir que el tequila sea producido con un mínimo
de 60 % de agave.

4.- Marcado, etiquetado, envase y embalaje.

La sección 10 titulada marcado, etiquetado, envase y
embalaje contiene provisiones que son
considerablemente diferentes de aquellas contenidas
en la norma propuesta sobre etiquetado publicada el
20 de junio de 1994. Las disposiciones de la sección
10 también difieren de aquellas contenidas en la
norma propuesta para tequila publicada el 30 de
agosto de 1994.

Señalan que en vista de la norma propuesta sobre No se aceptó el comentario, toda vez
que
etiquetado, la cual cubre bebidas alcohólicas, no ven actualmente esa leyenda es
requerida por la
un punto que reproduzca tales requerimientos en la Secretaría de Salud.
norma propuesta. Con el fin de eliminar cualquier
confusión, recomiendan que las disposiciones con
respecto al etiquetado sean excluidas de la norma de
mezcal propuesta. Además, sugieren que la norma
debería aclarar que las disposiciones de la sección 10
aplican únicamente al mezcal vendido en el estado
mexicano.

Por otra parte señalan que la subsección 10.1.1 de
la norma propuesta establece que la etiqueta del
producto debe también contener una declaración de
advertencia de salud, de acuerdo con la regulación de
la Ley General de Salud.

De esta manera manifiestan su entendimiento de No se aceptó el comentario, toda vez
que
que la declaración usada en las regulaciones actualmente esa leyenda es requerida por la

propuestas “el abuso en el consumo de este Secretaría de Salud. producto es nocivo para la salud”, puede ser corregido pronto a “El abuso perjudica la salud”.

Solicitan que esta declaración de advertencia de salud diferente solamente para mezcal, podría confundir a los consumidores con respecto a la verdadera naturaleza del producto.

Por ello recomiendan enfáticamente que la norma omita la referencia a esta declaración de advertencia o cualquier otra declaración específica y establezca solamente que el producto debe cumplir con todas las leyes y regulaciones de la Secretaría de Salud, con el fin de ser comercializado

5.- Envase El grupo de trabajo aceptó el comentario.

Comunican su acuerdo de que la norma propuesta de mezcal, disponga que pueda ser embotellado en contenedores reciclables. Esto permitirá que el mezcal sea importado y comercializado en varios estados de Estados Unidos de gran conciencia ambiental, los cuales tienen establecidas normas para reciclar contenedores de plástico y vidrio. Cualquier producto que no cumpla con estas normas no puede ser vendido en estos estados de Estados Unidos.

6.- Conclusión El grupo de trabajo concluyó que esta NOM no Finalmente, agradecen la oportunidad para comentar contiene disposiciones que pudieran impedir al sobre la norma propuesta de mezcal y exhortan al comercio del mezcal entre México y Estados Unidos. gobierno mexicano evitar la inclusión de cualquier disposición que potencialmente pudiera impedir al comercio del mezcal entre México y los Estados Unidos.

Brown Forman Corporation

Manifiestan su preocupación de que la sección 6 de El grupo de trabajo analizó el comentario y acordó las regulaciones propuestas, establezca que el que el mezcal en sus dos tipos no podrá ser vendido mezcal tipo I y tipo II no pueden ser vendidos en vendido a granel cuando sea de exportación, con el fin volumen o a granel para exportar fuera de México. de asegurar y controlar la calidad del producto que será Embarques a granel sólo serían permitidos dentro de vendido fuera de México. México. Tal limitación es claramente discriminatoria y

viola el Acuerdo de Libre Comercio de Norte América (NAFTA), el cual prohíbe a los firmantes adoptar restricciones a las importaciones y exportaciones. Los Estados Unidos no limitan la exportación a granel de ninguna de sus bebidas alcohólicas tales como el whisky burbón tennessee. No vemos bases racionales para México para tratar sus productos característicos de diferente manera a la de otros países, incluyendo los E.U.

Señalan que otra área de interés considerable en la El grupo de trabajo acordó que el producto se sección 6, es el requerimiento propuesto de que el exportará en envases hasta de 5 L, eliminando la mezcal solamente puede ser vendido al extranjero frase “con marcas mexicanas”. con nombres de marcas mexicanas. Consideran que por limitar la posesión de nombres comerciales a proveedores mexicanos, dicha propuesta viola la sección 1708 del NAFTA, con respecto a la protección de la marca comercial. Tal restricción impide a los distribuidores de los E.U. invertir en su propia marca comercial. Expresan que esto es aparentemente un esfuerzo deliberado para discriminar a las compañías de Estados Unidos.

Presidents’ Forum of the Beverage Alcohol Industry

Se oponen a que en la sección 6 de clasificación la El grupo de trabajo analizó el comentario y acordó exportación en volumen del mezcal considerando que el producto de exportación no podrá ser vendido que es una violación del Tratado de Libre Comercio a granel sólo en envases hasta de 5 L, con el fin de de Norte América. Además, expresan su creencia de asegurar y controlar la calidad del producto que será que los embarques de exportación en volumen de vendido fuera de México. mezcal incrementarán las ventas de este producto para el beneficio de la economía mexicana, y de que las exportaciones en volumen también permitirán la mezcla del mezcal en cocteles y otras preparaciones de bebidas alcohólicas, además de expandir su uso.

La posición de Presidents’ Forum es que la botella El grupo de trabajo consideró la propuesta y acordó de mezcal en México exhiba la leyenda “Embásado que cuando el producto sea envasado en el estado en México” sin considerarse el Estado Federativo en productor, debe exhibir la leyenda “Envasado de el que se produce. Origen” y el producto envasado fuera del estado productor exhibirá la leyenda “Envasado en México”.

En cuanto al inciso 7.2 del proyecto manifiestan que El grupo de trabajo consideró la propuesta en las especificaciones fisicoquímicas debería incluyendo niveles máximos y mínimos. permitirse niveles máximos y mínimos de alcohol.

El grupo de trabajo aceptó la propuesta

10.1.1 No creemos que el nombre de la cámara respectiva deba requerirse para ser incluida con el nombre de la marca comercial y el logotipo del fabricante.

La Presidents' Forum cree que el nivel de alcohol El grupo de trabajo no aceptó la propuesta, actual debería ser colocado en cualquier lugar de la indicando que el nivel de alcohol debe aparecer en el cara y no limitarlo a la esquina izquierda superior. ángulo izquierdo superior de la etiqueta.

Nosotros creemos que la opción de proporcionar el El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió nombre y domicilio del fabricante o del importador incluir el nombre y domicilio del titular del registro del producto proporcionará mayor información de que ostente la marca comercial. utilidad al consumidor.

La Forum cree que la advertencia “El abuso en el El grupo de trabajo analizó la propuesta y concluyó consumo de este producto es nocivo para la salud” que esa es la leyenda que exige la Ley General de es inconsistente con los requerimientos de Salud, razón por la cual se incluye en la NOM. advertencia estatutarios de los Estados Unidos y podría resultar en problemas con la importación de mezcal para este país.

Mezcal Tonayan, S.A.

Solicitan que se incluya al estado de Jalisco como El grupo de trabajo analizó la propuesta quedando la entidad en donde se elabora mezcal, en el punto 3 “ redacción como sigue: “Cultivados en las Entidades Campo de Aplicación”. Federativas, Municipios y Regiones señalados en la Declaratoria General de Protección a la denominación de origen “Mezcal” en vigor.

Solicitan una corrección y reestructuración integral El grupo de trabajo consideró la propuesta quedando del proyecto de norma aludido. la norma con la estructura, presentación y redacción que aparecerá en el **Diario Oficial de la Federación.**

Mezcal Teulito, Mezcal Sureño, Mezcal Don Aurelio, Mezcal el Cascan

Manifiestan que están de acuerdo en el proyecto de El grupo de trabajo analizó el comentario.
Norma.

Dirección General de Control Sanitario de Bienes y Servicios de la Secretaría de Salud.

Se emiten comentarios sobre los siguientes El grupo de trabajo analizó y aceptó la propuesta,
apartados del proyecto de NOM. quedando el prefacio como aparece en la norma.

PREFACIO

Se deben señalar únicamente los organismos e instituciones que participaron en la revisión del documento.

4 REFERENCIAS

Se deben omitir aquellas relacionadas con la El grupo de trabajo no aceptó la propuesta, toda vez
determinación de alcoholes superiores y metanol. que dichas características quedaron incluidas en el
documento final.

5 DEFINICIONES El grupo de trabajo analizó la propuesta y acordó

5.6 Abocado dejar la redacción como sigue:

Debe decir: “Es un ... saborizante y colorante natural “5.6 Abocado que establezca la Secretaría de Salud”. Es el procedimiento que se utiliza para suavizar el
sabor del mezcal, mediante la adición de uno o más
productos naturales, saborizantes o colorantes
permitidos por la Secretaría de Salud”.

7 ESPECIFICACIONES El grupo de trabajo analizó y no aceptó la propuesta,

7.2 Físicas y químicas acordando incluir esas especificaciones.

Solicitan omitir las especificaciones para alcoholes superiores y metanol, porque éstos son exclusivamente de índole sanitario y toxicológico.

7.3 Omitir este punto en virtud de que es El grupo de trabajo analizó la propuesta quedando la
competencia de la Secretaría de Salud establecer los redacción de este punto como sigue:

aditivos a emplearse en este tipo de productos tal y “7.3 Aditivos como se señala en los artículos 196 y 215 de la Ley Los permitidos y en la dosis que

establezca la
General de Salud. Secretaría de Salud”.

10.1.1 Omitir el párrafo que hace referencia al texto El grupo de trabajo aceptó la
propuesta.

de las sigla Reg. S.S.A. No. “8”, toda vez que dichas
autorizaciones ya no existen

13 CONCORDANCIA CON NORMAS El grupo de trabajo analizó y aceptó la
propuesta.

INTERNACIONALES

Establecer la concordancia conforme a los
señalamientos de la guía NMX-Z-13/2-1981.

Unidad de Desregulación Económica de SECOFI

En virtud de que la Secretaría de Salud también El grupo de trabajo analizó y aceptó la
propuesta.

tiene competencia en las disposiciones de esta
NOM, se sugiere incluir en el inciso 5.6 saborizantes
a adicionar, 7.3 aditivos y 11 almacenamiento, las
referencias precisas de la Secretaría de Salud.

En el inciso 5.1 Mezcal, se debe especificar qué otro El grupo de trabajo analizó la
propuesta quedando la
tipo de azúcares se le pueden adicionar. redacción como sigue:

“Es la bebida ..., permitiéndose adicionar para el
mezcal tipo II hasta un 20% de otros azúcares
permitidos por la Secretaría de Salud en la
preparación de dichos mostos,...”

En las definiciones, incluir el concepto El grupo de trabajo analizó y no aceptó la
propuesta.

organolépticas. Debe decir: “Organolépticas.
Características de algunos alimentos y bebidas que
produce una impresión que pueda ser percibida por
los sentidos”.

El mezcal reposado puede ser abocado. Esta El grupo de trabajo consideró la propuesta
quedando

posibilidad está prevista en el punto 6, en el tipo I de la redacción del inciso 5.3 sin
modificación.

mezcal, aunque en su definición, en el punto 5.3, no
se establece claramente que pueda tener esta
modalidad.

En etiquetado, pareciera que ya se tienen El grupo de trabajo acordó incluir los datos de
lineamientos generales. También se puede plantear información que aparecen en el

capítulo 10 de la
de manera más general que debe cumplir con las NOM.
disposiciones en el Reglamento de Salud respectivo.

Sufragio Efectivo. No Reelección.

México, D.F., a 4 de marzo de 1997.- La Directora General de Normas, **Carmen Quintanilla Madero**.- Rúbrica.

□
