

## SECRETARIA DE COMERCIO Y FOMENTO INDUSTRIAL

### **RESPUESTA a los comentarios recibidos respecto al Proyecto de Norma Oficial Mexicana NOM-006-SCFI-1994, Bebidas alcohólicas-Tequila-Especificaciones, publicado el 30 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-006-SCFI-1994, BEBIDAS ALCOHOLICAS-TEQUILA-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 fracciones XII y 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-006-SCFI-1997, Bebidas alcohólicas - Tequila - Especificaciones, publicado en el **Diario Oficial de la Federación** el día 30 de agosto de 1994.

PROMOVENTE	RESPUESTA
<p><b>Cámara Regional de la Industria Tequilera</b> Solicitan que el punto 9.1 quede tal y como se publicó en el proyecto de norma, agregándole al inciso D) que podrá abreviarse (% ALC. VOL.).</p>	<p>El grupo de trabajo aceptó la redacción sugerida, de la siguiente manera: "11.1 Marcado y etiquetado Cada envase deberá ostentar una etiqueta en forma destacada y legible con la siguiente información en idioma español. e) Por ciento de alcohol en volumen a 20°C, que podrá abreviarse "% Alc. Vol".</p>
<p>Proponen incluir dentro del texto del proyecto de NOM el encabezado del punto 10 de la norma vigente, relativo a envase.</p>	<p>El grupo de trabajo aceptó incluir en el punto 8.3.3.10 de la norma las características de los envases.</p>
<p>Asimismo, solicitan que el punto A.1.4 relativo a la contraseña oficial se incluya tal y como se publicó en el proyecto de NOM.</p>	<p>El grupo de trabajo aceptó la propuesta y decidió incluir en el capítulo de Información Comercial, que la etiqueta del envase debe ostentar de manera destacada la "Contraseña Oficial" que denote el cumplimiento con la NOM.</p>
<p><b>Licores Veracruz</b> Como una observación al proyecto de NOM, solicitan que en el punto 4.1, en la lista de ingredientes para los Tequilas abocados, se incluyan productos naturales como son la miel, el jerez seco, o incluso algunos extractos del propio maguey crudo o cocido.</p>	<p>El grupo de trabajo rechazó la propuesta y acordó la siguiente redacción del punto 4.1: "4.1 Abocado Procedimiento para suavizar el sabor del tequila mediante la adición de uno o más de los siguientes ingredientes: - Color caramelo. - Extracto de roble o encino natural. - Glicerina. - Jarabe a base de azúcar".</p>
<p>Comentan que el punto 4.1 establece que los ingredientes que ahí se especifican no deben rebasar el 1% en peso. Al respecto, consideran que dicho punto no coincide con lo establecido en la tabla 1 en lo que respecta a extracto seco, ya que dicho extracto supera a los 5 g/L que determina la tabla mencionada.</p>	<p>El grupo de trabajo acordó establecer en la tabla 1 un máximo de 5 g/l de extracto seco.</p>
<p>Por otra parte, lamentan que se les haya excluido de la posibilidad de envasar de origen tequila 100% agave.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y acordó establecer la siguiente redacción en el punto 8.3.3.3: "El producto que ostente la leyenda "Tequila 100% de agave" o "Tequila 100% puro de agave", debe ser embotellado en la planta de envasado del propio fabricante dentro de la zona de denominación de origen".</p>

<p>Asimismo, indican que la información de marcado o etiquetado en el punto 9.1 inciso D), dice que el grado alcohólico deberá expresarse como "Alc. Vol.", mientras que la Secretaría de Salud determina que se deben usar grados G.L.</p>	<p>El grupo de trabajo rechazó el comentario y decidió conservar la redacción del inciso e) del punto 11.1 como sigue: "e) Por ciento de alcohol en volumen a 20°C, que podrá abreviarse "% Alc. Vol".</p>
<p><b>Cámara Nacional de la Industria de Transformación.</b> En el punto 4.1 relativo a Abocado dice: "4.1 Abocado Procedimiento para suavizar el sabor del tequila, mediante la adición de uno o más de los siguientes ingredientes: - color caramelo - extracto de roble o encino natural - glicerina - jarabe a base de azúcar La mezcla de éstos no debe rebasar el 1% en peso". Y proponen que diga: "4.1 Abocado Procedimiento para suavizar el sabor del tequila, mediante la adición de uno o más saborizantes y colorantes inocuos, permitidos por la Secretaría de Salud".</p>	<p>El grupo de trabajo no aceptó la propuesta y limitó los ingredientes susceptibles de ser adicionados al tequila al color caramelo, al extracto de roble o encino natural, a la glicerina y al jarabe a base de azúcar.</p>
<p>El punto 4.3.1 dice: "4.3.1 Tequila blanco Producto ajustado con agua de dilución a su graduación comercial". Y proponen que diga "4.4 Tequila blanco Producto obtenido en la rectificación y ajustado con agua de dilución a su graduación comercial".</p>	<p>El grupo de trabajo acordó la siguiente redacción: "4.6.1 Tequila blanco. Producto obtenido de la última destilación cuya graduación alcohólica comercial deberá, en su caso, ajustarse con agua de dilución".</p>
<p>En lo referente al punto 4.3.2 dice: "4.3.2 Tequila joven Producto susceptible de ser abocado y ajustado con agua de dilución a su graduación comercial". Y proponen que diga "4.5 Tequila joven Producto descrito en 4.4 susceptible de ser abocado".</p>	<p>El grupo de trabajo acordó la siguiente redacción: "4.6.2 Tequila joven Producto susceptible de ser abocado cuya graduación alcohólica comercial deberá en su caso, ajustarse con agua de dilución".</p>
<p>Asimismo, en lo que se refiere al punto 4.3.4 dice: "4.3.4 Tequila añejo Producto sujeto a un proceso de maduración, de por lo menos un año y susceptible de ser abocado, estableciéndose que en mezclas de añejos, la edad para el tequila resultante será el promedio ponderado de las edades y volúmenes de sus componentes y ajustado con agua de dilución a su graduación comercial". Y proponen que diga "4.7 Tequila añejo Producto descrito en 4.4 sujeto a un proceso de maduración, por lo menos un año y susceptible de ser abocado, estableciéndose que en mezclas de añejos la edad para el tequila resultante será el promedio ponderado de las edades y volúmenes de sus componentes".</p>	<p>El grupo de trabajo definió al tequila añejo de la manera siguiente: "4.6.4 Tequila añejo Producto susceptible de ser abocado sujeto a un proceso de maduración de por lo menos un año en recipientes de madera de roble o encino, con capacidad máxima de 600 litros, cuya graduación alcohólica comercial deberá, en su caso, ajustarse con agua de dilución. En mezclas de diferentes tequilas añejos, la edad para el tequila resultante será el promedio ponderado de las edades y volúmenes de sus componentes".</p>
<p>Solicitan que el punto 9.1 relativo a marcado o etiquetado sea incluido tal y como se publicó en el proyecto de NOM publicado el 30 de agosto.</p>	<p>El grupo de trabajo aceptó la propuesta, pero adicionó la obligación de declarar además el número de lote.</p>

<p>En el punto 10 relativo a envase, solicitan que se incluya tal y como se publicó en la norma del 13 de octubre de 1993, o sea:  <b>"10 Envase</b>  El tequila, objeto de esta norma, se debe envasar en recipientes nuevos aceptados por las autoridades sanitarias, que garanticen su conservación y no alteren su calidad. La capacidad de cada envase no debe ser mayor de 5 litros y en ningún caso se deben usar envases con marcas que pertenezcan a otro fabricante".</p>	<p>El grupo de trabajo aceptó la propuesta y la incluyó en el punto 8.3.3.10.</p>
<p>Asimismo, solicitan que el punto A.1.4 del apéndice A, relativo a que el tequila envasado de origen debe exhibir la contraseña oficial, se incluya tal y como se señala en el proyecto publicado el 30 de agosto de 1993.</p>	<p>El grupo de trabajo acordó que cada envase debe ostentar una etiqueta en forma destacada que incluya la contraseña oficial, conforme a la NOM correspondiente.</p>
<p>Por último, sugieren usar la coma decimal, en lugar del punto decimal, esto de conformidad con la NOM-008-SCFI.</p>	<p>El grupo de trabajo aceptó la propuesta y así se incluyó en la tabla 1 de esta NOM.</p>
<p><b>La Madrileña, S.A. de C.V.</b>  Solicitan la siguiente redacción para el punto 1 referente al objetivo de la norma.  <b>"1 Objetivo</b>  Esta Norma Oficial Mexicana establece las características y especificaciones, que deberán cumplirse al producir y comercializar la bebida alcohólica denominada TEQUILA".</p>	<p>El grupo de trabajo aceptó parcialmente la redacción propuesta, de la siguiente manera:  <b>"1 Objetivo</b>  Esta NOM establece las características que deben cumplir los usuarios autorizados para producir, envasar y/o comercializar tequila, conforme al proceso que más adelante se señala.</p>
<p>Solicitan que el punto 4.1 relativo a Abocado diga lo siguiente:  <b>"4.1 Abocado</b>  Procedimiento para estabilizar el sabor del tequila, mediante la adición de alguno o ambos de los siguientes ingredientes:  - Color caramelo  - Jarabe a base de azúcar".</p>	<p>El grupo de trabajo rechazó la propuesta.</p>
<p>"En ese mismo punto con referencia al último párrafo indican que debe decir:  "La mezcla de estos productos no debe rebasar el 0,5% en peso".</p>	<p>El grupo de trabajo rechazó la propuesta, por lo que la redacción quedó de la siguiente manera:  "La mezcla de estos ingredientes no debe rebasar el 1% en volumen".</p>
<p>Proponen que en el punto 7.3 del proyecto de NOM diga:  7.3 Del producto envasado en recipientes menores.</p>	<p>El grupo de trabajo acordó dejar la redacción de ese punto como:  "7.3 Envases menores."</p>
<p>De la misma manera, proponen que la redacción del punto 9.1 relativo al marcado quede de la siguiente forma:  9.1 Marcado o etiquetado  Cada envase deberá ostentar una etiqueta que en forma destacada y legible contenga la siguiente información en idioma español.</p>	<p>El grupo de trabajo aceptó la propuesta y la incluyó en el inciso 11.1 de la NOM.</p>
<p>Asimismo, sugieren que el punto 4.3 del proyecto de NOM relativo a "Etiqueta", se redacte de la siguiente manera:  4.3 Etiqueta  Rótulo, marbete, inscripción, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, escrita, impresa, estarcida marcada, grabada en alto o bajo relieve o adherida al envase o embalaje.</p>	<p>La propuesta se consideró adecuada en lo general, por lo que se incluyó en el punto 4.6 de la NOM.</p>

<p>Se considera conveniente aclarar para el caso de tequila destinado al mercado de exportación, si la información exigida en los incisos comprendidos de la a) a la i), del punto del marcado, deberá aparecer en idioma español, además del idioma del país al que van destinados.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y acordó dejar la siguiente redacción en el punto 11.2.2.  “11.2.2 Para el producto de exportación, deben aparecer en la superficie de exhibición, cuando menos la información señalada en las literales a), b) y g) del inciso 11.1. La información contenida en las literales e), h) e i) del inciso 11.1, debe aparecer y puede incorporarse en cualquier otra parte de la etiqueta o envase. La información contenida en la literal h) del inciso 11.1 puede ser objeto de traducción a otro idioma”.</p>
<p>Manifiestan que es conveniente resaltar que en el inciso e) del punto 9.1 del proyecto de NOM, se exige el nombre o razón social y domicilio del fabricante bajo cuyas marcas se expende el producto, redacción que se considera un exceso incluirlo así en ese punto, toda vez que se construye en un solo sentido la interpretación de lo contenido en el artículo 175 de la Ley de la Propiedad Industrial, el cual señala lo siguiente:  “El usuario autorizado de una denominación de origen podrá a su vez, mediante convenio permitir el uso de ésta, únicamente a quienes distribuyan o vendan los productos de sus marcas”.  De este artículo se desprende que se pueda incluir, tanto las marcas del fabricante (que estén debidamente registradas) como las del distribuidor autorizado (también debidamente registrado).</p>	
<p>Con base en lo anterior se propone la siguiente redacción:  “e) Nombre o razón social y domicilio del fabricante del producto”.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y la aceptó parcialmente, por lo que la incluyó en el punto 11.1 inciso e) de la NOM:  “e) Nombre o razón social del productor de tequila o de la fábrica autorizada y en su caso, del envasador que haya obtenido un dictamen de la unidad de verificación acreditada distinto al certificado del productor del tequila”.</p>
<p>Se propone que el punto 9.2 relativo al envase, se redacte de la siguiente manera:  “9.2 Envase  El tequila objeto de esta norma, que no se venda a granel, se debe envasar en recipientes nuevos o reciclados, aceptados por las autoridades sanitarias y de conformidad con las normas aplicables, que garanticen su conservación y no alteren su calidad. La capacidad de cada envase no debe ser mayor de 5 L y en ningún caso se deben usar envases que ostenten etiquetas que contengan marcas que pertenezcan a otro fabricante”.</p>	<p>El grupo de trabajo aceptó en términos generales la propuesta y la incluyó en el punto 8.3.3.10 de la NOM.</p>
<p>Asimismo, proponen una redacción para el punto 9.3 relativo a “Embalaje” y es como sigue:  “9.3 Embalaje  El tequila que se comercialice envasado, deberá transportarse, por vía aérea, terrestre o marítima, en los embalajes autorizados por las normas que expidan las autoridades competentes y según las normas internacionales que se encuentren vigentes”.</p>	<p>El grupo de trabajo rechazó la propuesta.</p>

<p>Finalmente, y en relación al apéndice "A" del proyecto de NOM, en el punto A.1.2 señala:</p> <p>"Solicitar por escrito a la Dirección General de Normas la autorización para producir TEQUILA, manifestando el porcentaje de azúcares de agave tequilero y el porcentaje de azúcares de otra procedencia, que utilizarán en el mosto que dé origen al tequila, debiendo presentar el estudio que permita verificar a satisfacción de la Dirección General de Normas, en cualquier momento, la veracidad de los datos contenidos en la solicitud".</p> <p>La redacción de este párrafo se estima incorrecta, ya que no contempla entre otros casos, la intervención del organismo de certificación y no precisa los pasos a seguir para obtener la autorización para producir tequila, permitiendo que la autoridad pueda en un momento determinado actuar de un modo arbitrario y caprichoso, sin sujetarse a un marco legal previo y claramente establecido; de tal manera que se considera pertinente regular dentro del mismo punto del proyecto de NOM, dos supuestos que serían:</p> <p>"A.1.2 Los fabricantes de tequila deben cumplir con los siguientes requisitos:</p>	<p>El grupo de trabajo rechazó el comentario, en virtud de que decidió eliminar el apéndice A del proyecto de NOM.</p>
<p>A.1.2.1 En el caso de nuevos productos deberán:</p> <p>Solicitar por escrito a la Dirección General de Normas la autorización para producir TEQUILA, manifestando el porcentaje de azúcares de agave tequilero y el porcentaje de azúcares de otra procedencia, que utilizarán en el mosto que da origen al tequila, con arreglo a esta norma, debiendo presentar un estudio que esté certificado por el organismo de certificación acreditado, en el cual se demuestre que existe la capacidad técnica para producir el tequila en los porcentajes declarados, y la veracidad de los datos expresados en la solicitud, a satisfacción de la Dirección General de Normas.</p> <p>A.1.2.2 En el caso de que sean productores que operen con autoridad a la vigencia de esta norma deberán:</p> <p>Solicitar por escrito a la Dirección General de Normas la autorización para producir TEQUILA, manifestando el porcentaje de azúcares de agave tequilero y el porcentaje de azúcares de otra procedencia, que utilizarán en el mosto que da origen al tequila, con arreglo a esta norma, debiendo contar con un certificado expedido por el organismo de certificación acreditado, que permita constatar a la Dirección General de Normas, en cualquier momento, la capacidad técnica para producir el tequila en los porcentajes declarados y la veracidad de los datos contenidos en la solicitud".</p>	

<p><b>Empresa Ejidal Tequilera Amatitán, Fábrica de tequila la Nueva Reforma</b> Solicitan una ampliación a los parámetros del tequila en metanol y alcoholes superiores para los productos 100% de agave y en general. Asimismo, señalan que se dio un acuerdo general mayoritario por parte de los productores de tequila con los que se acordó un incremento en los parámetros antes mencionados y fueron 350 partes por millón/100 cm<sup>3</sup> de metanol y 450 partes por millón/100 cm<sup>3</sup> para alcoholes superiores referidos ambos a alcohol anhidro, mismo que por alguna razón no se logró.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y determinó establecer para todo tipo de tequila un mínimo de 30 mg/100 ml y un máximo de 100 mg/100 ml de metanol, y para el caso de alcoholes superiores se estableció un mínimo de 20 mg/100 ml y un máximo de 100 mg/100 ml. Asimismo, en las Notas 1 y 2 de la Tabla 1 se estableció que: "Para alcoholes superiores se puede elevar el parámetro máximo hasta 500 mg/100 ml supeditado a un análisis cromatográfico, y el parámetro mínimo de metanol se puede disminuir si el producto de tequila demuestra a satisfacción del organismo de certificación acreditado, que es viable reducir el contenido de metanol mediante un proceso distinto."</p>
<p><b>Distilled Spirits Council of the United States</b> Expresan su oposición a que el proyecto de NOM impida las exportaciones a granel, ya que se opone a los acuerdos del NAFTA.</p>	<p>El grupo de trabajo decidió permitir la exportación a granel del tequila tipo II (hasta 49% de azúcares distintos del agave), por considerar que con ello no se afecta la calidad del producto, al contar con elementos técnicos y de control, adicionales en la NOM que permiten su inspección y vigilancia.</p>
<p>Asimismo, proponen que para la sección 4.1 relativa a "Abocado", se permita el uso de ciertos agentes suavizantes ingredientes, saborizantes y aditivos, los cuales puedan ser deseables por razones comerciales.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió dejar la siguiente redacción: "4.1 Abocado Procedimiento para suavizar el sabor del tequila, mediante la adición de uno o más de los siguientes ingredientes: - Color caramelo. - Extracto de roble o encino natural. - Glicerina. - Jarabe a base de agave".</p>
<p>También en el punto 4.3.4 del proyecto de NOM relativo a "Tequila añejo", recomiendan que la definición de tequila añejo contenida en la norma de tequila de 1978, sea retomada en la presente norma.</p>	<p>El grupo de trabajo acordó definir al tequila añejo de la siguiente manera: "4.17.4 Tequila añejo Producto susceptible de ser abocado, sujeto a un proceso de maduración de por lo menos un año en recipientes de madera de roble o encino, cuya capacidad máxima sea de 600 litros, y con una graduación alcohólica comercial que debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución. En mezclas de diferentes tequilas añejos, la edad para el tequila resultante es el promedio ponderado de las edades y volúmenes de sus componentes".</p>
<p>De igual manera, en el punto 9.1 "Marcado o etiquetado", se oponen firmemente a que se obligue a las empresas de Estados Unidos a marcar los datos establecidos en este punto en idioma español.</p>	<p>El grupo de trabajo no aceptó el comentario, porque los datos son esenciales para el control, además de que el artículo 34 de la Ley Federal de Protección al Consumidor, establece que los datos que ostenten los productos o sus etiquetas, envases y empaques y la publicidad respectiva, tanto de manufactura nacional como extranjera, se expresarán en idioma español. Sin embargo, el inciso 11.2.2 relativo a productos de exportación, permite que se traduzca la leyenda "Hecho en México".</p>

<p>Comentan que la sección relativa al “Tipo de tequila”, requiere que se identifique en la etiqueta como “joven”, “añejo”, “reposado” y “blanco”, lo cual implica que se tendría que traducir estos términos en las etiquetas del tequila vendido en Estados Unidos. Recomiendan que esta sección sea corregida para que solamente se identifique la clase de tequila en la etiqueta.</p>	<p>El grupo de trabajo consideró el comentario y por ello incluyó un inciso 5.2.2 en la NOM, mismo que establece:  “5.2.2 Para el mercado internacional se puede sustituir la clasificación mencionada en el punto 5.2.1 por la traducción al idioma correspondiente, o bien, por la siguiente:  - Tequila “Silver” en lugar de tequila blanco.  - Tequila “Gold” en lugar de tequila joven u oro.  - Tequila “Aged” en lugar de tequila reposado.  - Tequila “Extra-aged” en lugar de tequila añejo.</p>
<p>Se entiende que la sección 9.1 del proyecto de NOM requiere que la clase del producto sea identificada en la etiqueta, la cual vemos que se refiere a la “clasificación del tequila” establecida en el capítulo 5.  Para eliminar cualquier confusión, recomendamos que este punto sea corregido para hacer referencia específica a las clases de tequila establecidos en la sección 5.</p>	<p>El grupo de trabajo acordó que en la etiqueta del envase debe aparecer la categoría y tipo a la que pertenece el tequila conforme al capítulo 5 de la NOM.</p>
<p>Comentan que la sección 10 de la norma vigente relativa al envasado ha sido omitida de este proyecto de NOM. Recomiendan que esta sección sea retomada en la versión definitiva de la norma. Además, solicitan que la sección 10 sea corregida para que permita el uso de nuevos contenedores reciclables.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y concluyó que la respuesta a esa observación está incluida en el punto 8.3.3.10 de la NOM.</p>
<p>Expresan que se oponen firmemente a que el gobierno mexicano otorgue un sello especial, número de NOM, o cualquier otra característica distintiva que connotaría que el tequila embotellado de origen es de más alta calidad que otros tequilas.</p>	<p>El grupo de trabajo rechazó la propuesta y determinó la necesidad de que la contraseña oficial aparezca en la etiqueta como garantía de que el producto cumple con las especificaciones de la NOM.</p>
<p><b>President Forum of the Beverage Alcohol Industry.</b>  La Presidents’ Forum solicita que la inclusión de la marca comercial registrada sea opcional en la etiqueta frontal del contenedor de tequila.</p>	<p>El grupo de trabajo rechazó la propuesta y acordó incluir en los puntos 11.2.1 y 11.2.2 de la NOM que, en la etiqueta del envase del producto de consumo nacional y de exportación, debe aparecer el dato relativo a la “marca registrada”.</p>

Sufragio Efectivo. No Reelección.

México, D.F., a 14 de agosto de 1997.- La Directora General de Normas, **Carmen Quintanilla Madero**.-  
Rúbrica.