

SEGUNDA SECCION

SECRETARIA DE ECONOMIA

RESPUESTA a los comentarios recibidos respecto del Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-006-SCFI-2004, Bebidas alcohólicas-Tequila-Especificaciones, publicado el 15 de noviembre de 2004.

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

RESPUESTA A LOS COMENTARIOS RECIBIDOS RESPECTO DEL PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-006-SCFI-2004, BEBIDAS ALCOHOLICAS-TEQUILA-ESPECIFICACIONES.

La Secretaría de Economía, por conducto de la Dirección General de Normas, con fundamento en lo dispuesto por los incisos 34 fracciones XIII y XXX de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 1o., 39 fracción V, 40 fracciones I y XII, 47 fracción III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, 33 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 19 fracciones I y XV del Reglamento Interior de la Secretaría de Economía, publica las respuestas a los comentarios recibidos respecto del Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-006 SCFI-2004, Bebidas alcohólicas-Tequila-Especificaciones, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 15 de noviembre de 2004.

PROMOVENTE	RESPUESTA
<p>Agaveros Unidos de Ayotlán Fecha de recepción: 2005-01-10 Formula una serie de comentarios en torno a la producción y comercialización del tequila, a efecto de hacer notar que la norma oficial mexicana NOM-006-SCFI vigente junto con el proyecto de norma oficial mexicana en estudio, demeritan la calidad del tequila, desprestigian al país, engañan al consumidor y afecta la economía de México, principalmente a los campesinos y entidades en que se produce el agave, ya que la autoridad competente no considera la opinión de todos los involucrados, como podría ser a través del H. Congreso de la Unión, único órgano facultado para resolver sobre la enajenación del patrimonio nacional.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarlo, en virtud de que durante el desarrollo de la NOM-006-SCFI-1994 y el PROY-NOM-006-SCFI-2004, se consideró a todos los sectores involucrados, cumpliendo de esa manera con lo dispuesto por el artículo 62 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.</p> <p>Por ello, resulta inexacto afirmar que, bajo el marco legal vigente, al diseñar y elaborar la normatividad aplicable al Tequila no se haya tomado en cuenta la participación de los sectores agrícolas, ya que la Ley Federal sobre Metrología establece:</p> <p>"...ARTICULO 62.- Los comités consultivos nacionales de normalización son órganos para la elaboración de normas oficiales mexicanas y la promoción de su cumplimiento. Estarán integrados por personal técnico de las dependencias competentes, según la materia que corresponda al comité, organizaciones de industriales, prestadores de servicios, comerciantes, productores agropecuarios, forestales o pesqueros; centros de investigación científica o tecnológica, colegios de profesionales y consumidores..."</p> <p>Lo anterior resulta relevante, ya que dentro del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio de la Secretaría de Economía participa activamente el Consejo Nacional Agropecuario.</p> <p>En el mismo tenor, el pasado 13 de septiembre del 2005, y después de trece sesiones de trabajo que se realizaron, alternativamente, en la ciudades de México y de Guadalajara, se concluyeron los trabajos del Grupo Ad-hoc para analizar los comentarios recibidos al proyecto de norma oficial mexicana de Tequila PROY-NOM-006-SCFI-2004 "Bebidas alcohólicas-Tequila-Especificaciones", el cual sustituirá, una vez que entre en vigor como norma definitiva, a la actual norma oficial mexicana aplicable al Tequila.</p> <p>Como se recordará, la mencionada etapa de revisión de comentarios se originó a raíz de que finalizó la fase de consulta pública de dicho proyecto, consulta que se dio por un periodo de 60 días naturales contados a partir del 15 de noviembre del 2004, fecha en la que el proyecto de norma apareció publicado en el Diario Oficial de la Federación.</p> <p>En los trabajos de revisión se contó con la representación de todos los sectores involucrados con la industria del Tequila (industriales, agaveros, envasadores, centros de investigación, autoridades federales y estatales y distribuidores en el extranjero).</p> <p>En todo momento se cuidó que no prevaleciera el interés de ningún grupo en particular y que las posturas que se consensuaran por los asistentes, sobre los comentarios recibidos, tuvieran el debido sustento técnico y legal que las respaldara, como lo marca la legislación aplicable en la materia.</p>

PROMOVENTE	RESPUESTA
<p>Asimismo, comentan que los métodos de prueba que contempla el proyecto de norma oficial mexicana propician la adulteración y la corrupción, ya que establecen que las tequileras prueben que hicieron tequila de agave con facturas y otros documentos, por lo que en su opinión, el método de debe hacerse al tequila producido, es más sencillo y más efectivo.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarlo, en virtud de que la metodología empleada para verificar las especificaciones establecidas en la norma oficial mexicana es la que resulta, científicamente, reconocida como idónea para evaluar las especificaciones contenidas en la norma, lo cual se concluyó con el consenso de los sectores que participaron en la misma, y lo único que se determina es el valor de la especificación a medir, por lo que no existe relación entre el comentario hecho y el resultado que se obtiene al aplicar los métodos de prueba.</p>
<p>De igual manera, estiman que es muy necesario conocer la cantidad de plantaciones, edad de las mismas y ubicación, así como el nombre del productor, aspecto que no se ha cubierto, pues no ha existido hasta la fecha un inventario confiable.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y decidió atenderlo dando una explicación al promovente del mismo sobre dicho tema, es decir, se controlarán las plantaciones de agave y su ubicación a través del registro que lleva el Consejo Regulador del Tequila.</p>
<p>Por otro lado, solicitan: Se les invite a la elaboración de la presente norma, ya que ni a este proyecto ni a ninguna de las normas anteriores se les ha invitado.</p>	<p>La Secretaría de Economía invitó a los promoventes a las sesiones del grupo de trabajo, lo cual consta en los correos electrónicos enviados al grupo de trabajo, en el cual estuvieron integrados los representantes del sector agavero.</p>
<p>Sugieren realizar una prueba de ADN agavero, a fin de determinar el origen de la materia prima.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarlo, en virtud de que se trata de una prueba que generaría altos costos para el sector y de la cual no existe una uniformidad técnica, probada científicamente, a la fecha, que permita garantizar su confiabilidad.</p> <p>Asimismo se debe tomar en cuenta que un método de prueba no puede ir más allá de las especificaciones establecidas en la NOM, ya que la prueba es un método de evaluación de la conformidad, la cual se define en el artículo 3o. de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización de la siguiente manera:</p> <p>Evaluación de la conformidad: la determinación del grado de cumplimiento con las normas oficiales mexicanas o la conformidad con las normas mexicanas, las normas internacionales u otras especificaciones, prescripciones o características. Comprende, entre otros, los procedimientos de muestreo, prueba, calibración, certificación y verificación".</p>
<p>De igual manera, comentan en forma genérica: Que tanto el proyecto como la norma vigente, permiten hacer "Tequila de sabores", adicionando colores, jarabes, extractos de roble o encino, etc., por lo que se estima conveniente declinar el proyecto de NOM y cancelar la norma vigente.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarlo, en virtud de que la NOM vigente ha regulado ese producto con claridad y eficiencia a nivel nacional y la actualización de dicha NOM coadyuvará a fortalecer su contenido y la aplicación de la misma, y toda vez que dicho supuesto cae dentro de las finalidades tuteladas por el artículo 40 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, al estarse regulando una característica organoléptica del producto sujeto a denominación de origen.</p>
<p>Bacardí y Compañía, S.A. de C.V. Fecha de recepción: 2005-01-14 En relación al Capítulo 3, "Referencias", sugiere se modifique el primer párrafo de la siguiente manera: Para la comprobación de las especificaciones establecidas en el presente proyecto de NOM; se aplicarán las normas oficiales mexicanas, normas mexicanas vigentes o las que las sustituyan que se mencionan a continuación: ... Lo anterior lo sugiere, porque las especificaciones, procedimientos y métodos de ensayo (prueba), están implícitos en las normas oficiales mexicanas y normas mexicanas.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y decidió aceptarlo.</p>

PROMOVENTE	RESPUESTA
<p>En relación al inciso 3.2, sobre las normas mexicanas solicita:</p> <p>Se actualicen y modifiquen las normas mexicanas NMX-V-004-SCFI-1970, NMX-V-005-SCFI-1980, NMX-V-006-SCFI-1983, NMX-V-013-1996-NORMEX, NMX-V-014-SCFI-1986, NMX-V-017-1996-NORMEX, NMX-V-021-SCFI-1986, NMX-V-049-NORMEX.</p> <p>Quedando de la siguiente manera:</p> <p>NMX-V-004-NORMEX-2005, NMX-V-005-NORMEX-2005, NMX-V-006-NORMEX-2005, NMX-V-013-NORMEX-2005, NMX-V-017-NORMEX-2005, NMX-V-049-NORMEX. Todas con sus respectivas descripciones.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.</p>
<p>Por otra parte, solicita se elimine el inciso 3.3 del proyecto de NOM, por lo siguiente:</p> <p>Este proyecto no contiene métodos de ensayo (prueba). En el inciso 3.2 se hace referencia a las normas oficiales mexicanas y a las normas mexicanas para la comprobación de las especificaciones del producto.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.</p>
<p>Referente al inciso 4.8, solicita se modifique de la siguiente forma:</p> <p>Cualquier rótulo, marbete, inscripción, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, escrita, impresa, estarcida, marcada, grabada en alto o bajo relieve, adherida o sobrepuesta al producto preenvasado.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.</p>
<p>Referente al inciso 4.12, solicita la siguiente redacción:</p> <p>4.12.- Lote de inspección.- Conjunto de unidades de producto del cual se toma muestra para inspección y determinación de la conformidad del criterio de aceptación.</p> <p>4.13.- Lote de producción.- El que está constituido por unidades de producto de un solo tipo, clase, tamaño y composición y que son fabricadas esencialmente bajo las mismas condiciones de proceso y en un mismo ciclo de tiempo.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarlo, toda vez que el promoverte confunde el concepto de "lote de inspección" con el de la muestra que se selecciona para realizar la evaluación de la conformidad, la cual no constituye un lote en sí misma.</p>
<p>En relación al inciso 4.21, sugiere la siguiente redacción para homologar la definición con otras normas oficiales mexicanas:</p> <p>Aquella área donde se encuentra la denominación y la marca comercial del producto, conforme a la NOM-030-SCFI (ver Capítulo 3 de "Referencias").</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.</p>
<p>Sobre el inciso 4.22 solicita la siguiente modificación:</p> <p>Cambiar "edulcolorantes" por "edulcorantes".</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla</p>
<p>Por otro lado, en la Tabla No. 1, Especificaciones fisicoquímicas del Tequila, solicita cambiar los parámetros de la siguiente manera:</p> <p>"Contenido Alcohólico a 293 K (20°C) (%Alc. Vol.)"</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.</p>
<p>De igual manera, solicita lo siguiente:</p> <p>Se eliminen puntos finales de títulos y subtítulos para estandarizar el formato del documento. Normalmente el punto es utilizado para finalizar una frase u oración.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y decidió aceptarla.</p>
<p>Por otra parte requiere:</p> <p>Se escriba en todo el documento Agave tequilana Weber debido a que la forma, el género y/o la variedad de una especie (botánica) es con letra cursiva.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.</p>
<p>De igual manera solicita:</p> <p>Se adicionen los apéndices A, B y C al documento.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla, es decir, se incorporaron los apéndices "A" Muestreo de barricas, y "B" Muestreo de recipientes menores".</p>
<p>Cámara Nacional de la Industria Tequilera, Guadalajara, Jal.</p> <p>Fecha de recepción:2005-01-12</p> <p>Referente al inciso 3.3 del proyecto de NOM solicita la siguiente redacción:</p> <p>"... proyecto de NOM. (Apéndice A), o los que los substituyan por acuerdo de la DGN."</p>	<p>La Cámara Nacional de la Industria Tequilera se desistió de su comentario, razón por la cual no hubo necesidad de analizarlo.</p>

PROMOVENTE	RESPUESTA
Asimismo, solicita agregar lo siguiente al inciso 4.14: Consiste en adicionar o mezclar cualquier producto alcohólico diferente al Tequila en las operaciones unitarias del proceso de elaboración del Tequila incluyendo el producto terminado.	El grupo de trabajo analizó la definición y decidió aceptar la definición propuesta.
Respecto al inciso 4.16 sugiere la siguiente redacción: ... "hidrólisis, extracción, formulación, fermentación, destilación, en su caso, maduración, y envasado"	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió modificar la redacción para quedar como sigue: 4.16 Hidrólisis Procedimiento químico, térmico, enzimático o la combinación de los anteriores, con el propósito de desdoblar los carbohidratos (inulina) presentes en el agave, para obtener azúcares simples (fructosa, glucosa y polisacáridos) aptos para ser fermentados.
En lo que se refiere al inciso 4.22.3 solicita la siguiente modificación: ...por lo menos dos meses en contacto directo en recipientes de madera, y ...	El grupo de trabajo analizó el comentario y decidió aceptarlo.
Asimismo, sugiere que en el inciso 4.22.4 diga: ...por lo menos un año en contacto directo en recipientes de madera...	El grupo de trabajo analizó el comentario y decidió aceptarlo.
Por otra parte, sugiere que en el inciso 4.22 diga: El Tequila puede ser añadido de edulcorantes, colorantes, aromatizantes....	El grupo de trabajo analizó el comentario y decidió aceptarlo.
En lo que respecta al inciso 5.1.1 solicita la siguiente redacción:no es susceptible de ser enriquecido.	El grupo de trabajo analizó el comentario y decidió aceptarlo.
Referente al inciso 5.1.2 sugiere la siguiente redacción: "...de masa con azúcares reductores totales provenientes de Agave tequilana Weber variedad azul."	El grupo de trabajo analizó el comentario y decidió aceptarlo.
Por otra parte, solicita se cambie la redacción en la Tabla No. 1 para quedar como sigue: "Contenido alcohólico a 293 K (20°C); Extracto Seco para Tequila Blanco máximo 0,30 g/l"	El grupo de trabajo analizó el comentario y decidió aceptarlo.
Sobre el inciso 6.1.1 propone el siguiente cambio: "...edulcorantes..." por "...edulcorantes, colorantes..."	El grupo de trabajo analizó el comentario y decidió aceptarlo.
En relación al inciso 6.1.3 sugiere la siguiente redacción:competentes y por lo tanto su certificación, en términos de esta NOM no es obligatoria.	El grupo de trabajo analizó el comentario y decidió aceptarlo.
En lo que respecta al inciso 6.3 solicita la siguiente modificación: ...en el proceso de formulación hasta..., ya que la mezcla de azúcares se hace en la formulación.	El grupo de trabajo analizó el comentario y decidió aceptarlo.
Asimismo, sugiere la siguiente modificación al inciso anterior, para quedar como sigue: ...Sólo se puede incrementar el 51% de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa con azúcares reductores totales provenientes de Agave..."	El grupo de trabajo analizó el comentario y decidió aceptarlo.
Sobre el inciso 6.4 sugiere la siguiente redacción: ...debe madurarse en contacto directo en recipientes de madera... por lo menos, un año en contacto directo en recipientes de madera	El grupo de trabajo analizó el comentario y decidió aceptarlo.
En relación al inciso 6.5.1.1 solicita la siguiente modificación: ...Al momento de ingresar el Agave a la fábrica los Productores Autorizados en el citado registro. Esta constancia será presentada al Organismo Evaluador de la Conformidad."	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, por considerar que la propuesta no era suficientemente clara, sin embargo se modificó la redacción de ese inciso para quedar como sigue: "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 posterior al de su plantación".
Respecto al inciso 6.5.2.1 sugiere se adicione: "c) Documentos... terminado y en proceso.	El grupo de trabajo analizó el comentario y decidió aceptarlo.

PROMOVENTE	RESPUESTA
Sobre el inciso 6.5.3 solicita el cambio siguiente: "hidrólisis, extracción, formulación, fermentación"	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que la redacción del proyecto de NOM es más apropiada para el caso de que se trata, ya que los términos empleados en el anteproyecto son aquellos que resultan técnicamente apropiados y aceptados por el grueso de la industria.
En el inciso 6.5.4.1 solicita la siguiente redacción: "Cuando se trate de la categoría a que se refiere el apartado 5.1.1 de este Proyecto de NOM, el producto debe ser madurado..."	El grupo de trabajo analizó el comentario y decidió aceptarlo.
Por otra parte en el inciso 6.5.4.2 literal b) sugiere el cambio siguiente: b)... como Tequila y productos envasados que contengan Tequila como ingrediente con todas las marcas...	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que la Cámara promovente del comentario retiró su propuesta de comentario durante las sesiones de trabajo en la que se analizó este último.
En lo referente al inciso 6.7 solicita la siguiente modificación: "...Procedimientos en vigor del Organismo Evaluador de la Conformidad aprobados por la SE".	El grupo de trabajo analizó el comentario y decidió aceptarlo.
En relación al inciso 7.2 sugiere la siguiente redacción: ...a granel contenido en tanques, contenedores, carros tanque.	El grupo de trabajo analizó el comentario y decidió aceptarlo.
Sobre el inciso 10.7 sugiere la siguiente modificación: "...una marca distinta a aquella de la cual es titular o beneficiario el Productor Autorizado; ...Proyecto de NOM y la Ley de Propiedad Industrial"	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que los sectores involucrados concluyeron que la redacción que aparece en el proyecto de NOM es más congruente con la práctica común.
De igual forma, sugiere se adicione al inciso 12.1 lo siguiente:Especificaciones (ver Capítulo 3 "Referencias"). Estas bebidas deberán contener un mínimo de 25% de tequila respecto de su contenido alcohólico total. Se acota el contenido mínimo de tequila para las bebidas que contienen tequila regidas por la NMX-V-049-NORMEX-2004.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que los sectores involucrados consideraron que la redacción contenida en el proyecto de NOM es más apropiada para el objetivo de dicho inciso, por lo que decidieron decidió conservarla.
Por otra parte, sugiere agregar como inciso adicional el 12.2 para quedar como sigue: La aplicación de los métodos de prueba de metales pesados y metaloides contenidos en la NOM-142-SSA1 y en consecuencia, el cumplimiento de los incisos 8 y 11 de la NOM-V-049-NORMEX únicamente en lo que toca a metales pesados y metaloides, son susceptibles de ser verificados por parte de las autoridades competentes en los términos de la citada NMX y no serán parte de la certificación.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.
Asimismo, comenta lo siguiente: En seguida del inciso 15 deben ir los Apéndices A, B, C y D anexos, faltando por redactar el Apéndice D.	El grupo de trabajo analizó el comentario y decidió aceptarlo
Referente al Apartado de Transitorios solicita la siguiente redacción: "En esta NOM"	El grupo de trabajo analizó el comentario y decidió aceptarlo.
Asimismo en el Artículo PRIMERO, sugiere se adicione lo siguiente: ...Diario Oficial de la Federación como Norma definitiva, entrará en vigor 60 días naturales después de su publicación, a excepción del etiquetado de las bebidas a que se refiere el inciso 12 de este Proyecto de NOM, el cual entrará en vigor 180 días naturales después de su publicación.	El grupo de trabajo analizó el comentario y decidió aceptarlo.
De igual manera sugiere el siguiente cambio en el Artículo CUARTO:efectos determine la DGN	El grupo de trabajo aceptó parcialmente la propuesta, ya que se modificó la redacción para quedar como se establece en el documento final.

PROMOVENTE	RESPUESTA
<p>Sobre el Artículo QUINTO, sugiere la siguiente redacción: Las autorizaciones a que se hacen referencia en los transitorios TERCERO y CUARTO, deberán solicitarse por escrito dentro del plazo de 60 días naturales siguientes a la fecha de la emisión de los mecanismos referidos en los Transitorios antes mencionados". Esto para respetar el TBT y la seguridad jurídica a los interesados.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla parcialmente, ya que se modificó la redacción para quedar como se indica a continuación: QUINTO.- Las autorizaciones a que se hacen referencia en los transitorios tercero y cuarto, deben solicitarse por escrito dentro del plazo de 60 días naturales siguientes a la fecha de publicación de esta NOM.</p>
<p>Por otra parte, propone las siguientes modificaciones en todo el documento: "Los Apéndices A, B y C pasen a ser B, C y D respectivamente por añadirse el nuevo Apéndice A." Secretaría cambie a "SE" Agave Tequilana Weber cambie a "Agave tequilana Weber" Apéndice A - Métodos de ensayo (prueba) Apéndice B - Muestreo de barricas Apéndice C - Muestreo de recipientes menores Apéndice D - Números de identificación autorizados De igual manera sugiere se eliminen las normas mexicanas que estén obsoletas y se actualicen las demás.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, adicionando los apéndices A "Muestreo de barricas" y B "Muestreo de recipientes menores".</p>
<p>Casa Cuervo, S.A. de C.V. Fecha de recepción: 2005-01-07 En relación al inciso 4.16 propone la siguiente redacción: ...extracción, fermentación, destilación y maduración, en su caso, filtración y envasado.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.</p>
<p>En el inciso 4.17 solicita se modifique el primer renglón como sigue: Es el consejo Regulador o persona moral acreditada y aprobada, en términos...</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.</p>
<p>De igual manera, manifiesta lo siguiente: Creemos importante considerar, en casos de emergencias debidamente acreditadas a esa H. Dirección, excepciones a las obligaciones de madurar el Tequila únicamente en el territorio protegido por la Denominación de Origen Tequila, y de envasar únicamente dentro del mismo el Tequila 100% de Agave, a cuyo efecto proponemos se modifiquen los incisos 5.1.1, 6.4 y 6.5.4.1 del Proyecto de Norma Oficial Mexicana del Tequila.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que los sectores involucrados con el tema consideraron que el sustento científico presentado por el promovente de la propuesta no fue suficiente.</p>
<p>Propone se modifique el inciso 5.1.1 para leerse como sigue: Es el producto, conforme al inciso 4.22 de este Proyecto de NOM, que no es susceptible de ser enriquecido con otros azúcares distintos a los obtenidos del Agave 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 embotellado en la planta de envasado que controle el propio Productor Autorizado, misma que debe estar ubicada dentro del territorio comprendido en la Declaración, salvo autorización expresa de la DGN en casos de emergencia debidamente acreditados por el Productor Autorizado a dicha dependencia, en cuyo caso dichas actividades podrán realizarse únicamente en cualquier parte del territorio nacional</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que los sectores involucrados consideraron que la propuesta ya estaba incluida en puntos anteriores. Asimismo, ya que la Dirección general de Normas carece de facultades para eximir discrecionalmente y de manera particular del cumplimiento de una norma oficial mexicana a un productor en específico.</p>
<p>A la vez, propone se agregue en el inciso 5.2.1 lo siguiente: "Blanco o Plata"</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.</p>
<p>Asimismo, propone se modifique el inciso 6.4 para leerse como sigue: En caso del Tequila reposado, el producto debe madurarse en recipientes de madera de roble o encino por lo menos dos meses. Para el Tequila añejo el proceso de maduración debe durar, por lo menos, un año en recipientes de madera de roble o encino, cuya capacidad máxima sea de 600 litros.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla parcialmente, ya que en el caso de la maduración del Tequila. se acordó que dicha maduración es una operación unitaria del proceso de elaboración del tequila, la cual debe llevarse a cabo dentro del territorio comprendido en la Declaratoria General de Protección a la Denominación de origen Tequila</p>

PROMOVENTE	RESPUESTA
La maduración del Tequila deberá realizarse por el Productor Autorizado dentro del territorio comprendido en la Declaración, salvo autorización expresa de la DGN en casos de emergencia debidamente acreditados por el Productor Autorizado a dicha dependencia, en cuyo caso dichas actividades podrán realizarse únicamente en cualquier parte del territorio nacional.	
De igual manera, propone se modifique el ultimo renglón del inciso 6.5.1.1 para quedar como sigue: ... año de su planeación, debiendo actualizarse anualmente en el mes de diciembre.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que los sectores involucrados consideraron la redacción siguiente: 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 posterior al de su plantación.
En relación al inciso 6.5.2.2, solicita el siguiente cambio: Producto por "Bebida alcohólica".	El grupo de trabajo aceptó la propuesta.
Asimismo, solicita la siguiente redacción al inciso 6.5.4.1: Cuando se trate de la categoría a que se refiere el inciso 5.1.1 de este Proyecto de NOM, el producto debe ser madurado y envasado dentro del territorio comprendido en la Declaración en plantas de maduración, almacenamiento casos de emergencia debidamente acreditados por el Productor Autorizado a dicha dependencia, en cuyo caso dichas actividades podrán ser realizadas únicamente en cualquier parte del territorio nacional. En caso de que la planta de maduración, almacenamiento y/o envasado no estén ubicadas en las instalaciones de la fábrica, el traslado a granel del producto debe ser supervisado por el Organismo Evaluador de la Conformidad, de acuerdo a los procedimientos en vigor aprobados por la DGN. Se considera que las plantas de maduración, almacenamiento y/o envasado son del Productor Autorizado cuando éste mantiene el control total de ellas.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que los sectores involucrados consideraron que la propuesta está prevista en el artículo 49 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.
Sobre el inciso 6.5.4.2, en la literal c) solicita se agregue el subinciso número iv) para quedar como sigue: Informar al Organismo Evaluador de la Conformidad las marcas que envasa el envasador ubicado fuera del Territorio comprendido en la Declaración, tanto de Tequila como de bebidas alcohólicas que contengan Tequila como ingrediente.	El promovente se desistió del comentario, en las reuniones de trabajo correspondientes,
En relación al inciso 6.5.4.3, solicita se modifique el segundo párrafo como sigue: No se permite trasladar Tequila a granel fuera del territorio comprendido en la Declaración para fines distintos a los previstos en el inciso 6.5.4.2 e inciso 12 de este Proyecto de NOM".	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que los sectores involucrados consideraron dejar la palabra inciso y se adicionó la palabra capítulo para identificar el número 12.
Respecto al inciso 6.7, solicita el siguiente cambio: Tramites ante Autoridades por "Autorizaciones",	El grupo de trabajo analizó el comentario y decidió aceptarlo.
Propone se agregue el inciso 8.4.2 para quedar de la siguiente manera: En el mes de diciembre de cada año, el Productor Autorizado deberá acreditar al Organismo Evaluador de la Conformidad que se encuentra integrado con productores de Agave. Para efectos de la NOM se considera que existe integración entre un Productor Autorizado y productores de Agave, cuando el Productor Autorizado tenga garantizado el abasto de Agave inscrito en el Registro de Plantaciones de Predios señalado en el inciso 6.5.1.1 de esta NOM, por lo menos en un 80% de sus proyecciones de producción de Tequila durante un ciclo biológico del Agave, ya sea de su propiedad o amparado bajo contratos con productores de Agave.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que los sectores involucrados con el tema en cuestión, consideraron que el sustento científico presentado por el promovente no fue suficiente para adoptar dicha propuesta.

PROMOVENTE	RESPUESTA
En relación al inciso 11.2.1 sugiere se modifique lo siguiente: Requerimientos por "Requisitos".	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.
Asimismo, sugiere el siguiente cambio al inciso 11.2.2, para quedar de la siguiente manera: Requisitos para el producto de...	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.
Solicita agregar en el artículo TERCERO transitorio el siguiente párrafo: Esta autorización, en su caso, solo se podrá hacer por única vez por un término máximo de 1 año contado a partir de la fecha de entrada en vigor de este Proyecto de NOM".	El grupo de trabajo analizó la propuesta de redacción y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que los sectores involucrados con la NOM en cuestión consideraron que la redacción de ese artículo es suficiente y clara como aparece en el documento final.
Centro Nacional de Metrología Fecha de recepción: 2005-01-17 Referente al inciso 3.3, sugiere la siguiente redacción: ...Los métodos de ensayo (prueba) enunciados en los incisos 3.1 y 3.2 en este Proyecto de NOM	El grupo de trabajo aceptó el comentario.
Por otra parte, manifiesta sobre el inciso 4.1 lo siguiente: Se define "abocado" y se enlistan los ingredientes. Sin embargo, ya que es permitida su adición es importante que se especifiquen los límites permitidos y el tipo. ¿La prueba para cuantificarlos está en norma?	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que los sectores involucrados consideraron que los límites ya se encuentran considerados en la NOM-142-SSA1 Bienes y servicios- Bebidas alcohólicas - Especificaciones sanitarias - Etiquetado sanitario y comercial, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 9 de julio de 1997.
Asimismo, solicita explicar: Con base a qué criterio se fijó la cantidad en el inciso 4.11.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que los sectores involucrados consideraron que los límites se encuentran considerados en el capítulo de especificaciones.
En lo que respecta al inciso 4.22, párrafo 1, línea 4, comenta: El proceso de obtención del Tequila es: Se cuece la piña o cabeza de agave, se extrae el jugo, se fermenta y se destila. Por lo que solicita explicar a que se refiere cuando se menciona el previa y posteriormente.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que los comentarios emitidos se encuentran incluidos en el texto de la NOM.
En lo que se refiere al inciso 4.22, párrafo 1, solicita la redacción siguiente: "...en una porción no mayor de una fracción de masa de 49% de azúcares reductores totales..."	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que los sectores involucrados consideraron que como aparece la redacción en el proyecto de NOM es clara.
Referente al inciso 4.22, párrafo 1, sugiere debe decir: "...y con el conocimiento de que no están permitidas las mezclas en frío." Porque "las mezclas en frío" ¿Significa que no está permitida la adición de azúcar u otro tipo de carbohidratos, después de la cocción? ¿o en qué etapa de elaboración? ¿Cuál sería la diferencia con el abocado?	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que los sectores involucrados consideraron que como aparece la redacción en el proyecto de NOM es clara.
En el inciso 4.22, párrafo 1, línea 6, sugiere la siguiente redacción: ...previo a la fermentación de los carbohidratos proveniente del agave, hasta en...".- Debido a que el "azúcar" se refiere a la sacarosa, pero en el caso del agave su carbohidrato mayoritario es la inulina (conocido como fructanos).	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que los sectores involucrados consideraron que como aparece la redacción en el proyecto de NOM es clara.
En relación al inciso 4.22 párrafo 2, sugiere debe decir: "Al Tequila puede añadirse edulcorantes...". Y no se menciona la norma que especifica los tipos y las cantidades.	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que los sectores involucrados consideraron que la información solicitada se encuentra incluida al pie de la tabla de especificaciones prevista en la norma oficial mexicana en comento.

PROMOVENTE	RESPUESTA
<p>En lo que respecta a los incisos 4.22.2 y 4.22.3, solicita explicar lo siguiente: Si las mezclas que se mencionan también son susceptibles a ser abocadas y en que proporción se realizan estas mezclas, tal que no modifiquen sus características organolépticas.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que los sectores involucrados consideraron que como aparece la redacción en el proyecto de NOM es clara.</p>
<p>Por otra parte, sugiere la siguiente redacción al inciso 5.1: ...De acuerdo a la fracción de masa (porcentaje) de los carbohidratos provenientes del Agave."</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que los sectores involucrados consideraron que como aparece la redacción en el proyecto de NOM es clara.</p>
<p>Asimismo sugiere la siguiente redacción al inciso anterior, como sigue: "...provenientes de la cantidad establecida (adecuada o definida..) de Agave que se utilice en la elaboración del Tequila,..." Debido a que con el texto anterior se podría pensar que puede ser agave de otra especie.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que los sectores involucrados consideraron que como aparece la redacción en el proyecto de NOM es clara.</p>
<p>De igual forma, sugiere sobre el inciso 5.1.1 párrafo 1 la siguiente redacción: ... "enriquecidos con otros carbohidratos, distintos ..." Solicita se explique conforme al texto anterior como se asegura el producto, que aún embotellado en la planta, tiene una fracción de masa o volumen 100% agave y además no se menciona si este producto es o no susceptible a ser abocado.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que los sectores involucrados consideraron que como aparece la redacción en el proyecto de NOM es clara.</p>
<p>En lo que se refiere al inciso 5.1.2, párrafo 1, comenta lo siguiente: Hacen comentarios iguales al inciso 4.22. El texto de esta clasificación es confusa porque dice que los mostos son susceptibles a enriquecerse y mezclarse con otros carbohidratos (no se dice cuáles), pero no con los provenientes de cualquier especie de Agave (cuáles si y cuáles no). Después dice que solo se podrá incrementar la fracción de masa al 51% con Agave Tequilana Weber...</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que los sectores involucrados consideraron que como aparece la redacción en el proyecto de NOM es clara.</p>
<p>En relación al inciso 6.1.1, párrafo 1, manifiesta lo siguiente: Se menciona la NOM-142 y en la lista de aditivos de la NOM-142, no se listan los aromatizantes y los edulcorantes los describen como edulcorantes sintéticos.</p>	<p>El grupo de trabajo consideró el comentario y decidió modificar la redacción del inciso 6.1.1 para quedar como aromatizantes y/o saborizantes permitidos por la SSA.</p>
<p>Referente al inciso 6.3 comenta: Se menciona "otros azúcares" y hacen los mismos comentarios que en los incisos 4.22 y 5.1.2</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que los sectores involucrados consideraron que la redacción del proyecto de NOM es clara.</p>
<p>Por otra parte en el inciso 6.5.2.1, solicita explicar: Qué tan infalible es demostrar la autenticidad del Tequila sólo mostrando documentos y si se ha pensado algún método de análisis.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que no existe el método de prueba correspondiente a la autenticidad del tequila.</p>
<p>De igual forma comenta sobre el inciso 6.5.3, lo siguiente: Las actividades de maquila y operaciones unitarias en fábricas distintas a la del Productor Autorizado debe ajustarse al inciso 10.1. Explicar si este inciso se refiere a que si el que maquila está certificado por el Organismo Evaluador de la Conformidad, puede elaborar Tequila aún que sus instalaciones se encuentren fuera del territorio comprendido en la Declaración y si es contradictorio con la definición de Tequila.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y concluyó que la elaboración del tequila se efectúa siempre dentro de la zona de denominación de origen.</p>
<p>En relación al inciso 6.5.4 propone se especifique: Cómo se asegura que durante el envasado (del envasador externo) del Tequila no se modificó.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y concluyó que la respuesta del cuestionamiento está contenida en el procedimiento redactado en el inciso 6.5.4 del proyecto de NOM, por lo que no se considera necesario abundar más sobre ese punto.</p>

PROMOVENTE	RESPUESTA
<p>Por otra parte comenta sobre el inciso 6.5.4.3: dice "...traslado a granel de Tequila..." y no se explica si la inspección es a través de documentos o en sitio.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y concluyó que la respuesta del cuestionamiento está contenida en el procedimiento redactado en el inciso 6.5.4.3 del proyecto de NOM, por lo que no se considera necesario abundar más sobre ese punto.</p>
<p>En relación al inciso 6.5.4.8 comenta: No se menciona que tanto deben "coincidir", no es claro el criterio. Por otro lado, el que coincidan las áreas y los tiempos de retención de los picos cromatográficos (no se menciona de cuales compuestos) no garantiza que no haya habido adulteración. Además, la respuesta de un compuesto o compuestos que se obtiene de los equipos cromatográficos depende de varios factores y hay diferencia de equipo a equipo.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que la variación de los picos es mínima.</p>
<p>De igual manera comenta sobre el inciso 6.5.4.9: Se supone que los contenedores son para producto terminado, y no se explica a que se refiere cuando se dice "resistentes a las distintas etapas del proceso. Por otro lado, debe haber parámetros establecidos sobre la calidad de los tipos de contenedores y cuáles son aceptados.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que la información solicitada se encuentra contemplada en el proyecto de NOM.</p>
<p>Por otra parte, comenta en relación al inciso 7.2, párrafo 2: Es confuso ya que no se explica si cada vez que una planta elabore Tequila el Organismo Evaluador de la Conformidad o la DGN harán las mediciones correspondientes y si se consideran cadenas de custodia para las muestras destinadas al Organismo Evaluador de la Conformidad o a la DGN.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que la información solicitada está contenida en el inciso 7.2 del proyecto de NOM.</p>
<p>Por lo que se refiere al inciso 7.3.1, comenta: El diseño de muestreo no es claro porque no se explica si los envases se toman aleatoriamente y además no se encontró el Apéndice.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que el muestreo establecido es el mismo que se ha venido empleando hasta la fecha, sin tener problema alguno. En relación al apéndice, se incluirá en el documento final.</p>
<p>Referente al inciso 8.3 comenta: No se explica si es suficiente con mostrar los documentos descritos en este inciso, para asegurar la calidad del agua. Sería adecuado incluir reportes de análisis.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que la información solicitada ya está integrada en el cuerpo del proyecto de NOM.</p>
<p>En lo que respecta al inciso 8.4.1 hace la observación siguiente: Falta mencionar la ley de quién y qué Secretaría.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que la información solicitada ya está integrada en el cuerpo del proyecto de NOM.</p>
<p>En el inciso 8.5 propone debe de decir: "En el sitio" en lugar de "in situ" y no se menciona el periodo o la frecuencia.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que la información solicitada ya está integrada en el cuerpo del proyecto de NOM.</p>
<p>En el inciso 10.5.1, párrafo 3, indica: No se encontró el Apéndice "C":</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla, indicando que se incluirán los apéndices referidos.</p>
<p>Confederación Nacional de Productores de Agave Tequilero, Unión Regional de Productores de Mezcal Tequilero de Jalisco, Unión Nacional de Productores de Agave de el Barzón, Unión Regional de Productores de Mezcal Tequilero y el Consejo Mexicano del Agave Fecha de recepción: 2005-01-05 Se pronuncia en contra del Proyecto de NOM -006-SCFI-2004, en el que se pretende se elimine la palabra maduro, como requisito de madurez para la materia del Tequila agave.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que los sectores involucrados con el tema en cuestión, consideraron que el sustento científico presentado por el promovente no fue suficiente para adoptar dicha propuesta.</p>

PROMOVENTE	RESPUESTA
	<p>De esta manera, se consideró que la anterior norma oficial mexicana relativa al tequila menciona que el agave debe ser maduro, sin embargo dicho instrumento legal resultaba omiso en establecer los requisitos técnicos que deben valorarse para poder determinar si se da o no dicha madurez.</p> <p>En este orden de ideas debe considerarse, desde el punto de vista jurídico, que la definición de madurez del agave -la cual es omisa en el contenido de la NOM que nos ocupa- no puede obedecer ni determinarse por parte de una decisión de carácter discrecional proveniente de la autoridad, sino que la misma debe fundamentarse en criterios o razones científicas y técnicas que permitan que el concepto de madurez (mismo que se menciona pero que no se regula) en la multicitada norma oficial mexicana, se aplique eficazmente en tanto se respeten la garantía de seguridad jurídica de la cual gozan los sujetos de derecho afectos al cumplimiento de dicha regulación técnica.</p> <p>En consecuencia y toda vez que no se llegó a un consenso, por los sectores promoventes, sobre la forma de plasmar jurídicamente, el método científicamente comprobado y aceptado por todos los demás involucrados en la cadena productiva regulada por la norma a la que se alude, para valorar, si un agave es o no maduro para su utilización como materia prima para producir Tequila, dicha especificación no puede ser sancionada arbitrariamente por autoridad alguna, so pena de incurrir en una violación a las garantías constitucionales de legalidad y seguridad jurídicas.</p> <p>Asimismo, tampoco se demostró en qué objetivo legítimo, de los plasmados en el artículo 40 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, puede adecuarse la solicitud de incluir el término de madurez de una materia prima empleada para obtener el producto objeto de la norma en comentario.</p>
<p>Por otra parte, solicita: Se incluyan a miembros de las Uniones Tequileras y de la CNPAT en el equipo de trabajo encargado de elaborar la norma del tequila, debido a la inconformidad de que se excluya la palabra "madurez" en dicha norma, lo cual permite la jima de agave de menos de 6 años.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y decidió aceptar la participación de los representantes solicitados del sector agavero en las reuniones del grupo de trabajo.</p>
<p>De igual manera solicita: Un programa para recepción en las fábricas a nuestra organización, debido a que las condiciones de comercialización se han visto reducidas y tenemos más de 400 productores que tienen agaves de seis años o más. Solicita se atienda la problemática en el precio del agave, ya que éste muchas veces no cubre el costo de producción y esta situación ya tiene desesperados a muchos productores.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que los sectores involucrados con el tema en cuestión, consideraron que el sustento científico presentado por el promovente no fue suficiente para adoptar dicha propuesta.</p> <p>Asimismo, la solicitud así planteada no se ubica en ninguno de los supuestos jurídicos de las finalidades de las normas oficiales mexicanas, plasmadas en el artículo 40 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, por lo cual se carece de sustento legal para aceptarla.</p>
<p>Asimismo, manifiesta: Que se les otorgue un subsidio directo a la comercialización mínimo de un peso para que se cumpla el decreto de apoyo directo, según la Ley de Egresos 2004, aprobada por el Congreso de la Unión.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que dicha propuesta rebasa el campo de aplicación de la NOM ya que la solicitud así planteada no se ubica en ninguno de los supuestos jurídicos de las finalidades de las normas oficiales mexicanas, plasmadas en el artículo 40 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, por lo cual se carece de sustento legal para aceptarla.</p>
<p>De igual manera propone: La incorporación de más verificadores al CRT que sean o dependan directamente de los agaveros, para que la realización de la NOM sea más eficiente. Esta operación sería financiada por los propios agaveros con cuotas por kilogramo comercializado.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que dicha propuesta rebasa el campo de aplicación de la NOM ya que la solicitud así planteada no se ubica en ninguno de los supuestos jurídicos de las finalidades de las normas oficiales mexicanas, plasmadas en el artículo 40 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, por lo cual se carece de sustento legal para aceptarla.</p>

PROMOVENTE	RESPUESTA
<p>Por otra parte, solicita a SEDER del Estado de Jalisco lo siguiente: Que se definan y apliquen los programas de mejoramiento de suelos para la aplicación de composta y otros mejoradores.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que dicha propuesta rebasa el campo de aplicación de la NOM ya que la solicitud así planteada no se ubica en ninguno de los supuestos jurídicos de las finalidades de las normas oficiales mexicanas, plasmadas en el artículo 40 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, por lo cual se carece de sustento legal para aceptarla.</p>
<p>Asimismo, solicita: Se resuelva en definitiva la norma fitosanitaria del agave, debido al tiempo que ésta tiene y que aún no se tiene nada firme.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que dicha propuesta rebasa el campo de aplicación de la NOM ya que la solicitud así planteada no se ubica en ninguno de los supuestos jurídicos de las finalidades de las normas oficiales mexicanas, plasmadas en el artículo 40 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, por lo cual se carece de sustento legal para aceptarla.</p>
<p>Por otra parte exhorta: A la Secretaría de Economía Federal, en particular a la Dirección General de Normas, con la finalidad de que conforme al derecho tome en cuenta los comentarios e inconformidades de los productores de agave-tequilero y resuelva de manera irrestricta dentro del marco legal de acuerdo a lo que en justicia corresponda, declarando NULO el Proyecto en comento.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que dicha solicitud no era un comentario sobre puntos específicos de la norma.</p>
<p>Debido a la sobreproducción de agave existente, solicita de manera urgente lo siguiente: Que los Tequilas mixtos (51%-49%) sean elevados al 70%, azúcares provenientes de agave azul tequilana weber 30% de otros azúcares, ya que se presenta el fenómeno a la inversa de cuando se cambio de 70%-30% a 51%-49%. En aquella ocasión el argumento utilizado y a fin de cuentas valioso para decidir en el sentido de reducir la cantidad de azúcares provenientes de agave azul tequilana weber en la elaboración de tequila lo fue el hecho de escasez de esta planta. Las circunstancias actuales públicamente reconocidas de un sustancial exceso del agave mencionado hace necesario volver al porcentaje de mezclas tal y cual lo proponemos.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que sea perjudicial a la industria, aunado al impacto negativo en costos. De esta manera, se consideró que la anterior norma oficial mexicana relativa al tequila menciona que el agave debe ser maduro, sin embargo dicho instrumento legal resultaba omiso en establecer los requisitos técnicos que deben valorarse para poder determinar si se da o no dicha madurez. En este orden de ideas, debe considerarse, desde el punto de vista jurídico, que la definición de madurez del agave -la cual es omisa en el contenido de la NOM que nos ocupa- no puede obedecer ni determinarse por parte de una decisión de carácter discrecional proveniente de la autoridad, sino que la misma debe fundamentarse en criterios o razones científicas y técnicas que permitan que el concepto de madurez (mismo que se menciona pero que no se regula) en la multicitada norma oficial mexicana, se aplique eficazmente en tanto se respeten la garantía de seguridad jurídica de la cual gozan los sujetos de derecho afectos al cumplimiento de dicha regulación técnica. En consecuencia y toda vez que no se llegó a un consenso, por los sectores promoventes, sobre la forma de plasmar jurídicamente, el método científicamente comprobado y aceptado por todos los demás involucrados en la cadena productiva regulada por la norma a la que se alude, para valorar, si un agave es o no maduro para su utilización como materia prima para producir Tequila, dicha especificación no puede ser sancionada arbitrariamente por autoridad alguna, so pena de incurrir en una violación a las garantías constitucionales de legalidad y seguridad jurídicas. Asimismo, tampoco se demostró en qué objetivo legítimo, de los plasmados en el artículo 40 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, puede adecuarse la solicitud de incluir el término de madurez de una materia prima empleada para obtener el producto objeto de la norma en comento.</p>

PROMOVENTE	RESPUESTA
<p>Confederación Nacional de Propietarios Rurales, A.C. Fecha de recepción: 2005-01-17 Comenta lo siguiente: Las observaciones son con respecto a los incisos 4.2, 6.5.1 y en general con todo el contenido del proyecto por omitir en sus definiciones relacionadas, el grado de madurez mínimo para su cosecha (o jima) y utilización en la producción de tequila. Consideramos que esta definición es indispensable para establecer un parámetro mínimo de madurez en la producción de la materia prima que nos permita mantener la calidad, tradición y prestigio del tequila con Denominación de Origen.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que los sectores involucrados con el tema en cuestión, consideraron que el sustento científico presentado por el promovente no fue suficiente para adoptar dicha propuesta.</p> <p>De esta manera, se consideró que la anterior norma oficial mexicana relativa al tequila menciona que el agave debe ser maduro, sin embargo dicho instrumento legal resultaba omiso en establecer los requisitos técnicos que deben valorarse para poder determinar si se da o no dicha madurez.</p> <p>En este orden de ideas debe considerarse, desde el punto de vista jurídico, que la definición de madurez del agave -la cual es omisa en el contenido de la NOM que nos ocupa- no puede obedecer ni determinarse por parte de una decisión de carácter discrecional proveniente de la autoridad, sino que la misma debe fundamentarse en criterios o razones científicas y técnicas que permitan que el concepto de madurez (mismo que se menciona pero que no se regula) en la multicitada norma oficial mexicana, se aplique eficazmente en tanto se respeten la garantía de seguridad jurídica de la cual gozan los sujetos de derecho afectos al cumplimiento de dicha regulación técnica.</p> <p>En consecuencia y toda vez que no se llegó a un consenso, por los sectores promoventes, sobre la forma de plasmar jurídicamente, el método científicamente comprobado y aceptado por todos los demás involucrados en la cadena productiva regulada por la norma a la que se alude, para valorar, si un agave es o no maduro para su utilización como materia prima para producir Tequila, dicha especificación no puede ser sancionada arbitrariamente por autoridad alguna, so pena de incurrir en una violación a las garantías constitucionales de legalidad y seguridad jurídicas.</p> <p>Asimismo, tampoco se demostró en qué objetivo legítimo, de los plasmados en el artículo 40 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, puede adecuarse la solicitud de incluir el término de madurez de una materia prima empleada para obtener el producto objeto de la norma en comento.</p>
<p>Consejo de Bebidas Alcohólicas Destiladas de los Estados Unidos (Discus) Fecha de recepción: 2005-01-26 Respecto al Capítulo 2, "Campo de Aplicación", insta a México a: Que reconozca que, cuando se envasa y comercializa el Tequila en países que no son México, las leyes del país en el cual dichas actividades ocurran regirán, necesariamente, el envase, comercialización y prácticas comerciales de las personas en cuestión. Además insta al Comité a que confirme que el campo de aplicación de la norma se limite a los requisitos técnicos del tequila.</p>	<p>El Anexo 313 del TLCAN establece que Estados Unidos y Canadá reconocen al Tequila como producto originario de México, y en consecuencia, no permiten la venta de ningún producto como Tequila, a menos que se haya elaborado en México, de acuerdo con las leyes y reglamentaciones de nuestro país.</p> <p>Adicionalmente, de manera paralela se promovió una negociación con los Estados Unidos de América en el marco del TLCAN, para establecer un Memorandum de Entendimiento (MOU, por sus siglas en Inglés) que permita garantizar la protección a la autenticidad del Tequila que se exporta a granel a ese mercado. Así, el Tequila podrá exportarse a granel bajo las nuevas medidas de control acordadas por la industria de los países miembros del TLCAN (incluyendo al promovente), mismas que garantizan la autenticidad y calidad del Tequila, en beneficio de los consumidores y que consisten, de manera general, en lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Establecimiento de un Padrón de Envasadores en el Extranjero, sujeto -en el caso de los Estados Unidos de América- al control y verificaciones de las autoridades competentes en materia de bebidas alcohólicas en dicho país. • Intercambio de información estadística, de producto y trazabilidad para identificar el destino de las exportaciones de Tequila y la confiabilidad en su comercialización. • Persecución de aquellas bebidas que se ostenten como Tequila sin serlo.

PROMOVENTE	RESPUESTA
	En este tenor, y toda vez que ya finalizaron las negociaciones entre los representantes del gobierno estadounidense y mexicano sobre los aspectos a incluir en el Memorandum de Entendimiento a celebrarse entre los gobiernos de E.E.U.U. y México relativo a las exportaciones de Tequila a granel y la firma de este nuevo instrumento se dará en forma inminente, el grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que el memorándum de entendimiento descrito ya contempla las cuestiones planteadas.
En relación al inciso 4.12, solicita se defina la siguiente palabra: "lote" como la cantidad de un producto "envasado" en un mismo lapso. Esta definición podrá ser inconsistente con el uso del término "lote" en el inciso 6.5.4.5, que parece usar el término en referencia a la cantidad del tequila a granel recibido de un proveedor. Solicita que el Comité aclare la definición de "lote".	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla, sustituyendo en el inciso 6.5.4.5 la palabra "lote" por la de "embarque"
De igual forma referente al inciso 5.1.2, insta al Gobierno de México a: Que garantice que no se interrumpirán los envíos de Tequila a granel mientras los gobiernos partes del TLCAN finalicen estos detalles.	El grupo de trabajo analizó el comentario, sin embargo se concluyó que éste no cae dentro del campo de aplicación de la NOM, por lo que únicamente se enteró al grupo de trabajo sobre el mismo.
En otro comentario, observa: Que el Proyecto de NOM modificaría la definición técnica del "Tequila" para prohibir el uso de azúcares provenientes de cualquier especie de agave que no sea la especie tequilana weber variedad azul cultivada en el territorio designado. Si lo entendemos correctamente, nos preocupa que este hecho podrá imponer nuevas condiciones innecesarias sobre productores de Tequila: condiciones que pueden tolerarse durante tiempos de excedentes de agave azul, pero que podrán tener un impacto profundamente negativo sobre la demanda de Tequila en tiempos de escasez de agave azul.	El grupo de trabajo analizó el comentario, sin embargo se concluyó que éste no cae dentro del campo de aplicación de la NOM, por lo que únicamente se enteró al grupo de trabajo sobre el mismo.
Además comenta que: Recientemente le ha llegado informes de la prensa sobre la posibilidad de proponer un cambio incluso más trascendental de la definición de "Tequila". Según los informes, se ha sugerido un fuerte aumento en la porción de azúcares que debe derivarse de agave azul hasta el 70%. Se opone enérgicamente a cualquier modificación propuesta que tenga la posibilidad de perjudicar seriamente el mercado del "Tequila" en América del Norte.	El grupo de trabajo analizó el comentario, sin embargo se concluyó que éste no cae dentro del campo de aplicación de la NOM, por lo que únicamente se enteró al grupo de trabajo sobre el mismo.
Por otra parte, en el inciso 6.1.1 comenta que: Se establecen límites para ciertos constituyentes naturales, productos de los procesos de fermentación y destilación, incluyendo los alcoholes superiores, aldehídos, esteroides y furfural. Ni la industria ni la U.S. Alcohol and Tobacco Tax and Trade Bureau (TTB), que regula la producción, venta y distribución de productos de bebidas alcohólicas en Estados Unidos, considera apropiado el uso de parámetros analíticos para la definición de bebidas alcohólicas destiladas. Estos componentes naturales no son regulados con niveles mínimos ni máximos por la TTB ni por cualquier otra agencia gubernamental y no existen pruebas científicas que sugieren que cualquiera de dichos constituyentes podrá ser dañino en las concentraciones en las que se encuentran en cualquier producto de bebidas alcohólicas destiladas.	El grupo de trabajo analizó el comentario, sin embargo se concluyó que éste no cae dentro del campo de aplicación de la NOM, por lo que únicamente se enteró al grupo de trabajo sobre el mismo.
En relación al inciso 6.5.2.1 informa que se requiere que: Los Productores Autorizados mantengan ciertos registros, incluyendo documentos que comprueban los movimientos del producto terminado. Suponen que esta disposición se refiere solamente al traspaso del producto terminado desde el Productor Autorizado al envasador, ya que el Productor Autorizado, en la gran mayoría de los casos, no tendrá conocimiento de los movimientos del producto desde el envasador a un mayorista o distribuidor, o a un minorista, o al consumidor final. Solicita confirmación que su interpretación es correcta.	El grupo de trabajo analizó el comentario, sin embargo se concluyó que éste no cae dentro del campo de aplicación de la NOM, por lo que únicamente se enteró al grupo de trabajo sobre el mismo.

PROMOVENTE	RESPUESTA
<p>También solicita confirmación que el Gobierno Mexicano facilitará garantías para mantener la confidencialidad de dichos registros.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario, sin embargo se concluyó que éste no cae dentro del campo de aplicación de la NOM, por lo que únicamente se enteró al grupo de trabajo sobre el mismo.</p>
<p>Asimismo, sobre el inciso 6.5.4.2 comenta sobre: Literal a), 2o. párrafo.- Certificados de aprobación: Tienen entendido que representantes de los gobiernos de Estados Unidos y México están actualmente negociando la provisión de garantías al gobierno de México que la certificación por la TTB, en la forma de un permiso básico para operaciones expedido por la TTB, se considerará como prueba necesaria para la expedición de un Certificado de Aprobación. También observa que no se definen los "procedimientos de evaluación" que expide la Secretaría de Economía. Insta al Gobierno de México a que ofrezca garantías que dichos procedimientos no se conviertan en obstáculos al comercio de hecho.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario, sin embargo se concluyó que éste no cae dentro del campo de aplicación de la NOM, por lo que únicamente se enteró al grupo de trabajo sobre el mismo.</p>
<p>Literal b).- Reportes trimestrales: Solicita la aclaración de un punto. Esta parte requerirá que los informes se envíen al Organismo Evaluador de la Conformidad por medios electrónicos. Tiene entendido que el Organismo Evaluador actual, el Consejo Regulador del Tequila (CRT), aún no cuenta con la capacidad de recibir dichos reportes por medios electrónicos. En tal caso, agradecería una aclaración respecto a los procedimientos para la presentación de dichos reportes.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario, sin embargo se concluyó que éste no cae dentro del campo de aplicación de la NOM, por lo que únicamente se enteró al grupo de trabajo sobre el mismo.</p>
<p>Literal c).- Obligaciones de Productores Autorizados: Establece que los Productores Autorizados son responsables de tramitar los certificados de Aprobación en nombre de un envasador. El motivo para este requisito no queda claro. Desde su punto de vista, el mismo envasador y no el productor del Tequila será la entidad en posesión de la información necesaria para la certificación. Además, en casos en que los envasadores trabajen con múltiples proveedores cuando por ejemplo, un envasador envasa múltiples marcas de Tequila, esta disposición podrá crear una confusión importante. Lo ideal sería que un envasador tuviera un solo certificado de aprobación. Insta al Gobierno de México a que deje la responsabilidad en manos de la parte con la información relevante, el envasador que busca un certificado de aprobación. También solicita la aclaración respecto a la naturaleza de los "elementos" que darían lugar a una determinación exigiendo una inspección por el Organismo Evaluador de la Conformidad. Con respecto a los envasadores estadounidenses, la entidad que detiene la responsabilidad principal, conforme a la ley estadounidense, para la inspección de operaciones envasadoras de Estados Unidos es la TTB. Debido a las exigencias del último párrafo de este inciso, insta al Gobierno de México a que incorpore, expresamente o por referencia, medidas específicas de protección del proceso debido que asegurarían que un envasador cuente con previo aviso, una oportunidad de responder y cumplir, un derecho a apelación y una oportunidad de volver a solicitar un Certificado de Aprobación. Dichas medidas de protección del proceso debido son particularmente importantes ya que las circunstancias que justificarían la negativa a un certificado de Exportación o la cancelación de un Certificado de Aprobación serían muy poco comunes.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario, sin embargo se concluyó que éste no cae dentro del campo de aplicación de la NOM, por lo que únicamente se enteró al grupo de trabajo sobre el mismo.</p>
<p>Asimismo, comenta sobre el inciso 6.5.4.3 lo siguiente: Se dispone que el proceso de envasado está sujeto a la inspección por lote del Organismo Evaluador de la Conformidad. No quedan claros ni la intención ni el alcance de dicha disposición. Insta a los representantes de los gobiernos pertenecientes al TLCAN a que racionalicen los varios requisitos de inspección y que clarifiquen que la TTB es la autoridad responsable de llevar a cabo las inspecciones de envasadores estadounidenses, según disponen las leyes y reglamentos de Estados Unidos. Este inciso también podrá prohibir a envasadores la obtención de Tequila de más de un proveedor. Ya existen mecanismos de seguimiento adecuados para permitir que</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y concluyó que el memorándum de entendimiento que se negoció entre México y Estados Unidos de Norteamérica ya contempla las peticiones hechas en el comentario y que será la TTB la autoridad responsable de llevar a cabo las inspecciones a envasadores estadounidenses, según disponen las leyes y reglamentos de ese País.</p>

PROMOVENTE	RESPUESTA
<p>el Tequila de múltiples proveedores se controle desde su entrada en Estados Unidos hasta su envasado; por lo tanto, una restricción de "proveedor único" no es necesaria para rastrear el Tequila ni para asegurar su autenticidad. Insta enérgicamente al Gobierno de México a que ofrezca la flexibilidad necesaria para permitir a envasadores ajustarse a la demanda obteniendo producto de más de un proveedor cuando sea necesario.</p>	
<p>Por otra parte en el inciso 6.5.4.5 manifiesta: Se requiere que envasadores corroboren que cada lote que reciban cuente con un Certificado de Cumplimiento con la NOM vigente. También recomiendan la aclaración de esta disposición para que requiera que el proveedor facilite el Certificado al envasador</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y concluyó que el memorándum de entendimiento que se negoció entre México y Estados Unidos de Norteamérica ya contempla las peticiones hechas en el dicho comentario.</p>
<p>Respecto al inciso 6.5.4.6 comenta: Se prohíbe a envasadores envasar productos que no sean Tequila en sus instalaciones simultáneamente con el envasado de otros productos a menos que cuenten con líneas de envasado claramente diferenciadas. Como hemos tenido la oportunidad de abarcar con representantes del Gobierno Mexicano, es una práctica común en la industria de bebidas alcohólicas destiladas envasar múltiples productos usando la misma línea de envasado en momentos distintos. De acuerdo con las buenas prácticas de producción las líneas de envasado se purgan antes de cambiar de producto y las líneas se alimentan de depósitos dedicados, así asegurando que los diferentes destilados no se mezclen. Dichas prácticas se verifican de manera rutinaria por la autoridad reguladora responsable de Estados Unidos, la TTB y con la cual los envasadores estadounidenses están sujetos a la verificación continua.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y concluyó que el memorándum de entendimiento que se negoció entre México y Estados Unidos de Norteamérica ya contempla las peticiones hechas en el comentario.</p>
<p>En relación al inciso 6.5.4.10 manifiesta lo siguiente: Se establece de nuevo la inspección de envasado por lote llevada a cabo por el Organismo Evaluador de la Conformidad. Según se ha abarcado anteriormente, insta a los representantes de los gobiernos de México, Estados Unidos y Canadá a que finalicen sus negociaciones y que confirmen que, con respecto a los envasadores estadounidenses, la TTB continuará siendo responsable de las inspecciones del proceso de envasado.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y concluyó que el memorándum de entendimiento que se negoció entre México y Estados Unidos de Norteamérica ya contempla las peticiones hechas en el comentario.</p>
<p>En el inciso 6.6 se establece que, si cualquier dependencia competente o el Organismo Evaluador de la Conformidad "detecta" un incumplimiento de cualquier disposición contenida en la NOM, por cualquier integrante de la cadena productiva, industrial o comercial del Tequila, se presumirá la comisión de una infracción. Una presunción de incumplimiento siempre es problemática porque enfrenta los vastos recursos y poder del gobierno contra los recursos limitados de una entidad privada, que debe cargar con el peso de superar dicha presunción. Este desequilibrio es particularmente preocupante cuando no existen disposiciones expresas de proceso debido para proteger a la entidad privada. La omisión de cualquier medida de protección del proceso debido del inciso 6.6 del Proyecto de NOM es particularmente preocupante ya que la disposición paralela de la NOM vigente, el inciso 8.5 de NOM-006-SCFI-1994, establece un derecho explícito de apelar una determinación de una infracción. Tenemos entendido que ciertas medidas de protección del proceso debido se aplicarán a determinaciones de incumplimiento con la NOM-006, conforme a la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, e instamos a que dichas medidas de protección del proceso debido se incorporen explícitamente, o por lo menos por referencia, en el Proyecto de NOM.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario, sin embargo se concluyó que éste no cae dentro del campo de aplicación de la NOM, por lo que únicamente se enteró al grupo de trabajo sobre el mismo.</p>

PROMOVENTE	RESPUESTA
<p>En relación a los incisos 7.2 y 7.3, comenta lo siguiente: Se abarcan las metodologías de muestreo que se aplicarán al Tequila enviado a granel, el inciso 7.2 dispone que el número de barricas de las que se extraerán muestras se especifica en el Apéndice "A" del Proyecto de NOM. Con respecto al Tequila enviado en envases menores, el inciso 7.3 dispone que el número de envases de las que se tomarán muestras se especifica en el Apéndice "B" del Proyecto de NOM. Observamos que ni el Apéndice "A" ni el Apéndice "B" se publicaron en el Diario Oficial de la Federación del 15 de noviembre de 2004. Por lo tanto, solicitamos la oportunidad de revisar y comentar sobre dichos Apéndices "A" y "B".</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y lo aceptó, razón por la cual se incluirán los apéndices en el documento final, los cuales son los mismos que aparecen en la NOM vigente.</p>
<p>De igual forma comenta sobre el inciso 8.5 lo siguiente: Se establecen los procedimientos de verificación en sitios "permanentes" realizados por el Organismo Evaluador de la Conformidad, con los gastos sufragados por las personas físicas o morales a las que se realice la verificación. Como hemos comentado anteriormente la TTB es la agencia responsable bajo las leyes de Estados Unidos para la verificación del cumplimiento con las leyes y reglamentos aplicables por los envasadores estadounidenses. Instan a los tres gobiernos del TLCAN a que concluyan sus negociaciones relacionadas con los medios por los que los envasadores estadounidenses puedan cumplir con este requisito, en reconocimiento de la jurisdicción de la TTB sobre operaciones envasadoras de Estados Unidos.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y concluyó que el memorándum de entendimiento que se negoció entre México y Estados Unidos de Norteamérica ya contempla las peticiones hechas en el comentario y que será la TTB la autoridad responsable de llevar a cabo las inspecciones a envasadores estadounidenses, según disponen las leyes y reglamentos de ese País.</p>
<p>Por otra parte en el inciso 10.2 informa lo siguiente: Se establece que el Certificado de Exportación (CET) debe identificar el país y el comprador a donde se envía el Tequila, y ellos deben coincidir con el destino del Tequila exportado. Este requisito podrá inadvertidamente prevenir la exportación de los Estados Unidos de Tequila que ha sido envasado en Estados Unidos en plena conformidad con la NOM, además de operaciones envasadoras bajo contratos estándares, que se llevan a cabo bajo la autoridad de un envasador estadounidense aprobado. Instan al Gobierno de México a que garantice que los requisitos del CET no dificulten la reexportación del Tequila producido y envasado en pleno cumplimiento con la NOM.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y concluyó que el memorándum de entendimiento que se negoció entre México y Estados Unidos de Norteamérica ya contempla las peticiones hechas en el comentario</p>
<p>Asimismo, comenta que en el inciso 10.3: Se establece que el Organismo Evaluador de la Conformidad debe supervisar y hacer constar el traslado y recepción de Tequila a granel. El alcance e intención de este requisito no quedan claros. Los controles sobre la expedición de CETs y los requisitos de mantenimiento de registros exigidos en otras partes del Proyecto de NOM ya proporcionan los medios por los cuales el Organismo podrá controlar el Tequila a granel. Solicita confirmación que este inciso tiene la mera intención de codificar las responsabilidades de mantenimiento de registros del Organismo Evaluador de la Conformidad.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y concluyó que el memorándum de entendimiento que se negoció entre México y Estados Unidos de Norteamérica ya contempla las peticiones hechas en el comentario.</p>
<p>Respecto al inciso 10.5.1, comenta lo siguiente: El Padrón de Envasadores establecido en el inciso 10.5 parece duplicar los requisitos del inciso 6.5.4.2, literal (a) relacionados con el Certificado de Aprobación expedido por la Secretaría de Economía. Sin embargo, tienen entendido que es la intención del Gobierno Mexicano inscribir automáticamente los envasadores aprobados en el Padrón de envasadores, con sus números de identificación basados en los registros legales otorgados por el país en el cual se ubica la planta de envasado. Además este inciso hace referencia al Apéndice C el cual no fue publicado y solicita se publique.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y concluyó que el memorándum de entendimiento que se negoció entre México y Estados Unidos de Norteamérica ya contempla las peticiones hechas en el comentario</p>
<p>Sobre el inciso 10.6 comenta que se establece que: El Organismo Evaluador de la Conformidad debe presentar informes ante la Dirección General de Normas (DGN) identificando aquellos productos que no cumplen con la NOM, conforme a las verificaciones del Organismo. La DGN empleará dichos informes para la aplicación de sanciones en relación con los productos identificados. Insta al Gobierno de México a que identifique las medidas específicas de protección de proceso debido que se aplicarán en caso de que se consideren sanciones como resultado de dichos informes de cumplimiento.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y concluyó que el memorándum de entendimiento que se negoció entre México y Estados Unidos de Norteamérica ya contempla las peticiones hechas en el comentario.</p>

PROMOVENTE	RESPUESTA
<p>De igual forma comenta que en el inciso 10.8 se establece que: Los envasadores deben cumplir plenamente con los requisitos específicos de etiquetado contenidos en el inciso 11, con independencia del cumplimiento de los requisitos que impongan las leyes del país al cual se exporta y vende. Los distribuidores estadounidenses del Tequila vendido en Estados Unidos quedan necesariamente sujetos a las Leyes y Reglamentos de Estados Unidos respecto al etiquetado de productos de bebidas alcohólicas, de la misma manera que los distribuidores mexicanos del Tequila y de los otros productos vendidos en México quedan necesariamente sujetos a las Leyes y Reglamentos mexicanos. Por lo tanto, supone que las Leyes y Reglamentos de etiquetado de la jurisdicción en la que se venderá el producto son aplicables.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y concluyó que no existe ningún cambio en cuanto a la competencia de las autoridades de ambos países.</p>
<p>En relación a los incisos 11.1 y 11.2, comenta lo siguiente: Con respecto a los elementos específicos de inclusión obligatoria en las etiquetas de productos de exportación a los Estados Unidos o los envasados en el extranjero, les preocupan, en particular, los siguientes incisos:</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y concluyó que el memorándum de entendimiento que se negoció entre México y Estados Unidos de Norteamérica ya contempla las peticiones hechas en el comentario.</p>
<p>Sobre el inciso 11.2.2 manifiesta lo siguiente: Requiere que el nombre de la marca registrada aparezca en la superficie principal de exhibición. Bajo la ley estadounidense, no existe ningún requisito que productos espirituosos se puedan vender solamente bajo una marca registrada. Al contrario, los nombres de las marcas no necesitan ser marcas registradas, y bajo la ley estadounidense, los derechos a las marcas (según el derecho angloamericano) podrán surtir efecto sin registro.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y concluyó que el memorándum de entendimiento que se negoció entre México y Estados Unidos de Norteamérica ya contempla las peticiones hechas en el comentario.</p>
<p>Asimismo, comenta sobre los incisos 11.1 y 11.2.2 lo siguiente: También parecen requerir que el nombre de la marca registrada se traduzca al español, independientemente de si los productos se venden en México o si se exportan o se envasan en el extranjero. En el caso de los productos vendidos en Estados Unidos que cuentan con derechos de marcas en inglés (o en cualquier otro idioma), o cuyos nombres comerciales son en inglés, no debe, por supuesto, haber ningún requisito que la marca o nombre comercial se traduzca al español.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y concluyó que serán las autoridades gubernamentales de aquellos países en los que se envase tequila, las que podrán ejecutar las medidas legales en la esfera de su jurisdicción territorial cuando se realice una violación en sus territorios.</p>
<p>Respecto al inciso 11.2.2, requiere: Que la "contraseña oficial" aparezca en la etiqueta o en el envase. Desde su punto de vista, no existe ninguna justificación comercial para la imposición de dicho requisito, y que la contraseña de la NOM no tiene significado para la gran mayoría de los consumidores estadounidenses. Las medidas de seguimiento de botellas que la industria estadounidense ha acordado implementar proporcionarán toda la información necesaria para seguir la botella al envasador y a su fuente de origen, haciendo que la contraseña de la NOM sea innecesaria.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y concluyó que serán las autoridades gubernamentales de aquellos países en los que se envase tequila, las que podrán ejecutar las medidas legales en la esfera de su jurisdicción territorial cuando se realice una violación en sus territorios.</p>
<p>Sobre el inciso 12, comenta lo siguiente: Se incorpora por referencia una nueva norma voluntaria sobre bebidas alcohólicas que contienen Tequila como ingrediente, pero que no sean "Tequila" (NMX-V-049-2004). Agradece la confirmación que recibió del Director General de Normas que NMX-V-049 sólo aplicará a productos de bebidas alcohólicas producidos y vendidos en México. Tiene entendido, sin embargo, que la nueva norma voluntaria aún no ha entrado en vigor. Solicita una aclaración sobre la situación de NMX-V-049-2004. También agradecería confirmación que la referencia a NMX-V-049-2004 en el inciso 12 no tiene la intención de convertir una norma voluntaria en una obligatoria.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y concluyó que el memorándum de entendimiento que se negoció entre México y Estados Unidos de Norteamérica ya contempla las peticiones hechas en el comentario.</p>
<p>En lo que se refiere al inciso 13, comenta que: Se dispone, entre otras cosas, que los gastos asociados con todas las múltiples inspecciones y verificaciones necesarias para documentar la conformidad con la NOM serán a cargo de las entidades a quienes efectúan. Dichos gastos podrán ser prohibitivos, ya que la NOM exige verificaciones permanentes de un alcance posiblemente ilimitado. Con arreglo a nuestros comentarios anteriores, solicitan confirmación que los envasadores estadounidenses seguirán sujetos a inspecciones y verificaciones de la TTB como la única entidad autorizada a realizar dichas inspecciones en Estados Unidos.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y concluyó que el memorándum de entendimiento que se negoció entre México y Estados Unidos de Norteamérica ya contempla las peticiones hechas en el comentario.</p>

PROMOVENTE	RESPUESTA
<p>Consejo Nacional de Productores de Agave-Tequila Weber en México Fecha de recepción: 2005-01-13 Solicita se incluya además el concepto de Madurez y la definición de Agave en su sentido genérico, etimológico y conceptual como biológico. Por otra parte, comenta sobre el inciso 4.13: No coincide con el concepto de madurez fisiológica de la planta.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarlo, en virtud de que el comentario no tiene relación con la madurez del agave, ya que se refiere a la madurez del tequila.</p>
<p>Por otra parte, comenta lo siguiente: En virtud de que una cosa es la madurez del Agave que debe de incluirse en el inciso 4.2 y otra cosa es la maduración del Tequila que mal interpreta el presunto Proyecto anteponiendo la materia manufacturada a la materia prima como maduración del Tequila en lugar de maduración del Agave, definiéndola también en forma confusa.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarlo, en virtud de que los sectores involucrados consideraron que no existe confusión en la definición de "madurez del tequila".</p>
<p>De igual manera propone el siguiente concepto de madurez: El agave es una planta monocotiledónea, monocarpia, de crecimiento lento, que por su sintomatología, adquiere la madurez fisiológica cuando esta quitado, novillo, sasón, maduro o en extrema madurez que tarda entre 6, 7, y 8 años para alcanzar su madurez, con un peso de 30 a 35 kilos en adelante), la cual se desarrolla bien en una amplia gama de suelos, con tal que tengan buen drenaje, dado que son susceptibles a los excesos de humedad, por lo que tradicionalmente se les ha cultivado en las lomas y cerros, compartiendo espacios con la ganadería. La parte comercial de esta planta lo constituye el corazón o centro de la misma, el cual conforma una piña rica en azúcares, materia prima para la elaboración del Tequila.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarlo, en virtud de que los sectores involucrados consideraron impropcedente la inclusión de la madurez del agave en el texto de la NOM. De esta manera, se consideró que la anterior norma oficial mexicana relativa al tequila menciona que el agave debe ser maduro, sin embargo dicho instrumento legal resultaba omiso en establecer los requisitos técnicos que deben valorarse para poder determinar si se da o no dicha madurez. En este orden de ideas debe considerarse, desde el punto de vista jurídico, que la definición de madurez del agave -la cual es omisa en el contenido de la NOM que nos ocupa- no puede obedecer ni determinarse por parte de una decisión de carácter discrecional proveniente de la autoridad, sino que la misma debe fundamentarse en criterios o razones científicas y técnicas que permitan que el concepto de madurez (mismo que se menciona pero que no se regula) en la multicitada norma oficial mexicana, se aplique eficazmente en tanto se respeten la garantía de seguridad jurídica de la cual gozan los sujetos de derecho afectos al cumplimiento de dicha regulación técnica. En consecuencia y toda vez que no se llegó a un consenso, por los sectores promoventes, sobre la forma de plasmar jurídicamente, el método científicamente comprobado y aceptado por todos los demás involucrados en la cadena productiva regulada por la norma a la que se alude, para valorar, si un agave es o no maduro para su utilización como materia prima para producir Tequila, dicha especificación no puede ser sancionada arbitrariamente por autoridad alguna, so pena de incurrir en una violación a las garantías constitucionales de legalidad y seguridad jurídicas. Asimismo, tampoco se demostró en qué objetivo legítimo, de los plasmados en el artículo 40 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, puede adecuarse la solicitud de incluir el término de madurez de una materia prima empleada para obtener el producto objeto de la norma en comento.</p>
<p>En relación al inciso 4.15 comenta lo siguiente: Debería de irse considerando elevarla al rango de Ley que se someta a la Cámara de Diputados del Congreso de la Unión, para que se respalde por la representación del Poder Legislativo.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarlo, en virtud de que la norma oficial mexicana cumple satisfactoriamente con los propósitos de regulación que se buscan para el producto en cuestión.</p>
<p>Respecto al inciso 4.16 comenta lo siguiente: Consideran que el propietario del predio de las plantaciones deberá realizar dichas operaciones si es así su deseo, mediante químicos, bioquímicos que sufran las plantaciones, dejando a su libre albedrío y sobre las etapas de procesos básicas a que se refiere, naturalmente la de maduración es evidente que se refiere a la maduración químico-biológica que de manera forzada pretenden en el inciso 4.13.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarlo, en virtud de que los sectores involucrados consideraron que dicho comentario rebasa el campo de aplicación de la NOM.</p>

PROMOVENTE	RESPUESTA
<p>Por otro lado, comenta sobre el inciso 4.17, lo siguiente: No es conveniente que el Organismo Evaluador de la Conformidad sea el CRT hasta en tanto no contemos con un representante Técnico de los Productores y con un Representante Técnico Oficial de la Cadena Productiva Agrícola del Agave Tequila variedad azul.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarlo, en virtud de que el CRT cumplió satisfactoriamente con la legislación vigente para obtener la acreditación como organismo certificador.</p> <p>En este sentido se pronuncian los siguientes artículos de las "Políticas y Procedimientos para la Evaluación de la Conformidad. Procedimientos de Certificación y Verificación de Productos Sujetos al Cumplimiento de Normas Oficiales Mexicanas, Competencia de la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial" (Hoy Secretaría de Economía), expedidas con fundamento en lo dispuesto por el artículo 73 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización:</p> <p>"...ARTICULO 2. Los certificados NOM podrán obtenerse de la DGN o de los organismos de certificación para productos. En las materias o sectores en que exista organismo de certificación para producto, la certificación se realizará exclusivamente a través de éste.</p> <p>...ARTICULO 12. En el caso de productos que cuentan con denominación de origen y que están sujetos a cumplimiento con NOM... se aplicarán las siguientes medidas:</p> <p>... La certificación anual ... se sujetará a verificación permanente in situ.... La verificación a que se refiere este inciso se utilizará para cancelar, en su caso el certificado correspondiente..."</p>
<p>En relación al inciso 4.22 quinto renglón comenta lo siguiente: Este inciso establece la opción de que la materia prima sea cultivada o no, lo que permitiría la producción de plantas clonadas derivadas de una producción artificial y que tan sólo por el hecho de no ser naturales darían una calidad totalmente deficiente e insustituible por la de las plantas naturales Agave Azul Tequilana Weber.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarlo, en virtud de que los sectores involucrados consideraron que dicho comentario rebasa el campo de aplicación de la NOM.</p>
<p>De igual forma, comenta sobre el inciso anterior lo siguiente: Se señala que puede añadirsele edulcorantes, aromatizantes y/o saborizantes permitidos por la Secretaría de Salud, con objeto de proporcionarle o intensificar su color, aroma o sabor. Estos deberán ser en la medida o proporción que al efecto se establezcan por un laboratorio cuyos análisis sean determinados por el Consejo Regulador del Tequila, pero ya representado por la integración de participantes de nuestro sector tanto del técnico de los productores, como del oficial del Gobierno de nuestra cadena productiva agrícola.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarlo, en virtud de que los sectores involucrados consideraron que el uso de edulcorantes, aromatizantes y/o saborizantes permitidos, corresponde a cada empresa productora de tequila determinar la proporción.</p>
<p>Por otra parte, propone que la bebida alcohólica denominada Tequila sea 100% Agave. Asimismo sugiere que en el inciso 5.1.2 del anteproyecto se suprima por: El de 100% de Agave en su especie, ante la imperiosa necesidad de ofrecer al mercado nacional como al internacional, calidad en la bebida.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarlo, en virtud de que ya se cuenta con 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>
<p>En relación al presente proyecto de norma, comenta lo siguiente: Es contrario a los principios generales del derecho, en los que establece que toda característica de norma debe de ser: Bilateral, General, Coercitiva y Punitiva; por lo que en principio tan solo en el prefacio adolece de las dos primeras características que una norma debe tener para definirla como tal. Este Proyecto de NOM es muy ambiguo en su campo de aplicación pues no especifica que se debe de constreñir y limitar al respecto de la Declaratoria de Protección de los Estados de la Denominación de Origen, los que jurisdiccional y territorialmente son los únicos autorizados para el desarrollo de ambos eslabones de nuestra cadena productiva. Cree que la SE obedece a los intereses transnacionales de este sector, poniendo en riesgo la Soberanía Nacional por la falta de respeto por la no inclusión de la opinión de los productores de los estados de la DOT.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarlo, en virtud de que los sectores involucrados consideraron que el campo de aplicación de la NOM sí indica que la NOM protege a la Denominación de Origen "Tequila", de conformidad con la Declaración General de Protección a la Denominación de Origen "Tequila" vigente, la Ley, la Ley de la Propiedad Industrial, la Ley Federal de Protección al Consumidor y demás disposiciones legales relacionadas. Asimismo, el grupo de trabajo consideró que el registro de plantaciones que tiene el CRT es confiable, ya que da seguimiento a la identificación y control de cada plantación.</p>

PROMOVENTE	RESPUESTA
<p>El Registro de Plantaciones no puede quedar al árbitro del CRT como un órgano de mera parcialidad unilateral del eslabón "A" de la industria tequilera, sino bajo la tutela del Estado Mexicano, a través de las SEDER y SAGARPA en los Estados de la DOT quienes legalmente tienen la facultad y el deber de realizar nuestros inventarios del Agave azul tequilana weber como materia prima.</p> <p>Sí existe concordancia con Normas internacionales como: Brandy de Jerez, la Ley 24/2003 de 10 de julio de la Viña del vino de Juan Carlos I Rey de España de las vides y sus vinos, la apelación internacional del placer universal del Cognac en Francia sobre sus viñedos y sus vinificaciones, la ley del whiskey escocés del 28/06/1988, así como los tratados del Consejo de la Unión Europea, del reglamento de las comisiones de las Comunidades Europeas, del reglamento del Consejo de las Comunidades Europeas y el Informe de la Comisión al Parlamento Europeo y al Consejo.</p>	
<p>Cooperativa Tequilera La Magdalena, S.C. de R.L. Fecha de recepción: 2005-01-07</p> <p>Solicita se incluya en la presente norma la obligación de que los productores de tequila se integren con los agricultores, por lo que sugiere la siguiente redacción al inciso 8.4.2 como sigue:</p> <p>En el mes de diciembre de cada año, el Productor Autorizado deberá acreditar al Organismo Evaluador de la Conformidad que se encuentra integrado con productores de Agave.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarlo, en virtud de que los sectores involucrados consideraron que no es la NOM la instancia apropiada para establecer la obligación de la integración de productores de tequila y productores de agave, ya que no existe fundamento legal para ello.</p>
<p>En relación a lo anterior comenta:</p> <p>Para efectos de esta NOM se considera que existe integración entre un Productor Autorizado y productores de Agave, cuando el Productor Autorizado tenga garantizado el abasto de Agave sano inscrito en el Registro de Plantaciones de Predios señalado en el inciso 6.5.1.1 de esta NOM, por lo menos en un 80% de sus proyecciones de producción de Tequila durante un ciclo biológico del Agave, ya sea de su propiedad y/o amparado bajo contratos con productores de Agave.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarlo, en virtud de que los sectores involucrados consideraron que no es la NOM la instancia apropiada para establecer la obligación de la integración de productores de tequila y productores de agave, ya que no existe fundamento legal para ello.</p>
<p>Destiladora del Valle de Tequila, S.A. de C.V. Fecha de recepción: 2005-01-07</p> <p>Solicita se incluya en la presente norma lo siguiente:</p> <p>La obligación de que los productores de tequila se integren con los agricultores, incluyendo al efecto como inciso 8.4.2 lo siguiente:</p> <p>En el mes de diciembre de cada año, el Productor Autorizado deberá acreditar al Organismo Evaluador de la Conformidad que se encuentra integrado con productores de Agave.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarlo, en virtud de que los sectores involucrados consideraron que no es la NOM la instancia apropiada para establecer la obligación de la integración de productores de tequila y productores de agave, ya que no existe fundamento legal para ello.</p>
<p>Por otra parte, comenta lo siguiente:</p> <p>Para efectos de esta NOM se considera que existe integración entre un Productor Autorizado y productores de Agave, cuando el Productor Autorizado tenga garantizado el abasto de Agave sano inscrito en el Registro de Plantaciones de Predios señalado en el inciso 6.5.1.1 de esta NOM, por lo menos en un 80% de sus proyecciones de producción de Tequila durante un ciclo biológico del Agave, ya sea de su propiedad y/o amparado bajo contratos con productores de Agave.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarlo, en virtud de que los sectores involucrados consideraron que no es la NOM la instancia apropiada para establecer la obligación de la integración de productores de tequila y productores de agave, ya que no existe fundamento legal para ello.</p>
<p>Asimismo, propone la inclusión del esquema "Productor integrado con agricultor", es decir, que todo productor autorizado tenga garantizado el abasto de agave azul de acuerdo a su producción durante por lo menos un ciclo biológico de la planta, pues actualmente sólo un porcentaje muy pequeño de los agaveros tienen algún contrato de suministro con los industriales.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarlo, en virtud de que los sectores involucrados consideraron que no es la NOM la instancia apropiada para establecer la obligación de la integración de productores de tequila y productores de agave, ya que no existe fundamento legal para ello.</p>

PROMOVENTE	RESPUESTA
<p>DIAGEO Fecha de recepción: 2005-01-26 Comenta lo siguiente: Entienden que por lo menos un miembro de la industria ha recomendado que el Gobierno Mexicano considere permitir el añejamiento de todos los tipos del tequila y embotellado del tequila 100% de agave en México, fuera de la zona de Denominación de Origen del Tequila corriente y bajo supervisión apropiada del CRT. DIAGEO cree que permitir tales actividades aumentaría la flexibilidad de los productores y disminuiría los costos para la industria. Todas las bebidas espirituosas compiten en un mercado que es muy sensible a los precios; por siguiente, para apoyar a la industria y promover el crecimiento de la categoría del tequila, esperan que el Gobierno Mexicano considere la implementación de reformas que aumenten la flexibilidad comercial de la industria y preserven la calidad del tequila.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarlo, en virtud de que los sectores involucrados acordaron que para que el tequila sea considerado como "Tequila 100% de agave" debe ser embotellado en la planta de envasado que controle el propio Productor Autorizado, misma que debe estar ubicada dentro del territorio comprendido en la Declaración, con el objeto de tener un mayor control del mismo.</p>
<p>Diputado Federal Prof. Santiago Cortés Sandoval Fecha de recepción: 2005-01-28 Comenta lo siguiente: Me permito turnar a esta Secretaría a su digno cargo, el asunto que expuso el productor de agave René Geraud Zapata, ya que a decir del interesado se ha estado violando el Tratado de Lisboa el cual manifiesta que el Tequila es producto 100% Mexicano, y con las nuevas normas se ha permitido la producción de tequilas extranjeros que no cumplen con los requisitos de autenticidad que requiere tal tratado.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarlo, en virtud de que el contenido técnico de la NOM vigente no establece tal condición, por el contrario, da sustento técnico y jurídico a la Declaración de Protección de la Denominación de Origen "Tequila".</p>
<p>Diputados Manlio Fabio Beltrones Rivera y Arturo Nahle García Presidente y Secretario Respectivamente Fecha de recepción: 2005-01-18 Solicitan se exhorte a la Secretaría de Economía y a la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación a lo siguiente: A revisar con todo cuidado garantizando el interés de todas las partes el Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-006-SCFI-2004, bebidas alcohólicas-Tequila-especificaciones, en vista de que el contenido de las reformas que se proponen, publicadas en el Diario Oficial de la Federación el 15 de noviembre de 2004, afecta directamente a los productores de agave de la región del Tequila. Asimismo, proponen: Se exhorte a los participantes en la elaboración de esta norma, a establecer contacto con los Representantes de los Agaveros y se explique claramente la razón por la cual se elimina el requisito de utilizar sólo agave maduro en la elaboración del Tequila, sin afectar su calidad.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarlo en lo relativo a que el proyecto de NOM en estudio afecte directamente a los productores de agave de la región de Tequila, ya que este ordenamiento está elaborado para regular de igual manera a todos los sectores involucrados con el tema. Por otra parte, el grupo de trabajo acordó no incluir en el texto de la NOM el aspecto relacionado con la maduración del agave, por lo que el comentario emitido en ese sentido, no cae dentro del campo de aplicación de la NOM.</p>
<p>Embajada de Canadá Fecha de recepción: 2005-01-20 Respecto al Capítulo 2 "Campo de Aplicación", Canadá observa lo siguiente: Que este Proyecto de NOM-006 se aplica a todos los procesos y actividades relacionados con el abasto de agave, la producción, envase, comercialización, información y prácticas comerciales vinculadas al tequila. De conformidad con el Anexo 313.3 del TLCAN, Canadá no está obligado a aplicar ningún aspecto de este Proyecto de NOM para el tequila que no se relacione a acciones destinadas a asegurar que el producto a la venta en Canadá, como tequila, haya sido elaborado de conformidad con las leyes y reglamentos mexicanos que rigen la elaboración de tequila y mezcal. Por lo tanto, Canadá solicita que la NOM sea enmendada con la finalidad de que refleje los intereses de Canadá en su calidad de miembro del TLCAN.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarlo, en virtud de que el campo de aplicación de la NOM aplica exclusivamente dentro del territorio nacional, por lo que no es posible que dicho ordenamiento refleje los intereses de Canadá.</p>

PROMOVENTE	RESPUESTA
<p>Sobre el inciso 4.16 comenta lo siguiente: Se define las etapas incluidas en el proceso de elaboración del tequila. Este inciso identifica el envasado como parte del proceso de elaboración. Canadá no está de acuerdo en que el envasado es parte del proceso de elaboración, sino más bien una forma de empaquetado. Las obligaciones de Canadá bajo el Anexo 313.3 del TLCAN exigen que Canadá verifique el producto a la venta en Canadá, denominado Tequila, haya sido elaborado de conformidad con las leyes y reglamentos mexicanos que rigen la elaboración del Tequila. Por lo tanto, Canadá no está obligado a poner en practica aspectos de la norma mexicana que se apliquen al envasado. Por lo tanto, Canadá solicita nuevamente que la NOM sea enmendada con la finalidad de que refleje los intereses de Canadá en su calidad de miembro del TLCAN.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarlo, en virtud de que el campo de aplicación de la NOM aplica exclusivamente dentro del territorio nacional, por lo que no es posible que dicho ordenamiento refleje los intereses de Canadá.</p>
<p>Respecto al inciso 6.5.4.2 literal (a) informa que: Se exige que cuando el envasado del tequila se lleve a cabo en plantas de envasado que están ubicadas fuera del territorio de México, el OEC les haya otorgado a esas plantas un Certificado de Aprobación sobre la base de una inspección del lugar realizada por el OEC. Canadá no está de acuerdo en que el envasado sea parte del proceso de elaboración. Canadá objeta la imposición de esta exigencia mexicana de realizar inspecciones de instalaciones de envasado canadienses. Canadá considera que las actividades de inspección y aplicación de reglamentos efectuadas en Canadá por el OEC respecto de productos vendidos en Canadá serían onerosas e innecesarias y rebasarían las obligaciones establecidas en el TLCAN. Por lo tanto, Canadá solicita que la NOM sea enmendada con la finalidad de que refleje los intereses de Canadá en su calidad de miembro del TLCAN.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarlo, en virtud de que el campo de aplicación de la NOM aplica exclusivamente dentro del territorio nacional, por lo que no es posible que dicho ordenamiento refleje los intereses de Canadá.</p>
<p>En lo que se refiere al inciso 6.5.4.3 manifiesta lo siguiente: Se exige que el OEC supervise todo el transporte de tequila a granel así como la inspección del proceso de envasado. Canadá considera que la inspección y actividades de ejecución de la ley realizadas en Canadá por el OEC respecto de productos vendidos en Canadá serían onerosas e innecesarias y rebasarían las obligaciones establecidas en el TLCAN. Por lo tanto, Canadá solicita que la NOM sea enmendada con la finalidad de que refleje los intereses de Canadá en su calidad de miembro del TLCAN.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarlo, en virtud de que el campo de aplicación de la NOM aplica exclusivamente dentro del territorio nacional, por lo que no es posible que dicho ordenamiento refleje los intereses de Canadá.</p>
<p>Sobre el inciso 6.5.4.6 comenta lo siguiente: Se establece que el envasador no debe envasar simultáneamente un producto distinto del tequila a menos de que cuente con una autorización previa de parte del OEC. Canadá considera que la inspección y actividades de ejecución de la ley realizadas en Canadá por el OEC respecto de productos vendidos en Canadá serían onerosas e innecesarias y rebasarían las obligaciones establecidas en el TLCAN. Por lo tanto, Canadá solicita que la NOM sea enmendada con la finalidad de que refleje los intereses de Canadá en su calidad de miembro del TLCAN.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarlo, en virtud de que el campo de aplicación de la NOM aplica exclusivamente dentro del territorio nacional, por lo que no es posible que dicho ordenamiento refleje los intereses de Canadá.</p>
<p>En lo que se refiere al inciso 6.5.4.9 comenta lo siguiente: Se identifica el envase que se debe emplear para envasar el Tequila. En particular, el inciso señala que la capacidad de cada envase no debe exceder 5 litros. Si bien los envasadores canadienses actualmente no emplean envases de más de 3 litros. Canadá objeta que México dictamine el tamaño de los envases que deban emplear las empresas canadienses. Este requisito esta fuera del ámbito del anexo 313.3 del TLCAN. Respecto al envasado y etiquetado, los envasadores canadienses deben acatar las leyes y reglamentos del país donde se venda el producto, en este caso deben respetar las leyes y reglamentos del país donde se venda el producto, en este caso deben respetar las leyes y reglamentos canadienses sobre envasado y etiquetado. Por lo tanto, Canadá solicita que la NOM sea enmendada con la finalidad de que refleje los intereses de Canadá en su calidad de miembro del TLCAN.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarlo, en virtud de que el campo de aplicación de la NOM aplica exclusivamente dentro del territorio nacional, por lo que no es posible que dicho ordenamiento refleje los intereses de Canadá.</p>

PROMOVENTE	RESPUESTA
<p>Asimismo comenta que en el inciso 6.5.4.10: Se exige que el Organismo Evaluador de la Conformidad inspeccione los lotes para comprobar que la empresa de envasado cumpla con las disposiciones del Proyecto de Norma Oficial Mexicana. Este inciso también establece que esas inspecciones por lotes se harán independientemente de corroboración por cualquier dependencia competente. Canadá considera que la inspección y actividades de ejecución de la ley realizadas en Canadá por el Organismo Evaluador de la Conformidad respecto de productos vendidos en Canadá serían onerosas e innecesarias y rebasarían las obligaciones establecidas en el TLCAN. Por lo tanto, Canadá solicita que la NOM sea enmendada con la finalidad de que refleje los intereses de Canadá en su calidad de miembro del TLCAN.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarlo, en virtud de que el campo de aplicación de la NOM aplica exclusivamente dentro del territorio nacional, por lo que no es posible que dicho ordenamiento refleje los intereses de Canadá.</p>
<p>En lo que se refiere al inciso 6.6, comenta lo siguiente: Se establece que si cualquier dependencia competente o el OEC detecta un incumplimiento del Proyecto de NOM, se presumirá la comisión de una infracción. Canadá solicita se aclare con mayor precisión qué significa "presunción de incumplimiento" y cómo se determina tal "incumplimiento". Tampoco queda clara la sanción ni el tipo o severidad de la sanción que se impondrá.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarlo, en virtud de que la redacción del inciso 6.6 del proyecto de NOM es clara, es decir, se aplicará una sanción cuando se detecte que el producto no cumple con alguno de los requerimientos que exige la NOM, dicha sanción será conforme a lo dispuesto por la legislación aplicable.</p>
<p>Respecto a los incisos 7.2 y 7.3 comenta lo siguiente: Se remite a los Apéndices "A" y "B" que no se han publicado. Canadá solicita la oportunidad de examinar y comentar estos Apéndices.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y decidió aceptarlo, es decir, se incluirán los apéndices de la NOM vigente, ya que no se modificaron.</p>
<p>En relación al inciso 8.5, informa que: Se requiere que los envasadores se sometan a un procedimiento de verificación permanente establecido por el Organismo Evaluador de la Conformidad. Tal como se indicó arriba, Canadá considera que la inspección y actividades de ejecución de la ley realizadas en Canadá por el OEC respecto de productos vendidos en Canadá serían onerosas e innecesarias y rebasarían las obligaciones establecidas en el TLCAN. Por lo tanto, Canadá solicita que la NOM sea enmendada con la finalidad de que refleje los intereses de Canadá en su calidad de miembro del TLCAN.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarlo, en virtud de que el campo de aplicación de la NOM no aplica fuera del territorio nacional.</p>
<p>Por otra parte en el inciso 10.3, informa que: Se exige que el Organismo Evaluador de la Conformidad supervise y registre el traslado y recepción de tequila. Canadá señala que hay otros controles en este Proyecto de NOM (por ej., la expedición de certificados de exportación de tequila) que proveen los medios para rastrear el traslado de tequila a granel. Canadá solicita se clarifique con mayor precisión la intención de este inciso y lo que significa "supervisión".</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarlo, en virtud de que la redacción del inciso 10.3 del proyecto de NOM es clara para todos los sectores involucrados, es decir, la palabra supervisión está bien empleada en la redacción de ese inciso, la cual significa comprobar que el traslado y recepción de tequila se lleve a cabo conforme a las disposiciones aplicables.</p>
<p>En relación al inciso 10.5.1 comenta que: Se exige que todos los envasadores se inscriban legalmente en el padrón del país donde esté ubicada la planta de envasado. Canadá observa que además de la inscripción otorgada por el país donde esté ubicada la planta envasadora, los envasadores deben también darle completo acceso al Organismo Evaluador de la Conformidad para que realicen inspecciones en el sitio (inciso 6.5.4.2 (a)). Tal como se indicó arriba, Canadá considera que la inspección y actividades de ejecución de la ley realizadas en Canadá por el Organismo Evaluador de la Conformidad respecto de productos vendidos en Canadá serían onerosas e innecesarias y rebasarían las obligaciones establecidas en el TLCAN. Por lo tanto, Canadá solicita que la NOM sea enmendada con la finalidad de que refleje los intereses de Canadá en su calidad de miembro del TLCAN. Canadá solicita aclaración adicional respecto de las circunstancias en que un envasador será sacado del padrón y como un envasador puede ser reinscrito.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarlo, en virtud de que el campo de aplicación de la NOM aplica exclusivamente dentro del territorio nacional, por lo que no es posible que dicho ordenamiento refleje los intereses de Canadá.</p>

PROMOVENTE	RESPUESTA
<p>De igual forma, en el inciso 10.8, comenta lo siguiente: Se exige que todos los envasadores pongan etiquetas de sus productos de conformidad con los requisitos mexicanos, independientemente de si el producto esté a la venta fuera de México. Canadá objeta este requisito de que los envasadores canadienses cumplan con los requisitos de envasado establecidos en el inciso 11 del Proyecto de Norma Oficial Mexicana. Ninguna de las obligaciones de Canadá en el marco del TLCAN exige el cumplimiento de la reglamentación mexicana para el etiquetado de tequila (y mezcal). Canadá está solamente obligado a seguir las leyes y reglamentos mexicanos en cuanto a la elaboración. Canadá acepta que el tequila es un producto distintivo y está obligado en virtud del Anexo 313.3 del TLCAN de verificar que el tequila vendido en Canadá sea elaborado de conformidad con las leyes y reglamentos de México. Sin embargo, para los productos vendidos en Canadá, se deben obedecer las leyes y reglamentos canadienses de etiquetado y envasado. Canadá solicita que este requisito sea enmendado con la finalidad de que refleje los intereses de Canadá en su calidad de miembro del TLCAN.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarlo, en virtud de que el campo de aplicación de la NOM aplica exclusivamente dentro del territorio nacional, por lo que no es posible que dicho ordenamiento refleje los intereses de Canadá.</p>
<p>Comenta sobre el inciso 11, lo siguiente: Ninguna de las obligaciones de Canadá en virtud del TLCAN exige el cumplimiento de reglamentos de etiquetado mexicanos para el tequila (ni el mezcal). Canadá sólo está obligado a seguir leyes y reglamentos mexicanos en lo referente a la elaboración. Este inciso identifica la información que deben incluir las etiquetas en español. Canadá objeta esos requisitos, tales como las advertencias establecidas por la legislación mexicana de salud. Los productos a la venta en el mercado canadiense, incluido el tequila, deben acatar las leyes y requisitos establecidos en las leyes y reglamentos canadienses. Canadá solicita que este requisito sea enmendado con la finalidad de que refleje los intereses de Canadá en su calidad de miembro del TLCAN.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarlo, en virtud de que el campo de aplicación de la NOM aplica exclusivamente dentro del territorio nacional, por lo que no es posible que dicho ordenamiento refleje los intereses de Canadá.</p>
<p>En lo que respecta al inciso 12.1 comenta lo siguiente: Se exige que los elaboradores canadienses de productos que contengan tequila cumplan los requisitos de elaboración y etiquetado. Canadá objeta este requisito impuesto a los envasadores canadienses por cuanto nuestras obligaciones en virtud del Anexo 313.3 del TLCAN no incluyen productos que empleen tequila como ingrediente. Las obligaciones de Canadá en virtud del Anexo 313.3 del TLCAN se limitan a la integridad de la elaboración del tequila. Por lo tanto, Canadá solicita que la NOM sea enmendada con el fin de que refleje los intereses de Canadá en su calidad de miembro del TLCAN.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarlo, en virtud de que el campo de aplicación de la NOM aplica exclusivamente dentro del territorio nacional, por lo que no es posible que dicho ordenamiento refleje los intereses de Canadá.</p>
<p>En lo que respecta al inciso 13, comenta lo siguiente: Se identifica que los costos asociados con la evaluación de la conformidad le corresponden a los que soliciten esas evaluaciones. Tal como se indicó arriba, Canadá considera que la inspección y actividades de ejecución de la ley realizadas en Canadá por el OEC respecto de productos vendidos en Canadá serían onerosas e innecesarias y rebasarían las obligaciones establecidas en el TLCAN. Por lo tanto, Canadá solicita que la NOM sea enmendada con la finalidad de que refleje los intereses de Canadá en su calidad de miembro del TLCAN. Este inciso también identifica el Apéndice "C" del Proyecto de Norma Oficial Mexicana que no ha sido publicado junto con el proyecto. Canadá quisiera tener la oportunidad de efectuar sus comentarios sobre este Apéndice.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarlo, en virtud de que el campo de aplicación de la NOM aplica exclusivamente dentro del territorio nacional, por lo que no es posible que dicho ordenamiento refleje los intereses de Canadá. Asimismo, el grupo de trabajo acordó que se incluirán en el documento final los apéndices referidos, los cuales se obtendrán de la NOM vigente.</p>
<p>Embajada de los Estados Unidos de América Consulado General en Guadalajara Fecha de recepción: 2005-01-28 Respecto al Capítulo 2 "Campo de Aplicación" comenta lo siguiente: Los Estados Unidos no están obligados a velar por el cumplimiento de elementos de la norma que excedan las obligaciones establecidas en el anexo 313.3 Solicitan a México que aclare el campo de aplicación</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario, sin embargo se concluyó que éste no cae dentro del campo de aplicación de la NOM, por lo que únicamente se enteró al grupo de trabajo sobre el mismo.</p>

PROMOVENTE	RESPUESTA
previsto de la norma. ¿Cuál es la relación entre el anexo 313.3 y los requisitos enunciados en la norma? ¿Sostiene México que los aspectos de la norma que no se relacionan con la elaboración se aplicarían fuera de México? y en ese caso ¿A qué base jurídica recurre México para adoptar esa posición?	Asimismo, el grupo de trabajo manifestó que se llevan dos años negociando el memorando de entendimiento donde los Gobiernos se comprometen a vigilar que sólo se le venderá a un envasador reconocido por el Gobiernos de los Estados Unidos.
En lo que se refiere al Capítulo 4 "Definiciones" comenta lo siguiente: Esta sección del proyecto de norma, en la cual se procura definir las etapas del proceso de elaboración, incluye el envasado entre esas etapas. Al incluir el envasado, la definición propuesta en la norma excede lo que normalmente se considera como fabricación.	El grupo de trabajo analizó el comentario y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarlo, en virtud de que la NOM es un instrumento de aplicación nacional, no es un instrumento extraterritorial.
Respecto al inciso 6.1.1 comenta lo siguiente: Los Estados Unidos agradecerían que México les proporcionara información adicional sobre la metodología que utilizó para establecer los parámetros analíticos indicados en el Capítulo 6, Cuadro 1, así como sobre la jurisdicción de su uso. ¿Hay motivos específicos de salud y seguridad para seleccionar las gamas presentadas?	El grupo de trabajo analizó el comentario y se manifestó que el gobierno mexicano hará las aclaraciones pertinentes, las cuales ya están plasmadas en el memorandum de entendimiento que se celebrará entre México y los Estados Unidos de Norteamérica.
Sobre el inciso 6.5.4.2, comenta lo siguiente: Actualmente, las partes del TLCAN están realizando negociaciones sobre un acuerdo relativo al comercio del tequila. Como parte de estas negociaciones, las partes han examinado la creación y el funcionamiento de un registro de envasadores de tequila. Los Estados Unidos ya han comunicado a México en estas negociaciones su posición con respecto al registro y su posible incompatibilidad con las obligaciones internacionales de México. Solicitan una aclaración adicional con respecto a las consecuencias para los envasadores estadounidenses si los datos que presentan no corresponden a los datos proporcionados por los productores mexicanos, por compañía o globalmente. Creen que es improbable que los datos de importación de un país coincidan con los datos de exportación de otro en todos los sentidos.	El grupo de trabajo analizó el comentario y se manifestó que el gobierno mexicano hará las aclaraciones pertinentes, las cuales ya están plasmadas en el memorandum de entendimiento que se celebrará entre México y los Estados Unidos de Norteamérica.
Por otra parte, comenta lo siguiente sobre el inciso 6.5.4.3: Se dispone que el proceso de envasado está sujeto a la inspección por lote del Organismo Evaluador de la Conformidad. No quedan claros ni la intención ni el alcance de dicha disposición. Instan a los representantes de los gobiernos pertenecientes al TLCAN a que racionalicen los varios requisitos de inspección y que clarifiquen que la TTB es la autoridad responsable de llevar a cabo las inspecciones de envasadores estadounidenses, según disponen las leyes y reglamentos de Estados Unidos. Este inciso también podrá prohibir a envasadores la obtención de Tequila de más de un proveedor. Ya existen mecanismos de seguimiento adecuados para permitir que el Tequila de múltiples proveedores se controle desde su entrada en Estados Unidos hasta su envasado; por lo tanto, una restricción de "proveedor único" no es necesaria para rastrear el Tequila ni para asegurar su autenticidad. Instan enérgicamente al Gobierno de México a que ofrezca la flexibilidad necesaria para permitir a envasadores ajustarse a la demanda obteniendo producto de más de un proveedor cuando sea necesario.	El grupo de trabajo analizó el comentario y se manifestó que el gobierno mexicano hará las aclaraciones pertinentes, las cuales ya están plasmadas en el memorandum de entendimiento que se celebrará entre México y los Estados Unidos de Norteamérica.
Asimismo, comenta respecto al inciso 6.5.4.5 lo siguiente: Se exige que los envasadores corroboren que cada lote que reciban cuente con un Certificado de Cumplimiento con la NOM. Solicitan, si México tiene la intención de imponer un requisito diferente, agradecerían que se les proporcionara información adicional explicando la razón por la cual se necesita un cambio de este tipo.	El grupo de trabajo analizó el comentario y se manifestó que el gobierno mexicano hará las aclaraciones pertinentes, las cuales ya están plasmadas en el memorandum de entendimiento que se celebrará entre México y los Estados Unidos de Norteamérica.
De igual forma en el inciso 6.5.4.6 comenta lo siguiente: Se prohíbe que los envasadores envasen simultáneamente productos distintos del tequila en sus instalaciones a menos que cuenten con líneas de envasado claramente diferenciadas. Es una práctica común en la industria de bebidas alcohólicas destiladas envasar múltiples productos usando la misma línea de envasado en momentos distintos. De acuerdo con las buenas prácticas de producción las líneas de envasado se	El grupo de trabajo analizó el comentario y se manifestó que el gobierno mexicano hará las aclaraciones pertinentes, las cuales ya están plasmadas en el memorandum de entendimiento que se celebrará entre México y los Estados Unidos de Norteamérica.

PROMOVENTE	RESPUESTA
<p>purgan antes de cambiar de producto y las líneas se alimentan de depósitos dedicados, así asegurando que los diferentes destilados no se mezclen. Dichas prácticas se verifican de manera rutinaria por la autoridad reguladora responsable de Estados Unidos, la TTB y con la cual los envasadores estadounidenses están sujetos a la verificación continua.</p> <p>Además los Estados Unidos solicitan a México que asegure que la práctica actual de embotellar diversos productos utilizando la misma línea de envasado en momentos diferentes, así como la reglamentación de dicha práctica por la TTB, sean aceptables en el marco del proyecto de norma actual.</p>	
<p>Respecto al inciso 6.5.4.10 véanse los comentarios con respecto al inciso 6.5.4.3</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y se manifestó que el gobierno mexicano hará las aclaraciones pertinentes, las cuales ya están plasmadas en el memorandum de entendimiento que se celebrará entre México y los Estados Unidos de Norteamérica.</p>
<p>Referente al inciso 6.6, comenta lo siguiente: Los Estados Unidos se oponen firmemente a un sistema que permitiría a las autoridades presumir, antes de un fallo, que una entidad es culpable hasta que se demuestre su inocencia, lo cual estaría en contra de los derechos fundamentales del debido proceso legal. Podemos prevenir fácilmente casos en que un envasador sea víctima de acusaciones infundadas de un competidor. En tales casos se podría cortar el suministro de tequila al envasador, llevándola a la ruina. ¿Qué mecanismos de indemnización existen para los casos en que se demuestre posteriormente que el envasador es inocente?</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y se manifestó que el gobierno mexicano hará las aclaraciones pertinentes, las cuales ya están plasmadas en el memorandum de entendimiento que se celebrará entre México y los Estados Unidos de Norteamérica.</p>
<p>Respecto a los incisos 7.2 y 7.3 que se refieren a los anexos A y B, que no se publicaron, solicita: Que se les dé la oportunidad de formular comentarios sobre esos anexos.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y lo aceptó, acordándose incluir en el texto del documento final los apéndices de la NOM vigente, ya que no sufrieron modificación alguna.</p>
<p>En el inciso 8.5 véanse nuestros comentarios con respecto al inciso 6.5.4.3</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y se manifestó que el gobierno mexicano hará las aclaraciones pertinentes, las cuales ya están plasmadas en el memorandum de entendimiento que se celebrará entre México y los Estados Unidos de Norteamérica.</p>
<p>Comenta lo siguiente sobre el inciso 10.2: Se restringe el traslado de tequila a granel a productores autorizados de tequila. Los Estados Unidos permiten la reventa de bebidas alcohólicas a granel por una entidad a otra. Ambas entidades pueden estar ubicadas en los Estados Unidos o una entidad estadounidense puede tomar posesión de la bebida alcohólica a granel y revenderla a otra entidad fuera de los Estados Unidos. En esta sección también se usa la frase "certificado de cumplimiento". ¿Es este documento el mismo que el certificado de exportación que se usa en la actualidad?</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y se manifestó que el gobierno mexicano hará las aclaraciones pertinentes, las cuales ya están plasmadas en el memorandum de entendimiento que se celebrará entre México y los Estados Unidos de Norteamérica.</p>
<p>En el inciso 10.3, comenta lo siguiente: Se estipula que el Organismo Evaluador de la Conformidad debe supervisar el traslado y la recepción de tequila a granel y hacerlos constar en un registro. El alcance y la intención de este requisito no resultan claros. Los controles sobre la expedición de CETs y los requisitos de mantenimiento de registros exigidos en otras partes del Proyecto de NOM ya proporcionan los medios por los cuales el Organismo podrá controlar el Tequila a granel. Tal como se señala en nuestro comentario sobre la sección 6.5.4.3, los Estados Unidos ya tienen un sistema sólido y eficaz para administrar y hacer cumplir las leyes y reglamentos estadounidenses relativos a la producción, el envasado y la distribución de bebidas alcohólicas destiladas. Depender de inspecciones efectuadas por personas que no conocen las leyes y los reglamentos estadounidenses es innecesario y no se justifica.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y se manifestó que el gobierno mexicano hará las aclaraciones pertinentes, las cuales ya están plasmadas en el memorandum de entendimiento que se celebrará entre México y los Estados Unidos de Norteamérica.</p>
<p>En el inciso 10.5.1, solicita se vean sus comentarios con respecto a la sección 6.5.4.2. Asimismo, comenta que en esta sección se menciona también el Apéndice "C", que no se publicó, por lo que desean tener la oportunidad de formular comentarios sobre este Apéndice.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y decidió aceptarlo, es decir, se incorporaron en el texto del documento final los apéndices de la NOM vigente.</p>

PROMOVENTE	RESPUESTA
<p>En relación a los incisos 11.1 y 11.2, comentan lo siguiente:</p> <p>Con respecto a los elementos específicos de inclusión obligatoria en las etiquetas de productos de exportación a los Estados Unidos o los envasados en el extranjero, les preocupan, en particular, los siguientes incisos:</p> <p>Respecto al inciso 11.2.2 comenta que:</p> <p>Requiere que el nombre de la marca registrada aparezca en la superficie principal de exhibición. Bajo la ley estadounidense, no existe ningún requisito que productos espirituosos se puedan vender solamente bajo una marca registrada. Al contrario, los nombres de las marcas no necesitan ser marcas registradas, y bajo la ley estadounidense, los derechos a las marcas (según el derecho angloamericano) podrán surtir efecto sin registro.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y se manifestó que el gobierno mexicano hará las aclaraciones pertinentes, las cuales ya están plasmadas en el memorándum de entendimiento que se celebrará entre México y los Estados Unidos de Norteamérica.</p>
<p>Asimismo, comenta sobre los incisos 11.1 y 11.2.2 que:</p> <p>También parecen requerir que el nombre de la marca registrada se traduzca al español, independientemente de si los productos se venden en México o si se exportan o se envasan en el extranjero. En el caso de los productos vendidos en Estados Unidos que cuentan con derechos de marcas en inglés (o en cualquier otro idioma), o cuyos nombres comerciales son en inglés, no debe, por supuesto, haber ningún requisito que la marca o nombre comercial se traduzca al español.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y se manifestó que el gobierno mexicano hará las aclaraciones pertinentes, las cuales ya están plasmadas en el memorándum de entendimiento que se celebrará entre México y los Estados Unidos de Norteamérica.</p>
<p>De igual forma comenta que el inciso 11.2.2 requiere:</p> <p>Que la "contraseña oficial" aparezca en la etiqueta o en el envase. Desde su punto de vista, no existe ninguna justificación comercial para la imposición de dicho requisito, y que la contraseña de la NOM no tiene significado para la gran mayoría de los consumidores estadounidenses. Las medidas de seguimiento de botellas que la industria estadounidense ha acordado implementar proporcionarán toda la información necesaria para seguir la botella al envasador y a su fuente de origen, haciendo que la contraseña de la NOM sea innecesaria.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y se manifestó que las normas oficiales mexicanas no aplican fuera del territorio nacional, por lo que el producto de exportación deberá regularse conforme a las leyes del país comprador.</p>
<p>En lo que se refiere al inciso 12, comenta lo siguiente:</p> <p>Se incorpora por referencia una nueva norma voluntaria sobre bebidas alcohólicas que contienen Tequila como ingrediente, pero que no sean "Tequila" (NMX-V-049-2004). Agradecen la confirmación que recibieron del Director General de Normas que NMX-V-049 sólo aplicará a productos de bebidas alcohólicas producidos y vendidos en México. Tienen entendido, sin embargo, que la nueva norma voluntaria aún no ha entrado en vigor. Solicitan una aclaración sobre la situación de NMX-V-049-2004. También agradecerían confirmación que la referencia a NMX-V-049-2004 en el inciso 12 no tiene la intención de convertir una norma voluntaria en una obligatoria.</p> <p>Como los Estados Unidos reconocen que el tequila debe fabricarse de conformidad con las Leyes y los Reglamentos mexicanos, no permiten que los envasadores estadounidenses agreguen nada al tequila a granel que no sea agua si quieren embotellar y etiquetar tequila de conformidad con la Norma de identidad del tequila. Sin embargo, según las Leyes y Reglamentos de los Estados Unidos, los envasadores estadounidenses pueden combinar o mezclar tequila con otros productos e ingredientes, cambiando de esa forma la norma de identidad del producto o algo distinto del tequila, siempre que no se engañe al consumidor. Tales productos se etiquetan como bebidas alcohólicas destiladas especiales y no como tequila. Cuando la TTB enmendó sus normas en 1974 a fin de incluir las normas de identidad del tequila, anunció que la norma de identidad del tequila no afecta al uso del tequila en la elaboración de cocteles y otras bebidas alcohólicas destiladas especiales. Por lo tanto, la TTB tiene jurisdicción con respecto a la fabricación, el envasado y etiquetado de tales bebidas alcohólicas destiladas especiales.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y aclaró que la NMX-V-049-NORMEX-2004 será obligatoria para la elaboración, envasado y comercialización de bebidas alcohólicas que contengan Tequila como ingrediente, dentro del territorio nacional.</p>

PROMOVENTE	RESPUESTA
<p>H. Congreso del Estado de Jalisco Fecha de recepción: 2005-01-17 Se pronuncia en contra de lo siguiente: Respecto al Proyecto de NOM-006-SCFI-2004 publicado en el Diario Oficial de la Federación el día 15 de noviembre de 2004 en el que se pretende se elimine la palabra MADURO, como requisito de MADUREZ para la materia principal del Tequila AGAVE.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y se da por enterado, sin embargo éste decidió no incluir en el documento final el concepto de madurez del agave.</p>
<p>Por otra parte, solicita lo siguiente: Se envíe el presente Acuerdo Legislativo al H. Congreso de la Unión; (Senado de la República y Cámara de Diputados) al Titular del Poder Ejecutivo y su respectivo Congreso Local de los Estados de: Michoacán, Guanajuato, Nayarit y Tamaulipas, y en particular al Gobernador del Estado de Jalisco Lic. Francisco Javier Ramírez Acuña, con el objeto de que les sea comunicado la posición política de este Poder Legislativo y se adhieran en el mismo sentido y realicen las gestiones necesarias para evitar su aprobación. De igual forma, solicita se exhorte a la Secretaría de Economía Federal en particular a la Dirección General de Normas, con la finalidad de que tome en cuenta los comentarios e inconformidades de los productores de agave-tequilero y su preocupación ante la posible entrada en vigor del Proyecto de Norma multicitado.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y tomó nota del mismo, es decir, se consideraron en el análisis todos los comentarios del sector agavero y las decisiones tomadas fueron consensuadas por los diferentes sectores participantes en las reuniones de normalización, por lo que los acuerdos alcanzados se recogieron en el texto del documento final.</p>
<p>La Madrileña, S.A. de C.V. Fecha de recepción: 2005-01-13 En relación a lo que se establece en el inciso 3.3 comenta lo siguiente: Este proyecto de NOM ya no contempla la inclusión de dichos métodos, por lo que proponen se integren los métodos de prueba vigentes aplicables a la norma.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió eliminar la redacción del inciso 3.3, en virtud de que la información de ese capítulo ya está contenida en los incisos 3.1 y 3.2.</p>
<p>Referente a lo que establece el inciso 7.2, comenta lo siguiente: Se menciona la toma de muestras de acuerdo al Apéndice A, considerando que en este Proyecto ya se eliminan todos los Apéndices, sugiere que se anexe la tabla de muestreo de barricas o bien no se haga mención a este procedimiento de muestreo.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarlo en virtud de que se adicionaron al nuevo documento los apéndices A y B.</p>
<p>En lo que respecta al inciso 7.3, considera lo siguiente: Se menciona el procedimiento de muestreo de envases de acuerdo al Apéndice B, al igual que en el inciso anterior consideran que se anexe la Tabla o no se haga mención a este procedimiento.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarlo en virtud de que se adicionaron al nuevo documento los apéndices A y B.</p>
<p>De igual manera comenta que en todo el documento específicamente los incisos 2, 4.2, 4.2.2, 5.1.1, 5.1.2, 6.2, 6.5.1.1, 8.4.1 mencionan lo siguiente: Se menciona la especie de agave (tequilana weber), la cual debe de ir conforme a lo establecido en el Manual Bergey's o bien el Método Linnei, en el cual se especifica que todo nombre científico debe escribirse con letra cursiva o subrayado en donde el género se debe escribir con la primer letra mayúscula y la especie en minúsculas (Tequilana weber), por lo que sugieren se hagan las modificaciones correspondientes.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.</p>
<p>Por otra parte, sugiere: Que el Apéndice que se encuentra en la norma vigente se mantenga, ya que existen varios laboratorios acreditados en estos métodos, con la finalidad de no perjudicarlos en este momento para los métodos de prueba, hasta que se encuentren vigentes los métodos que están en revisión, dichos laboratorios podrán volver a acreditarse considerando que la autoridad a su discreción podría incluirlo en un transitorio.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.</p>

PROMOVENTE	RESPUESTA
<p>Particular.- Alejandra Rodríguez Ayala Fecha de recepción: 2004-12-03 En relación al inciso 4.22, sugiere la siguiente redacción: Bebida alcohólica regional obtenida por destilación directa y originalmente de material extraído, en las instalaciones de la fábrica de un Productor Autorizado la cual deberá estar ubicada en el territorio comprendido en la Declaración, derivado y. ****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 previo a la fermentación por otros azúcares hasta en una proporción no mayor de 49% de azúcares en la preparación de dichos mostos, reductores totales expresados en unidades de masa, en los términos establecidos por este Proyecto de NOM y en la inteligencia que no están permitidas las mezclas en frío. El Tequila es un líquido que de acuerdo a su clase es incoloro o coloreado cuando es madurado o cuando es abocado sin madurarlo.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarlo en virtud de que los sectores involucrados consideraron que la redacción contenida en el proyecto de NOM refleja con mayor claridad la definición del concepto "Tequila".</p>
<p>Asimismo, solicita modificar el inciso 4.22.3 para quedar de la siguiente manera: Producto susceptible de ser abocado, sujeto a un proceso de maduración de por lo menos dos meses en recipientes de madera de roble o encino. Su contenido alcohólico comercial, debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución a su graduación comercial.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarlo en virtud de que los sectores involucrados consideraron que la redacción contenida en el proyecto de NOM refleja con mayor claridad la definición del concepto "Tequila reposado".</p>
<p>De igual forma sugiere se modifique el inciso 4.22.4 para quedar como sigue:</p>	
<p>"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, su contenido alcohólico comercial debe ser en su caso, ajustarse con agua de dilución, 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."</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarlo en virtud de que los sectores involucrados consideraron que la redacción contenida en el proyecto de NOM refleja con mayor claridad la definición del concepto "Tequila añejo".</p>
<p>De igual forma sugiere aumentar lo siguiente al inciso 6.5.4: "El tequila objeto de esta norma se debe envasar en recipientes nuevos, aceptados por las autoridades sanitarias, que garanticen su conservación y no atenten su calidad".</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarlo en virtud de que los sectores involucrados consideraron que la redacción contenida en el proyecto de NOM refleja con mayor claridad el concepto de envasado.</p>
<p>Sugiere crear el inciso 6.5.4.7.1, para quedar de la siguiente manera: Etiqueta.- Rótulo, marbete, inscripción, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, escrita, impresa, estarcida o marcada, grabada en alto o bajo relieve o adherida al envase o embalaje."</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarlo en virtud de que ese concepto ya estaba definido como inciso 4.9, con la siguiente redacción: 4.9 Etiqueta Cualquier rótulo, marbete, inscripción, imagen u otra forma descriptiva o gráfica, escrita, impresa, estarcida, marcada, grabada en alto o bajo relieve, adherida o sobrepuesta al envase del producto.</p>
<p>Referente al inciso 7 "Muestreo", recomienda: Cambiar el término Inspección por "Dependencia".</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarlo en virtud de que los sectores involucrados consideraron que la redacción que contiene el proyecto de NOM es suficiente para llevar a cabo el muestreo que se requiere.</p>
<p>Por otra parte, propone incluir: El estudio de Materiales del envase conforme a lo establecido por el inciso 7.3 Envases menores. De igual manera sugiere que dentro de materiales del envase se acepta Vidrio inastillable, con la siguiente definición: Es el vidrio de seguridad y contención que puede incorporar cualquier tipo de vidrio y de plástico intercalador, que al romperse la mayoría de sus fragmentos quedan adheridos al plástico intercalador.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarlo en virtud de que los sectores involucrados consideraron que el vidrio de seguridad está regulado en una norma oficial mexicana específica y su uso no está destinado a los envases de bebidas alcohólicas.</p>

PROMOVENTE	RESPUESTA
<p>Asimismo, sugiere modificar el inciso 8.1.1 de la siguiente manera:</p> <p>La genuinidad del tequila con respecto a las materias primas utilizadas en su elaboración habrá de verificarse mediante registros de plantaciones previos a la comercialización del agave, 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.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarlo en virtud de que los sectores involucrados consideraron que no existe en el proyecto de NOM el inciso 8.1.1</p>
<p>Particular.- Sadot Olvera Herrera Fecha de recepción: 2004-12-03 En relación al inciso 4.22, sugiere la redacción siguiente: 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 en el territorio comprendido en la Declaración, derivado de las cabezas de Agave 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 previo a la fermentación por otros azúcares hasta en una proporción no mayor de 49% de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa, en los términos establecidos por este Proyecto de NOM y en frío.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarlo en virtud de que los sectores involucrados consideraron que los sectores involucrados consideraron que la redacción propuesta en el proyecto de NOM para el concepto "Tequila", es clara y completa.</p>
<p>Por otra parte, solicita se elimine el inciso 6.5.4.3 porque suena muy repetitivo con respecto al inciso 6.5.4.1</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarlo en virtud de que los sectores involucrados consideraron que el texto de los incisos 6.5.4.3 y 6.5.4.1 no son repetitivos, ya que aclaran los aspectos del traslado del tequila a granel.</p>
<p>Solicita explicar el inciso 6.6: Porque hace mención que si se detecta un incumplimiento al presente Proyecto de NOM, se podrá presumir que se comete una infracción y no menciona cuáles son las infracciones que se podrían cometer.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarlo en virtud de que la Ley Federal sobre Metrología y Normalización establece las sanciones para los casos de incumplimiento con las NOMs.</p>
<p>De igual forma, solicita la siguiente modificación al inciso 7.1 como sigue: Dice: ... de la conformidad acreditados y ... Debe decir: ... que estén acreditados de conformidad.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarlo en virtud de que los sectores involucrados consideraron que la redacción que aparece en el proyecto de NOM es la misma que establece la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.</p>
<p>Particular.- Norma Celia Bautista Romero Fecha de recepción: 2004-12-01 Dentro del Capítulo 4 "Definiciones", sugiere agregar el inciso: "4.14 Mosto. Zumo de cualquier fruto, empleado para la fabricación de alcohol, en este caso las mieles del agave.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarlo en virtud de que los sectores involucrados consideraron que el agave no es un fruto.</p>
<p>En relación al inciso 4.22.4 solicita se elimine: ...cuya capacidad sea de 600 litros Ya que en este apartado sólo se está hablando de definiciones y este elemento no es relevante en este inciso, como si lo sería en el apartado de las especificaciones, tal como está en el Proyecto.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarlo en virtud de que los sectores involucrados consideraron que los sectores involucrados consideraron que la redacción del proyecto de NOM es clara.</p>
<p>Particular.- Humberto Francisco Guerrero Rosales Fecha de recepción: 2004-12-01 Respecto al Capítulo 4 de "Definiciones", recomienda para una mayor claridad la definición de mostos.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla, para lo cual se crea la definición de mosto.</p>

PROMOVENTE	RESPUESTA
<p>Asimismo, comenta lo siguiente: Debería señalarse, de forma expresa, que en el caso del tequila reposado no es relevante la capacidad de los recipientes de roble o encino donde se lleve a cabo el proceso de maduración. La falta de dicho señalamiento podría ocasionar confusiones, sobre todo, si se toma en cuenta las especificaciones para el proceso de maduración del tequila añejo, el cual forma expresa señala que el tequila añejo se deberá madurar en recipientes de roble o encino cuya capacidad máxima no debe rebasar los 600 litros.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarlo en virtud de que los sectores involucrados consideraron que los sectores involucrados consideraron que la redacción que aparece en el proyecto de NOM es clara y completa.</p>
<p>En relación a la nomenclatura de la norma, propone la siguiente redacción: PROY-NOM-006-SCFI-2004, Bebidas alcohólicas-Tequila-Especificaciones sobre su proceso de producción, envasado, comercialización y prácticas comerciales relacionadas.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarlo en virtud de que los sectores involucrados consideraron que el título que contiene el proyecto de NOM publicado establece con claridad el nombre del producto que se normaliza.</p>
<p>Particular.- Rocío Hernández Vite Fecha de recepción: 2004-12-01 Respecto al inciso 6.3, solicita especificar, lo que se entenderá por: Mezclas en frío.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y decidió aceptarlo, ya que dicha definición ya está contemplada en el proyecto de NOM.</p>
<p>Referente al inciso 6.5.3, párrafo tercero, comenta lo siguiente: Considera que se deben especificar los casos, condiciones o bajo qué requisitos la DGN concederá autorización para que las Maquilas de operaciones unitarias de hidrólisis, extracción, fermentación y destilación puedan hacerse en forma separada.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla, en virtud de que se eliminó la última parte del último párrafo del inciso 6.5.3, el cual establecía que quedaban excluidas las maquilas de dichas operaciones unitarias en forma separada, salvo autorización expresa de la DGN.</p>
<p>Respecto al inciso 10.5.1, solicita especificar lo siguiente: Si el Organismo Evaluador de la Conformidad puede otorgar la certificación y/o la aprobación a un Envasador de Tequila o a una Planta de Envasado que tenga su asiento fuera del territorio nacional, y de ser así, en qué casos y bajo qué condiciones.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y concluyó que el mismo ya está atendido a través del memorándum de entendimiento.</p>
<p>Particular.- Janet Zamora Tejeda Fecha de recepción: 2004-12-02 Respecto al inciso 11.2.3 comenta: Este inciso menciona un término para que se lleven a cabo las modificaciones necesarias cuando las etiquetas, envases o empaques de los productos sean inexactos, pero si bien es cierto que nos fija un término, no menciona el plazo que constituya dicho término, porque no se puede sólo manifestar que se concede un término estrictamente necesario y dejar éste, al árbitro de los interesados. Se solicita se anexe al Proyecto de Norma, un plazo prudente para que los interesados, lleven a cabo las modificaciones necesarias cuando las etiquetas, envases o empaques de los productos sean inexactos.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarlo en virtud de que los sectores involucrados opinaron que la Ley Federal sobre Metrología y Normalización ya establece un plazo mínimo para su entrada en vigor, por lo que se aprovechará ese tiempo para agotar las existencias.</p>
<p>Particular.- Ing. Ricardo Real Rivera, Ing. Silvia Real Rivera, Ing. Eliseo Arroyo Hernández Fecha de recepción: 2005-01-13 En relación al inciso 4.18, sugieren debe ser eliminado o modificado de la siguiente manera: Es la persona física o moral que cuenta con autorización por parte de la DGN y del IMPI, conforme a sus respectivas atribuciones para dedicarse a la elaboración de Tequila dentro de sus instalaciones, las cuales deberán estar ubicadas en el territorio comprendido en la Declaración. Dicha autorización se encuentra sujeta al cumplimiento de las disposiciones contenidas en este Proyecto de NOM y demás Normatividad aplicable.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarlo en virtud de que los sectores involucrados consideraron que la redacción que aparece en el proyecto de NOM es clara y completa.</p>
<p>En relación al inciso 6.7 proponen la siguiente redacción: Cualquier persona física o moral que desee dedicarse a la producción de Tequila debe solicitar a la DGN la autorización para producir Tequila y al IMPI la autorización para el uso de la DOT. Estos documentos serán indispensables para tramitar el Certificado de Conformidad de Producto, de acuerdo a lo que establezcan los procedimientos en vigor de dicho organismo aprobados por la SE."</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarlo en virtud de que los sectores involucrados consideraron que la redacción que aparece en el proyecto de NOM es clara y completa.</p>

PROMOVENTE	RESPUESTA
<p>Referente al inciso 6.5.3, sugieren la siguiente redacción: Las actividades de maquila de operaciones unitarias de fábricas distintas a la del Productor Autorizado, debe ajustarse a lo dispuesto en el inciso 10.1 de este Proyecto de NOM e incluir invariablemente estas disposiciones en el contrato de maquila correspondiente. Es responsabilidad de las partes firmantes del contrato de maquila el cumplir los requisitos previstos en este Proyecto de NOM. Las maquilas deben de comprender, como mínimo las operaciones unitarias hidrólisis, extracción, fermentación y destilación; por lo tanto, quedan excluidas las maquilas de dichas operaciones unitarias en forma separada, salvo autorización expresa de la DGN.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarlo en virtud de que los sectores involucrados consideraron que la redacción que aparece en el proyecto de NOM es clara y completa.</p>
<p>Solicitan la modificación del inciso 6.5.4.4 como sigue : El envasador que no es Productor Autorizado únicamente podrá filtrarlo y diluirlo con agua potable, destilada o desmineralizada para obtener el contenido alcohólico comercial del Tequila dentro de los parámetros permitidos en este Proyecto de NOM. Por lo tanto, no puede madurar ni abocar el mismo.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarlo en virtud de que los sectores involucrados consideraron que la redacción que aparece en el proyecto de NOM es clara y completa.</p>
<p>Por otro lado solicitan la modificación al inciso 10.1 como sigue: Ninguna persona física o moral puede producir, envasar o comercializar Tequila alguno que no se encuentre certificado por el Organismo Evaluador de la Conformidad.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó propuesta de modificación y decidió aceptarla.</p>
<p>En relación al inciso 10.5.3 comentan lo siguiente: Consideran se está imponiendo una modalidad a la propiedad privada, ya que se está prohibiendo a los productores autorizados para que puedan elaborar productos de manera adicional a los que sean de su propiedad, y por consiguiente, se está violentando el tercer párrafo del artículo 27 de la Constitución, ya que en todo caso correspondería exclusivamente al Congreso de la Unión, limitar la propiedad privada, y por tal hecho el Proyecto de Norma resulta ilegal, al carecer de facultades para realizar dicho acto jurídico. En efecto, en caso de entrar en vigor este inciso los Productores Autorizados con los cuales pueda concertar contratos de vinculación y corresponsabilidad, se verían imposibilitados hacia con mi persona, para realizar actividades de maquila y por consiguiente esta circunstancia afectaría indudablemente mi esfera jurídica, ya que como se puede advertir en los artículos transitorios del presente proyecto, jamás se hace mención que las nuevas disposiciones serán aplicables a los actos jurídicos exclusivamente realizados con posterioridad a la entrada en vigor de la Norma en cuestión. Adicionalmente y sin perjuicio de lo señalado con anterioridad, no debe soslayarse lo dispuesto en el artículo TERCERO transitorio del Proyecto, que pretendía permitir a los productores de tequila ya establecidos quedar exentos de la obligación del inciso 6.5.2.2 antes mencionado, mediante el cumplimiento de ciertos requisitos. Esto último, sin que los nuevos productores de Tequila se les permitiesen tal exención, lo cual constituye un trato desigual ante la norma entre los productores ya establecidos y los que pretendan hacerlo en el futuro.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y concluyó que la interpretación que le está dando el promovente del comentario al concepto de "Maquila", no es el correcto, razón por la cual se solicitó al representante del Consejo Regulador del Tequila que, en una reunión independiente, se reúna con los promoventes de este comentario, a fin de que se les explique la connotación que tiene en el proyecto de NOM, a fin de esclarecer cualquier duda al respecto.</p>
<p>Particulares (40) Fecha de recepción: 2005-01-13 Expresan inconformidad respecto a la eliminación del requisito de MADUREZ para el Agave Tequilana Weber variedad azul empleado en la elaboración del Tequila.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarlo en virtud de que los sectores involucrados no consideraron oportuno incluir el aspecto de la madurez del agave dentro del texto de la NOM, por no ser el instrumento idóneo para ello.</p>
<p>Productores de agave de diferentes núcleos agrarios de los municipios de Arenal, Amatitán, Tequila Magdalena, Antonio Escobedo y Hostotipaquillo, del Estado de Jalisco Fecha de recepción: 2005-01-2005 Solicitan lo siguiente: Que se reestablezca la palabra madurez en dicho proyecto de norma, o que se rija por la norma actual.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarlo en virtud de que los sectores involucrados no consideraron oportuno incluir el aspecto de la madurez del agave dentro del texto de la NOM, por no ser el instrumento idóneo para ello.</p>

PROMOVENTE	RESPUESTA
Asimismo, que la verificación y certificación del proceso de elaboración del tequila se regule con la norma actual.	El grupo de trabajo analizó el comentario y concluyó que mientras no se sustituya la NOM-006-SCFI vigente, será ese instrumento la que aplicará para la certificación y verificación del proceso de elaboración del tequila.
<p>Productores de Agave de Guadalajara (Varios) Fecha de Recepción: 2005-01-03 Proponen se incluya en el inciso 8.4.2 la siguiente redacción: Productor Integrado en agricultura por contrato con agaveros registrados y predios certificados por el Organismo Evaluador de la Conformidad. En el mes de diciembre de cada año, los Productores Autorizados deberán acreditar al Organismo Evaluador de la Conformidad que son propietarios o titulares de contratos o convenios de abasto de agave inscrito en el Registro de Plantaciones de Predios señalado en el inciso 6.5.1.1 de esta NOM, suficiente para satisfacer sus necesidades de agave para la producción de Tequila de acuerdo a su pronóstico anual de producción y al correspondiente al ciclo de cultivo de agave de acuerdo a la zona donde se cultive el mismo.</p>	El grupo de trabajo analizó el comentario y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarlo en virtud de que no existe el fundamento legal para incluir al productor integrado dentro del texto de la NOM-006-SCFI.
<p>Productores Tequileros de Guadalajara Fecha de recepción: 2005-01-03 Solicitan lo siguiente: La vinculación entre los productores de agave y la industria, ya que ello representa confianza y seguridad para la cadena productiva. Están seguros que incluir en la norma el concepto de "Productor Integrado", se verá reflejado en una mejor planeación para la industria, evitando así excesos y/o escasez de la principal materia prima en la producción del Tequila (Agave Azul Tequilana Weber).</p>	El grupo de trabajo analizó el comentario y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarlo en virtud de que no existe el fundamento legal para incluir al productor integrado dentro del texto de la NOM-006-SCFI.
<p>SAGARPA, Secretaría de Agricultura Delegación Jalisco Fecha de recepción: 2005-01-12 Solicita la modificación del inciso 5.1.2 para quedar como sigue: Es aquel producto definido en el primer párrafo del inciso 4.22 de este Proyecto de NOM en el que los mostos son susceptibles de ser enriquecidos y mezclados conjuntamente previo a la fermentación 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 puede 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 Agave tequilana weber variedad azul cultivado en el territorio comprendido en la Declaración. Los anteriores porcentajes de otros azúcares máximo 49% y mínimo 51% de azúcares derivados del Agave tequilana weber variedad azul serán aplicables durante el primer año de vigencia de la presente norma a partir del primer día del segundo año de vigencia de la misma y durante el resto de tiempo de vigencia dichos porcentajes serán de otros azúcares máximo 30% y un mínimo de azúcares derivados del Agave tequilana weber variedad azul del 70%. Este producto debe ser embotellado en plantas de envasado que estén ubicadas dentro del territorio comprendido en la Declaración y sólo podrá ser embotellado fuera de éste cuando se cumplan las condiciones establecidas en el inciso 6.5.4.2 y demás aplicables del presente Proyecto de NOM.</p>	El grupo de trabajo analizó la propuesta y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que sea perjudicial a la industria, aunado al impacto negativo en costos.
<p>Referente al inciso 6.5.1.1 sugiere la siguiente redacción: Estar debidamente inscrito en el Registro de Plantación de Predios instalados para tales efectos por el Organismo Evaluador de la Conformidad. Dicho organismo será responsable de determinar las condiciones a cumplir para acceder al mismo. La inscripción en el registro debe efectuarse a partir del primer año de su plantación. Esta obligación correrá a cargo de los productores de Agave cultivado en el territorio comprendido en la</p>	El grupo de trabajo analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, modificándose la redacción en el documento final

PROMOVENTE	RESPUESTA
Declaración que enajenen o pretendan enajenar dicho Agave a Productores Autorizados. Los Productores Autorizados serán responsables de obtener de las personas físicas o morales de las cuales adquieran o pretendan adquirir el agave la constancia de su inscripción en el citado registro.	
En lo que se refiere al inciso 6.2 solicita la siguiente redacción: El Agave que se utilice como materia prima para la elaboración de Tequila debe ser de la especie tequilana weber variedad azul, haber sido cultivado en el territorio comprendido en la Declaración y cumplir los requisitos mencionados en el inciso 6.5.1, 6.5.1.1, 6.5.1.2, 6.5.1.3 y el inciso 6.5.1.4.	El grupo de trabajo analizó el comentario y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarlo en virtud de que los sectores involucrados consideraron que la redacción del proyecto de NOM publicado en el Diario Oficial de la Federación es más clara y más completa.
Referente al inciso 6.5.1 sugiere la redacción siguiente: El agave que se utilice como materia prima para la elaboración de Tequila debe cumplir con los requisitos mencionados a continuación:	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.
De igual manera en el inciso 6.5.1.2 sugiere la siguiente redacción: Todo agave que pretenda ser utilizado en la fabricación de Tequila deberá tener por lo menos 6 años de edad, de acuerdo con el Registro de Plantación de Predios.”	El grupo de trabajo analizó el comentario y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarlo en virtud de que los sectores involucrados consideraron que la redacción del proyecto de NOM publicado en el Diario Oficial de la Federación es más clara y más completa.
Por otra parte, sugiere adicionar el inciso 6.5.1.3 para quedar como sigue: Contar con la supervisión del Organismo Evaluador de la Conformidad para comprobar el cumplimiento de los requisitos enunciados en los incisos 6.2, 6.5.1, 6.5.1.1 y en el inciso 6.5.1.2.	El grupo de trabajo analizó el comentario y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarlo en virtud de que los sectores involucrados consideraron que la redacción del proyecto de NOM publicado en el Diario Oficial de la Federación es clara y no requiere de ninguna información adicional.
Respecto al inciso “6.5.1.1 sugiere la siguiente redacción: Estar debidamente inscrito en el Registro de plantación de predios a) manejada la realización del mismo en forma paralela por SAGARPA en acatamiento a lo dispuesto por el Artículo 28 de la carta magna y para evitar sobre reglamentación b) sin restar las facultades que el CRT de manera independiente y en cumplimiento de sus obligaciones debe realizar. Lo anterior responsabilidad independiente a efecto de evitar duplicidad de funciones. Esta obligación correrá además a cargo de los productores de Agave cultivado en el territorio comprendido en la Declaración que enajenen o pretendan enajenar dicho Agave a Productores Autorizados. Los productores Autorizados serán responsables de obtener de las personas físicas o morales de las cuales adquieran o pretendan adquirir el Agave, la constancia de su inscripción en el citado registro. El registro de Plantación de Predios, además incluirá la identificación de todo agave comprometido a través de cualquier figura legal, para ser utilizado en la fabricación de Tequila.	El grupo de trabajo analizó el comentario y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarlo en virtud de que los sectores involucrados consideraron que la redacción del proyecto de NOM publicado en el Diario Oficial de la Federación es clara y no requiere de ninguna información adicional.
En relación al inciso 6.5.1.2 propone la siguiente redacción: Todo agave que pretenda ser utilizado en la fabricación de Tequila deberá tener mínimo 6 años de edad, teniendo prioridad por derecho preferencial cronológico agaves de mayor edad de acuerdo con el Registro de Plantación de Predios.	El grupo de trabajo analizó el comentario y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarlo en virtud de que los sectores involucrados consideraron que la redacción del proyecto de NOM publicado en el Diario Oficial de la Federación es clara y no requiere de ninguna información adicional.
De igual manera, sugiere el siguiente cambio al inciso 6.5.1.3: Contar con la supervisión del Organismo Evaluador de la Conformidad para comprobar el cumplimiento de los requisitos enunciados en los incisos 6.2, 6.5.1, 6.5.1.2 y en el inciso 6.5.1.3.”	El grupo de trabajo analizó el comentario y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarlo en virtud de que el inciso 6.5.1.3 aludido no existe en el proyecto de NOM.

PROMOVENTE	RESPUESTA
<p>Respecto al Transitorio.- Primero, sugiere lo siguiente: Durante el primer año de vigencia de la presente Norma, los porcentajes estipulados en el inciso 5.1.2 relativos a la categoría "Tequila" serán respecto a otros azúcares hasta una proporción del 49%, en tanto el otro por lo menos 51% será de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa utilizando agave tequilaza weber variedad azul cultivado en el territorio comprendido en la Declaración. Este producto debe ser embotellado en plantas de envasado que estén ubicadas dentro del territorio comprendido en la Declaración y sólo podrá ser embotellado fuera de éste cuando se cumplan las condiciones establecidas en el inciso 6.5.4.2 y demás aplicables del presente Proyecto de NOM."</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarlo en virtud de que la redacción acordada fue que la NOM entrará en vigor 60 días naturales después de su publicación a excepción del etiquetado de las bebidas a que se refiere el inciso 12 de esta NOM, el cual entrará en vigor 180 días naturales después de su publicación.</p>
<p>Secretaría de Economía.- Lic. Luis Fernando Vázquez Olivera Director de Evaluación de la Conformidad Fecha de recepción: 2005-01-17 Sugiere la siguiente redacción al: Capítulo 2. "Campo de aplicación": Asimismo, el presente Proyecto de NOM establece las especificaciones técnicas y requisitos jurídicos a cumplir para proteger a la Denominación de Origen "Tequila" de conformidad con la Declaración General de Protección a la Denominación de Origen "Tequila" vigente, la Ley de la Propiedad Industrial, la Ley Federal de Protección al Consumidor y demás disposiciones legales relacionadas..." Lo anterior lo sugiere ya que hay quienes sostienen que con los requisitos "legales" en <i>strictu sensu</i>, sólo emanan de la Ley y no así de una disposición administrativa de carácter general como son las Normas oficiales mexicanas. Por ello, a fin de evitar controversias innecesarias, sugiere la sustitución del término por uno de contenido más amplio.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla, en virtud de que al momento de su aplicación debe considerarse la legislación vigente.</p>
<p>En relación al inciso 6.1.3 sugiere la siguiente redacción: Son aplicables para los efectos de este Proyecto de NOM las especificaciones sanitarias relativas a metales pesados y metaloides contenidas en la NOM-142-SSA1, para lo cual debe tomarse en consideración la NOM-117-SSA1 (ver Capítulo 3 de "Referencias"). Dichas especificaciones son susceptibles de ser verificadas por parte de las autoridades competentes y por lo tanto no se requieren evaluar para efectos de la certificación..." Lo anterior lo sugiere, ya que la certificación se llevará a cabo por un organismo de tercera parte acreditado y aprobado y, sólo a falta de éste, por la Secretaría de Economía.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.</p>
<p>Respecto al inciso 6.5.2.2 sugiere la siguiente redacción: En ningún momento se puede destilar o elaborar cualquier producto alcohólico que no contenga Tequila en la fábrica de Tequila del Productor Autorizado..." Lo anterior lo sugiere ya que el uso de los verbos "destilar" y "elaborar" no nos llevan necesariamente a la obtención de una bebida alcohólica, lo cual es la materia de la prohibición que regula este apartado.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarlo.</p>
<p>Por otra parte, sugiere incluir la definición siguiente: Mezclas en frío y formulación. Conceptos que son utilizados dentro del Proyecto de Norma y que son susceptibles de ser evaluados durante la vigilancia de la misma.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.</p>
<p>Asimismo, sugiere incluir: Un transitorio que prevea que para efectos de la evaluación de la conformidad de la norma que resulte, en tanto no existan organismos y laboratorios acreditados y aprobados en la nueva versión de la Norma oficial mexicana aplicable al Tequila, la evaluación de la misma se pueda llevar a cabo por los laboratorios que ya se encontraban acreditados y, en su caso aprobados, para su versión anterior. Ello, con fundamento en el Artículo 91 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y con miras a no interrumpir en ningún momento los procesos de certificación y evaluación de las empresas tequileras que actualmente están operando.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta de redacción y decidió aceptarla.</p>

PROMOVENTE	RESPUESTA
<p>Senadores del PRI: Raymundo Gómez Flores, Emilio Gamboa Patrón y Esteban Angeles Cerón. Fecha de recepción: 2005-01-14 Solicitan a la Secretaría de Economía y a la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, lo siguiente: Revisar con todo cuidado, garantizando el interés de todas las partes el Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-006-SCFI-2004, en vista de que el contenido de las reformas que se proponen, en el Diario Oficial de la Federación afecta directamente a los productores de agave de la región de Tequila. Por otra parte, solicitan: Que se exhorte a los organismos participantes en la elaboración de esta Norma, a establecer contacto con los representantes de los agaveros y se explique claramente la razón por la cual se elimina el requisito de utilizar sólo agave maduro en la elaboración del Tequila, sin afectar su calidad.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y decidió aceptarlo. El grupo de trabajo analizó el comentario y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarlo en virtud de que el proyecto de NOM publicado fue elaborado por consenso, por lo que no puede favorecer a un sector en específico y perjudicar a otro como se indica en el comentario. El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla, es decir, se discutió en el pleno del grupo de trabajo la razón por la que no es posible incluir la parte de la madurez del agave en el texto de la NOM.</p>
<p>Spirits Canada Fecha de recepción: 2005-01-10 Respecto al inciso 6.5.2.3, comentan lo siguiente: En la Inspección Permanente, podrá interpretarse como exigiendo la presencia física del Organismo Evaluador de la Conformidad (funcionarios del CRT) en instalaciones canadienses que importan y envasan Tequila para su venta en Canadá. El marco regulador en Canadá ha cambiado hasta el punto que, aunque en el pasado, funcionarios federales canadienses tenían una presencia física en muchas plantas de bebidas alcohólicas destiladas en el país, hoy en día existe una confianza completa en la función de investigación y auditoría sin una presencia física permanente. Por lo tanto, para fines de proteger la integridad del Tequila, el reconocimiento de la Licencia Federal de Impuestos Internos emitida bajo la Ley Canadiense de Impuestos Internos debe ser suficiente y el inciso 6.5.2.3 no debe aplicar a entidades canadienses.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y decidió aceptarlo, en virtud de que la inspección del CRT no aplica en el proceso del envasado, además de que en otros países aplicarán las leyes de éstos.</p>
<p>En relación al inciso 6.5.2.4 manifiesta lo siguiente: En el Certificado de Aprobación, la posesión de una Licencia Federal de Impuestos Internos emitida bajo la Ley Canadiense de Impuestos Internos debe ser suficiente para la expedición de un "Certificado de Aprobación" con arreglo al inciso 6.5.2.4 sin los procedimientos de evaluación de conformidad obligatorios contemplados para los demás envasadores.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y lo aceptó, indicando que para disponer de una licencia federal de impuestos internos deberán aplicarse las leyes del país correspondiente.</p>
<p>En relación al requisito propuesto bajo el inciso 6.5.4.6 comentan lo siguiente: Para que el Organismo Evaluador de la Conformidad autorice el envasado de otros productos dentro de sus instalaciones no debe aplicarse si el envasador cuenta con una Licencia Federal de Impuestos Internos.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y lo aceptó, indicando que para disponer de una licencia federal de impuestos internos deberán aplicarse las leyes del país correspondiente.</p>
<p>Por otra parte, comentan sobre el inciso 6.5.4.10 lo siguiente: En las Inspecciones por Lote, se confiere obligaciones de inspección al Organismo Evaluador de la Conformidad. En el caso de las operaciones canadienses, las únicas inspecciones apropiadas deben ser llevadas a cabo por las entidades autorizadas para tal fin en Canadá, que podrán incluir la Agencia de Hacienda de Canadá (Canada Revenue Agency), la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (Canadian Food Inspection Agency), además de los consejos provinciales de bebidas alcohólicas, entre otros, pero no incluyen entidades extranjeras.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y lo aceptó, indicando que para el caso de las operaciones canadienses realizadas en ese país, éstas deben ser llevadas a cabo bajo las entidades autorizadas para tal fin en Canadá.</p>
<p>De igual manera, sobre el inciso 8.5, comentan lo siguiente: En la Verificación Permanente, prevé la verificación permanente de todos los envasadores aprobados de Tequila (y otros) por el Organismo Evaluador de la Conformidad. Según se ha indicado anteriormente, cualquier verificación en Canadá debe ser llevada a cabo por autoridades canadienses.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y lo aceptó, indicando que para el caso de la verificación permanente, ésta debe ser llevada a cabo bajo las entidades autorizadas para tal fin en Canadá.</p>

PROMOVENTE	RESPUESTA
<p>Por otro lado, comentan lo siguiente: En el Padrón de Envasadores, aunque el Apéndice "C" no se publicó como parte del Proyecto de Norma, suponemos que la posesión de un número legítimo de Licencia Federal de Impuestos Internos emitido bajo la Ley Canadiense de Impuestos Internos debe considerarse suficiente para la inclusión automática en el "Padrón de Envasadores" propuesto en el inciso 10.5.1.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y lo aceptó, indicando que para disponer de una licencia federal de impuestos internos deberán aplicarse las leyes del país correspondiente.</p>
<p>Sobre el inciso 12.1, comentan lo siguiente: Parece convertir una Norma voluntaria en una obligatoria. Agradeceríamos que nos confirmara que la aplicación de dicha disposición se limita a productos vendidos en México y no aplica a los producidos en Canadá.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y decidió aceptarlo, en virtud de que las normas mexicanas no aplican en otros países.</p>
<p>De igual manera comentan: En su gran mayoría, la Norma del Tequila, según se ha redactado, no diferencia entre las obligaciones impuestas en las actividades que ocurren dentro de México y las que ocurren en otras jurisdicciones, tal como Canadá. Sugerimos que la falta de claridad respecto a la intención de la Norma propuesta en relación con operaciones extranjeras, incluidas las de Canadá, debe abordarse para evitar confusiones y dificultades.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y concluyó que las normas oficiales mexicanas no aplican extraterritorialmente.</p>
<p>Respecto al Campo de Aplicación, comentan lo siguiente: Teníamos entendido que el propósito de una NOM era establecer las especificaciones técnicas relacionadas con el fabricante de un producto dado. La Norma propuesta parece ampliar este campo al pretender establecer tanto las especificaciones técnicas como los "requisitos legales". Nos preocupa tanto la legalidad de dicha ampliación como sus posibles repercusiones en el futuro e instamos que se elimine la referencia a "requisitos legales".</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarlo en virtud de que la NOM-006-SCFI da sustento técnico y legal a la Denominación de Origen, por lo que debe apoyar a todos los aspectos involucrados en dicha denominación.</p>
<p>Tequila Don Roberto, S.A. de C.V. Fecha de recepción: 2005-01-07 En relación al inciso 8.4.2 solicita la siguiente redacción: En el mes de diciembre de cada año, el Productor Autorizado deberá acreditar al Organismo Evaluador de la Conformidad que se encuentra integrado con productores de Agave.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarlo, en virtud de que no existe fundamento legal para incluir la obligación del concepto "productor integrado" dentro del texto de la NOM.</p>
<p>De igual forma y en relación al inciso anterior, comentan lo siguiente: Para efectos de esta NOM se considera que existe integración entre un Productor Autorizado y productores de Agave, cuando el Productor Autorizado tenga garantizado el abasto de Agave sano inscrito en el Registro de Plantaciones de Predios señalado en el inciso 6.5.1.1 de esta NOM, por lo menos en un 80% de sus proyecciones de producción de Tequila durante un ciclo biológico del Agave, ya sea de su propiedad y/o amparado bajo contratos con productores de Agave.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarlo, en virtud de que no existe fundamento legal para incluir la obligación del concepto "productor integrado" dentro del texto de la NOM.</p>
<p>Tequila Herradura, S.A. de C.V. Fecha de recepción: 2005-01-14 En relación al Capítulo 3 "Referencias" comenta lo siguiente: Por el momento diversas Normas mexicanas para métodos analíticos son citadas como referencia en este Capítulo, sin embargo los métodos que contienen estas normas son obsoletos y se encuentran en revisión. Por lo tanto se solicita se incluya un inciso transitorio que haga una mención expresa para regular esta situación.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y decidió aceptarlo, para lo cual se actualizaron las referencias hechas a los métodos de prueba indicados en el capítulo 3.</p>
<p>Para efectos de lo anterior se propone incluir el siguiente artículo transitorio: "SEXTO.- Para efectos del inciso 3.2 Normas Mexicanas y en tanto se aprueben y entren en vigor las NORMEX APNMX-V-004-NORMEX-2004, APNMX-V-005-NORMEX-2004, APNMX-V-006-NORMEX-2004, NMX-V-013-NORMEX-2004 y APNMX-V-017-NORMEX-2004, las acreditaciones de los laboratorios de referencia aprobados por la SE y obtenidas al amparo del Apéndice A de la NOM-006-SCFI-1994, seguirán vigentes hasta el vencimiento contemplado en el texto de la misma acreditación."</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarlo, en virtud de que se actualizaron las referencias indicadas en el capítulo 3 del proyecto de NOM, lo cual garantiza que la metodología empleada es la vigente.</p>

PROMOVENTE	RESPUESTA
Solicita se modifique en el inciso 4.22, la palabra "edulcolorante" para quedar de la siguiente manera: "edulcorante"	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla
Por otra parte, propone lo siguiente: Atendiendo a la diversidad de Tequilas Añejos que existen en el mercado y con el ánimo de diferenciar aquellos productos que tienen un periodo de añejamiento mayor a los tres años, que trae como consecuencia una mayor calidad de los mismos, propone la creación de una nueva clase de Tequila. En este sentido propone los siguientes: Como nombres para denominar a esta nueva clase sugiere: Extra Añejo, Súper Añejo e indicar los años de reposo del Tequila: "Tequila Añejo 4 años".	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla parcialmente, es decir, se acepta el término extra añejo, se crea un inciso nuevo, adoptando lo contemplado por el 4.22.4 agregando el concepto de 3 años.
En relación a lo anterior, sugiere la siguiente redacción al inciso "4.22.5: 4.22.5 Tequila Producto susceptible de ser abocado, sujeto a un proceso de maduración de por lo menos 3 años en recipientes de madera de roble o encino, cuya calidad máxima sea de 200 litros, su contenido alcohólico comercial debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución".	El grupo de trabajo analizó la redacción propuesta y decidió aceptarla parcialmente, quedando la redacción como inciso 4.33.5, como sigue: 4.33.5 Tequila extra añejo Producto susceptible de ser abocado, sujeto a un proceso de maduración de por lo menos tres años en contacto directo en recipientes de madera de roble o encino, cuya capacidad máxima sea de 600 litros, su contenido alcohólico comercial debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución.
De igual manera manifiesta que: Con relación a sus comentarios relacionados con el inciso 6.5.4.2, propone modificar la redacción del segundo párrafo del inciso 5.1.2 con la finalidad de vincular a los envasadores con los Productores Autorizados independientemente de que aquéllos se encuentren fuera o dentro del territorio comprendido en la Declaración. En este sentido, sugiere modificar la redacción del inciso 5.1.2 "Tequila", como sigue: "Es aquel producto definido en el primer párrafo del inciso 4.22 de esta NOM en el que los mostos son susceptibles de ser enriquecidos y mezclados conjuntamente previo a la fermentación 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, sólo se podrá realizar con azúcares derivados de fuentes vegetales o en su caso y de forma exclusiva, de azúcares provenientes de Agave tequilana Weber variedad azul, cultivado dentro del territorio comprendido en la Declaración e inscrito en el Registro de Plantación de Predios de conformidad con el inciso 6.5.1.1. Los azúcares derivados de fuentes vegetales en ningún momento podrán derivar del género Agave excepto por la especie a que se refiere el inciso 4.2. El restante 51% de azúcares reductores totales deberá de provenir de Agave tequilana Weber variedad azul cultivado en el territorio comprendido en la Declaración e inscrito en el Registro de Plantación de Predios de conformidad con el inciso 6.5.1.1."	Este comentario no fue analizado por el grupo de trabajo, en virtud de que el promovente del mismo (Tequila Herradura) lo retiró de la discusión.
Asimismo, sugiere la siguiente redacción al segundo párrafo del inciso 5.1.2. como sigue: Este producto podrá ser embotellado en plantas de envasado, ubicadas dentro o fuera del territorio comprendido en la Declaración, siempre y cuando los envasadores que no sean Productores Autorizados obtengan el Certificado de Aprobación correspondiente y cumplan con las condiciones establecidas en el inciso 6.5.4.2. y demás aplicables de la presente NOM."	El grupo de trabajo analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, en virtud de que hacen falta las condiciones establecidas en el inciso 6.5.4.2 del proyecto de NOM.
Sobre el inciso 6.1.1. sugiere que en el párrafo inmediato siguiente a la Tabla No. 1 de este inciso. se debe corregir la palabra edulcolorante para quedar como sigue: "edulcorante"	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.

PROMOVENTE	RESPUESTA
<p>Por otra parte, comenta lo siguiente: La redacción de este mismo párrafo del inciso 6.1.1.1 resulta confusa ya que no se define claramente si el párrafo se refiere al Tequila per se o al aditivo, debido a que los valores reportados (85 g/l y 75 g/l) no se pueden encontrar en ningún momento en el producto Tequila.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarlo, en virtud de que en la opinión de los sectores involucrados, la redacción del inciso 6.1.1.1 es clara y describe el propósito del mismo, es decir, cuando a los tequilas se les agregue edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes permitidos por la Secretaría de Salud, deben cumplir con lo descrito en dicho inciso.</p>
<p>Finalmente, comenta: La referencia que se hace a la NOM-142-SSA1-1995 para determinar los sabores que se pueden incluir a los tequilas a que se refieren los incisos 4.22.1., 4.22.2., 4.22.3. y 4.22.4, es errónea toda vez que dicha NOM no prevé valores en los sabores a agregar en bebidas destiladas. En virtud de lo anterior se propone incluir al cuerpo de la NOM-006-SCFI-2004 la Tabla que agregamos a este escrito como Anexo "A" y que en la NOM se denominaría Tabla No. 2.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y decidió aceptarlo, incluyéndose en la redacción que los aditivos son los permitidos por la Secretaría de Salud.</p>
<p>Por otra parte, en relación al inciso 6.3 propone la siguiente redacción: El producto objeto de este Proyecto de NOM es susceptible de ser enriquecido con otros azúcares en el proceso de fermentación hasta en una proporción no mayor de 49% de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa en la medida de que 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, sólo se podrá realizar con azúcares derivados de fuentes vegetales o en su caso y de forma exclusiva, de azúcares provenientes de Agave tequilana Weber variedad azul, cultivado dentro del territorio comprendido en la Declaración e inscrito en el Registro de Plantación de Predios de conformidad con el inciso 6.5.1.1. Los azúcares derivados de fuentes vegetales en ningún momento podrán derivar del género Agave excepto por la especie a que se refiere el inciso 4.2. El restante 51% de azúcares reductores totales deberá de provenir de Agave tequilana Weber variedad azul cultivado en el territorio comprendido en la Declaración e inscrito en el Registro de Plantación de Predios de conformidad con el inciso 6.5.1.1.</p>	<p>El promovente del comentario se desistió del mismo, razón por la cual no se analizó en el grupo de trabajo.</p>
<p>En relación al inciso 6.5.2.2. comenta lo siguiente: La prohibición contenida en el presente inciso es insostenible y contraria a derecho por carecer de sustento legal, ya que desde el punto de vista jurídico es de explorado derecho que en los términos del artículo Quinto Constitucional a ninguna persona podrá impedírsele que se dedique a la profesión, industria, comercio o trabajo que le acomode, siendo lícitos. En este sentido, este inciso debe asegurar que la producción de bebidas alcohólicas distintas al tequila, se realice bajo condiciones adecuadas, conforme a buenas prácticas de manufactura y que no afecten o atenten en contra de la denominación de origen Tequila. Por lo anterior sugiere en primer lugar, cambiar el término "producto" que considera es muy amplio, por "bebidas alcohólicas". De igual manera comenta lo siguiente: Considera que a través de la definición del concepto "Fábrica de Tequila" dentro del cuerpo de la Norma, se lograría definir de forma precisa el sentido y criterio para la aplicación de esta prohibición. En segundo lugar, consideramos que si el interés es regular la correcta elaboración del Tequila y productos derivados, a través de la prohibición para utilizar las mismas instalaciones y equipos donde se destila y elabora éste, para la destilación o elaboración de cualquier otra bebida alcohólica que no contenga Tequila, se debe definir de forma clara y precisa las condiciones de dicha prohibición. En este sentido, proponemos las siguientes modificaciones: Por lo anterior, propone la siguiente redacción al inciso 6.5.2.2: En ningún momento se puede destilar o elaborar cualquier bebida alcohólica que no contenga Tequila en la Fábrica de Tequila del Productor Autorizado."</p>	<p>El promovente del comentario se desistió del mismo, razón por la cual no se analizó en el grupo de trabajo.</p>

PROMOVENTE	RESPUESTA
<p>Referente al Capítulo 4 "Definiciones" solicita se inserte el inciso 4.9 como se indica a continuación y se recorra la numeración del resto de las definiciones:</p> <p>Fábrica de Tequila.- Es el conjunto de equipos e instrumentos, localizados en una misma unidad industrial dentro del territorio comprendido en la Declaración, mediante los cuales el Productor Autorizado lleva a cabo, cuando menos, los procesos de Hidrólisis, Extracción, Fermentación y Destilación de mostos provenientes del Agave <i>Tequilana Weber</i> variedad azul, con el ánimo de producir tequila.</p>	<p>El promovente del comentario se desistió del mismo, razón por la cual no se analizó en el grupo de trabajo.</p>
<p>En relación al inciso 6.5.3 comenta lo siguiente:</p> <p>Toda vez que el espíritu del Proyecto de NOM-006-SCFI-2004 es proteger la calidad del Tequila así como la denominación de origen del producto, proponemos que se debe mantener el mismo nivel de control cuando el Tequila se elabore a través de operaciones de maquila. En este sentido, las operaciones de maquila siempre deberán realizarse entre Productores Autorizados y consideramos se deben aumentar los requisitos para la realización de dichas operaciones de maquila. Adicionalmente, consideramos que se deben reducir en todo momento las facultades discrecionales de la DGN para otorgar autorizaciones para realizar operaciones unitarias por separado y a las que se refiere el tercer párrafo de este mismo inciso o bien, establecer los criterios para obtener dichas autorizaciones.</p> <p>En relación a lo anterior, sugiere la siguiente redacción al inciso 6.5.3:</p> <p>Las actividades de maquila de operaciones unitarias deben realizarse únicamente entre Productores Autorizados, ajustándose a lo dispuesto en el inciso 10.1 de esta NOM, e incluir invariablemente estas disposiciones en el contrato de maquila correspondiente.</p> <p>Asimismo, los contratos de maquila entre Productores Autorizados deberán contener la obligación de quien realiza la maquila de permitir la entrada e inspección del otro Productor Autorizado, para verificar que las operaciones de maquila que se están realizando cumplen en todo momento con las disposiciones de la presente NOM.</p> <p>Es corresponsabilidad de las partes firmantes del contrato de maquila el cumplir los requisitos previstos en esta NOM, así como presentar un aviso de inicio de labores ante el Organismo Evaluador de la conformidad, con cuando menos 15 días naturales de anticipación.</p> <p>Las maquilas deben comprender, como mínimo las operaciones unitarias de hidrólisis, extracción, fermentación y destilación; por lo tanto quedan excluidas las maquilas de dichas operaciones unitarias en forma separada.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta de redacción al inciso 6.5.3 y decidió aceptarla parcialmente, para quedar como sigue:</p> <p>6.5.3 Maquila en las operaciones unitarias</p> <p>Las actividades de maquila de operaciones unitarias en fábricas distintas a la del Productor Autorizado, debe ajustarse a lo dispuesto en el inciso 10.1 de este proyecto de NOM e incluir invariablemente estas disposiciones en el contrato de maquila correspondiente.</p>
<p>Referente al inciso 10.5.2, comenta lo siguiente:</p> <p>De la lectura del Proyecto de NOM que nos ocupa, se desprende la corresponsabilidad de los Productores Autorizados con los envasadores localizados fuera del territorio comprendido en la Declaración, protegiendo con ello el envasado del tequila fuera de esta zona, sin embargo es importante que esta protección también se realice dentro del territorio comprendido en la Declaración, y de esta forma maximizar la protección de la DOT. En este sentido, proponemos hacer extensiva la corresponsabilidad de los Productores Autorizados con los envasadores localizados dentro de la zona de Denominación de Origen Tequila. El objetivo de esta propuesta es complementar los mecanismos de defensa mediante los cuales se evite, en la mayor medida posible, la comisión de ilícitos que dañen a la Denominación de Origen Tequila, así como a toda la industria tequilera.</p> <p>En relación a lo anterior, solicita incluir un primer párrafo al principio del inciso 6.5.4. de la siguiente forma:</p> <p>Toda aquella persona física o moral que pretenda envasar Tequila deberá contar con el Certificado de Aprobación emitido por la SE.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla, quedando la redacción dentro del inciso 6.5.4.2.</p>
<p>Aunado a lo anterior, sugiere la siguiente modificación al inciso 6.5.4.2. para quedar de la siguiente manera:</p> <p>El Tequila definido en el inciso 5.1.2 de este Proyecto de NOM, sólo se podrá envasar en plantas de envasado que estén ubicadas dentro del territorio comprendido en la Declaración, o bien en plantas de envasado ubicadas fuera del territorio, cuando se cumplan con los siguientes requisitos:</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla parcialmente, quedando la redacción como aparece en el documento final.</p>

PROMOVENTE	RESPUESTA
<p>a) Que el envasador obtenga de la SE un Certificado de Aprobación, conforme a los procedimientos de evaluación de la conformidad que expida la SE, el cual no sustituirá a los demás certificados expedidos en términos de lo dispuesto por este Proyecto de NOM y sus procedimientos de certificación.</p> <p>El Certificado de Aprobación se otorgará siempre y cuando la SE tenga las evidencias de que se brinden al Organismo Evaluador de la Conformidad, todas las facilidades para realizar verificaciones en sitio de la existencia, el funcionamiento y operación de las plantas de envasado.</p> <p>b) Que el envasador que haya obtenido el Certificado de Aprobación por parte de la SE, reporte en forma trimestral al Organismo Evaluador de la Conformidad, todos los movimientos de entrada y salida de Tequila de sus instalaciones, así como sus inventarios iniciales y finales del periodo, así como las mermas del periodo reportado. Estos reportes deben ser detallados por marcas específicas en el caso de productos envasados como Tequila y en forma global con todas las marcas que maneje el envasador en el caso de productos envasados que contengan Tequila. La información debe ser enviada al Organismo Evaluador de la Conformidad por medios electrónicos dentro de los primeros quince (15) días naturales posteriores a los siguientes periodos trimestrales: Primero.- de enero a marzo, Segundo.- de abril a junio, Tercero.- de julio a septiembre, Cuarto.- de octubre a diciembre, en el formato que determine el Organismo Evaluador de la Conformidad.</p> <p>c) Los Productores Autorizados son responsables de:</p> <p>(i) tramitar el Certificado de Aprobación del envasador ante la SE.</p> <p>(ii) coadyuvar a la entrega en tiempo y forma de los reportes trimestrales señalados en el subinciso b) anterior.</p> <p>(iii) en caso de que existan elementos que a juicio del Organismo Evaluador de la Conformidad ameriten una inspección en sitio, realizar los trámites correspondientes para que el Organismo Evaluador de la Conformidad tenga las facilidades necesarias para realizar dichas inspecciones.</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 6.5.4.2, no emitirá el Certificado de Traslado Nacional o de Exportación de Tequila según corresponda, y la Secretaría cancelará el Certificado de Aprobación del envasador correspondiente.</p>	
<p>Adicionalmente solicita incluir la siguiente redacción para el inciso 10.5.2.:</p> <p>"Los Productores Autorizados, serán corresponsables con los envasadores aprobados de Tequila, cuyas instalaciones se encuentren dentro o fuera del territorio comprendido en la Declaración, de entregar al Organismo Evaluador de la Conformidad, la información requerida en el inciso 6.5.4.2"</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla</p>
<p>En lo que respecta al inciso 10.7 comenta lo siguiente:</p> <p>Esta modificación tiene como objetivo exentar de la obligación contenida en el inciso 10.7., cuando la operación se realice entre dos Productores Autorizados. Lo anterior, debido a que como Productor Autorizado se encuentra obligado en su totalidad con los ordenamientos vigentes aplicables y por ende no sería necesario hacerlos corresponsables en una operación en específico. En este sentido, proponemos únicamente presentar un aviso ante el Organismo Evaluador de la Conformidad, respecto de la operación que se va a llevar a cabo.</p> <p>Para estos efectos se propone la siguiente redacción:</p> <p>"En caso de que se pretenda utilizar en el Tequila una marca, distinta a la del Productor Autorizado, o 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 que incluya las declaraciones y cláusulas que para tales efectos publique dicho Instituto en el Diario Oficial de la Federación de conformidad con este Proyecto de NOM y con el inciso 175 de la Ley de la Propiedad Industrial. Adjunto al convenio, se deben anexar los Proyectos de etiqueta que se adherirán al envase en el cual se</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió aceptarla parcialmente, quedando la redacción como sigue:</p> <p>10.7 En caso de que se pretenda utilizar en el Tequila una marca, distinta a aquella de la cual es titular o beneficiario el Productor Autorizado, o 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 que incluya las declaraciones y cláusulas que para tales efectos publique dicho Instituto en el Diario Oficial de la Federación de conformidad con este Proyecto de NOM y con la Ley de la Propiedad Industrial. Adjunto al convenio se deben anexar los proyectos de etiqueta que se adherirán al envase en el cual se comercialice, en el país o en el extranjero, el Tequila de que se trate.</p>

PROMOVENTE	RESPUESTA
<p>comercialice, en el país o en el extranjero, el Tequila de que se trate. No será obligatoria esta disposición cuando la operación de que se trate se realice entre dos Productores Autorizados. En este caso sólo se deberá presentar el Aviso correspondiente ante el Organismo Evaluador de la Conformidad por ambos Productores Autorizados, de forma conjunta o separada.</p>	
<p>En lo que se refiere al inciso 11.2.3, tercer párrafo, comenta lo siguiente: "Inexactitud" no es lo mismo que "incumplimiento" (siendo este último inexcusable) la primera de estas figuras consiste en incluir la información comercial requerida por este Proyecto de NOM de forma imprecisa o errónea como puede ocurrir con una mala expresión de la simbología de unidades de medida, la necesidad de incluir etiquetas adicionales, tamaño de letra, tipografía o redacción, ubicación de la información, cambio de razón social o domicilio, entre otros, sin expresar datos o leyendas que puedan causar engaño al consumidor respecto de las características de los productos que adquiere; el incumplimiento por su parte, debe tipificarse como la inclusión de información que se encuentra prohibida por este Proyecto de NOM; o bien, que puede inducir al engaño al consumidor respecto de las propiedades del producto que adquiere. Referente a lo anterior, comenta se mejore la redacción por lo que propone: ...Para efectos del párrafo anterior, se entiende que los datos o información contenida en las etiquetas, envases o empaques de los productos son inexactos cuando incluyen la información comercial requerida por esta 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>El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.</p>
<p>Respecto al Capítulo 12, comenta lo siguiente: Mi representada se opone terminantemente a la referencia que realiza el Capítulo 12, respecto a la NMX-049-V-2004. La intención de hacer obligatoria una norma de carácter voluntario, deja a mi representada en claro estados de indefensión, violando así nuestra garantía de audiencia y defensa. Es de explorado derecho que conforme al artículo 14 Constitucional, la garantía de audiencia debe concedérsele al particular cuando éste debe proporcionar información a fin de que la autoridad pueda tomar la decisión respectiva. Adicionalmente, Tequila Herradura rechaza y objeta el Capítulo 12 del Proyecto de norma, entre otras razones, porque considera indispensable que las autoridades adopten las medidas necesarias para evitar que la aplicación obligatoria de la norma mexicana NMX-049-V-2004-NORMEX tenga como resultado la imposición de condiciones y requisitos que solamente tendrían que ser cumplidos por los industriales establecidos en territorio nacional, quedando en libertad la industria radicada fuera del país para producir estos productos con las especificaciones que ellos mismos caprichosamente señalen, generando así una situación de injusticia y desigualdad en deterioro de la industria nacional. En consecuencia, mi representada se reserva el derecho de oponer defensas y excepciones que le asistan para demostrar, en el momento procesal oportuno, la improcedencia del Capítulo 12 del Proyecto de Norma.</p>	<p>El promovente retiró el comentario de la mesa de discusión, razón por la cual el grupo de trabajo no lo analizó.</p>
<p>En relación a las palabras Agave tequilana, comenta se deben utilizar en la NOM de la siguiente manera: "Agave" se escribe con la primera letra en mayúsculas y en cursiva, la palabra "tequilana" se escribe en letras minúsculas y cursivas, toda vez que se trata de un término científico que está describiendo un género y una especie.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.</p>
<p>En relación al concepto de Productor Integrado comenta lo siguiente: Derivado de los problemas políticos, económicos y sociales que han resultado de la escasez y abundancia del Agave <i>tequilana</i> Weber variedad azul, es evidente la necesidad de planear de forma estratégica la cadena productiva del Tequila de tal forma que permita relacionar las proyecciones en las plantaciones de agave con las proyecciones para la producción del Tequila. En virtud de lo anterior, mi representada considera indispensable prever la figura de "Productor Integrado".</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y decidió no incluir en el texto de la NOM-006-SCFI el concepto de productor integrado.</p>

PROMOVENTE	RESPUESTA
<p>De acuerdo a lo anterior, proponen la siguiente redacción al inciso 6.5.1.3: En el mes de diciembre de cada año, el Productor Autorizado deberá acreditar al Organismo Evaluador de la Conformidad que se encuentra integrado con productores de Agave.</p>	
<p>De igual manera comentan lo siguiente: Para efectos de esta NOM se considera que existe integración entre un Productor Autorizado y productores de Agave, cuando el Productor Autorizado tenga garantizado el abasto de Agave inscrito en el Registro de Plantaciones de Predios señalado en el Inciso 6.5.1.1 de esta NOM, por lo menos en un 80% de sus proyecciones de producción de Tequila durante un ciclo biológico del Agave, ya sea de su propiedad y/o amparado bajo contratos con productores de Agave. Asimismo, sugieren lo siguiente: En virtud de que la industria de los aguardientes de agave va en franco crecimiento y su falta de regulación ha provocado la comisión de diversas conductas ilícitas por parte de algunos productores de tequila, consideramos necesario e indispensable que la DGN regule a la brevedad posible la elaboración y comercialización de estas bebidas alcohólicas a través de los mecanismos y herramientas correspondientes. En virtud de que la industria de los aguardientes de agave va en franco crecimiento y su falta de regulación ha provocado la comisión de diversas conductas ilícitas por parte de algunos productores de Tequila, consideramos necesario e indispensable que la DGN regule a la brevedad posible la elaboración y comercialización de estas bebidas alcohólicas a través de los mecanismos y herramientas correspondientes.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y decidió no incluir en el texto de la NOM-006-SCFI el concepto de productor integrado.</p>
<p>Tequila Sauza, S.A. de C. V. Fecha de recepción: 2005-01-04 Propone la inclusión del esquema siguiente: "Productor integrado con agricultor", es decir, que todo productor autorizado tenga garantizado el abasto de agave azul de acuerdo a su producción durante por lo menos un ciclo biológico de la planta, pues actualmente sólo un porcentaje muy pequeño de los agaveros tienen algún contrato de suministro con los industriales.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y decidió no incluir en el texto de la NOM-006-SCFI el concepto de productor integrado.</p>
<p>UNAM.- Estudiante de la Facultad de Derecho Diana Cabrera Guadarrama Fecha de recepción: 2004-12-03 Sugiere la siguiente redacción al inciso 4.11: Cantidad mínima y cantidad máxima fijada en este Proyecto de NOM en la que no existe tolerancia.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y decidió aceptarlo.</p>
<p>En relación al inciso 4.22.2, sugiere la redacción siguiente: El resultado de las mezclas de Tequila blanco con Tequilas reposados y/o añejos reconsidera como Tequila joven y oro."</p>	
<p>Referente al inciso 4.22.3, solicita la siguiente redacción: Producto susceptible de ser abocado, sujeto a un proceso de maduración de por lo menos dos meses en recipientes de madera de roble o encino.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarlo en virtud de que la redacción propuesta en el proyecto de NOM es más clara.</p>
<p>Por otra parte, comenta lo siguiente: El resultado de las mezclas de Tequila reposado con Tequilas añejos se considera como reposado.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.</p>
<p>De igual manera propone al inciso 4.22.4 la siguiente redacción: 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.</p>	<p>El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.</p>
<p>En relación al inciso 5.1.1, sugiere la siguiente redacción: Este producto debe ser denominado a través de la siguiente leyenda: "100 de agave", al final de la cual se puede añadir la palabra "azul".</p>	<p>El grupo de trabajo analizó el comentario y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que los sectores involucrados consideraron que la redacción del proyecto de NOM es clara.</p>

PROMOVENTE	RESPUESTA
Respecto al inciso 5.1.2 sugieren la siguiente modificación: ...Este enriquecimiento máximo de hasta 49% de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa, no se puede 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 Agave tequilana weber variedad azul cultivado en el territorio comprendido en la Declaración.	El grupo de trabajo analizó el comentario y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que los sectores involucrados consideraron que la redacción que aparece en el proyecto de NOM es más clara y completa.
Por otra parte, propone especificar en el inciso 6.1.2 de este Proyecto de NOM lo siguiente: El porcentaje máximo de agua potable destilada o desmineralizada, como agua de dilución; para evitar que los Productores Autorizados se excedan al grado de disminuir la calidad del producto.	El grupo de trabajo analizó el comentario y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que los sectores involucrados consideraron que la redacción que aparece en el proyecto de NOM es más clara y completa.
Por otra parte, sugiere la siguiente redacción al inciso 6.3: El producto objeto de este Proyecto de NOM es susceptible de ser enriquecido con otros azúcares en el proceso de fermentación hasta en una proporción no mayor de 49% de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa en la medida de que se trate del Tequila a que se hace referencia el inciso 5.1.2, sin que se permitan las mezclas en frío."	El grupo de trabajo analizó el comentario y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que los sectores involucrados consideraron que la redacción que aparece en el proyecto de NOM es más clara y completa.
De igual manera propone, por ser innecesario, se elimine en el inciso 6.4 el párrafo siguiente: "La maduración del Tequila deberá realizarse por el Productor Autorizado dentro del territorio comprendido en la Declaración"	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla, incluyéndose el comentario como parte final del inciso 6.4
En relación al inciso 6.5.4.2, propone se especifique: La dirección del medio electrónico a que se hace referencia, para el envío de la información que se requiere al Organismo Evaluador de la Conformidad: Por lo que sugiere la redacción quedaría de la siguiente manera: La información debe ser enviada al Organismo Evaluador de la Conformidad por medios electrónicos dentro de los primeros quince (15) días naturales posteriores a los siguientes periodos trimestrales: Primero.- de enero a marzo, Segundo.- de abril a junio, Tercero.- de julio a septiembre, Cuarto.- de octubre a diciembre, en el formato que determine el Organismo...	El grupo de trabajo analizó el comentario y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que los sectores involucrados consideraron que la redacción contenida en el proyecto de NOM es más clara que la propuesta.
Propone modificar el inciso 10.1 como sigue: Ninguna persona física o moral puede producir, envasar o comercializar Tequila alguno que no sea producido dentro del territorio comprendido en la Declaración y no se encuentre certificado por el Organismo Evaluador de la Conformidad.	El grupo de trabajo analizó el comentario y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que los sectores involucrados consideraron que la redacción contenida en el proyecto de NOM es más clara que la propuesta.
Sugiere sea homologada en el inciso 11.1, i), la leyenda Hecho en México de la forma siguiente: "HECHO EN MEXICO"	El grupo de trabajo analizó el comentario y con fundamento en los artículos 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 de su Reglamento, decidió no aceptarla, en virtud de que los sectores involucrados consideraron que la redacción contenida en el proyecto de NOM es más clara y completa que la propuesta.
Por otra parte, propone en el inciso 11.2.3 especificar el término a que se hace referencia el párrafo que se transcribe: "...concediendo al Productor Autorizado o al envasador aprobado el término estrictamente necesario para ello..."	El grupo de trabajo analizó la propuesta de redacción y decidió aceptarla.
Por último, propone especificar o ejemplificar el tipo de leyendas a que se refiere en el inciso 11.2.3, ya que se trata de un párrafo de carácter subjetivo, que puede dar pie a que las leyendas las tomen como engañosas algunos y en opinión de otros no, dicho párrafo a continuación se transcribe: "...sin expresar datos o leyendas que puedan causar engaño al consumidor respecto de las características de los productos que adquieren..."	El grupo de trabajo analizó la propuesta y decidió aceptarla.