

SEGUNDA SECCION
PODER EJECUTIVO
SECRETARIA DE ECONOMIA

RESPUESTA a los comentarios del Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-070-SCFI-2015, Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones, publicado el 4 de marzo de 2016.

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

RESPUESTA A LOS COMENTARIOS DEL PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-070-SCFI-2015, BEBIDAS ALCOHÓLICAS-MEZCAL-ESPECIFICACIONES.

ALBERTO ULISES ESTEBAN MARINA, Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía (CCONNSE), con fundamento en los artículos 34 fracciones XIII y XXXIII de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 39 fracción V, 40 fracciones I y XV, 47 fracción III de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, 33 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 21 fracciones I, IV, IX y XXI del Reglamento Interior de la Secretaría de Economía, publica las respuestas a los comentarios recibidos al Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-070-SCFI-2015, Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 4 de marzo de 2016.

Empresas e Instituciones que presentaron comentarios durante el período de consulta pública:

- Agaveros y Mezcaleros Zacatecanos
- Alejandro Gómez
- Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal
- Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos, A.C
- Asociación Nacional de Tiendas de Autoservicio y Departamentales
- Banuet Arrache y Asociados
- Cámara Nacional de la Industria Tequilera
- Casa Armando Guillermo Prieto
- Casa Mezcal Hutizila
- Casa Montelobos
- Comité Sistema Producto Maguey Mezcal en el Estado de Zacatecas
- Consejo Estatal de Desarrollo Económico
- Consejo para el Desarrollo Integral del Maguey en el Estado de Zacatecas
- Cristeros Santuario Jalpa
- Daniel Cruz Sánchez
- Destiladora el Zacatecano
- Destilados la Ideal
- Diamante del Desierto
- Emilia Pool Illsley
- FPS Spirits
- Grupo Hnos. Rivas
- Hernández & Asociés
- Integración de la Cadena Productiva Maguey Mezcal de México
- Kimo Sabe
- Los Danzantes
- Mezcales de Calidad Don Aurelio Iamas
- Pernod Ricard México
- Scorpion Mezcal
- Sistema Producto Maguey Mezcal
- Sistema Producto Maguey Mezcal en Durango
- Sociedad de Productores Agave del Sur

**RESPUESTA A LOS COMENTARIOS DEL PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA
PROY-NOM-070-SCFI-2015, BEBIDAS ALCOHÓLICAS-MEZCAL-ESPECIFICACIONES**

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
-Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal, A.C. -Casa Armando Guillermo Prieto	PREFACIO	ge	<i>En la elaboración del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana participaron las siguientes dependencias, instituciones, organismos, empresas y personas:</i> • ABEL NOLASCO VELASCO • ABEL PASTOR RODRIGUEZ • AGAPITO HERNANDEZ GARCIA • AGAVEROS Y MEZCALEROS DE BRAMADEROS MIAHUATLAN S.P.R. DE R.L. • AGUSTIN CARRILLO CASTRO • ALBERTO NEVAREZ CEPEDA • ALBERTO SANCHEZ LOPEZ • ALEJANDRO RODRIGUEZ SANTIAGO • ALEJANDRA RAMOS VILLANUEVA • ALFONSO E. VILLEGAS GARCIA • ALVARO ARRAZOLA GARCIA • AMBROCIO MUÑOZ LORANCA • AMBROSIO ESPIRITU BELLO • AMBROSIO MARTINEZ BLAS • ANTONIO ALCARAZ LAURENTE • ANTONIO AMADOR CRUZ • ANTONIO ARMANDO RAMIREZ CARMONA • ANTONIO CARLOS NEYRA SKIDMORE • ANTONIO ORTEGA CARBAJAL • APALUZ S.P.R. DE R.L. • AQUILINO GARCIA GARCIA • ARTURO MARTINEZ LOPEZ • AURELIANO ALCARAZ VALENTIN	PREFACIO En la elaboración del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana participaron las siguientes dependencias, instituciones, organismos, empresas y personas: “El cambio consistiría en incluir a las personas y/o instituciones que efectivamente participaron, tanto en la DGN, como una vez revisada la evidencia proporcionada por el COMERCAM”	Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal, A.C. Casa Armando Guillermo Prieto Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN), el CCONNSE, analizó el comentario, realizó la revisión documental respecto a las personas y/o instituciones que participaron en la modificación de la NOM y decidió aceptarlo de manera parcial, para quedar como sigue: La elaboración de la presente Norma Oficial Mexicana es competencia del Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía (CCONNSE) integrado por: • Secretaría de Energía • Secretaría de Salud • Secretaría del Trabajo y Previsión Social • Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales • Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación • Secretaría de Comunicaciones y Transportes • Secretaría de Turismo • Secretaría de Desarrollo Social • Secretaría de Gobernación • Secretaría de Economía • Comisión Federal de Competencia Económica • Cámara Nacional de la Industria de Transformación (CANACINTRA)

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			• AURELIANO HERNANDEZ MARTINEZ • BRIGIDO SOTO HERNANDEZ • CALIXTO ANGELES • CASA ARMANDO GUILLERMO PRIETO • CONSEJO ESTATAL DEL PRODUCTO MAGUEYMEZCAL DE GTO • CONSEJO REGULADOR DEL MEZCAL (CONSEJO MEXICANO REGULADOR DE LA CALIDAD DEL MEZCAL) • CONSEJO OAXAQUEÑO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA • CRISPIN PEREZ MARTINEZ • DANIEL LORENZO O. • DARIO CASTRO PEREZ • DESTILADORES DE AGAVE DE LA SIERRA SUR LA PILA S.P.R. DE R.L. • EDUARDO ORENDAIN • EL JIGOLENGO S.P.R. DE R.S. • ENEDINO CRUZ BRAVO • ENRIQUE MENDEZ ANTONIO • EPIGMENIO CRUZ VELASCO • EPIGMENIO MARTINEZ PEREZ • EUSTAQUIO LUIS PEREZ • FABIAN GARCIA CAMPOS • FABRICA DE MEZCAL EL 2 DE OROS S.P.R. DE R.I. • FACUNDO VAZQUEZ DERAZ • FEDERICO MOCTEZUMA GONZALEZ • FELICIANO GRACIDA AQUINO • FELIPE DE JESUS SALDAÑA CORTES • FLAVIO SOTO • FORTINO LAURO RAMOS FLORIANO		• Confederación de Cámaras Industriales de los Estados Unidos Mexicanos (CONCAMIN) • Consejo Nacional Agropecuario (CNA) • Asociación Nacional de Tiendas de Autoservicio y Departamentales (ANTAD) • Asociación Nacional de Importadores de la República Mexicana (ANIERM) • Confederación de Cámaras Nacionales de Comercio, Servicios y Turismo (CONCANACO-SERVYTUR) • Cámara Nacional de Comercio de la Ciudad de México (CANACO-CIUDAD DE MÉXICO). • Universidad Nacional Autónoma de México • Instituto Politécnico Nacional • Centro Nacional de Metrología • Instituto Mexicano del Transporte • Procuraduría Federal del Consumidor • Comisión Federal de Mejora Regulatoria • Sociedad Mexicana de Normalización y Certificación S.C. • Instituto Mexicano de Normalización y Certificación • Asociación de Normalización y Certificación • Instituto Nacional de Normalización Textil • Organismo Nacional de Normalización y Certificación de la Construcción y Edificación • Normalización y Certificación Electrónica • Consejo para el Fomento de la Calidad de la Leche y sus derivados • Centro de Normalización y Certificación de Productos • Cámara Nacional de la Industria del Hierro y del Acero

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			• FRANCISCO JAVIER ESPIRITU VALENZO • FRANCO HERNANDEZ ALCOCER • FREDDY CORTES REYES • FUNDACION PRODUCE DE GUERRERO A.C. • GABRIEL MIGUEL GARCIA RAMIREZ • GILBERTO ROLDAN QUEZADA • GUILLERMO PEREZ • HECTOR LOPEZ SANTOS • HIDELBERTO MARTINEZ HIPOLITO • HIPOCRATES NOLASCO CANCINO • HONORIO SANTIAGO JIMENEZ • IGNACIO PARADA • INSTITUTO TECNOLOGICO DE OAXACA • ISAIAS MARTINEZ JUAN • ISMAEL ANGELES • ISMAEL GONZALES ZARATE • ISRAEL RAYMUNDO ANTONIO • JERONIMO BULMARO MIJANGOS CRUZ • JERONIMO MENDEZ ANTONIO • JESUS CAMPOS VALADEZ • JESUS GALARZA L. • JOEL MARTINEZ LUCAS • JOEL REYES RAMIREZ • JOEL VELASCO CRUZ • JOEL VIEYRA RANGEL • JORGE A. QUIÑONEZ HERNANDEZ • JORGE GUZMAN GARAY • JORGE MENDEZ RAMIREZ • JOSE CRUZ CALVO • JOSE DOMINGO OROZCO VALDIVIESO		• Organismo Nacional de Normalización de Productos Lácteos, A.C. • Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales (CONOCER) • Petróleos Mexicanos • Comisión Federal de Electricidad • Onexpo Con objeto de desarrollar la presente Norma Oficial Mexicana, se constituyó un Grupo de Trabajo con la participación voluntaria de los siguientes actores: • Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal • Cámara Nacional de la Industria Tequilera • Casa Armando Guillermo Prieto • Comercializadora Núñez Ruiz • Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad • Comité Estatal del Sistema Producto Maguey Mezcal Oaxaca • Comité Nacional del Sistema Producto Maguey Mezcal • Consejo Regulador del Mezcal (Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal) • Consejo Oaxaqueño de Ciencia y Tecnología • Consejo Regulador del Tequila • Del Maguey Single Village Mezcal • Destiladora de Mezcal Sánchez y Asociados • Destilados Artesanales • Destilados La Ideal • Destilería Los Danzantes • Ejemsky Entertainment

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			• JOSE M. CASTRO • JOSE MANUEL LORENZO O. • JOSE MORALES BELLO • JOSE ORLANDO MORALES URIBE • JOSE RUIZ RAMIREZ • JOSE SANTIAGO NAVARRO • JOSE SIMENTAL DIAZ • JUAN ANGEL BENECIO GONZALEZ • JUAN MORALES GARCIA • JULIO CESAR AGUIRRE MENDEZ • JULIO GOMEZ SANCHEZ • JULIO SANTIAGO ORTIZ • JUSTINO GARCIA CRUZ • KALPULLI AZTLAN OAXACA, S.A. DE C.V. • LAMBERTO CORTES SOSA • LAZARO CRUZ MENDEZ • LEONEL HERNANDEZ MANZANO • LIBORIO CABALLERO CABALLERO • LUCIO MORALES LOPEZ • LUIS CARMELO VASQUES • MANUEL ORTIZ CEDILLO • MARIO CALZADA G. • MARIO ESPIRITU VALENZO • MARIO LOPEZ HERNANDEZ • MARIO LORENZO PINEDA • MARTIN SALAS OLIVAS • MEZCAL 3 PUEBLOS • MEZCAL 8 VIBORAS • MEZCAL A MEDIOS CHILES • MEZCAL AETERNUM • MEZCAL AGAVE DE CORTES		• Elixir de los Reyes (Mezcal 8 víboras) • Erdini • Hernandez et Associes • Mezcal La Venia • Secretaría de Economía, Dirección General de Normas • Sergio Parra Menchaca • Tecnológico de Monterrey • Universidad Autónoma Chapingo Asimismo, se destaca la colaboración de las siguientes personas y empresas en la elaboración de la propuesta de anteproyecto para la modificación de la presente Norma Oficial Mexicana: • Abel Nolasco Velasco • Abel Pastor Rodríguez • Agapito Hernandez Garcia • Agaveros y Mezcaleros de Bramaderos Miahuatlán S.P.R. de R.L. • Agustín Carrillo Castro • Alberto Nevarez Cepeda • Alberto Sanchez Lopez • Alejandra Ramos Villanueva • Alejandro Rodríguez Santiago • Alfonso e. Villegas García • Álvaro Arrazola Garcia • Ambrocio Muñoz Loranca • Ambrosio Espíritu Bello • Ambrosio Martinez Blas • Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos, A.C • Antonio Alcaraz Laurente

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			• MEZCAL ALIPUS • MEZCAL ALTO CIELO • MEZCAL APALUZ • MEZCAL ARREBATO • MEZCAL ATEMPORAL • MEZCAL ATENCO • MEZCAL AVECANOR • MEZCAL BENESIN • MEZCAL BENEVA • MEZCAL BOSSCAL • MEZCAL BRUXO • MEZCAL BUEN SUCESO • MEZCAL BUEN VIAJE • MEZCAL CASCO LEGENDARIO • MEZCAL CHA CHA CHA • MEZCAL CINCO DIAMANTES • MEZCAL CONVITE • MEZCAL CORALILLO • MEZCAL DE LAS HORMIGAS • MEZCAL DERRUMBES • MEZCAL DIAMANTE DEL DESIERTO • MEZCAL DIESTRO Y SINIESTRO • MEZCAL DIOS NIÑO • MEZCAL DON AURELIO • MEZCAL DON GALO • MEZCAL DON ISAAC • MEZCAL DON JUAN ESCOBAR • MEZCAL DON LUCIO • MEZCAL DON MATEO DE LA SIERRA • MEZCAL DON SALOMON • MEZCAL DON SILVERIO		• Antonio Amador Cruz • Antonio Armando Ramírez Carmona • Antonio Carlos Neyra Skidmore • Antonio Ortega Carbajal • Apaluz S.P.R. de R.L. • Aquilino García García • Arturo Martínez López • Asociación Procultura de Mezcal • Aureliano Alcaraz Valentín • Aureliano Hernández Martínez • Banuet Arrache y Asociados • Bebidas Excelentes • Brígido Soto Hernández • Calixto Ángeles • Cámara Nacional De La Industria del Mezcal • Cámara Nacional de La Industria del Tequila • Cámara Nacional de la Industria de Transformación • Casa Armando Guillermo Prieto • Casa Mezcal Hutizila • Casa Xipe • Comité Sistema Producto Agave Mezcal del Estado de Guerrero • Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad • Consejo Estatal de Desarrollo Económico del Estado de Zacatecas • Consejo Estatal del Producto Maguey Mezcal de GTO • Consejo Oaxaqueño De Ciencia y Tecnología • Consejo Regulador del Mezcal (Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal)

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			• MEZCAL DOÑA NATALIA • MEZCAL EL ANDADOR • MEZCAL EL CURA • MEZCAL EL DIABLITO • MEZCAL EL DISCIPULO • MEZCAL EL FAMOSO • MEZCAL EL JOLGORIO • MEZCAL EL MALPAIS • MEZCAL EL PALMILLO • MEZCAL EL PENEQUE • MEZCAL EL REY ZAPOTECO • MEZCAL EL SILENCIO • MEZCAL ESPIRITU LAURO • MEZCAL ETERNO • MEZCAL FELINO • MEZCAL FORTUNA • MEZCAL GRACIAS A DIOS • MEZCAL GRAND MEZCAL LA ESCONDIDA • MEZCAL GUELAXU • MEZCAL GU'LROO • MEZCAL HACIENDA DE ROBLES • MEZCAL HACIENDA DEL TEUL • MEZCAL HERENCIA DE SANCHEZ • MEZCAL HURACAN • MEZCAL IBÁ • MEZCAL JACARANDOSO • MEZCAL KILOMETRO 70 • MEZCAL KOCH • MEZCAL LA BOTICA DE LA CONDESA • MEZCAL LA COSTUMBRE		• Consejo Regulador del Tequila • Crispín Pérez Martinez • Daniel Lorenzo O. • Darío Castro Pérez • Del Maguey Single Village Mezcal • Destiladora de Mezcal Sanchez y Asociados • Destiladores de Agave de la Sierra Sur la Pila S.P.R. de R.L. • Eduardo Orendain • El Jigolengo S.P.R. de R.S. • Enedino Cruz Bravo • Enrique Méndez Antonio • Epigmenio Cruz Velasco • Epigmenio Martinez Pérez • Eustaquio Luis Pérez • Fabián Garcia Campos • Fábrica de Mezcal El 2 De Oros • Facundo Vázquez Deraz • Federico Moctezuma González • Feliciano Gracida Aquino • Felipe De Jesús Saldaña Cortes • Flavio Soto • Fortino Lauro Ramos Floriano • FPS Spirits • Francisco Javier Espíritu Valenzo • Franco Hernandez Alcocer • Freddy Cortes Reyes • Fundación Produce de Guerrero A.C. • Gabriel Miguel Garcia Ramírez • Gilberto Roldan Quezada • Guillermo Pérez

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			• MEZCAL LA MEDIDA • MEZCAL LA PALABRA • MEZCAL LA PURITITA VERDAD • MEZCAL LA VENIA • MEZCAL LAS DELIRANTES • MEZCAL LAS GARRAFAS • MEZCAL LAS TONAS • MEZCAL LOS AJENOS • MEZCAL LOS ANCESTROS • MEZCAL LOS DANZANTES • MEZCAL LOS JAVIS • MEZCAL M DE MEZCAL • MEZCAL MACHOS • MEZCAL MAGUEY AZUL • MEZCAL MANO NEGRA • MEZCAL MATATECO • MEZCAL MAYALEN • MEZCAL MEMORABLE • MEZCAL MERCENARIO • MEZCAL METEORO • MEZCAL MEZCAIN • MEZCAL MONTE ALBAN • MEZCAL MURCIELAGO • MEZCAL NAUYACA • MEZCAL NUESTRA SOLEDAD • MEZCAL NUEVE CINCO • MEZCAL PALOMO • MEZCAL PASITO DURANGUENSE • MEZCAL PELOTON DE LA MUERTE • MEZCAL PIERDE ALMAS • MEZCAL QUIEREME MUCHO		• Héctor Lopez Santos • Hernández y Asociés • Hidelberto Martinez Hipólito • Hipócrates Nolasco Cancino • Honorio Santiago Jiménez • Ignacio Parada • Instituto Tecnológico de Oaxaca • Integración de la Cadena Productiva Maguey Mezcal de México Productiva Maguey Mezcal de México • Isaías Martinez Juan • Ismael Ángeles • Ismael Gonzales Zarate • Israel Raymundo Antonio • Jerónimo Bulmaro Mijangos Cruz • Jerónimo Méndez Antonio • Jesús Campos Valadez • Jesús Galarza I. • Joel Martinez Lucas • Joel Reyes Ramírez • Joel Velasco Cruz • Joel Vieyra Rangel • Jorge A. Quiñonez Hernandez • Jorge Guzman Garay • Jorge Méndez Ramírez • José Cruz Calvo • José Domingo Orozco Valdivieso • José m. Castro • José Manuel Lorenzo O. • José Morales Bello • José Orlando Morales Uribe

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			• MEZCAL QUIQUIRIQUI • MEZCAL REAL MATLATL • MEZCAL REAL MINERO • MEZCAL REINA MIA • MEZCAL RESERVA DE DON CHUY • MEZCAL RESERVA DE TIO PABLO • MEZCAL RESERVA DEL MURCIELAGO • MEZCAL REY CAMPERO • MEZCAL ROJAS • MEZCAL ROSALINO • MEZCAL SACACUENTO • MEZCAL SAN COSME • MEZCAL SANTA PEDRERA • MEZCAL SANTA TIERRA • MEZCAL SANZEKAN • MEZCAL SECRETOS DE YEGOLE • MEZCAL SHAWI • MEZCAL SINAI • MEZCAL SIRÉ • MEZCAL TEHILITO • MEZCAL TLACUACHE • MEZCAL TRIBAL • MEZCAL VAGO • MEZCAL WAHAKA • MEZCAL YUU BAAL • MEZCAL ZACBE • MEZCAL ZAGUII • MEZCAL ZAUCO • MEZCAL ZIGNUM • MEZCALERIA 1063 DOCE CAÑA S.A. DE C.V.		• José Ruiz Ramírez • José Santiago Navarro • José Simental Díaz • Juan Ángel Benecio González • Juan Morales Garcia • Julio Cesar Aguirre Méndez • Julio Gomez Sanchez • Julio Santiago Ortiz • Justino Garcia Cruz • Kalpulli Aztlan Oaxaca • Lamberto Cortes Sosa • Lázaro Cruz Méndez • Leonel Hernandez Manzano • Liborio Caballero Caballero • Lucio Morales Lopez • Luis Carmelo Vasques • Manuel Ortiz Cedillo • Mario Calzada G. • Mario Espiritu Valenzo • Mario Lopez Hernandez • Mario Lorenzo Pineda • Martin Salas Olivas • Mezcal 3 Pueblos • Mezcal 8 Víboras • Mezcal a Medios Chiles • Mezcal Aeternum • Mezcal Agave De Cortes • Mezcal Alipus • Mezcal Alto Cielo • Mezcal Amaxak • Mezcal Apaluz

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			• MEZCALES EL VIEJO MANUELON S.P.R. DE R.L. • MIGUEL ANGEL ARRAZOLA • NABOR HERNANDEZ REYES • NICEFORO RAMIREZ LOPEZ • OSCAR MORALES GARCIA • PASIANO CORTES SOSA • PATRICIA ACEVEDO PACHECO • PATRICIO CORTEZ SOSA • PAVEL SIERRA MARTINEZ • PEDRO ALCARAZ • PEDRO MEZA CARRILLO • PROCURADURIA DE PROTECCION ECOLOGICA DEL ESTADO DE GUERRERO • PRODUCTORES SOLTECOS DE AGAVE Y MEZCAL S.P.R. DE R.I. • PRODUCTOS DE MAGUEY LOS CUARTOS S.P.R. DE R.L. • RAMIRO AVILA VASQUEZ • RAYMUNDO ZARATE GOMEZ • REDPROMMEG • RIO SOLTECO A.C. • ROBERTO MARTINEZ RAMIREZ • RODOLFO LOPEZ SOSA • ROMAN CORTES SOSA • ROSALINO CORTEZ SOSA • RUFINO FRANCO MEDINA • RUFINO GRIJALVA HERNANDEZ • SAUL JUAN MARTINEZ • SEBASTIAN PEREZ MARTINEZ • TEOFILO CORTEZ SOSA		• Mezcal Arrebató • Mezcal Atemporal • Mezcal Atenco • Mezcal Avecanor • Mezcal Benesin • Mezcal Benevá • Mezcal Bosscal • Mezcal Bruxo • Mezcal Buen Suceso • Mezcal Buen Viaje • Mezcal Casco Legendario • Mezcal Cha • Mezcal Cinco Diamantes • Mezcal Convite • Mezcal Coralillo • Mezcal De Las Hormigas • Mezcal del Bueno • Mezcal Derrumbes • Mezcal Diamante del Desierto • Mezcal Diestro Y Siniestro • Mezcal Dios Niño • Mezcal Discípulo • Mezcal Don Aurelio • Mezcal Don Galo • Mezcal Don Isaac • Mezcal Don Juan Escobar • Mezcal Don Lucio • Mezcal Don Mateo de la Sierra • Mezcal Don Salomón • Mezcal Don Silverio • Mezcal Doña Natalia

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			- TOMAS GARNICA ARAGON - UFRANO RODRIGUEZ GALLEGOS - ULISES TORRENTERA - UNIVERSIDAD AUTONOMA BENITO JUAREZ DE OAXACA - UNIVERSIDAD AUTONOMA DE CHAPINGO - UNIVERSIDAD AUTONOMA DE GUERRERO - URIEL SIMENTAL ENRIQUEZ COMENTARIOS: No existe evidencia documental de la participación de todo el listado de personas aquí detalladas, sólo existe constancia de las minutas de dos reuniones celebradas en las oficinas de la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía. Dichas personas que acudieron a las dos reuniones en la DGN, firmaron el correspondiente Código de Ética y la Carta de Confidencialidad. De todos los demás que no aparecen en las minutas de las dos juntas desarrolladas en la DGN no hay constancia de las mismas para ser incluidas en el PREFACIO. A menos que se refieran a las personas que asistieron a una serie de reuniones que celebró por su cuenta la mesa directiva del COMERCAM en diferentes regiones de la Denominación de Origen Mezcal, podría justificarse, pero no reúnen las condiciones legales para ser tomados en cuenta en un Grupo de Trabajo formal de la elaboración del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, conforme a los lineamientos de las Reglas de Operación del CCNN de la Secretaría de Economía, ni en lo establecido en la LFMN y su Reglamento para tales efectos.		- Mezcal El Andador - Mezcal El Cura - Mezcal El Diablito - Mezcal El Discípulo - Mezcal El Famoso - Mezcal El Jolgorio - Mezcal El Malpaís - Mezcal El Palmillo - Mezcal El Peneque - Mezcal El Rey Zapoteco - Mezcal El Silencio - Mezcal Espíritu Lauro - Mezcal Espíritus Mexicanos - Mezcal Eterno - Mezcal Felino - Mezcal Fortuna - Mezcal Gracias a Dios - Mezcal Grand Mezcal La Escondida - Mezcal Gu L Roo - Mezcal Guelaxu - Mezcal Hacienda de Robles - Mezcal Hacienda del Teul - Mezcal Herejía - Mezcal Herencia De Sanchez - Mezcal Huracán - Mezcal Ibá - Mezcal Indocumentado - Mezcal Jacarandoso - Mezcal Kilometro 70 - Mezcal Koch - Mezcal La Botica De La Condesa

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			En caso de que sean las personas que acudieron a las reuniones convocadas por la mesa directiva del COMERCAM, la DGN deberá de comprobar que dichas personas están al corriente en los pagos de la membresía con el COMERCAM conforme a los estatutos del mismo para ser considerados formalmente con interés jurídico en la elaboración de la NOM y solicitar al COMERCAM la lista de asistencia y minutas de todos las reuniones y el sentido del voto de cada una de las especificaciones contenidas en la presente NOM. Por otra parte y para estar perfectamente alineados con los objetivos del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, cada uno de los integrantes de este grupo de trabajo tan extenso, deberá de comprobar ante la DGN que los mezcales que producen cuentan con la certificación del COMERCAM y sus productos además también cuentan con el Holograma emitido por el COMERCAM para ser colocado en cada una de las botellas que se comercializan en territorio nacional, así como de aquellas botellas que son enviadas al mercado internacional. Así mismo, que indiquen el lote que les corresponde a cada partida de producción o envasado correspondiente.		• Mezcal La Costumbre • Mezcal La Medida • Mezcal La Palabra • Mezcal La Puritita Verdad • Mezcal La Venia • Mezcal Las Delirantes • Mezcal Las Garrafas • Mezcal Las Tonas • Mezcal Los Ajenos • Mezcal Los Ancestros • Mezcal Los Danzantes • Mezcal Los Javis • Mezcal M De Mezcal • Mezcal Machetazo • Mezcal Machos • Mezcal Maguey Azul • Mezcal Mano Negra • Mezcal Matateco • Mezcal Mayalen • Mezcal Memorable • Mezcal Mercenario • Mezcal Meteoro • Mezcal Mezcaín • Mezcal Monte Albán • Mezcal Murciélagos • Mezcal Nauyaca • Mezcal Nuestra Soledad • Mezcal Nueve Cinco • Mezcal Palomo • Mezcal Pasito Duranguense • Mezcal Pelotón De La Muerte

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
					• Mezcal Pierde Almas • Mezcal Quiéreme Mucho • Mezcal Quiquiriqui • Mezcal Real Matlatl • Mezcal Real Minero • Mezcal Reina Mia • Mezcal Reserva De Don Chuy • Mezcal Reserva De Tío Pablo • Mezcal Reserva Del Murciélago • Mezcal Rey Campero • Mezcal Rojas • Mezcal Rosalino • Mezcal Sacacuento • Mezcal San Cosme • Mezcal Santa Pedrera • Mezcal Santa Tierra • Mezcal Sanzekan • Mezcal Secretos De Yegole • Mezcal Shawi • Mezcal Sinai • Mezcal Siré • Mezcal Tecuán • Mezcal Tehilito • Mezcal Tlacuache • Mezcal Tribal • Mezcal Vago • Mezcal Wahaka • Mezcal Yuu Baal • Mezcal Zacbe • Mezcal Zaguui • Mezcal Zauco

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
					• Mezcal Zignum • Mezcalería 1063 Doce Caña • Mezcales El Viejo Manuelon S.P.R. de R.L. • Mezcales Hatuey • Miguel Ángel Arrazola • Nabor Hernandez Reyes • Niceforo Ramírez Lopez • Oscar Morales García • Pasiano Cortes Sosa • Patricia Acevedo Pacheco • Patricio Cortez Sosa • Patronato Nacional De La Industria Del Mezcal • Pavel Sierra Martinez • Pedro Alcaraz • Pedro Meza Carrillo • Pernod Ricard México • Procuraduría De Protección Ecológica Del Estado De Guerrero • Productores Soltecos De Agave Y Mezcal • Productos De Maguey Los Cuartos • Ramiro Ávila Vásquez • Raymundo Zarate Gomez • Real De Jalpa • Redprommeg • Rio Solteco A.C. • Roberto Martinez Ramírez • Rodolfo Lopez Sosa • Román Cortes Sosa

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
					• Rosalino Cortez Sosa • Rufino Franco Medina • Rufino Grijalva Hernandez • Saúl Juan Martinez • Scorpion Mezcal • Sebastián Pérez Martinez • Secretaría De Turismo y Desarrollo Económico De Oaxaca • Sociedad De Productores Agave Del Sur • Tecnológico De Monterrey • Teófilo Cortez Sosa • Tomas Garnica Aragón • Ufrano Rodriguez Gallegos • Ulises Torrentera • Universidad Autónoma Benito Juárez De Oaxaca • Universidad Autónoma Chapingo • Universidad Autónoma De Guerrero • Uriel Simental Enríquez
Hernández & Asociés	PREFACIO	ge	PREFACIO <i>En la elaboración del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana participaron las siguientes dependencias, instituciones, organismos, empresas y personas:</i> COMENTARIO Incluya en la lista de los que participaron en los trabajos relativos a la modificación de la norma a las siguientes personas y empresas toda vez que su contribución fue muy importante:	INCLUIR Ron Cooper, Arturo Ramírez Zenteno, Mezcal Del Maguey Single Village, José Villanueva, Licores de Veracruz S.A. de C.V. Y Luis Miguel Hernández Álvarez.	Hernández & Asociés Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN), el CCONNSE, analizó el comentario, realizó la revisión documental respecto a las personas y/o instituciones que participaron en la modificación de la NOM y decidió aceptarlo de manera parcial. El prefacio queda de la manera en que se atiende el comentario anterior.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal, A.C.	0	ge	<i>0. Introducción</i> <i>Este Proyecto de Norma Oficial Mexicana se refiere a la Denominación de Origen Mezcal, cuya titularidad corresponde al Estado Mexicano bajo los términos contenidos en la Ley de la Propiedad Industrial. La emisión de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana es necesario de conformidad con el resolutivo segundo de la Resolución mediante la cual se otorga la protección prevista a la denominación de origen Mezcal, para ser aplicada a la bebida alcohólica del mismo nombre, publicada el 28 de noviembre de 1994 en el Diario Oficial de la Federación, así como sus modificaciones subsecuentes y con las fracciones II, XII, XV y XVIII del Art. 40 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.</i> <i>Las especificaciones que se señalan a continuación sólo deben satisfacerse cuando en la elaboración del producto objeto de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana se cumplan las leyes aplicables, se utilicen materias primas e ingredientes de calidad sanitaria y se apliquen buenas prácticas de manufactura que aseguren que el producto es apto para consumo humano.</i> COMENTARIO Se sugiere eliminar la frase: "...se cumplan las leyes aplicables", en virtud de que es muy genérica dicha frase y no queda claridad de cuales leyes y que artículos precisos de las mismas deben de cumplirse, por lo cual no existe certeza jurídica para el regulado, que en este caso es el Productor y Envasador del Mezcal.	0. INTRODUCCIÓN Este Proyecto de Norma Oficial Mexicana se refiere a la Denominación de Origen Mezcal, cuya titularidad corresponde al Estado Mexicano bajo los términos contenidos en la Ley de la Propiedad Industrial. La emisión de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana es necesario de conformidad con el resolutivo segundo de la Resolución mediante la cual se otorga la protección prevista a la denominación de origen Mezcal, para ser aplicada a la bebida alcohólica del mismo nombre, publicada el 28 de noviembre de 1994 en el Diario Oficial de la Federación, así como sus modificaciones subsecuentes y con las fracciones II, XII, XV y XVIII del Art. 40 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Las especificaciones que se señalan a continuación sólo deben satisfacerse cuando en la elaboración del producto objeto de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana, se utilicen materias primas e ingredientes de calidad sanitaria y se apliquen buenas prácticas de manufactura que aseguren que el producto es apto para consumo humano.	Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal A.C. Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo, toda vez, que la propuesta de modificación y justificación están encaminado a un párrafo que se elimina de la introducción. Dicha eliminación del párrafo segundo de la introducción propuesta, obedece a la norma mexicana NMX-Z-013-SCFI-2015, Guía para la estructuración y redacción de normas, la cual, en su inciso secundario 6.1.4 indica que éste no debe contener requisitos. Lo anterior, para quedar como sigue: 0. Introducción La presente Norma Oficial Mexicana se refiere a la Denominación de Origen Mezcal, cuya titularidad corresponde al Estado Mexicano bajo los términos contenidos en la Ley de la Propiedad Industrial. La emisión de esta Norma Oficial Mexicana es necesaria de conformidad con el segundo numeral de la "Resolución mediante la cual se otorga la protección prevista a la denominación de origen Mezcal, para ser aplicada a la bebida alcohólica del mismo nombre, publicada el 28 de noviembre de 1994, así como sus modificaciones subsecuentes y con el artículo 40 fracciones I y XV de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
Cámara Nacional de la Industria Tequilera	0	te	<i>0. Introducción</i> <i>Este Proyecto de Norma Oficial Mexicana se refiere a la Denominación de Origen Mezcal, cuya titularidad corresponde al Estado Mexicano bajo los términos contenidos en la Ley de la Propiedad Industrial. La emisión de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana es necesario de conformidad con el resolutivo segundo de la Resolución mediante la cual se otorga la protección prevista a la denominación de origen Mezcal, para ser aplicada a la bebida alcohólica del mismo nombre, publicada el 28 de noviembre de 1994 en el Diario Oficial de la Federación, así como sus modificaciones subsecuentes y con las fracciones II, XII, XV y XVIII del Art. 40 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.</i> <i>Las especificaciones que se señalan a continuación sólo deben satisfacerse cuando en la elaboración del producto objeto de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana se cumplan las leyes aplicables, se utilicen materias primas e ingredientes de calidad sanitaria y se apliquen buenas prácticas de manufactura que aseguren que el producto es apto para consumo humano.</i> COMENTARIO Se propone eliminar la palabra "sólo" del segundo párrafo para dar el sentido llano de obligación y no dejarlo en términos de condicionante.	0. Introducción ---- --- ---- Las especificaciones que se señalan a continuación deben satisfacerse en la elaboración del producto objeto de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana. Deben utilizarse materias primas e ingredientes de calidad sanitaria y deben cumplirse con las buenas prácticas de manufactura que aseguren que el producto es apto para consumo humano.	Cámara Nacional de la Industria Tequilera Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo, toda vez, que la propuesta de modificación y justificación están encaminado a un párrafo que se elimina de la introducción. Dicha eliminación del párrafo segundo de la introducción propuesta, obedece a la norma mexicana NMX-Z-013-SCFI-2015, Guía para la estructuración y redacción de normas, la cual, en su inciso secundario 6.1.4 indica que éste no debe contener requisitos. Lo anterior, para quedar como sigue: 0. Introducción La presente Norma Oficial Mexicana se refiere a la Denominación de Origen Mezcal, cuya titularidad corresponde al Estado Mexicano bajo los términos contenidos en la Ley de la Propiedad Industrial. La emisión de esta Norma Oficial Mexicana es necesaria de conformidad con el segundo numeral de la "Resolución mediante la cual se otorga la protección prevista a la denominación de origen Mezcal, para ser aplicada a la bebida alcohólica del mismo nombre, publicada el 28 de noviembre de 1994, así como sus modificaciones subsecuentes y con el artículo 40 fracciones I y XV de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
Dwl Inc- Asociación de Empresarios Mexicanos en Estados Unidos- Martinez Brands Inc.	0	ge	<i>0. Introducción</i> <i>Este Proyecto de Norma Oficial Mexicana se refiere a la Denominación de Origen Mezcal, cuya titularidad corresponde al Estado Mexicano bajo los términos contenidos en la Ley de la Propiedad Industrial. La emisión de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana es necesario de conformidad con el resolutivo segundo de la Resolución mediante la cual se otorga la protección prevista a la denominación de origen Mezcal, para ser aplicada a la bebida alcohólica del mismo nombre, publicada el 28 de noviembre de 1994 en el Diario Oficial de la Federación, así como sus modificaciones subsecuentes y con las fracciones II, XII, XV y XVIII del Art. 40 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.</i> <i>Las especificaciones que se señalan a continuación sólo deben satisfacerse cuando en la elaboración del producto objeto de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana se cumplan las leyes aplicables, se utilicen materias primas e ingredientes de calidad sanitaria y se apliquen buenas prácticas de manufactura que aseguren que el producto es apto para consumo humano.</i> COMENTARIO La redacción del segundo párrafo de la introducción es incorrecta. Señala equivocadamente que las especificaciones previstas solamente deben satisfacerse cuando se cumplan las leyes, se utilicen materias primas e ingredientes de calidad y se sigan buenas prácticas de manufactura, lo cual sugiere que, si no se cumplen estos requisitos, entonces no deben satisfacerse las especificaciones. El	5. Especificaciones Para la elaboración de mezcal deberán utilizarse materias primas e ingredientes de calidad, aplicarse buenas prácticas y manufactura, y cumplirse con las demás disposiciones legales aplicables, incluida la NOM-251-SSA1-2009 (ver 3.5 Referencias). 5.1. Materia prima para la elaboración de mezcal	Dwl Inc- -Asociación de Empresarios Mexicanos en Estados Unidos- Martinez Brands Inc. Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente. Por un lado, se elimina el segundo párrafo de la introducción con base en lo establecido en la norma mexicana NMX-Z-013-SCFI-2015, Guía para la estructuración y redacción de normas, la cual, en su inciso secundario 6.1.4 indica que éste no debe contener requisitos. Por otro lado, el inciso correspondiente 4.4 de la NOM queda de la siguiente manera: 4.4. Proceso de elaboración de Mezcal Se debe cumplir con la NOM-251-SSA1-2009 (Ver 2.3) y la materia prima debe someterse a los siguientes procedimientos a fin de obtener las diferentes categorías de Mezcal:

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			párrafo también está mal ubicado, porque no es una cláusula introductoria. Se trata de especificaciones que también tienen que cumplirse: que se utilicen materias primas e ingredientes de calidad; que se sigan buenas prácticas de manufactura y que se cumplan otras disposiciones aplicables, por ejemplo, la NOM-251- SSA1-2009, a la que se refiere el párrafo 5.3, que debe incorporarse a la disposición que se comenta (y eliminarse del párrafo 5.3), ya que versa sobre prácticas de higiene para el proceso de alimentos y bebidas. Se propone reubicar la disposición en la sección 5, antes del párrafo 5.1., con la siguiente redacción:		
Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal, A.C.	1	te	<i>1. Objetivo</i> <i>Este Proyecto de Norma Oficial Mexicana establece las características y especificaciones que debe cumplir el Mezcal, en su producción, envasado y comercialización.</i> COMENTARIO Se sugiere esta redacción, ya que en realidad se establecen esquemas particulares del etiquetado, tanto para la venta del Mezcal en el territorio nacional, como ciertos aspectos acotados del etiquetado para el mercado internacional. Sin embargo no es correcto, ni es objeto y campo de aplicación del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana regular aspectos de "comercialización", ya que ellos son regulados por la Comisión Federal de Competencia Económica y de la PROFECO en el ámbito de sus atribuciones.	1. OBJETIVO Este Proyecto de Norma Oficial Mexicana establece las características y especificaciones que debe cumplir el Mezcal, en su producción y envasado.	Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal. Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo, toda vez que la figura de comercializador se contempla en la presente Norma y se describe en el cuerpo de la misma.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
-Daniel Cruz Sánchez -Pernod Ricard México	1	te	<i>1. Objetivo</i> <i>Este proyecto de Norma Oficial Mexicana establece las características y especificaciones que debe cumplir el Mezcal, en su producción, envasado y comercialización.</i> COMENTARIO En el Proyecto de NOM se eliminan los sujetos obligados a cumplir con la NOM para sustituirlo por el mezcal. Lo anterior, se considera jurídicamente incorrecto ya que el mezcal como tal no es un sujeto de derecho por lo que consideramos necesario que permanezcan los sujetos obligados a cumplir con dicha NOM.	1. Objetivo Esta NOM establece las características y especificaciones que deben cumplir los productores, envasadores y comercializadores de la bebida alcohólica destilada denominada mezcal.	Daniel Cruz Sánchez Perno Ricard México Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, toda vez que la presente Norma Oficial Mexicana tiene como objetivo establecer las características de un producto con Denominación de Origen, el objetivo versa sobre el Mezcal, los sujetos obligados aparecen en el campo de aplicación. Lo anterior para quedar como sigue: Objetivo Esta Norma Oficial Mexicana establece las características y especificaciones que debe cumplir la bebida alcohólica destilada denominada Mezcal para su producción, envasado y comercialización.
Sociedad de Productores Agave del Sur	1	te	<i>1. Objetivo</i> <i>Este proyecto de Norma Oficial Mexicana establece las características y especificaciones que debe cumplir el Mezcal, en su producción, envasado y comercialización.</i> COMENTARIO Las normas jurídicas son reglas dictadas por legítimo poder para determinar la conducta humana, las cuales deben de ser precisas y no dar pie a imprecisiones que generen confusión entre los productores, envasadores y comercializadores, por ende la adición que proponemos estriba en incluir en el cumplimiento normativo a productores, envasadores y comercializadores. También la aptitud para su consumo humano, entendiéndose como apto las cualidades por las que un objeto es idóneo o adecuado para un fin.	1. Objetivo Este Proyecto de Norma Oficial Mexicana establece las características y especificaciones que debe cumplir el Mezcal, en su producción, envasado y comercialización. Así como el de la materia prima "agave" de diferentes variedades y que el producto de la destilación sea apto para consumo humano.	Sociedad de Productores Agave del Sur Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, toda vez que la presente Norma Oficial Mexicana tiene como objetivo establecer las características de un producto con Denominación de Origen, el objetivo versa sobre el Mezcal, los sujetos obligados aparecen en el campo de aplicación. Lo anterior para quedar como sigue: Objetivo Esta Norma Oficial Mexicana establece las características y especificaciones que debe cumplir la bebida alcohólica destilada denominada Mezcal para su producción, envasado y comercialización.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			Es muy importante que consideren que En las regiones que se encuentran en la denominación de origen del Mezcal, existen diversas especies de agave silvestre, las cuales en Oaxaca se encuentran en reproducción controlada para la reforestación de las zonas de origen, además de permitirle al productor de mezcal, presentar al mercado un producto diferente en sabor y aroma al obtenido con el agave comercial Espadín Azul. Y que en la actualidad su demanda va creciendo en beneficio de la economía del productor de agave, de mezcal y por consiguiente a las zonas de alta marginación en donde se desarrolla esta actividad.		
Dwll Inc- - Asociación de Empresarios Mexicanos en Estados Unidos- Martinez Brands Inc.	1	ge	<i>1. Objetivo</i> <i>Este proyecto de Norma Oficial Mexicana establece las características y especificaciones que debe cumplir el Mezcal, en su producción, envasado y comercialización.</i> COMENTARIO El Proyecto de NOM-070 modifica la redacción del actual apartado 1 (Objetivo), pero no lo hace de una manera jurídicamente adecuada. El propósito es que cumplan las especificaciones tanto el producto, como los sujetos que intervienen en los procesos que la NOM regula. En consecuencia, se propone la siguiente redacción:	1. Objetivo Este Proyecto de Norma Oficial Mexicana establece las especificaciones que debe cumplir el mezcal, así como los productores, envasadores y comercializadores de mezcal.	Dwll Inc- -Asociación de Empresarios Mexicanos en Estados Unidos- Martinez Brands Inc. Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, toda vez que la presente Norma Oficial Mexicana tiene como objetivo establecer las características de un producto con Denominación de Origen, el objetivo versa sobre el Mezcal, los sujetos obligados aparecen en el campo de aplicación. Lo anterior para quedar como sigue: Objetivo Esta Norma Oficial Mexicana establece las características y especificaciones que debe cumplir la bebida alcohólica destilada denominada Mezcal para su producción, envasado y comercialización.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
Banuet Arrache Y Asociados	2	te	<i>2. Campo de aplicación</i> <i>Este Proyecto de Norma Oficial Mexicana aplica para la producción y envasado de Mezcal para su comercialización y exportación en toda el área geográfica comprendida en la Resolución mediante la cual se otorga la protección prevista a la denominación de origen Mezcal, para ser aplicada a la bebida alcohólica del mismo nombre, publicada el 28 de noviembre de 1994 en el Diario Oficial de la Federación, así como sus modificaciones subsecuentes.</i> COMENTARIO Se considera necesario que la NOM aplique en todo el territorio nacional y no solo en el área geográfica comprendida por la Declaración General de Protección a la Denominación de Origen Mezcal. Lo anterior, en virtud de que la NOM se debe de cumplir en todo el territorio nacional, independientemente de que el mezcal se produzca exclusivamente en la zona de denominación de origen. Con la redacción actual bastaría con elaborar el producto distintivo fuera del territorio protegido de la denominación de origen para sustraerse del campo de aplicación de dicha NOM, lo cual resultaría inadmisibles para dar cumplimiento a las disposiciones previstas en la misma.	2. CAMPO DE APLICACIÓN Este Proyecto de Norma Oficial Mexicana aplica para la producción y envasado de Mezcal, en todo el territorio nacional y para su comercialización nacional y de exportación.	Banuet Arrache y Asociados Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: Campo de aplicación. Esta Norma Oficial Mexicana aplica para la producción y envasado de Mezcal en toda el área geográfica comprendida en la Resolución (ver 2.12) así como su comercialización en territorio nacional y producto de exportación.
Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal, A.C.	2	te	<i>2. Campo de aplicación</i> <i>Este Proyecto de Norma Oficial Mexicana aplica para la producción y envasado de Mezcal para su comercialización y exportación en toda el área geográfica comprendida en la Resolución mediante la cual se otorga la protección prevista a la denominación de origen Mezcal, para ser aplicada a la bebida alcohólica del mismo nombre, publicada el 28 de noviembre de 1994 en el Diario Oficial de la Federación, así como sus modificaciones subsecuentes.</i> COMENTARIO Se sugiere esta redacción para tener una mayor claridad del alcance principal y central del campo de aplicación del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana.	2. CAMPO DE APLICACIÓN Este Proyecto de NOM aplica a las especificaciones de producción y envasado del Mezcal en toda el área geográfica comprendida en la Resolución mediante la cual se otorga la protección prevista a la denominación de origen Mezcal, para ser aplicada a la bebida alcohólica del mismo nombre, publicada el 28 de noviembre de 1994 en el Diario Oficial de la Federación, así como sus modificaciones subsecuentes Así mismo, aplica al agave o magueyes, que es la materia prima principal utilizada en la elaboración del Mezcal.	Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal, A.C. Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que el objetivo del presente Proyecto es la bebida destilada denominada Mezcal. Su materia prima y especificaciones se señalan dentro del cuerpo de la presente Norma Oficial Mexicana.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
Casa Armando Guillermo Prieto	2	te	2. CAMPO DE APLICACIÓN <i>Este Proyecto de Norma Oficial Mexicana aplica para la producción y envasado de Mezcal para su comercialización y exportación en toda el área geográfica comprendida en la Resolución mediante la cual se otorga la protección prevista a la denominación de origen Mezcal, para ser aplicada a la bebida alcohólica del mismo nombre, publicada el 28 de noviembre de 1994 en el Diario Oficial de la Federación, así como sus modificaciones subsecuentes.</i> COMENTARIO Se sugiere la adición de un segundo párrafo para tener una mayor claridad del alcance principal y central del campo de aplicación del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana.	Este Proyecto de Norma Oficial Mexicana aplica para la producción y envasado de Mezcal para su comercialización y exportación en toda el área geográfica comprendida en la Resolución mediante la cual se otorga la protección prevista a la denominación de origen Mezcal, para ser aplicada a la bebida alcohólica del mismo nombre, publicada el 28 de noviembre de 1994 en el Diario Oficial de la Federación, así como sus modificaciones subsecuentes. Así mismo, aplica al agave o magueyes, que es la materia prima principal utilizada en la elaboración del Mezcal.	Casa Armando Guillermo Prieto Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que el objetivo del presente Proyecto es la bebida destilada denominada Mezcal. Su materia prima y especificaciones se señalan dentro del cuerpo presente Norma Oficial Mexicana.
Daniel Cruz Sánchez Pernod Ricard México	2	te	2. CAMPO DE APLICACIÓN <i>Este Proyecto de Norma Oficial Mexicana aplica para la producción y envasado de Mezcal para su comercialización y exportación en toda el área geográfica comprendida en la Resolución mediante la cual se otorga la protección prevista a la denominación de origen Mezcal, para ser aplicada a la bebida alcohólica del mismo nombre, publicada el 28 de noviembre de 1994 en el Diario Oficial de la Federación, así como sus modificaciones subsecuentes.</i> COMENTARIO Se considera necesario que la NOM aplique en todo el territorio nacional y no solo en el área geográfica comprendida por la Declaración General de Protección a la Denominación de Origen Mezcal. Lo anterior, en virtud de que la NOM se debe de cumplir en todo el territorio nacional, independientemente de que el mezcal se produzca exclusivamente en la zona de denominación de origen.	2. Campo de aplicación Este Proyecto de Norma Oficial Mexicana aplica para la producción y envasado de Mezcal, en todo el territorio nacional y para su comercialización nacional y de exportación.	Daniel Cruz Sánchez Pernod Ricard México Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: Campo de aplicación. Esta Norma Oficial Mexicana aplica para la producción y envasado de Mezcal en toda el área geográfica comprendida en la Resolución (Ver 2.12), así como su comercialización en territorio nacional y producto de exportación.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
-Consejo Estatal de Desarrollo Económico- Carmen Nava -Consejo Estatal de Desarrollo Económico- Alfredo Cortés Robles -Casa Mezcal Huitzila -Comité Sistema Producto Maguey Mezcal en el Estado de Zacatecas -Consejo para el Desarrollo Integral del Maguey en el Estado de Zacatecas -Mezcales de Calidad Don Aurelio -Agaveros Y Mezcaleros Zacatecanos -Destiladora el Zacatecano -Diamante del Desierto -Grupo Hnos. Rivas -Cristeros Santuario Jalpa	2	te	2. CAMPO DE APLICACIÓN <i>Este Proyecto de Norma Oficial Mexicana aplica para la producción y envasado de Mezcal para su comercialización y exportación en toda el área geográfica comprendida en la Resolución mediante la cual se otorga la protección prevista a la denominación de origen Mezcal, para ser aplicada a la bebida alcohólica del mismo nombre, publicada el 28 de noviembre de 1994 en el Diario Oficial de la Federación, así como sus modificaciones subsecuentes.</i> Comentarios: Deberán considerarse las especies tal como establece el texto de la NOM-070-SCFI-1994 aún vigente. Y agregar de forma específica "Agave Tequilana Weber" por ser una de las especies mayormente extendidas para la fabricación de la presente bebida. Eliminar las palabras comercialización y exportación al casi inicio del párrafo ya que al no realizar el cambio, el texto queda ambiguo y puede entenderse que limita la comercialización y exportación solo a las zonas geográficas protegidas por la DOM, lo cual es erróneo.	2. CAMPO DE APLICACIÓN Este Proyecto de Norma Oficial Mexicana aplica para la producción y envasado de Mezcal en toda el área geográfica comprendida en la Resolución mediante la cual se otorga la protección prevista a la denominación de origen Mezcal, para ser aplicada a la bebida alcohólica del mismo nombre, publicada el 28 de noviembre de 1994 en el Diario Oficial de la Federación, así como sus modificaciones subsecuentes; aplica además para la comercialización y exportación del Mezcal en todas sus formas legales. Esta NOM se aplica a la bebida alcohólica elaborada bajo el proceso que más adelante se detalla, con agaves de las siguientes especies: - Agave Tequilana Weber (Agave Azul) - Agave Angustifolia Haw (maguey espadíin); - Agave Esperrima jacobi, Amarilidaiceas (maguey de cerro, bruto o cenizo); - Agave Weberi cela, Amarilidaiceas (maguey de mezcal); - Agave Patatorum zucc, Amarilidaiceas (maguey de mezcal); - Agave Salmiana Otto Ex Salm SSP Crassispina (Trel) Gentry (maguey verde o mezcalero); y - Otras especies de agave, siempre y cuando no sean utilizadas como materia prima para otras bebidas con denominaciones de origen dentro del mismo Estado. Cultivados en las Entidades Federativas, Municipios y Regiones que señala la Declaración General de Protección a la denominación de origen "mezcal", en vigor y las subsecuentes modificaciones.	Consejo Estatal de Desarrollo Económico- Carmen Nava Consejo Estatal de Desarrollo Económico- Alfredo Cortés Robles Casa Mezcal Huitzila Comité Sistema Producto Maguey Mezcal en el Estado de Zacatecas Consejo para el Desarrollo Integral del Maguey en el Estado de Zacatecas Mezcales de Calidad Don Aurelio Agaveros Y Mezcaleros Zacatecanos Destiladora el Zacatecano Diamante del Desierto Grupo Hnos. Rivas Cristeros Santuario Jalpa Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió rechazar su comentario ya que en el inciso 4.12 de la presente Norma Oficial Mexicana contempla cualquier especie del género Agave por lo que, su inclusión en el campo de aplicación no es necesario.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
Dwll Inc- -Asociación de Empresarios Mexicanos en Estados Unidos- Martinez Brands Inc.	2	ge	2. CAMPO DE APLICACIÓN <i>Este Proyecto de Norma Oficial Mexicana aplica para la producción y envasado de Mezcal para su comercialización y exportación en toda el área geográfica comprendida en la Resolución mediante la cual se otorga la protección prevista a la denominación de origen Mezcal, para ser aplicada a la bebida alcohólica del mismo nombre, publicada el 28 de noviembre de 1994 en el Diario Oficial de la Federación, así como sus modificaciones subsecuentes.</i> COMENTARIOS La redacción también es poco afortunada, además de que establece que sólo aplica en el área geográfica comprendida en la Denominación de Origen, lo cual es a todas luces equivocado pues, si bien la producción sólo puede llevarse a cabo dentro de dicha área, el envasado no necesariamente (véanse nuestros comentarios sobre la prohibición de la exportación a granel en el apartado E de este escrito) y la comercialización puede ocurrir en cualquier lugar. En consecuencia, se propone la siguiente redacción	Campo de aplicación. Este Proyecto de Norma Oficial Mexicana aplica a los procesos de producción y envasado de mezcal, a su comercialización en territorio nacional, así como para su exportación.	Dwll Inc- -Asociación de Empresarios Mexicanos en Estados Unidos- Martinez Brands Inc. Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: Campo de aplicación. Esta Norma Oficial Mexicana aplica para la producción y envasado de Mezcal en toda el área geográfica comprendida en la Resolución (Ver 2.12), así como su comercialización en territorio nacional y producto de exportación.
CONSEJO ESTATAL DE DESARROLLO ECONÓMICO- CARMEN NAVA Consejo Estatal de Desarrollo Económico- Alfredo Cortés Robles CASA MEZCAL HUITZILA COMITÉ SISTEMA PRODUCTO MAGUEY	3	ge	COMENTARIOS: Considerar que estas norma sea agregada como referencia	NMX-V-052-NORMEX-2015. BEBIDAS ALCOHOLICAS – BEBIDAS ALCOHOLICAS QUE CONTIENEN MEZCAL. - DENOMINACIÓN, ETIQUETADO Y ESPECIFICACIONES.	Consejo Estatal de Desarrollo Económico- Carmen Nava Consejo Estatal de Desarrollo Económico- Alfredo Cortés Robles Casa Mezcal Huitzila Comité Sistema Producto Maguey Mezcal en el Estado de Zacatecas Consejo para el Desarrollo Integral del Maguey en el Estado de Zacatecas Mezcales de Calidad Don Aurelio Agaveros Y Mezcaleros Zacatecanos Destiladora el Zacatecano Diamante del Desierto Grupo Hnos. Rivas

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
MEZCAL EN EL ESTADO DE ZACATECAS CONSEJO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DEL MAGUEY EN EL ESTADO DE ZACATECAS Mezcales de calidad Don Aurelio AGAVEROS Y MEZCALEROS ZACATECANOS S.C. DE R.L. DE C.V. -Destiladora el Zacatecano -Diamante del Desierto -Grupo Hnos. Rivas					Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió no incluir la Norma Mexicana citada al Capítulo de Referencias del presente Proyecto, toda vez que solo ha sido publicado como Proyecto para consulta pública, y no cuenta con su declaratoria de vigencia.
CRISTEROS SANTUARIO JALPA S.P.R. DE R.L	3	ge	Comentarios: Considerar que estas normas sean agregadas como referencia	NMX-V-052-NORMEX-2015. BEBIDAS ALCOHOLICAS – BEBIDAS ALCOHOLICAS QUE CONTIENEN MEZCAL. - DENOMINACIÓN, ETIQUETADO Y ESPECIFICACIONES. Considerar las siguientes Referencias: LFMN. Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su decreto publicado en el DOF del 20 de Mayo de 1997. Procedimientos de Evaluación de la conformidad del Consejo Regulador del Mezcal.	Cristeros Santuario Jalpa Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió no incluir la Norma Mexicana citada al Capítulo de Referencias del presente Proyecto, toda vez que solo ha sido publicado como Proyecto para consulta pública, y no cuenta con su declaratoria de vigencia. Por otra parte, la adición de la Ley Federal Sobre Metrología y Normalización se encuentra referida en el Capítulo de Bibliografía. No se acepta la adición de los Procedimientos de Evaluación de la Conformidad del Consejo Regulador del Mezcal.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C.	3	ge	Justificación Es necesario incluir esta Norma Mexicana (NMX) que está en proceso de ser publicada en el DOF para sus efectos legales, en virtud de que forma parte integral de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana en relación con el Inciso 7.5 BEBIDAS ALCOHÓLICAS QUE CONTIENEN MEZCAL, DENOMINACIÓN, ETIQUETADO Y ESPECIFICACIONES.	3.10 NMX-V-052-NORMEX-2015. BEBIDAS ALCOHOLICAS – BEBIDAS ALCOHOLICAS QUE CONTIENEN MEZCAL. - DENOMINACIÓN, ETIQUETADO Y ESPECIFICACIONES.	Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal, A.C. Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió no incluir la Norma Mexicana citada al Capítulo de Referencias del presente Proyecto, toda vez que solo ha sido publicado como Proyecto para consulta pública, y no cuenta con su declaratoria de vigencia.
CASA ARMANDO GUILLERMO PRIETO	3	te	Comentario: Se sugiere recorrer de capítulo el párrafo previo a efecto de incluir dentro del capítulo 3.10 la Norma Mexicana NMX-V-052-NORMEX-2015. Bebidas Alcohólicas-Bebidas que contienen Mezcal-Denominación Etiquetado y Especificaciones, misma que está en proceso de ser publicada en el Diario Oficial de la Federación para que surta sus efectos legales, en virtud de que forma parte integral de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana en relación con el cambio (adición) propuesto(a) al capítulo 7.5 Bebidas Alcohólicas-Bebidas que contienen Mezcal-Denominación Etiquetado y Especificaciones.	3.10 NMX-V-052-NORMEX-2015	Casa Armando Guillermo Prieto Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió no incluir la Norma Mexicana citada al Capítulo de Referencias del presente Proyecto, toda vez que solo ha sido publicado como Proyecto para consulta pública, y no cuenta con su declaratoria de vigencia.
Destilados la Ideal	3	ge	Comentario: Considero que se debería de incluir como normas de referencia	NMX-V-004-NORMEX-2013 Bebidas Alcohólicas-Determinación de Furfural - Métodos de Ensayo (Prueba). NMX-V-015-NORMEX-2014 Bebidas alcohólicas – Determinación de acidez total, acidez fija y acidez volátil – Métodos prueba. NMX-V-050-NORMEX-2010 Bebidas alcohólicas – Determinación de metales como cobre (Cu), plomo (Pb), arsénico (As), zinc (Zn), hierro (Fe), calcio (Ca), mercurio (Hg), cadmio (Cd), por absorción atómica – Métodos de ensayo (prueba).	Destilados la Ideal Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, incluyendo las siguientes Normas Mexicanas: NMX-V-004-NORMEX-2013 Bebidas Alcohólicas-Determinación de Furfural - Métodos de Ensayo (Prueba). NMX-V-050-NORMEX-2010 Bebidas alcohólicas – Determinación de metales como cobre (Cu), plomo (Pb), arsénico (As), zinc (Zn), hierro (Fe), calcio (Ca), mercurio (Hg), cadmio (Cd), por absorción atómica – Métodos de ensayo (prueba). Toda vez que son especificaciones obligatorias exigidas en la Norma Oficial Mexicana NOM-142-SSA1/SCFI-2014, Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial, y por lo tanto deben contar con un método de prueba.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
CASA ARMANDO GUILLERMO PRIETO	3	ge	Comentario: Se sugiere incorporar el capítulo 3.11 con la Norma mexicana NMX-V-015-NORMEX-2014 para la determinación de la Acidez total, por considerar mantener esta condición fisicoquímica en el Mezcal.	3.11 NMX-V-015-NORMEX-2014 Bebidas alcohólicas determinación de acidez total fija y acidez volátil.	Casa Armando Guillermo Prieto Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió rechazar su comentario toda vez que no señala una justificación técnica para su incorporación.
CRISTEROS SANTUARIO JALPA S.P.R. DE R.I.	3	ge	3. REFERENCIAS Para la comprobación de las especificaciones establecidas en la presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana se aplican las Normas Oficiales Mexicanas y Normas Mexicanas vigentes y aquellas que las sustituyan:	3. REFERENCIAS Para la comprobación de las especificaciones establecidas en la presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana se aplican las Normas Oficiales Mexicanas y Normas Mexicanas vigentes y aquellas que las sustituyan.	Cristeros Santuario Jalpa. Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió rechazar su comentario toda vez que no señala una propuesta de modificación.
Destilados La Ideal	3	ge	Comentario: En el Punto 3.2 falto incluir como referencia la norma NMX-V-046-NORMEX-2009 Norma que se encuentra vigente y define todas las bebidas alcohólicas que se comercializan en el territorio nacional.	NMX-V-046-NORMEX-2009 Bebidas alcohólicas- Denominación, clasificación, definiciones y terminología.	Destilados La Ideal Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió rechazar el comentario ya que no se considera necesario su incorporación, derivado que esta Norma Oficial Mexicana ya contempla todas las definiciones para su correcta aplicación.
ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C.	3	ed	3.10 Resolución mediante la cual se otorga la protección prevista a la denominación de origen Mezcal, para ser aplicada a la bebida alcohólica del mismo nombre, publicada el 28 de noviembre de 1994 en el Diario Oficial de la Federación, así como sus modificaciones subsecuentes. COMENTARIO Sólo se recorre el numeral de esta sección.	3.11 Resolución mediante la cual se otorga la protección prevista a la denominación de origen Mezcal, para ser aplicada a la bebida alcohólica del mismo nombre, publicada el 28 de noviembre de 1994 en el Diario Oficial de la Federación, así como sus modificaciones subsecuentes.	Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal, A.C. Con fundamento en el artículo 64 de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo. Se adecuarán los numerales conforme a las adiciones a este Capítulo.
CASA ARMANDO GUILLERMO PRIETO	3	ed	Comentario: Se sugiero el cambio del capítulo 3.10 al 3.13.	3.13 Resolución mediante la cual se otorga la protección prevista a la denominación de origen Mezcal, para ser aplicada a la bebida alcohólica del mismo nombre, publicada el 28 de noviembre de 1994 en el Diario Oficial de la Federación, así como sus modificaciones subsecuentes.	Casa Armando Guillermo Prieto Con fundamento en el artículo 64 de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo. Se adecuarán los numerales conforme a las adiciones a este Capítulo.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal, A.C. CONSEJO ESTATAL DE DESARROLLO ECONÓMICO- CARMEN NAVA Consejo Estatal de Desarrollo Económico- Alfredo Cortés Robles CASA MEZCAL HUITZILA COMITÉ SISTEMA PRODUCTO MAGUEY MEZCAL EN EL ESTADO DE ZACATECAS CONSEJO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DEL MAGUEY EN EL ESTADO DE ZACATECAS Mezcales de calidad Don Aurelio AGAVEROS Y MEZCALEROS ZACATECANOS S.C. DE .R.L. DE C.V. Destiladora el Zacatecano Diamante del Desierto Grupo Hnos. Rivas Cristeros Santuario Jalpa	3	ge	Comentarios: Se sugiere incorporar dicho Acuerdo, en virtud de que en varios incisos del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana se consideran los aditivos e ingredientes que están plasmados en dicho Acuerdo.	"Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias". Publicado en el Diario Oficial de la Federación, 16 de julio de 2012, así como sus modificaciones subsecuentes.	Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal, A.C. CONSEJO ESTATAL DE DESARROLLO ECONÓMICO- CARMEN NAVA Consejo Estatal de Desarrollo Económico- Alfredo Cortés Robles CASA MEZCAL HUITZILA COMITÉ SISTEMA PRODUCTO MAGUEY MEZCAL EN EL ESTADO DE ZACATECAS CONSEJO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DEL MAGUEY EN EL ESTADO DE ZACATECAS Mezcales de calidad Don Aurelio AGAVEROS Y MEZCALEROS ZACATECANOS S.C. DE .R.L. DE C.V. Destiladora el Zacatecano Diamante del Desierto Con fundamento en el artículo 64 de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo y adicionarlo a este Capítulo, se realizarán las adecuaciones a los incisos correspondientes.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
CASA ARMANDO GUILLERMO PRIETO	3	ge	Comentario: Se sugiere incorporar el capítulo 3.12 a efecto de incluir el Acuerdo que se hace mención en el capítulo 4.1 de la NOM-142-SSA1/SCFI-2014.	3.12 Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias". Publicado en el Diario Oficial de la Federación, 16 de julio de 2012, así como sus modificaciones subsecuentes.	Casa Armando Guillermo Prieto Con fundamento en el artículo 64 de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, por lo que se adiciona a este Capítulo, se realizarán las adecuaciones a los incisos correspondientes.
Destilados La Ideal	3	ed	Comentario: Habiéndose realizado la revisión quinquenal de la NOM-142-SSA1/SCFI-2014, está quedo publicada como NOM-142-SSA1/SCFI-2015	NOM-142-SSA1/SCFI-2015	Destilados La Ideal Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió rechazar su comentario, toda vez que según publicación del Diario Oficial de la Federación de fecha 23 de marzo de 2015 quedo como sigue: NORMA Oficial Mexicana NOM-142-SSA1/SCFI-2014, Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial.
Destiladora el Zacatecano Diamante del Desierto Grupo Hnos. Rivas Cristeros Santuario Jalpa	3	ge	3.4 NOM-142-SSA1/SCFI-2014. BEBIDAS ALCOHÓLICAS. ESPECIFICACIONES SANITARIAS. ETIQUETADO SANITARIO Y COMERCIAL, PUBLICADA EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN EL 23 DE MARZO DE 2015. Comentarios: Revisar nota en 4.8 "Ingrediente"		Destiladora el Zacatecano Diamante del Desierto Grupo Hno. Rivas Cristeros Santuario Jalpa Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y toma nota de la revisión en el inciso 4.8
Destiladora el Zacatecano Diamante del Desierto Grupo Hnos. Rivas Cristeros Santuario Jalpa	3	ge	3.5 NOM-251-SSA1-2009.- PRACTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, PUBLICADA EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN EL 1 DE MARZO DE 2010. Comentarios: Revisar nota en 4.8 "Ingrediente" Comentarios:		Destiladora el Zacatecano Diamante del Desierto Grupo Hno. Rivas Cristeros Santuario Jalpa Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y toma nota de la revisión en el inciso 4.8

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
Cámara Nacional de la Industria Tequilera	3	ed	3. Referencias <i>Para la comprobación de las especificaciones establecidas en el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, se aplican las Normas Oficiales Mexicanas y Normas Mexicanas vigentes y aquellas que las sustituyan:</i> COMENTARIO Solo se propone adecuar el texto para que haya continuidad con la enumeración de las normas que le siguen al párrafo en el documento original.	3. Referencias Para la comprobación de las especificaciones establecidas en el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, se aplican las siguientes Normas Oficiales Mexicanas y Normas Mexicanas vigentes y aquellas que las sustituyan:	Cámara Nacional de la Industria Tequilera Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo, toda vez que dicha redacción se modifica conforme a lo establecido en la norma mexicana NMX-Z-013-SCFI-2015, Guía para la estructuración y redacción de normas, para quedar como sigue: Referencias Normativas Los siguientes documentos vigentes, o los que les sustituyan, son indispensables para la aplicación de esta norma.
CONSEJO ESTATAL DE DESARROLLO ECONÓMICO- CARMEN NAVA Consejo Estatal de Desarrollo Económico- Alfredo Cortés Robles CASA MEZCAL HUITZILA COMITÉ SISTEMA PRODUCTO MAGUEY MEZCAL EN EL ESTADO DE ZACATECAS	3	te	3. REFERENCIAS <i>Para la comprobación de las especificaciones establecidas en la presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana se aplican las Normas Oficiales Mexicanas y Normas Mexicanas vigentes y aquellas que las sustituyan.</i> COMENTARIO En relación al Artículo 51-A de la LFMN ("Las normas mexicanas son de aplicación voluntaria, salvo en los casos en que los particulares manifiesten que sus productos, procesos o servicios son conformes con las mismas y sin perjuicio de que las dependencias requieran en una norma oficial mexicana su observancia para fines determinados. Su campo de aplicación puede ser nacional, regional o local"), se interpreta el carácter obligatorio que toma la Norma Mexicana al ser incluida como un marco de referencia en la NOM. En caso de que la presente interpretación no fuera correcta, sería importante destacar que las Normas Mexicanas son de carácter referencial.		Consejo Estatal de Desarrollo Económico- Carmen Nava Consejo Estatal de Desarrollo Económico- Alfredo Cortés Robles Casa Mezcal Huitzila Comité Sistema Producto Maguey Mezcal en el Estado de Zacatecas Consejo para el Desarrollo Integral del Maguey en el Estado de Zacatecas Mezcales de Calidad Don Aurelio Agaveros Y Mezcaleros Zacatecanos Destiladora el Zacatecano Diamante del Desierto Grupo Hnos. Rivas Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió rechazar su comentario ya que el artículo 51-A de la Ley Federal sobre Metrología cita:

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
CONSEJO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DEL MAGUEY EN EL ESTADO DE ZACATECAS Mezcales de Calidad Don Aurelio AGAVEROS Y MEZCALEROS ZACATECANOS S.C. DE R.L. DE C.V. Destiladora el Zacatecano Diamante del Desierto Grupo Hnos. Rivas					"Las normas mexicanas son de aplicación voluntaria, salvo en los casos en que los particulares manifiesten que sus productos, procesos o servicios son conforme con las mismas y sin perjuicio de que las dependencias requieran en una norma oficial mexicana su observancia para fines determinados..."
-BANUET ARRACHE Y ASOCIADOS - Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal, A.C.	3	ed	3. Referencias <i>Para la comprobación de las especificaciones establecidas en el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, se aplican las Normas Oficiales Mexicanas y Normas Mexicanas vigentes y aquellas que las sustituyan:</i> JUSTIFICACIÓN Se sugiere corregir "la" por "el", en este párrafo.	0. REFERENCIAS Para la comprobación de las especificaciones establecidas en el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana se aplican las Normas Oficiales Mexicanas y Normas Mexicanas vigentes y aquellas que las sustituyan:	Banuet Arrache y Asociados. Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo, toda vez que dicha redacción se homologa con lo establecido en la norma mexicana NMX-Z-013-SCFI-2015, Guía para la estructuración y redacción de normas, para quedar como sigue: Referencias Normativas Los siguientes documentos vigentes, o los que les sustituyan, son indispensables para la aplicación de esta Norma:

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
-Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal, A.C. -Casa Armando Guillermo Prieto	3	ed	3.1 NOM030SCFI2006 <i>Información comercial de cantidad en la etiqueta</i> Especificaciones, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 6 de noviembre de 2006. 3.2 NOM106SCFI2000 <i>Características de diseño y condiciones de uso de la contraseña oficial</i>, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 2 de febrero de 2001. 3.3 NOM127SSA11994 <i>Salud Ambiental, agua para uso y consumo humano. Límites permisibles de calidad y tratamientos a que debe someterse el agua para su potabilización</i>, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 18 de enero de 1996. 3.4 NOM142SSA1/SCFI2014 <i>Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial</i>, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 23 de marzo de 2015. 3.5 NOM251SSA12009 <i>Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios</i>, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1 de marzo de 2010. 3.6 NM XV005NORMEX2013 <i>Bebidas alcohólicas-Determinación de aldehídos, ésteres, metanol y alcoholes superiores-Métodos de ensayo (prueba). Declaratoria de vigencia</i> publicada en el Diario Oficial de la Federación el 23 de enero de 2014. 3.7 NM XV006NORMEX2013 <i>Bebidas alcohólicas- Determinación de azúcares reductores directos y totales- Métodos de ensayo (prueba). Declaratoria de vigencia</i> publicada en el Diario Oficial de la Federación el 23 de enero de 2014.	-NORMAS OFICIALES MEXICANAS -NORMAS MEXICANAS	Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal, A.C. Casa Armando Guillermo Prieto Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que en la Norma Mexicana NMX-Z-013-SCFI-2015, Guía para la estructuración y redacción de normas, no establece un requisito para efectuar dicha distinción.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			3.8 NM XV013 NORMEX2013 <i>Bebidas alcohólicas Determinación del contenido alcohólico (por ciento de alcohol en volumen a 293 K) (20°C) (% Alc. Vol.) Métodos de ensayo (prueba). Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 23 de enero de 2014.</i> 3.9 NM XV017 NORMEX2014 <i>Bebidas alcohólicas Determinación de extracto seco y cenizas Métodos de ensayo (prueba). Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 31 de marzo de 2015.</i> COMENTARIO Se sugiere incluir este párrafo para mayor claridad.		
Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal.	4	ed	4. <i>Abreviaturas y definiciones</i> <i>Para los efectos de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana se establecen las siguientes definiciones:</i> COMENTARIO Se incorporan a efecto de dar claridad a la NOM.	Geo referencia: Identificación por medios satelitales de la ubicación geográfica de los predios donde se sitúan los magueyes registrados. Guía de Maguey: Documento que emite el OEC, a quien lleva a cabo el traslado de maguey entre el predio registrado y el lugar donde se produce el Mezcal. Lote: Identificación gráfica, pudiendo ser numérica, alfanumérica o electrónica, debiendo ser precedida por la palabra LOTE; se pueden utilizar letras mayúsculas y minúsculas de forma indistinta.	Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal. Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó en comentario y decidió aceptarlo parcialmente. Se aceptan las definiciones geo referencia y guía del maguey. Para el caso de lote, se acepta parcialmente toda vez que con fundamento en el artículo 64 de la LFMN la definición de lote se homologa con la contenida en la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria, para quedar como sigue: Lote La cantidad de un producto elaborado en un mismo ciclo, integrado por unidades homogéneas e identificado con un código específico. Con objeto de rescatar el contenido propuesto sobre las especificaciones de identificación de lote se incluye la información en el inciso correspondientes para quedar como sigue:

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
					“Cada envase debe llevar grabada o marcada la identificación del lote a que pertenece que permita su rastreabilidad, debiéndose expresar en la etiqueta o en la botella. Se permite su presentación por escritura a mano de manera claramente legible, visible e indeleble para el consumidor. Asimismo, para su identificación es aplicable el inciso 9.3.4.3 de la NOM-142-SSA1/SCFI-2014 (Ver 2.4).”
Asociación Nacional de Tiendas de Autoservicio y Departamentales	4	te	COMENTARIO El Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-070-SCFI-2015, Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones pretende regular por completo la cadena de suministro del mezcal; por esto, dicha norma establece obligaciones tanto a productores como a envasadores y comercializadores de este producto. Sin embargo, la norma no define claramente las características y condiciones que una persona física o moral deberá cumplir para ser considerados en alguno de estos supuestos. Esto implica un área de oportunidad ya que a genera incertidumbre jurídica a cada uno de los sujetos que forman parte de la cadena de suministro de dicho producto al no delimitar claramente los alcances de las obligaciones que deberán cumplir. Por lo anterior consideramos conveniente incluir en el Proyecto de norma la definición de cada uno de los sujetos que intervienen en dicha cadena –productor, envasador y comercializador- con el objeto de delimitar claramente sus obligaciones. Esto a su vez, facilitará la verificación de las obligaciones que estos sujetos deberán cumplir.	4.1 Comercializador: Persona física o moral que cuenta con autorización por parte del OEC para la adquisición, almacenamiento, distribución y venta del producto denominado Mezcal envasado, el cual es destinado a establecimientos en donde el consumidor final podrá adquirir el producto.	Asociación Nacional de Tiendas de Autoservicio y Departamentales Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptar de forma parcial, quedando como sigue: comercializador titular o licenciataria de marca Es el titular o licenciataria de la marca que cuenta con autorización por parte del organismo evaluador de la conformidad para la adquisición, almacenamiento, distribución y comercialización de la bebida alcohólica destilada denominada Mezcal certificada, en términos de la presente Norma Oficial Mexicana.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
Asociación Nacional de Tiendas de Autoservicio y Departamentales	4	te	COMENTARIO El Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-070-SCFI-2015, Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones pretende regular por completo la cadena de suministro del mezcal; por esto, dicha norma establece obligaciones tanto a productores como a envasadores y comercializadores de este producto. Sin embargo, la norma no define claramente las características y condiciones que una persona física o moral deberá cumplir para ser considerados en alguno de estos supuestos. Esto implica un área de oportunidad ya que a genera incertidumbre jurídica a cada uno de los sujetos que forman parte de la cadena de suministro de dicho producto al no delimitar claramente los alcances de las obligaciones que deberán cumplir. Por lo anterior consideramos conveniente incluir en el Proyecto de norma la definición de cada uno de los sujetos que intervienen en dicha cadena – productor, envasador y comercializador- con el objeto de delimitar claramente sus obligaciones. Esto a su vez, facilitará la verificación de las obligaciones que estos sujetos deberán cumplir.	4.5 Envasador: Es la persona física o moral diferente al productor de Mezcal que cuenta con la aprobación por parte de la OEC para llevar a cabo el envasado de Mezcal.	Asociación Nacional de Tiendas de Autoservicio y Departamentales Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptar de forma parcial, quedando como sigue: Envasador Es la persona física o moral, pudiendo ser diferente al productor de Mezcal, que cuenta con la certificación por parte del organismo evaluador de la conformidad para llevar a cabo el envasado de Mezcal.
Asociación Nacional de Tiendas de Autoservicio y Departamentales	4	te	COMENTARIO El Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-070-SCFI-2015, Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones pretende regular por completo la cadena de suministro del mezcal; por esto, dicha norma establece obligaciones tanto a productores como a envasadores y comercializadores de este producto. Sin embargo, la norma no define claramente las características y condiciones que una persona física o moral deberá cumplir para ser considerados en alguno de estos supuestos. Esto implica un área de oportunidad ya que a genera incertidumbre jurídica a cada uno de los sujetos que forman parte de la cadena de suministro de dicho producto al no delimitar claramente los alcances de las obligaciones que deberán cumplir.	4.20. Productor: Es la persona física o moral que cuenta con autorización por parte del OEC, conforme a sus atribuciones para dedicarse a la elaboración de Mezcal dentro de sus instalaciones en los términos señalados en la Denominación de origen.	Asociación Nacional de Tiendas de Autoservicio y Departamentales Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo, parcialmente para quedar como sigue: productor autorizado Es la persona física o moral que cuenta con la autorización por parte del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial y la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía, previo dictamen del organismo evaluador de la conformidad, conforme a sus respectivas atribuciones para dedicarse a la elaboración de Mezcal dentro de sus instalaciones, las cuales deben ubicarse en el territorio comprendido en la Resolución (Ver 2.12).

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			Por lo anterior consideramos conveniente incluir en el Proyecto de norma la definición de cada uno de los sujetos que intervienen en dicha cadena – productor, envasador y comercializador- con el objeto de delimitar claramente sus obligaciones. Esto a su vez, facilitará la verificación de las obligaciones que estos sujetos deberán cumplir.		
KIMO SABE	4	te	COMENTARIO Se considera necesario definir el término "Responsable de producto" con el fin de determinar quién será la persona que responde ante el consumidor y las autoridades sobre cierto producto. Cabe señalar que el responsable del producto no necesariamente es quien elabora el mismo. Es importante mencionar que dicha figura ya se encuentra prevista en otras Normas Oficiales Mexicanas vigentes como la NOM-142-SSA1/SCFI-2014 o la NOM-051-SSA1/SCFI-2010.	4.18 Responsable de producto, a la persona física o moral que elabore un producto o que haya ordenado su elaboración total o parcial a un tercero.	KIMO SABE Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo, toda vez que la responsabilidad recae en función de donde se encuentre el incumplimiento a la presente Norma Oficial Mexicana.
ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C.	4	ed	<i>4. Abreviaturas y definiciones</i> <i>Para los efectos de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana se establecen las siguientes definiciones:</i> COMENTARIO Se agrega la palabra: "abreviaturas" para ser concordante con el título del presente inciso.	4. ABREVIATURAS Y DEFINICIONES Para los efectos de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana, se establecen las siguientes abreviaturas y definiciones:	Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal, A.C. Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: Términos, definiciones y términos abreviados Para los propósitos de esta Norma Oficial Mexicana se aplican los siguientes términos, definiciones y términos abreviados:
CASA ARMANDO GUILLERMO PRIETO	4	ed	Para los efectos de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana se establecen las siguientes definiciones: Comentario: Se sugiere agregar la palabra: "abreviaturas" para ser concordante con el título del presente capítulo.	Para los efectos de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana, se establecen las siguientes abreviaturas y definiciones:	Casa Armando Guillermo Prieto Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: Términos, definiciones y términos abreviados Para los propósitos de esta Norma Oficial Mexicana se aplican los siguientes términos, definiciones y términos abreviados:

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C.	4.1	te	4.1. Consumidor final: La persona física o moral que adquiere o disfruta como destinatario final el producto para su consumo personal, sin adquirirlo para integrarlo en algún proceso de producción o transformación lícito. COMENTARIO Se sugiere eliminar "la persona moral", tomando en cuenta que una empresa, (o sea una persona moral), no adquiere el Mezcal para su consumo personal.	4.1 Consumidor final La persona física que adquiere o disfruta como destinatario final el producto para su consumo personal, sin adquirirlo para integrarlo en algún proceso de producción o transformación lícito.	Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal, A.C. Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo, para quedar como sigue: Consumidor final La persona física que adquiere o disfruta como destinatario final el producto para su consumo personal, sin adquirirlo para integrarlo en algún proceso de producción o transformación lícito.
CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA TEQUILERA	4.1	te	4.1. Consumidor final: La persona física o moral que adquiere o disfruta como destinatario final el producto para su consumo personal, sin adquirirlo para integrarlo en algún proceso de producción o transformación lícito. JUSTIFICACIÓN Se propone eliminara la referencia a la persona moral porque no es un ente físico que puede consumir para sí el producto.	4.1. Consumidor final: La persona física o que adquiere o disfruta como destinatario final el producto para su consumo personal, sin adquirirlo para integrarlo en algún proceso de producción o transformación lícito.	Cámara Nacional de la Industria Tequilera Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo. Consumidor final La persona física que adquiere o disfruta como destinatario final el producto para su consumo personal, sin adquirirlo para integrarlo en algún proceso de producción o transformación lícito.
Destilados La Ideal	4.1	te	4.1. Consumidor final: La persona física o moral que adquiere o disfruta como destinatario final el producto para su consumo personal, sin adquirirlo para integrarlo en algún proceso de producción o transformación lícito. COMENTARIO Se debe ser claro y preciso con las definiciones. No entendemos si lo que se quiere definir es un cliente, que no es lo mismo a un consumidor. No puede haber consumidores como persona moral, hay clientes constituidos como personas morales, solo hay un consumidor (la persona física) es quien puede consumir una bebida alcohólica. Por lo que se debe de aclarar dicha definición.		Destilados la Ideal Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: Consumidor final La persona física que adquiere o disfruta como destinatario final el producto para su consumo personal, sin adquirirlo para integrarlo en algún proceso de producción o transformación lícito.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
CASA ARMANDO GUILLERMO PRIETO	4.1	te	4.1. Consumidor final La persona física o moral que adquiere o disfruta como destinatario final el producto para su consumo personal, sin adquirirlo para integrarlo en algún proceso de producción o transformación lícito. Comentario: Se sugiere no hacer distinción entre persona física o moral ya que la persona moral al ser un ente jurídico no puede disfrutar ni consumir por sí misma. Asimismo, se sugiere incluir el término individuo; así como agregar entre paréntesis después de la palabra producto la palabra mezcal.	4.1. Consumidor final La persona o el individuo que adquiere o disfruta como destinatario final el producto (mezcal) para su consumo personal, sin adquirirlo para integrarlo en algún proceso de producción o transformación lícito.	Casa Armando Guillermo Prieto Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: Consumidor final La persona física que adquiere o disfruta como destinatario final el producto para su consumo personal, sin adquirirlo para integrarlo en algún proceso de producción o transformación lícito.
Dwl Inc- - Asociación de Empresarios Mexicanos en Estados Unidos- Martinez Brands Inc.	4.1	te	4.1. Consumidor final La persona física o moral que adquiere o disfruta como destinatario final el producto para su consumo personal, sin adquirirlo para integrarlo en algún proceso de producción o transformación lícito. COMENTARIOS La redacción de la definición también es poco afortunada. No debe relacionarse con el disfrute de la bebida, que es una cuestión enteramente subjetiva y que no sería aplicable a una persona moral. También es incorrecto establecer la definición en términos del disfrute o consumo personal del consumidor adquirente, porque podría no adquirir el mezcal para sí. Por ejemplo, podría adquirirla para regalo, para un sorteo, para exhibición, o bien un restaurante para la elaboración de platillos, un bar para servirlo a sus clientes, etc. Basta decir que se trata del producto preenvasado con objeto de que sea para consumo personal como término genérico —no su consumo personal, es decir, el consumo personal del adquirente—, lo cual abarcaría las situaciones descritas.	4.1. Consumidor final: La persona física o moral que adquiere mezcal preenvasado como destinatario final, para consumo personal.	Dwl Inc- -Asociación de Empresarios Mexicanos en Estados Unidos- Martinez Brands Inc. Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: Consumidor final La persona física que adquiere o disfruta como destinatario final el producto para su consumo personal, sin adquirirlo para integrarlo en algún proceso de producción o transformación lícito.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
Destilados La Ideal	4.5	ed	COMENTARIO Por orden lógico y secuencia de los puntos señalados en el Proyecto de Norma la definición del punto 4.5 debería ser el punto 4.6 y viceversa el punto 4.6 debería ser el 4.5.		Destilados la Ideal Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y toma nota del mismo, se procede a realizar las adecuaciones correspondientes.
CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA TEQUILERA	4.5 y 4.6	te	4.5. Etiqueta Posterior: Es aquella que para venta nacional contiene la información señalada en los incisos 6.5.8 al 6.5.16. Para producto de exportación contiene la información señalada en los incisos 6.6.6 al 6.6.13. Esta información se puede incorporar en la etiqueta principal. 4.6. Etiqueta Principal: Es aquella que para venta nacional contiene la información señalada en los incisos 6.5.1 al 6.5.7. Para producto de exportación contiene la información señalada en los incisos 6.6.1 al 6.6.5. JUSTIFICACIÓN Se propone establecer el sistema previsto en la NOM-030-SCFI-2006, en ella se define a la etiqueta sin establecer modalidades (principal o posterior) ya que la información relevante se coloca en la superficie principal de exhibición. En se sentido se propone reordenar los incisos 4.5 y 4.6 como se propone.	4.5 Superficie principal de exhibición Es aquella área donde se encuentra la denominación y la marca comercial del producto. Se determina conforme a la NOM-030-SCFI-2006, Información comercial-Declaración de cantidad en la etiqueta-Especificaciones. Para la venta nacional en esta área debe aparecer la información señalada en los incisos 6.5.1 al 6.5.7; y Así mismo para producto de exportación en esta área debe aparecer la información señalada en los incisos 6.6.1 al 6.6.5. Para producto de exportación, la información señalada en los incisos 6.6.6 al 6.6.13. debe aparecer y puede ser en cualquier parte de la etiqueta Así mismo para productos de venta nacional la información de los incisos 6.5.8 al 6.5.16, debe aparecer y puede ser en cualquier parte de la etiqueta.	Cámara Nacional de la Industria Tequilera Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó decidió aceptar el comentario. Superficie principal de exhibición Es aquella área donde se encuentra la denominación y la marca comercial del producto. NOTA. Se determina conforme al inciso primario 4.3 de la NOM-030-SCFI-2006 (Ver 2.1).

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA TEQUILERA	4.8	te	4.8. Ingrediente: <i>Cualquier sustancia o producto, incluidos los aditivos, que se empleen en la fabricación de Mezcal y esté presente en el producto final, transformado o no, permitidos por las disposiciones jurídicas aplicables.</i> <i>Cuando se trate de ingredientes no previstos por dichas disposiciones jurídicas aplicables, el OEC podrá autorizar su uso siempre y cuando se trate de productos tal y como se presentan en la naturaleza sin haber sufrido transformación en sus</i> <i>características o composición salvo las prescritas por la higiene o las necesarias para la separación de las partes no comestibles.</i> JUSTIFICACIÓN La modificación del primer párrafo se hace tomando en consideración que oficialmente existe un documento que contiene la lista de los ingredientes permitidos para su uso en bebidas. La propuesta de modificación al segundo párrafo tiene la finalidad de utilizar un concepto más preciso (inocuos) en beneficio de la claridad del concepto, así como la seguridad normativa de los consumidores.	4.8. Ingrediente: Cualquier sustancia o producto, incluidos los aditivos, que se empleen en la fabricación de Mezcal y esté presente en el producto final, transformado o no, permitidos por las disposiciones sanitarias aplicables establecidas en el Acuerdo. Cuando se trate de ingredientes no previstos por el acuerdo el OCE podrá autorizar su uso siempre y cuando se trate de productos tal y como se presentan en la naturaleza sin haber sufrido transformación en sus características o composición y que dichos ingredientes sean inocuos.	Cámara Nacional de la Industria Tequilera Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: ingrediente Cualquier sustancia o producto, incluidos los aditivos, que se empleen en la elaboración de Mezcal y esté presente en el producto final, transformado o no, permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud.
Destilados La Ideal	4.8	te	4.8. Ingrediente: <i>Cualquier sustancia o producto, incluidos los aditivos, que se empleen en la fabricación de Mezcal y esté presente en el producto final, transformado o no, permitidos por las disposiciones jurídicas aplicables.</i> <i>Cuando se trate de ingredientes no previstos por dichas disposiciones jurídicas aplicables, el OEC podrá autorizar su uso siempre y cuando se trate de productos tal y como se presentan en la naturaleza sin haber sufrido transformación en sus características o composición salvo las prescritas por la higiene o las necesarias para la separación de las partes no comestibles.</i> COMENTARIO En el punto 4.8 en el primer párrafo, no se define o se señala cuáles son las disposiciones jurídicas aplicable, no queda claro a que se refiere y puede haber confusión o mala interpretación de cuál o cuáles disposiciones jurídicas serían aplicables.		Destilados la Ideal Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: ingrediente Cualquier sustancia o producto, incluidos los aditivos, que se empleen en la elaboración de Mezcal y esté presente en el producto final, transformado o no, permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
CASA ARMANDO GUILLERMO PRIETO	4.8	ed	4.8 Ingrediente <i>Cualquier sustancia o producto, incluidos los aditivos, que se empleen en la fabricación de Mezcal y esté presente en el producto final, transformado o no, permitidos por las disposiciones jurídicas aplicables.</i> <i>Cuando se trate de ingredientes no previstos por dichas disposiciones jurídicas aplicables, el OEC podrá autorizar su uso siempre y cuando se trate de productos tal y como se presentan en la naturaleza sin haber sufrido transformación en sus características o composición salvo las prescritas por la higiene o las necesarias para la separación de las partes no comestibles.</i> Comentario: Se sugiere agregar después de la palabra OEC (según se define más adelante) a efecto de una mejor comprensión.	4.8 Ingrediente Cualquier sustancia o producto, incluidos los aditivos, que se empleen en la fabricación de Mezcal y esté presente en el producto final, transformado o no, permitidos por las disposiciones jurídicas aplicables. Cuando se trate de ingredientes no previstos por dichas disposiciones jurídicas aplicables, el OEC (según se define más adelante) podrá autorizar su uso siempre y cuando se trate de productos tal y como se presentan en la naturaleza sin haber sufrido transformación en sus características o composición salvo las prescritas por la higiene o las necesarias para la separación de las partes no comestibles.	Casa Armando Guillermo Prieto Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo ya que la adecuación a la definición queda como sigue: ingrediente Cualquier sustancia o producto, incluidos los aditivos, que se empleen en la elaboración de Mezcal y esté presente en el producto final, transformado o no, permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud.
CONSEJO ESTATAL DE DESARROLLO ECONÓMICO- CARMEN NAVA Alfredo Consejo Estatl de Desarrollo Económico- Alfredo Cortés Robles CASA MEZCAL HUITZILA COMITÉ SISTEMA PRODUCTO MAGUEY MEZCAL EN EL ESTADO DE	4.8	te	4.8. Ingrediente: <i>Cualquier sustancia o producto, incluidos los aditivos, que se empleen en la fabricación de Mezcal y esté presente en el producto final, transformado o no, permitidos por las disposiciones jurídicas aplicables.</i> <i>Cuando se trate de ingredientes no previstos por dichas disposiciones jurídicas aplicables, el OEC podrá autorizar su uso siempre y cuando se trate de productos tal y como se presentan en la naturaleza sin haber sufrido transformación en sus características o composición salvo las prescritas por la higiene o las necesarias para la separación de las partes no comestibles.</i> Comentarios: El OEC no puede ir por encima de las disposiciones jurídicas aplicables. Siendo la Secretaría de Salud la competente para autorizar	4.8 Ingrediente Cualquier sustancia o producto, incluidos los aditivos, que se empleen en la fabricación de Mezcal y esté presente en el producto final, transformado o no, permitidos por las disposiciones jurídicas aplicables. Los ingredientes permitidos se encuentran enlistados en la NOM-142-SSA1/SCFI-2014 (Ver referencia 3.4 de este proyecto de Norma). Cuando se trate de ingredientes no previstos por dichas disposiciones jurídicas aplicables, la SSA será la única que podrá autorizar su uso.	CONSEJO ESTATAL DE DESARROLLO ECONÓMICO- CARMEN NAVA Consejo Estatal de Desarrollo Económico- Alfredo Cortés Robles CASA MEZCAL HUITZILA COMITÉ SISTEMA PRODUCTO MAGUEY MEZCAL EN EL ESTADO DE ZACATECAS CONSEJO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DEL MAGUEY EN EL ESTADO DE ZACATECAS Mezcales de calidad Don Aurelio AGAVEROS Y MEZCALEROS ZACATECANOS S.C. DE .R.L. DE C.V. Destiladora el Zacatecano Diamante del Desierto Grupo Hnos. Rivas Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
ZACATECAS CONSEJO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DEL MAGUEY EN EL ESTADO DE ZACATECAS Mezcales de calidad Don Aurelio AGAVEROS Y MEZCALEROS ZACATECANOS S.C. DE .R.L. DE C.V. Destiladora el Zacatecano Diamante del Desierto Grupo Hnos. Rivas			el uso de Ingredientes o aditivos en los alimentos. Los ingredientes autorizados están enlistados en la NOM-142-SSA1/SCFI-2014 definición 3.11 y Apéndice Normativo Tabla 1. La Secretaría de Salud es una dependencia con relación directa con esta NOM por lo que se pide su participación para la elaboración del presente Proyecto de Norma.		y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: ingrediente Cualquier sustancia o producto, incluidos los aditivos, que se empleen en la elaboración de Mezcal y esté presente en el producto final, transformado o no, permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud.
CRISTEROS SANTUARIO JALPA S.P.R. DE R.I.	4.8	te	<i>4.8 Ingrediente</i> <i>Cualquier sustancia o producto, incluidos los aditivos, que se empleen en la fabricación de Mezcal y esté presente en el producto final, transformado o no, permitidos por las disposiciones jurídicas aplicables.</i> <i>Cuando se trate de ingredientes no previstos por dichas disposiciones jurídicas aplicables, el OEC podrá autorizar su uso siempre y cuando se trate de productos tal y como se presentan en la naturaleza sin haber sufrido transformación en sus características o composición salvo las prescritas por la higiene o las necesarias para la separación de las partes no comestibles.</i>	4.8 Ingrediente Cualquier sustancia o producto, incluidos los aditivos, que se empleen en la fabricación de Mezcal y esté presente en el producto final, transformado o no, permitidos por las disposiciones jurídicas aplicables.	Cristeros Santuario Jalpa Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: ingrediente Cualquier sustancia o producto, incluidos los aditivos, que se empleen en la elaboración de Mezcal y esté presente en el producto final, transformado o no, permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			JUSTIFICACIÓN Comentarios: El OEC no puede ir por encima de las disposiciones jurídicas aplicables. La única dependencia que puede autorizar el uso de Ingredientes o aditivos en los alimentos es la Secretaría de Salud, y los ingredientes autorizados están enlistados en la NOM-142-SSA1/SCFI-2014 definición 3.11 y Apéndice Normativo Tabla 1. Los ingredientes permitidos se encuentran enlistados en la NOM-142-SSA1/SCFI-2014 (Ver referencia 3.4 de este proyecto de Norma). Cuando se trate de ingredientes no previstos por dichas disposiciones jurídicas aplicables, la SSA será la única que podrá autorizar su uso. Esta dependencia tiene relación directa con Esta NOM por lo que se pide su participación para su elaboración.		
CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA TEQUILERA	4.9	te	4.9. Legible a simple vista: <i>Es aquélla efectuada bajo condiciones normales de iluminación y que la información impresa sea cuando menos de 1,5 mm de altura.</i> JUSTIFICACIÓN Se propone eliminar la palabra impresa ya que la información puede tener otra connotación no solo impresa. (Estarcida, marcada, en relieve etc.)	4.9. Legible a simple vista: Es aquélla efectuada bajo condiciones normales de iluminación y que la información sea cuando menos de 1,5 mm de altura.	Cámara Nacional de la Industria Tequilera Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió aceptarlo parcialmente, quedando como sigue: Legible a simple vista Es aquélla efectuada bajo condiciones normales de iluminación.
Destilados La Ideal	4.9	te	4.9. Legible a simple vista: <i>Es aquélla efectuada bajo condiciones normales de iluminación y que la información impresa sea cuando menos de 1,5 mm de altura.</i> COMENTARIO En el punto 4.9 no se define a que se refiere con LEGIBLE A SIMPLE VISTA, ya que no se señala si refiere a la tipografía, símbolos precautorios, imágenes, etc.		Destilados la Ideal Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió rechazar el comentario, toda vez que no se presenta propuesta de modificación.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
CASA MONTE LOBOS Daniel Cruz Sánchez FPS SPIRITS	4.9	te	4.10. Legible a simple vista: <i>Es aquélla efectuada bajo condiciones normales de iluminación y que la información impresa sea cuando menos de 1,5 mm de altura.</i> JUSTIFICACIÓN La definición en cita prevé la obligación de establecer un mínimo de altura (1.5 mm) para que la información declarada en el etiquetado del Mezcal sea legible a simple vista. Se considera excesivo el requisito de establecer un mínimo de altura de 1.5 mm. Consideramos necesario que no se establezca una altura mínima ya que la etiqueta quedaría sobrecargada y con que la información sea legible a simple vista es suficiente. Es importante señalar que otras Normas Oficiales Mexicanas de etiquetado como lo es la NOM-142-SSA1/SCFI-2014, únicamente señalan que la información debe ser clara y legible sin señalar un tamaño mínimo para incluir la información comercial y sanitaria en la etiqueta, lo cual se considera un requisito innecesario y que constituye una barrera técnica no justificada al comercio.	4.10. Legible a simple vista: Es aquélla efectuada bajo condiciones normales de iluminación.	Casa Montelobos Daniel Cruz Sánchez FPS SPIRITS Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió aceptarlo, para quedar como sigue: Legible a simple vista Es aquélla efectuada bajo condiciones normales de iluminación.
PERNOD RICARD MEXICO, S.A.DE C.V.	4.9	te	4.9. Legible a simple vista: <i>Es aquélla efectuada bajo condiciones normales de iluminación y que la información impresa sea cuando menos de 1,5 mm de altura</i> JUSTIFICACIÓN La definición en cita prevé la obligación de establecer un mínimo de altura (1.5 mm) para que la información declarada en el etiquetado del Mezcal sea legible a simple vista. Se considera excesivo el requisito d establecer un mínimo de altura de 1.5 mm. Consideramos necesario que no se establezca una altura mínima ya que la etiqueta quedaría sobrecargada y con que la información sea legible a simple vista es suficiente.	4.10. Legible a simple vista: Es aquélla efectuada bajo condiciones normales de iluminación.	Pernod Ricard México Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió aceptarlo, para quedar como sigue: Legible a simple vista Es aquélla efectuada bajo condiciones normales de iluminación.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
BANUET ARRACHE Y ASOCIADOS	4.11	te	4.11. Lote: <i>Identificación gráfica que permite conocer la trazabilidad del Mezcal.</i> Justificación Se sugiere esta redacción para homologarla con otras Normas Oficiales Mexicanas vigentes que expresan el significado de lote.	4. 11 Lote Cantidad del producto elaborado en un mismo lapso para garantizar su homogeneidad.	Banuet Arrache y Asociados Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: Lote La cantidad de un producto elaborado en un mismo ciclo, integrado por unidades homogéneas e identificado con un código específico.
CONSEJO ESTATAL DE DESARROLLO ECONÓMICO- CARMEN NAVA Consejo Estatal de Desarrollo Económico- Alfredo Cortés Robles CASA MEZCAL HUITZILA COMITÉ SISTEMA PRODUCTO MAGUEY MEZCAL EN EL ESTADO DE ZACATECAS CONSEJO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DEL MAGUEY EN EL ESTADO DE ZACATECAS	4.11	te	4.11. Lote: <i>Identificación gráfica que permite conocer la trazabilidad del Mezcal.</i> Comentarios: Se sugiere modificar la redacción para homologarla con otras Normas Oficiales Mexicanas vigentes que expresan el significado de lote, así como incorporar el concepto de "Número de Lote".	4. 11 Lote: Cantidad específica de un producto elaborado bajo las mismas condiciones, en un mismo lapso para garantizar su homogeneidad. No. De Lote: Combinación de letras, números o símbolos que sirvan para identificar un lote y por medio de él conocer la trazabilidad del producto.	CONSEJO ESTATAL DE DESARROLLO ECONÓMICO- CARMEN NAVA Consejo Estatal de Desarrollo Económico- Alfredo Cortés Robles CASA MEZCAL HUITZILA COMITÉ SISTEMA PRODUCTO MAGUEY MEZCAL EN EL ESTADO DE ZACATECAS CONSEJO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DEL MAGUEY EN EL ESTADO DE ZACATECAS Mezcales de calidad Don Aurelio AGAVEROS Y MEZCALEROS ZACATECANOS S.C. DE .R.L. DE C.V. DESTILADORA DE DESIERTO GRUPO HNOS. RIVAS DESTILADORA EL ZACATECANO Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: Lote La cantidad de un producto elaborado en un mismo ciclo, integrado por unidades homogéneas e identificado con un código específico.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
Mezcales de calidad Don Aurelio AGAVEROS Y MEZCALEROS ZACATECANOS S.C. DE R.L. DE C.V. DESTILADORA DE DESIERTO GRUPO HNO RIVAS DESTILADORA EL ZACATECANO					Con objeto de rescatar el contenido propuesto sobre las especificaciones de identificación de lote se incluye la información en el inciso correspondiente para quedar como sigue: Cada envase debe llevar grabada o marcada la identificación del lote a que pertenece que permita su rastreabilidad, debiéndose expresar en la etiqueta o en la botella; se permite su presentación por escritura a mano de manera claramente legible, visible e indeleble para el consumidor. Asimismo, para su identificación es aplicable el inciso 9.3.4.3 de la NOM-142-SSA1/SCFI-2014 (Ver 2.4).
CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA TEQUILERA	4.11	te	4.11. Lote: <i>Identificación gráfica que permite conocer la trazabilidad del Mezcal.</i> JUSTIFICACIÓN Por lo lote no se entiende solamente la identificación gráfica que solo atendería a una seña, el lote también se refiere a la cantidad de producto envasado en un mismo tiempo y que por ello todo ese cumulo de producto presenta características homogéneas.	4.11. Lote: Cantidad de un producto envasado en un mismo lapso para garantizar su identificación. Cada envase debe llevar grabada o marcada de cualquier modo la identificación del lote al que pertenece, con una indicación en clave que permita su rastreabilidad.	Cámara Nacional de la Industria Tequilera Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: Lote La cantidad de un producto elaborado en un mismo ciclo, integrado por unidades homogéneas e identificado con un código específico. Con objeto de rescatar el contenido propuesto sobre las especificaciones de identificación de lote se incluye la información en el inciso correspondiente para quedar como sigue: Cada envase debe llevar grabada o marcada la identificación del lote a que pertenece que permita su rastreabilidad, debiéndose expresar en la etiqueta o en la botella; se permite su presentación por escritura a mano de manera claramente legible, visible e indeleble para el consumidor. Asimismo, para su identificación es aplicable el inciso 9.3.4.3 de la NOM-142-SSA1/SCFI-2014 (Ver 2.4).

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C.	4.11	te	4.11. Lote: <i>Identificación gráfica que permite conocer la trazabilidad del Mezcal.</i> COMENTARIO Se sugiere esta redacción para homologarla con otras Normas Oficiales Mexicanas vigentes que expresan el significado de lote.	4. 11 Lote Cantidad del producto elaborado en un mismo lapso para garantizar su homogeneidad.	Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal, A.C. Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: Lote La cantidad de un producto elaborado en un mismo ciclo, integrado por unidades homogéneas e identificado con un código específico.
Destilados La Ideal	4.11	te	4.11. Lote: <i>Identificación gráfica que permite conocer la trazabilidad del Mezcal.</i> COMENTARIO El punto 4.11 debería coincidir con la definición de "Lote" de la NOM-142- SSA1/SCFI-2015 en el cual señala: "Cada envase debe llevar grabada o marcada de cualquier modo la identificación del lote al que pertenece, con una indicación en clave que permita su rastreabilidad".		Destilados la Ideal Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: Lote La cantidad de un producto elaborado en un mismo ciclo, integrado por unidades homogéneas e identificado con un código específico.
CASA ARMANDO GUILLERMO PRIETO	4.11	ge	4.11. Lote: <i>Identificación gráfica que permite conocer la trazabilidad del Mezcal.</i> Comentario: Se sugiere esta redacción para homologarla con otras Normas Oficiales Mexicanas vigentes que expresan el significado de lote.	Identificación gráfica que permite conocer la trazabilidad del Mezcal, consistente en la cantidad del producto (mezcal) elaborado en un mismo lapso para garantizar su homogeneidad.	Casa Armando Guillermo Prieto Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: Lote La cantidad de un producto elaborado en un mismo ciclo, integrado por unidades homogéneas e identificado con un código específico.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
CRISTEROS SANTUARIO JALPA S.P.R. DE R.I.	4.11	ge	4.11. Lote: <i>Identificación gráfica que permite conocer la trazabilidad del Mezcal.</i> Comentarios: Se sugiere esta redacción para homologarla con otras Normas Oficiales Mexicanas vigentes que expresan el significado de lote (investigar cómo cuáles). Definir también No. De Lote: Combinación de letras, números o símbolos que sirvan para identificar un lote y por medio de él conocer la trazabilidad del producto.	4. 11 Lote: (se completa la definición) Cantidad específica de un producto elaborado bajo las mismas condiciones, en un mismo lapso para garantizar su homogeneidad.	Cristeros Santuario Jalpa Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: Lote La cantidad de un producto elaborado en un mismo ciclo, integrado por unidades homogéneas e identificado con un código específico.
CASA MONTE LOBOS	4.12	te	"4.11 Maguey: <i>Cualquier especie del género Agave."</i> JUSTIFICACIÓN La redacción actual del proyecto de NOM elimina el término "Agave", lo cual paraciera implicar que dicho término ya no podrá declararse en la etiqueta en expresiones como: "100% Agave", "Puro de Agave" o "Producto hecho exclusivamente de Agave". Este cambio obligaría a que estas expresiones reemplacen la palabra agave con la de maguey: "100% de Maguey", "Hecho de Maguey", entre otras. Por lo anterior, se considera necesario que se aclare que existe la libertad de utilizar indistintamente los términos "maguey" o "agave" en la etiqueta, ya que ambos son correctos. Cabe señalar que el término "agave" es el término botánico correcto, y es también el que se ha utilizado a nivel mundial para educar y explicar a los consumidores el origen de las bebidas que provienen de estas plantas. Tanto el Tequila como el Mezcal llevan décadas usándolo y restringirlo implica un grave daño al desarrollo de esta categoría frente al mercado.	4.11 Maguey o agave: <i>Cualquier especie del género Agave.</i>	Casa Motelobos Con fundamento en el artículo 64 de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, para quedar como sigue: Maguey o agave Cualquier especie del género Agave.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			Asimismo, el género "Agave" se refiere a un grupo restringido de plantas a la que pertenecen todas las especies con las cuales se puede elaborar el mezcal y el término "maguey" no es un término técnico y, aunque es correcto, su uso es exclusivamente de uso común. Por otra parte, el término "agave" ya es un término reconocido por los consumidores tanto nacionales como internacionales para esta bebida y obligar arbitrariamente a los productores y comercializadores a usar esta expresión tendría implicaciones serias para las marcas que han venido comercializándose con la expresión "100% Agave". En ese sentido, el limitar el uso de la palabra Agave en expresiones como "100% Agave" tendría impactos negativos muy importantes para comunicar a los consumidores la naturaleza del mezcal ya que por décadas tanto el Tequila como el mezcal han usado la expresión "100% Agave" para indicar que el producto está hecho con esta planta. La expresión 100% Agave es una distintivo en las bebidas con Denominación de Origen en México (Bacanora, tequila, mezcal) hechas a partir de estas plantas y no se justifica limitar el derecho a usarse en el etiquetado, ya que diversas marcas y productos desde hace varios años lo han utilizado en el mercado. Por último, cabe hacer notar que la eliminación de dicho supuesto constituiría una vulneración de los derechos adquiridos por los productores de mezcal		

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
FPS SPIRITS SPIRITS	4.12	te	<i>"4.11 Maguey:</i> <i>Cualquier especie del género Agave."</i> COMENTARIO La redacción actual del proyecto de NOM elimina el término "Agave", lo cual paraciera implicar que dicho término ya no podrá declararse en la etiqueta en expresiones como: "100% Agave", "Puro de Agave" o "Producto hecho exclusivamente de Agave". Este cambio obligaría a que estas expresiones reemplacen la palabra agave con la de maguey: "100% de Maguey", "Hecho de Maguey", entre otras. Por lo anterior, se considera necesario que se aclare que existe la libertad de utilizar indistintamente los términos "maguey" o "agave" en la etiqueta, ya que ambos son correctos. En ese sentido, el limitar el uso de la palabra Agave en expresiones como "100% Agave" tendría impactos negativos muy importantes para comunicar a los consumidores la naturaleza del mezcal ya que por décadas tanto el Tequila como el mezcal han usado la expresión "100% Agave" para indicar que el producto esta hecho con esta planta. La expresión 100% Agave es una distintivo en las bebidas con Denominación de Origen en México (Bacanora, tequila, mezcal) hechas a partir de estas plantas y no se justifica limitar el derecho a usarse en el etiquetado, ya que diversas marcas y productos desde hace varios años lo han utilizado en el mercado.	<i>4.11 Maguey o agave:</i> <i>Cualquier especie del género Agave."</i>	FPS SPIRITS Con fundamento en el artículo 64 de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, para quedar como sigue: Maguey o agave Cualquier especie del género Agave.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
Daniel Cruz Sánchez PERNOD RICARD MEXICO, S.A DE C.V.	4.12	te	"4.11 Maguey: <i>Cualquier especie del género Agave."</i> JUSTIFICACIÓN El proyecto de NOM elimina el término "Agave", lo cual pudiera implicar que dicho término ya no podrá declararse en la etiqueta. Por lo anterior, se considera necesario que se aclare que se podrá utilizar indistintamente los términos "maguey" o "agave" en la etiqueta ya que el término "agave" es el término botánico correcto. Asimismo, al género "Agaveceae" es a la familia a la que pertenecen todas las especies con las cuales se puede elaborar el mezcal y el término "maguey" no es un término técnico y es exclusivamente de uso cotidiano. Por otra parte, el término "agave" ya es un término reconocido por los consumidores tanto nacionales como internacionales y el modificarlo pudiera causar confusión en el consumidor.	4.11 Maguey o agave: <i>Cualquier especie del género Agave."</i>	Daniel Cruz Sánchez Pernod Ricard México Con fundamento en el artículo 64 de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, para quedar como sigue: Maguey o agave Cualquier especie del género Agave.
KIMO SABE	4.12	te	"4.11 Maguey: <i>Cualquier especie del género Agave."</i> COMENTARIO El proyecto de NOM elimina el término "Agave", lo cual pudiera implicar que dicho término ya no podrá declararse en la etiqueta. Por lo anterior, se considera necesario que se aclare que se podrá utilizar indistintamente los términos "maguey" o "agave" en la etiqueta ya que el término "agave" es el término botánico correcto.	4.11 Maguey o agave: <i>Cualquier especie del género Agave."</i>	KIMO SABE Con fundamento en el artículo 64 de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, para quedar como sigue: Maguey o agave Cualquier especie del género Agave.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
Sistema Producto Maguey Mezcal en Durango	4.12, 5, 5.1 y 5.1.1	te	4.12. Maguey: Cualquier especie del género Agave.: 5. Especificaciones 5.1. Materia prima para la elaboración de mezcal 5.1.1. Están permitidos los magueyes, cultivados o silvestres, cuyo desarrollo biológico haya transcurrido en el área geográfica comprendida en la Resolución correspondiente (Ver 3.10, Referencias). JUSTIFICACIÓN Ambos apartados y sub-apartados no indican que se debe cumplir con lo estipulado en la Ley General de Desarrollo Forestal Sustentable y su Reglamento, toda vez que la extracción, manejo y aprovechamiento de agaves silvestres, por ser recursos no maderables, se rigen por esta ley y es un hecho que, ante la excesiva extracción abusiva y no controlada de los diversos agaves silvestres empleados en la producción de mezcal, sobre el estado de Oaxaca, diversos agaves ya enfrentan una grave disminución de sus poblaciones naturales con gran afectación a los ecosistemas y otros Agaves se encuentran en grave peligro de extinción		Sistema Producto Maguey Mezcal en Durango Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó en comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: Maguey o agave Cualquier especie del género Agave.
CONSEJO ESTATAL DE DESARROLLO ECONÓMICO- CARMEN NAVA Consejo Estatal de Desarrollo Económico- Alfredo Cortés Robles CASA MEZCAL HUITZILA	4.12	te	<i>4.12 Maguey</i> <i>Cualquier especie del género Agave.</i> Comentarios Se ruega esta redacción para mantener los términos que durante 20 años ha determinado la NOM-070 aún vigente y a su vez mantener la congruencia con lo indicado en el texto de la Denominación de Origen que lo nombra como "Agave", considerando que el presente proyecto de NOM no puede ir por encima de la propia Denominación.	4.12 Agave; del griego Agavos; Familia botánica Agavaceae, del género agave, nombrado científicamente por el botánico Sueco Carlos Linneo en 1753 conocida comúnmente como: agave, pita, maguey, cabuya fique, mezcal. Maguey: Nombre común que se le da al Agave en algunas regiones de México.	CONSEJO ESTATAL DE DESARROLLO ECONÓMICO-CARMEN NAVA Consejo Estatal de Desarrollo Económico- Alfredo Cortés Robles CASA MEZCAL HUITZILA COMITÉ SISTEMA PRODUCTO MAGUEY MEZCAL EN EL ESTADO DE ZACATECAS CONSEJO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DEL MAGUEY EN EL ESTADO DE ZACATECAS Mezcales de calidad Don Aurelio

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
COMITÉ SISTEMA PRODUCTO MAGUEY MEZCAL EN EL ESTADO DE ZACATECAS CONSEJO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DEL MAGUEY EN EL ESTADO DE ZACATECAS Mezcales de calidad Don Aurelio AGAVEROS Y MEZCALEROS ZACATECANOS S.C. DE R.L. DE C.V. DESTILADORA EL ZACATECANO DIAMANTE DE DESIERTO GRUPO HNOS RIVAS Cristeros Santuario Jalpa			Por otra parte, botánicamente la primacía de “Agave” sobre “Maguey” se explica de la siguiente forma: El género Agave (del griego ayaurí, ‘noble’ o ‘admirable’) pertenecen plantas suculentas pertenecientes a una extensa familia botánica del mismo nombre: Agavaceae, conocidas con varios nombres comunes: agave pita, maguey, cabuya, fique, mezcal. El género Agave fue dado a conocer científicamente en 1753 por el botánico sueco Carlos Linneo, quien lo tomó del griego Agavos. Que significa admirable o noble. En una lengua del Caribe, maguey era el nombre que los nativos daban a las plantas de sábila o aloe; cuando los españoles arribaron a las Antillas en el siglo XVI, conocieron de la planta e hicieron extensivo el nombre a todas las otras de forma similar que encontraron a su paso por las Américas. Así fue como más de 400 variedades de plantas amarilidáceas fueron llamadas magueyes. Taxonomía Reino: Plantae División: Magnoliophyta Clase: Liliopsida Subclase: Liliidae Orden: Asparagales Familia: Agavaceae Subfamilia: Agavoideae Género: Agave Es importante mencionar que sugerimos esto para dar un respaldo científico del nombre utilizado en esta norma, además de que es el más usado en diferentes escritos que hacen referencia al mezcal.		AGAVEROS Y MEZCALEROS ZACATECANOS S.C. DE R.L. DE C.V. DESTILADORA EL ZACATECANO DIAMANTE DE DESIERTO GRUPO HNOS. RIVAS Cristeros Santuario Jalpa Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó en comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: Maguey o agave Cualquier especie del género Agave.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C.	4.12	te	4.12. Maguey: Cualquier especie del género Agave. COMENTARIO Se sugiere esta redacción para ser congruente con la propia definición del término. Así mismo es necesario que el productor o envasador tenga la flexibilidad de colocar en las etiquetas la definición como mejor convenga a las estrategias de mercadotecnia, tomando en cuenta que los usos y costumbres de las regiones donde se produce el Mezcal es indistinto usar ambos términos y esto no causa de ninguna manera confusión o engaño en el consumidor. (Ver bibliografía anexa sobre los términos maguey y agave)	4.12 Maguey (agave) Cualquier especie del género Agave	Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó en comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: Maguey o agave Cualquier especie del género Agave.
Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos	4.12.	te	4.12. Maguey: Cualquier especie del género Agave COMENTARIO El nombre correcto de la planta es AGAVE no maguey. El hecho de utilizar para efectos del Tequila el término AGAVE y el de MAGUEY para el Mezcal puede confundir a los consumidores haciéndoles creer que se trata de dos plantas diferentes cuando lo que se utiliza como materia prima es la misma especie vegetal denominada AGAVE	4.12. Agave: Cualquier especie de la familia de las agaváceas.	Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, quedando como sigue: Maguey o agave Cualquier especie del género agave
Sociedad de Productores Agave del Sur	4.12 4.13	te	4.12. Maguey: Cualquier especie del género Agave 4.13. Maguey Maduro Aquel que alcanza su madurez fisiológica, lo cual se manifiesta visualmente con el adelgazamiento del cogollo y/o crecimiento del quíote o inflorescencia.	4.12. Agave: Cualquier especie del género Agave. 4.13. Agave Maduro: Aquel que alcanza su madurez fisiológica, lo cual se manifiesta visualmente con el adelgazamiento del cogollo y/o crecimiento del quíote o inflorescencia. Y deberá contar por lo menos con seis años de haberse plantado (6 años) para su comercialización y traslado.	Sociedad de Productores Agave del Sur Con fundamento en los artículos 47 fracción I y 64 de la LFMN y artículo 33, tercer párrafo de su reglamento, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptar parcialmente quedando como sigue Maguey o agave Cualquier especie del género agave

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			Justificación: Agave, denominación científica. Maguey denominación común. Desde los principios de su comercialización el Mezcal ha tenido una gran contradicción si es producto del agave, nombre científico de la planta o Maguey nombre común caribeño que utilizaron los españoles para denominarlo. Sin embargo, El mezcal desde sus inicios en el comercio internacional ha denominado a su materia prima como "Agave" y no Maguey, por lo que cambiarle el nombre como materia prima del mezcal traerá como consecuencia confusión en los compradores lo que se reflejara en un daño patrimonial a los campesinos, productores y comercializadores, ya que las utilidades pueden llegar a ser nulas, cerrándose ciclos económicos, siendo esto negativo para la economía local, regional y nacional.		Se rechaza el comentario en relación al tiempo de plantación ya que la madurez de los magueyes ocurre en un amplio rango entre 5 y 25 años.
Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos	4.13	te	4.13. Maguey Maduro: Aquel que alcanza su madurez fisiológica, lo cual se manifiesta visualmente con el adelgazamiento del cogollo y/o crecimiento del quiote o inflorescencia. Justificación: El nombre correcto de la planta es AGAVE no maguey.	4.13. Agave Maduro: Aquel que alcanza su madurez fisiológica, lo cual se manifiesta visualmente con el adelgazamiento del cogollo y/o crecimiento del quiote o inflorescencia.	Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, quedando como sigue: maguey o agave maduro Aquel que alcanza su madurez fisiológica, lo cual se manifiesta visualmente con el adelgazamiento del cogollo y/o crecimiento del quiote o inflorescencia.
CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA TEQUILERA	4.13	te	4.13. Maguey Maduro: Aquel que alcanza su madurez fisiológica, lo cual se manifiesta visualmente con el adelgazamiento del cogollo y/o crecimiento del quiote o inflorescencia JUSTIFICACIÓN Se propone eliminar ya que con esa disposición más adelante se pretende limitar a productores que pueden utilizar el agave en cualquier etapa de su crecimiento para darle al producto el perfil deseado, luego entonces debería ser una circunstancia optativa sin que sea necesario su inclusión den la norma.	ELIMINAR	Cámara Nacional de la Industria Tequilera Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo, toda vez que dicha definición es necesaria para alcanzar el objetivo principal del Proyecto.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
BANUET ARRACHE Y ASOCIADOS	4.13	te	4.13 Maguey Maduro Aquel que alcanza su madurez fisiológica, lo cual se manifiesta visualmente con el adelgazamiento del cogollo y/o crecimiento del quiotte o inflorescencia. JUSTIFICACIÓN El término "maduro", es una especificación de la materia prima, que resulta de difícil comprobación en campo por parte del OEC, en algunas ocasiones se pueden jimar magueyes o agaves que no han quiotado y sus piñas son susceptibles de ingresar a las plantas de producción por su alto contenido de azúcares y no necesariamente se consideran maduras dichas piñas, por lo cual este aspecto no es posible en la práctica regularlo y menos comprobarlo por parte del OEC. Para que el OEC pueda comprobar que el maguey o agave está "maduro", tendrá que estar con una presencia física y permanente de sus escasos inspectores de campo, en los potreros donde se están jimando las piñas, y ello no es posible ante la falta de infraestructura del OEC y de sus escasos recursos económicos para estar presente en el extenso territorio de la Denominación de Origen Mezcal. Pretender testificar que los magueyes o agaves que ingresan a las plantas de producción, son "maduros", es una aseveración muy arriesgada que ocasionaría un engaño descomunal al consumidor y un daño a la imagen de las autoridades (en este caso a la DGN) que debe de preservar la integridad de las denominaciones de origen, cuyo patrimonio corresponde a la nación en su conjunto.	SE CONSIDERA NECESARIO ELIMINAR DICHA DEFINICIÓN.	Banuet Arrache y Asociados Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo, toda vez que dicha definición es necesaria para alcanzar el objetivo principal del Proyecto.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C.	4.13	te	4.13. Maguey Maduro: <i>Aquel que alcanza su madurez fisiológica, lo cual se manifiesta visualmente con el adelgazamiento del cogollo y/o crecimiento del quiote o inflorescencia.</i> COMENTARIO El término "maduro", es una especificación de la materia prima, que resulta de difícil comprobación en campo por parte del OEC, en algunas ocasiones se pueden jimar magueyes o agaves que no han quiotado y sus piñas son susceptibles de ingresar a las plantas de producción por su alto contenido de azúcares y no necesariamente se consideran maduras dichas piñas, por lo cual este aspecto no es posible en la práctica regularlo y menos comprobarlo por parte del OEC. Para que el OEC pueda comprobar que el maguey o agave está "maduro", tendrá que estar con una presencia física y permanente de sus escasos inspectores de campo, en los potreros donde se están jimando las piñas, y ello no es posible ante la falta de infraestructura del OEC y de sus escasos recursos económicos para estar presente en el extenso territorio de la Denominación de Origen Mezcal. Pretender testificar que los magueyes o agaves que ingresan a las plantas de producción, son "maduros", es una aseveración muy arriesgada que ocasionaría un engaño descomunal al consumidor y un daño a la imagen de las autoridades (en este caso a la DGN) que debe de preservar la integridad de las denominaciones de origen, cuyo patrimonio corresponde a la nación en su conjunto.	4.13 Maguey (agave) maduro Aquel que alcanza su madurez fisiológica, lo cual se manifiesta visualmente con el adelgazamiento del cogollo y/o crecimiento del quiote o inflorescencia.	Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, quedando como sigue: maguey o agave maduro Aquel que alcanza su madurez fisiológica, lo cual se manifiesta visualmente con el adelgazamiento del cogollo y/o crecimiento del quiote o inflorescencia.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
KIMO SABE	4.14	te	4.14. Marca: <i>Aquella registrada en términos de la Ley de la Propiedad Industrial y que cuenta con registro vigente ante el IMPI como marca mixta o nominativa en la clase 33, la cual debe estar exenta en su denominación el uso de las categorías, clases o magueyes, a que hace mención el presente proyecto Norma Oficial Mexicana. De la misma forma debe estar exenta de denominaciones, leyendas, nombres comerciales, clases y categorías asociadas o correspondientes a otras bebidas alcohólicas.</i> COMENTARIO Se sugiere eliminar la definición de "Marca" ya que dicha definición se encuentra prevista en la Ley de la Propiedad Industrial y no es materia de una Norma Oficial Mexicana.		KIMO SABE Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: marca: Aquella definida en el artículo 88 de la Ley de la Propiedad Industrial y que cuenta con registro vigente como marca mixta, nominativa o tridimensional ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial en la clase 33. En el caso de las marcas tridimensionales deben estar acompañados por signos distintivos nominativos o mixtos registrados ante dicho Instituto. NOTA. En caso que haya conflictos de marcas, éstos deben resolverse en términos de la Ley de la Propiedad Industrial.
BANUET ARRACHE Y ASOCIADOS ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C.	4.14	te	4.14. Marca: Aquella registrada en términos de la Ley de la Propiedad Industrial y que cuenta con registro vigente ante el IMPI como marca mixta o nominativa en la clase 33. , la cual debe estar exenta en su denominación el uso de las categorías, clases o magueyes, a que hace mención el presente Proyecto Norma Oficial Mexicana. De la misma forma debe estar exenta de denominaciones, leyendas, nombres comerciales, clases y categorías asociadas o correspondientes a otras bebidas alcohólicas COMENTARIO Es necesario eliminar los juicios de valor de lo que debe o no tener una marca registrada, en virtud de que la DGN y mucho menos el OEC tienen facultades para determinar o acotar que deben o no contener los registros marcarios, ya sean nominativos o mixtos y aquellos envases cuyo registro sea de un marca tridimensional.	4.14. Marca: Aquella registrada en términos de la Ley de la Propiedad Industrial y que cuenta con registro vigente ante el IMPI como marca mixta, nominativa o tridimensional, en la clase 33.	Banuet Arrache y Asociados ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C. Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo, quedando como sigue: marca: Aquella definida en el artículo 88 de la Ley de la Propiedad Industrial y que cuenta con registro vigente como marca mixta, nominativa o tridimensional ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial en la clase 33. En el caso de las marcas tridimensionales deben estar acompañados por signos distintivos nominativos o mixtos registrados ante dicho Instituto. NOTA. En caso que haya conflictos de marcas, éstos deben resolverse en términos de la Ley de la Propiedad Industrial.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			La Propia Ley de la Propiedad Industrial y las autoridades del IMPI deberán de valorar la idoneidad de una marca, y el hecho de que se otorgue el título correspondiente de la misma, es porque fue valorada a la luz de la LPI y su Reglamento y cumple con dichos ordenamientos jurídicos.		
Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos	4.14	te	4.14. Marca: Aquella registrada en términos de la Ley de la Propiedad Industrial y que cuenta con registro vigente ante el IMPI como marca mixta o nominativa en la clase 33, la cual debe estar exenta en su denominación el uso de las categorías, clases o magueyes, a que hace mención el presente Proyecto Norma Oficial Mexicana. De la misma forma debe estar exenta de denominaciones, leyendas, nombres comerciales, clases y categorías asociadas o correspondientes a otras bebidas alcohólicas. COMENTARIO El nombre correcto de la planta es AGAVE no maguey.	4.14. Marca: Aquella registrada en términos de la Ley de la Propiedad Industrial y que cuenta con registro vigente ante el IMPI como marca mixta o nominativa en la clase 33, la cual debe estar exenta en su denominación el uso de las categorías, clases o agaves, a que hace mención el presente Proyecto Norma Oficial Mexicana. De la misma forma debe estar exenta de denominaciones, leyendas, nombres comerciales, clases y categorías asociadas o correspondientes a otras bebidas alcohólicas.	Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, ya que la Norma contemplará "Maguey o Agave"
CONSEJO ESTATAL DE DESARROLLO ECONÓMICO- CARMEN NAVA Consejo Estatal de Desarrollo Económico- Alfredo Cortés Robles CASA MEZCAL HUITZILA	4.14	te	4.14. Marca: <i>Aquella registrada en términos de la Ley de la Propiedad Industrial y que cuenta con registro vigente ante el IMPI como marca mixta o nominativa en la clase 33, la cual debe estar exenta en su denominación el uso de las categorías, clases o magueyes, a que hace mención el presente Proyecto Norma Oficial Mexicana. De la misma forma debe estar exenta de denominaciones, leyendas, nombres comerciales, clases y categorías asociadas o correspondientes a otras bebidas alcohólicas.</i>	4.14. Marca: Una marca registrada determina la identidad gráfica/física/operativa de un producto o servicio. Incluye elementos gráfico-visuales propios que diferencian el artículo de sus competidores, proporcionándole cierta identidad en el sector comercial. Además, se trata de una identidad registrada, protegida por las leyes correspondientes que puede utilizarse con exclusividad. Para el caso de las bebidas alcohólicas se registran en la clase 33.	CONSEJO ESTATAL DE DESARROLLO ECONÓMICO- CARMEN NAVA Consejo Estatal de Desarrollo Económico- Alfredo Cortés Robles CASA MEZCAL HUITZILA COMITÉ SISTEMA PRODUCTO MAGUEY MEZCAL EN EL ESTADO DE ZACATECAS CONSEJO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DEL MAGUEY EN EL ESTADO DE ZACATECAS Mezcales de calidad Don Aurelio AGAVEROS Y MEZCALEROS ZACATECANOS S.C. DE .R.L. DE C.V.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
COMITÉ SISTEMA PRODUCTO MAGUEY MEZCAL EN EL ESTADO DE ZACATECAS CONSEJO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DEL MAGUEY EN EL ESTADO DE ZACATECAS Mezcales de calidad Don Aurelio AGAVEROS Y MEZCALEROS ZACATECANOS S.C. DE .R.L. DE C.V. GRUPO HNOS RIVAS DESTILADORA EL ZACATECANO Cristeros Santuario Jalpa			Comentarios: La Propia Ley de la Propiedad Industrial y las autoridades del IMPI deberán de valorar la idoneidad de una marca, y el hecho de que se otorgue el título correspondiente de la misma, es porque fue valorada a la luz de la LPI y su Reglamento y cumple con dichos ordenamientos jurídicos. El OEC no puede ir arriba del IMPI Instituto Mexicano de la Propiedad Intelectual, quien es el facultado para actos de propiedad intelectual. Se propone la definición de Marca Registrada acorde a las propias definiciones del IMPI.		GRUPO HNOS RIVAS DESTILADORA EL ZACATECANO Cristeros Santuario Jalpa Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió aceptar parcialmente su comentario, quedando como sigue: marca: Aquella definida en el artículo 88 de la Ley de la Propiedad Industrial y que cuenta con registro vigente como marca mixta, nominativa o tridimensional ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial en la clase 33. En el caso de las marcas tridimensionales deben estar acompañados por signos distintivos nominativos o mixtos registrados ante dicho Instituto. NOTA. En caso que haya conflictos de marcas, éstos deben resolverse en términos de la Ley de la Propiedad Industrial.
CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA TEQUILERA	4.14	te	4.14. Marca: <i>Aquella registrada en términos de la Ley de la Propiedad Industrial y que cuenta con registro vigente ante el IMPI como marca mixta o nominativa en la clase 33, la cual debe estar exenta en su denominación el uso de las categorías, clases o magueyes, a que hace mención el presente Proyecto Norma Oficial Mexicana. De la misma forma debe estar exenta</i>	4.14. Marca: Aquella registrada en términos de la Ley de la Propiedad Industrial y que cuenta con registro vigente ante el IMPI como marca mixta o nominativa en la clase 33 o cualquier otro signo distintivo conforme a la legislación normatividad o reglamentación aplicables en el lugar de comercialización, la cual debe estar exenta en su denominación del uso de las categorías, clases o	Cámara Nacional de la Industria Tequilera. Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió aceptar parcialmente su comentario, quedando como sigue: marca: Aquella definida en el artículo 88 de la Ley de la Propiedad Industrial y que cuenta con registro

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			<i>de denominaciones, leyendas, nombres comerciales, clases y categorías asociadas o correspondientes a otras bebidas alcohólicas.</i> JUSTIFICACIÓN La propuesta tiene como objeto prever situaciones de producto destinado a la exportación.	magüeyes, a que hace mención el presente proyecto Norma Oficial Mexicana. De la misma forma debe estar exenta de denominaciones, leyendas, nombres comerciales, clases y categorías asociadas o correspondientes a otras bebidas alcohólicas.	vigente como marca mixta, nominativa o tridimensional ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial en la clase 33. En el caso de las marcas tridimensionales deben estar acompañados por signos distintivos nominativos o mixtos registrados ante dicho Instituto. NOTA. En caso que haya conflictos de marcas, éstos deben resolverse en términos de la Ley de la Propiedad Industrial.
CASA ARMANDO GUILLERMO PRIETO	4.14	te	4.14. Marca: <i>Aquella registrada en términos de la Ley de la Propiedad Industrial y que cuenta con registro vigente ante el IMPI como marca mixta o nominativa en la clase 33, la cual debe estar exenta en su denominación el uso de las categorías, clases o magüeyes, a que hace mención el presente Proyecto Norma Oficial Mexicana. De la misma forma debe estar exenta de denominaciones, leyendas, nombres comerciales, clases y categorías asociadas o correspondientes a otras bebidas alcohólicas.</i> Comentario: Se sugiere agregar la palabra tridimensional a los tipos de marcas. También se sugiere eliminar los juicios de valor de lo que debe o no tener una marca registrada, en virtud de que la DGN y mucho menos el OEC tienen facultades para determinar o acotar que deben o no contener los registros marcarios, ya sean nominativos o mixtos y aquellos envases cuyo registro sea de un marca tridimensional. La Propia Ley de la Propiedad Industrial y las autoridades del IMPI deberán de valorar la idoneidad de una marca, y el hecho de que se otorgue el título correspondiente de la misma, es porque fue valorada a la luz de la LPI y su Reglamento y cumple con dichos ordenamientos jurídicos.	4.14. Marca: Aquella registrada en términos de la Ley de la Propiedad Industrial y que cuenta con registro vigente ante el IMPI como marca mixta, nominativa o tridimensional, en la clase 33.	Casa Armando Guillermo Prieto Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: marca: Aquella definida en el artículo 88 de la Ley de la Propiedad Industrial y que cuenta con registro vigente como marca mixta, nominativa o tridimensional ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial en la clase 33. En el caso de las marcas tridimensionales deben estar acompañados por signos distintivos nominativos o mixtos registrados ante dicho Instituto. NOTA. En caso que haya conflictos de marcas, éstos deben resolverse en términos de la Ley de la Propiedad Industrial.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
Daniel Cruz Sánchez	4.14	te	4.14. Marca: <i>Aquella registrada en términos de la Ley de la Propiedad Industrial y que cuenta con registro vigente ante el IMPI como marca mixta o nominativa en la clase 33, la cual debe estar exenta en su denominación el uso de las categorías, clases o magueyes, a que hace mención el presente proyecto Norma Oficial Mexicana. De la misma forma debe estar exenta de denominaciones, leyendas, nombres comerciales, clases y categorías asociadas o correspondientes a otras bebidas alcohólicas</i> JUSTIFICACIÓN Se considera innecesario el requisito de que la NOM defina el término “MARCA” y que se mantenga el requisito de que la marca debe estar registrada en el IMPI. El registrar una marca debe ser un derecho y no una obligación. Se considera que la definición va más allá del objetivo de la NOM ya que al IMPI es al que le correspondería regular el contenido de las marcas y no así a la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía.	Se sugiere eliminar la definición de “Marca” ya que dicha definición se encuentra prevista en la Ley de la Propiedad Industrial y no es materia de una Norma Oficial Mexicana.	Daniel Cruz Sánchez Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: marca: Aquella definida en el artículo 88 de la Ley de la Propiedad Industrial y que cuenta con registro vigente como marca mixta, nominativa o tridimensional ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial en la clase 33. En el caso de las marcas tridimensionales deben estar acompañados por signos distintivos nominativos o mixtos registrados ante dicho Instituto. NOTA. En caso que haya conflictos de marcas, éstos deben resolverse en términos de la Ley de la Propiedad Industrial.
Dwll Inc- - Asociación de Empresarios Mexicanos en Estados Unidos- Martínez Brands Inc.	4.14	te	4.14. Marca: <i>Aquella registrada en términos de la Ley de la Propiedad Industrial y que cuenta con registro vigente ante el IMPI como marca mixta o nominativa en la clase 33, la cual debe estar exenta en su denominación el uso de las categorías, clases o magueyes, a que hace mención el presente proyecto Norma Oficial Mexicana. De la misma forma debe estar exenta de denominaciones, leyendas, nombres comerciales, clases y categorías asociadas o correspondientes a otras bebidas alcohólicas</i>	ELIMINAR	Dwll Inc- -Asociación de Empresarios Mexicanos en Estados Unidos- Martínez Brands Inc. Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: marca: Aquella definida en el artículo 88 de la Ley de la Propiedad Industrial y que cuenta con registro vigente como marca mixta, nominativa o tridimensional ante el Instituto Mexicano de la

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			COMENTARIOS La definición es innecesaria porque la LP1 ya establece lo que es una marca registrada. Además, la definición es incorrecta y contraria a la LP1, por varias razones: Primero, porque una NOM no puede limitar los alcances de una ley, que es un ordenamiento de mayor jerarquía. Segundo, porque la LPI ya dispone qué puede y qué no puede contener una marca registrada (y la lista que se incluye en el párrafo 4.14 ya está contemplado ahí debidamente, no para el mezcal, sino para cualquier producto). Tercero, porque ni la SE ni un organismo de evaluación de la conformidad tendría competencia para limitar el uso de una marca registrada. Esa competencia es exclusiva del IMPI y, en su caso, de las autoridades encargadas de la procuración de justicia y los tribunales. En consecuencia, debe eliminarse el párrafo 4.13 por completo. Para evitar cualquier duda, puede utilizarse el término "marca registrada" en lugar de "marca" en los párrafos 6.5.1 y 6.6.1, que son los únicos lugares donde se utiliza con ese sentido.		Propiedad Industrial en la clase 33. En el caso de las marcas tridimensionales deben estar acompañados por signos distintivos nominativos o mixtos registrados ante dicho Instituto. NOTA. En caso que haya conflictos de marcas, éstos deben resolverse en términos de la Ley de la Propiedad Industrial.
FPS SPIRITS CASA MONTE LOBOS	4.15	te	4.15. Mezcal: <i>Bebida alcohólica mexicana, 100 % de maguey, obtenida por destilación de jugos fermentados con levaduras mexicanas, espontáneas o cultivadas, extraídos de cabezas maduras de magueyes cocidos, cosechados en el territorio comprendido por la Denominación de Origen Mezcal.</i> <i>Es un líquido de aroma y sabor derivado de la especie de maguey empleado y del proceso de elaboración, diversificando sus cualidades por el tipo de suelo, topografía, clima, agua, Productor</i>	4.15. Mezcal: Bebida alcohólica mexicana, 100 % de agave o maguey, obtenida por destilación de jugos fermentados con levaduras de origen nacional, espontáneas o cultivadas, extraídos de cabezas maduras de magueyes o agaves cocidos, cosechados en el territorio comprendido por la Denominación de Origen Mezcal. Tanto levaduras como agaves deberán ser de origen Mexicano Es un líquido de aroma y sabor derivado de la especie de maguey empleado y del proceso de elaboración, diversificando sus cualidades por el	FPS SPIRITS Casa Montelobos Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió -Aceptar la inclusión 100% agave, considerando las dos opciones, quedando como sigue: "Bebida alcohólica mexicana 100% de maguey o agave..." -Se rechaza la definición de levaduras de origen nacional. Toda vez que no existe mecanismo que compruebe su origen.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			(maestro mezcalero), graduación alcohólica, levaduras, entre otros factores que definen el carácter y las sensaciones organolépticas producidas por cada Mezcal. COMENTARIO: La definición de mezcal propuesta en el proyecto de Norma Oficial Mexicana utiliza el término maguey para hacer referencia a que dicha bebida alcohólica es elaborada con 100% maguey y no con agave como lo establece la norma vigente. Se considera necesario que se contemplen las 2 opciones, lo cual ya fue justificado en el comentario anterior del presente cuadro. Por otra parte, se considera más claro describir a las levaduras como "de origen nacional" que como "mexicanas" Cabe señalar que la definición de MEZCAL no debería establecer como sinónimos los términos de "productor" y "maestro mezcalero" ya que ambos términos tienen implicaciones jurídicas distintas. El productor es quien recibió la autorización para producir mezcal y el maestro mezcalero se considera que es el experto técnico en materia de mezcal que opera o asesora la producción en una destilería específica.	tipo de suelo, topografía, clima, agua, Productor (maestro mezcalero), graduación alcohólica, levaduras, entre otros factores que definen el carácter y las sensaciones organolépticas producidas por cada Mezcal. Aplica a las tres categorías señaladas en los apartados 5.3.1, 5.3.2 y 5.3.3.	-Se acepta y se distingue entre productor y maestro mezcalero. Lo anterior quedando como sigue: Mezcal: Bebida alcohólica destilada mexicana, 100 % de maguey o agave, obtenida por destilación de jugos fermentados con microorganismos espontáneos o cultivados, extraídos de cabezas maduras de magueyes o agaves cocidos, cosechados en el territorio comprendido por la Resolución (Ver 2.12). Es un líquido de aroma y sabor derivado de la especie de maguey o agave empleado, así como del proceso de elaboración; diversificando sus cualidades por el tipo de suelo, topografía, clima, agua, productor autorizado, maestro mezcalero, graduación alcohólica, microorganismos, entre otros factores que definen el carácter y las sensaciones organolépticas producidas por cada Mezcal. El mezcal puede ser añadido de edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes permitidos por el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Ver 2.13).
Sociedad de Productores Agave del Sur	4.15	te	4.15. Mezcal: <i>Bebida alcohólica mexicana, 100% de maguey, obtenida por destilación de jugos fermentados con levaduras mexicanas, espontáneas o cultivadas, extraídos de cabezas maduras de magueyes cocidos, cosechados en el territorio comprendido en la Resolución correspondiente (Ver 3.10, Referencias).</i> <i>Es un líquido de aroma y sabor derivado de la especie de maguey empleado y del proceso de elaboración, diversificando sus cualidades por el</i>	4.15. Mezcal: Bebida alcohólica mexicana, 100% de Agave, obtenida por destilación de jugos fermentados con levaduras mexicanas, espontáneas o cultivadas, extraídos de cabezas maduras de Agaves cocidos, cosechados en el territorio comprendido en la Resolución correspondiente (Ver 3.10, Referencias). Es un líquido de aroma y sabor derivado de la especie de Agave empleado y del proceso de elaboración, diversificando sus cualidades por el	Sociedad de Productores Agave del Sur Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó en comentario y decidió aceptarlo parcialmente para quedar como sigue: Mezcal Bebida alcohólica destilada mexicana, 100 % de maguey o agave, obtenida por destilación de jugos fermentados con microorganismos espontáneos o cultivados, extraídos de cabezas

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			<i>tipo de suelo, topografía, clima, agua, Productor (maestro mezcalero), graduación alcohólica, levaduras, entre otros factores que definen el carácter y las sensaciones organolépticas producidas por cada Mezcal.</i> Justificación: Agave, denominación científica. Maguey denominación común. Desde los principios de su comercialización el Mezcal ha tenido una gran contradicción si es producto del agave, nombre científico de la planta o Maguey nombre común caribeño que utilizaron los españoles para denominarlo. Sin embargo, El mezcal desde sus inicios en el comercio internacional ha denominado a su materia prima como "Agave" y no Maguey, por lo que cambiarle el nombre como materia prima del mezcal traerá como consecuencia confusión en los compradores lo que se reflejara en las nulas utilidades de los productores, siendo esto negativo para sus economías, y condiciones que aún son tan precarias por las condiciones en que viven, por falta de actividad económica.	tipo de suelo, topografía, clima, agua, Productor (maestro mezcalero), graduación alcohólica, levaduras, entre otros factores que definen el carácter y las sensaciones organolépticas producidas por cada Mezcal	maduras de magueyes o agaves cocidos, cosechados en el territorio comprendido por la Resolución (Ver 2.12). Es un líquido de aroma y sabor derivado de la especie de maguey o agave empleado, así como del proceso de elaboración; diversificando sus cualidades por el tipo de suelo, topografía, clima, agua, productor autorizado, maestro mezcalero, graduación alcohólica, microorganismos, entre otros factores que definen el carácter y las sensaciones organolépticas producidas por cada Mezcal. El mezcal puede ser añadido de edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes permitidos por el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud.
CONSEJO ESTATAL DE DESARROLLO ECONÓMICO- CARMEN NAVA Consejo Estatal de Desarrollo Económico- Alfredo Cortés Robles CASA MEZCAL HUITZILA	4.15	te	4.15 Mezcal <i>Bebida alcohólica mexicana, 100% de maguey, obtenida por destilación de jugos fermentados con levaduras mexicanas, espontáneas o cultivadas, extraídas de cabezas maduras de magueyes cocidos, cosechados en el territorio comprendido por la Denominación de Origen Mezcal.</i> <i>Es un líquido de aroma y sabor derivado de la especie de maguey empleado y del proceso de elaboración, diversificando sus cualidades por el tipo de suelo, topografía, clima, agua, Productor (maestro mezcalero), graduación alcohólica,</i>	4.15 Mezcal Bebida alcohólica mexicana de agave, obtenida por destilación de jugos fermentados con levaduras, espontáneas o cultivadas, extraídos de cabezas maduras de agaves cocidos, cosechados en el territorio comprendido por la Denominación de Origen Mezcal. Siendo susceptible de ser enriquecido, para el caso del Mezcal tipo II, con hasta en 20% de otros carbohidratos en la preparación de dichos mostos, siempre y cuando no se eliminen los componentes que le dan las características a este producto, no permitiéndose las mezclas en frío.	CONSEJO ESTATAL DE DESARROLLO ECONÓMICO- CARMEN NAVA Consejo Estatal de Desarrollo Económico- Alfredo Cortés Robles CASA MEZCAL HUITZILA COMITÉ SISTEMA PRODUCTO MAGUEY MEZCAL EN EL ESTADO DE ZACATECAS CONSEJO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DEL MAGUEY EN EL ESTADO DE ZACATECAS Mezcales de calidad Don Aurelio AGAVEROS Y MEZCALEROS ZACATECANOS S.C. DE .R.L. DE C.V.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
COMITÉ SISTEMA PRODUCTO MAGUEY MEZCAL EN EL ESTADO DE ZACATECAS CONSEJO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DEL MAGUEY EN EL ESTADO DE ZACATECAS Mezcales de calidad Don Aurelio AGAVEROS Y MEZCALEROS ZACATECANOS S.C. DE .R.L. DE C.V. DESTILADORA EL ZACATECANO DIAMENTE DESIERTO GRUPO HNOS RIVAS			<i>levaduras, entre otros factores que definen el carácter y las sensaciones organolépticas producidas por cada Mezcal.</i> Comentarios: Respecto de que las levaduras sean “mexicanas” no tiene sentido esta práctica. Lo anterior a que el origen de los insumos para considerar a un producto con “carácter de originario” están dadas por las Reglas de Origen correspondientes. No es facultad del OEC. El cerrar la producción del mezcal al 100% Agave, elimina el Tipo II de la NOM-070 aún vigente. Esto se traduce en pérdidas cuantificables para diversas empresas zacatecanas, dado que algunas de ellas cuentan con un porcentaje más elevado de ventas en el Tipo II que en el Tipo I. Lo cual pondrá en riesgo su competitividad y la permanencia de empleos. Esto nos habla de una industria que no fue considerada al realizar el previo estudio de impacto regulatorio MIR que acompaña el presente proyecto de NOM. Se solicita de esta forma mantener el Mezcal 100% Agave y su Tipo II, considerando que la finalidad de la presente Norma es regular y no excluir o causar menoscabo a la industria y economía. Se solicita quitar el paréntesis en “Productor (maestro mezcalero)”, ya que no siempre el productor es el maestro mezcalero.	Es un líquido de aroma y sabor derivado de la especie de maguey empleado y del proceso de elaboración, diversificando sus cualidades por el tipo de suelo, topografía, clima, agua, Productor o maestro mezcalero, graduación alcohólica, levaduras, entre otros factores que definen el carácter y las sensaciones organolépticas producidas por cada Mezcal.	DESTILADORA EL ZACATECANO DIAMENTE DESIERTO GRUPO HNOS RIVAS Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió aceptarlo parcialmente, por un lado, el Proyecto contemplará “Maguey o Agave” cuando en el mismo se refiera a Maguey. Así mismo se acepta eliminar el paréntesis. Por otro lado, no se acepta el Mezcal tipo II, ya que el bien jurídico superior a tutelar es la protección de la denominación de origen de Mezcal, al reducir la posibilidad que existan productos apócrifos. Las particularidades de la industria del Mezcal obligan a tomar medidas para fortalecer y proteger dicha denominación de origen para elevar el porcentaje de materia prima al 100 %. Lo anterior quedando como sigue: Mezcal: Bebida alcohólica destilada mexicana, 100 % de maguey o agave, obtenida por destilación de jugos fermentados con microorganismos espontáneos o cultivados, extraídos de cabezas maduras de magueyes o agaves cocidos, cosechados en el territorio comprendido por la Resolución (Ver 2.12). Es un líquido de aroma y sabor derivado de la especie de maguey o agave empleado, así como del proceso de elaboración; diversificando sus cualidades por el tipo de suelo, topografía, clima, agua, productor autorizado, maestro mezcalero, graduación alcohólica, microorganismos, entre otros factores que definen el carácter y las sensaciones organolépticas producidas por cada Mezcal. El mezcal puede ser añadido de edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes permitidos por el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Ver 2.13).

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C.	4.15	te	4.15. Mezcal: <i>Bebida alcohólica mexicana, 100% de maguey, obtenida por destilación de jugos fermentados con levaduras mexicanas, espontáneas o cultivadas, extraídos de cabezas maduras de magueyes cocidos, cosechados en el territorio comprendido en la Resolución correspondiente (Ver 3.10, Referencias).</i> <i>Es un líquido de aroma y sabor derivado de la especie de maguey empleado y del proceso de elaboración, diversificando sus cualidades por el tipo de suelo, topografía, clima, agua, Productor (maestro mezcalero), graduación alcohólica, levaduras, entre otros factores que definen el carácter y las sensaciones organolépticas producidas por cada Mezcal.</i> COMENTARIO Respecto de que las levaduras sean "mexicanas, espontáneas o cultivadas", es en la práctica imposible de comprobar y/o determinar por parte del OEC, por lo cual se propone evaluar su cancelación. El término "maduro", es una especificación de la materia prima, que resulta de difícil comprobación en campo por parte del OEC, en algunas ocasiones se pueden jimar o cosechar magueyes o agaves que no han quietado, por lo cual este aspecto no se puede regular. Así mismo es necesario eliminar el término : "Maestro Mezcalero", ya que no está incluido en las definiciones del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, ni se determina que grado de educación, experiencia o características debe de reunir una persona para que alcance dicha categoría, además en ninguna parte del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana se establece como y en que forma el OEC va a determinar si una persona que labora en una fábrica tiene la categoría de "Maestro Mezcalero", esto suena muy romántico, pero difícil de verificar, lo cual puede derivar en un engaño real al consumidor.	4.15 Mezcal Bebida alcohólica mexicana, 100% de maguey (agave) , obtenida por destilación de jugos fermentados con levaduras extraídos de cabezas de magueyes cocidos, cosechados en el territorio comprendido en la Resolución correspondiente (Ver 3.10, Referencias). Es un líquido de aroma y sabor derivado de la especie de maguey (agave) empleado y del proceso de elaboración, diversificando sus cualidades por el tipo de suelo, topografía, clima, agua, productor (graduación alcohólica, levaduras, entre otros factores que definen el carácter y las sensaciones organolépticas producidas por cada Mezcal.	Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal, A.C. Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió: -Aceptar la eliminación del origen de las levaduras. -En relación al término maduro, éste se mantiene ya se es fundamental para cumplir el objetivo de este proyecto. -No se elimina Maestro mezcalero, solo e distingue del productor. Lo anterior quedando como sigue: Mezcal: Bebida alcohólica destilada mexicana, 100 % de maguey o agave, obtenida por destilación de jugos fermentados con microorganismos espontáneos o cultivados, extraídos de cabezas maduras de magueyes o agaves cocidos, cosechados en el territorio comprendido por la Resolución (Ver 2.12). Es un líquido de aroma y sabor derivado de la especie de maguey o agave empleado, así como del proceso de elaboración; diversificando sus cualidades por el tipo de suelo, topografía, clima, agua, productor autorizado, maestro mezcalero, graduación alcohólica, microorganismos, entre otros factores que definen el carácter y las sensaciones organolépticas producidas por cada Mezcal. El mezcal puede ser añadido de edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes permitidos por el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Ver 2.13).

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA TEQUILERA	4.15	te	4.15. Mezcal: <i>Bebida alcohólica mexicana, 100% de maguey, obtenida por destilación de jugos fermentados con levaduras mexicanas, espontáneas o cultivadas, extraídos de cabezas maduras de magueyes cocidos, cosechados en el territorio comprendido en la Resolución correspondiente (Ver 3.10, Referencias).</i> <i>Es un líquido de aroma y sabor derivado de la especie de maguey empleado y del proceso de elaboración, diversificando sus cualidades por el tipo de suelo, topografía, clima, agua, Productor (maestro mezcalero), graduación alcohólica, levaduras, entre otros factores que definen el carácter y las sensaciones organolépticas producidas por cada Mezcal.</i> JUSTIFICACIÓN Se propone eliminar en el primer párrafo la referencia a maduro por las razones antes dichas referente al perfil de los productos. Así mismo se propone adicional un tercer párrafo porque al igual que otras bebidas como ron, vodka y tequila; el mezcal sin cambiar de nombre, puede ser añadido de edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes, además es una disposición que puede ser aplicable por efectos de lo indicado en otras normas como la NOM-199.	4.15. Mezcal: Bebida alcohólica mexicana, 100 % de maguey, obtenida por destilación de jugos fermentados con levaduras mexicanas, espontáneas o cultivadas, extraídos de cabezas de magueyes cocidos, cosechados en el territorio comprendido por la Denominación de Origen Mezcal. Es un líquido de aroma y sabor derivado de la especie de maguey empleado y del proceso de elaboración, diversificando sus cualidades por el tipo de suelo, topografía, clima, agua, Productor (maestro mezcalero), graduación alcohólica, levaduras, entre otros factores que definen el carácter y las sensaciones organolépticas producidas por cada Mezcal. El Mezcal puede ser añadido de edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes permitidos por la Secretaría de Salud, con objeto de proporcionar o intensificar su color, aroma y/o sabor.	Cámara Nacional de la Industria Tequilera. Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió: -Rechazar la eliminación de maduración. -Aceptar la adición de un tercer párrafo, Lo anterior para quedar como sigue: Mezcal: Bebida alcohólica destilada mexicana, 100 % de maguey o agave, obtenida por destilación de jugos fermentados con microorganismos espontáneos o cultivados, extraídos de cabezas maduras de magueyes o agaves cocidos, cosechados en el territorio comprendido por la Resolución (Ver 2.12). Es un líquido de aroma y sabor derivado de la especie de maguey o agave empleado, así como del proceso de elaboración; diversificando sus cualidades por el tipo de suelo, topografía, clima, agua, productor autorizado, maestro mezcalero, graduación alcohólica, microorganismos, entre otros factores que definen el carácter y las sensaciones organolépticas producidas por cada Mezcal. El mezcal puede ser añadido de edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes permitidos por el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Ver 2.13).
Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos	4.15	te	4.15. Mezcal: <i>Bebida alcohólica mexicana, 100% de maguey, obtenida por destilación de jugos fermentados con levaduras mexicanas, espontáneas o cultivadas, extraídos de cabezas maduras de magueyes cocidos, cosechados en el territorio comprendido en la Resolución correspondiente (Ver 3.10, Referencias).</i> <i>Es un líquido de aroma y sabor derivado de la especie de maguey empleado y del proceso de elaboración, diversificando sus cualidades por el tipo de suelo, topografía, clima, agua, Productor (maestro mezcalero), graduación alcohólica, levaduras, entre otros factores que definen el carácter y las sensaciones organolépticas producidas por cada Mezcal.</i>	4.15. Mezcal: Bebida alcohólica mexicana, 100% de Agave, obtenida por destilación de jugos fermentados con levaduras mexicanas, espontáneas o cultivadas, extraídos de cabezas maduras de magueyes cocidos, cosechados en el territorio comprendido en la Resolución correspondiente (Ver 3.10, Referencias). Es un líquido de aroma y sabor derivado de la especie de maguey empleado y del proceso de elaboración, diversificando sus cualidades por el tipo de suelo, topografía, clima, agua, Productor (maestro mezcalero), graduación alcohólica, levaduras, entre otros factores que definen el carácter y las sensaciones organolépticas producidas por cada Mezcal.	Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, ya que la presente Norma Oficial Mexicana contempla la modificación dentro de su texto para que dar como: Maguey o agave

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
CASA ARMANDO GUILLERMO PRIETO	4.15	te	4.15 Mezcal <i>Bebida alcohólica mexicana, 100% de maguey, obtenida por destilación de jugos fermentados con levaduras mexicanas, espontáneas o cultivadas, extraídos de cabezas maduras de magueyes cocidos, cosechados en el territorio comprendido en la Resolución correspondiente (Ver 3.10, Referencias).</i> <i>Es un líquido de aroma y sabor derivado de la especie de maguey empleado y del proceso de elaboración, diversificando sus cualidades por el tipo de suelo, topografía, clima, agua, Productor (maestro mezcalero), graduación alcohólica, levaduras, entre otros factores que definen el carácter y las sensaciones organolépticas producidas por cada Mezcal.</i> Comentario: Respecto de que las levaduras sean "mexicanas, espontáneas o cultivadas", en la práctica es imposible de comprobar y/o determinar por parte del OEC, por lo cual se propone evaluar su cancelación. El término "maduras", es una especificación de la materia prima, que resulta de difícil comprobación en campo por parte del OEC, en algunas ocasiones se pueden jimar o cosechar magueyes o agaves que no han quietado, por lo cual este aspecto no se puede regular, en consecuencia se recomienda eliminar la palabra "maduras". Se recomienda incluir el término previa o posteriormente cocidos a efecto de que quede: "...extraídos de cabezas de magueyes, previa o posteriormente cocidos..." en virtud de que en la actualidad existen procesos en la elaboración del Mezcal, ya certificados por el OEC que realizan la hidrólisis de los jugos extraídos de las cabezas maduras del maguey o agave y deben ser incluidos; más no excluidos del presente proyecto.	Bebida alcohólica mexicana, 100% de maguey, obtenida por destilación de jugos fermentados con levaduras, extraídos de cabezas de magueyes, previa o posteriormente cocidos, cosechados en el territorio comprendido en la Resolución correspondiente (Ver 3.11, Referencias). Es un líquido de aroma y sabor derivado de la especie de maguey empleado y del proceso de elaboración, diversificando sus cualidades por el tipo de suelo, topografía, clima, agua, productor, graduación alcohólica, levaduras, entre otros factores que definen el carácter y las sensaciones organolépticas producidas por cada Mezcal.	Casa Armando Guillermo Prieto Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió: -Aceptar la eliminación del origen de las levaduras. -En relación al término maduro, éste se mantiene ya se es fundamental para cumplir el objetivo de este proyecto. -No se acepta "Extraídos de cabezas de magueyes, previa o posteriormente cocidos" -Se acepta el cambio de mayúscula a minúscula en la letra p. -No se elimina Maestro mezcalero, solo e distingue del productor. Lo anterior quedando como sigue: Mezcal: Bebida alcohólica destilada mexicana, 100 % de maguey o agave, obtenida por destilación de jugos fermentados con microorganismos espontáneos o cultivados, extraídos de cabezas maduras de magueyes o agaves cocidos, cosechados en el territorio comprendido por la Resolución (Ver 2.12). Es un líquido de aroma y sabor derivado de la especie de maguey o agave empleado, así como del proceso de elaboración; diversificando sus cualidades por el tipo de suelo, topografía, clima, agua, productor autorizado, maestro mezcalero, graduación alcohólica, microorganismos, entre otros factores que definen el carácter y las sensaciones organolépticas producidas por cada Mezcal. El mezcal puede ser añadido de edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes permitidos por el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Ver 2.13).

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			Se recomienda sustituir la "P" mayúscula en la palabra Productor por "p" minúscula, ya que no se definió la palabra productor. Es necesario eliminar el término: "Maestro Mezcalero", ya que no está incluido en las definiciones del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, ni se determina que grado de educación, experiencia o características debe reunir una persona para que alcance dicha categoría, además en ninguna parte del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana se establece como y en que forma el OEC va a determinar si una persona tiene la categoría de "Maestro Mezcalero" o no, se trata de una cuestión difícil de verificar, lo cual puede derivar en un engaño real al consumidor, por lo que se sugiere eliminar dicho termino.		
INTEGRACIÓN DE LA CADENA PRODUCTIVA Maguey MEZCAL DE MÉXICO	4.15	te	4.15. Mezcal: <i>Bebida alcohólica mexicana, 100% de maguey, obtenida por destilación de jugos fermentados con levaduras mexicanas, espontáneas o cultivadas, extraídos de cabezas maduras de magueyes cocidos, cosechados en el territorio comprendido en la Resolución correspondiente (Ver 3.10, Referencias).</i> <i>Es un líquido de aroma y sabor derivado de la especie de maguey empleado y del proceso de elaboración, diversificando sus cualidades por el tipo de suelo, topografía, clima, agua, Productor (maestro mezcalero), graduación alcohólica, levaduras, entre otros factores que definen el carácter y las sensaciones organolépticas producidas por cada Mezcal.</i> COMENTARIO: Toda vez que el proceso de producción de Mezcal basado en el empleo de tecnología de punta que incluye el uso del difusor que permite la extracción de los jugos en verde, de las cabezas maduras de Agaves; es el jugo y no las cabezas de los magueyes lo que se somete a hidrólisis; por lo que la inclusión de la palabra	extraídos de cabezas maduras de magueyes, cosechados en el territorio".....; esto es debe eliminarse la palabra "cocidos	Integración de la Cadena Productiva Maguey Mezcal de México Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo ya que, con las adecuaciones presentadas al proyecto, queda como sigue: Mezcal: Bebida alcohólica destilada mexicana, 100 % de maguey o agave, obtenida por destilación de jugos fermentados con microorganismos espontáneos o cultivados, extraídos de cabezas maduras de magueyes o agaves cocidos, cosechados en el territorio comprendido por la Resolución (Ver 2.12). Es un líquido de aroma y sabor derivado de la especie de maguey o agave empleado, así como del proceso de elaboración; diversificando sus cualidades por el tipo de suelo, topografía, clima, agua, productor autorizado, maestro mezcalero, graduación alcohólica, microorganismos, entre otros factores que definen el carácter y las sensaciones organolépticas producidas por cada Mezcal.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			“cocidos” eliminaría de facto esta tecnología causando enormes pérdidas a las plantas más eficientes y con mayor control de calidad, que se han creado en los años recientes en varias entidades federativas con el apoyo de cuantiosas inversiones privadas y públicas provenientes del Gobierno Federal, por lo que sería un gran contrasentido que el propio Estado Mexicano en su carácter de Titular de las Denominaciones de Origen, permitiera que el contenido de las Normas Oficiales atenten y/o contradigan las inversiones que el propio Gobierno Mexicano ha impulsado y efectuado;		El mezcal puede ser añadido de edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes permitidos por el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud.
KIMO SABE	4.15	te	4.15. Mezcal: <i>Bebida alcohólica mexicana, 100 % de maguey, obtenida por destilación de jugos fermentados con levaduras mexicanas, espontáneas o cultivadas, extraídos de cabezas maduras de magueyes cocidos, cosechados en el territorio comprendido por la Denominación de Origen Mezcal.</i> <i>Es un líquido de aroma y sabor derivado de la especie de maguey empleado y del proceso de elaboración, diversificando sus cualidades por el tipo de suelo, topografía, clima, agua, Productor (maestro mezcalero), graduación alcohólica, levaduras, entre otros factores que definen el carácter y las sensaciones organolépticas producidas por cada Mezcal.</i> COMENTARIO La definición de mezcal propuesta en el proyecto de Norma Oficial Mexicana utiliza el término maguey para hacer referencia a que dicha bebida alcohólica es elaborada con 100% maguey y no con agave como lo establece la norma actualmente vigente. Se considera necesario que se contemplen las 2 opciones, lo cual ya fue justificado en el comentario anterior del presente cuadro.	4.15. Mezcal: Bebida alcohólica mexicana, 100 % de agave o maguey, obtenida por destilación de jugos fermentados con levaduras espontáneas o cultivadas, extraídos de cabezas maduras de magueyes o agaves cocidos, cosechados en el territorio comprendido por la Denominación de Origen Mezcal. Es un líquido de aroma y sabor derivado de la especie de maguey empleado y del proceso de elaboración, diversificando sus cualidades por el tipo de suelo, topografía, clima, agua, Productor (maestro mezcalero), graduación alcohólica, levaduras, entre otros factores que definen el carácter y las sensaciones organolépticas producidas por cada Mezcal. Aplica a las tres categorías señaladas en los apartados 5.3.1, 5.3.2 y 5.3.3.	KIMO SABE Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo, parcialmente, para quedar como sigue: Mezcal: Bebida alcohólica destilada mexicana, 100 % de maguey o agave, obtenida por destilación de jugos fermentados con microorganismos espontáneos o cultivados, extraídos de cabezas maduras de magueyes o agaves cocidos, cosechados en el territorio comprendido por la Resolución (Ver 2.12). Es un líquido de aroma y sabor derivado de la especie de maguey o agave empleado, así como del proceso de elaboración; diversificando sus cualidades por el tipo de suelo, topografía, clima, agua, productor autorizado, maestro mezcalero, graduación alcohólica, microorganismos, entre otros factores que definen el carácter y las sensaciones organolépticas producidas por cada Mezcal. El mezcal puede ser añadido de edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes permitidos por el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
Daniel Cruz Sánchez PERNOD RICARD MEXICO, S,A DE C.V.	4.15	te	4.15. Mezcal: <i>Bebida alcohólica mexicana, 100% de maguey, obtenida por destilación de jugos fermentados con levaduras mexicanas, espontáneas o cultivadas, extraídos de cabezas maduras de magueyes cocidos, cosechados en el territorio comprendido en la Resolución correspondiente (Ver 3.10, Referencias).</i> <i>Es un líquido de aroma y sabor derivado de la especie de maguey empleado y del proceso de elaboración, diversificando sus cualidades por el tipo de suelo, topografía, clima, agua, Productor (maestro mezcalero), graduación alcohólica, levaduras, entre otros factores que definen el carácter y las sensaciones organolépticas producidas por cada Mezcal.</i> JUSTIFICACIÓN La definición de mezcal propuesta en el proyecto de Norma Oficial Mexicana utiliza el término maguey para hacer referencia a que dicha bebida alcohólica es elaborada con 100% maguey y no con agave como lo establece la norma actualmente vigente. Se considera necesario que se contemplen las 2 opciones, lo cual ya fue justificado en el comentario anterior del presente cuadro. Por otra parte, se considera necesario que se elimine el término "mexicanas" de la frase "levaduras <u>mexicanas</u>" ya que el uso del mismo puede constituirse como un obstáculo al comercio internacional y por lo tanto ser violatorio de los Acuerdos y Tratados firmados por México, al no existir una justificación del valor agregado que darían las levaduras mexicanas sobre otras levaduras. Por otro lado, la definición de MEZCAL no debería establecer como sinónimos los términos de "productor" y "maestro mezcalero" ya que ambos términos tienen implicaciones jurídicas distintas. El productor es quien recibió la autorización para producir mezcal y el maestro mezcalero se considera que es solo un experto técnico en materia de mezcal	4.15. Mezcal: Bebida alcohólica mexicana, 100 % de agave o maguey, obtenida por destilación de jugos fermentados con levaduras espontáneas o cultivadas, extraídos de cabezas maduras de magueyes o agaves cocidos, cosechados en el territorio comprendido por la Denominación de Origen Mezcal. Es un líquido de aroma y sabor derivado de la especie de maguey empleado y del proceso de elaboración, diversificando sus cualidades por el tipo de suelo, topografía, clima, agua, Productor (maestro mezcalero), graduación alcohólica, levaduras, entre otros factores que definen el carácter y las sensaciones organolépticas producidas por cada Mezcal. Aplica a las tres categorías señaladas en los apartados 5.3.1, 5.3.2 y 5.3.3.	Daniel Cruz Sánchez Pernod Ricard México Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió: -Aceptar Maguey o Agave en el presente Proyecto. -Aceptar la eliminación del origen de las levaduras. -No se elimina Maestro mezcalero, solo e distingue del productor. Lo anterior quedando como sigue: Mezcal: Bebida alcohólica destilada mexicana, 100 % de maguey o agave, obtenida por destilación de jugos fermentados con microorganismos espontáneos o cultivados, extraídos de cabezas maduras de magueyes o agaves cocidos, cosechados en el territorio comprendido por la Resolución. Es un líquido de aroma y sabor derivado de la especie de maguey o agave empleado, así como del proceso de elaboración; diversificando sus cualidades por el tipo de suelo, topografía, clima, agua, productor autorizado, maestro mezcalero, graduación alcohólica, microorganismos, entre otros factores que definen el carácter y las sensaciones organolépticas producidas por cada Mezcal. El mezcal puede ser añadido de edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes permitidos por el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
Sistema Producto Maguey Mezcal en Durango	4.15	te	4.15 Mezcal <i>Bebida alcohólica mexicana, 100% de maguey, obtenida por destilación de jugos fermentados con levaduras mexicanas, espontáneas o cultivadas, extraídos de cabezas maduras de magueyes cocidos, cosechados en el territorio comprendido por la Denominación de Origen Mezcal.</i> <i>Es un líquido de aroma y sabor derivado de la especie de maguey empleado y del proceso de elaboración, diversificando sus cualidades por el tipo de suelo, topografía, clima, agua, Productor (maestro mezcalero), graduación alcohólica, levaduras, entre otros factores que definen el carácter y las sensaciones organolépticas producidas por cada Mezcal.</i> JUSTIFICACIÓN El proceso de producción de Mezcal basado en el empleo de tecnología de punta que incluye el uso de difusor con el que se realiza la extracción de los jugos en verde, de las cabezas maduras de Agave; consideramos que es el jugo y no las cabezas de los magueyes lo que se somete a hidrólisis; por lo que la inclusión de la palabra "cocidos" a las plantas más eficientes y con mayor control de calidad.	4.15 Mezcal <u>Debe decir</u> ...“extraídos de cabezas maduras de magueyes, cosechados en el territorio”..; debe eliminarse la palabra “cocidos” Bebida alcohólica mexicana, 100% de maguey, obtenida por destilación de jugos fermentados con levaduras mexicanas, espontáneas o cultivadas, extraídos de cabezas maduras de magueyes, cosechados en el territorio comprendido en la Resolución correspondiente (Ver 3.10, Referencias).	Sistema Producto Maguey Mezcal en Durango Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo ya que, con las adecuaciones presentadas al proyecto, queda como sigue: Mezcal: Bebida alcohólica destilada mexicana, 100 % de maguey o agave, obtenida por destilación de jugos fermentados con microorganismos espontáneos o cultivados, extraídos de cabezas maduras de magueyes o agaves cocidos, cosechados en el territorio comprendido por la Resolución. Es un líquido de aroma y sabor derivado de la especie de maguey o agave empleado, así como del proceso de elaboración; diversificando sus cualidades por el tipo de suelo, topografía, clima, agua, productor autorizado, maestro mezcalero, graduación alcohólica, microorganismos, entre otros factores que definen el carácter y las sensaciones organolépticas producidas por cada Mezcal. El mezcal puede ser añadido de edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes permitidos por el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud.
CRISTEROS SANTUARIO JALPA S.P.R. DE R.I.	4.15	te	4.15 Mezcal <i>Bebida alcohólica mexicana, 100% de maguey, obtenida por destilación de jugos fermentados con levaduras mexicanas, espontáneas o cultivadas, extraídos de cabezas maduras de magueyes cocidos, cosechados en el territorio comprendido por la Denominación de Origen Mezcal.</i> <i>Es un líquido de aroma y sabor derivado de la especie de maguey empleado y del proceso de elaboración, diversificando sus cualidades por el tipo de suelo, topografía, clima, agua, Productor (maestro mezcalero), graduación alcohólica,</i>	4.15 Mezcal 4.15 Mezcal Bebida alcohólica mexicana de agave, obtenida por destilación de jugos fermentados con levaduras, espontáneas o cultivadas, extraídos de cabezas maduras de agaves cocidos, cosechados en el territorio comprendido por la Denominación de Origen Mezcal. Siendo susceptible de ser enriquecido, para el caso del Mezcal tipo II, con hasta en 20% de otros carbohidratos en la preparaciön de dichos mostos, siempre y cuando no se eliminen los componentes que le dan las características a este producto, no permitiéndose las mezclas en frío.	Cristeros Santuario Jalpa Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió aceptarlo parcialmente, por un lado, el Proyecto contemplará “Maguey o Agave” cuando en el mismo se refiera a Maguey. Así mismo se acepta eliminar el paréntesis. Por otro lado, no se acepta el Mezcal tipo II, ya que el bien jurídico superior a tutelar es la protección de la denominación de origen de Mezcal, al reducir la posibilidad que existan productos apócrifos. Las particularidades de la

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			<i>levaduras, entre otros factores que definen el carácter y las sensaciones organolépticas producidas por cada Mezcal.</i> Comentarios: Respecto de que las levaduras sean "mexicanas" no tiene sentido esta práctica. Lo anterior a que el origen de los insumos para considerar a un producto con "carácter de originario" están dadas por las Reglas de Origen correspondientes. No es facultad del OEC. Se solicita de esta forma mantener el Mezcal 100% Agave y su Tipo II, considerando que la finalidad de la presente Norma es regular y no excluir o causar menoscabo a la industria y economía.	Es un líquido de aroma y sabor derivado de la especie de maguey empleado y del proceso de elaboración, diversificando sus cualidades por el tipo de suelo, topografía, clima, agua, Productor o maestro mezcalero, graduación alcohólica, levaduras, entre otros factores que definen el carácter y las sensaciones organolépticas producidas por cada Mezcal. Nota, Se quitan los paréntesis, porque no siempre el Productor es el maestro mezcalero	industria del Mezcal obligan a tomar medidas para fortalecer y proteger dicha denominación d origen. Lo anterior quedando como sigue: Mezcal: Bebida alcohólica destilada mexicana, 100 % de maguey o agave, obtenida por destilación de jugos fermentados con microorganismos espontáneos o cultivados, extraídos de cabezas maduras de magueyes o agaves cocidos, cosechados en el territorio comprendido por la Resolución (Ver 2.12). Es un líquido de aroma y sabor derivado de la especie de maguey o agave empleado, así como del proceso de elaboración; diversificando sus cualidades por el tipo de suelo, topografía, clima, agua, productor autorizado, maestro mezcalero, graduación alcohólica, microorganismos, entre otros factores que definen el carácter y las sensaciones organolépticas producidas por cada Mezcal. El mezcal puede ser añadido de edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes permitidos por el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud.
Destilados La Ideal	4.17	te	4.17. OEC: <i>Organismo Evaluador de la Conformidad.</i> COMENTARIO Refiere el punto 4.17. OEC. Organismo Evaluador de la Conformidad. Pero no refiere en el cuerpo de la Norma quien lo constituye, suponemos que se refiere al "Consejo Regulador del Mezcal (Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal)" (CRM), por lo que debería de aclararse en la norma para evitar errores o confusiones de interpretación o de cumplimiento de la misma.		Destilados la Ideal Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió aceptarlo parcialmente, ya que se añade la definición de Organismo Evaluador de la Conformidad, quedando como sigue: organismo evaluador de la conformidad Es la persona acreditada como organismo de certificación, unidad de verificación o laboratorio de prueba, según corresponda, por una entidad de acreditación para la determinación del cumplimiento de la presente Norma Oficial Mexicana, conforme a lo previsto en la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, así como su Reglamento.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C.	4.19	ed	4.19. Sello de Certificación: <i>Es el distintivo que acredita la certificación del Mezcal. Es un holograma que en su diseño incluye la imagen corporativa, marca del OEC y un código numérico único por botella. El holograma es proporcionado por el OEC al Envasador, previa demostración de que el producto a envasar cumple con este Proyecto de Norma Oficial Mexicana y los procedimientos de evaluación de la Conformidad.</i> COMENTARIO Se sugiere la presente redacción para hacerlo más claro y comprensible para los productores y envasadores.	4.19 Sello de Certificación Es un holograma que demuestra la certificación del Mezcal, y que en su diseño incluye la imagen corporativa y marca del OEC y contiene un código numérico único por cada botella. El holograma es proporcionado por el OEC al envasador, previa demostración de que el producto a envasar cumple con las especificaciones de la NOM y con el procedimiento de evaluación de la conformidad, contemplado en el Capítulo 9 de la presente NOM.	Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal, A.C. Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que la redacción del presente inciso es coincidente con el objetivo de la presente Norma Oficial Mexicana.
CASA ARMANDO GUILLERMO PRIETO	4.19	ed	4.19. Sello de Certificación: <i>Es el distintivo que acredita la certificación del Mezcal. Es un holograma que en su diseño incluye la imagen corporativa, marca del OEC y un código numérico único por botella. El holograma es proporcionado por el OEC al Envasador, previa demostración de que el producto a envasar cumple con este Proyecto de Norma Oficial Mexicana y los procedimientos de evaluación de la Conformidad.</i> Comentario: Se sugiere el cambio propuesto para hacerlo más claro y comprensible para los productores y envasadores.	Es un holograma que demuestra la certificación del Mezcal, y que en su diseño incluye la imagen corporativa y marca del OEC y contiene un código numérico único por cada botella. El holograma es proporcionado por el OEC al envasador, previa demostración de que el producto (Mezcal) a envasar cumple con las especificaciones de la presente NOM y con el procedimiento de evaluación de la conformidad, contemplado en el Capítulo 9 de la presente NOM.	Casa Armando Guillermo Prieto Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que la redacción del presente inciso es coincidente con el objetivo de la presente Norma Oficial Mexicana.
Destilados la Ideal	4.20	te	En la norma se debe de cuidar los términos usados, ya que éstos se deberían estar homologados con la NOM-142-SSA1/SCFI-2015 en la cual se habla de "rastreadibilidad" y en el presente Proyecto de Norma PROY-NOM-070-SCFI-2015 se le denomina "trazabilidad" (ver punto 4.11, 4.20, 9.1)		Destilados la Ideal Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió rechazar el comentario toda vez que las funciones que lleva a cabo el órgano evaluador de la conformidad son justamente llevar el control documental y de verificación.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
CONSEJO ESTATAL DE DESARROLLO ECONÓMICO- CARMEN NAVA Consejo Estatal de Desarrollo Económico- Alfredo Cortés Robles CASA MEZCAL HUITZILA COMITÉ SISTEMA PRODUCTO MAGUEY MEZCAL EN EL ESTADO DE ZACATECAS CONSEJO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DEL MAGUEY EN EL ESTADO DE ZACATECAS Mezcales de calidad Don Aurelio AGAVEROS Y MEZCALEROS ZACATECANOS S.C. DE R.L. DE C.V. DESTILADORA EL ZACATECANO Diamante del Desierto Grupo Hnos. Rivas	4.20	te	4.20 Trazabilidad Conjunto de procedimientos establecidos por el OEC que permiten determinar lugar, fecha y características del maguey, del mezcal, del envasado. y destino de comercialización. Comentarios: Se considera que tanto el número de lote y la marca del producto ofrecen la rastreabilidad de cara a la comercialización y exportación. Por otra parte deberá evaluarse si la rastreabilidad deberá ser responsabilidad directa de cada empresa y no precisamente de los procedimientos establecidos por el OEC. De igual forma, deberá establecerse un proceso que cuide la confidencialidad de los datos, mismos que son protegidos por autoridades nacionales, tales como rangos de ventas, clientes, proveedores. Entendemos que los procedimientos de Evaluación, Control de Calidad y Buenas prácticas de Fabricación, conllevan una trazabilidad. Se propone otra definición para la Trazabilidad y sumar el término Rastreabilidad.	4.20 Trazabilidad: Serie de actividades técnicas y administrativas sistematizadas que permiten dar seguimiento al proceso de un producto hasta llegar al cliente final, identificando cada etapa para lograr la rastreabilidad. Rastreabilidad: Capacidad para seguir el desplazamiento de un producto a través de sus etapas de producción, transformación y distribución.	CONSEJO ESTATAL DE DESARROLLO ECONÓMICO- CARMEN NAVA Consejo Estatal de Desarrollo Económico- Alfredo Cortés Robles CASA MEZCAL HUITZILA COMITÉ SISTEMA PRODUCTO MAGUEY MEZCAL EN EL ESTADO DE ZACATECAS CONSEJO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DEL MAGUEY EN EL ESTADO DE ZACATECAS Mezcales de calidad Don Aurelio AGAVEROS Y MEZCALEROS ZACATECANOS S.C. DE R.L. DE C.V. DESTILADORA EL ZACATECANO Diamante del Desierto Grupo Hnos. Rivas Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó en comentario y decidió aceptarlo parcialmente para quedar como sigue: trazabilidad Serie de actividades técnicas y administrativas sistematizadas que permiten dar seguimiento al proceso de un producto hasta llegar al consumidor final, identificando cada etapa para lograr la rastreabilidad. rastreabilidad Capacidad para seguir el desplazamiento de un producto a través de sus etapas de producción, transformación y distribución.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C.	4.20	te	4.20. Trazabilidad: <i>Conjunto de procedimientos establecidos por el OEC que permiten determinar lugar, fecha y características del maguey, del mezcal, del envasado y destino de comercialización.</i> COMENTARIO Se sugiere eliminar la palabra: "fecha", en virtud de que el OEC no tiene la infraestructura actual ni los recursos financieros para determinar la fecha exacta de la plantación, edad y jima de los magueyes o agaves del extenso territorio con que cuenta la Denominación de Origen Mezcal. Para que el OEC tome esta responsabilidad de definir y tener el registro de la fecha, es necesario tener un registro de plantaciones del maguey o agave desde la fecha de su plantación, tiempo de cultivo y fecha de la jima para determinar la madurez del mismo, y ello implica una inversión en tecnología de punta con la que no cuenta el OEC actual (COMERCAM), además deberá de contar con un extenso equipo de supervisores de campo para llevar el control de dicho registro en campo. Por otra parte, se debe eliminar la frase: "y destino de comercialización", ya que esta facultad no recae en el OEC, ni tiene los elementos e infraestructura para desarrollar un sistema que le garantice la trazabilidad del mezcal que sale de una planta de producción o envasado hasta que el mismo llega a las manos del consumidor final, pasando por las etapas de comercialización. Pretender tener trazabilidad en este último aspecto (comercialización) es realmente temerario y no es parte de las especificaciones del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana.	4.20 Trazabilidad Conjunto de procedimientos establecidos por el OEC que permiten determinar lugar, y características del maguey, del mezcal, del envasado.	Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal, A.C. Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó en comentario y decidió aceptarlo parcialmente para quedar como sigue: trazabilidad Serie de actividades técnicas y administrativas sistematizadas que permiten dar seguimiento al proceso de un producto hasta llegar al consumidor final, identificando cada etapa para lograr la rastreabilidad. rastreabilidad Capacidad para seguir el desplazamiento de un producto a través de sus etapas de producción, transformación y distribución.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos	4.20	te	4.20. Trazabilidad: Conjunto de procedimientos establecidos por el OEC que permiten determinar lugar, fecha y características del maguey, del mezcal, del envasado y destino de comercialización. COMENTARIO El nombre correcto de la planta es AGAVE no maguey..	4.20. Trazabilidad: Conjunto de procedimientos establecidos por el OEC que permiten determinar lugar, fecha y características del maguey, del mezcal, del envasado y destino de comercialización.	Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, ya que la presente Norma Oficial Mexicana contempla la inclusión de: Maguey o Agave
CRISTEROS SANTUARIO JALPA S.P.R. DE R.I.	4.20	te	4.20 Trazabilidad Conjunto de procedimientos establecidos por el OEC que permiten determinar lugar, fecha y características del maguey, del mezcal, del envasado. y destino de comercialización. COMENTARIO Para Justificar el porqué de quitar los comentarios es que por procedimientos de Evaluación, Control de Calidad y Buenas prácticas de Fabricación. Si debe haber Trazabilidad.	4.20 Trazabilidad: Serie de actividades técnicas y administrativas sistematizadas que permiten dar seguimiento al proceso de un producto hasta llegar al cliente final, identificando cada etapa para lograr la rastreabilidad. Definir también Rastreabilidad: Capacidad para seguir el desplazamiento de un producto a través de sus etapas de producción, transformación y distribución.	Cristeros Santuario Jalpa Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente para quedar como sigue: trazabilidad Serie de actividades técnicas y administrativas sistematizadas que permiten dar seguimiento al proceso de un producto hasta llegar al consumidor final, identificando cada etapa para lograr la rastreabilidad. rastreabilidad Capacidad para seguir el desplazamiento de un producto a través de sus etapas de producción, transformación y distribución.
Sociedad de Productores Agave del Sur	5.1.1. 5.1.2	te	5.-Especificaciones 5.1. Materia prima para la elaboración de mezcal 5.1.1. Están permitidos los magueyes, cultivados o silvestres, cuyo desarrollo biológico haya transcurrido en el área geográfica comprendida en la Resolución correspondiente (Ver 3.10 Referencias). 5.1.2. Los predios de donde proceden los magueyes deben estar registrados en el OEC.	5.-Especificaciones 5.1. Materia prima para la elaboración de mezcal 5.1.1. Están permitidos los Agaves, cultivados o silvestres, cuyo desarrollo biológico haya transcurrido en el área geográfica comprendida en la Resolución correspondiente (Ver 3.10 Referencias). Y que por lo menos tengan seis años desde su plantación, término mínimo que refleja su maduración en el tiempo.	Sociedad de Productores Agave del Sur Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió: -Aceptar lo correspondiente a Agave, quedando como Maguey o agave -Rechazar su comentario en relación al tiempo de plantación ya que la madurez de los magueyes ocurre en un amplio rango entre 5 y 25 años.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			5.1.3. Los magueyes deben estar maduros para cosecharse Justificación: Consideramos adecuado hacer uso del término: Agave, por ser la denominación científica. Y el Maguey es la denominación común. Recalcando que desde los principios de su comercialización el Mezcal ha tenido una gran contradicción si es producto del agave, nombre científico de la planta o Maguey nombre común caribeño que utilizaron los españoles para denominarlo. Sin embargo, El mezcal desde sus inicios en el comercio internacional ha denominado a su materia prima como "Agave" y no Maguey, por lo que cambiarle el nombre como materia prima del mezcal traerá como consecuencia confusión en los compradores lo que se reflejara en las utilidades de los productores, siendo esto negativo para sus economías tan precarias en que viven.	5.1.2. Los predios de donde proceden los Agaves deben estar registrados en el OEC. 5.1.3. Los Agaves deben estar maduros para cosecharse. En términos fisiológicos y de tiempo.	Lo anterior para quedar como sigue: Materia prima para la elaboración de mezcal Están permitidos los magueyes o agaves, cultivados o silvestres, cuyo desarrollo biológico haya transcurrido en el área geográfica comprendida en la Resolución (Ver 2.12) y esté permitida su extracción por las autoridades competentes conforme a las leyes aplicables (Ver 11). Los magueyes o agaves, así como los predios de donde proceden, deben registrarse y estar georeferenciados ante el OEC. Los magueyes o agaves deben estar maduros para cosecharse. Se debe contar con la guía de maguey o agave en el traslado de la materia prima entre un predio registrado y un productor autorizado de Mezcal.
CONSEJO ESTATAL DE DESARROLLO ECONÓMICO- CARMEN NAVA Consejo Estatal de Desarrollo Económico- Alfredo Cortés Robles CASA MEZCAL HUITZILA COMITÉ SISTEMA	5.1.1	te	5.1.1. <i>Están permitidos los magueyes, cultivados o silvestres, cuyo desarrollo biológico haya transcurrido en el área geográfica comprendida en la Resolución correspondiente (Ver 3.10, Referencias).</i> Comentarios El agave "silvestre" deberá ser regulado por CONAFOR, pues es importante evitar su deforestación e incluso la protección a especies protegidas. Por otra parte, la Manifestación de impacto regulatorio del presente Proyecto de NOM, indica que al no modificar la NOM-070 vigente, esto tendrá como impacto la "Depredación de los	5.1.1 Están permitidos los agaves, cultivados o silvestres (siempre y cuando sean regulados), cuyo desarrollo biológico haya transcurrido en el área geográfica comprendida por la DOM.	CONSEJO ESTATAL DE DESARROLLO ECONÓMICO- CARMEN NAVA Consejo Estatal de Desarrollo Económico- Alfredo Cortés Robles CASA MEZCAL HUITZILA COMITÉ SISTEMA PRODUCTO MAGUEY MEZCAL EN EL ESTADO DE ZACATECAS CONSEJO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DEL MAGUEY EN EL ESTADO DE ZACATECAS Mezcales de calidad Don Aurelio AGAVEROS Y MEZCALEROS ZACATECANOS S.C. DE .R.L. DE C.V.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
PRODUCTO MAGUEY MEZCAL EN EL ESTADO DE ZACATECAS CONSEJO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DEL MAGUEY EN EL ESTADO DE ZACATECAS Mezcales de calidad Don Aurelio AGAVEROS Y MEZCALEROS ZACATECANOS S.C. DE .R.L. DE C.V. DESTILADORA EL ZACATECANO Diamante del Desierto Grupo Hnos. Rivas			recursos naturales", no obstante, el presente proyecto de norma permite los agaves silvestres, siendo de esta forma contradictorio con lo que se pretende proteger. Por otra parte, al fomentar el proceso artesanal no solo habrá depredación de la vegetación natural por los agaves silvestres sino que habrá tala sin control para obtener la leña con lo que se cocerán los agaves y para la destilación.		DESTILADORA EL ZACATECANO Diamante del Desierto Grupo Hnos. Rivas Con fundamento en el artículo 64 de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente para quedar como sigue: Están permitidos los magueyes o agaves, cultivados o silvestres, cuyo desarrollo biológico haya transcurrido en el área geográfica comprendida en la Resolución correspondiente (Ver 2.12) y esté permitida su extracción por las autoridades competentes conforme a las leyes aplicables.
ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C.	5.1.1	te	<i>5.1.1. Están permitidos los magueyes, cultivados o silvestres, cuyo desarrollo biológico haya transcurrido en el área geográfica comprendida en la Resolución correspondiente (Ver 3.10, Referencias).</i> COMENTARIO Se sugiere agregar la frase "agaves" y eliminar la referencia a "silvestres".	5.1.1 Están permitidos los magueyes (agaves) , cultivados o silvestres, cuyo desarrollo biológico haya transcurrido en el área geográfica comprendida por la DOM.	Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal Con fundamento en el artículo 64 de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente para quedar como sigue: Están permitidos los magueyes o agaves, cultivados o silvestres, cuyo desarrollo biológico haya transcurrido en el área geográfica comprendida en la Resolución (Ver 2.12) y esté

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			Para demostrar que se utilizaron agaves o magueyes cultivados en forma "silvestre", dicho aspecto debe ser comprobable y debe certificarlo una Unidad de Verificación que esté acreditada y aprobada conforme a la legislación correspondiente. De otra forma si lo anterior no se comprueba por un tercero, se estaría dejando la carga de la prueba en el propio productor del agave o maguey, con el riesgo de caer en un engaño permanente ante el consumidor y con el consabido desprestigio para la Denominación de Origen Mezcal. Por otra parte el productor de Mezcal, si recibe un maguey o agave como materia prima, dizque "silvestre" y se comprueba posteriormente que no es verdad ello, el responsable de dicho incumplimiento sería también el productor de Mezcal, cuando el mismo sólo compró de buena fe el maguey o agave a un agricultor que le informó quizás verbalmente que fue cultivado en forma "silvestre", pero no hay nadie que avale dicha circunstancia ni existiría ningún dictamen por parte de un tercero que confirme esa circunstancia.		permitida su extracción por las autoridades competentes conforme a las leyes aplicables (Ver 11).
Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos	5.1.1.	te	5.1.1. <i>Están permitidos los magueyes, cultivados o silvestres, cuyo desarrollo biológico haya transcurrido en el área geográfica comprendida en la Resolución correspondiente (Ver 3.10, Referencias).</i>	5.1.1. Están permitidos los agaves, cultivados o silvestres, cuyo desarrollo biológico haya transcurrido en el área geográfica comprendida en la Resolución correspondiente (Ver 3.10, Referencias).	Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos Con fundamento en el artículo 64 de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: Están permitidos los magueyes o agaves, cultivados o silvestres, cuyo desarrollo biológico haya transcurrido en el área geográfica comprendida en la Resolución (Ver 2.12) y esté permitida su extracción por las autoridades competentes conforme a las leyes aplicables (Ver 11).

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
INTEGRACIÓN DE LA CADENA PRODUCTIVA MAGUEY MEZCAL DE MÉXICO	5.1.1	te	5.1.1. <i>Están permitidos los magueyes, cultivados o silvestres, cuyo desarrollo biológico haya transcurrido en el área geográfica comprendida en la Resolución correspondiente (Ver 3.10, Referencias).</i> COMENTARIO Ambos apartados y sub-apartados no indican que se debe cumplir con lo estipulado en Ley General de Desarrollo Forestal Sustentable y su Reglamento, toda vez que la extracción, manejo y aprovechamiento de agaves silvestres, por ser recursos no maderables, se rigen por esta Ley y es un hecho que, ante la excesiva extracción abusiva y no controlada de los diversos agaves silvestres empleados en la producción de mezcal, sobre todo en el estado de Oaxaca, diversos agaves ya enfrentan una grave disminución de sus poblaciones naturales con gran afectación a los ecosistemas y otros Agaves se encuentran en grave peligro de extinción.		Integración de la Cadena Productiva Maguey Mezcal de México Con fundamento en el artículo 64 de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: Están permitidos los magueyes o agaves, cultivados o silvestres, cuyo desarrollo biológico haya transcurrido en el área geográfica comprendida en la Resolución (Ver 2.12) y esté permitida su extracción por las autoridades competentes conforme a las leyes aplicables (Ver 11).
CRISTEROS SANTUARIO JALPA S.P.R. DE R.I.	5.1.1	te	5.1.1. <i>Están permitidos los magueyes, cultivados o silvestres, cuyo desarrollo biológico haya transcurrido en el área geográfica comprendida en la Resolución correspondiente (Ver 3.10, Referencias).</i> Comentarios El maguey/agave "silvestre" deberá ser regulado por CONAFOR, pues es importante evitar su deforestación e incluso la protección a especies protegidas. Por otra parte, la Manifestación de impacto regulatorio, indica que al no modificar la NOM-070 vigente, esto tendrá como impacto la "Depredación de los recursos naturales", no obstante, el presente proyecto de norma permite los agaves silvestres, siendo de esta forma contradictorio con lo que se pretende proteger.	5.1.1 Están permitidos los agaves, cultivados o silvestres, cuyo desarrollo biológico haya transcurrido en el área geográfica comprendida por la DOM.	Cristeros Santuario Jalpa Con fundamento en el artículo 64 de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: Están permitidos los magueyes o agaves, cultivados o silvestres, cuyo desarrollo biológico haya transcurrido en el área geográfica comprendida en la Resolución (Ver 2.12) y esté permitida su extracción por las autoridades competentes conforme a las leyes aplicables (Ver 11).

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			Además al fomentar el proceso artesanal no solo habrá depredación de la vegetación natural por los agaves silvestres sino que <u>habrá tala sin control para obtener la leña con lo que se cocerán los agaves y para la destilación.</u>		
Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal	5.1.2	te	5.1.2. <i>Los predios de donde proceden los magueyes deben estar registrados en el OEC.</i> COMENTARIO Se incorporan para construir trazabilidad y sustentabilidad, a efecto de demostrar que los magueyes fueron cultivados o extraídos en territorio de la DOM.	5.1.2. Los magueyes con los que se produce Mezcal, deben estar registrados y geo referenciados en el OEC, bajo los criterios de éste. 5.1.4 Quien lleve a cabo el traslado de Maguey entre un predio registrado y un productor de Mezcal, debe contar con la Guía de Maguey.	Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó en comentario y decidió aceptarlo parcialmente para quedar como sigue: Los magueyes o agaves, así como los predios de donde proceden, deben registrarse y estar geo-referenciados ante el OEC. Los magueyes o agaves deben estar maduros para cosecharse. Se debe contar con la guía de maguey o agave en el traslado de la materia prima entre un predio registrado y un productor autorizado de Mezcal.
Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos	5.1.2.	te	5.1.2. <i>Los predios de donde proceden los magueyes deben estar registrados en el OEC.</i>	5.1.2. Los predios de donde proceden los agaves deben estar registrados en el OEC.	Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: Los magueyes o agaves, así como los predios de donde proceden, deben registrarse y estar geo-referenciados ante el OEC. Los magueyes o agaves deben estar maduros para cosecharse.
CONSEJO ESTATAL DE DESARROLLO ECONÓMICO-CARMEN NAVA Consejo Estatal de Desarrollo Económico-	5.1.2	te	5.1.2 <i>Los predios de donde proceden los magueyes deben estar registrados en el OEC.</i> Comentarios: Esta definición es contradictoria pues dice "los predios de donde proceden los agaves deben estar registrados", se cuestiona cómo podrán registrarse si se fomenta el uso de agaves "silvestres".	5.1.2 Los agaves utilizados en el proceso deben estar registrados en el OEC en el registro de plantación de predios con la finalidad de asegurarse de que fueron cosechados dentro del área de la DOM.	Consejo Estatal de Desarrollo Económico-Carmen Nava Consejo Estatal de Desarrollo Económico-Alfredo Cortés Robles Casa Mezcal Huitzila Comité Sistema Producto Maguey Mezcal en el Estado de Zacatecas

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
Alfredo Cortés Robles CASA MEZCAL HUITZILA COMITÉ SISTEMA PRODUCTO MAGUEY MEZCAL EN EL ESTADO DE ZACATECAS CONSEJO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DEL MAGUEY EN EL ESTADO DE ZACATECAS Mezcales de calidad Don Aurelio AGAVEROS Y MEZCALEROS ZACATECANOS S.C. DE R.L. DE C.V. DESTILADORA EL ZACATECANO Diamante del Desierto Grupo Hnos. Rivas			Se propone un cambio de redacción y considerar que la NOM-070 aún vigente considera en su punto 6.2.1 lo siguiente: "El agave que se utilice como materia prima para la elaboración de cualquier tipo de mezcal debe cumplir con los requisitos mencionados a continuación: a) Encontrarse madurado; b) Estar inscrito en el registro de plantación de predios instalado para tales efectos por el organismo de certificación de producto acreditado."		Consejo para el Desarrollo Integral del Maguey en el Estado de Zacatecas Mezcales de Calidad Don Aurelio Agaveros Y Mezcaleros Zacatecanos Destiladora el Zacatecano Diamante del Desierto Grupo Hnos. Rivas Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió aceptar parcialmente el comentario para quedar como sigue: Los magueyes o agaves, así como los predios de donde proceden, deben registrarse y estar georeferenciados ante el OEC. Los magueyes o agaves deben estar maduros para cosecharse.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C.	5.1.2	te	5.1.2. <i>Los predios de donde proceden los magueyes deben estar registrados en el OEC.</i> COMENTARIO El registro de los magueyes (agaves) se antoja imposible de verificar por parte del OEC, ya que no tiene la infraestructura ni el personal para verificar la plantación, cultivo y jima de dicha materia prima, tampoco cuenta con los recursos financieros para mantener una plataforma tecnología a fin de llevar el registro de dichos plantíos. El territorio de la Denominación de Origen Mezcal se ha venido ampliando en forma acelerada por parte de las resoluciones del IMPI, lo cual entraña un desafío fenomenal para el OEC, para poder abarcar la vigilancia de todo el extenso territorio que cubre actualmente la D.O. Mezcal. Es necesario recapacitar entre lo deseable de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana y la terca realidad, plasmada en la falta de recursos técnicos, humanos y financieros del OEC, para llevar a cabo esta titánica tarea. En caso de que la DGN avale esta situación, debería entonces apoyar con recursos económicos al OEC para llevar a cabo lo extenso de sus nuevas atribuciones que le están aplicando en este Proyecto de Norma Oficial Mexicana.	5.1.2 Los predios de donde proceden los magueyes (agaves), deben estar registrados en el OEC.	Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió aceptar parcialmente el comentario para quedar como sigue: Los magueyes o agaves, así como los predios de donde proceden, deben registrarse y estar geo-referenciados ante el OEC. Los magueyes o agaves deben estar maduros para cosecharse.
CRISTEROS SANTUARIO JALPA S.P.R DE R.I.	5.1.2	te	5.1.2. <i>Los predios de donde proceden los magueyes deben estar registrados en el OEC.</i> COMENTARIO La Comisión Nacional Forestal desarrollado el 4 de abril del 2001, es un organismo descentralizado, responsable de impulsar las actividades productivas de conservación y restauración en material forestal, así como la formulación de planes programas en las políticas de desarrollo forestal sustentables.	Quitar marca en el texto original. Los agaves que se utilizan en el proceso deben ser registrados en el OEC por que el organismo debe estar seguro de que dichos agaves fueron cosechados dentro del área de DOM. Checar Procedimientos de Evaluación en la página de CRM. 5.1.2 Los predios de donde proceden los agaves deben estar registrados en el OEC y CONAFOR	Cristeros Santuario Jalpa Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió aceptar parcialmente el comentario para quedar como sigue: Los magueyes o agaves, así como los predios de donde proceden, deben registrarse y estar geo-referenciados ante el OEC. Los magueyes o agaves deben estar maduros para cosecharse.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C.	5.1.3	te	5.1.3. <i>Los magueyes deben estar maduros para cosecharse.</i> El término "maduro", es una especificación de la materia prima, que resulta de difícil comprobación en campo por parte del OEC, en algunas ocasiones se pueden jimar magueyes o agaves que no han quietado y sus piñas son susceptibles de ingresar a las plantas de producción por su alto contenido de azúcares y no necesariamente se consideran maduras dichas piñas, por lo cual este aspecto no es posible en la práctica regularlo y menos comprobarlo por parte del OEC. Para que el OEC pueda comprobar que el maguey o agave está "maduro", tendrá que estar con una presencia física y permanente de sus escasos inspectores de campo, en los potreros donde se están jimando las piñas, y ello no es posible ante la falta de infraestructura del OEC y de sus escasos recursos económicos para estar presente en el extenso territorio de la Denominación de Origen Mezcal. Pretender testificar que los magueyes o agaves que ingresan a las plantas de producción, son "maduros", es una aseveración muy arriesgada que ocasionaría un engaño descomunal al consumidor y un daño a la imagen de las autoridades (en este caso a la DGN) que debe de preservar la integridad de las denominaciones de origen, cuyo patrimonio corresponde a la nación en su conjunto.	Eliminar	Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió rechazar el comentario, toda vez que la maduración es necesaria para alcanzar los propósitos contenidos en la presente Norma Oficial Mexicana.
CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA TEQUILERA	5.1.3	te	5.1.3. <i>Los magueyes deben estar maduros para cosecharse.</i> JUSTIFICACIÓN Se propone eliminar por la razones expuestas en el numeral 4.13, además de ser una limitante sin alguna razón válida, máxime que con agave de diferentes edades se puede obtener los parámetros sanitarios.	ELIMINAR	Cámara Nacional de la Industria Tequilera Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió rechazar el comentario, toda vez que la maduración es necesaria para alcanzar los propósitos contenidos en la presente Norma Oficial Mexicana.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos	5.1.3	te	5.1.3. Los magueyes deben estar maduros para cosecharse.	5.1.3. Los agaves deben estar maduros para cosecharse.	Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: Los magueyes o agaves deben estar maduros para cosecharse.
CASA ARMANDO GUILLERMO PRIETO	5.1.3.	te	5.1.3. Los magueyes deben estar maduros para cosecharse. Comentario: El término " <u>maduro</u> ", es una especificación de la materia prima, que resulta de difícil comprobación en campo por parte del OEC, en algunas ocasiones se pueden jimar magueyes o agaves que no han quietado y sus piñas son susceptibles de ingresar a las plantas de producción por su alto contenido de azúcares y no necesariamente se consideran maduras dichas piñas, por lo cual este aspecto no es posible en la práctica regularlo y menos comprobarlo por parte del OEC. Para que el OEC pueda comprobar que el maguey o agave está " <u>maduro</u> ", tendrá que estar con una presencia física y permanente de sus escasos inspectores de campo, en los potreros donde se están jimando las piñas, y ello no es posible ante la falta de infraestructura del OEC y de sus escasos recursos económicos para estar presente en el extenso territorio de la Denominación de Origen Mezcal. Pretender testificar que los magueyes o agaves que ingresan a las plantas de producción, son " <u>maduros</u> ", es una aseveración muy arriesgada que ocasionaría un engaño descomunal al consumidor y un daño a la imagen de las autoridades (en este caso a la DGN) que debe de preservar la integridad de las denominaciones de origen, cuyo patrimonio corresponde a la nación en su conjunto.	Eliminar el inciso o punto 5.1.3.	Casa Armando Guillermo Prieto Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió rechazar el comentario, toda vez que la maduración es necesaria para alcanzar los propósitos contenidos en la presente Norma Oficial Mexicana.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
CRISTEROS SANTUARIO JALPA S.P.R DE R.I.	5.1.3	te	5.1.3. Los magueyes deben estar maduros para cosecharse. COMENTARIO No procede este punto debido a que en el punto No. 4.15, MEZCAL. ya está definido que el agave debe ser maduro. Ver punto 6.2.1 de la norma vigente: El agave que se utilice como materia prima para la elaboración de cualquier tipo de mezcal debe cumplir con los requisitos mencionados a continuación: a) Encontrarse madurado; b) Estar inscrito en el registro de plantación de predios instalado para tales efectos por el organismo de certificación de producto acreditado.		Cristeros Santuario Jalpa Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió rechazar el comentario, toda vez que la maduración es necesaria para alcanzar los propósitos contenidos en la presente Norma Oficial Mexicana.
ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C.	5.2	te	5.2. Categorías De acuerdo con el proceso utilizado se obtienen tres categorías de Mezcal: COMENTARIO Se sugiere agregar los procesos de "cocción, fermentación y destilación", porque con base en las diferentes formas de procesar dichas etapas de fabricación del Mezcal, es que se determinan las tres categorías señaladas en estos numerales.	5.2 CATEGORÍAS De acuerdo con el proceso específico de cocción del maguey (agave), la fermentación y la destilación se obtienen tres categorías de Mezcal:	Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo, para quedar como sigue: Categorías De acuerdo con el proceso específico utilizado de cocción del maguey o agave, molienda, fermentación y destilación, se obtienen tres categorías de Mezcal
CONSEJO ESTATAL DE DESARROLLO ECONÓMICO- CARMEN NAVA Consejo Estatal de Desarrollo Económico- Alfredo Cortés Robles	5.2	te	5.2. Categorías De acuerdo con el proceso utilizado se obtienen tres categorías de Mezcal: 5.2.1. Mezcal producto obtenido conforme al inciso 5.3.1. 5.2.2. Mezcal Artesanal producto obtenido conforme al inciso 5.3.2. 5.2.3. Mezcal Ancestral producto obtenido conforme al inciso 5.3.3.	TIPOS De acuerdo con el porcentaje de los carbohidratos provenientes del agave que se utilicen en la elaboración del mezcal, éste se clasifica en los tipos siguientes: Tipo I.- Mezcal 100% agave Es aquel producto que se obtiene de la destilación y rectificación de mostos preparados directa y originalmente con los azúcares de las cabezas maduras de los agaves mencionados en	Consejo Estatal de Desarrollo Económico- Carmen Nava Consejo Estatal de Desarrollo Económico- Alfredo Cortés Robles Casa Mezcal Huitzila Comité Sistema Producto Maguey Mezcal en el Estado de Zacatecas Consejo para el Desarrollo Integral del Maguey en el Estado de Zacatecas

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
CASA MEZCAL HUITZILA COMITÉ SISTEMA PRODUCTO MAGUEY MEZCAL EN EL ESTADO DE ZACATECAS CONSEJO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DEL MAGUEY EN EL ESTADO DE ZACATECAS Mezcales de calidad Don Aurelio AGAVEROS Y MEZCALEROS ZACATECANOS S.C. DE I.R.L. DE C.V. DESTILADORA EL ZACATECANO Diamante del Desierto Grupo Hnos. Rivas			Comentarios: - Se retoman los comentarios de 4.15 Mezcal, manteniendo para Mezcal el Tipo I y el Tipo II. Y se propone una clasificación de Mezcal, manteniendo los Tipo I y Tipo II, ya que desde hace 20 años se ha desarrollado la producción de mezcal a nivel nacional; así como la inclusión de los conceptos "Mezcal Artesanal" y "Mezcal Ancestral" que obedecen mayoritariamente a una cuestión mediática y de mercadotecnia. Debemos impulsar los procesos que eficienten la calidad del Mezcal y la mejora de las condiciones ambientales. - En relación al Mezcal Joven o Blanco, considerando los más de 20 años de vigencia que tiene la NOM-070 aún vigente, en los cuales se ha manejado el nombre de "Joven", se sugiere que a decisión del productor se elija la leyenda "Joven" o "Blanco". - Para el caso de Mezcal "Reposado", "Añejo" y "Extra Añejo" (categoría propuesta), en el tema de las maderas utilizadas para su maduración, es importante acotarlo tipos de madera, pues dejarlo abierto es riesgoso puesto que pueden existir maderas no aptas para la maduración del Mezcal, por lo tanto se retoman las maderas incluidas en la NOM-070 vigente.	el capítulo 2 "Campo de Aplicación", previamente hidrolizadas o cocidas y sometidas a fermentación alcohólica con levaduras, cultivadas o no. Este tipo de mezcal puede ser joven, reposado o añejo y susceptible de ser abocado. Tipo II.- Mezcal Es aquel producto que se obtiene de la destilación y rectificación de mostos en cuya formulación se han adicionado hasta un 20% de otros carbohidratos permitidos por las disposiciones legales correspondientes, conforme al inciso 4.4. Este tipo de mezcal es joven, reposado o añejo y susceptible de ser abocado Los mezcales, en sus tipos I y II, pueden ostentar en sus envases la leyenda "ENVASADO DE ORIGEN", siempre y cuando se envasen en el estado productor, y los mezcales envasados fuera del estado productor deben ostentar la leyenda "ENVASADO EN MÉXICO", pudiendo utilizar el nombre del estado productor, siempre que el envasador demuestre que la totalidad del mezcal que envasa ha sido adquirido en el estado que en la etiqueta es mencionado como productor. En este caso, el envasador debe comprobar la procedencia de los lotes ante el organismo de certificación acreditado. CATEGORÍAS De acuerdo a las características adquiridas en procesos posteriores a la destilación y rectificación, el mezcal se clasifica en 4 categorías: Mezcal Blanco o Joven Mezcal incoloro y translúcido 100 % de agave, que no es sujeto a procesos de abocado o maduración. Mezcal Reposado: Producto susceptible de ser abocado que se deja por lo menos 2 meses en recipientes de madera de roble blanco o encino, para su estabilización.	Mezcales de Calidad Don Aurelio Agaveros Y Mezcaleros Zacatecanos Destiladora el Zacatecano Diamante del Desierto Grupo Hnos. Rivas Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió: - Se acepta la modificación de Blanco o Joven. - Se rechaza los tipos de Mezcal sugeridos, toda vez que el valor jurídico superior a tutelar es la protección de la denominación de origen del Mezcal, al reducir la posibilidad que existan productos apócrifos. Las particularidades de la industria del Mezcal obligan a tomar medidas para fortalecer y proteger dicha denominación. - Se rechaza la limitación del tipo de madera, será el gusto del consumidor quien determine el gusto por el producto final. - Se rechaza la inclusión de la clase "Extra añejo" en virtud que es un concepto ajeno a la industria del Mezcal.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
				Mezcal Añejo: Producto susceptible de ser abocado, sujeto a un proceso de maduración de por lo menos un año, en recipientes de madera de roble blanco o encino, cada una con capacidad máxima de 200 litros. En mezclas de diferentes mezcales añejos, la edad para el mezcal resultante es el promedio ponderado de las edades y volúmenes de sus componentes. Mezcal Extra Añejo: Un Mezcal que ha madurado en barricas de roble blanco o encino por lo menos 2 años en barricas de roble blanco o encino de capacidad máxima de 200 litros pudiendo plasmar la edad del producto en la etiqueta cuando sea mayor a 3 años. CLASES El Mezcal puede someterse a distintos tratamientos para dar origen a las siguientes clases: Artesanal El Proyecto de NOM no incluye una definición propia en el texto del proyecto de norma (inciso 5.2.2), es necesario incluirla. Ancestral El Proyecto de NOM no incluye una definición propia en el texto del proyecto de norma (inciso 5.2.3), es necesario incluirla. Abocado con Mezcal al que se debe incorporar directamente ingredientes para incorporar sabores. Destilado con Mezcal únicamente Artesanal o Ancestral que se debe someter a una destilación adicional, con ingredientes para incorporar sabores. Si dicho ingrediente fuese de origen orgánico el producto deberá ostentar su fecha de caducidad.	

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
CRISTEROS SANTUARIO JALPA S.P.R. DE R.I.	5.2	te	5.2 CATEGORÍAS De acuerdo con el proceso utilizado se obtienen tres categorías de Mezcal 5.2.1. <i>Mezcal producto obtenido conforme al inciso 5.3.1.</i> 5.2.2. <i>Mezcal Artesanal producto obtenido conforme al inciso 5.3.2.</i> 5.2.3. <i>Mezcal Ancestral producto obtenido conforme al inciso 5.3.3.</i> Comentarios: Se retoman los comentarios de 4.15 Mezcal, manteniendo para Mezcal el Tipo I y el Tipo II. NOTA: Sugerimos que las categorías sigan siendo las de la norma vigente, Y agregar a los comentarios lo del Impacto ambiental por promover los procesos artesanales Además agregar que debemos pugnar por tecnificar los procesos ser eficientes y mejora las condiciones ambientales.	5.2 CATEGORÍAS De acuerdo con el proceso utilizado se obtienen tres categorías de Mezcal 5.2.1. Mezcal producto obtenido conforme al inciso 5.3.1. Tipo I Mezcal 100% agave Tipo II.- Mezcal Tipo III Mezcal Artesanal producto obtenido conforme al inciso 5.3.2. Tipo IV.- Mezcal Ancestral producto obtenido conforme al inciso 5.3.3.	Cristeros Santuario Jalpa Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió rechazarlo, toda vez que el valor jurídico superior a tutelar es la protección de la denominación de origen del Mezcal, al reducir la posibilidad que existan productos apócrifos. Las particularidades de la industria del Mezcal obligan a tomar medidas para fortalecer y proteger dicha denominación.
CRISTEROS SANTUARIO JALPA S.P.R. DE R.I.	5.2.1	te	5.2.1 <i>Mezcal producto obtenido conforme al apartado 5.3.1.</i> Comentarios: Se retoman los comentarios de 4.15 Mezcal, manteniendo para Mezcal el Tipo I y el Tipo II	5.2.1 Mezcal producto obtenido conforme al apartado 5.3.1. Tipo I.- Mezcal 100% agave Es aquel producto que se obtiene de la destilación y rectificación de mostos preparados directa y originalmente con los azúcares de las cabezas maduras de los agaves mencionados en el capítulo 2 "Campo de Aplicación", previamente hidrolizadas o cocidas y sometidas a fermentación alcohólica con levaduras, cultivadas o no. Este tipo de mezcal puede ser joven, reposado o añejo y susceptible de ser abocado. Tipo II.- Mezcal Es aquel producto que se obtiene de la destilación y rectificación de mostos en cuya formulación se han adicionado hasta un 20% de otros carbohidratos permitidos por las disposiciones legales correspondientes, conforme al inciso 4.4. Este tipo de mezcal es joven, reposado o añejo y susceptible de ser abocado.	Cristeros Santuario Jalpa Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió rechazarlo, toda vez que el valor jurídico superior a tutelar es la protección de la denominación de origen del Mezcal, al reducir la posibilidad que existan productos apócrifos. Las particularidades de la industria del Mezcal obligan a tomar medidas para fortalecer y proteger dicha denominación.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
CRISTEROS SANTUARIO JALPA S.P.R. DE R.I.	5.2.2	ge	5.2.2 <i>Mezcal Artesanal producto obtenido conforme al apartado 5.3.2.</i> Comentarios: No ostenta una definición propia en el texto del proyecto de norma.		Cristeros Santuario Jalpa Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió rechazarlo toda vez que no se presenta una propuesta ni justificación técnica y/o jurídica al inciso correspondiente de la presente Norma Oficial Mexicana.
CRISTEROS SANTUARIO JALPA S.P.R. DE R.I.	5.2.3	ge	5.2.3 <i>Mezcal Ancestral producto obtenido conforme al apartado 5.3.3.</i> Comentarios: No ostenta una definición propia en el texto del proyecto de norma.		Cristeros Santuario Jalpa Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió rechazarlo toda vez que no se presenta una propuesta ni justificación técnica y/o jurídica al inciso correspondiente de la presente Norma Oficial Mexicana.
CONSEJO ESTATAL DE DESARROLLO ECONÓMICO- CARMEN NAVA Consejo Estatal de Desarrollo Económico- Alfredo Cortés Robles CASA MEZCAL HUITZILA COMITÉ SISTEMA PRODUCTO MAGUEY MEZCAL EN EL ESTADO DE ZACATECAS CONSEJO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DEL MAGUEY EN EL ESTADO DE ZACATECAS	5.3 (y sus subincisos)	te	5.3. <i>Proceso</i> <i>Se debe cumplir con la NOM-251-SSA1-2009 (Ver 3.5, Referencias). La materia prima debe someterse al siguiente procedimiento para obtener Mezcal:</i> <i>5.3.1. Mezcal: su elaboración debe cumplir con al menos las siguientes cuatro etapas y equipo:</i> <i>5.3.1.1. Cocción: cocimiento de cabezas o jugos de maguey en hornos de pozo, mampostería o autoclave.</i> <i>5.3.1.2. Molienda: tahona, molino chileno o egipcio, trapiche, desgarradora o tren de molinos.</i> <i>5.3.1.3. Fermentación: recipientes de madera, piletas de mampostería o tanques de acero inoxidable.</i> <i>5.3.1.4. Destilación: alambiques, destiladores continuos o columnas de cobre o acero inoxidable.</i> <i>5.3.2. Mezcal Artesanal: su elaboración debe cumplir con al menos las siguientes cuatro etapas y equipo:</i> <i>5.3.2.1. Cocción: cocimiento de cabezas de maguey en hornos de pozo o elevados de mampostería.</i>	5.3. Proceso Se debe cumplir con la NOM-251-SSA1-2009 (Ver 3.5, Referencias). El Mezcal se obtiene por destilación y rectificación de mostos preparados directa y originalmente con los azúcares extraídos de las cabezas maduras de los agaves previamente hidrolizadas o cocidas, y sometidas a fermentación alcohólica con levaduras, cultivadas o no, siendo susceptible de ser enriquecido, para el caso del Mezcal tipo II, con hasta en 20% de otros carbohidratos en la preparación de dichos mostos, siempre y cuando no se eliminen los componentes que le dan las características a este producto, no permitiéndose las mezclas en frío. Su procedimiento deberá considerar las siguientes etapas: 5.3.1 Cocción 5.3.2 Molienda 5.3.3 Fermentación 5.3.4. Primera y Segunda destilación	CONSEJO ESTATAL DE DESARROLLO ECONÓMICO- CARMEN NAVA Consejo Estatal de Desarrollo Económico- Alfredo Cortés Robles CASA MEZCAL HUITZILA COMITÉ SISTEMA PRODUCTO MAGUEY MEZCAL EN EL ESTADO DE ZACATECAS CONSEJO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DEL MAGUEY EN EL ESTADO DE ZACATECAS Mezcales de calidad Don Aurelio AGAVEROS Y MEZCALEROS ZACATECANOS S.C. DE R.L. DE C.V. DESTILADORA EL ZACATECANO Grupo Hnos. Rivas Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó su comentario y decidió rechazarlo toda vez que es necesario regular el proceso de producción de las distintas categorías de Mezcal en beneficio del consumidor. De esta forma los productos que se ostenten de cierta categoría deberán demostrar que cumplen con el proceso de producción específico que corresponda.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
Mezcales de calidad Don Aurelio AGAVEROS Y MEZCALEROS ZACATECANOS S.C. DE R.L. DE C.V. DESTILADORA EL ZACATECANO Grupo Hnos. Rivas			5.3.2.2. <i>Molienda: con mazo, tahona, molino chileno o egipcio, trapiche o desgarradora.</i> 5.3.2.3. <i>Fermentación: oquedades en piedra, suelo o tronco, piletas de mampostería, recipientes de madera o barro, pieles de animal, cuyo proceso puede incluir la fibra del maguey (bagazo).</i> 5.3.2.4. <i>Destilación: con fuego directo en alambiques de caldera de cobre u olla de barro y montera de barro, madera, cobre o acero inoxidable; cuyo proceso puede incluir la fibra del maguey (bagazo).</i> 5.3.3. <i>Mezcal Ancestral: su elaboración debe cumplir con al menos las siguientes cuatro etapas y equipo:</i> 5.3.3.1. <i>Cocción: cocimiento de cabezas de maguey en hornos de pozo.</i> 5.3.3.2. <i>Molienda: con mazo, tahona, molino chileno o egipcio.</i> 5.3.3.3. <i>Fermentación: oquedades en piedra, suelo o tronco, piletas de mampostería, recipientes de madera o barro, pieles de animal, cuyo proceso debe incluir la fibra del maguey (bagazo).</i> 5.3.3.4. <i>Destilación: con fuego directo en olla de barro y montera de barro o madera; cuyo proceso debe incluir la fibra del maguey (bagazo).</i> Comentarios El mezcal debe cumplir con lo especificado en la resolución de la Denominación de Origen (28 de Noviembre de 1994) y con la NOM-070 vigente. Además debe cumplir con la NOM-251-SSA1-2009 y las buenas prácticas de fabricación, así como las políticas o procedimientos de Evaluación de la Conformidad. Consideramos que lo esencial es cumplir las normas y procedimientos aplicables y no el tipo de equipo del que se trate, siempre y cuando se cumplan dichas disposiciones.		

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			De igual forma, una sola destilación no confiere los grados de alcohol que debe tener la bebida, por lo cual es necesaria una segunda destilación. Se sugiere un solo procedimiento para la fabricación del mezcal que contemple los datos que marca la aún vigente NOM-070.		
CRISTEROS SANTUARIO JALPA S.P.R. DE R.L.	5.3	te	5.3. <i>Proceso</i> Se debe cumplir con la NOM-251-SSA1-2009 (Ver 3.5, Referencias). La materia prima debe someterse al siguiente procedimiento para obtener Mezcal: 5.3.1 5.3.2 5.3.3 Comentarios El mezcal debe cumplir con lo especificado en la resolución del DOF. 28 de Noviembre de 1994 y con la NOM vigente. Además debe cumplir con la NOM 251-SSA1-2009 y las buenas prácticas de Fabricación. Asi como las políticas o procedimientos de Evaluación de la Conformidad. (No importa el equipo que se utilice siempre y cuando se cumpla con las Normas y procedimientos aplicables).	4.4 Mezcal: Bebida alcohólica regional obtenida por destilación y rectificación de mostos preparados directa y originalmente con los azúcares extraídos de las cabezas maduras de los agaves mencionados en el capítulo 2 "Campo de Aplicación", previamente hidrolizadas o cocidas, y sometidas a fermentación alcohólica con levaduras, cultivadas o no, siendo susceptible de ser enriquecido, para el caso del Mezcal tipo II, con hasta en 20% de otros carbohidratos en la preparación de dichos mostos, siempre y cuando no se eliminen los componentes que le dan las características a este producto, no permitiéndose las mezclas en frío. El mezcal es un líquido de olor y sabor suigeneris de acuerdo a su tipo. Es incoloro ligeramente amarillento cuando es reposado o añejado en recipientes de madera de roble blanco o encino, o cuando se aboque sin reposarlo o añejarlo. 4.4.1 Mezcal añejo o añejado: Producto susceptible de ser abocado, sujeto a un proceso de maduración de por lo menos un año, en recipientes de madera de roble blanco o encino, cada una con capacidad máxima de 200 litros. En mezclas de diferentes mezcales añejos, la edad para el mezcal resultante es el promedio ponderado de las edades y volúmenes de sus componentes. 4.4.2 Mezcal joven: Producto obtenido conforme al inciso 4.4 susceptible de ser abocado. 4.4.3 Mezcal reposado: Producto susceptible de ser abocado que se deja por lo menos 2 meses en recipientes de madera de roble blanco o encino, para su estabilización.	Cristeros Santuario Jalpa Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó su comentario y decidió rechazarlo toda vez que es necesario regular el proceso de producción de las distintas categorías de Mezcal en beneficio del consumidor. De esta forma los productos que se ostenten de cierta categoría deberán demostrar que cumplen con el proceso de producción específico que corresponda.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
INTEGRACIÓN DE LA CADENA PRODUCTIVA MAGUEY MEZCAL DE MÉXICO	5.3.1.1	te	5.3.1.1. <i>Cocción: cocimiento de cabezas o jugos de maguey en hornos de pozo, mampostería o autoclave.</i> COMENTARIO: Con la finalidad de incrementar la competitividad se propuso que el rango del % de Alc. Vol. sea de 35 a 55 y no de 36 a 55	5.3.1.-Mezcal: 5.3.1.1.-"cocción: cocimiento de cabezas o jugos de maguey en hornos de pozo, mampostería, autoclave o difusor".	Integración de la Cadena Productiva Maguey Mezcal de México Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó su comentario y decidió rechazarlo toda vez que no presenta justificación técnica para el cambio sugerido, además de que el comentario no corresponde a la descripción de este inciso.
Sistema Producto Maguey Mezcal en Durango	5.3.1 5.3.1.1	te	5.3.1. <i>Mezcal:</i> 5.3.1.1. <i>Cocción: cocimiento de cabezas o jugos de maguey en hornos de pozo, mampostería o autoclave.</i> JUSTIFICACIÓN Con la finalidad de incrementar la competitividad se propuso que el rango del % de Alc. Vol. sea de 35 a 55 y no de 36 a 55	5.3.1. Mezcal: 5.3.1.1. "cocción: cocimiento de cabezas o jugos de maguey en hornos de pozo, mampostería, autoclave o difusor."	Sistema Producto Maguey Mezcal en Durango Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó su comentario y decidió rechazarlo toda vez que no presenta justificación técnica para el cambio sugerido, además de que el comentario no corresponde a la descripción de este inciso.
DIAMANTE DE DESIERTO	5.3.3	te	5.3.3. <i>Mezcal Ancestral: su elaboración debe cumplir con al menos las siguientes cuatro etapas y equipo:</i> 5.3.3.1. <i>Cocción: cocimiento de cabezas de maguey en hornos de pozo.</i> 5.3.3.2. <i>Molienda: con mazo, tahona, molino chileno o egipcio.</i> 5.3.3.3. <i>Fermentación: oquedades en piedra, suelo o tronco, piletas de mampostería, recipientes de madera o barro, pieles de animal, cuyo proceso debe incluir la fibra del maguey (bagazo).</i> 5.3.3.4. <i>Destilación: con fuego directo en olla de barro y montera de barro o madera; cuyo proceso debe incluir la fibra del maguey (bagazo).</i> Comentarios El mezcal debe cumplir con lo especificado en la resolución de la Denominación de Origen (28 de Noviembre de 1994) y con la NOM-070 vigente. Además debe cumplir con la NOM-251-SSA1-2009 y las buenas prácticas de fabricación, así como las políticas o procedimientos de Evaluación de la Conformidad.		DIAMANTE DE DESIERTO Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó en comentario y toma nota del mismo.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			Consideramos que lo esencial es cumplir las normas y procedimientos aplicables y no el tipo de equipo del que se trate, siempre y cuando se cumplan dichas disposiciones. De igual forma, una sola destilación no confiere los grados de alcohol que debe tener la bebida, por lo cual es necesaria una segunda destilación. Se sugiere un solo procedimiento para la fabricación del mezcal que contemple los datos que marca la aún vigente NOM-070.		
FPS SPIRITS	5.3.3 5.3.3.1 5.3.3.2 5.3.2.3 5.3.2.4	te	5.3.3. Mezcal Ancestral: <i>Su elaboración debe cumplir con al menos las siguientes cuatro etapas y equipo:</i> 5.3.3.1. Cocción: cocimiento de cabezas de maguey en hornos de pozo. 5.3.3.2. Molienda: con mazo, tahona, molino chileno o egipcio. 5.3.2.3. Fermentación: oquedades en piedra, suelo o tronco, piletas de mampostería, recipientes de madera o barro, pieles de animal, cuyo proceso debe incluir la fibra del maguey (bagazo). 5.3.2.4. Destilación: con fuego directo en olla de barro y montera de barro o madera; cuyo proceso debe incluir la fibra del maguey (bagazo).	5.3.3. Mezcal Artesanal – Olla de Barro Tradicional: Su elaboración debe cumplir con al menos las siguientes cuatro etapas y equipo: 5.3.3.1. Cocción: cocimiento de cabezas de maguey en hornos de pozo. 5.3.3.2. Molienda: con mazo, tahona, molino chileno o egipcio, trapiche o desgarradora. 5.3.2.3. Fermentación: oquedades en piedra, suelo o tronco, piletas de mampostería, recipientes de madera o barro, pieles de animal, cuyo proceso debe incluir la fibra del maguey (bagazo). 5.3.2.4. Destilación: con fuego directo en olla de barro y montera de barro o madera; cuyo proceso debe incluir la fibra del maguey (bagazo).	FPS SPIRITS Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó su comentario y decidió rechazarlo toda vez que no presenta justificación técnica para el cambio sugerido.
ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C.	5.3.1.1	te	5.3.1.1. Cocción: cocimiento de cabezas o jugos de maguey en hornos de pozo, mampostería o autoclave. Comentario: 1.- Los "jugos" se obtienen en forma posterior a la cocción de las cabezas del maguey (agave), por lo tanto no deben de considerarse en esta etapa del proceso. 2. Para un producto certificado por parte del OEC, es importante que sea amable con el medio ambiente por lo que se pone a consideración el uso racional y no invasivo al medio ambiente de la leña y la disposición correcta de las vinazas en el proceso de cocción.	5.3.1.1 Cocción: cocimiento de cabezas de maguey (agave) en hornos de pozo, mampostería o autoclave.	Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal. Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó su comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: Cocción: cocimiento de cabezas o jugos de maguey o agave en hornos de pozo, mampostería o autoclave.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
Asociación de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos	5.3.1.1.	te	5.3.1.1. <i>Cocción: cocimiento de cabezas o jugos de maguey en hornos de pozo, mampostería o autoclave.</i> Justificación: El nombre correcto de la planta es AGAVE no maguey.	5.3.1.1. Cocción: cocimiento de cabezas o jugos de maguey en hornos de pozo, mampostería o autoclave.	Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó su comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: Cocción: cocimiento de cabezas o jugos de maguey o agave en hornos de pozo, mampostería o autoclave.
Sociedad de Productores Agave del Sur	5.3.1.1. 5.3.2.1 5.3.2.3 5.3.2.4 5.3.3.1 5.3.3.4	te	5.3.1.1. <i>Cocción: cocimiento de cabezas o jugos de maguey en hornos de pozo, mampostería o autoclave.</i> 5.3.2.1. <i>Cocción: cocimiento de cabezas de maguey en hornos de pozo o elevados de mampostería</i> 5.3.2.3. <i>Fermentación: oquedades en piedra, suelo o tronco, piletas de mampostería, recipientes de madera o barro, pieles de animal, cuyo proceso puede incluir la fibra del maguey (bagazo).</i> 5.3.2.4. <i>Destilación: con fuego directo en alambiques de caldera de cobre u olla de barro y montera de barro, madera, cobre o acero inoxidable; cuyo proceso puede incluir la fibra del maguey (bagazo).</i> 5.3.3.1. <i>Cocción: cocimiento de cabezas de maguey en hornos de pozo.</i> 5.3.3.4. <i>Destilación: con fuego directo en olla de barro y montera de barro o madera; cuyo proceso debe incluir la fibra del maguey (bagazo).</i> Justificación: Consideramos adecuado hacer uso del término: Agave, por ser la denominación científica. Y el Maguey es la denominación común. Reiterando que desde los principios de su comercialización el Mezcal ha tenido una gran contradicción si es producto del agave, nombre científico de la planta o Maguey nombre común caribeño que utilizaron los españoles para denominarlo.	5.3.1.1. Cocción: cocimiento de cabezas o jugos de Agave en hornos de pozo, mampostería o autoclave. 5.3.2.1. Cocción: cocimiento de cabezas de Agave en hornos de pozo o elevados de mampostería 5.3.2.3. Fermentación: oquedades en piedra, suelo o tronco, piletas de mampostería, recipientes de madera o barro, pieles de animal, cuyo proceso puede incluir la fibra del Agave (bagazo). 5.3.2.4. Destilación: con fuego directo en alambiques de caldera de cobre u olla de barro y montera de barro, madera, cobre o acero inoxidable; cuyo proceso puede incluir la fibra del agave (bagazo). Y se podrá realizar una doble destilación en ollas de cobre con montera y turbante de acero inoxidable, que permita al productor juntar todos sus mezcales sin detrimento de la calidad 5.3.3.1. Cocción: cocimiento de cabezas de Agave en hornos de pozo. 5.3.3.4. Destilación: con fuego directo en olla de barro y montera de barro o madera; cuyo proceso debe incluir la fibra del Agave (bagazo).	Sociedad de Productores Agave del Sur. Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, ya que la presente Norma Oficial Mexicana contempla: Maguey o agave.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			Sin embargo, El mezcal desde sus inicios en el comercio internacional ha denominado a su materia prima como "Agave" y no Maguey, por lo que cambiarle el nombre como materia prima del mezcal traerá como consecuencia confusión en los compradores lo que se reflejara en posibles reducción de operaciones mercantiles y afectación en las utilidades de economías familiares ya que los productores en su mayoría sobreviven de ésta actividad, siendo esto negativo para sus economías que serán más vulnerables por incertidumbres normativas y de definición.		
ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C.	5.3.1.2	te	5.3.1.2 <i>Molienda:</i> <i>Con mazo, tahona, molino chileno o egipcio, trapiche o desgarradora.</i> COMENTARIO Es necesario que el OEC vigile que en las fábricas de Mezcal, se cumple cabalmente con la NOM-251-SSA1-2009.- PRACTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, en virtud de que en este sensible proceso se utilizan animales de carga domésticos para dar marcha a las tahonas y dichos animales realizan sus necesidades fisiológicas dentro del perímetro de la molienda, por lo cual es susceptible de que las heces fecales que arrojan los animales que realizan la labor motriz de la molienda, se mezclen irremediamente con las materias primas del mezcal.		Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y toma nota del mismo
CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA TEQUILERA	5.3.1.2	te	5.3.1.2. <i>Molienda: tahona, molino chileno o egipcio, trapiche, desgarradora o tren de molinos.</i> JUSTIFICACIÓN Se completa el párrafo para mayor claridad.	5.3.1.2. Molienda: Proceso que se lleva a cabo en tahona, molino chileno o egipcio, trapiche, desgarradora o tren de molinos.	Cámara Nacional de la Industria Tequilera Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que las especificaciones ya contempladas, en el presente inciso cumple con los objetivos de la presente Norma Oficial Mexicana.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA TEQUILERA	5.3.1.3.	te	5.3.1.3. <i>Fermentación: recipientes de madera, piletas de mampostería o tanques de acero inoxidable</i> JUSTIFICACIÓN Se completa el párrafo para mayor claridad.	5.3.1.3. Fermentación: Proceso que se lleva a cabo en recipientes de madera, piletas de mampostería o tanques de acero inoxidable.	Cámara Nacional de la Industria Tequilera Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que las especificaciones ya contempladas, en el presente inciso cumple con los objetivos de la presente Norma Oficial Mexicana.
CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA TEQUILERA	5.3.1.4.	te	5.3.1.4. <i>Destilación: alambiques, destiladores continuos o columnas de cobre o acero inoxidable.</i> JUSTIFICACIÓN Se completa el párrafo para mayor claridad.	5.3.1.4. Destilación: Proceso que se lleva a cabo en alambiques, destiladores continuos o columnas de cobre o acero inoxidable.	Cámara Nacional de la Industria Tequilera Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que las especificaciones ya contempladas, en el presente inciso cumple con los objetivos de la presente Norma Oficial Mexicana.
CRISTEROS SANTUARIO JALPA S.P.R. DE R.I	5.3.1.1 a 5.3.1.4	te	5.3.1.1. <i>Cocción: cocimiento de cabezas o jugos de maguey en hornos de pozo, mampostería o autoclave.</i> 5.3.1.2. <i>Molienda: tahona, molino chileno o egipcio, trapiche, desgarradora o tren de molinos.</i> 5.3.1.3. <i>Fermentación: recipientes de madera, piletas de mampostería o tanques de acero inoxidable.</i> 5.3.1.4. <i>Destilación: alambiques, destiladores continuos o columnas de cobre o acero inoxidable.</i> COMENTARIO En este punto sugerimos que se conserve La clasificación de la NOM 070 vigente, Y que a las categorías anteriores agregar las categorías BLANCO y EXTRA AÑEJO	5. CLASIFICACIÓN 5.1 Tipos: De acuerdo al porcentaje de los carbohidratos provenientes del agave que se utilicen en la elaboración del mezcal, éste se clasifica en los tipos siguientes: 5.1.1 Tipo I.- Mezcal 100% agave Es aquel producto que se obtiene de la destilación y rectificación de mostos preparados directa y originalmente con los azúcares de las cabezas maduras de los agaves mencionados en el capítulo 2 "Campo de Aplicación", previamente hidrolizadas o cocidas y sometidas a fermentación alcohólica con levaduras, cultivadas o no. Este tipo de mezcal puede ser joven, reposado o añejo y susceptible de ser abocado.	Cristeros Santuario Jalpa Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y rechaza el comentario, toda vez que carece de justificación técnica y jurídica para proceder con el cambio propuesto.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			Con las definición siguientes: MEZCAL BLANCO: Mezcal incoloro y translúcido 100 % de agave, que no es sujeto a procesos de abocado o maduración. MEZCAL EXTRA AÑEJO: Mezcal 100% de agave Sujeto a maduración por lo menos 2 años en barricas de roble o encino de una capacidad no mayor a 200 lt. Comentarios al proceso: Inicia cuando se recibe la piñada ya jimada	5.1.2 Tipo II.- Mezcal Es aquel producto que se obtiene de la destilación y rectificación de mostos en cuya formulación se han adicionado hasta un 20% de otros carbohidratos permitidos por las disposiciones legales correspondientes, conforme al inciso 4.4. Este tipo de mezcal es joven, reposado o añejo y susceptible de ser abocado. 5.1.3 Los mezcales, en sus tipos I y II, pueden ostentar en sus envases la leyenda "ENVASADO DE ORIGEN", siempre y cuando se envasen en el estado productor, y los mezcales envasados fuera del estado productor deben ostentar la leyenda "ENVASADO EN MÉXICO", pudiendo utilizar el nombre del estado productor, siempre que el envasador demuestre que la totalidad del mezcal que envasa ha sido adquirido en el estado que en la etiqueta es mencionado como productor. En este caso, 6 el envasador debe comprobar la procedencia de los lotes ante el organismo de certificación acreditado. 5.2 Categorías De acuerdo a las características adquiridas en procesos posteriores a la destilación y rectificación, el mezcal se clasifica en 3 categorías: • Mezcal añejo o añejado • Mezcal joven • Mezcal reposado	

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
CASA ARMANDO GUILLERMO PRIETO	5.3.2.	te	5.3.2. <i>Mezcal Artesanal</i> <i>su elaboración debe cumplir con al menos las siguientes cuatro etapas y equipo:</i> Comentario: En base a la forma en que está constituida una fábrica de Mezcal Artesanal que consta de: Cocción: cocimiento de cabezas de maguey en hornos de pozo o elevados de mampostería. Con capacidad estándar de 10 toneladas. Molienda: con mazo, tahona, molino chileno o egipcio, trapiche o desgarradora. Fermentación: oquedades en piedra, suelo o tronco, piletas de mampostería, recipientes de madera o barro, pieles de animal, cuyo proceso puede incluir la fibra del maguey (bagazo). Destilación: con fuego directo en alambiques de caldera de cobre u olla de barro y montera de barro, madera, cobre o acero inoxidable; cuyo proceso puede incluir la fibra del maguey (bagazo). Tiene una capacidad de producción mensual entre 800 a 1000 lts. de mezcal a 55% alc.vol. Debido a lo anterior se sugiere que para evitar la inclusión de tecnificación con fines de desvirtuar la categoría artesanal, el volumen de producción debe de ser proporcional a la de una fábrica de Mezcal Artesanal actual, conservando con esto los procesos tradicionales que dieron lugar a esta categoría.	5.3.2 Mezcal artesanal su elaboración debe cumplir con al menos las siguientes cuatro etapas y equipo y su producción anual por fábrica no debe ser mayor a 12,000 litros de mezcal a 55% Alc. Vol., a saber:	Casa Armando Guillermo Prieto. Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió rechazarlo, toda vez que la regulación en cuanto al porcentaje de volumen de fabricación no es objeto de la citada definición ni de la presente Norma Oficial Mexicana.
PERNOD RICARD MEXICO, S.A. DE C.V.	5.3.2 5.3.2.1 5.3.2.2. 5.3.2.3 5.3.2.4	te	5.3.2. <i>Mezcal Artesanal: su elaboración debe cumplir con al menos las siguientes cuatro etapas y equipo:</i> 5.3.2.1. <i>Cocción: cocimiento de cabezas de maguey en hornos de pozo o elevados de mampostería.</i>	5.3.2. Mezcal Artesanal: su elaboración debe cumplir con al menos las siguientes cuatro etapas y equipo: 5.3.2.1. Cocción: cocimiento de cabezas de maguey en hornos de pozo o elevados de mampostería.	Pernod Ricard México Se acepta el comentario y se procede a efectuar el cambio correspondiente, para quedar como sigue: Molienda: con mazo, tahona, molino chileno o egipcio, trapiche o desgarradora.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			5.3.2.2. <i>Molienda: con mazo, tahona, molino chileno o egipcio, trapiche o desgarradora.</i> 5.3.2.3. <i>Fermentación: oquedades en piedra, suelo o tronco, piletas de mampostería, recipientes de madera o barro, pieles de animal, cuyo proceso puede incluir la fibra del maguey (bagazo).</i> 5.3.2.4. <i>Destilación: con fuego directo en alambiques de caldera de cobre u olla de barro y montera de barro, madera, cobre o acero inoxidable; cuyo proceso puede incluir la fibra del maguey (bagazo).</i> JUSTIFICACIÓN Se solicita que se elimine la desgarradora para la molienda en el mezcal artesanal ya que el mismo es un equipo industrial que no debería permitirse en dicho proceso. Lo anterior, en virtud de que el uso de la desgarradora es parte de un proceso industrial moderno, el cual básicamente es un equipo de uso masivo con aspas de metal o palos de madera que en nada tiene que ver con el proceso de elaboración del mezcal artesanal. Aunado a lo anterior, los mezcaleros artesanales no tienen manera de controlar una contaminación cruzada por el uso de la desgarradora.	5.3.2.2. Molienda: con mazo, tahona, molino chileno o egipcio o trapiche. 5.3.2.3. Fermentación: oquedades en piedra, suelo o tronco, piletas de mampostería, recipientes de madera o barro, pieles de animal, cuyo proceso puede incluir la fibra del maguey (bagazo). 5.3.2.4. Destilación: con fuego directo en alambiques de caldera de cobre u olla de barro y montera de barro, madera, cobre o acero inoxidable; cuyo proceso puede incluir la fibra del maguey (bagazo).	
ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C.	5.3.2.1	te	5.3.2.1. <i>Cocción: cocimiento de cabezas de maguey en hornos de pozo o elevados de mampostería.</i> COMENTARIO Para un producto certificado por parte del OEC, es importante que sea amable con el medio ambiente por lo que se pone a consideración el uso racional y no invasivo al medio ambiente de la leña y la disposición correcta de las vinazas en el proceso de cocción.	5.3.2.1 Cocción: cocimiento de cabezas de maguey (agave) en hornos de pozo o elevados de mampostería	ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo, quedando como sigue: Cocción: cocimiento de cabezas de maguey o agave en hornos de pozo o elevados de mampostería.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos	5.3.2.1	te	5.3.2.1. Cocción: cocimiento de cabezas de maguey en hornos de pozo o elevados de mampostería. Justificación: El nombre correcto de la planta que se utiliza como materia prima para la fabricación del Mezcal es AGAVE no maguey.	5.3.2.1. Cocción: cocimiento de cabezas de agave en hornos de pozo o elevados de mampostería.	Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo, quedando como sigue: Cocción: cocimiento de cabezas de maguey o agave en hornos de pozo o elevados de mampostería.
ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C.	5.3.2.2	te	5.3.2.2. <i>Molienda: con mazo, tahona, molino chileno o egipcio, trapiche o desgarradora.</i> COMENTARIO Es necesario que el OEC vigile que en las fabricas de Mezcal, se cumple cabalmente con la NOM-251-SSA1-2009.- PRACTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, en virtud de que en este sensible proceso se utilizan animales de carga domésticos para dar marcha a las tahonas y dichos animales realizan sus necesidades fisiológicas dentro del perímetro de la molienda, por lo cual es susceptible de que las heces fecales que arrojan los animales que realizan la labor motriz de la molienda, se mezclen irremediablemente con las materias primas del mezcal.		Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y toma nota del comentario.
CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA TEQUILERA	5.3.2.2	te	5.3.2.2. <i>Molienda: con mazo, tahona, molino chileno o egipcio, trapiche o desgarradora</i> JUSTIFICACIÓN Se completa el párrafo para mayor claridad.	5.3.2.2. Molienda: Proceso que se lleva a cabo con mazo, tahona, molino chileno o egipcio, trapiche o desgarradora.	Cámara Nacional de la Industria Tequilera Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que las especificaciones ya contempladas, en el presente inciso cumple con los objetivos de la presente Norma Oficial Mexicana.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA TEQUILERA	5.3.2.3.	te	5.3.2.3. <i>Fermentación: oquedades en piedra, suelo o tronco, piletas de mampostería, recipientes de madera o barro, pieles de animal, cuyo proceso puede incluir la fibra del maguey (bagazo).</i> JUSTIFICACIÓN Se completa el párrafo para mayor claridad.	5.3.2.3. Fermentación: Proceso que se lleva a cabo en oquedades en piedra, suelo o tronco, piletas de mampostería, recipientes de madera o barro, pieles de animal, cuyo proceso puede incluir la fibra del maguey (bagazo).	Cámara Nacional de la Industria Tequilera Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que las especificaciones ya contempladas, en el presente inciso cumple con los objetivos de la presente Norma Oficial Mexicana.
ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C.	5.3.2.3	ed	5.3.2.3. <i>Fermentación: oquedades en piedra, suelo o tronco, piletas de mampostería, recipientes de madera o barro, pieles de animal, cuyo proceso puede incluir la fibra del maguey (bagazo).</i> Se sugiere esta redacción, para mayor comprensión e ilustración.	5.3.2.3 Fermentación: oquedades en piedra, suelo o tronco, piletas de mampostería, recipientes de madera o barro, pieles de animal, cuyo proceso puede incluir la fibra del maguey (agave) denominado bagazo.	Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y acepta parcialmente el comentario, quedando como sigue: Fermentación: oquedades en piedra, suelo o tronco, piletas de mampostería, recipientes de madera o barro, pieles de animal, cuyo proceso puede incluir la fibra del maguey o agave (bagazo).
LOS DANZANTES	5.3.2.3	te	5.3.2.3. <i>Fermentación: oquedades en piedra, suelo o tronco, piletas de mampostería, recipientes de madera o barro, pieles de animal, cuyo proceso puede incluir la fibra del maguey (bagazo).</i> JUSTIFICACIÓN Si lo que se está intentando es dar un marco referencial a los productos de manufactura artesanal aunado a la protección de las tradiciones consideradas en la definición de una DOM, el uso de la fibra en la fermentación es uno de estos diferenciadores característicos de los procesos artesanales y de las tradiciones en los procesos de producción del mezcal.	5.3.2.3. Fermentación: oquedades en piedra, suelo o tronco, piletas de mampostería, recipientes de madera o barro, pieles de animal, cuyo proceso debe incluir la fibra del maguey (bagazo).	Los Danzantes Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió rechazarlo toda vez que es opcional la inclusión de la fibra del maguey o agave.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C.	5.3.2.4	ed	5.3.2.4. <i>Destilación: con fuego directo en alambiques de caldera de cobre u olla de barro y montera de barro, madera, cobre o acero inoxidable; cuyo proceso puede incluir la fibra del maguey (bagazo).</i> COMENTARIO Se sugiere esta redacción, para mayor comprensión e ilustración	5.3.2.4 Destilación: con fuego directo en alambiques de caldera de cobre u olla de barro y montera de barro, madera, cobre o acero inoxidable; cuyo proceso puede incluir la fibra del maguey (agave) denominado bagazo.	Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que las especificaciones ya contempladas, en el presente inciso cumple con los objetivos de la presente Norma Oficial Mexicana.
CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA TEQUILERA	5.3.2.4.	ed	5.3.2.4. <i>Destilación: con fuego directo en alambiques de caldera de cobre u olla de barro y montera de barro, madera, cobre o acero inoxidable; cuyo proceso puede incluir la fibra del maguey (bagazo).</i> JUSTIFICACIÓN Se completa el párrafo para mayor claridad, así mismo se propone eliminar la destilación en madera, no nos explicamos cómo podría ser en madera si para la destilación se requiere de fuego directo.	5.3.2.4. Destilación: Proceso que se lleva a cabo con fuego directo en alambiques de caldera de cobre u olla de barro y montera de barro, cobre o acero inoxidable; cuyo proceso puede incluir la fibra del maguey (bagazo).	Cámara Nacional de la Industria Tequilera Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que las especificaciones ya contempladas, en el presente inciso cumple con los objetivos de la presente Norma Oficial Mexicana.
CASA ARMANDO GUILLERMO PRIETO	5.3.3.	te	5.3.3. <i>Mezcal Ancestral: su elaboración debe cumplir con al menos las siguientes cuatro etapas y equipo:</i> Comentario: En base a la forma en que está constituida una fábrica de Mezcal Ancestral que consta de: Cocción: cocimiento de cabezas de maguey en hornos de pozo. Molienda: con mazo, tahona, molino chileno o egipcio. Fermentación: oquedades en piedra, suelo o tronco, piletas de mampostería, recipientes de madera o barro, pieles de animal, cuyo proceso debe incluir la fibra del maguey (bagazo). Destilación: con fuego directo en olla de barro y montera de barro o madera; cuyo proceso debe incluir la fibra del maguey (bagazo).	su elaboración debe cumplir con al menos las siguientes cuatro etapas y equipo y su producción anual por fabrica no debe ser mayor a 3,600 litros de mezcal a 55% alc. vol., a saber:	Casa Armando Guillermo Prieto. Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que las especificaciones ya contempladas, en el presente inciso cumple con los objetivos de la presente Norma Oficial Mexicana.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			Tiene una capacidad de producción mensual entre 200 a 300 lts. de mezcal a 55% alc.vol. Debido a lo anterior se sugiere que para evitar la inclusión de tecnificación con fines de desvirtuar la categoría ancestral, el volumen de producción debe de ser proporcional a la de una fábrica de Mezcal Ancestral actual, conservando con esto los procesos tradicionales que dieron lugar a esta categoría.		
CASA MONTE LOBOS	5.3.3. 5.3.3.1 5.3.3.2 5.3.2.3	te	5.3.3. <i>Mezcal Ancestral:</i> <i>Su elaboración debe cumplir con al menos las siguientes cuatro etapas y equipo:</i> 5.3.3.1. <i>Cocción: cocimiento de cabezas de maguey en hornos de pozo.</i> 5.3.3.2. <i>Molienda: con mazo, tahona, molino chileno o egipcio.</i> 5.3.2.3. <i>Fermentación: oquedades en piedra, suelo o tronco, piletas de mampostería, recipientes de madera o barro, pieles de animal, cuyo proceso debe incluir la fibra del maguey (bagazo).</i> 5.3.2.4. <i>Destilación: con fuego directo en olla de barro y montera de barro o madera; cuyo proceso debe incluir la fibra del maguey (bagazo).</i> JUSTIFICACIÓN Se considera que el proyecto de NOM no debe incluir la categoría de "Mezcal A Ancestral" ya que el único distintivo para ser considerado dentro de dicha categoría es el uso de olla y montera de barro. Todas las demás características señaladas en el Proyecto de NOM que nos ocupa, pueden realizarse tanto en la categoría "artesanal" como en la categoría "ancestral".	5.3.3. Mezcal Artesanal – Olla de Barro Tradicional: Su elaboración debe cumplir con al menos las siguientes cuatro etapas y equipo: 5.3.3.1. Cocción: cocimiento de cabezas de maguey en hornos de pozo. 5.3.3.2. Molienda: con mazo, tahona, molino chileno o egipcio, trapiche o desgarradora. 5.3.2.3. Fermentación: oquedades en piedra, suelo o tronco, piletas de mampostería, recipientes de madera o barro, pieles de animal, cuyo proceso debe incluir la fibra del maguey (bagazo). 5.3.2.4. Destilación: con fuego directo en olla de barro y montera de barro o madera; cuyo proceso debe incluir la fibra del maguey (bagazo).	Casa Montelobos Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió rechazarlo, toda vez que la presente Norma Oficial Mexicana realiza la distinción de las diferentes categorías de Mezcal, manteniendo informado al consumidor sobre la materia y los procesos de elaboración.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			Es importante señalar que compartimos la visión de que el uso de olla de barro representa un estilo de mezcal único, escaso y de enome valor artesanal que merece su propia categoría. Sin embargo, nos parece absolutamente subjetivo y falto de elementos el declarar que la tradición mezcatera en barro sea mas antigua o "ancestral" que otros procesos utilizados como puede ser la destilación en olla de cobre En ese sentido sugerimos la creación de una nueva categoría que sustituya el mezcal ancestral y se denomine "<u>Mezcal Artesanal – Olla de Barro Tradicional</u>". Cabe señalar que a la llegada de los españoles los pueblos indigenas dominaban el cobre y el barro por igual en la hechura de ollas. Lo que hace que no exista justificación alguna para llamar al uso de la olla de barro como "ancestral". El mezcal que hoy se produce en México es un producto mestizo, que integra la sabiduría sobre el maguey, la cocción y fermentación que si son prehispánicos, con el conocimiento de los principios de destilación transmitidos por los Españoles – que a su vez los aprendieron de los árabes-. Hay algunos investigadores que han hallado vestigios que sugieren que pudo haber existido algun metodo de destilación en barro en la zona de Cacaxtla, Morelos, varios siglos antes de la llegada de los españoles. Sin embargo, nadie ha podido encontrar de manera clara evidencia de la producción o consumo de alcoholes de alta graduación por los pueblos indigenas prehispanicos antes de la llegada de los españoles. No hay nada en los libros, codices y referencias encontradas y documentadas hoy en día.		

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			Aún si pudo haber destilación temprana en tiempos prehipánicos, estos hechos no se vinculan con la destilación actual en barro. Ejemplo: Santiago Matatlán, Oaxaca, es un pueblo Zapoteco que mantiene su lengua y cultura indígena hasta nuestros días. Tradicionalmente y desde que se tiene memoria, Santiago Matatlán usa el cobre para hacer alambiques. Por el otro lado, Santa Catarina Minas, quizás el pueblo Oaxaqueño con más arraigo en la producción de mezcal en olla de barro, es considerado un pueblo mestizo con emigrantes que no eran del valle. Nunca se habló lengua indígena en este pueblo. Hoy Santa Catarina Minas es el ejemplo de la destilación en Barro. Por lo anterior, se considera que el establecer este tipo de diferencias entre los procesos de elaboración del mezcal, que no necesariamente implican que un proceso sea artesanal o ancestral, puede generar conflictos y divisiones entre los propios productores de mezcal. En ese sentido, lo correcto sería reconocer esta categoría como un mezcal artesanal – en olla de barro tradicional.		
Daniel Cruz Sánchez	5.3.2 5.3.2.1 5.3.2.2. 5.3.2.3 5.3.2.4	te	5.3.2. Mezcal Artesanal: su elaboración debe cumplir con al menos las siguientes cuatro etapas y equipo: 5.3.2.1. Cocción: cocimiento de cabezas de maguey en hornos de pozo o elevados de mampostería. 5.3.2.2. Molienda: con mazo, tahona, molino chileno o egipcio, trapiche o desgarradora. 5.3.2.3. Fermentación: oquedades en piedra, suelo o tronco, piletas de mampostería, recipientes de madera o barro, pieles de animal, cuyo proceso puede incluir la fibra del maguey (bagazo).	SE SUGIERE QUE CON BASE EN LOS ARGUMENTOS ANTES SEÑALADOS, SE REALICE UNA PROPUESTA DE REDACCIÓN.	Daniel Cruz Sánchez Casa Armando Guillermo Prieto. Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y toma nota del comentario.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			5.3.2.4. <i>Destilación: con fuego directo en alambiques de caldera de cobre u olla de barro y montera de barro, madera, cobre o acero inoxidable; cuyo proceso puede incluir la fibra del maguey (bagazo).</i> JUSTIFICACIÓN El proyecto de NOM especifica que cada categoría de Mezcal (artesanal o ancestral) debe cumplir con diferentes procedimientos para ser considerados como una categoría en específico. Sin embargo, no hay evidencia de que exista un sustento técnico para determinar dichos procedimientos y equipo, lo cual se considera subjetivo. Se sugiere revisar nuevamente dichos procedimientos y justificar cada uno de los componentes establecidos en los mismos. Por otra parte, se considera que el establecer este tipo de diferencias entre los procesos de elaboración del mezcal, que no necesariamente implican que un proceso sea artesanal o ancestral, puede generar conflictos y divisiones entre los propios productores de mezcal.		
ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C.	5.3.3.1	ge	5.3.3.1. <i>Cocción: cocimiento de cabezas de maguey en hornos de pozo.</i> COMENTARIO Para un producto certificado por parte del OEC, es importante que sea amable con el medio ambiente por lo que se pone a consideración el uso racional y no invasivo al medio ambiente de la leña y la disposición correcta de las vinazas en el proceso de cocción.		ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C. Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó en comentario y toma nota del mismo para los efectos de la presente Norma Oficial Mexicana.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
Asociación Nacional de la Industria de Bebidas y Conexos	5.3.3.1.	te	5.3.3.1. <i>Cocción: cocimiento de cabezas de maguey en hornos de pozo.</i> COMENTARIO El nombre correcto de la planta que se utiliza como materia prima para la fabricación del Mezcal es AGAVE no maguey.	5.3.1.1. Cocción: cocimiento de cabezas o jugos de agave en hornos de pozo, mampostería o autoclave	Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: Cocción: cocimiento de cabezas de maguey o agave en hornos de pozo.
ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C.	5.3.3.2	ge	5.3.3.2. <i>Molienda: con mazo, tahona, molino chileno o egipcio.</i> COMENTARIO Es necesario que el OEC vigile que en las fabricas de Mezcal, se cumple cabalmente con la NOM-251-SSA1-2009.- PRACTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, en virtud de que en este sensible proceso se utilizan animales de carga domésticos para dar marcha a las tahonas y dichos animales realizan sus necesidades fisiológicas dentro del perímetro de la molienda, por lo cual es susceptible de que las heces fecales que arrojan los animales que realizan la labor motriz de la molienda, se mezclen irremediamente con las materias primas del mezcal.		Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y se rechaza toda vez que de conformidad con el Capítulo 11 de la NOM-251-SSA1-2009 cita que: "La vigilancia del cumplimiento de la presente Norma corresponde a la Secretaría de Salud y a los gobiernos de las entidades federativas, en el ámbito de sus respectivas competencias".
CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA TEQUILERA	5.3.3.2	te	5.3.3.2. Molienda: con mazo, tahona, molino chileno o egipcio. JUSTIFICACIÓN Se completa el párrafo para mayor claridad.	5.3.3.2. Molienda: Proceso que se lleva a cabo con mazo, tahona, molino chileno o egipcio.	Cámara Nacional de la Industria Tequilera Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que las especificaciones ya contempladas, en el presente inciso cumple con los objetivos de la presente Norma Oficial Mexicana.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA TEQUILERA	5.3.3.3.	te	5.3.3.3. Fermentación: oquedades en piedra, suelo o tronco, piletas de mampostería, recipientes de madera o barro, pieles de animal, cuyo proceso debe incluir la fibra del maguey (bagazo). JUSTIFICACIÓN Se completa el párrafo para mayor claridad.	5.3.3.3. Fermentación: Proceso que se lleva a cabo oquedades en piedra, suelo o tronco, piletas de mampostería, recipientes de madera o barro, pieles de animal, cuyo proceso debe incluir la fibra del maguey (bagazo).	Cámara Nacional de la Industria Tequilera Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que las especificaciones ya contempladas, en el presente inciso cumple con los objetivos de la presente Norma Oficial Mexicana.
ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C.	5.3.3.3	te	5.3.3.3. Fermentación: oquedades en piedra, suelo o tronco, piletas de mampostería, recipientes de madera o barro, pieles de animal, cuyo proceso debe incluir la fibra del maguey (bagazo).	5.3.3.3 Fermentación: oquedades en piedra, suelo o tronco, piletas de mampostería, recipientes de madera o barro, pieles de animal, cuyo proceso debe incluir la fibra del maguey (agave) denominado bagazo.	Cámara Nacional de la Industria Tequilera Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que las especificaciones ya contempladas, en el presente inciso cumple con los objetivos de la presente Norma Oficial Mexicana.
ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C.	5.3.3.4		5.3.3.4. Destilación: con fuego directo en olla de barro y montera de barro o madera; cuyo proceso debe incluir la fibra del maguey (bagazo).	5.3.3.4 Destilación: con fuego directo en olla de barro y montera de barro o madera; cuyo proceso debe incluir la fibra del maguey (agave) denominado bagazo.	Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que las especificaciones ya contempladas, en el presente inciso cumple con los objetivos de la presente Norma Oficial Mexicana.
CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA TEQUILERA	5.3.3.4	te	5.3.3.4. Destilación: con fuego directo en olla de barro y montera de barro o madera; cuyo proceso debe incluir la fibra del maguey (bagazo). JUSTIFICACIÓN Se completa el párrafo para mayor claridad, así mismo se propone eliminar la destilación en madera, no nos explicamos cómo podría ser en madera si para la destilación se requiere de fuego directo.	5.3.3.4. Destilación: Proceso que se lleva a cabo con fuego directo en olla de barro y montera de barro o madera; cuyo proceso debe incluir la fibra del maguey (bagazo).	Cámara Nacional de la Industria Tequilera Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que las especificaciones ya contempladas, en el presente inciso cumple con los objetivos de la presente Norma Oficial Mexicana.
CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA TEQUILERA	5.5.1, 5.5.3, 5.5.4, 5.5.5 y 5.5.6	te	5.5.1, 5.5.3, 5.5.4, 5.5.5 y 5.5.6 JUSTIFICACIÓN Se propone agregar el siguiente texto al final de la tabla 1 de especificaciones. Toda vez que por efecto de otras disposiciones como la NOM-199 Y 142 se pueden agregar esas sustancias.	Cuando a los Mezcales definidos en los incisos 5.5.1, 5.5.3, 5.5.4, 5.5.5 y 5.5.6 se les agregue edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes permitidos por la Secretaría de Salud, con objeto de proporcionar o intensificar su color, aroma y/o sabor, pueden tener como máximo 60 g/L de extracto seco de acuerdo a la NMX-V-017-NORMEX	Cámara Nacional de la Industria Tequilera Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que no la NOM-142-SSA1/SCFI-2014, Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial no contempla inciso alguno que justifique el cambio propuesto.

(Continúa en la Tercera Sección)

TERCERA SECCION **SECRETARIA DE ECONOMIA**

(Viene de la Segunda Sección)

1	2	3	4	5	6																									
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE																									
ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C.	5.4	te	5.4. Especificaciones fisicoquímicas El Mezcal debe cumplir con las siguientes especificaciones fisicoquímicas (ver Tabla 1): COMENTARIO Se sugiere agregar el parámetro de Acidez Total, en su caso ampliar el rango de 170 actual a 300, ya que indica contaminación bacteriana del proceso y falta de higiene.		ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió rechazarlo, toda que no se presentó justificación técnica para su modificación.																									
Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal	5.4	te	5.4. Especificaciones fisicoquímicas El Mezcal debe cumplir con las siguientes especificaciones fisicoquímicas (ver Tabla 1):	<table><tr><td>Especificaciones</td><td>Unidades</td><td>Mínimo</td><td>Máximo</td><td>Norma aplicable</td></tr><tr><td>Alcohol Volumen a 20 °C</td><td>% Alc. Vol.</td><td>35</td><td>55</td><td>NMX-V-013-NORMEX-2013 (Ver 3.8, Referencias)</td></tr><tr><td>Extracto Seco</td><td>g/L de Mezcal</td><td>0</td><td>10</td><td>NMX-V-017-NORMEX-2014 (Ver 3.9, Referencias)</td></tr><tr><td>Alcoholes Superiores</td><td>mg/dL de Alcohol anhidro</td><td>100</td><td>500</td><td>NMX-V-005-NORMEX-2013 (Ver 3.6, Referencias)</td></tr><tr><td>Metanol</td><td>mg/dL de Alcohol anhidro</td><td>30</td><td>300</td><td>NMX-V-005-NORMEX-2013 (Ver 3.6, Referencias)</td></tr></table>	Especificaciones	Unidades	Mínimo	Máximo	Norma aplicable	Alcohol Volumen a 20 °C	% Alc. Vol.	35	55	NMX-V-013-NORMEX-2013 (Ver 3.8, Referencias)	Extracto Seco	g/L de Mezcal	0	10	NMX-V-017-NORMEX-2014 (Ver 3.9, Referencias)	Alcoholes Superiores	mg/dL de Alcohol anhidro	100	500	NMX-V-005-NORMEX-2013 (Ver 3.6, Referencias)	Metanol	mg/dL de Alcohol anhidro	30	300	NMX-V-005-NORMEX-2013 (Ver 3.6, Referencias)	Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal Se acepta el comentario y se efectúa el cambio correspondiente. Aunado a lo anterior se agregar las especificaciones relativas a furfural, aldehídos, plomo y arsénico por congruencia con la NOM-142-SSA1/SCFI-2014, Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial.
			Especificaciones	Unidades	Mínimo	Máximo	Norma aplicable																							
Alcohol Volumen a 20 °C	% Alc. Vol.	35	55	NMX-V-013-NORMEX-2013 (Ver 3.8, Referencias)																										
Extracto Seco	g/L de Mezcal	0	10	NMX-V-017-NORMEX-2014 (Ver 3.9, Referencias)																										
Alcoholes Superiores	mg/dL de Alcohol anhidro	100	500	NMX-V-005-NORMEX-2013 (Ver 3.6, Referencias)																										
Metanol	mg/dL de Alcohol anhidro	30	300	NMX-V-005-NORMEX-2013 (Ver 3.6, Referencias)																										
COMENTARIO Para estar de acuerdo a los rangos dispuestos por la NOM-142-SSA1-2014.	<table><tr><td>Especificaciones</td><td>Unidades</td><td>Mínimo</td><td>Máximo</td><td>Norma aplicable</td></tr><tr><td>Alcohol Volumen a 20 °C</td><td>% Alc. Vol.</td><td>36</td><td>55</td><td>NMX-V-013-NORMEX-2013 (Ver 3.8, Referencias)</td></tr><tr><td>Extracto Seco</td><td>g/L de Mezcal</td><td>0</td><td>10</td><td>NMX-V-017-NORMEX-2014 (Ver 3.9, Referencias)</td></tr><tr><td>Alcoholes Superiores</td><td>mg/dL de Alcohol anhidro</td><td>100</td><td>500</td><td>NMX-V-005-NORMEX-2013 (Ver 3.6, Referencias)</td></tr><tr><td>Metanol</td><td>mg/dL de Alcohol anhidro</td><td>30</td><td>300</td><td>NMX-V-005-NORMEX-2013 (Ver 3.6, Referencias)</td></tr></table>	Especificaciones	Unidades	Mínimo	Máximo	Norma aplicable	Alcohol Volumen a 20 °C	% Alc. Vol.	36	55	NMX-V-013-NORMEX-2013 (Ver 3.8, Referencias)	Extracto Seco	g/L de Mezcal	0	10	NMX-V-017-NORMEX-2014 (Ver 3.9, Referencias)	Alcoholes Superiores	mg/dL de Alcohol anhidro	100	500	NMX-V-005-NORMEX-2013 (Ver 3.6, Referencias)	Metanol	mg/dL de Alcohol anhidro	30	300	NMX-V-005-NORMEX-2013 (Ver 3.6, Referencias)				
Especificaciones	Unidades	Mínimo	Máximo	Norma aplicable																										
Alcohol Volumen a 20 °C	% Alc. Vol.	36	55	NMX-V-013-NORMEX-2013 (Ver 3.8, Referencias)																										
Extracto Seco	g/L de Mezcal	0	10	NMX-V-017-NORMEX-2014 (Ver 3.9, Referencias)																										
Alcoholes Superiores	mg/dL de Alcohol anhidro	100	500	NMX-V-005-NORMEX-2013 (Ver 3.6, Referencias)																										
Metanol	mg/dL de Alcohol anhidro	30	300	NMX-V-005-NORMEX-2013 (Ver 3.6, Referencias)																										

1	2	3	4	5	6																																														
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE																																														
ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C.	5.4	te	COMENTARIO (1) Justificación a la propuesta de cambio al grado alcohólico Mínimo: Se propone que el límite inferior sea de 35% alc. Vol. como esta establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-006-SCFI-2012, Bebidas alcohólicas-Tequila-Especificaciones, en lugar del de 36% alc. Vol., para ser competitivos comparados países como Colombia y Chile, que tienen fuertes cambios en impuestos debajo del 36% alc. vol.	<table><tr><th>Especificaciones</th><th>Unidades</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th><th>Norma aplicable</th></tr><tr><td>Alcohol Volumen a 20 °C</td><td>% Alc. Vol.</td><td>~~36~~- 35 (1)</td><td>55</td><td>NMX-V-013-NORMEX-2013 (Ver 3.8, Referencias)</td></tr><tr><td>Extracto Seco</td><td>g/L de Mezcal</td><td>0</td><td>10</td><td>NMX-V-017-NORMEX-2014 (Ver 3.9, Referencias)</td></tr><tr><td>Alcoholes Superiores</td><td>mg/dL de Alcohol anhidro</td><td>100</td><td>500</td><td>NMX-V-005-NORMEX-2013 (Ver 3.6, Referencias)</td></tr><tr><td>Metanol</td><td>mg/dL de Alcohol anhidro</td><td>30</td><td>300</td><td>NMX-V-005-NORMEX-2013 (Ver 3.6, Referencias)</td></tr></table>	Especificaciones	Unidades	Mínimo	Máximo	Norma aplicable	Alcohol Volumen a 20 °C	% Alc. Vol.	~~36~~ - 35 (1)	55	NMX-V-013-NORMEX-2013 (Ver 3.8, Referencias)	Extracto Seco	g/L de Mezcal	0	10	NMX-V-017-NORMEX-2014 (Ver 3.9, Referencias)	Alcoholes Superiores	mg/dL de Alcohol anhidro	100	500	NMX-V-005-NORMEX-2013 (Ver 3.6, Referencias)	Metanol	mg/dL de Alcohol anhidro	30	300	NMX-V-005-NORMEX-2013 (Ver 3.6, Referencias)	ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL Se acepta el comentario y se efectúa el cambio correspondiente.																					
Especificaciones	Unidades	Mínimo	Máximo	Norma aplicable																																															
Alcohol Volumen a 20 °C	% Alc. Vol.	~~36~~ - 35 (1)	55	NMX-V-013-NORMEX-2013 (Ver 3.8, Referencias)																																															
Extracto Seco	g/L de Mezcal	0	10	NMX-V-017-NORMEX-2014 (Ver 3.9, Referencias)																																															
Alcoholes Superiores	mg/dL de Alcohol anhidro	100	500	NMX-V-005-NORMEX-2013 (Ver 3.6, Referencias)																																															
Metanol	mg/dL de Alcohol anhidro	30	300	NMX-V-005-NORMEX-2013 (Ver 3.6, Referencias)																																															
CONSEJO ESTATAL DE DESARROLLO ECONÓMICO- CARMEN NAVA Consejo Estatal de Desarrollo Económico- Alfredo Cortés Robles CASA MEZCAL HUITZILA COMITÉ SISTEMA PRODUCTO MAGUEY MEZCAL EN EL ESTADO DE ZACATECAS	5.4	te	5.4 Especificaciones fisicoquímicas El mezcal a granel debe cumplir con (ver Tabla 1): TABLA 1 Especificaciones fisicoquímicas <table><tr><th>Especificaciones</th><th>Unidades</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th><th>Norma aplicable</th></tr><tr><td>Alcohol Volumen a 20 °C</td><td>% Alc. Vol.</td><td>36</td><td>55</td><td>NMX-V-013-NORMEX-2013 (Ver 3.8, Referencias)</td></tr><tr><td>Extracto Seco</td><td>g/L de Mezcal</td><td>0</td><td>10</td><td>NMX-V-017-NORMEX-2014 (Ver 3.9, Referencias)</td></tr><tr><td>Alcoholes Superiores</td><td>mg/dL de Alcohol anhidro</td><td>100</td><td>400</td><td>NMX-V-005-NORMEX-2013 (Ver 3.6, Referencias)</td></tr><tr><td>Metanol</td><td>mg/dL de Alcohol anhidro</td><td>30</td><td>300</td><td>NMX-V-005-NORMEX-2013 (Ver 3.6, Referencias)</td></tr></table>	Especificaciones	Unidades	Mínimo	Máximo	Norma aplicable	Alcohol Volumen a 20 °C	% Alc. Vol.	36	55	NMX-V-013-NORMEX-2013 (Ver 3.8, Referencias)	Extracto Seco	g/L de Mezcal	0	10	NMX-V-017-NORMEX-2014 (Ver 3.9, Referencias)	Alcoholes Superiores	mg/dL de Alcohol anhidro	100	400	NMX-V-005-NORMEX-2013 (Ver 3.6, Referencias)	Metanol	mg/dL de Alcohol anhidro	30	300	NMX-V-005-NORMEX-2013 (Ver 3.6, Referencias)	Ver Anexo “Especificaciones físicoquímicas” <table><tr><th>Especificaciones</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>% de alcohol en volumen a 20°C</td><td>35,0</td><td>55,0</td></tr><tr><td>Extracto seco g/l</td><td>0,2</td><td>10,0</td></tr><tr><td>Miligramos por 100 centímetros cúbicos referidos a alcohol anhidrido</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Acidez total (como ácido acético)</td><td>0</td><td>170,0</td></tr><tr><td>Alcoholes superiores mg/100 ml</td><td>100,0</td><td>400,0</td></tr><tr><td>Metanol mg/100 ml</td><td>100,0</td><td>300,0</td></tr></table>	Especificaciones	Mínimo	Máximo	% de alcohol en volumen a 20°C	35,0	55,0	Extracto seco g/l	0,2	10,0	Miligramos por 100 centímetros cúbicos referidos a alcohol anhidrido			Acidez total (como ácido acético)	0	170,0	Alcoholes superiores mg/100 ml	100,0	400,0	Metanol mg/100 ml	100,0	300,0	CONSEJO ESTATAL DE DESARROLLO ECONÓMICO- CARMEN NAVA Consejo Estatal de Desarrollo Económico- Alfredo Cortés Robles CASA MEZCAL HUITZILA COMITÉ SISTEMA PRODUCTO MAGUEY MEZCAL EN EL ESTADO DE ZACATECAS CONSEJO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DEL MAGUEY EN EL ESTADO DE ZACATECAS Mezcales de calidad Don Aurelio AGAVEROS Y MEZCALEROS ZACATECANOS S.C. DE R.L. DE C.V. DESTILADORA EL ZACATECANO DIAMANTE DEL DESIERTO
Especificaciones	Unidades	Mínimo	Máximo	Norma aplicable																																															
Alcohol Volumen a 20 °C	% Alc. Vol.	36	55	NMX-V-013-NORMEX-2013 (Ver 3.8, Referencias)																																															
Extracto Seco	g/L de Mezcal	0	10	NMX-V-017-NORMEX-2014 (Ver 3.9, Referencias)																																															
Alcoholes Superiores	mg/dL de Alcohol anhidro	100	400	NMX-V-005-NORMEX-2013 (Ver 3.6, Referencias)																																															
Metanol	mg/dL de Alcohol anhidro	30	300	NMX-V-005-NORMEX-2013 (Ver 3.6, Referencias)																																															
Especificaciones	Mínimo	Máximo																																																	
% de alcohol en volumen a 20°C	35,0	55,0																																																	
Extracto seco g/l	0,2	10,0																																																	
Miligramos por 100 centímetros cúbicos referidos a alcohol anhidrido																																																			
Acidez total (como ácido acético)	0	170,0																																																	
Alcoholes superiores mg/100 ml	100,0	400,0																																																	
Metanol mg/100 ml	100,0	300,0																																																	

1	2	3	4	5	6																														
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE																														
CONSEJO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DEL MAGUEY EN EL ESTADO DE ZACATECAS Mezcales de calidad Don Aurelio AGAVEROS Y MEZCALEROS ZACATECANOS S.C. DE R.L. DE C.V. DESTILADORA EL ZACATECANO DIAMANTE DEL DESIERTO GRUPO HNOS RIVAS			Comentarios: - El presente proyecto de NOM-070, contempla eliminar la acidez de la tabla de “especificaciones físicoquímicas”, dicho aspecto es una característica derivada del proceso de la fermentación. Es un parámetro que determina la calidad o finura de una bebida alcohólica debido a las consecuencias o efectos que causa su consumo. Viene a provocar más acidez en el estómago del consumidor. Al eliminar el parámetro estamos permitiendo procesos menos cuidadosos o dejando al criterio de los artesanos la calidad del producto, resulta indispensable mantener el alto valor de calidad de la bebida por lo cual es necesario no dejar de incorporar la “acidea”. Podría incluso considerarse el proponer un parámetro ampliando del rango para que los mezcales artesanales puedan cumplir con este parámetro. - También se propone ampliar el rango de contenido de alcohol de 35 (antes 36) a 55, para hacerlo más agradable al consumidor no habituado a altos grados de alcohol, como es el caso del mercado Sudamericano y Asiático.		GRUPO HNOS RIVAS Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente quedando como: Se rechaza la inclusión de la prueba de acidez total, ya que la eliminación de dicha prueba representa una mejora regulatoria. Se acepta el comentario y se efectúa el cambio correspondiente respecto al rango de alcohol volumen.																														
CASA ARMANDO GUILLERMO PRIETO	5.4.	te	5.4. <i>Especificaciones físicoquímicas</i> <i>El Mezcal debe cumplir con las siguientes especificaciones físicoquímicas (ver Tabla 1):</i> <i>TABLA 1 Especificaciones físicoquímicas</i> <table><tr><th>Especificaciones</th><th>Unidades</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th><th>Norma aplicable</th></tr><tr><td>Alcohol Volumen a 20 °C</td><td>% Alc. Vol.</td><td>36</td><td>55</td><td>NMX-V-013-NORMEX-2013 (Ver 3.8, Referencias)</td></tr><tr><td>Extracto Seco</td><td>g/L de Mezcal</td><td>0</td><td>10</td><td>NMX-V-017-NORMEX-2014 (Ver 3.9, Referencias)</td></tr></table>	Especificaciones	Unidades	Mínimo	Máximo	Norma aplicable	Alcohol Volumen a 20 °C	% Alc. Vol.	36	55	NMX-V-013-NORMEX-2013 (Ver 3.8, Referencias)	Extracto Seco	g/L de Mezcal	0	10	NMX-V-017-NORMEX-2014 (Ver 3.9, Referencias)	TABLA 1 Especificaciones físicoquímicas (OJO: VER LA TABLA AL FINAL DEL DOCUMENTO CON LOS CAMBIOS PROPUESTOS) CAMBIO PROPUESTO <table><tr><th>Especificaciones</th><th>Unidades</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th><th>Norma aplicable</th></tr><tr><td>Alcohol Volumen a 20 °C</td><td>% Alc. Vol.</td><td>35</td><td>55</td><td>NMX-V-013-NORMEX-2013 (Ver 3.8, Referencias)</td></tr><tr><td>Extracto Seco</td><td>g/L de Mezcal</td><td>0</td><td>10</td><td>NMX-V-017-NORMEX-2014 (Ver 3.9, Referencias)</td></tr></table>	Especificaciones	Unidades	Mínimo	Máximo	Norma aplicable	Alcohol Volumen a 20 °C	% Alc. Vol.	35	55	NMX-V-013-NORMEX-2013 (Ver 3.8, Referencias)	Extracto Seco	g/L de Mezcal	0	10	NMX-V-017-NORMEX-2014 (Ver 3.9, Referencias)	Casa Armando Guillermo Prieto Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente quedando como: Se rechaza la inclusión de la prueba de acidez total, ya que la eliminación de dicha prueba representa una mejora regulatoria. Se acepta el comentario y se efectúa el cambio correspondiente respecto al rango de alcohol volumen.
Especificaciones	Unidades	Mínimo	Máximo	Norma aplicable																															
Alcohol Volumen a 20 °C	% Alc. Vol.	36	55	NMX-V-013-NORMEX-2013 (Ver 3.8, Referencias)																															
Extracto Seco	g/L de Mezcal	0	10	NMX-V-017-NORMEX-2014 (Ver 3.9, Referencias)																															
Especificaciones	Unidades	Mínimo	Máximo	Norma aplicable																															
Alcohol Volumen a 20 °C	% Alc. Vol.	35	55	NMX-V-013-NORMEX-2013 (Ver 3.8, Referencias)																															
Extracto Seco	g/L de Mezcal	0	10	NMX-V-017-NORMEX-2014 (Ver 3.9, Referencias)																															

1	2	3	4						5						6																																													
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)						CAMBIO PROPUESTO						RESOLUCIÓN CCONNSE																																													
			<table><tr><td>Alcoholes Superiores</td><td>mg/dL de Alcohol anhidro</td><td>100</td><td>400</td><td>NMX-V-005-NORMEX-2013 (Ver 3.6, Referencias)</td></tr><tr><td>Metanol</td><td>mg/dL de Alcohol anhidro</td><td>30</td><td>300</td><td>NMX-V-005-NORMEX-2013 (Ver 3.6, Referencias)</td></tr></table>	Alcoholes Superiores	mg/dL de Alcohol anhidro	100	400	NMX-V-005-NORMEX-2013 (Ver 3.6, Referencias)	Metanol	mg/dL de Alcohol anhidro	30	300	NMX-V-005-NORMEX-2013 (Ver 3.6, Referencias)	JUSTIFICACIÓN Se propone que el límite inferior sea de 35% Alc. Vol. en lugar de 36% Alc. Vol., como está establecido en la Normas Oficiales Mexicanas NOM-006-SCFI-2012, Bebidas alcohólicas-Tequila-Especificaciones y NOM-159-SCFI-2004 Bebidas alcohólicas- Sotol-Especificaciones y métodos de prueba, así como en la Norma Oficial Mexicana NOM-142-SSA1/SCFI-2014 Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial, la cual especifica que las bebidas alcohólicas destiladas en México estén dentro de un rango de 32 hasta 55 % Alc. Vol., a efecto de ser más competitivos con el Mezcal en países Sudamericanos tales como Colombia y Chile, que tienen fuertes cambios en impuestos locales y/o federales que se encuentran debajo del 36% Alc. Vol. Se propone mantener el parámetro de Acidez total como medida de control de BPF, ya que este parámetro garantiza una adecuada fermentación alcohólica de los mostos fermentables.						<table><tr><td>Alcoholes Superiores</td><td>mg/dL de Alcohol anhidro</td><td>100</td><td>400</td><td>NMX-V-005-NORMEX-2013 (Ver 3.6, Referencias)</td></tr><tr><td>Metanol</td><td>mg/dL de Alcohol anhidro</td><td>30</td><td>300</td><td>NMX-V-005-NORMEX-2013 (Ver 3.6, Referencias)</td></tr></table>	Alcoholes Superiores	mg/dL de Alcohol anhidro	100	400	NMX-V-005-NORMEX-2013 (Ver 3.6, Referencias)	Metanol	mg/dL de Alcohol anhidro	30	300	NMX-V-005-NORMEX-2013 (Ver 3.6, Referencias)																														
Alcoholes Superiores	mg/dL de Alcohol anhidro	100	400	NMX-V-005-NORMEX-2013 (Ver 3.6, Referencias)																																																								
Metanol	mg/dL de Alcohol anhidro	30	300	NMX-V-005-NORMEX-2013 (Ver 3.6, Referencias)																																																								
Alcoholes Superiores	mg/dL de Alcohol anhidro	100	400	NMX-V-005-NORMEX-2013 (Ver 3.6, Referencias)																																																								
Metanol	mg/dL de Alcohol anhidro	30	300	NMX-V-005-NORMEX-2013 (Ver 3.6, Referencias)																																																								
KIMO SABE	5.4	te	<table><tr><th colspan="5">TABLA 1 Especificaciones fisicoquímicas</th></tr><tr><th>Especificaciones</th><th>Unidades</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th><th>Norma aplicable</th></tr><tr><td>Alcohol Volumen a 20 °C</td><td>% Alc. Vol.</td><td>36</td><td>55</td><td>NMXV013NORM EX2013 (Ver 3.8, Referencias)</td></tr><tr><td>Extracto Seco</td><td>g/L de Mezcal</td><td>0</td><td>10</td><td>NMXV017NORM EX2014 (Ver 3.9, Referencias)</td></tr><tr><td>Alcoholes Superiores</td><td>mg/dL de Alcohol anhidro</td><td>100</td><td>500</td><td>NMXV005NORM EX2013 (Ver 3.6, Referencias)</td></tr><tr><td>Metanol</td><td>mg/dL de Alcohol anhidro</td><td>30</td><td>300</td><td>NMXV005NORM EX2013 (Ver 3.6, Referencias)</td></tr></table>	TABLA 1 Especificaciones fisicoquímicas					Especificaciones	Unidades	Mínimo	Máximo	Norma aplicable	Alcohol Volumen a 20 °C	% Alc. Vol.	36	55	NMXV013NORM EX2013 (Ver 3.8, Referencias)	Extracto Seco	g/L de Mezcal	0	10	NMXV017NORM EX2014 (Ver 3.9, Referencias)	Alcoholes Superiores	mg/dL de Alcohol anhidro	100	500	NMXV005NORM EX2013 (Ver 3.6, Referencias)	Metanol	mg/dL de Alcohol anhidro	30	300	NMXV005NORM EX2013 (Ver 3.6, Referencias)	<table><tr><th colspan="5">TABLA 1 Especificaciones fisicoquímicas</th></tr><tr><th>Especificaciones</th><th>Unidades</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th><th>Norma aplicable</th></tr><tr><td>Alcoholes superiores</td><td>Mg/dL de Alcohol anhidro</td><td>100</td><td>400</td><td>NMX-V-005-NORMEX</td></tr></table>						TABLA 1 Especificaciones fisicoquímicas					Especificaciones	Unidades	Mínimo	Máximo	Norma aplicable	Alcoholes superiores	Mg/dL de Alcohol anhidro	100	400	NMX-V-005-NORMEX	KIMO SABE Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo, ya que, en materia sanitaria, la Norma Oficial Mexicana NOM-142-SSA1/SCFI-2014, Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial, establece el límite máximo de alcoholes superiores.					
TABLA 1 Especificaciones fisicoquímicas																																																												
Especificaciones	Unidades	Mínimo	Máximo	Norma aplicable																																																								
Alcohol Volumen a 20 °C	% Alc. Vol.	36	55	NMXV013NORM EX2013 (Ver 3.8, Referencias)																																																								
Extracto Seco	g/L de Mezcal	0	10	NMXV017NORM EX2014 (Ver 3.9, Referencias)																																																								
Alcoholes Superiores	mg/dL de Alcohol anhidro	100	500	NMXV005NORM EX2013 (Ver 3.6, Referencias)																																																								
Metanol	mg/dL de Alcohol anhidro	30	300	NMXV005NORM EX2013 (Ver 3.6, Referencias)																																																								
TABLA 1 Especificaciones fisicoquímicas																																																												
Especificaciones	Unidades	Mínimo	Máximo	Norma aplicable																																																								
Alcoholes superiores	Mg/dL de Alcohol anhidro	100	400	NMX-V-005-NORMEX																																																								

1	2	3	4	5	6																									
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE																									
			COMENTARIO Las bebidas alcohólicas consumidas en grandes cantidades pueden causar graves daños a la salud de las personas, por lo que es necesario que el consumidor este protegido y que el Proyecto de NOM contenga límites máximos restrictivos de los principales componentes que generan un daño a la salud como son los alcoholes superiores. Los llamados alcoholes superiores son los homólogos superiores del etanol tales como el propanol, isobutanol, butanol, isoamilol, amilol, los cuales, consumidos en exceso, pueden causar un grave riesgo a la salud de las personas.																											
CRISTEROS SANTUARIO JALPA S.P.R. DE R.I.	5.4	te	5.4 Especificaciones fisicoquímicas El mezcal a granel debe cumplir con (ver Tabla 1): TABLA 1 Especificaciones fisicoquímicas <table><tr><th>Especificaciones</th><th>Unidades</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th><th>Norma aplicable</th></tr><tr><td>Alcohol Volumen a 20 °C</td><td>% Alc. Vol.</td><td>36</td><td>55</td><td>NMXV013NO RMEEX2013 (Ver 3.8, Referencias)</td></tr><tr><td>Extracto Seco</td><td>g/L de Mezcal</td><td>0</td><td>10</td><td>NMXV017NO RMEEX2014 (Ver 3.9, Referencias)</td></tr><tr><td>Alcoholes Superiores</td><td>mg/dL de Alcohol anhidro</td><td>100</td><td>500</td><td>NMXV005NO RMEEX2013 (Ver 3.6, Referencias)</td></tr><tr><td>Metanol</td><td>mg/dL de Alcohol anhidro</td><td>30</td><td>300</td><td>NMXV005NO RMEEX2013 (Ver 3.6, Referencias)</td></tr></table> Comentarios: IMPORTANTÍSIMOS En las unidades de Alcoholes superiores y Metanol dice “dL” que significa por cada 10 ml. Cosa que es 10 veces más de lo que la NOM-142 y la NOM-070 del Mezcal vigente permite.	Especificaciones	Unidades	Mínimo	Máximo	Norma aplicable	Alcohol Volumen a 20 °C	% Alc. Vol.	36	55	NMXV013NO RMEEX2013 (Ver 3.8, Referencias)	Extracto Seco	g/L de Mezcal	0	10	NMXV017NO RMEEX2014 (Ver 3.9, Referencias)	Alcoholes Superiores	mg/dL de Alcohol anhidro	100	500	NMXV005NO RMEEX2013 (Ver 3.6, Referencias)	Metanol	mg/dL de Alcohol anhidro	30	300	NMXV005NO RMEEX2013 (Ver 3.6, Referencias)	Ver Anexo I (Tabla de especificaciones de la NOM 070 SCFI 1994. Vigente). TABLA 1 Especificaciones fisicoquímicas Dejar las especificaciones de la Norma vigente: % Alcohol en volumen a 20°C.: Mínimo 36.0 máximo 55.0 Extracto seco g/l: mínimo 0.2, máximo 10.0 Las unidades para los siguientes parámetros son: Miligramos por cada 100 ml de Alcohol Anhidro. Acidez total (como ácido acético) mg/100ml Mínimo 0.0, máximo 170 Alcoholes superiores, mg/100ml: Mínimo 100.0, máximo 400.0 Metanol, mg/100 ml mínimo 30.0, máximo 300.0 Propongo que no se cambie el % de alcohol porque habría más datos para comparar la norma del tequila además solo es un grado, no es relevante	Cristeros Santuario Jalpa Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente quedando como: Se adecuan las unidades señaladas conforme a la NOM-142-SSA1/SCFI-2014, Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial. Se rechaza la inclusión de la prueba de acidez total, ya que la eliminación de dicha prueba representa una mejora regulatoria. Se acepta el comentario y se efectúa el cambio correspondiente respecto al rango de alcohol volumen.
Especificaciones	Unidades	Mínimo	Máximo	Norma aplicable																										
Alcohol Volumen a 20 °C	% Alc. Vol.	36	55	NMXV013NO RMEEX2013 (Ver 3.8, Referencias)																										
Extracto Seco	g/L de Mezcal	0	10	NMXV017NO RMEEX2014 (Ver 3.9, Referencias)																										
Alcoholes Superiores	mg/dL de Alcohol anhidro	100	500	NMXV005NO RMEEX2013 (Ver 3.6, Referencias)																										
Metanol	mg/dL de Alcohol anhidro	30	300	NMXV005NO RMEEX2013 (Ver 3.6, Referencias)																										

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			La Acidez la están eliminando de la tabla, es una característica derivada del proceso de la fermentación. Es un parámetro que determina la calidad o finura de una bebida alcohólica debido a las consecuencias o efectos que causa su consumo. Viene a provocar más acidez en el estómago del consumidor. Al eliminar el parámetro estamos permitiendo procesos menos cuidadosos o dejando al criterio de los artesanos la calidad del producto. Podría considerarse el proponer un parámetro ampliando del rango para que los mezcales artesanales puedan cumplir con la NOM, en el caso de la acidez.		
CASA ARMANDO GUILLERMO PRIETO	5.5.	te	5.5. Clases <i>El Mezcal puede someterse a distintos tratamientos para dar origen a las siguientes clases:</i> Comentario: Se sugiere esta redacción, en virtud de que la clase de Mezcal "<i>blanco</i>" no se sujeta a ningún tratamiento posterior a su destilación, por lo tanto resulta ocioso señalar esta redacción desde este momento. Ver redacción del Mezcal Blanco (5.5.1.): "<i>Mezcal incoloro y translúcido que no es sujeto a ningún tipo de proceso posterior.</i>"	El Mezcal tiene las siguientes clases:	Casa Armando Guillermo Prieto Con fundamento en el artículo 64 de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo.
Sociedad de Productores Agave del Sur	5.5	te	5.5. Clases <i>El Mezcal puede someterse a distintos tratamientos para dar origen a las siguientes clases:</i> 5.5.1. Blanco. Justificación: La clasificación joven es un adjetivo calificativo que se le pospone a la palabra Mezcal de manera histórica en las zonas productoras y que le da a este tipo de mezcal su característica en la clasificación de tiempo del mezcal Joven,	5.5. Clases El Mezcal puede someterse a distintos tratamientos para dar origen a las siguientes clases 5.5.1. Blanco o Joven. Mezcal incoloro y translúcido que no es sujeto a ningún tipo de proceso posterior. Y que podrá contar con la mezcla de mezcales producto de la destilación de los mostos del agave, ya sea espadín o variedades silvestres	Sociedad de Productores Agave del Sur Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió aceptar parcialmente el comentario y quedar como sigue: Blanco o Joven Mezcal incoloro y translucido que no es sujeto a ningún tipo de proceso posterior.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			Maduro y Añejo, por lo tanto desaparecer sin consideraciones la palabra Joven en la clasificación del mezcal ha traído como consecuencia confusión en los mercados locales que conforman el mercado nacional, en detrimento de los productores. Consideramos que las restricciones en el lenguaje, nunca producirán riqueza cultural y de comunicación. Máxime si su uso es una costumbre y la costumbre tiende a convertirse en ley		
CRISTEROS SANTUARIO JALPA S.P.R. DE R.I.	5.5	te	5.5 Clases <i>El Mezcal puede someterse a distintos tratamientos para dar origen a las siguientes clases:</i> Comentarios: Se sugiere esta redacción, en virtud de que la clase de Mezcal "blanco" no se sujeta a ningún tratamiento posterior a su destilación, por lo tanto resulta innecesario señala esta redacción desde este momento. Ver redacción del Mezcal Blanco: "Mezcal incoloro y translúcido que no es sujeto a ningún tipo de proceso posterior."	5.5 Clases El Mezcal por sus procesos adquiere las siguientes clases:	Cristeros Santuario Jalpa Con fundamento en el artículo 64 de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo.
ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C.	5.5	te	5.5. Clases <i>El Mezcal puede someterse a distintos tratamientos para dar origen a las siguientes clases:</i> COMENTARIO Se sugiere esta redacción, en virtud de que la clase de Mezcal "blanco" no se sujeta a ningún tratamiento posterior a su destilación, por lo tanto resulta ocioso señala esta redacción desde este momento. Ver redacción del Mezcal Blanco: "Mezcal incoloro y translúcido que no es sujeto a ningún tipo de proceso posterior."	5.5 Clases El Mezcal tiene las siguientes clases:	Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió aceptar el comentario.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA TEQUILERA	5.5.1	te	5.5.1. <i>Blanco</i> <i>Mezcal incoloro y translúcido que no es sujeto a ningún tipo de proceso posterior.</i> JUSTIFICACIÓN Consideramos que faltaba completar el sentido del párrafo.	5.5.1. Blanco Mezcal incoloro y translúcido que no es sujeto a ningún tipo de proceso posterior a la destilación y en su caso dilución.	Cámara Nacional de la Industria Tequilera Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió rechazar su comentario toda vez que no se presenta justificación técnica para dicho cambio.
Daniel cruz Sánchez	5.5.1	te	5.5.1. <i>Blanco</i> <i>Mezcal incoloro y translucido que no es sujeto a ningún tipo de proceso posterior.</i> JUSTIFICACIÓN El proyecto de NOM elimina el término "Mezcal joven" y se sustituye por el término "Mezcal blanco". Lo anterior, pareciera que implica que el producto ya no puede denominarse "Mezcal Joven". Dicha modificación, limita los derechos del productor para utilizar un término que ya tiene un reconocimiento a nivel nacional e internacional, por lo que se solicita que dicha clase pueda denominarse indistintamente mezcal "joven" o "blanco". Asimismo, el término "Joven" da una identidad particular al mezcal que evita que se confunda con otras bebidas alcohólicas similares.	5.5.1. Blanco o joven Mezcal incoloro y translucido que no es sujeto a ningún tipo de proceso posterior.	Daniel Cruz Sánchez Con fundamento en el artículo 64 de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo.
PERNOD RICARD MEXICO, S.A. DE C.V.	5.5.1	te	5.5.1. <i>Blanco</i> <i>Mezcal incoloro y translucido que no es sujeto a ningún tipo de proceso posterior.</i> JUSTIFICACIÓN El proyecto de NOM elimina el término "Mezcal joven" y se sustituye por el término "Mezcal blanco". Lo anterior, pareciera que implica que el producto ya no puede denominarse "Mezcal Joven". Lo cual, limita los derechos del productor para utilizar un término que ya tiene un reconocimiento a nivel nacional e internacional, por lo que se solicita que dicha clase pueda denominarse indistintamente mezcal "joven" o "blanco".	5.5.1. Blanco o joven Mezcal incoloro y translucido que no es sujeto a ningún tipo de proceso posterior.	Pernod Ricard México Con fundamento en el artículo 64 de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			Asimismo, el término "Joven" da una identidad particular al mezcal que evita que se confunda con otras bebidas alcohólicas similares.		
CRISTEROS SANTUARIO JALPA S.P.R DE R.I.	5.5.1	te	5.5.1. <i>Blanco</i> <i>Mezcal incoloro y translúcido que no es sujeto a ningún tipo de proceso posterior.</i> COMENTARIO Sugerimos agregar la categoría BLANCO y el JOVEN que siga como otra categoría susceptible de ser abocado. Ver comentarios en café, en el punto: 5.3.1.1 a 5.3.1.4 Sugiero quitar estos comentarios porque En la antigüedad el Nombre que se le daba al Mezcal sin tratamiento posterior era "BLANCO" el Joven lo nombraron en la NOM 142-SSA1-1994 para las bebidas alcohólicas que se les agregan ingredientes para dar color o sabor sin ser sometidos a maduración. Ver punto 3.4 de la NOM 142 SSA1-1995	5.5.1. Blanco Mezcal incoloro y translúcido que no es sujeto a ningún tipo de proceso posterior. Joven Mezcal incoloro y translúcido, susceptible de ser abocado.	Cristeros Santuario Jalpa Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió aceptar parcialmente el comentario y quedar como sigue: Blanco o Joven Mezcal incoloro y translucido que no es sujeto a ningún tipo de proceso posterior.
Dwl Inc- -Asociación de Empresarios Mexicanos en Estados Unidos- Martínez Brands Inc.	5.5.1	te	5.5.1. <i>Blanco</i> <i>Mezcal incoloro y translúcido que no es sujeto a ningún tipo de proceso posterior.</i> COMENTARIOS La redacción de los párrafos 5.5.1 y 5.6.3 es poco afortunada y confusa por varias razones. Primero, el mezcal blanco sí se somete a procesos ulteriores, concretamente el ajuste de la graduación alcohólica y el envasado. Segundo, la referencia en el párrafo 5.6.3 a la Tabla 1 (que establece las especificaciones del producto) es equivocada, porque todos los mezcales tienen que cumplirlas. Tercero, como en el caso del tequila, el mezcal blanco no necesariamente es incoloro; y los mezcales abocados (con colorante), reposados y añejos son todos traslúcidos. En consecuencia, se propone la siguiente redacción:	5.5.1 Blanco Mezcal transparente que se obtiene como resultado inmediato de la destilación y que sólo puede ser objeto de ajuste del grado de alcohol. 5.6.3 El contenido de alcohol por volumen del mezcal blanco a granel podrá ajustarse. Una vez ajustado, deberá someterse a un nuevo análisis del porcentaje de alcohol por volumen a afectos de comprobar que tiene el nivel deseado, el cual deberá estar en el rango que establece la Tabla 1 (Ver. Tabla 1).	Dwl Inc- -Asociación de Empresarios Mexicanos en Estados Unidos- Martínez Brands Inc. Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió aceptar parcialmente el comentario y quedar como sigue: Blanco o Joven Mezcal incoloro y translucido que no es sujeto a ningún tipo de proceso posterior. Respecto al inciso secundario 5.6.3, la NOM ya contempla en su redacción la realización de un segundo análisis cuando exista un ajuste de contenido alcohólico.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
CONSEJO ESTATAL DE DESARROLLO ECONÓMICO- CARMEN NAVA Consejo Estatal de Desarrollo Económico- Alfredo Cortés Robles CASA MEZCAL HUITZILA COMITÉ SISTEMA PRODUCTO MAGUEY MEZCAL EN EL ESTADO DE ZACATECAS CONSEJO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DEL MAGUEY EN EL ESTADO DE ZACATECAS Mezcales de calidad Don Aurelio AGAVEROS Y MEZCALEROS ZACATECANOS S.C. DE .R.L. DE C.V. DESTILADORA EL ZACATECANO GRUPO HNOS RIVAS	5.5.2	te	<i>5.5.2. Madurado en Vidrio</i> <i>Mezcal estabilizado en recipiente de vidrio más de 12 meses, bajo tierra o en un espacio con variaciones mínimas de luminosidad, temperatura y humedad.</i> Comentarios La maduración en vidrio no confiere propiedades particulares al mezcal. El proceso de añejamiento según la Real Academia de la Lengua Española, indica que “debe haber una alteración con el transcurso del tiempo, ya sea mejorándose o deteriorándose”, caso que no ocurre como se plantea. Por otra parte, la definición de añejamiento o maduración también se incluye en la la NOM 142.SSA1-1995 punto 3.3: “Añejamiento o maduración, transformación lenta que permite al producto adquirir las características sensoriales deseadas, por procesos fisicoquímicos que en forma natural tienen lugar durante su permanencia en recipientes de madera de roble blanco o encino...”, lo cual no hace mención al vidrio. En principio, un destilado es imposible que tenga algo que haga cambiar su naturaleza por su proceso de ebullición, evaporación y condensación; al ser envasado en vidrio no hay ningún cambio debido a que el vidrio es inerte. En un Vino es diferente porque hay levaduras que siguen fermentando (caso de los espumosos).	ELIMINAR	CONSEJO ESTATAL DE DESARROLLO ECONÓMICO- CARMEN NAVA Consejo Estatal de Desarrollo Económico- Alfredo Cortés Robles CASA MEZCAL HUITZILA COMITÉ SISTEMA PRODUCTO MAGUEY MEZCAL EN EL ESTADO DE ZACATECAS CONSEJO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DEL MAGUEY EN EL ESTADO DE ZACATECAS Mezcales de calidad Don Aurelio AGAVEROS Y MEZCALEROS ZACATECANOS S.C. DE .R.L. DE C.V. DESTILADORA EL ZACATECANO GRUPO HNOS RIVAS Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó su comentario y decidió rechazarlo ya que la maduración en vidrio es una práctica que actualmente se lleva a cabo, por lo que es de importancia su regulación en esta Norma Oficial Mexicana.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
CASA ARMANDO GUILLERMO PRIETO ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C.	5.5.2.	te	5.5.2. <i>Madurado en Vidrio</i> <i>Mezcal estabilizado en recipiente de vidrio más de 12 meses, bajo tierra o en un espacio con variaciones mínimas de luminosidad, temperatura y humedad.</i> Comentario: Es necesario corregir esta redacción, para definir el tipo de recipientes de vidrio y su capacidad (damajuanas ¿?) susceptibles de realizar el proceso de maduración, antes del envasado final para la entregar del Mezcal al consumidor final. Es muy importante señalar que esta etapa del proceso de maduración en recipientes de vidrio, no corresponde a una botella que el consumidor final encontrará en el mercado o anaqueles como tal, sino que cuando termine el proceso de 12 de meses de maduración en dichos recipiente de vidrio, el producto será trasvasado a un envase de tipo comercial que cumpla con las especificaciones de la legislación sanitaria correspondiente.	Mezcal estabilizado en recipiente de vidrio con capacidad de ____ litros, más de 12 meses, bajo tierra o en un espacio con variaciones mínimas de luminosidad, temperatura y humedad, bajo supervisión del OEC. Los recipientes de vidrio utilizados para la maduración no podrán ser utilizados para la venta al consumidor final, solo serán utilizados para el proceso de maduración descritos en este numeral.	Casa Armando Guillermo Prieto ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C. Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó su comentario y decidió rechazarlo toda vez que el establecer el rango en la capacidad del recipiente limita el uso de cualquier especie de recipiente de vidrio utilizado en esta práctica.
Daniel Cruz Sánchez	5.5.2	te	5.5.2. <i>Madurado en Vidrio</i> <i>Mezcal estabilizado en recipiente de vidrio más de 12 meses, bajo tierra o en un espacio con variaciones mínimas de luminosidad, temperatura y humedad.</i> JUSTIFICACIÓN Se considera necesario que se elimine la clase de "madurado en vidrio" ya que no hay evidencia de que las bebidas alcohólicas destiladas tengan algún tipo de maduración en recipientes de vidrio. La maduración en barricas de madera permite que el oxígeno del aire pase por los poros de la barrica para oxidar los alcoholes en aldehídos, y los aldehídos en ácidos. A medida que pasa el tiempo, los ácidos reaccionan con los alcoholes para producir ésteres lo cual permite suavizar y mejorar el sabor del destilado, lo cual no ocurre cuando el destilado permanece en recipientes de vidrio por lo que no debiera de existir dicha clase.	Se considera necesario eliminar dicha clase.	Daniel Cruz Sánchez Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó su comentario y decidió rechazarlo ya que la maduración en vidrio es una práctica que actualmente se lleva a cabo, por lo que es de importancia su regulación en esta Norma Oficial Mexicana.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
CRISTEROS SANTUARIO JALPA S.P.R. DE R.I.	5.5.2	te	<i>5.5.2 Madurado en Vidrio</i> <i>Mezcal estabilizado en recipiente de vidrio más de 12 meses, bajo tierra o en un espacio con variaciones mínimas de luminosidad, temperatura y humedad, bajo supervisión del OEC.</i> Comentarios La maduración en vidrio no confiere propiedades particulares al mezcal. El proceso de añejamiento según la Real Academia de la Lengua Española, indica que "debe haber una alteración con el transcurso del tiempo, ya sea mejorándose o deteriorándose", caso que no ocurre como se plantea. En principio, un destilado es imposible que tenga algo que haga cambiar su naturaleza por su proceso de ebullición, evaporación y condensación; al ser envasado en vidrio no hay ningún cambio debido a que el vidrio es inerte. En un Vino es diferente porque hay levaduras que siguen fermentando. Es el caso de los espumosos.	ELIMINAR	Cristeros Santuario Jalpa Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó su comentario y decidió rechazarlo ya que la maduración en vidrio es una práctica que actualmente se lleva a cabo, por lo que es de importancia su regulación en esta Norma Oficial Mexicana.
CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA TEQUILERA	5.5.2.	te	5.5.2. Madurado en Vidrio Mezcal estabilizado en recipiente de vidrio más de 12 meses, bajo tierra o en un espacio con variaciones mínimas de luminosidad, temperatura y humedad. JUSTIFICACIÓN Este concepto va en contra de la NOM-142, así mismo iría en contra de la 199 está última dentro del concepto general de maduración en vidrio solo la permite para vinos los cuales por su composición bioquímica si pueden sufrir una transformación, sin embargo en bebidas destilados no se prevé tal situación.	ELIMINAR	Cámara Nacional de la Industria Tequilera Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó su comentario y decidió rechazarlo ya que la maduración en vidrio es una práctica que actualmente se lleva a cabo, por lo que es de importancia su regulación en esta Norma Oficial Mexicana.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			En ese sentido no habría armonía entre los diversos instrumentos normativos sobre todo en cuanto a conceptos generales como lo es en este caso la maduración. Por otra parte consideramos que el producto dentro del vidrio no sufre transformación en cuanto a la transmisión de elementos que modifiquen la composición química de los mismos, es decir el producto permanece sin vejez, sigue siendo el mismo y su misma composición.		
CASA MONTELOBOS	5.5.2	te	5.5.2. Madurado en Vidrio <i>Mezcal estabilizado en recipiente de vidrio más de 12 meses, bajo tierra o en un espacio con variaciones mínimas de luminosidad, temperatura y humedad.</i> JUSTIFICACIÓN Se considera que el término "maduración" no debe ser parte de dicha clase de mezcal ya que dicho término se utiliza para productos que pasan tiempo dentro de barricas de madera donde los espírituosos extraen compuestos químicos de la barrica. El concepto de "guarda en vidrio" se refiere a una usanza tradicional, donde el mezcal no es consumido inmediatamente en las fiestas locales, sino que es guardado por un periodo considerable antes de su consumo. Durante dicho proceso, el mezcal sí experimenta un proceso de estabilización sensorial al almacenarse en un material inerte – como el vidrio- por un periodo antes de consumirse. Sin embargo, es importante señalar que las botellas de vidrio en la que se envasa el mezcal comercial también hacen este mismo efecto.	5.5.2. Guarda en Vidrio Mezcal estabilizado en recipiente de vidrio más de 12 meses, bajo tierra o en un espacio con variaciones mínimas de luminosidad, temperatura y humedad.	Casa Motelobos Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó su comentario y decidió rechazarlo ya que la maduración en vidrio es una práctica que actualmente se lleva a cabo, por lo que es de importancia su regulación en esta Norma Oficial Mexicana.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			En ese sentido, se considera que el argumento de distinguir la guarda en vidrio no es necesariamente que se genere un producto sensorialmente distinto al que comercialmente se encuentra embotellado, sino la intención de mantener viva la tradición de esperar para consumirlo, por lo que en caso de que se quiera mantener dicha clase de mezcal en el Proyecto de NOM, la misma no debe incluir el término "maduración" que implica un proceso distinto a la guarda en vidrio.		
FPS SPIRITS	5.5.2	te	5.5.2. Madurado en Vidrio <i>Mezcal estabilizado en recipiente de vidrio más de 12 meses, bajo tierra o en un espacio con variaciones mínimas de luminosidad, temperatura y humedad.</i> COMENTARIO: Se considera que el término "maduración" no debe ser parte de dicha clase de mezcal ya que dicho término se utiliza para productos que pasan tiempo dentro de barricas de madera donde los espirituosos extraen compuestos químicos de la barrica. El concepto de "guarda en vidrio" se refiere a una usanza tradicional, donde el mezcal no es consumido inmediatamente en las fiestas locales, sino que es guardado por un periodo considerable antes de su consumo.	5.5.2. Guarda en Vidrio Mezcal estabilizado en recipiente de vidrio más de 12 meses, bajo tierra o en un espacio con variaciones mínimas de luminosidad, temperatura y humedad.	FPS SPIRITS Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó su comentario y decidió rechazarlo ya que la maduración en vidrio es una práctica que actualmente se lleva a cabo, por lo que es de importancia su regulación en esta Norma Oficial Mexicana.
ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C.	5.5.3	ge	5.5.3. Reposado <i>Mezcal que debe permanecer entre 2 y 12 meses en recipientes de madera, con al menos un metro cuadrado de superficie de contacto por cada 120 litros de volumen, en un espacio con variaciones mínimas de luminosidad, temperatura y humedad.</i>		Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y toma nota del mismo.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			Comentario: Algunos productores de Mezcal, han manifestado reiteradamente que el Mezcal se debe de alejar de las técnicas de producción y comercialización del Tequila, para encontrar su propio nicho de mercado. Sin embargo, el tomar el concepto o clase de "Reposado", cuyo término y concepto desarrolló la industria del Tequila a nivel mundial, es una maniobra para cobijarse a la sombra del éxito que este concepto acuñó por muchos años el Tequila. Se podrá observar que el término "Reposado" no existe en ninguna de las bebidas alcohólicas destiladas del mundo, sólo y exclusivamente existe para la industria del Tequila, lo cual ha quedado plasmado correctamente en su Norma Oficial Mexicana correspondiente, por ser un derecho adquirido con mucho años de anterioridad a la pretensión del Mezcal para tratar de llamar a una de su clases de forma idéntica al Tequila, en un claro plagio y copia simple sin haber invertido en planes de comercialización y publicidad propios. Extraño comportamiento de quienes se quieren diferenciar del Tequila, pero que buscan apoyarse en sus éxitos para engañar al consumidor.		
Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal	5.5.3	te	5.5.3. Reposado <i>Mezcal que debe permanecer entre 2 y 12 meses en recipientes de madera, con al menos un metro cuadrado de superficie de contacto por cada 120 litros de volumen, en un espacio con variaciones mínimas de luminosidad, temperatura y humedad.</i> COMENTARIO Se incorpora dicha desregulación en beneficio de los productores, al eliminar restricciones. Por otro lado, se incorpora la permisión de prácticas comunes y actuales.	5.5.3. Reposado Para resaltar o mejorar las características de esta clase de Mezcal, se podrán adicionar únicamente los siguientes ingredientes: caramelo, extracto de roble, glicerina y endulzantes. Los cuales no podrán exceder del 1% del volumen total del Mezcal.	Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó en comentario y decidió aceptarlo parcialmente para quedar como sigue: Reposado Mezcal que debe permanecer entre 2 y 12 meses en recipientes de madera que garanticen su inocuidad, sin restricción de tamaño, forma, y capacidad en L, en un espacio con variaciones mínimas de luminosidad, temperatura y humedad.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
Destilados la Ideal	5.5.3	te	5.5.3. Reposado <i>Mezcal que debe permanecer entre 2 y 12 meses en recipientes de madera, con al menos un metro cuadrado de superficie de contacto por cada 120 litros de volumen, en un espacio con variaciones mínimas de luminosidad, temperatura y humedad.</i> COMENTARIO En los puntos 5.5.3. Reposado y 5.5.4. Añejo, no se define en contacto de qué tipo de madera debe de estar: roble francés, roble americano, o de algún otro tipo de madera, se debería señalar a fin de ser precisos con las definiciones.		Destilados la Ideal Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió rechazar el comentario, toda vez que el proyecto deja abierto a cualquier tipo de madera.
CRISTEROS SANTUARIO JALPA S.P.R. DE R.I.	5.5.3	te	5.5.3. Reposado Mezcal que debe permanecer entre 2 y 12 meses en recipientes de madera, con al menos un metro cuadrado de superficie de contacto por cada 120 litros de volumen, en un espacio con variaciones mínimas de luminosidad, temperatura y humedad. Comentarios: Es riesgoso que no quede acotado a ciertos tipos de madera, pues pueden existir maderas no aptas para la maduración del Mezcal, por lo tanto se retoman las maderas incluidas en la NOM-070 vigente. Debemos especificar el tipo de madera debido a que de no ser así se podrá dar el caso que se utilicen maderas que puedan causar algún daño a la salud. Para eso tendrían que hacer estudios previos y ser autorizadas por la SSA. Por lo anterior utilizar las que ya están aprobadas y que se mencionan en la NOM 142 SSA, ...	5.5.3. Reposado Mezcal que debe permanecer entre 2 y 12 meses en recipientes de madera de roble blanco o encino, con al menos un metro cuadrado de superficie de contacto por cada 120 litros de volumen, en un espacio con variaciones mínimas de luminosidad, temperatura y humedad. Se sugiere la descripción de la NOM vigente 4.4.3 Mezcal reposado: Producto susceptible de ser abocado que se deja por lo menos 2 meses en recipientes de madera de roble blanco o encino, para su estabilización.	Cristeros Santuario Jalpa Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió rechazar el comentario, toda vez que el proyecto deja abierto a cualquier tipo de madera.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal	5.5.4	te	5.5.4. Añejo <i>Mezcal que debe permanecer más de 12 meses en recipientes de madera, con al menos un metro cuadrado de superficie de contacto por cada 120 litros de volumen, en un espacio con variaciones mínimas de luminosidad, temperatura y humedad.</i> COMENTARIO Se incorpora dicha desregulación en beneficio de los productores, al eliminar restricciones. Por otro lado, se incorpora la permisión de prácticas comunes y actuales.	5.5.4. Añejo Mezcal que debe permanecer más de 12 meses en recipientes de madera, de capacidades menores a 1000 litros, en un espacio con variaciones mínimas de luminosidad, temperatura y humedad Para resaltar o mejorar las características de esta clase de Mezcal, se podrán adicionar únicamente los siguientes ingredientes: caramelo, extracto de roble, glicerina y endulzantes. Los cuales no podrán exceder del 1% del volumen total del Mezcal.	Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó en comentario y decidió aceptarlo parcialmente para quedar como sigue: Añejo Mezcal que debe permanecer más de 12 meses en recipientes de madera que garanticen su inocuidad de capacidades menores a 1000 L, en un espacio con variaciones mínimas de luminosidad, temperatura y humedad.
Destilados la Ideal	5.5.4	te	5.5.4. Añejo <i>Mezcal que debe permanecer más de 12 meses en recipientes de madera, con al menos un metro cuadrado de superficie de contacto por cada 120 litros de volumen, en un espacio con variaciones mínimas de luminosidad, temperatura y humedad.</i> COMENTARIO En los puntos 5.5.3. Reposado y 5.5.4. Añejo, no se define en contacto de qué tipo de madera debe de estar: roble francés, roble americano, o de algún otro tipo de madera, se debería señalar a fin de ser precisos con las definiciones.		Destilados la Ideal Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió rechazar el comentario, toda vez que el proyecto deja abierto a cualquier tipo de madera.
CRISTEROS SANTUARIO JALPA S.P.R. DE R.I.	5.5.4	te	5.5.4. Añejo <i>Mezcal que debe permanecer más de 12 meses en recipientes de madera, con al menos un metro cuadrado de superficie de contacto por cada 120 litros de volumen, en un espacio con variaciones mínimas de luminosidad, temperatura y humedad.</i> Comentarios: Es peligroso que no quede acotado a ciertos tipos de madera, pues pueden existir maderas no aptas para la maduración del Mezcal, por lo tanto se retoman las maderas incluidas en la NOM-070 vigente.	5.5.4. Añejo Mezcal que debe permanecer más de 12 meses en recipientes de madera de roble blanco o encino, con al menos un metro cuadrado de superficie de contacto por cada 120 litros de volumen, en un espacio con variaciones mínimas de luminosidad, temperatura y humedad. La definición de Añejamiento o maduración viene especificada en la NOM 142.SSA1-1995 punto 3.3. Añejamiento o maduración, transformación lenta que permite al producto adquirir las características sensoriales deseadas, por	Cristeros Santuario Jalpa Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió rechazar el comentario, toda vez que el proyecto deja abierto a cualquier tipo de madera.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			Antes decía Mezcal añejo o añejado Producto susceptible de ser abocado, sujeto a un proceso de maduración de por lo menos un año, en recipientes de madera de roble blanco o encino, cada uno con capacidad máxima de 200 litros. En mezclas de diferentes mezcales añejos, la edad para el mezcal resultante es el promedio ponderado de las edades y volúmenes de sus componentes.	procesos fisicoquímicos que en forma natural tienen lugar durante su permanencia en recipientes de madera de roble blanco o encino... Y en la NOM-070-SCFI1994 punto 4.4.1 Mezcal añejo o añejado: Producto susceptible de ser abocado, sujeto a un proceso de maduración de por lo menos un año, en recipientes de madera de roble blanco o encino, cada uno con capacidad máxima de 200 litros. En mezclas de diferentes mezcales añejos, la edad para el mezcal resultante es el promedio ponderado de las edades y volúmenes de sus componentes. 4.4.2 Mezcal joven: Producto obtenido conforme al inciso 4.4 susceptible de ser	
Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal	5.5.5	te	5.5.5. Abocado con <i>Mezcal al que se debe incorporar directamente ingredientes para incorporar sabores.</i> COMENTARIO Se aclara el concepto.	5.5.5. Abocado con Mezcal al que se debe incorporar directamente ingredientes para adicionar sabores, tales como gusano de maguey, damiana, limón, miel, naranja, mango, entre otros, en términos de la presente NOM.	Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó en comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: Abocado con Mezcal al que se debe incorporar directamente ingredientes para adicionar sabores, tales como gusano de maguey, damiana, limón, miel, naranja, mango, entre otros, siempre que estén autorizados por el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Ver 2.13), así como en la NOM-142-SSA1/SCFI-2014 (Ver 2.4).
ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C.	5.5.5	te	5.5.5. Abocado con <i>Mezcal al que se debe incorporar directamente ingredientes para incorporar sabores.</i> COMENTARIO Se sugiere la presente redacción para adecuarlo a lo que establece el inciso 3.1 de la NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-142-SSA1/SCFI-2014, BEBIDAS ALCOHÓLICAS. ESPECIFICACIONES SANITARIAS. ETIQUETADO SANITARIO Y COMERCIAL	5.5.5. Abocado con Procedimiento para suavizar el sabor del Mezcal mediante la adición de aditivos permitidos en el "Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias".	Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo, toda vez que en términos del presente Proyecto el "abocado con" es una clase de Mezcal con ingredientes incorporados directamente, la adición de aditivos no está prohibida para todas las clases que lo requieran.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
Destilados la Ideal	5.5.5	te	5.5.5. <i>Abocado con Mezcal al que se debe incorporar directamente ingredientes para incorporar sabores.</i> COMENTARIO En los puntos 5.5.5 y 5.5.6 no se define los ingredientes para incorporar sabores, ya que estos podrían ser de origen vegetal, animal o mineral. Donde se define estos en la norma. Considero se debería de señalar en concordancia con otras normas de bebidas alcohólicas como: "ingredientes y aditivos permitidos por la Secretaría de Salud en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, emitido por la Secretaría de Salud publicado en el Diario Oficial de la Federación el 16 de junio del 2012 y sus subsecuentes modificaciones".	"ingredientes y aditivos permitidos por la Secretaría de Salud en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, emitido por la Secretaría de Salud publicado en el Diario Oficial de la Federación el 16 de junio del 2012 y sus subsecuentes modificaciones".	Destilados la Ideal Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió rechazar el comentario toda vez que Ingrediente se define en el Capítulo correspondiente de la presente Norma Oficial Mexicana.
CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA TEQUILERA	5.5.5	te	5.5.5. <i>Abocado con Mezcal al que se debe incorporar directamente ingredientes para incorporar sabores.</i> JUSTIFICACIÓN Conforme a la NOM-142 el abocar es un procedimiento para suavizar el sabor, más no para proporcionar sabor. Por otra parte de una vez proponemos se enuncien los ingredientes o sustancias que dan ese efecto.	5.5.5. Abocado Procedimiento para suavizar el sabor del Mezcal, mediante la adición de uno o más de los siguientes ingredientes: - Color caramelo - Extracto de roble o encino natural - Glicerina - Jarabe a base de azúcar	Cámara Nacional de la Industria Tequilera Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo, toda vez que en términos del presente Proyecto el "abocado con" es una clase de Mezcal con ingredientes incorporados directamente, la adición de aditivos no está prohibida para todas las clases que lo requieran. Lo anterior para quedar como sigue: Abocado con Mezcal al que se debe incorporar directamente ingredientes para adicionar sabores, tales como gusano de maguey, damiana, limón, miel, naranja, mango, entre otros, siempre que estén autorizados por el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Ver 2.13), así como en la NOM-142-SSA1/SCFI-2014 (Ver 2.4).

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
CASA ARMANDO GUILLERMO PRIETO	5.5.5.	te	5.5.5. <i>Abocado con Mezcal al que se debe incorporar directamente ingredientes para incorporar sabores.</i> Comentario: Se sugiere la presente redacción para adecuarlo a lo que establece el inciso 3.1 de la NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-142-SSA1/SCFI-2014, BEBIDAS ALCOHÓLICAS. ESPECIFICACIONES SANITARIAS. ETIQUETADO SANITARIO Y COMERCIAL y al punto 5.9.1 de la mencionada norma que incluye utilizar ingredientes opcionales tales como: Laminilla de oro, variedad de chile, gusanos de agave, fruta, arbolitos escarchados, hierbas, entre otros; siempre y cuando no representen un riesgo a la salud.	Procedimiento para suavizar el sabor del Mezcal mediante la adición de aditivos permitidos en el "Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias" y de la NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-142-SSA1/SCFI-2014, BEBIDAS ALCOHÓLICAS. ESPECIFICACIONES SANITARIAS. ETIQUETADO SANITARIO Y COMERCIAL	Casa Armando Guillermo Prieto Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo, toda vez que en términos del presente Proyecto el "abocado con" es una clase de Mezcal con ingredientes incorporados directamente, la adición de aditivos no está prohibida para todas las clases que lo requieran. Lo anterior para quedar como sigue: Abocado con Mezcal al que se debe incorporar directamente ingredientes para adicionar sabores, tales como gusano de maguey, damiana, limón, miel, naranja, mango, entre otros, siempre que estén autorizados por el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Ver 2.13), así como en la NOM-142-SSA1/SCFI-2014 (Ver 2.4).
CASA MONTE LOBOS Daniel Cruz Sánchez	5.5.5	te	5.5.5. <i>Abocado con Mezcal al que se debe incorporar directamente ingredientes para incorporar sabores.</i> JUSTIFICACIÓN Se considera necesario que dicha condición no se incluya en el Proyecto como una clase de mezcal, sino como un componente adicional que puede tener cualquier clase de mezcal. El abocamiento es el proceso que se lleva a cabo para suavizar el sabor de las bebidas alcohólicas mediante la adición de aditivos, por lo que no consideramos que exista un fundamento técnico ni jurídico para restringir que el mezcal blanco, reposado o añejo puedan elaborarse con algún abocado o que se le incorporen ingredientes para incorporar sabores y denominarse por ejemplo: "Mezcal blanco abocado con_". Ya que como se encuentra el proyecto actualmente, la etiqueta del mezcal solo puede incorporar una clase (incluyendo "abocado con") y ello causaría confusión en el consumidor al no saber si el "mezcal abocado con" es blanco, añejo o reposado.	Cualquier clase de Mezcal puede acompañarse del término: 5.5.5. Abocado con Mezcal al que se debe incorporar directamente ingredientes para incorporar sabores.	Casa Montelobos Daniel Cruz Sánchez Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo, toda vez que en términos del presente Proyecto el "abocado con" es una clase de Mezcal con ingredientes incorporados directamente, la adición de aditivos no está prohibida para todas las clases que lo requieran. Lo anterior para quedar como sigue: Abocado con Mezcal al que se debe incorporar directamente ingredientes para adicionar sabores, tales como gusano de maguey, damiana, limón, miel, naranja, mango, entre otros, siempre que estén autorizados por el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Ver 2.13), así como en la NOM-142-SSA1/SCFI-2014 (Ver 2.4).

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
FPS SPIRITS KIMO SABE	5.5.5	te	CLASE <i>5.5.5. Abocado con</i> <i>Mezcal al que se debe incorporar directamente ingredientes para incorporar sabores.</i> COMENTARIO Se considera necesario que dicha condición no se incluya en el Proyecto como una clase de mezcal, sino como un componente adicional que puede tener cualquier clase de mezcal. El abocamiento es el proceso que se lleva a cabo para suavizar el sabor de las bebidas alcohólicas mediante la adición de aditivos, por lo que no consideramos que exista un fundamento técnico ni jurídico para restringir que el mezcal blanco, reposado o añejo puedan elaborarse con algún abocado o que se le incorporen ingredientes para incorporar sabores y denominarse por ejemplo: "Mezcal blanco abocado con_".	Cualquier clase de Mezcal puede acompañarse del término: 5.5.5. Abocado con Mezcal al que se debe incorporar directamente ingredientes para incorporar sabores.	FPS SPIRITS KIMO SABE Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo, toda vez que en términos del presente Proyecto el "abocado con" es una clase de Mezcal con ingredientes incorporados directamente, la adición de aditivos no está prohibida para todas las clases que lo requieran. Lo anterior para quedar como sigue: Abocado con Mezcal al que se debe incorporar directamente ingredientes para adicionar sabores, tales como gusano de maguey, damiana, limón, miel, naranja, mango, entre otros, siempre que estén autorizados por el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Ver 2.13), así como en la NOM-142-SSA1/SCFI-2014 (Ver 2.4).
PERNOD RICARD MEXICO, S.A DE C.V	5.5.5	te	CLASE <i>5.5.5. Abocado con</i> <i>Mezcal al que se debe incorporar directamente ingredientes para incorporar sabores.</i> JUSTIFICACIÓN Se considera necesario que dicha condición no se incluya en el Proyecto como una clase de mezcal, sino como un componente adicional que puede tener cualquier clase de mezcal. No consideramos que exista un fundamento técnico ni jurídico para restringir que el mezcal blanco, reposado o añejo pueda elaborarse con algún abocado o que se le incorporen ingredientes para incorporar sabores y denominarse por ejemplo: "Mezcal blanco abocado con_". Ya que como se encuentra el proyecto actualmente la etiqueta del mezcal solo puede incorporar una clase de mezcal (incluyendo "abocado con") y ello causaría confusión en el consumidor al no saber si el "mezcal abocado con" es blanco, añejo o reposado.	Cualquier clase de Mezcal puede acompañarse del término: 5.5.5. Abocado con Mezcal al que se debe incorporar directamente ingredientes para incorporar sabores.	Pernod Ricard México Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo, toda vez que en términos del presente Proyecto el "abocado con" es una clase de Mezcal con ingredientes incorporados directamente, la adición de aditivos no está prohibida para todas las clases que lo requieran. Lo anterior para quedar como sigue: Abocado con Mezcal al que se debe incorporar directamente ingredientes para adicionar sabores, tales como gusano de maguey, damiana, limón, miel, naranja, mango, entre otros, siempre que estén autorizados por el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Ver 2.13), así como en la NOM-142-SSA1/SCFI-2014 (Ver 2.4).

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
Destilados la Ideal	5.5.6	te	5.5.6. Destilado con Mezcal únicamente Artesanal o Ancestral que se debe someter a una destilación adicional, con ingredientes para incorporar sabores. COMENTARIO En los puntos 5.5.5 y 5.5.6 no se define los ingredientes para incorporar sabores, ya que estos podrían ser de origen vegetal, animal o mineral. Donde se define estos en la norma. Considero se debería de señalar en concordancia con otras normas de bebidas alcohólicas como: "ingredientes y aditivos permitidos por la Secretaría de Salud en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, emitido por la Secretaría de Salud publicado en el Diario Oficial de la Federación el 16 de junio del 2012 y sus subsecuentes modificaciones".	"ingredientes y aditivos permitidos por la Secretaría de Salud en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, emitido por la Secretaría de Salud publicado en el Diario Oficial de la Federación el 16 de junio del 2012 y sus subsecuentes modificaciones".	Destilados la Ideal Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió rechazar el comentario toda vez que Ingrediente se define en el Capítulo correspondiente de la presente Norma Oficial Mexicana.
Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal	5.5.6	te	5.5.6. Destilado con Mezcal únicamente Artesanal o Ancestral que se debe someter a una destilación adicional, con ingredientes para incorporar sabores. COMENTARIO Se aclara el concepto.	Mezcal únicamente Artesanal o Ancestral que se debe someter a una destilación adicional, con ingredientes para incorporar sabores, tales como pechuga de pavo o pollo, conejo, mole, ciruelas, entre otros, en términos de la presente NOM.	Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó en comentario y decidió aceptarlo parcialmente, quedando como sigue: Destilado con Mezcal que debe destilarse con ingredientes para incorporar sabores, tales como pechuga de pavo o pollo, conejo, mole, ciruelas, entre otros, en términos de la presente Norma Oficial Mexicana.
ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C.	5.5.6	te	5.5.6. Destilado con Mezcal únicamente Artesanal o Ancestral que se debe someter a una destilación adicional, con ingredientes para incorporar sabores. COMENTARIO Se sugiere la presente redacción para adecuarlo a lo que establece el inciso 3.12 de la NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-142-SSA1/SCFI-2014, BEBIDAS ALCOHÓLICAS. ESPECIFICACIONES SANITARIAS. ETIQUETADO SANITARIO Y COMERCIAL	5.5.6. Destilado con Mezcal únicamente Artesanal o Ancestral que se debe someter a una destilación adicional, con cualquier sustancia o producto, incluidos los aditivos permitidos por el Acuerdo, para incorporar sabores en la fabricación y que esta presente en el producto final.	Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió rechazar el comentario toda vez que Ingrediente se define en el Capítulo correspondiente de la presente Norma Oficial Mexicana.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
CASA ARMANDO GUILLERMO PRIETO	5.5.6.	te	5.5.6. <i>Destilado con Mezcal únicamente Artesanal o Ancestral que se debe someter a una destilación adicional, con ingredientes para incorporar sabores.</i> Comentario: Se sugiere la presente redacción para adecuarlo a lo que establece el inciso 3.12 de la NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-142-SSA1/SCFI-2014, BEBIDAS ALCOHÓLICAS. ESPECIFICACIONES SANITARIAS. ETIQUETADO SANITARIO Y COMERCIAL	Mezcal únicamente Artesanal o Ancestral que se debe someter a una destilación adicional, con cualquier sustancia o producto, incluidos los aditivos permitidos por el Acuerdo, para incorporar sabores en la fabricación y que está presente en el producto final.	Casa Armando Guillermo Prieto Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió rechazar el comentario toda vez que Ingrediente se define en el Capítulo correspondiente de la presente Norma Oficial Mexicana.
CASA MONTELOBOS	5.5.6	te	CLASE 5.5.6. <i>Destilado con Mezcal únicamente Artesanal o Ancestral que se debe someter a una destilación adicional, con ingredientes para incorporar sabores.</i> JUSTIFICACIÓN Se considera necesario que dicha condición no se incluya en el Proyecto como una clase de mezcal, sino como un componente adicional que puede tener cualquier clase de mezcal. No consideramos que exista un fundamento técnico ni jurídico para restringir que el mezcal blanco, reposado o añejo pueda someterse a una destilación adicional para incorporar sabores y denominarse por ejemplo: "Mezcal reposado destilado con___". Por otra parte, no se considera que exista una justificación para que la condición de "destilado con" solo pueda aplicarse al mezcal artesanal y ancestral (que porponemos sea "artesanal destilado en olla de barro")	Cualquier clase de Mezcal puede ser: .5.6. Destilado con Mezcal que se debe someter a una destilación adicional, con ingredientes para incorporar sabores.	Casa Montelobos Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo, toda vez que en términos del presente Proyecto el "destilado" es una clase de Mezcal con ingredientes incorporados directamente, la adición de aditivos no está prohibida para todas las clases que lo requieran.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
Daniel Cruz Sánchez PERNOD RICARD MEXICO, S.A DE C.V	5.5.6	te	5.5.6. Destilado con <i>Mezcal únicamente Artesanal o Ancestral que se debe someter a una destilación adicional, con ingredientes para incorporar sabores.</i> JUSTIFICACION Se considera necesario que dicha condición no se incluya en el Proyecto como una clase de mezcal, sino como un componente adicional que puede tener cualquier clase de mezcal. No consideramos que exista un fundamento técnico ni jurídico para restringir que el mezcal blanco, reposado o añejo pueda someterse a una destilación adicional para incorporar sabores y denominarse, por ejemplo: "Mezcal reposado destilado con__". Por otra parte, no se considera que exista una justificación para que la condición de "destilado con" solo pueda aplicarse al mezcal artesanal y ancestral.	5.5.6. Destilado con Mezcal únicamente Artesanal o Ancestral que se debe someter a una destilación adicional, con ingredientes para incorporar sabores.	Daniel Cruz Sánchez Pernod Ricard México Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo, toda vez que en términos del presente Proyecto el "destilado" es una clase de Mezcal con ingredientes incorporados directamente, la adición de aditivos no está prohibida para todas las clases que lo requieran.
FPS SPIRITS	5.5.6	te	CLASE 5.5.6. Destilado con <i>Mezcal únicamente Artesanal o Ancestral que se debe someter a una destilación adicional, con ingredientes para incorporar sabores.</i> COMENTARIO Se considera necesario que dicha condición no se incluya en el Proyecto como una clase de mezcal, sino como un componente adicional que puede tener cualquier clase de mezcal. No consideramos que exista un fundamento técnico ni jurídico para restringir que el mezcal blanco, reposado o añejo pueda someterse a una destilación adicional para incorporar sabores y denominarse por ejemplo: "Mezcal reposado destilado con__".	Cualquier clase de Mezcal puede ser: .5.6. Destilado con Mezcal que se debe someter a una destilación adicional, con ingredientes para incorporar sabores.	FPS SPIRITS Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo, toda vez que en términos del presente Proyecto el "destilado" es una clase de Mezcal con ingredientes incorporados directamente, la adición de aditivos no está prohibida para todas las clases que lo requieran.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
CRISTEROS SANTUARIO JALPA S.P.R. DE R.I.	5.5.6	te	5.5.6. Destilado con Mezcal únicamente Artesanal o Ancestral que se debe someter a una destilación adicional, con ingredientes para incorporar sabores. Comentarios De acuerdo a esta norma solo se puede destilar con sin tener una alteración, y si así fuera deberá marcar una caducidad. Es decir, si el ingrediente a agregar fuese un alacrán, gusano, pechuga, víbora, estos causan una alteración directa en el Mezcal y además tienen una degradación físico- química natural que deberá regularse por medio de una fecha de caducidad (NOM-142).	5.5.6. Destilado con Mezcal únicamente Artesanal o Ancestral que se debe someter a una destilación adicional, con ingredientes para incorporar sabores. Si dicho ingrediente fuese de origen orgánico el producto deberá ostentar su fecha de caducidad. Hay que marcar el punto de la NOM 142 que sostiene este comentario	Cristeros Santuario Jalpa Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió rechazar el comentario toda vez que Ingrediente se define en el Capítulo correspondiente de la presente Norma Oficial Mexicana.
Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal	5.6	te	COMENTARIO Se aclaran las posibles mezclas en beneficio del consumidor.	SE AGREGA NUEVO NUMERAL Únicamente está permitida la mezcla de mezcal de la misma categoría y clase.	Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal Se acepta el comentario y se efectúa la adición correspondiente.
ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C.	5.6.3	te	5.6.3. <i>El Mezcal a granel que cumpla con la TABLA 1 (ver, Tabla 1), podrá ser envasado únicamente como Mezcal clase Blanco, siempre y cuando no haya recibido ajuste de grado alcohólico, en cuyo caso debe ser sujeto de un segundo análisis únicamente del % Alc. Vol., en términos de las especificaciones de la TABLA 1 (ver, Tabla 1).</i> Comentario: Aquí en su caso serían tres análisis uno del granel, uno de grado y otro después de reposado, añejado etc...es costo muy oneroso para el productor, por lo cual se sugiere evaluar su permanencia a la luz del costo beneficio de esta medida, misma que debe de ser contemplada con mucho detalle		Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Tequila Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y se toma nota de su comentario.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA TEQUILERA	5.6.3.	te	5.6.3. El Mezcal a granel que cumpla con la TABLA 1 (ver, Tabla 1), podrá ser envasado únicamente como Mezcal clase Blanco, siempre y cuando no haya recibido ajuste de grado alcohólico, en cuyo caso debe ser sujeto de un segundo análisis únicamente del % Alc. Vol., en términos de las especificaciones de la TABLA 1 (ver, Tabla 1). JUSTIFICACIÓN En el entorno normativo lo correcto es la referencia al contenido alcohólico, no al grado alcohólico. También Se corrige la NMX de referencia por la correcta para el extracto seco.	5.6.3. El Mezcal a granel que cumpla con la TABLA 1 (ver, Tabla 1), podrá ser envasado únicamente como Mezcal clase Blanco, siempre y cuando no haya recibido ajuste de contenido alcohólico, en cuyo caso debe ser sujeto de un segundo análisis únicamente del % Alc. Vol., en términos de las especificaciones de la TABLA 1 (ver, Tabla 1).	Cámara Nacional de la Industria Tequilera Con fundamento en el artículo 64 de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, se efectúa el cambio correspondiente.
Sociedad de Productores Agave del Sur	5.6.3.	te	5.6.3. El Mezcal a granel que cumpla con la TABLA 1 (ver, Tabla 1), podrá ser envasado únicamente como Mezcal clase Blanco, siempre y cuando no haya recibido ajuste de grado alcohólico, en cuyo caso debe ser sujeto de un segundo análisis únicamente del % Alc. Vol., en términos de las especificaciones de la TABLA 1 (ver, Tabla 1). Justificación: La clasificación joven es un adjetivo calificativo que se le pospone a la palabra Mezcal de manera histórica en las zonas productoras y que le da a este tipo de mezcal su característica en la clasificación de tiempo del mezcal Joven, Maduro y Añejo, por lo tanto desaparecer sin consideraciones la palabra Joven en la clasificación del mezcal ha traído como consecuencia confusión en los mercados locales que conforman el mercado nacional, en detrimento de los productores. Consideramos que las restricciones en el lenguaje, nunca producirán riqueza cultural y de comunicación. Máxime si su uso es una costumbre y la costumbre tiende a convertirse en ley	5.6.3. El Mezcal que cumpla con la TABLA 1 (ver, Tabla 1), podrá ser envasado únicamente como Mezcal clase Blanco o Joven, siempre y cuando no haya recibido ajuste de grado alcohólico, en cuyo caso debe ser sujeto de un segundo análisis únicamente del % Alc. Vol., en términos de las especificaciones de la TABLA 1 (ver, Tabla 1).	Sociedad de Productores Agave del Sur Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió aceptar el comentario, para quedar como sigue: El Mezcal que cumpla con la TABLA 2 (ver, Tabla 2), podrá envasarse únicamente como Mezcal clase Joven o Blanco, siempre y cuando no haya recibido ajuste de contenido alcohólico, en cuyo caso debe ser sujeto de un segundo análisis únicamente del % Alc. Vol., en términos de las especificaciones de la TABLA 2 (ver, Tabla 2).

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C.	5.6.4	te	5.6.4. Para las clases Reposado, Madurado en Vidrio, Añejo, Abocado con y Destilado con, previo al envasado, se debe realizar un segundo análisis que demuestre el cumplimiento con todos los parámetros establecidos en la TABLA 1 (ver, Tabla 1). Únicamente para el caso de Mezcal Abocado Con, se permite un máximo de 60 g/l conforme a la NMXV006NORMEX2013 (Ver 3.7, Referencias) en el parámetro del Extracto Seco. Comentario: Aquí en su caso serían tres análisis uno del granel, uno de grado y otro después de reposado, añejado etc...es costo muy oneroso para el productor, por lo cual se sugiere evaluar su permanencia a la luz del costo beneficio de esta medida, misma que debe de ser contemplada con mucho detalle.		Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Tequila Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y se toma nota de su comentario.
CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA TEQUILERA	5.6.4	te	5.6.4. Para las clases Reposado, Madurado en Vidrio, Añejo, Abocado con y Destilado con, previo al envasado, se debe realizar un segundo análisis que demuestre el cumplimiento con todos los parámetros establecidos en la TABLA 1 (ver, Tabla 1). Únicamente para el caso de Mezcal Abocado Con, se permite un máximo de 60 g/l conforme a la NMX-V-006-NORMEX-2013 (Ver 3.7, Referencias) en el parámetro del Extracto Seco.	5.6.4. Para las clases Reposado, Añejo, Abocado y Destilado, previo al envasado, se debe realizar un segundo análisis que demuestre el cumplimiento con todos los parámetros establecidos en la TABLA 1 (ver, Tabla 1). Únicamente para el caso de Mezcal Abocado Con, se permite un máximo de 60 g/l conforme a la NMX-V-017-NORMEX-2014 (Ver 3.7, Referencias) en el parámetro del Extracto Seco.	Cámara Nacional de la Industria Tequilera Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió. -Rechazar la eliminación de madurado en vidrio, abocado con y destilado con, toda vez que la maduración en vidrio es una actividad que actualmente se lleva a cabo y es objetivo del presente Proyecto regularlo. Por otro lado, abocado con y destilado con son categorías contempladas en el Proyecto. -Se acepta la adecuación de la referencia. Para las clases señaladas en el inciso primario 4.5 de la presente Norma Oficial Mexicana, debe realizarse un análisis previo al envasado que demuestre el cumplimiento con todos los parámetros establecidos en la TABLA 2 (ver, Tabla 2).

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
CONSEJO ESTATAL DE DESARROLLO ECONÓMICO- CARMEN NAVA Consejo Estatal de Desarrollo Económico- Alfredo Cortés Robles CASA MEZCAL HUITZILA COMITÉ SISTEMA PRODUCTO MAGUEY MEZCAL EN EL ESTADO DE ZACATECAS CONSEJO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DEL MAGUEY EN EL ESTADO DE ZACATECAS Mezcales de calidad Don Aurelio AGAVEROS Y MEZCALEROS ZACATECANOS S.C. DE .R.L. DE C.V. Destiladora el Zacatecano Diamante del Desierto Grupo Hnos. Rivas Cristeros Santuario Jalpa	5.6.4	te	5.6.4. Para las clases Reposado, Madurado en Vidrio, Añejo, Abocado con y Destilado con, previo al envasado, se debe realizar un segundo análisis que demuestre el cumplimiento con todos los parámetros establecidos en la TABLA 1 (ver, Tabla 1). Únicamente para el caso de Mezcal Abocado Con, se permite un máximo de 60 g/l conforme a la NMXV006NORMEX2013 (Ver 3.7, Referencias) en el parámetro del Extracto Seco. Comentarios: Ver comentarios de 5.5.2 (Maduración en Vidrio).	5.6.4. Para las clases Reposado, Añejo, Abocado con y Destilado con, previo al envasado, se debe realizar un segundo análisis que demuestre el cumplimiento con todos los parámetros establecidos en la TABLA 1 (ver, Tabla 1). Únicamente para el caso de Mezcal Abocado Con, se permite un máximo de 60 g/l conforme a la NMX-V-006-NORMEX-2013 (Ver 3.7, Referencias) en el parámetro del Extracto Seco.	CONSEJO ESTATAL DE DESARROLLO ECONÓMICO- CARMEN NAVA Consejo Estatal de Desarrollo Económico- Alfredo Cortés Robles CASA MEZCAL HUITZILA COMITÉ SISTEMA PRODUCTO MAGUEY MEZCAL EN EL ESTADO DE ZACATECAS CONSEJO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DEL MAGUEY EN EL ESTADO DE ZACATECAS Mezcales de calidad Don Aurelio AGAVEROS Y MEZCALEROS ZACATECANOS S.C. DE .R.L. DE C.V. Destiladora el Zacatecano Diamante del Desierto Grupo Hnos. Rivas Cristeros Santuario Jalpa Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó su comentario y decidió rechazarlo ya que la maduración en vidrio es una práctica que actualmente se lleva a cabo, por lo que es de importancia su regulación

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
Destilados La Ideal	5.6.5	te	5.6.5. <i>El producto terminado debe envasarse de manera manual o mecánica y debe cumplir al menos 5 etapas:</i> a) lavado de botellas; b) filtración del producto terminado; c) llenado; d) taponado, y e) sellado. COMENTARIO El punto 5.6.5. señala que se debe de cumplir con 5 etapas, pero éstas deberían ser 6 etapas. Se debe insertar el inciso f) Etiquetado. Esto de conformidad con la Ley del Impuesto Especial Sobre Producción y Servicios en el Artículo 19 inciso V señala a la letra: "Los contribuyentes deberán adherir marbetes a los envases que contengan bebidas alcohólicas, inmediatamente después de su envasamiento."		Destilados la Ideal Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió rechazar el comentario toda vez que el etiquetado se contempla en el capítulo 6 de la presente Norma Oficial Mexicana.
Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal	5.6.5	te	5.6.5. <i>El producto terminado debe envasarse de manera manual o mecánica y debe cumplir al menos 5 etapas:</i> a) lavado de botellas; b) filtración del producto terminado; c) llenado; d) taponado, y e) sellado. COMENTARIO Se facilita el cumplimiento, ya que se elimina el lavado, al ser una práctica que genera sobre regulación y costos innecesarios.	5.6.5. El producto terminado debe envasarse de manera manual o mecánica, en recipientes conforme a la NOM-142-SSA1/SCFI-2014 (Ver 3.7, Referencias) y debe cumplir al menos 4 etapas: a) filtración del producto terminado; b) llenado; c) taponado, y d) sellado.	Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó en comentario y decidió aceptarlo parcialmente para quedar como sigue: El producto terminado debe envasarse de manera manual o mecánica en recipientes conforme a la NOM-142-SSA1/SCFI-2014 (ver 2.4) y debe cumplir al menos 4 etapas: a) filtración del producto terminado, debe utilizar filtro (s) para la captura de sólidos; b) llenado; c) taponado, y d) sellado.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
CONSEJO ESTATAL DE DESARROLLO ECONÓMICO- CARMEN NAVA Consejo Estatal de Desarrollo Económico- Alfredo Cortés Robles CASA MEZCAL HUITZILA COMITÉ SISTEMA PRODUCTO MAGUEY MEZCAL EN EL ESTADO DE ZACATECAS CONSEJO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DEL MAGUEY EN EL ESTADO DE ZACATECAS Mezcales de calidad Don Aurelio AGAVEROS Y MEZCALEROS ZACATECANOS S.C. DE .R.L. DE C.V. Destiladora el Zacatecano Diamante del Desierto Grupo Hnos. Rivas	5.6.5	ge	5.6.5. <i>El producto terminado debe envasarse de manera manual o mecánica y debe cumplir al menos 5 etapas:</i> <i>a) lavado de botellas;</i> <i>b) filtración del producto terminado;</i> <i>c) llenado;</i> <i>d) taponado, y</i> <i>e) sellado</i> Comentarios: Lavado de botellas y filtración, sí cuentan descripción en las fracciones en 5.6.6 y 5.6.7; es necesario agregar una descripción para el c) llenado; d) taponado y e) sellado Deberá considerarse lo mencionado en la NOM-251 de envasado.		CONSEJO ESTATAL DE DESARROLLO ECONÓMICO- CARMEN NAVA Consejo Estatal de Desarrollo Económico- Alfredo Cortés Robles CASA MEZCAL HUITZILA COMITÉ SISTEMA PRODUCTO MAGUEY MEZCAL EN EL ESTADO DE ZACATECAS CONSEJO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DEL MAGUEY EN EL ESTADO DE ZACATECAS Mezcales de calidad Don Aurelio AGAVEROS Y MEZCALEROS ZACATECANOS S.C. DE .R.L. DE C.V. Destiladora el Zacatecano Diamante del Desierto Grupo Hnos. Rivas Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó su comentario y decidió rechazarlo, toda vez que carece de una propuesta concreta.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
CRISTEROS SANTUARIO JALPA S.P.R. DE R.L.	5.6.5	te	5.6.5. <i>El producto terminado debe envasarse de manera manual o mecánica y debe cumplir al menos 5 etapas:</i> a) lavado de botellas; b) filtración del producto terminado; c) llenado; d) taponado, y e) sellado COMENTARIO Este punto no es relevante que se mencione en la Norma ya que los procesos de alimentos y bebidas son regulados por NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios Mas específicamente la NOM 120-SSA1—1994 Bienes y Servicios- Practicas de higiene y sanidad para el proceso de alimentos, bebidas no alcohólicas y alcohólicas.		Cristeros Santuario Jalpa Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó su comentario y decidió rechazarlo, toda vez que carece de una propuesta concreta.
Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal	5.6.6	te	5.6.6. <i>Lavado de botellas: debe hacerse con Mezcal y/o agua (Ver 3.3, Referencias) de calidad para consumo humano.</i> COMENTARIO Se facilita el cumplimiento, ya que se elimina el lavado, al ser una práctica que genera sobre regulación y costos innecesarios.	~~5.6.6. Lavado de botellas: debe hacerse con Mezcal y/o agua (Ver 3.3, Referencias) de calidad para consumo humano.~~	Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal Se acepta el comentario y se efectúa el cambio correspondiente.
Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos	5.6.6	te	5.6.6. <i>Lavado de botellas: debe hacerse con Mezcal y/o agua (Ver 3.3, Referencias) de calidad para consumo humano.</i> COMENTARIO En la industria de la Bebidas Alcohólicas en general, cuando se utilizan botellas nuevas, de tipo sanitario, elaboradas con materiales inocuos y resistentes a las distintas etapas del proceso, que el proveedor entrega debidamente empacadas, no se requiere un lavado de botellas propiamente dicho, ya que éste proceso solo se aplica realmente para las botellas reutilizadas, siempre y cuando a éstas últimas se les dé un tratamiento que garantice la inocuidad.	ELIMINAR EL NUMERAL 5.6.6	Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos Se acepta el comentario y se efectúa el cambio correspondiente.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			Por otra parte, lavar las botellas con Mezcal implica aumentar los tiempos, costos y mermas en la operación de envasado y posiblemente implique arrastrar y depositar dentro de las botellas, partículas de "anteriores" lavados de los envases con el mismo mezcal. Al hacerlo con agua, se corre el riesgo de dejar residuos de agentes de limpieza del agua propiamente dicha, lo que podría bajar el % Alc. Vol. y aumentarían los riesgos de contaminación por arrastre de partículas, sales minerales, cloro, etc., favoreciendo la formación de sedimentos en producto terminado, Ambos elementos anteriores, permiten que se corra el riesgo de que haya sesgos en los parámetros fisicoquímicos de certificación en el producto envasado, consecuentemente, podría la autoridad y/o el consumidor afirmar que dicho mezcal no cumple con la normatividad y certificación vigente. Con todo esto pensamos que el OC, quizá podría re-pensar en cómo lograr el objetivo de que el envasador cumpla con los procesos de calidad e inocuidad a través de las Prácticas de Higiene que marca la NOM-251-SSA1-2009		
Dwll Inc- - Asociación de Empresarios Mexicanos en Estados Unidos- Martinez Brands Inc.	6	ge	6. Etiquetado COMENTARIOS Sin perjuicio de los comentarios que hemos hecho a disposiciones específicas sobre etiquetado, la estructura puede mejorarse. No es necesario repetir todos los requisitos que son comunes. Podría tenerse una sola lista e indicar en qué caso el producto de exportación requiere algún requisito adicional y qué es lo que puede traducirse.		Dwll Inc- -Asociación de Empresarios Mexicanos en Estados Unidos- Martinez Brands Inc. El CCONNSE analizó el comentario y toma nota del mismo toda vez que no se presentó propuesta de modificación concreta.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
Destilados La Ideal	6.1	te	6.1. El interesado debe obtener por parte del OEC, previo a iniciar el proceso de evaluación de la conformidad, el documento que demuestre el cumplimiento con lo establecido en este capítulo, así como con la NOM142SSA1/ SCFI/2014 (Ver 3.4, Referencias). COMENTARIO En el punto 6.1 se debe de cambiar la referencia a la norma NOM-142- SSA1/SCFI/2014 por la referencia a la norma actualizada NOM-142- SSA1/SCFI-2015.		Destilados la Ideal Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió rechazar el comentario toda vez que de conformidad con la publicación del Diario Oficial de la Federación dicha Norma quedo como: NOM-142-SSA1/SCFI-2014, Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial.
CONSEJO ESTATAL DE DESARROLLO ECONÓMICO- CARMEN NAVA Consejo Estatal de Desarrollo Económico- Alfredo Cortés Robles CASA MEZCAL HUITZILA COMITÉ SISTEMA PRODUCTO MAGUEY MEZCAL EN EL ESTADO DE ZACATECAS CONSEJO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DEL MAGUEY EN EL ESTADO DE ZACATECAS	6.4	te	6.4. Para los efectos de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana, se entiende por información engañosa o abusiva aquella que refiere atributos o información que pudiendo o no, ser verdadera, induzca a error o confusión al consumidor por la forma inexacta, falsa, exagerada, parcial, artificiosa o tendenciosa en que se presenta. Comentarios: Con la finalidad de guardar congruencia con el presente proyecto de Norma y con el inciso 6.4, se sugiere eliminar el “añejamiento en vidrio.”		CONSEJO ESTATAL DE DESARROLLO ECONÓMICO- CARMEN NAVA Consejo Estatal de Desarrollo Económico- Alfredo Cortés Robles CASA MEZCAL HUITZILA COMITÉ SISTEMA PRODUCTO MAGUEY MEZCAL EN EL ESTADO DE ZACATECAS CONSEJO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DEL MAGUEY EN EL ESTADO DE ZACATECAS Mezcales de calidad Don Aurelio AGAVEROS Y MEZCALEROS ZACATECANOS S.C. DE .R.L. DE C.V. Destiladora el Zacatecano Diamante del Desierto Grupo Hnos. Rivas Cristeros Santuario Jalpa Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo, toda vez que no tiene congruencia con el inciso a que hace referencia.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
Mezcales de calidad Don Aurelio AGAVEROS Y MEZCALEROS ZACATECANOS S.C. DE R.L. DE C.V. Destiladora el Zacatecano Diamante del Desierto Grupo Hnos. Rivas Cristeros Santuario Jalpa					
Destilados La Ideal	6.5	te	6.5. <i>Etiquetado para venta nacional</i> COMENTARIO En el punto 6.5 se debería señalar que cuando el producto sea para venta nacional se debe de poner el marbete a la botella como marca la NOM-142- SSA1/SCFI-2015 y la Ley del Impuesto Especial Sobre Producción y Servicios (LIEPS). Así mismo, se debería de señalar para el punto 6.6 que para el caso de exportación, no se debe de colocar el marbete, ya que solo aplica para las bebidas que se comercializan en territorio nacional.		Destilados la Ideal Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió rechazar el comentario ya que dichas disposiciones se encuentran previstos en otros ordenamientos jurídicos y se deben cumplir conforme a lo establecido en los mismos.
Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal	6.5	te	6.5. <i>Etiquetado para venta nacional</i> 6.5.2. <i>La leyenda: "Mezcal", "Mezcal Artesanal" o "Mezcal Ancestral" según su categoría, en la Etiqueta Principal, debiendo incorporar exclusivamente una de ellas.</i>	6.5.2 La leyenda: "Mezcal", "Mezcal Artesanal" o "Mezcal Ancestral" según su categoría, en la Etiqueta Principal, debiendo incorporar exclusivamente una de ellas y de manera aislada de la marca registrada con la que se distinga el producto.	Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó en comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue:

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			6.5.3. La leyenda: "Blanco", "Madurado en Vidrio", "Reposado", "Añejo", "Abocado con" o "Destilado con" según su clase, en la Etiqueta Principal, debiendo incorporar exclusivamente una de ellas. 6.5.5. La leyenda: "100% Maguey", en la Etiqueta Principal. 6.5.6. Contenido neto, en la Etiqueta Principal, de acuerdo con lo establecido en la NOM-030-SCFI-2006 (Ver 3.1, Referencias). 6.5.8. La leyenda que señala el nombre científico del maguey empleado escrito según la nomenclatura científica. COMENTARIO Se aclara la forma en que se debe expresar en la etiqueta diversos conceptos.	6.5.3 La leyenda: "Blanco", "Madurado en Vidrio", "Reposado", "Añejo", "Abocado con" o "Destilado con" según su clase, en la Etiqueta Principal, debiendo incorporar exclusivamente una de ellas y de manera aislada de la marca registrada con la que se distinga el producto. Para la clase de Mezcal Blanco se puede omitir la leyenda "Blanco". Para las clases "Abocado con" y "Destilado con" se debe manifestar el ingrediente(s) principal utilizado, en el mismo tamaño de letra en que se expresa la clase de Mezcal. 6.5.5. La leyenda: "100% Maguey" o "100% Agave", en la Etiqueta Principal. 6.5.8. La leyenda que señala el nombre del maguey empleado, pudiendo además incorporar su nombre científico.	La leyenda: "Mezcal", "Mezcal Artesanal" o "Mezcal Ancestral" según su categoría, en la superficie principal de exhibición, debiendo incorporar exclusivamente una de ellas y de manera aislada de la marca con la que se distinga el producto. La leyenda: "Joven" o "Blanco", "Madurado en Vidrio", "Reposado", "Añejo", "Abocado con" o "Destilado con" según su clase, en la superficie principal de exhibición, debiendo incorporar exclusivamente una de ellas y de manera aislada de la marca con la que se distinga el producto. La leyenda: "100 % Maguey" o "100% Agave", en la superficie principal de exhibición.
CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA TEQUILERA	6.5.1.	te	6.5.1. Marca en la Etiqueta Principal. JUSTIFICACIÓN Conforma a la NOM-030-SCFI-2006, no existe etiqueta principal sino superficie principal.	6.5.1. Marca en la superficie principal de exhibición.	Cámara Nacional de la Industria Tequilera Con fundamento en el artículo 64 de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, para quedar como sigue: Marca en la superficie principal de exhibición.
CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA TEQUILERA	6.5.2	te	6.5.2. La leyenda: "Mezcal", "Mezcal Artesanal" o "Mezcal Ancestral" según su categoría, en la Etiqueta Principal, debiendo incorporar exclusivamente una de ellas. JUSTIFICACIÓN Conforma a la NOM-030-SCFI-2006, no existe etiqueta principal sino superficie principal. Por la razón antes expuesta.	6.5.2. La leyenda: "Mezcal", "Mezcal Artesanal" o "Mezcal Ancestral" según su categoría, en la superficie principal de exhibición, debiendo incorporar exclusivamente una de ellas.	Cámara Nacional de la Industria Tequilera Con fundamento en el artículo 64 de la LFMN el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo, para quedar como sigue: La leyenda: "Mezcal", "Mezcal Artesanal" o "Mezcal Ancestral" según su categoría, en la superficie principal de exhibición, debiendo incorporar exclusivamente una de ellas y de manera aislada de la marca con la que se distinga el producto.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
CONSEJO ESTATAL DE DESARROLLO ECONÓMICO-CARMEN NAVA Consejo Estatal de Desarrollo Económico-Alfredo Cortés Robles CASA MEZCAL HUITZILA COMITÉ SISTEMA PRODUCTO MAGUEY MEZCAL EN EL ESTADO DE ZACATECAS CONSEJO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DEL MAGUEY EN EL ESTADO DE ZACATECAS Mezcales de calidad Don Aurelio AGAVEROS Y MEZCALEROS ZACATECANOS S.C. DE R.L. DE C.V. CRISTEROS SANTUARIO JALPA S.P.R. DE R.I. Destiladora el Zacatecano Diamante del Desierto Grupo Hnos. Rivas	6.5.2, 6.6.2	te	6.5.2 La leyenda: "Mezcal", "Mezcal Artesanal" o "Mezcal Ancestral" según su categoría, en la Etiqueta Principal, debiendo incorporar exclusivamente una de ellas. 6.6.2. La leyenda: "Mezcal", "Mezcal Artesanal" o "Mezcal Ancestral" según su categoría, en la Etiqueta Principal, debiendo incorporar exclusivamente una de ellas. Comentarios: Se retoman los comentarios de 4.15 Mezcal, manteniendo para Mezcal el Tipo I y el Tipo II	6.5.2 La leyenda: "Mezcal 100% Agave", "Mezcal", "Mezcal Artesanal" o "Mezcal Ancestral" según su categoría, en la Etiqueta Principal, debiendo incorporar exclusivamente una de ellas. 6.6.2 La leyenda: "Mezcal 100% Agave", "Mezcal", "Mezcal Artesanal" o "Mezcal Ancestral" según su categoría, en la Etiqueta Principal, debiendo incorporar exclusivamente una de ellas	Consejo Estatal de Desarrollo Económico-Alfredo Cortés Robles Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió rechazarlo toda vez que el valor jurídico superior a tutelar es la protección de la denominación de origen de Mezcal, al reducir la posibilidad que existan productos apócrifos. Las particularidades de la industria del Mezcal obligan a tomar medidas para fortalecer y proteger dicha denominación de origen.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
Sociedad de Productores Agave del Sur	6.5.1 6.5.2 6.5.3	te	6.5.1. <i>Marca en la Etiqueta Principal.</i> 6.5.2. <i>La leyenda: "Mezcal", "Mezcal Artesanal" o "Mezcal Ancestral" según su categoría, en la Etiqueta Principal, debiendo incorporar exclusivamente una de ellas.</i> 6.5.3. <i>La leyenda: "Blanco", "Madurado en Vidrio", "Reposado", "Añejo", "Abocado con" o "Destilado con" según su clase, en la Etiqueta Principal, debiendo incorporar exclusivamente una de ellas.</i> Justificación: omitir en las leyendas de las etiquetas la palabra "JOVEN" o la categoría JOVEN para el mezcal, solo genera confusión en los compradores que ya conocen al mezcal blanco con el nombre de mezcal joven y por consiguiente se refleja en la comercialización de este tipo de mezcal en los mercados locales que son parte del mercado nacional.	6.5.1. Marca en la Etiqueta Principal. 6.5.2. La leyenda: "Mezcal", "Mezcal Artesanal" o "Mezcal Ancestral" según su categoría, en la Etiqueta Principal, debiendo incorporar exclusivamente una de ellas. 6.5.3. La leyenda: " Joven o Blanco", "Madurado en Vidrio", "Reposado", "Añejo", "Abocado con" o "Destilado con" según su clase, en la Etiqueta Principal, debiendo incorporar exclusivamente una de ellas.	Sociedad de Productores Agave del Sur Con fundamento en el artículo 64 de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: Marca en la superficie principal de exhibición. La leyenda: "Mezcal", "Mezcal Artesanal" o "Mezcal Ancestral" según su categoría, en la superficie principal de exhibición, debiendo incorporar exclusivamente una de ellas y de manera aislada de la marca con la que se distinga el producto. La leyenda: "Joven" o "Blanco", "Madurado en Vidrio", "Reposado", "Añejo", "Abocado con" o "Destilado con" según su clase, en la superficie principal de exhibición, debiendo incorporar exclusivamente una de ellas y de manera aislada de la marca con la que se distinga el producto.
CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA TEQUILERA	6.5.3.	te	6.5.3. <i>La leyenda: "Blanco", "Madurado en Vidrio", "Reposado", "Añejo", "Abocado con" o "Destilado con" según su clase, en la Etiqueta Principal, debiendo incorporar exclusivamente una de ellas.</i> JUSTIFICACION Ídem. Así mismo se propone eliminar la maduración en vidrio por las razones expuestas en el numeral 5.5.2 de este documento.	6.5.3. La leyenda: "Blanco", "Reposado", "Añejo", "Abocado con" o "Destilado con" según su clase, en la superficie principal de exhibición, debiendo incorporar exclusivamente una de ellas.	Cámara Nacional de la Industria Tequilera Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió aceptarlo parcialmente para quedar como sigue: La leyenda: "Joven" o "Blanco", "Madurado en Vidrio", "Reposado", "Añejo", "Abocado con" o "Destilado con" según su clase, en la superficie principal de exhibición, debiendo incorporar exclusivamente una de ellas y de manera aislada de la marca con la que se distinga el producto.
CASA MONTE LOBOS Daniel Cruz Sánchez Pernod Ricard México	6.5.3.	te	6.5.3 <i>La leyenda: "Blanco", "Madurado en Vidrio", "Reposado", "Añejo", "Abocado con" o "Destilado con" según su clase, en la Etiqueta Principal, debiendo incorporar exclusivamente una de ellas.</i> JUSTIFICACIÓN Como ya se mencionó anteriormente, se considera que los términos "Abocado con" o "Destilado con" no deben ser clases de mezcal sino componentes adicionales que pueden incorporarse en cualquier clase de mezcal ("blanco o joven", "reposado" y "añejo"). Asimismo y por los argumentos ya mencionados, se considera necesario modificar la clase de "madurado en vidrio" por "guarda en vidrio".	6.5.3 La leyenda: "Blanco", "Reposado" o "Añejo", debiendo incorporar exclusivamente una de ellas. Asimismo, podrán utilizarse los términos "Abocado con" o "Destilado con" en la Etiqueta Principal.	Casa Montelobos Daniel Cruz Sánchez Pernod Ricard México Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió rechazarlo toda vez que anteriormente se señaló las clases de Mezcal, y estas no contravienen que se puedan adicionar de algún aditivo permitido por la Secretaría de Salud.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
CONSEJO ESTATAL DE DESARROLLO ECONÓMICO- CARMEN NAVA Consejo Estatal de Desarrollo Económico- Alfredo Cortés Robles CASA MEZCAL HUITZILA COMITÉ SISTEMA PRODUCTO MAGUEY MEZCAL EN EL ESTADO DE ZACATECAS CONSEJO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DEL MAGUEY EN EL ESTADO DE ZACATECAS Mezcales de calidad Don Aurelio AGAVEROS Y MEZCALEROS ZACATECANOS S.C. DE .R.L. DE C.V. Destiladora el Zacatecano Diamante del Desierto Grupo Hnos. Rivas	6.5.3, 6.6.3	te	6.5.3. La leyenda: "Blanco", "Madurado en Vidrio", "Reposado", "Añejo", "Abocado con" o "Destilado con" según su clase, en la Etiqueta Principal, debiendo incorporar exclusivamente una de ellas. 6.6.3. La leyenda: "Blanco", "Madurado en Vidrio", "Reposado", "Añejo", "Abocado con" o "Destilado con" según su clase, en la Etiqueta Principal, debiendo incorporar exclusivamente una de ellas. Esta información podrá traducirse al idioma del país en donde se comercialice el producto. Comentarios: Se agrega "Joven" por tema ya mencionado anteriormente. Se elimina "Madurado en Vidrio" también por lo ya mencionado anteriormente.	6.5.3. La leyenda: "Blanco o Joven", "Reposado", "Añejo", "Extra Añejo", "Abocado con" o "Destilado con" según su clase, en la Etiqueta Principal, debiendo incorporar exclusivamente una de ellas. 6.6.3. La leyenda: "Blanco o Joven", "Reposado", "Añejo", "Extra Añejo", "Abocado con" o "Destilado con" según su clase, en la Etiqueta Principal, debiendo incorporar exclusivamente una de ellas. Esta información podrá traducirse al idioma del país en donde se comercialice el producto.	CONSEJO ESTATAL DE DESARROLLO ECONÓMICO- CARMEN NAVA Consejo Estatal de Desarrollo Económico- Alfredo Cortés Robles CASA MEZCAL HUITZILA COMITÉ SISTEMA PRODUCTO MAGUEY MEZCAL EN EL ESTADO DE ZACATECAS CONSEJO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DEL MAGUEY EN EL ESTADO DE ZACATECAS Mezcales de calidad Don Aurelio AGAVEROS Y MEZCALEROS ZACATECANOS S.C. DE .R.L. DE C.V. Destiladora el Zacatecano Diamante del Desierto Grupo Hnos. Rivas Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió aceptarlo parcialmente: Se acepta la inclusión de la palabra "Joven". Se mantiene madurado en vidrio, toda vez que el valor jurídico superior a tutelar es la protección de la denominación de origen de Mezcal, al reducir la posibilidad que existan productos apócrifos. Las particularidades de la industria del Mezcal obligan a tomar medidas para fortalecer y proteger dicha denominación de origen. Se rechaza extra añejo, toda vez que no es objeto de clasificación de este Proyecto.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
FPS SPIRITS	6.5.3	te	<i>La etiqueta deberá contener:</i> 6.5.3 La leyenda: “Blanco”, “Madurado en Vidrio”, “Reposado”, “Añejo”, “Abocado con” o “Destilado con” según su clase, en la Etiqueta Principal, debiendo incorporar exclusivamente una de ellas COMENTARIO: Como ya se mencionó anteriormente, se considera que los términos “Abocado con” o “Destilado con” no deben ser clases de mezcal sino componentes adicionales que pueden incorporarse en cualquier clase de mezcal (“blanco o joven”, “reposado” y “añejo”). Asimismo y por los argumentos ya mencionados, se considera necesario modificar la clase de “madurado en vidrio” por “guarda en vidrio”.	6.5.3 La leyenda: “Blanco”, “Reposado” o “Añejo”, debiendo incorporar exclusivamente una de ellas. Asimismo, podrán utilizarse los términos “Abocado con” o “Destilado con” en la Etiqueta Principal.	FPS SPIRITS Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo ya que “Abocan con” y “Destilado con” son clases contempladas en el Proyecto y deben especificarse en la etiqueta.
KIMO SABE	6.5.3	te	<i>La etiqueta deberá contener:</i> 6.5.3 La leyenda: “Blanco”, “Madurado en Vidrio”, “Reposado”, “Añejo”, “Abocado con” o “Destilado con” según su clase, en la Etiqueta Principal, debiendo incorporar exclusivamente una de ellas. COMENTARIO: Como ya se mencionó anteriormente, se considera que los términos “Abocado con” o “Destilado con” no deben ser clases de mezcal sino componentes adicionales que pueden incorporarse en cualquier clase de mezcal (“blanco o joven”, “reposado” y “añejo”).	6.5.3 La leyenda: “Blanco”, “Reposado” o “Añejo”, debiendo incorporar exclusivamente una de ellas. Asimismo, podrán utilizarse los términos “Abocado con” o “Destilado con” en la Etiqueta Principal.	KIMO SABE Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo ya que “Abocan con” y “Destilado con” son clases contempladas en el Proyecto y deben especificarse en la etiqueta.
CRISTEROS SANTUARIO JALPA S.P.R. DE R.I.	6.5.3, 6.6.3	te	6.5.3. La leyenda: “Blanco”, “Madurado en Vidrio”, “Reposado”, “Añejo”, “Abocado con” o “Destilado con” según su clase, en la Etiqueta Principal, debiendo incorporar exclusivamente una de ellas. 6.6.3. La leyenda: “Blanco”, “Madurado en Vidrio”, “Reposado”, “Añejo”, “Abocado con” o “Destilado con” según su clase, en la Etiqueta Principal, debiendo incorporar exclusivamente una de ellas. Esta información podrá traducirse al idioma del país en donde se comercialice el producto. Comentarios: Se agrega “Joven” por usos y costumbres. Se retoma punto de Madurado en Vidrio.	6.5.3. La leyenda: “Blanco o Joven”, “Reposado”, “Añejo”, “Extra Añejo”, “Abocado con” o “Destilado con” según su clase, en la Etiqueta Principal, debiendo incorporar exclusivamente una de ellas. 6.6.3. La leyenda: “Blanco o Joven”, “Reposado”, “Añejo”, “Extra Añejo”, “Abocado con” o “Destilado con” según su clase, en la Etiqueta Principal, debiendo incorporar exclusivamente una de ellas. Esta información podrá traducirse al idioma del país en donde se comercialice el producto. Para los Casos Artesanal y ancestral, se sugiere agregarlos después del Nombre de la marca y que sea opcional.	Cristeros Santuario Jalpa Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió aceptarlo parcialmente: Se acepta la inclusión de la palabra “Joven”. Se mantiene madurado en vidrio, toda vez que el valor jurídico superior a tutelar es la protección de la denominación de origen de Mezcal, al reducir la posibilidad que existan productos apócrifos. Las particularidades de la industria del Mezcal obligan a tomar medidas para fortalecer y proteger dicha denominación de origen. Se rechaza extra añejo, toda vez que no es objeto de clasificación de este Proyecto.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
CONSEJO ESTATAL DE DESARROLLO ECONÓMICO- CARMEN NAVA Consejo Estatal de Desarrollo Económico- Alfredo Cortés Robles CASA MEZCAL HUITZILA — COMITÉ SISTEMA PRODUCTO MAGUEY MEZCAL EN EL ESTADO DE ZACATECAS CONSEJO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DEL MAGUEY EN EL ESTADO DE ZACATECAS Mezcales de calidad Don Aurelio AGAVEROS Y MEZCALEROS ZACATECANOS S.C. DE .R.L. DE C.V. DESTILADORA EL ZACATECANO Diamante del Desierto Grupo Hnos. Rivas	6.5.4	te	6.5.4. Únicamente el Mezcal Madurado en Vidrio y Añejo, debe manifestarse el tiempo de maduración y añejamiento en años cumplidos utilizando sólo números enteros, en la Etiqueta Principal. 6.6.4. Únicamente el Mezcal Madurado en Vidrio y Añejo, debe manifestarse el tiempo de maduración y añejamiento en años cumplidos utilizando sólo números enteros, en la Etiqueta Principal, esta información podrá traducirse al idioma del país en donde se comercialice el producto. Comentarios: Esto debe ser opcional, ya que comercialmente esto ocasiona contar con diferentes tirajes de etiquetas, lo cual logra un costo adicional e innecesario al productor.	6.5.4. Opcionalmente, únicamente el Mezcal "Añejo" y "Extra añejo", debe manifestarse el tiempo de maduración y añejamiento en años cumplidos utilizando sólo números enteros, en la Etiqueta Principal. 6.6.4. Opcionalmente, únicamente el Mezcal "Añejo" y "Extra Añejo", debe manifestarse el tiempo de maduración y añejamiento en años cumplidos utilizando sólo números enteros, en la Etiqueta Principal, esta información podrá traducirse al idioma del país en donde se comercialice el producto.	CONSEJO ESTATAL DE DESARROLLO ECONÓMICO- CARMEN NAVA Consejo Estatal de Desarrollo Económico- Alfredo Cortés Robles CASA MEZCAL HUITZILA COMITÉ SISTEMA PRODUCTO MAGUEY MEZCAL EN EL ESTADO DE ZACATECAS CONSEJO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DEL MAGUEY EN EL ESTADO DE ZACATECAS Mezcales de calidad Don Aurelio AGAVEROS Y MEZCALEROS ZACATECANOS S.C. DE .R.L. DE C.V. DESTILADORA EL ZACATECANO Diamante del Desierto Grupo Hnos. Rivas Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió rechazarlo, ya que en todo momento se debe evitar el engaño al consumidor estableciendo dicha disposición.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA TEQUILERA	6.5.4	te	6.5.4. Únicamente el Mezcal Madurado en Vidrio y Añejo, debe manifestarse el tiempo de maduración y añejamiento en años cumplidos utilizando sólo números enteros, en la Etiqueta Principal. JUSTIFICACIÓN Ídem. Así mismo se propone eliminar la maduración en vidrio por las razones expuestas en el numeral 5.5.2 de este documento	6.5.4. Únicamente el Mezcal Añejo, debe manifestarse el tiempo de maduración y añejamiento en años cumplidos utilizando sólo números enteros, en superficie principal de exhibición.	Cámara Nacional de la Industria Tequilera Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió rechazarlo ya que se mantiene madurado en vidrio, toda vez que el valor jurídico superior a tutelar es la protección de la denominación de origen de Mezcal, al reducir la posibilidad que existan productos apócrifos. Las particularidades de la industria del Mezcal obligan a tomar medidas para fortalecer y proteger dicha denominación de origen.
BANUET ARRACHE Y ASOCIADOS	6.5.4	te	6.5.4. Únicamente el Mezcal Madurado en Vidrio y Añejo, debe manifestarse el tiempo de maduración y añejamiento en años cumplidos utilizando solo números enteros, en la Etiqueta Principal. JUSTIFICACIÓN El Proyecto establece el requisito adicional de manifestar en el Mezcal madurado en vidrio y añejo, el tiempo de maduración y añejamiento en años cumplidos, es decir, solo en números enteros. Lo anterior, se considera limitativo ya que no existe una justificación para que no se pueda señalar el periodo de maduración o añejamiento en meses (vgr. 18 meses), por lo que se considera necesario que el tiempo de añejamiento pueda ser declarado libremente por el productor siempre y cuando sea veraz. Asimismo, dicho periodo debe ser incluido en la etiqueta de forma voluntaria ya que el propio Proyecto de NOM ya establece plazos específicos para poderlo denominar al Mezcal como "añejo" o "reposado".	6.5.4. Únicamente para el caso del Mezcal Añejo, se podrá manifestar el tiempo de añejamiento en la Etiqueta Principal.	Banuet Arrache y Asociados Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió rechazarlo ya que se mantiene madurado en vidrio, toda vez que el valor jurídico superior a tutelar es la protección de la denominación de origen de Mezcal, al reducir la posibilidad que existan productos apócrifos. Las particularidades de la industria del Mezcal obligan a tomar medidas para fortalecer y proteger dicha denominación de origen.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
CASA MONTE LOBOS	6.5.4	te	6.5.4. Únicamente el Mezcal Madurado en Vidrio y Añejo, debe manifestarse el tiempo de maduración y añejamiento en años cumplidos utilizando solo números enteros, en la Etiqueta Principal. JUSTIFICACIÓN El Proyecto establece el requisito adicional de manifestar en el Mezcal madurado en vidrio y añejo, el tiempo de maduración y añejamiento en años cumplidos, es decir, solo en números enteros. Lo anterior, se considera limitativo ya que no existe una justificación para que no se pueda señalar el periodo de maduración o añejamiento en meses (vgr. 18 meses), por lo que se considera necesario que el tiempo de añejamiento pueda ser declarado libremente por el productor siempre y cuando sea veraz. Asimismo, dicho periodo debe ser incluido en la etiqueta de forma voluntaria ya que el propio Proyecto de NOM ya establece plazos específicos para poderlo denominar al Mezcal como "añejo" o "reposado". Por otra parte, la guarda de mezcal en vidrio ya no es relevante después de 12 meses por lo que es irrelevante u opcional señalar el término en la etiqueta.	6.5.4. Únicamente para el caso del Mezcal Añejo, se podrá manifestar el tiempo de añejamiento en la Etiqueta Principal.	Casa Montelobos Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió rechazarlo ya que se mantiene madurado en vidrio, toda vez que el valor jurídico superior a tutelar es la protección de la denominación de origen de Mezcal, al reducir la posibilidad que existan productos apócrifos. Las particularidades de la industria del Mezcal obligan a tomar medidas para fortalecer y proteger dicha denominación de origen.
Daniel Cruz Sánchez FPS SPIRITS Pernod Ricard México	6.5.4	te	6.5.4. Únicamente el Mezcal Madurado en Vidrio y Añejo, debe manifestarse el tiempo de maduración y añejamiento en años cumplidos utilizando sólo números enteros, en la Etiqueta Principal. JUSTIFICACIÓN El Proyecto establece el requisito adicional de manifestar en el Mezcal madurado en vidrio y añejo, el tiempo de maduración y añejamiento en años cumplidos, es decir, solo en números enteros.	6.5.4. Únicamente para el caso del Mezcal Añejo, se podrá manifestar el tiempo de añejamiento en la Etiqueta Principal	Daniel Cruz Sánchez FPS SPIRITS Pernod Ricard México Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió rechazarlo ya que se mantiene madurado en vidrio, toda vez que el valor jurídico superior a tutelar es la protección de la denominación de origen de Mezcal, al reducir la posibilidad que existan productos apócrifos. Las particularidades de la industria del Mezcal obligan a tomar medidas para fortalecer y proteger dicha denominación de origen.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			Lo anterior, se considera limitativo ya que no existe una justificación para que no se pueda señalar el periodo de maduración o añejamiento en meses (vgr. 18 meses), por lo que se considera necesario que el tiempo de añejamiento pueda ser declarado libremente por el productor siempre y cuando sea veraz. Asimismo, dicho periodo debe ser incluido en la etiqueta de forma voluntaria ya que el propio Proyecto de NOM ya establece plazos específicos para poderlo denominar al Mezcal como "añejo" o "reposado".		
LOS DANZANTES DESTILERÍA	6.5.4	te	6.5.4 <i>"Únicamente el mezcal maduro en vidrio y añejo debe manifestarse el tiempo de maduración y añejamiento en años cumplidos, utilizando solo números enteros en la etiqueta principal"</i> JUSTIFICACIÓN El considerar para la clase Añejo únicamente unidades enteras de "año" se prestará para confusión y falta de claridad en productos que por ejemplo pudiesen tener un reposo de casi dos años, aplicando también para la maduración en vidrio y para la clase reposado. Esto con la intención de que el consumidor tenga información precisa de las características de los productos.	Consideramos que se debe declarar el tiempo de reposo o maduración real en el etiquetado, considerando ya sean días, meses o años, incluso en fracciones ejemplo 728 días, ó 18 meses, ó 1.5 años. También se debe incluir la clase Reposado, declarando su tiempo de reposo de acuerdo al considerando anterior.	Los Danzantes Destilería: Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió rechazar el comentario toda vez que expresar el tiempo de reposo o maduración en conceptos distintos a años, puede generar prácticas que engañen al consumidor, al hacerle creer que un producto que exprese un número mayor de días o meses contra la expresión de años
CRISTEROS SANTUARIO JALPA S.P.R. DE R.I.	6.5.4	te	6.5.4. <i>Únicamente el Mezcal Madurado en Vidrio y Añejo, debe manifestarse el tiempo de maduración y añejamiento en años cumplidos utilizando sólo números enteros, en la Etiqueta Principal.</i> Comentarios: Esto debe ser opcional, ya que comercialmente esto ocasiona contar con diferentes tirajes de etiquetas, lo cual logra un costo adicional e innecesario al productor.		Cristeros Santuario Jalpa Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió rechazarlo, ya que en todo momento se debe evitar el engaño al consumidor estableciendo dicha disposición.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
CONSEJO ESTATAL DE DESARROLLO ECONÓMICO- CARMEN NAVA Consejo Estatal de Desarrollo Económico- Alfredo Cortés Robles CASA MEZCAL HUITZILA COMITÉ SISTEMA PRODUCTO MAGUEY MEZCAL EN EL ESTADO DE ZACATECAS CONSEJO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DEL MAGUEY EN EL ESTADO DE ZACATECAS Mezcales de calidad Don Aurelio AGAVEROS Y MEZCALEROS ZACATECANOS S.C. DE .R.L. DE C.V. DESTILADORA EL ZACATECANO Diamante del Desierto Grupo Hnos. Rivas	6.5.5 6.6.5	te	6.5.5. La leyenda: "100% Maguey", en la Etiqueta Principal. 6.6.5. La leyenda: "100% Maguey", en la Etiqueta Principal. Comentarios: Tema ya mencionado con anterioridad.	6.5.5 La leyenda: "100% Agave", en la Etiqueta Principal. 6.6.5 La leyenda: "100% Agave", en la Etiqueta Principal.	CONSEJO ESTATAL DE DESARROLLO ECONÓMICO- CARMEN NAVA Consejo Estatal de Desarrollo Económico- Alfredo Cortés Robles CASA MEZCAL HUITZILA COMITÉ SISTEMA PRODUCTO MAGUEY MEZCAL EN EL ESTADO DE ZACATECAS CONSEJO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DEL MAGUEY EN EL ESTADO DE ZACATECAS Mezcales de calidad Don Aurelio AGAVEROS Y MEZCALEROS ZACATECANOS S.C. DE .R.L. DE C.V. DESTILADORA EL ZACATECANO Diamante del Desierto Grupo Hnos. Rivas Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: La leyenda: "100 % Maguey" o "100% Agave", en la superficie principal de exhibición.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C.	6.5.5	te	6.5.5. La leyenda: "100% Maguey", en la Etiqueta Principal. COMENTARIO Se sugiere agregar la palabra agave.	6.5.5. La leyenda: "100% Maguey (Agave)", en la Etiqueta Principal.	ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C. Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: La leyenda: "100 % Maguey" o "100% Agave", en la superficie principal de exhibición.
CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA TEQUILERA	6.5.5	te	6.5.5. La leyenda: "100% Maguey", en la Etiqueta Principal. JUSTIFICACIÓN Conforma a la NOM-030-SCFI-2006, no existe etiqueta principal sino superficie principal.	6.5.5. La leyenda: "100% Maguey", en la superficie principal de exhibición.	Cámara Nacional de la Industria Tequilera Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió aceptarlo, para quedar como sigue: La leyenda: "100 % Maguey" o "100% Agave", en la superficie principal de exhibición.
Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos	6.5.5.	te	6.5.5. La leyenda: "100% Maguey", en la Etiqueta Principal. Justificación: El nombre correcto de la planta que se utiliza como materia prima para la fabricación del Mezcal es AGAVE no maguey.	6.5.5. La leyenda: "100% Agave", en la Etiqueta Principal.	Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptar parcialmente para quedar como sigue: La leyenda: "100 % Maguey" o "100% Agave", en la superficie principal de exhibición.
CASA MONTE LOBOS FPS SPIRITS	6.5.5	te	6.5.5. La leyenda: "100 % Maguey", en la Etiqueta Principal JUSTIFICACIÓN El proyecto de NOM elimina el término "Agave", lo cual pudiera implicar que dicho término ya no podrá declararse en la etiqueta. Por favor referirse al primer comentario de este cuadro. Por lo anterior, se considera necesario que se aclare que se podrá utilizar indistintamente los términos "maguey" o "agave" en la etiqueta ya que el término "agave" es el término botánico correcto. Asimismo, al género "Agave" es al grupo taxonomico a la que pertenecen todas las especies con las cuales se puede elaborar el mezcal y el término "maguey" no es un término técnico y es exclusivamente de uso cotidiano. Por otra parte, el término "agave" ya es un término reconocido por los consumidores tanto nacionales como internacionales y el modificarlo pudiera causar confusión en el consumidor.	6.5.5. La leyenda: "100% Agave" o "100 % Maguey" en la Etiqueta Principal	Casa Montelobos FPS SPIRITS Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió aceptarlo para quedar como sigue: La leyenda: "100 % Maguey" o "100% Agave", en la superficie principal de exhibición.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
Daniel Cruz Sánchez — PERNOD RICARD MEXICO, S.A. DE C.V	6.5.5	te	6.5.5. La leyenda: "100 % Maguey", en la Etiqueta Principal JUSTIFICACIÓN El proyecto de NOM elimina el término "Agave", lo cual pudiera implicar que dicho término ya no podrá declararse en la etiqueta. Por lo anterior, se considera necesario que se aclare que se podrá utilizar indistintamente los términos "maguey" o "agave" en la etiqueta ya que el término "agave" es el término botánico correcto. Asimismo, al género "Agaveceae" es a la familia a la que pertenecen todas las especies con las cuales se puede elaborar el mezcal y el término "maguey" no es un término técnico y es exclusivamente de uso cotidiano. Por otra parte, el término "agave" ya es un término reconocido por los consumidores tanto nacionales como internacionales y el modificarlo pudiera causar confusión en el consumidor.	6.5.5. La leyenda: "100% Agave" o "100 % Maguey" en la Etiqueta Principal	Daniel Cruz Sánchez Pernod Ricard México Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió aceptarlo, para quedar como sigue: La leyenda: "100 % Maguey" o "100% Agave", en la superficie principal de exhibición.
KIMO SABE	6.5.5 6.6.5	te	6.5.5. La leyenda: "100% Maguey", en la Etiqueta Principal. 6.6.5. La leyenda: "100 % Maguey", en la Etiqueta Principal. COMENTARIO: El proyecto de NOM elimina el término "Agave", lo cual pudiera implicar que dicho término ya no podrá declararse en la etiqueta. Por lo anterior, se considera necesario que se aclare que se podrá utilizar indistintamente los términos "maguey" o "agave" en la etiqueta ya que el término "agave" es el término botánico correcto. Asimismo, al género "Agaveceae" es a la familia a la que pertenecen todas las especies con las cuales se puede elaborar el mezcal y el término "maguey" no es un término técnico y es exclusivamente de uso cotidiano.	6.5.5. La leyenda: "100% Agave" o "100 % Maguey" en la Etiqueta Principal. 6.6.5. La leyenda: "100 % Agave o 100% Maguey", en la Etiqueta Principal.	KIMO SABE Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo y quedar como sigue: La leyenda: "100 % Maguey" o "100% Agave", en la superficie principal de exhibición.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
CRITERIOS SANTUARIO JALPA S.P.R. DE R.I.	6.5.5 6.6.5	te	6.5.5. La leyenda: "100% ~~Maguey~~ ", en la Etiqueta Principal. 6.6.5. La leyenda: "100% ~~Maguey~~ ", en la Etiqueta Principal.	6.5.5 La leyenda: "100% Agave", en la Etiqueta Principal. 6.6.5 La leyenda: "100% Agave", en la Etiqueta Principal.	Cristeros Santuario Jalpa Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: La leyenda: "100 % Maguey" o "100% Agave", en la superficie principal de exhibición.
CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA TEQUILERA	6.5.6	te	6.5.6. Contenido neto, en la Etiqueta Principal, de acuerdo con lo establecido en la NOM-030-SCFI-2006 (Ver 3.1, Referencias). JUSTIFICACIÓN Conforma a la NOM-030-SCFI-2006, no existe etiqueta principal sino superficie principal.	6.5.6. Contenido neto, en la superficie principal de exhibición, de acuerdo con lo establecido en la NOM-030-SCFI-2006 (Ver 3.1, Referencias).	Cámara Nacional de la Industria Tequilera Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió aceptarlo parcialmente para quedar como sigue: Contenido neto, en la superficie principal de exhibición, de acuerdo con lo establecido en la NOM-030-SCFI-2006 (ver 2.1).
CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA TEQUILERA	6.5.7.	te	6.5.7. Por ciento de alcohol en volumen a 20 °C, en la Etiqueta Principal, debiendo aparecer a simple vista y debe abreviarse % Alc. Vol. JUSTIFICACIÓN Conforma a la NOM-030-SCFI-2006, no existe etiqueta principal sino superficie principal.	6.5.7. Por ciento de alcohol en volumen a 20 °C, en la superficie principal de exhibición, debiendo aparecer a simple vista y debe abreviarse % Alc. Vol.	Cámara Nacional de la Industria Tequilera Con fundamento en el artículo 64 de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo.
CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA TEQUILERA	6.5.8	te	6.5.8. La leyenda que señala el nombre científico del maguey empleado escrito según la nomenclatura científica. JUSTIFICACIÓN Si se menciona una materia prima que utiliza una bebida diferente entonces causa confusión en el consumidor respecto a la verdadera naturaleza del producto. Para evitar ese tipo de situaciones y que además ello sea aprovechado por otras bebidas genéricas es mejor fomentar la cultura y obligación de este tipo de restricciones.	6.5.8. La leyenda que señala el nombre científico del maguey empleado escrito según la nomenclatura científica. No deberá ostentar en la etiqueta la variedad de agave que sirva como materia prima de una Denominación de Origen diferente al Mezcal.	Cámara Nacional de la Industria Tequilera Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió rechazarlo, toda vez que se protege el derecho del consumidor de mantenerlo informado sobre la materia prima utilizada en la elaboración de la bebida alcohólica.
ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C.	6.5.8	te	6.5.8. La leyenda que señala el nombre científico del maguey empleado escrito según la nomenclatura científica. Es muy complicado estar adicionando esta información a la etiqueta frontal, esta regulación no debe ser aceptada.	Eliminar	Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió aceptarlo parcialmente y quedar como sigue: El nombre científico o tradicional (de uso común) del maguey o agave empleado.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos	6.5.8.	te	6.5.8. <i>La leyenda que señala el nombre científico del maguey empleado escrito según la nomenclatura científica.</i>	6.5.8. La leyenda que señala el nombre científico de la especie de agave empleado escrito según la nomenclatura científica.	Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió aceptarlo parcialmente y quedar como sigue: El nombre científico o tradicional (de uso común) del maguey o agave empleado.
CASA ARMANDO GUILLERMO PRIETO	6.5.8.	ge	6.5.8. <i>La leyenda que señala el nombre científico del maguey empleado escrito según la nomenclatura científica.</i> Comentario: Es muy complicado estar adicionando esta información a la etiqueta frontal, esta regulación no debe ser aceptada.	~~La leyenda que señala el nombre científico del maguey empleado escrito según la nomenclatura científica.~~ ELIMINAR	Casa Armando Guillermo Prieto Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió aceptarlo parcialmente y quedar como sigue: El nombre científico o tradicional (de uso común) del maguey o agave empleado.
CASA MONTE LOBOS	6.5.8	te	6.5.8. <i>La leyenda que señala el nombre científico del maguey empleado escrito según la nomenclatura científica.</i> JUSTIFICACIÓN Se considera muy importante informar al consumidor exactamente la especie botánica de agave utilizado, esto debido a que en distintas regiones mezcaleras se utilizan nombres tradicionales iguales para agaves distintos. Por ejemplo, el Agave Cenizo en Durango (Agave durnagensis) no es el mismo que el Agave Cenizo que se usa en Michoacán (Agave maximiliana). Sin embargo, el uso de los nombres comunes o tradicionales es indispensable también, ya que proporciona mayor información al consumidor que el nombre científico (que hoy por hoy no es reconocido por el consumidor), por lo que no debe omitirse en la etiqueta. Ejemplo 1: El Agave angustifolia tiene una variedad que en Puebla se le llama Agave Espadilla. Esta misma especie presenta otra variedad muy popular en Oaxaca llamada Agave Espadín. Ambos son Agave angustifolia pero no son la misma variedad y el nombre común nos ayuda a separarlo.	6.5.8. La leyenda que señala el nombre común del agave utilizado. Esta información deberá presentarse en la superficie principal de exhibición y debe ser legible a simple vista como elemento de identidad del producto. Adicionalmente, se deberá incluir el nombre científico del maguey o agave empleado escrito según la nomenclatura científica. Dicha leyenda podrá expresarse en cualquier parte de la etiqueta.	Casa Montelobos Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió aceptarlo parcialmente y quedar como sigue: El nombre científico o tradicional (de uso común) del maguey o agave empleado.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			Ejemplo 2: El <i>A. karwinskii</i> es un agave muy común en los Valles Centrales de Oaxaca. Esta sola especie presenta varias variedades como Cuishe, Madrecuishe, Largo o Barril (todos nombres comunes de variedades de la misma especie). Una misma especie de una misma zona geográfica puede presentar variantes que afectan las cualidades finales del maguey o agave. De ahí la enorme importancia de declarar el nombre común. En ese sentido, consideramos necesario que se incluya en la etiqueta tanto la nomenclatura tradicional (de uso común) como la científica, ya que la combinación de ambas permite definir con mucha mayor precisión el tipo de agave utilizado en la producción del mezcal.		
Daniel Cruz Sánchez	6.5.8	te	6.5.8. <i>La leyenda que señala el nombre científico del maguey empleado escrito según la nomenclatura científica.</i> JUSTIFICACIÓN Se considera que dicho requisito debe continuar siendo voluntario ya que no en todos los casos esta información es relevante para el consumidor, ya que ello depende del mercado objetivo al cual esté dirigido el producto (vgr. mercado nacional o extranjero) y del marketing que el productor o comercializador le quiera dar al producto. Por otra parte, se considera que la nomenclatura que se debe de utilizar es la tradicional (de uso común) y no la científica, ya que dicha nomenclatura es la reconocida por el consumidor y el modificarla causaría confusión entre dichos consumidores. Por otro lado, existen especies de agave sobre las cuales aún no hay un acuerdo entre los productores de mezcal sobre su nombre científico, por lo que ello causaría no solo confusión en el consumidor, sino también confusión entre los mismos productores de mezcal.	6.5.8. Podrá señalarse en la etiqueta, de forma voluntaria, la leyenda que señala el nombre científico o tradicional (de uso común) del maguey.	Daniel Cruz Sánchez Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió aceptarlo parcialmente y quedar como sigue: El nombre científico o tradicional (de uso común) del maguey o agave empleado.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
PERNOD RICARD MEXICO, S.A. DE C.V	6.5.8	te	6.5.8. <i>La leyenda que señala el nombre científico del maguey empleado escrito según la nomenclatura científica.</i> JUSTIFICACIÓN Se considera que dicho requisito debe continuar siendo voluntario ya que no es información relevante para el consumidor el conocer la especie o especies de agave con la que fue elaborado el mezcal. Por otra parte, se considera que la nomenclatura que se debe de utilizar es la tradicional (de uso común) y no la científica, ya que dicha nomenclatura es la reconocida por el consumidor y el modificarla causaría confusión entre dichos consumidores. Por otro lado, existen especies de agave sobre las cuales aún no hay un acuerdo sobre su nombre científico por lo que ello causaría no solo confusión en el consumidor, sino también confusión entre los mismos productores.	6.5.8. Podrá señalarse en la etiqueta, de forma voluntaria, la leyenda que señala el nombre científico o tradicional (de uso común) del maguey empleado.	Pernod Ricard México Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió aceptarlo parcialmente y quedar como sigue: El nombre científico o tradicional (de uso común) del maguey o agave empleado.
CONSEJO ESTATAL DE DESARROLLO ECONÓMICO- CARMEN NAVA Consejo Estatal de Desarrollo Económico- Alfredo Cortés Robles CASA MEZCAL HUITZILA COMITÉ SISTEMA PRODUCTO MAGUEY MEZCAL EN EL ESTADO DE ZACATECAS CONSEJO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DEL MAGUEY EN EL ESTADO DE ZACATECAS —	6.5.8, 6.5.9, 6.6.6 y 6.6.7	te	6.5.8. <i>La leyenda que señala el nombre científico del maguey empleado escrito según la nomenclatura científica.</i> 6.5.9. <i>En el caso de haber utilizado 2 o más especies de magueyes, se deben enumerar en orden cuantitativo decreciente.</i> 6.6.6. <i>La leyenda que señala el nombre científico del maguey empleado, escrito según la nomenclatura científica.</i> 6.6.7. <i>En el caso de haber utilizado 2 o más especies de maguey, se deberán enumerar en orden cuantitativo decreciente, en la Etiqueta Principal.</i> Comentarios: No existe un propósito específico para agregar esta información. Y por otra parte, genera gastos adicionales innecesarios al estar adicionando esta información en la etiqueta frontal. Esta regulación carece de sentido y no deberá ser aceptada.	ELIMINAR	CONSEJO ESTATAL DE DESARROLLO ECONÓMICO- CARMEN NAVA Consejo Estatal de Desarrollo Económico- Alfredo Cortés Robles CASA MEZCAL HUITZILA COMITÉ SISTEMA PRODUCTO MAGUEY MEZCAL EN EL ESTADO DE ZACATECAS CONSEJO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DEL MAGUEY EN EL ESTADO DE ZACATECAS — Mezcales de calidad Don Aurelio AGAVEROS Y MEZCALEROS ZACATECANOS S.C. DE .R.L. DE C.V. Destiladora el Zacatecano Diamante del Desierto Grupo Hnos. Rivas Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió rechazarlo, toda vez que se protege el derecho del consumidor de mantenerlo informado sobre la materia prima utilizada en la elaboración de la bebida alcohólica.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
Mezcales de calidad Don Aurelio AGAVEROS Y MEZCALEROS ZACATECANOS S.C. DE .R.L. DE C.V. Destiladora el Zacatecano Diamante del Desierto Grupo Hnos. Rivas					
FPS SPIRITS	6.5.8	te	6.5.8. La leyenda que señala el nombre científico del maguey empleado escrito según la nomenclatura científica. COMENTARIO: Se considera muy importante informar al consumidor exactamente la especie botánica de agave utilizado, esto debido a que en distintas regiones mezcaleras se utilizan nombres tradicionales iguales para agaves distintos. Por ejemplo, el Agave Cenizo en Durango (Agave durnagensis) no es el mismo que el Agave Cenizo que se usa en Michoacán (Agave maximiliana). Sin embargo, el uso de los nombres comunes o tradicionales es indispensable también, ya que proporciona mayor información al consumidor que el nombre científico (que hoy por hoy no es reconocido por el consumidor), por lo que no debe omitirse en la etiqueta. Ejemplo 1: El Agave angustifolia tiene una variedad que en Puebla se le llama Agave Espadilla. Esta misma especie presenta otra variedad muy popular en Oaxaca llamada Agave Espadín. Ambos son Agave angustifolia pero no son la misma variedad y el nombre común nos ayuda a separarlo.	6.5.8. La leyenda que señala el nombre común del agave utilizado. Esta información deberá presentarse en la superficie principal de exhibición y debe ser legible a simple vista como elemento de identidad del producto. Adicionalmente, se deberá incluir el nombre científico del maguey o agave empleado escrito según la nomenclatura científica. Dicha leyenda podrá expresarse en cualquier parte de la etiqueta.	FPS SPRITIS Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió aceptarlo parcialmente y quedar como sigue: El nombre científico o tradicional (de uso común) del maguey o agave empleado.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
KIMO SABE	6.5.8	te	6.5.8. <i>La leyenda que señala el nombre científico del maguey empleado escrito según la nomenclatura científica.</i> COMENTARIO: Se considera que dicho requisito debe continuar siendo voluntario ya que no en todos los casos esta información es relevante para el consumidor, ya que ello depende del mercado objetivo al cual esté dirigido el producto (vgr. mercado nacional o extranjero) y del marketing que el productor o comercializador le quiera dar al producto. Por otra parte, se considera que la nomenclatura que se debe de utilizar es la tradicional (de uso común) y no la científica, ya que dicha nomenclatura es la reconocida por el consumidor y el modificarla causaría confusión entre dichos consumidores.	6.5.8. Podrá señalarse en la etiqueta, de forma voluntaria, la leyenda que señala el nombre científico o tradicional (de uso común) del maguey.	KIMO SABE Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió aceptarlo parcialmente y quedar como sigue: El nombre científico o tradicional (de uso común) del maguey o agave empleado.
CRISTEROS SANTUARIO JALPA S.P.R. DE R.I	6.5.8	te	6.5.8. <i>La leyenda que señala el nombre científico del maguey empleado escrito según la nomenclatura científica.</i> 6.6.6. <i>La leyenda que señala el nombre científico del maguey empleado, escrito según la nomenclatura científica.</i> Comentarios: No existe un propósito específico para agregar esta información. Y por otra parte, genera gastos adicionales innecesarios al estar adicionando esta información en la etiqueta frontal. Esta regulación carece de sentido y no deberá ser aceptada.	ELIMINAR	Cristeros Santuario Jalpa Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió aceptarlo parcialmente y quedar como sigue: El nombre científico o tradicional (de uso común) del maguey o agave empleado.
ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C.	6.5.9	ge	6.5.9. <i>En el caso de haber utilizado 2 o más especies de magueyes, se deben enumerar en orden cuantitativo decreciente.</i> COMENTARIO Es muy complicado estar adicionando esta información a la etiqueta frontal, esta regulación no debe ser aceptada.	Eliminar	Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió rechazarlo, toda vez que se protege el derecho del consumidor de mantenerlo informado sobre la materia prima utilizada en la elaboración de la bebida alcohólica.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos	6.5.9	te	6.5.9. <i>En el caso de haber utilizado 2 o más especies de magueyes, se deben enumerar en orden cuantitativo decreciente.</i> COMENTARIO El nombre correcto de la planta que se utiliza como materia prima para la fabricación del Mezcal es AGAVE no maguey	6.5.9. En el caso de haber utilizado 2 o más especies de agave, se deben enumerar en orden cuantitativo decreciente.	Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente toda vez que el Proyecto incorporará "Maguey o Agave"
CASA ARMANDO GUILLERMO PRIETO	6.5.9.	ge	6.5.9. <i>En el caso de haber utilizado 2 o más especies de magueyes, se deben enumerar en orden cuantitativo decreciente.</i> Comentario: Es muy complicado estar adicionando esta información a la etiqueta frontal, esta regulación no debe ser aceptada.	~~En el caso de haber utilizado 2 o más especies de magueyes, se deben enumerar en orden cuantitativo decreciente.~~ ELIMINAR	Casa Armando Guillermo Prieto Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió rechazarlo, toda vez que se protege el derecho del consumidor de mantenerlo informado sobre la materia prima utilizada en la elaboración de la bebida alcohólica.
CASA MONTE LOBOS FPS SPIRITS	6.5.9	te	6.5.9. <i>En el caso de haber utilizado 2 o más especies de magueyes, se deben enumerar en orden cuantitativo decreciente.</i> JUSTIFICACIÓN Es muy importante aclararle al consumidor cual es la especie de mayor participación en la formula, pero no se considera relevante que las especies secundarias utilizadas en la producción del mezcal sigan algún orden. Lo anterior, en función de que muchos mezcaleros tienen acceso a una variedad principal y en cada lote las variedades secundarias pueden sufrir variaciones dependiendo de la disponibilidad en ese momento. Sin embargo, dado que es muy común mezclar variedades corrientes y poco costosas con costosas, es vital que el consumidor sepa cual es la variedad principal y así no crea que todas están igualmente representadas en la fórmula.	6.5.9. En el caso de haber utilizado 2 o más especies de magueyes o agaves, se deberá enumerar en primer lugar el agave o maguey de que tenga el producto en mayor proporción, seguido de los demás utilizados, sin necesidad de que estos tengan algún orden específico, y siempre expresándolos en nomenclatura científica y nombre común, respectivamente.	Casa Montelobos FPS SPIRITS Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió rechazarlo, toda vez que se protege el derecho del consumidor de mantenerlo informado sobre la materia prima utilizada en la elaboración de la bebida alcohólica.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
Daniel Cruz Sánchez	6.5.9	te	6.5.9. <i>En el caso de haber utilizado 2 o más especies de magueyes, se deben enumerar en orden cuantitativo decreciente.</i> JUSTIFICACIÓN Se considera que dicho requisito debe continuar siendo voluntario ya que no en todos los casos esta información es relevante para el consumidor, ya que ello depende del mercado objetivo al cual esté dirigido el producto (vgr. mercado nacional o extranjero) y del marketing que el productor o comercializador le quiera dar al producto. Por otra parte, al ser las especies de agave en orden cuantitativo decreciente es violatorio del secreto industrial con el cual los productores elaboran su mezcal y le dan ciertas características organolépticas específicas. Lo anterior, de conformidad con lo dispuesto por el artículo 82 de la Ley de la Propiedad Industrial que establece que se considera secreto industrial a toda información de aplicación industrial o comercial que guarde una persona física o moral con carácter confidencial, que le signifique obtener o mantener una ventaja competitiva o económica frente a terceros en la realización de actividades económicas y respecto de la cual haya adoptado los medios o sistemas suficientes para preservar su confidencialidad y el acceso restringido a la misma. Aunado a lo anterior, la etiqueta ya se encuentra sobrecargada con el exceso de requisitos que solicita el Proyecto de NOM lo cual pudiera demeritar la imagen del producto en el anaquel.	6.5.9. Podrá señalarse en la etiqueta, de forma voluntaria, las 2 o más especies de magueyes que se hayan utilizado.	Daniel Cruz Sánchez Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió rechazarlo, toda vez que se protege el derecho del consumidor de mantenerlo informado sobre la materia prima utilizada en la elaboración de la bebida alcohólica.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
KIMO SABE	6.5.9	te	6.5.9 <i>En el caso de haber utilizado 2 o más especies de magueyes, se deben enumerar en orden cuantitativo decreciente.</i> 6.6.7. <i>En el caso de haber utilizado 2 o más especies de maguey, se deberán enumerar en orden cuantitativo decreciente, en la Etiqueta Principal.</i> COMENTARIO: Se considera que dicho requisito debe continuar siendo voluntario ya que no en todos los casos esta información es relevante para el consumidor, ya que ello depende del mercado objetivo al cual esté dirigido el producto (vgr. mercado nacional o extranjero) y del marketing que el productor o comercializador le quiera dar al producto.	6.5.9. Podrá señalarse en la etiqueta, de forma voluntaria, las 2 o más especies de magueyes que se hayan utilizado.	KIMO SABE Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió rechazarlo, toda vez que se protege el derecho del consumidor de mantenerlo informado sobre la materia prima utilizada en la elaboración de la bebida alcohólica.
PERNOD RRICARD MEXICO, S.A.DE C.V.	6.5.9	te	6.5.9. <i>En el caso de haber utilizado 2 o más especies de magueyes, se deben enumerar en orden cuantitativo decreciente.</i> JUSTIFICACIÓN Se considera que dicho requisito debe continuar siendo voluntario ya que no se considera información relevante para el consumidor el conocer las especies de agave con la que fue elaborado el mezcal. Por otra parte, dicho requisito podría ser violatorio del secreto industrial con el cual los productores elaboran su mezcal y le dan ciertas características organolépticas específicas. Aunado a lo anterior, la etiqueta ya se encuentra sobrecargada con el exceso de requisitos que solicita el Proyecto de NOM lo cual pudiera demeritar la imagen del producto en el anaquel.	6.5.9. Podrá señalarse en la etiqueta, de forma voluntaria, las 2 o más especies de magueyes que se hayan utilizado, lo cual, en caso de incluirse, deberá enumerarse en orden cuantitativo decreciente.	Pernod Ricard México Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió rechazarlo, toda vez que se protege el derecho del consumidor de mantenerlo informado sobre la materia prima utilizada en la elaboración de la bebida alcohólica.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
CRISTEROS SANTUARIO JALPA S.P.R. DE R.I.	6.5.9, 6.6.7	te	6.5.9. En el caso de haber utilizado 2 o más especies de magueyes, se deben enumerar en orden cuantitativo decreciente. 6.6.7. En el caso de haber utilizado 2 o más especies de maguey, se deberán enumerar en orden cuantitativo decreciente, en la Etiqueta Principal Comentarios: No existe un propósito específico para agregar esta información. Y por otra parte, genera gastos adicionales innecesarios al estar adicionando esta información en la etiqueta frontal. Esta regulación carece de sentido y no deberá ser aceptada.	ELIMINAR	Cristeros Santuario Jalpa Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió rechazarlo, toda vez que se protege el derecho del consumidor de mantenerlo informado sobre la materia prima utilizada en la elaboración de la bebida alcohólica.
PERNOD RICARD MEXICO, S.A DE C.V.	6.5.10	te	6.5.10. La leyenda: DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA, en letras mayúsculas, en un tamaño cuando menos de 3 mm. COMENTARIO Se sugiere que dicha Leyenda se incluya de forma voluntaria en la etiqueta ya que además la etiqueta ya debe contener las siglas "DOM"	Se podrá utilizar la leyenda "DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA".	Pernod Ricard México Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo, se mantiene la propuesta inicial debido a la importancia de dicha leyenda, con respecto a la protección de la Denominación de Origen, objetivo de la presente Norma Oficial Mexicana.
ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C. CASA ARMANDO GUILLERMO PRIETO	6.5.10	te	6.5.10. La leyenda: DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA, en letras mayúsculas, en un tamaño cuando menos de 3 mm. COMENTARIO Se sugiere eliminar la palabra: "PROTEGIDA", ya que esta situación no tiene sustento jurídico en la legislación aplicable en la materia, puesto que ni en la Ley de la Propiedad Industrial, ni en la Declaración de la Denominación de Origen Mezcal emitida por el IMPI, ni en la Ley Federal sobre Metrología y Normalización aparece esta definición. Entonces si no hay sustento jurídico para incluir la palabra "PROTEGIDA", no se sustenta dicha afirmación u obligación.	6.5.10. La leyenda: DENOMINACIÓN DE ORIGEN en letras mayúsculas, en un tamaño cuando menos de 3 mm.	Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo, se mantiene la propuesta inicial debido a la importancia de dicha leyenda, con respecto a la protección de la Denominación de Origen, objetivo de la presente Norma Oficial Mexicana.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
CASA MONTE LOBOS	6.5.10	ed	6.5.10. La leyenda: DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA, en letras mayúsculas, en un tamaño cuando menos de 3 mm. JUSTIFICACIÓN Se considera un requisito excesivo y que genera cargas innecesarias para los productores el que la leyenda "DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA" deba medir 3 mm. Asimismo, se considera suficiente con mencionar "Denominación de Origen" en alguna parte del empaque de forma legible a simple vista con caracteres claros para los consumidores, eliminando la palabra "PROTEGIDA" por considerarla innecesaria, ya que la misma se encuentra implícita en el término "denominación de origen". Es importante señalar que otras Normas Oficiales Mexicanas de etiquetado como lo es la NOM-142-SSA1/SCFI-2014, únicamente señalan que la información debe ser clara y legible sin señalar un tamaño mínimo para incluir la información comercial y sanitaria en la etiqueta, lo cual se considera un requisito innecesario y que constituye una barrera técnica no justificada al comercio.	6.5.10. La leyenda: DENOMINACIÓN DE ORIGEN.	Casa Montelobos Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo, se mantiene la propuesta inicial debido a la importancia de dicha leyenda, con respecto a la protección de la Denominación de Origen, objetivo de la presente Norma Oficial Mexicana.
Daniel Cruz Sánchez	6.5.10	ed	6.5.10. La leyenda: DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA, en letras mayúsculas, en un tamaño cuando menos de 3 mm. JUSTIFICACIÓN Se considera un requisito excesivo y que genera cargas excesivas para los productores el que la leyenda "DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA" deba medir 3 mm. Es suficiente con que la leyenda sea legible a simple vista con caracteres claros y legibles por los consumidores.	6.5.10. La leyenda: DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA.	Daniel Cruz Sánchez Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo, se mantiene la propuesta inicial debido a la importancia de dicha leyenda, con respecto a la protección de la Denominación de Origen, objetivo de la presente Norma Oficial Mexicana.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			Es importante señalar que otras Normas Oficiales Mexicanas de etiquetado como lo es la NOM-142-SSA1/SCFI-2014, únicamente señalan que la información debe ser clara y legible sin señalar un tamaño mínimo para incluir la información comercial y sanitaria en la etiqueta, lo cual se considera un requisito innecesario y que constituye una barrera técnica no justificada al comercio.		
FPS SPIRITS	6.5.10	ed	6.5.10. La leyenda: DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA, en letras mayúsculas, en un tamaño cuando menos de 3 mm. COMENTARIO: Se considera un requisito excesivo y que genera cargas innecesarias para los productores el que la leyenda "DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA" deba medir 3 mm. Asimismo, se considera suficiente con mencionar "Denominación de Origen" en alguna parte del empaque de forma legible a simple vista con caracteres claros para los consumidores, eliminando la palabra "PROTEGIDA" por considerarla innecesaria, ya que la misma se encuentra implícita en el término "denominación de origen". Es importante señalar que otras Normas Oficiales Mexicanas de etiquetado como lo es la NOM-142-SSA1/SCFI-2014, únicamente señalan que la información debe ser clara y legible sin señalar un tamaño mínimo para incluir la información comercial y sanitaria en la etiqueta, lo cual se considera un requisito innecesario y que constituye una barrera técnica no justificada al comercio.	6.5.10. La leyenda: DENOMINACIÓN DE ORIGEN.	FPS SPIRITS Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo, se mantiene la propuesta inicial debido a la importancia de dicha leyenda, con respecto a la protección de la Denominación de Origen, objetivo de la presente Norma Oficial Mexicana.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
KIMO SABE	6.5.10	ed	6.5.10- La leyenda: <i>DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA</i>, en letras mayúsculas, en un tamaño cuando menos de 3 mm. COMENTARIO Se considera un requisito excesivo y que genera cargas excesivas para los productores el que la leyenda "DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA" deba medir 3 mm. Es suficiente con que la leyenda sea legible a simple vista con caracteres claros y legibles por los consumidores. Es importante señalar que otras Normas Oficiales Mexicanas de etiquetado como lo es la NOM-142-SSA1/SCFI-2014, únicamente señalan que la información debe ser clara y legible sin señalar un tamaño mínimo para incluir la información comercial y sanitaria en la etiqueta, lo cual se considera un requisito innecesario y que constituye una barrera técnica no justificada al comercio.	6.5.10. La leyenda: DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA.	KIMO SABE Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo, se mantiene la propuesta inicial debido a la importancia de dicha leyenda, con respecto a la protección de la Denominación de Origen, objetivo de la presente Norma Oficial Mexicana.
ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C.	6.5.11	ed	6.5.11. <i>El nombre del estado de la República Mexicana en donde fue producido el Mezcal.</i> COMENTARIO Se sugiere suprimir este inciso, en virtud de que las Declaratorias de ampliación a la Denominación de Origen Mezcal incluyen sólo algunos municipios y no el Estado de la República completo. Dejar este inciso, podría causar abusos por parte de los productores de bebidas alcohólicas, ubicados en ciertos municipios, que por estar localizados dentro de los Estados de la República Mexicana que cuentan con algunos municipios dentro de la Denominación de Origen Mezcal, pretendan abusar y engañar al consumidor.	Eliminar	Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo, se mantiene la propuesta inicial debido a la importancia de dicha leyenda, con respecto a la protección de la Denominación de Origen, objetivo de la presente Norma Oficial Mexicana.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
Daniel cruz Sánchez — PERNOD RICARD MEXICO, S.A.DE C.V.	6.5.11	te	6.5.11. <i>El nombre del estado de la República Mexicana en donde fue producido el Mezcal.</i> JUSTIFICACIÓN Se considera que dicho requisito debe ser voluntario ya que no en todos los casos esta información es relevante para el consumidor, ya que ello depende del mercado objetivo al cual esté dirigido el producto (vgr. mercado nacional o extranjero) y del marketing que el productor o comercializador le quiera dar al producto. Se considera que lo relevante para el consumidor es que el producto proviene del área geográfica comprendida por la Declaración General de Protección a la Denominación de Origen Mezcal y que cumple con el proceso de elaboración y certificación previsto en el Proyecto de NOM. Aunado a que la etiqueta ya se encuentra sobrecargada con el exceso de requisitos que solicita el Proyecto de NOM.	6.5.11 Podrá señalarse en la etiqueta, de forma voluntaria, el nombre del estado de la República Mexicana en donde fue producido el Mezcal.	Daniel Cruz Sánchez Pernod Ricard México Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo, se mantiene la propuesta inicial debido a la importancia de dicha leyenda, con respecto a la protección de la Denominación de Origen, objetivo de la presente Norma Oficial Mexicana.
KIMO SABE	6.5.11	te	6.5.11. <i>El nombre del estado de la República Mexicana en donde fue producido el Mezcal.</i> 6.6.9 <i>El nombre del estado de la República Mexicana en donde fue producido el Mezcal.</i> COMENTARIO: Se considera que dicho requisito debe ser voluntario ya que no en todos los casos esta información es relevante para el consumidor, ya que ello depende del mercado objetivo al cual esté dirigido el producto (vgr. mercado nacional o extranjero) y del marketing que el productor o comercializador le quiera dar al producto. Se considera que lo relevante para el consumidor es que el producto proviene del área geográfica comprendida por la Declaración General de Protección a la Denominación de Origen Mezcal y que cumple con el proceso de elaboración y certificación previsto en el Proyecto de NOM. Aunado a que la etiqueta ya se encuentra sobrecargada con el exceso de requisitos que solicita el Proyecto de NOM.	6.5.11 Podrá señalarse en la etiqueta, de forma voluntaria, el nombre del estado de la República Mexicana en donde fue producido el Mezcal.	KIMO SABE Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo, se mantiene la propuesta inicial debido a la importancia de dicha leyenda, con respecto a la protección de la Denominación de Origen, objetivo de la presente Norma Oficial Mexicana.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal	6.5.12	te	6.5.12. La palabra DOM seguida de un guión y el número de autorización otorgado por el IMPI al Productor para el uso de la Denominación de Origen Mezcal, en un tamaño cuando menos de 3 mm. COMENTARIO Se elimina a efecto de desregular y fortalecer el holograma que ya contempla dicha información.	ELIMINAR	Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal Con fundamento en el artículo 64 de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo.
KIMO SABE	6.5.12 6.6.10	te	6.5.12 La palabra DOM seguida de un guión y el número de autorización otorgado por el IMPI al Productor para el uso de la Denominación de Origen Mezcal, en un tamaño cuando menos de 3 mm. 6.6.10 La palabra "DOM" seguida de un guión y el número de autorización otorgado por el IMPI al Productor para el uso de la DOM, en un tamaño cuando menos de 3 mm. COMENTARIO: Se considera un requisito excesivo y que genera cargas excesivas para los productores el que la palabra DOM y el número de autorización sean obligatorios, ya que en la etiqueta ya se está solicitando que se incluyan los datos del responsable del producto así como la leyenda "DENOMINACIÓN DE ORIGEN". Por otro lado, no existe una justificación para que dicha información deba medir al menos 3 mm. En su caso, sería suficiente con que dicha información sea legible a simple vista con caracteres claros y legibles por los consumidores. Es importante señalar que otras Normas Oficiales Mexicanas de etiquetado como lo es la NOM-142-SSA1/SCFI-2014, únicamente señalan que la información debe ser clara y legible sin señalar un tamaño mínimo para incluir la información comercial y sanitaria en la etiqueta, lo cual se considera un requisito innecesario y que constituye una barrera técnica no justificada al comercio.	6.5.12 y 6.6.10 Podrá señalarse en la etiqueta, de forma voluntaria, la palabra DOM seguida de un guion y el número de autorización otorgado por el IMPI al Productor para el uso de la Denominación de Origen Mezcal.	KIMO SABE Con fundamento en el artículo 64 de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió eliminarlo de la presente Norma Oficial Mexicana.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA TEQUILERA	6.5.13	ed	6.5.13. <i>Nombre o razón social, domicilio y RFC del Envasador.</i> JUSTIFICACIÓN Consideramos que en un momento dado tiene más responsabilidad el productor por ello proponemos su inclusión.	6.5.13. Nombre o razón social del productor domicilio fiscal y RFC del Envasador.	Cámara Nacional de la Industria Tequilera. Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente para quedar como sigue: Nombre o razón social, domicilio fiscal y R.F.C de productor autorizado envasador o comercializador titular.
CASA MONTE LOBOS	6.5.13	ed	6.5.13 <i>Nombre o razón social, domicilio y RFC del Envasador.</i> JUSTIFICACIÓN El Proyecto de NOM no establece expresamente la obligación de declarar el nombre, domicilio y RFC del Productor Autorizado de Mezcal ni del establecimiento donde este se produce, lo cual sí se considera violatorio de la Ley Federal de Protección al Consumidor al no proporcionar la etiqueta información veraz sobre el responsable del producto. Se considera que los datos que deben plasmarse en la etiqueta son los del productor, lo anterior con el fin de que el consumidor pueda identificar al responsable del producto, independientemente de que de forma adicional, se adicionen los datos del envasador.	6.5.13 Nombre o razón social, domicilio y RFC del Productor y, en su caso, del Envasador.	Casa Montelobos Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente para quedar como sigue: Nombre o razón social, domicilio fiscal y R.F.C de productor autorizado envasador o comercializador titular.
Daniel cruz Sánchez — PERNOD RICARD MEXICO, S.A DE C.V.	6.5.13	ed	6.5.13 <i>Nombre o razón social, domicilio y RFC del Envasador.</i> JUSTIFICACIÓN El Proyecto de NOM no establece expresamente la obligación de declarar el nombre, domicilio y RFC del Productor Autorizado de Mezcal ni del establecimiento donde este se produce, lo cual sí se considera violatorio de la Ley Federal de Protección al Consumidor al no proporcionar la etiqueta información veraz sobre el responsable del producto. Se considera que los datos que deben plasmarse en la etiqueta son los del productor, lo anterior con el fin de que el consumidor pueda identificar al responsable del producto, independientemente de que de forma adicional, se adicionen los datos del envasador.	6.5.13 Nombre o razón social, domicilio y RFC del Productor y, en su caso, del Envasador.	Daniel Cruz Sánchez Pernod Ricard México Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente para quedar como sigue: Nombre o razón social, domicilio fiscal y R.F.C de productor autorizado envasador o comercializador titular.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
FPS SPIRITS	6.5.13	ed	<i>6.5.13 Nombre o razón social, domicilio y RFC del Envasador.</i> COMENTARIO El Proyecto de NOM no establece expresamente la obligación de declarar el nombre, domicilio y RFC del Productor Autorizado de Mezcal ni del establecimiento donde este se produce, lo cual sí se considera violatorio de la Ley Federal de Protección al Consumidor al no proporcionar la etiqueta información veraz sobre el responsable del producto. Se considera que los datos que deben plasmarse en la etiqueta son los del productor, lo anterior con el fin de que el consumidor pueda identificar al responsable del producto, independientemente de que de forma adicional, se adicionen los datos del envasador.	6.5.13 Nombre o razón social, domicilio y RFC del Productor y, en su caso, del Envasador.	FPS SPIRITS Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente para quedar como sigue: Nombre o razón social, domicilio fiscal y R.F.C de productor autorizado envasador o comercializador titular.
KIMO SABE	6.5.13 6.6.11	te	<i>6.5.13 y Nombre o razón social, domicilio y RFC del Envasador.</i> <i>6.6.11 Nombre o razón social, domicilio y RFC del Envasador.</i> COMENTARIO El Proyecto de NOM no establece expresamente la obligación de declarar el nombre, domicilio y RFC del Productor Autorizado de Mezcal o del responsable del producto, lo cual sí se considera violatorio de la Ley Federal de Protección al Consumidor al no proporcionar en la etiqueta, información veraz sobre la persona física o moral que responde por el producto tanto frente al consumidor como ante las autoridades. Se considera que los datos que deben plasmarse en la etiqueta son los del productor o responsable del producto, lo anterior con el fin de que el consumidor pueda identificar quien es la persona que legalmente responde por el producto.	6.5.13 Nombre o razón social, domicilio y RFC del Productor o del responsable del producto.	KIMO SABE Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente para quedar como sigue: Nombre o razón social, domicilio fiscal y R.F.C de productor autorizado envasador o comercializador titular.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
CASA ARMANDO GUILLERMO PRIETO	6.5.15.	ge	6.5.15. <i>La leyenda Hecho en México o Producto de México o el gráfico de indicación de procedencia;</i> Comentario: Se sugiere eliminar esta parte de la definición, en virtud de que en ninguna parte del Proyecto de Norma Oficial Mexicana, está definido el "gráfico de identificación de procedencia". Además, se corre el riesgo de entrar en controversia con las marcas mixtas registradas en el IMPI ya que este tipo de marcas incluyen la denominación de la marca y el diseño que la identifica. Es necesario evaluar esta situación y evitar conflictos futuros entre particulares por el uso del gráfico que se propone en este inciso.	La leyenda Hecho en México o Producto de México.	Casa Armando Guillermo Prieto Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente para quedar como sigue: La leyenda Hecho en México o Producto de México o el gráfico de indicación de procedencia es información opcional.
ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C.	6.5.15	ed	6.5.15. <i>La leyenda Hecho en México o Producto de México o el gráfico de indicación de procedencia;</i> COMENTARIO Se sugiere eliminar esta parte de la definición, en virtud de que en ninguna parte del Proyecto de Norma Oficial Mexicana, esta definido el "gráfico de identificación de procedencia". Además, se corre el riesgo de entrar en controversia con las marcas mixtas registradas en el IMPI ya que este tipo de marcas incluyen la denominación de la marca y el diseño que la identifica. Es necesario evaluar esta situación y evitar conflictos futuros entre particulares por el uso del gráfico que se propone en este inciso.	6.5.15. La leyenda Hecho en México o Producto de México.	Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal. Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente para quedar como sigue: La leyenda Hecho en México o Producto de México o el gráfico de indicación de procedencia es información opcional.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
CONSEJO ESTATAL DE DESARROLLO ECONÓMICO- CARMEN NAVA Consejo Estatal de Desarrollo Económico- Alfredo Cortés Robles CASA MEZCAL HUITZILA COMITÉ SISTEMA PRODUCTO MAGUEY MEZCAL EN EL ESTADO DE ZACATECAS CONSEJO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DEL MAGUEY EN EL ESTADO DE ZACATECAS Mezcales de calidad Don Aurelio AGAVEROS Y MEZCALEROS ZACATECANOS S.C. DE .R.L. DE C.V. Destiladora el Zacatecano Cristeros Santuario Jalpa Diamante del Desierto Grupo Hnos. Rivas	6.5.16	te	6.5.16. Otra información sanitaria o comercial exigida por otras disposiciones legales aplicables a las bebidas alcohólicas. Comentarios: Falta definir este punto a qué se refiere, el punto queda en el aire. El producto deberá de contener fecha de caducidad si se le adicionó un material orgánico (ingrediente) que sufra a lo largo del tiempo de una descomposición física-química dañina para el consumidor.		CONSEJO ESTATAL DE DESARROLLO ECONÓMICO- CARMEN NAVA Consejo Estatal de Desarrollo Económico- Alfredo Cortés Robles CASA MEZCAL HUITZILA COMITÉ SISTEMA PRODUCTO MAGUEY MEZCAL EN EL ESTADO DE ZACATECAS CONSEJO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DEL MAGUEY EN EL ESTADO DE ZACATECAS Mezcales de calidad Don Aurelio AGAVEROS Y MEZCALEROS ZACATECANOS S.C. DE .R.L. DE C.V. Destiladora el Zacatecano Cristeros Santuario Jalpa Diamante del Desierto Grupo Hnos. Rivas Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió eliminarlo de la presente Norma Oficial Mexicana.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal	6.6	te	6.6. Etiquetado para exportación <i>Independientemente del cumplimiento de los requisitos que impongan las leyes del país al cual se exporte, se deberá incluir:</i> 6.6.2. La leyenda: "Mezcal", "Mezcal Artesanal" o "Mezcal Ancestral" según su categoría, en la Etiqueta Principal, debiendo incorporar exclusivamente una de ellas. 6.6.3. La leyenda: "Blanco", "Madurado en Vidrio", "Reposado", "Añejo", "Abocado con" o "Destilado con" según su clase, en la Etiqueta Principal, debiendo incorporar exclusivamente una de ellas. 6.6.5. La leyenda: "100 % Maguey", en la Etiqueta Principal. 6.6.6. La leyenda que señala el nombre científico del maguey empleado, escrito según la nomenclatura científica. COMENTARIO Se aclara la forma en que se debe expresar en la etiqueta diversos conceptos.	6.6.2 La leyenda: "Mezcal", "Mezcal Artesanal" o "Mezcal Ancestral" según su categoría, en la Etiqueta Principal, debiendo incorporar exclusivamente una de ellas y de manera aislada de la marca registrada con la que se distinga el producto. 6.6.3 La leyenda: "Blanco", "Madurado en Vidrio", "Reposado", "Añejo", "Abocado con" o "Destilado con" según su clase, en la Etiqueta Principal, debiendo incorporar exclusivamente una de ellas y de manera aislada de la marca registrada con la que se distinga el producto. Para la clase de Mezcal Blanco se puede omitir la leyenda "Blanco". Para las clases "Abocado con" y "Destilado con" se debe manifestar el ingrediente(s) principal utilizado, en el mismo tamaño de letra en que se expresa la clase de Mezcal. 6.6.5. La leyenda: "100% Maguey" o "100% Agave", en la Etiqueta Principal. 6.6.6 La leyenda que señala el nombre del maguey empleado, pudiendo además incorporar su nombre científico.	Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó en comentario y decidió aceptarlo parcialmente para queda como sigue: La leyenda: "Mezcal", "Mezcal Artesanal" o "Mezcal Ancestral" según su categoría, en la superficie principal de exhibición, debiendo incorporar exclusivamente una de ellas y de manera aislada de la marca registrada con la que se distinga el producto. La leyenda: "Joven" o "Blanco", "Madurado en Vidrio", "Reposado", "Añejo", "Abocado con" o "Destilado con" según su clase, en la superficie principal de exhibición, debiendo incorporar exclusivamente una de ellas y de manera aislada de la marca registrada con la que se distinga el producto. Esta información podrá traducirse al idioma del país en donde se comercialice el producto. La leyenda: "100 % Maguey" o "100% Agave", en la superficie principal de exhibición. El nombre científico o tradicional (de uso común) del maguey o agave empleado debe señalarse en la etiqueta.
CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA TEQUILERA	6.6.1	te	6.6.1. Marca en la Etiqueta Principal. JUSTIFICACIÓN Conforma a la NOM-030-SCFI-2006, no existe etiqueta principal sino superficie principal.	6.6.1. Marca en superficie principal de exhibición	Cámara Nacional de la Industria Tequilera Con fundamento en el artículo 64 de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo.
CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA TEQUILERA	6.6.2.	te	6.6.2. La leyenda: "Mezcal", "Mezcal Artesanal" o "Mezcal Ancestral" según su categoría, en la Etiqueta Principal, debiendo incorporar exclusivamente una de ellas. JUSTIFICACIÓN Conforma a la NOM-030-SCFI-2006, no existe etiqueta principal sino superficie principal.	6.6.2. La leyenda: "Mezcal", "Mezcal Artesanal" o "Mezcal Ancestral" según su categoría, en la superficie principal de exhibición, debiendo incorporar exclusivamente una de ellas.	Cámara Nacional de la Industria Tequilera Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: 6.6.2. La leyenda: "Mezcal", "Mezcal Artesanal" o "Mezcal Ancestral" según su categoría, en la superficie principal de exhibición, debiendo incorporar exclusivamente una de ellas y de manera aislada de la marca registrada con la que se distinga el producto.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA TEQUILERA	6.6.3.	te	6.6.3. La leyenda: "Blanco", "Madurado en Vidrio", "Reposado", "Añejo", "Abocado con" o "Destilado con" según su clase, en la Etiqueta Principal, debiendo incorporar exclusivamente una de ellas. Esta información podrá traducirse al idioma del país en donde se comercialice el producto. JUSTIFICACIÓN Conforma a la NOM-030-SCFI-2006, no existe etiqueta principal sino superficie principal.	6.6.3. La leyenda: "Blanco", "Madurado en Vidrio", "Reposado", "Añejo", "Abocado con" o "Destilado con" según su clase, en la superficie principal de exhibición, debiendo incorporar exclusivamente una de ellas. Esta información podrá traducirse al idioma del país en donde se comercialice el producto.	Cámara Nacional de la Industria Tequilera Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente para quedar como sigue: La leyenda: "Joven" o "Blanco", "Madurado en Vidrio", "Reposado", "Añejo", "Abocado con" o "Destilado con" según su clase, en la superficie principal de exhibición, debiendo incorporar exclusivamente una de ellas y de manera aislada de la marca registrada con la que se distinga el producto. Esta información podrá traducirse al idioma del país en donde se comercialice el producto.
Sociedad de Productores Agave del Sur	6.6.3	te	6.6.3. La leyenda: "Blanco", "Madurado en Vidrio", "Reposado", "Añejo", "Abocado con" o "Destilado con" según su clase, en la Etiqueta Principal, debiendo incorporar exclusivamente una de ellas. Esta información podrá traducirse al idioma del país en donde se comercialice el producto. Justificación: Omitir en las leyendas de las etiquetas la palabra "JOVEN" o la categoría JOVEN para el mezcal, solo genera confusión en los compradores que ya conocen al mezcal blanco con el nombre de mezcal joven y por consiguiente se refleja en la comercialización de este tipo de mezcal en los mercados locales que son parte del mercado nacional.	6.6.3. La leyenda: "Joven" o "Blanco", "Madurado en Vidrio", "Reposado", "Añejo", "Abocado con" o "Destilado con" según su clase, en la Etiqueta Principal, debiendo incorporar exclusivamente una de ellas. Esta información podrá traducirse al idioma del país en donde se comercialice el producto.	Sociedad de Productores Agave del Sur Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: La leyenda: "Joven" o "Blanco", "Madurado en Vidrio", "Reposado", "Añejo", "Abocado con" o "Destilado con" según su clase, en la superficie principal de exhibición, debiendo incorporar exclusivamente una de ellas y de manera aislada de la marca registrada con la que se distinga el producto. Esta información podrá traducirse al idioma del país en donde se comercialice el producto.
CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA TEQUILERA	6.6.4	te	6.6.4. Únicamente el Mezcal Madurado en Vidrio y Añejo, debe manifestarse el tiempo de maduración y añejamiento en años cumplidos utilizando sólo números enteros, en la Etiqueta Principal, esta información podrá traducirse al idioma del país en donde se comercialice el producto. JUSTIFICACIÓN Conforma a la NOM-030-SCFI-2006, no existe etiqueta principal sino superficie principal.	6.6.4. Únicamente el Mezcal Madurado en Vidrio y Añejo, debe manifestarse el tiempo de maduración y añejamiento en años cumplidos utilizando sólo números enteros, en la superficie principal de exhibición, esta información podrá traducirse al idioma del país en donde se comercialice el producto.	Cámara Nacional de la Industria Tequilera Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente para quedar como sigue: Únicamente el Mezcal Madurado en Vidrio y Añejo, debe manifestarse el tiempo de maduración y añejamiento en años cumplidos utilizando solo números enteros, en la superficie principal de exhibición. Esta información podrá traducirse al idioma del país en donde se comercialice el producto.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
CRISTEROS SANTUARIO JALPA S.P.R. DE R.L.	6.6.4	te	6.6.4. Únicamente el Mezcal Madurado en Vidrio y Añejo, debe manifestarse el tiempo de maduración y añejamiento en años cumplidos utilizando sólo números enteros, en la Etiqueta Principal, esta información podrá traducirse al idioma del país en donde se comercialice el producto. Comentarios Esto debe ser opcional, ya que comercialmente esto ocasiona contar con diferentes tirajes de etiquetas, lo cual logra un costo adicional e innecesario al productor.	6.6.4. De así convenir al productor, únicamente el Mezcal Añejo y Extra Añejo, debe manifestarse el tiempo de maduración y añejamiento en años cumplidos utilizando sólo números enteros, en la Etiqueta Principal, esta información podrá traducirse al idioma del país en donde se comercialice el producto.	Cristeros Santuario Jalpa Cámara Nacional de la Industria Tequilera Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente para quedar como sigue: Únicamente el Mezcal Madurado en Vidrio y Añejo, debe manifestarse el tiempo de maduración y añejamiento en años cumplidos utilizando solo números enteros, en la superficie principal de exhibición. Esta información podrá traducirse al idioma del país en donde se comercialice el producto.
Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos	6.6.5	te	6.6.5. La leyenda: "100 % Maguey", en la Etiqueta Principal. COMENTARIO: El nombre correcto de la planta que se utiliza como materia prima para la fabricación del Mezcal es AGAVE no maguey.		Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente para quedar como sigue: La leyenda: "100 % Maguey" o "100% Agave", en la superficie principal de exhibición.
CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA TEQUILERA	6.6.5	te	6.6.5. La leyenda: "100 % Maguey", en la Etiqueta Principal. JUSTIFICACIÓN Conforma a la NOM-030-SCFI-2006, no existe etiqueta principal sino superficie principal.	6.6.5. La leyenda: "100 % Maguey", en la superficie principal de exhibición.	Cámara Nacional de la Industria Tequilera Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente para quedar como sigue: La leyenda: "100 % Maguey" o "100% Agave", en la superficie principal de exhibición.
Sociedad de Productores Agave del Sur	6.6.5 6.6.6 6.6.7	te	6.6.5. La leyenda: "100 % Maguey", en la Etiqueta Principal. 6.6.6. La leyenda que señala el nombre científico del maguey empleado, escrito según la nomenclatura científica. 6.6.7. En el caso de haber utilizado 2 o más especies de maguey, se deberán enumerar en orden cuantitativo decreciente, en la Etiqueta Principal. Justificación: Agave, denominación científica. Maguey denominación común. Desde los principios de su comercialización el Mezcal ha tenido una gran contradicción si es	6.6.5. La leyenda: "100 % Agave", en la Etiqueta Principal. 6.6.6. La leyenda que señala el nombre científico del Agave empleado, escrito según la nomenclatura científica. 6.6.7. En el caso de haber utilizado 2 o más especies de Agave, se deberán enumerar en orden cuantitativo decreciente, en la Etiqueta Principal.	Sociedad de Productores Agave del Sur Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente para quedar como sigue: La leyenda: "100 % Maguey" o "100% Agave", en la superficie principal de exhibición. El nombre científico o tradicional (de uso común) del maguey o agave empleado debe señalarse en la etiqueta. En el caso de haber utilizado 2 o más especies de magueyes o agaves, se deben enumerar en orden cuantitativo decreciente.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			producto del agave, nombre científico de la planta o Maguey nombre común caribeño que utilizaron los españoles para denominarlo. Sin embargo, El mezcal desde sus inicios en el comercio internacional ha denominado a su materia prima como "Agave" y no Maguey, por lo que cambiarle el nombre como materia prima del mezcal traerá como consecuencia confusión en los compradores lo que se reflejara en las utilidades de los productores, siendo esto negativo para sus economías tan precarias en que viven		
KIMO SABE	6.6.6	te	6.6.6. <i>La leyenda que señala el nombre científico del maguey empleado escrito según la nomenclatura científica.</i> COMENTARIO: Se considera que dicho requisito debe continuar siendo voluntario ya que no en todos los casos esta información es relevante para el consumidor, ya que ello depende del mercado objetivo al cual esté dirigido el producto (vgr. mercado nacional o extranjero) y del marketing que el productor o comercializador le quiera dar al producto. Por otra parte, se considera que la nomenclatura que se debe de utilizar es la tradicional (de uso común) y no la científica, ya que dicha nomenclatura es la reconocida por el consumidor y el modificarla causaría confusión entre dichos consumidores.	6.6.6. Podrá señalarse en la etiqueta, de forma voluntaria, la leyenda que señala el nombre científico o tradicional (de uso común) del maguey.	KIMO SABE Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: El nombre científico o tradicional (de uso común) del maguey o agave empleado debe señalarse en la etiqueta.
Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos	6.6.6	te	COMENTARIO El nombre correcto de la planta que se utiliza como materia prima para la fabricación del Mezcal es AGAVE no maguey.	6.6.6. La leyenda que señala el nombre científico del agave empleado, escrito según la nomenclatura científica.	Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: El nombre científico o tradicional (de uso común) del maguey o agave empleado debe señalarse en la etiqueta.
CASA ARMANDO GUILLERMO PRIETO	6.6.6.	ge	6.6.6 <i>La leyenda que señala el nombre científico del maguey empleado, escrito según la nomenclatura científica.</i> Comentario:	ELIMINIAR	Casa Armando Guillermo Prieto Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			Para efectos del mercado de exportación no aporta ninguna información útil al consumidor final, en virtud de que son términos científicos que no son realmente comprendidos por dichos consumidores y para efectos de mercadotecnia estorban y complican la comprensión de la materia prima genérica del cual proviene el mezcal y que es el agave o el maguey.		como sigue: El nombre científico o tradicional (de uso común) del maguey o agave empleado debe señalarse en la etiqueta.
CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA TEQUILERA	6.6.7	te	6.6.7. <i>En el caso de haber utilizado 2 o más especies de maguey, se deberán enumerar en orden cuantitativo decreciente, en la Etiqueta Principal.</i> JUSTIFICACIÓN Conforma a la NOM-030-SCFI-2006, no existe etiqueta principal sino superficie principal.	6.6.7. En el caso de haber utilizado 2 o más especies de maguey, se deberán enumerar en orden cuantitativo decreciente, en la superficie principal de exhibición.	Cámara Nacional de la Industria Tequilera Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió aceptarlo parcialmente para quedar como sigue: En el caso de haber utilizado 2 o más especies de magueyes o agaves, se deben enumerar en orden cuantitativo decreciente.
ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C.	6.6.7	te	6.6.7. <i>En el caso de haber utilizado 2 o más especies de maguey, se deberán enumerar en orden cuantitativo decreciente, en la Etiqueta Principal.</i> COMENTARIO Para efectos del mercado de exportación no aporta ninguna información útil al consumidor final, en virtud de que son términos científicos que no son realmente comprendidos por dichos consumidores y para efectos de mercadotecnia estorban y complican la comprensión de la materia prima genérica del cual proviene el mezcal y que es el agave o el maguey.	Eliminar	Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió rechazarlo toda vez que es importante proteger el derecho que tiene el consumidor de poseer la información de elaboración del producto.
Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos	6.6.7	te	6.6.7. <i>En el caso de haber utilizado 2 o más especies de maguey, se deberán enumerar en orden cuantitativo decreciente, en la Etiqueta Principal.</i> Justificación: El nombre correcto de la planta que se utiliza como materia prima para la fabricación del Mezcal es AGAVE no maguey.	6.6.7. En el caso de haber utilizado 2 o más especies de agave, se deberán enumerar en orden cuantitativo decreciente, en la Etiqueta Principal.	Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió aceptarlo parcialmente para quedar como sigue: En el caso de haber utilizado 2 o más especies de magueyes o agaves, se deben enumerar en orden cuantitativo decreciente.
CASA ARMANDO GUILLERMO PRIETO	6.6.7.	ge	6.6.7. <i>En el caso de haber utilizado 2 o más especies de maguey, se deberán enumerar en orden cuantitativo decreciente, en la Etiqueta Principal.</i>	ELIMINAR	Casa Armando Guillermo Prieto Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			Comentario: Para efectos del mercado de exportación no aporta ninguna información útil al consumidor final, en virtud de que son términos científicos que no son realmente comprendidos por dichos consumidores y para efectos de mercadotecnia estorban y complican la comprensión de la materia prima genérica del cual proviene el mezcal y que es el agave o el maguey.		de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió rechazarlo toda vez que es importante proteger el derecho que tiene el consumidor de poseer la información de elaboración del producto.
ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C.	6.6.8	te	6.6.8. <i>Ostensiblemente la leyenda: "DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA", en letras mayúsculas, en la Etiqueta Principal, esta información podrá traducirse al idioma del país en donde se comercialice el producto, en un tamaño cuando menos de 3 mm.</i> COMENTARIO Se sugiere eliminar la palabra "Ostensiblemente", tomando en cuenta que ya está definido el tamaño de "DENOMINACIÓN DE ORIGEN" y que debe de señalarse en letras MAYÚSCULAS, por lo cual es excesiva y vaga esta palabra y no agrega nada a las obligaciones para el envasador. Se sugiere eliminar la palabra: "PROTEGIDA", ya que esta situación no tiene sustento jurídico en la legislación aplicable en al materia, puesto que ni en la Ley de la Propiedad Industrial, ni en la Declaración de la Denominación de Origen Mezcal emitida por el IMPI, ni en la Ley Federal sobre Metrología y Normalización aparece esta definición. Entonces si no hay sustento jurídico para incluir la palabra "PROTEGIDA", no se sustenta dicha afirmación u obligación	6.6.8 La leyenda: "DENOMINACIÓN DE ORIGEN", en letras mayúsculas, en la Etiqueta Principal, esta información podrá traducirse al idioma del país en donde se comercialice el producto, en un tamaño cuando menos de 3 mm.	Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente y quedar como sigue: La leyenda: DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA, en letras mayúsculas, en un tamaño cuando menos de 3 mm y en la superficie principal de exhibición. Esta información podrá traducirse al idioma del país en donde se comercialice el producto.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			Se sugiere también eliminar la parte tachada en virtud de que no existe una traducción universal precisa para la leyenda: "DENOMINACIÓN DE ORIGEN", además de que acotar el tamaño, es una acción de extraterritorialidad, tomando en cuenta que la etiqueta deberá de cumplir con las especificaciones legales del país de destino.		
CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA TEQUILERA	6.6.8.	te	6.6.8. <i>Ostensiblemente la leyenda: "DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA", en letras mayúsculas, en la Etiqueta Principal, esta información podrá traducirse al idioma del país en donde se comercialice el producto, en un tamaño cuando menos de 3 mm.</i> JUSTIFICACIÓN Conforma a la NOM-030-SCFI-2006, no existe etiqueta principal sino superficie principal.	6.6.8. Ostensiblemente la leyenda: "DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA", en letras mayúsculas, en la superficie principal de exhibición, esta información podrá traducirse al idioma del país en donde se comercialice el producto, en un tamaño cuando menos de 3 mm.	Cámara Nacional de la Industria Tequilera Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente y quedar como sigue: La leyenda: DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA, en letras mayúsculas, en un tamaño cuando menos de 3 mm y en la superficie principal de exhibición. Esta información podrá traducirse al idioma del país en donde se comercialice el producto..
CASA ARMANDO GUILLERMO PRIETO	6.6.8.	ge	6.6.8. <i>Ostensiblemente la leyenda: "DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA", en letras mayúsculas, en la Etiqueta Principal, esta información podrá traducirse al idioma del país en donde se comercialice el producto, en un tamaño cuando menos de 3 mm.</i> Comentario: Se sugiere eliminar la palabra "Ostensiblemente", tomando en cuenta que ya está definido el tamaño de "DENOMINACIÓN DE ORIGEN" y que debe de señalarse en letras <u>MAYÚSCULAS</u> , por lo cual es excesiva y vaga esta palabra y no agrega nada a las obligaciones para el envasador. Se sugiere eliminar la palabra: "PROTEGIDA", ya que esta situación no tiene sustento jurídico en la legislación aplicable en la materia, puesto que ni en la Ley de la Propiedad Industrial, ni en la Declaración de la Denominación de Origen Mezcal emitida por el IMPI, ni en la Ley Federal sobre Metrología y Normalización aparece esta definición.	La leyenda: "DENOMINACIÓN DE ORIGEN", en letras mayúsculas, en la Etiqueta Principal, esta información podrá traducirse al idioma del país en donde se comercialice el producto, en un tamaño cuando menos de 3 mm.	Casa Armando Guillermo Prieto Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente y quedar como sigue: La leyenda: DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA, en letras mayúsculas, en un tamaño cuando menos de 3 mm y en la superficie principal de exhibición. Esta información podrá traducirse al idioma del país en donde se comercialice el producto.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			Entonces si no hay sustento jurídico para incluir la palabra <i>"PROTEGIDA"</i>, no se sustenta dicha afirmación u obligación Se sugiere también eliminar la parte tachada en virtud de que no existe una traducción universal precisa para la leyenda: <i>"DENOMINACIÓN DE ORIGEN"</i>, además de que acotar el tamaño, es una acción de extraterritorialidad, tomando en cuenta que la etiqueta deberá de cumplir con las especificaciones legales del país de destino.		
KIMO SABE	6.6.8	te	6.6.8.- <i>Ostensiblemente la leyenda DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA, en letras mayúsculas en la etiqueta principal, esta información podrá traducirse al idioma del país en donde se comercialice el producto, en un tamaño cuando menos de 3 mm.</i> COMENTARIOS: Se considera un requisito excesivo y que genera cargas excesivas para los productores el que la leyenda "DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA" deba medir 3 mm. Es suficiente con que la leyenda sea legible a simple vista con caracteres claros y legibles por los consumidores y que se incluya en cualquier parte del envase ya que no consideramos que exista una justificación para que dicha leyenda deba forzosamente incluirse en la etiqueta principal. Es importante señalar que otras Normas Oficiales Mexicanas de etiquetado como lo es la NOM-142-SSA1/SCFI-2014, únicamente señalan que la información debe ser clara y legible sin señalar un tamaño mínimo para incluir la información comercial y sanitaria en la etiqueta, lo cual se considera un requisito innecesario y que constituye una barrera técnica no justificada al comercio.	6.6.8.- Ostensiblemente la leyenda DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA, en letras mayúsculas, esta información podrá traducirse al idioma del país en donde se comercialice el producto.	KIMO SABE Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente y quedar como sigue: La leyenda: DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA, en letras mayúsculas, en un tamaño cuando menos de 3 mm y en la superficie principal de exhibición. Esta información podrá traducirse al idioma del país en donde se comercialice el producto.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C.	6.6.9	te	6.6.9. <i>El nombre del estado de la República Mexicana en donde fue producido el Mezcal.</i> COMENTARIO Se sugiere suprimir este inciso, en virtud de que las Declaratorias de ampliación a la Denominación de Origen Mezcal incluyen sólo algunos municipios y no el Estado de la República completo. Dejar este inciso, podría causar abusos por parte de los productores de bebidas alcohólicas, ubicados en ciertos municipios, que por estar localizados dentro de los Estados de la República Mexicana que cuentan con algunos municipios dentro de la Denominación de Origen Mezcal, pretendan abusar y engañar al consumidor.	Eliminar	Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió rechazarlo toda vez que es importante proteger el derecho que tiene el consumidor de poseer la información de elaboración del producto.
CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA TEQUILERA	6.6.11	te	6.6.11. <i>Nombre o razón social, domicilio y RFC del Envasador.</i> JUSTIFICACIÓN Justificación: para que haya congruencia con el numeral 6.6.10 ya que él se pide el número de autorización del productor que a quien le dan la autorización del uso de la DOM.	6.6.11. Nombre o razón social del Productor Autorizado o de la fábrica donde el Mezcal es producido y, en su caso, del envasador aprobado y domicilio fiscal y RFC del envasador.	Cámara Nacional de la Industria Tequilera Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió aceptarlo parcialmente para quedar como sigue: Nombre o razón social, domicilio fiscal y R.F.C de productor autorizado, envasador o comercializador titular.
Sociedad de Productores Agave del Sur	6.6.11	te	6.6.11. <i>Nombre o razón social, domicilio y RFC del Envasador.</i> Justificación: En la actualidad la certidumbre en el consumo de un producto, lo representa la información del origen del mismo, pues eso es lo que interpreta el consumidor, generando confianza en el producto y recomendándolo para su consumo, así mismo se da a conocer su origen y de quien lo fabrico, con ello la credibilidad del productor se ve reforzada y reconocido su trabajo ante el mercado en general. Como medida de calidad y garantía es importante que quien cuente o pertenezca a alguna organización productora, así lo debe consignar bajo el respeto a la libertad de asociación consagrada en el artículo 9 de nuestra Carta Magna que cita en su parte conducente:	6.6.11 Nombre o razón social, domicilio y RFC del Envasador. Así como el nombre de la organización productora del mezcal del tipo Mezcal, Mezcal ancestral o Mezcal artesanal. Lo anterior Para llevar el control sanitario del producto, dando certidumbre al mercado y al consumidor.	Sociedad de Productores Agave del Sur Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió aceptarlo parcialmente para quedar como sigue: Nombre o razón social, domicilio fiscal y R.F.C de productor autorizado, envasador o comercializador titular.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			No se podrá coartar el derecho de asociarse o reunirse pacíficamente con cualquier objeto lícito; pero solamente los ciudadanos de la República podrán hacerlo para tomar parte en los asuntos políticos del país. Ninguna reunión armada, tiene derecho de deliberar. No se considerará ilegal, y no podrá ser disuelta una asamblea o reunión que tenga por objeto hacer una petición o presentar una protesta por algún acto o una autoridad, si no se profieren injurias contra ésta, ni se hiciere uso de violencias o amenazas para intimidarla u obligarla a resolver en el sentido que se desee.		
CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA TEQUILERA	6.6.13.	te	6.6.13. <i>La leyenda "Hecho en México" o "Producto de México" o el gráfico de indicación de procedencia, en la Etiqueta Principal, esta información podrá traducirse al idioma del país en donde se comercialice el producto.</i> JUSTIFICACIÓN Conforma a la NOM-030-SCFI-2006, no existe etiqueta principal sino superficie principal. Así mismo se propone eliminar el gráfico de indicación de procedencia, pues no existe una definición de tal concepto y podría dar pie a errores y malas interpretaciones.	6.6.13. La leyenda "Hecho en México" o "Producto de México" en la superficie principal de exhibición, esta información podrá traducirse al idioma del país en donde se comercialice el producto.	Cámara Nacional de la Industria Tequilera. Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: La leyenda Hecho en México o Producto de México o el gráfico de indicación de procedencia debe aparecer en la superficie principal de exhibición, esta información podrá traducirse al idioma del país en donde se comercialice el producto.
ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C.	6.6.13	te	6.6.13. <i>La leyenda "Hecho en México" o "Producto de México" o el gráfico de indicación de procedencia, en la Etiqueta Principal, esta información podrá traducirse al idioma del país en donde se comercialice el producto.</i> COMENTARIO Se sugiere eliminar esta parte de la definición, en virtud de que en ninguna parte del Proyecto de Norma Oficial Mexicana, esta definido el "gráfico de identificación de procedencia". Además, se corre el riesgo de entrar en controversia con las marcas mixtas registradas en el IMPI ya que este tipo de marcas incluyen la denominación de la marca y el diseño que la identifica.	6.6.13 La leyenda "Hecho en México" o "Producto de México"	Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal. Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: La leyenda Hecho en México o Producto de México o el gráfico de indicación de procedencia debe aparecer en la superficie principal de exhibición, esta información podrá traducirse al idioma del país en donde se comercialice el producto.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			Es necesario evaluar esta situación y evitar conflictos futuros entre particulares por el uso del gráfico que se propone en este inciso. Se sugiere eliminar la parte tachada en virtud de que no existe una traducción universal precisa para la leyenda: "abocado con" o "destilado con", además de que es una acción de extraterritorialidad, tomando en cuenta que la etiqueta deberá de cumplir con las especificaciones legales del país de destino.		
CASA ARMANDO GUILLERMO PRIETO	6.6.13.	ge	6.6.13. La leyenda "Hecho en México" o "Producto de México" o el gráfico de indicación de procedencia, en la Etiqueta Principal, esta información podrá traducirse al idioma del país en donde se comercialice el producto. Comentario: Se sugiere eliminar esta parte de la definición, en virtud de que en ninguna parte del Proyecto de Norma Oficial Mexicana, está definido el "gráfico de identificación de procedencia". Además, se corre el riesgo de entrar en controversia con las marcas mixtas registradas en el IMPI ya que este tipo de marcas incluyen la denominación de la marca y el diseño que la identifica. Es necesario evaluar esta situación y evitar conflictos futuros entre particulares por el uso del gráfico que se propone en este inciso.	La leyenda "Hecho en México" o "Producto de México"	Casa Armando Guillermo Prieto Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: La leyenda Hecho en México o Producto de México o el gráfico de indicación de procedencia debe aparecer en la superficie principal de exhibición, esta información podrá traducirse al idioma del país en donde se comercialice el producto.
CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA TEQUILERA	6.6.13, 6.7 y 7		6.7. Cuando el Mezcal cuente con un dictamen o certificación, emitido por persona distinta al OEC, que lo identifique con características o cualidades no contempladas en este Proyecto de Norma Oficial Mexicana debe contar con la aprobación escrita del OEC para incluirlo en la etiqueta. JUSTIFICACIÓN Para dejar claro que debe integrarse en la superficie principal de exhibición se propone agregar el presente numeral.	6.8 Presentación de la información 6.8.1 Requisitos para el mercado nacional Deben aparecer en la superficie principal de exhibición, cuando menos, la información señalada en los literales 6.5.1 al 6.5.7 y 6.5.13 del inciso 6.5. El resto de la información a que se refiere ese inciso debe aparecer y puede incorporarse en cualquier otra parte de la etiqueta o envase.	Cámara Nacional de la Industria Tequilera. Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió rechazar el comentario, toda vez que no se presenta justificación técnica para dicho cambio sugerido.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
				6.8.2 Requisitos para el producto de exportación o envasado en el extranjero Deben aparecer en la superficie principal de exhibición, cuando menos, la información señalada en los literales 6.6.1 al 6.6.5 del inciso 6.5 La información contenida en los demás literales del inciso 6.5 debe aparecer y puede incorporarse en cualquier otra parte de la etiqueta o envase. La información contenida en los literales 6.6.13 puede ser objeto de traducción a otro idioma.	
BANUET ARRACHE Y ASOCIADOS Daniel Cruz Sanchez Casa Montelobos FPS SPIRITS Pernod Ricard México	6.6.7	te	6.6.7. <i>Cuando el Mezcal cuente con un dictamen o certificación, emitido por persona distinta al OC, que lo identifique con características o cualidades no contempladas en este Proyecto de Norma Oficial Mexicana debe contar con la aprobación escrita del OC para incluirlo en la etiqueta.</i> JUSTIFICACIÓN Con dicha modificación, se adiciona la opción de contar con otro tipo de certificaciones que identifiquen que el producto cuenta con características o cualidades no contempladas en el proyecto de NOM. Las características o cualidades a las que se hace referencia pueden ser tales como: "orgánico", "Kosher" o similares. En ese sentido, se considera que el OC se estaría extralimitando en sus facultades al aprobar certificaciones que ya fueron aprobadas por organismos autorizados para tales efectos, lo cual solo retrasaría el proceso de certificación y generaría costos adicionales para los productores. Aunado a lo anterior, el aprobar otras certificaciones no es materia de la NOM de MEZCAL por lo que se sugiere eliminar dicho apartado.	Se sugiere eliminar dicho apartado.	BANUET ARRACHE Y ASOCIADOS Daniel Cruz Sanchez Casa Montelobos FPS SPIRITS Pernod Ricard México Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que dentro del objetivo de la presente Norma Oficial Mexicana es garantizar que los consumidores obtengan toda la información del producto adquirido, misma que debe ser veraz y sin inducir al error al consumidor, dotando de mayor herramientas de lección al momento de la compra.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C.	6.7	te	6.7. Cuando el Mezcal cuente con un dictamen o certificación, emitido por persona distinta al OEC, que lo identifique con características o cualidades no contempladas en este Proyecto de Norma Oficial Mexicana debe contar con la aprobación escrita del OEC para incluirlo en la etiqueta. COMENTARIO Es necesario eliminar este apartado de la NOM, en virtud de que el Mezcal producido bajo las especificaciones de esta NOM, sólo debe de cumplir con dichas especificaciones y no las que se les acurra a los productores en forma espontanea y libre y menos que una persona distinta al Organismo de Certificación acreditado y aprobado conforme a la LFMN para evaluar la conformidad de esta NOM, avale especificaciones distintas a las plasmadas en el cuerpo de la presente NOM. Esta situación es grave y deja una puerta abierta para que la creatividad de los productores se desborde y se tengan categorías o clases de mezcal diferentes de las establecidas en esta NOM. Además se está permitiendo que otras personas distintas, se aparten de lo establecido en la LFMN para los requisitos de acreditación y aprobación de los personas que realizan la evaluación de la conformidad con las NOM's.	Eliminar	Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que dentro del objetivo de la presente Norma Oficial Mexicana es garantizar que los consumidores obtengan toda la información del producto adquirido, misma que debe ser veraz y sin inducir al error al consumidor, dotando de mayor herramientas de lección al momento de la compra.
CONSEJO ESTATAL DE DESARROLLO ECONÓMICO- CARMEN NAVA Consejo Estatal de Desarrollo Económico-	6.7	te	6.7. Cuando el Mezcal cuente con un dictamen o certificación, emitido por persona distinta al OEC, que lo identifique con características o cualidades no contempladas en este Proyecto de Norma Oficial Mexicana debe contar con la aprobación escrita del OEC para incluirlo en la etiqueta. Comentarios: Es necesario clarificar que para que una bebida	6.7. Cuando el Mezcal cuente con certificaciones adicionales emitidas por personas distintas al OEC, debe contar con la aprobación escrita del OEC para incluirlo en la etiqueta.	CONSEJO ESTATAL DE DESARROLLO ECONÓMICO- CARMEN NAVA Consejo Estatal de Desarrollo Económico- Alfredo Cortés Robles CASA MEZCAL HUITZILA COMITÉ SISTEMA PRODUCTO Maguey Mezcal en el Estado de Zacatecas CONSEJO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
Alfredo Cortés Robles CASA MEZCAL HUITZILA COMITÉ SISTEMA PRODUCTO MAGUEY MEZCAL EN EL ESTADO DE ZACATECAS CONSEJO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DEL MAGUEY EN EL ESTADO DE ZACATECAS Mezcales de calidad Don Aurelio AGAVEROS Y MEZCALEROS ZACATECANOS S.C. DE .R.L. DE C.V. DESTILADORA EL ZACATECANO Diamante del Desierto Grupo Hnos.Rivas			pueda considerarse MEZCAL deberá sujetarse única y exclusivamente a las disposiciones de la NOM que la regula, en este caso la NOM-070. Sin embargo, aquellas certificaciones tales como "ISO 9000", "ISO 22000", "Orgánicos", etc. serían las únicas sujetas a este apartado 6.7.		DEL MAGUEY EN EL ESTADO DE ZACATECAS Mezcales de calidad Don Aurelio AGAVEROS Y MEZCALEROS ZACATECANOS S.C. DE .R.L. DE C.V. DESTILADORA EL ZACATECANO Diamante del Desierto Grupo Hnos.Rivas Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: Cuando el Mezcal cuente con un dictamen o certificación, emitido por una persona distinta al OEC, que lo identifique con características o cualidades no contempladas en esta Norma Oficial Mexicana debe contar con la aprobación escrita del OEC para incluirlo en la etiqueta.
CASA ARMANDO GUILLERMO PRIETO	6.7.	te	6.7. Cuando el Mezcal cuente con un dictamen o certificación, emitido por persona distinta al OEC, que lo identifique con características o cualidades no contempladas en este Proyecto de Norma Oficial Mexicana debe contar con la aprobación escrita del OEC para incluirlo en la etiqueta. Comentario: Es necesario eliminar este apartado de la NOM,	ELIMINAR	Casa Armando Guillermo Prieto Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que dentro del objetivo de la presente Norma Oficial Mexicana es garantizar que los consumidores obtengan toda la información del producto adquirido, misma que debe ser veraz y sin inducir al error al

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			en virtud de que el Mezcal producido bajo las especificaciones de esta NOM, sólo debe de cumplir con dichas especificaciones y no las que se les acurra a los productores en forma espontánea y libre y menos que una persona distinta al Organismo de Certificación acreditado y aprobado conforme a la LFMN para evaluar la conformidad de esta NOM, avale especificaciones distintas a las plasmadas en el cuerpo de la presente NOM. Esta situación es grave y deja una puerta abierta para que la creatividad de los productores se desborde y se tengan categorías o clases de mezcal diferentes de las establecidas en esta NOM. Además se está permitiendo que otras personas distintas, se aparten de lo establecido en la LFMN para los requisitos de acreditación y aprobación de los personas que realizan la evaluación de la conformidad con las NOM's.		consumidor, dotando de mayor herramientas de lección al momento de la compra.
Sociedad de Productores Agave del Sur	6.7	te	6.7. Cuando el Mezcal cuente con un dictamen o certificación, emitido por persona distinta al OEC, que lo identifique con características o cualidades no contempladas en este Proyecto de Norma Oficial Mexicana debe contar con la aprobación escrita del OEC para incluirlo en la etiqueta. JUSTIFICACION: No deben de existir en las normas y las leyes una propuesta de esta naturaleza, ya que la delegación en la validación en el uso de una norma oficial mexicana solo se podrá otorgar como lo indica la ley y no deberá ser a terceros. En materia jurídica es de explorado derecho que las normas deben ser emitidas y aplicadas por poder legitimado para ello, y con la aprobación de esa modificación y la no eliminación de dicha restricción, ustedes estarían tratando de generar un sistema jurídico de privilegio y de facultades delegadas cuando nuestro sistema jurídico	DEBE DESAPARECER ESTA OPCION DE LA NORMA	Sociedad de Productores Agave del Sur Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que dentro del objetivo de la presente Norma Oficial Mexicana es garantizar que los consumidores obtengan toda la información del producto adquirido, misma que debe ser veraz y sin inducir al error al consumidor, dotando de mayor herramientas de lección al momento de la compra.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			mexicano claramente señala que hay disposiciones legales o reglamentarias, estas circunstancias constituyen lineamientos genéricos que la autoridad no debe ignorar, pero que habrá de adecuar al caso concreto, tomando en consideración las características peculiares y específicas de éste, que pueden comprender otros elementos no mencionados explícitamente en la disposición citada, ya que del texto de la misma no se desprende que la intención del legislador haya sido convertir la aplicación de las normas en una facultad reglada, sino sólo dar una pauta de carácter general que la autoridad debe seguir a fin de que las normas que se imponga estén debidamente motivadas y, si el gobernador no lo considera así, toca a él impugnar concretamente las razones dadas por la autoridad y demostrar que las mismas son inexistentes o inadecuadas para apoyar la norma impuesta. Por consiguiente, si ustedes como parte del gobierno ejecutivo gozan de facultades regladas, deben observar que las facultades regladas, son aquellas que obligan al poder que las ejerce a proceder de determinada manera, por encontrarse preestablecidas en la ley, que no deja margen para la apreciación subjetiva del gobernado. Y las Facultades reglamentarias son aquellas que competen para concretar la aplicación de las leyes y disponer genéricamente sobre cuestión no legislada y sin violación legal. Claramente será sin violación legal, lo cual no se cumple si ustedes imponen inflexiblemente y delegan poder absoluto a un particular lo que configura ilegalidad y sobre todo generan un monopolio con tintes de legalidad que no están permitidos en nuestro derecho, por consiguiente deben ustedes considerar que de quedar esa norma propuesta y delegatoria crearán una serie		

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			de inconformidades pues están alentando monopólicamente como autoridad a los OEC, cuando su creación radica en el derecho civil y ustedes ejercen un derecho público, por consiguiente las concesiones únicas y onnipoderosas generan monopolios que serán motivo de controversias jurídicas. Por ello éste punto no puede darse como facultad delegada, por ser violatorio de los artículos 14 y 16 Constitucionales, mayor razón para no dar trámite a ésta disposición que estimamos y fundamos de ilegal. Tratándose de Normas Oficiales, este artículo deberá de desaparecer debiendo solo el OEC emitir su leyenda y no terceros. esto por principio de orden y para no generar especulaciones hacia la norma y la evasión de responsabilidades		
CRISTEROS SANTUARIO JALPA S.P.R. DE R.I.	6.7	te	6.7. Cuando el Mezcal cuente con un dictamen o certificación, emitido por persona distinta al OEC, que lo identifique con características o cualidades no contempladas en este Proyecto de Norma Oficial Mexicana debe contar con la aprobación escrita del OEC para incluirlo en la etiqueta. Comentarios: Es necesario eliminar este apartado de la NOM, en virtud de que el Mezcal producido bajo las especificaciones de esta NOM, sólo debe de cumplir con dichas especificaciones y no las que se les acurra a los productores en forma espontanea y libre y menos que una persona distinta al Organismo de Certificación acreditado y aprobado conforme a la LFMN para evaluar la conformidad de esta NOM, avale especificaciones distintas a las plasmadas en el cuerpo de la presente NOM. Esta situación es grave y deja una puerta abierta para que la creatividad de los productores se desborde y se tengan categorías	ELIMINAR	Cristeros Santuario Jalpa Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que dentro del objetivo de la presente Norma Oficial Mexicana es garantizar que los consumidores obtengan toda la información del producto adquirido, misma que debe ser veraz y sin inducir al error al consumidor, dotando de mayor herramientas de lección al momento de la compra.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			o clases de mezcal diferentes de las establecidas en esta NOM. Además se está permitiendo que otras personas distintas, se aparten de lo establecido en la LFMN para los requisitos de acreditación y aprobación de los personas que realizan la evaluación de la conformidad con las NOM's. Comercam no está facultado para evaluar certificaciones externas, dícese orgánicos, ISO 9001 u otras. La norma no puede ser prohibitiva de que la empresa busque certificaciones adicionales en pro de la mejora del producto.		
Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal	7	te	7. Comercialización 7.2. La botella debe contar con el Sello de Certificación. Éste debe colocarse abarcando parte de la etiqueta principal y parte del envase. En cualquier otro caso, debe contar con la autorización del OEC. 7.3. Cualquier producto que pretenda utilizar la palabra Mezcal con fines comerciales, debe contar con la autorización del OEC, demostrando que su único ingrediente alcohólico es el Mezcal y será sujeto de verificación y certificación. COMENTARIO Se facilita su cumplimiento.	7.2 La botella debe contar con el Sello de Certificación. Éste debe ser colocado, abarcando parte de la etiqueta principal o posterior y parte del envase. En cualquier otro caso, debe contar con la autorización del OC. 7.3 Cualquier bebida que pretenda utilizar la palabra Mezcal con fines comerciales, debe contar con la autorización del OEC. El envasador debe demostrar que el único ingrediente alcohólico que contiene es el Mezcal y será sujeto de verificación y certificación, de acuerdo a los criterios que emita el OEC.	Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, El CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: La botella debe contar con el Sello de Certificación. Éste debe colocarse abarcando parte de la etiqueta que se encuentra en la superficie principal de exhibición y parte del envase. En cualquier otro caso, debe contar con la autorización del OEC. Cualquier bebida alcohólica que utilice Mezcal en su elaboración, como ingrediente, debe obtener el certificado de cumplimiento conforme a lo dispuesto por la presente Norma Oficial Mexicana. Cualquier otro producto que exprese que utiliza Mezcal como uno de sus ingredientes debe demostrar la veracidad de dicha ostentación ante el OEC.
ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C. Banuet Arrache y	7.1	te	<i>7.1. La comercialización y exportación del mezcal preenvasado, destinado al consumidor final, debe efectuarse en volumen máximo de 5 litros.</i> COMENTARIO Se sugiere agregar la redacción marcada con negritas para mayor claridad.	7.1. La comercialización y exportación del mezcal preenvasado, destinado al consumidor final, debe efectuarse en envases con un volumen máximo de 5 litros.	ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL Banuet Arrache y Asociados Casa Armando Guillermo Prieto Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
Asociados Casa Armando Guillermo Prieto					y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: La presentación volumétrica para el consumidor final debe efectuarse en envases con un volumen máximo 5 L, ya sea para mercado nacional o exportación.
CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA TEQUILERA	7.2	te	7.2. La botella debe contar con el Sello de Certificación. Éste debe colocarse abarcando parte de la etiqueta principal y parte del envase. En cualquier otro caso, debe contar con la autorización del OEC. JUSTIFICACIÓN Conforma a la NOM-030-SCFI-2006, no existe etiqueta principal sino superficie principal.	7.2. La botella debe contar con el Sello de Certificación. Éste debe ser colocado abarcando parte de la etiqueta que se encuentre en la superficie principal de exhibición y parte del envase. En cualquier otro caso, debe contar con la autorización del OEC.	Cámara Nacional de la Industria Tequilera Con fundamento en el artículo 64 de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, se efectúa el cambio correspondiente.
CASA ARMANDO GUILLERMO PRIETO ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C.	7.3.	te	7.3. Cualquier producto que pretenda utilizar la palabra Mezcal con fines comerciales, debe contar con la autorización del OEC, demostrando que su único ingrediente alcohólico es el Mezcal y será sujeto de verificación y certificación. Comentario: Es importante que se incluya el segundo párrafo de este inciso para dar cabida a las BEBIDAS ALCOHÓLICAS QUE CONTIENEN MEZCAL y que están presentes en el mercado desde hace mucho tiempo y que no están reguladas en este momento y tampoco están prohibidas por ninguna regulación actual. Es necesario incluir esta Norma Mexicana (NMX), que está en proceso de ser publicada en el DOF para sus efectos legales, en virtud de que forma parte integral de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana en relación con el Inciso 7.5 que se propone incluir en este Proyecto de Norma Oficial Mexicana denominado: BEBIDAS ALCOHÓLICAS QUE CONTIENEN MEZCAL, DENOMINACIÓN, ETIQUETADO Y ESPECIFICACIONES.	Cualquier producto que pretenda utilizar la palabra Mezcal con fines comerciales, debe contar con la autorización del OEC, demostrando que su único ingrediente alcohólico es el Mezcal y será sujeto de verificación y certificación. Las BEBIDAS ALCOHÓLICAS QUE CONTIENEN MEZCAL, contenidas en el inciso 7.5 del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, pueden contener otros ingredientes adicionales al Mezcal y deberán sujetarse a las especificaciones de la Norma Mexicana NMX-V-052-NORMEX-2015. (Ver 3.10 de referencias de esta propuesta).	CASA ARMANDO GUILLERMO PRIETO ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C. Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: Cualquier bebida alcohólica que utilice Mezcal en su elaboración, como ingrediente, debe obtener el certificado de cumplimiento conforme a lo dispuesto por la presente Norma Oficial Mexicana. Cualquier otro producto que exprese que utiliza Mezcal como uno de sus ingredientes debe demostrar la veracidad de dicha ostentación ante el OEC.
Sociedad de Productores Agave del Sur	7.4	te	7.4. Para cada una de las operaciones de exportación de Mezcal se debe contar con el certificado correspondiente emitido por el OEC. Justificación: el monopolio en México está prohibido. En el caso de no existir más de un	7.4. Para cada una de las operaciones de exportación de Mezcal se debe contar con el certificado correspondiente emitido por el OEC, o los OEC.	Sociedad de Productores Agave del Sur Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: Para cada una de las operaciones de exportación

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			OEC. Los monopolios son: Donde un productor o vendedor es el único que explota un bien o un servicio, lo que le confiere un gran poder y le brinda una posición de privilegio. Los monopolios están prohibidos por el Artículo 28 Constitucional, que dice: En los Estados Unidos Mexicanos quedan prohibidos los monopolios, las prácticas monopólicas, los estancos y las exenciones de impuestos en los términos y condiciones que fijan las leyes. El mismo tratamiento se dará a las prohibiciones a título de protección a la industria. En consecuencia, la ley castigará severamente, y las autoridades perseguirán con eficacia, toda concentración o acaparamiento en una o pocas manos de artículos de consumo necesario y que tengan por objeto obtener el alza de los precios; todo acuerdo, procedimiento o combinación de los productores, industriales, comerciantes o empresarios de servicios, que de cualquier manera hagan, para evitar la libre concurrencia o la competencia entre si y obligar a los consumidores a pagar precios exagerados y, en general, todo lo que constituya una ventaja exclusiva indebida a favor de una o varias personas determinadas y con perjuicio del público en general o de alguna clase social. Las Leyes fijarán bases para que se señalen precios máximos a los artículos, materias o productos que se consideren necesarios para la economía nacional o el consumo popular, así como para imponer modalidades a la organización de la distribución de esos artículos, materias o productos, a fin de evitar que intermediaciones innecesarias o excesivas provoquen insuficiencia en el abasto, así como el		de Mezcal se debe contar con el certificado correspondiente emitido por el OEC. NOTA: Los criterios para otorgar el certificado para la exportación del mezcal se efectuarán de conformidad con el artículo 80 fracción III de la LFMN y artículo 91 de su Reglamento.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			alza de precios. La ley protegerá a los consumidores y propiciará su organización para el mejor cuidado de sus intereses. No constituirán monopolios las funciones que el Estado ejerza de manera exclusiva en las siguientes áreas estratégicas: correos, telégrafos y radiotelegrafía; petróleo y los demás hidrocarburos; petroquímica básica; minerales radioactivos y generación de energía nuclear; electricidad y las actividades que expresamente señalen las leyes que expida el Congreso de la Unión. La comunicación vía satélite y los ferrocarriles son áreas prioritarias para el desarrollo nacional en los términos del artículo 25 de esta Constitución; el Estado al ejercer en ellas su rectoría, protegerá la seguridad y la soberanía de la Nación, y al otorgar concesiones o permisos mantendrá o establecerá el dominio de las respectivas vías de comunicación de acuerdo con las leyes de la materia. El Estado contará con los organismos y empresas que requiera para el eficaz manejo de las áreas estratégicas a su cargo y en las actividades de carácter prioritario donde, de acuerdo con las leyes, participe por sí o con los sectores social y privado. El Estado tendrá un banco central que será autónomo en el ejercicio de sus funciones y en su administración. Su objetivo prioritario será procurar la estabilidad del poder adquisitivo de la moneda nacional, fortaleciendo con ello la rectoría del desarrollo nacional que corresponde al Estado. Ninguna autoridad podrá ordenar al banco conceder financiamiento. No constituyen monopolios las funciones que el Estado ejerza de manera exclusiva, a través del banco central en las áreas estratégicas de acuñación de moneda y emisión de billetes. El banco central, en los términos que establezcan		

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			las leyes y con la intervención que corresponda a las autoridades competentes, regulará los cambios, así como la intermediación y los servicios financieros, contando con las atribuciones de autoridad necesarias para llevar a cabo dicha regulación y proveer a su observancia. La conducción del banco estará a cargo de personas cuya designación será hecha por el Presidente de la República con la aprobación de la Cámara de Senadores o de la Comisión Permanente, en su caso; desempeñarán su encargo por períodos cuya duración y escalonamiento provean al ejercicio autónomo de sus funciones; sólo podrán ser removidas por causa grave y no podrán tener ningún otro empleo, cargo o comisión, con excepción de aquellos que actúen en representación del banco y de los no remunerados en asociaciones docentes, científicas, culturales o de beneficencia. Las personas encargadas de la conducción del banco central, podrán ser sujetos de juicio político conforme a lo dispuesto por el artículo 110 de esta Constitución. No constituyen monopolios las asociaciones de trabajadores formadas para proteger sus propios intereses y las asociaciones o sociedades cooperativas de productores para que, en defensa de sus intereses o del interés general, vendan directamente en los mercados extranjeros los productos nacionales o industriales que sean la principal fuente de riqueza de la región en que se produzcan o que no sean artículos de primera necesidad, siempre que dichas asociaciones estén bajo vigilancia o amparo del Gobierno Federal o de los Estados, y previa autorización que al efecto se obtenga de las legislaturas		

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			respectivas en cada caso. Las mismas Legislaturas, por sí o a propuesta del Ejecutivo podrán derogar, cuando así lo exijan las necesidades públicas, las autorizaciones concedidas para la formación de las asociaciones de que se trata. Tampoco constituyen monopolios los privilegios que por determinado tiempo se concedan a los autores y artistas para la producción de sus obras y los que para el uso exclusivo de sus inventos, se otorguen a los inventores y perfeccionadores de alguna mejora. El Estado, sujetándose a las leyes, podrá en casos de interés general, concesionar la prestación de servicios públicos o la explotación, uso y aprovechamiento de bienes de dominio de la Federación, salvo las excepciones que las mismas prevengan. Las leyes fijarán las modalidades y condiciones que aseguren la eficacia de la prestación de los servicios y la utilización social de los bienes, y evitarán fenómenos de concentración que contraríen el interés público. La sujeción a regímenes de servicio público se apegará a lo dispuesto por la Constitución y sólo podrá llevarse a cabo mediante ley. Se podrán otorgar subsidios a actividades prioritarias, cuando sean generales, de carácter temporal y no afecten sustancialmente las finanzas de la Nación. El Estado vigilará su aplicación y evaluará los resultados de ésta.		
CASA ARMANDO GUILLERMO PRIETO ASOCIACIÓN NACIONAL DE	S/R	ge	Comentario: Es importante que se incluya este inciso para dar cabida a las BEBIDAS ALCOHÓLICAS QUE CONTIENEN MEZCAL y que están presentes en el mercado desde hace mucho tiempo y que no	BEBIDAS ALCOHÓLICAS QUE CONTIENEN MEZCAL.	CASA ARMANDO GUILLERMO PRIETO ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C. Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C.			están reguladas en este momento y tampoco están prohibidas por ninguna regulación actual. Es necesario incluir esta Norma Mexicana (NMX), que está en proceso de ser publicada en el DOF para sus efectos legales, en virtud de que forma parte integral de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana en relación con el Inciso 7.5 que se propone incluir en este Proyecto de Norma Oficial Mexicana denominado: BEBIDAS ALCOHÓLICAS QUE CONTIENEN MEZCAL, DENOMINACIÓN, ETIQUETADO Y ESPECIFICACIONES.		y decidió rechazarlo toda vez que aquellas bebidas que contienen mezcal no son objeto de la presente Norma Oficial Mexicana.
CASA ARMANDO GUILLERMO PRIETO	S/R	te	Comentario: Mismos comentarios de los dos incisos anteriores.	Son aplicables para los efectos de las bebidas alcohólicas que contienen Mezcal, las especificaciones sanitarias relativas a metales pesados y metaloides, contenidas en la NOM-142-SSA1 (véase capítulo 3, Referencias).	CASA ARMANDO GUILLERMO PRIETO Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que aquellas bebidas que contienen mezcal no son objeto de la presente Norma Oficial Mexicana.
ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C.	S/R	te	COMENTARIO El Organismo Nacional de Normalización: Sociedad Mexicana de Normalización y Certificación, S.C., NORMEX ya elaboró la Norma Mexicana NMX-V-052-NORMEX-2015. BEBIDAS ALCOHÓLICAS – BEBIDAS ALCOHÓLICAS QUE CONTIENEN MEZCAL. - DENOMINACIÓN, ETIQUETADO Y ESPECIFICACIONES, misma que en breve será publicada en el Diario Oficial de la Federación como una NMX definitiva y surtirá sus efectos legales correspondientes.	7.5.1 En la elaboración y envasado de bebidas alcohólicas que contengan Mezcal como ingrediente, se debe cumplir con la Norma Mexicana (NMX) aplicable. Para el caso de los productos mencionados en el presente apartado, con una marca cuyo titular no sea el productor autorizado, se debe de cumplir con el convenio de corresponsabilidad inscrito ante el IMPI.	ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C. Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que aquellas bebidas que contienen mezcal no son objeto de la presente Norma Oficial Mexicana.
ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C.	S/R	te	COMENTARIO Mismos comentarios de los dos incisos anteriores.	7.5.2. Son aplicables para los efectos de las bebidas alcohólicas que contienen Mezcal, las especificaciones sanitarias relativas a metales pesados y metaloides, contenidas en la NOM-142-SSA1 (véase capítulo 3, Referencias).	ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C. Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que aquellas bebidas que contienen mezcal no son objeto de la presente Norma Oficial Mexicana.
ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C.	8.1	te	8.1. La Evaluación de la conformidad será realizada por la persona acreditada y, en su caso, aprobada (OEC) en términos de la LFMN, sin menoscabo de las facultades de verificación y vigilancia de las autoridades competentes.	8.1 La Evaluación de la conformidad será realizada por OEC acreditado y, aprobado en términos de la LFMN, sin menoscabo de las facultades de verificación y vigilancia de las autoridades competentes.	ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C. Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
A.C.			COMENTARIO Se sugiere eliminar la frase: "y en su caso", en virtud de que estamos ante la presencia de una NOM que protege a una Denominación de Origen, patrimonio de México, por lo tanto la evaluación de la conformidad debe de ser realizada por un OEC acreditado y aprobado conforme a la LFMN.		como sigue: La Evaluación de la conformidad será realizada por la persona acreditada y aprobada (OEC) en términos de la LFMN, sin menoscabo de las facultades de verificación y vigilancia de las autoridades competentes. NOTA. El OEC encargado de evaluar las Normas Mexicanas relativas a métodos de prueba contenidos en esta Norma debe estar acreditado y en su caso aprobado.
CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA TEQUILERA	8.1	te	<i>8.1. La Evaluación de la conformidad será realizada por la persona acreditada y, en su caso, aprobada (OEC) en términos de la LFMN, sin menoscabo de las facultades de verificación y vigilancia de las autoridades competentes.</i> JUSTIFICACIÓN La aprobación no es optativa sino obligatoria.	8.1. La Evaluación de la conformidad será realizada por la persona acreditada y aprobada (OEC) en términos de la LFMN, sin menoscabo de las facultades de verificación y vigilancia de las autoridades competentes. NOTA: El OEC encargado de evaluar las Normas Mexicanas relativas a métodos de prueba contenidos en esta norma serán acreditados y en su caso aprobados.	CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA TEQUILERA Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: La Evaluación de la conformidad será realizada por la persona acreditada y aprobada (OEC) en términos de la LFMN, sin menoscabo de las facultades de verificación y vigilancia de las autoridades competentes. NOTA. El OEC encargado de evaluar las Normas Mexicanas relativas a métodos de prueba contenidos en esta Norma debe estar acreditado y en su caso aprobado.
CASA ARMANDO GUILLERMO PRIETO	8.1.	te	<i>8.1. La Evaluación de la conformidad será realizada por la persona acreditada y, en su caso, aprobada (OEC) en términos de la LFMN, sin menoscabo de las facultades de verificación y vigilancia de las autoridades competentes.</i> Comentario: Se sugiere eliminar la frase: "y en su caso", en virtud de que estamos ante la presencia de una NOM que protege a una Denominación de Origen, patrimonio de México, por lo tanto la evaluación de la conformidad debe de ser realizada por un OEC acreditado y aprobado conforme a la LFMN.	La Evaluación de la conformidad será realizada por OEC acreditado y, aprobado en términos de la LFMN, sin menoscabo de las facultades de verificación y vigilancia de las autoridades competentes.	CASA ARMANDO GUILLERMO PRIETO Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue La Evaluación de la conformidad será realizada por la persona acreditada y aprobada (OEC) en términos de la LFMN, sin menoscabo de las facultades de verificación y vigilancia de las autoridades competentes. NOTA. El OEC encargado de evaluar las Normas Mexicanas relativas a métodos de prueba contenidos en esta Norma debe estar acreditado y en su caso aprobado.
ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES	8.2	te	<i>8.2. Todo interesado que requiera evaluación de la conformidad en términos del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana debe hacerlo a través de la persona acreditada y, en su caso aprobada</i>	8.2. Todo interesado que requiera evaluación de la conformidad en términos del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana debe hacerlo a través de la persona acreditada y aprobada en términos	ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C. Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
DEL MEZCAL, A.C.			<i>en términos de la LFMN.</i> COMENTARIO Se sugiere eliminar la frase: "y en su caso", en virtud de que estamos ante la presencia de una NOM que protege a una Denominación de Origen, patrimonio de México, por lo tanto la evaluación de la conformidad debe de ser realizada por un OEC acreditado y aprobado conforme a la LFMN.	de la LFMN.	y decidió aceptarlo parcialmente para quedar como sigue: Toda persona que requiera la evaluación de la conformidad en términos de la presente Norma Oficial Mexicana debe efectuarlo a través la persona acreditada y aprobada (OEC) en términos de la LFMN.
CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA TEQUILERA	8.2	te	<i>8.2. Todo interesado que requiera evaluación de la conformidad en términos del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana debe hacerlo a través de la persona acreditada y, en su caso aprobada en términos de la LFMN.</i> JUSTIFICACIÓN La aprobación no es optativa sino obligatoria	8.2. Todo interesado que requiera evaluación de la conformidad en términos del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana debe hacerlo a través de la persona acreditada y aprobada en términos de la LFMN.	CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA TEQUILERA Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente para quedar como sigue: Todo interesado que requiera evaluación de la conformidad en términos de la presente Norma Oficial Mexicana debe efectuarlo a través de la persona acreditada y aprobada (OEC) en términos de la LFMN.
CASA ARMANDO GUILLERMO PRIETO	8.2.	ge	<i>8.2. Todo interesado que requiera evaluación de la conformidad en términos del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana debe hacerlo a través de la persona acreditada y, en su caso aprobada en términos de la LFMN.</i> Comentario: Se sugiere eliminar la frase: "y en su caso", en virtud de que estamos ante la presencia de una NOM que protege a una Denominación de Origen, patrimonio de México, por lo tanto la evaluación de la conformidad debe de ser realizada por un OEC acreditado y aprobado conforme a la LFMN.	Todo interesado que requiera evaluación de la conformidad en términos del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana debe hacerlo a través de la persona acreditada y aprobada en términos de la LFMN.	CASA ARMANDO GUILLERMO PRIETO Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente para quedar como sigue: Todo interesado que requiera evaluación de la conformidad en términos de la presente Norma Oficial Mexicana debe efectuarlo a través de la persona acreditada y aprobada (OEC) en términos de la LFMN.
Sociedad de Productores Agave del Sur	8.2	te	<i>8.2. Todo interesado que requiera evaluación de la conformidad en términos del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana debe hacerlo a través de la persona acreditada y, en su caso aprobada</i>	8.2. Todo interesado que requiera evaluación de la conformidad en términos del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana debe hacerlo a través de la persona acreditada sea Persona MORAL O	Sociedad de Productores Agave del Sur Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente para quedar

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			<i>en términos de la LFMN.</i> JUSTIFICACION: La delegación en la certificación para el uso y aplicación de una norma, legalmente deberá realizarse a cualquier persona que cuente con la capacidad legal y jurídica, tener opinión positiva en sus registros ante el SAT y que este al corriente con sus obligaciones fiscales ante la SHyCP.	PERSONA física la acreditada y, en su caso aprobada en términos de la LFMN	como sigue: Todo interesado que requiera evaluación de la conformidad en términos de la presente Norma Oficial Mexicana debe efectuarlo a través de la persona acreditada y aprobada (OEC) en términos de la LFMN.
CONSEJO ESTATAL DE DESARROLLO ECONÓMICO- CARMEN NAVA Consejo Estatal de Desarrollo Económico- Alfredo Cortés Robles CASA MEZCAL HUITZILA COMITÉ SISTEMA PRODUCTO MAGUEY MEZCAL EN EL ESTADO DE ZACATECAS — CONSEJO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DEL MAGUEY EN EL ESTADO DE ZACATECAS	8.3	te	8.3 El OEC debe evaluar: 8.3.1 Que el Productor cuente con los conocimientos, documentos, personal, equipos e instalaciones para producir Mezcal y que el Mezcal cumpla con las especificaciones establecidas por la TABLA 1 (ver, Tabla 1), salvo en el caso de Mezcal Abocado Con, se permite un máximo de 60 g/l en el parámetro del Extracto Seco. Comentarios: Se retoman comentarios a la Tabla 1 de especificaciones físicoquímicas.		CONSEJO ESTATAL DE DESARROLLO ECONÓMICO- CARMEN NAVA Consejo Estatal de Desarrollo Económico- Alfredo Cortés Robles CASA MEZCAL HUITZILA COMITÉ SISTEMA PRODUCTO MAGUEY MEZCAL EN EL ESTADO DE ZACATECAS — CONSEJO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DEL MAGUEY EN EL ESTADO DE ZACATECAS Mezcales de calidad Don Aurelio AGAVEROS Y MEZCALEROS ZACATECANOS S.C. DE .R.L. DE C.V. Destiladora el Zacatecano Diamante del Desierto Grupo Hnos. Rivas Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que las especificaciones se encuentran ya definidas en la presente Norma Oficial Mexicana.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
Mezcales de calidad Don Aurelio AGAVEROS Y MEZCALEROS ZACATECANOS S.C. DE R.L. DE C.V. Destiladora el Zacatecano Diamante del Desierto Grupo Hnos. Rivas					
CASA MONTE LOBOS	8.3. 8.3.1	te	8.3. El OC debe evaluar: 8.3.1. Que el Productor cuente con los conocimientos, documentos, personal, equipos e instalaciones para producir Mezcal y que el Mezcal cumple con las especificaciones establecidas por la TABLA 1 (ver, Tabla 1), salvo en el caso de Mezcal Abocado Con, se permite un máximo de 60 g/l en el parámetro del Extracto Seco. JUSTIFICACIÓN El OC debiera limitarse a evaluar las especificaciones previstas en el Proyecto de NOM y no evaluar cuestiones subjetivas como "conocimientos" o "personal". Lo anterior, ya que se pudiera generar que el organismo se excediera en sus facultades sin que exista un procedimiento específico para la revisión de dichos aspectos que en la mayoría de los casos son subjetivos.	8.3.1 El Mezcal debe cumplir con las especificaciones establecidas por la TABLA 1 (ver, Tabla 1), salvo en el caso de Mezcal Abocado Con, que se permite un máximo de 60 g/l en el parámetro del Extracto Seco.	Casa Montelobos Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, quedando como sigue: El OEC debe evaluar: a) Que el Mezcal cumpla con las especificaciones de la presente NOM. b) Que el envasador cumpla con las especificaciones de la presente NOM. c) Que el comercializador titular o licenciario de marca cuente con los documentos y almacén(es) para comercializar Mezcal.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C.	8.3.1	te	8.3.1. <i>Que el Productor cuente con los conocimientos, documentos, personal, equipos e instalaciones para producir Mezcal y que el Mezcal cumple con las especificaciones establecidas por la TABLA 1 (ver, Tabla 1), salvo en el caso de Mezcal Abocado Con, se permite un máximo de 60 g/l en el parámetro del Extracto Seco.</i> COMENTARIO Se sugiere esta redacción tomando en cuenta que el producto debe de cumplir estrictamente con las especificaciones de la TABLA 1. Se sugiere que la salvedad establecida en este inciso se pase a la TABLA 1, porque no es correcto que en este inciso se coloque dicha salvedad a una especificación contemplada en dicha tabla. Además, se sugiere esta redacción en virtud de que en ningún apartado del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana se señala cuales son las características o requisitos que debe de cumplir un productor de Mezcal respecto del personal, documentos y equipos y mucho menos queda claro cuales son los conocimientos que debe de tener un productor de Mezcal.	8.3.1 Que el Productor cumpla con las especificaciones establecidas por la TABLA 1 (ver, Tabla 1).	ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, quedando como sigue: El OEC debe evaluar: a) Que el Mezcal cumpla con las especificaciones de la presente NOM. b) Que el envasador cumpla con las especificaciones de la presente NOM. c) Que el comercializador titular o licenciario de marca cuente con los documentos y almacén(es) para comercializar Mezcal.
CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA TEQUILERA	8.3.1	te	8.3.1. <i>Que el Productor cuente con los conocimientos, documentos, personal, equipos e instalaciones para producir Mezcal y que el Mezcal cumple con las especificaciones establecidas por la TABLA 1 (ver, Tabla 1), salvo en el caso de Mezcal Abocado Con, se permite un máximo de 60 g/l en el parámetro del Extracto Seco.</i> JUSTIFICACIÓN Con la adición que proponemos al final de la tabla 1 queda incluido este requisito.	8.3.1. Que el Productor cuente con los conocimientos, documentos, personal, equipos e instalaciones para producir Mezcal y que el Mezcal cumple con lo establecido en esta norma incluyendo las especificaciones establecidas por la TABLA 1	CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA TEQUILERA Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, quedando como sigue: El OEC debe evaluar: a) Que el Mezcal cumpla con las especificaciones de la presente NOM. b) Que el envasador cumpla con las especificaciones de la presente NOM. c) Que el comercializador titular o licenciario de marca cuente con los documentos y almacén(es) para comercializar Mezcal.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
CASA ARMANDO GUILLERMO PRIETO	8.3.1.	ge	8.3.1. <i>Que el Productor cuente con los conocimientos, documentos, personal, equipos e instalaciones para producir Mezcal y que el Mezcal cumple con las especificaciones establecidas por la TABLA 1 (ver, Tabla 1), salvo en el caso de Mezcal Abocado Con, se permite un máximo de 60 g/l en el parámetro del Extracto Seco.</i> Comentario: Se sugiere esta redacción tomando en cuenta que el producto debe de cumplir estrictamente con las especificaciones de la TABLA 1. Se sugiere que la salvedad establecida en este inciso se pase a la TABLA 1, porque no es correcto que en este inciso se coloque dicha salvedad a una especificación contemplada en dicha tabla. Además, se sugiere esta redacción en virtud de que en ningún apartado del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana se señala cuáles son las características o requisitos que debe de cumplir un productor de Mezcal respecto del personal, documentos y equipos y mucho menos queda claro cuáles son los conocimientos que debe de tener un productor de Mezcal.	Que el Productor cumpla con las especificaciones establecidas por la TABLA 1 (ver, Tabla 1).	CASA ARMANDO GUILLERMO PRIETO Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, quedando como sigue: El OEC debe evaluar: a) Que el Mezcal cumpla con las especificaciones de la presente NOM. b) Que el envasador cumpla con las especificaciones de la presente NOM. c) Que el comercializador titular o licenciario de marca cuente con los documentos y almacén(es) para comercializar Mezcal.
Daniel Cruz Sánchez	8.3 8.3.1	te	8.3. <i>El OC debe evaluar:</i> 8.3.1. <i>Que el Productor cuente con los conocimientos, documentos, personal, equipos e instalaciones para producir Mezcal y que el Mezcal cumple con las especificaciones establecidas por la TABLA 1 (ver, Tabla 1), salvo en el caso de Mezcal Abocado Con, se permite un máximo de 60 g/l en el parámetro del Extracto Seco.</i> JUSTIFICACIÓN El OC debiera limitarse a evaluar las especificaciones previstas en el Proyecto de NOM y no evaluar cuestiones subjetivas como "conocimientos" o "personal". Lo anterior, ya que se pudiera generar que el organismo se excediera en sus facultades sin que exista un procedimiento específico para la revisión de dichos aspectos que en la mayoría de los casos son subjetivos.	8.3.1 El Mezcal debe cumplir con las especificaciones establecidas por la TABLA 1 (ver, Tabla 1), salvo en el caso de Mezcal Abocado Con, que se permite un máximo de 60 g/l en el parámetro del Extracto Seco.	Daniel Cruz Sánchez Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, quedando como sigue: El OEC debe evaluar: a) Que el Mezcal cumpla con las especificaciones de la presente NOM. b) Que el envasador cumpla con las especificaciones de la presente NOM. c) Que el comercializador titular o licenciario de marca cuente con los documentos y almacén(es) para comercializar Mezcal.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
FPS SPIRITS	8.3.1	te	8.3. El OC debe evaluar: 8.3.1. Que el Productor cuente con los conocimientos, documentos, personal, equipos e instalaciones para producir Mezcal y que el Mezcal cumple con las especificaciones establecidas por la TABLA 1 (ver, Tabla 1), salvo en el caso de Mezcal Abocado Con, se permite un máximo de 60 g/l en el parámetro del Extracto Seco. COMENTARIO: El OC debiera limitarse a evaluar las especificaciones previstas en el Proyecto de NOM y no evaluar cuestiones subjetivas como "conocimientos" o "personal". Lo anterior, ya que se pudiera generar que el organismo se excediera en sus facultades sin que exista un procedimiento específico para la revisión de dichos aspectos que en la mayoría de los casos son subjetivos.	8.3.1 El Mezcal debe cumplir con las especificaciones establecidas por la TABLA 1 (ver, Tabla 1), salvo en el caso de Mezcal Abocado Con, que se permite un máximo de 60 g/l en el parámetro del Extracto Seco.	FPS SPIRITS Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, quedando como sigue: El OEC debe evaluar: a) Que el Mezcal cumpla con las especificaciones de la presente NOM. b) Que el envasador cumpla con las especificaciones de la presente NOM. c) Que el comercializador titular o licenciario de marca cuente con los documentos y almacén(es) para comercializar Mezcal.
CRISTERIOS SANTUARIO JALPA S.P.R. DE R.I.	8.3	te	8.3 El OEC debe evaluar: 8.3.1 Que el Productor cuente con los conocimientos, documentos, personal, equipos e instalaciones para producir Mezcal y que el Mezcal cumpla con las especificaciones establecidas por la TABLA 1 (ver, Tabla 1), salvo en el caso de Mezcal Abocado Con, se permite un máximo de 60 g/l en el parámetro del Extracto Seco. Comentarios: Irnos a la Tabla 1 original de la NOM-070	Estos son procedimientos de la evaluación de la conformidad, no es necesario que estén en la NOM	CRISTERIOS SANTUARIO JALPA S.P.R. DE R.I. Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, quedando como sigue: El OEC debe evaluar: a) Que el Mezcal cumpla con las especificaciones de la presente NOM. b) Que el envasador cumpla con las especificaciones de la presente NOM. c) Que el comercializador titular o licenciario de marca cuente con los documentos y almacén(es) para comercializar Mezcal.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
PERNOD RICARD MEXICO, S.A DE C.V.	8.3 8.3.1	te	8.3. El OEC debe evaluar: 8.3.1. Que el Productor cuente con los conocimientos, documentos, personal, equipos e instalaciones para producir Mezcal y que el Mezcal cumple con las especificaciones establecidas por la TABLA 1 (ver, Tabla 1), salvo en el caso de Mezcal Abocado Con, se permite un máximo de 60 g/l en el parámetro del Extracto Seco. JUSTIFICACIÓN El OC debiera limitarse a evaluar las especificaciones previstas en el Proyecto de NOM y no evaluar cuestiones subjetivas como "conocimientos" o "personal". Lo anterior, ya que se pudiera generar que el organismo se excediera en sus facultades sin que exista un procedimiento específico para la revisión de dichos aspectos que en la mayoría de los casos son subjetivos.	8.3.1 El Mezcal debe cumplir con las especificaciones establecidas por la TABLA 1 (ver, Tabla 1), salvo en el caso de Mezcal Abocado Con, que se permite un máximo de 60 g/l en el parámetro del Extracto Seco.	PERNOD RICARD MEXICO, S.A DE C.V. Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, quedando como sigue: El OEC debe evaluar: a) Que el Mezcal cumpla con las especificaciones de la presente NOM. b) Que el envasador cumpla con las especificaciones de la presente NOM. c) Que el comercializador titular o licenciario de marca cuente con los documentos y almacén(es) para comercializar Mezcal.
ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C.	8.3.2	te	8.3.2. Que el Envasador cuente con los conocimientos, documentos, personal, equipos y espacios para envasar Mezcal. COMENTAIO Se sugiere esta redacción en virtud de que en ningún apartado de la presente NOM se señala cuales son las características o requisitos que debe de cumplir un envasador de mezcal respecto del personal, documentos y equipos, y mucho menos queda claro cuales son los conocimientos que debe de tener un envasador de Mezcal.	8.3.2 Que el Envasador cumpla con las especificaciones de la presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana..	Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo, quedando como sigue: 8.3.2 Que el Envasador cumpla con las especificaciones de la presente Norma Oficial Mexicana.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
CONSEJO ESTATAL DE DESARROLLO ECONÓMICO- CARMEN NAVA Consejo Estatal de Desarrollo Económico- Alfredo Cortés Robles CASA MEZCAL HUITZILA COMITÉ SISTEMA PRODUCTO MAGUEY MEZCAL EN EL ESTADO DE ZACATECAS CONSEJO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DEL MAGUEY EN EL ESTADO DE ZACATECAS Mezcales de calidad Don Aurelio AGAVEROS Y MEZCALEROS ZACATECANOS S.C. DE .R.L. DE C.V.	8.3.2	te	8.3.2. <i>Que el Envasador cuente con los conocimientos, documentos, personal, equipos y espacios para envasar Mezcal</i> Comentarios: Se sugiere una modificación de redacción en virtud de que en ningún apartado de la presente NOM se señala cuales son las características o requisitos que debe de cumplir un envasador de mezcal respecto del personal, documentos y equipos, y mucho menos queda claro cuales son los conocimientos que debe de tener un envasador de Mezcal. Lo anterior, ya que esto es material del manual de procedimientos no del texto de la NOM.	8.3.2 Que el Envasador cumpla con las especificaciones de la presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana.	CONSEJO ESTATAL DE DESARROLLO ECONÓMICO- CARMEN NAVA Consejo Estatal de Desarrollo Económico- Alfredo Cortés Robles CASA MEZCAL HUITZILA COMITÉ SISTEMA PRODUCTO MAGUEY MEZCAL EN EL ESTADO DE ZACATECAS CONSEJO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DEL MAGUEY EN EL ESTADO DE ZACATECAS Mezcales de calidad Don Aurelio AGAVEROS Y MEZCALEROS ZACATECANOS S.C. DE .R.L. DE C.V. Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo, quedando como sigue: b) Que el envasador cumpla con las especificaciones de la presente NOM.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
CASA ARMANDO GUILLERMO PRIETO	8.3.2.	ge	8.3.2. <i>Que el Envasador cuente con los conocimientos, documentos, personal, equipos y espacios para envasar Mezcal</i> Comentario: Se sugiere esta redacción en virtud de que en ningún apartado de la presente NOM se señala cuáles son las características o requisitos que debe de cumplir un envasador de mezcal respecto del personal, documentos y equipos, y mucho menos queda claro cuáles son los conocimientos que debe de tener un envasador de Mezcal.	Que el Envasador cumpla con las especificaciones de la presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana.	Casa Armando Guillermo Prieto Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo, quedando como sigue: b) Que el envasador cumpla con las especificaciones de la presente NOM.
FPS SPIRITS Casa Montelobos Daniel Cruz Sánchez	8.3.2	te	8.3.2. <i>Que el Envasador cuente con los conocimientos, documentos, personal, equipos y espacios para envasar Mezcal.</i> COMENTARIO: El OC debiera limitarse a evaluar las especificaciones previstas en el Proyecto de NOM y no evaluar cuestiones subjetivas como "conocimientos" o "personal".	Se sugiere se elimine dicho apartado.	FPS SPIRITS Casa Montelobos Daniel Cruz Sánchez Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo, quedando como sigue: b) Que el envasador cumpla con las especificaciones de la presente NOM.
GRUPO RIVAS Diamante del Desierto Destiladora el Zacatecano	8.3.2	te	8.3.2. <i>Que el Envasador cuente con los conocimientos, documentos, personal, equipos y espacios para envasar Mezcal.</i> Comentarios: Se sugiere una modificación de redacción en virtud de que en ningún apartado de la presente NOM se señala cuales son las características o requisitos que debe de cumplir un envasador de mezcal respecto del personal, documentos y equipos, y mucho menos queda claro cuales son los conocimientos que debe de tener un envasador de Mezcal. Lo anterior, ya que esto es material del manual de procedimientos no del texto de la NOM.	8.3.2 Que el Envasador cumpla con las especificaciones de la presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana.	Grupo Hnos. Rivas Diamante del Desierto Destiladora el Zacatecano Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo, quedando como sigue: b) Que el envasador cumpla con las especificaciones de la presente NOM.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
CRISTERIOS SANTUARIO JALPA S.P.R DE R.I.	8.3.2	te	8.3.2 <i>Que el Envasador cuente con los conocimientos, documentos, personal, equipos y espacios para envasar Mezcal.</i> Comentarios: Se sugiere esta redacción en virtud de que en ningún apartado de la presente NOM se señala cuales son las características o requisitos que debe de cumplir un envasador de mezcal respecto del personal, documentos y equipos, y mucho menos queda claro cuales son los conocimientos que debe de tener un envasador de Mezcal. Esto es material del manual de procedimientos no del texto de la NOM.	8.3.2 Que el Envasador cumpla con las especificaciones de la presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana y los señalados en los procedimientos de Evaluación	Cristeros Santuario Jalpa Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo, quedando como sigue: b) Que el envasador cumpla con las especificaciones de la presente NOM.
PERNOD RICARD MEXICO, S.A. DE C.V.	8.3.2	te	8.3.2. <i>Que el Envasador cuente con los conocimientos, documentos, personal, equipos y espacios para envasar Mezcal.</i> JUSTIFICACIÓN El OC debiera limitarse a evaluar las especificaciones previstas en el Proyecto de NOM y no evaluar cuestiones subjetivas como "conocimientos" o "personal". Lo anterior, ya que se pudiera generar que el organismo se excediera en sus facultades sin que exista un procedimiento específico para la revisión de dichos aspectos que en la mayoría de los casos son subjetivos.	Se sugiere se elimine dicho apartado.	Pernod Ricard México Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo, quedando como sigue: b) Que el envasador cumpla con las especificaciones de la presente NOM.
ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C.	8.3.3	te	8.3.3. Que el Comercializador cuente con los documentos y almacén(es) para comercializar Mezcal. COMENTARIO Los aspectos de un almacén o documentos de un Comercializador no son especificaciones del producto, por lo cual no es necesario mantenerlos en la NOM. Verificar los almacenes de un Comercializador son responsabilidades de la PROFECO y en el caso de los documentos de comercialización son aspectos fiscales cuya responsabilidad recae en el SHYCP.	Eliminar	Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo, quedando como sigue: b) Que el envasador cumpla con las especificaciones de la presente NOM.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
CONSEJO ESTATAL DE DESARROLLO ECONÓMICO- CARMEN NAVA Consejo Estatal de Desarrollo Económico- Alfredo Cortés Robles CASA MEZCAL HUITZILA COMITÉ SISTEMA PRODUCTO MAGUEY MEZCAL EN EL ESTADO DE ZACATECAS CONSEJO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DEL MAGUEY EN EL ESTADO DE ZACATECAS Mezcales de calidad Don Aurelio AGAVEROS Y MEZCALEROS ZACATECANOS S.C. DE .R.L. DE C.V.	8.3.3	te	<i>8.3.3 Que el Comercializador cuente con los documentos y almacén(es) para comercializar Mezcal.</i> Comentarios Consideramos que los aspectos de un almacén o documentos de un Comercializador no son especificaciones del producto, por lo cual pudiera no es necesario mantenerlos en la NOM. Verificar los almacenes de un Comercializador son responsabilidades de la PROFECO y en el caso de los documentos de comercialización son aspectos fiscales cuya responsabilidad recae en el SHCP.	ELIMINAR	CONSEJO ESTATAL DE DESARROLLO ECONÓMICO- CARMEN NAVA Consejo Estatal de Desarrollo Económico- Alfredo Cortés Robles CASA MEZCAL HUITZILA COMITÉ SISTEMA PRODUCTO MAGUEY MEZCAL EN EL ESTADO DE ZACATECAS CONSEJO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DEL MAGUEY EN EL ESTADO DE ZACATECAS Mezcales de calidad Don Aurelio AGAVEROS Y MEZCALEROS ZACATECANOS S.C. DE .R.L. DE C.V. Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo, quedando como sigue: b) Que el envasador cumpla con las especificaciones de la presente NOM.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
CASA ARMANDO GUILLERMO PRIETO	8.3.3.	ge	8.3.3 <i>Que el Comercializador cuente con los documentos y almacén(es) para comercializar Mezcal.</i> Comentario: Los aspectos de un almacén o documentos de un Comercializador no son especificaciones del producto, por lo cual no es necesario mantenerlos en la NOM. Verificar los almacenes de un Comercializador son responsabilidades de la PROFECO y en el caso de los documentos de comercialización son aspectos fiscales cuya responsabilidad recae en el SHCP.	ELIMINAR	Casa Armando Guillermo Prieto Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo, toda vez que la figura de comercializador es contemplada dentro del macro proceso del Mezcal, se agrega la definición correspondiente en la presente Norma Oficial Mexicana.
Daniel Cruz Sánchez — PERNOD RICARD MEXICO, S.A DE C.V. Casa Montelobos	8.3.3	ge	8.3.3. <i>Que el Comercializador cuente con los documentos y almacén(es) para comercializar Mezcal.</i> JUSTIFICACIÓN El Proyecto de NOM no debiera establecer obligaciones subjetivas al comercializador En su caso, debiera señalar expresamente cuáles son sus obligaciones así como los documentos con los que debe de contar en el punto de venta.	Se sugiere se elimine dicho apartado.	Daniel Cruz Sánchez Pernod Ricard México Casa Montelobos Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo, toda vez que la figura de comercializador es contemplada dentro del macro proceso del Mezcal, se agrega la definición correspondiente en la presente Norma Oficial Mexicana.
FPS SPIRITS	8.3.3	ge	8.3.3. <i>Que el Comercializador cuente con los documentos y almacén(es) para comercializar Mezcal.</i> COMENTARIO: El Proyecto de NOM no debiera establecer obligaciones subjetivas al comercializador En su caso, debiera señalar expresamente cuáles son sus obligaciones así como los documentos con los que debe de contar en el punto de venta.	Se sugiere se elimine dicho apartado.	FPS SPIRITS Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo, toda vez que la figura de comercializador es contemplada dentro del macro proceso del Mezcal, se agrega la definición correspondiente en la presente Norma Oficial Mexicana.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
CRISTEROS SANTUARIO JALPA S.P.R DE R.I. Grupo Hnos Rivas Diamante del Desierto Destiladora el Zacatecano	8.3.3.	ge	8.3.3 <i>Que el Comercializador cuente con los documentos y almacén(es) para comercializar Mezcal.</i> Comentarios Los aspectos de un almacén o documentos de un Comercializador no son especificaciones del producto, por lo cual no es necesario mantenerlos en la NOM. Verificar los almacenes de un Comercializador son responsabilidades de la PROFECO y en el caso de los documentos de comercialización son aspectos fiscales cuya responsabilidad recae en el SHYCP.	ELIMINAR	CRISTEROS SANTUARIO JALPA S.P.R DE R.I. Grupo Hnos. Rivas Destiladora el Zacatecano Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo, toda vez que la figura de comercializador es contemplada dentro del macro proceso del Mezcal, se agrega la definición correspondiente en la presente Norma Oficial Mexicana.
ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C. Casa Armando Guillermo Prieto	8.4	te	8.4. <i>El Productor aprobado por el OEC debe obtener la autorización para el uso de la DOM por parte del IMPI. Cuando el Envasador y Comercializador sean distintos al Productor deben suscribir convenios de corresponsabilidad e inscribirlos ante el IMPI para hacer uso de la DOM de un Productor.</i> COMENTARIO Se sugiere eliminar al Comercializador por no ser materia de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana y adecuar la redacción sólo a la relación entre un productor y un envasador distinto al productor autorizado por el IMPI para el uso de la DO Mezcal.	8.4. El Productor aprobado por el OEC debe obtener la autorización para el uso de la DOM por parte del IMPI. Cuando el Envasador sea distinto al Productor debe suscribir convenio de corresponsabilidad e inscribirlo ante el IMPI para hacer uso de la DOM de un Productor	ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C. Casa Armando Guillermo Prieto Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo, toda vez que la figura de comercializador es contemplada dentro del macro proceso del Mezcal, se agrega la definición correspondiente en la presente Norma Oficial Mexicana.
CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA TEQUILERA	8.4	te	8.4. <i>El Productor aprobado por el OEC debe obtener la autorización para el uso de la DOM por parte del IMPI. Cuando el Envasador y Comercializador sean distintos al Productor deben suscribir convenios de corresponsabilidad e inscribirlos ante el IMPI para hacer uso de la DOM de un Productor.</i>	8.4. El Productor aprobado por el OEC debe obtener la autorización para el uso de la DOM por parte del IMPI. Así mismo, el productor debe obtener de la Dirección General de Normas la autorización para producir Mezcal. Cuando el Envasador y Comercializador sean distintos al Productor deben suscribir convenios de corresponsabilidad e inscribirlos ante el IMPI para hacer uso de la DOM de un Productor.	CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA TEQUILERA Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo, toda vez que la figura de comercializador es contemplada dentro del macro proceso del Mezcal, se agrega la definición correspondiente en la presente Norma Oficial Mexicana.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			JUSTIFICACIÓN Justificación: Para tener un control de trazabilidad sobre la producción y venta del Mezcal, así mismo se toman conceptos del reglamento de la Ley General de Salud.	La disposición a granel de Mezcal, sólo debe llevarse a cabo por aquellas personas físicas o morales que sean Productores Autorizados en términos de la presente NOM en el entendido de que la venta, envasado, comercialización, o distribución del Mezcal a granel no podrá realizarse a través de máquinas expendedoras, sin menoscabo de lo señalado por las Autoridades Competentes. Queda prohibida la reventa de Mezcal a granel.	
Daniel Cruz Sánchez — PERNOD RICARD MEXICO, S.A DE C.V.	8.4	te	8.4. El Productor aprobado por el OC debe obtener la autorización para el uso de la DOM por parte del IMPI. Cuando el Envasador y Comercializador sean distintos al Productor deben suscribir convenios de corresponsabilidad e inscribirlos ante el IMPI para hacer uso de la DOM de un Productor. JUSTIFICACIÓN El Proyecto de NOM no debiera establecer a los comercializadores la obligación de celebrar convenios de corresponsabilidad ya que legalmente son los que ofrecen el producto al consumidor final. Lo señalado en el Proyecto de NOM implicaría que cualquier tienda de autoservicio debiera celebrar convenios de corresponsabilidad con los productores de mezcal de los productos que ofrecen, lo cual es jurídicamente improcedente y excede lo dispuesto por el artículo 175 de la Ley de la Propiedad Industrial.	8.4. El Productor aprobado por el OC debe obtener la autorización para el uso de la DOM por parte del IMPI. Cuando el Envasador sea distinto al Productor debe suscribir convenios de corresponsabilidad e inscribirlos ante el IMPI para hacer uso de la DOM de un Productor.	Daniel Cruz Sánchez PERNOD RICARD MEXICO, S.A DE C.V. Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo, toda vez que la figura de comercializador es contemplada dentro del macro proceso del Mezcal, se agrega la definición correspondiente en la presente Norma Oficial Mexicana.
CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA TEQUILERA	8.5	te	8.5. El Productor, Envasador y Comercializador del Mezcal deben contratar al OEC para recibir los servicios de evaluación de la conformidad. JUSTIFICACIÓN La Evaluación de la conformidad se aplica para el productor y/o envasador, no vemos para que la pueda requerir el comercializador.	8.5. El Productor y Envasador del Mezcal deben contratar al OEC para recibir los servicios de evaluación de la conformidad.	Cámara Nacional de la Industria Tequilera Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, agregando la definición de comercializador al Proyecto quedando como sigue: comercializador titular o licenciataria de marca

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
					Es el titular o licenciataria de la marca que cuenta con autorización por parte del organismo evaluador de la conformidad para la adquisición, almacenamiento, distribución y comercialización de la bebida alcohólica destilada denominada Mezcal certificada, en términos de la presente Norma Oficial Mexicana.
ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C. Casa Armando Guillermo Prieto	8.5	te	<i>8.5. El Productor, Envasador y Comercializador del Mezcal deben contratar al OEC para recibir los servicios de evaluación de la conformidad.</i> COMENTARIO Se debe de eliminar en este inciso al "comercializador" en virtud de que no es sujeto de las especificaciones de esta NOM, y que sí le son aplicables al productor o envasador, pero el comercializador no puede hacer ninguna modificación al producto en virtud de que lo recibe ya envasado. Pregunta: ¿Que tiene que ver OXXO, Walmart, Soriana, Comercial Mexicana, La Europea, etc, o la tienda de la esquina con el OEC?	8.5 El Productor y el Envasador del Mezcal deben contratar al OEC para recibir los servicios de evaluación de la conformidad.	Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal Casa Armando Guillermo Prieto Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, agregando la definición de comercializador al Proyecto quedando como sigue: comercializador titular o licenciataria de marca Es el titular o licenciataria de la marca que cuenta con autorización por parte del organismo evaluador de la conformidad para la adquisición, almacenamiento, distribución y comercialización de la bebida alcohólica destilada denominada Mezcal certificada, en términos de la presente Norma Oficial Mexicana.
CASA MONTELOBOS Daniel Cruz Sánchez Pernod Ricard México	8.5	te	<i>8.5 El Productor, Envasador y Comercializador del Mezcal deben contratar al OC para recibir los servicios de evaluación de la conformidad.</i> JUSTIFICACIÓN Ni el Proyecto de NOM, ni la Ley Federal de Protección al Consumidor ni su Reglamento definen al comercializador. Por su parte, el diccionario jurídico define a la "comercialización" como ofrecer cosas o servicios al público, con propósitos de lucro por lo que dicho término se interpreta en el sentido de que el comercializador es quien ofrece el producto al consumidor final (tiendas de autoservicio, entre otros).	8.5 El Productor y el Envasador del Mezcal deben contratar al OC para recibir los servicios de evaluación de la conformidad.	Casa Montelobos Daniel Cruz Sánchez Pernod Ricard México Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo, toda vez que la figura de comercializador es contemplada dentro del macro proceso del Mezcal, se agrega la definición correspondiente en la presente Norma Oficial Mexicana.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			En ese sentido, no existe una justificación para que los comercializadores (entre otros, las tiendas de autoservicio) tengan que contratar los servicios del OC, por lo cual se sugiere eliminar al comercializador de dicho numeral y, en su caso, establecer claramente cuáles serían las obligaciones específicas de dicho actor.		
Sociedad de Productores Agave del Sur	8.5.	te	<i>8.5. El Productor, Envasador y Comercializador del Mezcal deben contratar al OEC para recibir los servicios de evaluación de la conformidad.</i> COMENTARIO: Quién estará obligada a dar certidumbre imparcial, justa, equitativa e igualitaria para sus usuarios, caso contrario el solicitante podrá interponer su queja y denuncia a fin de ser investigadas por autoridad competente y en su caso emita las sanciones respectivas contra el OEC por violaciones legales hasta la cancelación de su registro como OEC. Independientemente de las responsabilidades civiles, mercantiles y penales en que su indebida actuación pueda incurrir. Derivado de experiencia en la marginación de productores para recibir el servicio se propone esta redacción para que el OEC tenga responsabilidades y efectos sino cumple con lo que le ordena la ley al facultarlo a su uso	8.5. El Productor, Envasador y Comercializador del Mezcal deben contratar al OEC para recibir los servicios de evaluación de la conformidad y este deberá de otorgárselos en términos que la ley le obliga ya que de no hacerlo así perdería su registro que le otorga la Secretaría de Economía para practicar la certificación de esta norma.	Sociedad de Productores Agave del Sur Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo, ya que las obligaciones del Organismo de Certificación están contempladas en la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.
FPS SPIRITS	8.5	te	<i>8.5 El Productor, Envasador y Comercializador del Mezcal deben contratar al OC para recibir los servicios de evaluación de la conformidad.</i> COMENTARIO Ni el Proyecto de NOM, ni la Ley Federal de Protección al Consumidor ni su Reglamento definen al comercializador. Por su parte, el diccionario jurídico define a la "comercialización" como ofrecer cosas o servicios al público, con propósitos de lucro por lo que dicho término se interpreta en el sentido de que el comercializador es quien ofrece el producto al consumidor final (tiendas de autoservicio, entre otros).	8.5 El Productor y el Envasador del Mezcal deben contratar al OC para recibir los servicios de evaluación de la conformidad.	FPS SPIRITS Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo, toda vez que la figura de comercializador es contemplada dentro del macro proceso del Mezcal, se agrega la definición correspondiente en la presente Norma Oficial Mexicana.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
KIMO SABE	8.5	te	8.5 El Productor, Envasador y Comercializador del Mezcal deben contratar al OC para recibir los servicios de evaluación de la conformidad. COMENTARIO: Ni el Proyecto de NOM, ni la Ley Federal de Protección al Consumidor ni su Reglamento definen al comercializador. Por su parte, el diccionario jurídico define a la "comercialización" como ofrecer cosas o servicios al público, con propósitos de lucro por lo que dicho término se interpreta en el sentido de que el comercializador es quien ofrece el producto al consumidor final (tiendas de autoservicio, entre otros). En ese sentido, no existe una justificación para que los comercializadores (entre otros, las tiendas de autoservicio) tengan que contratar los servicios del OC, por lo cual se sugiere eliminar al comercializador de dicho numeral y, en su caso, establecer claramente cuáles serían las obligaciones específicas de dicho actor. El Proyecto de NOM no debiera establecer obligaciones subjetivas al comercializador. En su caso, debiera señalar expresamente cuáles son sus obligaciones así como los documentos con los que debe de contar en el punto de venta.	8.5 El Productor y el Envasador del Mezcal deben contratar al OC para recibir los servicios de evaluación de la conformidad.	KIMO SABE Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo, toda vez que la figura de comercializador es contemplada dentro del macro proceso del Mezcal, se agrega la definición correspondiente en la presente Norma Oficial Mexicana.
Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal	8.6	te	8.6. El Productor debe demostrar en todo momento que el producto es auténtico, para ello, debe llevar una bitácora, que para tal efecto le proporcionará el OEC, donde registre los equipos utilizados en el proceso, la procedencia de la materia prima, el balance de materiales, inventario de Mezcal, análisis de laboratorio y destino del Mezcal entre otras operaciones e información jurídicamente válida que determine el OEC. Esta información se debe enviar al cierre de cada mes al OEC. COMENTARIO Se elimina una carga innecesaria al obligado.	8.6 El Productor debe demostrar en todo momento que el producto es auténtico, para ello, debe llevar una bitácora, que para tal efecto le proporcionará el OEC, donde registre los equipos utilizados en el proceso, la procedencia de la materia prima, el balance de materiales, inventario de Mezcal, análisis de laboratorio y destino del Mezcal entre otras operaciones e información jurídicamente válida que determine el OEC.	Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal Con fundamento en el artículo 64 de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, para quedar como sigue: El productor autorizado debe demostrar con la certificación que su producto es auténtico, para ello, debe llevar una bitácora, que para tal efecto le proporcionará el OEC, donde registre los equipos utilizados en el proceso, la procedencia de la materia prima, el balance de materiales, inventario de Mezcal, análisis de laboratorio y destino del Mezcal entre otras operaciones e información jurídicamente válida que determine el OEC.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C.	8.6	te	8.6. El Productor debe demostrar en todo momento que el producto es auténtico, para ello, debe llevar una bitácora, que para tal efecto le proporcionará el OEC, donde registre los equipos utilizados en el proceso, la procedencia de la materia prima, el balance de materiales, inventario de Mezcal, análisis de laboratorio y destino del Mezcal entre otras operaciones e información jurídicamente válida que determine el OEC. Esta información se debe enviar al cierre de cada mes al OEC. COMENTARIO No es necesario enviar dicha información cada mes, es muy burocrático. Es una mejor opción que el Productor tenga disponible la información para auditar al Productor cuando el OEC lo considere pertinente.	8.6. El Productor debe demostrar en todo momento que el producto es auténtico, para ello, debe llevar una bitácora, que para tal efecto le proporcionará el OEC, donde registre los equipos utilizados en el proceso, la procedencia de la materia prima, el balance de materiales, inventario de Mezcal, análisis de laboratorio y destino del Mezcal entre otras operaciones e información jurídicamente válida que determine el OEC.	Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal Con fundamento en el artículo 64 de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, para quedar como sigue: El productor autorizado debe demostrar con la certificación que su producto es auténtico, para ello, debe llevar una bitácora, que para tal efecto le proporcionará el OEC, donde registre los equipos utilizados en el proceso, la procedencia de la materia prima, el balance de materiales, inventario de Mezcal, análisis de laboratorio y destino del Mezcal entre otras operaciones e información jurídicamente válida que determine el OEC.
Daniel Cruz Sánchez Casa Montelobos FPS SPIRTIS KIMO SABE	8.6	te	8.6. El Productor debe demostrar en todo momento que el producto es auténtico, para ello, debe llevar una bitácora, que para tal efecto le proporcionará el OC, donde registre los equipos utilizados en el proceso, la procedencia de la materia prima, el balance de materiales, inventario de Mezcal, análisis de laboratorio y destino del Mezcal entre otras operaciones e información jurídicamente válida que determine el OC. Esta información se debe enviar al cierre de cada mes al OC. JUSTIFICACIÓN Se considera que el presentar informes mensuales es un requisito que genera cargas regulatorias excesivas a los productores de Mezcal, generando costos adicionales que se reflejan en el precio del producto final. En ese sentido, se propone que los informes al menos debieran presentarse de forma semestral.	8.6. El Productor debe demostrar en todo momento que el producto es auténtico, para ello, debe llevar una bitácora, que para tal efecto le proporcionará el OC, donde registre los equipos utilizados en el proceso, la procedencia de la materia prima, el balance de materiales, inventario de Mezcal, análisis de laboratorio y destino del Mezcal entre otras operaciones e información jurídicamente válida que determine el OC. Esta información se debe enviar al cierre de cada semestre al OC.	Daniel Cruz Sánchez Casa Montelobos FPS SPIRTIS KIMO SABE Con fundamento en el artículo 64 de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, para quedar como sigue: El productor autorizado debe demostrar con la certificación que su producto es auténtico, para ello, debe llevar una bitácora, que para tal efecto le proporcionará el OEC, donde registre los equipos utilizados en el proceso, la procedencia de la materia prima, el balance de materiales, inventario de Mezcal, análisis de laboratorio y destino del Mezcal entre otras operaciones e información jurídicamente válida que determine el OEC.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			Adicional a lo anterior, la verificación que realiza el organismo de certificación acreditado y aprobado es permanente y en cualquier momento dicho Organismo puede solicitar los registros del productor, por lo que se considera excesivo el tener que mandar reportes al Organismo de manera mensual.		
PERNOD RICARD MEXICO, S.A.DE C .V.	8.6	te	<i>8.6 El Productor debe demostrar en todo momento que el producto es auténtico, para ello, debe llevar una bitácora, que para tal efecto le proporcionará el OC, donde registre los equipos utilizados en el proceso, la procedencia de la materia prima, el balance de materiales, inventario de Mezcal, análisis de laboratorio y destino del Mezcal entre otras operaciones e información jurídicamente válida que determine el OC. Esta información se debe enviar al cierre de cada mes al OC.</i> JUSTIFICACIÓN Se considera que el presentar informes mensuales es un requisito que genera cargas regulatorias excesivas a los productores de Mezcal y que al menos debieran presentarse los informes de forma semestral. Lo anterior, ya que la verificación que realiza el organismo de certificación acreditado y aprobado es permanente y en cualquier momento dicho Organismo puede solicitar los registros del productor por lo que se considera excesivo el tener que mandar reportes de manera mensual	8.6 El Productor debe demostrar en todo momento que el producto es auténtico, para ello, debe llevar una bitácora, que para tal efecto le proporcionará el OC, donde registre los equipos utilizados en el proceso, la procedencia de la materia prima, el balance de materiales, inventario de Mezcal, análisis de laboratorio y destino del Mezcal entre otras operaciones e información jurídicamente válida que determine el OC. Esta información se debe enviar al cierre de cada semestre al OC.	Pernod Ricard México Con fundamento en el artículo 64 de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, para quedar como sigue: El productor autorizado debe demostrar con la certificación que su producto es auténtico, para ello, debe llevar una bitácora, que para tal efecto le proporcionará el OEC, donde registre los equipos utilizados en el proceso, la procedencia de la materia prima, el balance de materiales, inventario de Mezcal, análisis de laboratorio y destino del Mezcal entre otras operaciones e información jurídicamente válida que determine el OEC.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
CASA ARMANDO GUILLERMO PRIETO	8.6.	ge	8.6. <i>El Productor debe demostrar en todo momento que el producto es auténtico, para ello, debe llevar una bitácora, que para tal efecto le proporcionará el OEC, donde registre los equipos utilizados en el proceso, la procedencia de la materia prima, el balance de materiales, inventario de Mezcal, análisis de laboratorio y destino del Mezcal entre otras operaciones e información jurídicamente válida que determine el OEC. Esta información se debe enviar al cierre de cada mes al OEC.</i> Comentario: No es necesario enviar dicha información cada mes, es muy burocrático. Es una mejor opción que el Productor tenga disponible la información para auditar al Productor cuando el OEC lo considere pertinente.	El Productor debe demostrar en todo momento que el producto es auténtico, para ello, debe llevar una bitácora, que para tal efecto le proporcionará el OEC, donde registre los equipos utilizados en el proceso, la procedencia de la materia prima, el balance de materiales, inventario de Mezcal, análisis de laboratorio y destino del Mezcal entre otras operaciones e información jurídicamente válida que determine el OEC.	Casa Armando Guillermo Prieto Con fundamento en el artículo 64 de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, para quedar como sigue: El productor autorizado debe demostrar con la certificación que su producto es auténtico, para ello, debe llevar una bitácora, que para tal efecto le proporcionará el OEC, donde registre los equipos utilizados en el proceso, la procedencia de la materia prima, el balance de materiales, inventario de Mezcal, análisis de laboratorio y destino del Mezcal entre otras operaciones e información jurídicamente válida que determine el OEC.
CRISTEROS SANTUARIO JALPA S.P.R. DE R.I	8.6	ge	8.6. <i>El Productor debe demostrar en todo momento que el producto es auténtico, para ello, debe llevar una bitácora, que para tal efecto le proporcionará el OEC, donde registre los equipos utilizados en el proceso, la procedencia de la materia prima, el balance de materiales, inventario de Mezcal, análisis de laboratorio y destino del Mezcal entre otras operaciones e información jurídicamente válida que determine el OEC. Esta información se debe enviar al cierre de cada mes al OEC.</i> COMENTARIO Es un tema de procedimiento, por lo tanto es tema del manual de procedimiento no del texto de la NOM. Insistimos que éste punto es procedimiento de Evaluación de la conformidad, Cada organismo evaluador tiene sus propios procedimientos por lo que no deben ser norma.		Cristeros Santuario Jalpa Con fundamento en el artículo 64 de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, para quedar como sigue: El productor autorizado debe demostrar con la certificación que su producto es auténtico, para ello, debe llevar una bitácora, que para tal efecto le proporcionará el OEC, donde registre los equipos utilizados en el proceso, la procedencia de la materia prima, el balance de materiales, inventario de Mezcal, análisis de laboratorio y destino del Mezcal entre otras operaciones e información jurídicamente válida que determine el OEC.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal	8.7	te	8.7. El Envasador debe llevar una bitácora, que para tal efecto le proporcionará el OEC, donde registre los equipos utilizados en el proceso, la procedencia de Mezcal a granel, balance de materiales, inventario de Mezcal, análisis de laboratorio y destino del Mezcal envasado, entre otras operaciones e información jurídicamente válida que determine el OEC, esta información se debe enviar al cierre de cada mes al OEC. COMENTARIO Se elimina una carga innecesaria al obligado.	8.7 El Envasador debe llevar una bitácora, que para tal efecto le proporcionará el OC, donde registre los equipos utilizados en el proceso, la procedencia de Mezcal a granel, balance de materiales, inventario de Mezcal, análisis de laboratorio y destino del Mezcal envasado, entre otras operaciones e información jurídicamente válida que determine el OEC.	Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal Con fundamento en el artículo 64 de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptar la eliminación de la temporalidad en la entrega de la información, y queda como sigue la redacción. El envasador para ser certificado debe llevar una bitácora, que para tal efecto le proporcionará el OEC, donde registre los equipos utilizados en el proceso, la procedencia de Mezcal a granel, balance de materiales, inventario de Mezcal, análisis de laboratorio y destino del Mezcal envasado, entre otras operaciones e información jurídicamente válida que determine el OEC.
CONSEJO ESTATAL DE DESARROLLO ECONÓMICO- CARMEN NAVA Consejo Estatal de Desarrollo Económico- Alfredo Cortés Robles CASA MEZCAL HUITZILA COMITÉ SISTEMA PRODUCTO MAGUEY MEZCAL EN EL ESTADO DE ZACATECAS	8.6, 8.7	te	8.6. El Productor debe demostrar en todo momento que el producto es auténtico, para ello, debe llevar una bitácora, que para tal efecto le proporcionará el OEC, donde registre los equipos utilizados en el proceso, la procedencia de la materia prima, el balance de materiales, inventario de Mezcal, análisis de laboratorio y destino del Mezcal entre otras operaciones e información jurídicamente válida que determine el OEC. Esta información se debe enviar al cierre de cada mes al OEC 8.7. El Envasador debe llevar una bitácora, que para tal efecto le proporcionará el OEC, donde registre los equipos utilizados en el proceso, la procedencia de Mezcal a granel, balance de materiales, inventario de Mezcal, análisis de laboratorio y destino del Mezcal envasado, entre otras operaciones e información jurídicamente válida que determine el OEC, esta información se debe enviar al cierre de cada mes al OEC.	8.6. El Productor debe demostrar en todo momento que el producto es auténtico, para ello, debe llevar una bitácora, que para tal efecto le proporcionará el OEC, donde registre los equipos utilizados en el proceso, la procedencia de la materia prima, el balance de materiales, inventario de Mezcal, análisis de laboratorio y destino del Mezcal entre otras operaciones e información jurídicamente válida que determine el OEC. Dicha información deberá estar disponible en todo momento y particularmente en caso de auditoría por parte del OEC. 8.7. El Envasador debe llevar una bitácora, que para tal efecto le proporcionará el OEC, donde registre los equipos utilizados en el proceso, la procedencia de Mezcal a granel, balance de materiales, inventario de Mezcal, análisis de laboratorio y destino del Mezcal envasado, entre otras operaciones e información jurídicamente válida que determine el OEC. Dicha información	Consejo Estatal de Desarrollo Económico-Carmen Nava Consejo Estatal de Desarrollo Económico-Alfredo Cortés Robles Casa Mezcal Huitzila Comité Sistema Producto Maguey Mezcal en el Estado de Zacatecas Consejo para el Desarrollo Integral del Maguey en el Estado de Zacatecas Mezcales de Calidad Don Aurelio Agaveros Y Mezcaleros Zacatecanos Destiladora el Zacatecano Diamante del Desierto Grupo Hnos. Rivas Con fundamento en el artículo 64 de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, para quedar como sigue: El productor autorizado debe demostrar con la certificación que su producto es auténtico, para ello, debe llevar una bitácora, que para tal efecto

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
CONSEJO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DEL MAGUEY EN EL ESTADO DE ZACATECAS Mezcales de calidad Don Aurelio AGAVEROS Y MEZCALEROS ZACATECANOS S.C. DE .R.L. DE C.V. DESTILADORA EL ZACATECANO Diamante del Desierto Grupo Hnos. Rivas			Comentarios: No es necesario enviar dicha información cada mes, es muy burocrático. Es una mejor opción que el Productor tenga disponible la información para auditar al Productor cuando el OEC lo considere pertinente. Además es un tema de procedimiento, por lo tanto es tema del manual de procedimiento no del texto de la NOM	deberá estar disponible en todo momento y particularmente en caso de auditoría por parte del OEC.	le proporcionará el OEC, donde registre los equipos utilizados en el proceso, la procedencia de la materia prima, el balance de materiales, inventario de Mezcal, análisis de laboratorio y destino del Mezcal entre otras operaciones e información jurídicamente válida que determine el OEC. El envasador para ser certificado debe llevar una bitácora, que para tal efecto le proporcionará el OEC, donde registre los equipos utilizados en el proceso, la procedencia de Mezcal a granel, balance de materiales, inventario de Mezcal, análisis de laboratorio y destino del Mezcal envasado, entre otras operaciones e información jurídicamente válida que determine el OEC.
ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C.	8.7	te	<i>8.7. El Envasador debe llevar una bitácora, que para tal efecto le proporcionará el OEC, donde registre los equipos utilizados en el proceso, la procedencia de Mezcal a granel, balance de materiales, inventario de Mezcal, análisis de laboratorio y destino del Mezcal envasado, entre otras operaciones e información jurídicamente válida que determine el OEC, esta información se debe enviar al cierre de cada mes al OEC.</i> COMENTARIO No es necesario enviar dicha información cada mes, es muy burocrático. Es una mejor opción que el Envasador tenga disponible la información para auditar al Envasador cuando el OEC lo considere pertinente.	8.7. El Envasador debe llevar una bitácora, que para tal efecto le proporcionará el OEC, donde registre los equipos utilizados en el proceso, la procedencia de Mezcal a granel, balance de materiales, inventario de Mezcal, análisis de laboratorio y destino del Mezcal envasado, entre otras operaciones e información jurídicamente válida que determine el OEC.	Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal Con fundamento en el artículo 64 de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo quedando como sigue: El envasador para ser certificado debe llevar una bitácora, que para tal efecto le proporcionará el OEC, donde registre los equipos utilizados en el proceso, la procedencia de Mezcal a granel, balance de materiales, inventario de Mezcal, análisis de laboratorio y destino del Mezcal envasado, entre otras operaciones e información jurídicamente válida que determine el OEC.

(Continúa en la Cuarta Sección)

CUARTA SECCION

SECRETARIA DE ECONOMIA

(Viene de la Tercera Sección)

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
CASA ARMANDO GUILLERMO PRIETO	8.7.	ge	8.7 El Envasador debe llevar una bitácora, que para tal efecto le proporcionará el OC, donde registre los equipos utilizados en el proceso, la procedencia de Mezcal a granel, balance de materiales, inventario de Mezcal, análisis de laboratorio y destino del Mezcal envasado, entre otras operaciones e información jurídicamente válida que determine el OC, esta información se debe enviar al cierre de cada mes al OC. Comentario: No es necesario enviar dicha información cada mes, es muy burocrático. Es una mejor opción que el Envasador tenga disponible la información para auditar al Envasador cuando el OEC lo considere pertinente.	El Envasador debe llevar una bitácora, que para tal efecto le proporcionará el OEC, donde registre los equipos utilizados en el proceso, la procedencia de Mezcal a granel, balance de materiales, inventario de Mezcal, análisis de laboratorio y destino del Mezcal envasado, entre otras operaciones e información jurídicamente válida que determine el OEC.	Casa Armando Guillermo Prieto Con fundamento en el artículo 64 de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo quedando como sigue: El envasador para ser certificado debe llevar una bitácora, que para tal efecto le proporcionará el OEC, donde registre los equipos utilizados en el proceso, la procedencia de Mezcal a granel, balance de materiales, inventario de Mezcal, análisis de laboratorio y destino del Mezcal envasado, entre otras operaciones e información jurídicamente válida que determine el OEC.
Casa Montelobos Daniel Cruz Sánchez Pernod Ricard México	8.7	te	8.7. El Envasador debe llevar una bitácora, que para tal efecto le proporcionará el OC, donde registre los equipos utilizados en el proceso, la procedencia de Mezcal a granel, balance de materiales, inventario de Mezcal, análisis de laboratorio y destino del Mezcal envasado, entre otras operaciones e información jurídicamente válida que determine el OC, esta información se debe enviar al cierre de cada mes al OC. JUSTIFICACIÓN Se considera que el presentar informes mensuales es un requisito que genera cargas regulatorias excesivas a los productores de Mezcal generando costos adicionales que se reflejan en el precio del producto final. En ese sentido, se propone que los informes al menos debieran presentarse de forma semestral.	8.7 El Envasador debe llevar una bitácora, que para tal efecto le proporcionará el OC, donde registre los equipos utilizados en el proceso, la procedencia de Mezcal a granel, balance de materiales, inventario de Mezcal, análisis de laboratorio y destino del Mezcal envasado, entre otras operaciones e información jurídicamente válida que determine el OC, esta información se debe enviar al cierre de cada semestre al OC.	Casa Montelobos Daniel Cruz Sánchez Pernod Ricard México Con fundamento en el artículo 64 de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo quedando como sigue: El envasador para ser certificado debe llevar una bitácora, que para tal efecto le proporcionará el OEC, donde registre los equipos utilizados en el proceso, la procedencia de Mezcal a granel, balance de materiales, inventario de Mezcal, análisis de laboratorio y destino del Mezcal envasado, entre otras operaciones e información jurídicamente válida que determine el OEC.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			Adicional a lo anterior, la verificación que realiza el organismo de certificación acreditado y aprobado es permanente y en cualquier momento dicho Organismo puede solicitar los registros del productor, por lo que se considera excesivo el tener que mandar reportes de manera mensual.		
FPS SPIRITS	8.7	te	8.7 El Envasador debe llevar una bitácora, que para tal efecto le proporcionará el OC, donde registre los equipos utilizados en el proceso, la procedencia de Mezcal a granel, balance de materiales, inventario de Mezcal, análisis de laboratorio y destino del Mezcal envasado, entre otras operaciones e información jurídicamente válida que determine el OC, esta información se debe enviar al cierre de cada mes al OC. COMENTARIO: Se considera que el presentar informes mensuales es un requisito que genera cargas regulatorias excesivas a los productores de Mezcal generando costos adicionales que se reflejan en el precio del producto final.	8.7 El Envasador debe llevar una bitácora, que para tal efecto le proporcionará el OC, donde registre los equipos utilizados en el proceso, la procedencia de Mezcal a granel, balance de materiales, inventario de Mezcal, análisis de laboratorio y destino del Mezcal envasado, entre otras operaciones e información jurídicamente válida que determine el OC, esta información se debe enviar al cierre de cada trimestre al OC.	FPS SPIRITS Con fundamento en el artículo 64 de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo quedando como sigue: El envasador para ser certificado debe llevar una bitácora, que para tal efecto le proporcionará el OEC, donde registre los equipos utilizados en el proceso, la procedencia de Mezcal a granel, balance de materiales, inventario de Mezcal, análisis de laboratorio y destino del Mezcal envasado, entre otras operaciones e información jurídicamente válida que determine el OEC.
KIMO SABE	8.7	te	8.7 El Envasador debe llevar una bitácora, que para tal efecto le proporcionará el OC, donde registre los equipos utilizados en el proceso, la procedencia de Mezcal a granel, balance de materiales, inventario de Mezcal, análisis de laboratorio y destino del Mezcal envasado, entre otras operaciones e información jurídicamente válida que determine el OC, esta información se debe enviar al cierre de cada mes al OC. COMENTARIO: Se considera que el presentar informes mensuales es un requisito que genera cargas regulatorias excesivas a los productores de Mezcal generando costos adicionales que se reflejan en el precio del producto final. En ese sentido, se propone que los informes al menos debieran presentarse de forma semestral.	8.7 El Envasador debe llevar una bitácora, que para tal efecto le proporcionará el OC, donde registre los equipos utilizados en el proceso, la procedencia de Mezcal a granel, balance de materiales, inventario de Mezcal, análisis de laboratorio y destino del Mezcal envasado, entre otras operaciones e información jurídicamente válida que determine el OC, esta información se debe enviar al cierre de cada semestre al OC.	KIMO SABE Con fundamento en el artículo 64 de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo quedando como sigue: El envasador para ser certificado debe llevar una bitácora, que para tal efecto le proporcionará el OEC, donde registre los equipos utilizados en el proceso, la procedencia de Mezcal a granel, balance de materiales, inventario de Mezcal, análisis de laboratorio y destino del Mezcal envasado, entre otras operaciones e información jurídicamente válida que determine el OEC.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			Adicional a lo anterior, la verificación que realiza el organismo de certificación acreditado y aprobado es permanente y en cualquier momento dicho Organismo puede solicitar los registros del productor, por lo que se considera excesivo el tener que mandar reportes de manera mensual.		
CRISTEROS SANTUARIO JALPA S.P.R. DE R.L	8.7	te	8.7. <i>El Envasador debe llevar una bitácora, que para tal efecto le proporcionará el OEC, donde registre los equipos utilizados en el proceso, la procedencia de Mezcal a granel, balance de materiales, inventario de Mezcal, análisis de laboratorio y destino del Mezcal envasado, entre otras operaciones e información jurídicamente válida que determine el OEC, esta información se debe enviar al cierre de cada mes al OEC.</i> COMENTARIO Es un tema de procedimiento, por lo tanto es tema del manual de procedimiento no del texto de la NOM	8.7. son procedimientos de Evaluación. No deben aparecer como norma.	Cristeros Santuario Jalpa Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó en comentario y decidió aceptarlo parcialmente, quedando como sigue: El envasador para ser certificado debe llevar una bitácora, que para tal efecto le proporcionará el OEC, donde registre los equipos utilizados en el proceso, la procedencia de Mezcal a granel, balance de materiales, inventario de Mezcal, análisis de laboratorio y destino del Mezcal envasado, entre otras operaciones e información jurídicamente válida que determine el OEC.
Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal	8.8	te	8.8. <i>El Comercializador debe llevar una bitácora, que para tal efecto le proporcionará el OEC, donde registre la procedencia del Mezcal envasado, inventarios, análisis de laboratorio y destino del Mezcal comercializado, entre otras operaciones e información jurídicamente válida que determine el OEC, esta información se debe enviar al cierre de cada mes al OEC.</i> COMENTARIO Se aclaran los elementos a efecto de tener certeza con respecto a quien es el verdadero obligado.	8.8. El titular o el licenciario (comercializador) de la marca registrada debe llevar una bitácora, que para tal efecto le proporcionará el OEC, donde registre la procedencia del Mezcal envasado, inventarios, análisis de laboratorio y destino del Mezcal comercializado, entre otras operaciones e información jurídicamente válida que determine el OEC.	Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó en comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: El comercializador titular o licenciario de marca debe llevar una bitácora, que para tal efecto le proporcionará el OEC, donde registre la procedencia del Mezcal envasado, inventarios, análisis de laboratorio y destino del Mezcal comercializado, entre otras operaciones e información jurídicamente válida que determine el OEC.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C.	8.8	te	8.8. El Comercializador debe llevar una bitácora, que para tal efecto le proporcionará el OEC, donde registre la procedencia del Mezcal envasado, inventarios, análisis de laboratorio y destino del Mezcal comercializado, entre otras operaciones e información jurídicamente válida que determine el OEC, esta información se debe enviar al cierre de cada mes al OEC. COMENTARIO Se debe de eliminar al “comercializador” en virtud de que no es sujeto de las especificaciones de esta NOM, y que sí le son aplicables al productor o envasador, pero el comercializador no puede hacer ninguna modificación al producto en virtud de que lo recibe ya envasado. Pregunta: ¿Que tiene que ver OXXO, Walmart, Soriana, Comercial Mexicana, La Europea, etc, o la tienda de la esquina con el OEC?	Eliminar	Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó en comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: El comercializador titular o licenciataria de marca debe llevar una bitácora, que para tal efecto le proporcionará el OEC, donde registre la procedencia del Mezcal envasado, inventarios, análisis de laboratorio y destino del Mezcal comercializado, entre otras operaciones e información jurídicamente válida que determine el OEC.
CONSEJO ESTATAL DE DESARROLLO ECONÓMICO-CARMEN NAVA Consejo Estatal de Desarrollo Económico-Alfredo Cortés Robles CASA MEZCAL HUITZILA COMITÉ SISTEMA PRODUCTO MAGUEY MEZCAL EN EL ESTADO DE ZACATECAS CONSEJO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DEL	8.8	te	8.8. El Comercializador debe llevar una bitácora, que para tal efecto le proporcionará el OEC, donde registre la procedencia del Mezcal envasado, inventarios, análisis de laboratorio y destino del Mezcal comercializado, entre otras operaciones e información jurídicamente válida que determine el OEC, esta información se debe enviar al cierre de cada mes al OEC. Comentarios: Consideramos se trata de un tema de procedimiento, por lo tanto es tema del manual de procedimiento no del texto de la NOM	ELIMINAR	Consejo Estatal de Desarrollo Económico-Carmen Nava Consejo Estatal de Desarrollo Económico-Alfredo Cortés Robles Casa Mezcal Huitzila Comité Sistema Producto Maguey Mezcal en el Estado de Zacatecas Consejo para el Desarrollo Integral del Maguey en el Estado de Zacatecas Mezcales de Calidad Don Aurelio Agaveros Y Mezcaleros Zacatecanos Destiladora el Zacatecano Diamante del Desierto Grupo Hnos. Rivas Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó en comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: El comercializador titular o licenciataria de marca debe llevar una bitácora, que para tal efecto le

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
MAGUEY EN EL ESTADO DE ZACATECAS Mezcales de calidad Don Aurelio AGAVEROS Y MEZCALEROS ZACATECANOS S.C. DE .R.L. DE C.V. DESTILADORA EL ZACATECANO DIAMANTE DE DESERTO GRUPO HNOS RIVAS					proporcionará el OEC, donde registre la procedencia del Mezcal envasado, inventarios, análisis de laboratorio y destino del Mezcal comercializado, entre otras operaciones e información jurídicamente válida que determine el OEC.
CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA TEQUILERA	8.8	te	8.8. El Comercializador debe llevar una bitácora, que para tal efecto le proporcionará el OEC, donde registre la procedencia del Mezcal envasado, inventarios, análisis de laboratorio y destino del Mezcal comercializado, entre otras operaciones e información jurídicamente válida que determine el OEC, esta información se debe enviar al cierre de cada mes al OEC. JUSTIFICACIÓN Justificación: Es inviable que todos los puntos de venta cumpla con esa disposición, es decir es imposible que los mayoristas ni los detallistas cumplan con esa disposición ni que lleve este tipo de controles. Creemos que es otra figura jurídica la que se quiere reglamentar pero no al comercializador	ELIMINAR	Cámara Nacional de la Industria Tequilera Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó en comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: El comercializador titular o licenciario de marca debe llevar una bitácora, que para tal efecto le proporcionará el OEC, donde registre la procedencia del Mezcal envasado, inventarios, análisis de laboratorio y destino del Mezcal comercializado, entre otras operaciones e información jurídicamente válida que determine el OEC.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
CASA ARMANDO GUILLERMO PRIETO	8.8.	ge	8.8. El Comercializador debe llevar una bitácora, que para tal efecto le proporcionará el OEC, donde registre la procedencia del Mezcal envasado, inventarios, análisis de laboratorio y destino del Mezcal comercializado, entre otras operaciones e información jurídicamente válida que determine el OEC, esta información se debe enviar al cierre de cada mes al OEC. Comentario: Se debe de eliminar al “comercializador” en virtud de que no es sujeto de las especificaciones de esta NOM, y que sí le son aplicables al productor o envasador, pero el comercializador no puede hacer ninguna modificación al producto en virtud de que lo recibe ya envasado. Pregunta: ¿Que tiene que ver OXXO, Walmart, Soriana, Comercial Mexicana, La Europea, etc, o la tienda de la esquina con el OEC?	ELIMINAR	Casa Armando Guillermo Prieto Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó en comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: El comercializador titular o licenciario de marca debe llevar una bitácora, que para tal efecto le proporcionará el OEC, donde registre la procedencia del Mezcal envasado, inventarios, análisis de laboratorio y destino del Mezcal comercializado, entre otras operaciones e información jurídicamente válida que determine el OEC.
CRISTEROS SANTUARIO JALPA S.P.R DE R.I.	8.8	ge	8.8. El Comercializador debe llevar una bitácora, que para tal efecto le proporcionará el OEC, donde registre la procedencia del Mezcal envasado, inventarios, análisis de laboratorio y destino del Mezcal comercializado, entre otras operaciones e información jurídicamente válida que determine el OEC, esta información se debe enviar al cierre de cada mes al OEC. Comentarios: Además es un tema de procedimiento, por lo tanto es tema del manual de procedimiento no del texto de la NOM	ELIMINAR	Cristeros Santuario Jalpa Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó en comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: El comercializador titular o licenciario de marca debe llevar una bitácora, que para tal efecto le proporcionará el OEC, donde registre la procedencia del Mezcal envasado, inventarios, análisis de laboratorio y destino del Mezcal comercializado, entre otras operaciones e información jurídicamente válida que determine el OEC.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
CONSEJO ESTATAL DE DESARROLLO ECONÓMICO-CARMEN NAVA Consejo Estatal de Desarrollo Económico-Alfredo Cortés Robles CASA MEZCAL HUITZILA COMITÉ SISTEMA PRODUCTO MAGUEY MEZCAL EN EL ESTADO DE ZACATECAS CONSEJO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DEL MAGUEY EN EL ESTADO DE ZACATECAS Mezcales de calidad Don Aurelio AGAVEROS Y MEZCALEROS ZACATECANOS S.C. DE R.L. DE C.V. DESTILADORA EL ZACATECANO DIAMANTE DE DESIERTO GRUPO HNOS RIVAS	8.9	te	8.9. La comprobación de lo establecido en este Proyecto de Norma Oficial Mexicana se realiza a través de inspección permanente por parte del OEC, que se contrate para supervisar dicho proceso, independientemente que puede ser corroborado por cualquier autoridad competente o por una unidad de verificación acreditada. Este requisito se cumple a través del uso ininterrumpido de sistemas aleatorios de inspección previamente aprobados por la DGN. COMENRARIOS Consideramos que este inciso es un tema de procedimiento, por lo tanto es tema del manual de procedimiento no del texto de la NOM.	ELIMINAR	Consejo Estatal de Desarrollo Económico-Carmen Nava Consejo Estatal de Desarrollo Económico-Alfredo Cortés Robles Casa Mezcal Huitzila Comité Sistema Producto Maguey Mezcal en el Estado de Zacatecas Consejo para el Desarrollo Integral del Maguey en el Estado de Zacatecas Mezcales de Calidad Don Aurelio Agaveros Y Mezcaleros Zacatecanos Destiladora el Zacatecano Diamante del Desierto Grupo Hnos. Rivas Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo, ya que el presente inciso es parte del Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C. CASA ARMANDO GUILLERMO PRIETO	8.9	ge	8.9. La comprobación de lo establecido en este Proyecto de Norma Oficial Mexicana se realiza a través de inspección permanente por parte del OEC, que se contrate para supervisar dicho proceso, independientemente que puede ser corroborado por cualquier autoridad competente o por una unidad de verificación acreditada. Este requisito se cumple a través del uso ininterrumpido de sistemas aleatorios de inspección previamente aprobados por la DGN. COMENTARIO Se sugiere eliminar las palabras: "permanente" e "ininterrumpido", en virtud de que el actual OEC (COMERCAM), no tiene la infraestructura ni el personal para atender todo el extenso territorio en que se ha convertido la Denominación de Origen Mezcal con las sucesivas ampliaciones del territorio protegido que ha emitido el IMPI. Por otra parte, se sugiere eliminar también la frase: "que se contrate", tomando en cuenta que actualmente sólo existe un OEC que en este caso es el COMERCAM, y si se deja esta frase se da la idea a los productores o envasadores que existe otro OEC o pudiera existir otro para tales propósitos.	8.9. La comprobación de lo establecido en este Proyecto de Norma Oficial Mexicana se realiza a través de inspección por parte del OEC para supervisar dicho proceso, independientemente que puede ser corroborado por cualquier autoridad competente o por una unidad de verificación acreditada. Este requisito se cumple a través del uso de sistemas aleatorios de inspección previamente aprobados por la DGN.	ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C. CASA ARMANDO GUILLERMO PRIETO Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo, ya que, si bien es cierto, actualmente sólo existe un solo organismo de certificación para Mezcal, la ley es impersonal.
CRISTEROS SANTUARIO JALPA S.P.R. DE R.I.	8.9		8.9. La comprobación de lo establecido en este Proyecto de Norma Oficial Mexicana se realiza a través de inspección permanente por parte del OEC, que se contrate para supervisar dicho proceso, independientemente que puede ser corroborado por cualquier autoridad competente o por una unidad de verificación acreditada. Este requisito se cumple a través del uso ininterrumpido de sistemas aleatorios de inspección previamente aprobados por la DGN. COMENTARIOS Es un tema de procedimiento, por lo tanto es tema del manual de procedimiento no del texto de la NOM.	ELIMINAR	Cristeros Santuario Jalpa Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió rechazarlo, toda vez que son facultades conferidas a las autoridades competentes dentro de la LFMN y procedimientos para la Evaluación de la conformidad.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
CASA MONTE LOBOS	9. 9.1 9.2 9.3	te	9.1. Si a través de procesos de contabilidad, trazabilidad y balance de materiales o insumos aceptados por el OEC o cualquier autoridad competente se detecta el incumplimiento de cualquier disposición contenida en este Proyecto de Norma Oficial Mexicana, la autoridad competente podrá sancionarlo conforme la LFMN y su reglamento. JUSTIFICACIÓN La NOM no debiera regular el procedimiento administrativo en caso de incumplimiento, ya que lo anterior está previsto en la propia Ley Federal de Procedimiento Administrativo	Se sugiere eliminar dicho apartado.	Casa Montelobos Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió aceptarlo parcialmente para quedar como sigue: Si cualquier autoridad competente o el OEC detectan un incumplimiento de cualquier disposición contenida en esta Norma Oficial Mexicana, por cualquier integrante de la cadena productiva, industrial o comercial del Mezcal, se procederá a la aplicación de medidas de apremio, precautorias y, en su caso, de sanciones que correspondan de conformidad con el artículo 112 de la LFMN.
FPS SPIRITS	9.1		9.1. Si a través de procesos de contabilidad, trazabilidad y balance de materiales o insumos aceptados por el OEC o cualquier autoridad competente se detecta el incumplimiento de cualquier disposición contenida en este Proyecto de Norma Oficial Mexicana, la autoridad competente podrá sancionarlo conforme la LFMN y su reglamento. COMENTARIO: La NOM no debiera regular el procedimiento administrativo en caso de incumplimiento, ya que lo anterior está previsto en la propia Ley Federal de Procedimiento Administrativo.	Se sugiere eliminar dicho apartado.	FPS SPRITIS Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió aceptarlo parcialmente para quedar como sigue: Si cualquier autoridad competente o el OEC detectan un incumplimiento de cualquier disposición contenida en esta Norma Oficial Mexicana, por cualquier integrante de la cadena productiva, industrial o comercial del Mezcal, se procederá a la aplicación de medidas de apremio, precautorias y, en su caso, de sanciones que correspondan de conformidad con el artículo 112 de la LFMN.
ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C.	9.1		9.1. Si a través de procesos de contabilidad, trazabilidad y balance de materiales o insumos aceptados por el OEC o cualquier autoridad competente se detecta el incumplimiento de cualquier disposición contenida en este Proyecto de Norma Oficial Mexicana, la autoridad competente podrá sancionarlo conforme la LFMN y su reglamento. COMENTARIO Se sugiere eliminar la palabra: "contabilidad", ya que la supervisión de la misma recae exclusivamena la SHyCP a través del SAT, por cual al no ser facultad de la DGN, PROFECO ni del OEC, se sugiere eliminarlo.	9.1. Si a través de procesos de trazabilidad y balance de materiales o insumos aceptados por el OEC o cualquier autoridad competente se detecta el incumplimiento de cualquier disposición contenida en este Proyecto de Norma Oficial Mexicana, la autoridad competente podrá sancionarlo conforme la LFMN y su reglamento.	ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS E INDUSTRIALES DEL MEZCAL, A.C. Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió aceptarlo parcialmente para quedar como sigue: Si cualquier autoridad competente o el OEC detectan un incumplimiento de cualquier disposición contenida en esta Norma Oficial Mexicana, por cualquier integrante de la cadena productiva, industrial o comercial del Mezcal, se procederá a la aplicación de medidas de apremio, precautorias y, en su caso, de sanciones que correspondan de conformidad con el artículo 112 de la LFMN.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA TEQUILERA	9.1	te	9.1. Si a través de procesos de contabilidad, trazabilidad y balance de materiales o insumos aceptados por el OEC o cualquier autoridad competente se detecta el incumplimiento de cualquier disposición contenida en este Proyecto de Norma Oficial Mexicana, la autoridad competente podrá sancionarlo conforme la LFMN y su reglamento. JUSTIFICACIÓN La propuesta tiene como finalidad abarcar cualquier incumplimiento a la norma, se pone a consideración dicha propuesta.	9.1. Si cualquier Autoridad competente o el OEC detectan un incumplimiento de cualquier disposición contenida en la presente norma, por cualquier integrante de la cadena productiva, industrial o comercial del Mezcal, se procederá a la aplicación de medidas de apremio, precautorias y, en su caso, de sanciones que correspondan de conformidad con la legislación aplicable.	CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA TEQUILERA Con fundamento en el artículo 64 de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, para quedar como sigue: Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió aceptarlo parcialmente para quedar como sigue: Si cualquier autoridad competente o el OEC detectan un incumplimiento de cualquier disposición contenida en esta Norma Oficial Mexicana, por cualquier integrante de la cadena productiva, industrial o comercial del Mezcal, se procederá a la aplicación de medidas de apremio, precautorias y, en su caso, de sanciones que correspondan de conformidad con el artículo 112 de la LFMN.
CONSEJO ESTATAL DE DESARROLLO ECONÓMICO- CARMEN NAVA Consejo Estatal de Desarrollo Económico- Alfredo Cortés Robles CASA MEZCAL HUITZILA COMITÉ SISTEMA PRODUCTO MAGUEY MEZCAL EN EL ESTADO DE ZACATECAS	9.1	te	9.1. Si a través de procesos de contabilidad, trazabilidad y balance de materiales o insumos aceptados por el OEC o cualquier autoridad competente se detecta el incumplimiento de cualquier disposición contenida en este Proyecto de Norma Oficial Mexicana, la autoridad competente podrá sancionarlo conforme la LFMN y su reglamento. Comentarios: - Se considera que la norma debe de abordar únicamente el tema de su competencia que "regular la producción y comercialización del Mezcal". - El área contable es competencia del SAT no del OEC, ni tampoco del presente proyecto de NOM. Realizar un balance de materiales o insumos no ofrece información para regular la producción y comercialización del Mezcal.	9.1. Si a través de procesos de verificación del cumplimiento, se detecta cualquier irregularidad, ésta será redirigida a la autoridad competente tal como se cita en el artículo 112 de la LFMN, "el incumplimiento a lo dispuesto en esta Ley y demás disposiciones derivadas de ella, será sancionado administrativamente por las dependencias conforme a sus atribuciones y en base a las actas de verificación y dictámenes de laboratorios acreditados que les sean presentados a la dependencia encargada de vigilar el cumplimiento de la norma conforme a lo establecido en esta Ley".	Consejo Estatal de Desarrollo Económico- Carmen Nava Consejo Estatal de Desarrollo Económico- Alfredo Cortés Robles Casa Mezcal Huitzila Comité Sistema Producto Maguey Mezcal en el Estado de Zacatecas Consejo para el Desarrollo Integral del Maguey en el Estado de Zacatecas Mezcales de Calidad Don Aurelio Agaveros Y Mezcaleros Zacatecanos Destiladora el Zacatecano Diamante del Desierto Grupo Hnos. Rivas Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió aceptarlo parcialmente para quedar como sigue:

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
CONSEJO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DEL MAGUEY EN EL ESTADO DE ZACATECAS Mezcales de calidad Don Aurelio —— AGAVEROS Y MEZCALEROS ZACATECANOS S.C. DE .R.L. DE C.V. DESTILADORA EL ZACATECANO DIAMANTE DE DESIERTO Grupo Hnos. Rivas			La propia LFMN, establece en su artículo 112 lo siguiente: "el incumplimiento a lo dispuesto en esta Ley y demás disposiciones derivadas de ella, será sancionado administrativamente por las dependencias conforme a sus atribuciones y en base a las actas de verificación y dictámenes de laboratorios acreditados que les sean presentados a la dependencia encargada de vigilar el cumplimiento de la norma conforme a lo establecido en esta Ley".		Si cualquier autoridad competente o el OEC detectan un incumplimiento de cualquier disposición contenida en esta Norma Oficial Mexicana, por cualquier integrante de la cadena productiva, industrial o comercial del Mezcal, se procederá a la aplicación de medidas de apremio, precautorias y, en su caso, de sanciones que correspondan de conformidad con el artículo 112 de la LFMN.
CASA ARMANDO GUILLERMO PRIETO	9.1.	ge	<i>9.1. Si a través de procesos de contabilidad, trazabilidad y balance de materiales o insumos aceptados por el OEC o cualquier autoridad competente se detecta el incumplimiento de cualquier disposición contenida en este Proyecto de Norma Oficial Mexicana, la autoridad competente podrá sancionarlo conforme la LFMN y su reglamento.</i> Comentario: Se sugiere eliminar la palabra: "contabilidad", ya que la supervisión de la misma recae exclusivamente en la SHCP a través del SAT, por cual al no ser facultad de la DGN, PROFECO ni del OEC, se sugiere eliminarlo.	Si a través de procesos de trazabilidad y balance de materiales o insumos aceptados por el OEC o cualquier autoridad competente se detecta el incumplimiento de cualquier disposición contenida en este Proyecto de Norma Oficial Mexicana, la autoridad competente podrá sancionarlo conforme la LFMN y su reglamento.	Casa Armando Guillermo Prieto Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió aceptarlo parcialmente para quedar como sigue: Si cualquier autoridad competente o el OEC detectan un incumplimiento de cualquier disposición contenida en esta Norma Oficial Mexicana, por cualquier integrante de la cadena productiva, industrial o comercial del Mezcal, se procederá a la aplicación de medidas de apremio, precautorias y, en su caso, de sanciones que correspondan de conformidad con el artículo 112 de la LFMN.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
CRISTEROS SANTUARIO JALPA S.P.R DE R.I	9.1	te	9.1. Si a través de procesos de contabilidad, trazabilidad y balance de materiales o insumos aceptados por el OEC o cualquier autoridad competente se detecta el incumplimiento de cualquier disposición contenida en este Proyecto de Norma Oficial Mexicana, la autoridad competente podrá sancionarlo conforme la LFMN y su reglamento. Comentarios: La norma debe de abordar únicamente el tema de su competencia que "regular la producción y comercialización del Mezcal". El área contable es competencia del SAT no del OEC, ni tampoco del presente proyecto de NOM. Realizar un balance de materiales o insumos no ofrece información para regular la producción y comercialización del Mezcal. La propia LFMN, establece en su artículo 112 lo siguiente: "el incumplimiento a lo dispuesto en esta Ley y demás disposiciones derivadas de ella, será sancionado administrativamente por las dependencias conforme a sus atribuciones y en base a las actas de verificación y dictámenes de laboratorios acreditados que les sean presentados a la dependencia encargada de vigilar el cumplimiento de la norma conforme a lo establecido en esta Ley".	9.1. Si a través de procesos de verificación del cumplimiento, se detecta cualquier irregularidad, ésta será redirigida a la autoridad competente tal como se cita en el artículo 112 de la LFMN, "el incumplimiento a lo dispuesto en esta Ley y demás disposiciones derivadas de ella, será sancionado administrativamente por las dependencias conforme a sus atribuciones y en base a las actas de verificación y dictámenes de laboratorios acreditados que les sean presentados a la dependencia encargada de vigilar el cumplimiento de la norma conforme a lo establecido en esta Ley".	Cristeros Santuario Jalpa Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió aceptarlo parcialmente para quedar como sigue: Si cualquier autoridad competente o el OEC detectan un incumplimiento de cualquier disposición contenida en esta Norma Oficial Mexicana, por cualquier integrante de la cadena productiva, industrial o comercial del Mezcal, se procederá a la aplicación de medidas de apremio, precautorias y, en su caso, de sanciones que correspondan de conformidad con el artículo 112 de la LFMN.
Sociedad de Productores Agave del Sur	S/R	te	COMENTARIO No existe este apartado, pero es necesario para la protección de los productores y envasadores. Lo anterior a diferentes experiencias que se han tenido con el OEC. Derechos y obligaciones recíprocas e iguales, bajo el principio de "Todo derecho implica una responsabilidad y NO hay derecho sin obligación ni obligación sin derecho".	9.2. el Organismo Evaluador de la Conformidad, deberá cumplir estrictamente con las responsabilidades conferidas por la DGN de la Secretaría de Economía Federal quien lo faculta para llevar a cabo la Evaluación de la conformidad en la calidad del producto "MEZCAL", de acuerdo a las normas y leyes vigentes para tal caso ,de no ser así, le retirara la acreditación en un periodo no mayor a los (30) treinta días después de haberse comprobado que no cumplió con sus obligaciones en tiempo y forma según las normas y leyes vigentes.	Sociedad de Productores Agave del Sur Con fundamento en los artículos 47 fracción I y 64 de la LFMN y artículo 33, tercer párrafo de su reglamento, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo, toda vez que son facultades conferidas en la LFMN a la Secretaría de Economía.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
Daniel Cruz Sánchez — PERNOD RICARD MEXICO, S.A DE C.V	9.1	ge	9. Vigilancia 9.1. Si a través de procesos de contabilidad, trazabilidad y balance de materiales o insumos aceptados por el OEC o cualquier autoridad competente se detecta el incumplimiento de cualquier disposición contenida en este Proyecto de Norma Oficial Mexicana, la autoridad competente podrá sancionarlo conforme la LFMN y su reglamento. JUSTIFICACIÓN La NOM no debiera regular el procedimiento administrativo en caso de incumplimiento, ya que lo anterior está previsto en la propia Ley Federal de Procedimiento Administrativo.	Se sugiere eliminar dicho apartado.	Daniel Cruz Sánchez PERNOD RICARD MEXICO, S.A DE C.V Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió aceptarlo parcialmente para quedar como sigue: Si cualquier autoridad competente o el OEC detectan un incumplimiento de cualquier disposición contenida en esta Norma Oficial Mexicana, por cualquier integrante de la cadena productiva, industrial o comercial del Mezcal, se procederá a la aplicación de medidas de apremio, precautorias y, en su caso, de sanciones que correspondan de conformidad con el artículo 112 de la LFMN.
PERNOD RICARD MEXICO, S.A DE C.V	S/R	ge	Sin referencia	9.2. Dentro de los 15 días hábiles siguientes a la notificación de la resolución que emite la autoridad competente, el presunto infractor puede manifestar por escrito lo que a su derecho convenga, en la inteligencia que una vez agotado dicho plazo, la autoridad que emitió esa resolución puede imponer las sanciones que correspondan de conformidad con la legislación de la materia	PERNOD RICARD MEXICO, S.A DE C.V Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió rechazarlo, toda vez que dicho proceso administrativo no es parte de la presente Norma Oficial Mexicana.
PERNOD RICARD MEXICO, S.A DE C.V	S/R	ge	Sin referencia	9.3. Lo anterior, deja a salvo las facultades que conforme a otras disposiciones legales posean en materia de inspección las autoridades competentes.	PERNOD RICARD MEXICO, S.A DE C.V Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó y decidió rechazarlo, toda vez que dicho proceso administrativo no es parte de la presente Norma Oficial Mexicana.
CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA TEQUILERA	11	ed	11. Concordancia con normas internacionales El presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana no coincide con ninguna Norma Internacional, por no existir referencia alguna al momento de su elaboración. JUSTIFICACIÓN Solo se propone reacomodo de palabras.	11. Concordancia con normas internacionales El presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana no coincide con norma internacional alguna, por no existir referencia al momento de su elaboración.	Cámara Nacional de la Industria Tequilera Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que no cumple con lo establecido con la NMX-Z-013-SCFI-2015.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
CONSEJO ESTATAL DE DESARROLLO ECONÓMICO-CARMEN NAVA Consejo Estatal de Desarrollo Económico-Alfredo Cortés Robles CASA MEZCAL HUITZILA COMITÉ SISTEMA PRODUCTO MAGUEY MEZCAL EN EL ESTADO DE ZACATECAS CONSEJO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DEL MAGUEY EN EL ESTADO DE ZACATECAS Mezcales de calidad Don Aurelio — AGAVEROS Y MEZCALEROS ZACATECANOS S.C. DE R.L. DE C.V. DESTILADORA EL ZACATECANO Diamante del Desierto Grupo Hnos. Rivas	Transitorios	te	TRANSITORIOS <i>Primero: El presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, una vez que sea publicado en el Diario Oficial de la Federación como norma definitiva, entrará en vigor a los 60 días naturales siguientes al día de su publicación.</i> Comentarios: Dados los cambios y adecuaciones que conlleva el Presente Proyecto de Norma, tales como al etiquetado y bitácoras, se solicita una ampliación del plazo de entrada en vigor de 60 días a 365 días.	Primero: El presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, una vez que sea publicado en el Diario Oficial de la Federación como norma definitiva, entrará en vigor a los 365 días naturales siguientes al día de su publicación.	Consejo Estatal de Desarrollo Económico-Carmen Nava Consejo Estatal de Desarrollo Económico-Alfredo Cortés Robles Casa Mezcal Huitzila Comité Sistema Producto Maguey Mezcal en el Estado de Zacatecas Consejo para el Desarrollo Integral del Maguey en el Estado de Zacatecas Mezcales de Calidad Don Aurelio Agaveros Y Mezcaleros Zacatecanos Destiladora el Zacatecano Diamante del Desierto Grupo Hnos. Rivas Con fundamento en el artículo 64 de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: Primero: La presente Norma Oficial Mexicana entrará en vigor a los 60 días naturales, contados a partir del día siguiente de su publicación en el Diario Oficial de la Federación. El Capítulo 6 y sus incisos entrarán en vigor a los 365 días naturales posteriores a la entrada en vigor de la presente Norma Oficial Mexicana. Así mismo, derivado de la inquietud sobre el inciso primario 6.2 a), relacionado con la obligación de presentación de marca para producto de exportación, se establece el siguiente transitorio: Quinto. Para el caso de Marcas no registradas ante el IMPI, que demuestren mediante pedimento de exportación, que han realizado al menos diez exportaciones antes de la entrada en vigor de la presente Norma Oficial Mexicana no será necesario cumplir el inciso primario 6.2 a), en relación con la definición 3.16. Lo anterior sin perjuicio de que cualquiera que tenga interés legítimo respecto de la dicha marca por tener el registro de la misma ante el IMPI podrá iniciar las acciones legales que considera convenientes ante las autoridades competentes.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
BANUET ARRACHE Y ASOCIADOS	Transitorio	te	JUSTIFICACIÓN Se considera que 60 días es un periodo corto para llevar a cabo la implementación de la información comercial de la NOM. Por lo tanto, se propone que el capítulo de información comercial previsto en la NOM surta efectos a partir de los 365 días naturales después de su publicación como norma definitiva.	TRANSITORIOS TERCERO: Las disposiciones de información comercial previstas en el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana entrarán en vigor a los 365 días naturales siguientes al día de su publicación en el Diario Oficial de la Federación, como norma definitiva."	Banuet Arrache y Asociados Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó en comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: Primero: La presente Norma Oficial Mexicana entrará en vigor a los 60 días naturales, contados a partir del día siguiente de su publicación en el Diario Oficial de la Federación. El Capítulo 6 y sus incisos entrarán en vigor a los 365 días naturales posteriores a la entrada en vigor de la presente Norma Oficial Mexicana. Así mismo, derivado de la inquietud sobre el inciso primario 6.2 a), relacionado con la obligación de presentación de marca para producto de exportación, se establece el siguiente transitorio: Quinto. Para el caso de Marcas no registradas ante el IMPI, que demuestren mediante pedimento de exportación, que han realizado al menos diez exportaciones antes de la entrada en vigor de la presente Norma Oficial Mexicana no será necesario cumplir el inciso primario 6.2 a), en relación con la definición 3.16. Lo anterior sin perjuicio de que cualquiera que tenga interés legítimo respecto de la dicha marca por tener el registro de la misma ante el IMPI podrá iniciar las acciones legales que considera convenientes ante las autoridades competentes.
BANUET ARRACHE Y ASOCIADOS	Transitorio	te	JUSTIFICACIÓN Se solicita se incluya un cuarto artículo transitorio que especifique que en cumplimiento de las disposiciones previstas en el apartado de información comercial puede irse ingresando al mercado nuevos lotes de producción que ya den cumplimiento a dichas disposiciones y no así hasta que dicho apartado entre en vigor.	CUARTO: Una vez que la presente Norma Oficial Mexicana sea publicada como definitiva y antes de la entrada en vigor de las disposiciones de información comercial previstas en esta Norma Oficial Mexicana, los sujetos obligados al cumplimiento de esta Norma, de manera voluntaria podrán optar por incorporar a sus lotes de producción de bebidas alcohólicas, nuevas etiquetas que ya den cumplimiento con las disposiciones de etiquetado previstas en la presente NOM.	BANUET ARRACHE Y ASOCIADOS Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó en comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: Primero: La presente Norma Oficial Mexicana entrará en vigor a los 60 días naturales, contados a partir del día siguiente de su publicación en el Diario Oficial de la Federación. El Capítulo 6 y sus incisos entrarán en vigor a los 365 días naturales posteriores a la entrada en vigor de la presente Norma Oficial Mexicana.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
				Sin obstar, para ello, que puedan coexistir en el mercado las etiquetas que den cumplimiento a los nuevos requisitos y las etiquetas de los productos que se comercialicen con anterioridad a la entrada en vigor de esta Norma Oficial Mexicana con el fin de que pueda haber una transición en aquellos productos que se comercializan o importen en el territorio nacional.	Segundo: Los productores de la bebida que se define en el numeral 5.1.2 de la NOM-070-SCFI-1994, Bebidas Alcohólicas. Mezcal. Especificaciones, podrán continuar con su fabricación por un plazo de 4 años, a partir de la entrada en vigor de la presente norma, siempre y cuando sean sujetos a lo señalado en el numeral 8 de la presente norma. En dichos productos se debe expresar en la etiqueta del producto "MEZCAL 80/20" o "MEZCAL Tipo II" y dar cumplimiento con inciso primario 6.1 a), f) y g) de la presente norma. Pudiendo incorporar si es añejo o añejado, joven o reposado. No podrán expresar ninguna de las categorías señaladas en el inciso primario 4.2 de la presente norma. Tercero: Los envasadores actualmente autorizados, que cuenten con el correspondiente documento expedido por el OEC, podrán continuar esa actividad sin perjuicio de lo dispuesto por la presente Norma Oficial Mexicana. Así mismo, derivado de la inquietud sobre el inciso primario 6.2 a), relacionado con la obligación de presentación de marca para producto de exportación, se establece el siguiente transitorio: Quinto. Para el caso de Marcas no registradas ante el IMPI, que demuestren mediante pedimento de exportación, que han realizado al menos diez exportaciones antes de la entrada en vigor de la presente Norma Oficial Mexicana no será necesario cumplir el inciso primario 6.2 a), en relación con la definición 3.16. Lo anterior sin perjuicio de que cualquiera que tenga interés legítimo respecto de la dicha marca por tener el registro de la misma ante el IMPI podrá iniciar las acciones legales que considera convenientes ante las autoridades competentes.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal		te	COMENTARIO Se incorpora a efecto de dar mantener los derechos retroactivos de los beneficiarios.	TRANSITORIO Los envasadores que se ubiquen fuera de la DOM y que cuenten con el documento expedido por el OEC para esos efectos, podrán continuar llevando a cabo dicha actividad, sin perjuicio de lo dispuesto por la presente norma oficial mexicana.	Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó en comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: Tercero: Los envasadores actualmente autorizados, que cuenten con el correspondiente documento expedido por el OEC, podrán continuar esa actividad sin perjuicio de lo dispuesto por la presente Norma Oficial Mexicana.
CRISTEROS SANTUARIO JALPA S.P.R. DE R.I.		te	TRANSITORIOS <i>Primero: El presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, una vez que sea publicado en el Diario Oficial de la Federación como norma definitiva, entrará en vigor a los 60 días naturales siguientes al día de su publicación.</i> Comentarios: Dados los cambios y adecuaciones que conlleva el Presente Proyecto de Norma, se solicita una ampliación del plazo de entrada en vigor de 60 días a 365 días. Tal es el caso de la NOM-142-SSA1 de etiquetado, la cual menciona en sus transitorios que entrará en vigor a los 365 día de su publicación. Esto considernado, que el presente proyecto de norma implica también diversas adecuaciones de etiquetado y de producción, entre otras medidas.	Primero: El presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, una vez que sea publicado en el Diario Oficial de la Federación como norma definitiva, entrará en vigor a los 365 días naturales siguientes al día de su publicación.	Cristeros Santuario Jalpa Con fundamento en el artículo 64 de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: Primero: La presente Norma Oficial Mexicana entrará en vigor a los 60 días naturales, contados a partir del día siguiente de su publicación en el Diario Oficial de la Federación. El Capítulo 6 y sus incisos entrarán en vigor a los 365 días naturales posteriores a la entrada en vigor de la presente Norma Oficial Mexicana. Así mismo, derivado de la inquietud sobre el inciso primario 6.2 a), relacionado con la obligación de presentación de marca para producto de exportación, se establece el siguiente transitorio: Quinto. Para el caso de Marcas no registradas ante el IMPI, que demuestren mediante pedimento de exportación, que han realizado al menos diez exportaciones antes de la entrada en vigor de la presente Norma Oficial Mexicana no será necesario cumplir el inciso primario 6.2 a), en relación con la definición 3.16. Lo anterior sin perjuicio de que cualquiera que tenga interés legítimo respecto de la dicha marca por tener el registro de la misma ante el IMPI podrá iniciar las acciones legales que considera convenientes ante las autoridades competentes.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
SCORPION MEZCAL		ge	En la inteligencia internacional de destilados se considera la calidad de productos en tres categorías. 1. DESTILACION EN ALAMBIQUES. Donde se producen lotes individuales de acuerdo con el tamaño de la olla del alambique y hay un corte de puntas y colas y solo se acepta el cuerpo de la destilación como producto bueno. 2. DESTILACION CON COLUMNAS CONTINUAS. Estas pueden trabajar día y noche y nunca parar para producir grandes volúmenes en la extracción del alcohol casi puro. 3. MADURACION. Históricamente se ha almacenado y madurado en barricas de roble capacidad de aproximadamente 200 lts. Con la invención de recipientes de plástico y acero inoxidable, ya solo se usa las barricas de roble para maduración de productos de alta calidad. Usando otras técnicas de maduración les restas calidad al producto. Esta norma propone posicionar el Mezcal como una categoría de más alta calidad. Sin embargo, permite el uso de técnicas de calidad inferior para el reposado y añejamiento		Sistema Producto Maguey Mezcal en Durango Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo ya que no presenta propuesta concreta al respecto.
Sistema Producto Maguey Mezcal en Durango		ge	Sobre la acidez del mezcal, se ´propuso que se mantenga la establecida en la actual norma ya que eso garantiza que se realizó un buen proceso de fermentación. Producción sostenible; en el que se detalle el buen manejo de los recursos naturales para la producción de mezcal (agua, suelo, aire) y el manejo o reciclado de los desechos de la producción, lo que de no atenderse a la brevedad implicará continuar con la contaminación de suelo, aire y mantos acuíferos que ya está presente en varias zonas de producción.		Sistema Producto Maguey Mezcal en Durango Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo, toda vez que es una mejora regulatoria que contempla este Proyecto.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			Salud en el trabajo en la producción de mezcal, ya que los productores o trabajadores que elaboran mezcal sobre todo el artesanal y ancestral, recurrente presentan afectaciones en extremidades superiores e inferiores por los cambios bruscos de temperatura que implican las formas de producción así como afectaciones en vías respiratorias y oculares por la exposición prolongada en ambientes de exceso de humo.		
Alejandro Gómez		ge	COMENTARIO Me parece adecuado que el Mezcal sea elaborado por norma con 100% de maguey - como también debería serlo el tequila- y no se permitan las mezclas como hasta hoy día, ya que así se tendrá la certeza de que es un producto de calidad. Considero adecuado que la etiqueta para venta en territorio nacional también indique de manera obligatoria el nombre científico del o de los magueyes utilizados en la elaboración del Mezcal tal y como se dispuso para la etiqueta de exportación, con la finalidad de que también el consumidor mexicano conozca todo lo referente al producto que consume pues el sabor varía mucho entre uno u otro tipo de maguey. Me quedó una duda: el hoy llamado Mezcal joven (mismo que no ha sido madurado ni abocado) no siempre es de color blanco, ya que en ocasiones presenta una coloración amarillenta aún siendo 100% de maguey. Si ahora sólo habrá de clase blanco, madurado en vidrio, reposado, añejo, abocado y destilado con, ¿de qué forma se comercializaría el hoy conocido como joven que no sea blanco?		Alejandro Gómez Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y expresa lo siguiente: La manera de comercializar el Mezcal se dará conforme a los estipulado en apartado de etiquetado, durante el proceso de análisis de comentarios se aceptó que la clase 5.5.1 quedará como Joven o Blanco.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
Kimo Sabe		ge	COMENTARIO Se considera necesario que el Proyecto de NOM contemple las operaciones de maquila entre productores ya que el no contemplar dichas disposiciones pareciera que dichas operaciones se encuentran prohibidas. En ese sentido, no existe una justificación para establecer dicha prohibición que generaría obstáculos técnicos innecesarios al comercio y que permite que los productores autorizados de mezcal puedan elaborar mezcal para otros productores autorizados de mezcal, lo cual se encuentra permitido en otras normas oficiales mexicanas para productos similares (vgr. Tequila).	Maquila en Operaciones Unitarias Las actividades de maquila de operaciones unitarias deben realizarse únicamente entre Productores Autorizados de Mezcal e incluir invariablemente estas disposiciones en el contrato de maquila correspondiente. Es corresponsabilidad de las partes firmantes del contrato de maquila el cumplir los requisitos previstos en la presente NOM, así como presentar un aviso de inicio de labores ante el Organismo Evaluador de la Conformidad, con una anticipación de por lo menos de tres días naturales. Las maquilas deben comprender, como mínimo, las operaciones unitarias de cocción, molienda, fermentación y destilación; por lo tanto, quedan excluidas las maquilas de dichas operaciones unitarias en forma separada.	Kimo Sabe Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo ya que dicho tema no es materia de la presente Norma Oficial Mexicana.
Kimo Sabe		ge	COMENTARIO Tal inclusión se propone debido a que la NOM vigente ya prevé dicho supuesto en su inciso 9.4, y si bien la redacción del mismo necesita ser mejorada, lo cual se logra con la redacción propuesta, es importante hacer notar que la eliminación de la compraventa a granel de mezcal entre productores y envasadores constituiría una vulneración de los derechos adquiridos y que actualmente se ejercen para dar salida al producto de diversas unidades pequeñas de producción que, a través de la estandarización y homogenización de sus procesos, pueden agruparse para ofrecer a los consumidores un producto certificado que cumpla con los parámetros fisicoquímicos y de autenticidad previstos y establecidos para tal efecto por la NOM que se está modificando.	COMPRA Y VENTA DE PRODUCTO A GRANEL La compra y venta de producto a granel entre productores y envasadores, siempre y cuando uno de ellos aparezca como responsable directo de la producción de mezcal, será considerada como una operación de materia prima, y por consiguiente, permitida en esta NOM, siempre y cuando se realice bajo las condiciones siguientes: a) El traslado del producto a granel y la subsecuente recepción debe estar supervisada por un organismo acreditado de certificación de producto, el cual lo hará constar en un registro especial que se tomará en cuenta en el balance de materias primas de la fábrica receptora. b) El producto que se reciba puede sufrir un cambio que le dé valor agregado.	Kimo Sabe Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y se toma nota del mismo, se adecuará al Proyecto. Esto se encuentra en reglamento del OEC precisamente para regular todo tipo de operaciones entre magueyeros, productores, envasadores y comercializadores a los cuales se les trata por separado como unidades de gestión independientes de cadena productiva.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			El eliminar esta figura que, como ya sea dicho, ya se encuentra permitida por la NOM vigente, restringiría el acceso a la certificación y a la trazabilidad de diversos pequeños productores rurales que encuentran en la misma, la posibilidad de acceder a los costos de certificación y a la unificación de sus procesos y bitácoras bajo la coordinación de un responsable común de la fabricación del producto que elaboran. Asimismo, los consumidores se ven beneficiados al poder contar una empresa establecida "que da la cara" y se responsabilice, ante los consumidores y ante las autoridades del producto elaborado bajo su coordinación y control, siendo que muchas veces las pequeñas unidades de producción rural no serían identificables o localizables a no ser por la utilización de este esquema que ahora se propone mantener dentro de la nueva versión de la NOM que se propone. Ver ANEXO D sobre no retroactividad en perjuicio de persona alguna.		
Emilia Pool Illsley		ge	COMENTARIO Estimados Miembros del CCONNSE: Los abajo firmantes, productores, académicos, especialistas en agaves, mezcales, y en temas relativos al patrimonio biocultural de nuestro país, comercializadores y público en general, expresamos nuestro rechazo a la modificación propuesta a la NOM-070 por la cual se elimina el uso de la palabra agave para referirse a la materia prima a partir de la cual se elabora el mezcal. Consideramos que si la finalidad de la legislación es proteger y fomentar la producción de mezcales en el país, es fundamental que se respeten las convenciones respecto a las denominaciones que históricamente se han		Emilia Pool Illsley Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, se analizó cada uno de los comentarios y propuestas presentadas, y decidió de la siguiente manera: Respecto a los incisos secundarios: 4.15, 6.5.5, 6.5.8, 6.6.5 y 6.6.6, se acepta de manera parcial, toda vez que se incorpora a los dichos incisos la redacción de "maguey o agave". Se realizan los cambios correspondientes en los incisos secundarios señalados. Respecto a los incisos secundarios 6.5.8 y 6.6.6, no se presenta una propuesta en concreto, sin embargo, derivado de comentarios anteriormente expuestos, se señala que para dichos incisos la redacción queda como sigue:

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			utilizado para nombrar y distinguir los mezcales y su materia prima, y que estos deben verse reflejados en las medidas que regulan el etiquetado. Es por ello que presentamos los siguientes comentarios referentes al uso del vocablo agave y al uso de nombres comunes de las especies de agave que se utilizan en la producción de mezcal. 1) Sobre el vocablo agave En el presente proyecto de la NOM-070 la palabra "agave" se sustituye por la palabra "maguey"; sin embargo, no existe ninguna base científica o contribución en términos de la claridad en la información comercial que justifique este cambio de nombre. Aunque en ciertas regiones, los vocablos agave y maguey se consideran sinónimos, el ámbito de aplicación del vocablo maguey es más limitado, además de que se trata de un término común y no del término científico. El vocablo agave, en cambio, se ha establecido por convención como el término con el que se hace referencia a los destilados de agave (comúnmente denominados mezcales) y se utiliza internacionalmente para denominar a las especies utilizadas en la producción de estos destilados (que incluyen a las bebidas producidas dentro y fuera de la Denominación de Origen). Aun en el uso común al interior de México, el término maguey cumple una función más ambigua para identificar a la bebida utilizadas para elaborar bebidas destiladas como el mezcal, y "maguey" a las plantas utilizadas para la elaboración del pulque), y de esta manera, el uso del nombre científico "Agave" es el que puede aportar mayor claridad en cuanto a la identificación de la especie o las especies con que se produce cada destilado de agave.		6.1 Etiquetado para venta nacional h) El nombre científico o tradicional (de uso común) del maguey o agave empleado. 6.2 Etiquetado para exportación f) El nombre científico o tradicional (de uso común) del maguey o agave empleado debe señalarse en la etiqueta. Respecto al contenido restante de los comentarios, se toma nota de ellos, toda vez que no se presenta propuesta alguna de modificación o justificación técnica-jurídica, concreta al cuerpo de la NOM.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			El anexo ejemplifica la diversidad de nombres comunes con los que se hace referencia a los distintos agaves del país y demuestra la importancia del nombre científico para clarificar la especie a la que se hace referencia. Si bien, no puede otorgarse exclusivamente el uso como marca del vocablo agave a un grupo de bebidas, como intentó hacerse en 2012, tampoco puede negarse a ninguna de éstas, ni a las categorías que se determinen para clasificarlas o describirlas, el derecho a utilizar este término genérico para describir su producto. Impedir el uso de la palabra agave para nombrar a los destilados de agave o pretender imponer un término distinto para nombrar a la materia prima con que se producen, sería como impedir el uso de la palabra manzana para definir a los jugos de manzana o como imponer que se etiquete al aceite de oliva como producto 100% de aceite de aceitunero. Esta es una medida excluyente y arbitraria, que aumentará la confusión entre los consumidores y los conducirá al error al momento de seleccionar un destilado de agave. Ya en 2012, un grupo de expertos, incluida a la Sociedad Botánica de México, expresó su oposición al mal uso del vocablo agave. Sus argumentos, entonces dirigidos al posible registro del vocablo como marca, son igualmente pertinentes ahora: "En México existen 39 especies de Agave que son usadas para producir bebidas destiladas en 26 estados de la República, desde hace por lo menos 400 años y que son llamadas genéricamente, de manera tradicional, y como ya dijimos: mezcales. Tenemos, por lo tanto, que en México existen cientos de productores que elaboran mezcal en 19 estados de la república que NO están dentro		

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			de la DOM, a pesar de que en ellos se producen mezcales de manera tradicional desde hace cientos de años, y que lo producen con 34 especies de Agave que no están nombradas en la DOM. Usar el vocablo Agave en la descripción de sus bebidas es su derecho legítimo, ya que es una verdad científica. En contraste, prohibir el uso de dicho vocablo en la información comercial de estos productos va en contra de la lógica, en contra de la evidencia científica y también en contra del derecho de los consumidores a estar clara, veraz y suficientemente informados acerca del contenido de los productos que compramos." La palabra Agave es un término científico que estableció Linneo en 1753 para denominar, en todo el mundo, a un grupo de plantas que hasta hace poco tiempo se reconocían dentro de la familia botánica Agavaceae (actualmente pasó a subfamilia Agavoideae como parte de la familia Asparagaceae) y que incluye alrededor de 200 especies de las cuales 150 crecen en México. Por ello, la utilización del vocablo Agave es particularmente importante para garantizar la clara y completa transmisión de información sobre los insumos empleados en la producción y las cualidades de la bebida, sin importar la categoría legal bajo la que se comercialice (sea destilado de agave, mezcal, tequila, etc.). Como nombre técnico y de uso común, Agave está asociado a un gran número de productos que se obtienen de estas plantas y es usado para designar la especie y composición de los productos de todas ellas. En estos se encuentran los Tequilas, Mezcales, Bacanoras y otros destilados de agave, y es contrario a los derechos del consumidor prohibir el uso del vocablo en la descripción comercial de los productos elaborados con cualquier parte de estas plantas.		

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			Por ello, proponemos que en el punto 4.15 sobre la definición de mezcal, y en los puntos 6.5.5, 6.5.8, 6.6.5 y 6.6.6, sobre el etiquetado para venta nacional y exportación, mantengan el uso de la palabra "agave", que pretende sustituirse por la palabra "maguey". 2) Sobre los nombres comunes de las especies de agave Consideramos que, de la misma manera, es importante reconocer y respetar otros términos que se han convertido en convenciones, y por medio de los cuales los productores y consumidores reconocen y distinguen entre distintos tipos de mezcal. Por ello consideramos importante revisar los puntos 6.5.8 y 6.6.6 de la propuesta de modificación, referentes al etiquetado, en los que se establece que la leyenda debe señalar el nombre científico del maguey empleado. Existen especies de agave que se utilizan para hacer mezcal en diferentes regiones del país que tienen nombres comunes distintos, conforme a la tradición cultural e histórica de cada región. Los nombres comunes que se dan a algunas variedades se han convertido, en algunos casos, en términos con los que se conoce a ciertos mezcales, nacional e internacionalmente. Se puede tomar como ejemplo el caso del Agave potatorum , conocido comúnmente en ciertas regiones de Oaxaca – como Sola de Vega y Miahuatlán – como "Tobalá", mientras que la misma especie de Agave se conoce en otras regiones – como en Santa María Ixcatlán, Oaxaca – como "Papalomé". De igual manera, hay mezcales producidos con especies de agave distintas, que se conocen con el mismo nombre común, en diferentes regiones. Tal es el caso del		

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			"Cuish", que en la región de Miahuatlán corresponde a un Agave karwinskii, mientras que en la región de Santa Catarina Minas se refiere a un Agave rhodacantha. Por ello, se considera importante hacer mención tanto al nombre científico del agave, como al nombre común del maguey, con el fin de brindar información certera al consumidor y transmitir las características socio-culturales específicas que acompañan al producto. Aunque en esta carta presentamos comentarios puntuales al proyecto de NOM-070-SCFI-2015, creemos que es importante reiterar nuestra preocupación más general sobre la forma en que se ha establecido la Denominación de Origen, por su carácter excluyente, por no ofrecer una protección real a los diferentes mezcales, a sus características biológicas, ambientales y socio-culturales, y porque, toda vez que el vocablo "mezcal" no refiere a una indicación geográfica determinada, contraviene el artículo 156 de la Ley General de la Propiedad Industrial, que indica: "se entiende por denominación de origen, el nombre de una región geográfica del país que sirva para designar un producto originario de la misma, y cuya calidad o características se deban exclusivamente al medio geográfico, comprendido en éste los factores naturales y los humanos". Aunque consideramos que hay muchos aspectos de esta Denominación que deben revisarse, nos parece que, de forma inmediata, es necesario atender los puntos aquí señalados, para evitar que se generen nuevos impedimentos a la protección y comunicación de las características e identidad de los productos que esta DO busca proteger. Sin otro particular, quedamos atentos de la respuesta a nuestros comentarios.		

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
Scorpion Mezcal		ge	COMENTARIOS Esta modificación a la NOM-070, Es un esfuerzo muy mal redactado y desarrollado ya que muchos de las oraciones no son claras y entendibles en muchos de los apartados, tal y como vamos a señalar en las observaciones. La categorización de tipos de equipo usado en los procesos del mezcal no es congruente con la historia y la industria actual, así como el futuro de la industria del mezcal. DESARROLLO HISTORICO DE PRODUCCION DEL MEZCAL Y SU EQUIPO 1. Destilación (Alambiques de barro y acero, NO HAY METAL, Almacenamiento en barricas de roble). 2. Destilación con columnas continuas (Alambiques de acero y aluminio, Almacenamiento en barricas de roble). 3. Maduración (Almacenamiento en barricas de roble, Almacenamiento en barricas de roble). Actualmente hay Producción a grandes volúmenes usando Alambiques y Columnas de destilación metálicas. En la inteligencia internacional de destilados se considera la calidad de productos en tres categorías. 1. DESTILACION EN ALAMBIQUES. Donde se producen lotes individuales de acuerdo con el tamaño de la olla del alambique y hay un corte de puntas y colas y solo se acepta el cuerpo de la destilación como producto bueno. 2. DESTILACION CON COLUMNAS CONTINUAS. Estas pueden trabajar día y noche y nunca parar para producir grandes volúmenes en la extracción del alcohol casi puro. 3. MADURACION. Históricamente se ha almacenado y madurado en barricas de roble capacidad de aproximadamente 200 lts. Con la invención de recipientes de plástico y acero		Scorpion Mezcal El CCONNSE analizó los comentarios emitidos y al respecto comenta que: No presenta propuesta concreta de modificación, ni justificación técnica y/o jurídica respecto de incorporar los procesos realizados durante la historia del siglo 16 al siglo 20, a la categoría de Mezcal artesanal. Se toma nota del comentario. Respecto a la categoría Mezcal, no presenta propuesta concreta de modificación, ni justificación técnica y/o jurídica, para añadir a dicha categoría, difusores y columnas de destilación continua. Se toma nota del comentario. Respecto al contenido restante de los comentarios, se toma nota de ellos, toda vez que no se presenta propuesta alguna de modificación o justificación técnica-jurídica, concreta al cuerpo de la NOM.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			inoxidable, ya solo se usa las barricas de roble para maduración de productos de alta calidad. Usando otras técnicas de maduración les restas calidad al producto. Esta norma propone posicionar el Mezcal como una categoría de más alta calidad. Sin embargo, permite el uso de técnicas de calidad inferior para el reposado y añejamiento. Por lo tanto, las categorías que sugiere esta norma son para apoyar dando plusvalía a un grupo "ANCESTRAL" como la máxima expresión de producción. Sin embargo, es un grupo de producción mínima que no tendrá oportunidad ni futuro de crecimiento económico, pues este está perdiendo productores y yendo a la extinción. Este grupo que debe de ser reconocido y apoyado. Luego la categoría "ARTESANAL" por la descripción de equipos permitidos en la propuesta de NOM, no es ni el grupo de productores de la conquista ni de la revolución industrial. No están tomando en cuenta el desarrollo histórico de los productores actuales, se está limitando el crecimiento económico algunas empresas de este sector. Yo propongo que el grupo ARTESANAL incorpore los procesos realizados durante la historia del siglo 16 al siglo 20, siempre y cuando la destilación este hecha con alambiques, además propongo que la categoría "MEZCAL" incorpore todo lo demás sumándole difusores y columnas de destilación continua, así como detallé en las observaciones que realice puntualmente al texto del proyecto de norma. Existen varias modificaciones que otorgaran al OEC (Comercam) autoridad sobre asuntos que no son de su área de función. El OEC		

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			(comercam) no es una autoridad. Es una Asociación Civil, creado para ayudar y apoyar a los productores a cumplir la NOM-070 en asuntos de Control de la calidad del mezcal a través de la verificación y luego la certificación del producto MEZCAL. Además de esto no tiene autoridad de nada. Ni sobre etiquetado, ni uso de marcas registradas, ni mucho menos las condiciones jurídicas de sus socios. El OEC (Comercam) no debe imponer costos extras e innecesarios a los socios con requisitos de análisis de laboratorios ya que encarece el producto limitando la venta y el crecimiento económico de la categoría, especialmente al pequeño productor en la categoría. O sea, este proyecto es inadecuado intelectualmente y mal redactado. Aparte apoya a intereses desiguales del ramo del mezcal para ayudar a enriquecer a algunos, mientras que para otros es una desventaja. No es una propuesta justa y equilibrada para la industria. Este proyecto no tiene la nobleza ni calidad que se requiere en una Norma Mexicana. La categoría del MEZCAL está entrando por primera vez en su historia al mercado global. Produjo 2.5 millones de litros al año en 2015 y va a crecer a 100's de millones de litros en las siguientes décadas. Necesita una norma bien configurada, escrita claramente para ser la base de este crecimiento. Necesita una NOM más justa y equitativo para el crecimiento económico de todo el sector.		

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
Dwll Inc.- Asociación de Empresarios Mexicanos en Estados Unidos- Martínez Brands Inc.		ge	COMENTARIO DWLL, Inc. se dedica a la importación y comercialización de mezcal en los Estados Unidos. Nuestro mezcal es uno de los productos de mayores ventas en todos y cada uno de los mercados en los que tenemos distribución. Durante los próximos 24 meses, anticipamos la venta de 300,000 cajas de 9 litros cada una. Esto aumentaría las importaciones de mezcal a los Estados Unidos en un 100 por ciento. Recientemente, nuestro mezcal ganó tres medallas de oro otorgadas por el prestigioso Instituto Americano de Destilación (ADI, por sus siglas en inglés). Los galardones que se obtuvieron fueron Mejor Mezcal, Mejor en su Categoría (mezcals y tequilas) y Mejor en su Clase, compitiendo contra todos los licores importados en los EE.UU., los cuales incluyen whiskys, whiskys escoceses, vodkas, brandy, coñac y todas aquellas bebidas espirituosas producidas en un país distinto a los Estados Unidos. Las razones por las que nuestro mezcal ganó fueron su excelente sabor y calidad uniforme. Consideramos que el PROY-NOM-070-Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones pone en riesgo nuestro enfoque acerca de la producción y venta de mezcal a nuevos mercados en los EE.UU. Por otra parte, los beneficios económicos de nuestros esfuerzos de mercadotecnia en los EE.UU. son muy beneficiosos para México, ya que para satisfacer nuestra demanda, planeamos involucrar a más de 300 pequeños productores de 4 estados diferentes. En el proceso se crearán alrededor de 5,100 nuevos puestos de trabajo en México. Además del beneficio económico directo derivado de la importación de mezcal por parte nuestra, estaremos introduciéndolo a más de		Dwll Inc. El CCONNSE analizó el comentario inicial y toma nota del mismo, toda vez que no se presenta propuesta de modificación, ni justificación técnica y/o jurídica concreta respecto a la NOM. Asociación de Empresarios Mexicanos El CCONNSE analizó el comentario inicial y toma nota del mismo, toda vez que no se presenta propuesta de modificación, ni justificación técnica y/o jurídica concreta respecto a la NOM. Martínez Brands El CCONNSE analizó el comentario inicial y toma nota del mismo, toda vez que no se presenta propuesta de modificación, ni justificación técnica y/o jurídica concreta respecto a la NOM. Dwll Inc.-Asociación de Empresarios Mexicanos en Estados Unidos- Martínez Brands Inc. Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó los comentarios y al respecto señala lo siguiente: Respecto al numeral I. Mediante oficio COFEME/15/4394 la Comisión Federal de Mejora Regulatoria, resuelve que el anteproyecto emitido, se sitúa en el supuesto señalado en el artículo 3, fracción V, del ACR. Respecto al numeral II A. Se acepta parcialmente, toda vez que se incorpora la leyenda "maguey o agave" a lo largo de la Norma Oficial Mexicana. Se realizan las adecuaciones correspondientes. Respecto al numeral II B. Se rechaza la eliminación del inciso secundario 6.5.11 y se mantiene la propuesta inicial debido a la importancia de dicha leyenda, con respecto a la

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			2,000,000 de nuevos consumidores, personas que, de probar el mezcal con perfiles puramente tradicionales, probablemente no volverían a consumirlo. Aquellos consumidores se convertirán en los turistas del mañana con una previsión de 30,000 a 50,000 personas al año que visitan México exclusivamente para aprender de dónde procede el mezcal y su proceso de producción. De hecho, nosotros como empresa llevaremos a más de 3000 personas a Oaxaca y Zacatecas para educarlos sobre el mezcal y su proceso de producción. Si el PROY-NOM-070-Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones se aprueba con la redacción actual, esto no ocurrirá y esta extraordinaria oportunidad para el comercio entre México y EE.UU. se suprimirá. Por el contrario, si nuestras sugerencias se atienden, el potencial de crecimiento es enorme y beneficiará también a pequeños productores y a aumentar la base de productores certificados por el Consejo Regulador del Mezcal. Por otra parte, durante los próximos 24 meses, gastaremos más de 5 millones de dólares en mercadotecnia y publicidad centradas en México, su cultura y el mezcal, como parte de nuestro programa de mercadotecnia. Se trata verdaderamente de un caso de ganar-ganar para el comercio entre México y EE.UU., a menos que quede bloqueado indebida e injustificadamente por una norma que no sea compatible con el comercio, tal como el PROY-NOM-070-Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones parece serlo. Adjuntamos nuestras sugerencias para mejorar esta norma hacia un trato justo y expansivo que a la vez proporcione lineamientos para la producción y comercialización de mezcal, y fomente la expansión del comercio entre nuestros países.		protección de la Denominación de Origen, objetivo de la presente Norma Oficial Mexicana. Respecto al numeral II C. Se rechaza la eliminación de los incisos secundarios 6.5.8 y 6.5.9, toda vez que se protege el derecho del consumidor de mantenerlo informado sobre la materia prima utilizada en la elaboración de la bebida alcohólica. Respecto al numeral II D. Se rechaza mantener la categoría tipo II, señalada en el inciso secundario 5.1.2 de la NOM-070-SCFI-1994, toda vez que el valor jurídico superior a tutelar es la protección de la denominación de origen del Mezcal, al reducir la posibilidad que existan productos apócrifos. Las particularidades de la industria del Mezcal obligan a tomar medidas para fortalecer y proteger dicha denominación. Respecto al numeral II E. Se rechaza toda vez que no se incumplen las obligaciones internacionales de México, ya que por un lado no se niega la venta del producto y lo que se protege es la trazabilidad del mismo. Evitando su adulteración y garantizando la calidad del Mezcal producido y enviado dentro de la Denominación de la Denominación de Origen. No se está negando a vender, la forma en que se vende es la que mejor conviene a la industria, no contraviene los acuerdos internacionales. La NOM en su campo de aplicación establece que las disposiciones contenidas, son aplicables para la producción y envasado dentro de la Denominación de Origen. Respecto al numeral II F. Se acepta el comentario y se elimina "mexicanas" de la definición de Mezcal.

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			Asociación de Empresarios Mexicanos La Asociación de Empresarios Mexicanos en Estados Unidos (https://www.aemusa.org), una asociación con más de veinte años de historia en los EE.UU. y México. Contamos con 26 capítulos en los EE.UU. y 9 capítulos en México y con más de 3600 miembros. Nuestro objetivo es crear y mantener relaciones estratégicas, empresariales y comerciales sólidas que sean de beneficio para los mexicanos en ambos lados de la frontera. En 2015 supervisamos más de 1000 eventos de redes que atrajeron a más de 75,000 personas interesadas en el fortalecimiento de los lazos entre los EE.UU. y México. Teniendo en cuenta nuestros objetivos y nuestra colaboración para ampliar el comercio mexicano (ver siguiente página para nuestras colaboraciones), tomamos una posición firme contra las normas que restringen o impiden el comercio entre los países como el PROY-NOM-070-Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones. Dicho proyecto causaría a México violar el Tratado de Libre Comercio de América del Norte (NAFTA, por sus siglas en inglés) y el Acuerdo General sobre Aranceles Aduaneros y Comercio de 1994 (GATT de 1994, por sus siglas en inglés), ya que limita y restringe injustamente el comercio de mezcal a los EE.UU. Solicitamos atentamente leer en el documento adjunto nuestras objeciones y específicos al PROY-NOM-070-Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones. Es nuestra creencia que las normas deben garantizar la seguridad y la salud de los consumidores, dejando la comercialización del producto a los fabricantes y comercializadores.		

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			Colaboramos con: Instituciones • Woodrow Wilson • Council of the Americas • ProMéxico • Instituto Nacional del Emprendedor (INADEM) • Banco Nacional de Comercio Exterior (Bancomext) • The US Small Business Administration (SBA) • Secretaría de Relaciones Exteriores (SRE) • Nacional Financiera (NAFIN) • Secretaría de Gobernación (SEGOB) Cámaras y Asociaciones • Mexico-United States Entrepreneurship and Innovation Council (MUSEIC) • Confederación Patronal de la República Mexicana (COPRAMEX) • Cámara Nacional de la Industria de Transformación (Canacintra) • US-Mexico Chamber of Commerce (USMCOC) • San Antonio Hispanic Chamber of Commerce (SAHCC) • The Border Trade Alliance (BTA) • South Texas Energy & Economic Roundtable (STEER) • Asociación Mexicana de Franquicias (AMF) • Asociación Mexicana de Profesionistas Inmobiliarios (AMPI) Martinez Brands Somos una empresa importadora, comercializadora de marcas y distribuidora de licores mexicanos (incluidos tequila y mezcal) que hace negocios en los Estados Unidos, el Reino Unido, Singapur y otros países desde 1997. Consideramos que el PROY-NOM-070-Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones amenaza		

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			con reducir el mercado del mezcal en los EE.UU. y otras partes del mundo; aumentar innecesariamente la carga administrativa y burocrática de los productores, los blenders y los comercializadores; restringir injustamente el comercio de licores entre los países; y en última instancia, aumentar los precios a los consumidores mexicanos y estadounidenses. Los cambios propuestos por esta norma muestran poco conocimiento del mercado de consumo, especialmente de los Estados Unidos, que es el mercado potencial más grande para el mezcal, como lo es, por ejemplo, para el tequila, y obligaría a los productores al uso de una terminología que puede confundir y asustar al cliente. Podemos ampliar el negocio de los licores mexicanos en los EE.UU. y deseamos hacerlo con lo cual aumentaremos el empleo y la publicidad para México. Sin embargo, la industria del mezcal se quedará rezagada si se aprueba la redacción actual del PROY-NOM-070-Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones, ya que busca restringir el mercado en nombre de un grupo de interés especial de la industria perteneciente a un solo estado de los ocho supuestamente representados por la denominación de origen mezcal, en detrimento de la mayoría de los productores distribuidos en todo el país, muchos de ellos medianos y pequeños. Solicitamos a ustedes de la manera más atenta leer nuestros comentarios y sugerencias para mejorar el PROY-NOM-070-Bebidas alcohólicas-Mezcal- Especificaciones, ya que estamos convencidos de que todos podemos trabajar juntos en beneficio de la industria del mezcal y de México. Dwll Inc, Asociación de Empresarios Mexicanos, Martinez Brands		

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			El Proyecto de NOM-070 contiene numerosas disposiciones que, de aprobarse, indebidamente dificultarían la producción de mezcal y restringirían su comercialización tanto en México como el extranjero, con el efecto de que limitarían la capacidad de los productores de crecer y expandirse para aprovechar los mercados que han sido tan exitosos y redituables para otras bebidas, especialmente el tequila. Dichas disposiciones afectarían principalmente a los pequeños y medianos productores, y a los que están ubicados en zonas de larga tradición mezcalera, pero que han visto un menor desarrollo de la industria. Lejos de limitar la capacidad de productores, envasadores, distribuidores y comercializadores de mezcal a través de una regulación inadecuada e ineficiente, las autoridades mexicanas, en especial la Secretaría de Economía, deberían buscar la forma de promover el desarrollo de la industria mezcalera del país, y permitir que aprovechen todas las ventajas de las que goza, por ejemplo, el tequila. El Proyecto de NOM-070 también tiene otros problemas de redacción y técnica jurídica, que requieren corregirse para evitar generar problemas de interpretación jurídica y confusión entre los sujetos a los que les aplica. Los abordamos en la parte final de este escrito. I. EL PROYECTO DE NOM-070 NO SATISFACE LA CALIDAD REGULATORIA REQUERIDA. 1. El Acuerdo de Calidad Regulatoria (ACR) expedido por el Presidente de la República y publicado en el Diario Oficial de la Federación (DOF) el 2 de febrero de 2007 establece los lineamientos que las dependencias y organismos descentralizados de la Administración Pública		

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			Federal deben cumplir respecto de la regulación que pretendan emitir [incluidas las normas oficiales mexicanas o NOMs), y que deba ser sometida al proceso de mejora regulatoria de conformidad con la Ley Federal de Procedimiento Administrativo: Artículo 1.- El presente Acuerdo de Calidad Regulatoria tiene por objeto fijar los lineamientos que deberán ser observados en esa materia por las dependencias y organismos descentralizados de la Administración Pública Federal, a propósito de la emisión que pretendan hacer de regulación que tenga costos de cumplimiento para los particulares y que deba ser sometida al proceso de mejora regulatoria de conformidad con el Título Tercero A de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo. 2. El encabezado del artículo 3 del ACR dispone que "[a] efecto de garantizar la calidad de la regulación, las dependencias", entre ellas la Secretaría de Economía (SE) "podrán emitir o promover la emisión o formalización de la misma, únicamente cuando demuestren que el anteproyecto de regulación respectivo" (en el caso de NOMs, también los proyectos) "se sitúa en alguno de los supuestos" que el artículo referido lista. 3. En la manifestación de impacto regulatorio (MIR) que presentó ante esa Comisión, la SE sustenta la calidad regulatoria del Proyecto de NOM-070 en que es un instrumento "que representa beneficios notoriamente superiores a sus costos en términos de la competitividad y eficiencia de los mercados". La afirmación es notoriamente incorrecta, como se demostrará a lo largo de este escrito. Los redactores del Proyecto de NOM-070 no parecen haber tomado en cuenta		

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			los intereses del sector, sino sólo los de un grupo de productores mejor posicionados. Según explicamos en cada uno de sus apartados, el Proyecto de NOM-070 impone enormes costos a los productores, envasadores, distribuidores y comercializadores de mezcal, y que son particularmente gravosos para los pequeños y medianos mezcaleros del país. El Proyecto de NOM-070 viola en muchos casos las reglas más elementales de calidad regulatoria. II. COMENTARIOS SUSTANTIVO AL PROYECTO DE NOM-070 A. El Proyecto de NOM-070 indebidamente pretende prohibir que el Mezcal se designe como destilado de agave, y obligar al uso de la palabra "maguey". 4. El Proyecto de NOM-070 pretende forzar el uso de la palabra "maguey", en lugar de "agave", para designar la materia prima del mezcal, es decir, la planta de la cual se extraen los mostos que habrán de fermentarse y posteriormente destilarse para obtener mezcal. Esto, además de ser una arbitrariedad, es un error y constituye un empleo incorrecto e indebido de la regulación. 5. La MIR que presentó la SE a la Comisión Federal de Mejora Regulatoria (COFEMER) afirma: "La NOM vigente no define de forma adecuada al agave y Mezcal". Explica que "[s]e utiliza el término Agave, lo cual no corresponde al contexto tradicional y actual de la industria del Mezcal... ya que etimológicamente Mezcal proviene del vocablo náhuatl Mexcalli (maguey cocido)" y subraya que "[resulta fundamental hacer notar que la definición de Mezcal es Maguey cocido" (pp. 5-6). La SE añade que el Proyecto de NOM-070 incorpora y modifica "definiciones que obedecen a la industria del		

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			Mezcal actual", incluida la de "maguey" que, señala "se incorpora para dar contexto y estar acuerdo a la realidad histórica del Mezcal" (p. 17). Por tanto, en el Proyecto de NOM-070 se sustituye la actual definición de "agave" de la Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-1994, Bebidas alcohólicas - Mezcal- Especificaciones (la "NOM-070 Vigente") con la de "maguey" y se pretende exigir que la etiqueta principal del producto envasado lleve la leyenda "100% Maguey". 6. La definición misma de "maguey" que el Proyecto de NOM-070 establece evidencia el error de pretender imponer una denominación por decreto —o, en este caso, por NOM. El párrafo 4.11 del Proyecto de NOM-070 define: "Maguey: Cualquier especie del género Agave" (énfasis propio). En otras palabras, de acuerdo con el propio Proyecto de NOM-070 maguey es agave. En efecto, los términos son sinónimos y en el habla común en México ambos están relacionados indistintamente con la producción de mezcal, tequila y otras bebidas alcohólicas, como puede apreciarse claramente de las siguientes definiciones, El Diccionario de mexicanismos¹ define: agave. M. Planta vivaz con hojas o pencas radicales, carnosas, en pirámide triangular, con espinas en el margen y en la punta, color verde azulado, de 15 a 20 centímetros de anchura en la base y hasta 3 metros de longitud; flores amarillentas, en ramilletes, sobre un bohordo central que no se desarrolla hasta pasados varios años, pero que se eleva en pocos días a la altura de 6 o 7 metros; desde las hojas se saca buena tillada, y de ciertas variedades se obtienen bebidas como el tequila, el mezcal y el sotol.		

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			maguey. M. Planta cactácea de tallo corto, hojas gruesas y carnosas en forma de lanza terminadas en una punta muy dura, con espinas en forma de gancho en los bordes; de ella se extraen el pulque y fibra para la elaboración de hilos y cuerdas. curandero. L.OC. SUST. Planta abusiva arrestada de hasta 1.5 metros de altura, hojas verdes con franjas transversales blanquecinas, ásperas al tacto, flores amarillas y frutos en cápsulas verdinegras; se usa para producir mezcal. de mezcal. LOC. SUST. Aquel cuyas hojas centrales se emplean para destilar el mezcal. de pulque. ~ de tequila. LOC. SUST. Aquel del que se destila el tequila. [Subrayado propio; negrillas en el original.] De manera similar, el Diccionario del español usual en México² define: agave s m 1 Planta amarilidácea, conocida comúnmente como maguey, originaria de regiones americanas cálidas y secas. De ella se extrae un jugo que mediante diversos tratamientos se convierte en pulque, mezcal, tequila, etc 2 Género de estas plantas. [Énfasis propio.] maguey s m planta perteneciente a la familia de las amarilidáceas y al género Agave, de muy diversas especies; es de tallo corto, hojas gruesas y carnosas en forma de lanza, terminadas en una punta muy dura y provistas de espinas en forma de gancho en los bordes. Crece en lugares cálidos y secos. Algunas de sus especies se usan para la fabricación de fibras textiles y papel; muchas otras, para la elaboración de bebidas alcohólicas como el tequila el mezcal, el pulque el sotol, el aguamiel, etc; maguey tuxtleco, maguey de tequila, maguey cimarrón. [Énfasis propio.] 8. Afirmar que tradicionalmente el mezcal está ligado al "maguey" y no al "agave" es una clara equivocación. La literatura sobre el mezcal lo confirma. Eguiarte y González afirman		

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			simplemente "El tequila y el mezcal, ambas bebidas destiladas de agaves, han llegado a ser símbolos de lo mexicano" (énfasis propio). Serra Puche y Lazcano comentan: El mezcal se elabora principalmente con diversos tipos de agave, pero también se emplea otro tipo de planta como el sotol (Dasyliirion), que por algún tiempo estuvo considerado dentro de la familia de las Agaváceas. Ambas familias representan un grupo de plantas suculentas típicas de las zonas semiáridas de México. [Énfasis propio.] 9. López Pérez y Guevara Yáñez exponen: "A partir de plantas de agave que se desarrollan en zonas geográficas bien definidas de México se producen tres bebidas étnicas: tequila, mezcal y sotol" (énfasis propio). Eduardo Noguera relata: ""En Paquimé, en 1958-61, se... hallaron varios cuartos pequeños, en cuyas esquinas se localizaron entierros con ofrendas de lírica y cerámica, en la parte exterior se localizaron manantiales y cuatro hornos cuyo uso ha sido inferido para el cocimiento del agave o maguey, v obtener sotol o mezcal" (énfasis propio). Las tradiciones no se crean, confirman o reafirman y mucho menos se imponen por decreto —o NOM. Lo tradicional, de hecho, se opone a lo impuesto. 10. No es cierto que la tradición dicta que el mezcal se elabora a partir del maguey y no del agave. Según explican Eguiarte y González, la familia Agavácea agrupa todas las especies de agaves, magueyes o mezcales —como también se les conoce a las plantas, no solamente a la bebida alcohólica de las que se extrae— y Agave es el género más grande de esa familia. El propio Proyecto de NOM-Q70 lo reconoce en la definición misma de "maguey". En consecuencia, el nombre científico de las distintas especies de agave inicia, por razones obvias, con la palabra Agave.		

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			11. Según explican Rico y Magaña: La taxonomía es la ciencia de la clasificación de los grupos de organismos, mientras la nomenclatura. íntimamente asociada a la taxonomía desde sus orígenes más remotos, tiene como meta el poner un orden universal en la aceptación de nombres a diferentes niveles jerárquicos. Desde hace siglos ha sido imprescindible dar un nombre estable a toda especie y demás categorías que se describen a fin de que se le reconozca en un "idioma" universal...a 12. Es así que la palabra "agave" no solamente es un nombre común y típico en México para designar a todas las variedades de plantas que se utilizan para producir mezcal, sino que constituye también el término con el que se les designa universalmente. Y si de tradiciones se habla, la de la palabra "agave" es centenaria, pues "[e]l género fue descrito por el mismísimo Linneo en 1753 en su Species Plantarum" (Carlos Linneo fue el científico sueco que estableció los fundamentos de la taxonomía, es decir el sistema conforme al cual se clasifican los organismos en géneros y especies, y de la nomenclatura científica moderna). "Aparentemente el nombre viene del griego agavos que significa noble, admirable, y se cree que Linneo se lo puso debido a la talla que pueden alcanzar las rosetas y las inflorescencias de algunas de sus especies". 13. Tampoco puede menospreciarse la importancia del nombre agave en el contexto internacional. Ciertamente el mezcal es una bebida mexicana, pero ha trascendido las fronteras del país y se comercia cada vez más y con más éxito en el mundo entero. El mezcal se reconoce internacionalmente como una bebida elaborada a partir del agave. Incluso la Enciclopedia Británica, explica que las pirlas de agave tienen una larga historia de importancia		

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			etnobotánica, especialmente para los pueblos de México, donde el género tiene la mayor diversidad. Añade que es la fuente de los alcoholes de mezcal que se obtiene tras fermentar y destilar la sabia que se extrae de los corazones (piñas) horneados del agave. Precisa que se utilizan oferentes variedades de agave para producir distintos tipos de mezcal, siendo el agave a2itl el único que se usa para producir tequila. 14. Pero más importante aún, en el comercio internacional lo que tanto México como el resto del mundo reconocen son los destilados de agave. Por ejemplo, México desde 2002 creó una fracción arancelaria específica para tequila (2208.90.03) y en 2006 creó otras dos, la 2208.70.02 para "[l]icores que contengan aguardiente, o destilados, de agave", y la 2208.90.04, para "[l]as demás bebidas alcohólicas que contengan aguardiente, o destilados, de agave" (énfasis propio). El mezcal se clasifica en esta última, y la 2208.70.02 incluiría licores que contengan mezcal. Además, numerosos tratados que México ha celebrado con otros países también identifican al mezcal como un destilado de agave, lo cual no sorprende porque esto es precisamente lo que es. De entrada, dichas fracciones arancelarias de México han quedado incorporadas a diversos tratados (incluidos los tratados de libre comercio que México ha celebrado que, por cierto, son Ley Suprema de la Unión) y varios países han creado fracciones propias para aguardientes o destilados de agave, incluidos el "tequila y similares", por ejemplo Colombia y Perú, e incluso otros países en tratados de los que México ni siquiera es parte, por ejemplo la República Dominicana en el Tratado de Libre Comercio entre Centroamérica y la República Dominicana. Además, varios tratados identifican al mezcal específicamente como una bebida espirituosa de agave, por ejemplo:		

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			* el Acuerdo sobre Agricultura entre los Estados Unidos Mexicanos y la Confederación Suiza (Anexo IV, Apéndice 11), • el Acuerdo sobre Agricultura entre los Estados Unidos Mexicanos y el Reino de Noruega (Anexo IV, Apéndice II), 8 el Acuerdo sobre Agricultura entre los Estados Unidos Mexicanos y la República de Islandia (Anexo IV, Apéndice II), y el Acuerdo entre los Estados Unidos Mexicanos y la Comunidad Europea sobre el Reconocimiento Mutuo y la Protección de las Denominaciones en el Sector de las Bebidas Espirituosas (Anexo 11). 15. En la MIR la SE señala que uno de los objetivos que se persiguen con la imposición del uso exclusivo del término "maguey" es evitar que los consumidores se confundan y perciban al mezcal como un producto de menor calidad. Sin embargo, eso es precisamente lo que se lograría al imponer una nomenclatura distinta. Por un lado, a diferencia del resto de los destilados de agave, incluido el tequila, para el mezcal el uso de las palabras "agave" y "maguey" sería inevitable, por la simple razón de que el Proyecto de NOM-070, además de imponer el uso de la palabra "maguey" para designar la materia prima, exige que se identifiquen las variedades utilizadas y, en el lenguaje "universal", todas son agave y ninguna, maguey! 16. Lo que el Proyecto de NOM-070 pretende es que cada botella de mezcal indique que es una bebida elaborada de maguey, pero cuya materia prima es una o más variedades de agave. La confusión para el consumidor mexicano será ineludible; pero lo será todavía mayor para los consumidores extranjeros. Se sembrará inexorablemente en los consumidores dudas sobre el origen y la autenticidad del producto y, con ello, sobre su calidad, especialmente cuando lo comparen con el tequila y otros destilados de agave. Habrá una tendencia natural de los consumidores —principalmente los extranjeros— de "irse a lo seguro" y optar por otras bebidas que no les susciten esas dudas.		

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			17. Este cambio que se propone en el Proyecto de NOM-070 es contrario a los principios de calidad regulatoria. Lejos de representar beneficios en términos de competitividad y eficiencia de los mercados, en caso de aprobarse en sus términos, el Proyecto de NOM-070 afectará la competencia del mezcal frente a otras bebidas y afectará negativamente su posición en el mercado, pues le otorgará —deliberada o inadvertidamente— una ventaja principalmente al tequila en México, pero especialmente en el extranjero. Esta imposición no acarrea beneficio alguno para el mezcal y para quienes lo producen y comercializan, y además les repercutiría de manera importante en todos los costos. 18. Habrá costos inmediatos, evidentes. Por ejemplo, los costos de re etiquetar todos los productos y los asociados con la imagen después de más de 20 años de denominación de origen y casi tantos de contar con una NOM vigente. Pero los mayores costos serán en términos de la pérdida de competitividad en el mercado de un producto —el mezcal— que apenas en la última década ha comenzado a tener auge, y tiene un auge creciente. 19. Desde luego, éste no puede ser un objetivo del gobierno y, en cualquier caso, es un empleo indebido e incorrecto de la regulación. 20. Si acaso, suponiendo que hay productores de mezcal que honestamente consideran que el uso del término "maguey" puede beneficiar a sus productos, la regulación debería ser permisiva y potestativa, por ningún motivo impositiva. Cada productor o comercializador debe decidir por sí mismo cuál es la mejor imagen para su producto y cómo promoverla. El gobierno no tiene por qué intervenir en estas cuestiones. 21. En consecuencia, debe sustituirse la palabra "maguey" con la palabra "agave" en todo el Proyecto de NOM-070 de modo que se utilice "agave" de manera uniforme en todo el documento, y la definición pertinente quede de la siguiente forma:		

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			Agave: Cualquier especie del género Agave B. El Proyecto de NOM-070 restringe la mezcla de mezcales indebidamente y en una forma que es contraria a la propia Denominación de Origen. 22. De acuerdo con las definiciones pertinentes del Proyecto de NOM-070 —mezcal y maguey—, el mezcal es un destilado de cualesquier variedades de agave, siempre que hayan sido cosechadas en la región geográfica identificada en la Resolución mediante la cual se otorga la protección prevista a la denominación de origen Mezcal, para ser aplicada a la bebida alcohólica del mismo nombre, publicada el 28 de noviembre de 1998 y sus reformas. El artículo 156 de la Ley de la Propiedad Industrial (LPI) dispone en su parte relevante que "se entiende por denominación de origen, el nombre de una región geográfica del país que sirva para designar un producto originario de la misma...". Por consiguiente, no puede restringirse la posibilidad de elaborar mezcal con variedades de agave provenientes de cualquier parte abarcada por la Denominación de Origen de Mezcal (la "Denominación de Origen"), ni de mezclar y envasar mezcales obtenidos en cualquier zona protegida por la Denominación de Origen. 23. No existen "denominaciones de origen" dentro de una misma denominación de origen. La LP1 no contempla subregiones dentro de una denominación de origen, es decir zonas aisladas de otras zonas de la misma denominación de origen. La región geográfica que la denominación de origen abarca es una sola, aun si no se trata de zonas contiguas dentro de una misma franja territorial. La denominación de origen garantiza una identidad de los productos en cuestión —en este caso el mezcal— dentro de toda la región geográfica protegida; identidad que los distingue de otros productos similares de fuera de la región. Sin embargo, la denominación de origen no distingue múltiples identidades o subidentidades dentro de una misma denominación de origen. Sería un contrasentido para el concepto de la denominación de origen.		

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			24. Es obvio que los productores en lo individual tienen interés en distinguir sus productos de los de sus competidores: no solamente los productores de mezcal de los de ron; sino los de mezcal de los de tequila; los mezcaleros de Oaxaca de los de Zacatecas; y un productor cualquiera del que está ubicado al otro lado de la calle. Sin embargo, para los propósitos de la Denominación de Origen de Mezcal —de la cual, conforme al artículo 167 de la LPÍ, el Estado Mexicano es el titular— el mezcal es mezcal independientemente de si proviene de un productor u otro que están situados en lados opuestos de la calle; o si proviene de cualquier zona comprendida en la región geográfica protegida por la Denominación de Origen: Oaxaca, Zacatecas, Guerrero, Durango, San Luis Potosí, Michoacán, Guanajuato, Tamaulipas y Puebla. 25. En la MÍR la SE explica que "a efecto de que el consumidor tenga a su alcance todos los elementos, y conozca sus diferentes propiedades y características, las cuales en el Mezcal cambian en función de la región en que se produjo, se incorporó la obligación de expresar el estado de la república de donde es originario el producto" (p. 18). Sin embargo, este propósito es contrario al artículo 15S de la LPI que establece que la denominación de origen comprende "una región geográfica del país que sirva para designar un producto originario de la misma" (énfasis propio). El mismo artículo 155 prevé que la calidad o características del producto en cuestión se deben "exclusivamente al medio geográfico, comprendido en éste los factores naturales y los humanos" de la. región protegida; pero se refiere a toda la región protegida por la denominación de origen y no, como se dijo, a subregiones dentro de la misma. Evidentemente el Instituto Mexicano de la Propiedad Intelectual (IMPI) —que es la autoridad competente, la que establece la denominación de origen y la que autoriza su		

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			uso— al delimitar inicialmente la región geográfica protegida y ampliarla posteriormente a otras zonas de la República, se cercioró que la calidad o características del mezcal se deben al medio geográfico, incluidos los factores naturales y humanos, que son comunes a toda la región. El mezcal —se insiste— es mezcal, cualquiera que sea la zona en la que se produjo —que no la región, como sugiere la MIR, pues la región, según se ha demostrado, es una sola de acuerdo con la LPI. 26. Por supuesto que cada productor tiene recetas, secretos y elementos propios que imparten "propiedades y características" particulares a su producto, y hacen que se distinga de los demás; y esto es cierto no sólo a nivel de Estados y zonas de la República, sino a nivel de productor y aun a nivel de fábrica. Un productor puede tener buenas razones para identificar la entidad federativa, el municipio o quizá incluso la planta específica en donde elabora su producto; pero otro pudiera no tener interés en hacerlo, pudiera no considerarlo siquiera relevante o, incluso, pudiera no querer identificar un Estado que tiene una tradición mezcalera menos conocida que otras. A la inversa, si un consumidor quiere adquirir mezcal de Guerrero porque quiere promover productos de ese Estado en una feria o exposición, entonces comprará una botella que así lo indique; pero la zona de elaboración pudiera ser completamente irrelevante para otro consumidor que quiera un mezcal para elaborar cocteles, por ejemplo. 27. Cualquiera que sea el caso, al Estado Mexicano, como titular de la Denominación de Origen, le compete garantizar al consumidor la integridad del mezcal, y su identidad como mezcal que ha sido elaborado en la región protegida por la Denominación de Origen, sin importar de qué entidad federativa —o de qué lado de la calle— provenga.		

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			28. El problema no se resuelve simplemente exigiendo que se identifiquen todas las entidades federativas donde se haya elaborado el mezcal que finalmente se envasa y ofrece al consumidor final. Se trata de un uso indebido de la facultad para regular, que genera costos adicionales y no reporta beneficio alguno. Los costos no sólo están asociados con el etiquetado del producto —que desde luego también deben considerarse. El mayor costo para los particulares está en que el Estado imponga la obligación de diferenciar zonas dentro de la Denominación de Origen. Es evidente que no todas las zonas mezcaleras del país están igualmente desarrolladas y que no todas son igualmente conocidas; pero sí están abarcadas por la Denominación de Origen, todas son igualmente mezcaleras y para el Estado Mexicano debe ser indistinta la producción mezcalera en cada una de ellas para efectos de la identidad del mezcal. Este requisito de etiquetado —que a simple vista podría parecer inocuo— tendrá el efecto de conceder una ventaja indebida a las zonas mezcaleras más conocidas, mejor desarrolladas, con una mayor promoción y con mayores recursos, en detrimento de las zonas menos conocidas y de los productores más pequeños y con menos recursos. 29. Tampoco se trata de un tema de protección al consumidor. Si se considera que puede existir un riesgo de que el producto se adultere, que se ostente como algo que no es o que proviene de un lugar donde no se elaboró o envasó, como sugiere la MIR en otros apartados, este requisito de etiquetado ni lo resuelve ni lo mitiga. Lo cierto es que para eso contamos con una Ley Federal de Protección al Consumidor (LFPC) y una autoridad, la Procuraduría Federal de Protección al Consumidor (PROFECO), encargada de aplicarla. La LFPC ya contempla los supuestos de publicidad engañosa y otras situaciones que atentan contra el consumidor. No se requiere para ello una sobrerregulación y, menos aún, una claramente indebida.		

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			30. La MIR señala que la NOM-070 Vigente "es omisa en obligaciones de etiquetado referente al... Estado de la República Mexicana en que se produjo" el mezcal (p. 6). Lo cierto es que así debe ser. Se trata de una cuestión que la NOM no tiene por qué regular. Debe ser potestativo para los productores y envasadores incluir en sus etiquetas las indicaciones relativas al lugar específico de origen que consideren conviene a sus intereses, con el detalle que cada uno estime apropiado para sus productos. 31. El requisito de identificar el Estado de la República en el que se produjo el mezcal no sólo es un uso indebido de la facultad reguladora, sino que la disposición es violatoria de la LPI, contraria a la naturaleza misma de las denominaciones de origen e implica intervencionismo inadmisibles del Estado. En consecuencia, debe eliminarse el párrafo 6.5.11 del Proyecto de NOM-070. C. El Proyecto de NOM-070 indebidamente exige que se identifiquen las variedades de mezcal utilizada; y se revele la fórmula de elaboración en caso de que utilicen dos o más variedades. 32. Según se explicó en el apartado B de este escrito, el mezcal es un destilado de cualesquier variedades de agave, no importa cuales. Ésta es la naturaleza del mezcal. Históricamente, todo destilado de agave producido en México se llamaba mezcal. La MIR señala que "la definición del Mezcal siempre ha estado ligada a la del Tequila, lo que deriva en confusión para el consumidor, sobre todo el extranjero, quien aprecia que la única diferencia entre estas bebidas, es el territorio de la denominación de origen". Añade que "[e]sto ha generado que el Mezcal sea considerado como un tipo de Tequila y por ende no goce de su propia identidad, con la cual podrá ser comercializado bajo sus propios parámetros de precios". Esta apreciación es incorrecta desde una perspectiva histórica, así como desde el punto de vista técnico.		

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			33. Según explica Illsley Granich; "Estrictamente hablando, mezcal es el nombre genérico dado a las bebidas destiladas a partir de la fermentación de los mostos de cualquier especie de maguey, es decir, del género Agave de la familia Agavaceae (énfasis propio). Eguiarte y González coinciden: "Toda bebida destilada de un agave es considerada tradicional y técnicamente como un mezcal: así, tanto el tequila como el bacanora serían mezcales..." Illsley Granich comenta: De la asombrosa diversidad de magueyes, seleccionados y custodiados por tantos grupos humanos, se deriva también una gran diversidad de mezcales. Una lista inicial, a todas luces incompleta, nos arroja los siguientes tipos regionales de mezcales (sin considerar marcas comerciales): bacanora, tequila, mezcal, huitziia, barranca, tonaya, tuxca, quitupán, raicilla, torrecillas, San Carlos, zihuaquio, papalote, chichihualco, minero, arroqueño, espadín, tepeztate, tobasiche, madrequishe, tobalá, comiteco, sotol y de henequén. Ninguna otra bebida alcohólica del mundo se deriva de tal diversidad biológica y cultural. 34. Al igual que en el caso de la entidad federativa donde el mezcal se produce, la MIR señala que la NOM-070 Vigente "es omisa en obligaciones de etiquetado referente al tipo de maguey utilizado" y explica que, con el objeto de que el consumidor conozca con certeza el tipo de maguey que se utilizó se incorpora la obligación de expresarlo en la etiqueta" (p. 6). Añade que este elemento abona en el beneficio del prestigio del Mezcal al hacer del conocimiento general los magueyes utilizados... [e] nombre científico del maguey empleado(s) [sic]... y [e]n el caso de haber utilizado 2 o más especies de maguey, se deben enumerar en orden cuantitativa decreciente'. 35. De acuerdo con un estudio realizado por Colunga, Zizumbo y Martínez, son más de 40 los agaves que se utilizan para producir bebidas destiladas, y están distribuidos en 24 Estados de la República (lo cual contrasta con los 9 estados		

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			reconocidos actualmente por la Denominación de Origen y las 5 variedades que la NOM-070 Vigente identifica). No obstante, por las mismas razones expresadas en el apartado B de este escrito, para los efectos de la Denominación de Origen no hay subespecies de mezcal. Como ya se dijo de manera reiterada, el mezcal es mezcal, no importa de qué zona de la Denominación de Origen provenga ni qué variedad o variedades de agave se utilicen para producirlo. La identidad del producto está dada porque es un destilado de agave que se elabora en una región geográfica demarcada oficialmente, y se sigue un determinado proceso normado para su producción. Esto es lo único que el Estado Mexicano debe garantizar al consumidor. 36. La razón es evidente. Según se explicó anteriormente, existen zonas dentro de la Denominación de Origen que están más desarrolladas comercial e industrialmente que otras, y cuyos productores han tenido mayor éxito para distribuir y colocar sus mezcales en el mercado nacional y los mercados extranjeros. Sin embargo, si bien el Agave se localiza en casi todo el territorio nacional, sus diferentes especies no tienen la misma distribución regional: hay especies de agave que abundan en unas zonas, pero no en otras. García Mendoza comenta: "En México, el género Agave tiene una amplia distribución, se encuentra en más de 75% del territorio; sin embargo, su distribución es altamente asimétrica, hay regiones que poseen más especies que otras" El espadín [Agave angustifolia Haw), por ejemplo, abunda en Oaxaca, pero no en Durango donde se emplea el cenizo [Agave durangensis), que prácticamente no se encuentra en Oaxaca. Eguiarte y González explican: En su mayoría, el mezcal oaxaqueño es producido a partir del maguey espadín (variedades de A. angustifolia). En el noroeste del país se utilizan otras variedades de A. angustifolia		

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			para elaborar el legendario bacanora, mientras en el occidente se usa A. duranguensis (cenizo), A. maximiliana (lechuguilla, tecolote) y A. inaequidens (lechuguilla) para laborar la raicilla y, obviamente, A tequilana para el tequila. En la cuenca del Balsas se emplea A. cupreata (papalometl o papalote), en el altiplano Potosino-Zacatecano A. salmiana subsp. crassispina (cimarrón) y en el noreste A. americana (americano) y A. lophanta (lechuguilla). 37. La distribución de cinco de las principales variedades de agaves mezcaleros puede apreciarse en el siguiente mapa elaborado por la CONABIO:  38. Dado el éxito que ha tenido el mezcal de Oaxaca, por tanto, no sorprende que los mezcales elaborados con espadín abunden en el mercado. 39. Puede haber muchas y muy buenas razones para que los productores y envasadores decidan, por sí mismos, identificar la variedad de agave utilizado (ya sea por su nombre común o el científico); y, a la inversa, puede haber muchas y muy buenas razones para que decidan ofrecer su producto simplemente como mezcal, que es el término que la Denominación de Origen protege. En cualquier caso, es una cuestión que le corresponde decidir a cada uno, y que el gobierno no tiene por qué imponer.		

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			40. La obligación de especificar el nombre científico del agave o los agaves utilizados tendrá el efecto —quizá inadvertido— de promover unas variedades —las más conocidas y con mayor penetración en el mercado— sobre otras y, lo mismo que el requisito de identificar la entidad federativa de producción, tendrá el efecto de conceder una ventaja indebida a unas zonas sobre otras. Nuevamente, además de los costos asociados directamente con el etiquetado (que, como en el caso de la entidad o entidades federativas donde se da la producción, no debe menospreciarse), el mayor costo para los particulares del cumplimiento con la regulación será el de diferenciar y privilegiar unas variedades y zonas sobre otras en beneficio de los productores y envasadores con mayor penetración en el mercado —ya sea el nacional o en el extranjero—, mayores recursos y mayor capacidad de promoción, en detrimento de los más pequeños y con menores recursos. 41. Este requisito de etiquetado, además, impondría la obligación de revelar la fórmula que los productores utilizan para elaborar sus mezcales y que con frecuencia guardan celosamente, lo cual es violatorio de los secretos industriales o comerciales de cada productor. Éste es un costo adicional de la regulación. 42. Normalmente el mezcal se produce a partir de una sola variedad de agave, pero con frecuencia se utilizan otras variedades para impartir al producto un sabor y otras características particulares. Como ya se dijo, cada productor tiene recetas, secretos y elementos propios, incluida la variedad o variedades de agave, que imparten a sus productos propiedades y características peculiares. En algunos casos pueden tener interés en darlos a conocer justamente como un elemento distintivo; en otros pueden querer mantener su fórmula en reserva. Un productor puede tener necesidad de emplear diversas variedades de agave para poder incrementar su producción, y puede no tener interés en que esta situación se conozca.		

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			43. La MIR afirma que dar a conocer obligatoriamente en las etiquetas el tipo de maguey utilizado "abona en el beneficio del prestigio del Mezcal al hacer del conocimiento general los magueyes utilizados" (p. 18). Ésta afirmación carece de sustento y, en el mejor de los casos, no es más que una apreciación subjetiva. Particularmente cuando existen productos "100%" y que se reconocen como tales, puede percibirse que el mezcal elaborado de distintas variedades de agave es menos puro, de una calidad inferior, quizá apto para bebidas mezcladas, pero no para consumirse solo. Esto sucede con el whisky escocés, por ejemplo. De acuerdo con Lacey, la escisión que más polariza a los bebedores de whisky es la que separa a los que prefieren los whiskys de una sola malta (single malt) y aquéllos que prefieren las mezclas (blends): Los primeros piensan que los bebedores de mezclas son especímenes inferiores que pasean por los suburbios en Holden Commodores [una marca de automóviles australianos] y leen novelas de Mathew Reilly. Los otros ridiculizan al grupo de bebedores de una sola malta como esnobs urbanos con barbas irónicas y una obsesión insana con el tweed. Los whiskys de una sola malta mantienen una plataforma social más elevada y atraen una percepción de mayores costos, mayor refinamiento, y una mejor artesanía. ¿Pero es éste realmente el caso? 44. De acuerdo con la NOM-070 Vigente y el propio Proyecto de NOM-070, para producir mezcal pueden utilizarse cualesquier variedades de agave, sin distinción y, por lo tanto, el mezcal puede comercializarse como destilado de agave, sin distinción de variedades. Al igual que no hay subregiones dentro de la Denominación de Origen (como se explica en el apartado B de este escrito), tampoco hay subespecies de mezcal		

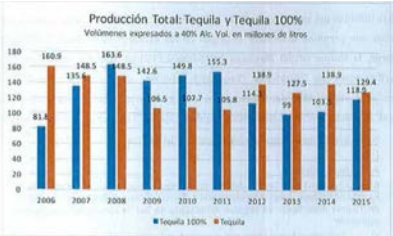
1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			para propósitos de la Denominación de Origen. Sin duda, es perfectamente válido que productores y consumidores provoquen discusiones como las que se dan en torno de los whiskys escoceses, ya por convicción, ya por mercadotecnia; pero el Estado Mexicano, como titular de la Denominación de Origen del mezcal, que es un destilado de agave —sin distinción de cuál o cuáles— debe mantenerse en una plataforma más elevada y garantizar, simplemente, la integridad del producto a partir de la materia prima de la que se obtiene, cualesquiera que sean las variedades que se utilicen. Los productores y envasadores deben ser libres de distinguir las variedades utilizadas si así conviene a sus intereses; pero obligarlos a hacerlo es una utilización mal entendida de la facultad reguladora del Estado y, en todo caso, un mal uso de la regulación. 45. Como ya se señaló en el caso de la obligación de identificar a las entidades federativas donde se lleva a cabo la producción, tampoco es un tema de protección al consumidor. Estos requisitos de etiquetado no resuelven y ni siquiera disminuyen los riesgos de adulteración o publicidad engañosa que pudieran existir y, en todo caso, para ello tenemos leyes específicas en materia de protección a los consumidores e instituciones encargadas de aplicarlas. Se insiste, no son cuestiones que la NOM tenga por qué regular. Debe ser potestativo para los productores y envasadores incluir o no en sus etiquetas las indicaciones relativas a la variedad o variedades de agave que hayan utilizado para elaborar sus productos. 46. En consecuencia, deben eliminarse del Proyecto de NOM-070 los párrafos 6.5.8 y 6.5.9 D. Es un error eliminar el mezcal Tipo II, y restringe indebidamente la capacidad de los productores de expandir su producción.		

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			47. La MIR señala que la categoría de mezcal conocida como 80/20 (Mezcal Tipo 11) es un producto en proceso de desaparecer. Explica (p. 4): Dicha categoría se encuentra contemplada y regulada por la NOM del Mezcal vigente, sin embargo, actualmente y como un claro resultado del crecimiento de la industria del Mezcal en México y en el mundo [sic], dicha categoría no se produce, ya que, es el sentir de la mayoría que no beneficia a la industria. Lo anterior se basa en que se trata de un producto que comercialmente se ha identificado como de menor calidad, o bien pierde competencia por completo frente a bebidas con denominación de origen cuyas regulaciones no conciben la adición de otros azúcares fermentables que los propios de su materia prima que motivó la Denominación de Origen. 48. En el apartado relativo al impacto de la regulación, la MIR señala: "Aunado a lo anterior, esta categoría representa un riesgo a la salud y al comercio a través de su adulteración ya que no existen pruebas fisicoquímicas [sic] que determinen la calidad y cantidad de azúcares [sic] fermentables añadidos a la formulación en la categoría 80/20 que actualmente está contemplada por la norma vigente." (p. 11). Añade que "[e]l Grupo, sector o población sujeta al riesgo sanitario derivado de la adulteración son los consumidores de Mezcal", por lo que "[l]a medida aplicada para la administración del riesgo es [entre otras]... la eliminación de la categoría 80/20 ya que no se cuenta con estudios Físico-químicos para la determinación de la muestra" (p. 13). Insiste más adelante que, "[a] 1 proponer la desaparición de la clase del Mezcal 80/20, se reduce de forma sustancial el riesgo de que se comercialicen Mezcales adulterados", aunque lo matiza señalando que realmente "la cifra del comercio de esta clase [de mezcal, es decir el Tipo II u 80/20] es muy reducida" (p. 16). No		

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			obstante, intenta justificar la regulación argumentando de forma inarticulada que "de igual forma los efectos por el consumo humano de Mezcal apócrifo, principalmente sanitarios y comerciales, son irreversibles" (íd.). 49. Los argumentos que se exponen en la MIR en un intento por justificar la prohibición de producir mezcal Tipo II son falaces e incorrectos. 50. En primer lugar debe señalarse enfáticamente que el Mezcal Tipo II no es mezcal apócrifo, no está adulterado v no presenta riesgos a la salud por el hecho de que permite la adición de azúcares obtenidos de fuentes distintas del agave en la formulación de los mostos. Es irresponsable sugerir lo contrario, como parece hacerlo la MIR. 51. Según señala el párrafo 4.4 de la NOM-G70 Vigente, el mezcal es una bebida alcohólica obtenida a partir de la fermentación de mostos "preparados directa y originalmente con los azúcares extraídos de las cabezas maduras de los agaves... previamente hidrolizadas o cocidas" (énfasis propio). El mezcal Tipo II admite la adición a los mostos de otros carbohidratos (azúcares] "permitidos por las disposiciones legales correspondientes" (párrafo 5.1.2). Es evidente, pues, que la adición de otros azúcares a los mostos en el porcentaje permitido no constituye una adulteración que ponga en riesgo la salud de los consumidores, ni el producto resultante es un "mezcal apócrifo". 52. Tampoco es serio agrupar en una misma categoría, como lo hace la MIR, el producto que no puede llamarse "mezcal" porque se excedieron los límites permitidos de otros azúcares en la formulación de mostos, con un producto fabricado con ingredientes no permitidos por las disposiciones legales y que, por lo tanto, pone en riesgo la salud de los consumidores. En otras palabras, utilizando un símil, no es lo mismo ofrecer un mezcal 100% agave, cuando se trata de un mezcal Tipo II u ofrecer un mezcal como		

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			Tipo II, cuando la proporción de azúcares de agave es inferior al 80%, que fabricar un producto con ingredientes no permitidos y ofrecerlo como mezcal. En el primer caso el productor puede ser sancionado y pudiere retirársele la autorización para usar la Denominación de Origen, pero en el segundo estaría cometiendo un delito. Ninguna de las dos situaciones son permisibles, pero se trata de dos supuestos enteramente distintos, con consecuencias jurídicas también muy diferentes. No puede equiparárseles en un intento por restringir indebidamente la elaboración de un tipo de mezcal. 53. Los argumentos expresados en la M1R también son contradictorios en sí mismos porque se afirma que con la eliminación del mezcal Tipo 11 se reducirá "de forma sustancial el riesgo de que se comercialicen Mezcales adulterados", pero al mismo tiempo admite que "la cifra del comercio de esta clase [de mezcal] es muy reducida" (p. 16, énfasis propio). De tal manera, además de que la adición de azúcares obtenidos de otras materias primas en la proporción permitida no es una adulteración del producto, y que no puede presumirse que todo el mezcal Tipo II excede la proporción permitida de otros azúcares, si la cantidad que actualmente se produce de este tipo de mezcal es "muy reducida", es obvio que el problema —si es que existe— es menor y no puede suponerse que no puede ser controlado. En cualquier caso, la forma de hacerlo no es estableciendo una prohibición que restringe el mercado y la posibilidad de los productores de expandir su oferta, sino con una regulación adecuada, como se indica a continuación. 54. En segundo lugar, es cierto que no hay métodos que permitan identificar en el producto destilado los alcoholes que provienen de unos y otros azúcares, pero eso no significa que no pueda controlarse y verificarse la calidad del		

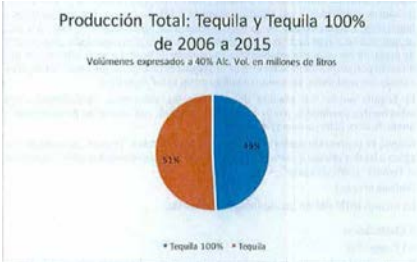
1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			mezcal. Sugerir lo contrario es falso e irresponsable. De hecho, la prueba más clara la ofrece el tequila, que también admite dos categorías: (1) el tequila 100% agave, en el que los azúcares de los mostos fermentables sólo pueden obtenerse del Agave de la especie tequilana weber, variedad azul (agave azul); y (2) el tequila en el que los azúcares de los mostos fermentables deben provenir al menos en un 51% del agave azul, pero pueden ser enriquecidos con azúcares obtenidos de materias primas distintas del agave hasta en un 49%. Para el tequila como para el mezcal, no hay pruebas que permitan identificar el origen de los azúcares en el alcohol destilado. Sin embargo, la Norma Oficial Mexicana NOM-006-SCFI-2012, Bebidas alcohólicas-Tequila-Especificaciones (la "NOM-006 (Tequila)") establece disposiciones específicas para controlar la autenticidad del tequila y que bien podrían adaptarse para controlar la del mezcal. El apartado 6.5 de la NOM-006 (Tequila) dispone lo siguiente, en la parte pertinente: 6.5 Especificaciones relativas a la autenticidad del Tequila [...] 6.5.2 Uso de azúcares 6.5.2.1 El productor de Tequila debe demostrar en todo momento, que el producto no ha sido adulterado durante su elaboración. Por tal motivo, el Productor Autorizado de Tequila debe llevar un registro actualizado de por lo menos, los documentos siguientes: a) Facturas o documentos que comprueben la adquisición de materias primas (Agave y otros azúcares), b) Documentos que comprueben las entradas y salidas de materia prima. c) Documentos que comprueben los movimientos de producto terminado y en proceso.		

1	2	3	4	5	6																																	
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE																																	
			d) Inventarios de materias primas y producto terminado, incluyendo en forma específica aquel sometido a procesos de maduración o envasado. [...] 6.5.2.3 La comprobación de lo establecido en esta norma se realiza a través de inspección permanente por parte del Organismo Evaluador de la Conformidad, independientemente que puede ser corroborado por cualquier Dependencia competente. 55. Además, el problema de adulteración que expone la MIR no es distinto para el mezcal (o tequila) 100% agave que para el 80/20 (o 51/49, en el caso del tequila), puesto que no hay métodos de prueba que permitan identificar en el producto destilado si el 100% de los azúcares fermentados provinieron del agave. En cualquier caso los métodos para garantizar la autenticidad del producto final son de otro tipo. 56. Debe advertirse, además, que el volumen que se produce de tequila 51/49 históricamente ha sido superior al volumen del tequila 100% agave. En efecto, de acuerdo con cifras del Consejo Regulador del Tequila (CRT), de 2006 a 2015 se produjeron 1,264.4 millones de litros de tequila 100% agave, y 1,312.6 millones de litros de tequila 51/49, como se aprecia en la siguiente gráfica:  <table><caption>Producción Total: Tequila y Tequila 100%</caption><tr><th>Año</th><th>Tequila 100% (Millones de litros)</th><th>Tequila 51/49 (Millones de litros)</th></tr><tr><td>2006</td><td>81.6</td><td>160.9</td></tr><tr><td>2007</td><td>135.6</td><td>148.5</td></tr><tr><td>2008</td><td>142.6</td><td>163.6</td></tr><tr><td>2009</td><td>96.5</td><td>148.5</td></tr><tr><td>2010</td><td>97.7</td><td>145.8</td></tr><tr><td>2011</td><td>95.8</td><td>155.3</td></tr><tr><td>2012</td><td>99</td><td>138.9</td></tr><tr><td>2013</td><td>101.1</td><td>127.5</td></tr><tr><td>2014</td><td>118.5</td><td>138.9</td></tr><tr><td>2015</td><td>118.5</td><td>129.4</td></tr></table>	Año	Tequila 100% (Millones de litros)	Tequila 51/49 (Millones de litros)	2006	81.6	160.9	2007	135.6	148.5	2008	142.6	163.6	2009	96.5	148.5	2010	97.7	145.8	2011	95.8	155.3	2012	99	138.9	2013	101.1	127.5	2014	118.5	138.9	2015	118.5	129.4		
Año	Tequila 100% (Millones de litros)	Tequila 51/49 (Millones de litros)																																				
2006	81.6	160.9																																				
2007	135.6	148.5																																				
2008	142.6	163.6																																				
2009	96.5	148.5																																				
2010	97.7	145.8																																				
2011	95.8	155.3																																				
2012	99	138.9																																				
2013	101.1	127.5																																				
2014	118.5	138.9																																				
2015	118.5	129.4																																				

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			57. En tercer lugar, la MIR señala que el mezcal Tipo II está en proceso de desaparecer por sí solo, aparentemente porque "es el sentir de la mayoría que no beneficia a la industria" (aunque no se identifica quienes constituyen el grupo relevante) y porque "se trata de un producto que comercialmente se ha identificado como de menor calidad, o bien pierde competencia por completo frente a bebidas con denominación de origen cuyas regulaciones no conciben la adición de otros azúcares fermentables que los propios de su materia prima que motivó la Denominación de Origen" (p. 4, véase también la p. 9). 58. En el caso del "sentir de la mayoría" la regulación propuesta es un contrasentido. Si el mercado por sí solo está llevando a la desaparición de un producto, es un absurdo prohibirlo. El tema no es democrático, no es algo que deba sujetarse a votación (y menos de un conjunto indefinido). No se trata de si la "mayoría" prefiere producir un tipo de mezcal o no. El que no quiera producir mezcal Tipo II, porque no es rentable o por cualquier otra razón, que no lo haga; y si la totalidad de los productores actuales opta por no producirlo, que lo resuelva el mercado. El mercado no necesita que el gobierno lo ayude. No importa qué tan pequeño sea el grupo que tiene interés en producir- mezcal Tipo II, la prohibición carece por completo de sentido. A todas luces , se trata de una regulación innecesaria e ineficiente. 59. Pero, aun suponiendo que es cierta la afirmación que se hace en la MIR en el sentido de que actualmente no sólo hay poco interés en producir mezcal Tipo II, sino que es decreciente, no tiene sentido restringir un mercado potencial que, además, como lo demuestra el caso de tequila, es muy importante, según se constata a continuación.		

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			60. El otro argumento que expresa la MIR —que se trata de un producto que se percibe como de menor calidad, o bien que es desplazado por otras bebidas con denominación de origen cuyas regulaciones no conciben la adición de otros azúcares fermentables que los propios de su materia prima que motivó la Denominación de Origen— es falso por completo y la mejor prueba, nuevamente la ofrece el tequila. De entrada, para el tequila —que, dicho sea de paso, históricamente es un mezcal, como ha quedado demostrado— no sólo sí se "concibe" la adición de otros azúcares fermentables distintos de los provenientes del agave, sino que la regulación expresamente lo contempla y, además, hoy por hoy constituye su mercado más importante. La NOM-006 (Tequila) define: 4.36 Tequila Bebida alcohólica regional obtenida por destilación de mostos, preparados directa y originalmente del material extraído, en las instalaciones de la fábrica de un Productor Autorizado la cual debe estar ubicada en el territorio comprendido en la Declaración, derivados de las cabezas de Agave de la especie tequilana weber variedad azul, previa o posteriormente hidrolizadas o cocidas, y sometidos a fermentación alcohólica con levaduras, cultivadas o no, siendo susceptibles los mostos de ser enriquecidos v mezclados conjuntamente en la formulación con otros azúcares hasta en una proporción no mayor de 49% de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa, en los términos establecidos en la presente norma y en la inteligencia que no están permitidas las mezclas en frío. El Tequila es un líquido que puede tener color, cuando sea madurado, abocado, o añadido de un color específico.		

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			Ei Tequila puede ser añadido de edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes permitidos por la Secretaría de Salud, con objeto de proporcionar o intensificar su color, aroma y/o sabor. Cuando en la presente norma se haga referencia al término "Tequila", se entiende que aplica a las dos categorías señaladas en el capítulo 5, salvo que exista mención expresa al Tequila "100% de agave". [Énfasis propio.] 61. La misma NOM define las siguientes categorías: S. Clasificación 5.1 Categorías De acuerdo al porcentaje de los azúcares provenientes del Agave que se utilice en la elaboración del Tequila, éste se puede clasificar en una de las siguientes categorías: 5.1.1 "100% de agave" Es el producto, conforme al inciso 4.36 de esta norma, que no es enriquecido con otros azúcares distintos a los obtenidos del Agave de la especie tequilana weber variedad azul cultivado en el territorio comprendido en la Declaración. Para que este producto sea considerado como "Tequila 100% de agave" debe ser envasado en la planta que controle el propio Productor Autorizado, misma que debe estar ubicada dentro del territorio comprendido en la Declaración. Este producto debe ser denominado únicamente a través de alguna de las siguientes leyendas: "100% de agave", "100% puro de agave" "100% agave", o "100% puro agave", al final de las cuales se puede añadir la palabra "azul".		

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			5.1.2 "Tequila" Es el producto, conforme al inciso 4.36 de la presente norma, en el que los mostos son susceptibles de ser enriquecidos y mezclados conjuntamente en la formulación con otros azúcares hasta en una proporción no mayor de 49% de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa. Este enriquecimiento máximo de hasta 49% de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa, no se debe realizar con azúcares provenientes de cualquier especie de agave. Sólo se podrá incrementar el 51% de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa con azúcares reductores totales provenientes de Agave de la especie tequilana weber variedad azul cultivado en el territorio comprendido en la Declaración. Este producto puede ser envasado en plantas ajenas a un Productor Autorizado, siempre y cuando los envasadores cumplan con las condiciones establecidas en el inciso 6.5.4.2 y demás aplicables de la presente norma. [Énfasis propio.] 62. De acuerdo con las estadísticas del CRT, en los últimos 10 años se produjeron 2,577 millones de litros, distribuidos de la siguiente manera: 		

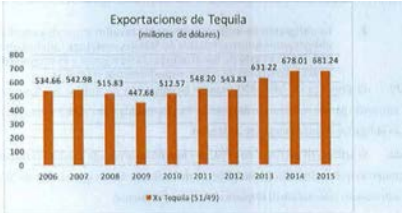
1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			63. El mercado de exportación del tequila es más importante que el mercado nacional, como puede apreciarse en la siguiente gráfica. De 2006 a 2015 México exportó un total de 1,559.5 millones de litros, mientras que el consumo nacional aparente (CNA) fue sustancialmente menor, 1,017.5 de litros.  Fuente: Consejo Regulador del Tequila 64. Aunque la exportación de tequila 100% ha venido creciendo de manera constante, el consumo de tequila 51/49 sigue siendo significativamente más importante como se aprecia en la siguiente gráfica  Fuente: Consejo Regulador del Tequila 65. El mercado para el tequila 51/49 está con el extranjero, y es muy importante:		

1	2	3	4	5	6																																	
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE																																	
			 Destino de la Producción Total de Tequila (51/49) Volumenes expresados a 40% Alc. Vol. en millones de litros <table><thead><tr><th>Año</th><th>Tequila Xs</th><th>Tequila CMA</th></tr></thead><tbody><tr><td>2006</td><td>113.1</td><td>27.8</td></tr><tr><td>2007</td><td>101.1</td><td>27.6</td></tr><tr><td>2008</td><td>101.5</td><td>47</td></tr><tr><td>2009</td><td>99</td><td>7.5</td></tr><tr><td>2010</td><td>104.5</td><td>3.2</td></tr><tr><td>2011</td><td>108.1</td><td>24.2</td></tr><tr><td>2012</td><td>105.5</td><td>31.1</td></tr><tr><td>2013</td><td>108.9</td><td>8.6</td></tr><tr><td>2014</td><td>99.8</td><td>21.1</td></tr><tr><td>2015</td><td>105</td><td>24.4</td></tr></tbody></table> Fuente: Consejo Regulador del Tequila 66. Según explica Illsley Granich: "En 1795 se otorgó la primera licencia para producir mezcal en el pueblo de Tequila, Jalisco, a José Cuervo (seguida por las de Herradura en 1870 y Sauza en 1873). A principios del siglo XX ya se distribuía en todo el país y se empezaba a usar el nombre genérico de tequila en lugar de "vino de mezcal de Tequila"" . La denominación de origen Tequila se otorgó en 1977. No sorprende, por lo tanto, que el tequila tenga un mercado nacional e internacional mucho más y mejor desarrollado que el mezcal. La denominación de origen del mezcal es mucho más reciente y su regulación lo es todavía más. El mezcal apenas comienza a tener un auge tanto en México como en el extranjero, pero como lo demuestra el tequila, tiene un potencial enorme. 67. Carece por completo de sentido que pretenda restringirse este potencial del mezcal eliminando el mezcal Tipo H. Es evidente que la regulación propuesta genera enormes costos para el desarrollo de los productores de mezcal en términos de su capacidad de expansión futura y su acceso a las mercados nacionales e internacionales y no reporta beneficio alguno. Además, la experiencia del tequila demuestra con toda claridad que el que se produzca y comercie un producto elaborado con mezclas de azúcares provenientes de materias primas vegetales distintas en nada afecta su integridad, ni la percepción de su calidad, y tampoco afecta su	Año	Tequila Xs	Tequila CMA	2006	113.1	27.8	2007	101.1	27.6	2008	101.5	47	2009	99	7.5	2010	104.5	3.2	2011	108.1	24.2	2012	105.5	31.1	2013	108.9	8.6	2014	99.8	21.1	2015	105	24.4		
Año	Tequila Xs	Tequila CMA																																				
2006	113.1	27.8																																				
2007	101.1	27.6																																				
2008	101.5	47																																				
2009	99	7.5																																				
2010	104.5	3.2																																				
2011	108.1	24.2																																				
2012	105.5	31.1																																				
2013	108.9	8.6																																				
2014	99.8	21.1																																				
2015	105	24.4																																				

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			identidad como destilado de agave, ni su identidad como producto nacional. La experiencia del tequila, cuyos volúmenes de producción y comercio son mucho más elevados que los del mezcal, también demuestra que puede mantenerse un control adecuado de la autenticidad del producto. 68. Por consiguiente, deben reincorporarse en el Proyecto de NOM-070 las disposiciones de la NOM-G70 vigente que permiten la elaboración y comercialización del mezcal Tipo II y, para garantizar la autenticidad del producto, deben adaptarse las especificaciones de la NOM-006 (Tequila) relativas a la autenticidad de la bebida. Adicionalmente debe reincorporarse la disposición que prohíbe las mezclas en frío. 69. Es más, a juzgar por el muy exitoso ejemplo del tequila, debe permitirse enriquecer los mostos obtenidos de la extracción de las cabezas de agave con azúcares obtenidos de materias primas distintas, hasta en un 49%. El Proyecto de NOM debe modificarse de manera acorde. E. La prohibición de exportar mezcal a granel es violatoria de las obligaciones internacionales de México y limita la capacidad de desarrollo de los productores de mezcal 70. El párrafo 9,1 de la NOM-070 Vigente prevé que se permite la comercialización de mezcal a granel en sus tipos I y II sólo en el territorio de los Estados Unidos Mexicanos" y precisa que "[p]ara mercado [sic] internacional no se permite la venta a granel y únicamente puede exportarse en envases hasta de 5 L". El Proyecto de NOM-070 simplemente dispone en su párrafo 7.2. que se prohíbe la exportación de Mezcal a granel. Estas disposiciones son incompatibles con las obligaciones internacionales de México.		

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			71. El artículo XI:1 del Acuerdo General sobre Aranceles Aduaneros y Comercio de 1994 (el "GATT de 1994", por sus siglas en inglés) dispone en la parte pertinente: "Ninguna parte contratante impondrá ni mantendrá... prohibiciones ni restricciones... a la exportación o a la venta para la exportación de un producto destinado al territorio de otra parte contratante, ya sean aplicadas mediante contingentes, licencias de importación o de exportación, o por medio de otras medidas". El artículo referido ha sido incorporado al Tratado de Libre Comercio de América del Norte (TLCAN) y los demás tratados de libre comercio que México ha suscrito. Por ejemplo, el artículo 309 del TLCAN, que contiene una formulación típica de la incorporación del artículo XI del GATT de 1994, establece en la parte pertinente: Artículo 309. Restricciones a la importación y a la exportación 1. Salvo que se disponga otra cosa en este Tratado, ninguna de las Partes podrá adoptar o mantener ninguna prohibición ni restricción a la importación de cualquier bien de otra Parte o a la exportación o venta para exportación de cualquier bien destinado a territorio de otra Parte, excepto lo previsto en el Artículo XI del GATT, incluidas sus notas interpretativas. Para tal efecto, el Artículo XI del GATT y sus notas interpretativas o cualquier otra disposición equivalente de un acuerdo sucesor del cual formen parte todas las Partes, se incorporan en este Tratado y son parte integrante del mismo. 72. El TLCAN y otros tratados de libre comercio tienen disposiciones aplicables específicamente al mezcal, como producto distintivo de México. El TLCAN es particularmente importante porque el comercio con Estados Unidos por la fracción arancelaria 2208.90.04 es el más importante y es natural esperar que sea el que más crecerá. El Anexo 313 (Productos distintivos) del TLCAN dispone:		

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			3. Canadá y Estados Unidos reconocerán el tequila y el mezcal como productos distintivos de México. En consecuencia, Canadá y Estados Unidos no permitirán la venta de producto alguno como tequila o mezcal, a menos que se hayan elaborado en México de acuerdo con las leyes y reglamentaciones de México relativas a la elaboración de tequila y mezcal. Esta disposición se aplicará al mezcal, ya sea a la fecha de entrada en vigor de este Tratado, o 90 días después de la fecha en que el gobierno de México haga obligatoria la norma oficial para este producto, lo que ocurra más tarde. [Énfasis propio] 73. Debe advertirse que la disposición que se cita sólo habla de las leyes y reglamentaciones de México relativas a la elaboración del mezcal, pero ello no abarca las disposiciones sobre la comercialización. En otras palabras, las normas oficiales mexicanas pueden establecer los requisitos para la elaboración del mezcal, y Estados Unidos y Canadá (al igual que los demás países con los que México tienen celebrados tratados con disposiciones correlativas) están obligados a prohibir la venta de cualquier producto que se ostente como mezcal, a menos que haya sido elaborado de conformidad con tales requisitos. Sin embargo, las NOMs no pueden restringir el comercio exterior de una manera incompatible con las obligaciones internacionales que el país ha asumido en los distintos tratados, incluido el artículo XI del GATT de 1994 que, como se dijo, ha sido expresamente incorporado al TLCAN y ert otros tratados de libre comercio.		

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			74. Ahora bien, independientemente de las obligaciones internacionales del país, la experiencia del tequila demuestra que los mercados extranjeros, particularmente el de Estados Unidos, es muy importante y, por lo tanto, tiene un gran potencial para el mezcal. La gran mayoría del tequila 51/49 se exporta a granel a Estados Unidos y en 2015 representó un mercado aproximado de \$700 millones de dólares.  Fuente: Elaborado con datos del CRT y el Sistema de Información Comercial Vía Internet de la Secretaría de Economía. 75. La prohibición de las exportaciones a granel implica un enorme costo para los productores, distribuidores y comercializadores de mezcal al impedirles acceder a un mercado sumamente rentable y coartar de esta manera su capacidad de desarrollo y expansión. Además, representa una desventaja frente al tequila, que ha desarrollado con gran éxito este mercado. 76. No puede argumentarse que es un tema de la integridad del producto, porque el comercio del mezcal a granel está permitido en el territorio mexicano y, en cualquier caso, la NOM-006 (Tequila) establece disposiciones que permiten tener un control adecuado de la autenticidad del producto, y que pueden adaptarse para el mezcal. No hay razón alguna para no hacerlo.		

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			77. En consecuencia, debe eliminarse del Proyecto de NOM-070 el párrafo 7.2 que mantendría una prohibición a las exportaciones a granel de mezcal, toda vez que es violatoria de las obligaciones internacionales de México y restringe indebidamente la capacidad de desarrollo del sector. 78. En caso contrario, si de equidad se trata, debería entonces prohibirse también la exportación de tequila a granel, pero esto no tiene sentido ni para éste ni para el mezcal. Ambos deben gozar de la misma ventaja de acceso a los mercados en el extranjero. F. La obligación de utilizar únicamente: levaduras mexicanas viola las obligaciones internacionales de México, restringe indebidamente las fuentes de abasto de los productores de mezcal y es inequitativa frente a otros destilados de agave, especialmente el tequila. 79. El Proyecto de NOM-070 impone la obligación de utilizar únicamente levaduras mexicanas para la elaboración del Mezcal Es una medida clara y abiertamente violatoria de las obligaciones internacionales de México. 80. El artículo III del GATT de 1994, que ha sido incorporado a todos los tratados de libre comercio que ha suscrito (esencialmente de la misma forma que el artículo XI del mismo instrumento internacional) dispone en la parte pertinente: Artículo III* Trato nacional en materia de tributación y de reglamentación interiores 4. Los productos del territorio de toda parte contratante importados en el territorio de cualquier otra parte contratante no deberán recibir un trato menos favorable que el concedido a los productos similares de origen nacional, en lo concerniente a cualquier ley, reglamento o prescripción que afecte a la venta, la oferta para la venta, la compra, el transporte, la distribución v		

1	2	3	4	5	6
Nombre	Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)	Tipo de comentario	TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)	CAMBIO PROPUESTO	RESOLUCIÓN CCONNSE
			el uso de estos productos en el mercado interior. Las disposiciones de este párrafo no impedirán la aplicación de tarifas diferentes en los transportes interiores, basadas exclusivamente en la utilización económica de los medios de transporte y no en el origen del producto. [Énfasis propio.] 81. En términos simples, la obligación de utilizar solamente levaduras mexicanas es una violación a la obligación de México de otorgar trato nacional. Esto, por sí solo, atenta contra los principios más elementales de la calidad regulatoria. 82. Toda restricción, por el hecho de serlo, implica costos para los particulares. En este caso, los costos de limitar las fuentes abasto de una de las materias primas para la producción de mezcal son evidentes y por completo injustificados. Independientemente de que no puede justificarse una violación al marco jurídico aplicable, la ausencia de toda mención a esta limitante en la MIR lo pone de manifiesto. Pero en todo caso, los costos son inadmisibles precisamente porque van en contra de la Ley. 83. Además, la restricción es inequitativa y coloca a los productores de mezcal en desventaja frente a otros productores de destilados de agave, concretamente los de tequila. Ello incrementa aún más los costos de la regulación. 84. En consecuencia, debe eliminarse el adjetivo "mexicanas" que califica a "levaduras" en la definición de mezcal del párrafo 4.15 del Proyecto de NOM-070.		

3.- Tipo de comentario: ge = general te = técnico ed = editorial

NOTA Columnas 1, 2, 4, 5 son obligatorias

Ciudad de México, a 18 de agosto de 2016.- El Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía, **Alberto Ulises Esteban Marina**.- Rúbrica.

