INDICE
PRIMERA SECCION
PODER LEGISLATIVO

CAMARA DE SENADORES

Saldos en moneda nacional al 30 de septiembre de 2017 del fideicomiso en el que la Cámara de Senadores participa como fideicomitente. .....

PODER EJECUTIVO

SECRETARIA DE GOBERNACION

Declaratoria de Desastre Natural por la ocurrencia de inundación fluvial del 30 de septiembre al 1 de octubre de 2017, así como lluvia severa del 1 de octubre de 2017, en 11 municipios del Estado de Oaxaca. .....

Declaratoria de Emergencia por la presencia de lluvia severa ocurrida el día 26 de septiembre de 2017 e inundación pluvial y fluvial ocurridas del 26 al 29 de septiembre de 2017, en el Municipio de Nuevo Laredo del Estado de Tamaulipas. .....

Aviso de Término de la Emergencia por la ocurrencia de lluvia severa el día 8 de septiembre de 2017 para los municipios de Acajete, Acatlán, Banderilla, Coatepec, Naolinco, Rafael Lucio, Tlacolulan, Tonayán, Xalapa y Zongolica del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave; el día 9 de septiembre de 2017 para el Municipio de Isla; el día 10 de septiembre de 2017 para el Municipio de El Higo; los días 9 y 10 de septiembre de 2017 para el Municipio de Pajapan; así como inundación fluvial los días 9 y 10 de septiembre de 2017 para los municipios de Cotaxtla, Ignacio de la Llave, Jamapa, Medellín y Tlalixcoyan; los días 11 y 12 de septiembre de 2017 para los municipios de Hueyapan de Ocampo, Isla, Juan Rodríguez Clara, Lerdo de Tejada, Playa Vicente, San Juan Evangelista, San Andrés Tuxtla y Santiago Tuxtla, y el día 12 de septiembre de 2017 para el Municipio de Uxpanapa de dicha entidad federativa. .....

SECRETARIA DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO

Acuerdo por el que se dan a conocer los porcentajes y los montos del estímulo fiscal, así como las cuotas disminuidas del impuesto especial sobre producción y servicios aplicables a los combustibles que se indican, correspondientes al periodo que se especifica. .....

Acuerdo por el cual se dan a conocer los montos de los estímulos fiscales aplicables a la enajenación de gasolinas en la región fronteriza con los Estados Unidos de América, correspondientes al periodo que se especifica. .....

Acuerdo mediante el cual se otorga la patente de agente aduanal número 1764 al ciudadano Manuel de Unánue Bretón, para ejercer funciones con tal carácter ante la aduana del Aeropuerto Internacional de la Ciudad de México, como aduana de adscripción, en virtud del retiro voluntario del agente aduanal Manuel Ignacio del Sagrado Corazón de Jesús de Unánue y Rivero. .....

Oficio mediante el cual se concede autorización a Caja Popular Arboledas, S.C. de A.P. de R.L. de C.V., para continuar realizando operaciones de ahorro y préstamo. .....

Criterio No. 01/2017 CPIFP de aplicación general en materia de administración del patrimonio inmobiliario federal, correspondiente al mejor uso y aprovechamiento de los yacimientos de hidrocarburos determinados como económicamente inviables para su extracción. .....

Declaratoria de Sujeción al Régimen de Dominio Público de la Federación, respecto de los inmuebles Federales que se señalan. .....

SECRETARIA DE ECONOMIA

Aviso mediante el cual se da a conocer el monto del cupo máximo para exportar azúcar a los Estados Unidos de América durante el periodo comprendido entre el 1 de octubre de 2017 y el 30 de septiembre de 2018. .....

Aviso mediante el cual se da a conocer el monto del cupo máximo al mes de septiembre de 2017, para exportar azúcar a los Estados Unidos de América durante el periodo comprendido entre el 1 de octubre de 2017 y el 30 de septiembre de 2018. .....

Aclaración a la Norma Mexicana NMX-FF-129-SCFI-2016, cuya declaratoria de vigencia fue publicada el 17 de julio de 2017. .....

Aclaración a la Norma Mexicana NMX-J-412/1-ANCE-2011, cuya declaratoria de vigencia fue publicada el 21 de junio de 2012. .....

SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACION

Aviso por el que se da a conocer información relativa a solicitudes de títulos de obtentor de variedades vegetales, correspondiente al mes de agosto de 2017. .....

SECRETARIA DE LA FUNCION PUBLICA

Circular por la que se comunica a las dependencias, Procuraduría General de la República y entidades de la Administración Pública Federal, empresas productivas del Estado, así como a las entidades federativas, que deberán abstenerse de aceptar propuestas o celebrar contratos con el proveedor Martín Eduardo Ramírez Colín y/o Comercializadora Raco. .....

SECRETARIA DE SALUD

Convenio Específico de Colaboración en materia de transferencia de recursos para la ejecución del Programa Seguro Médico Siglo XXI, para el ejercicio fiscal 2017, por concepto de apoyo económico a los servicios estatales de salud por incremento en la demanda de servicios, que celebran la Secretaría de Salud y el Estado de Chihuahua. .....

Convenio Específico de Colaboración en materia de transferencia de recursos para la ejecución del Programa Seguro Médico Siglo XXI, para el ejercicio fiscal 2017, por concepto de apoyo económico a los servicios estatales de salud por incremento en la demanda de servicios, que celebran la Secretaría de Salud y el Estado de Colima. .....

SECRETARIA DE CULTURA

Aviso por el que se da a conocer al público en general la publicación en la página electrónica del Instituto Nacional de Lenguas Indígenas las Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Instituto Nacional de Lenguas Indígenas. .....

PROCURADURIA GENERAL DE LA REPUBLICA

Acuerdo A/080/17 por el que se reanudan labores en diversas unidades administrativas de la Procuraduría General de la República y se señalan sus domicilios. .....

SERVICIO DE ADMINISTRACION Y ENAJENACION DE BIENES

Acuerdo por el que se dan a conocer las reformas de los Lineamientos del Servicio de Administración y Enajenación de Bienes para la donación de bienes. .....

PODER JUDICIAL

SUPREMA CORTE DE JUSTICIA DE LA NACION

Saldos de los fideicomisos en los que la Suprema Corte de Justicia de la Nación participa como fideicomitente. .....

CONSEJO DE LA JUDICATURA FEDERAL

Acuerdo General 16/2017 del Pleno del Consejo de la Judicatura Federal, relativo a la denominación, residencia, competencia, jurisdicción territorial, domicilio y fecha de inicio de funciones del Juzgado Sexto de Distrito en Materia de Amparo y Juicios Federales en el Estado de México, con residencia en Toluca, así como a las reglas de turno, sistema de recepción y distribución de asuntos entre los Juzgados de Distrito, de la materia, entidad federativa y residencia indicados. .....

Acuerdo General 18/2017 del Pleno del Consejo de la Judicatura Federal, relativo a la denominación, residencia, competencia, jurisdicción territorial, domicilio y fecha de inicio de funciones del Juzgado Sexto de Distrito en el Estado de Aguascalientes, con residencia en la ciudad del mismo nombre, así como a las reglas de turno, sistema de recepción y distribución de asuntos entre los Juzgados de Distrito, de la entidad federativa y residencia indicados. .....

Acuerdo General 19/2017 del Pleno del Consejo de la Judicatura Federal, relativo a la denominación, residencia, competencia, jurisdicción territorial, domicilio y fecha de inicio de funciones del Tercer Tribunal Colegiado del Trigésimo Circuito, con residencia en Aguascalientes, Aguascalientes; así como a las reglas de turno, sistema de recepción y distribución de asuntos entre los Tribunales Colegiados del Circuito indicado. .....

TRIBUNAL ELECTORAL DEL PODER JUDICIAL DE LA FEDERACION

Acuerdo General de la Sala Superior del Tribunal Electoral del Poder Judicial de la Federación número 7/2017, de diez de octubre de dos mil diecisiete, por el cual se ordena la delegación de asuntos de su competencia, en materia de financiamiento público que reciben los partidos políticos nacionales en el ámbito estatal, para su resolución a las Salas Regionales. .....

BANCO DE MEXICO

Tipo de cambio para solventar obligaciones denominadas en moneda extranjera pagaderas en la República Mexicana. .....

Tasas de interés interbancarias de equilibrio. .....

COMISION FEDERAL DE COMPETENCIA ECONOMICA

Información relativa a los ingresos, egresos, saldos y destino de los Fideicomisos en los que participa la Comisión Federal de Competencia Económica, en cumplimiento a lo que establece el artículo 12 de la Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria. .....

INSTITUTO NACIONAL DE ESTADISTICA Y GEOGRAFIA

Acuerdo por el que se reforman las Normas en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Instituto Nacional de Estadística y Geografía. .....

INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

INE/JGE138/2017. Acuerdo de la Junta General Ejecutiva del Instituto Nacional Electoral, por el que se aprueba el Manual de Normas Administrativas en Materia de Recursos Financieros del Instituto Nacional Electoral. .....

TRIBUNAL FEDERAL DE JUSTICIA ADMINISTRATIVA

Circular por la que se comunica a las dependencias, Procuraduría General de la República y entidades de la Administración Pública Federal, empresas productivas del Estado, así como a las entidades federativas, la resolución de fecha tres de octubre de dos mil diecisiete, emitida en el expediente CI/CGQDRRP/RE-01/2017, por medio de la cual queda sin efectos la resolución del nueve de noviembre de dos mil dieciséis, emitida en el expediente CI/DQDR/PSP-04/2014, quedando insubsistentes los efectos de la sanción administrativa y económica, impuestas a las personas morales Galaz, Yamazaki, Ruíz Urquiza, S.C. y Datavision Digital, S.A. de C.V. .....

AVISOS

Judiciales y generales. .....

SEGUNDA SECCION
PODER EJECUTIVO

SECRETARIA DE ECONOMIA

Respuesta a los comentarios del Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-199-SCFI-2015, Bebidas alcohólicas-Denominación, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, publicado el 29 de febrero de 2016. (Continúa en la Tercera, Cuarta y Quinta Secciones). .....

PODER LEGISLATIVO
CAMARA DE SENADORES

SALDOS en moneda nacional al 30 de septiembre de 2017 del fideicomiso en el que la Cámara de Senadores participa como fideicomitente.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Senado de la República.- LXIII Legislatura.- Secretaría General de Servicios Administrativos.

SALDOS en moneda nacional al 30 de septiembre de 2017 del fideicomiso en el que la Cámara de Senadores participa como fideicomitente.

CIFRAS EN MONEDA NACIONAL DEL FIDEICOMISO DE INVERSIÓN Y ADMINISTRACIÓN No. 1705, "Para apoyar la Construcción y Equipamiento del Nuevo Recinto de la Cámara de Senadores".

En cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 12 de la Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria, se dan a conocer los ingresos y egresos, destino y saldo en moneda nacional del fideicomiso en el que la **Cámara de Senadores participa como fideicomitente.**

Fideicomiso de Inversión y Administración 1705

"Para apoyar la construcción y equipamiento del nuevo recinto de la Cámara de Senadores"

Fideicomitente**: Cámara de Senadores**

Fideicomiso Número	Disponibilidad al 30 de junio de 2017	Flujo de Efectivo		Disponibilidad al 30 de septiembre de 2017
		Ingresos	Egresos	
1705	**614'338,012.00**	**10'990,388.24** 1/	**1'238,290.78** 2/	**624'090,109.46**

1/ Aportaciones al patrimonio del Fideicomiso e Intereses cobrados sobre inversiones financieras.

2/ Se refieren a erogaciones efectuadas por el fiduciario Banobras, conforme al programa-presupuesto aprobado por el Comité Técnico por concepto de: Pagos por Honorarios Fiduciarios, Honorarios Coordinación Administrativa, Impuestos, Predial, Derechos de Agua y Energía Eléctrica.

Ciudad de México, a 9 de octubre de 2017.- El Secretario General, **Roberto Figueroa Martínez**.- Rúbrica.

PODER EJECUTIVO
SECRETARIA DE GOBERNACION

DECLARATORIA de Desastre Natural por la ocurrencia de inundación fluvial del 30 de septiembre al 1 de octubre de 2017, así como lluvia severa del 1 de octubre de 2017, en 11 municipios del Estado de Oaxaca.

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

LUIS FELIPE PUENTE ESPINOSA, Coordinador Nacional de Protección Civil de la Secretaría de Gobernación, con fundamento en lo dispuesto en los artículos 27 fracción XXXII, de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 2 fracciones XVI, XXII y XXIV, 7 fracción IV, 19 fracción XI, 21, 58, 60, 61, 62, 63 y 74 de la Ley General de Protección Civil; 102 del Reglamento de la Ley General de Protección Civil; 59 del Reglamento Interior de la Secretaría de Gobernación; 5 fracción XX, 7, 8, 9 y 10 del "Acuerdo por el que se emiten las Reglas Generales del Fondo de Desastres Naturales" (Reglas Generales), publicado en el Diario Oficial de la Federación el 3 de diciembre de 2010, así como el numeral 4 primer párrafo y demás relativos aplicables de los "Lineamientos de Operación específicos del Fondo de Desastres Naturales" (Lineamientos de Operación), publicados en el referido órgano de difusión del Gobierno Federal el día 31 de enero de 2011, y

CONSIDERANDO

Que mediante oficio número CEPCO/FONDEN/1013/2017 de fecha 3 de octubre de 2017, en cumplimiento al artículo 7 de las Reglas Generales, el Secretario General de Gobierno del Estado de Oaxaca, Hector Anuar Mafud Mafud, solicitó a la Comisión Nacional del Agua (CONAGUA), la corroboración del fenómeno natural perturbador, descrito como lluvia severa generadas por la masa de aire que impulsa al Frente Frio Número 3 localizado al norte del Golfo de México, la Onda Tropical Número 36 ubicada al sur del país una zona de inestabilidad en el Golfo de Tehuantepec y un canal de baja presión extendido en el occidente del Territorio Nacional del 30 de septiembre de 2017 al 01 de octubre de 2017, que afectó a los municipios de Abejones, Acatlán de Pérez Figueroa, Ayotzintepec, Candelaria Loxicha, Chahuites, Chalcatongo de Hidalgo, Chiquihuitlán de Benito Juárez, Ciénega de Zimatlán, Coicoyán de las Flores, Concepción Pápalo, Constancia del Rosario, Cosolapa, Eloxochitlán de Flores Magón, Guadalupe Etla, Heroica Ciudad de Juchitán de Zaragoza, Heroica Ciudad de Tlaxiaco, Magdalena Apasco, Magdalena Jaltepec, Magdalena Peñasco, Magdalena Yodocono de Porfirio Díaz, Mixistlán de la Reforma, Pluma Hidalgo, Putla Villa de Guerrero, San Andrés Huaxpaltepec, San Andrés Sinaxtla, San Antonino el Alto, San Antonio Huitepec, San Bartolomé Loxicha, San Felipe Jalapa de Díaz, San Felipe Usila, San Francisco Cahuacuá, San Francisco del Mar, San Francisco Ixhuatán, San Francisco Jaltepetongo, San Francisco Nuxaño, San José Chiltepec, San José Independencia, San Juan Bautista Valle Nacional, San Juan Diuxi, San Juan Sayultepec, San Juan Teitipac, San Juan Tepeuxila, San Juan Yatzona, San Juan Yucuita, San Lorenzo Cacaotepec, San Lucas Ojitlán, San Martín Toxpalan, San Mateo Piñas, San Miguel el Grande, San Migue Soyaltepec, San Pablo Huitzo, San Pablo Huixtepec, San Pedro Amuzgos, San Pedro Ixcatlán, San Pedro Mixtepec - Dto. 22 -, San Pedro Pochutla, San Pedro Tapanatepec, San Pedro Teutila, San Pedro Tidaá, San Pedro Yólox, Santa Ana Ateixtlahuaca, Santa Ana Zegache, Santa Catarina Juquila, Santa Cruz Itundujia, Santa Gertrudis, Santa lnés Yatzeche, Santa María Atzompa, Santa María Chachoápam, Santa María Chilchotla, Santa María Colotepec, Santa María Temaxcalapa, Santa María Teopoxco, Santa María Texcatitlán, Santa María Tonameca, Santa María Xadani, Santa María Yucuhiti, Santiago Camotlán, Santiago Comaltepec, Santiago Ixtayutla, Santiago Juxtlahuaca, Santiago Lalopa, Santiago Nejapilla, Santiago Niltepec, Santiago Nuyoó, Santiago Texcalcingo, Santiago Textitlán, Santiago Tilantongo, Santiago Tillo, Santiago Yosondúa, Santo Domingo Ingenio, Santo Domingo Tlatayápam, Santo Domingo Yanhuitlán, Santo Domingo Zanatepec, Tamazulápam del Espiritu Santo, Unión Hidalgo, Villa Talea de Castro, Zimatlán de Álvarez.

Que en alcance a la solicitud de corroboración número CEPCO/FONDEN/1013/2017 y mediante oficio número CEPCO/FONDEN/1114/2017 de fecha 4 de octubre de 2017, en cumplimiento al artículo 7 de las Reglas Generales, el Secretario General de Gobierno del Estado de Oaxaca, Hector Anuar Mafud Mafud, solicitó a la CONAGUA, la corroboración del fenómeno natural perturbador, descrito como lluvias severas ocurrido del día 30 de septiembre al 1 de octubre del 2017 generadas por la masa de aire que impulsa al Frente Frio Número 3 localizado al norte del Golfo de México, la Onda Tropical Número 36 ubicada al sur del país una zona de inestabilidad en el Golfo de Tehuantepec y un canal de baja presión extendido en el occidente del Territorio Nacional, que afectó a los municipios de Santa María Jacatepec, San Juan Bautista Tuxtepec, Loma Bonita, Santiago Jocotepec, San Juan Bautista Coixtlahuaca, San Bartolo Coyotepec, San Juan Bautista Cuicatlán, Santa Ana Cuauhtémoc, San Andrés Teotilalpam, Santos Reyes Pápalo, Tlacolula de Matamoros, Chiquihuitán de Benito Juárez, San Pedro y San Pablo Ayutla, San Pablo Etla, Santa María Huitepec, Santiago Textitlán.

Que con oficio número B00.8.-583 de fecha 6 de octubre de 2017, la CONAGUA emitió su opinión técnica en atención a los oficios número CEPCO/FONDEN/1013/2017 y CEPCO/FONDEN/1114/2017, señalados en los párrafos inmediatos anteriores, disponiendo en su parte conducente que se corrobora el fenómeno de Lluvia severa el 1° de octubre de 2017, que afectó a los municipios de Eloxochitlán de Flores Magón y San Martín Toxpalan.

Que mediante oficio número CEPCO/FONDEN/1082/2017 de fecha 3 de octubre de 2017, en cumplimiento al artículo 7 de las Reglas Generales, el Secretario General de Gobierno del Estado de Oaxaca, Hector Anuar Mafud Mafud, solicitó a la CONAGUA, la corroboración del fenómeno natural perturbador, descrito como Inundación fluvial Generadas por la masa de aire que impulsa al Frente Frío Número 3 localizado al norte del Golfo de México, la Onda Tropical Número 36 ubicada al sur del país una zona de inestabilidad en el Golfo de Tehuantepec y un canal de baja presión extendido en el occidente del Territorio Nacional del 30 de septiembre de 2017 al 01 de octubre de 2017, que afectó a los municipios de Abejones, Acatlán de Pérez Figueroa, Ayotzintepec, Candelaria Loxicha, Chahuites, Chalcatongo de Hidalgo, Chiquihuitlán de Benito Juárez, Ciénega de Zimatlán, Coicoyán de las Flores, Concepción Pápalo, Constancia del Rosario, Cosolapa, Eloxochitlán de Flores Magón, Guadalupe Etla, Heroica Ciudad de Juchitán de Zaragoza, Heroica Ciudad de Tlaxiaco, Magdalena Apasco, Magdalena Peñasco, Mixistlán de la Reforma, Nazareno Etla, Oaxaca de Juárez, Pluma Hidalgo, Putla Villa de Guerrero, San Andrés Huaxpaltepec, San Antonino el Alto, San Antonio Huitepec, San Baltazar Loxicha, San Felipe Jalapa de Díaz, San Felipe Usila, San Francisco Cahuacuá, San Francisco del Mar, San Francisco Ixhuatán, San José Chiltepec, San José Independencia, San Juan Bautista Valle Nacional, San Juan Teitipac, San Juan Tepeuxila, San Juan Yatzona, San Lorenzo Cacaotepec, San Lucas Ojitlán, San Martín Toxpalan, San Mateo Piñas, San Miguel el Grande, San Miguel Soyaltepec, San Pablo Huitzo, San Pablo Huixtepec, San Pedro Amuzgos, San Pedro Ixcatlán, San Pedro Mixtepec - Dto. 22 -, San Pedro Pochutla, San Pedro Tapanatepec, San Pedro Teutila, San Pedro Yólox, Santa Ana Ateixtlahuaca, Santa Ana Zegache, Santa Catarina Juquila, Santa Cruz Itundujia, Santa Cruz Xoxocotlán, Santa Gertrudis, Santa Inés Yatzeche, Santa María Atzompa, Santa María Chilchotla, Santa María Colotepec, Santa María Temaxcalapa, Santa María Teopoxco, Santa María Texcatitlán, Santa María Tonameca, Santa María Xadani, Santa María Yucuhiti, Santiago Camotlán, Santiago Comaltepec, Santiago Ixtayutla, Santiago Juxtlahuaca, Santiago Lalopa, Santiago Niltepec, Santiago Nuyoó, Santiago Texcalcingo, Santiago Textitlán, Santiago Yosondúa, Santo Domingo Ingenio, Santo Domingo Zanatepec, Tamazulápam del Espíritu Santo, Unión Hidalgo, Villa Talea de Castro y Zimatlán de Álvarez.

Que con oficio número B00.8.-584 de fecha 6 de octubre de 2017, la CONAGUA emitió su opinión técnica en atención al oficio número CEPCO/FONDEN/1082/2017, señalado en el párrafo inmediato anterior, disponiendo en su parte conducente que se corrobora el fenómeno de Inundación fluvial del 30 de septiembre al 1° de octubre de 2017, que afectó a los municipios de Ciénega de Zimatlán, Santa Gertrudis, Oaxaca de Juárez, San Juan Teitipac y Santa Inés Yatzeche, Santa Cruz Xoxocotlán, Zimatlán de Álvarez, San Pablo Huitzo y San Lorenzo Cacaotepec.

Que con fecha 09 de octubre de 2017, y con fundamento en el artículo 11 de las Reglas Generales, se llevó a cabo la correspondiente sesión de instalación del Comité de Evaluación de Daños, en la cual el Gobierno del Estado de Oaxaca presentó a la Secretaría de Gobernación la Solicitud de Declaratoria de Desastre Natural respectiva.

Con base en lo anterior, se consideró procedente en este acto emitir la siguiente:

DECLARATORIA DE DESASTRE NATURAL POR LA OCURRENCIA DE INUNDACIÓN FLUVIAL DEL 30 DE SEPTIEMBRE AL 1° DE OCTUBRE DE 2017, ASÍ COMO LLUVIA SEVERA DEL 1o. DE OCTUBRE DE 2017, EN 11 MUNICIPIOS DEL ESTADO DE OAXACA

Artículo 1o.- Se declara como zona de desastre por la ocurrencia de inundación fluvial el 30 de septiembre de 2017 a los municipios de Ciénega de Zimatlán y Santa Gertrudis; el 30 de septiembre y 01 de octubre de 2017 al municipio de Oaxaca de Juárez y el 01 de octubre de 2017 a los municipios de San Juan Teitipac, Santa Inés Yatzeche, Santa Cruz Xoxocotlán, Zimatlán de Álvarez, San Pablo Huitzo y San Lorenzo Cacaotepec, así como por la ocurrencia de lluvia severa el 1° de octubre de 2017 a los municipios de Eloxochitlán de Flores Magón y San Martín Toxpalan del Estado de Oaxaca.

Artículo 2o.- La presente Declaratoria de Desastre Natural se expide para efectos de poder acceder a los recursos del Fondo de Desastres Naturales, de acuerdo con lo dispuesto por la Ley General de Protección Civil y su Reglamento, así como las Reglas Generales.

Artículo 3o.- La presente Declaratoria se publicará en el Diario Oficial de la Federación de conformidad con el artículo 61 de la Ley General de Protección Civil y en cumplimiento a lo dispuesto por el numeral 10 de las Reglas Generales.

Ciudad de México, a nueve de octubre de dos mil diecisiete.- El Coordinador Nacional, **Luis Felipe Puente Espinosa**.- Rúbrica.

DECLARATORIA de Emergencia por la presencia de lluvia severa ocurrida el día 26 de septiembre de 2017 e inundación pluvial y fluvial ocurridas del 26 al 29 de septiembre de 2017, en el Municipio de Nuevo Laredo del Estado de Tamaulipas.

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

LUIS FELIPE PUENTE ESPINOSA, Coordinador Nacional de Protección Civil de la Secretaría de Gobernación, con fundamento en lo dispuesto en los artículos 19, fracción XI, 21, 58, 59, 61, 62 y 64 de la Ley General de Protección Civil; 102 del Reglamento de la Ley General de Protección Civil; 59, fracciones I, XX y XXI del Reglamento Interior de la Secretaría de Gobernación; 3o., fracción I del "Acuerdo por el que se emiten las Reglas Generales del Fondo de Desastres Naturales" (Reglas Generales); y 10 del "Acuerdo que establece los Lineamientos del Fondo para la Atención de Emergencias FONDEN" (LINEAMIENTOS), y

CONSIDERANDO

Que mediante oficio número O.E./0103/2017, recibido con fecha 3 de octubre de 2017 en la Coordinación Nacional de Protección Civil (CNPC), y suscrito por el Gobernador Constitucional del Estado de Tamaulipas, Francisco Javier García Cabeza de Vaca y por el Secretario General de Gobierno César Augusto Verástegui Ostos, se solicitó a la Secretaría de Gobernación (SEGOB) a través de la CNPC, la emisión de la Declaratoria de Emergencia para el municipio de Nuevo Laredo de dicha entidad federativa por la presencia de lluvia severa e inundación fluvial y pluvial los días 26 al 29 de septiembre de 2017, ello, con el propósito de acceder a los recursos del Fondo para la Atención de Emergencias FONDEN.

Que mediante oficio número CNPC/1178/2017, de fecha 3 de octubre de 2017, la CNPC solicitó a la Comisión Nacional del Agua (CONAGUA) el dictamen técnico correspondiente para, en su caso, emitir la Declaratoria de Emergencia para el municipio del Estado de Tamaulipas solicitado en el oficio número O.E./0103/2017 referido con anterioridad.

Que con oficio número B00.8.-581 de fecha 5 de octubre de 2017, la CONAGUA emitió el dictamen técnico correspondiente, corroborando el fenómeno de lluvia severa el día 26 de septiembre de 2017 e inundación pluvial y fluvial del 26 al 29 de septiembre de 2017 para el municipio de Nuevo Laredo del Estado de Tamaulipas.

Que el día 5 de octubre de 2017 se emitió el Boletín de Prensa número 335/17, mediante el cual se dio a conocer que la SEGOB por conducto de la CNPC emite una Declaratoria de Emergencia para el Estado de Tamaulipas por la presencia de lluvia severa e inundación pluvial y fluvial ocurridas del 26 al 29 de septiembre de 2017 en el municipio de Nuevo Laredo de dicha entidad federativa, con lo que se activan los recursos del Fondo para la Atención de Emergencias FONDEN, y a partir de esa Declaratoria las autoridades contarán con recursos para atender las necesidades alimenticias, de abrigo y de salud de la población afectada.

Con base en lo anterior se consideró procedente en este acto emitir la siguiente:

DECLARATORIA DE EMERGENCIA POR LA PRESENCIA DE LLUVIA SEVERA OCURRIDA EL DÍA 26 DE SEPTIEMBRE DE 2017 E INUNDACIÓN PLUVIAL Y FLUVIAL OCURRIDAS DEL 26 AL 29 DE SEPTIEMBRE DE 2017, EN EL MUNICIPIO DE NUEVO LAREDO DEL ESTADO DE TAMAULIPAS

Artículo 1o.- Se emite Declaratoria de Emergencia para el Estado de Tamaulipas, por la presencia de lluvia severa ocurrida el día 26 de septiembre de 2017 e inundación pluvial y fluvial ocurridas del 26 al 29 de septiembre de 2017 en el municipio de Nuevo Laredo de dicha entidad federativa.

Artículo 2o.- La presente se expide para que el Estado de Tamaulipas pueda acceder a los recursos del Fondo para la Atención de Emergencias FONDEN de la Secretaría de Gobernación.

Artículo 3o.- La determinación de los apoyos a otorgar se hará en los términos de los LINEAMIENTOS y con base en las necesidades prioritarias e inmediatas de la población para salvaguardar su vida y su salud.

Artículo 4o.- La presente Declaratoria se publicará en el Diario Oficial de la Federación de conformidad con el artículo 61 de la Ley General de Protección Civil y en cumplimiento a lo dispuesto por el artículo 10, fracción IV de los LINEAMIENTOS.

Ciudad de México, a cinco de octubre de dos mil diecisiete.- El Coordinador Nacional, **Luis Felipe Puente Espinosa**.- Rúbrica.

AVISO de Término de la Emergencia por la ocurrencia de lluvia severa el día 8 de septiembre de 2017 para los municipios de Acajete, Acatlán, Banderilla, Coatepec, Naolinco, Rafael Lucio, Tlacolulan, Tonayán, Xalapa y Zongolica del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave; el día 9 de septiembre de 2017 para el Municipio de Isla; el día 10 de septiembre de 2017 para el Municipio de El Higo; los días 9 y 10 de septiembre de 2017 para el Municipio de Pajapan; así como inundación fluvial los días 9 y 10 de septiembre de 2017 para los municipios de Cotaxtla, Ignacio de la Llave, Jamapa, Medellín y Tlalixcoyan; los días 11 y 12 de septiembre de 2017 para los municipios de Hueyapan de Ocampo, Isla, Juan Rodríguez Clara, Lerdo de Tejada, Playa Vicente, San Juan Evangelista, San Andrés Tuxtla y Santiago Tuxtla, y el día 12 de septiembre de 2017 para el Municipio de Uxpanapa de dicha entidad federativa.

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

LUIS FELIPE PUENTE ESPINOSA, Coordinador Nacional de Protección Civil de la Secretaría de Gobernación, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 19, fracción XI de la Ley General de Protección Civil; 59, fracciones XX y XXI del Reglamento Interior de la Secretaría de Gobernación; 12, fracciones I, II, III y IV del Acuerdo que establece los Lineamientos del Fondo para la Atención de Emergencias FONDEN (LINEAMIENTOS), y

CONSIDERANDO

Que el día 15 de septiembre de 2017 se emitió el Boletín de Prensa número 297/17, mediante el cual se dio a conocer que la Secretaría de Gobernación (SEGOB) por conducto de la Coordinación Nacional de Protección Civil (CNPC), declaró en Emergencia a los municipios de Acajete, Acatlán, Banderilla, Coatepec, Naolinco, Rafael Lucio, Tlacolulan, Tonayán, Xalapa y Zongolica del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave por la ocurrencia de lluvia severa el día 8 de septiembre de 2017; el día 9 de septiembre de 2017 al municipio de Isla; el día 10 de septiembre de 2017 al municipio de El Higo y los días 9 y 10 de septiembre de 2017 al municipio de Pajapan; por inundación fluvial ocurrida los días 9 y 10 de septiembre de 2017 a los municipios de Cotaxtla, Ignacio de la Llave, Jamapa, Medellín y Tlalixcoyan; los días 11 y 12 de septiembre de 2017 a los municipios de Hueyapan de Ocampo, Isla, Juan Rodríguez Clara, Lerdo de Tejada, Playa Vicente, San Juan Evangelista, San Andrés Tuxtla y Santiago Tuxtla, y el día 12 de septiembre de 2017 al municipio de Uxpanapa de dicha entidad federativa; publicándose la Declaratoria en el Diario Oficial de la Federación el 25 de septiembre de 2017.

Que mediante oficio número DGPC/1165/2017, de fecha 5 de octubre de 2017, la Dirección General de Protección Civil (DGPC) comunica que de acuerdo al más reciente análisis realizado por la Dirección de Administración de Emergencias de esa Unidad Administrativa, las causas de la Declaratoria ya no persisten, por lo que con base en el artículo 12, fracción II de los LINEAMIENTOS, en opinión de la DGPC se puede finalizar la vigencia de la Declaratoria de Emergencia, debido a que ha desaparecido la situación de emergencia por la cual fue emitida.

Que el 5 de octubre de 2017, la CNPC emitió el Boletín de Prensa número 337/17, a través del cual dio a conocer el Aviso de Término de la Declaratoria de Emergencia para los municipios de Acajete, Acatlán, Banderilla, Coatepec, Naolinco, Rafael Lucio, Tlacolulan, Tonayán, Xalapa y Zongolica del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave por la ocurrencia de lluvia severa el día 8 de septiembre de 2017; el día 9 de septiembre de 2017 en el municipio de Isla; el día 10 de septiembre de 2017 en el municipio de El Higo y los días 9 y 10 de septiembre de 2017 en el municipio de Pajapan; así como por inundación fluvial ocurrida los días 9 y 10 de septiembre de 2017 en los municipios de Cotaxtla, Ignacio de la Llave, Jamapa, Medellín y Tlalixcoyan; los días 11 y 12 de septiembre de 2017 en los municipios de Hueyapan de Ocampo, Isla, Juan Rodríguez Clara, Lerdo de Tejada, Playa Vicente, San Juan Evangelista, San Andrés Tuxtla y Santiago Tuxtla, y el día 12 de septiembre de 2017 en el municipio de Uxpanapa de dicha entidad federativa.

Que tomando en cuenta lo anterior, se determinó procedente expedir el siguiente:

AVISO DE TÉRMINO DE LA EMERGENCIA POR LA OCURRENCIA DE LLUVIA SEVERA EL DÍA 8 DE SEPTIEMBRE DE 2017 PARA LOS MUNICIPIOS DE ACAJETE, ACATLÁN, BANDERILLA, COATEPEC, NAOLINCO, RAFAEL LUCIO, TLACOLULAN, TONAYÁN, XALAPA Y ZONGOLICA DEL ESTADO DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE; EL DÍA 9 DE SEPTIEMBRE DE 2017 PARA EL MUNICIPIO DE ISLA; EL DÍA 10 DE SEPTIEMBRE DE 2017 PARA EL MUNICIPIO DE EL HIGO; LOS DÍAS 9 Y 10 DE SEPTIEMBRE DE 2017 PARA EL MUNICIPIO DE PAJAPAN; ASÍ COMO INUNDACIÓN FLUVIAL LOS DÍAS 9 Y 10 DE SEPTIEMBRE DE 2017 PARA LOS MUNICIPIOS DE COTAXTLA, IGNACIO DE LA LLAVE, JAMAPA, MEDELLÍN Y TLALIXCOYAN; LOS DÍAS 11 Y 12 DE SEPTIEMBRE DE 2017 PARA LOS MUNICIPIOS DE HUEYAPAN DE OCAMPO, ISLA, JUAN RODRÍGUEZ CLARA, LERDO DE TEJADA, PLAYA VICENTE, SAN JUAN EVANGELISTA, SAN ANDRÉS TUXTLA Y SANTIAGO TUXTLA, Y EL DÍA 12 DE SEPTIEMBRE DE 2017 PARA EL MUNICIPIO DE UXPANAPA DE DICHA ENTIDAD FEDERATIVA

Artículo 1o.- De conformidad con el artículo 12, fracción I de los LINEAMIENTOS, se da por concluida la Declaratoria de Emergencia para los municipios de Acajete, Acatlán, Banderilla, Coatepec, Naolinco, Rafael Lucio, Tlacolulan, Tonayán, Xalapa y Zongolica del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave por la ocurrencia de lluvia severa el día 8 de septiembre de 2017; el día 9 de septiembre de 2017 para el municipio de Isla; el día 10 de septiembre de 2017 para el municipio de El Higo y los días 9 y 10 de septiembre de 2017 para el municipio de Pajapan; así como por inundación fluvial ocurrida los días 9 y 10 de septiembre de 2017 para los municipios de Cotaxtla, Ignacio de la Llave, Jamapa, Medellín y Tlalixcoyan; los días 11 y 12 de septiembre de 2017 para los municipios de Hueyapan de Ocampo, Isla, Juan Rodríguez Clara, Lerdo de Tejada, Playa Vicente, San Juan Evangelista, San Andrés Tuxtla y Santiago Tuxtla, y el día 12 de septiembre de 2017 para el municipio de Uxpanapa de dicha entidad federativa.

Artículo 2o.- El presente Aviso de Término de la Emergencia se publicará en el Diario Oficial de la Federación, de conformidad con los artículos 61 de la Ley General de Protección Civil y 12 fracción II, de los LINEAMIENTOS.

Ciudad de México, a cinco de octubre de dos mil diecisiete.- El Coordinador Nacional, **Luis Felipe Puente Espinosa**.- Rúbrica.

SECRETARIA DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO

ACUERDO por el que se dan a conocer los porcentajes y los montos del estímulo fiscal, así como las cuotas disminuidas del impuesto especial sobre producción y servicios aplicables a los combustibles que se indican, correspondientes al periodo que se especifica.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría de Hacienda y Crédito Público.

ACUERDO 103/2017

ACUERDO POR EL QUE SE DAN A CONOCER LOS PORCENTAJES Y LOS MONTOS DEL ESTÍMULO FISCAL, ASÍ COMO LAS CUOTAS DISMINUIDAS DEL IMPUESTO ESPECIAL SOBRE PRODUCCIÓN Y SERVICIOS APLICABLES A LOS COMBUSTIBLES QUE SE INDICAN, CORRESPONDIENTES AL PERIODO QUE SE ESPECIFICA.

MIGUEL MESSMACHER LINARTAS, Subsecretario de Ingresos de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, con fundamento en los artículos 31, fracción XXXIV de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; Primero del Decreto por el que se establecen estímulos fiscales en materia del impuesto especial sobre producción y servicios aplicables a los combustibles que se indican, se dan a conocer los porcentajes y los montos del estímulo fiscal, así como las cuotas disminuidas del impuesto especial sobre producción y servicios aplicables a los combustibles automotrices, correspondientes al periodo comprendido del 14 al 20 de octubre de 2017.

ACUERDO

Artículo Primero. Los porcentajes del estímulo fiscal para el periodo comprendido del 14 al 20 de octubre de 2017, aplicables a los combustibles automotrices son los siguientes:

Combustible	Porcentaje de Estímulo
Gasolina menor a 92 octanos	48.47%
Gasolina mayor o igual a 92 octanos y combustibles no fósiles	23.10%
Diésel	53.45%

Artículo Segundo. Los montos del estímulo fiscal para el periodo comprendido del 14 al 20 de octubre de 2017, aplicables a los combustibles automotrices son los siguientes:

Combustible	Monto del estímulo fiscal (pesos/litro)
Gasolina menor a 92 octanos	$2.084
Gasolina mayor o igual a 92 octanos y combustibles no fósiles	$0.841
Diésel	$2.528

Artículo Tercero. Las cuotas disminuidas para el periodo comprendido del 14 al 20 de octubre de 2017, aplicables a los combustibles automotrices son las siguientes:

Combustible	Cuota disminuida (pesos/litro)
Gasolina menor a 92 octanos	$2.216
Gasolina mayor o igual a 92 octanos y combustibles no fósiles	$2.799
Diésel	$2.202

TRANSITORIO

Único.- El presente acuerdo entrará en vigor el día de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.

Ciudad de México a 12 de octubre de 2017.- Con fundamento en el artículo Primero, último párrafo del Decreto por el que se establecen estímulos fiscales en materia del impuesto especial sobre producción y servicios aplicables a los combustibles que se indican, publicado el 27 de diciembre de 2016 y sus posteriores modificaciones, en ausencia del C. Subsecretario de Ingresos, el Titular de la Unidad de Política de Ingresos No Tributarios, **Eduardo Camero Godinez**.- Rúbrica.

ACUERDO por el cual se dan a conocer los montos de los estímulos fiscales aplicables a la enajenación de gasolinas en la región fronteriza con los Estados Unidos de América, correspondientes al periodo que se especifica.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría de Hacienda y Crédito Público.

Acuerdo 104/2017

ACUERDO POR EL CUAL SE DAN A CONOCER LOS MONTOS DE LOS ESTÍMULOS FISCALES APLICABLES A LA ENAJENACIÓN DE GASOLINAS EN LA REGIÓN FRONTERIZA CON LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA, CORRESPONDIENTES AL PERIODO QUE SE ESPECIFICA.

MIGUEL MESSMACHER LINARTAS, Subsecretario de Ingresos de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, con fundamento en los artículos 31, fracción XXXIV de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; Segundo, Quinto y transitorio Segundo del Decreto por el que se establecen estímulos fiscales en materia del impuesto especial sobre producción y servicios aplicables a los combustibles que se indican, se dan a conocer los montos de los estímulos fiscales aplicables a la enajenación de gasolinas en la franja fronteriza de 20 kilómetros y el territorio comprendido entre las líneas paralelas de más de 20 y hasta 45 kilómetros a la línea divisoria internacional con los Estados Unidos de América, durante el periodo que se indica, mediante el siguiente

ACUERDO

Artículo Único.- Se dan a conocer los montos de los estímulos fiscales aplicables, dentro de la franja fronteriza de 20 kilómetros y del territorio comprendido entre las líneas paralelas de más de 20 y hasta 45 kilómetros a la línea divisoria internacional con los Estados Unidos de América, a que se refieren los artículos Segundo y Quinto del Decreto por el que se establecen estímulos fiscales en materia del impuesto especial sobre producción y servicios aplicables a los combustibles que se indican, durante el período comprendido del 14 al 20 de octubre de 2017.

Zona I

Municipios de Tijuana y Playas de Rosarito del Estado de Baja California

	0-20 kms	20-25 kms	25-30 kms	30-35 kms	35-40 kms	40-45 kms
Monto del estímulo:						
a) Gasolina menor a 92 octanos:	$0.000	$0.000	$0.000	$0.000	$0.000	$0.000
b) Gasolina mayor o igual a 92 octanos:	$0.000	$0.000	$0.000	$0.000	$0.000	$0.000

Municipio de Tecate del Estado de Baja California

	0-20 kms	20-25 kms	25-30 kms	30-35 kms	35-40 kms	40-45 kms
Monto del estímulo:						
a) Gasolina menor a 92 octanos:	$0.130	$0.108	$0.087	$0.065	$0.043	$0.022
b) Gasolina mayor o igual a 92 octanos:	$0.140	$0.117	$0.093	$0.070	$0.047	$0.023

Zona II

Municipio de Mexicali del Estado de Baja California

	0-20 kms	20-25 kms	25-30 kms	30-35 kms	35-40 kms	40-45 kms
Monto del estímulo:						
a) Gasolina menor a 92 octanos:	$0.580	$0.483	$0.387	$0.290	$0.193	$0.097
b) Gasolina mayor o igual a 92 octanos:	$0.600	$0.500	$0.400	$0.300	$0.200	$0.100

Zona III

Municipio de San Luis Rio Colorado del Estado de Sonora

	0-20 kms	20-25 kms	25-30 kms	30-35 kms	35-40 kms	40-45 kms
Monto del estímulo:						
a) Gasolina menor a 92 octanos:	$3.360	$2.800	$2.240	$1.680	$1.120	$0.560
b) Gasolina mayor o igual a 92 octanos:	$2.900	$2.417	$1.933	$1.450	$0.967	$0.483

Zona IV

Municipios de Puerto Peñasco y Caborca del Estado de Sonora

	0-20 kms	20-25 kms	25-30 kms	30-35 kms	35-40 kms	40-45 kms
Monto del estímulo:						
a) Gasolina menor a 92 octanos:	$3.470	$2.892	$2.313	$1.735	$1.157	$0.578
b) Gasolina mayor o igual a 92 octanos:	$2.490	$2.075	$1.660	$1.245	$0.830	$0.415

Municipio de General Plutarco Elías Calles del Estado de Sonora

	0-20 kms	20-25 kms	25-30 kms	30-35 kms	35-40 kms	40-45 kms
Monto del estímulo:						
a) Gasolina menor a 92 octanos:	$3.010	$2.508	$2.007	$1.505	$1.003	$0.502
b) Gasolina mayor o igual a 92 octanos:	$1.960	$1.633	$1.307	$0.980	$0.653	$0.327

Municipios de Nogales, Sáric, Agua Prieta del Estado de Sonora

	0-20 kms	20-25 kms	25-30 kms	30-35 kms	35-40 kms	40-45 kms
Monto del estímulo:						
a) Gasolina menor a 92 octanos:	$3.160	$2.633	$2.107	$1.580	$1.053	$0.527
b) Gasolina mayor o igual a 92 octanos:	$2.260	$1.883	$1.507	$1.130	$0.753	$0.377

Municipios de Santa Cruz, Cananea, Naco y Altar del Estado de Sonora

	0-20 kms	20-25 kms	25-30 kms	30-35 kms	35-40 kms	40-45 kms
Monto del estímulo:						
a) Gasolina menor a 92 octanos:	$3.160	$2.633	$2.107	$1.580	$1.053	$0.527
b) Gasolina mayor o igual a 92 octanos:	$2.210	$1.842	$1.473	$1.105	$0.737	$0.368

Zona V

Municipio de Janos, Manuel Benavides, Manuel Ojinaga y Ascensión del Estado de Chihuahua

	0-20 kms	20-25 kms	25-30 kms	30-35 kms	35-40 kms	40-45 kms
Monto del estímulo:						
a) Gasolina menor a 92 octanos:	$4.230	$3.525	$2.820	$2.115	$1.410	$0.705
b) Gasolina mayor o igual a 92 octanos:	$3.320	$2.767	$2.213	$1.660	$1.107	$0.553

Municipios de Juárez, Praxedis G. Guerrero y Guadalupe Estado de Chihuahua

	0-20 kms	20-25 kms	25-30 kms	30-35 kms	35-40 kms	40-45 kms
Monto del estímulo:						
a) Gasolina menor a 92 octanos:	$3.410	$2.842	$2.273	$1.705	$1.137	$0.568
b) Gasolina mayor o igual a 92 octanos:	$2.860	$2.383	$1.907	$1.430	$0.953	$0.477

Municipio de Coyame del Sotol del Estado de Chihuahua

	0-20 kms	20-25 kms	25-30 kms	30-35 kms	35-40 kms	40-45 kms
Monto del estímulo:						
a) Gasolina menor a 92 octanos:	$3.820	$3.183	$2.547	$1.910	$1.273	$0.637
b) Gasolina mayor o igual a 92 octanos:	$3.000	$2.500	$2.000	$1.500	$1.000	$0.500

Zona VI

Municipios de Ocampo, Acuña, Jiménez, Guerrero y Zaragoza del Estado de Coahuila de Zaragoza y municipio de Anáhuac del Estado de Nuevo León

	0-20 kms	20-25 kms	25-30 kms	30-35 kms	35-40 kms	40-45 kms
Monto del estímulo:						
a) Gasolina menor a 92 octanos:	$4.550	$3.792	$3.033	$2.275	$1.517	$0.758
b) Gasolina mayor o igual a 92 octanos:	$3.410	$2.842	$2.273	$1.705	$1.137	$0.568

Municipios de Piedras Negras y Nava del Estado de Coahuila de Zaragoza

	0-20 kms	20-25 kms	25-30 kms	30-35 kms	35-40 kms	40-45 kms
Monto del estímulo:						
a) Gasolina menor a 92 octanos:	$4.220	$3.517	$2.813	$2.110	$1.407	$0.703
b) Gasolina mayor o igual a 92 octanos:	$3.090	$2.575	$2.060	$1.545	$1.030	$0.515

Municipio de Hidalgo del Estado de Coahuila de Zaragoza y Nuevo Laredo del Estado de Tamaulipas

	0-20 kms	20-25 kms	25-30 kms	30-35 kms	35-40 kms	40-45 kms
Monto del estímulo:						
a) Gasolina menor a 92 octanos:	$4.120	$3.433	$2.747	$2.060	$1.373	$0.687
b) Gasolina mayor o igual a 92 octanos:	$2.990	$2.492	$1.993	$1.495	$0.997	$0.498

Zona VII

Municipios de Guerrero, Mier y Valle Hermoso del Estado de Tamaulipas

	0-20 kms	20-25 kms	25-30 kms	30-35 kms	35-40 kms	40-45 kms
Monto del estímulo:						
a) Gasolina menor a 92 octanos:	$4.500	$3.750	$3.000	$2.250	$1.500	$0.750
b) Gasolina mayor o igual a 92 octanos:	$3.410	$2.842	$2.273	$1.705	$1.137	$0.568

Municipios de Reynosa, Camargo, Gustavo Díaz Ordaz, Rio Bravo, Matamoros y Miguel Alemán del Estado de Tamaulipas

	0-20 kms	20-25 kms	25-30 kms	30-35 kms	35-40 kms	40-45 kms
Monto del estímulo:						
a) Gasolina menor a 92 octanos:	$3.830	$3.192	$2.553	$1.915	$1.277	$0.638
b) Gasolina mayor o igual a 92 octanos:	$2.650	$2.208	$1.767	$1.325	$0.883	$0.442

TRANSITORIO

ÚNICO.- El presente Acuerdo entrará en vigor el día de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.

Ciudad de México, a 12 de octubre de 2017.- Con fundamento en el artículo Segundo, tercer párrafo del Decreto por el que se establecen estímulos fiscales en materia del impuesto especial sobre producción y servicios aplicables a los combustibles que se indican, publicado el 27 de diciembre de 2016 y sus posteriores modificaciones, en ausencia del C. Subsecretario de Ingresos, el Titular de la Unidad de Política de Ingresos No Tributarios, **Eduardo Camero Godinez**.- Rúbrica.

ACUERDO mediante el cual se otorga la patente de agente aduanal número 1764 al ciudadano Manuel de Unánue Bretón, para ejercer funciones con tal carácter ante la aduana del Aeropuerto Internacional de la Ciudad de México, como aduana de adscripción, en virtud del retiro voluntario del agente aduanal Manuel Ignacio del Sagrado Corazón de Jesús de Unánue y Rivero.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría de Hacienda y Crédito Público.- Servicio de Administración Tributaria.- Administración General de Aduanas.- Administración Central de Apoyo Jurídico de Aduanas.

Acuerdo 800-02-00-00-00-2017-442

Visto el escrito recibido en esta Administración, mediante el cual el **C. MANUEL DE UNÁNUE BRETÓN**, solicitó se le otorgara patente de Agente Aduanal, en virtud del retiro voluntario del Agente Aduanal **MANUEL IGNACIO DEL SAGRADO CORAZÓN DE JESÚS DE UNÁNUE Y RIVERO**, titular de la patente número 831 con adscripción en la aduana del AEROPUERTO INTERNACIONAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO, y autorización número 3028 para actuar en las aduanas de MANZANILLO, NUEVO LAREDO y VERACRUZ; y considerando que el **C. MANUEL DE UNÁNUE BRETÓN**, ha cumplido con lo que establecía el entonces resolutivo Décimo segundo, actualmente Décimo primero de las Reglas Generales de Comercio Exterior para 2017, y que mediante acuerdo emitido por esta Administración, se autorizó el retiro voluntario de manera definitiva e irrevocable del Agente Aduanal **MANUEL IGNACIO DEL SAGRADO CORAZÓN DE JESÚS DE UNÁNUE Y RIVERO** a su patente; el Administrador Central de Apoyo Jurídico de Aduanas, con fundamento en los artículos 2, párrafo primero, apartado B, fracción II, inciso b) y párrafo segundo; 5, primer párrafo; 11, 12, fracción II; relacionado con el 13, fracciones I y II; 19, fracciones XIX, XXIV, XXV y tercer párrafo, numeral 2; en relación con el artículo 20, apartado B, fracción I del Reglamento Interior del Servicio de Administración Tributaria; y 144, fracciones XXI y XXXV de la Ley Aduanera, ACUERDA: PRIMERO.- Otorgar la patente de Agente Aduanal número **1764** al **C. MANUEL DE UNÁNUE BRETÓN**, para ejercer funciones con tal carácter ante la aduana del AEROPUERTO INTERNACIONAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO, como aduana de adscripción, en virtud del retiro voluntario del Agente Aduanal **MANUEL IGNACIO DEL SAGRADO CORAZÓN DE JESÚS DE UNÁNUE Y RIVERO**, por lo cual, a partir del día siguiente de la publicación del presente acuerdo en el Diario Oficial de la Federación, será inactivada la patente 831 así como la autorización 3028, que habían sido asignadas al citado Agente Aduanal. SEGUNDO.- Se toma conocimiento de que el **C. MANUEL DE UNÁNUE BRETÓN,** va a actuar en las aduanas de MANZANILLO, NUEVO LAREDO y VERACRUZ, como aduanas adicionales a la de su adscripción, mismas que tenía autorizadas el agente aduanal del que obtiene la patente, debiendo utilizar el número de patente **1764** en el llenado de cada uno de los pedimentos que formule en las aduanas en las que actúe. TERCERO.- Notifíquese el presente acuerdo mediante oficio a los **CC. MANUEL DE UNÁNUE BRETÓN** y **MANUEL IGNACIO DEL SAGRADO CORAZÓN DE JESÚS DE UNÁNUE Y RIVERO**, anexando un ejemplar con firma autógrafa del mismo. CUARTO.- Gírense oficios a los administradores de las aduanas del AEROPUERTO INTERNACIONAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO, MANZANILLO, NUEVO LAREDO y VERACRUZ, remitiéndoles copia simple del presente acuerdo.

Publíquese este acuerdo en el Diario Oficial de la Federación, por una sola vez a costa del **C. MANUEL DE UNÁNUE BRETÓN,** y surta efectos de notificación al día siguiente de su publicación.

Atentamente

Ciudad de México, 31 de julio de 2017.- El Administrador Central de Apoyo Jurídico de Aduanas, **Marcoflavio Rigada Soto**.- Rúbrica.

(R.- 456938)

OFICIO mediante el cual se concede autorización a Caja Popular Arboledas, S.C. de A.P. de R.L. de C.V., para continuar realizando operaciones de ahorro y préstamo.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría de Hacienda y Crédito Público.- Comisión Nacional Bancaria y de Valores.- Presidencia.- Vicepresidencia de Normatividad.- Dirección General de Autorizaciones Especializadas.- Vicepresidencia de Supervisión de Banca de Desarrollo y Finanzas Populares.- Dirección General de Supervisión de Cooperativas de Ahorro y Préstamo B.- Oficio Núm. P293/2017.- Exp. CNBV.311.311.16 (8264) “2017-10-2” <10>.

Asunto: Autorización a Caja Popular Arboledas, S.C. de A.P. de R.L. de C.V., para continuar realizando operaciones de ahorro y préstamo.

COMITÉ DE SUPERVISIÓN AUXILIAR DEL FONDO
DE SUPERVISIÓN AUXILIAR DE SOCIEDADES COOPERATIVAS
DE AHORRO Y PRÉSTAMO Y DE PROTECCIÓN A SUS AHORRADORES
Blvd. Adolfo López Mateos No. 2607, interior 3
Col. Barrio de Guadalupe, C.P. 37280, León, Gto.

CAJA POPULAR ARBOLEDAS, S.C. DE A.P. DE R.L. DE C.V.
Caoba Núm. 301, Colonia Las Arboledas,
C.P. 37480, León, Guanajuato

AT'N. **L.A.E. Jorge Sánchez Ramírez**
Presidente del Comité de Supervisión Auxiliar

L.A.E. Juan Pablo Ruiz Oliva
Representante de la sociedad

Mediante escrito presentado el 23 de diciembre de 2014, el Comité de Supervisión Auxiliar del Fondo de Supervisión Auxiliar de Sociedades Cooperativas de Ahorro y Préstamo y de Protección a sus Ahorradores, por conducto de su entonces Presidente, el señor Jorge Valle Pérez, remitió a esta Comisión Nacional Bancaria y de Valores la solicitud de autorización de Caja Popular Arboledas, S.C. de A.P. de R.L. de C.V., para continuar realizando operaciones de ahorro y préstamo, en términos del artículo 10 de la Ley para Regular las Actividades de las Sociedades Cooperativas de Ahorro y Préstamo.

Con escritos presentados los días 12 de octubre de 2015, 17 de mayo y 28 de julio de 2016 y 24 de febrero de 2017, el Comité de Supervisión Auxiliar del Fondo de Supervisión Auxiliar de Sociedades Cooperativas de Ahorro y Préstamo y de Protección a sus Ahorradores, en alcance a su solicitud, proporcionó documentación e información complementaria a su solicitud inicial, así como alcance al dictamen favorable que acompañó a dicha solicitud.

Sobre el particular, la Junta de Gobierno de esta Comisión, en sesión ordinaria celebrada el 22 de septiembre de 2017, con fundamento en el artículo 10 de la Ley para Regular las Actividades de las Sociedades Cooperativas de Ahorro y Préstamo y,

CONSIDERANDO

PRIMERO.- Que el Comité de Supervisión Auxiliar del Fondo de Supervisión Auxiliar de Sociedades Cooperativas de Ahorro y Préstamo y de Protección a sus Ahorradores el 15 de diciembre de 2014 emitió su dictamen favorable con motivo de la solicitud de autorización de que se trata;

SEGUNDO.- Que la documentación e información presentada con motivo de la solicitud de autorización para que Caja Popular Arboledas, S.C. de A.P. de R.L. de C.V., continúe realizando operaciones de ahorro y préstamo, cumple con los requisitos previstos en los artículos 10 y 11 de la Ley para Regular las Actividades de las Sociedades Cooperativas de Ahorro y Préstamo y 2, 3 y 192 de las Disposiciones de carácter general aplicables a las actividades de las sociedades cooperativas de ahorro y préstamo; y

TERCERO.- Que del análisis a la documentación e información recibida se concluyó que desde el punto de vista legal, financiero y operativo es procedente se otorgue la autorización solicitada, adoptó el siguiente:

ACUERDO

"DÉCIMO.- *Los miembros de la Junta de Gobierno, con fundamento en el artículo 12, fracción V de la Ley de la Comisión Nacional Bancaria y de Valores, tomando en consideración la opinión favorable emitida por el Comité de Autorizaciones de la Comisión Nacional Bancaria y de Valores en su sesión celebrada el 15 de septiembre de 2017, autorizaron por unanimidad que Caja Popular Arboledas, S.C. de A.P. de R.L. de C.V., continúe realizando operaciones de ahorro y préstamo con un nivel de operaciones II, bajo su misma denominación, en términos de la Ley para Regular las Actividades de las Sociedades Cooperativas de Ahorro y Préstamo."*

La sociedad a la que se otorga la presente autorización para que continúe realizando operaciones de ahorro y préstamo, estará sujeta a las siguientes:

BASES

PRIMERA.- La denominación de la sociedad es Caja Popular Arboledas, la cual se usará seguida de las palabras Sociedad Cooperativa de Ahorro y Préstamo de Responsabilidad Limitada de Capital Variable o de sus siglas S.C. de A.P. de R.L. de C.V.

SEGUNDA.- Su duración será indefinida.

TERCERA.- Su objeto social comprenderá la realización de todas las operaciones que señala el artículo 19, fracciones I y II de la Ley para Regular las Actividades de las Sociedades Cooperativas de Ahorro y Préstamo.

CUARTA.- Su domicilio social estará ubicado en León, Guanajuato.

QUINTA.- La sociedad cooperativa tendrá un nivel de operaciones II.

SEXTA.- La autorización a que se refiere el presente oficio es, por su propia naturaleza, intransmisible.

SÉPTIMA.- La sociedad cooperativa estará sujeta a la supervisión de la Comisión Nacional Bancaria y de Valores, así como a la supervisión auxiliar del Comité de Supervisión Auxiliar del Fondo de Supervisión Auxiliar de Sociedades Cooperativas de Ahorro y Préstamo y de Protección a sus Ahorradores.

OCTAVA.- Las operaciones de ahorro y préstamo que la sociedad cooperativa celebre por virtud de la presente autorización, así como las demás operaciones que lleve a cabo, al igual que su organización y funcionamiento en general, se sujetarán, en lo no señalado expresamente en este oficio, a la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, a la Ley General de Sociedades Cooperativas, a la Ley para Regular las Actividades de las Sociedades Cooperativas de Ahorro y Préstamo, a las reglas y disposiciones de carácter general aplicables a las sociedades cooperativas de ahorro y préstamo que emita la Comisión Nacional Bancaria y de Valores, a las disposiciones que respecto de sus operaciones expida el Banco de México y a las demás normas y disposiciones vigentes y las que se emitan en el futuro por cualquier autoridad competente, incluyendo las relativas a la prevención de operaciones con recursos de procedencia ilícita y financiamiento al terrorismo, que por su naturaleza le resulten aplicables.

Por otra parte y complementariamente al acuerdo adoptado por la Junta de Gobierno que autoriza a Caja Popular Arboledas, S.C. de A.P. de R.L. de C.V., continuar realizando operaciones de ahorro y préstamo, esta Comisión, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 19 de la Ley de la Comisión Nacional Bancaria y de Valores y 70 de la Ley para Regular las Actividades de las Sociedades Cooperativas de Ahorro y Préstamo, requiere a esa sociedad cooperativa:

Primero: Inscribir la presente autorización en el Registro Público de Comercio que corresponda a su domicilio social, a más tardar dentro de los 60 días naturales siguientes a los de su notificación, debiendo remitir a esta Comisión el testimonio respectivo en el plazo de 15 días naturales posteriores a la inscripción, de conformidad con lo dispuesto por el artículo 10, antepenúltimo párrafo de la Ley para Regular las Actividades de las Sociedades Cooperativas de Ahorro y Préstamo.

Segundo: Realizar, a más tardar dentro de los 60 días naturales contados a partir de la fecha de notificación del presente oficio, los actos corporativos necesarios para ajustar sus bases constitutivas a la Ley para Regular las Actividades de las Sociedades Cooperativas de Ahorro y Préstamo y a la Ley General de Sociedades Cooperativas y solicitar a esta Comisión la aprobación prevista en el artículo 30 Bis de la Ley para Regular las Actividades de las Sociedades Cooperativas de Ahorro y Préstamo, sujetándose al procedimiento y términos a que se refiere el precepto legal antes citado.

Asimismo, se adjunta al presente debidamente sellado el proyecto de las bases constitutivas de Caja Popular Arboledas, S.C. de A.P. de R.L. de C.V., que acompañó a su solicitud de autorización, a efecto de que solicite la aprobación prevista en el artículo 30 Bis de la Ley para Regular las Actividades de las Sociedades Cooperativas de Ahorro y Préstamo, dentro de los términos y plazos requeridos anteriormente.

La Comisión publicará el presente oficio en el Diario Oficial de la Federación, de conformidad con lo previsto en el artículo 10, antepenúltimo párrafo de la Ley para Regular las Actividades de las Sociedades Cooperativas de Ahorro y Préstamo.

Lo anterior se comunica con fundamento en los artículos 121, 123 y 132 de la Ley para Regular las Actividades de las Sociedades Cooperativas de Ahorro y Préstamo; 16, fracciones I y VI de la Ley de la Comisión Nacional Bancaria y de Valores y 9, 12 y 13 del Reglamento Interior de la Comisión Nacional Bancaria y de Valores, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 12 de noviembre de 2014.

Atentamente,

Ciudad de México, a 2 de octubre de 2017.- El Presidente, **Jaime González Aguadé**.- Rúbrica.

CRITERIO No. 01/2017 CPIFP de aplicación general en materia de administración del patrimonio inmobiliario federal, correspondiente al mejor uso y aprovechamiento de los yacimientos de hidrocarburos determinados como económicamente inviables para su extracción.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría de Hacienda y Crédito Público.- Instituto de Administración y Avalúos de Bienes Nacionales.- Dirección General de Política y Gestión Inmobiliaria.- Comité del Patrimonio Inmobiliario Federal y Paraestatal.

CIRCULAR

MEDIANTE LA CUAL SE COMUNICA A LAS DEPENDENCIAS, PROCURADURÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA, OFICINA DE LA PRESIDENCIA DE LA REPÚBLICA, ENTIDADES DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA FEDERAL Y EMPRESAS PRODUCTIVAS DEL ESTADO, EL CRITERIO DE APLICACIÓN GENERAL EN MATERIA DE ADMINISTRACIÓN DEL PATRIMONIO INMOBILIARIO FEDERAL NÚMERO 01/2017, EMITIDO POR EL COMITÉ DEL PATRIMONIO INMOBILIARIO FEDERAL Y PARAESTATAL EN SU (3ª/17) TERCERA SESIÓN ORDINARIA DEL AÑO 2017, CELEBRADA EL 07 DE SEPTIEMBRE DEL AÑO 2017, EJERCIENDO SU FACULTAD NORMATIVA Y ORIENTADORA RESPECTO A LA ACTIVIDAD INMOBILIARIA DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA FEDERAL, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 2 fracción I, II, III y IV, 26, 27 fracciones II y IV y 101 fracción X de la Ley General de Bienes Nacionales; 2 y 3 fracción III, 4 y 8 de la Ley del Diario Oficial de la Federación y Gacetas Gubernamentales; 4 de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo; 2 apartado D, fracción VI, 6 fracción XXXV y 98-C del Reglamento Interior de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público; y SEXTO fracción VIII de las Normas de Organización y Funcionamiento del Comité del Patrimonio Inmobiliario Federal y Paraestatal.

CRITERIO No. 01/2017 CPIFP DE APLICACIÓN GENERAL EN MATERIA DE ADMINISTRACIÓN DEL PATRIMONIO INMOBILIARIO FEDERAL, CORRESPONDIENTE AL MEJOR USO Y APROVECHAMIENTO DE LOS YACIMIENTOS DE HIDROCARBUROS DETERMINADOS COMO ECONÓMICAMENTE INVIABLES PARA SU EXTRACCIÓN.

Con fundamento en lo dispuesto por los artículos 27, cuarto párrafo de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; 3 fracción I, 4, 6 fracción I, 9 primer párrafo, 26 y 27 fracciones II y IV de la Ley General de Bienes Nacionales.

El Comité del Patrimonio Inmobiliario Federal y Paraestatal, mediante ACUERDO 29/2017, se da por enterado, aprueba y adopta el siguiente:

"*Criterio (01/2017) relativo al mejor uso y aprovechamiento de bienes nacionales en términos del Artículo 27 Constitucional respecto a los yacimientos de hidrocarburos que hayan sido dictaminados por la Autoridad Federal competente como económicamente inviables para la extracción de este energético pudiendo ser aprovechados para el almacenamiento de gas natural u otro hidrocarburo, cumpliendo con la normatividad aplicable*".

Atentamente

Ciudad de México, a 06 de octubre de 2017.- La Presidente del Comité del Patrimonio Inmobiliario Federal y Paraestatal, **Soraya Pérez Munguía**.- Rúbrica.

DECLARATORIA de Sujeción al Régimen de Dominio Público de la Federación, respecto de los inmuebles Federales que se señalan.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría de Hacienda y Crédito Público.- Instituto de Administración y Avalúos de Bienes Nacionales.- Folio: DSRDPF/ 521 /2017 al DSRDPF/540/2017.

DECLARATORIA DE SUJECIÓN AL RÉGIMEN DE DOMINIO PÚBLICO DE LA FEDERACIÓN, RESPECTO DE LOS INMUEBLES FEDERALES, QUE SE SEÑALAN.

ALAN DANIEL CRUZ PORCHINI, Director General de Administración del Patrimonio Inmobiliario Federal del Instituto de Administración y Avalúos de Bienes Nacionales, Órgano Desconcentrado de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, con fundamento en lo dispuesto por el Artículo 27 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; artículos 2, 17, 26 y 31 fracción XXIX, XXX y XXXIII, de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 2, fracciones VI y VII, 3 fracción III, 4, 6 fracción VI, 10, 13, 28, fracciones I, III y VII, 29, fracción IV, 32, 40, 42, fracción V, 43, 48 y 101 fracción III de la Ley General de Bienes

Nacionales; 2°, Apartado D, fracción VI, 6, fracción XXXV y 98-C del Reglamento Interior de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público; 1, 3, fracción X, 6 fracción XXXIII; 11 fracciones I y V del Reglamento del Instituto de Administración y Avalúos de Bienes Nacionales; y ARTÍCULO PRIMERO del Acuerdo delegatorio, emitido por la Presidente del Instituto de Administración y Avalúos de Bienes Nacionales, publicado en el Diario Oficial de la Federación el día 8 de marzo de 2017, y

CONSIDERANDO

1.- Que el artículo 27 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, dispone que la propiedad de las tierras y aguas comprendidas dentro de los límites del territorio nacional, corresponde originariamente a la Nación, la cual ha tenido y tiene el derecho de transmitir el dominio de ellas a los particulares, constituyendo la propiedad privada, teniendo la Nación en todo tiempo el derecho de imponer a la propiedad privada las modalidades que dicte el interés público;

2.- Que el artículo 2, fracción VII de la Ley General de Bienes Nacionales define como “Inmueble federal”, el terreno con o sin construcciones de la Federación, así como aquéllos en que ejerza la posesión, control o administración a título de dueño;

3.- Que por su parte, el artículo 6, fracción VI de la Ley General de Bienes Nacionales dispone que están sujetos al régimen de dominio público de la Federación los inmuebles federales que estén destinados de hecho o mediante un ordenamiento jurídico a un servicio público y los inmuebles equiparados a éstos conforme a esta Ley;

4.- Que la Secretaría de Educación Pública, ha tenido la posesión, custodia, vigilancia y uso de los inmuebles Federales señalados con los números de Folios DSRDPF/526/2017, DSRDPF/527/2017, DSRDPF/528/2017, DSRDPF/529/2017, DSRDPF/530/2017, DSRDPF/531/2017, DSRDPF/532/2017, DSRDPF/533/2017, DSRDPF/534/2017, DSRDPF/535/2017, DSRDPF/536/2017, DSRDPF/537/2017, DSRDPF/538/2017 y DSRDPF/539/2017, y los restantes con los números de folios DSRDPF/521/2017, DSRDPF/522/2017, DSRDPF/523/2017, DSRDPF/524/2017, DSRDPF/525/2017 y DSRDPF/540/2017 a través de su órgano desconcentrado denominado Administración Federal de Servicios Educativos en el Distrito Federal actualmente Ciudad de México, respectivamente, para la utilización de servicios públicos a su cargo, con la ubicación, superficie, medidas y colindancias correspondientes, descritos en el cuadro siguiente:

No. DSRDPF	RFI	Denominación ubicación y superficie	Orientación	Colindancia	Medidas Metros
521/2017	9-7419-5	**“Jardín de Niños Cuba”**, Ubicado en Calle 39 N° 135, Colonia Santa Cruz Meyehualco, C.P. 09290, Delegación Iztapalapa, Ciudad de México. Superficie de 2328.00 metros cuadrados	SUR	Avenida Samuel Gompers.	64.90
			ESTE	Avenida Santa Cruz Meyehualco.	38.70
			OESTE	Escuela Primaria.	35.95
			NORESTE	Avenida Santa Cruz Meyehualco.	88.45
522/2017	9-7838-1	**“Escuela Primaria Rafael Ángel de la Pea”**, Ubicado en Calle José Parres, N° 20, Colonia Un Hogar para Nosotros, C.P. 11330, Delegación Miguel Hidalgo, Ciudad de México. Superficie de 1449.00 metros cuadrados	NORTE	Avenida Salvador Díaz Mirón.	55.60
			SUR	Avenida Maestro Rural.	55.60
			ESTE	Calle José Parres.	19.85
			OESTE	Calzada México Tacuba.	19.85
523/2017	9-7839-0	**“Escuela Primaria Fray Francisco Aparicio”**, Ubicado en Calle Lago Chalco, N° 57, Colonia Anáhuac, C.P. 11320, Delegación Miguel Hidalgo, Ciudad de México. Superficie de 1265.00 metros cuadrados	NORTE	Calle Laguna del Carmen.	49.91
			SUR	Calle Laguna de Tamiahua.	48.95
			ESTE	Calle Lago de Chalco.	25.42
			OESTE	Calle Colegio Salesiano.	24.87

524/2017	9-7841-6	**"Escuela Primaria Francisco Figueroa"**, Ubicado en Calle Lagos Petén, S/N, Colonia Torreblanca, C.P. 11080, Delegación Miguel Hidalgo, Ciudad de México. Superficie de 1341.78 metros cuadrados	NORTE SUR ESTE OESTE	Calle Lago Guija. Calle Lago Superior. Calle Lago Esclavos. Calle Lago Petén.	28.40 37.20 45.80 45.80
525/2017	9-7842-5	**"Escuela Primaria Dr. Miguel Silva"**, Ubicado en Calle Lago Caneguin, N° 29, Colonia Argentina Antigua, C.P. 11270, Delegación Miguel Hidalgo, Ciudad de México. Superficie de 3645.95 metros cuadrados	NORTE SUR ESTE OESTE	Calle Lago Caneguin. Calle Ignacio Allende. Calle Lago Valencia. Cerrada de Miguel Silva.	300.00 200.00 200.00 10.00
526/2017	11-7491-5	**"Centro de Bachillerato Tecnológico Industrial y de Servicios 217"**, Ubicado en Av. Tecnológico, S/N, Colonia Loma Bonita, C.P. 38980, Municipio de Uriangato, Estado de Guanajuato. Superficie de 27605.00 metros cuadrados	NORTE SUR ESTE OESTE	Camino a la Deseada y Varios Propietarios. Calle San Martín. Varios Propietarios. Calle Avenida Tecnológico.	276.20 184.00 103.00 186.80
527/2017	11-7488-0	**"Centro de Bachillerato Tecnológico Industrial y de servicios 238"**, Ubicado en Carretera Libre Juventino Rosas-Villagran, Km. 1, Ejido Juventino Rosas, C.P. S/N, Municipio de Santa Cruz de Juventino Rosas, Estado de Guanajuato. Superficie de 43212.00 metros cuadrados	NORTE SUR ESTE OESTE	Ejido Juventino Rosas. Libramiento Sur Celaya. Ejido Juventino Rosas. Carretera Juventino Rosas Villagran.	132.00 127.00 319.00 327.00
528/2017	24-6784-7	**"Centro de Bachillerato Tecnológico Agropecuario 187"**, Ubicado en Carretera San Ciro-Río Verde, Km. 5, C.P. 79680, Municipio de San Ciro de Acosta, Estado de San Luís Potosí. Superficie de 351125.00 metros cuadrados	NORTE SUR ESTE OESTE	Carmen Franco y Otros Propietarios. Carmen Franco. Mauro Bonilla. Tito Barrón.	1517.50 1517.50 215.00 210.00
529/2017	11-7485-3	**"Centro de Bachillerato Tecnológico Industrial y de Servicios 148"**, Ubicado en Carretera Ocampo Km. 2, C.P. 37600, Municipio de San Felipe, Estado de Guanajuato. Superficie de 65234.00 metros cuadrados	NORTE SUR ESTE OESTE	Río de Piedras. Prolongación Avenida Colón. CECATI 104 y Terrenos Municipales. Escuela de Educación Especial y Terrenos Municipales.	223.50 199.37 336.34 371.02

530/2017	11-7484-4	**"Centro de Capacitación para el Trabajo Industrial 104**", Ubicado en Privada del CECATI, N° 108, Colonia Ampliación San Miguel, C.P. 37600, Municipio de San Felipe, Estado de Guanajuato. Superficie de 15000.00 metros cuadrados	NORTE SUR ESTE OESTE	Terreno Donado a Secretaría de Educación Pública. Propiedad de María Guadalupe Estrada. Propiedad de María Guadalupe Estrada. Terreno del CBETIS 148.	80.68 79.53 199.88 200.72
531/2017	11-7482-6	**"Centro de Estudios Tecnológicos Industrial y de Servicios 062**", Ubicado en Prolongación Faja de Oro, S/N, Colonia el Durazno, C.P. 36740, Municipio de Salamanca, Estado de Guanajuato. Superficie de 21169.00 metros cuadrados	NORTE SUR ESTE OESTE	Escuela Secundaria General Alfonso Sierra Partida. Calle Leona Vicario. Calle Acceso a Secundaria. Fraccionamiento Deportivo.	90.98 92.27 230.26 231.16
532/2017	11-7481-7	**"Centro de Capacitación para el Trabajo Industrial 113**", Ubicado en Av. Valle de Santiago, N° 1703 A, Colonia Guanajuato, C.P. 36790, Municipio de Salamanca, Estado de Guanajuato. Superficie de 10001.00 metros cuadrados	NORTE SUR ESTE OESTE	Unidad Deportiva. Terreno Propiedad Municipal. Propiedad Municipal. Secundaria 38.	83.53 83.53 119.73 119.73
533/2017	11-7479-1	**"Centro de Bachillerato Tecnológico Industrial y de Servicios 225**", Ubicado en Prolongación Avellano, S/N, Localidad León, C.P. 37140, Municipio de León, Estado de Guanajuato. Superficie de 30000.00 metros cuadrados	NORTE SUR ESTE OESTE	Calle Juan de la Barrera. Calle Prolongación Avellano. Calle León XIII. Calle Laurel.	148.94 121.00 206.99 150.73
534/2017	11-7478-2	**"Centro de Capacitación para el Trabajo Industrial 005**", Ubicado en Calzada Paraísos, N° 305, Localidad León, C.P. 37320, Municipio de León, Estado de Guanajuato. Superficie de 11934.54 metros cuadrados	NORTE SUR ESTE OESTE	Casa Habitación. Escuela Primaria. Calzada Paraísos. Arroyo de Machiguez.	112.30 137.40 95.40 106.60
535/2017	11-7477-3	**"Centro de Estudios Tecnológicos Industrial y de Servicios 077**", Ubicado en Calle Eta, S/N, Colonia Industrial Delta, C.P. 37545, Municipio de León, Estado de Guanajuato. Superficie de 28766.00 metros cuadrados	NORTE SUR ESTE OESTE	Propiedad Municipal. Calle Eta. Propiedad Municipal. Calle Omega.	77.00 225.00 112.70 110.00

536/2017	11-7476-4	**"Centro de Estudios Tecnológicos Industrial y de Servicios 021**", Ubicado en Av. Diego de Hinojosa, S/N, Localidad León, C.P. 37220, Municipio de León, Estado de Guanajuato. Superficie de 19052.00 metros cuadrados	NORTE SUR ESTE OESTE	Boulevard Cuzco. Calle San Paulo. Avenida Diego de Hinojosa. Calle Alonso de Belmonte.	140.00 60.00 182.00 178.50
537/2017	11-7474-6	**"Centro de Capacitación para el Trabajo Industrial 146**", Ubicado en Calle Licenciado José Hernández Delgado, N° 401, Fraccionamiento las Trojes, C.P. 37227, Municipio de León, Estado de Guanajuato. Superficie de 8512.00 metros cuadrados	NORTE SUR ESTE OESTE	Propiedad Municipal. Calle Nicolás de Medina. Calle Juan Bautista O. Calle Licenciado José Hernández Delgado.	128.00 112.00 71.00 70.00
538/2017	11-7473-7	**"Centro de Estudios Tecnológicos Industrial y de Servicios 160**", Ubicado en Carretera Libre Jaral-Valle, Km. 0.75, C.P. 38470, Municipio de Jaral del Progreso, Estado de Guanajuato. Superficie de 29929.00 metros cuadrados	NORTE SUR ESTE OESTE	Carretera Jaral-Valle. Lázaro Cárdenas. Canchas Deportivas del Municipio Gral. A. Obregón. Fuerza Rural.	173.00 173.00 173.00 173.00
539/2017	11-7472-8	**"Centro de Capacitación para el Trabajo Industrial 080**", Ubicado en Av. Mariano J. García, N° 335, Unidad Habitacional Benito Juárez, C.P. 36570, Municipio de Irapuato, Estado de Guanajuato. Superficie de 6061.39 metros cuadrados	NORTE SUR ESTE OESTE	Iglesia de la Comunidad. Calle Arcadio Jiménez. Avenida Mariano J. García. Calle Embotelladores.	96.60 67.10 119.80 124.80
540/2017	9-8371-0	**"Escuela Primaria Alfredo E. Uruchurtu**", Ubicado en Avenida del Rosal, N° 58, Colonia Pueblo Nuevo, C.P. 10460, Delegación Magdalena Contreras, Ciudad de México. Superficie de 2410.00 metros cuadrados	NORTE SUR ESTE OESTE	Propiedad Federal. Propiedad Privada. Propiedad Federal. Avenida del Rosal.	64.50 59.45 60.15 61.50

5.- Que en razón de lo anterior, dichos inmuebles se tienen identificados como inmuebles Federales y se encuentran controlados en el Sistema de Inventario del Patrimonio Inmobiliario Federal y Paraestatal, con el Registro Federal Inmobiliario señalados en el cuadro anterior.

6.- Que acorde a las consideraciones anteriores, los inmuebles objeto de la presente Declaratoria son inmuebles Federales que se ajustan al supuesto previsto en el artículo 6, fracción VI de la Ley General de Bienes Nacionales; por lo que con fecha 12 de septiembre de 2017, se publicó en el Diario Oficial de la Federación la notificación mediante la cual se da a conocer el inicio del procedimiento administrativo tendiente a emitir la presente Declaratoria de Sujeción al Régimen de Dominio Público de la Federación en términos del artículo 29, fracción IV, de la Ley General de Bienes Nacionales; y

7.- Que con fecha 19 de septiembre de 2017 venció el término legal dispuesto para oponerse al procedimiento citado en el considerando anterior, por lo que al no haberse recibido manifestación de oposición alguna; a nombre y en representación de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, dependencia del Ejecutivo Federal encargada de determinar y conducir la política inmobiliaria de la Administración Pública Federal; así como de declarar, cuando ello sea preciso, que un bien determinado está sujeto al régimen de dominio público de la Federación, por estar comprendido en algunas de las disposiciones de la Ley General de Bienes Nacionales; he tenido a bien emitir la siguiente:

DECLARATORIA

PRIMERA.- Que los inmuebles descritos en el considerando 4 del presente documento, se encuentran sujetos al régimen de dominio público de la Federación.

SEGUNDA.- Que en razón de lo anterior dichos inmuebles son inalienables, imprescriptibles e inembargables, razón por la cual no se encuentran sujetos a prescripción positiva o negativa, ni son objeto de acciones reivindicatorias o interdictos posesorios por parte de terceros, por su naturaleza no pueden considerarse bienes vacantes para los efectos de los artículos 785 a 789 del Código Civil Federal.

TERCERA.- De esta forma, mientras los inmuebles Federales señalados con las Declaratorias número DSRDPF/526/2017, DSRDPF/527/2017, DSRDPF/528/2017, DSRDPF/529/2017, DSRDPF/530/2017, DSRDPF/531/2017, DSRDPF/532/2017, DSRDPF/533/2017, DSRDPF/534/2017, DSRDPF/535/2017, DSRDPF/536/2017, DSRDPF/537/2017, DSRDPF/538/2017 y DSRDPF/539/2017, continúen en uso y control por parte de la Secretaría de Educación Pública, y los restantes de las Declaratorias con los números DSRDPF/521/2017, DSRDPF/522/2017, DSRDPF/523/2017, DSRDPF/524/2017, DSRDPF/525/2017, DSRDPF/540/2017, a través de su órgano desconcentrado denominado Administración Federal de Servicios Educativos en el Distrito Federal actualmente Ciudad de México, respectivamente, dicha dependencia tendrá el carácter de institución destinataria respecto de estos inmuebles, para los efectos de los artículos 2, fracción VI y 6, fracción VI de la Ley General de Bienes Nacionales, encontrándose obligada, por conducto de su responsable inmobiliario, al cumplimiento de los artículos 28, fracción I, 29, fracción XIV y 32 de la ley en cita.

CUARTA.- Aún cuando la Secretaría de Educación Pública, o su órgano desconcentrado denominado Administración Federal de Servicios Educativos en el Distrito Federal actualmente Ciudad de México, respectivamente, dejen de ocupar uno o varios de los inmuebles Federales, objeto de la presente Declaratoria, y los mismos sean puestos a disposición de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público por conducto del Instituto de Administración y Avalúos de Bienes Nacionales y dicho Instituto los recibiera para su administración directa, así como en caso de que estos dejen de destinarse a las finalidades del artículo 59 de la Ley General de Bienes Nacionales, los inmuebles relativos continuarán sujetos al régimen de dominio público de la Federación.

QUINTA.- Publíquese esta Declaratoria en el Diario Oficial de la Federación, para que surta efectos en términos de lo dispuesto por el artículo 101 fracción III de la Ley General de Bienes Nacionales.

SEXTA.- Inscríbase la presente Declaratoria como acto de certeza jurídica que acredita la naturaleza inmobiliaria federal respecto de los inmuebles objeto de la misma, tanto en el Registro Público de la Propiedad Federal como en el Registro Público de la Propiedad correspondiente al lugar de la ubicación de los inmuebles de que se trata, de conformidad con lo previsto por los artículos 42 fracción V, y 48 de la Ley General de Bienes Nacionales, para efectos de publicidad y de oponibilidad ante terceros.

TRANSITORIO

ÚNICO.- La presente Declaratoria entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.

Sufragio Efectivo. No Reelección.

Ciudad de México, a los 27 días de septiembre de dos mil diecisiete.- El Director General de Administración del Patrimonio Inmobiliario Federal, **Alan Daniel Cruz Porchini**-. Rúbrica.

SECRETARIA DE ECONOMIA

AVISO mediante el cual se da a conocer el monto del cupo máximo para exportar azúcar a los Estados Unidos de América durante el periodo comprendido entre el 1 de octubre de 2017 y el 30 de septiembre de 2018.

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

Aviso mediante el cual se da a conocer el monto del cupo máximo para exportar azúcar a los Estados Unidos de América durante el periodo comprendido entre el 1 de octubre de 2017 y el 30 de septiembre de 2018

El Acuerdo por el que se sujeta a permiso previo la exportación de azúcar y se establece un cupo máximo para su exportación (Acuerdo), publicado en el Diario Oficial de la Federación el 5 de octubre de 2017, establece un cupo máximo para exportar a los Estados Unidos de América, azúcar originaria de los Estados Unidos Mexicanos que derive de la caña de azúcar o de remolacha.

El Punto 13 del Acuerdo establece que el monto del cupo total de cada ciclo azucarero se determinará en toneladas métricas valor crudo y será dado a conocer mediante aviso publicado en el Diario Oficial de la Federación por la Dirección General de Comercio Exterior y la Dirección General de Industrias Ligeras de la Secretaría de Economía.

En ese sentido, y con fundamento en los artículos 34 fracción I de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 12 fracción IV, 24 fracción IX y 27 fracción XXII del Reglamento Interior de la Secretaría de Economía, y el Punto 13 del Acuerdo por el que se sujeta a permiso previo la exportación de azúcar y se establece un cupo máximo para su exportación, se da a conocer el siguiente:

AVISO

1.- En cumplimiento a lo establecido en el Punto 13 del Acuerdo por el que se sujeta a permiso previo la exportación de azúcar y se establece un cupo máximo para su exportación, se da a conocer el monto del cupo total al mes de julio de 2017 para exportar a los Estados Unidos de América (EUA) azúcar originaria de los Estados Unidos Mexicanos, que derive de la caña de azúcar o de remolacha, durante el periodo comprendido entre el 1 de octubre de 2017 y el 30 de septiembre de 2018:

Monto	Unidad de medida
1,085,176.714	Toneladas métricas valor crudo

2.- Conforme al Punto 13 del Acuerdo señalado en el numeral anterior, el monto se determinó con la siguiente fórmula:

$$CT_t = \text{mín}\,[(X_t * Z), Y_t]$$

Donde:

- CT_t= Cupo total calculado en julio de 2017.
- X_t= Necesidades totales a EUA, con base en la publicación del Informe de julio de 2017 sobre las estimaciones de la oferta y la demanda agropecuaria mundiales (WASDE por sus siglas en inglés), el cual puede ser consultado a través del URL:

  https://menacommodities.files.wordpress.com/2017/07/wasde-report-12-07-2017.pdf

  Que se calcula de la siguiente manera:

  (Uso total * 1.135)-inventarios iniciales-producción de azúcar de caña y remolacha-importaciones bajo arancel-cupo-importaciones bajo otros programas de importación-(otras importaciones según precise el WASDE en la nota 5 de la tabla denominada U.S. Sugar Supply and Use (Oferta y Uso de Azúcar en Estados Unidos) para otras de alto nivel + otras).

Los montos de las variables anteriores son los siguientes:

Variable	Monto (Toneladas cortas valor crudo)
Uso total	12,603,000.00
Inventarios iniciales	1,440,000.00
Producción de azúcar de caña y remolacha	8,738,000.00
Importaciones bajo arancel-cupo	1,549,000.00
Importaciones bajo otros programas de importación	175,000.00
Nota 5 de otras importaciones (otras de alto nivel y otras)	10,000.00

El resultado del cálculo es:

X_t= 2,392,405.00 toneladas cortas valor crudo. El resultado se convierte a toneladas métricas dividiendo entre el factor: 1.10231125. Lo anterior da como resultado:

X_t= 2,170,353.428 toneladas métricas valor crudo.

- Z= .5 en el mes de julio.
- Y_t = Excedente de oferta con la información del balance azucarero proyectado al mes de julio de 2017, calculado por el Comité Nacional para el Desarrollo Sustentable de la Caña de Azúcar (CONADESUCA) de la siguiente manera:

  El diferencial entre la oferta total de azúcar menos el consumo nacional total, menos el inventario final estimado calculado por el CONADESUCA con base en el balance azucarero.

  Los montos de las variables anteriores son los siguientes:

Variable	Monto (Toneladas métricas)
Oferta total de azúcar	6,959,316.958
Consumo nacional total	4,769,235.000
Inventario final estimado	986,298.958

  El resultado del cálculo es:

  Y_t = 1,203,783.000 toneladas métricas. El resultado se convierte a valor crudo multiplicando por el factor: 1.06. Lo anterior da como resultado:

  Y_t = 1,276,009.980 toneladas métricas valor crudo.

El resultado del cálculo es: CT_t = 1,085,176.714 toneladas métricas valor crudo.

3.- De conformidad con el Punto 15 segundo párrafo inciso a) del Acuerdo señalado en el numeral 1 de este Aviso, sólo se podrán asignar 651,106.028 toneladas métricas valor crudo.

La asignación tendrá una vigencia del 1 de octubre de 2017 al 30 de septiembre de 2018.

Ciudad de México, a 6 de octubre de 2017.- El Director General de Industrias Ligeras, **Héctor Rodrigo Hernández Rodríguez**.- Rúbrica.- El Director General de Comercio Exterior, **Juan Díaz Mazadiego**.- Rúbrica.

AVISO mediante el cual se da a conocer el monto del cupo máximo al mes de septiembre de 2017, para exportar azúcar a los Estados Unidos de América durante el periodo comprendido entre el 1 de octubre de 2017 y el 30 de septiembre de 2018.

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

Aviso mediante el cual se da a conocer el monto del cupo máximo al mes de septiembre de 2017, para exportar azúcar a los Estados Unidos de América durante el periodo comprendido entre el 1 de octubre de 2017 y el 30 de septiembre de 2018

El Acuerdo por el que se sujeta a permiso previo la exportación de azúcar y se establece un cupo máximo para su exportación (Acuerdo), publicado en el Diario Oficial de la Federación el 5 de octubre de 2017, establece un cupo máximo para exportar a los Estados Unidos de América azúcar originaria de los Estados Unidos Mexicanos que derive de la caña de azúcar o de remolacha.

El Punto 13 del Acuerdo establece que el monto del cupo total de cada ciclo azucarero se determinará en toneladas métricas valor crudo y será dado a conocer mediante aviso publicado en el Diario Oficial de la Federación por la Dirección General de Comercio Exterior y la Dirección General de Industrias Ligeras de la Secretaría de Economía.

En ese sentido, y con fundamento en los artículos 34 fracción I de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 12 fracción IV, 24 fracción IX y 27 fracción XXII del Reglamento Interior de la Secretaría de Economía, y el Punto 13 del Acuerdo por el que se sujeta a permiso previo la exportación de azúcar y se establece un cupo máximo para su exportación, se da a conocer el siguiente:

AVISO

1.- En cumplimiento a lo establecido en el Punto 13 del Acuerdo por el que se sujeta a permiso previo la exportación de azúcar y se establece un cupo máximo para su exportación, se da a conocer el monto del cupo total al mes de septiembre de 2017 para exportar a los Estados Unidos de América (EUA) azúcar originaria de los Estados Unidos Mexicanos, que derive de la caña de azúcar o de remolacha, durante el periodo comprendido entre el 1 de octubre de 2017 y el 30 de septiembre de 2018:

Monto	Unidad de medida
1,150,612.860	Toneladas métricas valor crudo

2.- Conforme al Punto 13 del Acuerdo señalado en el numeral anterior, el monto se determinó con la siguiente fórmula:

$$CT_{t+1}=\text{mín}\,[(X_{t+1}*Z),\ Y_{t+1}]$$

Donde:

- CT_{t+1}= Cupo total calculado en septiembre de 2017.
- X_{t+1}= Necesidades totales a EUA, con base en la publicación del Informe de septiembre de 2017 sobre las estimaciones de la oferta y la demanda agropecuaria mundiales (WASDE por sus siglas en inglés), el cual puede ser consultado a través del URL:

  http://usda.mannlib.cornell.edu/usda/waob/wasde//2010s/2017/wasde-09-12-2017.pdf

  Que se calcula de la siguiente manera:

  (Uso total * 1.135)-inventarios iniciales-producción de azúcar de caña y remolacha-importaciones bajo arancel-cupo-importaciones bajo otros programas de importación-(otras importaciones según precise el WASDE en la nota 5 de la tabla denominada U.S. Sugar Supply and Use (Oferta y Uso de Azúcar en Estados Unidos) para otras de alto nivel + otras).

Los montos de las variables anteriores son los siguientes:

Variable	Monto (Toneladas cortas valor crudo)
Uso total	12,703,000.00
Inventarios iniciales	1,760,000.00
Producción de azúcar de caña y remolacha	8,929,000.00
Importaciones bajo arancel-cupo	1,707,000.00
Importaciones bajo otros programas de importación	200,000.00
Nota 5 de otras importaciones (otras de alto nivel y otras)	10,000.00

El resultado del cálculo es:

X_{t+1}= 1,811,905.00 toneladas cortas valor crudo. El resultado se convierte a toneladas métricas dividiendo entre el factor: 1.10231125. Lo anterior da como resultado:

X_{t+1}= 1,643,732.657 toneladas métricas valor crudo.

- Z= .7 en el mes de septiembre.
- Y_{t+1} = Excedente de oferta con la información del balance azucarero proyectado al mes de septiembre de 2017, calculado por el Comité Nacional para el Desarrollo Sustentable de la Caña de Azúcar (CONADESUCA) de la siguiente manera:

  El diferencial entre la oferta total de azúcar menos el consumo nacional total, menos el inventario final estimado calculado por el CONADESUCA con base en el balance azucarero.

  Los montos de las variables anteriores son los siguientes:

Variable	Monto (Toneladas métricas)
Oferta total de azúcar	6,959,316.958
Consumo nacional total	4,769,235.000
Inventario final estimado	986,298.958

El resultado del cálculo es:

Y_{t+1} = 1,203,783.000 toneladas métricas. El resultado se convierte a valor crudo multiplicando por el factor: 1.06. Lo anterior da como resultado:

Y_{t+1} = 1,276,009.980 toneladas métricas valor crudo.

El resultado del cálculo es: CT_{t+1}=1,150,612.860 toneladas métricas valor crudo.

3.- De conformidad con el Punto 15 segundo párrafo inciso b) del Acuerdo señalado en el numeral 1 de este Aviso, sólo se podrán asignar 904,052.961 toneladas métricas valor crudo.

Considerando la asignación de cupo correspondiente al mes de julio, el diferencial de cupo por asignar en septiembre es de 252,946.933 toneladas métricas valor crudo. Este diferencial de asignación tendrá una vigencia del 1 de enero al 30 de septiembre de 2018, de conformidad con el Punto 18 fracción II del Acuerdo a que se refiere el numeral 1 del presente Aviso.

Ciudad de México, a 6 de octubre de 2017.- El Director General de Industrias Ligeras, **Héctor Rodrigo Hernández Rodríguez**.- Rúbrica.- El Director General de Comercio Exterior, **Juan Díaz Mazadiego**.- Rúbrica.

ACLARACIÓN a la Norma Mexicana NMX-FF-129-SCFI-2016, cuya declaratoria de vigencia fue publicada el 17 de julio de 2017.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría de Economía.- Subsecretaría de Competitividad y Normatividad.- Dirección General de Normas.

ACLARACIÓN A LA NORMA MEXICANA NMX-FF-129-SCFI-2016 PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO INDUSTRIALIZADOS PARA CONSUMO HUMANO-FRUTA FRESCA-ZARZAMORA *(RUBUS SPP.)*-ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA.

La Secretaría de Economía, por conducto de la Dirección General de Normas, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 34, fracciones II, XIII y XXXIII de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 3 fracción X, 51-A y 51-B de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 45 y 46 último párrafo del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 22 fracciones I, IX, XII y XXV del Reglamento Interior de la Secretaría de Economía y habiéndose satisfecho el procedimiento previsto por la Ley de la materia para estos efectos, expide la aclaración a la Norma Mexicana NMX-FF-129-SCFI-2016, PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO INDUSTRIALIZADOS PARA CONSUMO HUMANO–FRUTA FRESCA-ZARZAMORA (*RUBUS SPP.)*-ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA, cuya declaratoria de vigencia fue publicada en el Diario Oficial de la Federación el 17 de julio de 2017, misma que ha sido elaborada y aprobada bajo la responsabilidad del Comité Técnico de Normalización Nacional de Industrias Diversas, lo que se hace del conocimiento de los productores, distribuidores, consumidores y del público en general.

El texto completo del documento que se indica puede ser consultado gratuitamente en la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía, ubicada en Avenida Puente de Tecamachalco número 6, colonia Lomas de Tecamachalco, Sección Fuentes, Naucalpan de Juárez, código postal 53950, Estado de México, así como en la página de internet: https://www.sinec.gob.mx/SINEC/Vista/Normalizacion/BusquedaNormas.xhtml SINEC-20161108145055704.

La presente aclaración entrará en vigor el día siguiente de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.

Clave de la Norma Mexicana	
DICE	**DEBE DECIR**
NMX-FF-129-SCFI-201**6**	NMX-FF-129-SCFI-201**7**

10.3.3 Expresión de resultados
DICE
La acidez titulable debe ser expresada como por ciento de ácido málico en 100 g de muestra utilizando la siguiente expresión: $$\%\ acidez = \frac{Titulo * Normalidad\ NaOH * Vol.\ aforado * \boldsymbol{m.e.q.málico} * 100}{Vol.\ muestra * peso\ muestra * 1000}$$

10.3.3 Expresión de resultados
DEBE DECIR
La acidez titulable debe ser expresada como por ciento de ácido málico en 100 g de muestra utilizando la siguiente expresión: $$\%\ acidez = \frac{Titulo * Normalidad\ NaOH * Vol.aforado * \boldsymbol{eq.málico} * 100}{Vol.\ muestra * peso\ muestra * 1000}$$

Donde: **Título: Volumen utilizado de NaOH** **Vol. aforado: Resultado de la suma del peso de la muestra más el volumen de agua de dilución** **Vol. muestra: Volumen en mililitros tomado del volumen aforado** **Peso muestra: Peso de la muestra fresca antes de la dilución** **eq. málico: Peso equivalente del ácido málico**

11 Concordancia con normas internacionales	
DICE	**DEBE DECIR**
Esta Norma Mexicana **no coincide** con ninguna Norma Internacional, por no existir esta última al momento de su elaboración	Esta Norma Mexicana **no es equivalente (NEQ)**, con ninguna Norma Internacional, por no existir esta última al momento de su elaboración

Ciudad de México, a 24 de agosto de 2017.- El Director General de Normas y Secretariado Técnico de la Comisión Nacional de Normalización, **Alberto Ulises Esteban Marina**.- Rúbrica.

ACLARACIÓN a la Norma Mexicana NMX-J-412/1-ANCE-2011, cuya declaratoria de vigencia fue publicada el 21 de junio de 2012.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría de Economía.- Subsecretaría de Competitividad y Normatividad.- Dirección General de Normas.

ACLARACIÓN A LA NORMA MEXICANA "NMX-J-412/1-ANCE-2011, ARTEFACTOS ELÉCTRICOS–CLAVIJAS Y RECEPTÁCULOS PARA USO DOMÉSTICO Y SIMILAR–PARTE 1: REQUISITOS GENERALES", CUYA DECLARATORIA DE VIGENCIA FUE PUBLICADA EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN EL 21 DE JUNIO DE 2012.

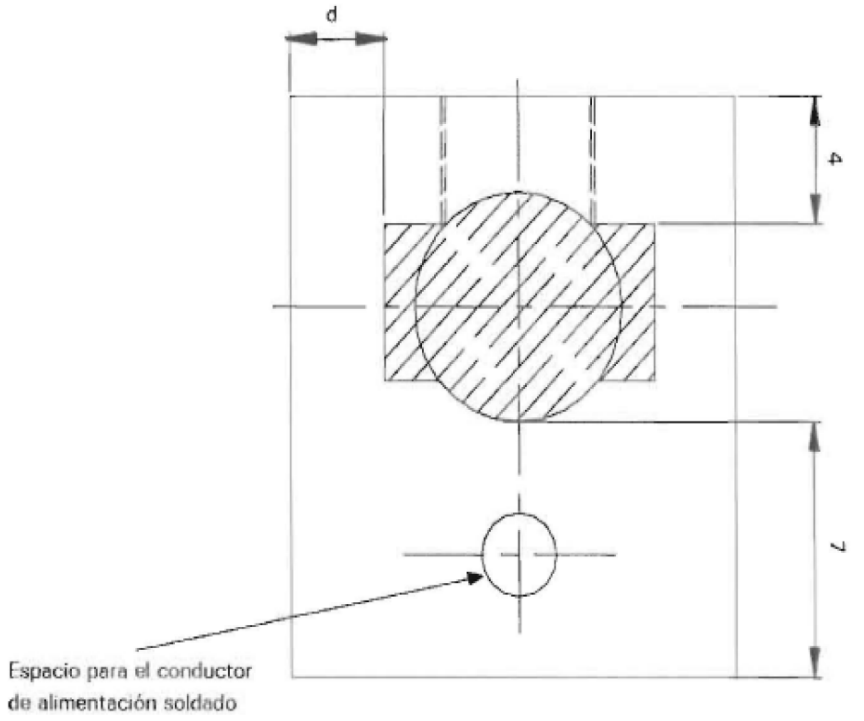
La Secretaría de Economía, por conducto de la Dirección General de Normas, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 34 fracciones II, XIII y XXXIII de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 3 fracción X y 51-A de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 45 y 46 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 22 fracciones I, IX, XII y XXV del Reglamento Interior de esta Secretaría y habiéndose satisfecho el procedimiento previsto por la Ley de la materia para estos efectos, expide la siguiente Aclaración a la Norma Mexicana "NMX-J-412/1-ANCE-2011, ARTEFACTOS ELÉCTRICOS –CLAVIJAS Y RECEPTáCULOS PARA USO DOMÉSTICO Y SIMILAR–PARTE 1: REQUISITOS GENERALES", cuya declaratoria de vigencia fue publicada en el Diario Oficial de la Federación el 21 de junio de 2012, misma que ha sido elaborada y aprobada bajo la responsabilidad del Organismo Nacional de Normalización denominado "Asociación de Normalización y Certificación, A.C. (ANCE)", lo que se hace del conocimiento de los productores, distribuidores, consumidores y del público en general.

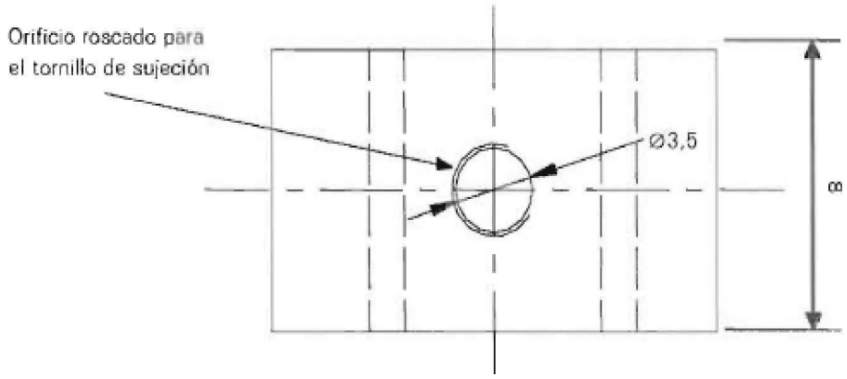
El texto completo de la Norma que se indica puede ser adquirido en la sede de dicho Organismo ubicado en Av. Lázaro Cárdenas número 869, colonia Nueva Industrial Vallejo, código postal 07700, Ciudad de México, teléfono: 5747 4550 y/o al correo electrónico: vnormas@ance.org.mx., o consultarlo gratuitamente en la Dirección General de Normas de esta Secretaría, ubicada en Puente de Tecamachalco número 6, colonia Lomas de Tecamachalco, Sección Fuentes, Naucalpan de Juárez, código postal 53950, Estado de México.

La presente Aclaración entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.

Página 127, figura 44 de la NMX-J-412/1/ANCE-2011: se modifica la dimensión de 4 mm, ya que ésta debe ser desde el borde superior a la circunferencia sombreada en lugar del borde superior del rectángulo sombreado, Adicionalmente, se mejora la calidad de la figura para evitar errores.

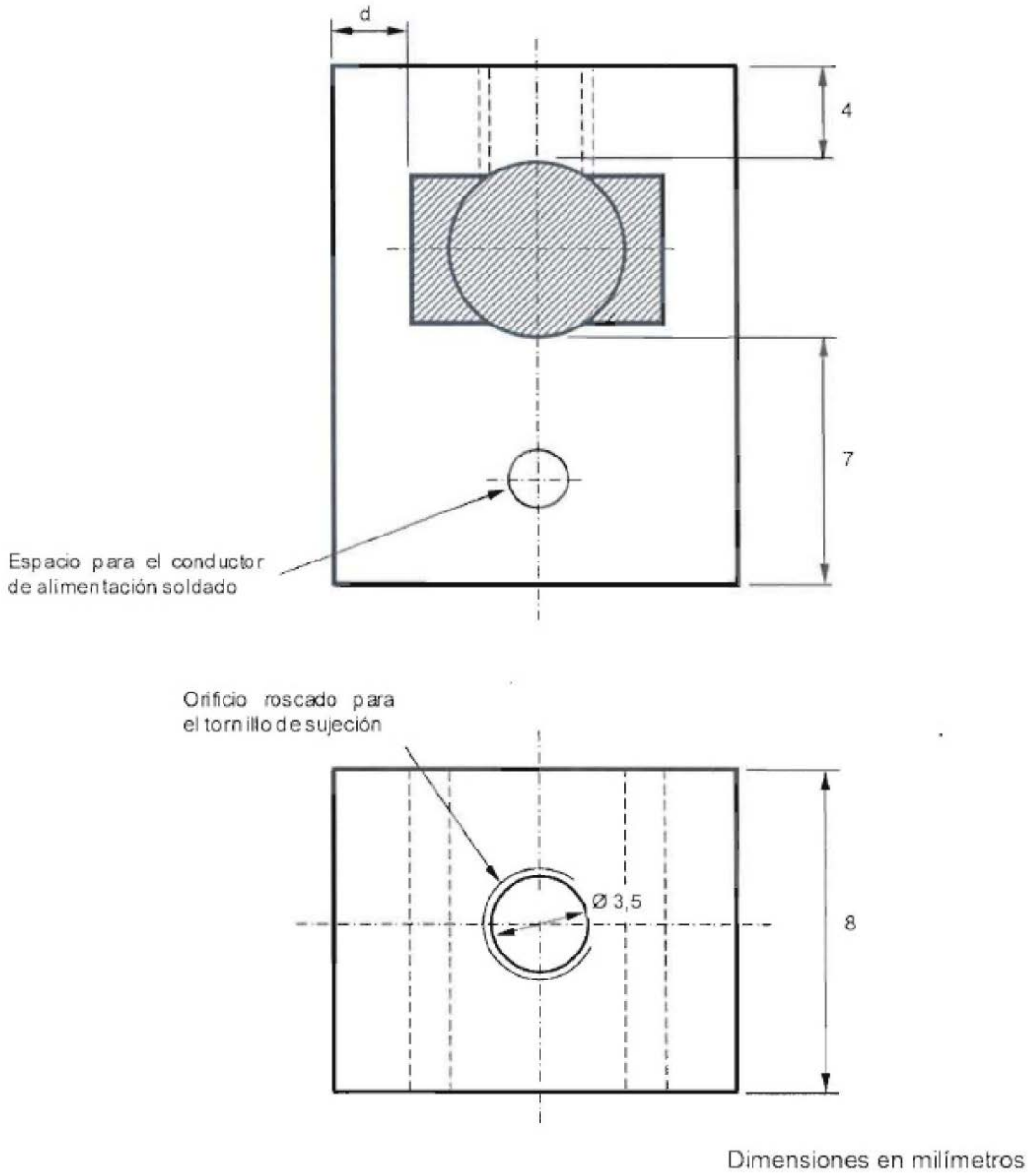
Dice:





Dimensiones en milímetros

Debe decir:



Ciudad de México, a 11 de abril de 2017.- El Director General de Normas y Secretariado Técnico de la Comisión Nacional de Normalización, **Alberto Ulises Esteban Marina**.- Rúbrica.

SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACION

AVISO por el que se da a conocer información relativa a solicitudes de títulos de obtentor de variedades vegetales, correspondiente al mes de agosto de 2017.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación.

LEOBIGILDO CÓRDOVA TÉLLEZ, Titular del Servicio Nacional de Inspección y Certificación de Semillas y FILIBERTO FLORES ALMARAZ, Director del Registro Nacional Agropecuario, de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, con fundamento en lo establecido por los artículos 35 de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 1, 14, 33 y 37 de la Ley Federal de Variedades Vegetales y 1, 12, 13 y 14 de su Reglamento; 1, 3, 9, y 10 fracciones VIII, IX, X del Acuerdo por el que se modifica el diverso mediante el cual se establece el Registro Nacional Agropecuario y se delegan facultades a favor de su titular, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 10 de septiembre de 2012; 2 Inciso A fracción V, Inciso D fracción VI, 9 fracciones IX, X, XII, 53 fracciones I, IX, XI y, 54 del vigente Reglamento Interior de esta Dependencia, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 25 de abril del 2012, hemos tenido a bien expedir el siguiente:

AVISO POR EL QUE SE DA A CONOCER INFORMACIÓN RELATIVA A SOLICITUDES DE TÍTULOS DE OBTENTOR DE VARIEDADES VEGETALES, CORRESPONDIENTE AL MES DE AGOSTO DE 2017

Ciudad de México, a los 11 días del mes de septiembre de dos mil diecisiete.- El Titular del Servicio Nacional de Inspección y Certificación de Semillas, **Leobigildo Córdova Téllez**.- Rúbrica.- El Director del Registro Nacional Agropecuario, **Filiberto Flores Almaraz**.- Rúbrica.

SOLICITUDES DE TÍTULO DE OBTENTOR PRESENTADAS

NOMBRE COMÚN: FRAMBUESO

Género y especie: *Rubus idaeus* L

NÚM. EXPDTE.	DENOMINACIÓN PROPUESTA	SOLICITANTE	FECHA PRESENTACIÓN	FECHA DE INICIO DE COMERCIALIZACIÓN	
				NACIONAL	EXTRANJERO
2401	GLEN DEE	JAMES HUTTON INSTITUTE.	15/AGO/17	NO	07/ABR/14
2402	GLEN ROCIO	JAMES HUTTON INSTITUTE.	15/AGO/17	NO	13/DIC/16

NOMBRE COMÚN: JITOMATE

Género y especie: *Solanum lycopersicum* L.

NÚM. EXPDTE.	DENOMINACIÓN PROPUESTA	SOLICITANTE	FECHA PRESENTACIÓN	FECHA DE INICIO DE COMERCIALIZACIÓN	
				NACIONAL	EXTRANJERO
2403	N 6416	NUNHEMS B.V.	18/AGO/17	NO	13/DIC/13

NOMBRE COMÚN: LECHUGA

Género y especie: *Lactuca sativa* L.

NÚM. EXPDTE.	DENOMINACIÓN PROPUESTA	SOLICITANTE	FECHA PRESENTACIÓN	FECHA DE INICIO DE COMERCIALIZACIÓN	
				NACIONAL	EXTRANJERO
2399	SV4896LC	SEMINIS VEGETABLE SEEDS, INC.	02/AGO/17	06/AGO/16	03/JUL/14

NOMBRE COMÚN: MAÍZ

Género y especie: *Zea mays* L.

NÚM. EXPDTE.	DENOMINACIÓN PROPUESTA	SOLICITANTE	FECHA PRESENTACIÓN	FECHA DE INICIO DE COMERCIALIZACIÓN	
				NACIONAL	EXTRANJERO
2404	9CCWT2357	DOW AGROSCIENCES DE MEXICO, S.A. DE C.V.	22/AGO/17	NO	NO
2405	TCI52	DOW AGROSCIENCES DE MEXICO, S.A. DE C.V.	22/AGO/17	NO	NO
2406	SLM07	DOW AGROSCIENCES DE MEXICO, S.A. DE C.V.	22/AGO/17	NO	NO
2407	CTT37	DOW AGROSCIENCES DE MEXICO, S.A. DE C.V.	22/AGO/17	NO	NO
2408	HM066W	DOW AGROSCIENCES DE MEXICO, S.A. DE C.V.	22/AGO/17	NO	NO
2409	HF052W	DOW AGROSCIENCES DE MEXICO, S.A. DE C.V.	22/AGO/17	NO	NO

NOMBRE COMÚN: TRIGO DURO

Género y especie: *Triticum durum* Desf.

NÚM. EXPDTE.	DENOMINACIÓN PROPUESTA	SOLICITANTE	FECHA PRESENTACIÓN	FECHA DE INICIO DE COMERCIALIZACIÓN	
				NACIONAL	EXTRANJERO
2400	FAUSTINO	MUNSA MOLINOS S.A. DE C.V.	03/AGO/17	NO	NO

SOLICITUD DE TÍTULO DE OBTENTOR CON CAMBIO DE DENOMINACIÓN

NÚM. EXPDTE.	NOMBRE COMÚN	GÉNERO/ESPECIE	OBTENTOR	DENOMINACIÓN ANTERIOR	NUEVA DENOMINACIÓN	FECHA DEL CAMBIO
2360	CACAO	*Theobroma cacao* L.	INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACIONES FORESTALES, AGRÍCOLAS Y PECUARIAS.	INIFAP H12	CAERI 3	11/AGO/17

ANOTACIÓN REGISTRAL EN CONSTANCIAS DE PRESENTACIÓN QUE QUEDAN SIN EFECTOS Y/O SIN VIGENCIA POR DESISTIMIENTO DEL TRÁMITE DE SOLICITUDES DE TÍTULOS DE OBTENTOR (1)

NÚM EXPDTE.	FECHA DE ACUERDO	CONSTANCIA DE PRESENTACIÓN	NOMBRE COMÚN	DENOMINACIÓN	OBTENTOR
1860/ROS/247/100914	23/FEB/17	CP-1148	ROSA	MEIMERCIEZ	MEILLAND INTERNATIONAL S.A.
1865/KIW/005/100714	23/FEB/17	CP-1246	KIWI	Y368	DONALD ALFRED SKELTON

(1) Anotación registral realizada el 10 de agosto de 2017 en el Registro Nacional de Variedades Vegetales

ANOTACIÓN REGISTRAL POR CAMBIO DE RAZÓN SOCIAL EN TÍTULOS DE OBTENTOR (2)

TÍTULO DE OBTENTOR	FECHA DE EXPEDICIÓN	NOMBRE COMÚN	DENOMINACIÓN	OBTENTOR A QUIEN SE LE EXPIDIÓ	OBTENTOR POR CAMBIO DE RAZÓN SOCIAL	FECHA DE CAMBIO DE RAZÓN SOCIAL
0397	06/MAY/08	FRESA	DRISSTRAWTWO	DRISCOLL STRAWBERRY ASSOCIATES INC	DRISCOLL´S INC	30/SEP/16
1511	27/MAY/16	ZARZAMORA	DRISBLACKTHIRTEEN	DRISCOLL STRAWBERRY ASSOCIATES INC	DRISCOLL´S INC	30/SEP/16
1512	27/MAY/16	ZARZAMORA	DRISBLACKTWELVE	DRISCOLL STRAWBERRY ASSOCIATES INC	DRISCOLL´S INC	30/SEP/16
1513	27/MAY/16	ZARZAMORA	DRISBLACKELEVEN	DRISCOLL STRAWBERRY ASSOCIATES INC	DRISCOLL´S INC	30/SEP/16
1515	27/MAY/16	ARÁNDANO	DRISBLUEFOURTEEN	DRISCOLL STRAWBERRY ASSOCIATES INC	DRISCOLL´S INC	30/SEP/16
1561	21/SEP/16	FRAMBUESO	DRISRASPONE	DRISCOLL STRAWBERRY ASSOCIATES INC	DRISCOLL´S INC	30/SEP/16
1562	21/SEP/16	FRESA	DRISSTRAWFORTYSEVEN	DRISCOLL STRAWBERRY ASSOCIATES INC	DRISCOLL´S INC	30/SEP/16
1563	21/SEP/16	FRESA	DRISSTRAWFORTYSIX	DRISCOLL STRAWBERRY ASSOCIATES INC	DRISCOLL´S INC	30/SEP/16
1564	21/SEP/16	FRESA	DRISSTRAWFORTYFIVE	DRISCOLL STRAWBERRY ASSOCIATES INC	DRISCOLL´S INC	30/SEP/16
1565	21/SEP/16	ZARZAMORA	DRISBLACKFOURTEEN	DRISCOLL STRAWBERRY ASSOCIATES INC	DRISCOLL´S INC	30/SEP/16
1644	16/ENE/17	FRAMBUESO	DRISRASPTHREE	DRISCOLL STRAWBERRY ASSOCIATES INC	DRISCOLL´S INC	30/SEP/16

(2) Anotación registral realizada el 14 de agosto de 2017 en el Registro Nacional de Variedades Vegetales

---

SECRETARIA DE LA FUNCION PUBLICA

CIRCULAR por la que se comunica a las dependencias, Procuraduría General de la República y entidades de la Administración Pública Federal, empresas productivas del Estado, así como a las entidades federativas, que deberán abstenerse de aceptar propuestas o celebrar contratos con el proveedor Martín Eduardo Ramírez Colín y/o Comercializadora Raco.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría de la Función Pública.- Órgano Interno de Control en el Instituto Mexicano del Seguro Social.- Área de Responsabilidades.- Expediente No.: PISI-A-NTE-DF-NC-DS-0097/2014.- No. de Oficio 00641/30.15/4323/2017.

CIRCULAR POR LA QUE SE COMUNICA A LAS DEPENDENCIAS, PROCURADURÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA Y ENTIDADES DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA FEDERAL, EMPRESAS PRODUCTIVAS DEL ESTADO, ASÍ COMO A LAS ENTIDADES FEDERATIVAS, QUE DEBERÁN ABSTENERSE DE ACEPTAR PROPUESTAS O CELEBRAR CONTRATOS CON EL PROVEEDOR MARTÍN EDUARDO RAMÍREZ COLÍN Y/O COMERCIALIZADORA RACO.

Oficiales mayores de las dependencias,
Procuraduría General de la República
y equivalentes de las entidades de
la Administración Pública Federal,
empresas productivas del Estado y de
los gobiernos de las entidades federativas.
Presentes.

Con fundamento en los artículos 134 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; 37 fracciones XII y XXIX y 44 de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal, reformada por Decreto publicado el 18 de julio de 2016; 2, 3, 8 y 9 primer párrafo de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo; 59, 60 fracción IV y 61 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, 1, 2, 3 inciso C), 99 fracción I apartado 12 y 101 del Reglamento Interior de la Secretaría de la Función Pública; 83 párrafos primero, segundo, tercero y sexto del Reglamento Interior del Instituto Mexicano del Seguro Social; y en cumplimiento a lo ordenado en los Resolutivos Tercero y Quinto de la Resolución número 00641/30.15/4314/2017 de fecha 2 de octubre de 2017, que se dictó en el expediente número PISI-A-NTE-DF-NC-DS-0097/2014, mediante el cual se resolvió el procedimiento administrativo de sanción incoado al proveedor Martín Eduardo Ramírez Colín y/o Comercializadora Raco, esta Autoridad Administrativa hace de su conocimiento que a partir del día siguiente al en que se publique la presente Circular en el Diario Oficial de la Federación, deberán abstenerse de recibir propuestas o celebrar contrato alguno sobre las materias de adquisiciones, arrendamientos, servicios, obras públicas y servicios relacionados con las mismas, con dicho proveedor, de manera directa o por interpósita persona, por el plazo de 1 año.

Dicha inhabilitación subsistirá hasta el día en que el proveedor infractor realice el pago de la multa, aun y cuando el plazo de inhabilitación haya concluido, sin que sea necesaria la publicación de algún otro comunicado.

En virtud de lo señalado en el párrafo anterior, los contratos adjudicados y los que actualmente se tengan formalizados con el mencionado infractor, no quedarán comprendidos en la aplicación de la presente Circular.

Las entidades federativas y los municipios interesados deberán cumplir con lo señalado en esta Circular cuando las adquisiciones, arrendamientos y servicios, así como la obra pública que contraten, se realicen con cargo total o parcial a fondos federales, conforme a los convenios que celebren con el Ejecutivo Federal.

Atentamente

Ciudad de México, a 3 de octubre de 2017.- El Titular del Área de Responsabilidades, **Jorge Peralta Porras**.- Rúbrica.

SECRETARIA DE SALUD

CONVENIO Específico de Colaboración en materia de transferencia de recursos para la ejecución del Programa Seguro Médico Siglo XXI, para el ejercicio fiscal 2017, por concepto de apoyo económico a los servicios estatales de salud por incremento en la demanda de servicios, que celebran la Secretaría de Salud y el Estado de Chihuahua.

CONVENIO ESPECÍFICO DE COLABORACIÓN EN MATERIA DE TRANSFERENCIA DE RECURSOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA SEGURO MÉDICO SIGLO XXI QUE CELEBRAN, POR UNA PARTE EL EJECUTIVO FEDERAL, POR CONDUCTO DE LA SECRETARÍA DE SALUD, A TRAVÉS DE LA COMISIÓN NACIONAL DE PROTECCIÓN SOCIAL EN SALUD, REPRESENTADA POR EL DR. GABRIEL JAIME O'SHEA CUEVAS, COMISIONADO NACIONAL DE PROTECCIÓN SOCIAL EN SALUD, A LA QUE EN ADELANTE SE LE DENOMINARÁ "LA SECRETARÍA", ASISTIDO POR EL DIRECTOR GENERAL DE FINANCIAMIENTO, MTRO. ANTONIO CHEMOR RUIZ; POR EL DIRECTOR GENERAL DE AFILIACIÓN Y OPERACIÓN, LIC. JOEL GERMÁN MARTÍNEZ GONZÁLEZ, Y EL DIRECTOR GENERAL ADJUNTO DEL PROGRAMA SEGURO MÉDICO SIGLO XXI, DR. VÍCTOR MANUEL VILLAGRÁN MUÑOZ, Y, POR OTRA PARTE, EL EJECUTIVO DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE CHIHUAHUA, REPRESENTADO POR EL DR. ERNESTO ÁVILA VALDEZ, SECRETARIO DE SALUD Y DIRECTOR GENERAL DE SERVICIOS DE SALUD DE CHIHUAHUA; EL DR. ARTURO FUENTES VÉLEZ, SECRETARIO DE HACIENDA, ASÍ COMO POR LA MTRA. MARÍA DEL ROSARIO VÁZQUEZ OLIVAS, DIRECTORA GENERAL DEL ORGANISMO PÚBLICO DESCENTRALIZADO DENOMINADO RÉGIMEN ESTATAL DE PROTECCIÓN SOCIAL EN SALUD, AL QUE EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ "EL ESTADO", A QUIENES CUANDO ACTÚEN DE MANERA CONJUNTA SE LES DENOMINARÁ "LAS PARTES", CONFORME A LOS ANTECEDENTES, DECLARACIONES Y CLÁUSULAS SIGUIENTES:

ANTECEDENTES

1. La Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos establece en su artículo 4o., párrafos cuarto y noveno, el derecho humano de toda persona a la protección de la salud, disponiendo que la Ley definirá las bases y modalidades para el acceso a los servicios de salud, así como el derecho que tienen los niños y las niñas a la satisfacción de sus necesidades de salud.

2. La promoción de la salud de los niños representa un objetivo estratégico para todo Estado que pretenda construir una sociedad sana, justa y desarrollada. La condición de salud de los niños afecta de manera importante el rendimiento educativo de los escolares, y éste, a su vez, tiene un efecto significativo en la salud y la capacidad productiva en la edad adulta, es decir, la salud de los primeros años determina las condiciones futuras de esa generación.

3. El Plan Nacional de Desarrollo 2013-2018, en su apartado VI. "Objetivos, Estrategias y Líneas de Acción", literal VI.2. México Incluyente, Objetivos 2.2 y 2.3, establece lo siguiente: Objetivo 2.2. Transitar hacia una sociedad equitativa e incluyente.

Estrategia 2.2.2. Articular políticas que atiendan de manera específica cada etapa del ciclo de vida de la población.

Línea de acción: Promover el desarrollo integral de los niños y niñas, particularmente en materia de salud, alimentación y educación, a través de la implementación de acciones coordinadas entre los tres órdenes de gobierno y la sociedad civil.

Objetivo 2.3. Asegurar el acceso a los servicios de salud.

Estrategia 2.3.2. Hacer de las acciones de protección, promoción y prevención un eje prioritario para el mejoramiento de la salud.

Línea de acción: Garantizar la oportunidad, calidad, seguridad y eficacia de los insumos y servicios para la salud.

Estrategia 2.3.3. Mejorar la atención de la salud a la población en situación de vulnerabilidad.

Líneas de acción: Asegurar un enfoque integral y la participación de todos los actores, a fin de reducir la mortalidad infantil y materna, e intensificar la capacitación y supervisión de la calidad de la atención materna y perinatal.

4. El Presupuesto de Egresos de la Federación para el Ejercicio Fiscal 2017, en su Anexo 25, establece el Programa Seguro Médico Siglo XXI, en lo sucesivo "EL PROGRAMA", como uno de los que deben sujetarse a Reglas de Operación, mediante el cual el Gobierno Federal continuará en dicho ejercicio fiscal, las acciones que aseguren la cobertura de servicios de salud a los menores de cinco años que no cuentan con ningún tipo de seguridad social, financiando en términos de las Reglas de Operación, la atención médica preventiva, detección temprana de enfermedades, tratamiento oportuno y disminución de daños a la salud, además de garantizar la afiliación de toda la familia al Sistema de Protección Social en Salud.

5. Con fecha 2 de agosto de 2013, "LA SECRETARÍA" y "EL ESTADO" suscribieron el Acuerdo Marco de Coordinación con el objeto facilitar la concurrencia en la prestación de servicios en materia de salubridad general, así como fijar las bases y mecanismos generales para transferir y dotar a la Entidad de recursos, en lo sucesivo "EL ACUERDO MARCO", instrumento jurídico que establece la posibilidad de celebrar convenios específicos.

6. Con fecha 30 de diciembre de 2016, se publicaron en el Diario Oficial de la Federación las Reglas de Operación del Programa Seguro Médico Siglo XXI para el Ejercicio Fiscal 2017, en lo sucesivo "LAS REGLAS DE OPERACIÓN".

7. El objetivo específico de "EL PROGRAMA" consiste en otorgar financiamiento para que los menores de cinco años beneficiarios del mismo cuenten con un esquema de aseguramiento en salud de cobertura amplia de atención médica y preventiva, complementaria a la considerada en el Catálogo Universal de Servicios de Salud y en el Catálogo de Intervenciones del Fondo de Protección contra Gastos Catastróficos del Sistema de Protección Social en Salud.

DECLARACIONES

I. "LA SECRETARÍA" declara que:

I.1. Es una Dependencia de la Administración Pública Federal Centralizada, en términos de lo dispuesto en los artículos 2, 26 y 39 de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal, a la cual le corresponden, entre otras atribuciones, las de establecer y conducir la política nacional en materia de asistencia social y servicios médicos y salubridad general.

I.2. La Comisión Nacional de Protección Social en Salud, en lo sucesivo la "CNPSS", es un Órgano Desconcentrado de la Secretaría de Salud, en términos de los artículos 77 bis 35 de la Ley General de Salud, 2 literal C, fracción XII, del Reglamento Interior de la Secretaría de Salud y 3, del Reglamento Interno de la Comisión Nacional de Protección Social en Salud, la cual cuenta con autonomía técnica, administrativa y de operación.

I.3. El Comisionado Nacional de Protección Social en Salud tiene la facultad y legitimación para suscribir el presente Convenio, conforme a lo dispuesto por los artículos 38, fracción V, del Reglamento Interior de la Secretaría de Salud y 6, fracción I, del Reglamento Interno de la Comisión Nacional de Protección Social en Salud, cargo que se acredita con nombramiento de fecha 11 de diciembre de 2012, expedido por el Presidente de los Estados Unidos Mexicanos, Lic. Enrique Peña Nieto.

I.4. La "CNPSS" cuenta con atribuciones para instrumentar la política de protección social en salud; impulsar la coordinación y vinculación de acciones del Sistema de Protección Social en Salud con las de otros programas sociales para la atención a grupos indígenas, marginados, rurales y, en general, a cualquier grupo vulnerable desde una perspectiva intercultural que promueva el respeto a la persona y su cultura, así como sus derechos humanos en salud; administrar los recursos financieros que en el marco del Sistema le suministre la Secretaría de Salud y efectuar las transferencias que correspondan a las entidades federativas, acorde a lo establecido en el artículo 4, fracciones I, VI y XIII, del Reglamento Interno de la Comisión Nacional de Protección Social en Salud.

I.5. La Dirección General de Financiamiento, en lo sucesivo la "DGF", cuenta con atribuciones para: **(i)** diseñar y proponer en coordinación con las unidades administrativas competentes de la Secretaría de Salud, los esquemas y mecanismos financieros que sean necesarios para el funcionamiento del Sistema de Protección Social en Salud, incluyendo el desarrollo de programas de salud dirigidos a grupos indígenas, marginados, rurales y en general a cualquier grupo vulnerable; **(ii)** determinar los criterios para la operación y administración de los fondos generales y específicos relacionados con las funciones comprendidas en el Sistema de Protección Social en Salud y de los programas orientados a la atención de grupos vulnerables; **(iii)** coadyuvar, con la participación de las unidades administrativas competentes de la Secretaría de Salud, en las acciones de supervisión financiera del Sistema de Protección Social en Salud, y de los programas de atención a grupos indígenas, marginados, rurales y, en general, a cualquier grupo vulnerable para garantizar el cumplimiento de las normas financieras y de operación, así como de sus metas y objetivos, de conformidad con el artículo 9, fracciones III, VI y VII del Reglamento Interno de la Comisión Nacional de Protección Social en Salud.

I.6. La Dirección General de Afiliación y Operación, en lo sucesivo la "DGAO", se encuentra facultada para: **(i)** diseñar, operar y administrar la base de datos del Padrón; **(ii)** revisar y verificar la congruencia de la información de los titulares y familias de los padrones de afiliados remitidos por las entidades federativas para la tramitación del financiamiento federal; de conformidad con el artículo 8, fracciones VII y IX, del Reglamento Interno de la Comisión Nacional de Protección Social en Salud.

I.7. La Dirección General Adjunta del Programa Seguro Médico Siglo XXI, en lo sucesivo "DGA SMSXXI", participa en el presente instrumento jurídico en su carácter de área de la "CNPSS" responsable de "EL PROGRAMA" para el mejor desempeño de las funciones inherentes a la operación del mismo, previstas en las disposiciones jurídicas y administrativas aplicables al mismo.

I.8. Para llevar a cabo el objetivo de "EL PROGRAMA" realizará la transferencia de recursos federales a las Entidades Federativas, de conformidad con lo que establece la Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria, en sus artículos 74 y 75, en el sentido de que el Ejecutivo Federal, por conducto de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, autorizará la ministración de los subsidios y transferencias con cargo a los presupuestos de las dependencias, mismos que se otorgarán y ejercerán conforme a las disposiciones generales aplicables. Dichas transferencias y subsidios deberán sujetarse a los criterios de objetividad, equidad, transparencia, publicidad, selectividad y temporalidad que en la Ley citada se señalan.

I.9. Cuenta con recursos federales autorizados en el Presupuesto de Egresos de la Federación, para hacer frente a las obligaciones derivadas de la suscripción del presente instrumento.

I.10. Para efectos del presente Convenio señala como domicilio el ubicado en la Calle Gustavo E. Campa número 54, Colonia Guadalupe Inn, Delegación Álvaro Obregón, C.P. 01020, en la Ciudad de México.

II. "EL ESTADO" declara que:

II.1. Es un Estado Libre y Soberano que forma parte integrante de la Federación y que el ejercicio de su Poder Ejecutivo se deposita en el Gobernador del Estado, conforme a lo dispuesto por los artículos 40, 42, fracción I, y 43 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, con las atribuciones y funciones que le confieren la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Chihuahua, y la Ley Orgánica del Poder Ejecutivo del Estado de Chihuahua.

II.2. El Secretario de Salud comparece a la suscripción del presente Convenio de conformidad con los artículos 94 de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Chihuahua, así como los numerales 1, 2, fracción I, 24, fracción V, y 27 BIS de la Ley Orgánica del Poder Ejecutivo del Estado de Chihuahua, cargo que quedó debidamente acreditado con nombramiento de fecha 4 de octubre de 2016, expedido por el Gobernador Constitucional del Estado de Chihuahua, Lic. Javier Corral Jurado, inscrito bajo el Número 206, a Folios 206 del Libro Cuarto del Registro de Nombramientos de Servidores Públicos de la Secretaría de Hacienda del Gobierno del Estado de Chihuahua.

II.3. El Secretario de Hacienda comparece a la suscripción del presente Convenio de conformidad con los artículos 94 de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Chihuahua, así como los numerales 1, 2, fracción I, 24, fracción II, y 26 de la Ley Orgánica del Poder Ejecutivo del Estado de Chihuahua, cargo que quedó debidamente acreditado con nombramiento de fecha 4 de octubre de 2016, expedido por el Gobernador Constitucional del Estado de Chihuahua, Lic. Javier Corral Jurado, inscrito bajo el Número 214, a Folios 214 del Libro Cuarto del Registro de Nombramientos de Servidores Públicos de la Secretaría de Hacienda del Gobierno del Estado de Chihuahua y participa con carácter de "RECEPTOR DE LOS RECURSOS".

II.4. El Director General de Servicios de Salud de Chihuahua comparece a la suscripción del presente Convenio de conformidad con los artículos 11 y 12, fracción I, de la Ley Orgánica del Organismo Público Descentralizado Servicios de Salud de Chihuahua, cargo que quedó debidamente acreditado con nombramiento de fecha 6 de octubre de 2016, expedido por el Gobernador Constitucional del Estado de Chihuahua, Lic. Javier Corral Jurado, inscrito bajo el Número 261, a Folios 261 del Libro Cuarto del Registro de Nombramientos de Servidores Públicos de la Secretaría de Hacienda del Gobierno del Estado de Chihuahua.

II.5. La Directora General del Organismo Público Descentralizado denominado Régimen Estatal de Protección Social en Salud, en lo sucesivo "EL REPSS", comparece a la suscripción del presente Convenio de conformidad con el artículo 15, fracciones I y XII, del Decreto número 1036/2015, publicado en el Periódico Oficial del Estado de Chihuahua, con fecha 18 de noviembre de 2015, cargo que quedó debidamente acreditado con nombramiento de fecha 14 de octubre de 2016, expedido por el Gobernador Constitucional del Estado de Chihuahua, Lic. Javier Corral Jurado, inscrito bajo el Número 280, a Folios 280 del Libro Cuarto del Registro de Nombramientos de Servidores Públicos de la Secretaría de Hacienda del Gobierno del Estado de Chihuahua.

II.6. Para los efectos de este Convenio la "UNIDAD EJECUTORA DE LOS RECURSOS" será el Organismo Público Descentralizado Servicios de Salud de Chihuahua.

II.7. Para todos los efectos legales relacionados con este Convenio señala como su domicilio el ubicado en la calle Tercera # 604, colonia Centro, C.P. 31000, en la Ciudad de Chihuahua, Chihuahua.

III. "LAS PARTES" declaran que:

III.1. "EL PROGRAMA" es federal, público y de afiliación voluntaria, su costo es cubierto mediante un subsidio federal proveniente de recursos presupuestarios autorizados en el Presupuesto de Egresos de la Federación para el Ejercicio Fiscal 2017, que complementan los recursos que las entidades federativas reciben de la Federación por conceptos de Cuota Social y Aportación Solidaria Federal del Sistema de Protección Social en Salud, así como del Ramo 12 y del Fondo de Aportaciones para los Servicios de Salud del Ramo 33, destinados a la prestación de servicios médicos.

III.2. Están de acuerdo en celebrar el presente Convenio Específico de Colaboración en materia de transferencia de recursos para la ejecución de "EL PROGRAMA", conforme a las estipulaciones que se contienen en las siguientes:

CLÁUSULAS

PRIMERA.- OBJETO. El presente Convenio Específico de Colaboración tiene por objeto que "LA SECRETARÍA" transfiera a "EL ESTADO" recursos presupuestarios federales destinados a "EL PROGRAMA", por concepto de "Apoyo económico a los SESA por incremento en la demanda de servicios", señalado en el numeral 5.3.1 de "LAS REGLAS DE OPERACIÓN", de acuerdo a la disponibilidad presupuestaria.

SEGUNDA.- TRANSFERENCIA DE RECURSOS FEDERALES. "LA SECRETARÍA" transferirá a "EL ESTADO", por conducto del "RECEPTOR DE LOS RECURSOS", los recursos presupuestarios federales correspondientes a "EL PROGRAMA" conforme a lo dispuesto en el Presupuesto de Egresos de la Federación para el Ejercicio Fiscal 2017, para coordinar la participación de "EL ESTADO" en materia de salubridad general, en términos de los artículos 9 y 13, de la Ley General de Salud, "EL ACUERDO MARCO", "LAS REGLAS DE OPERACIÓN" y el presente instrumento jurídico.

"LA SECRETARÍA" realizará la transferencia de los recursos en términos de las disposiciones federales aplicables, radicándose a través del "RECEPTOR DE LOS RECURSOS", en la cuenta bancaria productiva específica que éste establezca para tal efecto en forma previa a la entrega de los recursos, informando de ello a "LA SECRETARÍA", por conducto de "EL REPSS", con la finalidad de que los recursos transferidos y sus rendimientos financieros estén debidamente identificados.

Los rendimientos financieros que generen los recursos transferidos deberán destinarse al objeto de "EL PROGRAMA".

Para garantizar la transferencia oportuna de los recursos a "EL ESTADO", éste, a través de "EL REPSS", deberá realizar en forma inmediata a la suscripción del presente instrumento las acciones administrativas necesarias para asegurar el registro de la cuenta bancaria en la Tesorería de la Federación.

La transferencia de los recursos se hará de acuerdo a la disponibilidad presupuestaria y a la afiliación reportada por "EL REPSS", la cual será validada por la "DGAO", misma que la comunicará a la "DGF", para que se determine y realice la transferencia de los recursos correspondientes.

"EL ESTADO", a través de "EL REPSS", por cada transferencia de recursos federales deberá enviar a la "DGF", dentro de los 15 días hábiles posteriores a la misma, un recibo que será emitido por el "RECEPTOR DE LOS RECURSOS", el cual deberá:

a) Ser expedido a nombre de: Secretaría de Salud/Comisión Nacional de Protección Social en Salud;

b) Precisar el monto de los recursos transferidos;

c) Señalar la fecha de emisión;

d) Señalar la fecha de recepción de los recursos, y

e) Precisar el nombre del Programa y los conceptos relativos a los recursos presupuestarios federales recibidos.

"LA SECRETARÍA", por conducto de la "DGF", comunicará a "EL ESTADO", a través de su Secretario de Salud, la realización de las transferencias de recursos e independientemente de su entrega oficial, dicha comunicación podrá ser enviada por correo electrónico a la cuenta institucional que para tal efecto indique "EL ESTADO". En caso de existir modificación a dicha cuenta, deberá comunicarse de manera oficial a la "DGF".

Los documentos justificativos de la obligación de pago para "LA SECRETARÍA" serán las disposiciones jurídicas aplicables, "LAS REGLAS DE OPERACIÓN", la afiliación reportada por "EL REPSS" y validada por la "DGAO", y el presente Convenio. El documento comprobatorio será el recibo a que se refiere la presente Cláusula.

TERCERA.- DEVENGO POR LA TRANSFERENCIA DE LOS RECURSOS FEDERALES. Los recursos para cumplir con el objeto del presente instrumento que transfiere "LA SECRETARÍA" en favor de "EL ESTADO", se consideran devengados para "LA SECRETARÍA" una vez que se constituyó la obligación de entregar el recurso correspondiente de acuerdo a la afiliación de beneficiarios contenidos en el padrón a que se refieren "LAS REGLAS DE OPERACIÓN". A dicha obligación le será aplicable el primer supuesto jurídico que señala el artículo 175 del Reglamento de la Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria. Para "EL ESTADO" aplicará lo dispuesto en el artículo 17 de la Ley de Disciplina Financiera de las Entidades Federativas y los Municipios.

CUARTA.- INFORMACIÓN DEL EJERCICIO DE LOS RECURSOS TRANSFERIDOS. Los recursos transferidos se ejercerán conforme a las partidas de gasto precisadas en el Anexo 6 de las REGLAS DE OPERACIÓN, que en el presente instrumento se identifica como Anexo 1.

Para efectos de los numerales 5.3.1. y 6.2.2., de "LAS REGLAS DE OPERACIÓN", "EL ESTADO", por conducto de "EL REPSS", deberá informar trimestralmente a la "DGA SMSXXI", el ejercicio de los recursos transferidos utilizando el formato denominado "Informe Trimestral del Ejercicio de los Recursos", identificado como Anexo 5 de las REGLAS DE OPERACIÓN y que para efectos del presente instrumento, se señala como Anexo 2. Dicho informe contendrá las firmas autógrafas del Secretario de Salud o su equivalente, del Director Administrativo o su equivalente y del Titular de "EL REPSS", y remitirse dentro de los 10 días hábiles posteriores a la conclusión del trimestre que se informa.

En el Informe citado, sólo se señalarán los recursos efectivamente ejercidos durante el trimestre que se reporta. En el supuesto en el que en un trimestre no se ejercieran recursos, el informe se enviará en ceros. El cómputo del primer trimestre a informar, se hará a partir de la fecha de realización de la primera transferencia de recursos a "EL ESTADO".

Será responsabilidad de "EL ESTADO", verificar la veracidad de la información contenida en los informes a que se refiere esta cláusula.

Los informes del ejercicio de los recursos señalados, representarán la comprobación del ejercicio de los recursos que "EL ESTADO" entregue a "LA SECRETARÍA".

Lo anterior en términos del Capítulo VII "De la transparencia, supervisión, control y fiscalización del manejo de los recursos del Sistema de Protección Social en Salud", del Título Tercero Bis, de la Ley General de Salud.

"EL ESTADO" se compromete a cumplir con la entrega oportuna de la información antes referida, considerando que la misma es componente indispensable para efectos de la transparencia, control y supervisión en la aplicación de los recursos federales transferidos y para el cumplimiento de los fines, así como que, es información importante para la rendición de cuentas y para los efectos de los objetivos de fiscalización.

QUINTA.- REGISTRO Y COMPROBANTES DEL GASTO DE LOS RECURSOS TRANSFERIDOS. "EL ESTADO", para la integración de la información financiera relativa a los recursos federales transferidos para la ejecución de "EL PROGRAMA", deberá observar las disposiciones del artículo 70 de la Ley General de Contabilidad Gubernamental.

Los comprobantes originales que amparen los gastos en que incurra "EL ESTADO" para la operación y desarrollo de "EL PROGRAMA", deberán:

a) Estar expedidos a nombre de los Servicios Estatales de Salud, por la persona física o moral a quien se efectuó el pago.

b) Cubrir los requisitos fiscales establecidos en las disposiciones federales aplicables, siendo responsabilidad de la "UNIDAD EJECUTORA DE LOS RECURSOS" su revisión.

c) Contener impreso un sello que identifique el nombre de "EL PROGRAMA", origen de los recursos con los que se cubrió el gasto y el ejercicio fiscal 2017.

Dichos documentos quedarán en resguardo de "EL ESTADO", bajo su estricta responsabilidad, comprometiéndose a ponerlos a disposición de las entidades fiscalizadoras locales o federales competentes y, en su caso, de la "CNPSS", cuando así le sea requerido.

SEXTA.- INDICADORES. Para dar seguimiento a los indicadores establecidos en el numeral 8.2 de "LAS REGLAS DE OPERACIÓN", "EL ESTADO" se obliga a proporcionar a "LA SECRETARÍA" la información de las variables de dichos indicadores a través del Sistema de Información en Salud, el cual forma parte del Sistema Nacional de Información de Salud (SINAIS) en términos de las disposiciones jurídicas aplicables.

SÉPTIMA.- OBLIGACIONES DE "EL ESTADO". Para el cumplimiento del objeto del presente Convenio, "EL ESTADO", además de lo establecido en el numeral 5.1.4 de "LAS REGLAS DE OPERACIÓN", se obliga a:

I. Recibir, a través del "RECEPTOR DE LOS RECURSOS", las transferencias federales que "LA SECRETARÍA" realice por concepto de "Apoyo económico a los SESA por incremento en la demanda de servicios" a la cuenta productiva que el "RECEPTOR DE LOS RECURSOS" aperture para la ministración y control exclusivo de los recursos por el concepto referido. Es responsabilidad de la "UNIDAD EJECUTORA DE LOS RECURSOS" y de "EL REPSS" dar seguimiento a las transferencias que realice "LA SECRETARÍA".

II. Enviar a la "DGF", a través de "EL REPSS", un recibo emitido por el "RECEPTOR DE LOS RECURSOS", por cada transferencia recibida, de acuerdo con lo estipulado en la Cláusula Segunda del presente instrumento.

III. Informar y ministrar a la "UNIDAD EJECUTORA DE LOS RECURSOS", por conducto del "RECEPTOR DE LOS RECURSOS", las transferencias recibidas, íntegramente junto con los rendimientos financieros que se generen, dentro de los cinco días hábiles siguientes a su recepción. Vencido el plazo anterior, "LA UNIDAD EJECUTORA DE LOS RECURSOS" hará de conocimiento a "EL REPSS" dentro de los cinco días hábiles siguientes, el monto total de los recursos federales ministrados por el "RECEPTOR DE LOS RECURSOS", identificando el monto principal y los rendimientos financieros. Transcurrido el plazo señalado, "EL REPSS" dentro de los 5 días hábiles siguientes, comunicará a la "DGA SMSXXI" la recepción u omisión del informe que la "UNIDAD EJECUTORA DE LOS RECURSOS" le haga sobre los recursos federales ministrados.

IV. Aplicar los recursos a que se refiere la Cláusula Segunda conforme a las partidas de gasto precisadas en el Anexo 1 del presente instrumento, a través de la "UNIDAD EJECUTORA DE LOS RECURSOS", por lo que se hace responsable del uso, aplicación y destino de los citados recursos.

V. Entregar, por conducto de "EL REPSS", a "LA SECRETARÍA", a través de la "DGF" y la DGA SMSXXI, según corresponda, la información estipulada en el presente Convenio en términos del numeral 6.2.2 de "LAS REGLAS DE OPERACIÓN".

Asimismo, mantendrá bajo su custodia, a través de la "UNIDAD EJECUTORA DE LOS RECURSOS", la documentación comprobatoria original de los recursos presupuestarios federales erogados, y la pondrá a disposición de los órganos fiscalizadores locales o federales competentes y, en su caso, de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público y "LA SECRETARÍA", cuando así le sea requerido. Igualmente, proporcionará la información adicional que le sea requerida de conformidad con las disposiciones jurídicas correspondientes y "LAS REGLAS DE OPERACIÓN".

VI. Reintegrar los recursos presupuestarios federales transferidos, que después de ser radicados al "RECEPTOR DE LOS RECURSOS", no hayan sido informados y ministrados a la "UNIDAD EJECUTORA DE LOS RECURSOS" o que una vez ministrados a esta última, no sean ejercidos para los fines y en los términos de este Convenio. Dichos recursos junto con los rendimientos financieros generados deberán ser reintegrados conforme a las disposiciones jurídicas aplicables.

VII. Informar, por conducto de "EL REPSS" a "LA SECRETARÍA", a través de "DGA SMSXXI", sobre el avance de las acciones respectivas, así como los resultados de las evaluaciones que se hayan realizado y, en su caso, la diferencia entre el monto de los recursos transferidos y aquellos erogados. Los informes referidos serán los que la "UNIDAD EJECUTORA DE LOS RECURSOS" entregue a "EL REPSS", quien deberá revisarlos antes de su envío a la "DGA SMSXXI".

VIII. Mantener actualizados por conducto de la "UNIDAD EJECUTORA DE LOS RECURSOS" los indicadores de resultados de los recursos transferidos, así como evaluar los resultados que se obtengan con los mismos.

IX. Establecer mediante la "UNIDAD EJECUTORA DE LOS RECURSOS", con base en el seguimiento de las metas de los indicadores y en los resultados de las evaluaciones realizadas, medidas de mejora continua para el cumplimiento de los objetivos para los que se destinan los recursos transferidos.

X. Informar, por conducto de "EL REPSS", sobre la suscripción de este Convenio a los órganos de control y de fiscalización de "EL ESTADO", y entregarles copia del mismo.

XI. Realizar las acciones que se requieran para la ejecución del objeto del presente instrumento, con recursos humanos bajo su absoluta responsabilidad jurídica y administrativa, por lo que no existirá relación laboral alguna entre éstos y "LA SECRETARÍA", la que en ningún caso se considerará como patrón sustituto o solidario.

XII. Supervisar, a través de "EL REPSS", el cumplimiento de las acciones que se provean en materia de protección social en salud conforme al objeto del presente Convenio, solicitando, en su caso, la aclaración o corrección de dichas acciones, para lo cual podrá solicitar la información que corresponda.

XIII. Propiciar la participación de los responsables de los beneficiarios de "EL PROGRAMA", a través de la integración y operación de contralorías sociales, para el seguimiento, supervisión y vigilancia del cumplimiento de las metas y acciones comprometidas en dicho programa, así como de la correcta aplicación de los recursos públicos asignados al mismo, para lo cual se sujetará a lo establecido en los Lineamientos para la promoción y operación de la Contraloría Social en los programas federales de desarrollo social, publicados en el Diario Oficial de la Federación el 28 de octubre de 2016, con la finalidad de promover y realizar las acciones necesarias para la integración, operación y reporte de la contraloría social, mediante el "Esquema de Contraloría Social Seguro Médico Siglo XXI para el 2017", identificado como Anexo 12 de "LAS REGLAS DE OPERACIÓN", que para efectos del presente convenio se identifica como Anexo 3.

XIV. Publicar en el Periódico Oficial del Estado de Chihuahua, órgano oficial de difusión de "EL ESTADO", el presente Convenio, así como sus modificaciones.

XV. Difundir en su página de Internet y, en su caso, de la "UNIDAD EJECUTORA DE LOS RECURSOS", el concepto financiado con los recursos que serán transferidos mediante el presente instrumento.

OCTAVA.- OBLIGACIONES DE "LA SECRETARÍA". "LA SECRETARÍA", por conducto de la "CNPSS", se obliga a:

I. Transferir, por conducto de la "DGF", a "EL ESTADO", a través del "RECEPTOR DE LOS RECURSOS" el monto correspondiente por concepto de "Apoyo económico a los SESA por incremento en la demanda de servicios", de acuerdo con la disponibilidad presupuestaria y la afiliación reportada por "EL REPSS", validada por la "DGAO".

II. Coadyuvar en el ámbito de sus atribuciones con los entes fiscalizadores competentes, en la verificación de que los recursos presupuestarios federales transferidos sean aplicados únicamente para la realización de los fines a los cuales son destinados.

III. Abstenerse de intervenir en el procedimiento de asignación de los contratos, convenios o de cualquier otro instrumento jurídico que formalice "EL ESTADO" para cumplir con los fines para los cuales son destinados los recursos presupuestarios federales transferidos.

IV. Realizar, por conducto de "DGA SMSXXI", de acuerdo al esquema de monitoreo, supervisión y evaluación de la operación e impacto del Seguro Médico Siglo XXI establecido en el Plan Estratégico de Supervisión del Sistema de Protección Social en Salud, las visitas determinadas por ejercicio fiscal, para lo cual podrá solicitar la información que corresponda.

V. Realizar, por conducto de la "DGF", la supervisión financiera de "EL PROGRAMA" consistente en verificar el cumplimiento de las normas financieras y de operación, de acuerdo a lo estipulado en la Cláusula Segunda de este Convenio.

VI. Hacer del conocimiento de forma oportuna, por conducto de la "CNPSS", a los órganos de control de "EL ESTADO", a la Auditoría Superior de la Federación y a la Secretaría de la Función Pública, los casos que conozca en que los recursos federales transferidos por virtud de este Convenio no hayan sido aplicados a los fines a los que fueron destinados.

VII. Hacer del conocimiento de "EL ESTADO", por conducto de "CNPSS", el incumplimiento de sus obligaciones que sea causa de efectuar el reintegro de los recursos federales transferidos, incluyendo los intereses que correspondan conforme a las disposiciones jurídicas aplicables, en los supuestos y términos señalados en las fracciones III y VI, de la Cláusula Séptima de este Convenio.

VIII. Informar en la Cuenta de la Hacienda Pública Federal y en los demás informes que sean requeridos, a través de la "DGF" la transferencia de los recursos federales y por conducto de la "DGA SMSXXI", la información relativa a la aplicación de los recursos transferidos con motivo del presente Convenio, proporcionada por "EL ESTADO".

IX. Dar seguimiento, en coordinación con "EL ESTADO", sobre el avance en el cumplimiento del objeto del presente instrumento.

X. Establecer, a través de las unidades administrativas de la "CNPSS", de acuerdo a su ámbito de competencia, con base en el seguimiento de las metas de los indicadores y en los resultados de las evaluaciones realizadas, medidas de mejora continua para el cumplimiento de los objetivos para los que se destinan los recursos transferidos.

XI. Sujetarse en lo conducente a lo establecido en los Lineamientos para la promoción y operación de la Contraloría Social en los programas federales de desarrollo social, publicados en el Diario Oficial de la Federación el 28 de octubre de 2016, con la finalidad de promover y realizar las acciones necesarias para la integración, operación y reporte de la contraloría social, mediante el "Esquema de Contraloría Social Seguro Médico Siglo XXI para el 2017", identificado como Anexo 12 de "LAS REGLAS DE OPERACIÓN", que para efectos del presente convenio se identifica como Anexo 3.

XII. Publicar el presente Convenio en el Diario Oficial de la Federación, así como en su página de Internet.

NOVENA.- VIGENCIA. El presente instrumento jurídico comenzará a surtir sus efectos a partir de la fecha de su suscripción y se mantendrá en vigor hasta el 31 de diciembre de 2017.

DÉCIMA.- MODIFICACIONES AL CONVENIO. "LAS PARTES" acuerdan que el presente Convenio podrá modificarse de común acuerdo y por escrito, en estricto apego a las disposiciones jurídicas aplicables. Las modificaciones al Convenio obligarán a sus signatarios a partir de la fecha de su firma.

En caso de contingencias para la realización de "EL PROGRAMA", "LAS PARTES" se comprometen a acordar y realizar las medidas o mecanismos que permitan afrontar dichas contingencias, mismos que serán formalizados mediante la suscripción del convenio modificatorio correspondiente.

DÉCIMA PRIMERA.- REINTEGRO DE RECURSOS FEDERALES. Procederá que "EL ESTADO" reintegre los recursos que le fueron transferidos cuando:

I. No se destinen a los fines autorizados, de acuerdo con el numeral 5.4 de "LAS REGLAS DE OPERACIÓN".

II. Se den los supuestos previstos en el artículo 17, de la Ley de Disciplina Financiera de las Entidades Federativas y los Municipios.

III. Se den los supuestos previstos en la fracción VI, de la Cláusula Séptima de este Convenio.

El reintegro de los recursos, incluyendo los rendimientos financieros que correspondan, se realizará a la Tesorería de la Federación, en términos de lo dispuesto en el artículo 17, de la Ley de Disciplina Financiera de las Entidades Federativas y los Municipios.

Cuando "LA SECRETARÍA" tenga conocimiento de alguno de los supuestos establecidos en esta Cláusula, deberá hacerlo oportunamente de conocimiento de la Auditoría Superior de la Federación, la Secretaría de la Función Pública y de los órganos de control de "EL ESTADO", a efecto de que éstos realicen las acciones que procedan en su ámbito de competencia.

"EL ESTADO" deberá notificar de manera oficial a "LA SECRETARÍA", por conducto de la "CNPSS", la realización del reintegro correspondiente o, en su caso, la comprobación de la debida aplicación de los recursos en los términos establecidos en el presente instrumento.

DÉCIMA SEGUNDA.- CASO FORTUITO O FUERZA MAYOR. "LAS PARTES" no tendrán responsabilidad por los daños y perjuicios que pudieran ocasionarse por causas de fuerza mayor o caso fortuito que impidan, la ejecución total o parcial de las obligaciones del objeto del presente instrumento.

Una vez superados dichos eventos se reanudarán las actividades en la forma y términos que señalen "LAS PARTES".

DÉCIMA TERCERA.- COMUNICACIONES. Las comunicaciones de tipo general, que se realicen con motivo de este Convenio, deberán ser por escrito, con acuse de recibo y dirigirse a los domicilios señalados por "LAS PARTES" en el apartado de declaraciones de este instrumento.

En caso de que alguna de "LAS PARTES" cambie de domicilio, se obligan a dar el aviso correspondiente a la otra, con 30 días naturales de anticipación a que dicho cambio de ubicación se realice.

DÉCIMA CUARTA.- CONTROL, VIGILANCIA, SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN. "LAS PARTES" acuerdan que la supervisión, control, vigilancia, seguimiento y evaluación de los recursos presupuestarios transferidos en virtud de este instrumento, serán realizados con apego a las disposiciones jurídicas aplicables, según corresponda, por "LA SECRETARÍA", la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, la Secretaría de la Función Pública, la Auditoría Superior de la Federación, y demás órganos fiscalizadores federales y locales competentes, en su respectivo ámbito de atribuciones, sin perjuicio de las acciones de supervisión, vigilancia, control y evaluación que de forma directa o en coordinación con la Secretaría de la Función Pública, realicen los órganos de control de "EL ESTADO", así como "EL REPSS".

DÉCIMA QUINTA.- TERMINACIÓN ANTICIPADA. El presente Convenio podrá darse por terminado cuando se presente alguna de las siguientes causas:

I. Estar satisfecho el objeto para el que fue celebrado.

II. Acuerdo de "LAS PARTES".

III. Falta de disponibilidad presupuestaria para el cumplimiento de los compromisos a cargo de "LA SECRETARÍA".

IV. Caso fortuito o fuerza mayor.

DÉCIMA SEXTA.- CAUSAS DE RESCISIÓN. El presente Convenio podrá rescindirse por las siguientes causas:

I. Cuando se determine que los recursos presupuestarios federales se utilizaron con fines distintos a los previstos en el presente instrumento, o

II. Por el incumplimiento de las obligaciones contraídas en el mismo.

DÉCIMA SÉPTIMA.- ANEXOS. "LAS PARTES" reconocen como Anexos del presente instrumento jurídico, los que se mencionan a continuación, los cuales forman parte integrante del mismo y tienen la misma fuerza legal.

Anexo 1 "Partidas de gasto para el apoyo económico a los estados por incremento en la demanda de los servicios", el cual se encuentra identificado como Anexo 6 de "LAS REGLAS DE OPERACIÓN".

Anexo 2 "Informe Trimestral del Ejercicio de los Recursos", el cual se encuentra identificado como Anexo 5 de "LAS REGLAS DE OPERACIÓN".

Anexo 3 "Esquema de Contraloría Social Seguro Médico Siglo XXI para el 2017", identificado como Anexo 12 de "LAS REGLAS DE OPERACIÓN".

DÉCIMA OCTAVA.- CLÁUSULAS QUE SE TIENEN POR REPRODUCIDAS. Dado que el presente Convenio Específico deriva de "EL ACUERDO MARCO" a que se hace referencia en el apartado de Antecedentes de este instrumento, las Cláusulas que le sean aplicables atendiendo la naturaleza del recurso, establecidas en "EL ACUERDO MARCO" se tienen por reproducidas para efectos de este instrumento como si a la letra se insertasen y serán aplicables en todo aquello que no esté expresamente establecido en el presente documento.

DÉCIMA NOVENA.- INTERPRETACIÓN Y SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS. En caso de presentarse algún conflicto o controversia con motivo de la interpretación o cumplimiento del presente Convenio "LAS PARTES" lo resolverán conforme al siguiente procedimiento:

I. De común acuerdo respecto de las dudas que se susciten con motivo de la ejecución o cumplimiento del presente instrumento.

II. En caso de no llegar a un arreglo satisfactorio, someterse a la legislación federal aplicable y a la jurisdicción de los tribunales federales competentes con residencia en la Ciudad de México, por lo que en el momento de firmar este Convenio, renuncian en forma expresa al fuero que en razón de su domicilio actual o futuro o por cualquier otra causa pudiere corresponderles.

Estando enteradas las partes del contenido y alcance legal del presente Convenio Específico de Colaboración, lo firman por sextuplicado a los once días del mes de mayo de dos mil diecisiete.- Por la Secretaría: el Comisionado Nacional de Protección Social en Salud, **Gabriel Jaime O´Shea Cuevas**.- Rúbrica.- El Director General de Financiamiento, **Antonio Chemor Ruiz**.- Rúbrica.- El Director General de Afiliación y Operación, **Joel Germán Martínez González**.- Rúbrica.- El Director General Adjunto del Programa Seguro Médico Siglo XXI, **Víctor Manuel Villagrán Muñoz**.- Rúbrica.- Por el Estado: el Secretario de Salud y Director General de Servicios de Salud de Chihuahua, **Ernesto Ávila Valdez**.- Rúbrica.- El Secretario de Hacienda, **Arturo Fuentes Vélez**.- Rúbrica.- La Directora General del Organismo Público Descentralizado denominado Régimen Estatal de Protección Social en Salud, **María del Rosario Vázquez Olivas**.- Rúbrica.

Anexo 1 "Partidas de gasto para el apoyo económico a los estados por incremento en la demanda de los servicios", el cual se encuentra identificado como Anexo 6 de "LAS REGLAS DE OPERACIÓN".

Núm.	Partidas de Gasto	
1	11301	Sueldos base
2	12101	Honorarios
3	12201	Sueldos base al personal eventual
4	21101	Materiales y útiles de oficina
5	21201	Materiales y útiles de impresión y reproducción
6	21401	Materiales y útiles para el procesamiento en equipos y bienes informáticos
7	21501	Material de apoyo informativo
8	21601	Material de limpieza
9	22102	Productos alimenticios para personas derivado de la prestación de servicios públicos en unidades de salud, educativas, de readaptación social
10	22301	Utensilios para el servicios de alimentación
11	24201	Cemento y productos de concreto
12	24301	Cal, yeso y productos de yeso
13	24401	Madera y productos de madera
14	24501	Vidrio y productos de vidrio
15	24601	Material eléctrico y electrónico
16	24701	Artículos metálicos para la construcción
17	24801	Materiales complementarios
18	24901	Otros materiales y artículos de construcción y reparación
19	25101	Productos químicos básicos
20	25301	Medicinas y productos farmacéuticos
21	25401	Materiales, accesorios y suministros médicos
22	25501	Materiales, accesorios y suministros de laboratorio
23	25901	Otros productos químicos
24	26105	Combustibles, lubricantes y aditivos para maquinaria, equipo de producción y servicios administrativos
25	27101	Vestuario y uniformes
26	27501	Blancos y otros productos textiles, excepto prendas de vestir
27	29101	Herramientas menores
28	29201	Refacciones y accesorios menores de edificios
29	29301	Refacciones y accesorios menores de mobiliario y equipo de administración, educacional y recreativo

30	29401	Refacciones y accesorios para equipo de cómputo
31	29501	Refacciones y accesorios menores de equipo e instrumental médico y de laboratorio
32	29801	Refacciones y accesorios menores de maquinaria y otros equipos
33	31101	Servicio de energía eléctrica
34	31201	Gas
35	31301	Servicio de agua
36	32301	Arrendamiento de equipo y bienes informáticos
37	32601	Arrendamiento de maquinaria y equipo
38	33303	Servicios relacionados con certificación de procesos
39	33603	Impresiones de documentos oficiales para la prestación de servicios públicos, identificación, formatos administrativos y fiscales, formas valoradas, certificados y títulos
40	33604	Impresión y elaboración de material informativo derivado de la operación y administración de las dependencias y entidades
41	33901	Subcontratación de servicios con terceros
42	34701	Fletes y maniobras
43	35101	Mantenimiento y conservación de inmuebles
44	35201	Mantenimiento y conservación de mobiliario y equipo de administración
45	35301	Mantenimiento y conservación de bienes informáticos
46	35401	Instalación, reparación y mantenimiento de equipo e instrumental médico y de laboratorio
47	35701	Mantenimiento y conservación de maquinaria y equipo
48	35801	Servicios de lavandería, limpieza e higiene
49	51101	Mobiliario
50	51501	Bienes informáticos
51	51901	Equipo de administración
52	53101	Equipo médico y de laboratorio
53	53201	Instrumental médico y de laboratorio
54	56400	Sistema de aire acondicionado, calefacción y refrigeración industrial y comercial
55	56601	Maquinaria y equipo eléctrico y electrónico
56	62201	Obras de construcción para edificios no habitacionales
57	62202	Mantenimiento y rehabilitación de edificaciones no habitacionales
58	24101	Productos minerales no metálicos

Anexo 2 "Informe Trimestral del Ejercicio de los Recursos", el cual se encuentra identificado como Anexo 5 de "LAS REGLAS DE OPERACIÓN".

SALUD
SECRETARÍA DE SALUD

SEGURO POPULAR
COMISIÓN NACIONAL DE PROTECCIÓN SOCIAL EN SALUD

Programa Seguro Médico Siglo XXI

Ejercicio Fiscal 2017

(Señalar entidad federativa) (1)

(Precisar tipo de apoyo) (2)

Recursos transferidos: (3)

Recursos ejercidos: (4)

Partidas de Gasto		Monto
Partida Numérica	Descripción	
(5)		
	(6)	(7)

Recursos a reintegrar a la Tesorería de la Federación: (8)

(9)	(10)	(11)
Titular Secretaría de Salud	Titular Dirección Administrativa	Titular Director del REPSS
Secretario de Salud	Director Administrativo	Director del REPSS

(12)

"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político.
Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa."

Instructivo de llenado del Informe Trimestral del Ejercicio de los Recursos.

1. Señalar la entidad federativa que presenta el informe.

2. Precisar tipo de apoyo: “Apoyo económico a los SESA por incremento en la demanda de servicios”.

3. Establecer la cantidad total de recursos transferidos, según el tipo de apoyo, durante el ejercicio fiscal 2017.

4. Establecer la cantidad total de recursos ejercidos, según el tipo de apoyo.

5. Anotar la partida de gasto numérica en la cual se ejercieron los recursos.

6. Enunciar la partida de gasto en la cual se ejercieron los recursos.

7. Manifestar el ejercicio acumulado por partida de gasto. La suma total de los montos anotados en estos renglones, debe coincidir con el total referido en el numeral 4.

8. Referir el monto total de los recursos no ejercidos, que será reintegrado a la Tesorería de la Federación.

9. Firma autógrafa del Secretario de Salud de la entidad federativa.

10. Firma autógrafa del Director Administrativo de los Servicios de Salud de la entidad federativa.

11. Firma autógrafa del Director del REPSS.

12. Leyenda: “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido su uso para fines distintos a los establecidos en el programa”.

Anexo 3. “Esquema de Contraloría Social Seguro Médico Siglo XXI para el 2017”, identificado como Anexo 12 de “LAS REGLAS DE OPERACIÓN”.

Anexo 12. Esquema de contraloría social del SMSXXI para el ejercicio fiscal 2017.

INTRODUCCIÓN

A través del SMSXXI, todos los niños menores de cinco años de edad afiliados al SPSS reciben sus beneficios. El objetivo general del SMSXXI es financiar mediante un esquema público de aseguramiento médico universal, la atención de los niños menores de cinco años de edad, que no sean derechohabientes de alguna institución de seguridad social, a efecto de contribuir a la disminución del empobrecimiento de las familias por motivos de salud.

Cabe señalar que la estrategia de Contraloría Social se fundamenta en la actuación de los Comités de Contraloría Social (padres o tutores del menor) de cada Entidad Federativa, en los hospitales de las entidades federativas designadas por el SMSXXI.

De conformidad con lo establecido en los Lineamientos para la Promoción y Operación de la Contraloría Social en los Programas Federales de Desarrollo Social, se elabora el presente Esquema de Contraloría Social para el SMSXXI, esquema que contiene las actividades y responsabilidades de Contraloría Social; de acuerdo a los siguientes 4 apartados: I. Difusión, II. Capacitación y Asesoría, III: Seguimiento y IV. Actividades de Coordinación.

OBJETIVO

Las entidades federativas propiciarán la participación de los padres o tutores de los beneficiarios del Seguro Médico Siglo XXI, a través de la Contraloría Social, para el seguimiento, supervisión y vigilancia del cumplimiento de las metas y acciones comprometidas en el SMSXXI, así como de la correcta aplicación de los recursos públicos asignados al mismo.

La CNPSS y las entidades federativas, atendiendo a su ámbito de competencia, deberán ajustarse a lo establecido en los Lineamientos para la Promoción y Operación de la Contraloría Social en los Programas Federales de Desarrollo Social, publicados en el Diario Oficial de la Federación el 11 de abril de 2008, con la finalidad de promover y realizar las acciones necesarias para la integración, operación y reporte de la Contraloría Social a la autoridad competente.

1. DIFUSIÓN

1.1. La Instancia Normativa definirá y mencionará los medios que utilizará para la difusión

La CNPSS, promoverá que se realicen actividades de difusión para Contraloría Social del SMSXXI, mediante un tríptico que diseñará como prototipo para su reproducción en los REPSS de cada una de las entidades federativas, que contendrá la siguiente información relativa a la operación del SMSXXI:

I. Características generales de los apoyos y acciones que contempla el SMSXXI.

II. Tipo de apoyo que ofrece el SMSXXI a los beneficiarios;

III. Requisitos para elegir a los beneficiarios;

IV. Instancia normativa, ejecutoras del SMSXXI y órganos de control, así como sus respectivos canales de comunicación;

V. Medios institucionales para presentar quejas y denuncias, y

VI. Procedimientos para realizar las actividades de Contraloría Social.

El tríptico elaborado propuesto, será proporcionado por la Instancia Normativa en formato electrónico a las entidades federativas para su reproducción, en caso necesario para no impactar en el uso de recursos económicos, esta acción podrá realizarse mediante fotocopias.

1.2. Los procedimientos para realizar las actividades de Contraloría Social

La CNPSS con la finalidad de que los REPSS promuevan y den seguimiento a las acciones de Contraloría Social, implementará el esquema de trabajo con los procedimientos siguientes:

EL TITULAR DEL REPSS

- ✓ Nombrará un representante quien fungirá como enlace ante la CNPSS;
- ✓ Será el responsable de que se registren los Comités de Contraloría Social;
- ✓ Designará al Gestor del Seguro Popular, y
- ✓ Enviará el informe ejecutivo de actividades a la DGAPSMSXXI.

El GESTOR DEL SEGURO POPULAR

- ✓ Será el responsable de Constituir el Comité de Contraloría Social, así como explicar brevemente que los tutores de los beneficiarios que acceden a llenar la Cédula de Vigilancia serán considerados como un Comité;
- ✓ Aplicará la Cédula de Vigilancia a los padres o tutores de los beneficiarios del SMSXXI que sean atendidos por la patología previamente elegida por la CNPSS;
- ✓ Las Cédulas de Vigilancia serán aplicadas antes del egreso (pre-alta, en su caso) del paciente, y
- ✓ Las Cédulas de Vigilancia serán registradas en el Sistema Informático de Contraloría Social (SICS) de forma trimestral.

DIRECCIÓN GENERAL ADJUNTA DEL PROGRAMA SMSXXI DE LA CNPSS

- ✓ La CNPSS a través de la DGA SMSXXI designará la Unidad Médica y el padecimiento a evaluar por cada Entidad Federativa, siendo estrictamente necesario aplicar las Cédulas de Vigilancia sobre el padecimiento elegido;
- ✓ Evaluará los resultados obtenidos de las Cédulas de Vigilancia aplicadas a padres o tutores que sean atendidos por la patología seleccionada, y
- ✓ Evaluará las acciones del informe ejecutivo emitido por el REPSS posterior al análisis de los resultados de las Cédulas de Vigilancia.

2. CAPACITACIÓN Y ASESORÍA

La CNPSS, a través de la Dirección General Adjunta del Programa Seguro Médico Siglo XXI (DGASMSXXI), y la Dirección General con Entidades Federativas (DGCEF) asistirán a reuniones Regionales con los REPSS de las entidades federativas para dar a conocer el mecanismo, las acciones y las fechas compromisos relativos a Contraloría Social.

Asimismo, la CNPSS, a través de la DGASMSXXI y la DGCEEF, gestionará como apoyo la participación de la SFP para la exposición sobre los aspectos normativos y el uso del SICS.

2.1 Proporcionar la capacitación a los servidores públicos e integrantes de Comités

La DGASMSXXI y la DGCEF con el apoyo de la SFP, previa gestión del SMSXXI, otorgarán capacitación y orientación en materia de Contraloría Social a los REPSS.

2.2 Brindar asesoría para que se realicen adecuadamente las actividades de supervisión y vigilancia

● Los REPSS son los responsables de capacitar a los Gestores del Seguro Popular que aplicarán las Cédulas de Vigilancia en los hospitales.

● El Gestor del Seguro Popular asesorará a los representantes de los beneficiarios en materia de Contraloría Social y llenado de las Cédulas de Vigilancia.

● El Enlace de Contraloría Social designado por el REPSS, será el responsable de capturar el Registro de Contraloría Social y las Cédulas de Vigilancia.

2.3 Capturar las Cédulas de Vigilancia

● Es compromiso del REPSS designar a un Enlace de Contraloría Social quien es responsable de capturar las Cédulas de Vigilancia para presentación ante la CNPSS.

2.4 Organizar con los representantes de los beneficiarios las acciones de Contraloría Social

Los Comités de Contraloría Social tendrán la función de verificar la operación del SMSXXI, mediante las Cédulas de Vigilancia, a las cuales darán respuesta una vez que den la pre-alta o alta del menor en los hospitales seleccionados, dichas Cédulas serán aplicadas por el Gestor del Seguro Popular.

El objetivo de la aplicación de las Cédulas de Vigilancia es conocer la opinión de los padres de familia o tutores, respecto al servicio, atención y apoyos recibidos durante el tratamiento del menor beneficiario.

3. SEGUIMIENTO

La DGASMSXXI, en coordinación con la DGCEF, dará seguimiento a los Programas Estatales de Trabajo de Contraloría Social (PETCS) y a la captura de información en el SICS a nivel nacional mediante las siguientes acciones de Contraloría Social:

● Revisión y monitoreo del avance de los PETCS;

● Visitas programadas a las Unidades Médicas elegidas previamente por el SMSXXI;

● Monitoreo por parte de los REPSS de los resultados registrados en el SICS, y

● Monitoreo por parte de la DGSMSXXI de los resultados registrados en el SICS.

Una vez concluido el presente ejercicio fiscal y el cierre de las actividades en el SICS, los REPSS informarán a la Instancia Normativa mediante un informe ejecutivo las acciones realizadas en las Unidades Médicas derivadas del Esquema de Contraloría Social.

3.1 De la captura en el Sistema Informático de Contraloría Social

El enlace de Contraloría Social nombrado por el Director del REPSS será responsable de capturar la información de operación y seguimiento de la Contraloría Social en el SICS administrado por la SFP a través de la siguiente dirección: http://sics.funcionpublica.gob.mx/, estos registros serán monitoreados por la CNPSS.

Asimismo los resultados obtenidos en las Cédulas de Vigilancia por los Comités de Contraloría Social, en este caso, conformados por los padres de familia o tutores, se capturarán en el SICS.

4. ACTIVIDADES DE COORDINACIÓN

La CNPSS establecerá acciones de coordinación con los REPSS, a través del sistema informático determinado por la SFP, las cuales tendrán que darse en el marco de transparencia y colaboración, en apego a lo establecido en estas Reglas de Operación y la normativa aplicable en la materia.

CONVENIO Específico de Colaboración en materia de transferencia de recursos para la ejecución del Programa Seguro Médico Siglo XXI, para el ejercicio fiscal 2017, por concepto de apoyo económico a los servicios estatales de salud por incremento en la demanda de servicios, que celebran la Secretaría de Salud y el Estado de Colima.

CONVENIO ESPECÍFICO DE COLABORACIÓN EN MATERIA DE TRANSFERENCIA DE RECURSOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA SEGURO MÉDICO SIGLO XXI QUE CELEBRAN, POR UNA PARTE EL EJECUTIVO FEDERAL, POR CONDUCTO DE LA SECRETARÍA DE SALUD, A TRAVÉS DE LA COMISIÓN NACIONAL DE PROTECCIÓN SOCIAL EN SALUD, REPRESENTADA POR EL DR. GABRIEL JAIME O'SHEA CUEVAS, COMISIONADO NACIONAL DE PROTECCIÓN SOCIAL EN SALUD, A LA QUE EN ADELANTE SE LE DENOMINARÁ "LA SECRETARÍA", ASISTIDO POR EL DIRECTOR GENERAL DE FINANCIAMIENTO, MTRO. ANTONIO CHEMOR RUIZ; POR EL DIRECTOR GENERAL DE AFILIACIÓN Y OPERACIÓN, LIC. JOEL GERMÁN MARTÍNEZ GONZÁLEZ, Y EL DIRECTOR GENERAL ADJUNTO DEL PROGRAMA SEGURO MÉDICO SIGLO XXI, DR. VÍCTOR MANUEL VILLAGRÁN MUÑOZ Y, POR OTRA PARTE, EL EJECUTIVO DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE COLIMA, REPRESENTADO POR EL SECRETARIO DE SALUD Y BIENESTAR SOCIAL Y PRESIDENTE EJECUTIVO DE LOS SERVICIOS DE SALUD DEL ESTADO DE COLIMA, IGNACIO FEDERICO VILLASEÑOR RUIZ; EL SECRETARIO DE PLANEACIÓN Y FINANZAS, C.P. CARLOS ARTURO NORIEGA GARCÍA, ASÍ COMO POR EL DR. JOSÉ ISMAEL MARISCAL, DIRECTOR DEL RÉGIMEN ESTATAL DE PROTECCIÓN SOCIAL EN SALUD, AL QUE EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ "EL ESTADO", A QUIENES CUANDO ACTÚEN DE MANERA CONJUNTA SE LES DENOMINARÁ "LAS PARTES", CONFORME A LOS ANTECEDENTES, DECLARACIONES Y CLÁUSULAS SIGUIENTES:

ANTECEDENTES

1. La Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos establece en su artículo 4o., párrafos cuarto y noveno, el derecho humano de toda persona a la protección de la salud, disponiendo que la Ley definirá las bases y modalidades para el acceso a los servicios de salud, así como el derecho que tienen los niños y las niñas a la satisfacción de sus necesidades de salud.

2. La promoción de la salud de los niños representa un objetivo estratégico para todo Estado que pretenda construir una sociedad sana, justa y desarrollada. La condición de salud de los niños afecta de manera importante el rendimiento educativo de los escolares, y éste, a su vez, tiene un efecto significativo en la salud y la capacidad productiva en la edad adulta, es decir, la salud de los primeros años determina las condiciones futuras de esa generación.

3. El Plan Nacional de Desarrollo 2013-2018, en su apartado VI. "Objetivos, Estrategias y Líneas de Acción", literal VI.2. México Incluyente, Objetivos 2.2 y 2.3, establece lo siguiente: Objetivo 2.2. Transitar hacia una sociedad equitativa e incluyente.

Estrategia 2.2.2. Articular políticas que atiendan de manera específica cada etapa del ciclo de vida de la población.

Línea de acción: Promover el desarrollo integral de los niños y niñas, particularmente en materia de salud, alimentación y educación, a través de la implementación de acciones coordinadas entre los tres órdenes de gobierno y la sociedad civil.

Objetivo 2.3. Asegurar el acceso a los servicios de salud.

Estrategia 2.3.2. Hacer de las acciones de protección, promoción y prevención un eje prioritario para el mejoramiento de la salud.

Línea de acción: Garantizar la oportunidad, calidad, seguridad y eficacia de los insumos y servicios para la salud.

Estrategia 2.3.3. Mejorar la atención de la salud a la población en situación de vulnerabilidad.

Líneas de acción: Asegurar un enfoque integral y la participación de todos los actores, a fin de reducir la mortalidad infantil y materna, e intensificar la capacitación y supervisión de la calidad de la atención materna y perinatal.

4. El Presupuesto de Egresos de la Federación para el Ejercicio Fiscal 2017, en su Anexo 25, establece el Programa Seguro Médico Siglo XXI, en lo sucesivo "EL PROGRAMA", como uno de los que deben sujetarse a Reglas de Operación, mediante el cual el Gobierno Federal continuará en dicho ejercicio fiscal, las acciones que aseguren la cobertura de servicios de salud a los menores de cinco años que no cuentan con ningún tipo de seguridad social, financiando en términos de las Reglas de Operación, la atención médica preventiva, detección temprana de enfermedades, tratamiento oportuno y disminución de daños a la salud, además de garantizar la afiliación de toda la familia al Sistema de Protección Social en Salud.

5. Con fecha 10 de octubre de 2012, "LA SECRETARÍA" y "EL ESTADO" suscribieron el Acuerdo Marco de Coordinación con el objeto facilitar la concurrencia en la prestación de servicios en materia de salubridad general, así como fijar las bases y mecanismos generales para transferir y dotar a la Entidad de recursos, en lo sucesivo "EL ACUERDO MARCO", instrumento jurídico que establece la posibilidad de celebrar convenios específicos.

6. Con fecha 30 de diciembre de 2016, se publicaron en el Diario Oficial de la Federación las Reglas de Operación del Programa Seguro Médico Siglo XXI para el Ejercicio Fiscal 2017, en lo sucesivo "LAS REGLAS DE OPERACIÓN".

7. El objetivo específico de "EL PROGRAMA" consiste en otorgar financiamiento para que los menores de cinco años beneficiarios del mismo cuenten con un esquema de aseguramiento en salud de cobertura amplia de atención médica y preventiva, complementaria a la considerada en el Catálogo Universal de Servicios de Salud y en el Catálogo de Intervenciones del Fondo de Protección contra Gastos Catastróficos del Sistema de Protección Social en Salud.

DECLARACIONES

I. "LA SECRETARÍA" declara que:

I.1. Es una Dependencia de la Administración Pública Federal Centralizada, en términos de lo dispuesto en los artículos 2, 26 y 39 de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal, a la cual le corresponden, entre otras atribuciones, las de establecer y conducir la política nacional en materia de asistencia social y servicios médicos y salubridad general.

I.2. La Comisión Nacional de Protección Social en Salud, en lo sucesivo la "CNPSS", es un Órgano Desconcentrado de la Secretaría de Salud, en términos de los artículos 77 bis 35 de la Ley General de Salud, 2 literal C, fracción XII, del Reglamento Interior de la Secretaría de Salud y 3, del Reglamento Interno de la Comisión Nacional de Protección Social en Salud, la cual cuenta con autonomía técnica, administrativa y de operación.

I.3. El Comisionado Nacional de Protección Social en Salud tiene la facultad y legitimación para suscribir el presente Convenio, conforme a lo dispuesto por los artículos 38, fracción V, del Reglamento Interior de la Secretaría de Salud y 6, fracción I, del Reglamento Interno de la Comisión Nacional de Protección Social en Salud, cargo que se acredita con nombramiento de fecha 11 de diciembre de 2012, expedido por el Presidente de los Estados Unidos Mexicanos, Lic. Enrique Peña Nieto.

I.4. La "CNPSS" cuenta con atribuciones para instrumentar la política de protección social en salud; impulsar la coordinación y vinculación de acciones del Sistema de Protección Social en Salud con las de otros programas sociales para la atención a grupos indígenas, marginados, rurales y, en general, a cualquier grupo vulnerable desde una perspectiva intercultural que promueva el respeto a la persona y su cultura, así como sus derechos humanos en salud; administrar los recursos financieros que en el marco del Sistema le suministre la Secretaría de Salud y efectuar las transferencias que correspondan a las entidades federativas, acorde a lo establecido en el artículo 4, fracciones I, VI y XIII, del Reglamento Interno de la Comisión Nacional de Protección Social en Salud.

I.5. La Dirección General de Financiamiento, en lo sucesivo la "DGF", cuenta con atribuciones para: **(i)** diseñar y proponer en coordinación con las unidades administrativas competentes de la Secretaría de Salud, los esquemas y mecanismos financieros que sean necesarios para el funcionamiento del Sistema de Protección Social en Salud, incluyendo el desarrollo de programas de salud dirigidos a grupos indígenas, marginados, rurales y en general a cualquier grupo vulnerable; **(ii)** determinar los criterios para la operación y administración de los fondos generales y específicos relacionados con las funciones comprendidas en el Sistema de Protección Social en Salud y de los programas orientados a la atención de grupos vulnerables; **(iii)** coadyuvar, con la participación de las unidades administrativas competentes de la Secretaría de Salud, en las acciones de supervisión financiera del Sistema de Protección Social en Salud, y de los programas de atención a grupos indígenas, marginados, rurales y, en general, a cualquier grupo vulnerable para garantizar el cumplimiento de las normas financieras y de operación, así como de sus metas y objetivos, de conformidad con el artículo 9, fracciones III, VI y VII del Reglamento Interno de la Comisión Nacional de Protección Social en Salud.

I.6. La Dirección General de Afiliación y Operación, en lo sucesivo la "DGAO", se encuentra facultada para: **(i)** diseñar, operar y administrar la base de datos del Padrón; **(ii)** revisar y verificar la congruencia de la información de los titulares y familias de los padrones de afiliados remitidos por las entidades federativas para la tramitación del financiamiento federal; de conformidad con el artículo 8, fracciones VII y IX, del Reglamento Interno de la Comisión Nacional de Protección Social en Salud.

I.7. La Dirección General Adjunta del Programa Seguro Médico Siglo XXI, en lo sucesivo "DGA SMSXXI", participa en el presente instrumento jurídico en su carácter de área de la "CNPSS" responsable de "EL PROGRAMA" para el mejor desempeño de las funciones inherentes a la operación del mismo, previstas en las disposiciones jurídicas y administrativas aplicables al mismo.

I.8. Para llevar a cabo el objetivo de "EL PROGRAMA", realizará la transferencia de recursos federales a las Entidades Federativas, de conformidad con lo que establece la Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria, en sus artículos 74 y 75, en el sentido de que el Ejecutivo Federal, por conducto de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, autorizará la ministración de los subsidios y transferencias con cargo a los presupuestos de las dependencias, mismos que se otorgarán y ejercerán conforme a las disposiciones generales aplicables. Dichas transferencias y subsidios deberán sujetarse a los criterios de objetividad, equidad, transparencia, publicidad, selectividad y temporalidad que en la Ley citada se señalan.

I.9. Cuenta con recursos federales autorizados en el Presupuesto de Egresos de la Federación, para hacer frente a las obligaciones derivadas de la suscripción del presente instrumento.

I.10. Para efectos del presente Convenio señala como domicilio el ubicado en la Calle Gustavo E. Campa número 54, Colonia Guadalupe Inn, Delegación Álvaro Obregón, C.P. 01020, en la Ciudad de México.

II. "EL ESTADO" declara que:

II.1. Es un Estado Libre y Soberano que forma parte integrante de la Federación y que el ejercicio de su Poder Ejecutivo se deposita en el Gobernador del Estado, conforme a lo dispuesto por los artículos 40, 42, fracción I, y 43 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, con las atribuciones y funciones que le confieren la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Colima y la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado de Colima.

II.2. El Secretario de Salud y Bienestar Social y Presidente Ejecutivo de los Servicios de Salud del Estado de Colima comparece a la suscripción del presente Convenio Específico, de conformidad con el artículo 32 de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado de Colima, cargos que quedaron debidamente acreditados con los nombramientos de fecha 10 de febrero de 2017, expedidos por el Lic. José Ignacio Peralta Sánchez, Gobernador Constitucional del Estado de Colima y por el C. Arnoldo Ochoa González, Secretario General de Gobierno**.**

II.3. El Secretario de Planeación y Finanzas del Gobierno del Estado de Colima comparece a la suscripción del presente Convenio Específico, de conformidad con el artículo 23 de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado de Colima, cargo que quedó debidamente acreditado con nombramiento de fecha 11 de febrero de 2016, expedido por el Lic. José Ignacio Peralta Sánchez, Gobernador Constitucional del Estado de Colima y por el C. Arnoldo Ochoa González, Secretario General de Gobierno, y participa con carácter de "RECEPTOR DE LOS RECURSOS".

II.4. El Director del Régimen Estatal de Protección Social en Salud, en lo sucesivo "EL REPSS", comparece a la suscripción del presente Convenio Específico, de conformidad al artículo 20, numeral I, del decreto de Creación publicado en el Periódico Oficial "EL ESTADO DE COLIMA" de fecha 10 de septiembre de 2015, cargo que quedó debidamente acreditado con nombramiento de fecha 29 de febrero de 2016, expedido por el Lic. José Ignacio Peralta Sánchez, Gobernador Constitucional del Estado de Colima y por el C. Arnoldo Ochoa González, Secretario General de Gobierno**.**

II.5. Para los efectos de este Convenio la "UNIDAD EJECUTORA DE LOS RECURSOS" serán los Servicios de Salud del Estado de Colima.

II.6. Para efectos del presente Convenio señala como domicilio el ubicado en: Juárez número 235, colonia Centro, C.P. 28000, Colima, Colima.

III. "LAS PARTES" declaran que:

III.1. "EL PROGRAMA" es federal, público y de afiliación voluntaria, su costo es cubierto mediante un subsidio federal proveniente de recursos presupuestarios autorizados en el Presupuesto de Egresos de la Federación para el Ejercicio Fiscal 2017, que complementan los recursos que las entidades federativas reciben de la Federación por conceptos de Cuota Social y Aportación Solidaria Federal del Sistema de Protección Social en Salud, así como del Ramo 12 y del Fondo de Aportaciones para los Servicios de Salud del Ramo 33, destinados a la prestación de servicios médicos.

III.2. Están de acuerdo en celebrar el presente Convenio Específico de Colaboración en materia de transferencia de recursos para la ejecución de "EL PROGRAMA", conforme a las estipulaciones que se contienen en las siguientes:

CLÁUSULAS

PRIMERA.- OBJETO. El presente Convenio Específico de Colaboración tiene por objeto que "LA SECRETARÍA" transfiera a "EL ESTADO" recursos presupuestarios federales destinados a "EL PROGRAMA", por concepto de "Apoyo económico a los SESA por incremento en la demanda de servicios", señalado en el numeral 5.3.1 de "LAS REGLAS DE OPERACIÓN", de acuerdo a la disponibilidad presupuestaria.

SEGUNDA.- TRANSFERENCIA DE RECURSOS FEDERALES. "LA SECRETARÍA" transferirá a "EL ESTADO", por conducto del "RECEPTOR DE LOS RECURSOS", los recursos presupuestarios federales correspondientes a "EL PROGRAMA" conforme a lo dispuesto en el Presupuesto de Egresos de la Federación para el Ejercicio Fiscal 2017, para coordinar la participación de "EL ESTADO" en materia de salubridad general, en términos de los artículos 9 y 13, de la Ley General de Salud, "EL ACUERDO MARCO", "LAS REGLAS DE OPERACIÓN" y el presente instrumento jurídico.

"LA SECRETARÍA" realizará la transferencia de los recursos en términos de las disposiciones federales aplicables, radicándose a través del "RECEPTOR DE LOS RECURSOS", en la cuenta bancaria productiva específica que éste establezca para tal efecto en forma previa a la entrega de los recursos, informando de ello a "LA SECRETARÍA", por conducto de "EL REPSS", con la finalidad de que los recursos transferidos y sus rendimientos financieros estén debidamente identificados.

Los rendimientos financieros que generen los recursos transferidos deberán destinarse al objeto de "EL PROGRAMA".

Para garantizar la transferencia oportuna de los recursos a "EL ESTADO", éste, a través de "EL REPSS", deberá realizar en forma inmediata a la suscripción del presente instrumento las acciones administrativas necesarias para asegurar el registro de la cuenta bancaria en la Tesorería de la Federación.

La transferencia de los recursos se hará de acuerdo a la disponibilidad presupuestaria y a la afiliación reportada por "EL REPSS", la cual será validada por la "DGAO", misma que la comunicará a la "DGF", para que se determine y realice la transferencia de los recursos correspondientes.

"EL ESTADO", a través de "EL REPSS", por cada transferencia de recursos federales deberá enviar a la "DGF", dentro de los 15 días hábiles posteriores a la misma, un recibo que será emitido por el "RECEPTOR DE LOS RECURSOS", el cual deberá:

a) Ser expedido a nombre de: Secretaría de Salud/Comisión Nacional de Protección Social en Salud;

b) Precisar el monto de los recursos transferidos;

c) Señalar la fecha de emisión;

d) Señalar la fecha de recepción de los recursos, y

e) Precisar el nombre del Programa y los conceptos relativos a los recursos presupuestarios federales recibidos.

"LA SECRETARÍA", por conducto de la "DGF", comunicará a "EL ESTADO", a través de su Secretario de Salud y Bienestar Social, la realización de las transferencias de recursos e independientemente de su entrega oficial, dicha comunicación podrá ser enviada por correo electrónico a la cuenta institucional que para tal efecto indique "EL ESTADO". En caso de existir modificación a dicha cuenta, deberá comunicarse de manera oficial a la "DGF".

Los documentos justificativos de la obligación de pago para "LA SECRETARÍA" serán las disposiciones jurídicas aplicables, "LAS REGLAS DE OPERACIÓN", la afiliación reportada por "EL REPSS" y validada por la "DGAO", y el presente Convenio. El documento comprobatorio será el recibo a que se refiere la presente Cláusula.

TERCERA.- DEVENGO POR LA TRANSFERENCIA DE LOS RECURSOS FEDERALES. Los recursos para cumplir con el objeto del presente instrumento que transfiere "LA SECRETARÍA" en favor de "EL ESTADO", se consideran devengados para "LA SECRETARÍA" una vez que se constituyó la obligación de entregar el recurso correspondiente de acuerdo a la afiliación de beneficiarios contenidos en el padrón a

que se refieren “LAS REGLAS DE OPERACIÓN”. A dicha obligación le será aplicable el primer supuesto jurídico que señala el artículo 175 del Reglamento de la Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria. Para “EL ESTADO” aplicará lo dispuesto en el artículo 17 de la Ley de Disciplina Financiera de las Entidades Federativas y los Municipios.

CUARTA.- INFORMACIÓN DEL EJERCICIO DE LOS RECURSOS TRANSFERIDOS. Los recursos transferidos se ejercerán conforme a las partidas de gasto precisadas en el Anexo 6 de las REGLAS DE OPERACIÓN, que en el presente instrumento se identifica como Anexo 1.

Para efectos de los numerales 5.3.1. y 6.2.2., de “LAS REGLAS DE OPERACIÓN”, “EL ESTADO”, por conducto de “EL REPSS”, deberá informar trimestralmente a la “DGA SMSXXI”, el ejercicio de los recursos transferidos utilizando el formato denominado “Informe Trimestral del Ejercicio de los Recursos”, identificado como Anexo 5 de las REGLAS DE OPERACIÓN y que para efectos del presente instrumento, se señala como Anexo 2. Dicho informe contendrá las firmas autógrafas del Secretario de Salud o su equivalente, del Director Administrativo o su equivalente y del Titular de “EL REPSS”, y remitirse dentro de los 10 días hábiles posteriores a la conclusión del trimestre que se informa.

En el Informe citado, sólo se señalarán los recursos efectivamente ejercidos durante el trimestre que se reporta. En el supuesto en el que en un trimestre no se ejercieran recursos, el informe se enviará en ceros. El cómputo del primer trimestre a informar, se hará a partir de la fecha de realización de la primera transferencia de recursos a “EL ESTADO”.

Será responsabilidad de “EL ESTADO”, verificar la veracidad de la información contenida en los informes a que se refiere esta cláusula.

Los informes del ejercicio de los recursos señalados, representarán la comprobación del ejercicio de los recursos que “EL ESTADO” entregue a “LA SECRETARÍA”.

Lo anterior en términos del Capítulo VII "De la transparencia, supervisión, control y fiscalización del manejo de los recursos del Sistema de Protección Social en Salud", del Título Tercero Bis, de la Ley General de Salud.

“EL ESTADO” se compromete a cumplir con la entrega oportuna de la información antes referida, considerando que la misma es componente indispensable para efectos de la transparencia, control y supervisión en la aplicación de los recursos federales transferidos y para el cumplimiento de los fines, así como que, es información importante para la rendición de cuentas y para los efectos de los objetivos de fiscalización.

QUINTA.- REGISTRO Y COMPROBANTES DEL GASTO DE LOS RECURSOS TRANSFERIDOS. “EL ESTADO”, para la integración de la información financiera relativa a los recursos federales transferidos para la ejecución de “EL PROGRAMA”, deberá observar las disposiciones del artículo 70 de la Ley General de Contabilidad Gubernamental.

Los comprobantes originales que amparen los gastos en que incurra “EL ESTADO” para la operación y desarrollo de “EL PROGRAMA”, deberán:

a) Estar expedidos a nombre de los Servicios Estatales de Salud, por la persona física o moral a quien se efectuó el pago.

b) Cubrir los requisitos fiscales establecidos en las disposiciones federales aplicables, siendo responsabilidad de la “UNIDAD EJECUTORA DE LOS RECURSOS” su revisión.

c) Contener impreso un sello que identifique el nombre de “EL PROGRAMA”, origen de los recursos con los que se cubrió el gasto y el ejercicio fiscal 2017.

Dichos documentos quedarán en resguardo de “EL ESTADO”, bajo su estricta responsabilidad, comprometiéndose a ponerlos a disposición de las entidades fiscalizadoras locales o federales competentes y, en su caso, de la “CNPSS”, cuando así le sea requerido.

SEXTA.- INDICADORES. Para dar seguimiento a los indicadores establecidos en el numeral 8.2 de “LAS REGLAS DE OPERACIÓN”, “EL ESTADO” se obliga a proporcionar a “LA SECRETARÍA” la información de las variables de dichos indicadores a través del Sistema de Información en Salud, el cual forma parte del Sistema Nacional de Información de Salud (SINAIS) en términos de las disposiciones jurídicas aplicables.

SÉPTIMA.- OBLIGACIONES DE "EL ESTADO". Para el cumplimiento del objeto del presente Convenio, "EL ESTADO", además de lo establecido en el numeral 5.1.4 de "LAS REGLAS DE OPERACIÓN", se obliga a:

I. Recibir, a través del "RECEPTOR DE LOS RECURSOS", las transferencias federales que "LA SECRETARÍA" realice por concepto de "Apoyo económico a los SESA por incremento en la demanda de servicios" a la cuenta productiva que el "RECEPTOR DE LOS RECURSOS" aperture para la ministración y control exclusivo de los recursos por el concepto referido. Es responsabilidad de la "UNIDAD EJECUTORA DE LOS RECURSOS" y de "EL REPSS" dar seguimiento a las transferencias que realice "LA SECRETARÍA".

II. Enviar a la "DGF", a través de "EL REPSS", un recibo emitido por el "RECEPTOR DE LOS RECURSOS", por cada transferencia recibida, de acuerdo con lo estipulado en la Cláusula Segunda del presente instrumento.

III. Informar y ministrar a la "UNIDAD EJECUTORA DE LOS RECURSOS", por conducto del "RECEPTOR DE LOS RECURSOS", las transferencias recibidas, íntegramente junto con los rendimientos financieros que se generen, dentro de los cinco días hábiles siguientes a su recepción. Vencido el plazo anterior, "LA UNIDAD EJECUTORA DE LOS RECURSOS" hará de conocimiento a "EL REPSS" dentro de los cinco días hábiles siguientes, el monto total de los recursos federales ministrados por el "RECEPTOR DE LOS RECURSOS", identificando el monto principal y los rendimientos financieros. Transcurrido el plazo señalado, "EL REPSS" dentro de los 5 días hábiles siguientes, comunicará a la "DGA SMSXXI" la recepción u omisión del informe que la "UNIDAD EJECUTORA DE LOS RECURSOS" le haga sobre los recursos federales ministrados.

IV. Aplicar los recursos a que se refiere la Cláusula Segunda conforme a las partidas de gasto precisadas en el Anexo 1 del presente instrumento, a través de la "UNIDAD EJECUTORA DE LOS RECURSOS", por lo que se hace responsable del uso, aplicación y destino de los citados recursos.

V. Entregar, por conducto de "EL REPSS", a "LA SECRETARÍA", a través de la "DGF" y la DGA SMSXXI, según corresponda, la información estipulada en el presente Convenio en términos del numeral 6.2.2 de "LAS REGLAS DE OPERACIÓN".

Asimismo, mantendrá bajo su custodia, a través de la "UNIDAD EJECUTORA DE LOS RECURSOS", la documentación comprobatoria original de los recursos presupuestarios federales erogados, y la pondrá a disposición de los órganos fiscalizadores locales o federales competentes y, en su caso, de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público y "LA SECRETARÍA", cuando así le sea requerido. Igualmente, proporcionará la información adicional que le sea requerida de conformidad con las disposiciones jurídicas correspondientes y "LAS REGLAS DE OPERACIÓN".

VI. Reintegrar los recursos presupuestarios federales transferidos, que después de ser radicados al "RECEPTOR DE LOS RECURSOS", no hayan sido informados y ministrados a la "UNIDAD EJECUTORA DE LOS RECURSOS" o que una vez ministrados a esta última, no sean ejercidos para los fines y en los términos de este Convenio. Dichos recursos junto con los rendimientos financieros generados deberán ser reintegrados conforme a las disposiciones jurídicas aplicables.

VII. Informar, por conducto de "EL REPSS" a "LA SECRETARÍA", a través de "DGA SMSXXI", sobre el avance de las acciones respectivas, así como los resultados de las evaluaciones que se hayan realizado y, en su caso, la diferencia entre el monto de los recursos transferidos y aquellos erogados. Los informes referidos serán los que la "UNIDAD EJECUTORA DE LOS RECURSOS" entregue a "EL REPSS", quien deberá revisarlos antes de su envío a la "DGA SMSXXI".

VIII. Mantener actualizados por conducto de la "UNIDAD EJECUTORA DE LOS RECURSOS" los indicadores de resultados de los recursos transferidos, así como evaluar los resultados que se obtengan con los mismos.

IX. Establecer mediante la "UNIDAD EJECUTORA DE LOS RECURSOS", con base en el seguimiento de las metas de los indicadores y en los resultados de las evaluaciones realizadas, medidas de mejora continua para el cumplimiento de los objetivos para los que se destinan los recursos transferidos.

X. Informar por conducto de la "UNIDAD EJECUTORA DE LOS RECURSOS", sobre la suscripción de este Convenio a los órganos de control y de fiscalización de "EL ESTADO", y entregarles copia del mismo.

XI. Realizar las acciones que se requieran para la ejecución del objeto del presente instrumento, con recursos humanos bajo su absoluta responsabilidad jurídica y administrativa, por lo que no existirá relación laboral alguna entre éstos y "LA SECRETARÍA", la que en ningún caso se considerará como patrón sustituto o solidario.

XII. Supervisar, a través de "EL REPSS", el cumplimiento de las acciones que se provean en materia de protección social en salud conforme al objeto del presente Convenio, solicitando, en su caso, la aclaración o corrección de dichas acciones, para lo cual podrá solicitar la información que corresponda.

XIII. Propiciar la participación de los responsables de los beneficiarios de "EL PROGRAMA", a través de la integración y operación de contralorías sociales, para el seguimiento, supervisión y vigilancia del cumplimiento de las metas y acciones comprometidas en dicho programa, así como de la correcta aplicación de los recursos públicos asignados al mismo, para lo cual se sujetará a lo establecido en los Lineamientos para la promoción y operación de la Contraloría Social en los programas federales de desarrollo social, publicados en el Diario Oficial de la Federación el 28 de octubre de 2016, con la finalidad de promover y realizar las acciones necesarias para la integración, operación y reporte de la contraloría social, mediante el "Esquema de Contraloría Social Seguro Médico Siglo XXI para el 2017", identificado como Anexo 12 de "LAS REGLAS DE OPERACIÓN", que para efectos del presente convenio se identifica como Anexo 3.

XIV. Publicar en el Periódico Oficial "El Estado de Colima", órgano oficial de difusión de "EL ESTADO", el presente Convenio, así como sus modificaciones.

XV. Difundir en su página de Internet y, en su caso, de la "UNIDAD EJECUTORA DE LOS RECURSOS", el concepto financiado con los recursos que serán transferidos mediante el presente instrumento.

OCTAVA.- OBLIGACIONES DE "LA SECRETARÍA". "LA SECRETARÍA", por conducto de la "CNPSS", se obliga a:

I. Transferir, por conducto de la "DGF", a "EL ESTADO", a través del "RECEPTOR DE LOS RECURSOS" el monto correspondiente por concepto de "Apoyo económico a los SESA por incremento en la demanda de servicios", de acuerdo con la disponibilidad presupuestaria y la afiliación reportada por "EL REPSS", validada por la "DGAO".

II. Coadyuvar en el ámbito de sus atribuciones con los entes fiscalizadores competentes, en la verificación de que los recursos presupuestarios federales transferidos sean aplicados únicamente para la realización de los fines a los cuales son destinados.

III. Abstenerse de intervenir en el procedimiento de asignación de los contratos, convenios o de cualquier otro instrumento jurídico que formalice "EL ESTADO" para cumplir con los fines para los cuales son destinados los recursos presupuestarios federales transferidos.

IV. Realizar, por conducto de "DGA SMSXXI", de acuerdo al esquema de monitoreo, supervisión y evaluación de la operación e impacto del Seguro Médico Siglo XXI establecido en el Plan Estratégico de Supervisión del Sistema de Protección Social en Salud, las visitas determinadas por ejercicio fiscal, para lo cual podrá solicitar la información que corresponda.

V. Realizar, por conducto de la "DGF", la supervisión financiera de "EL PROGRAMA" consistente en verificar el cumplimiento de las normas financieras y de operación, de acuerdo a lo estipulado en la Cláusula Segunda de este Convenio.

VI. Hacer del conocimiento de forma oportuna, por conducto de la "CNPSS", a los órganos de control de "EL ESTADO", a la Auditoría Superior de la Federación y a la Secretaría de la Función Pública, los casos que conozca en que los recursos federales transferidos por virtud de este Convenio no hayan sido aplicados a los fines a los que fueron destinados.

VII. Hacer del conocimiento de "EL ESTADO", por conducto de "CNPSS", el incumplimiento de sus obligaciones que sea causa de efectuar el reintegro de los recursos federales transferidos, incluyendo los intereses que correspondan conforme a las disposiciones jurídicas aplicables, en los supuestos y términos señalados en las fracciones III y VI, de la Cláusula Séptima de este Convenio.

VIII. Informar en la Cuenta de la Hacienda Pública Federal y en los demás informes que sean requeridos, a través de la "DGF" la transferencia de los recursos federales y por conducto de la "DGA SMSXXI", la información relativa a la aplicación de los recursos transferidos con motivo del presente Convenio, proporcionada por "EL ESTADO".

IX. Dar seguimiento, en coordinación con "EL ESTADO", sobre el avance en el cumplimiento del objeto del presente instrumento.

X. Establecer, a través de las unidades administrativas de la "CNPSS", de acuerdo a su ámbito de competencia, con base en el seguimiento de las metas de los indicadores y en los resultados de las evaluaciones realizadas, medidas de mejora continua para el cumplimiento de los objetivos para los que se destinan los recursos transferidos.

XI. Sujetarse en lo conducente a lo establecido en los Lineamientos para la promoción y operación de la Contraloría Social en los programas federales de desarrollo social, publicados en el Diario Oficial de la Federación el 28 de octubre de 2016, con la finalidad de promover y realizar las acciones necesarias para la integración, operación y reporte de la contraloría social, mediante el "Esquema de Contraloría Social Seguro Médico Siglo XXI para el 2017", identificado como Anexo 12 de "LAS REGLAS DE OPERACIÓN", que para efectos del presente convenio se identifica como Anexo 3.

XII. Publicar el presente Convenio en el Diario Oficial de la Federación, así como en su página de Internet.

NOVENA.- VIGENCIA. El presente instrumento jurídico comenzará a surtir sus efectos a partir de la fecha de su suscripción y se mantendrá en vigor hasta el 31 de diciembre de 2017.

DÉCIMA.- MODIFICACIONES AL CONVENIO. "LAS PARTES" acuerdan que el presente Convenio podrá modificarse de común acuerdo y por escrito, en estricto apego a las disposiciones jurídicas aplicables. Las modificaciones al Convenio obligarán a sus signatarios a partir de la fecha de su firma.

En caso de contingencias para la realización de "EL PROGRAMA", "LAS PARTES" se comprometen a acordar y realizar las medidas o mecanismos que permitan afrontar dichas contingencias, mismos que serán formalizados mediante la suscripción del convenio modificatorio correspondiente.

DÉCIMA PRIMERA.- REINTEGRO DE RECURSOS FEDERALES. Procederá que "EL ESTADO" reintegre los recursos que le fueron transferidos cuando:

I. No se destinen a los fines autorizados, de acuerdo con el numeral 5.4 de "LAS REGLAS DE OPERACIÓN".

II. Se den los supuestos previstos en el artículo 17, de la Ley de Disciplina Financiera de las Entidades Federativas y los Municipios.

III. Se den los supuestos previstos en la fracción VI, de la Cláusula Séptima de este Convenio.

El reintegro de los recursos, incluyendo los rendimientos financieros que correspondan, se realizará a la Tesorería de la Federación, en términos de lo dispuesto en el artículo 17, de la Ley de Disciplina Financiera de las Entidades Federativas y los Municipios.

Cuando "LA SECRETARÍA" tenga conocimiento de alguno de los supuestos establecidos en esta Cláusula, deberá hacerlo oportunamente de conocimiento de la Auditoría Superior de la Federación, la Secretaría de la Función Pública y de los órganos de control de "EL ESTADO", a efecto de que éstos realicen las acciones que procedan en su ámbito de competencia.

"EL ESTADO" deberá notificar de manera oficial a "LA SECRETARÍA", por conducto de la "CNPSS", la realización del reintegro correspondiente o, en su caso, la comprobación de la debida aplicación de los recursos en los términos establecidos en el presente instrumento.

DÉCIMA SEGUNDA.- CASO FORTUITO O FUERZA MAYOR. "LAS PARTES" no tendrán responsabilidad por los daños y perjuicios que pudieran ocasionarse por causas de fuerza mayor o caso fortuito que impidan, la ejecución total o parcial de las obligaciones del objeto del presente instrumento.

Una vez superados dichos eventos se reanudarán las actividades en la forma y términos que señalen "LAS PARTES".

DÉCIMA TERCERA.- COMUNICACIONES. Las comunicaciones de tipo general, que se realicen con motivo de este Convenio, deberán ser por escrito, con acuse de recibo y dirigirse a los domicilios señalados por "LAS PARTES" en el apartado de declaraciones de este instrumento.

En caso de que alguna de "LAS PARTES" cambie de domicilio, se obligan a dar el aviso correspondiente a la otra, con 30 días naturales de anticipación a que dicho cambio de ubicación se realice.

DÉCIMA CUARTA.- CONTROL, VIGILANCIA, SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN. "LAS PARTES" acuerdan que la supervisión, control, vigilancia, seguimiento y evaluación de los recursos presupuestarios transferidos en virtud de este instrumento, serán realizados con apego a las disposiciones jurídicas aplicables, según

corresponda, por “LA SECRETARÍA”, la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, la Secretaría de la Función Pública, la Auditoría Superior de la Federación, y demás órganos fiscalizadores federales y locales competentes, en su respectivo ámbito de atribuciones, sin perjuicio de las acciones de supervisión, vigilancia, control y evaluación que de forma directa o en coordinación con la Secretaría de la Función Pública, realicen los órganos de control de “EL ESTADO”, así como “EL REPSS”.

DÉCIMA QUINTA.- TERMINACIÓN ANTICIPADA. El presente Convenio podrá darse por terminado cuando se presente alguna de las siguientes causas:

I. Estar satisfecho el objeto para el que fue celebrado.

II. Acuerdo de “LAS PARTES”.

III. Falta de disponibilidad presupuestaria para el cumplimiento de los compromisos a cargo de “LA SECRETARÍA”.

IV. Caso fortuito o fuerza mayor.

DÉCIMA SEXTA.- CAUSAS DE RESCISIÓN. El presente Convenio podrá rescindirse por las siguientes causas:

I. Cuando se determine que los recursos presupuestarios federales se utilizaron con fines distintos a los previstos en el presente instrumento, o

II. Por el incumplimiento de las obligaciones contraídas en el mismo.

DÉCIMA SÉPTIMA.- ANEXOS. “LAS PARTES” reconocen como Anexos del presente instrumento jurídico, los que se mencionan a continuación, los cuales forman parte integrante del mismo y tienen la misma fuerza legal.

Anexo 1 “Partidas de gasto para el apoyo económico a los estados por incremento en la demanda de los servicios”, el cual se encuentra identificado como Anexo 6 de “LAS REGLAS DE OPERACIÓN”.

Anexo 2 “Informe Trimestral del Ejercicio de los Recursos”, el cual se encuentra identificado como Anexo 5 de “LAS REGLAS DE OPERACIÓN”.

Anexo 3 “Esquema de Contraloría Social Seguro Médico Siglo XXI para el 2017”, identificado como Anexo 12 de “LAS REGLAS DE OPERACIÓN”.

DÉCIMA OCTAVA.- CLÁUSULAS QUE SE TIENEN POR REPRODUCIDAS. Dado que el presente Convenio Específico deriva de “EL ACUERDO MARCO” a que se hace referencia en el apartado de Antecedentes de este instrumento, las Cláusulas que le sean aplicables atendiendo la naturaleza del recurso, establecidas en “EL ACUERDO MARCO” se tienen por reproducidas para efectos de este instrumento como si a la letra se insertasen y serán aplicables en todo aquello que no esté expresamente establecido en el presente documento.

DÉCIMA NOVENA.- INTERPRETACIÓN Y SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS. En caso de presentarse algún conflicto o controversia con motivo de la interpretación o cumplimiento del presente Convenio “LAS PARTES” lo resolverán conforme al siguiente procedimiento:

I. De común acuerdo respecto de las dudas que se susciten con motivo de la ejecución o cumplimiento del presente instrumento.

II. En caso de no llegar a un arreglo satisfactorio, someterse a la legislación federal aplicable y a la jurisdicción de los tribunales federales competentes con residencia en la Ciudad de México, por lo que en el momento de firmar este Convenio, renuncian en forma expresa al fuero que en razón de su domicilio actual o futuro o por cualquier otra causa pudiere corresponderles.

Estando enteradas las partes del contenido y alcance legal del presente Convenio Específico de Colaboración, lo firman por sextuplicado a los veinticuatro días del mes de mayo de dos mil diecisiete.- Por la Secretaría: el Comisionado Nacional de Protección Social en Salud, **Gabriel Jaime O´Shea Cuevas**.- Rúbrica.- El Director General de Financiamiento, **Antonio Chemor Ruiz**.- Rúbrica.- El Director General de Afiliación y Operación, **Joel Germán Martínez González**.- Rúbrica.- El Director General Adjunto del Programa Seguro Médico Siglo XXI, **Víctor Manuel Villagrán Muñoz**.- Rúbrica.- Por el Estado: el Secretario de Salud y Bienestar Social y Presidente Ejecutivo de los Servicios de Salud del Estado de Colima, **Ignacio Federico Villaseñor Ruiz**.- Rúbrica.- El Secretario de Planeación y Finanzas, **Carlos Arturo Noriega García**.- Rúbrica.- El Director del Régimen Estatal de Protección Social en Salud, **José Ismael Mariscal**.- Rúbrica.

Anexo 1 "Partidas de gasto para el apoyo económico a los estados por incremento en la demanda de los servicios", el cual se encuentra identificado como Anexo 6 de "LAS REGLAS DE OPERACIÓN".

Núm.	Partidas de Gasto	
1	11301	Sueldos base
2	12101	Honorarios
3	12201	Sueldos base al personal eventual
4	21101	Materiales y útiles de oficina
5	21201	Materiales y útiles de impresión y reproducción
6	21401	Materiales y útiles para el procesamiento en equipos y bienes informáticos
7	21501	Material de apoyo informativo
8	21601	Material de limpieza
9	22102	Productos alimenticios para personas derivado de la prestación de servicios públicos en unidades de salud, educativas, de readaptación social
10	22301	Utensilios para el servicios de alimentación
11	24201	Cemento y productos de concreto
12	24301	Cal, yeso y productos de yeso
13	24401	Madera y productos de madera
14	24501	Vidrio y productos de vidrio
15	24601	Material eléctrico y electrónico
16	24701	Artículos metálicos para la construcción
17	24801	Materiales complementarios
18	24901	Otros materiales y artículos de construcción y reparación
19	25101	Productos químicos básicos
20	25301	Medicinas y productos farmacéuticos
21	25401	Materiales, accesorios y suministros médicos
22	25501	Materiales, accesorios y suministros de laboratorio
23	25901	Otros productos químicos
24	26105	Combustibles, lubricantes y aditivos para maquinaria, equipo de producción y servicios administrativos
25	27101	Vestuario y uniformes
26	27501	Blancos y otros productos textiles, excepto prendas de vestir
27	29101	Herramientas menores
28	29201	Refacciones y accesorios menores de edificios
29	29301	Refacciones y accesorios menores de mobiliario y equipo de administración, educacional y recreativo

30	29401	Refacciones y accesorios para equipo de cómputo
31	29501	Refacciones y accesorios menores de equipo e instrumental médico y de laboratorio
32	29801	Refacciones y accesorios menores de maquinaria y otros equipos
33	31101	Servicio de energía eléctrica
34	31201	Gas
35	31301	Servicio de agua
36	32301	Arrendamiento de equipo y bienes informáticos
37	32601	Arrendamiento de maquinaria y equipo
38	33303	Servicios relacionados con certificación de procesos
39	33603	Impresiones de documentos oficiales para la prestación de servicios públicos, identificación, formatos administrativos y fiscales, formas valoradas, certificados y títulos
40	33604	Impresión y elaboración de material informativo derivado de la operación y administración de las dependencias y entidades
41	33901	Subcontratación de servicios con terceros
42	34701	Fletes y maniobras
43	35101	Mantenimiento y conservación de inmuebles
44	35201	Mantenimiento y conservación de mobiliario y equipo de administración
45	35301	Mantenimiento y conservación de bienes informáticos
46	35401	Instalación, reparación y mantenimiento de equipo e instrumental médico y de laboratorio
47	35701	Mantenimiento y conservación de maquinaria y equipo
48	35801	Servicios de lavandería, limpieza e higiene
49	51101	Mobiliario
50	51501	Bienes informáticos
51	51901	Equipo de administración
52	53101	Equipo médico y de laboratorio
53	53201	Instrumental médico y de laboratorio
54	56400	Sistema de aire acondicionado, calefacción y refrigeración industrial y comercial
55	56601	Maquinaria y equipo eléctrico y electrónico
56	62201	Obras de construcción para edificios no habitacionales
57	62202	Mantenimiento y rehabilitación de edificaciones no habitacionales
58	24101	Productos minerales no metálicos

Anexo 2 "Informe Trimestral del Ejercicio de los Recursos", el cual se encuentra identificado como Anexo 5 de "LAS REGLAS DE OPERACIÓN".

SALUD
SECRETARÍA DE SALUD

SEGURO POPULAR
COMISIÓN NACIONAL DE PROTECCIÓN SOCIAL EN SALUD

Programa Seguro Médico Siglo XXI

Ejercicio Fiscal 2017

(Señalar entidad federativa) (1)

(Precisar tipo de apoyo) (2)

Recursos transferidos: (3)

Recursos ejercidos: (4)

Partidas de Gasto		Monto
Partida Numérica	Descripción	
(5)		
	(6)	(7)

Recursos a reintegrar a la Tesorería de la Federación: (8)

(9)	(10)	(11)
Titular Secretaría de Salud	Titular Dirección Administrativa	Titular Director del REPSS
Secretario de Salud	Director Administrativo	Director del REPSS

(12)

"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político.
Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa."

Instructivo de llenado del Informe Trimestral del Ejercicio de los Recursos.

1. Señalar la entidad federativa que presenta el informe.

2. Precisar tipo de apoyo: “Apoyo económico a los SESA por incremento en la demanda de servicios”.

3. Establecer la cantidad total de recursos transferidos, según el tipo de apoyo, durante el ejercicio fiscal 2017.

4. Establecer la cantidad total de recursos ejercidos, según el tipo de apoyo.

5. Anotar la partida de gasto numérica en la cual se ejercieron los recursos.

6. Enunciar la partida de gasto en la cual se ejercieron los recursos.

7. Manifestar el ejercicio acumulado por partida de gasto. La suma total de los montos anotados en estos renglones, debe coincidir con el total referido en el numeral 4.

8. Referir el monto total de los recursos no ejercidos, que será reintegrado a la Tesorería de la Federación.

9. Firma autógrafa del Secretario de Salud de la entidad federativa.

10. Firma autógrafa del Director Administrativo de los Servicios de Salud de la entidad federativa.

11. Firma autógrafa del Director del REPSS.

12. Leyenda: “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido su uso para fines distintos a los establecidos en el programa”.

Anexo 3. “Esquema de Contraloría Social Seguro Médico Siglo XXI para el 2017”, identificado como Anexo 12 de “LAS REGLAS DE OPERACIÓN”.

Anexo 12. Esquema de contraloría social del SMSXXI para el ejercicio fiscal 2017.

INTRODUCCIÓN

A través del SMSXXI, todos los niños menores de cinco años de edad afiliados al SPSS reciben sus beneficios. El objetivo general del SMSXXI es financiar mediante un esquema público de aseguramiento médico universal, la atención de los niños menores de cinco años de edad, que no sean derechohabientes de alguna institución de seguridad social, a efecto de contribuir a la disminución del empobrecimiento de las familias por motivos de salud.

Cabe señalar, que la estrategia de Contraloría Social se fundamenta en la actuación de los Comités de Contraloría Social (padres o tutores del menor) de cada Entidad Federativa, en los hospitales de las entidades federativas designadas por el SMSXXI.

De conformidad con lo establecido en los Lineamientos para la Promoción y Operación de la Contraloría Social en los Programas Federales de Desarrollo Social, se elabora el presente Esquema de Contraloría Social para el SMSXXI, esquema que contiene las actividades y responsabilidades de Contraloría Social; de acuerdo a los siguientes 4 apartados: I. Difusión, II. Capacitación y Asesoría, III: Seguimiento y IV. Actividades de Coordinación.

OBJETIVO

Las entidades federativas propiciarán la participación de los padres o tutores de los beneficiarios del Seguro Médico Siglo XXI, a través de la Contraloría Social, para el seguimiento, supervisión y vigilancia del cumplimiento de las metas y acciones comprometidas en el SMSXXI, así como de la correcta aplicación de los recursos públicos asignados al mismo.

La CNPSS y las entidades federativas, atendiendo a su ámbito de competencia, deberán ajustarse a lo establecido en los Lineamientos para la Promoción y Operación de la Contraloría Social en los Programas Federales de Desarrollo Social, publicados en el Diario Oficial de la Federación el 11 de abril de 2008, con la finalidad de promover y realizar las acciones necesarias para la integración, operación y reporte de la Contraloría Social a la autoridad competente.

1. DIFUSIÓN

1.1. La Instancia Normativa definirá y mencionará los medios que utilizará para la difusión

La CNPSS, promoverá que se realicen actividades de difusión para Contraloría Social del SMSXXI, mediante un tríptico que diseñará como prototipo para su reproducción en los REPSS de cada una de las entidades federativas, que contendrá la siguiente información relativa a la operación del SMSXXI:

I. Características generales de los apoyos y acciones que contempla el SMSXXI.

II. Tipo de apoyo que ofrece el SMSXXI a los beneficiarios;

III. Requisitos para elegir a los beneficiarios;

IV. Instancia normativa, ejecutoras del SMSXXI y órganos de control, así como sus respectivos canales de comunicación;

V. Medios institucionales para presentar quejas y denuncias, y

VI. Procedimientos para realizar las actividades de Contraloría Social.

El tríptico elaborado propuesto, será proporcionado por la Instancia Normativa en formato electrónico a las entidades federativas para su reproducción, en caso necesario para no impactar en el uso de recursos económicos, esta acción podrá realizarse mediante fotocopias.

1.2. Los procedimientos para realizar las actividades de Contraloría Social

La CNPSS con la finalidad de que los REPSS promuevan y den seguimiento a las acciones de Contraloría Social, implementará el esquema de trabajo con los procedimientos siguientes:

EL TITULAR DEL REPSS

- ✓ Nombrará un representante quien fungirá como enlace ante la CNPSS;
- ✓ Será el responsable de que se registren los Comités de Contraloría Social;
- ✓ Designará al Gestor del Seguro Popular, y
- ✓ Enviará el informe ejecutivo de actividades a la DGAPSMSXXI.

El GESTOR DEL SEGURO POPULAR

- ✓ Será el responsable de Constituir el Comité de Contraloría Social, así como explicar brevemente que los tutores de los beneficiarios que acceden a llenar la Cédula de Vigilancia serán considerados como un Comité;
- ✓ Aplicará la Cédula de Vigilancia a los padres o tutores de los beneficiarios del SMSXXI que sean atendidos por la patología previamente elegida por la CNPSS;
- ✓ Las Cédulas de Vigilancia serán aplicadas antes del egreso (pre-alta, en su caso) del paciente, y
- ✓ Las Cédulas de Vigilancia serán registradas en el Sistema Informático de Contraloría Social (SICS) de forma trimestral.

DIRECCIÓN GENERAL ADJUNTA DEL PROGRAMA SMSXXI DE LA CNPSS

- ✓ La CNPSS a través de la DGA SMSXXI designará la Unidad Médica y el padecimiento a evaluar por cada Entidad Federativa, siendo estrictamente necesario aplicar las Cédulas de Vigilancia sobre el padecimiento elegido;

✓ Evaluará los resultados obtenidos de las Cédulas de Vigilancia aplicadas a padres o tutores que sean atendidos por la patología seleccionada, y

✓ Evaluará las acciones del informe ejecutivo emitido por el REPSS posterior al análisis de los resultados de las Cédulas de Vigilancia.

2. CAPACITACIÓN Y ASESORÍA

La CNPSS, a través de la Dirección General Adjunta del Programa Seguro Médico Siglo XXI (DGASMSXXI), y la Dirección General con Entidades Federativas (DGCEF) asistirán a reuniones Regionales con los REPSS de las entidades federativas para dar a conocer el mecanismo, las acciones y las fechas compromisos relativos a Contraloría Social.

Asimismo, la CNPSS, a través de la DGASMSXXI y la DGCEEF, gestionará como apoyo la participación de la SFP para la exposición sobre los aspectos normativos y el uso del SICS.

2.1 Proporcionar la capacitación a los servidores públicos e integrantes de Comités

La DGASMSXXI y la DGCEF con el apoyo de la SFP, previa gestión del SMSXXI, otorgará capacitación y orientación en materia de Contraloría Social a los REPSS.

2.2 Brindar asesoría para que se realicen adecuadamente las actividades de supervisión y vigilancia

● Los REPSS son los responsables de capacitar a los Gestores del Seguro Popular que aplicarán las Cédulas de Vigilancia en los hospitales.

● El Gestor del Seguro Popular asesorará a los representantes de los beneficiarios en materia de Contraloría Social y llenado de las Cédulas de Vigilancia.

● El Enlace de Contraloría Social designado por el REPSS, será el responsable de capturar el Registro de Contraloría Social y las Cédulas de Vigilancia.

2.3 Capturar las Cédulas de Vigilancia

● Es compromiso del REPSS designar a un Enlace de Contraloría Social quien es responsable de capturar las Cédulas de Vigilancia para presentación ante la CNPSS.

2.4 Organizar con los representantes de los beneficiarios las acciones de Contraloría Social

Los Comités de Contraloría Social tendrán la función de verificar la operación del SMSXXI, mediante las Cédulas de Vigilancia, a las cuales darán respuesta una vez que den la pre-alta o alta del menor en los hospitales seleccionados, dichas Cédulas serán aplicadas por el Gestor del Seguro Popular.

El objetivo de la aplicación de las Cédulas de Vigilancia es conocer la opinión de los padres de familia o tutores, respecto al servicio, atención y apoyos recibidos durante el tratamiento del menor beneficiario.

3. SEGUIMIENTO

La DGASMSXXI, en coordinación con la DGCEF, dará seguimiento a los Programas Estatales de Trabajo de Contraloría Social (PETCS) y a la captura de información en el SICS a nivel nacional mediante las siguientes acciones de Contraloría Social:

● Revisión y monitoreo del avance de los PETCS;

● Visitas programadas a las Unidades Médicas elegidas previamente por el SMSXXI;

● Monitoreo por parte de los REPSS de los resultados registrados en el SICS, y

● Monitoreo por parte de la DGSMSXXI de los resultados registrados en el SICS.

Una vez concluido el presente ejercicio fiscal y el cierre de las actividades en el SICS, los REPSS informarán a la Instancia Normativa mediante un informe ejecutivo las acciones realizadas en las Unidades Médicas derivadas del Esquema de Contraloría Social.

3.1 De la captura en el Sistema Informático de Contraloría Social

El enlace de Contraloría Social nombrado por el Director del REPSS será responsable de capturar la información de operación y seguimiento de la Contraloría Social en el SICS administrado por la SFP a través de la siguiente dirección: http://sics.funcionpublica.gob.mx/, estos registros serán monitoreados por la CNPSS.

Asimismo los resultados obtenidos en las Cédulas de Vigilancia por los Comités de Contraloría Social, en este caso, conformados por los padres de familia o tutores, se capturarán en el SICS.

4. ACTIVIDADES DE COORDINACIÓN

La CNPSS establecerá acciones de coordinación con los REPSS, a través del sistema informático determinado por la SFP, las cuales tendrán que darse en el marco de transparencia y colaboración, en apego a lo establecido en estas Reglas de Operación y la normativa aplicable en la materia.

SECRETARIA DE CULTURA

AVISO por el que se da a conocer al público en general la publicación en la página electrónica del Instituto Nacional de Lenguas Indígenas las Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Instituto Nacional de Lenguas Indígenas.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría de Cultura.- Instituto Nacional de Lenguas Indígenas.

AVISO POR EL QUE SE DA A CONOCER AL PÚBLICO EN GENERAL LA PUBLICACIÓN EN LA PÁGINA ELECTRÓNICA DEL INSTITUTO NACIONAL DE LENGUAS INDÍGENAS LAS POLÍTICAS, BASES Y LINEAMIENTOS EN MATERIA DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL INSTITUTO NACIONAL DE LENGUAS INDÍGENAS.

Con fundamento en el artículo 134 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; 1 y 22, fracción III de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público; 3 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público; el último párrafo del artículo segundo del Acuerdo por el que se instruye a las dependencias y entidades de la Administración Pública Federal, así como a la Procuraduría General de la República a abstenerse de emitir regulación en las materias que se indican, publicado en el Diario Oficial el 10 de agosto de 2010 y su última reforma publicada el 21 de agosto de 2012, se publica el documento bajo los siguientes datos de identificación:

Denominación: Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Instituto Nacional de Lenguas Indígenas.

Fecha de Aprobación: 28 de junio de 2017.

Materia a la que corresponde entre las señaladas en el artículo Primero del Acuerdo: Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

Asimismo, los interesados podrán conocer las Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Instituto Nacional de Lenguas Indígenas en el portal de internet http://www.inali.gob.mx

Ciudad de México, a 8 de agosto de 2017.- El Director General del Instituto Nacional de Lenguas Indígenas, **Juan Gregorio Regino**.- Rúbrica.

(R.- 457277)

PROCURADURIA GENERAL DE LA REPUBLICA

ACUERDO A/080/17 por el que se reanudan labores en diversas unidades administrativas de la Procuraduría General de la República y se señalan sus domicilios.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Procuraduría General de la República.

ACUERDO A/080/17

ACUERDO POR EL QUE SE REANUDAN LABORES EN DIVERSAS UNIDADES ADMINISTRATIVAS DE LA PROCURADURÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA Y SE SEÑALAN SUS DOMICILIOS.

RAÚL CERVANTES ANDRADE, Procurador General de la República, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 21 y 102, Apartado A, de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; 1, 2, 9 y 10 de la Ley Orgánica de la Procuraduría General de la República; y 1, 3, 5, 6, 10 y 11 de su Reglamento, y

CONSIDERANDO

Que el 19 de septiembre de 2017, un sismo afectó a la población de diversas entidades federativas de nuestro país, lo que obligó a suspender labores en la Procuraduría General de la República;

Que el 21 de septiembre de 2017, se publicó en el Diario Oficial de la Federación el Acuerdo Extraordinario 01/17, por el que se suspendieron las labores de la Institución del 19 al 25 de septiembre. Posteriormente, el 27 de septiembre se publicó el Acuerdo Extraordinario 02/17, por el que se amplió dicha suspensión hasta nuevo aviso;

Que ha concluido la revisión pericial de los inmuebles que alojan las instalaciones de la Procuraduría General de la República, y se ha determinado reubicar algunas unidades administrativas de la Institución con el fin de salvaguardar la integridad física del público en general, de los servidores públicos y del personal sustantivo de esta Institución, y

Que con el fin de dar certeza y seguridad jurídica a los asuntos que la población tramita ante la Procuraduría General de la República, es necesario hacer de su conocimiento la reanudación de labores de las diversas unidades administrativas de la Institución que sufrieron afectaciones con motivo del desastre natural referido, por lo que he tenido a bien expedir el siguiente:

ACUERDO

PRIMERO. Se reanudan las actividades y la recepción de documentos e informes, trámites, actuaciones, diligencias, inicio, substanciación y resolución de procedimientos administrativos; así como cualquier tipo de notificaciones, requerimientos, solicitudes de informes y documentos, y medios de impugnación ante las unidades administrativas de Procuraduría General de la República a que se refieren los Acuerdos Extraordinarios 01/17 y 02/17, publicados en el Diario Oficial de la Federación los días 21 y 27 de septiembre de 2017, respectivamente, conforme al presente Acuerdo.

Las unidades administrativas que se enlistan a continuación, reanudaran sus actividades a partir del 16 de octubre de 2017:

I. La Unidad Especializada en Investigación de Delitos Fiscales y Financieros;

II. La Unidad Especializada en Investigación del Delito de Tortura;

III. La Dirección General de Atención y Seguimiento a Recomendaciones y Conciliaciones en Materia de Derechos Humanos;

IV. La Dirección General de Prevención del Delito y Servicios a la Comunidad;

V. La Fiscalía Especial para la Atención de Delitos cometidos contra la Libertad de Expresión;

VI. La Fiscalía Especializada en Búsqueda de Personas Desaparecidas;

VII. La Unidad Especializada para la Atención de Asuntos Indígenas, y

VIII. La Unidad de Investigación de Delitos para Personas Migrantes.

SEGUNDO. Los domicilios de las unidades administrativas serán los siguientes:

Unidad Administrativa	Domicilio
La Oficina del Procurador General de la República.	Avenida Paseo de la Reforma, número 31, Colonia Guerrero, Delegación Cuauhtémoc, Código Postal 06300, Ciudad de México.
La Subprocuraduría Jurídica y de Asuntos Internacionales y las unidades administrativas siguientes: - La Coordinación de Asuntos Internacionales y Agregadurías; - La Dirección General de Asuntos Jurídicos; - La Dirección General de Constitucionalidad; - La Dirección General de Procedimientos Internacionales; - La Dirección General de Cooperación Internacional, y - La Unidad Especializada para la Atención de Delitos Cometidos en el Extranjero.	Calle Rio Guadiana, número 31, Colonia, Cuauhtémoc, Delegación Cuauhtémoc, Código Postal 06500, Ciudad de México.
La Subprocuraduría de Control Regional, Procedimientos Penales y Amparo: - La Coordinación de Supervisión y Control Regional; - La Dirección General de Control de Averiguaciones Previas; - La Dirección General de Control de Procesos Penales Federales, y - La Dirección General de Control de Juicios de Amparo.	Avenida Fray Servando Teresa de Mier, número 81, Colonia Obrera, Delegación Cuauhtémoc, Código Postal 06800, Ciudad de México.
La Subprocuraduría Especializada en Investigación de Delincuencia Organizada y las unidades administrativas siguientes: - La Unidad Especializada en Investigación de Operaciones con Recursos de Procedencia Ilícita y de Falsificación o Alteración de Moneda, y - La Unidad Especializada en Investigación de Tráfico de Menores, Personas y Órganos.	Avenida Paseo de la Reforma, número 72, Colonia Guerrero, Delegación Cuauhtémoc, Código Postal 06300, Ciudad de México.
La Subprocuraduría Especializada en Investigación de Delitos Federales y las unidades administrativas siguientes: - La Dirección General de Control de Procesos Penales y Amparo en materia de Delitos Federales; - La Coordinación General de Investigación, y - La Dirección General de Asuntos Especiales.	Avenida de los Insurgentes Sur, número 615, Colonia Nápoles, Delegación Benito Juárez, Código Postal 03810, Ciudad de México.

Unidad Administrativa	Domicilio
- La Unidad Especializada en Investigación de Delitos contra los Derechos de Autor y la Propiedad Industrial; - La Unidad Especializada en Investigación de Delitos Cometidos por Servidores Públicos y contra la Administración de Justicia, y - La Unidad Especializada en Investigación de Delitos contra el Ambiente y Previstos en Leyes Especiales.	Avenida Fray Servando Teresa de Mier, número 81, Colonia Obrera, Delegación Cuauhtémoc, Código Postal 06800, Ciudad de México.
- La Unidad Especializada en Investigación de Delitos Fiscales y Financieros, y - La Unidad Especializada en Investigación del Delito de Tortura.	Calle Morelos, número 20, Colonia Centro, Delegación Cuauhtémoc, Código Postal 06000, Ciudad de México.
La Subprocuraduría de Derechos Humanos, Prevención del Delito y Servicios a la Comunidad y las unidades administrativas siguientes: - La Dirección General de Promoción de la Cultura en Derechos Humanos, Quejas e Inspección, y - La Unidad de Ética y Derechos Humanos en la Procuración de Justicia.	Calle Dr. Navarro, número 176, Colonia. Doctores, Delegación Cuauhtémoc, Código Postal 06720, Ciudad de México.
- La Dirección General de Atención y Seguimiento a Recomendaciones y Conciliaciones en Materia de Derechos Humanos; - La Dirección General de Prevención del Delito y Servicios a la Comunidad; - La Fiscalía Especial para la Atención de Delitos cometidos contra la Libertad de Expresión; - La Fiscalía Especializada en Búsqueda de Personas Desaparecidas; - La Unidad Especializada para la Atención de Asuntos Indígenas, y - La Unidad de Investigación de Delitos para Personas Migrantes.	Calle Ignacio L. Vallarta, número 13, Colonia Tabacalera, Delegación Cuauhtémoc, Código Postal 06030, Ciudad de México.
- La Fiscalía Especial para los Delitos de Violencia contra las Mujeres y Trata de Personas.	Calle Río Elba, número 17, Colonia Cuauhtémoc, Delegación Cuauhtémoc, Código Postal 06500, Ciudad de México.
- La Oficina de Investigación Caso Iguala.	Calle Magisterio Nacional, número 113, Colonia Centro, Delegación Tlalpan, Código Postal 14000, Ciudad de México.
La Coordinación de Planeación, Desarrollo e Innovación Institucional y - La Dirección General del Servicio de Carrera.	Avenida 1o. de Mayo, número 10, Colonia Tacubaya, Delegación Miguel Hidalgo, Código Postal 11780, Ciudad de México.
La Unidad Especializada en Análisis Financiero.	Avenida Paseo de la Reforma, número 31, Colonia Guerrero, Delegación Cuauhtémoc, Código Postal 06300, Ciudad de México.

TRANSITORIOS

PRIMERO.- El presente Acuerdo entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.

SEGUNDO.- Se instruye a los titulares de las unidades administrativas de la Institución para que difundan el contenido del presente Acuerdo, entre los servidores públicos a su cargo.

Ciudad de México, a 11 de octubre de 2017.- El Procurador General de la República, **Raúl Cervantes Andrade**.- Rúbrica.

SERVICIO DE ADMINISTRACION Y ENAJENACION DE BIENES

ACUERDO por el que se dan a conocer las reformas de los Lineamientos del Servicio de Administración y Enajenación de Bienes para la donación de bienes.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría de Hacienda y Crédito Público.- Servicio de Administración y Enajenación de Bienes.

ACUERDO POR EL QUE SE DAN A CONOCER LAS REFORMAS DE LOS LINEAMIENTOS DEL SERVICIO DE ADMINISTRACIÓN Y ENAJENACIÓN DE BIENES PARA LA DONACIÓN DE BIENES.

HÉCTOR OROZCO FERNÁNDEZ, Director General del Servicio de Administración y Enajenación de Bienes, organismo descentralizado de la Administración Pública Federal, con fundamento en los artículos 76 y 87, fracciones I, IV y VII de la Ley Federal para la Administración y Enajenación de Bienes del Sector Público y 4 de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo, y

CONSIDERANDO

Que de conformidad con el artículo 76 de la Ley Federal para la Administración y Enajenación de Bienes del Sector Público, el Servicio de Administración y Enajenación de Bienes tiene como objeto la administración, enajenación y destino de los bienes señalados en el artículo 1º de dicha Ley;

Que los artículos 31, 34 y 35 de la Ley en comento y 56 a 60 de su Reglamento, prevén a la donación como uno de los procedimientos de enajenación;

Que el 29 de noviembre de 2006, la Junta de Gobierno del Organismo aprobó los "Lineamientos del Servicio de Administración y Enajenación de Bienes para la Donación de Bienes", los cuales fueron publicados en el Diario Oficial de la Federación el 9 de julio de 2008, mismos que fueron objeto de posteriores reformas publicadas en dicho medio de difusión el 29 de enero y 29 de octubre de 2010, 18 de noviembre de 2011 y 27 de diciembre de 2013;

Que en dichos Lineamientos se establecen los criterios generales para que el Organismo realice la donación de bienes, en los términos que prevé la Ley Federal para la Administración y Enajenación de Bienes del Sector Público, así como los del registro de donatarios y las solicitudes de donación;

Que en su Vigésima Primera sesión extraordinaria celebrada el 5 de julio de 2017, el Comité de Donaciones del Servicio de Administración y Enajenación de Bienes, conoció la propuesta de modificación a los Lineamientos que nos ocupan, atendiendo a la incorporación de criterios referentes al proceso de modernización dispuesto en el Plan Nacional de Desarrollo 2013-2018 en su Estrategia de "Gobierno Cercano y Moderno", a efecto de normar el registro que los donatarios pueden formalizar en el Sistema de Donaciones, mediante el empleo de la Firma Electrónica;

Que otra de las modificaciones sometidas al Órgano Colegiado citado en el párrafo anterior, obedece a la necesidad de alinear los planes y programas de la Administración Pública Federal, vinculados al Sistema Nacional de Protección Civil para atender las situaciones de riesgo inminente con mayor coordinación y eficacia institucional, a través del Plan Nacional de Respuesta MX de dicha Administración;

Que igualmente, resulta conveniente homologar el cómputo del plazo para la presentación del informe de uso y distribución de los bienes, así como el señalamiento del plazo que tiene el donatario para recogerlos, una vez notificada la autorización de la donación;

Que en términos de lo acordado en dicho Comité, el 19 de septiembre de 2017 en su Sexagésima sesión ordinaria, la Junta de Gobierno del Servicio de Administración y Enajenación de Bienes aprobó las modificaciones a los multireferidos Lineamientos; y,

Que acorde con lo dispuesto en el artículo 87, fracciones I, IV y VII de la Ley Federal para la Administración y Enajenación de Bienes del Sector Público, el Director General del Servicio de Administración y Enajenación de Bienes, cuenta con facultades de representación, así como de dirigir y coordinar las actividades del Organismo, de conformidad con dicho ordenamiento, su Reglamento y los acuerdos que al efecto apruebe la Junta de Gobierno; tengo a bien expedir el siguiente:

ACUERDO

ÚNICO.- Se hacen del conocimiento las reformas aprobadas por la Junta de Gobierno del Organismo, en su Sexagésima sesión ordinaria celebrada el día 19 de septiembre de 2017, de los "Lineamientos del Servicio de Administración y Enajenación de Bienes para la Donación de Bienes", por las que se MODIFICAN los numerales: DÉCIMO SEGUNDO, fracción I; DÉCIMO QUINTO BIS, inciso b), numeral i) e inciso e); DÉCIMO OCTAVO, inciso e), párrafo primero; VIGÉSIMO, párrafo primero; y se ADICIONAN las fracciones III Bis y X Bis al numeral SEGUNDO, para quedar en los siguientes términos:

"SEGUNDO.- ...

I. a III. ...

III Bis. Comité Nacional: Al Comité de Emergencias al que se refiere la Ley General de Protección Civil;

IV. a X. ...

X Bis. Plan: Al definido en el Acuerdo por el que se emite el Plan Nacional de Respuesta MX de la Administración Pública Federal;

XI. a XV. ...

DÉCIMO SEGUNDO.- ...

...

Los solicitantes deberán cumplir los siguientes requisitos:

I.- Para formalizar la inscripción como usuario del Sistema de Donaciones, el interesado después de registrar los datos en dicho sistema, podrá optar entre imprimir el oficio de "Solicitud de Registro en el Sistema de Donaciones del SAE", dirigido al Comité, y que en forma automática genera el sistema, para entregarlo con firma autógrafa en cualquiera de las Oficialías de Partes del SAE; o realizar su envío de forma digital utilizando, al concluir el registro de datos, su Firma Electrónica en términos de la normativa aplicable, cubriendo en ambos casos los siguientes requisitos:

...

DÉCIMO QUINTO BIS.- ...:

a) **...**

b) **...**

i) Declaratoria de Emergencia o de Desastre Natural emitida por la Secretaría de Gobernación y publicada en el DOF, que sustenta la solicitud de Donación; o, el boletín que la Secretaría de Gobernación publica en su página electrónica institucional, en los casos en que el Comité Nacional determine la procedencia del Plan;

ii) a iv) **...**

...

e) Las Donaciones se autorizarán conforme al principio de prelación, primero en tiempo, primero en derecho. El Comité podrá analizar y acordar situaciones de excepción a dicho principio cuando: considere que la entrega de los Bienes pueda afectar la transparencia en un proceso electoral; cuando la entrega coincida con la transición de cambio de gobierno, en cuyo caso se requerirá que la nueva administración ratifique los términos de la solicitud de donación; cuando medie petición expresa y formal del Donatario; o cuando el Comité Nacional haya determinado la procedencia del Plan por la alerta que emita el Centro Nacional de Comunicación y Operación de Protección Civil, referido en el Programa Nacional de Protección Civil 2014-2018, o el que lo sustituya;

f) **...**

...

DÉCIMO OCTAVO.- ...

a) a d) **...**

e) Cláusula en la que se estipule la aceptación y compromiso del Donatario de entregar en un plazo no mayor a 45 días naturales a partir de la fecha de recepción de los bienes autorizados en Donación, un informe detallado respecto de su uso al cual deberá acompañar con la documentación soporte que se requiera y en la que se comprometa a que en caso de incumplimiento en tiempo y forma en la entrega del informe aludido, la penalización consistirá en cancelar las solicitudes de Donación que tenga registradas el Donatario en el Sistema de Donaciones y en no permitir el registro de nuevas solicitudes en un plazo de tres años a partir de la última fecha de entrega de Bienes donados;

...

...

VIGESIMO.- Los Bienes muebles a donar se entregarán en los almacenes, depósitos o recintos donde se custodian, dentro de los 60 días naturales siguientes contados a partir de la notificación de la autorización de la Donación, el cual se ampliará por 30 días naturales si se otorga prórroga a la vigencia de la solicitud. El Donatario cubrirá todos los gastos que resulten de la entrega y del posterior traslado de los mismos. Asimismo y si es el caso, se encargará de obtener los permisos necesarios, requeridos por el gobierno de la entidad federativa que corresponda, para realizar el traslado de los Bienes.

..."

TRANSITORIO

ÚNICO.- El presente Acuerdo entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.

Ciudad de México, a veintisiete de septiembre de dos mil diecisiete.- El Director General del Servicio de Administración y Enajenación de Bienes, **Héctor Orozco Fernández**.- Rúbrica.

(R.- 457288)

PODER JUDICIAL
SUPREMA CORTE DE JUSTICIA DE LA NACION

SALDOS de los fideicomisos en los que la Suprema Corte de Justicia de la Nación participa como fideicomitente.

SALDOS DE LOS FIDEICOMISOS EN LOS QUE LA SUPREMA CORTE DE JUSTICIA DE LA NACIÓN PARTICIPA COMO FIDEICOMITENTE

En cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 12 primer párrafo de la Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria, se dan a conocer los ingresos, rendimientos, egresos, destino y saldos en moneda nacional de los fideicomisos en los que la Suprema Corte de Justicia de la Nación participa como fideicomitente.

MOVIMIENTOS DEL 1 DE JULIO AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2017

FIDEICOMISOS	SALDOS AL 30 DE JUNIO DE 2017	INGRESOS	EGRESOS	MOVIMIENTOS PATRIMONIALES	SALDOS AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2017
		RENDIMIENTOS			
80691 Pensiones Complementarias para M. S.	554,855,057.47	10,081,272.76	**(1)** 399,616.52		564,536,713.71
80690 Pensiones Complementarias para M.M. y P.O.	1,957,451,987.67	35,571,412.88	**(2)** 670,714.86		1,992,352,685.69
80688 Plan de Prestaciones Médicas.	97,163,279.66	1,765,638.70	**(3)** 185,426.61	**(7)** 2,500.00	98,745,991.75
80689 Manejo del Producto de la Venta de Publicaciones CD´S y Otros Proyectos.	241,080,431.12	3,981,534.04	**(4)** 48,136.87	**(8)** -6,433,439.34	238,580,388.95
80687 Remanentes Presupuestales.	902,806,992.09	16,408,522.08	**(5)** 25,489.47		919,190,024.70
2125 Fondo Nacional para el Fortalecimiento y Modernización de la Impartición de Justicia (FONDO JURICA).	480,506,621.81	8,693,277.28	**(6)** 634,324.86		488,565,574.23

Los saldos que se presentan corresponden a saldos patrimoniales

(1) Pago de pensiones mensuales complementarias a las otorgadas por el ISSSTE a los funcionarios que se jubilen o retiren anticipadamente de acuerdo con la ley del ISSSTE, que hayan laborado en la Suprema Corte de Justicia de la Nación, de conformidad con el Acuerdo General de Administración I/2006, ($297,946.64), pago de comisiones bancarias por administración ($30,587.40), y pago de estudio actuarial (71,082.48).

(2) Pago de pensiones mensuales complementarias a las otorgadas por el ISSSTE a los servidores públicos que se jubilen o retiren anticipadamente de acuerdo con la ley del ISSSTE, que hayan laborado en la Suprema Corte de Justicia de la Nación, de conformidad con el Acuerdo General de Administración VII/2005 ($503,886.04), pago de comisiones bancarias por administración ($30,587.40), y pago de estudio actuarial (136,241.42).

(3) Gastos médicos extraordinarios al personal de la Suprema Corte de Justicia de la Nación de conformidad con el Acuerdo General de Administración III/2006 ($150,818.04) y, pago de comisiones bancarias por administración ($34,608.57).

(4) Pago de comisiones bancarias por administración.

(5) Pago de comisiones bancarias por administración.

(6) Pago de honorarios por servicios profesionales independientes asimilados a salarios ($354,900.00), pago de comisiones bancarias por administración ($279,424.86) (Información de la Fiduciaria).

(7) Ingresos por donativos recibidos.

(8) Alta de inventario de publicaciones y CD´s, ventas, costo de ventas, costo de distribución, y costo de donación de publicaciones de conformidad con el Acuerdo General de Administración II/2008**,** Ingresos y Costos Operativos del Kiosco de Imagen Institucional, de conformidad con lo acordado por el Comité de Gobierno y Administración.

NOTA: El destino de los Fideicomisos corresponde a la denominación de los mismos.

Ciudad de México, a 9 de octubre de 2017.- El Director General de Presupuesto y Contabilidad de la Suprema Corte de Justicia de la Nación, **Rubén Darío Flores Castillo**.- Rúbrica.

CONSEJO DE LA JUDICATURA FEDERAL

ACUERDO General 16/2017 del Pleno del Consejo de la Judicatura Federal, relativo a la denominación, residencia, competencia, jurisdicción territorial, domicilio y fecha de inicio de funciones del Juzgado Sexto de Distrito en Materia de Amparo y Juicios Federales en el Estado de México, con residencia en Toluca, así como a las reglas de turno, sistema de recepción y distribución de asuntos entre los Juzgados de Distrito, de la materia, entidad federativa y residencia indicados.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Consejo de la Judicatura Federal.- Secretaría Ejecutiva del Pleno.

ACUERDO GENERAL 16/2017, DEL PLENO DEL CONSEJO DE LA JUDICATURA FEDERAL, RELATIVO A LA DENOMINACIÓN, RESIDENCIA, COMPETENCIA, JURISDICCIÓN TERRITORIAL, DOMICILIO Y FECHA DE INICIO DE FUNCIONES DEL JUZGADO SEXTO DE DISTRITO EN MATERIA DE AMPARO Y JUICIOS FEDERALES EN EL ESTADO DE MÉXICO, CON RESIDENCIA EN TOLUCA, ASÍ COMO A LAS REGLAS DE TURNO, SISTEMA DE RECEPCIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ASUNTOS ENTRE LOS JUZGADOS DE DISTRITO, DE LA MATERIA, ENTIDAD FEDERATIVA Y RESIDENCIA INDICADOS.

CONSIDERANDO

PRIMERO. En términos de lo dispuesto por los artículos 94, párrafo segundo; 100, párrafos primero y octavo, de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; y 68 y 81, fracción II, de la Ley Orgánica del Poder Judicial de la Federación, el Consejo de la Judicatura Federal es el órgano encargado de la administración, vigilancia, disciplina y carrera judicial de los Tribunales de Circuito y Juzgados de Distrito, con independencia técnica, de gestión y para emitir sus resoluciones; además, está facultado para expedir acuerdos generales que permitan el adecuado ejercicio de sus atribuciones;

SEGUNDO. Los artículos 94, párrafo sexto, de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; 81, fracciones VI y XXIV; y 144 de la Ley Orgánica del Poder Judicial de la Federación, establecen que son atribuciones del Consejo de la Judicatura Federal determinar el número, límites territoriales y, en su caso, especialización por materia de los Juzgados de Distrito, en cada uno de los Circuitos en que se divide el territorio de la República Mexicana; así como dictar las disposiciones necesarias para regular el turno de los asuntos de la competencia de los Juzgados de Distrito, cuando en un mismo lugar haya varios de ellos; atribución, esta última, que ejerce a través de la Comisión de Creación de Nuevos Órganos, en términos del artículo 42, fracción III, del Acuerdo General del Pleno del Consejo de la Judicatura Federal, que reglamenta la organización y funcionamiento del propio Consejo;

TERCERO. El artículo 17, párrafo segundo, de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, establece que toda persona tiene derecho a que se le administre justicia por tribunales que estarán expeditos para impartirla en los plazos y términos que fijen las leyes;

CUARTO. El incremento en el número de ingresos y la complejidad en el trámite de los mismos, ha ocasionado el aumento en las cargas de trabajo que registran los Juzgados de Distrito en Materia de Amparo y Juicios Federales en el Estado de México, con residencia en Toluca, lo que hace necesario establecer un nuevo órgano jurisdiccional en la referida entidad federativa;

QUINTO. En sesión celebrada el veintiocho de enero de dos mil quince, el Pleno del Consejo de la Judicatura Federal, aprobó el dictamen de creación de un Juzgado de Distrito en Materia de Amparo y Juicios Federales en el Estado de México, con residencia en Toluca, órgano jurisdiccional respecto del cual a la fecha subsiste la necesidad de creación, toda vez que los datos estadísticos evidencian el elevado ingreso de asuntos; y

SEXTO. De acuerdo con la información proporcionada por la Secretaría Ejecutiva de Administración del Consejo de la Judicatura Federal, en la actualidad se cuenta con la infraestructura física necesaria para la instalación e inicio de funciones del Juzgado Sexto de Distrito en Materia de Amparo y Juicios Federales en el Estado de México, con residencia en Toluca.

Por lo anterior, se expide el siguiente

ACUERDO

Artículo 1. El órgano jurisdiccional que se crea se denomina Juzgado Sexto de Distrito en Materia de Amparo y Juicios Federales en el Estado de México, con residencia en Toluca, y tendrá idéntica competencia y jurisdicción territorial que los Juzgados de Distrito actualmente en funciones en la especialidad y sede citada.

El domicilio de dicho órgano jurisdiccional es el Edificio Sede del Poder Judicial de la Federación, ubicado en Dr. Nicolás San Juan número 104, colonia Ex-Rancho Cuauhtémoc, código postal 50010, Toluca, Estado de México.

Toda la correspondencia y trámites relacionados con los asuntos de la competencia del órgano jurisdiccional de que se trata, deberán dirigirse y realizarse en el domicilio indicado.

Artículo 2. El dieciséis de octubre de dos mil diecisiete, inicia funciones el Juzgado Sexto de Distrito en Materia de Amparo y Juicios Federales en el Estado de México, con residencia en Toluca, con la plantilla laboral autorizada para ese órgano jurisdiccional.

Artículo 3. A partir de la fecha señalada en el artículo anterior, la Oficina de Correspondencia Común de los Juzgados de Distrito en Materia de Amparo y Juicios Federales en el Estado de México, con residencia en Toluca, prestará servicio al órgano jurisdiccional de nueva creación.

Artículo 4. La distribución de los nuevos asuntos que se presenten en la Oficina de Correspondencia Común señalada en el artículo anterior, en días y horas hábiles, del dieciséis al veintitrés de octubre de dos mil diecisiete, se remitirán al Juzgado Sexto de Distrito en Materia de Amparo y Juicios Federales en el Estado de México, con residencia en Toluca, a través del sistema computarizado que se utiliza para esos efectos; con excepción de los asuntos relacionados en términos de lo previsto en el artículo 45, fracción II, del Acuerdo General del Pleno del Consejo de la Judicatura Federal, que establece las disposiciones en materia de actividad administrativa de los órganos jurisdiccionales, en cuyo caso serán turnados al Juzgado de Distrito que cuente con los antecedentes.

Transcurrido el plazo de exclusión, los asuntos nuevos presentados en días y horas hábiles se distribuirán entre los Juzgados de Distrito en Materia de Amparo y Juicios Federales en el Estado de México, con residencia en Toluca, conforme al sistema computarizado que se utiliza para esos efectos, por la Oficina de Correspondencia Común que les presta servicio.

Para la recepción de asuntos urgentes que se reciban en días y horas inhábiles durante el periodo de exclusión de turno señalado, se estará a lo indicado en el calendario de rol de turnos vigente durante dicho periodo, de conformidad con el Transitorio TERCERO del presente Acuerdo.

Se faculta a la Comisión de Creación de Nuevos Órganos del Consejo de la Judicatura Federal, para concluir de manera anticipada o prorrogar, en su caso, el plazo de la exclusión de turno de nuevos asuntos ordenado en este artículo. Lo anterior, con base en los estudios respectivos que presente a su consideración la Secretaría Ejecutiva de Creación de Nuevos Órganos.

Artículo 5. Dentro de los cinco días hábiles siguientes a la conclusión del periodo de exclusión de turno indicado, los titulares de los Juzgados de Distrito en Materia de Amparo y Juicios Federales en el Estado de México, con residencia en Toluca, deberán informar a la Secretaría Ejecutiva de Creación de Nuevos Órganos, sobre los resultados de la medida ordenada, conforme al cuadro siguiente:

MOVIMIENTO TOTAL DE ASUNTOS. PERIODO DEL 16 AL 23 DE OCTUBRE DE 2017.

ÓRGANO	EXISTENCIA INICIAL	INGRESO	EGRESO	EXISTENCIA FINAL	
				TRÁMITE	PENDIENTES DE RESOLVER

Artículo 6. Las guardias de turno de los Juzgados de Distrito en Materia de Amparo y Juicios Federales en el Estado de México, con residencia en Toluca, para la atención de asuntos en días y horas inhábiles se realizarán por periodos semanales.

La guardia de turno inicia el día lunes a las ocho horas con treinta minutos y finaliza el siguiente lunes a las ocho horas con veintinueve minutos.

Artículo 7. El titular del Juzgado Sexto de Distrito en Materia de Amparo y Juicios Federales en el Estado de México, con residencia en Toluca, con asistencia de un secretario, deberá autorizar el uso de libros de control nuevos, en los que se asentará la certificación correspondiente, en los cuales registrarán los asuntos que reciba con motivo de sus funciones, conforme a lo dispuesto en el Acuerdo General del Pleno del Consejo de la Judicatura Federal que establece las disposiciones en materia de actividad administrativa de los órganos jurisdiccionales.

Asimismo, deberá levantar por duplicado un acta administrativa del inicio de funciones, cuyo formato le será proporcionado por la Secretaría Ejecutiva de Creación de Nuevos Órganos, remitiendo un ejemplar a ésta para su archivo.

Artículo 8. El órgano jurisdiccional de nueva creación deberá remitir dentro de los primeros cinco días naturales de cada mes, su reporte estadístico a la Dirección General de Estadística Judicial.

Artículo 9. El Pleno y las Comisiones de Creación de Nuevos Órganos; de Carrera Judicial; de Administración; y de Adscripción del Consejo de la Judicatura Federal, estarán facultados para interpretar y resolver las cuestiones administrativas que se susciten con motivo de la aplicación del presente Acuerdo en el ámbito de sus respectivas competencias.

TRANSITORIOS

PRIMERO. El presente Acuerdo entrará en vigor el dieciséis de octubre de dos mil diecisiete, con excepción de lo previsto en el Transitorio CUARTO de dicho instrumento normativo, el cual iniciará su vigencia a partir de la aprobación del citado Acuerdo.

SEGUNDO. Publíquese este Acuerdo en el Diario Oficial de la Federación, en el Semanario Judicial de la Federación y su Gaceta; así como en el portal del Consejo de la Judicatura Federal en Internet.

TERCERO. El turno de guardia para la recepción de asuntos en días y horas inhábiles, establecido a la entrada en vigor de este Acuerdo para los Juzgados de Distrito en Materia de Amparo y Juicios Federales en el Estado de México, con residencia en Toluca, se modifica para incorporar al Juzgado de Distrito de nueva creación, para quedar como sigue:

PERÍODO DE GUARDIA	ÓRGANO JURISDICCIONAL AL QUE CORRESPONDE LA GUARDIA
Del 16 al 23 de octubre de 2017	Juzgado Primero de Distrito en Materia de Amparo y Juicios Federales en el Estado de México, con residencia en Toluca.
Del 23 al 30 de octubre de 2017	Juzgado Quinto de Distrito en Materia de Amparo y Juicios Federales en el Estado de México, con residencia en Toluca.
Del 30 de octubre al 6 de noviembre de 2017	Juzgado Tercero de Distrito en Materia de Amparo y Juicios Federales en el Estado de México, con residencia en Toluca.
Del 6 al 13 de noviembre de 2017	Juzgado Segundo de Distrito en Materia de Amparo y Juicios Federales en el Estado de México, con residencia en Toluca.

Del 13 al 20 de noviembre de 2017	Juzgado Cuarto de Distrito en Materia de Amparo y Juicios Federales en el Estado de México, con residencia en Toluca.
Del 20 al 27 de noviembre de 2017	Juzgado Sexto de Distrito en Materia de Amparo y Juicios Federales en el Estado de México, con residencia en Toluca.
Del 27 de noviembre al 4 de diciembre de 2017	Juzgado Primero de Distrito en Materia de Amparo y Juicios Federales en el Estado de México, con residencia en Toluca.

Y así sucesivamente en ese orden.

CUARTO. La Secretaría Ejecutiva de Administración, por conducto de las áreas administrativas a su cargo que resulten competentes, dotará al nuevo órgano jurisdiccional de la infraestructura y equipamiento necesarios para el desempeño de sus funciones.

Las Direcciones Generales de Tecnologías de la Información y de Estadística Judicial del Consejo de la Judicatura Federal, realizarán las modificaciones necesarias a la configuración del sistema computarizado, para la recepción y distribución de asuntos que se presenten en la Oficina de Correspondencia Común de que se trata.

QUINTO. Se reforma el numeral SEGUNDO, fracción II, número 3, del Acuerdo General 3/2013, del Pleno del Consejo de la Judicatura Federal, relativo a la determinación del número y límites territoriales de los Circuitos Judiciales en que se divide la República Mexicana; y al número, a la jurisdicción territorial y especialización por Materia de los Tribunales de Circuito y de los Juzgados de Distrito, para quedar como sigue:

"SEGUNDO. ...

I. ...

II. ...

1. a **2. ...**

3. Veintisiete juzgados de Distrito en el Estado de México; siete de Procesos Penales Federales y seis especializados en materia de Amparo y Juicios Federales, todos con residencia en Toluca; diez juzgados de Distrito mixtos con sede en Naucalpan de Juárez y cuatro con sede en Nezahualcóyotl.

III. a **XXXII. ..."**

SEXTO. El Instituto Federal de Defensoría Pública, en su ámbito de competencia, adoptará las medidas necesarias que se relacionen con el cumplimiento de este Acuerdo.

EL LICENCIADO **GONZALO MOCTEZUMA BARRAGÁN**, SECRETARIO EJECUTIVO DEL PLENO DEL CONSEJO DE LA JUDICATURA FEDERAL, CERTIFICA: Que este Acuerdo General 16/2017, del Pleno del Consejo de la Judicatura Federal, relativo a la denominación, residencia, competencia, jurisdicción territorial, domicilio y fecha de inicio de funciones del Juzgado Sexto de Distrito en Materia de Amparo y Juicios Federales en el Estado de México, con residencia en Toluca, así como a las reglas de turno, sistema de recepción y distribución de asuntos entre los juzgados de Distrito, de la materia, entidad federativa y residencia indicados, fue aprobado por el Pleno del propio Consejo, en sesión ordinaria de trece de septiembre de dos mil diecisiete, por unanimidad de votos de los señores Consejeros: Presidente Ministro Luis María Aguilar Morales, Felipe Borrego Estrada, Jorge Antonio Cruz Ramos, Martha María del Carmen Hernández Álvarez, Alfonso Pérez Daza y J. Guadalupe Tafoya Hernández.- Ciudad de México, a trece de septiembre de dos mil diecisiete.- Conste.- Rúbrica.

ACUERDO General 18/2017 del Pleno del Consejo de la Judicatura Federal, relativo a la denominación, residencia, competencia, jurisdicción territorial, domicilio y fecha de inicio de funciones del Juzgado Sexto de Distrito en el Estado de Aguascalientes, con residencia en la ciudad del mismo nombre, así como a las reglas de turno, sistema de recepción y distribución de asuntos entre los Juzgados de Distrito, de la entidad federativa y residencia indicados.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Consejo de la Judicatura Federal.- Secretaría Ejecutiva del Pleno.

ACUERDO GENERAL 18/2017, DEL PLENO DEL CONSEJO DE LA JUDICATURA FEDERAL, RELATIVO A LA DENOMINACIÓN, RESIDENCIA, COMPETENCIA, JURISDICCIÓN TERRITORIAL, DOMICILIO Y FECHA DE INICIO DE FUNCIONES DEL JUZGADO SEXTO DE DISTRITO EN EL ESTADO DE AGUASCALIENTES, CON RESIDENCIA EN LA CIUDAD DEL MISMO NOMBRE, ASÍ COMO A LAS REGLAS DE TURNO, SISTEMA DE RECEPCIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ASUNTOS ENTRE LOS JUZGADOS DE DISTRITO, DE LA ENTIDAD FEDERATIVA Y RESIDENCIA INDICADOS.

CONSIDERANDO

PRIMERO. En términos de lo dispuesto por los artículos 94, párrafo segundo; 100, párrafos primero y octavo, de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; y 68 y 81, fracción II, de la Ley Orgánica del Poder Judicial de la Federación, el Consejo de la Judicatura Federal es el órgano encargado de la administración, vigilancia, disciplina y carrera judicial de los Tribunales de Circuito y Juzgados de Distrito, con independencia técnica, de gestión y para emitir sus resoluciones; además, está facultado para expedir acuerdos generales que permitan el adecuado ejercicio de sus atribuciones;

SEGUNDO. Los artículos 94, párrafo sexto, de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; 81, fracciones VI y XXIV; y 144 de la Ley Orgánica del Poder Judicial de la Federación, establecen que son atribuciones del Consejo de la Judicatura Federal determinar el número, límites territoriales y, en su caso, especialización por materia de los Juzgados de Distrito, en cada uno de los Circuitos en que se divide el territorio de la República Mexicana; así como dictar las disposiciones necesarias para regular el turno de los asuntos de la competencia de los Juzgados de Distrito, cuando en un mismo lugar haya varios de ellos; atribución, esta última, que ejerce a través de la Comisión de Creación de Nuevos Órganos, en términos del artículo 42, fracción III, del Acuerdo General del Pleno del Consejo de la Judicatura Federal, que reglamenta la organización y funcionamiento del propio Consejo;

TERCERO. El artículo 17, párrafo segundo, de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos establece que toda persona tiene derecho a que se le administre justicia por tribunales que estarán expeditos para impartirla en los plazos y términos que fijen las leyes;

CUARTO. El incremento en el número de ingresos y la complejidad en el trámite de los mismos, ha ocasionado el aumento en las cargas de trabajo que registran los Juzgados de Distrito en el Estado de Aguascalientes, lo que hace necesario establecer un nuevo órgano jurisdiccional en la referida entidad federativa;

QUINTO. En sesión celebrada el veintiocho de septiembre de dos mil dieciséis, el Pleno del Consejo de la Judicatura Federal, aprobó el dictamen de creación de un Juzgado de Distrito en el Estado de Aguascalientes, con residencia en la ciudad del mismo nombre, órgano jurisdiccional respecto del cual a la fecha subsiste la necesidad de creación, toda vez que los datos estadísticos evidencian el elevado ingreso de asuntos; y

SEXTO. De acuerdo con la información proporcionada por la Secretaría Ejecutiva de Administración del Consejo de la Judicatura Federal, en la actualidad se cuenta con la infraestructura física necesaria para la instalación e inicio de funciones del Juzgado Sexto de Distrito en el Estado de Aguascalientes, con residencia en la ciudad del mismo nombre.

Por lo anterior, se expide el siguiente

ACUERDO

Artículo 1. El órgano jurisdiccional que se crea se denomina Juzgado Sexto de Distrito en el Estado de Aguascalientes, con residencia en la ciudad del mismo nombre, y tendrá idéntica competencia y jurisdicción territorial que los Juzgados de Distrito actualmente en funciones en la sede citada.

El domicilio de dicho órgano jurisdiccional es el Edificio Sede del Poder Judicial de la Federación, ubicado en Fracción número 2, Predio "El Ranchito", Carretera Aguascalientes–Calvillo kilómetro 5, Boulevard Adolfo Ruíz Cortines, número 2311-A, código postal 20310, Aguascalientes, Aguascalientes.

Toda la correspondencia y trámites relacionados con los asuntos de la competencia del órgano jurisdiccional de que se trata, deberán dirigirse y realizarse en el domicilio indicado.

Artículo 2. El dieciséis de octubre de dos mil diecisiete, inicia funciones el Juzgado Sexto de Distrito en el Estado de Aguascalientes, con residencia en la ciudad del mismo nombre, con la plantilla laboral autorizada para ese órgano jurisdiccional.

Artículo 3. A partir de la fecha señalada en el artículo anterior, la Oficina de Correspondencia Común de los Juzgados de Distrito en el Estado de Aguascalientes, con residencia en la ciudad del mismo nombre, prestará servicio al órgano jurisdiccional de nueva creación.

Artículo 4. La distribución de los nuevos asuntos que se presenten en la Oficina de Correspondencia Común señalada en el artículo anterior, en días y horas hábiles, del dieciséis al treinta y uno de octubre de dos mil diecisiete, se remitirán al Juzgado Sexto de Distrito en el Estado de Aguascalientes, con residencia en la ciudad del mismo nombre, a través del sistema computarizado que se utiliza para esos efectos; con excepción de los asuntos relacionados en términos de lo previsto en el artículo 45, fracción II, del Acuerdo General del Pleno del Consejo de la Judicatura Federal, que establece las disposiciones en materia de actividad administrativa de los órganos jurisdiccionales, en cuyo caso serán turnados al Juzgado de Distrito que cuente con los antecedentes.

Transcurrido el plazo de exclusión, los asuntos nuevos presentados en días y horas hábiles se distribuirán entre los Juzgados de Distrito del Estado de Aguascalientes, con residencia en la ciudad del mismo nombre, conforme al sistema computarizado que se utiliza para esos efectos, por la Oficina de Correspondencia Común que les presta servicio.

Para la recepción de asuntos urgentes que se reciban en días y horas inhábiles durante el periodo de exclusión de turno señalado, se estará a lo indicado en el calendario de rol de turnos vigente durante dicho periodo, de conformidad con el Transitorio TERCERO del presente Acuerdo.

Se faculta a la Comisión de Creación de Nuevos Órganos del Consejo de la Judicatura Federal, para concluir de manera anticipada o prorrogar, en su caso, el plazo de la exclusión de turno de nuevos asuntos ordenado en este artículo. Lo anterior, con base en los estudios respectivos que presente a su consideración la Secretaría Ejecutiva de Creación de Nuevos Órganos.

Artículo 5. Dentro de los cinco días hábiles siguientes a la conclusión del periodo de exclusión de turno indicado, los titulares de los Juzgados de Distrito en el Estado de Aguascalientes, con residencia en Aguascalientes, deberán informar a la Secretaría Ejecutiva de Creación de Nuevos Órganos, sobre los resultados de la medida ordenada, conforme al cuadro siguiente:

MOVIMIENTO TOTAL DE ASUNTOS. PERIODO DEL 16 AL 31 DE OCTUBRE DE 2017.

ÓRGANO	EXISTENCIA INICIAL	INGRESO	EGRESO	EXISTENCIA FINAL	
				TRÁMITE	PENDIENTES DE RESOLVER

Artículo 6. Las guardias de turno de los Juzgados de Distrito en el Estado de Aguascalientes, para la atención de asuntos en días y horas inhábiles se realizarán por periodos semanales en el orden secuencial de su denominación.

La guardia de turno inicia el día lunes a las ocho horas con treinta minutos, y finaliza el siguiente lunes a las ocho horas con veintinueve minutos.

Artículo 7. El titular del Juzgado Sexto de Distrito en el Estado de Aguascalientes, con residencia en la ciudad del mismo nombre, con asistencia de un secretario, deberá autorizar el uso de libros de control nuevos, en los que se asentará la certificación correspondiente, en los cuales registrarán los asuntos que reciba con motivo de sus funciones, conforme a lo dispuesto en el Acuerdo General del Pleno del Consejo de la Judicatura Federal que establece las disposiciones en materia de actividad administrativa de los órganos jurisdiccionales.

Asimismo, deberá levantar por duplicado un acta administrativa del inicio de funciones, cuyo formato le será proporcionado por la Secretaría Ejecutiva de Creación de Nuevos Órganos, remitiendo un ejemplar a ésta para su archivo.

Artículo 8. El órgano jurisdiccional de nueva creación deberá remitir dentro de los primeros cinco días naturales de cada mes, su reporte estadístico a la Dirección General de Estadística Judicial.

Artículo 9. El Pleno y las Comisiones de Creación de Nuevos Órganos; de Carrera Judicial; de Administración; y de Adscripción del Consejo de la Judicatura Federal, estarán facultados para interpretar y resolver las cuestiones administrativas que se susciten con motivo de la aplicación del presente Acuerdo en el ámbito de sus respectivas competencias.

TRANSITORIOS

PRIMERO. El presente Acuerdo entrará en vigor el dieciséis de octubre de dos mil diecisiete, con excepción de lo previsto en el Transitorio CUARTO de dicho instrumento normativo, el cual iniciará su vigencia a partir de la aprobación del citado Acuerdo.

SEGUNDO. Publíquese este Acuerdo en el Diario Oficial de la Federación, en el Semanario Judicial de la Federación y su Gaceta; así como en el portal del Consejo de la Judicatura Federal en Internet.

TERCERO. El turno de guardia para la recepción de asuntos en días y horas inhábiles establecido a la entrada en vigor de este Acuerdo para los Juzgados de Distrito en el Estado de Aguascalientes, continuará aplicándose hasta el uno de noviembre de dos mil diecisiete, el cual se modifica para incorporar al Juzgado de Distrito de nueva creación, para quedar como sigue:

PERIODO DE GUARDIA	ÓRGANO JURISDICCIONAL AL QUE CORRESPONDE LA GUARDIA
Del 1 al 6 de noviembre de 2017	Juzgado Quinto de Distrito en el Estado de Aguascalientes, con residencia en la ciudad del mismo nombre
Del 6 al 13 de noviembre de 2017	Juzgado Sexto de Distrito en el Estado de Aguascalientes, con residencia en la ciudad del mismo nombre
Del 13 al 20 de noviembre de 2017	Juzgado Primero de Distrito en el Estado de Aguascalientes, con residencia en la ciudad del mismo nombre
Del 20 al 27 noviembre de 2017	Juzgado Segundo de Distrito en el Estado de Aguascalientes, con residencia en la ciudad del mismo nombre
Del 27 de noviembre al 4 de diciembre de 2017	Juzgado Tercero de Distrito en el Estado de Aguascalientes, con residencia en la ciudad del mismo nombre
Del 4 al 11 de diciembre de 2017	Juzgado Cuarto de Distrito en el Estado de Aguascalientes, con residencia en la ciudad del mismo nombre

Del 11 al 18 de diciembre de 2017	Juzgado Quinto de Distrito en el Estado de Aguascalientes, con residencia en la ciudad del mismo nombre
Del 18 al 25 de diciembre de 2017	Juzgado Sexto de Distrito en el Estado de Aguascalientes, con residencia en la ciudad del mismo nombre
25 de diciembre de 2017 al 1 de enero de 2018	Juzgado Primero de Distrito en el Estado de Aguascalientes, con residencia en la ciudad del mismo nombre

Y así sucesivamente en ese orden de manera semanal.

CUARTO. La Secretaría Ejecutiva de Administración, por conducto de las áreas administrativas a su cargo que resulten competentes, dotará al nuevo órgano jurisdiccional de la infraestructura y equipamiento necesarios para el desempeño de sus funciones.

Las Direcciones Generales de Tecnologías de la Información y de Estadística Judicial del Consejo de la Judicatura Federal, realizarán las modificaciones necesarias a la configuración del sistema computarizado, para la recepción y distribución de asuntos que se presenten en la Oficina de Correspondencia Común de que se trata.

QUINTO. Se reforma el numeral SEGUNDO, fracción XXX, número 3, del Acuerdo General 3/2013, del Pleno del Consejo de la Judicatura Federal, relativo a la determinación del número y límites territoriales de los Circuitos Judiciales en que se divide la República Mexicana; y al número, a la jurisdicción territorial y especialización por Materia de los Tribunales de Circuito y de los Juzgados de Distrito, para quedar como sigue:

"SEGUNDO. ...

I. a **XXIX. ...**

XXX. ...

1. a **2. ...**

3. Seis juzgados de Distrito en el Estado de Aguascalientes, con residencia en la ciudad del mismo nombre.

XXXI. a **XXXII. ..."**

SEXTO. El Instituto Federal de Defensoría Pública, en su ámbito de competencia, adoptará las medidas necesarias que se relacionen con el cumplimiento de este Acuerdo.

EL LICENCIADO **GONZALO MOCTEZUMA BARRAGÁN**, SECRETARIO EJECUTIVO DEL PLENO DEL CONSEJO DE LA JUDICATURA FEDERAL, CERTIFICA: Que este Acuerdo General 18/2017, del Pleno del Consejo de la Judicatura Federal, relativo a la denominación, residencia, competencia, jurisdicción territorial, domicilio y fecha de inicio de funciones del Juzgado Sexto de Distrito en el Estado de Aguascalientes, con residencia en la ciudad del mismo nombre, así como a las reglas de turno, sistema de recepción y distribución de asuntos entre los juzgados de Distrito, de la entidad federativa y residencia indicados, fue aprobado por el Pleno del propio Consejo, en sesión ordinaria de trece de septiembre de dos mil diecisiete, por unanimidad de votos de los señores Consejeros: Presidente Ministro Luis María Aguilar Morales, Felipe Borrego Estrada, Jorge Antonio Cruz Ramos, Martha María del Carmen Hernández Álvarez, Alfonso Pérez Daza y J. Guadalupe Tafoya Hernández.- Ciudad de México, a trece de septiembre de dos mil diecisiete.- Conste.- Rúbrica.

ACUERDO General 19/2017 del Pleno del Consejo de la Judicatura Federal, relativo a la denominación, residencia, competencia, jurisdicción territorial, domicilio y fecha de inicio de funciones del Tercer Tribunal Colegiado del Trigésimo Circuito, con residencia en Aguascalientes, Aguascalientes; así como a las reglas de turno, sistema de recepción y distribución de asuntos entre los Tribunales Colegiados del Circuito indicado.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Consejo de la Judicatura Federal.- Secretaría Ejecutiva del Pleno.

ACUERDO GENERAL 19/2017, DEL PLENO DEL CONSEJO DE LA JUDICATURA FEDERAL, RELATIVO A LA DENOMINACIÓN, RESIDENCIA, COMPETENCIA, JURISDICCIÓN TERRITORIAL, DOMICILIO Y FECHA DE INICIO DE FUNCIONES DEL TERCER TRIBUNAL COLEGIADO DEL TRIGÉSIMO CIRCUITO, CON RESIDENCIA EN AGUASCALIENTES, AGUASCALIENTES; ASÍ COMO A LAS REGLAS DE TURNO, SISTEMA DE RECEPCIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ASUNTOS ENTRE LOS TRIBUNALES COLEGIADOS DEL CIRCUITO INDICADO.

CONSIDERANDO

PRIMERO. En términos de lo dispuesto por los artículos 94, párrafo segundo; 100, párrafos primero y octavo, de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; y 68 y 81, fracción II, de la Ley Orgánica del Poder Judicial de la Federación, el Consejo de la Judicatura Federal es el órgano encargado de la administración, vigilancia, disciplina y carrera judicial de los Tribunales de Circuito y Juzgados de Distrito, con independencia técnica, de gestión y para emitir sus resoluciones; además, está facultado para expedir acuerdos generales que permitan el adecuado ejercicio de sus atribuciones;

SEGUNDO. Los artículos 94, párrafo sexto, de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; 81, fracciones IV, V y XXIV; y 144 de la Ley Orgánica del Poder Judicial de la Federación establecen que son atribuciones del Consejo de la Judicatura Federal determinar el número, límites territoriales y, en su caso, especialización por materia de los Tribunales de Circuito, en cada uno de los Circuitos en que se divide el territorio de la República Mexicana; así como dictar las disposiciones necesarias para regular el turno de los asuntos de la competencia de los Tribunales de Circuito, cuando en un mismo lugar haya varios de ellos; atribución, esta última, que ejerce a través de la Comisión de Creación de Nuevos Órganos, en términos del artículo 42, fracción III, del Acuerdo General del Pleno del Consejo de la Judicatura Federal, que reglamenta la organización y funcionamiento del propio Consejo;

TERCERO. El artículo 17, párrafo segundo, de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, establece, que toda persona tiene derecho a que se le administre justicia por tribunales que estarán expeditos para impartirla en los plazos y términos que fijen las leyes;

CUARTO. El incremento en el número de ingresos y la complejidad en el trámite de los mismos, ha ocasionado el aumento en las cargas de trabajo que registran los Tribunales Colegiados del Trigésimo Circuito, con residencia en Aguascalientes, Aguascalientes, lo que hace necesario establecer un nuevo órgano jurisdiccional en esa residencia;

QUINTO. En sesión celebrada el veintiocho de septiembre de dos mil dieciséis, el Pleno del Consejo de la Judicatura Federal aprobó el dictamen relativo a la creación del Tercer Tribunal Colegiado del Trigésimo Circuito, con residencia en Aguascalientes, Aguascalientes, órgano jurisdiccional respecto del cual a la fecha subsiste la necesidad de creación, toda vez que los datos estadísticos evidencian el elevado ingreso de asuntos; y

SÉPTIMO. De acuerdo con la información proporcionada por la Secretaría Ejecutiva de Administración del Consejo de la Judicatura Federal, en la actualidad se cuenta con la infraestructura física necesaria para la instalación e inicio de funciones del Tercer Tribunal Colegiado del Trigésimo Circuito, con residencia en Aguascalientes, Aguascalientes.

Por lo anterior, se expide el siguiente

ACUERDO

Artículo 1. El órgano jurisdiccional que se crea se denomina Tercer Tribunal Colegiado del Trigésimo Circuito, con residencia en la ciudad de Aguascalientes, Aguascalientes, y tendrá idéntica competencia y jurisdicción territorial que los Tribunales Colegiados de Circuito en la misma entidad federativa y sede.

El domicilio de dicho órgano jurisdiccional es el Edificio Sede del Poder Judicial de la Federación, ubicado en Fracción número 2, Predio "El Ranchito", Carretera Aguascalientes–Calvillo kilómetro 5, Boulevard Adolfo Ruíz Cortines, número 2311-A, código postal 20310, Aguascalientes, Aguascalientes.

Toda la correspondencia y trámites relacionados con los asuntos de la competencia del órgano jurisdiccional de que se trata, deberán dirigirse y realizarse en el domicilio indicado.

Artículo 2. El dieciséis de octubre de dos mil diecisiete, inicia funciones el Tercer Tribunal Colegiado del Trigésimo Circuito, con la plantilla laboral autorizada para ese órgano jurisdiccional.

Artículo 3. A partir de la fecha señalada en el artículo anterior, la Oficina de Correspondencia Común de los Tribunales Colegiados del Trigésimo Circuito, prestará servicio al Tribunal Colegiado de nueva creación.

Artículo 4. La distribución de los nuevos asuntos que se presenten en la Oficina de Correspondencia Común, señalada en el artículo anterior, del dieciséis de octubre al quince de noviembre de dos mil diecisiete, se remitirán al Tercer Tribunal Colegiado del Trigésimo Circuito, a través del sistema computarizado que se utiliza para esos efectos; con excepción de los asuntos relacionados en términos de lo previsto en el artículo 45, fracción II, del Acuerdo General del Pleno del Consejo de la Judicatura Federal, que establece las disposiciones en materia de actividad administrativa de los órganos jurisdiccionales, en cuyo caso serán turnados al Tribunal Colegiado que cuente con los antecedentes.

Transcurrido el plazo de exclusión, los asuntos nuevos se distribuirán entre los Tribunales Colegiados del Trigésimo Circuito, conforme al sistema computarizado que se utiliza para esos efectos, por la Oficina de Correspondencia Común que les presta servicio.

Se faculta a la Comisión de Creación de Nuevos Órganos del Consejo de la Judicatura Federal, para concluir de manera anticipada o prorrogar, en su caso, el plazo de la exclusión de turno de nuevos asuntos ordenado en este artículo. Lo anterior, con base en los estudios respectivos que presente a su consideración la Secretaría Ejecutiva de Creación de Nuevos Órganos.

Artículo 5. Dentro de los cinco días hábiles siguientes a la conclusión del periodo de exclusión de turno indicado, los Presidentes de los Tribunales Colegiados del Trigésimo Circuito, deberán informar a la Secretaría Ejecutiva de Creación de Nuevos Órganos, sobre los resultados de la medida ordenada, conforme al cuadro siguiente:

MOVIMIENTO TOTAL DE ASUNTOS. PERIODO DEL 16 DE OCTUBRE AL 15 DE NOVIEMBRE DE 2017.

ÓRGANO	EXISTENCIA INICIAL	INGRESO	EGRESO	EXISTENCIA FINAL	
				TRÁMITE	PENDIENTES DE RESOLVER

Artículo 6. El presidente del Tercer Tribunal Colegiado del Trigésimo Circuito, con asistencia de un secretario, deberá autorizar el uso de libros de control nuevos, en los que se asentará la certificación correspondiente, en los cuales registrarán los asuntos que reciba con motivo de sus funciones, conforme a lo dispuesto en el Acuerdo General del Pleno del Consejo de la Judicatura Federal que establece las disposiciones en materia de actividad administrativa de los órganos jurisdiccionales.

Asimismo, deberá levantar por duplicado un acta administrativa del inicio de funciones, cuyo formato le será proporcionado por la Secretaría Ejecutiva de Creación de Nuevos Órganos, remitiendo un ejemplar a ésta para su archivo.

Artículo 7. El órgano jurisdiccional de nueva creación deberá remitir dentro de los primeros cinco días naturales de cada mes, su reporte estadístico a la Dirección General de Estadística Judicial.

Artículo 8. El Pleno y las Comisiones de Creación de Nuevos Órganos; de Carrera Judicial; de Administración; y de Adscripción del Consejo de la Judicatura Federal, estarán facultados para interpretar y resolver las cuestiones administrativas que se susciten con motivo de la aplicación del presente Acuerdo en el ámbito de sus respectivas competencias.

TRANSITORIOS

PRIMERO. El presente Acuerdo entrará en vigor el dieciséis de octubre de dos mil diecisiete, con excepción de lo previsto en el Transitorio CUARTO de dicho instrumento normativo, el cual iniciará su vigencia a partir de la aprobación del citado Acuerdo.

SEGUNDO. Publíquese este Acuerdo en el Diario Oficial de la Federación, en el Semanario Judicial de la Federación y su Gaceta; así como en el portal del Consejo de la Judicatura Federal en Internet.

TERCERO. El Tercer Tribunal Colegiado del Trigésimo Circuito, formará parte del Pleno del Trigésimo Circuito a partir del dieciséis de octubre de dos mil diecisiete, de conformidad con lo establecido por el Acuerdo General 8/2015, del Pleno del Consejo de la Judicatura Federal, relativo a la integración y funcionamiento de los Plenos de Circuito, para lo cual informará lo conducente a las Secretarías Ejecutivas de Carrera Judicial; de Creación de Nuevos Órganos; así como de Adscripción.

CUARTO. La Secretaría Ejecutiva de Administración, por conducto de las áreas administrativas a su cargo que resulten competentes, dotará al nuevo órgano jurisdiccional de la infraestructura y equipamiento necesarios para el desempeño de sus funciones.

Las Direcciones Generales de Tecnologías de la Información y de Estadística Judicial del Consejo de la Judicatura Federal, realizarán las modificaciones necesarias a la configuración del sistema computarizado, para la recepción y distribución de asuntos que se presenten en la Oficina de Correspondencia Común de que se trata.

QUINTO. Se reforma el numeral SEGUNDO, fracción XXX, número 1, del Acuerdo General 3/2013, del Pleno del Consejo de la Judicatura Federal, relativo a la determinación del número y límites territoriales de los Circuitos Judiciales en que se divide la República Mexicana; y al número, a la jurisdicción territorial y especialización por Materia de los Tribunales de Circuito y de los Juzgados de Distrito, para quedar como sigue:

“SEGUNDO. ...

I. a **XXIX. ...**

XXX. ...

1. Tres tribunales colegiados con residencia en Aguascalientes.

2. a **3. ...**

XXXI. a **XXXII. ...”**

EL LICENCIADO **GONZALO MOCTEZUMA BARRAGÁN**, SECRETARIO EJECUTIVO DEL PLENO DEL CONSEJO DE LA JUDICATURA FEDERAL, CERTIFICA: Que este Acuerdo General 19/2017, del Pleno del Consejo de la Judicatura Federal, relativo a la denominación, residencia, competencia, jurisdicción territorial, domicilio y fecha de inicio de funciones del Tercer Tribunal Colegiado del Trigésimo Circuito, con residencia en Aguascalientes, Aguascalientes; así como a las reglas de turno, sistema de recepción y distribución de asuntos entre los tribunales colegiados del Circuito indicado, fue aprobado por el Pleno del propio Consejo, en sesión ordinaria de trece de septiembre de dos mil diecisiete, por unanimidad de votos de los señores Consejeros: Presidente Ministro Luis María Aguilar Morales, Felipe Borrego Estrada, Jorge Antonio Cruz Ramos, Martha María del Carmen Hernández Álvarez, Alfonso Pérez Daza y J. Guadalupe Tafoya Hernández.- Ciudad de México, a trece de septiembre de dos mil diecisiete.- Conste.- Rúbrica.

TRIBUNAL ELECTORAL DEL PODER JUDICIAL DE LA FEDERACION

ACUERDO General de la Sala Superior del Tribunal Electoral del Poder Judicial de la Federación número 7/2017, de diez de octubre de dos mil diecisiete, por el cual se ordena la delegación de asuntos de su competencia, en materia de financiamiento público que reciben los partidos políticos nacionales en el ámbito estatal, para su resolución a las Salas Regionales.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Tribunal Electoral del Poder Judicial de la Federación.- Sala Superior.- Secretaría General de Acuerdos.

ACUERDO GENERAL DE LA SALA SUPERIOR DEL TRIBUNAL ELECTORAL DEL PODER JUDICIAL DE LA FEDERACIÓN NÚMERO 7/2017, DE DIEZ DE OCTUBRE DE DOS MIL DIECISIETE, POR EL CUAL SE ORDENA LA DELEGACIÓN DE ASUNTOS DE SU COMPETENCIA, EN MATERIA DE FINANCIAMIENTO PÚBLICO QUE RECIBEN LOS PARTIDOS POLÍTICOS NACIONALES EN EL ÁMBITO ESTATAL, PARA SU RESOLUCIÓN A LAS SALAS REGIONALES

CONSIDERACIONES

I. Conformación. De conformidad con lo dispuesto en el artículo 99, párrafos primero y segundo, de la Carta Magna; 184 y 185 de la Ley Orgánica del Poder Judicial de la Federación, el Tribunal Electoral es, con excepción de lo dispuesto en la fracción II del artículo 105 constitucional, la máxima autoridad jurisdiccional en la materia y órgano especializado del Poder Judicial de la Federación. En dicho precepto constitucional se prevé el funcionamiento del Tribunal, en forma permanente, con una Sala Superior, cinco Salas Regionales y una Sala Regional Especializada.

II. Facultad de emitir Acuerdos Generales. En los artículos 99, párrafo décimo, de la Constitución General; 186, fracción VII, y 189, fracción X, de la Ley Orgánica del Poder Judicial de la Federación, así como 9 del Reglamento Interno, se faculta al Tribunal Electoral, a través de su Sala Superior, para emitir los acuerdos generales que sean necesarios para el adecuado ejercicio de sus atribuciones y su funcionamiento.

III. Facultad de delegación. Con apoyo en lo previsto en los artículos 99, noveno párrafo, de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; 189, fracción XVII, de la Ley Orgánica del Poder Judicial de la Federación, y 9 del Reglamento Interno del Tribunal Electoral, la Sala Superior tiene competencia para remitir a las Salas Regionales, para su resolución, los asuntos de su competencia en los que haya establecido jurisprudencia, o bien, en los que haya sentado algún criterio interpretativo en torno al tema que se delega, conforme a los acuerdos generales que emita para tal efecto.

IV. Financiamiento público. De lo dispuesto en los artículos 41 Constitucional, así como 50, 51 y 52 de la Ley General de Partidos Políticos, tales institutos políticos nacionales y estatales tienen derecho a obtener financiamiento público en las entidades federativas para el desarrollo de sus actividades ordinarias, específicas y de campaña, el cual será determinado por el organismo público local atinente.

Al respecto, es importante precisar que existe jurisprudencia en el sentido de que esta Sala Superior es la competente para conocer de las impugnaciones relativas al financiamiento público para actividades ordinarias permanentes que reciben los partidos políticos nacionales en las entidades federativas[1].

V. Acuerdo General 1/2017. El ocho de marzo del presente año, esta Sala Superior emitió el acuerdo por el que delegó a las Salas Regionales del Tribunal Electoral el conocimiento y resolución de las impugnaciones relativas a la **fiscalización** de los informes anuales que estén vinculados con **financiamiento ordinario** de partidos estatales y nacionales con acreditación en las entidades respecto de las cuales ejerzan jurisdicción, con el propósito de privilegiar la pronta y expedita impartición de la justicia electoral.

VI. Delegación en materia de determinación y distribución del otorgamiento de financiamiento público ordinario, de campaña y para actividades específicas que reciben los partidos políticos en las entidades federativas, a través de los organismos públicos locales electorales. En congruencia con lo establecido en el acuerdo referido, con el propósito de observar los principios de racionalidad y economía procesal, aplicables a la administración de justicia que rige la figura de delegación de asuntos, esta Sala Superior considera necesario delegar también a las Salas Regionales de este tribunal, con excepción de la Especializada, el conocimiento y resolución de las impugnaciones relativas a la **determinación y distribución del otorgamiento de financiamiento público para el sostenimiento de actividades ordinarias permanentes, gastos de campaña, y actividades específicas como entidades de interés público,** que reciben los institutos políticos nacionales en cada entidad federativa, a través del organismo público local.

En primer término, se considera que si a través del acuerdo general 1/2017 se encomendó a las Salas Regionales de este tribunal la resolución de los medios de controversia relacionados con la **fiscalización del financiamiento público para actividades ordinarias permanentes,** resulta congruente y útil determinar que sean también ellas las que analicen y fallen las impugnaciones relativas a la **determinación y distribución del otorgamiento** de financiamiento público para el sostenimiento de actividades **ordinarias permanentes,** que reciben los institutos políticos nacionales en cada entidad federativa, a través del organismo público local.

---

1 Jurisprudencia 6/2009, de rubro "**COMPETENCIA. CORRESPONDE A LA SALA SUPERIOR CONOCER DE LAS IMPUGNACIONES RELACIONADAS CON EL FINANCIAMIENTO PÚBLICO, PARA ACTIVIDADES ORDINARIAS PERMANENTES, DE LOS PARTIDOS POLÍTICOS NACIONALES EN EL ÁMBITO ESTATAL**".

La delegación propuesta favorecerá que la sala regional tenga una visión completa en lo concerniente al origen y destino de los recursos entregados a los partidos políticos nacionales para el desarrollo de sus **actividades ordinarias** en el ámbito estatal, toda vez que serán los propios órganos jurisdiccionales regionales los que conocerán de las controversias relacionadas con el otorgamiento de la prerrogativa correspondiente y su fiscalización.

Aunado a lo anterior, de conformidad con lo previsto en el artículo 189, fracción I, inciso d), de la Ley Orgánica del Poder Judicial de la Federación, la Sala Superior es competente para conocer del juicio de revisión constitucional electoral relacionado con las elecciones a la gubernatura de las entidades federativas, y asimismo se ha determinado que toda afectación a la prerrogativa del financiamiento público es determinante para la procedencia de dicho juicio[2].

En razón de ello, los medios de impugnación relativos al financiamiento público otorgado a los partidos políticos nacionales con acreditación estatal, o a los institutos políticos locales para gastos de campaña relacionados con la elección del poder ejecutivo de las entidades federativas son del conocimiento originario de esta Sala Superior.

Sin embargo, también se estima conveniente delegar esta atribución a las Salas Regionales de este tribunal electoral, porque ello permitirá que dichos órganos jurisdiccionales participen de manera integral en el control de la constitucionalidad y legalidad de los actos relacionados con el origen, destino y fiscalización de los recursos entregados a los partidos políticos con base en la prerrogativa de referencia.

Así, esta Sala Superior considera que se debe delegar también a las Salas Regionales de este Tribunal Electoral la facultad para conocer de las impugnaciones relacionadas con el financiamiento público otorgado, en el ámbito estatal, a los partidos políticos estatales y nacionales para gastos de campaña para todos los cargos de elección popular locales.

Finalmente, se considera que se debe delegar a las Salas Regionales la facultad para conocer de las impugnaciones relacionadas con la determinación y distribución del **financiamiento público para el desarrollo de actividades específicas** otorgado en el ámbito local a los partidos políticos nacionales, con lo cual se robustece las funciones de dichas salas como garantes de la constitucionalidad y legalidad de tales actos, pues lo decidido al respecto tendrá un impacto lógico y natural en el procedimiento de control del uso y destino de los recursos que les otorgan los organismos públicos locales en las entidades federativas.

Por las razones expuestas, tomando en consideración la necesidad de distribuir y equilibrar las cargas de trabajo entre las Salas que integran el Tribunal Electoral, se considera necesario delegar a las Salas Regionales de este tribunal, con excepción de la especializada, el conocimiento y resolución de las impugnaciones relativas a la **determinación y distribución del otorgamiento de financiamiento público para el sostenimiento de actividades ordinarias permanentes, gastos de campaña para todos los cargos de elección popular del ámbito estatal, así como para actividades específicas como entidades de interés público** que reciben los institutos políticos nacionales en cada entidad federativa, a través del organismo público local.

Cabe precisar que los medios de impugnación que actualmente se encuentren radicados en esta Sala Superior, así como los que se presenten y estén relacionados con los temas objeto de delegación en el presente Acuerdo General, serán delegados para que sean resueltos en su integridad por la sala regional competente.

En atención a lo expuesto, la Sala Superior del Tribunal Electoral del Poder Judicial de la Federación emite el siguiente:

ACUERDO

PRIMERO. Se delega a las Salas Regionales de este Tribunal Electoral, con excepción de la Especializada, la competencia para conocer de las impugnaciones que se hagan valer contra la determinación y distribución financiamiento público para el sostenimiento de actividades ordinarias permanentes, gastos de campaña para todos los cargos de elección popular local, así como para actividades específicas como entidades de interés público de los partidos políticos nacionales con acreditación estatal y partidos políticos con registro local, las cuales serán conocidas y resueltas por la sala regional que ejerza jurisdicción en la circunscripción territorial a la que corresponda la entidad en la que impacta la prerrogativa atinente.

Las Salas Regionales resolverán en su integridad las cuestiones de procedencia, fondo y de cualquier naturaleza que, en su caso, se presenten.

SEGUNDO. Los medios de impugnación que actualmente se encuentren radicados en esta Sala Superior, así como los que se presenten y estén relacionados con los temas objeto de delegación en el presente Acuerdo General, serán remitidos para que sean resueltos en su integridad por la Sala Regional competente.

---

[2] Jurisprudencia 9/2000, con el rubro "**FINANCIAMIENTO PÚBLICO. TODA AFECTACIÓN A ESTE DERECHO ES DETERMINANTE PARA LA PROCEDENCIA DEL JUICIO DE REVISIÓN CONSTITUCIONAL ELECTORAL**".

TERCERO. El trámite de dichos asuntos seguirá las reglas previstas en los artículos 17 y 18 de la Ley General del Sistema de Medios de Impugnación, con las precisiones siguientes:

a) Cuando en la demanda se advierta que se impugna alguno de los supuestos de delegación del presente acuerdo general, la autoridad u órgano que reciba dicho medio de impugnación, deberá dar aviso de inmediato y remitirlo a la Sala Superior, con los trámites de ley.

La Secretaría General de Acuerdos de la Sala Superior remitirá, sin mayor trámite, el medio impugnativo a la Sala Regional correspondiente, mediante acuerdo de la Presidencia en el cual se establezcan los fundamentos y razones por las cuales se considera que la impugnación debe ser de su conocimiento.

En el mismo acuerdo se ordenará la formación del cuaderno de antecedentes que corresponda, con copia certificada de la documentación presentada ante la Sala o autoridad receptora incluyéndose, al menos, el oficio de remisión del medio de impugnación presentado, el informe circunstanciado y la propia demanda.

Una vez que la Sala Regional correspondiente reciba el medio de impugnación y las demás constancias remitidas, deberá acusar de recibo por la vía que considere más expedita, y adjuntar copia del oficio en el que conste la recepción del medio, dirigido a la Sala remitente, a fin de que dicho oficio se incorpore al cuaderno de antecedentes y se ordene su archivo.

b) Cuando en la demanda se advierta de forma clara la impugnación de alguno de los supuestos materia de este acuerdo general de delegación de competencia, la autoridad u órgano que reciba el medio impugnativo deberá dar aviso y remitirlo directamente a la Sala Regional correspondiente, con el respectivo trámite de ley.

La determinación que corresponda se notificará por oficio al promovente y, en su caso, a los terceros interesados, si señalaron domicilio en la ciudad en la cual la Sala Superior o la Sala Regional a la cual se remite el medio impugnativo tienen, respectivamente, sus sedes. De lo contrario, la notificación se practicará por correo certificado o por estrados. A las autoridades responsables se les notificará por oficio o por correo electrónico, según corresponda.

c) En caso de que el medio de impugnación sea recibido en la Sala Superior o en una Regional a la cual no le competa conocer del asunto, lo remitirá sin demora a la Sala que le corresponda, conforme al trámite descrito.

d) La Sala Regional que reciba directamente asuntos objeto del presente acuerdo deberá, por conducto de su presidencia, informarlo de inmediato a la Secretaría General de Acuerdos de la Sala Superior. De igual forma, en su oportunidad, deberá informarse sobre lo que se resuelva.

e) Se instruye a la Secretaría General de Acuerdos conservar, en su caso, copia certificada de toda la documentación que sea enviada a las Salas Regionales, con la precisión de que los expedientes originales se enviarán a la Sala Regional respectiva, atendiendo la entidad federativa de que se trate.

CUARTO. Atendiendo a los principios de celeridad y economía procesal, se instruye a la Secretaría General de Acuerdos que, de ser factible, digitalice toda aquella documentación que sea susceptible de envío, para que pueda ser remitida a las Salas Regionales en medio óptico, o bien, se genere una *unidad de red compartida*, con la finalidad de que, en ese repositorio, obre la aludida documentación, misma que estará disponible y podrá ser consultada en cualquier momento por las cinco Salas Regionales. Para este supuesto, se instruye a la Dirección General de Sistemas de este Tribunal Electoral, proporcione con prontitud y eficacia el apoyo y soporte que requiera la Secretaría General para cumplir tal cometido.

QUINTO. Si alguna de las Salas Regionales considera que un asunto remitido no se encuentra en el supuesto previsto en el punto de acuerdo primero, o bien, que existen razones relevantes para que la Sala Superior reasuma su competencia originaria, deberá enviar el expediente exponiendo dichas razones.

SEXTO. En su oportunidad, la Secretaría General de Acuerdos de la Sala Superior informará a sus integrantes sobre la aplicación del presente acuerdo y de la información remitida por las Salas Regionales.

TRANSITORIOS

PRIMERO. Este acuerdo entrará en vigor al día siguiente de su aprobación.

SEGUNDO. Publíquese en el Diario Oficial de la Federación, en la Gaceta de Jurisprudencia y Tesis Relevantes en Materia Electoral del Tribunal Electoral del Poder Judicial de la Federación, en los estrados de la Sala Superior y de las Salas Regionales y en las páginas de Internet e Intranet de este órgano jurisdiccional.

NOTIFÍQUESE. A las Salas Regionales de este Tribunal, al Instituto Nacional Electoral, así como a las autoridades administrativas y jurisdiccionales electorales de las treinta y dos entidades federativas, por la vía más expedita.

Así lo acordaron, por unanimidad de votos, las Magistradas y los Magistrados que integran la Sala Superior del Tribunal Electoral del Poder Judicial de la Federación, ante la Secretaria General de Acuerdos, quien autoriza y da fe.

La Magistrada Presidenta, **Janine M. Otálora Malassis**.- Rúbrica.- Los Magistrados: **Felipe de la Mata Pizaña**, **Felipe Alfredo Fuentes Barrera**, **Indalfer Infante Gonzales**, **Reyes Rodríguez Mondragón**, **Mónica Aralí Soto Fregoso**, **José Luis Vargas Valdez**.- Rúbricas.- La Secretaria General de Acuerdos, **María Cecilia Sánchez Barreiro**.- Rúbrica.

BANCO DE MEXICO

TIPO de cambio para solventar obligaciones denominadas en moneda extranjera pagaderas en la República Mexicana.

Al margen un logotipo, que dice: Banco de México.

TIPO DE CAMBIO PARA SOLVENTAR OBLIGACIONES DENOMINADAS EN MONEDA

EXTRANJERA PAGADERAS EN LA REPÚBLICA MEXICANA

El Banco de México, con fundamento en los artículos 8o. de la Ley Monetaria de los Estados Unidos Mexicanos; 35 de la Ley del Banco de México, así como 8o. y 10 del Reglamento Interior del Banco de México, y según lo previsto en el Capítulo V del Título Tercero de su Circular 3/2012, informa que el tipo de cambio obtenido el día de hoy fue de $18.7631 M.N. (dieciocho pesos con siete mil seiscientos treinta y un diezmilésimos moneda nacional) por un dólar de los EE.UU.A.

La equivalencia del peso mexicano con otras monedas extranjeras se calculará atendiendo a la cotización que rija para estas últimas contra el dólar de los EE.UU.A., en los mercados internacionales el día en que se haga el pago. Estas cotizaciones serán dadas a conocer, a solicitud de los interesados, por las instituciones de crédito del país.

Atentamente,

Ciudad de México, a 12 de octubre de 2017.- BANCO DE MÉXICO: La Gerente de Asuntos Jurídicos Internacionales y Especiales, **María Teresa Muñoz Aramburu**.- Rúbrica.- El Director de Operaciones Nacionales, **Juan Rafael García Padilla**.- Rúbrica.

TASAS de interés interbancarias de equilibrio.

Al margen un logotipo, que dice: Banco de México.

TASAS DE INTERÉS INTERBANCARIAS DE EQUILIBRIO

El Banco de México, con fundamento en los artículos 8o. y 10 del Reglamento Interior del Banco de México y de conformidad con el procedimiento establecido en el Capítulo IV del Título Tercero de su Circular 3/2012, informa que las Tasas de Interés Interbancarias de Equilibrio en moneda nacional (TIIE) a plazos de 28 y 91 días obtenidas el día de hoy, fueron de 7.3866 y 7.3862 por ciento, respectivamente.

Las citadas Tasas de Interés se calcularon con base en las cotizaciones presentadas por las siguientes instituciones de banca múltiple: Banco Santander S.A., HSBC México S.A., Banca Mifel S.A., Banco Invex S.A., Banco J.P. Morgan S.A., Banco Credit Suisse (México) S.A. y ScotiaBank Inverlat S.A.

Ciudad de México, a 12 de octubre de 2017.- BANCO DE MÉXICO: La Gerente de Asuntos Jurídicos Internacionales y Especiales, **María Teresa Muñoz Aramburu**.- Rúbrica.- El Director de Operaciones Nacionales, **Juan Rafael García Padilla**.- Rúbrica.

COMISION FEDERAL DE COMPETENCIA ECONOMICA

INFORMACIÓN relativa a los ingresos, egresos, saldos y destino de los Fideicomisos en los que participa la Comisión Federal de Competencia Económica, en cumplimiento a lo que establece el artículo 12 de la Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Comisión Federal de Competencia Económica.

INFORMACIÓN RELATIVA A LOS INGRESOS, EGRESOS, SALDOS Y DESTINO DE LOS FIDEICOMISOS EN LOS QUE PARTICIPA LA COMISIÓN FEDERAL DE COMPETENCIA ECONÓMICA, EN CUMPLIMIENTO A LO QUE ESTABLECE EL ARTÍCULO 12 DE LA LEY FEDERAL DE PRESUPUESTO Y RESPONSABILIDAD HACENDARIA.

CONSIDERANDO

PRIMERO.- Que la Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria establece en su artículo 12 que "Los Poderes Legislativo y Judicial, así como los entes autónomos deberán publicar en el Diario Oficial de la Federación, los ingresos del periodo, incluyendo los rendimientos financieros; egresos; destino y saldo de los fideicomisos en los que participen, en los términos de las disposiciones generales aplicables".

SEGUNDO.- Que de conformidad con lo señalado en el supuesto normativo presupuestal federal en comento, la Comisión Federal de Competencia Económica presenta la siguiente información:

INFORMACIÓN relativa a los ingresos, egresos, saldos y destino de los Fideicomisos en los que participa la Comisión Federal de Competencia Económica, en cumplimiento a lo que establece el artículo 12 de la Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria:

Fideicomisos	Saldo al 30 de junio de 2017	Aportaciones	Ingresos por intereses	Egresos	Saldo al 30 de septiembre de 2017
Fondo para solventar las contingencias derivadas de juicios laborales de la Comisión Federal de Competencia Económica (1)	$17,988,693.54	$0.00	$232,144.06 (2)	$6,841,905.90 (3)	$11,378,931.70 (4)

1) Contrato de fideicomiso con el Banco Nacional del Ejército, Fuerza Aérea y Armada, S.N.C.

2) Rendimientos obtenidos en el periodo.

3) Honorarios Fiduciarios del periodo por $52,224.36 y egresos derivados de resoluciones judiciales por $6,789,681.54

4) El saldo que se presenta corresponde al saldo patrimonial del Fideicomiso.

Atentamente,

Ciudad de México, a 9 de octubre de 2017.- El Titular de la Dirección General de Administración de la Comisión Federal de Competencia Económica, **Enrique Castolo Mayen**.- Rúbrica.

INSTITUTO NACIONAL DE ESTADISTICA Y GEOGRAFIA

ACUERDO por el que se reforman las Normas en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Instituto Nacional de Estadística y Geografía.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Instituto Nacional de Estadística y Geografía.- Junta de Gobierno.

La Junta de Gobierno del Instituto Nacional de Estadística y Geografía, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 26 apartado B y 134 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; 52 y 77 fracciones XIV y XVII de la Ley del Sistema Nacional de Información Estadística y Geográfica, 4 y 5 fracciones XIV y XXXIII del Reglamento Interior del Instituto Nacional de Estadística y Geografía, ha tenido a bien emitir el siguiente:

ACUERDO POR EL QUE SE REFORMAN LAS NORMAS EN MATERIA DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICA Y GEOGRAFÍA

ÚNICO.- Se **reforma** la fracción IV, el inciso a) de la fracción XXIX y la fracción XXXVII del artículo 2; la fracción IX del artículo 5; el artículo 7; el artículo 9; la fracción V, cuarto y sexto párrafo del artículo 12; primero, segundo, tercero, quinto, sexto, séptimo y octavo párrafo del artículo 15; el primer párrafo del artículo 17; el primero, segundo y cuarto párrafo del artículo 18; el subinciso b.6 del inciso b) e inciso e) de la fracción VII, las fracciones VIII y XI y último párrafo del artículo 19; la fracción II del artículo 20; el inciso b) de la fracción II y el párrafo tercero del artículo 23; el segundo y tercer párrafo del artículo 27; el segundo párrafo de la fracción I del artículo 28; la fracción VII del artículo 29; las fracciones III y V del artículo 30; el primer párrafo, las fracciones I, II y III, segundo y tercero párrafos del artículo 33; el quinto párrafo del artículo 35; el primer párrafo de la fracción V del artículo 36; el cuarto párrafo del artículo 37; el segundo párrafo de la fracción VI del artículo 40; el primero y último párrafo del artículo 42; el segundo y cuarto párrafo del artículo 43; el primero, segundo y último párrafo del artículo 44; el primer párrafo del artículo 45; el cuarto párrafo del artículo 47; el tercero, séptimo y octavo párrafo del artículo 50; el primer párrafo del artículo 52; el primer párrafo del artículo 53; el sexto párrafo del artículo 55; el segundo párrafo de la fracción X, las fracciones XVII, XVIII y el segundo párrafo del artículo 56; el segundo párrafo de la fracción II, la fracción III, el primer y quinto párrafo de la fracción VIII y el primer párrafo de la fracción X del artículo 58; el tercer párrafo del artículo 59; el primer párrafo de la fracción III, el segundo párrafo de la fracción IV y el último párrafo del artículo 60; el tercero, cuarto y sexto párrafo del artículo 61; la fracción V, el segundo párrafo de la fracción XII, las fracciones XIV y XIX del artículo 62; el primero, tercero y último párrafo del artículo 64; el segundo párrafo del artículo 65; el primer párrafo de la fracción I del artículo 66; la fracción III del artículo 67; el tercer párrafo del artículo 68; las fracciones I, II, IV, el tercer párrafo de la fracción VII, la fracción XI y el último párrafo del artículo 71; el primero, segundo, tercero y cuarto párrafo del artículo 72; el primero y sexto párrafo del artículo 73; el segundo párrafo del artículo 76; el primer párrafo y la fracción III del artículo 77; el artículo 79; el artículo 84; el artículo 85; el primer párrafo del artículo 86; el primer párrafo y su fracción IV, así como los párrafos segundo, tercero, cuarto y quinto del artículo 87; el primer párrafo y las fracciones II y V del artículo 88; el primero y segundo párrafo del artículo 89; el primero y último párrafo del artículo 90; el artículo 91; el primer párrafo del artículo 94; el primer párrafo, la fracción II y el sexto párrafo del artículo 95; la fracción I inciso e) y la fracción II del artículo 98; el tercero, séptimo, noveno, décimo segundo y décimo tercer párrafo del artículo 99; el párrafo primero y la fracción IV del artículo 100; el segundo y último párrafo del artículo 101; el último párrafo del artículo 102; el párrafo primero del artículo 103; el párrafo primero del artículo 104; el segundo, cuarto y sexto párrafo del artículo 105; el primer y segundo párrafo del artículo 106; el primer, segundo y cuarto párrafo del artículo 107; el tercero y último párrafo del artículo 108; el segundo párrafo del artículo 109; el primer, segundo, tercero, cuarto, quinto y último párrafo del artículo 110; el primer y último párrafo del artículo 111; el artículo 113; el artículo 115; se **adicionan** las fracciones II Bis, VII Bis, XXIV Bis, XXV Bis y XXXI Bis del artículo 2; el párrafo cuarto del artículo 11; la fracción XIX del artículo 56, la fracción XI del artículo 58; se **derogan** las fracciones X y XIV del artículo 2; el párrafo segundo del inciso i) de la fracción VII del artículo 19; el tercer párrafo del artículo 56, todos ellos de las Normas en materia de Adquisiciones Arrendamientos y Servicios del Instituto Nacional de Estadística y Geografía, para quedar como sigue:

Artículo 2. ...

II Bis. **Área(s) de Administración:** la Dirección General de Administración, la Dirección de Administración de la Junta de Gobierno y Presidencia, las Direcciones de Administración de las Direcciones Regionales y la Subdirección de Administración del Órgano Interno de Control y las Subdirecciones de Administración de las Coordinaciones Estatales;

...

IV. **Área Requirente:** La que en la Unidad Administrativa solicite o requiera formalmente la adquisición o arrendamiento de bienes o la contratación de servicios, o bien, aquélla que los utilizará. Las determinaciones que en términos de las presentes Normas correspondan al Área Requirente, serán tomadas por un servidor público con nivel mínimo de Director de Área en las Unidades Administrativas y el Órgano Interno de Control, en cuyo caso podrá también fungir con este carácter el Subdirector de Administración y de Subdirector de Área en las Coordinaciones Estatales, en los términos que establezca el Manual;

...

VII Bis **CGAJ:** Coordinación General de Asuntos Jurídicos;

...

X. Se deroga;

...

XIV. Se deroga;

...

XXIV Bis. **OIC:** El Órgano Interno de Control del Instituto Nacional de Estadística y Geografía;

...

XXV Bis. **Participante:** La persona que participe en cualquier procedimiento de adjudicación directa;

...

XXIX. **...**

a) Licitaciones Públicas Internacionales Bajo la Cobertura de Tratados: Aquéllas en las cuales de conformidad con el artículo 28 fracción II de las Normas pueden participar tanto proveedores mexicanos como extranjeros y en el caso de bienes a adquirir éstos sean de origen nacional o de países con los que los Estados Unidos Mexicanos tengan celebrado un Tratado de Libre Comercio que contenga un título o capítulo de compras del sector público, y

...

XXXI Bis. **Proyecto de Proveedores:** La relación de proveedores que serán invitados a participar en los procedimientos de Invitación a Cuando Menos Tres Personas y de Adjudicación Directa de los Bienes o Servicios que requiera el Instituto y que en su caso podrá utilizarse para acreditar la investigación de mercado en términos de lo establecido en el Manual;

...

XXXVII. **Unidades Administrativas:** La Junta de Gobierno y Presidencia, el Órgano Interno de Control, las Direcciones Generales, las Coordinaciones Generales y las Direcciones Regionales.

...

Artículo 5. ...

IX. En general, los servicios de cualquier naturaleza cuya prestación genere una obligación de pago para el Instituto, salvo que la contratación se encuentre regulada en forma específica por otras disposiciones legales. Corresponderá al OIC a solicitud del Área Requirente, determinar si un servicio se ubica en la hipótesis de esta fracción, ello en ejercicio de la atribución que le otorga lo dispuesto por el artículo 7 de las Normas.

Artículo 7. El OIC estará facultado para interpretar las presentes Normas para efectos administrativos.

Artículo 9. El Instituto contratará los servicios correspondientes para mantener adecuada y satisfactoriamente asegurados los bienes de su propiedad, así como aquellos que se encuentren a su administración y resguardo bajo cualquier título, en términos de lo señalado en la normatividad administrativa aplicable en materia de seguros de bienes en el Instituto.

Artículo 11. ...

...

...

Las disposiciones previstas en el presente artículo serán aplicables, en lo conducente, para el caso de la contratación de servicios administrados en materia de tecnologías de información y comunicaciones.

Artículo 12. ...

V. Sólo en casos justificados y con la autorización expresa del Director General, Coordinador General o Director Regional correspondiente, se podrán modificar los porcentajes señalados, siempre y cuando no excedan del cincuenta por ciento a que se refiere el artículo 62, fracción IX de las Normas, debiendo integrar al expediente la justificación.

...

En el caso de la DGA, la autorización a la que se refiere el párrafo anterior podrá ser otorgada por el Titular de la DGARMSG.

...

Dicha condición consistirá en cubrir previa solicitud por escrito del proveedor, el importe del bien o servicio de que se trate, una vez que se realice la entrega o prestación a entera satisfacción del Instituto y que aquél presente el documento o comprobante fiscal correspondiente en el que se refleje el descuento por el pronto pago.

Artículo 15. Las Unidades Administrativas que requieran contratar servicios de consultorías, asesorías, estudios e investigaciones, previamente verificarán en los archivos de la CGAJ, la existencia de trabajos sobre la materia de que se trate, atendiendo a lo dispuesto por el Manual y las Normas vigentes para el ejercicio del presupuesto del Instituto.

Corresponderá a la CGAJ, integrar y actualizar la relación de consultorías, asesorías, estudios e investigaciones, para efectos de lo establecido en el párrafo anterior.

En este entendido, las Áreas Requirentes deberán solicitar a la CGAJ, previo a la contratación de los servicios a que hace referencia este punto, se pronuncie sobre la existencia de trabajos relacionados con las materias de que se trate.

...

En el supuesto de que la CGAJ identifique la existencia de trabajos similares, lo hará del conocimiento del Área Requirente, a efecto de que valore el uso y aprovechamiento de información disponible en el Instituto, en este supuesto no procederá la contratación, con excepción de aquellos trabajos necesarios para la adecuación, actualización o complemento de la información existente.

Concluida la prestación del servicio, el Titular del Área Requirente deberá emitir en un plazo máximo de 20 días naturales contados a partir de la fecha en que se haya recibido satisfactoriamente, un informe al Presidente del Instituto, en el que, con base en los entregables pactados en el contrato o pedido, se indique el resultado obtenido y la forma en la que contribuyeron los trabajos al logro del objetivo para el cual se realizó la contratación; una copia de este informe se deberá remitir al OIC.

Las Áreas Requirentes deberán remitir a la CGAJ una copia del resultado de los trabajos contratados o entregables en términos del presente apartado en el mismo plazo a que hace referencia el párrafo anterior.

La erogación para la contratación de servicios de consultorías, asesorías, estudios e investigaciones, se autorizará en términos de lo establecido por la Norma para el Ejercicio del Presupuesto del Instituto Nacional de Estadística y Geografía, así como de las medidas de ahorro, austeridad y racionalidad en el ejercicio del gasto del Instituto.

Artículo 17. Las Unidades Administrativas formularán su programa anual de adquisiciones, arrendamientos y servicios, y de las contrataciones que abarquen más de un ejercicio presupuestal, en términos de lo que disponga el Manual y considerando al menos lo siguiente:

...

Artículo 18. La DGARMSG publicará en CompraNet y en el Sitio Web del Instituto, a más tardar el 31 de enero de cada año, el Programa Anual de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Instituto, correspondiente al ejercicio fiscal del que se trate.

Las adquisiciones, arrendamientos y servicios contenidos en el citado programa podrán ser adicionados, modificados, suspendidos o cancelados, cuando proceda, sin responsabilidad alguna para el Instituto, debiendo realizar la actualización correspondiente en forma mensual en CompraNet y en el Sitio Web del Instituto, en los términos que establezca el Manual.

...

Para los efectos del párrafo anterior las Áreas Requirentes deberán cumplir con lo dispuesto por la Norma para el Ejercicio del Presupuesto del Instituto Nacional de Estadística y Geografía, el Manual y demás disposiciones administrativas aplicables.

...

Artículo 19. ...

VII. **...**

b.6 Coordinación General de Informática.

...

e) El OIC y la CGAJ, asistirán a las sesiones del Comité, como asesores, con voz pero sin voto; corresponderá a los Titulares de dichas Unidades Administrativas designar a los servidores públicos que en representación de las mismas fungirán como asesores del Comité, los cuales contarán con un nivel jerárquico mínimo de Subdirector de Área;

i) **...**

Se deroga.

VIII. Dictaminar la conveniencia de exceptuar el aseguramiento de un bien cuando el costo de aseguramiento represente una erogación que no guarde relación directa con el beneficio que pudiera obtenerse o bien, se constate que no exista oferta de seguros en el mercado;

...

XI. Aprobar el Programa Anual de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios antes de su publicación en CompraNet y en el Sitio Web del Instituto, de acuerdo con el presupuesto aprobado para el ejercicio correspondiente;

...

El Comité no dictaminará sobre la procedencia de la contratación en los casos de excepción a que se refieren las fracciones II, IV, V, VI, VII, XI, XII y XIX del artículo 56 y artículo 59 de las Normas; ni aquellos asuntos cuyos procedimientos de contratación se hayan iniciado sin dictamen previo del Comité.

Artículo 20. ...

II. Extraordinarias cuando tengan por objeto tratar asuntos de carácter urgente debidamente justificados, previa solicitud formulada por el Titular del Área Requirente.

...

Artículo 23. ...

II. ...

...

b) El Área Contratante podrá determinar la participación de un testigo social en procedimientos cuyo valor no rebase el monto establecido en la fracción I de este artículo, y

...

En caso de que el testigo social detecte irregularidades en los procedimientos de contratación, deberá remitir un ejemplar de su testimonio al OIC.

...

Artículo 27. ...

La Investigación de Mercado será responsabilidad de las Áreas Administrativas encargadas de su elaboración en términos de lo que establezca el Manual. Dicha investigación deberá realizarse con la anticipación que permita conocer las condiciones que imperan en el mercado al momento de iniciar el procedimiento de contratación que corresponda.

Para los procedimientos de contratación por adjudicación directa, cuyo monto sea igual o superior al equivalente a trescientas veces el valor diario de la Unidad de Medida y Actualización, la Investigación de Mercado se podrá acreditar mediante el Proyecto de Proveedores de acuerdo a lo previsto para tal efecto en el Manual.

...

Artículo 28. ...

I. **...**

El procedimiento de contratación a que hace referencia esta fracción será aplicable respecto de aquellas adquisiciones cuyo importe no rebase el monto de los umbrales previstos en los Tratados, o cuando habiéndose rebasado éstos, se haya realizado el registro en el aprovechamiento de la reserva permanente de compras del sector público a través del SICORC, con el objeto de llevar a cabo un procedimiento de contratación de carácter nacional.

...

Artículo 29. ...

...

VII. El domicilio de las oficinas del OIC o en su caso el medio electrónico en que podrán presentarse inconformidades;

...

Artículo 30. ...

III. Capitales contables. Cuando las Áreas Requirente o Contratante consideren necesario que el licitante acredite contar con capacidad económica para cumplir las obligaciones que se deriven del contrato correspondiente, el Titular del Área Requirente autorizará establecer como requisito para los licitantes que sus ingresos sean equivalentes hasta el veinte por ciento del monto total de su oferta; lo anterior deberá acreditarse mediante la última declaración fiscal anual y la última declaración fiscal provisional del impuesto sobre la renta presentadas por el licitante ante la Secretaría de Hacienda y Crédito Público;

...

V. Estar inscrito en el Catálogo de Proveedores del Instituto, de calidad de productos o servicios;

...

Artículo 33. El plazo para la presentación y apertura de proposiciones de las licitaciones públicas se contará a partir de la fecha de publicación de las Bases de la Convocatoria, de conformidad con lo siguiente:

I. Para las licitaciones nacionales, será, cuando menos, de quince días naturales;

II. Para las licitaciones internacionales celebradas dentro del Ámbito de Aplicación de los Tratados, no podrá ser inferior a cuarenta días naturales, y

III. Para las licitaciones internacionales celebradas Fuera de la Cobertura de Tratados con Carácter Internacional Abierto, no podrá ser inferior a veinte días naturales.

Atendiendo a lo señalado en las fracciones anteriores, el acto de presentación y apertura de proposiciones deberá celebrarse como mínimo el día dieciséis, cuarenta y uno o veintiuno según corresponda, o al día hábil siguiente en caso de que los mismos fueran inhábiles.

Siempre que ello no tenga por objeto limitar el número de participantes, el Área Requirente, previa autorización del Titular del Área Contratante, podrá reducir los plazos a que se refiere este artículo conforme a lo establecido en el Manual.

...

Artículo 35. ...

c)...

En cualquiera de los casos señalados en los incisos anteriores, se acompañará a la solicitud de aclaración correspondiente una versión electrónica de la misma, que permita al Área Contratante su clasificación e integración por temas para facilitar su respuesta en la junta de aclaraciones de que se trate. Cuando la versión electrónica esté contenida en un medio físico, éste le será devuelto al licitante en la junta de aclaraciones respectiva.

...

Artículo 36. ...

V. Será responsabilidad del Titular del Área Requirente y del Titular del Área Técnica, o bien sólo el de esta última cuando también tenga el carácter de Área Requirente, que asista un representante de las mismas, con los conocimientos técnicos suficientes que permitan dar respuesta clara y precisa a los planteamientos de los licitantes, a las juntas de aclaraciones a los que fueron convocados. En caso de inasistencia del representante del Área Técnica o del Área Requirente, el servidor público que presida la junta de aclaraciones lo hará del conocimiento del Titular de la Coordinación de Denuncias y Responsabilidades del OIC.

...

Artículo 37. ...

...

...

En caso de que el licitante entregue información de naturaleza confidencial, deberá señalarlo expresamente por escrito al Área Contratante, fundando y motivando su clasificación en términos de lo dispuesto por la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública, la Ley General de Protección de Datos Personales en Posesión de Sujetos Obligados y la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública y demás disposiciones legales aplicables.

...

Artículo 40. ...

VI ...

Aun cuando existan denuncias o presunción de falsedad en relación con la información presentada por un licitante, su proposición no deberá desecharse. El servidor público que presida el acto, cuando tenga conocimiento del hecho, lo comunicará al OIC, conforme a lo dispuesto por el último párrafo del artículo 87 de las Normas. Si al licitante de que se trate se le adjudica el contrato correspondiente y de manera previa a la formalización del mismo la autoridad competente determina la falsedad de su información, la convocante deberá abstenerse de suscribir el citado contrato;

...

Artículo 42.- Las Áreas Requirente y Contratante para la evaluación de las proposiciones, deberán utilizar el criterio indicado en las Bases de la Convocatoria a la licitación.

...

...

Entre los requisitos cuyo incumplimiento no afecta la solvencia de la proposición, se considerarán: el proponer un plazo de entrega menor al solicitado, en cuyo caso, de resultar adjudicado y de convenir al Instituto, pudiera aceptarse; el omitir aspectos que puedan ser cubiertos con información contenida en la propia propuesta técnica o económica; el no observar los formatos establecidos, si se proporciona de manera clara la información requerida; y el no observar requisitos que carezcan de fundamento legal o cualquier otro que no tenga por objeto determinar objetivamente la solvencia de la proposición presentada. En ningún caso el Área Contratante o los licitantes podrán suplir o corregir las deficiencias de las proposiciones presentadas.

Artículo 43. ...

La aplicación del criterio de evaluación binario será procedente en aquellos casos en que las Áreas Requirente y Contratante no requieran vincular las condiciones que deberán cumplir los proveedores con las características y especificaciones de los bienes a adquirir, a arrendar o de los servicios a contratar, porque éstos se encuentran estandarizados en el mercado y el factor preponderante que consideran para la adjudicación del contrato es el precio más bajo.

...

El cálculo de los precios no aceptables se llevará a cabo por las Áreas Contratantes a partir del análisis que para tal efecto realicen las Áreas Requirentes, únicamente cuando se requiera acreditar que un precio ofertado es inaceptable para efectos de adjudicación del contrato, porque resulta superior al porcentaje a que hace referencia la fracción XXVIII del artículo 2 de las Normas o para efectos de lo dispuesto en el inciso b) de la fracción II y el numeral 2 de la fracción III del artículo 28 o primer párrafo del artículo 53 de las Normas.

...

Artículo 44. Cuando las Áreas Requirente y Contratante apliquen el criterio de evaluación de costo beneficio, en las Bases de la Convocatoria establecerán lo siguiente:

...

Tratándose de servicios, las Áreas Requirente y Contratante podrán utilizar el criterio de evaluación de costo beneficio, aplicando en lo procedente lo dispuesto en este artículo.

...

Para la adquisición de equipos, en los que éstos sólo operen con insumos específicos de la marca del mismo equipo, salvo dictamen y justificación presentado y autorizado por el Titular del Área Requirente, deberá aplicarse el criterio de evaluación de costo beneficio, debiendo considerar para ello el importe de los consumibles requeridos como mínimo para un año, tomando como referencia los precios de lista que deberá proporcionar el licitante en su proposición.

Artículo 45. Cuando las Áreas Requirente y Contratante determinen utilizar el criterio de evaluación de puntos y porcentajes, deberán establecer en las Bases de la Convocatoria los rubros y subrubros de las propuestas técnica y económica que integran la proposición; la calificación numérica o de ponderación que puede alcanzarse u obtenerse en cada uno de ellos; el mínimo de puntaje o porcentaje que los licitantes deberán obtener en la evaluación de la propuesta técnica para continuar con la evaluación de la propuesta económica, y la forma en que los licitantes deberán acreditar el cumplimiento de los aspectos requeridos por el Instituto en cada rubro o subrubro para la obtención de su puntuación o ponderación.

...

Artículo 47. ...

...

...

Cuando se requiera llevar a cabo el sorteo por insaculación, el Área Contratante deberá girar invitación al OIC y al testigo social cuando éste participe en la licitación pública, para que en su presencia se lleve a cabo el sorteo; se levantará acta que firmarán los asistentes, sin que la inasistencia, la negativa o falta de firma en el acta respectiva de los licitantes o invitados invalide el acto.

...

Artículo 50.- ...

...

En el fallo no se deberá incluir información clasificada como reservada o confidencial, en los términos de las disposiciones legales y reglamentarias aplicables.

...

...

...

Cuando se detecte en el fallo un error aritmético o mecanográfico en alguna proposición, que no afecte el resultado de la evaluación realizada por el Área Requirente, dentro de los cinco días hábiles siguientes a la notificación y siempre que no se haya firmado el contrato, el Área Contratante procederá a su corrección, aclarando o rectificando el error, mediante el acta administrativa correspondiente, en la que se harán constar los motivos que lo originaron y las razones que sustentan su enmienda, hecho que se notificará a los licitantes que hubieran participado en el procedimiento de contratación, remitiendo copia de la misma al OIC dentro de los cinco días hábiles posteriores a la fecha de su firma.

De igual forma se dará vista al OIC en caso de que el error cometido en el fallo no fuera susceptible de corrección conforme a lo dispuesto en el párrafo anterior, a efecto de que, se emitan las directrices para su reposición.

...

Artículo 52. Las actas de las juntas de aclaraciones, del acto de presentación y apertura de proposiciones, y de la junta pública en la que se dé a conocer el fallo serán firmadas por los licitantes que hubieran asistido, sin que la falta de firma de alguno de ellos reste validez o efectos a las mismas, de las cuales se podrá entregar una copia a dichos asistentes y al finalizar cada acto se fijará un aviso o un ejemplar del acta correspondiente en un lugar visible, al que tenga acceso el público, en el domicilio del Área Contratante, por un término no menor de cinco días hábiles. El Área Contratante dejará constancia en el expediente de la licitación, de la fecha, hora y lugar en que se hayan fijado las actas o el aviso de referencia.

...

Artículo 53. El Área Contratante procederá a declarar desierta una licitación, cuando la totalidad de las proposiciones presentadas no reúnan los requisitos solicitados o los precios de todos los bienes, arrendamientos o servicios ofertados no resulten aceptables.

...

Artículo 55. ...

...

...

...

...

En estos casos, el Titular del Área Contratante, a más tardar el último día hábil de cada mes, enviará al OIC, un informe relativo a los contratos suscritos durante el mes calendario inmediato anterior, acompañando copia del escrito aludido en este artículo y de una versión electrónica del dictamen en el que conste el análisis de la o las proposiciones y las razones para la adjudicación del contrato. No será necesario rendir este informe respecto de las operaciones que se realicen al amparo de las fracciones IV y XII del artículo 56.

...

Artículo 56. ...

X. **...**

Sólo podrá autorizarse la contratación mediante adjudicación directa, cuando la información que se tenga que proporcionar a los licitantes para la elaboración de su proposición, pueda ser confidencial y/o reservada en los términos establecidos en la Ley del Sistema o la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública, la Ley General de Protección de Datos Personales en Posesión de Sujetos Obligados y la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública;

...

XVII. Se trate de equipos especializados, sustancias y materiales de origen químico, físico químico o bioquímico para ser utilizadas en actividades propias de proyectos de investigación competencia del Instituto, siempre que el proyecto de que se trate se encuentre autorizado por el Presidente del Instituto;

XVIII. Se acepte la adquisición de bienes o la prestación de servicios a título de dación en pago al Instituto, y

XIX. Se trate del servicio de auditoría externa para la dictaminación de los estados financieros del Instituto.

La dictaminación de la procedencia de la contratación y de que ésta se ubica en alguno de los supuestos contenidos en las fracciones II, IV, V, VI, VII, XI y XII será responsabilidad del Titular del Área Requirente. Tratándose de la fracción XIX quien dictaminará la procedencia de la contratación será el Titular de la DGAPOP.

Se deroga.

...

Artículo 58. ...

II. **...**

Se entenderá que cuentan con derechos exclusivos los testigos sociales;

III. Será procedente contratar mediante adjudicación directa fundada en la fracción III, cuando el Área Requirente acredite con la Investigación de Mercado correspondiente, que se obtienen las mejores condiciones para el Instituto y, por tanto, se evitan pérdidas o costos adicionales, al contratar con algún proveedor que tenga contrato vigente previamente adjudicado mediante licitación pública y éste acepte otorgar los mismos bienes o servicios en iguales condiciones en cuanto a precio, características y calidad de los bienes o servicios materia del contrato celebrado con el Instituto o cualquier otro supuesto en el cual se acredite mediante la Investigación de Mercado que se evitan pérdidas o costos adicionales para el Instituto;

...

VIII. Para la contratación de servicios de consultorías, asesorías, estudios o investigaciones a que se refiere la fracción X, la contratación de los servicios señalados se podrá realizar mediante el procedimiento de adjudicación directa sólo cuando la información que se tenga que proporcionar a los licitantes para la elaboración de su proposición pueda ser reservada o confidencial en los términos establecidos en la Ley del Sistema o la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública, la Ley General de Protección de Datos Personales en Posesión de Sujetos Obligados y la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública, para lo cual deberá observarse lo siguiente:

...

...

...

Sólo para las contrataciones que se fundamenten en el supuesto de excepción a que se refiere la presente fracción, al escrito que señala el segundo párrafo del artículo 55 de las Normas se deberá acompañar la autorización y la verificación de no existencia de estudios similares expedida por la CGAJ en términos del artículo 15 de las Normas.

...

X. Para pactar los derechos a que se refiere la fracción XVI, las Áreas Requirente y Contratante atenderán lo siguiente:

...

XI. La excepción a la licitación pública prevista en la fracción XIX, se realizará a través de un procedimiento de invitación a cuando menos tres personas, en el cual únicamente podrán participar personas físicas o morales incluidas en el Listado de Firmas de Auditores Externos Elegibles para la Secretaría de la Función Pública.

Artículo 59. ...

V. ...

Los montos máximos a que hace referencia el primer párrafo de este artículo, se determinarán por el Comité en función del recurso total autorizado que el Instituto asigne a cada Unidad Administrativa para la adquisición, el arrendamiento de bienes y la contratación de servicios, en el caso de que estas realicen contrataciones consolidadas, las mismas podrán ser hasta por los montos máximos institucionales.

...

Artículo 60. ...

III. El acto de presentación y apertura de proposiciones podrá hacerse sin la presencia de los correspondientes invitados, pero invariablemente se invitará a un representante del OIC, sin embargo, la inasistencia de éste, no será impedimento para continuar el procedimiento de invitación a cuando menos tres personas;

...

IV. ...

En caso de que no se presenten el mínimo de proposiciones señalado en el párrafo anterior, se podrá optar por declarar desierta la invitación, o bien, continuar con el procedimiento y evaluar las proposiciones presentadas. En caso de que sólo se haya presentado una propuesta, el Instituto podrá adjudicarle el contrato si considera que reúne las condiciones requeridas, o bien proceder a la adjudicación directa conforme al segundo párrafo de este artículo. El supuesto descrito en el presente párrafo resultará aplicable a los procedimientos de Adjudicación Directa en los que se acredite haber solicitado tres cotizaciones, sin que se hayan presentado el número mínimo de cotizaciones requeridas en términos de lo establecido por el párrafo octavo del artículo 59 de las Normas;

...

...

...

En los procedimientos de invitación a cuando menos tres personas los licitantes, se darán por notificados de los diversos actos, una vez que las actas correspondientes se encuentren a su disposición en el Sitio Web del Instituto.

Artículo 61. ...

...

En el caso de prestación de servicios que requieran del uso intensivo de mano de obra y ésta implique un costo superior al treinta por ciento del monto total del contrato, en las Bases de la Convocatoria a la licitación pública o en la invitación a cuando menos tres personas y en el contrato respectivo, el Área Contratante deberá establecer una fórmula de acuerdo con lo dispuesto en este artículo, o bien, el mecanismo de ajuste que reconozca el incremento a los salarios mínimos, salvo que en el expediente de la contratación se haya justificado la inconveniencia de tal ajuste. Así mismo, deberá establecerse que el proveedor queda obligado a cumplir con la inscripción y pago de cuotas al Instituto Mexicano del Seguro Social y que para verificar el cumplimiento de ello, durante la vigencia del contrato deberá entregar al Área Administrativa responsable del objeto, administración, cumplimiento y seguimiento del contrato o pedido, en forma bimestral, las constancias de cumplimiento.

En insumos cuyos precios varían constantemente por ser establecidos por el mercado a nivel nacional o internacional y que sus indicadores son publicados por organismos especializados, las Áreas Requirente y Contratante deberán considerar la conveniencia de establecer en las Bases de la Convocatoria a la licitación pública o de la invitación a cuando menos tres personas y en los contratos, la fórmula o el mecanismo de ajuste de precios, considerando los citados indicadores, o bien, otra fórmula que garantice la obtención de las mejores condiciones.

...

Cuando con posterioridad a la adjudicación de un contrato se presenten circunstancias económicas de tipo general, como resultado de situaciones supervenientes ajenas a la responsabilidad de las partes, que provoquen directamente un aumento o reducción en los precios de los bienes o servicios aún no entregados o prestados o aún no pagados, y que por tal razón no pudieron haber sido objeto de consideración en la proposición que sirvió de base para la adjudicación del contrato correspondiente, las Áreas Requirente y Contratante deberán reconocer incrementos o requerir reducciones, debiendo el Instituto adoptar, en su caso, medidas equivalentes a las aplicadas por el Gobierno Federal para atender tales circunstancias.

...

Artículo 62. ...

V. La descripción pormenorizada de los bienes, arrendamientos o servicios objeto del contrato adjudicado a cada uno de los licitantes o participantes en el procedimiento, conforme a su proposición;

...

XII. **...**

Indicar que los anticipos que otorgue el Instituto deberán amortizarse proporcionalmente en cada uno de los pagos; su garantía deberá constituirse por el importe total del anticipo otorgado, en la misma moneda en la que se otorgue el anticipo de acuerdo con las disposiciones legales aplicables, la que se cancelará hasta que se haya realizado la amortización total.

...

XIV. Establecer la previsión de que una vez cumplidas las obligaciones del proveedor a satisfacción del Área Administrativa responsable del objeto, administración, cumplimiento y seguimiento del contrato o pedido, el servidor público facultado procederá a extender la constancia de cumplimiento de las obligaciones contractuales, para que se dé inicio a los trámites para la cancelación de las garantías de anticipo y cumplimiento del contrato, en los plazos establecidos en las Normas y el Manual;

...

XIX. Las previsiones relativas a los términos y condiciones a las que se sujetará la devolución y reposición de bienes por motivos de fallas de calidad o incumplimiento de especificaciones originalmente convenidas, sin que las sustituciones impliquen su modificación;

...

Artículo 64. Con la notificación del fallo serán exigibles los derechos y obligaciones establecidos en las Bases de la Convocatoria conforme a la proposición del Licitante en el procedimiento de contratación y obligará al Instituto y a la persona a quien se haya adjudicado, a firmar el contrato en la fecha, hora y lugar previstos en el propio fallo, o bien, en las Bases de la Convocatoria a la licitación pública y en defecto de tales previsiones, dentro de los quince días naturales siguientes al de la citada notificación. Así mismo, con la notificación del fallo el Área Contratante realizará la adquisición o contratación de los bienes o servicios de que se trate.

...

El licitante a quien se hubiere adjudicado el contrato no estará obligado a suministrar los bienes, arrendamientos o prestar el servicio, si el Área Contratante, por causas imputables al Instituto no firma el contrato. En este supuesto, el Instituto, a solicitud escrita del licitante, cubrirá los gastos no recuperables en que hubiere incurrido para preparar y elaborar su proposición, siempre que éstos sean razonables, estén debidamente comprobados y se relacionen directamente con la licitación de que se trate.

...

Los derechos y obligaciones que se deriven de los contratos no podrán ser transferidos por el proveedor en favor de cualquier otra persona, con excepción de los derechos de cobro, en cuyo caso deberá contar con el consentimiento expreso del Área Contratante, en cuyo caso corresponderá a ésta dar aviso al área encargada de efectuar el pago a efecto de que tome las previsiones necesarias para realizar el pago a quien corresponda, debiendo para tal efecto atender lo previsto en el Manual.

Artículo 65. ...

Las adquisiciones, arrendamientos y servicios con valor menor a trescientas veces el valor diario de la Unidad de Medida y Actualización, preferentemente se deberán formalizar a través de compras directas u órdenes de servicio en los términos que disponga el Manual.

Artículo 66. ...

I. En las Bases de la Convocatoria y en el contrato, se establecerá la cantidad mínima y máxima de los bienes, arrendamientos o servicios a contratar; o bien, el presupuesto mínimo y máximo que podrá ejercerse. La cantidad o presupuesto mínimo no podrá ser inferior al cuarenta por ciento de la cantidad o presupuesto máximo; así mismo, se deberá establecer el plazo para la entrega de los bienes o servicios solicitados por cada orden de surtimiento, contado a partir de la recepción de la orden correspondiente, considerando las particularidades para la producción de los bienes o servicios de que se trate;

...

Artículo 67. ...

III. La garantía de cumplimiento del contrato deberá constituirse por el porcentaje del monto máximo total del contrato que se determine, y deberá estar vigente hasta la total aceptación de la prestación del servicio o la entrega de los bienes, por el o los servidores públicos facultados para tal efecto en términos del contrato correspondiente. La cancelación o liberación de garantías se sujetará al procedimiento que para tal efecto emita la CGAJ en ejercicio de sus atribuciones;

...

Artículo 68. ...

...

El Manual fijará las bases, forma y porcentajes a los que deberán sujetarse las garantías que deban constituirse a favor del Instituto. En los casos señalados en las fracciones II, IV, V, XI y XIV del artículo 56 y 59 de las Normas, el Titular del Área Contratante previa opinión del Titular del Área Requirente, bajo su responsabilidad, podrá exceptuar al proveedor, de presentar la garantía de cumplimiento del contrato respectivo, lo anterior en términos del Manual.

...

Artículo 71. ...

I. Aquellas en que el servidor público que intervenga en cualquier etapa del procedimiento de contratación tenga interés personal, familiar o de negocios, incluyendo aquellas de las que pueda resultar algún beneficio para él, su cónyuge o sus parientes consanguíneos, parientes civiles, o para terceros con los que tenga relaciones profesionales, laborales o de negocios, o para socios o sociedades de las que el servidor público o las personas antes referidas formen o hayan formado parte durante los dos años previos a la fecha de celebración del procedimiento de contratación de que se trate;

II. Las que desempeñen un empleo, cargo o comisión en el servicio público, o bien, las sociedades de las que dichas personas formen parte, sin la autorización previa y específica del OIC.

La autorización previa y específica para contratar con servidores públicos, o bien, con las sociedades de las que dichos servidores públicos formen parte, a que se refiere el párrafo anterior, deberá ser solicitada por el licitante interesado ante el Titular del OIC, en un plazo de cuando menos ocho días naturales previos al acto de presentación y apertura de proposiciones; en el caso del procedimiento de adjudicación directa, el interesado deberá realizar la solicitud señalada, el día hábil siguiente a aquel en el que recibió la Solicitud de Cotización. El OIC resolverá lo procedente previo a la formalización del contrato, atendiendo a

las características del objeto del contrato que se pretenda adjudicar, así como su correlación con las circunstancias que lo vinculan con los servidores públicos, y podrá tomar en cuenta todos aquellos elementos o circunstancias que resulte procedente considerar. Toda solicitud extemporánea se tendrá por no formulada;

...

IV. Las que se encuentren inhabilitadas por resolución firme de autoridad competente en términos del Título Sexto de las Normas y del Título Sexto de las Normas en materia de Obras Públicas y Servicios Relacionados con las mismas del Instituto Nacional de Estadística y Geografía, en los términos del Título Quinto de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y Título Sexto de la Ley de Obras Públicas y Servicios Relacionados con las Mismas, o de acuerdo a lo previsto por la Ley General de Responsabilidades Administrativas;

...

VII. **...**

...

Las proposiciones de las personas que se ubiquen en este supuesto, serán desechadas de la partida en la que se presentaron, debiendo comunicar lo anterior al OIC para efectos de determinar si se actualiza lo dispuesto por la fracción IV del artículo 87 de las Normas;

...

XI. Las que hayan utilizado información privilegiada, proporcionada indebidamente por servidores públicos o sus familiares por parentesco consanguíneo y parientes civiles;

...

...

Cuando el Área Contratante tenga conocimiento que se actualiza lo dispuesto por la fracción IV del artículo 87 de las Normas deberá comunicarlo al OIC en el plazo señalado en el último párrafo del referido artículo.

Artículo 72. La fecha de pago al proveedor estipulada en los contratos quedará sujeta a las condiciones que establezcan los mismos; sin embargo, no podrá exceder de veinte días naturales contados a partir de la entrega del comprobante fiscal correspondiente, previa entrega de los bienes o prestación de los servicios y aceptación de los mismos en los términos del contrato.

Para efectos de contabilizar el plazo a que hace referencia el párrafo anterior, se tendrá como recibido el comprobante fiscal correspondiente, a partir de que el proveedor lo entregue al Área Contratante junto con el bien o al momento de concluir la prestación total o parcial del servicio conforme a los términos del contrato celebrado y el Área Administrativa responsable del objeto, administración, cumplimiento y seguimiento del contrato o pedido designada para tal efecto lo acepte a satisfacción.

Dentro del plazo mencionado en el párrafo anterior, el Área Contratante deberá requerir, en su caso, al proveedor la corrección de errores o deficiencias contenidos en el comprobante fiscal correspondiente; tramitar el pago de dicho documento y realizar el pago al proveedor.

En caso de que los comprobantes fiscales entregados por los proveedores para su pago presenten errores o deficiencias el Área Contratante dentro de los tres días hábiles siguientes al de su recepción, indicará por escrito al proveedor las deficiencias que deberá corregir. El periodo que transcurra a partir de la entrega del citado escrito y hasta que el proveedor presente las correcciones no se computará para efectos de lo dispuesto por este artículo.

...

Artículo 73. El Instituto podrá, dentro de su presupuesto aprobado y disponible, por razones fundadas y explícitas, acordar el incremento del monto del contrato o de la cantidad de bienes, arrendamientos o servicios solicitados mediante modificaciones a sus contratos vigentes, siempre que las modificaciones no rebasen, en conjunto, el veinticinco por ciento del monto o cantidad de los conceptos o volúmenes establecidos originalmente en los mismos y el precio de los bienes, arrendamientos o servicios sea igual al pactado originalmente.

...

...

...

...

Cuando los proveedores demuestren la existencia de causas justificadas que les impidan cumplir con la entrega total de los bienes conforme a las cantidades pactadas en los contratos, el Área Contratante podrá modificarlos mediante la cancelación de partidas o parte de las cantidades originalmente estipuladas, siempre y cuando no rebase el quince por ciento del importe total del contrato respectivo.

...

Artículo 76. ...

Los montos a deducir se deberán aplicar en el comprobante fiscal correspondiente que el proveedor presente para su cobro, inmediatamente después de que el Área Requirente cuantifique la deducción correspondiente.

...

Artículo 77. Las Áreas Contratantes a solicitud del servidor público responsable del objeto, administración, cumplimiento y seguimiento del contrato o pedido, podrán en cualquier momento rescindir administrativamente los contratos cuando el proveedor incurra en incumplimiento de sus obligaciones, conforme al procedimiento siguiente:

...

III. Cuando se rescinda el contrato se formulará el finiquito correspondiente, dentro de los treinta días naturales siguientes a la fecha en que se notifique la rescisión, a efecto de hacer constar los pagos que deba efectuar el Instituto y el proveedor por concepto de los bienes recibidos o los servicios prestados hasta el momento de la rescisión y las demás circunstancias del caso, así mismo, cuando resulten saldos a cargo del proveedor y éste efectué la totalidad del pago en forma incondicional, el Área Contratante cancelará la fianza respectiva, en su defecto, la fianza continuará vigente para su efectividad de acuerdo a los procedimientos de ejecución previstos en la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas y el cobro del monto se hará con cargo a la misma.

...

Artículo 79. El Área Contratante podrá dar por terminados anticipadamente los contratos en el plazo que para tal efecto se señale en los mismos, cuando concurran razones de interés general, o bien, cuando por causas justificadas se extinga la necesidad de requerir los bienes o servicios originalmente contratados y se demuestre que de continuar con el cumplimiento de las obligaciones pactadas, se ocasionaría algún daño o perjuicio al Instituto, o se determine la nulidad de los actos que dieron origen al contrato, con motivo de la resolución de una inconformidad o intervención de oficio emitida por el OIC.

En estos supuestos el Instituto reembolsará al proveedor los gastos no recuperables en que haya incurrido, siempre que éstos sean razonables, estén debidamente comprobados y se relacionen directamente con el contrato correspondiente.

Artículo 84. El OIC, en el ejercicio de sus facultades, podrá verificar, en cualquier tiempo, que las adquisiciones, los arrendamientos y los servicios se realicen conforme a lo establecido en las Normas y demás disposiciones aplicables, para lo cual podrá practicar las auditorías, revisiones, visitas e inspecciones que estime pertinentes a las Áreas Contratantes, e igualmente podrá solicitar a los servidores públicos, a los proveedores que participen en ellas, la información, datos e informes relacionados con los actos de que se trate. Para estos efectos, en el contrato respectivo deberá indicarse que los licitantes ganadores deberán proporcionar la información que en su momento se requiera.

Las solicitudes de información y documentación que requiera el OIC a los servidores públicos y a los proveedores, deberán formularse mediante oficio, señalando el plazo que se otorga para su entrega, el cual se determinará considerando la naturaleza y la cantidad de fojas de dicha información y documentación, sin que en ningún caso pueda ser inferior a cinco días naturales. En el supuesto de que los servidores públicos o los proveedores consideren que el plazo otorgado es insuficiente, podrán solicitar la ampliación del mismo, señalando las razones que lo justifiquen.

Artículo 85. El OIC podrá verificar la calidad de los bienes muebles a través de la propia Área Contratante.

Con independencia de lo dispuesto en el párrafo anterior, las Áreas Requirentes deberán verificar la calidad de los bienes que hubieren adquirido o arrendado y, de ser necesario, de aquellos que utilizarán para la prestación de un servicio. En caso de que no cuenten con el personal especializado o los elementos necesarios para efectuar la verificación, deberán contratar a las personas físicas o morales acreditadas para llevarlo a cabo.

El resultado de las comprobaciones se hará constar en un dictamen que será firmado por quien haya hecho la comprobación, así como por el proveedor y un representante de las Áreas Requirente y Contratante, si hubieren intervenido. La falta de firma del proveedor no invalidará dicho dictamen.

Artículo 86. Los licitantes o proveedores que infrinjan las disposiciones de estas Normas, serán sancionados por el OIC, con multa equivalente a la cantidad de cincuenta hasta mil veces el valor mensual de la Unidad de Medida y Actualización, en la fecha de la infracción.

...

Artículo 87. El OIC, además de la sanción que corresponda de las referidas en el artículo anterior, inhabilitará temporalmente para participar de manera directa o por interpósita persona en procedimientos de contratación o celebrar contratos o pedidos regulados por las Normas, a las personas que se encuentren en alguno de los supuestos siguientes:

...

IV. Las que actúen con dolo o mala fe en algún procedimiento de contratación, en la celebración del contrato o pedido o durante su vigencia, o bien, en la presentación o desahogo de una solicitud de conciliación o de una inconformidad;

...

La inhabilitación que se imponga no será menor de tres meses ni mayor de cinco años, plazo que comenzará a contarse a partir del día siguiente a la fecha en que el OIC la dé a conocer mediante su publicación en el DOF. La inhabilitación surtirá efectos a partir de la publicación en el DOF.

Si al día en que se cumpla el plazo de inhabilitación a que se refiere el párrafo que antecede, el sancionado no ha pagado la multa que le hubiere sido impuesta en términos del artículo anterior, la mencionada inhabilitación subsistirá hasta que se realice el pago correspondiente. El licitante o proveedor sancionado por el OIC, acreditará que ha pagado la multa que se le impuso, presentando ante éste el documento comprobatorio del pago correspondiente, con la finalidad de que la inhabilitación quede sin efectos.

Cuando el OIC haya inhabilitado a un proveedor con posterioridad a la emisión de un fallo en el que se le adjudicó un contrato, el Instituto formalizará el contrato respectivo, debiendo abstenerse las Áreas Contratantes de solicitar cotizaciones y formalizar pedidos o contratos con la persona mientras subsista su inhabilitación.

Las Áreas Contratantes dentro de los quince días naturales siguientes a la fecha en que tengan conocimiento de alguna infracción a las disposiciones de las Normas, remitirán al OIC la documentación comprobatoria de los hechos presumiblemente constitutivos de la infracción.

Artículo 88. El OIC tomará conocimiento de los actos o hechos presuntamente constitutivos de infracciones que cometan los licitantes o proveedores a través de los siguientes medios:

...

II. Denuncia por parte de la CGAJ o de las Áreas Contratantes, respecto de la falta de formalización de los contratos o pedidos y las rescisiones de los mismos en un plazo máximo de diez días naturales contados a partir de la fecha en que se debió haber realizado la formalización correspondiente o de aquélla en que haya concluido la substanciación del procedimiento de rescisión, de conformidad con el artículo 77 de las Normas;

...

V. Denuncia de particulares, en la que manifiesten bajo protesta de decir verdad los actos o hechos presuntamente sancionables. La manifestación de actos o hechos falsos será sancionada en términos de la legislación aplicable.

Artículo 89. Una vez que el OIC tenga conocimiento de actos o hechos posiblemente constitutivos de infracción, realizará las investigaciones y actuaciones que correspondan a fin de sustentar la imputación, para lo cual podrá requerir a las Áreas Contratantes, a las autoridades que correspondan, a los particulares o, en su caso, solicitar a los licitantes o proveedores que aporten mayores elementos para su análisis.

Si desahogadas las investigaciones se concluye que existen elementos suficientes para sustentar la imputación al licitante o proveedor, se iniciará el procedimiento para imponer las sanciones previstas en este Título; de lo contrario, se acordará la improcedencia y el archivo del expediente.

...

Artículo 90. El OIC impondrá las sanciones considerando:

...

En la tramitación del procedimiento para imponer las sanciones a que se refiere este Título, el OIC observará lo dispuesto por el Título Cuarto de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo y demás disposiciones legales y administrativas aplicables.

Artículo 91. El OIC aplicará las sanciones que procedan a los servidores públicos que infrinjan las disposiciones de las Normas, conforme a lo dispuesto por la Ley General de Responsabilidades Administrativas.

El OIC, en uso de las atribuciones que le confiere la Ley citada en el párrafo anterior, podrá abstenerse de iniciar procedimientos previstos en la misma o de imponer la sanción que corresponda.

Artículo 94. La Autoridad Substanciadora y Resolutora del OIC conocerá de las inconformidades que se promuevan en contra de los actos de los procedimientos de licitación pública o invitación a cuando menos tres personas que se indican a continuación:

...

Artículo 95. La inconformidad deberá presentarse por escrito, directamente en las oficinas del OIC o a través del sistema CompraNet.

...

II. Domicilio para recibir notificaciones personales, que deberá estar ubicado en el lugar en que resida el OIC conforme se establezca en las Bases de la Convocatoria. Para el caso de que no se señale domicilio procesal en estos términos, se le practicarán las notificaciones mediante su publicación en el espacio de avisos y notificaciones que habilite para tal efecto el OIC en sus oficinas;

...

...

...

...

La Autoridad Substanciadora y Resolutora del OIC prevendrá al promovente cuando hubiere omitido alguno de los requisitos establecidos en las fracciones I, III, IV y V del presente artículo, a fin de que subsane dichas omisiones, apercibiéndole que en caso de no hacerlo en el plazo de tres días hábiles se desechará su inconformidad, salvo el caso de las pruebas, cuya omisión tendrá como consecuencia que se tengan por no ofrecidas.

...

Artículo 98. ...

I. **...**

e) Los demás acuerdos o resoluciones que lo ameriten, a juicio del OIC;

II. Por aviso, que se fijará en lugar visible y de fácil acceso al público en general, ubicado en las oficinas del OIC, en los casos no previstos en la fracción anterior, o bien, cuando no se haya señalado por el inconforme o tercero interesado domicilio ubicado en el lugar donde resida la autoridad que conoce de la inconformidad, y

...

Artículo 99. ...

...

Solicitada la suspensión correspondiente, el OIC deberá acordar lo siguiente:

...

...

...

Si dentro del plazo descrito en el párrafo anterior, el interesado no exhibe la garantía respectiva ante el OIC, éste acordará que ha fenecido el plazo para exhibirla y quedado sin efecto la suspensión decretada.

...

En caso de que el inconforme exhiba la garantía en el plazo a que se refiere el quinto párrafo de este artículo, el OIC dará vista al tercero o terceros interesados, a efecto de que, dentro del plazo de tres días hábiles siguientes a aquél en que se notifique dicho proveído, otorgue contragarantía equivalente a la exhibida por el inconforme, supuesto en el cual la suspensión decretada dejará de surtir efectos.

...

...

Una vez desahogadas las pruebas, en el término de diez días, el OIC resolverá el incidente planteado, en el que se decretará la procedencia de cancelar, o bien, de hacer efectiva la garantía o contragarantía de que se trate según se hubiere acreditado el daño o perjuicio causado por la suspensión de los actos, o por la continuación de los mismos, según corresponda.

Si el OIC advierte manifiestas irregularidades en el procedimiento de contratación impugnado, podrá decretar de oficio la suspensión sin necesidad de solicitud ni garantía del inconforme, siempre que con ello no se siga perjuicio al interés social ni se contravengan disposiciones de orden público. El acuerdo relativo contendrá las consideraciones y fundamentos legales en que se apoye para decretarla.

...

Artículo 100. El OIC examinará la inconformidad y si encontrare motivo manifiesto de improcedencia, la desechará de plano.

...

IV. Las razones que estime pertinentes sobre la procedencia o improcedencia de la suspensión del acto impugnado, solicitada por el inconforme o decretada de oficio por el OIC.

...

Artículo 101. ...

Los argumentos que se hagan valer en la ampliación de la inconformidad, deberán sustentarse en hechos o actos conocidos con motivo del informe circunstanciado rendido por el Área Contratante; de lo contrario, dichos argumentos serán desestimados por el OIC.

...

El OIC en caso de estimar procedente la ampliación, requerirá al Área Contratante para que en el plazo de tres días hábiles rinda el informe circunstanciado correspondiente, y dará vista al o los terceros interesados para que en el mismo plazo manifiesten lo que a su interés convenga.

Artículo 102. ...

...

Cerrada la instrucción, el OIC dictará la resolución en un término de quince días hábiles.

Artículo 103. La resolución que emita la Autoridad Substanciadora y Resolutora del OIC contendrá:

...

Artículo 104. La resolución que emita el OIC podrá:

...

Artículo 105. ...

El inconforme y el o los terceros interesados, dentro de los tres días hábiles posteriores a que tengan conocimiento del cumplimiento que haya dado el Área Contratante a la resolución, o bien, que haya transcurrido el plazo legal para tal efecto y no se haya acatado, podrán hacer del conocimiento del OIC, en vía incidental, la repetición, defectos, excesos u omisiones en que haya incurrido el Área Contratante.

...

Si se acredita que la resolución no fue cumplimentada según las directrices fijadas, el OIC dejará insubsistente el acto respectivo, y ordenará al Área Contratante su reposición en un plazo de tres días hábiles, de acuerdo a lo ordenado en la resolución que puso fin a la inconformidad. Si resultare que hubo una omisión total, requerirá al Área Contratante el acatamiento inmediato.

...

El desacato de las Áreas Contratantes a las resoluciones y acuerdos que emita el OIC en los procedimientos de inconformidad será sancionado de acuerdo a lo previsto en la Ley General de Responsabilidades Administrativas.

...

Artículo 106. A partir de la información que conozca el OIC derivada del ejercicio de sus facultades de verificación, podrá iniciar en cualquier tiempo intervenciones de oficio, a fin de revisar la legalidad de los actos a que se refiere el artículo 94 de las Normas.

El inicio del procedimiento de intervención de oficio será mediante el pliego de observaciones, en el que el Área de Auditoría Interna del OIC señalará con precisión las posibles irregularidades que se adviertan en el acto motivo de intervención, el cual deberá remitirse a la Coordinación de Denuncias y Responsabilidades a efecto de que la Autoridad Substanciadora y Resolutora, de estimarlo procedente, podrá decretar la suspensión de los actos del procedimiento de contratación y los que de éste deriven, en términos de lo dispuesto en el penúltimo párrafo del artículo 99 de las Normas.

...

Artículo 107. En cualquier momento el Instituto o los proveedores podrán presentar ante el OIC solicitud de conciliación, por desavenencias derivadas del cumplimiento de las obligaciones derivadas de fallos, contratos o pedidos.

Una vez recibida la solicitud respectiva, el OIC señalará día y hora para que tenga verificativo la audiencia de conciliación a la que citará a las partes. Dicha audiencia se deberá iniciar dentro de los quince días hábiles siguientes a la fecha de recepción de la solicitud.

...

La presentación de la solicitud de conciliación y su atención por el OIC no suspende los efectos del contrato o pedido o los actos derivados del mismo.

...

Artículo 108. ...

...

Si el escrito de solicitud de conciliación no reúne los requisitos indicados, el OIC deberá prevenir a los interesados, por escrito y por una sola vez, para que subsanen la omisión dentro del plazo que ésta establezca, el cual no podrá ser menor de cinco días hábiles contados a partir de que haya surtido efectos la notificación; transcurrido el plazo correspondiente sin desahogar la prevención, se desechará la solicitud.

...

El OIC, en su caso, emitirá acuerdo por el que se admita a trámite la solicitud de conciliación y lo notificará a las partes, corriendo traslado a la que corresponda con copia de la solicitud de conciliación, solicitándole que dentro de un plazo no mayor a diez días hábiles, remita los argumentos con los que dé contestación a cada uno de los hechos y argumentos manifestados por el solicitante, anexando copia de la documentación relacionada con los mismos. Se notificará también la fecha y hora en la que se llevará a cabo la audiencia de conciliación.

Artículo 109. ...

A los servidores públicos facultados para representar al Instituto que, sin causa justificada, omitan dar contestación a la solicitud de conciliación o no asistan a las sesiones respectivas, se les prevendrá de la responsabilidad en que incurren, en términos del primer párrafo del artículo 91 de las Normas. El OIC deberá citar a una siguiente audiencia de conciliación.

Artículo 110. En la audiencia de conciliación, el OIC, tomando en cuenta los hechos manifestados en la solicitud y los argumentos que hiciere valer el Instituto por conducto de las Áreas Requirente y Contratante, determinará los elementos comunes y los puntos de controversia y exhortará a las partes para conciliar sus intereses, conforme a las disposiciones de este Capítulo, sin prejuzgar sobre el conflicto planteado.

Las audiencias de conciliación serán presididas por el servidor público del OIC que sea competente, de conformidad con las disposiciones aplicables, quien deberá iniciar las sesiones, exponer los puntos comunes y de controversia, proporcionar la normatividad que regule los términos y condiciones contractuales, proponer acuerdos de conciliación, suspender o dar por terminada una sesión, citar a sesiones posteriores, así como dictar todas las determinaciones que se requieran durante el desarrollo de las mismas.

El OIC podrá solicitar a las partes los documentos que considere convenientes para lograr la conciliación.

En caso de que sea necesario, la audiencia se podrá realizar en varias sesiones. Para ello el OIC señalará los días y horas en que tendrán verificativo. El procedimiento de conciliación deberá agotarse en un plazo no mayor de cuarenta días hábiles contados a partir de la fecha en que se haya celebrado la primera sesión, salvo que las partes acuerden un plazo mayor, por causas debidamente justificadas.

En todos los casos se permitirá la presencia de un asesor por cada una de las partes. Tratándose de las Áreas Requirente y Contratante, dicha asesoría podrá ser solicitada a la CGAJ.

...

...

...

Si las partes no llegan a un acuerdo respecto de la desavenencia, podrán designar a su costa, ante el propio OIC, a un tercero o perito que emita su opinión sobre los puntos controvertidos, a efecto de lograr que las partes concilien sus intereses.

Artículo 111. En el supuesto de que las partes lleguen a un acuerdo durante la conciliación, el convenio respectivo obligará a las mismas, y su cumplimiento podrá ser demandado por la vía judicial correspondiente. El OIC dará seguimiento a los acuerdos de voluntades, para lo cual las Áreas Contratantes deberán remitir un informe sobre el avance de cumplimiento del mismo, en un plazo no mayor a diez días hábiles, contados a partir de la última sesión de conciliación.

...

En cualquier tiempo las partes podrán manifestar su deseo de no continuar con el procedimiento de conciliación, señalando las razones que tengan para ello; en consecuencia, el OIC procederá a asentarlo en el acta correspondiente, dando por concluido el procedimiento y dejando a salvo los derechos de las partes en términos del párrafo anterior.

...

Artículo 113. La única documentación que el OIC estará obligada a conservar, en términos del primer párrafo del artículo 83 de las Normas, serán las actas que se levanten con motivo de las audiencias, así como, en su caso, la de los convenios de conciliación.

Artículo 115. El arbitraje podrá preverse en cláusula expresa en el contrato, en el pedido o por convenio escrito posterior a su celebración a petición del Área Requirente, en cuyo caso, corresponderá al Titular de la CGAJ determinar la conveniencia de incluir dicha cláusula o firmar el convenio correspondiente.

TRANSITORIOS

PRIMERO.- El presente Acuerdo entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.

SEGUNDO.- Los procedimientos y actos que se encuentren en trámite o pendientes de resolución a la entrada en vigor del presente Acuerdo, se tramitarán y resolverán conforme a las disposiciones vigentes al momento en el que se iniciaron.

TERCERO.- El Comité deberá aprobar las modificaciones al Manual de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios y del Manual de Integración y Funcionamiento del Comité de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios, conforme a las modificaciones y adiciones a las Normas contenidas en este Acuerdo, en un plazo que no deberá exceder de 45 días naturales contados a partir de la entrada en vigor de este Acuerdo.

El presente Acuerdo se aprobó por unanimidad de los miembros presentes en términos del Acuerdo No. **6ª/X/2017**, aprobado en la Sexta Sesión 2017 de la Junta de Gobierno del Instituto Nacional de Estadística y Geografía, celebrada el día 29 de agosto de dos mil diecisiete.- Presidente, Julio Alfonso Santaella Castell.- Vicepresidentes: Enrique de Alba Guerra, Rolando Ocampo Alcántar y Mario Palma Rojo.

Aguascalientes, Ags., a 2 de octubre de 2017.- Hace constar lo anterior el Coordinador General de Asuntos Jurídicos, **Jorge Ventura Nevares**, en ejercicio de la atribución que le confiere lo dispuesto por el artículo 46, fracción IV del Reglamento Interior del Instituto Nacional de Estadística y Geografía.- Rúbrica.

(R.- 457041)

INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

INE/JGE138/2017. Acuerdo de la Junta General Ejecutiva del Instituto Nacional Electoral, por el que se aprueba el Manual de Normas Administrativas en Materia de Recursos Financieros del Instituto Nacional Electoral.

INE/JGE138/2017. ACUERDO DE LA JUNTA GENERAL EJECUTIVA DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL, POR EL QUE SE APRUEBA EL MANUAL DE NORMAS ADMINISTRATIVAS EN MATERIA DE RECURSOS FINANCIEROS DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL.

ANTECEDENTES

I. El 24 de junio de 2013, en sesión ordinaria de la Junta General Ejecutiva del entonces Instituto Federal Electoral "IFE", mediante el Acuerdo JGE89/2013 se aprobó el Manual de Normas Administrativas en Materia de Recursos Financieros del IFE.

II. El 22 de enero de 2015, en sesión ordinaria de la Junta General Ejecutiva "JGE" del Instituto Nacional Electoral "INE", mediante Acuerdo JGE01/2015, se modificó el Manual de Normas Administrativas en Materia de Recursos Financieros del IFE aprobado mediante Acuerdo JGE89/2013, incorporando el Título Cuarto "Gastos de Campo".

CONSIDERANDO

1. Que el Manual de Normas Administrativas en Materia de Recursos Financieros del INE, integra en un documento la información que servirá para facilitar el entendimiento de los conceptos básicos en la gestión de los recursos financieros, es decir, los criterios técnicos, requisitos y condiciones, instancias de dictaminación y aprobación, entre otros, para que las áreas de la Dirección de Recursos Financieros estén en condiciones de homologar y estandarizar la atención que en materia de recursos financieros requieren las unidades responsables; y al mismo tiempo es una herramienta que guía y orienta en la gestión de sus solicitudes ante la DEA.

2. Que la elaboración del Manual de Normas Administrativas en Materia de Recursos Financieros del INE, consideró los siguientes criterios y principios que fueron base en el desarrollo de las nuevas propuestas: **a.** Alineación normativa y conceptual con los preceptos establecidos en la Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria; **b.** Agilizar la operación de los procedimientos de recursos financieros para atender con oportunidad las necesidades de las unidades administrativas; **c.** Simplificación de trámites y requisitos en la gestión de las solicitudes de las unidades administrativas; **d.** Brindar certeza y transparencia en la operación; **e.** Eficientar la aplicación de los recursos vinculados con la administración y ejecución de los procedimientos institucionales.

ACUERDO

PRIMERO.- Se aprueba el Manual de Normas Administrativas en Materia de Recursos Financieros del Instituto Nacional Electoral, el cual se anexa al presente Acuerdo y forma parte integrante del mismo.

SEGUNDO.- El presente Manual entrará en vigor a los 30 días naturales siguientes a su aprobación. Una vez que entre en vigor, se abroga el Manual de Normas Administrativas en Materia de Recursos Financieros del IFE, aprobado mediante Acuerdo JGE89/2013, de fecha 24 de junio de 2013, así como su modificación aprobada mediante el Acuerdo JGE01/2015, de fecha 22 de enero de 2015.

TERCERO.- Los procedimientos y asuntos que se encuentren en trámite a la fecha de entrada en vigor del presente Manual, continuarán hasta su conclusión en los términos y las disposiciones establecidas en el momento de su inicio.

CUARTO.- La Dirección Ejecutiva del Registro Federal de Electores, la Dirección Ejecutiva de Organización Electoral y la Dirección Ejecutiva de Capacitación Electoral y Educación Cívica, en coordinación con la Dirección Ejecutiva de Administración, en un plazo no mayor a 60 días hábiles a partir de la aprobación del presente Manual, deberán emitir la actualización del Título Séptimo "Gastos de Campo", en el ámbito de sus respectivas competencias.

QUINTO.- Las disposiciones contenidas en el Manual a que se refiere el Punto de Acuerdo Primero, son de observancia general y carácter obligatorio para las Unidades Responsables del Instituto Nacional Electoral.

SEXTO.- Se instruye a la Dirección Ejecutiva de Administración para que haga del conocimiento de todas las Unidades Responsables del Instituto Nacional Electoral el presente Acuerdo.

SÉPTIMO.- La interpretación para efectos administrativos del presente Acuerdo y Manual, así como la resolución de lo no previsto en el mismo, corresponderá a la Dirección Ejecutiva de Administración.

OCTAVO.- Publíquese el presente Acuerdo en el Diario Oficial de la Federación, la Gaceta Electoral, en la NormaINE y en la página web del Instituto Nacional Electoral.

El presente Acuerdo fue aprobado en sesión extraordinaria de la JGE celebrada el 18 de julio de 2017, por votación unánime de los Directores Ejecutivos de Organización Electoral, Prof. Miguel Ángel Solís Rivas; del Servicio Profesional Electoral Nacional, Dr. José Rafael Martínez Puón; de Capacitación Electoral y Educación Cívica, Mtro. Roberto Heycher Cardiel Soto; de los Directores de las Unidades Técnicas de Fiscalización, C.P. Eduardo Gurza Curiel y de Vinculación con los Organismos Públicos Locales, Mtro. Miguel Ángel Patiño Arroyo; del Secretario Ejecutivo y Secretario de la JGE, Lic. Edmundo Jacobo Molina, no estando presentes durante la votación el Director del Registro Federal de Electores, Ing. René Miranda Jaimes, el Director de la Unidad Técnica de lo Contencioso Electoral, Mtro. Carlos Alberto Ferrer Silva y el Consejero Presidente y Presidente de la JGE, Dr. Lorenzo Córdova Vianello; asimismo no estando presentes durante el desarrollo de la sesión los Directores Ejecutivos de Prerrogativas y Partidos Políticos, Mtro. Patricio Ballados Villagómez y de Administración, Lic. Bogart Cristóbal Montiel Reyna.

El Consejero Presidente del Consejo General y Presidente de la JGE del INE, **Dr. Lorenzo Córdova Vianello**.- Rúbrica.- El Secretario Ejecutivo y Secretario de la JGE del INE, **Lic. Edmundo Jacobo Molina**.- Rúbrica.

El Acuerdo completo y su Anexo pueden ser consultados en las siguientes direcciones electrónicas:

Acuerdo: http://repositoriodocumental.ine.mx/xmlui/bitstream/handle/123456789/93422/JGEex201707-18-ap-3-1.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Manual: http://repositoriodocumental.ine.mx/xmlui/bitstream/handle/123456789/93422/JGEex201707-18-ap-3-1-a1.pdf?sequence=2&isAllowed=y

Ciudad de México, a 6 de octubre de 2017.- El Director Ejecutivo de Administración, **Bogart Montiel Reyna**.- Rúbrica.

(R.- 457295)

TRIBUNAL FEDERAL DE JUSTICIA ADMINISTRATIVA

CIRCULAR por la que se comunica a las dependencias, Procuraduría General de la República y entidades de la Administración Pública Federal, empresas productivas del Estado, así como a las entidades federativas, la resolución de fecha tres de octubre de dos mil diecisiete, emitida en el expediente CI/CGQDRRP/RE-01/2017, por medio de la cual queda sin efectos la resolución del nueve de noviembre de dos mil dieciséis, emitida en el expediente CI/DQDR/PSP-04/2014, quedando insubsistentes los efectos de la sanción administrativa y económica, impuestas a las personas morales Galaz, Yamazaki, Ruíz Urquiza, S.C. y Datavision Digital, S.A. de C.V.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Tribunal Federal de Justicia Administrativa.- Contraloría Interna del Tribunal Federal de Justicia Administrativa.- Expediente CI/DQDR/PSP-04/2014.- Oficio No. 10-C.I.1538/2017.

CIRCULAR 002/2017

CIRCULAR POR LA QUE SE COMUNICA A LAS DEPENDENCIAS, PROCURADURÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA Y ENTIDADES DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA FEDERAL, EMPRESAS PRODUCTIVAS DEL ESTADO, ASÍ COMO A LAS ENTIDADES FEDERATIVAS, LA RESOLUCIÓN DEL TRES DE OCTUBRE DE DOS MIL DIECISIETE, EMITIDA EN EL EXPEDIENTE CI/CGQDRRP/RE-01/2017, QUE EN SU RESOLUTIVO **SEGUNDO,** SE PRECISÓ:

> **SEGUNDO.-** Se deja sin efectos el oficio 10-C.I.1160/2016, del dieciocho de mayo de dos mil dieciséis, así como todo lo actuado con posterioridad en los autos del expediente CI/DQDR/PSP-04/2014, incluyendo las sanciones impuestas a las empresas **Galaz, Yamazaki, Ruíz Urquiza, S.C.** y **Datavision Digital, S.A. de C.V.**, a través de resolución del nueve de noviembre de dos mil dieciséis, consistentes en multa por la cantidad de $1,869,900.00 (Un millón ochocientos sesenta y nueve mil novecientos pesos 00/100 M.N.) e inhabilitación por el plazo de cinco años para participar en procedimientos de contratación.

Lo anterior se hace del conocimiento a efecto de que las entidades federativas y los municipios interesados cumplan con lo señalado en la resolución publicada a través de la presente Circular cuando las adquisiciones, arrendamientos y servicios, así como la obra pública que contraten, se realicen con cargo total o parcial a fondos federales, conforme a los convenios que celebren con el Ejecutivo Federal.

Atentamente

Ciudad de México, a tres de octubre de dos mil diecisiete.- El encargado del despacho de la Contraloría Interna, **José Hoyos Ibarra**.- Rúbrica.

SECCION DE AVISOS

AVISOS JUDICIALES

Estados Unidos Mexicanos
Poder Judicial de la Federación
Tribunal Colegiado en Materias Penal y de Trabajo del Décimo Circuito,
con residencia en Villahermosa, Tabasco
EDICTO

En el juicio de amparo 886/2016, promovido por **EZEQUIEL GARCÍA ESCOBEDO (sentenciado),** se ordenó emplazar por edictos al tercero interesado de identidad reservada de apellidos García Álvarez, quien resulta ser el derechohabiente de la hoy occisa Ana Monserrat Álvarez Chablé, a fin de que comparezca a ejercer sus derechos como son el de amparo adhesivo o alegatos en el juicio de referencia precisados en los artículos 181 y 182 de la Ley de Amparo. En la demanda relativa se señaló como acto reclamado la sentencia de trece de julio de dos mil dieciséis, dictada en el toca penal 423/2013-IV, se señaló como autoridad responsable a la Cuarta Sala Penal del Tribunal Superior de Justicia del Estado de Tabasco, con residencia en esta ciudad, así como violación a los artículos 14, 16, 17, 21, 103, y 107 Constitucionales. Queda a su disposición copia de la demanda. Asimismo, se requiere a la parte tercera interesada para que señale domicilio en esta ciudad para oír y recibir citas y notificaciones, apercibida que de no hacerlo las subsecuentes notificaciones, aún las de carácter personal se le efectuarán por medio de lista, lo anterior con apoyo en el artículo 27, fracción II, de la referida Ley de Amparo. Hágase del conocimiento de las partes que el Pleno de este Tribunal está integrado por los Magistrados Alfonso Gabriel García Lanz (Presidente), Germán Ramírez Luquín y Elías Álvarez Torres, para los efectos legales a que haya lugar.

La Secretaria de Acuerdos
Karina Melendres Montes.
Rúbrica.

(R.- 456345)

Estados Unidos Mexicanos
Poder Judicial de la Federación
Segundo Tribunal Colegiado del Décimo Quinto Circuito
Mexicali, B.C.
EDICTO

En los autos del juicio de amparo directo 352/2017 penal, promovido por Guillermo Navarro Espinoza, en contra de la sentencia de veinticuatro de junio de dos mil once, dictada por la Tercera Sala del Tribunal Superior de Justicia del Estado de Baja California, con residencia en esta ciudad, dentro del toca 1383/2011, por auto de uno de septiembre de dos mil diecisiete, el Magistrado Presidente del Segundo Tribunal Colegiado del Decimoquinto Circuito, ordenó notificar al tercero interesado Jesús Adán Pérez Pérez, por medio de EDICTOS, para que dentro del término de quince días, contados a partir del día siguiente al de la última publicación, comparezca ante este Tribunal Colegiado, en defensa de sus intereses, si así lo estima conveniente, haciendo de su conocimiento que queda a su disposición en la Secretaría de Acuerdos de este órgano judicial, copia simple de la demanda de amparo.

Los presentes edictos deberán publicarse por tres veces, de siete en siete días hábiles, en el Diario Oficial de la Federación y en uno de los periódicos de mayor circulación de la República; se expide lo anterior en cumplimiento a lo dispuesto por los artículos 27, fracción III, de la Ley de Amparo y 315 del Código Federal de Procedimientos Civiles de aplicación supletoria.

Mexicali, Baja California, 01 de Septiembre de 2017.
El Secretario de Acuerdos del Segundo Tribunal Colegiado del Decimoquinto Circuito.
Lic. Raymundo López García.
Rúbrica.

(R.- 456361)

Estados Unidos Mexicanos
Poder Judicial de la Federación
Juzgado Segundo de Distrito en Materias Administrativa
y de Trabajo en el Estado de Jalisco
Juicio de Amparo 2413/2016

EDICTO:

En el juicio de amparo 2413/2016 promovido por Hortencia Mendoza Martínez, contra actos del Tribunal Unitario Agrario Distritito Quince y otra autoridad, con fundamento en el artículo 27, fracción III, inciso c) de la Ley de Amparo, en relación con el 315 del Código Federal de Procedimientos Civiles, aplicado supletoriamente a la Ley de Amparo, se ordena emplazar por edictos al tercero interesado Fidel Martínez Figueroa, de siete en siete días, el Diario Oficial de la Federación y el Periódico "EXCELSIOR", al ser uno de los de mayor circulación de la República; queda a su disposición en la Secretaría de este Juzgado, copia simple de la demanda de amparo; dígasele que cuenta con un plazo de treinta días, contados a partir de la ultima publicación, para que ocurra a este órgano jurisdiccional a hacer valer sus derecho y que se señalaron las diez horas con dieciséis minutos del cinco de septiembre de dos mil diecisiete, para que tenga verificativo la audiencia constitucional.

Zapopan, Jalisco, 30 de agosto de 2017.
"Año del Centenario de la Promulgación de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos".
Juez Segundo de Distrito en Materias
Administrativa y de Trabajo
en el Estado de Jalisco.
Edgar Israel Flores del Toro.
Rúbrica.

(R.- 456368)

Estados Unidos Mexicanos
Juzgado Séptimo de lo Civil
Puebla, Pue.
Diligenciaría
EDICTO

Disposición del Juez Séptimo Especializado en Material Mercantil del Distrito Judicial de Puebla. Autos de doce de mayo y treinta y uno de julio, ambos del dos mil diecisiete. Expedientillo de Amparo 274/2017. Juicio Ejecutivo Mercantil, 1142/2016, promueve CARLOS JAVIER PÉREZ ESPEJEL, apoderado general para pleitos y cobranzas de HIDRAULICA TERMO PLUS, S.A. DE C.V. en contra de JOSÉ ANTONIO RIVERO BARROETA, JOSÉ ENRIQUE RIVERO BARROETA Y JOSÉ ENRIQUE RIVERO MARTÍNEZ, Amparo Directo en contra de la resolución de veinte de abril del dos mil diecisiete donde se resuelve no a lugar a condenar al pago de las prestaciones reclamadas en contra de JOSÉ ENRIQUE RIVERO BARROETA Y JOSÉ ENRIQUE RIVERO MARTÍNEZ. En consecuencia, se emplaza al tercero interesado JOSÉ ANTONIO RIVERO BARROETA, para que se presente dentro del término de 30 días contados a partir del siguiente de la última publicación del edicto ordenado al Segundo Tribunal Colegiado en Materia Civil del Sexto Circuito a defender sus derechos. Quedando a disposición en la Secretaría Par del Juzgado el traslado respectivo.

Puebla, Puebla, a 21 de agosto de 2017
C. Diligenciario Par
Lic. Alejandro Rojas Mirón
Rúbrica.

(R.- 456453)

Estados Unidos Mexicanos
Poder Judicial de la Federación
Segundo Tribunal Colegiado en Materia de Trabajo del Séptimo Circuito
Xalapa-Enríquez, Veracruz
EDICTO:

En el juicio de amparo directo número 469/2017, formado con motivo de la demanda promovida por Mario de Jesús Celis Cueto, en su carácter de apoderado legal de Sergio Guillermo Andrade Flores, contra el acto de la Junta Especial Número Cuarenta y Cinco de la Federal de Conciliación y Arbitraje, con residencia en Veracruz, Veracruz, consistente en el laudo de quince de diciembre de dos mil dieciséis, dictado dentro del juicio laboral 1096/2014; con fundamento en el artículo 27, fracción III, inciso b), de la Ley de Amparo en vigor, en relación con el numeral 315 del Código Federal de Procedimientos Civiles, de aplicación supletoria a la ley de la materia por su artículo 2°, se ordenó emplazar por edictos a los terceros interesados Solution Of México, Sociedad de Responsabilidad Limitada de Capital Variable, Multicréditos Mercantiles de México Sociedad de Responsabilidad Limitada de Capital Variable, Multicrédito Inmediato y/o quien legalmente los represente y/o quien resulte responsable de la fuente de trabajo, mismos que serán publicados por tres veces de siete en siete días, en el Diario Oficial de la Federación y en uno de los periódicos de mayor circulación en la República. Por lo que se hace de su conocimiento que deberán presentarse en este Segundo Tribunal Colegiado en Materia de Trabajo del Séptimo Circuito, con sede en Xalapa, Veracruz, sito en avenida

Culturas Veracruzanas número ciento veinte, colonia La Reserva Territorial, dentro del término de treinta días contados a partir del siguiente al de la última publicación de dichos edictos, con apercibimiento que de no hacerlo, se seguirá el juicio de mérito, efectuándole las ulteriores notificaciones por lista de acuerdos, quedando a su disposición en la Secretaría de este tribunal colegiado, la copia simple de traslado que le corresponde respecto de la demanda de garantías.

Xalapa, Veracruz, 4 de septiembre de 2017
El Presidente del Segundo Tribunal Colegiado
en Materia de Trabajo del Séptimo Circuito.
Juan Carlos Moreno Correa
Rúbrica.

(R.- 456356)

Estados Unidos Mexicanos
Poder Judicial de la Federación
Juzgado Decimosegundo de Distrito en el Estado de México,
con residencia en Ciudad Nezahualcóyotl
EDICTO

C. Alfredo Mentado Tabares y Victoria López Domínguez.

María Guadalupe Gutiérrez Pessina, Juez Decimosegundo de Distrito en el Estado de México, con residencia en Nezahualcóyotl, ordena emplazar a ustedes como terceros interesados, mediante edictos, los cuales se publicarán, por tres veces, de siete en siete días, como esta ordenado en auto de seis de septiembre de dos mil diecisiete, para que comparezcan a deducir sus derechos, en el término de treinta días, contados a partir del día siguiente al en que se efectúe la última publicación; en los autos del juicio de amparo **547/2017-5,** promovido por **Erick Fernández Sanabria** por propio derecho**,** contra actos del **Juez de Control del Distrito Judicial de Nezahualcóyotl, estado de México y otra autoridad,** apercibiéndoles que de no hacerlo, éste se seguirá conforme a derecho y las subsecuentes notificaciones, aún las de carácter personal, se les practicarán mediante lista que se fije en el tablero de avisos de este Juzgado; se les notifica que la audiencia constitucional tendrá verificativo a las **nueve horas con veinte minutos del seis de octubre de dos mil diecisiete,** la cual será diferida tomando en cuenta el término de la última publicación, además se encuentra a su disposición en la secretaría de este juzgado copia simple de la demanda de amparo.

Atentamente.
Nezahualcóyotl, Estado de México a seis de septiembre de dos mil diecisiete.
Secretario del Juzgado Decimosegundo de Distrito en el Estado de México.
José Ulises Pérez Martínez.
Rúbrica.

(R.- 456572)

Estados Unidos Mexicanos
Poder Judicial de la Federación
Primer Tribunal Colegiado en Materia Penal del Primer Circuito
EDICTO.

José Edgar Castillo Jiménez

En razón de ignorar su domicilio, con fundamento en el artículo 27, fracción III, inciso b) párrafo segundo, y c), de la Ley de Amparo, en relación con el numeral 315 del Código Federal de Procedimientos Civiles, de aplicación supletoria a la legislación invocada, se le hace saber que en el juicio de amparo directo D.P.141/2017 de este índice, promovido por el quejoso Alberto Irving Gómez Quiroz, se ordenó emplazarlo (llamarlo a juicio) por este medio, ello para que si así lo estime pertinente, comparezca a manifestar lo que a su interés convenga.

Para ello, hago de su conocimiento que cuenta con un plazo de treinta días, contados a partir del siguiente al de la última publicación del presente edicto, para que se presente en el local de este órgano jurisdiccional, ubicado en: Avenida Revolución 1508, Torre "A", Piso 3, colonia Guadalupe Inn, Delegación Álvaro Obregón, código postal 01020, ciudad de México.

Atentamente.
Ciudad de México, 11 de septiembre de 2017.
Por acuerdo de la Presidencia del Primer Tribunal Colegiado en Materia Penal del Primer Circuito.
La Secretaria de Acuerdos
Paola Montserrat Amador Hernández
Rúbrica.

(R.- 456574)

Estados Unidos Mexicanos
Poder Judicial de la Federación
Juzgado Primero de Distrito en el Estado de Guerrero
Chilpancingo de los Bravo

Juicio de Amparo: 212/2017
EDICTO.

En los autos del Juicio de Amparo Indirecto 212/2017, promovido por Ernesto Arciniega Navarrete, en su carácter de albacea de la sucesión intestamentaria a bienes de la señora Sofía Navarrete García, contra actos del **Director General del Instituto de Vivienda y Suelo Urbano de Guerrero, con domicilio en esta ciudad capital,** se ordenó que se publicara el siguiente edicto que a la letra dice: Chilpancingo de Los Bravo, Guerrero, a diecisiete de agosto de dos mil diecisiete. se hace del conocimiento a Jesús Reyna Romero, que le resulta el carácter de tercero interesado en términos del artículo 5, fracción III, inciso a) de la Ley de Amparo, dentro del Juicio de Amparo Indirecto 212/2017 por tanto, se le hace saber que deberá presentarse ante este juzgado federal ubicado en Boulevard Vicente Guerrero número 125, km. 274, Fraccionamiento la Cortina, Código Postal. 39090, a deducir sus derechos dentro de un término de treinta días, contados a partir del siguiente al de la última publicación del presente edicto; apercibido que de no comparecer dentro del lapso indicado, éste se seguirá conforme a derecho y las ulteriores notificaciones aún las de carácter personal, le surtirán efectos por medio de lista que se publique en los estrados de este órgano de control constitucional.

Atentamente
Chilpancingo, Gro., diecisiete de agosto de 2017.
La Jueza Primero de Distrito en el Estado de Guerrero.
Estela Platero Salado.
Rúbrica.

(R.- 456723)

Estados Unidos Mexicanos
Poder Judicial de la Federación
Juzgado 2º de Distrito
Guanajuato
EDICTOS.

Publicarse por tres veces con intervalos de siete días entre sí, en el Diario Oficial de la Federación, en uno de los de mayor circulación en la República Mexicana y Tablero de Avisos de este tribunal federal, este último durante todo el tiempo del emplazamiento, a efecto de emplazar a **Jacob Mata Arvizu**, para que comparezca a defender sus derechos en el juicio de amparo **795/2016**, promovido por José Jesús Valle Ortíz, en su carácter de defensor particular del inculpado, ahora quejoso, **Roberto Rangel Gutiérrez**, contra actos de la Séptima Sala Penal del Supremo Tribunal de Justicia del Estado de Guanajuato, con residencia en esta ciudad, del índice del Juzgado Segundo de Distrito en el Estado, con residencia en la ciudad de Guanajuato, Guanajuato, por lo que deberá presentarse ante este tribunal federal, dentro del término de treinta días contado a partir del siguiente al de la última publicación del edicto respectivo a recibir copia de la demanda de amparo, y a señalar domicilio para recibir notificaciones en esta ciudad capital, apercibidos que de no hacerlo así, se les tendrá por emplazados de manera legal, ello con apoyo en lo dispuesto en el artículo 315, del Código Federal de Procedimientos Civiles, de aplicación supletoria a la Ley de Amparo y, las subsecuentes notificaciones, se les harán por medio de lista que se fija en los estrados de este tribunal federal, aun las de carácter personal.

Guanajuato, Guanajuato, a cinco de septiembre de dos mil diecisiete.
La Secretaria del Juzgado Segundo
de Distrito en el Estado.
Minerva Mendoza Pérez
Rúbrica.

(R.- 456731)

Estados Unidos Mexicanos
Juzgado Séptimo de Distrito de Amparo
en Materia Penal en el Estado de Jalisco
Juicio de Amparo 1305/2016-I
EDICTO

En el juicio de amparo 1305/2016-I, promovido por Luis Roberto Muñoz Arce, contra actos del Juez Primero de Ejecución de Penas del Primer Partido Judicial en el Estado de Jalisco, con fundamento en el artículo 27, fracción III, inciso b), de la Ley de Amparo y 315 del Código Federal de Procedimientos Civiles, de aplicación supletoria al primer ordenamiento, se ordena emplazar por edictos a las tercero interesadas Olga Teresa Valdovinos Sánchez y Ángeles Coronado Rodríguez, de siete en siete días, en el Diario Oficial de la Federación y el periódico “EXCELSIOR”, al ser uno de los de mayor circulación de la República, haciéndoles saber, que mediante escrito presentado el 08 de diciembre de dos mil dieciséis, compareció el quejoso Luis Roberto Muñoz Arce, a solicitar el amparo y protección de la Justicia Federal contra las autoridades y actos reclamados, precisados en su escrito inicial de demanda, por ese motivo, se inició a trámite este juicio de garantías, del índice del Juzgado Séptimo de Distrito de Amparo en Materia Penal en el Estado de Jalisco. En esa virtud y por desconocer su domicilio, se le informa del juicio por medio del presente edicto, a cuyo efecto la fotocopia de la demanda de garantías queda a su disposición en la secretaría

y se le hace saber que: Deberá presentarse ante este órgano judicial, dentro del término de treinta días, contado a partir del siguiente al de la última publicación de este edicto. Deberá señalar domicilio en la Zona Metropolitana de Guadalajara, Jalisco, para recibir notificaciones personales, apercibido que de incumplir, las ulteriores se le harán por medio de lista, que se fije en los estrados de este tribunal, y que se señalaron las diez horas con veintiún minutos, del cinco de octubre de dos mil diecisiete para que tenga verificativo la audiencia constitucional.

Zapopan, Jalisco, cinco de septiembre de 2017.
Secretario del Juzgado Séptimo de Distrito de Amparo
en Materia Penal en el Estado de Jalisco.
Mariano Barajas Cadena.
Rúbrica.

(R.- 456364)

Estados Unidos Mexicanos
Poder Judicial de la Federación
Juzgado Segundo de Distrito
Colima, Col.
"EDICTO"

En el juicio de amparo **973/2017** que promueve **Álvaro Emiliano Gutiérrez Ortiz,** contra actos del Juez Primero de lo Penal de Colima, Colima, por ignorarse domicilio del tercero interesado Josué Jesús de Nazareth Ortiz Gracía se ordenó por este medio emplazarlo para que comparezca a juicio dentro del término de treinta días siguientes al de la última publicación del presente edicto a imponerse de los autos, se deja copia de la demanda en la secretaría de este juzgado, apercibidos que de no comparecer, continuará el juicio, y las notificaciones personales así como las subsecuentes se les harán por lista de acuerdos que se publica en los estrados de este juzgado

Colima, Colima, 07 de septiembre de 2017.
Secretaria del Juzgado Segundo de
Distrito en el Estado de Colima.
Elizabeth Carrera Ambriz
Rúbrica.

(R.- 456734)

Estados Unidos Mexicanos
Poder Judicial de la Federación
Tribunal Colegiado en Materias Penal y de Trabajo del Décimo Circuito,
con residencia en Villahermosa, Tabasco
EDICTO

En el juicio de amparo **541/2017**, promovido por GABINO HERNÁNDEZ ZACARIAZ Y/ GABINO HERNÁNDEZ ZACARIAS (sentenciado), se ordenó emplazar por edictos a el o los derechohabiente (s) de los terceros interesados Lázaro Ángel Zacarías y Rafael Romero Pineda (occisos), a fin de que comparezcan a ejercer sus derechos como son el de amparo adhesivo o alegatos en el juicio de referencia precisados en los artículos 181 y 182 de la Ley de Amparo. En la demanda relativa se señaló como acto reclamado la sentencia de seis de septiembre de dos mil cinco, dictada en el toca penal 55/2005-III, se señaló como autoridad responsable a la Tercera Sala Penal del Tribunal de Justicia del Estado de Tabasco, con residencia en esta ciudad; así como violación a los artículos 14, 16, 17 y 20 Constitucionales. Queda a su disposición copia de la demanda. Asimismo, se requiere a la parte tercera interesada para que señale domicilio en esta ciudad para oír y recibir citas y notificaciones, apercibida que de no hacerlo las subsecuentes notificaciones, aún las de carácter personal se le efectuarán por medio de lista, lo anterior con apoyo en el artículo 27, fracción II, de la referida Ley de Amparo. Hágase del conocimiento de las partes que el Pleno de este Tribunal está integrado por los Magistrados Alfonso Gabriel García Lanz (Presidente), Elías Álvarez Torres y Germán Ramírez Luquín, para los efectos legales a que haya lugar.

La Secretaria de Acuerdos
Karina Melendres Montes
Rúbrica.

(R.- 456746)

Estados Unidos Mexicanos
Poder Judicial de la Federación

Consejo de la Judicatura Federal
Juzgado Segundo de Distrito en el Estado de Campeche
San Fco. de Campeche, Camp.
Av. Patricio Trueba y de Regil, No. 245, colonia San Rafael, San Francisco de Campeche, Campeche
EDICTO

En el juicio de amparo número **406/2017**, promovido por el los integrantes del **COMISARIADO EJIDAL DE ÁLVARO OBREGÓN DEL MUNICIPIO DE CALAKMUL, CAMPECHE**, se emplaza a juicio a **"CAOBAS MEXICANAS", SOCIEDAD ANÓNIMA DE CAPITAL VARIABLE**, tercero interesado en el referido procedimiento judicial, en virtud de que se desconoce su domicilio. Cuenta con el plazo de treinta días, contado a partir del día siguiente al de la última publicación del presente edicto para que concurra a este juzgado a hacer valer lo que a su interés conviniere. Se le apercibe que de incumplir esto último, las ulteriores notificaciones, aun las de carácter personal se le harán por lista.

San Francisco de Campeche, Campeche, a 13 de septiembre de 2017.
El Juez Segundo de Distrito en el Estado.
Lic. Adrián Fernando Novelo Pérez.
Rúbrica.

(R.- 456752)

Estados Unidos Mexicanos
Poder Judicial de la Federación
Juzgado Primero de Distrito en Materia Penal
en el Estado de Nuevo León
EDICTOS

SONIA LETICIA CAVAZOS SALAZAR Y JOSÉ LUIS TAMEZ ALANÍS
(TERCEROS INTERESADOS)
DOMICILIO IGNORADO.

En los autos del juicio de amparo 239/2016-I, promovido por Jorge Mauricio Pastor Potosky, en veintiocho de agosto de dos mil diecisiete, se ordenó la publicación de edictos, con la finalidad de emplazar a juicio a los terceros interesados Sonia Leticia Cavazos Salazar y José Luis Tamez Alanís, quienes deberán presentarse en este Juzgado Primero de Distrito en Materia Penal en el Estado de Nuevo León, ubicado en la Avenida Constitución 241 Poniente en el Centro de la ciudad de Monterrey, debidamente identificados, dentro del término de treinta días, contado a partir del siguiente al de la última publicación de los edictos, a fin de que haga valer sus derechos y se impongan de la tramitación del juicio de amparo de referencia.

Lo que se comunica a Usted para los efectos legales correspondientes.

Monterrey, N.L., a 28 de agosto de 2017.
El Titular del Juzgado Primero de Distrito en Materia Penal
en el Estado de Nuevo León.
Juez Víctor Hugo Alejo Guerrero.
Rúbrica.

(R.- 456755)

Estados Unidos Mexicanos
Poder Judicial de la Federación
Primer Tribunal Colegiado en Materia Civil del Décimo Primer Circuito
Morelia, Michoacán
EDICTO

PODER JUDICIAL DE LA FEDERACIÓN

EMPLAZAMIENTO A:
NORMA ALEJANDRA GARCÍA SALAZAR Y CARLOS BURGARA LÓPEZ

PRIMER TRIBUNAL COLEGIADO EN MATERIA CIVIL DEL DÉCIMO PRIMER CIRCUITO CON SEDE EN MORELIA, MICHOACÁN.

Dentro del **juicio de amparo directo civil 351/2017,** promovido por **Salvador Solís Serrano, apoderado de Promotora de Inmuebles LC. Sociedad Anónima de Capital Variable, contra actos del Magistrado de la Quinta Sala Civil del Supremo Tribunal de Justicia del Estado, de quien reclama la sentencia de veintidós de marzo de dos mil diecisiete en el toca de apelación I-72/2017**, en cumplimento al auto de **catorce de agosto** del año que transcurre, por no haberse localizado su domicilio; con fundamento en los

artículos 27, fracción III, inciso b), segundo párrafo de la Ley de Amparo y 315 del supletorio Código Federal de Procedimientos Civiles, **se emplaza al presente juicio de garantías por medio de este edicto a Norma Alejandra García Salazar y Carlos Burgara López, en su carácter de terceros interesados,** haciéndoles saber que cuentan con **un plazo** de treinta días a partir de la última publicación, para comparecer ante este Primer Tribunal Colegiado en Materia Civil del Décimo Primer Circuito con sede en Morelia, Michoacán, a deducir sus derechos o a manifestar lo que a sus intereses jurídicos convengan, en el entendido de que las copias de dicha demanda de amparo quedan a su disposición en la secretaría de acuerdos de este tribunal colegiado; edicto que deberá publicarse a costa de la parte quejosa por TRES VECES, DE SIETE EN SIETE DÍAS en el Diario Oficial de la Federación y en uno de los periódicos diarios de mayor circulación en la República Mexicana.

Morelia, Michoacán, 14 de agosto de 2017.
El Secretario de Acuerdos del Tribunal Colegiado en Materia Civil del Décimo Primer Circuito
Lic. César Ricardo Terán Guerrero.
Rúbrica.

(R.- 456385)

Estados Unidos Mexicanos
Segundo Tribunal Colegiado en Materias Administrativa y de Trabajo del Décimo Primer Circuito
Morelia, Mich.

EDICTO DEL PODER JUDICIAL DE LA FEDERACIÓN

En el amparo directo 57/2016, promovido por Blanca Estrella Medina Enríquez, contra el laudo de diecinueve de noviembre de dos mil quince, dictado por la Junta Especial Número Cuatro de la Local de Conciliación y Arbitraje del Estado, con sede en esta ciudad, en el juicio laboral 4B-1849/2013, radicado en este Segundo Tribunal Colegiado en Materias Administrativa y de Trabajo del Décimo Primer Circuito, por auto de veintiocho de junio de dos mil diecisiete y en cumplimiento al mismo, por no haber sido localizado el domicilio de la parte tercero interesada, con fundamento en el artículo 27, fracción III, inciso b) de la Ley de Amparo y 315 del Código Federal de Procedimientos Civiles, se emplaza al presente juicio constitucional por medio de este edicto a **"SERVICIOS PROFESIONALES DE MERCADEO", S.A. DE C.V.**, en su carácter de tercero interesada; edicto que se deberá publicarse por tres veces, de siete en siete días en el Diario Oficial de la Federación y en uno de los diarios de mayor circulación en la República Mexicana, haciéndole saber que podrá presentarse ante este tribunal colegiado a defender sus derechos de así estimarlo pertinente dentro de treinta días contados a partir del siguiente al de la última publicación, apercibiéndole que de no hacerlo así, las posteriores notificaciones aún las de carácter personal se le harán por lista, quedando a su disposición en la secretaría de acuerdos del propio tribunal, copia simple de la demanda de amparo.

Morelia, Michoacán, a 05 de septiembre de 2017.
El Secretario de Acuerdos del Segundo Tribunal Colegiado en Materias
Administrativa y de Trabajo del Décimo Primer Circuito.
Lic. Luis Arturo Pérez Velarde.
Rúbrica.

(R.- 456760)

Estados Unidos Mexicanos
Poder Judicial de la Federación
Tribunal Colegiado en Materia Penal del Décimo Primer Circuito
Morelia, Mich.
EDICTO.

1. Abdulio Pelayo
2. Teresa Vázquez Ambrosio
3. Érika Liliana Varas Molina

En el lugar en que se encuentren les hago saber que:

En los autos del juicio de amparo directo **84/2017**, promovido por Manuel Chávez Zárate, contra actos del magistrado de la **Novena** Sala Penal del Supremo Tribunal de Justicia del Estado de Michoacán, con residencia en Morelia, radicado en este Tribunal Colegiado en Materia Penal, **se les ha señalado como terceros interesados**, y como se desconocen sus domicilios actuales, por auto de siete de septiembre de dos mil diecisiete, este órgano colegiado determinó emplazarlos por edictos, que deberán publicarse por tres veces, de siete en siete días en el Diario Oficial de la Federación, haciéndoseles saber que podrán presentarse en este Tribunal a defender sus derechos de considerarlo necesario, dentro del término de treinta días, contados a partir del siguiente al de la última publicación, apercibidos que de no hacerlo las posteriores notificaciones se les harán por lista de acuerdos que se fije en los estrados de este órgano, siguiendo los lineamientos establecidos en el numeral 29, de la Ley de Amparo, quedando a su disposición en la Secretaría de Acuerdos del mismo, copia simple de la demanda de amparo que se trata.

Morelia, Michoacán, 7 de septiembre de 2017
La Secretaria de Acuerdos del Tribunal Colegiado en Materia Penal del Décimo Primer Circuito
Lic. Ireri Amezcua Estrada
Rúbrica.

(R.- 456762)

Estados Unidos Mexicanos

Poder Judicial de la Federación
Juzgado Primero de Distrito en el Estado de Campeche
Av. Patricio Trueba y de Regil, No. 245, Col. San Rafael, San Francisco de Campeche,
Campeche, fax 01-981-81-3-38-73
EDICTO

A LA TERCERA INTERESADA:
MARÍA ESTER GÓMEZ CRUZ.

En el juicio de amparo número **1881/2016-II-B**, promovido por William del Jesús Zavala Soto y/o Willian del Jesús Zavala Soto, se emplaza a juicio a **María Ester Gómez Cruz**, tercera interesa en el referido procedimiento judicial, en virtud de que se desconoce su domicilio. Cuenta con el plazo de **treinta días**, contados a partir del día siguiente al de la última publicación del presente edicto para que concurra a este juzgado a hacer valer lo que a sus intereses conviniere. Se le apercibe que de incumplir esto último, las ulteriores notificaciones aún las de carácter personal se le harán por lista.

San Francisco de Campeche, Campeche, seis de septiembre de dos mil diecisiete.
Juez Primero de Distrito en el Estado de Campeche.
Maestro Esteban Daniel Chi Flores.
Rúbrica.

(R.- 456769)

Estados Unidos Mexicanos
Juzgado Sexto de lo Civil del Estado de Puebla
Diligenciario
EDICTO

Disposición Juez Sexto de lo Civil de los de Ciudad Judicial Puebla, dentro del juicio ejecutivo mercantil expediente 600/2010 parte actora JACINTO ESCUELA LUIS por su representación en contra de PEDRO CASTELAN CALDERON y JOAQUIN ENRIQUE JUAREZ BELLO, se ordena mediante autos de fechas: dieciocho de agosto del dos mil quince y diecinueve de septiembre del dos mil diecisiete, la publicación de tres edictos en el Diario Oficial de la Federación así como en la tabla de avisos del juzgado, por tres veces en un término de nueve días, el remate en primera y publica almoneda del bien inmueble que se identifica como: casa número once mil trescientos once bis guion tres de la calle dieciséis sur colonia Héroes de Puebla de la Ciudad de Puebla, inscrita en el Registro Público de la Propiedad y del Comercio de la Ciudad de Puebla bajo el folio electrónico inmobiliario 0335831, a nombre de JOAQUIN ENRIQUE JUAREZ BELLO; Sirviendo como postura legal la cantidad fijada en: trescientos dieciséis mil setecientos veintitrés pesos con cuarenta y seis centavos m.n. señalándose audiencia de remate a las doce horas del día siete de noviembre del año dos mil diecisiete.

Para su publicación en el Diario Oficial de la Federación

En Ciudad Judicial Puebla, a cuatro de octubre del año dos mil diecisiete.
Juzgado Sexto de lo Civil Puebla
C. Diligenciario
Lic. Gonzalo Maceda Cruz
Rúbrica.

(R.- 457217)

Estados Unidos Mexicanos
Poder Judicial de la Federación
Cuarto Tribunal Colegiado en Materia Administrativa del Primer Circuito
Amparo Directo 1012/2013
EDICTO.

En proveído de dos de septiembre de dos mil dieciséis, el Magistrado Presidente del Cuarto Tribunal Colegiado en Materia Administrativa del Primer Circuito, proveyó la demanda de amparo promovida por Angélica Bernal Valadez, en contra la sentencia de cuatro de julio de dos mil trece, dictada por la Segunda Sección de la Sala Superior del Tribunal Federal de Justicia Administrativa (antes Tribunal Federal de Justicia Fiscal y Administrativa), derivado del juicio contencioso administrativo J.N. 1529/11-08-01-4/1631/12-S2-07-04, la cual **se admitió** a trámite con el número de **juicio amparo directo D.A. 1012/2013, el seis de diciembre de dos mil trece, en que se tuvo como tercero interesado entre otros a Isidro Mercado Trinidad**, al que se ordenó emplazar al juicio.

Se precisa que la controversia en el presente juicio, consiste en la resolución dictada el cuatro de julio de dos mil trece, por la Segunda Sección de la Sala Superior del Tribunal Federal de Justicia Administrativa (antes Tribunal Federal de Justicia Fiscal y Administrativa), en el juicio contencioso administrativo J.N. 1529/11-08-01-4/1631/12-S2-07-04, en la que declaró la validez del oficio número 500-11-00-02-02-2010-7933 de treinta de septiembre de dos mil diez, emitido por la Administración Local de Auditoria Fiscal de Aguascalientes en la cual determinó un crédito fiscal por el monto de $134,670,660.12 (ciento treinta y cuatro millones seiscientos setenta mil seiscientos sesenta pesos 12/00 M.N), por concepto de ISR, IVA, multas, recargos y actualizaciones, **así como reparto de utilidades (PTU), por el ejercicio fiscal de dos mil seis.**

En proveído de **dos de septiembre de dos mil dieciséis**, se ordenó emplazar por edictos a uno de los terceros interesados, **Isidro Mercado Trinidad,** los que **deberán publicarse por tres veces, de siete, en siete días, en el Diario Oficial de la Federación y en uno de los periódicos de mayor circulación nacional**, de conformidad con el artículo 315 del Código Federal de Procedimientos Civiles, de aplicación supletoria en términos de lo dispuesto por el artículo 2 de la Ley de Amparo.

Seguido el procedimiento, y habiendo emplazado a los demás terceros interesados en el presente expediente, se hace saber al tercero interesado **Isidro Mercado Trinidad, que quedan a su disposición en la secretaría de acuerdos de este tribunal colegiado, copia de la demanda de amparo y del proveído de admisión**; asimismo, que cuenta con un plazo de treinta días, a partir de la última publicación de los edictos, **para que ocurra ante este órgano judicial a hacer valer sus derechos y señalar domicilio en esta ciudad para recibir notificaciones, apercibida de que, de no hacerlo, las subsecuentes, aun las de carácter personal, se le practicarán por lista** en los estrados del tribunal con fundamento en los dispuesto en el artículo 26, fracción lll, de la Ley de Amparo.

Lo que hago de su conocimiento para los efectos legales conducentes.

INCORPORADO AL EXPEDIENTE ELECTRÓNICO SISE.

DOY FE.

Ciudad de México, 27 de septiembre de 2017.
Magistrado Presidente del Cuarto Tribunal Colegiado
en Materia Administrativa del Primer Circuito
Jesús Antonio Nazar Sevilla
Rúbrica.

(R.- 457231)

Estados Unidos Mexicanos
Poder Judicial de la Federación
Juzgado Segundo de Distrito en el Estado de Zacatecas
Sección Amparo
Mesa II
Pral. 584/2017
EDICTO

Por ignorarse el domicilio del tercero interesado **Eleazar Ávila Márquez,** con fundamento en el artículo 315, del Código Federal de Procedimientos Civiles, aplicado supletoriamente a la Ley de Amparo, el Juez Segundo de Distrito en el estado de Zacatecas, ordenó emplazar por edictos a **Eleazar Ávila Márquez,** haciéndole saber que en dicho Juzgado, se ventila juicio de amparo **584/2017-I,** promovido por el **Ayuntamiento de Zacatecas,** por conducto de José Encarnación Rivera Muñoz, Síndico Municipal, contra actos del Juez Segundo del Romo Mercantil de la Capital, que hizo consistir en la omisión de llamar a la parte quejosa al juicio Ejecutivo Mercantil 977/2014, del índice del Juzgado Segundo del Romo Mercantil de la Capital; se le previene para que comparezca en el término de treinta días, que contará a partir del siguiente de la última publicación, apercibido que de no hacerlo, a imponerse de los autos, las siguientes notificaciones se les harán por medio de lista que se fije en los estrados de este Juzgado.

Se publicarán por tres veces de siete en siete en días hábiles, en el “Diario Oficial”; y en uno de los periódicos diarios de mayor circulación en la República (Reforma).

Atentamente
Zacatecas, Zacatecas, 09 de agosto de 2017
La Secretaria de Acuerdos del Juzgado Segundo de
Distrito en el Estado de Zacatecas
Lic. Adriana Salazar Orozco
Rúbrica.

(R.- 456386)

Estados Unidos Mexicanos
Poder Judicial de la Federación
Décimo Segundo Tribunal Colegiado en Materia Civil del Primer Circuito
D.C. 578/2017
"EDICTO"

ARCO SOLUCIONES INMOBILIARIAS, SOCIEDAD ANÓNIMA DE CAPITAL VARIABLE

En los autos del juicio de amparo directo número **D.C. 578/2017**, promovido por **ELÍAS MAURICIO LIFSHITZ MICHA, por derecho propio,** contra los actos que reclama de la **Tercera Sala Civil del Tribunal Superior de Justicia de la Ciudad de México,** consistente en la **sentencia de veinticinco de abril de dos mil diecisiete,** dictada en el toca **218/2017** y su ejecución atribuida al **Juez Quincuagésimo de lo Civil de la Ciudad de México,** al ser señalada como tercera interesada y desconocerse su domicilio actual, con fundamento en el artículo 315 del Código Federal de Procedimientos Civiles, de aplicación supletoria de conformidad con lo que dispone el artículo 2° de la Ley de Amparo y el artículo 27, fracción III, inciso b) de la ley de la materia, se otorga su emplazamiento al juicio de mérito por edictos, los que se publicarán por **tres veces de siete en siete días** en el **Diario Oficial de la Federación** y en alguno de los **periódicos diarios de mayor circulación en la República;** se hace de su conocimiento que en la Secretaría de Acuerdos de este Tribunal Colegiado, queda a su disposición copia simple de la demanda de amparo y que cuenta con un término de 30 días hábiles, contado a partir del día siguiente al de la última publicación de tales edictos para que ocurra ante este órgano jurisdiccional a hacer valer sus derechos.

Ciudad de México, 29 de agosto de 2017.
El Secretario de Acuerdos del Décimo Segundo Tribunal Colegiado
en Materia Civil del Primer Circuito
Lic. Fernando Aragón González
Rúbrica.

(R.- 456521)

Estados Unidos Mexicanos
Poder Judicial de la Federación
Juzgado Segundo de Distrito
Colima, Col.
"EDICTO"

En el juicio de amparo 390/2017-V que promueve JOSÉ RODRÍGUEZ ROGELIO, contra actos de la **Junta Especial número 57 de la Federal de Conciliación y Arbitraje del Estado de Colima y de otra autoridad,** por ignorarse domicilio del tercero interesado Beneficiadora de Frutas Cítricas y Tropicales de Colima, sociedad anónima de capital variable, se ordenó por este medio emplazarlo para que comparezca a juicio dentro del término de treinta días siguientes al de la última publicación del presente edicto a imponerse de los autos, se deja copia de la demanda en la secretaría de este juzgado, apercibido que de no comparecer, continuará el juicio, y las notificaciones personales así como las subsecuentes se le hará por lista de acuerdos que se publica en los estrados de este juzgado.

Colima, Colima, 13 de septiembre de 2017.
Secretaria del Juzgado Segundo de
Distrito en el Estado de Colima.
Lic. Fabiola Aguirre Sierra.
Rúbrica.

(R.- 457294)

AVISO AL PÚBLICO

Se comunica que para la publicación de los estados financieros éstos deberán ser capturados en cualquier procesador de textos Word y presentados en medios impreso y electrónico.

Atentamente
Diario Oficial de la Federación

Estados Unidos Mexicanos
Poder Judicial de la Federación
Juzgado Segundo de Distrito en el Estado de México
Naucalpan de Juárez
EDICTO

En cumplimiento a lo ordenado por auto de veintitrés de agosto de dos mil diecisiete, dictado en el juicio de amparo 754/2017-VI-A, promovido por Inmobiliaria Bellas Lomas, Sociedad Anónima de Capital Variable a través de su apoderada Legal Wendy Lozano Velázquez, **contra actos del Juez Cuarto Civil de Primera Instancia del Distrito de Tlalnepantla, con residencia Naucalpan de Juárez, Estado de México y otras, se emplaza por esta vía a la parte tercero interesada** Edson Iván Hernández Ching y Miguel Alfredo Díaz Ruiz, **a efecto de que comparezcan al juicio de amparo antes referido que se tramita en el Juzgado Segundo de Distrito en el Estado de México, con sede en Naucalpan de Juárez, dentro del término de treinta días contados del siguiente a partir de la última publicación, con el apercibimiento que en caso de no comparecer por sí o por representante legal, se tendrá por hecho el emplazamiento; además se les hace saber que deberán señalar domicilio para oír y recibir notificaciones dentro de la residencia de este Órgano Jurisdiccional (Naucalpan de Juárez) y de la zona conurbada (Tlalnepantla de Baz, Atizapán de Zaragoza y Huixquilucan), bajo apercibimiento que de no hacerlo en el término de tres días siguientes a aquél en que se tenga por hecho el emplazamiento, se les harán por lista las subsecuentes, aún las de carácter personal, de conformidad con los artículos 26, fracción III y 27, fracción III, ambos de la citada Ley de Amparo**

Para publicarse de tres veces, de siete en siete días, en el Diario Oficial de la Federación y en uno de los periódicos diarios de mayor circulación en la República Mexicana.

Naucalpan de Juárez, Estado de México, a 30 de agosto de 2017.
El Secretario del Juzgado Segundo de Distrito en el Estado de México.
Luis Felipe Ruiz Martínez Lasso.
Rúbrica.

(R.- 456690)

Estados Unidos Mexicanos
Poder Judicial de la Federación
Segundo Tribunal Colegiado en Materia
de Trabajo del Decimosexto Circuito
Guanajuato, Gto.
EDICTO

TERCERA INTERESADA:
HOW IDEAS DE MERCADOTECNIA, Sociedad Anónima de Capital Variable

Por este conducto, se ordena emplazar a la **tercero interesada: HOW IDEAS DE MERCADOTECNIA, Sociedad Anónima de Capital Variable,** dentro del juicio de amparo directo 700/2017, promovido por María Maricela Gómez Iñiguez, por conducto de su apoderada Ximena Ma. Gabriela Palomo Rodríguez Bueno, contra actos de la Junta Especial Número Uno de la Local de Conciliación y Arbitraje de León, Guanajuato, en cuya demanda de amparo se señala:

IV.-Acto reclamado: laudo de quince de junio de dos mil diecisiete, dictado en el expediente laboral 869/2014/E1/CF/IND.

VI.-Preceptos constitucionales cuya violación se reclama: 14, 16, 17 y 123, apartado A.

Se hace saber a la tercera interesada de mérito que debe presentarse por conducto de quien legalmente lo represente ante este tribunal colegiado, a defender sus derechos, dentro del término de treinta días, contados del siguiente al de su última publicación, apercibida que de no comparecer, se continuará el juicio sin su presencia, haciéndose las ulteriores notificaciones en las listas que se fijan en los estrados de este tribunal.

Publíquese por tres veces, de siete en siete días, en el Diario Oficial de la Federación.

Atentamente.
Guanajuato, Gto., 11 de septiembre de 2017
La Secretaria de Acuerdos del Segundo Tribunal Colegiado
en Materia de Trabajo del Decimosexto Circuito
Adriana Camacho Mendienta
Rúbrica.

(R.- 456732)

Estados Unidos Mexicanos
Poder Judicial de la Federación
Segundo Tribunal Colegiado en Materia Penal
del Decimosexto Circuito
Guanajuato
EDICTO

Tercera Interesada:
Dania Pineda Moreno.

Por este conducto, se ordena emplazar a la tercera interesada Dania Pineda Moreno, dentro del juicio de amparo directo 89/2017 del índice de éste Segundo Tribunal Colegiado en Materia Penal del Decimosexto Circuito, promovido por Jaime Cruz López, contra actos de la Primera Sala Penal del Supremo Tribunal de Justicia del Estado de Guanajuato y otras, en cuya demanda de amparo se señala:

Actos reclamados: De la de la Primera Sala Penal del Supremo Tribunal de Justicia del Estado, la sentencia de catorce de abril de dos mil dieciséis, y del Juez Primero Penal de Irapuato, Guanajuato y el Juez de Ejecución Penal en Guanajuato, el cumplimiento y ejecución de la misma

Preceptos constitucionales cuya violación se reclama: 1, 14,16, 17, 18 y 20.

Se hace saber a la tercera interesada de mérito que debe presentarse ante este Tribunal Colegiado, a defender sus derechos, en virtud de que mediante proveído de siete de septiembre de dos mil diecisiete se ordeno emplazarle por medio de edictos en el amparo de referencia, apercibida que de no comparecer, se continuará el juicio sin su presencia, haciéndose las ulteriores notificaciones en las listas que se fijan en los estrados de este tribunal.

Publíquese por tres veces, de siete en siete días, en el Diario Oficial de la Federación.

Atentamente.
Guanajuato, Gto., 8 de septiembre de 2017.
El Magistrado Presidente del Segundo Tribunal Colegiado
en Materia Penal del Decimosexto Circuito.
Francisco Javier Araujo Aguilar.
Rúbrica.

(R.- 456735)

Estados Unidos Mexicanos
Poder Judicial de la Federación
Juzgado Segundo de Distrito en Materia de Amparo Civil, Administrativa y de Trabajo y de Juicios Federales en el Estado de Puebla, con residencia oficial en la ciudad de San Andrés Cholula, Puebla
San Andrés Cholula, Puebla
EDICTO

Emplazamiento de los terceros interesados Herlinda Cristina y Delfino Alonso.

En los autos del juicio de amparo número 955/2017, promovido por Delfina Julia Zárate Merino, en su carácter de albacea provisional de la sucesión intestamentaria a bienes de José Ascención Cruz Merino, contra actos del **Juez de lo Civil del Distrito Judicial de Tecamachalco, Puebla y otra autoridad**, que se hace consistir en la resolución de once de abril de dos mil diecisiete, dictada en los autos del expediente 602/2011 del índice de la autoridad responsable, por auto de siete de septiembre de dos mil diecisiete, se ordenó emplazarlos por medio de edictos, que se publicarán por tres veces, de siete en siete días en el "Diario Oficial de la Federación" y en el Periódico "Excélsior", "El Universal" o "Reforma", de conformidad con lo dispuesto en los artículos 27, fracción III, inciso b) de la Ley de Amparo y 315 del Código Federal de Procedimientos Civiles, de aplicación supletoria, según su artículo 2º; haciendo de su conocimiento que deberán presentarse ante el Juzgado Segundo de Distrito en Materia de Amparo Civil, Administrativa y de Trabajo y de Juicios Federales en el Estado de Puebla, dentro del término de treinta días contados a partir del día siguiente al de la última publicación, para hacer valer sus derechos y señalar domicilio para recibir notificaciones, apercibidos que de no hacerlo se continuará el juicio y las subsecuentes notificaciones, aún las de carácter personal, se les harán por medio de lista. Quedan a su disposición en la Secretaría de este órgano jurisdiccional copia autorizada de la demanda de garantías.

San Andrés Cholula, Puebla, 07 de Septiembre de 2017
El Secretario del Juzgado Segundo de Distrito en Materia de Amparo Civil,
Administrativa y de Trabajo y de Juicios Federales en el Estado de Puebla
Lic. Luis Gabriel Villavicencio Ramírez.
Rúbrica.

(R.- 456747)

Estados Unidos Mexicanos
Poder Judicial de la Federación
Segundo Tribunal Colegiado en Materia Penal
del Decimosexto Circuito
Guanajuato
EDICTO

Terceros Interesados:
Ma. Pilar Jorge Osorio
y
Jaime Rodarte

Por este conducto, se ordena emplazar a los terceros interesados Ma. Pilar Jorge Osorio y Jaime Rodarte, dentro del juicio de amparo directo 102/2017 del índice de este Segundo Tribunal Colegiado en Materia Penal del Decimosexto Circuito, promovido por Julio Castañeda Cantú, contra actos del Primer Tribunal Unitario del Decimosexto Circuito, así como cotra el Juez Primero de Distrito en el Estado de Guanajuato, con resiencia en esta ciudad, en cuya demanda de amparo se señala:

Actos reclamados: del Primer Tribunal Unitario del Decimosexto Circuito la sentencia dictada el dieciséis de julio de dos mil uno, y del Juez Primero de Distrito en el Estado de Guanajuato, con resiencia en esta ciudad, la ejecución de la misma.

Preceptos constitucionales cuya violación se reclama: 1, 14, 16, 17, 19, 20, 21, 22, 102 y 133.

Se hace saber a los terceros interesados de mérito que deben presentarse ante este Tribunal Colegiado, a defender sus derechos, en virtud de que mediante proveído de siete de septiembre de dos mil diecisiete se ordenó emplazarles por medio de edictos en el amparo de referencia, apercibidos que de no comparecer, se continuará el juicio sin su presencia, haciéndose las ulteriores notificaciones en las listas que se fijan en los estrados de este tribunal.

Publíquese por tres veces, de siete en siete días, en el Diario Oficial de la Federación.

Atentamente.
Guanajuato, Gto., 08 de septiembre de 2017.
El Magistrado Presidente del Segundo Tribunal Colegiado
en Materia Penal del Decimosexto Circuito.
Francisco Javier Araujo Aguilar.
Rúbrica.

(R.- 456754)

Estados Unidos Mexicanos
Poder Judicial de la Federación
Tribunal Colegiado en Materias Civil
y Administrativa del XIV Circuito
Mérida, Yuc.
EDICTO

Dolores Sánchez Escalante o Rosa María de los Dolores Sánchez Escalante y Adriana Ileana Can Heredia (tercero interesadas)

En autos del expediente de amparo directo 329/2017, formado con motivo de la demanda de amparo directo promovida por Augusto Ramón Salazar Puerto, mandatario judicial de la quejosa Martha Patricia Paz Peraza, contra la sentencia dictada por la Sala Colegiada Civil y Familiar del Tribunal Superior de Justicia del Estado de Yucatán, el quince de febrero de dos mil diecisiete, en el toca de apelación 7/2017, se tuvo a Dolores Sánchez Escalante o Rosa María de los Dolores Sánchez Escalante y Adriana Ileana Can Heredia, como tercero interesadas en este asunto, ordenándose llamarlas al presente juicio, y hacerles saber de los derechos y facultades previstos en los artículos 181 y 182 de la Ley de Amparo. Ahora bien, toda vez que no fue posible localizar el domicilio para llevar a cabo dicha diligencia; en consecuencia, se les llama a este juicio de amparo por medio de edictos en los términos del numeral 315 del Código Federal de Procedimientos Civiles de aplicación supletoria a la ley de la materia, haciéndoles saber que pueden comparecer ante este Tribunal Colegiado en Materias Civil y Administrativa del Decimocuarto Circuito, en un plazo de quince días contados a partir del siguiente al de la última publicación, para promover amparo adhesivo; quedando a su disposición, en la Secretaría de este Tribunal, copia de la demanda de amparo de que se trata.

Y para su publicación por tres veces, de siete en siete días en el Diario Oficial de la Federación y en uno de los periódicos diarios de mayor circulación en la República Mexicana, esto es, en El Universal, expido el presente edicto en la ciudad de Mérida, Yucatán, a trece de septiembre de dos mil diecisiete.

Mérida, Yucatán, a 13 de septiembre de 2017.
La Secretaria de Acuerdos
Lic. Gloria del Carmen Bustillos Trejo.
Rúbrica.

(R.- 456763)

Estados Unidos Mexicanos
Poder Judicial de la Federación
Juzgado Segundo de Distrito en Materia de Amparo Civil, Administrativa y de Trabajo y de Juicios Federales en el Estado de Puebla, con residencia oficial en la ciudad de San Andrés Cholula, Puebla
EDICTO.

Emplazamiento a la tercero interesada Yenny Osorio Bravo
Presente.

En los autos del juicio de amparo número **600/2017,** promovido por Carlos Alberto Ronquillo Herrera, por propio derecho y en representación del menor D.R.O., contra actos del Juez Primero de lo Familiar del Distrito Judicial de Puebla, a quien reclama el auto de dieciséis de febrero de dos mil diecisiete, dictado en el expediente 1461/2015, por el que señaló cualquier día y hora hábil a efecto de que el actor Carlos Alberto Ronquillo Herrera presentara al menor D.R.O. en sus instalaciones, y dar fe del estado físico del menor y de ser escuchado en juicio; y al ser señalada como tercero interesada y desconocerse su domicilio, el veintisiete de julio de dos mil diecisiete, se ordenó su emplazamiento por edictos, que se publicarán por tres veces, de siete en siete días en el "Diario Oficial de la Federación" y en cualquiera de los siguientes diarios "*Excelsior*", "*El Universal*" o "*Reforma*", con apoyo en los artículos 27, fracción III inciso c) de la Ley de Amparo y 315 del Código Federal de Procedimientos Civiles; haciendo de su conocimiento que deberá presentarse ante el Juzgado Segundo de Distrito en Materia de Amparo Civil, Administrativa y de Trabajo y de Juicios Federales en el Estado de Puebla, dentro del término de treinta días contados a partir del día siguiente al de la última publicación, para hacer valer sus derechos y señalar domicilio para recibir notificaciones, apercibidos que de no hacerlo se continuará el juicio y las subsecuentes notificaciones, aún las personales, se les harán por lista. Queda a su disposición en este órgano jurisdiccional copia simple de la demanda de garantías.

Atentamente
San Andrés Cholula, Puebla, 13 de septiembre de 2017
El Secretario del Juzgado Segundo de Distrito en Materia de Amparo Civil, Administrativa y de Trabajo y de Juicios Federales en el Estado de Puebla.
Lic. Luis Gabriel Villavicencio Ramírez.
Rúbrica.

(R.- 456942)

Estados Unidos Mexicanos
Poder Judicial de la Federación
Juzgado Decimocuarto de Distrito en el Estado Coatzacoalcos, Ver.
EDICTO

Daniel Mendieta González.
(Tercero Interesado).

En cumplimiento al acuerdo de trece de septiembre de dos mil diecisiete, emitido en el juicio de amparo 1128/2016-III, promovido por Alfredo Peña de Paz y Sandra Silvia Espinoza Altamirano, se demanda la protección de la justicia federal contra actos de los Magistrados de la Séptima Sala del Tribunal Superior de Justicia del Estado, con sede en Xalapa, Veracruz, en el que demandó la resolución dictada el treinta de mayo de dos mil dieciséis, en el toca penal 709/2016-A, por la autoridad responsable, en la que confirmó el auto de formal prisión emitido el dieciocho de febrero de dos mil dieciséis en contra de Alfredo Peña de Paz y Sandra Silvia Espinoza Altamirano, por el Juez Primero de Primera Instancia, con residencia en Acayucan, Veracruz mismos que deberán ser publicados por tres veces y de siete en siete días, es decir, los días trece, veinte y veintisiete de octubre de dos mil diecisiete, tanto en el Diario Oficial de la Federación, como en uno de los periódicos de mayor circulación que se edite en la República Mexicana; asimismo, se le hace saber, que deberá presentarse ante este Juzgado Decimocuarto de Distrito en el Estado de Veracruz, residente en Coatzacoalcos, dentro del término de treinta días, contados a partir del siguiente al de la última publicación de los edictos (veintisiete de octubre de dos mil diecisiete), a defender sus derechos en el presente juicio de amparo.

Asimismo, se indica que se encuentran señaladas las nueve horas con treinta y cinco minutos del veinticinco de septiembre de dos mil diecisiete, para que tenga verificativo la audiencia constitucional.

Notifíquese.

Así lo proveyó y firma el licenciado Juan José Contreras Madero, Juez Decimocuarto de Distrito en el Estado de Veracruz, asistido del licenciado Maximino Munguía Rodríguez, Secretario que autoriza y da fe.

Atentamente
Coatzacoalcos, Veracruz, a 13 de Septiembre de 2017.
El Secretario del Juzgado Decimocuarto de Distrito en el Estado de Veracruz.
Lic. Maximino Munguía Rodríguez.
Rúbrica.

(R.- 456946)

Estado de México

Poder Judicial

Juzgado Sexto Mercantil de Primera Instancia de Tlalnepantla

con residencia en Naucalpan de Juárez, Estado de México

Primera Secretaría

EDICTO.

Se convocan postores.

En los autos del expediente 531/2008 relativo al juicio ejecutivo mercantil promovido por Yuriana Rodríguez Tizcareño en contra de Gonzalo Hernández Ruiz, por proveído de veintiséis de septiembre del dos mil diecisiete, se ordenó la publicación del siguiente edicto:

Con fundamento en el artículo 1411 del Código de Comercio, para la preparación de la primera audiencia de venta judicial del bien embargo, se precisa lo siguiente:

Bien objeto de la venta: Inmueble identificado como lote de terreno doce, manzana nueve, fraccionamiento Rancho San Diego, Municipio de Ixtapan de la Sal, Estado de México, con superficie, medidas y colindancias al noroeste cuarenta metros, con lote once, manzana nueve romano; al noreste trece punto sesenta y dos metros con lote veinticinco manzana nueve romano; al sureste en cuarenta metros con lote trece, manzana nueve romano; al suroeste en trece punto treinta y ocho metros con calle Dalia y propietarios: Gonzalo Hernández Ruiz, inscrito bajo el folio real electrónico 5163 en el Instituto de la Función Registral del Distrito Judicial de Tenancingo, Estado de México.

Valor del bien: La cantidad de seiscientos mil pesos, moneda nacional, precio dictaminado por la perito tercero en discordia; resulta postura legal las dos terceras partes del valor antes mencionado, con tal de que la parte de contado sea suficiente para pagar el importe de lo sentenciado. Fecha de remate: Trece horas del ocho de noviembre de dos mil diecisiete.

Anuncio de la venta: Por medio de edictos que se publicarán por tres veces, dentro de nueve días en el Diario Oficial de la Federación y mediante la fijación de un edicto en la tabla de avisos de este Juzgado y del Juzgado Segundo Civil de Primera Instancia competente en Tenancingo, con sede en Ixtapan de la Sal, Estado de México, mismos que deberán permanecer a la vista hasta la celebración de la audiencia de remate. En la inteligencia de que deberá mediar un plazo que no sea menor de cinco días entre la última de las publicaciones ordenadas y la fecha en que tendrá verificativo la audiencia de remate.

Se expide para su publicación a los cinco días de octubre de dos mil diecisiete.

Doy fe.

Validación: El veintiséis de septiembre del dos mil diecisiete, se ordenó la publicación de edictos; **Licenciado Alfredo Emmanuel Mendoza Díaz,** Secretario de Acuerdos que firma.- Rúbrica.

(R.- 457293)

DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN

DIRECTORIO

Conmutador:	50 93 32 00
Coordinación de Inserciones:	Exts. 35078, 35079, 35080 y 35081
Coordinación de Avisos y Licitaciones	Ext. 35084
Subdirección de Producción:	Ext. 35007
Venta de ejemplares y Suscripciones:	Exts. 35003 y 35008
Servicios al público e informática	Ext. 35012
Domicilio:	Río Amazonas No. 62 Col. Cuauhtémoc C.P. 06500 Ciudad de México
Horarios de Atención	
Inserciones en el Diario Oficial de la Federación:	de lunes a viernes, de 9:00 a 13:00 horas
Venta de ejemplares:	de lunes a viernes, de 9:00 a 14:00 horas

AVISOS GENERALES

Estados Unidos Mexicanos
Secretaría de Gobernación
Comisionado Nacional de Seguridad
Unidad de Planeación, Prospectiva y Seguridad Privada
Dirección General de Seguridad Privada
PUBLICACIÓN DE SANCIÓN

El 2 de agosto de 2017, en el expediente administrativo 152/2015 que obra en los archivos de la Dirección General de Seguridad Privada de la Secretaría de Gobernación, se sancionó al prestador de servicios de seguridad privada SEYM DE MEXICO, S.A. DE C.V., en los siguientes términos:

Se impone a SEYM DE MEXICO, S.A. DE C.V., como resultado del incumplimiento a lo previsto por el artículo 13 de la Ley Federal de Seguridad Privada, en relación con el artículo 12 de la citada Ley, la sanción prevista en los artículos 42, fracción I de la Ley Federal de Seguridad Privada: y 60 fracción I del Reglamento de la Ley Federal de Seguridad Privada, consistente en **amonestación con difusión pública en la página de Internet de la Secretaría.**

Así lo determinó y firma el Licenciado Juan Antonio Arámbula Martínez, Director General de Seguridad Privada de la Unidad de Planeación, Prospectiva y Seguridad Privada de la Secretaría de Gobernación.

Atentamente
Ciudad de México, 2 de agosto de 2017.
Director General de Seguridad Privada
Lic. Juan Antonio Arámbula Martínez
Rúbrica.

(R.- 457205)

Secretaría de Hacienda y Crédito Público
Instituto de Administración y Avalúos de Bienes Nacionales
Dirección General de Administración del Patrimonio Inmobiliario Federal
LICITACIÓN PÚBLICA NÚMERO 001/2017 DE INMUEBLES FEDERALES

ACTA CIRCUNSTANCIADA QUE SE LEVANTA CON MOTIVO DEL DIFERIMIENTO DEL ACTO DE PRESENTACIÓN, APERTURA DE OFERTAS DE COMPRA, Y FALLO RELATIVO A LA LICITACIÓN PÚBLICA No. 001/2017, CONVOCADA POR EL INSTITUTO DE ADMINISTRACIÓN Y AVALÚOS DE BIENES NACIONALES (INDAABIN), ÓRGANO DESCONCENTRADO DE LA SECRETARÍA DE HACIENDA Y CRÉDITO PÚBLICO, A TRAVÉS DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN DEL PATRIMONIO INMOBILIARIO FEDERAL.

Como consecuencia de los acontecimientos ocurridos el pasado 19 de septiembre del año en curso, y debido a que se suspendieron las labores en este Instituto los días 19, 20, 21 y 22 de septiembre de 2017 y durante dicho periodo no corrieron los plazos que establecen las leyes, acuerdos y demás disposiciones administrativas y/o judiciales, respecto de los trámites y servicios a cargo del INDAABIN, tal como se establece en el Artículo Primero del "Acuerdo por el que se suspenden temporalmente las labores en el Instituto de Administración y Avalúos de Bienes Nacionales", publicado en el Diario Oficial de la Federación el 21 de septiembre del año en curso, y a efecto de dar cabal cumplimiento a lo establecido en la disposición Décima Quinta fracción IV del "Acuerdo por el que se establecen las normas para la venta de inmuebles de propiedad federal", que establece que cualquier modificación que se realice a la convocatoria, se deberá notificar a través de los mismos medios utilizados para su difusión, es decir en el Diario Oficial de la Federación y en la página de Internet del INDAABIN; se informa que el acto de presentación, apertura de ofertas y fallo, que se tenía programado para darse a conocer el día 2 de octubre del año en curso a las 11:00 horas, y una vez publicado en el Diario Oficial de la Federación y en la página de Internet del INDAABIN se difiere para el día 19 de octubre a las 11:00 horas.

Registro de participantes y revisión de documentos.- El **19 de octubre de 2017 de 9:00 a 10:30 hrs.**, en Avenida México No. 151, Colonia Del Carmen, C.P. 04100, Coyoacán, Ciudad de México.

Presentación y apertura de ofertas de compra.- Los participantes entregarán su oferta de compra en sobre cerrado el día, el **19 de octubre de 2017**, **a las 11:00 hrs.,** en las oficinas de la Dirección General de Administración del Patrimonio Inmobiliario Federal, sita en Avenida México N° 151, Colonia Del Carmen, C.P. 04100, Coyoacán, Ciudad de México. Una vez recibidas todas las ofertas de compra, se llevará a cabo su apertura ante la presencia del representante de la Contraloría Interna de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público de acuerdo al procedimiento establecido en las Bases. En primer lugar, el Presidente del INDAABIN o, a quien

designe para presidir el acto, dará a conocer a los participantes el valor base de la licitación pública del inmueble y a continuación, abrirá cada sobre y leerá en voz alta el monto de la oferta de compra presentada por cada participante.

Fallo.- El mismo día, el **19 de octubre de 2017**, una vez leídas todas las ofertas de compra, se procederá al acto de fallo, declarando ganador de la licitación al participante que presente la oferta más alta, siempre y cuando sea igual o superior al valor base establecido para la licitación pública de los inmuebles.

Pago.- El ganador dispondrá de un plazo de **30 días naturales** siguientes a la fecha del fallo, para cubrir el importe total de su oferta de compra, mediante el formato **DPAe5cinco**, (pago en ventanilla bancaria) a favor de la Tesorería de la Federación.

Ciudad de México a 12 de octubre de 2017.
Director General de Administración del Patrimonio Inmobiliario Federal
Lic. Alan Daniel Cruz Porchini
Rúbrica.

(R.- 457188)

INSTITUTO MEXICANO DE NORMALIZACION Y CERTIFICACION, A. C.
AVISO PARA CONSULTA PÚBLICA

Se comunica a todos los interesados que a partir de la publicación de este aviso, se someten a consulta pública por **60 días naturales** (para recibir observaciones y comentarios), del siguiente **proyecto de norma mexicana (PROY-NMX)** en el campo voluntario, aprobado por el siguiente Comité:

IMNC/COTENNSASST
COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN NACIONAL DE SISTEMAS DE ADMINISTRACIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

CLAVE O CÓDIGO	TÍTULO DEL PROYECTO DE NORMA
PROY-NMX-SAST-31010-IMNC-2017	**Gestión de riesgos – Técnicas de evaluación de riesgos**
Objetivo y campo de aplicación Este Proyecto de Norma Mexicana da soporte a la NMX-SAST-31000-IMNC-2017 y proporciona directrices para la selección y aplicación de técnicas sistemáticas para la evaluación de riesgos. La evaluación de riesgos llevada a cabo de acuerdo con este Proyecto de Norma mexicana contribuye a las otras actividades de gestión de riesgos. La aplicación de una serie de técnicas se introduce, con referencias específicas a otras normas en las que se describen el concepto y la aplicación de técnicas con mayor detalle. Este Proyecto de Norma Mexicana no está destinado a propósitos de certificación, regulaciones u otro uso contractual. Este Proyecto de Norma Mexicana no establece criterios específicos para determinar la necesidad de un análisis de riesgos, ni tampoco especifica el tipo de método de análisis de riesgos que es requerido para una aplicación particular Este Proyecto de Norma Mexicana no se refiere a todas las técnicas, y la omisión de una técnica de este proyecto de norma no significa que no sea válida. El hecho de que un método es aplicable a una circunstancia particular no significa que el método necesariamente debería ser aplicado. NOTA Este Proyecto de Norma Mexicana no trata específicamente acerca de la seguridad. Este proyecto de Norma Mexicana de gestión de riesgos es genérico y cualquier referencia a la seguridad son de carácter informativo. En la norma ISO/IEC Guide 51 se establece la orientación de aspectos de seguridad (safety).	
Concordancia con normas internacionales Este Proyecto de Norma Mexicana **es idéntica (IDT)** con la norma internación al ISO/IEC 31010:2009 Risk management — Risk assessment techniques. Ed 1 (2009 noviembre)	

Lo anterior con fundamento en el Artículo 51-A fracción III, de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y Artículo 46 de su Reglamento, vigentes; los **comentarios y observaciones** se recibirán en el siguiente correo electrónico: **normalizacion@imnc.org.mx** o al fax: 01(55) 55464546 ext. 6150. Para mayor información comunicarse con Jacqueline CORTÉS SÁNCHEZ, al teléfono 5546-4546; los documentos se pueden obtener en Manuel Ma. Contreras 133 sexto piso, Col. Cuauhtémoc, México, D. F., C. P. 06500.

El texto completo del documento puede ser consultado en la Dirección General de Normas de esta Secretaría, ubicada en Avenida Puente de Tecamachalco No. 6, Lomas de Tecamachalco, Sección Fuentes, código postal 53950, Naucalpan de Juárez, Estado de México. SINEC-20171002121035053

Atentamente,
Ciudad de México a 03 de octubre de 2017
Jefa de Normalización
Jacqueline Cortés Sánchez
Rúbrica.

(R.- 457232)

CORPORATIVO EMPRESARIAL, AS, S.A DE C.V.
BALANCE DE LIQUIDACIÓN
AL 01 DE MARZO DE 2017.

Activo	
Efectivo en Caja	**$0.00**
Pasivo	**$0.00**
Capital	**$0.00**

Ciudad de México a 13 de Octubre de 2017.
Liquidador
José Francisco González Menéndez
Rúbrica.

(R.- 455137)

INNOVACION Y DESARROLLOS DEL PUERTO, S.A. DE C.V.
BALANCE DE LIQUIDACIÓN
AL 01 DE MARZO DE 2017.

Activo	
Efectivo en Caja	**$0.00**
Pasivo	**$0.00**
Capital	**$0.00**

Ciudad de México a 13 de Octubre de 2017.
Liquidador
Esther Rufino Natividad
Rúbrica.

(R.- 455138)

GABINETE EMPRESARIAL DEL PUERTO S. DE R.L. C.V.
BALANCE DE LIQUIDACIÓN
AL 01 DE MARZO DE 2017.

Activo	
Efectivo en Caja	**$0.00**
Pasivo	**$0.00**
Capital	**$0.00**

Ciudad de México a 13 de Octubre de 2017.
Liquidador
Odilón Sanromán Arenas
Rúbrica.

(R.- 455143)

EC PROYECTOS ESPECIALIZADOS, S.A. DE C.V.
BALANCE DE LIQUIDACIÓN
AL 01 DE MARZO DE 2017.

Activo	
Efectivo en Caja	**$0.00**
Pasivo	**$0.00**
Capital	**$0.00**

Ciudad de México a 13 de Octubre de 2017.
Liquidador
José Francisco González Menéndez
Rúbrica.

(R.- 455144)

SERVICIOS INTEGRALES IXI, S. DE R.L. DE C.V.
BALANCE DE LIQUIDACIÓN
AL 01 DE MARZO DE 2017.

Activo	
Efectivo en Caja	**$0.00**
Pasivo	**$0.00**
Capital	**$0.00**

Ciudad de México a 13 de Octubre de 2017.
Liquidador
José Francisco González Menéndez
Rúbrica.

(R.- 455150)

MFR SERVICIOS INTEGRALES, S.A. DE C.V.
BALANCE DE LIQUIDACIÓN
AL 01 DE MARZO DE 2017.

Activo	
Efectivo en Caja	**$0.00**
Pasivo	**$0.00**
Capital	**$0.00**

Ciudad de México a 13 de Octubre de 2017.
Liquidador
José Francisco González Menéndez
Rúbrica.

(R.- 455153)

AVISO AL PÚBLICO

Las cuotas por derechos de publicación son las siguientes:

1/8	de plana	$ 1,827.00
2/8	de plana	$ 3,654.00
3/8	de plana	$ 5,481.00
4/8	de plana	$ 7,308.00
6/8	de plana	$ 10,962.00
1	plana	$ 14,616.00
1 4/8	planas	$ 21,924.00
2	planas	$ 29,232.00

Atentamente
Diario Oficial de la Federación

INFOTEC Centro de Investigación e Innovación en Tecnologías de la Información y Comunicación
Dirección Adjunta de Administración
CONVOCATORIA

En cumplimiento a lo establecido por el Artículo 134 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, a los Artículos 131 y 132 de la Ley General de Bienes Nacionales, así como a lo dispuesto en el Capítulo III de las Bases Generales para el Registro, Afectación, Disposición Final y Baja de Bienes Muebles del INFOTEC Centro de Investigación e Innovación en Tecnologías de la Información y Comunicación, se convoca a las personas físicas y morales, a participar en la Licitación Pública de Bienes Muebles, de conformidad con lo siguiente:

Número de Licitación	Número de Control	Descripción de los Bienes	Unidad de Medida	Número de Bienes Muebles	Precio Mínimo de Venta o Avaluó
INFOTEC-DAA-LP-01/2017	Partida 1	Lote de Bienes muebles	Piezas	4,335	$99,732.00
	Partida 2	Lote de desecho de cable	Kilogramos	3,000 Aproximado	$35.0412 / Kilogramo
	Partida 3	Vehículo **Marca** General Motors, **Tipo** Express, **Modelo** 2007	Pieza	1	$86,200.00
	Partida 4	Vehículo **Marca** General Motors, **Tipo** UPLANDER, **Modelo** 2009	Pieza	1	$85,200.00
	Partida 5	Vehículo **Marca** Chevrolet, **Tipo** Chevy, **Modelo** 2005	Pieza	1	$29,150.00

Entrega de Bases	Verificación Física de los Bienes Muebles	Presentación de Proposiciones y Acto de Apertura de Ofertas	Acto de Fallo
Del 16 al 19 de octubre de 2017 de 10:00 a 13:00 hrs. (días hábiles)	Del 16 al 19 de octubre de 2017 de 10:00 a 13:00 hrs. (días hábiles)	27 de octubre de 2017 10:00 hrs.	30 de octubre de 2017 11:00 horas

Los interesados podrán solicitar de manera gratuita las bases en el edificio sede de INFOTEC, ubicado en Av. San Fernando Núm. 37, Colonia Toriello Guerra, Delegación Tlalpan, C.P. 14050, Ciudad de México, así como en el edificio de su Unidad en Aguascalientes, ubicado en Circuito Tecnopolo Sur Número 112, Colonia. Fraccionamiento Tecnopolo Pocitos, C.P. 20313, Aguascalientes, Aguascalientes. Del mismo modo, podrán verificar las citadas bases en el portal de internet del INFOTEC, en el sitio www.infotec.mx.

Los bienes muebles podrán verificarse en los edificios sedes del INFOTEC arriba mencionados; Partidas 1, 2, y 3 en Av. San Fernando Núm. 37, y Partidas 4 y 5 en Circuito Tecnopolo Sur Número 112.

La Junta de Aclaraciones para resolver posibles dudas de los interesados se realizará el día 20 de octubre de 2017, a las 11:00 horas, en la Sala de Juntas Núm. 5 ubicada en el Segundo Piso del edificio ubicado en Av. San Fernando Núm. 37, Colonia Toriello Guerra, Delegación Tlalpan, C.P. 14050, Ciudad de México, y de manera remota a través de videoconferencia en la Unidad de INFOTEC en Aguascalientes.

La celebración del Acto de Apertura de Ofertas y Fallo, se llevará a cabo en las Sala de Juntas Número 5, ubicada en el en el Segundo Piso del edificio ubicado en Av. San Fernando Núm. 37, Colonia Toriello Guerra, Delegación Tlalpan, C.P. 14050, Ciudad de México, y de manera remota a través de videoconferencia en la Unidad de INFOTEC en Aguascalientes.

En caso de declararse desierta la Licitación Pública en su totalidad o en alguna de sus partidas, se procederá a la subasta de los bienes muebles, siendo postura legal en primera almoneda las dos terceras partes del precio mínimo de venta establecido para la Licitación, y un 10% menos en la segunda almoneda.

El depósito de garantía para participar en la enajenación de los bienes muebles será del 10% del valor fijado a los mismos, teniendo derecho a participar por una o el total de las partidas.

El plazo máximo para retirar los bienes muebles adjudicados, será de 3 días hábiles posteriores a la fecha del pago total de los bienes muebles.

México, D.F., a 13 de octubre de 2017
La Directora Adjunta de Administración
Lic. Hilda Georgina Méndez Lozoya
Rúbrica.

(R.- 457248)

SEGUNDA SECCION
PODER EJECUTIVO
SECRETARIA DE ECONOMIA

RESPUESTA a los comentarios del Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-199-SCFI-2015, Bebidas alcohólicas-Denominación, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, publicado el 29 de febrero 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-199-SCFI-2015, BEBIDAS ALCOHÓLICAS- DENOMINACIÓN, ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA, PUBLICADO EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN EL 29 DE FEBRERO DE 2016.

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 II, XIII y XXXIII de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 4 de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo; 39 fracción V, 40 fracciones I y XII 47 fracción III de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, 33 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 22 fracciones I, IV y IX, X y XXV del Reglamento Interior de la Secretaría de Economía, publica las respuestas a los comentarios recibidos al Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-199-SCFI-2015, Bebidas alcohólicas-Denominación, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 29 de febrero de 2016.

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

- Adriana Cruz Muñoz.
- Adriana Pérez Díaz.
- Alberto Cayetano Vásquez
- Alberto Martínez Venancio Hernández.
- América Delgado Lemus.
- Ana G. Valenzuela Zapata.
- Ángel Enríquez.
- Ángel Mendoza González.
- Asociación de Importadores y Representantes de Alimentos y Bebidas, A.C.
- Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos, A.C.
- Asociación Nacional de la Industria de Derivados de Agave, A.C.
- Asociación Nacional de Tiendas de Autoservicio y Departamentales, A.C.
- Banuet Arrache y Asociados, S.C.
- Bepensa Bebidas, S.A. de C.V.
- Bebidas Internacionales Bepensa, S.A. de C.V.
- Bodegas La Negrita, S.A de C.V.
- Brown Forman Tequila.
- Cámara Nacional de Comercio, Servicios y Turismo, Sinaloa Sur.
- Cámara Nacional de la Industria Tequilera.
- Cámara Nacional de la Industria de Transformación Mazatlán.
- Cándido Romero Contreras.
- Carlos Lucio.
- Centro Empresarial de Mazatlán del Sur de Sinaloa, S.P.
- Cervecería Almoloya
- Cervecería Reforma
- Cerveceros de México
- Cerveza Plan B
- Cesar Gilberto Reyes
- Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios
- Comité Técnico de Normalización Nacional para Bebidas Alcohólicas.
- Concepción Hernández
- Conferencia Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas.
- Consejo Mexicano Vitivinícola.
- Consejo Nacional Agropecuario.
- Consejo Regulador de la Denominación Específica Brandy de Jerez.
- Consejo Regulador del Tequila

- Consorcio Ónix.
- David Suro-Piñera.
- Destiladora del Real.
- Destilados La Ideal.
- Diageo México.
- Distribuidora Dolgo.
- Dra. Elena Kahn.
- Dra. Patricia Colunga GM.
- El Colegio de Michoacán.
- El Poder del Consumidor.
- Enedino Bravo Cruz.
- Eleuterio González.
- Excel Spain de México, S.A de C.V.
- Félix Hernández Monterrosa.
- Fernando González Zozaya.
- FPS Spirits.
- Fundación de Investigaciones Sociales.
- Gobierno Municipal de Mazatlán.
- Ignacio Eduardo Parra de la Tijera.
- Ignacio Torres García.
- Industrias Vinícolas Pedro Domecq, S.A. de C.V.
- Inés Hernández.
- Inés Sánchez López.
- Instituto Tecnológico Autónomo de México.
- Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Occidente.
- José Jaime Morales Aquino.
- La Madrileña.
- Lorenzo Virgen Contreras.
- Macario Partida Ramos.
- Madrina Casa Cervecera.
- Manuel Guillén Villanueva.
- Miguel Angel Partida Ramos.
- Miguel Angel Partida Rivera.
- Miguel Torres, S.A.
- Nereida Sanchez Rubio.
- Pedro Jiménez Gurría.
- Pernod Ricard México, S.A. de C.V.
- Proconsumidores, A.C.
- Productores de Mezcal de Zapotitlán de Vadillo, Jalisco.
- Procuraduría Federal del Consumidor.
- Ramiro Angelina-Baños.
- Reina Sánchez.
- Rocío Becerra Montané.
- Rodolfo López.
- Rosario Pineda Pérez.
- Salvador Hernández.
- Scotch Whisky Association
- Secretaría de Desarrollo Económico de Sinaloa.
- Secretaría de Fomento Económico de Colima.
- Secretaría General de Gobierno de Sinaloa.
- Severiano Osorio.
- Sosima Olvera Aguilar.
- Teodomiro Santiago.
- Tequila Interchange Project.
- Unió de Licoristes de Catalunya.
- Vinata Santa Clara.

1	2	3	4	5	6
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 Regulador del Tequila	N/A	ge	COMENTARIO Incluir texto para acotar regulación a bebidas alcohólicas importadas que incorporan bebidas alcohólicas con Denominaciones de Origen Mexicanas, a fin de evitar error o engaño al consumidor o competencia desleal. Con independencia del presente PROY-NOM, las bebidas alcohólicas con Denominación de Origen deben cumplir con su norma específica.	Las bebidas alcohólicas de importación que ostenten una Denominación de Origen Mexicana, deberán obtener la certificación y cumplir con el procedimiento de Evaluación de la Conformidad que establezca el Organismo Evaluador acreditado y aprobado. Dichos procedimientos deberán ser equitativos con los procedimientos a que se someten dichas denominaciones de origen en territorio nacional. Las bebidas alcohólicas amparadas por una Denominación de Origen mexicana, deben cumplir con lo estipulado en su norma específica.	**Consejo Regulador del Tequila** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN), el Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía (CCONNSE) analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, por un lado, no se incorpora el primer párrafo propuesto toda vez que la presente NOM no tiene su fundamento en el artículo 40 fracción XV, que a la letra dice: "Las normas oficiales mexicanas tendrán como finalidad establecer: …XV. Los apoyos a las denominaciones de origen para productos del país" Por lo que, cada NOM específica de Denominación de Origen establecerá las especificaciones para las bebidas que contengan una con Denominación de Origen. Por lo que, se respeta cada una de las NOM de Denominación de Origen protegidas por el Estado Mexicano. Por otro lado, respecto al segundo párrafo, y con el objetivo arriba señalado, se adecua la presente NOM para llamar a la NOM específica cuando se trate de Denominación de Origen protegidas por el Estado Mexicano. Para quedar como sigue: "6.2.3 Bacanora Es la bebida alcohólica destilada con Denominación de Origen regulada por el Gobierno Mexicano. La definición y las especificaciones para esta bebida alcohólica son las enumeradas y contenidas en la NOM-168-SCFI-2004. (Ver 2.8).

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**
					6.2.7 Charanda Es la bebida alcohólica destilada con Denominación de Origen regulada por el Gobierno Mexicano. La definición y las especificaciones para esta bebida alcohólica son las enumeradas y contenidas en la NOM-144-SCFI-2000 (Ver 2.6). 6.2.14 Mezcal Es la bebida alcohólica destilada con Denominación de Origen regulada por el Gobierno Mexicano. La definición y las especificaciones para esta bebida alcohólica son las enumeradas y contenidas en la NOM-070-SCFI-2016 (Ver 2.3). 6.2.21 Sotol Es la bebida alcohólica destilada con Denominación de Origen regulada por el Gobierno Mexicano. La definición y las especificaciones para esta bebida alcohólica son las enumeradas y contenidas en la NOM-159-SCFI-2004 (Ver 2.7). 6.2.22 Tequila Es la bebida alcohólica destilada con Denominación de Origen regulada por el Gobierno Mexicano. La definición y las especificaciones para esta bebida alcohólica son las enumeradas y contenidas en la NOM-006-SCFI-2012 (Ver 2.1).
Consejo Regulador del Tequila	N/A	ge	COMENTARIO DF sustituir por Ciudad de México. Ajuste de texto.		**Consejo Regulador del Tequila** El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, de conformidad con el ACUERDO General del Pleno del Consejo de la Judicatura Federal por el que se cambia la denominación de Distrito Federal por Ciudad de México en todo su cuerpo normativo publicado en el Diario Oficial de la Federación el 5 de febrero de 2016.

1	2	3	4	5	6
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 Regulador del Tequila	N/A	ge	COMENTARIO En lo general, cambiar la palabra numeral, apartado u otras análogas, por "capítulo o inciso", según corresponda, en concordancia con la Guía 013. Concordancia con la Norma 013 (Guía de Redacción)		**Consejo Regular del Tequila** El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo; de conformidad con la NMX-Z-013-SCFI-2015, Guía para la estructuración y redacción de normas, en sus incisos secundarios 5.2.2 y 5.2.3 se efectúa el cambio a capítulo, inciso primario o inciso secundario según corresponda a lo largo de la NOM.
Consejo Regulador del Tequila	N/A	ge	COMENTARIO Homologar las especificaciones de los productos tanto en su descripción como en las tablas con 1 decimal, ya que muchas solo tienen el número entero (ejemplo: 10,0 en lugar de 10). Homologar el contenido de la NOM		**Consejo Regulador del Tequila** El CCONNSE considera el comentario general y se homologan las unidades y sus valores al tratarse de números enteros no se utilizará decimal, ya que así lo permite la NOM-008-SCFI-2002, Sistema General de Unidades de Medida.
Consejo Regulador del Tequila	N/A	ge	COMENTARIO Hacer uso del punto o coma decimal en toda NOM (uno u otro y no ambos) Homologar el contenido de la NOM para evitar confusiones y dar uniformidad al texto.		**Consejo Regulador del Tequila** El CCONNSE analizó el comentario y de conformidad con la Norma Oficial Mexicana NOM-008-SCFI-2002, Sistema General de Unidades de Medida, se acepta el comentario y se efectúa las adecuaciones correspondientes para mantener la coma decimal a lo largo de la Noma.
Procuraduría Federal del Consumidor	N/A	ge	COMENTARIO Se maneja indistintamente punto o coma decimal, lo cual debe homologarse a lo largo del documento. Se manejan indistintamente, el valor de las especificaciones de % Alc. Vol.; en ocasiones en números enteros y en otras ocasiones hasta una cifra decimal, debe homologarse a lo largo del documento. A lo largo del documento, se maneja el símbolo 13 CVPDB, lo cual es erróneo; debe ser $\delta^{13}C_{VPDB}$		**Procuraduría Federal del Consumidor** El CCONNSE analizó el comentario y de conformidad con la Norma Oficial Mexicana NOM-008-SCFI-2002, Sistema General de Unidades de Medida, se acepta el comentario y se efectúa el cambio correspondiente a lo largo de la NOM. Se usa coma decimal. Asimismo conforme a lo establecido en el inciso primario 4.4 de la Norma Oficial Mexicana NOM-142-SSA1/SCFI-2014, Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial, se acepta el comentario respecto a la declaración de %Alc. Vol. y se efectúa el cambio correspondiente a lo largo de la NOM Se adecúa el símbolo $\delta^{13}C_{VPDB}$

1	2	3	4	5	6
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 Importadores y Representantes de Alimentos y Bebidas, A.C.	N/A	ge	COMENTARIO Hay varios términos en la NOM que no están definidos: edulcorante aromatizante abocante		**Asociación de Importadores y Representantes de Alimentos y Bebidas, A.C.** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, por un lado, se incorpora la definición de edulcorante conforme lo establece 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 julio de 2012 y sus subsecuentes modificaciones, para quedar como sigue: "edulcorante Sustancias diferentes de los mono y disacáridos que imparten un sabor dulce". Para el caso de aromatizante, la presente NOM ya contempla en su inciso primario 3.59 el término: "3.59 saborizante o aromatizante" No se incluye la definición de abocante toda vez que la presente NOM ya contempla abocado o abocamiento, en concordancia con lo establecido en el inciso secundario 6.3.1 que dice: "6.3.1 Términos y definiciones Éste es un elemento condicional que establece las definiciones necesarias para la comprensión de ciertos términos usados en la norma…"
Destilados la Ideal	0	ge	*0. Introducción* *Este Proyecto de Norma Oficial Mexicana es necesario para definir la denominación de las bebidas alcohólicas, así como para establecer las especificaciones fisicoquímicas, la información comercial y los métodos de prueba que deben aplicarse para determinar el cumplimiento de tales especificaciones. De esta manera, y en beneficio de la colectividad de consumidores de nuestro país, se acotará la comercialización engañosa de dichos productos.* COMENTARIO Dejar en claro los alcances del proyecto de norma.	0. INTRODUCCIÓN Este Proyecto de Norma Oficial Mexicana es necesario para definir la denominación de las bebidas alcohólicas que se comercialicen en el territorio nacional, así como para establecer las especificaciones fisicoquímicas, la información comercial y los métodos de prueba que deben aplicarse para determinar el cumplimiento de tales especificaciones.	**Destilados la Ideal** Con fundamento en el artículo 33 del reglamento de la LFMN el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que el objetivo y alcance de la norma son claros, tal y como se establece en el capítulo "objetivo y campo de aplicación".

1	2	3	4	5	6
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 Regulador del Tequila	2	te	*2. Campo de aplicación* *Este Proyecto de Norma Oficial Mexicana aplica a todas las bebidas alcohólicas producidas, envasadas o importadas que se comercialicen en territorio nacional, cuya denominación debe cumplir con las disposiciones y especificaciones aplicables a cada una de ellas establecidas en el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana.* COMENTARIO Se ajusta redacción con el objetivo de que todas las bebidas alcohólicas producidas, envasadas o comercializadas en el territorio nacional cumplan con el PROY-NOM, evitando con ello que induzcan a error o engaño al consumidor.	Este Proyecto de Norma Oficial Mexicana aplica a todas las bebidas alcohólicas producidas, envasadas o importadas que se comercialicen en territorio nacional, cuya denominación debe cumplir con las disposiciones y especificaciones aplicables a cada una de ellas establecidas en el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana. Los requisitos técnicos también son aplicables en la elaboración de productos destinados a la exportación.	**Consejo Regulador del Tequila** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo, toda vez que se da cumplimiento mediante la inclusión de las bebidas producidas en el país dentro del campo de aplicación, independientemente de su comercialización nacional o internacional.
Cámara Nacional de la Industria Tequilera	2	te	*2. Campo de aplicación* *Este Proyecto de Norma Oficial Mexicana aplica a todas las bebidas alcohólicas producidas, envasadas o importadas que se comercialicen en territorio nacional, cuya denominación debe cumplir con las disposiciones y especificaciones aplicables a cada una de ellas establecidas en el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana.* COMENTARIO Creemos necesario que se establezca claramente que a las bebidas con Denominación de Origen se les debe aplicar la norma específica, en ese sentido se propone el segundo párrafo. Por otra parte, para evitar competencia desleal se propone el tercer párrafo.	Este Proyecto de Norma Oficial Mexicana aplica a todas las bebidas alcohólicas producidas, envasadas o importadas que se comercialicen en territorio nacional, cuya denominación debe cumplir con las disposiciones y especificaciones aplicables a cada una de ellas establecidas en el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana. Para aquellas bebidas alcohólicas que cuenten con Denominación de Origen Mexicana se les aplicará la Norma Oficial Mexicana correspondiente. Cuando una bebida alcohólica importada contenga como saborizante, aromatizante, colorante o ingrediente una bebida alcohólica con Denominación de Origen Mexicana, deberá cumplir con la Norma Oficial Mexicana correspondiente.	**Cámara Nacional de la Industria Tequilera** Con fundamento en el 33 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, toda vez que la presente NOM no tiene su fundamento en el artículo 40 fracción XV, que a la letra dice: "Las normas oficiales mexicanas tendrán como finalidad establecer: …XV. Los apoyos a las denominaciones de origen para productos del país" Por lo que, cada NOM específica de Denominación de Origen establecerá las especificaciones para las bebidas que contengan una con Denominación de Origen. Por lo que, se respeta cada una de las NOM de Denominación de Origen protegidas por el Estado Mexicano. Por otro lado, respecto al segundo párrafo, y con el objetivo arriba señalado, se adecúa la presente NOM para llamar a la NOM específica cuando se trate de Denominación de Origen protegidas por el Estado Mexicano. 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**
					"6.2.3 Bacanora Es la bebida alcohólica destilada con Denominación de Origen regulada por el Gobierno Mexicano. La definición y las especificaciones para esta bebida alcohólica son las enumeradas y contenidas en la NOM-168-SCFI-2004. (Ver 2.8). 6.2.7 Charanda Es la bebida alcohólica destilada con Denominación de Origen regulada por el Gobierno Mexicano. La definición y las especificaciones para esta bebida alcohólica son las enumeradas y contenidas en la NOM-144-SCFI-2000 (Ver 2.6). 6.2.14 Mezcal Es la bebida alcohólica destilada con Denominación de Origen regulada por el Gobierno Mexicano. La definición y las especificaciones para esta bebida alcohólica son las enumeradas y contenidas en la NOM-070-SCFI-2016 (Ver 2.3). 6.2.21 Sotol Es la bebida alcohólica destilada con Denominación de Origen regulada por el Gobierno Mexicano. La definición y las especificaciones para esta bebida alcohólica son las enumeradas y contenidas en la NOM-159-SCFI-2004 (Ver 2.7). 6.2.22 Tequila Es la bebida alcohólica destilada con Denominación de Origen regulada por el Gobierno Mexicano. La definición y las especificaciones para esta bebida alcohólica son las enumeradas y contenidas en la NOM-006-SCFI-2012 (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**
Comité Técnico de Normalización Nacional para Bebidas Alcohólicas	3	ed	COMENTARIO Ordenar por numero consecutivo las normas mexicanas en este apartado. Orden en la redacción		**Comité Técnico de Normalización Nacional para Bebidas Alcohólicas** Con fundamento en la NMX-Z-013-SCFI-2015 Guía para la estructuración y redacción de Normas, el inciso secundario 6.2.2 Referencias Normativas no establece un orden específico para citar las normas que se requieren para la correcta aplicación del presente proyecto. Sin embargo, se efectúa la revisión para garantizar que el listado de las Referencias Normativas aparezcan conforme un orden lógico y entendible.
Banuet Arrache y Asociados, S.C.	3	ed	COMENTARIO Se propone mantener el orden por número consecutivo de las normas mexicanas declaradas en el apartado de referencias, ya que a partir del punto 3.23 las normas que se enlistan no coinciden con la secuencia consecutiva. Ordenar consecutivamente las normas mexicanas declaradas en el apartado de referencias.		**Banuet Arrache y Asociados, S.C.** Con fundamento en la NMX-Z-013-SCFI-2015 Guía para la estructuración y redacción de Normas, el inciso secundario 6.2.2 Referencias Normativas no establece un orden específico para citar las normas que se requieren para la correcta aplicación del presente proyecto. Sin embargo, se efectúa la revisión para garantizar que el listado de las Referencias Normativas aparezcan conforme un orden lógico y entendible.
La Madrileña	3	te	COMENTARIO Adicionar. Se requiere para la evaluación de Cerveza. No existe Norma para Bebidas Alcohólicas, se usara la de Alimentos.	NMX-F-317-NORMEX-2013 Alimentos-Determinación de pH en alimentos y bebidas no alcohólicas-método potenciométrico-método de prueba	**La Madrileña** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE analizó y decidió rechazarlo toda vez que el objetivo y campo de aplicación de la NMX-F-317-NORMEX-2013 a la letra dice: “Esta norma mexicana establece los principios básico o requerimientos **para determinación de pH en alimentos y bebidas no alcohólicas,** por el método potenciométrico” (lo resaltado nuestro)

1	2	3	4	5	6
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 Madrileña	3	te	COMENTARIO Adicionar. Se requiere para la evaluación de Vino. No existe Norma para Bebidas Alcohólicas, se usara la de Alimentos.	NMX-F-623-NORMEX-2014. Alimentos-Determinación del contenido de cloruros–método potenciométrico método de prueba	**La Madrileña** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE analizó y decidió rechazarlo toda vez que el objetivo y campo de aplicación de la NMX-F-623-NORMEX-2014 a la letra dice: "Esta norma aplica para la determinación del contenido de Cloruros como Cloruro de **Sodio en los alimentos y bebidas no alcohólicas** que se comercialicen en territorio nacional…" (lo resaltado nuestro)
La Madrileña	3.4	te	*3.4 NOM106SCFI2000* *Características de diseño y condiciones de uso de la contraseña oficial, publicada el 2 de noviembre de 2000 en el Diario Oficial de la Federación.* COMENTARIO Eliminar. La NOM-106-SCFI-2000 Características de diseño y condiciones de uso de la contraseña oficial. No está referida en ninguna parte de cuerpo del PROY-NOM-199-SCFI-2015.	ELIMINAR	**La Madrileña** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE analizó y decidió aceptarlo, se elimina la referencia normativa de la presente NOM, toda vez que no se utiliza como una especificación dentro de la NOM.
La Madrileña	3.32 3.33	ed	*3.32 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), publicada el 22 de febrero de 2011 en el Diario Oficial de la Federación.* *3.33 NMX-V-046-NORMEX-2009, Bebidas alcohólicas-Denominación, clasificación, definiciones y terminología, publicada el 9 de noviembre de 2009 en el Diario Oficial de la Federación.* COMENTARIO De acuerdo a la nomenclatura va primero NMX-V-046-NORMEX-2009 que NMX-V-050-NORMEX-2010.	3.33 NMX-V-046-NORMEX-2009 Bebidas alcohólicas - Denominación, clasificación, definiciones y terminología, publicada el 9 de noviembre de 2009 en el Diario Oficial de la Federación. 3.32 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), publicada el 22 de febrero de 2011 en el Diario Oficial de la Federación.	**La Madrileña** El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, toda vez que de conformidad con la NMX-Z-013-SCFI-2015, que, en su inciso primario 6.2.2 establece que: "6.2.2 Referencias normativas Este elemento condicional debe proporcionar una lista de los documentos normativos vigentes a los cuales se hace referencia (ver 6.6.7.5.1) en la norma y que son indispensables para su aplicación…" Por lo anterior, dado que la NMX-V-046-NORMEX-2009, no es indispensable para la aplicación de la NOM-119, ni se hace referencia a ella. El CCONNSE la incorporó al capítulo de bibliografía.

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
Brown-Forman Tequila México	3.34	ed	*3.34 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 julio del 2012 y sus subsecuentes modificaciones.* COMENTARIO Hizo falta especificar la forma en que será identificado dentro del cuerpo del documento	Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, emitido por la Secretaria de Salud publicado en el Diario Oficial de la Federación el 16 de julio del 2012 y sus subsecuentes modificaciones, "El Acuerdo".	**Brown Forman Tequila México** Con fundamento en el 33 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización el CCONNSE analizó el comentario y se acepta parcialmente, la NMX-Z-013-SCFI-2015, Guía para la estructuración y redacción de normas establece que se debe citar como sigue "(Ver 2.32)". Se adecúa el inciso primario a que hace referencia.
Diageo México	4	te	COMENTARIO Incluir en la sección de Abreviaturas y Terminología la abreviatura para contenido neto conforme a la NOM-030-SCFI-2006, Información comercial-Declaración de cantidad en la etiqueta-Especificaciones y a la directriz europea 76/211/ECC Anexo I numeral 3.3. (Se adjunta directriz)	4 ABREVIATURAS Y TERMINOLOGÍA …. e ; CONT. ; CONT. NET. ; CONT. NETO Contenido Neto	**Diageo México** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE, analizó en comentario y decidió rechazarlo toda vez que como lo indica la NMX-Z-013-SCFI-2015, Guía para la estructuración y redacción de normas, en su inciso secundario 6.3.1 cita: "Términos y definiciones Este en un elemento condicional que establece las definiciones necesarias para la comprensión de ciertos términos usados en la norma…" Contenido neto, al ser un término no usado en la NOM, no es necesaria su inclusión en dicho capítulo.
Cámara Nacional de la Industria Tequilera	4	te	*4. Abreviaturas y terminología* *% Alc. Vol.; % Alc Vol.; % alc. vol.; %* *alc vol; %Alc.; %Alc./Vol.; %vol.* COMENTARIO Se propone establecer las abreviaturas del contenido alcohólico como se encuentra en la NOM-142.	% Alc. Vol.; % Alc Vol.; % alc. vol.; % alc vol. Contenido alcohólico [por ciento de alcohol en volumen a 293K (20°C)]	**Cámara Nacional de la Industria Tequilera** El CONNSE analizó el comentario y de conformidad con lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-142-SSA1/SCFI-2014, Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial, 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**
Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente	4	te	*4. Abreviaturas y terminología* *% Alc. Vol.; % Alc Vol.; % alc. vol.; %* *alc vol; %Alc.; %Alc./Vol.; %vol.* COMENTARIO Se están incluyendo otro tipo de abreviaturas que no aparecen en el 4.4 de la NOM-142-SSA1/SCF1-2015, lo cual pudiera resultar confuso para el usuario.	% Alc. Vol.; % Alc Vol.; % alc. vol.; % alc vol. Contenido alcohólico [por ciento de alcohol en volumen a 293K (20°C)]	**Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente** El CONNSE analizó el comentario y de conformidad con lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-142-SSA1/SCFI-2014, Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial, se acepta el comentario y se efectúa el cambio correspondiente.
Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente	4	te	*Kg/cm2 Kilogramo por centímetro cuadrado* COMENTARIO Según la NOM-008-SCFI-2002, el símbolo correcto para la unidad de medida "kilogramo" es con minúscula.	kg/cm²	**Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente** El CONNSE analizó el comentario y de conformidad con lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-008-SCFI-2002, Sistema General de Unidades de Medida, se acepta el comentario y se efectúa el cambio correspondiente.
Consejo Regulador del Tequila	4	te	*Kg/cm2 Kilogramo por centímetro cuadrado* COMENTARIO Conforme a NOM-008-SCFI Sistema General para Unidades de Medida kg escrito con minúscula.	kg/cm2	**Consejo Regulador del Tequila** El CONNSE analizó el comentario y de conformidad con lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-008-SCFI-2002, Sistema General de Unidades de Medida, se acepta el comentario y se efectúa el cambio correspondiente.
Banuet Arrache y Asociados, S.C.	5	ed	COMENTARIO En el apartado 5 relativo a las definiciones se incluyen las siguientes siglas: LFMN, NMX, NOM, PROCURADURÍA FEDERAL DEL CONSUMIDOR y SE. Dichas siglas son abreviaturas no definiciones, ya que las mismas no se definen pues solo se desglosa su significado. Por lo tanto, se sugiere que dichas abreviaturas se cambien al apartado 4 “Abreviaturas y terminología”. Se propone reubicar las siguientes siglas al apartado 4, para quedar como sigue:	4. Abreviaturas y terminología (…) LFMN Ley Federal sobre Metrología y Normalización. NMX Norma Mexicana NOM Norma Oficial Mexicana PROCURADURÍA FEDERAL DEL CONSUMIDOR Procuraduría Federal del Consumidor SE Secretaría de Economía	**Banuet Arrache y Asociados, S.C.** El CCONNSE analizó el comentario y de conformidad con lo establecido en la Norma Mexicana NMX-Z-013-SCFI-2015, Guía para la estructuración y redacción de normas, se adecúa este Capítulo para quedar como sigue: “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**
Comité Técnico de Normalización Nacional para Bebidas Alcohólicas	5	ed	COMENTARIO En el apartado de definiciones se encuentran las siguientes: 5.32 LFMN 5.41 NMX 5.42 NOM 5.45 PROCURADURÍA FEDERAL DEL CONSUMIDOR 5.51 SE Que se cambien a apartado 4 de Abreviaturas y terminología. Son abreviaturas, no son definiciones, no se definen solamente se desglosa su significado.		**Comité Técnico de Normalización Nacional para Bebidas Alcohólicas** El CCONNSE analizó el comentario y de conformidad con lo establecido en la Norma Mexicana NMX-Z-013-SCFI-2015, Guía para la estructuración y redacción de normas, se adecúa este Capítulo para quedar como sigue: "Términos, definiciones y términos abreviados"
Destilados la Ideal	5	te	*5. Definiciones generales* *Para los propósitos de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana, aplican los términos y definiciones contenidos en la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, NOM-006-SCFI-2012, NOM0-70SCFI-1994, NOM-142-SSA1/SCFI-2014,* *NOM-144-SCFI-2000 y NOM-159-SCFI-2004 (Véase 3.1, 3.3, 3.6, 3.7 y 3.8, Referencias), se establecen las siguientes:* COMENTARIO No tiene sentido ser redundante y poner esta información, no genera valor. Ya fue señalada en las Referencias.	5. DEFINICIONES Eliminar párrafo. Solo referir cada una de las definiciones.	**Destilados la Ideal** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente. Toda vez que la presente NOM respeta y llama a cada una de las NOM de Denominación de Origen protegidas por el Estado Mexicano, es necesario mantener de igual manera la relación a las definiciones de dichas Normas. Bajo ese esquema sólo se acepta la eliminación de la NOM-142-SSA1/SCFI-2014. Toda vez que la NMX-Z-013-SCFI-2015 establece que: "En los casos donde también se aplican los términos definidos en una o más normas (por ejemplo, en el caso de una serie de normas asociadas donde la parte 1 especifica los términos y definiciones para varias o todas las partes), se debe usar la siguiente redacción introductoria, modificada como sea necesario: Para los propósitos de esta norma, se aplican los términos y definiciones dados en.… y los siguientes son aplicables…" Lo anterior para quedar como sigue: "3. Términos, definiciones y términos abreviados Para los propósitos de esta Norma Oficial Mexicana, se aplican los términos y definiciones dados en la NOM-006-SCFI-2012, NOM-070-SCFI-2016, NOM-144-SCFI-2000, NOM-159-SCFI-2004 y NOM-168-SCFI-2004 (Ver 2.1, 2.3, 2.6, 2.7 y 2.8 respectivamente), así como los siguientes:"

1	2	3	4	5	6
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 Regulador del Tequila	5	te	*5. Definiciones generales* *Para los propósitos de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana, aplican los términos y definiciones contenidos en la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, NOM-006-SCFI-2012, NOM-070-SCFI-1994, NOM-142-SSA1/SCFI-2014, NOM-144-SCFI-2000 y NOM-159-SCFI-2004 (Véase 3.1, 3.3, 3.6, 3.7 y 3.8, Referencias), se establecen las siguientes:* COMENTARIO Se incluye "o las que las sustituyan" en caso de que haya cambios a las normas señaladas.	Para los propósitos de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana, aplican los términos y definiciones contenidos en la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, NOM-006-SCFI-2012, NOM-070-SCFI-1994, NOM-142-SSA1/SCFI-2014, NOM-144-SCFI-2000 y NOM-159-SCFI-2004, o las que las sustituyan (Véase 3.1, 3.3, 3.6, 3.7 y 3.8, Referencias), se establecen las siguientes:	**Consejo Regulador del Tequila.** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que en el capítulo "referencias normativas" ya se señala dicha leyenda.
Cámara Nacional de la Industria Tequilera	5	ge	*5. Definiciones generales* *Para los propósitos de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana, aplican los términos y definiciones contenidos en la Ley* *Federal sobre Metrología y Normalización, NOM006SCFI2012, NOM-070-SCFI-1994, NOM-142-SSA1/SCFI-2014, NOM-144-SCFI-2000* *y NOM-159-SCFI-2004 (Véase 3.1, 3.3, 3.6, 3.7 y 3.8, Referencias), se establecen las siguientes:* COMENTARIO Falta agregar el Bacanora como bebida que cuenta con Denominación de Origen.	Para los propósitos de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana, aplican los términos y definiciones contenidos en la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, NOM-006-SCFI-2012, NOM-070-SCFI-1994, NOM-142-SSA1/SCFI-2014, NOM-144-SCFI-2000 y NOM-159-SCFI-2004, NOM-168-SCFI-2004 (Véase 3.1, 3.3, 3.6, 3.7, 3.8 y 3.9, Referencias), se establecen las siguientes:	**Cámara Nacional de la Industria Tequilera** El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo. Se agrega la NOM de bacanora, para quedar como sigue: 3. Términos, definiciones y términos abreviados Para los propósitos de esta Norma Oficial Mexicana, se aplican los términos y definiciones dados en la NOM-006-SCFI-2012, NOM-070-SCFI-2016, NOM-144-SCFI-2000, NOM-159-SCFI-2004 y NOM-168-SCFI-2004 (Ver 2.1, 2.3, 2.6, 2.7 y 2.8 respectivamente), así como los siguientes:
Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente	5	te	COMENTARIO Este numeral incluye las Normas Oficiales Mexicanas de los destilados que cuentan con Denominación de Origen, excepto Bacanora, que también está incluida en este Proyecto de Norma Oficial Mexicana, por lo que se solicita la inclusión de la misma.	Definiciones generales. Agregar: NOM-168-SCFI-2004	**Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente.** El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo. Se agrega la NOM de bacanora, para quedar como sigue: 3. Términos, definiciones y términos abreviados Para los propósitos de esta Norma Oficial Mexicana, se aplican los términos y definiciones dados en la NOM-006-SCFI-2012, NOM-070-SCFI-2016, NOM-144-SCFI-2000, NOM-159-SCFI-2004 y NOM-168-SCFI-2004 (Ver 2.1, 2.3, 2.6, 2.7 y 2.8 respectivamente), así como los siguientes:

1	2	3	4	5	6
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 Derivados de Agave, A.C.	5	te	COMENTARIO Se propone adicionar el punto 5.3 del Capítulo 5. la palabra agave v recorrer la numeración siguiente. En los puntos 5.7, 7.1.2, 7.2, 7.2.1, 7.2.5, 7.2.19, 7.2.23, 7.3, 7.4, 7.5 y en el segundo párrafo del capítulo 7 Información Comercial que se propone adicionar, se menciona la palabra "agave" referida a la planta que es la materia prima de elaborar bebidas alcohólicas, con lo que se hace más clara y entendible la terminología usada.	5.3 Agave Planta de la familia de las Amarilidáceas, de hojas largas y fibrosas de forma lanceolada, de color verde cuya parte aprovechable es la piña o cabeza.	**Asociación Nacional de la Industria de Derivados de Agave, A.C.** El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, incorporando la definición de agave, se adecuan los incisos, para quedar como sigue: agave Planta de la familia de las Amarilidáceas, de hojas largas y fibrosas de forma lanceolada, de color verde cuya parte aprovechable es la piña o cabeza.
Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente	5	te	COMENTARIO Agregar las definiciones de Ingrediente, Leyenda precautoria y Viruta como aparecen en la NOM-142-SSA1/SCFI-2015 Son mencionadas en el cuerpo del documento y no aparecen en las definiciones.		**Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente.** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, y se incluyen las definiciones de Ingrediente y Viruta conforme a la NOM-142-SSA1/SCFI-2014, Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial. Leyenda precautoria no se adiciona toda vez que no se señala en el texto de la NOM.
Destilados la Ideal	5.1	te	*5.1 Abocado o abocamiento* COMENTARIO En el cuerpo del proyecto de norma en los puntos 7.2 y 7.2.23.2.1 se señala abocante pero no se define el término “abocante”.	5.1 Abocado, abocante o abocamiento:	**Destilados la Ideal** Con fundamento en el artículo 33 del reglamento de la LFMN el CCONNSE, analizo el comentario y decidió rechazarlo toda vez que el termino correcto a utilizarse en esta norma es abocado o abocamiento. Por ello se homologará el término para mayor precisión.
Cámara Nacional de la Industria Tequilera	5.1	te	*5.1 Abocado o abocamiento* *Procedimiento para suavizar el sabor de las bebidas alcohólicas mediante la adición de aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34 Referencias).* COMENTARIO Creemos necesario establecer de una vez los ingredientes que se usan para abocar.	Procedimiento para suavizar el sabor de las bebidas alcohólicas, 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 de conformidad con lo establecido en el anexo D inciso 1.6.2 de la NMX-Z-013-SCFI-2015, “una definición no debe tomar la forma de, o contener, un requisito”

1	2	3	4	5	6
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	5.2	te	*5.2 Aditivo alimentario* *Cualquier sustancia que en cuanto tal no se consume normalmente como alimento, ni tampoco se usa como ingrediente básico en alimentos, tenga o no valor nutritivo, y cuya adición al producto con fines tecnológicos en sus fases de producción, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento, resulte o pueda preverse razonablemente que resulte (directa o indirectamente) por sí o sus subproductos, en un componente del producto o un elemento que afecte a sus características (incluidos los organolépticos). Esta definición no incluye "contaminantes" o sustancias añadidas al alimento para mantener o mejorar las cualidades nutricionales.* *En ningún caso se podrá utilizar el nombre de una bebida alcohólica con denominación de origen como saborizante y/o aditivo ni de ninguna otra bebida alcohólica.* COMENTARIO Se propone reacomodo del texto para mayor claridad.	En ningún caso se podrá utilizar el nombre de una bebida alcohólica con denominación de origen, ni de ninguna otra bebida alcohólica como saborizante y/o aditivo.	**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 porque el segundo párrafo no forma parte de la definición del término. En este sentido, se decidió homologar el criterio y eliminar el párrafo, toda vez que aparece en diversas definiciones.
Comité Técnico de Normalización Nacional para Bebidas Alcohólicas	5.3	te	*5.3 Agua* *Agua potable, destilada o desmineralizada, utilizada para elaborar la bebida alcohólica u obtener el contenido alcohólico comercial de la misma, dentro de los parámetros permitidos en el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana.* *No debe contener contaminantes objetables, ya sean químicos o agentes infecciosos y no debe causar efectos nocivos para la salud, conforme a lo establecido en la NOM127SSA11994* *(Véase 3.5, Referencias).* COMENTARIO No se puede indicar que cumpla con la NOM-127-SSA1-1994, ya que el agua desmineralizada no cumple con estos parámetros. Esta Norma es para agua potable y el agua desmineralizada no es potable: Adicional a lo anterior se propone homologarlo con las definiciones que se tienen en las NMX. Esta definición está en la NMX-V-046-NORMEX	Agua o Agua de Dilución Es el agua que se utiliza en la elaboración de bebidas alcohólicas, la cual debe ser potable y estar libre de contaminantes objetables, ya sean químicos o agentes infecciosos y que no causa efectos nocivos al ser humano.	**Comité Técnico de Normalización Nacional para Bebidas Alcohólicas** De conformidad con el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: agua o agua de dilución Es el agua que se utiliza en la elaboración de bebidas alcohólicas, la cual debe ser potable. Nota 1. El agua potable debe cumplir lo establecido en la NOM-127-SSA1-1994 (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 de Importadores y Representantes de Alimentos y Bebidas, A.C.	5.3	te	*5.3 Agua* *Agua potable, destilada o desmineralizada, utilizada para elaborar la bebida alcohólica u obtener el contenido alcohólico comercial de la misma, dentro de los parámetros permitidos en el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana.* *No debe contener contaminantes objetables, ya sean químicos o agentes infecciosos y no debe causar efectos nocivos para la salud, conforme a lo establecido en la NOM127SSA11994* *(Véase 3.5, Referencias).*	Agua potable, destilada o desmineralizada, utilizada para elaborar la bebida alcohólica u obtener el contenido alcohólico comercial de la misma, dentro de los parámetros permitidos en la presente norma. Y SU ADICIÓN NO CAMBIE LA NATURALEZA DEL PRODUCTO. ESTA AGUA PODRÁ SER DESTILADA, DESMINERALIZADA, PERMUTADA 0 SUAVIZADA. No debe contener contaminantes objetables, ya sean químicos o agentes infecciosos y no debe causar efectos nocivos para la salud, conforme a lo establecido en la NOM-127-SSA1-1994 (Véase 3.5, Referencias).	**Asociación de Importadores y Representantes de Alimentos y Bebidas, A.C.** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, quedando como sigue: agua o agua de dilución Es el agua que se utiliza en la elaboración de bebidas alcohólicas, la cual debe ser potable. Nota 1. El agua potable debe cumplir lo establecido en la NOM-127-SSA1-1994 (Ver 2.4).
Cámara Nacional de la Industria Tequilera	5.3	te	*5.3 Agua* *Agua potable, destilada o desmineralizada, utilizada para elaborar la bebida alcohólica u obtener el contenido alcohólico comercial de la misma, dentro de los parámetros permitidos en el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana.* *No debe contener contaminantes objetables, ya sean químicos o agentes infecciosos y no debe causar efectos nocivos para la salud, conforme a lo establecido en la NOM-127-SSA1-1994* *(Véase 3.5, Referencias).* COMENTARIO Se hace el acotamiento de la aplicabilidad de la NOM-127, ya que sólo aplica para agua potable no para el agua destilada o desmineralizada.	No debe contener contaminantes objetables, ya sean químicos o agentes infecciosos y no debe causar efectos nocivos para la salud. En el caso de utilizar agua potable esta debe cumplir lo establecido en la NOM-127-SSA1-1994 (Véase 3.5, Referencias).	**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: agua o agua de dilución Es el agua que se utiliza en la elaboración de bebidas alcohólicas, la cual debe ser potable. Nota 1. El agua potable debe cumplir lo establecido en la NOM-127-SSA1-1994 (Ver 2.4).
Banuet Arrache y Asociados, S.C.	5.3	te	*5.3 Agua* *Agua potable, destilada o desmineralizada, utilizada para elaborar la bebida alcohólica u obtener el contenido alcohólico comercial de la misma, dentro de los parámetros permitidos en el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana.* *No debe contener contaminantes objetables, ya sean químicos o agentes infecciosos y no debe causar efectos nocivos para la salud, conforme a lo establecido en la NOM127SSA11994* *(Véase 3.5, Referencias).* COMENTARIO Sin embargo, es importante mencionar que el agua desmineralizada no se considera potable.	"Agua: Es el agua que se utiliza en la elaboración de bebidas alcohólicas, la cual debe ser potable y estar libre de contaminantes objetables, ya sean químicos o agentes infecciosos y que no causa efectos nocivos al ser humano." O en su defecto, eliminar la palabra "desmineralizada" de la definición de agua incluida en el proyecto de NOM. Lo anterior, con el fin de procurar la homologación del lenguaje normativo, evitando las discrepancias.	**Banuet Arrache y Asociados, S.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: agua o agua de dilución Es el agua que se utiliza en la elaboración de bebidas alcohólicas, la cual debe ser potable. Nota 1. El agua potable debe cumplir lo establecido en la NOM-127-SSA1-1994 (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**
			En ese sentido, no se puede indicar que el agua desmineralizada utilizada en la dilución de las bebidas alcohólicas debe cumplir con la NOM-127-SSA-1994 ya que el agua desmineralizada no cumple con dichos parámetros por no ser potable. Por lo tanto, se sugiere homologar la definición de agua con la definición contenida en la NMX-V-046-NORMEX.		
La Madrileña	5.3	te	*5.3 Agua* *Agua potable, destilada o desmineralizada, utilizada para elaborar la bebida alcohólica u obtener el contenido alcohólico comercial de la misma, dentro de los parámetros permitidos en el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana.* *No debe contener contaminantes objetables, ya sean químicos o agentes infecciosos y no debe causar efectos nocivos para la salud, conforme a lo establecido en la NOM-127-SSA1-1994* *(Véase 3.5, Referencias).* COMENTARIO No se puede poner que cumpla con la NOM-127-SSA1-1994, ya que el agua desmineralizada no cumple con estos parámetros. Esta Norma es para agua potable y el agua desmineralizada y destilada no es agua potable.	SUGERENCIA 1. Agua o Agua de Dilución Es el agua que se utiliza en la elaboración de bebidas alcohólicas, la cual debe ser potable y estar libre de contaminantes objetables, ya sean químicos o agentes infecciosos y que no causa efectos nocivos al ser humano. (Redacción de la Actual NMX-046) SUGERENCIA 2. Agua de dilución: Agua potable, destilada o desmineralizada, utilizada para elaborar la bebida alcohólica u obtener el contenido alcohólico comercial de la misma, dentro de los parámetros permitidos en la presente norma. No debe contener contaminantes objetables, ya sean químicos o agentes infecciosos y no debe causar efectos nocivos para la salud. (Misma definición, pero omitiendo la NOM 127)	**La Madrileña** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: agua o agua de dilución Es el agua que se utiliza en la elaboración de bebidas alcohólicas, la cual debe ser potable. NOTA 1. El agua potable debe cumplir lo establecido en la NOM-127-SSA1-1994
Destilados la Ideal	5.4	te	*5.4 Aguardiente* *Bebida alcohólica destilada que se denomina con las palabras "Aguardiente de _____", seguida del nombre de la materia prima vegetal que aporte por lo menos el 51% de los azúcares fermentables. De acuerdo a su materia prima y/o lugar de origen podrá tener un nombre característico sancionado por la costumbre, su contenido alcohólico es de 32 a 55 % Alc. Vol.* COMENTARIO Los azucares pueden proveer de un animal, como es el caso de la miel, mismo que se señala su uso en el punto 7.3.6 Xtabentún. Con la definición propuesta se está engañando al consumidor, ya que se debe señalar fehacientemente la procedencia de los azucares y estos provengan 100% del de la materia prima vegetal o animal que se señala “Aguardiente de ”, y no de una mezcla de azucares donde el 49% provienen de otra fuente de azúcar que no se señalan en el etiquetado, siendo esto, un engaño al consumidor, al no tener información de lo que consume.	5.4 Aguardiente Bebida alcohólica destilada que se denomina con las palabras “Aguardiente de ". seguida del nombre de la materia prima vegetal o animal (miel) que aporte el 100% de los azúcares fermentables. De acuerdo a su materia prima y/o lugar de origen podrá tener un nombre característico sancionado por la costumbre, su contenido alcohólico es de 32 a 55 % Ale. Vol.	**Destilados la Ideal** Con fundamento en el artículo 33 del reglamento de la LFMN el CCONNSE, analizo el comentario y decidió rechazarlo toda vez que para la según las características de esta bebida alcohólica, sólo es proveniente de materia prima vegetal. Asimismo, establecer un porcentaje mínimo de 51% no restringe el uso del 100% para esta 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**
Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente	5.4	te	*5.4 Aguardiente* *Bebida alcohólica destilada que se denomina con las palabras "Aguardiente de _____", seguida del nombre de la materia prima vegetal que aporte por lo menos el 51% de los azúcares fermentables. De acuerdo a su materia prima y/o lugar de origen podrá tener un nombre característico sancionado por la costumbre, su contenido alcohólico es de 32 a 55 % Alc. Vol.* COMENTARIO Dato de la NMX-V-046-NORMEX-2009	Aguardiente Cambiar contenido de alcohol de 35 a 55%	**Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente** El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptar el comentario para quedar como sigue: aguardiente Bebida alcohólica destilada que se denomina con las palabras “Aguardiente de _____”, seguida del nombre de la materia prima vegetal que aporte por lo menos el 51% de los azúcares fermentables. De acuerdo a su materia prima y/o lugar de origen podrá tener un nombre característico sancionado por la costumbre. Su contenido alcohólico es de 35% a 55% Alc. Vol.
Comité Técnico de Normalización Nacional de Bebidas Alcohólicas-NORMEX	5.5	ge	*5.5 Alcohol etílico (etanol)* *Al producto obtenido por fermentación, principalmente alcohólica de los mostos o jugos de las materias primas de origen vegetal que contienen azúcares o de aquellas que contienen almidones sacarificables (caña de azúcar, mieles incristalizables, jarabe de glucosa, jarabes de fructosa, cereales, frutas, tubérculos, entre otras) y que dichos mostos o jugos fermentados son sometidos a destilación y rectificación. Su fórmula es CH3CH2OH.* *En la elaboración de los productos amparados por este Proyecto de Norma Oficial Mexicana no se permite la utilización de alcohol o mezclas de alcoholes de origen diferentes a los derivados de materias primas vegetales. Según su contenido de impurezas el alcohol etílico se clasifica en:* COMENTARIO No forma parte de la definición de alcohol. Reubicar este párrafo ya que no va en definiciones. "En la elaboración de los productos amparados por este Proyecto de Norma Oficial Mexicana no se permite la utilización de alcohol o mezcla de alcoholes de origen diferentes a los derivados de materias primas vegetales		**Comité Técnico de Normalización Nacional de Bebidas Alcohólicas-NORMEX** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: alcohol etílico (etanol) Al producto obtenido por fermentación, principalmente alcohólica de los mostos o jugos de las materias primas que contienen azúcares o de aquellas que contienen almidones sacarificables (caña de azúcar, mieles incristalizables, jarabe de glucosa, jarabes de fructosa, cereales, frutas, tubérculos, entre otras) y que dichos mostos o jugos fermentados son sometidos a destilación y rectificación. Su fórmula es CH3-CH2-OH. NOTA 2. En la elaboración de los productos amparados por esta Norma Oficial Mexicana no se permite la utilización o mezclas de alcoholes de otros orígenes diferentes a los derivados de materias primas.

1	2	3	4	5	6
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 Madrileña	5.5	te	*5.5 Alcohol etílico (etanol)* *Al producto obtenido por fermentación, principalmente alcohólica de los mostos o jugos de las materias primas de origen vegetal que contienen azúcares o de aquellas que contienen almidones sacarificables (caña de azúcar, mieles incristalizables, jarabe de glucosa, jarabes de fructosa, cereales, frutas, tubérculos, entre otras) y que dichos mostos o jugos fermentados son sometidos a destilación y rectificación. Su fórmula es CH3CH2OH.* *En la elaboración de los productos amparados por este Proyecto de Norma Oficial Mexicana no se permite la utilización de alcohol o mezclas de alcoholes de origen diferentes a los derivados de materias primas vegetales. Según su contenido de impurezas el alcohol etílico se clasifica en:* COMENTARIO Las abejas no son vegetales.	5.5 Alcohol etílico (etanol): … En la elaboración de los productos amparados por este Proyecto de Norma Oficial Mexicana no se permite la utilización de alcohol o mezclas de alcoholes de origen diferentes a los derivados de materias primas vegetales. Con excepción del Xtabentún que se elabora con miel fermentada de Abeja.	**La Madrileña** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente. No se puede exceptuar solamente una denominación en la definición que nos ocupa, ya que no se cuenta con la certeza que sea la única que se elaboré a través de materia prima animal. Por lo que, para no ser limitativos en ese aspecto, solo se mantiene como "materia prima" para la definición de alcohol etílico. Por otro lado, para poder incluir aquellas bebidas como el Xtabentún que se elabora con miel fermentada de abeja se incluye la definición para "materia prima" de conformidad con lo establecido en la Ley General de Salud artículo 215 fracción III, dejando claro el alcance al momento de utilizarla en el cuerpo de la Norma. Lo anterior para quedar como sigue: "alcohol etílico (etanol) Al producto obtenido por fermentación, principalmente alcohólica de los mostos o jugos de las materias primas que contienen azúcares o de aquellas que contienen almidones sacarificables (caña de azúcar, mieles incristalizables, jarabe de glucosa, jarabes de fructosa, cereales, frutas, tubérculos, entre otras) y que dichos mostos o jugos fermentados son sometidos a destilación y rectificación. Su fórmula es CH3-CH2-OH. Nota 2. En la elaboración de los productos amparados por esta Norma Oficial Mexicana no se permite la utilización o mezclas de alcoholes de otros orígenes diferentes a los derivados de materias primas". "materia prima Substancia o producto de cualquier origen, que se use en la elaboración de alimentos y bebidas no alcohólicas y alcohólicas"

1	2	3	4	5	6
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 Madrileña	5.5.1 5.5.2 5.5.3	te	*Según su contenido de impurezas el alcohol etílico se clasifica en:* *5.5.1 Alcohol etílico (Espíritu Neutro)* *Es el que contiene en impurezas máximo 7,5 mg/100 ml de Alcohol Anhidro.* *5.5.2 Alcohol etílico de calidad* *Es el que contiene un máximo de impureza de 12,5 mg/ 100 ml de alcohol anhidro. (Véase 3.19, Referencias)* *5.5.3 Alcohol etílico común* *Es el que contiene un máximo de impureza de 60 mg/ 100 ml de alcohol anhidro.* *NOTA 1: Ver lo especificado en la NMX-V-034-NORMEX-2006, (Véase 3.19, Referencias).* COMENTARIO El termino impurezas remite a algo nocivo, es mejor usar el término congenéricos (es decir que se generan junto con). Otras regulaciones les llaman Congéneres. Europa le llama sustancias volátiles distintas del alcohol etílico. Estados Unidos les llama Características atribuidas a _____ (bebida de la que se trate). El termino congenéricos se utiliza desde la primera edición de la NMX-V-046-NORMEX-2009 Bebidas Alcohólicas – Denominación, Clasificación, Definiciones y Terminología. Además, dentro del cuerpo de esta norma al referirse a los congenéricos se les llama sustancias secundarias, pero no impurezas. Eliminar el paréntesis en el inciso 5.5.2, pues la NOTA 1 viene al final.	Según su contenido de congenéricos el alcohol etílico se clasifica en: 5.5.1 Alcohol etílico (Espíritu Neutro) Es el que contiene en congenéricos máximo 7,5 mg/100 ml de Alcohol Anhidro. 5.5.2 Alcohol etílico de calidad: Es el que contiene un máximo de congenéricos de 12,5 mg/ 100 ml de alcohol anhidro. 5.5.3 Alcohol etílico común: Es el que contiene un máximo de congenéricos de 60 mg/ 100 ml de alcohol anhidro. NOTA 1: Ver lo especificado en la NMX-V-034-NORMEX-2006, (Véase 3.19, Referencias).	**La Madrileña** El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, se efectúa el cambio correspondiente para quedar como sigue: Según su contenido de congenéricos el alcohol etílico se clasifica en: a) Alcohol etílico (espíritu neutro) Es el que contiene en congenéricos máximo 8 mg/100 ml de alcohol anhidro; b) Alcohol etílico de calidad Es el que contiene un máximo de congenéricos de 17 mg/100 ml de alcohol anhidro, y c) Alcohol etílico común Es el que contiene un máximo de congenéricos de 75 mg/100 ml de alcohol anhidro.
Comité Técnico de Normalización Nacional para Bebidas Alcohólicas	5.5.1	te	*5.5.1 Alcohol etílico (Espíritu Neutro)* *Es el que contiene en impurezas máximo 7,5 mg/100 ml de Alcohol Anhidro.* COMENTARIO Hacerla concordante con la nueva versión de la N MX-V-034-NORMEX. La cantidad de impurezas máximas no es congruente con el proyecto de revisión NMX-V- 034-NORMEX-2015, en punto 3.1.1 que dice 8 mg/100ml de alcohol anhidro		**Comité Técnico de Normalización Nacional para Bebidas Alcohólicas** El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, se efectúa el cambio correspondiente para quedar como sigue: Según su contenido de congenéricos el alcohol etílico se clasifica en: a) Alcohol etílico (espíritu neutro) Es el que contiene en congenéricos máximo 8 mg/100 ml de alcohol anhidro; b) Alcohol etílico de calidad Es el que contiene un máximo de congenéricos de 17 mg/100 ml de alcohol anhidro, y c) Alcohol etílico común Es el que contiene un máximo de congenéricos de 75 mg/100 ml de alcohol anhidro.

1	2	3	4	5	6
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, S.C.	5.5.1	te	*5.5.1 Alcohol etílico (Espíritu Neutro)* *Es el que contiene en impurezas máximo 7,5 mg/100 ml de Alcohol Anhidro.* COMENTARIO Sin embargo, la cantidad de impurezas máximas no es congruente con el proyecto de Norma Mexicana en revisión NMX-V-034-NORMEX-2015, que establece en su apartado 3.1.1 que la cantidad de impurezas máximas es de 8 mg/100 ml de alcohol anhidro. Por lo tanto, se solicita modificar dicho apartado ya que el contener 8 mg de impurezas no causa daño a la salud ni afectaciones en la bebida. Aunado a lo anterior, se considera necesario que dicha definición sea concordante con la nueva versión de la NMX-V-034-NORMEX-2015.	5.5.1 Alcohol etílico (Espíritu Neutro) Es el que contiene en impurezas máximo 8 mg/100 ml de Alcohol Anhidro.”	**Banuet Arrache y Asociados, S.C.** El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, se efectúa el cambio correspondiente para quedar como sigue: Según su contenido de congenéricos el alcohol etílico se clasifica en: a) Alcohol etílico (espíritu neutro) Es el que contiene en congenéricos máximo 8 mg/100 ml de alcohol anhidro; b) Alcohol etílico de calidad Es el que contiene un máximo de congenéricos de 17 mg/100 ml de alcohol anhidro, y c) Alcohol etílico común Es el que contiene un máximo de congenéricos de 75 mg/100 ml de alcohol anhidro.
Comité Técnico de Normalización Nacional para Bebidas Alcohólicas	5.5.2	te	*5.5.2 Alcohol etílico de calidad* *Es el que contiene un máximo de impureza de 12,5 mg/ 100 ml de alcohol anhidro. (Véase 3.19, Referencias)* COMENTARIO Hacerla concordante con la nueva versión de la NMX-V-034-NORMEX La cantidad de impurezas máximas no es congruente con el proyecto de revisión NMX-V- 034-NORMEX-2015, en punto 3.1.2 que dice 17 mg/100ml de alcohol anhidro.		**Comité Técnico de Normalización Nacional para Bebidas Alcohólicas** El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, se efectúa el cambio correspondiente para quedar como sigue: Según su contenido de congenéricos el alcohol etílico se clasifica en: a) Alcohol etílico (espíritu neutro) Es el que contiene en congenéricos máximo 8 mg/100 ml de alcohol anhidro; b) Alcohol etílico de calidad Es el que contiene un máximo de congenéricos de 17 mg/100 ml de alcohol anhidro, y c) Alcohol etílico común Es el que contiene un máximo de congenéricos de 75 mg/100 ml de alcohol anhidro.

1	2	3	4	5	6
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, S.C.	5.5.2	te	*5.5.2 Alcohol etílico de calidad* *Es el que contiene un máximo de impureza de 12,5 mg/ 100 ml de alcohol anhidro. (Véase 3.19, Referencias)* COMENTARIO Sin embargo, la cantidad de impurezas máximas de dicho alcohol no es congruente con el proyecto de Norma Mexicana en revisión NMX-V-034-NORMEX-2015, que establece en su apartado 3.1.3 que la cantidad de impurezas máximas es de 75 mg/100 ml de alcohol anhidro. Por lo tanto, se solicita modificar dicho apartado ya que el contener 75 mg de impurezas no causa daño a la salud ni afectaciones en la bebida. Aunado a lo anterior, se considera necesario que dicha definición sea concordante con la nueva versión de la NMX-V-034-NORMEX-2015.	5.5.3 Alcohol etílico común Es el que contiene un máximo de impureza de 75 mg/ 100 ml de alcohol anhidro. NOTA 1: Ver lo especificado en la NMX-V-034-NORMEX-2006, (Véase 3.19, Referencias).	**Banuet Arrache y Asociados, S.C.** El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, se efectúa el cambio correspondiente para quedar como sigue: Según su contenido de congenéricos el alcohol etílico se clasifica en: a) Alcohol etílico (espíritu neutro) Es el que contiene en congenéricos máximo 8 mg/100 ml de alcohol anhidro; b) Alcohol etílico de calidad Es el que contiene un máximo de congenéricos de 17 mg/100 ml de alcohol anhidro, y c) Alcohol etílico común Es el que contiene un máximo de congenéricos de 75 mg/100 ml de alcohol anhidro.
Comité Técnico de Normalización Nacional para Bebidas Alcohólicas	5.5.3	te	*5.5.3 Alcohol etílico común* *Es el que contiene un máximo de impureza de 60 mg/ 100 ml de alcohol anhidro.* COMENTARIO Hacerla concordante con la nueva versión de la NMX-V-034-NORMEX La cantidad de impurezas máximas no es congruente con el proyecto de revisión NMX-V- 034-NORMEX-2015, en punto 3.1.3 que dice 75 mg/100ml de alcohol anhidro		**Comité Técnico de Normalización Nacional para Bebidas Alcohólicas** El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, se efectúa el cambio correspondiente para quedar como sigue: Según su contenido de congenéricos el alcohol etílico se clasifica en: a) Alcohol etílico (espíritu neutro) Es el que contiene en congenéricos máximo 8 mg/100 ml de alcohol anhidro; b) Alcohol etílico de calidad Es el que contiene un máximo de congenéricos de 17 mg/100 ml de alcohol anhidro, y c) Alcohol etílico común Es el que contiene un máximo de congenéricos de 75 mg/100 ml de alcohol anhidro.

1	2	3	4	5	6
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	5.7	te	*5.7 Aroma* *Sustancias volátiles percibidas por el sentido del olfato y por la acción de inhalar. Olor característico de alimentos y bebidas.* *En ningún caso se podrá utilizar el nombre de una bebida alcohólica con denominación de origen o la palabra agave, como aromatizante u otro análogo; ni de ninguna otra bebida alcohólica.* COMENTARIO Se propone el reacomodo del texto para mayor claridad.	En ningún caso se podrá utilizar el nombre de una bebida alcohólica con denominación de origen o la palabra agave, ni de ninguna otra bebida alcohólica como aromatizante u otro análogo	**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 conforme a lo establecido en la NMX-Z-013-SCFI-2015, Guía para la estructuración y redacción de normas, en su inciso secundario 6.3.1 y Apéndice D, se establecen las reglas para su descripción. Por ello, el segundo párrafo no corresponde a la definición de aroma y será eliminado, para quedar como sigue: aroma Sustancias volátiles percibidas por el sentido del olfato y por la acción de inhalar. Olor característico de alimentos y bebidas.
Comité Técnico de Normalización Nacional para Bebidas Alcohólicas	5.7	ge	*5.7 Aroma* *Sustancias volátiles percibidas por el sentido del olfato y por la acción de inhalar. Olor característico de alimentos y bebidas.* *En ningún caso se podrá utilizar el nombre de una bebida alcohólica con denominación de origen o la palabra agave, como aromatizante u otro análogo; ni de ninguna otra bebida alcohólica.* COMENTARIO No forma parte de la definición de aroma. Reubicar este párrafo ya que no va en definiciones. En ningún caso se podrá utilizar el nombre de una bebida alcohólica con denominación de origen o la palabra agave, como aromatizante u otro análogo, ni de ninguna otra bebida alcohólica.		**Comité Técnico de Normalización Nacional para Bebidas Alcohólicas** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente. Se eliminará segundo párrafo de la definición, ya que conforme a lo establecido en la NMX-Z-013-SCFI-2015, Guía para la estructuración y redacción de normas, en su inciso secundario 6.3.1 y Apéndice D, se establecen las reglas para su descripción, lo anterior para quedar como sigue: aroma Sustancias volátiles percibidas por el sentido del olfato y por la acción de inhalar. Olor característico de alimentos y bebidas.

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
Consorcio Ónix	5.7	te	*5.7 Aroma* *Sustancias volátiles percibidas por el sentido del olfato y por la acción de inhalar. Olor característico de alimentos y bebidas.* *En ningún caso se podrá utilizar el nombre de una bebida alcohólica con denominación de origen o la palabra agave, como aromatizante u otro análogo; ni de ninguna otra bebida alcohólica.* COMENTARIO El apartado 5.7 relativo al Aroma que se puede añadir a las bebidas alcohólicas establece que en ningún caso se podrá utilizar el nombre de una bebida alcohólica con denominación de origen o la palabra “agave”, como aromatizante u otro análogo; ni de ninguna otra bebida alcohólica. Sin embargo, actualmente existen bebidas alcohólicas cuya materia prima utilizada en la elaboración de las mismas es el “agave”. Por lo tanto, se solicita que en el apartado 5.7 “Aroma” se haga la aclaración expresa que señale que se podrá utilizar la palabra “agave” siempre y cuando dicho ingrediente haya sido utilizado como parte de la materia prima utilizada en la producción de la bebida alcohólica correspondiente.	Sustancias volátiles percibidas por el sentido del olfato y por la acción de inhalar. Olor característico de alimentos y bebidas. En ningún caso se podrá utilizar el nombre de una bebida alcohólica con denominación de origen, como aromatizante u otro análogo; ni de ninguna otra bebida alcohólica. *La palabra agave no se podrá utilizar como aromatizante salvo que sea parte de la materia prima utilizada en la producción de la bebida alcohólica.*	**Consorcio Ónix** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que conforme a lo establecido en la NMX-Z-013-SCFI-2015, Guía para la estructuración y redacción de normas, en su inciso secundario 6.3.1 y Apéndice D, se establecen las reglas para su descripción, lo anterior para quedar como sigue: aroma Sustancias volátiles percibidas por el sentido del olfato y por la acción de inhalar. Olor característico de alimentos y bebidas.
Destilados la Ideal	5.9	te	*5.9 Bebida alcohólica* *Producto obtenido por fermentación principalmente alcohólica de la materia prima vegetal que sirve como base, sometida o no a destilación, rectificación, re destilación, infusión, maceración o cocción en presencia de productos naturales, susceptible de ser añejada, madurada o envejecida según sea el caso, y puede ser adicionada de ingredientes y aditivos permitidos en el* COMENTARIO Como se ve en el punto 7.3.6 la bebida alcohólica Xtabentún se produce con miel de abeja y esta es producida por un animal (abeja) por lo cual debe señalarse azucares de origen animal. Con señalar la percolación se consideran todas las formas de obtención de las bebidas alcohólicas, así como, todas las formas de darle sabor a una bebida alcohólica.	5.9 Bebida alcohólica: Producto obtenido por fermentación principalmente alcohólica de la materia prima vegetal o animal (miel de abeja) que sirve como base, sometida o no a destilación, rectificación, redestilación, infusión, maceración, percolación o cocción en presencia de productos naturales; susceptible de ser abocada, añejada, madurada o envejecida según sea el caso, y puede ser adicionada de ingredientes y aditivos permitidos por la Secretaría de Salud en el Acuerdo correspondiente (Véase 3.34, Referencias). Su contenido alcohólico es de 2,0 a 55,0 % Ale. Vol.	**Destilados la Ideal** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, si bien no se puede limitar a la inclusión de una sola materia prima vegetal como lo es la miel de abeja, se mantiene sólo como “materia prima” lo cual no restringe. Por otro lado, para poder incluir aquellas bebidas como el Xtabentún que se elabora con miel fermentada de abeja se incluye la definición para “materia prima” de conformidad con lo establecido en la Ley General de Salud artículo 215 fracción III, dejando claro el alcance al momento de utilizarla en el cuerpo de la Norma. Lo anterior 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**
					"bebida alcohólica Aquella que contenga alcohol etílico en una proporción de 2% y hasta 55% en volumen" Nota 4. Cualquier otra que contenga una proporción fuera de este rango, no podrá comercializarse como bebida alcohólica" "materia prima Sustancia o producto de cualquier origen, que se use en la elaboración de alimentos y bebidas no alcohólicas y alcohólicas"
Cámara Nacional de la Industria Tequilera	5.9	te	*5.9 Bebida alcohólica* *Producto obtenido por fermentación principalmente alcohólica de la materia prima vegetal que sirve como base, sometida o no a destilación, rectificación, re destilación, infusión, maceración o cocción en presencia de productos naturales, susceptible de ser añejada, madurada o envejecida según sea el caso, y puede ser adicionada de ingredientes y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias). Su contenido alcohólico es de 2,0 a 55,0 % Alc.Vol.* COMENTARIO Se propone establecer que la fermentación pueda derivar también de la materia prima de animal para abarcar otras posibilidades.	Producto obtenido por fermentación principalmente alcohólica de la materia prima vegetal o animal que sirve como base, sometida o no a destilación, rectificación, re destilación, infusión, maceración o cocción en presencia de productos naturales, susceptible de ser añejada, madurada o envejecida según sea el caso, y puede ser adicionada de ingredientes y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias). Su contenido alcohólico es de 2,0 a 55,0 % Alc. Vol.	**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, si bien no se puede limitar a la inclusión de una sola materia prima vegetal como lo es la miel de abeja, se mantiene sólo como "materia prima" lo cual no restringe. Por otro lado, para poder incluir aquellas bebidas como el Xtabentún que se elabora con miel fermentada de abeja se incluye la definición para "materia prima" de conformidad con lo establecido en la Ley General de Salud artículo 215 fracción III, dejando claro el alcance al momento de utilizarla en el cuerpo de la Norma. Lo anterior para quedar como sigue: "bebida alcohólica Aquella que contenga alcohol etílico en una proporción de 2% y hasta 55% en volumen" Nota 4. Cualquier otra que contenga una proporción fuera de este rango, no podrá comercializarse como bebida alcohólica" "materia prima Sustancia o producto de cualquier origen, que se use en la elaboración de alimentos y bebidas no alcohólicas y alcohólicas"

1	2	3	4	5	6
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 Madrileña	5.9	te	*5.9 Bebida alcohólica* *Producto obtenido por fermentación principalmente alcohólica de la materia prima vegetal que sirve como base, sometida o no a destilación, rectificación, re destilación, infusión, maceración o cocción en presencia de productos naturales, susceptible de ser añejada, madurada o envejecida según sea el caso, y puede ser adicionada de ingredientes y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias). Su contenido alcohólico es de 2,0 a 55,0 % Alc.Vol.* COMENTARIO Agregar lo resaltado en amarillo. Las abejas no son vegetales.	5.9 Bebida alcohólica Producto obtenido por fermentación principalmente alcohólica de la materia prima vegetal (excepto Xtabentún, que se elabora con miel fermentada de abeja) que sirve como base, sometida o no a destilación, rectificación, re destilación, infusión, maceración o cocción en presencia de productos naturales, susceptible de ser añejada, madurada o envejecida según sea el caso, y puede ser adicionada de ingredientes y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaria de Salud (Véase 3.34, Referencias). Su contenido alcohólico es de 2,0 a 55,0 % Alc. Vol.	**La Madrileña** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, si bien no se puede limitar a la inclusión de una sola materia prima vegetal como lo es la miel de abeja, se mantiene sólo como "materia prima" lo cual no restringe. Por otro lado para poder incluir aquellas bebidas como el Xtabentún que se elabora con miel fermentada de abeja se incluye la definición para "materia prima" de conformidad con lo establecido en la Ley General de Salud artículo 215 fracción III, dejando claro el alcance al momento de utilizarla en el cuerpo de la Norma. Lo anterior para quedar como sigue: "bebida alcohólica Aquella que contenga alcohol etílico en una proporción de 2% y hasta 55% en volumen" Nota 4. Cualquier otra que contenga una proporción fuera de este rango, no podrá comercializarse como bebida alcohólica" "materia prima Sustancia o producto de cualquier origen, que se use en la elaboración de alimentos y bebidas no alcohólicas y alcohólicas"
Destilados la Ideal	5.10	te	*5.10 Bebida alcohólica destilada* *Es el producto obtenido por destilación de mostos fermentados que se hayan elaborado a partir de materias primas vegetales en las que la totalidad o una parte de sus azúcares fermentables, hayan sufrido como principal fermentación la alcohólica, siempre y cuando el destilado no haya sido rectificado totalmente, por lo que el producto deberá contener las sustancias secundarias formadas durante la fermentación y que son características de cada bebida, con excepción del vodka, susceptibles de ser abocadas y en su caso añejadas o maduradas, puede estar adicionada de ingredientes y aditivos permitidos en el Acuerdo (Véase 3.34, Referencias). Su contenido alcohólico únicamente deberá ser de 32,0 % a 55,0 % Alc.Vol.*	Cambia el numeral por orden de clasificación: 5.11 Bebida alcohólica destilada: Su contenido alcohólico únicamente deberá ser de 17,0 % a 55,0 % Alc. Vol.	**Destilados la Ideal** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que ésta definición se homologa con la Norma Oficial Mexicana NOM-142-SSA1/SCFI-2014, Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial, que establece el contenido alcohólico de 32,0 % a 55,0 % Alc. Vol.

1	2	3	4	5	6
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 levaduras sólo pueden producir hasta 16,0 % Alc. Vol. por lo que graduaciones superiores sólo se logran por destilación al concentrar los alcoholes. Esto se corrobora y fundamenta por lo señalado en la definición del punto 7.1.5 Vino. Se debe corregir esta grave falla conceptual en el proyecto de norma.		
Asociación Nacional de la Industria de Derivados de Agave, A.C.	5.10	te	*5.10 Bebida alcohólica destilada* *Es el producto obtenido por destilación de mostos fermentados que se hayan elaborado a partir de materias primas vegetales en las que la totalidad o una parte de sus azúcares fermentables, hayan sufrido como principal fermentación la alcohólica, siempre y cuando el destilado no haya sido rectificado totalmente, por lo que el producto deberá contener las sustancias secundarias formadas durante la fermentación y que son características de cada bebida, con excepción del vodka, susceptibles de ser abocadas y en su caso añejadas o maduradas, puede estar adicionada de ingredientes y aditivos permitidos en el Acuerdo (Véase 3.34, Referencias). Su contenido alcohólico únicamente deberá ser de 32,0 % a 55,0 %* *Alc.Vol.* COMENTARIO La bebida alcohólica "destilado de agave" que ha sido definida en diferentes proyectos de NOM que ha intentado regularlos y propuestos por la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía han sido comercializados en el mercado nacional por mas de 20 años, con una graduación alcohólica de 28 a menos de 35 grados Ale. Vol., y han sido aceptados en forma notoria por el consumidor nacional. No existe ninguna disposición jurídica que prohíba o limite la graduación alcohólica como la que se ha utilizado por más de 20 años, y sí en cambio está dentro del parámetro señalado en el artículo 217 de la Ley General de Salud, que considera una bebida alcohólica de 2 a 55 grados Ale. Vol. La graduación propuesta, evita la confusión o inducción a error al consumidor, respecto del aguardiente (en este caso de agave) que en su definición se señala que tiene una graduación alcohólica de 32 a 55 grados Ale. Vol., esto es, una graduación alcohólica igual a la del "destilado de agave" o "maguey", lo que pudiera inducir al error al público consumidor.	5.10 Bebida alcohólica destilada Es el producto obtenido por destilación de mostos fermentados que se hayan elaborado a partir de materias primas vegetales en las que la totalidad o una parte de sus azúcares fermentables, hayan sufrido como principal fermentación la alcohólica, siempre y cuando el destilado no haya sido rectificado totalmente, por lo que el producto deberá contener las sustancias secundarias formadas durante la fermentación y que son características de cada bebida, con excepción del vodka, susceptibles de ser abocadas y en su caso añejadas o maduradas, puede estar adicionada de ingredientes y aditivos permitidos en el Acuerdo (Véase 3.34, Referencias). Su contenido alcohólico es de 28.0 % a 55.0 % Alc.Vol.	**Asociación Nacional de la Industria de Derivados de Agave, A.C** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que esta definición se homologa con la Norma Oficial Mexicana NOM-142-SSA1/SCFI-2014, Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial, que establece el contenido alcohólico de 32,0 % a 55,0 % Alc. Vol.

1	2	3	4	5	6
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	5.10	te	*5.10 Bebida alcohólica destilada* *Es el producto obtenido por destilación de mostos fermentados que se hayan elaborado a partir de materias primas vegetales en las que la totalidad o una parte de sus azúcares fermentables, hayan sufrido como principal fermentación la alcohólica, siempre y cuando el destilado no haya sido rectificado totalmente, por lo que el producto deberá contener las sustancias secundarias formadas durante la fermentación y que son características de cada bebida, con excepción del vodka, susceptibles de ser abocadas y en su caso añejadas o maduradas, puede estar adicionada de ingredientes y aditivos permitidos en el Acuerdo (Véase 3.34, Referencias). Su contenido alcohólico únicamente deberá ser de 32,0 % a 55,0 % Alc.Vol.* COMENTARIO Se propone que la fermentación pueda derivar también de la materia prima de animal para abarcar otras posibilidades.	Es el producto obtenido por destilación de mostos fermentados que se hayan elaborado a partir de materias primas vegetales o animales en las que la totalidad o una parte de sus azúcares fermentables, hayan sufrido como principal fermentación la alcohólica, siempre y cuando el destilado no haya sido rectificado totalmente, por lo que el producto deberá contener las sustancias secundarias formadas durante la fermentación y que son características de cada bebida, con excepción del vodka, susceptibles de ser abocadas y en su caso añejadas o maduradas, puede estar adicionada de ingredientes y aditivos permitidos en el Acuerdo (Véase 3.34, Referencias). Su contenido alcohólico únicamente deberá ser de 32,0 % a 55,0 % Alc.Vol.	**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 se incluirá la definición de materia prima en el inciso correspondiente, y la definición de bebida alcohólica destilada queda como sigue: bebida alcohólica destilada Es el producto obtenido por destilación de mostos fermentados que se hayan elaborado a partir de materias primas en las que la totalidad o una parte de sus azúcares fermentables, hayan sufrido como principal fermentación la alcohólica, siempre y cuando el destilado no haya sido rectificado totalmente, por lo que el producto deberá contener las sustancias secundarias formadas durante la fermentación y que son características de cada bebida, con excepción del vodka, susceptibles de ser abocadas y en su caso añejadas o maduradas, puede estar adicionada de ingredientes y aditivos permitidos en el Acuerdo. Su contenido alcohólico es de 32% a 55% Alc.Vol.
La Madrileña	5.10 5.11 5.12 5.14 5.31	ed	*5.10 Bebida alcohólica destilada* *Es el producto… Su contenido alcohólico únicamente deberá ser de 32,0 % a 55,0 % Alc.Vol.* *5.11 Bebida alcohólica fermentada* *Es el producto… Su contenido alcohólico de 2,0% a 20,0% Alc. Vol.* *5.12 Bebidas alcohólicas preparadas* *Son los productos… Con un contenido alcohólico de 2,0 hasta 12,0% Alc. Vol.* *5.14 Coctel* *Producto elaborado… Con un contenido alcohólico mayor de 12,0 y hasta 32,0% Alc. Vol.* *5.31 Licor o crema* *Producto elaborado… Con contenido alcohólico de 13,5 hasta 55,0% Alc. Vol.* COMENTARIO Dado que estos conceptos representan la clasificación general de bebidas su redacción debe ser homogénea, es decir:	5.10 Bebida alcohólica destilada Es el producto… Su contenido alcohólico es de 32,0 % a 55,0 % Alc. Vol. 5.11 Bebida alcohólica fermentada Es el producto… Su contenido alcohólico es de 2,0% a 20,0% Alc. Vol. 5.12 Bebida alcohólica preparada Es el producto… Su contenido alcohólico es de 2,0 a 12,0% Alc. Vol. 5.14 Coctel Es el producto… Su contenido alcohólico es mayor de 12,0 a 32,0% Alc. Vol. 5.31 Licor o crema Es el producto… Su contenido alcohólico es de 13,5 hasta 55,0% Alc. Vol.	**La Madrileña** El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptar parcialmente el comentario y se efectúan los cambios correspondientes, para quedar como sigue: Bebida alcohólica destilada Es el producto… Su contenido alcohólico es de 32% a 55% Alc. Vol. Bebida alcohólica fermentada Es el producto… Su contenido alcohólico es de 2% a 20% Alc. Vol. Bebida alcohólica preparada Es el producto… Su contenido alcohólico es de 2% a 12% Alc. Vol. Coctel Es el producto… Su contenido alcohólico es mayor de 12% a 32% Alc. Vol.

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
			• todos los conceptos en singular (bebidas preparadas esta en plural). • y redacciones similares en cuanto a formato y estilo. • Uniformizar el orden en que se presentan los ingredientes ya que la redacción es similar pero diferente en Coctel, Licor y Bebida Preparada. • Se sugiere hacerlo bajo un mismo formato. Mejora el entendimiento de las diferencias entre todos los conceptos. La palabra Coctel, no debe llevar acento.		Licor o crema Es el producto… Su contenido alcohólico es de 13,5% a 55% Alc. Vol.
Destilados la Ideal	5.11	te	*5.11 Bebida alcohólica fermentada* *Es el producto resultante de la fermentación principalmente alcohólica de materias primas de origen vegetal, puede adicionarse de ingredientes y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias). Su contenido alcohólico de 2,0% a 20,0% Alc. Vol.* COMENTARIO No existe una levadura que fermente hasta 20,0 % Alc. Vol. lo máximo es 16,0 % Ale. Vol. en caso de querer llegar a 20,0 % Ale. Vol. se deberá de adicionar a la bebida fermentada un alcohol destilado (de mayor fuerza) pero de la misma procedencia para llegar a los 20,0 % Ale. Vol. Para poder hacer esto, se tiene que agregar una nueva definición al presente proyecto de norma “Fortificado”. Esto se corrobora y fundamenta por lo señalado en la definición del punto 7.1.5 Vino.	Cambia el numeral por orden de clasificación: 5.10 Bebida alcohólica fermentada: Es el producto resultante de la fermentación principalmente alcohólica de materias primas de origen vegetal o animal (miel de abeja), puede adicionarse de ingredientes y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente (Véase 3.34, Referencias). Su contenido alcohólico de 2,0% a 16,0% Alc. Vol.	**Destilados la Ideal** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que el contenido alcohólico de dicha bebida es establecido por la NOM-142-SSA1/SCFI-2014.
Cámara Nacional de la Industria Tequilera	5.11	te	*5.11 Bebida alcohólica fermentada* *Es el producto resultante de la fermentación principalmente alcohólica de materias primas de origen vegetal, puede adicionarse de ingredientes y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias). Su contenido alcohólico de 2,0% a 20,0% Alc. Vol.* COMENTARIO Se propone que la fermentación pueda derivar también de la materia prima de animal para abarcar otras posibilidades por ejemplo el Xtabentún.	Es el producto resultante de la fermentación principalmente alcohólica de materias primas de origen vegetal o animal, puede adicionarse de ingredientes y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias). Su contenido alcohólico de 2,0% a 20,0% Alc. Vol.	**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 se incluye la definición de materia prima. Se ajusta la redacción para quedar como sigue: bebida alcohólica fermentada Es el producto resultante de la fermentación principalmente alcohólica de materias primas. El cual puede adicionarse de ingredientes y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud .Su contenido alcohólico es de 2% a 20% Alc. Vol.

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente	5.12	ed	*5.12 Bebidas alcohólicas preparadas* *Son los productos elaborados a base de bebidas alcohólicas destiladas, fermentadas, licores o mezclas de ellos, espíritu neutro, alcohol de calidad o alcohol común o mezcla de ellos y agua, aromatizados y saborizados con procedimientos específicos y que pueden adicionarse de otros ingredientes, aditivos y coadyuvantes permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias). Con un contenido alcohólico de 2,0 hasta 12,0% Alc. Vol.* COMENTARIO Por homologación con los numerales 5.10 y 5.11 que tienen el símbolo % después de cada dato numérico.	Con un contenido alcohólico de 2,0% hasta 12,0% Alc. Vol.	**Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente** El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, se efectúa el cambio correspondiente en la NOM para quedar como sigue: Su contenido alcohólico es de 2% a 12% Alc. Vol.
Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente	5.14	ed	*5.14 Coctel* *Producto elaborado a partir de bebidas alcohólicas destiladas, fermentadas, licores, espíritu neutro, alcohol de calidad o alcohol común o mezcla de ellos y agua, aromatizados y saborizados con procedimientos específicos y que pueden adicionarse de ingredientes, así como de aditivos y coadyuvantes permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de* *Salud (Véase 3.34, Referencias). Con un contenido alcohólico mayor de 12,0 y hasta 32,0% Alc. Vol.* COMENTARIO Por homologación con los numerales 5.10 y 5.11 que tienen el símbolo % después de cada dato numérico.	Con un contenido alcohólico mayor de 12,0% y hasta 32,0% Alc. Vol.	**Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente** Se acepta el comentario y se efectúa el cambio correspondiente en la NOM para quedar como sigue: Su contenido alcohólico es de 12% a 32% Alc. Vol.
Cámara Nacional de la Industria Tequilera	5.15	te	*5.15 Colorante* *Aquellos previstos en el anexo IV del Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias).* COMENTARIO Se propone agregar la definición de colorante que viene en el propio Acuerdo, para que posteriormente se establezca donde se encuentran.	Sustancia que da o restituye color a un producto, prevista en el anexo IV del Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias).	**Cámara Nacional de la Industria Tequilera** El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, se efectúa el cambio correspondiente para quedar como sigue: Sustancia que da o restituye color a un producto prevista en el anexo IV del Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud.
Consejo Regulador del Tequila	5.15	te	*5.15 Colorante* *Aquellos previstos en el anexo IV del Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias).* COMENTARIO Incluir definición (en base al “Acuerdo”) de colorante, toda vez que se está en el capítulo de DEFINICIONES GENERALES.	Sustancia que da o restituye color a un producto.	**Consejo Regulador del Tequila** El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, se efectúa el cambio correspondiente para quedar como sigue: Sustancia que da o restituye color a un producto prevista en el anexo IV del 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**
Comité Técnico de Normalización Nacional para Bebidas Alcohólicas	5.15	te	*5.15 Colorante* *Aquellos previstos en el anexo IV del Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias).* COMENTARIO El anexo IV no incluye una amplia gama de colores necesarios para la actual variedad de bebidas alcohólicas.	Colorante Los colorantes previstos en el acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias	**Comité Técnico de Normalización Nacional para Bebidas Alcohólicas** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo, ya que de conformidad con el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, en su artículo Tercero y anexo IV, señalan los colorantes que pueden ser utilizados de acuerdo a las BPF.
La Madrileña	5.15	te	*5.15 Colorante* *Aquellos previstos en el anexo IV del Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias).* COMENTARIO Independientemente de que los colorantes sean los previstos en el Acuerdo mencionado, esta redacción no puede considerarse una definición. Hay más definiciones en este Acuerdo y no por eso se coloca esta referencia.	5.15 Colorante Sustancia que da o restituye color a un producto. Consultar aquellos previstos en el anexo IV del Acuerdo (Véase 3.34, Referencias).	**La Madrileña** El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, se efectúa el cambio correspondiente para quedar como sigue: Sustancia que da o restituye color a un producto prevista en el anexo IV del Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud.
La Madrileña	5.17	ed	*5.17 Degüelle o degüello (degorgement)* *Operación consistente en quitar el tapón provisional de las botellas de vinos espumosos, una vez terminada la segunda fermentación, para eliminar las lías formadas durante la misma.* COMENTARIO Dégorgement, lleva acento.	5.17 Degüelle o degüello (dégorgement) Operación consistente en quitar el tapón provisional de las botellas de vinos espumosos, una vez terminada la segunda fermentación, para eliminar las lías formadas durante la misma.	**La Madrileña** Se acepta el comentario y se efectúa el cambio correspondiente, para quedar como sigue: degüelle o degüello (dégorgement)
Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente	5.20	te	*5.20 Envasado* *Acción de introducir o colocar cualquier bebida alcohólica en los recipientes que la han de contener.* COMENTARIO Se considera una definición más completa, tomada de la NOM-006-SCFI-2012	Acción de introducir o colocar cualquier material o producto en los recipientes que lo han de contener con la finalidad de conservarlo, proteger su estabilidad física, química y comercializarlo.	**Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente** El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, se efectúa el cambio correspondiente para quedar como sigue: envasado Acción de introducir o colocar la bebida alcohólica en los recipientes que la han de contener con la finalidad de conservarla, proteger su estabilidad física, química, y comercializarla.

1	2	3	4	5	6
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 Regulador del Tequila	5.21	te	*5.21 Envase* *Recipientes de tipo sanitario, elaborados con materiales inocuos y resistentes a distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas y sensoriales.* *Únicamente será permitida la reutilización de envases, cuando el tratamiento que se les dé garantice la inocuidad de los mismos.* *Se deben usar envases que no ostenten derechos de propiedad intelectual de los que el productor y/o el envasador de bebidas alcohólicas no sean titular o usuario autorizado.* *Los productos objeto de este Proyecto de norma, únicamente podrán envasarse en botellas de vidrio, polietilénтereftalato (PET), envases de aluminio, cerámica, cartón laminado y barriles de acero inoxidable u otros conforme a las disposiciones sanitarias aplicables.* COMENTARIO Se elimina barriles., para acotar la redacción a envases de acero inoxidable, que no necesariamente sean barriles. Se incluye que la capacidad de los envases no debe ser superior a los 5L, toda vez que rebasada dicha cantidad se estaría ante un granel. Ley del IEPS artículo 3.	Recipientes de tipo sanitario, elaborados con materiales inocuos y resistentes a distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas y sensoriales. Únicamente será permitida la reutilización de envases, cuando el tratamiento que se les dé garantice la inocuidad de los mismos. Se deben usar envases que no ostenten derechos de propiedad intelectual de los que el productor y/o el envasador de bebidas alcohólicas no sean titular o usuario autorizado. Los productos objeto de esta norma, únicamente podrán envasarse en botellas de vidrio, polietilénтereftalato (PET), envases de aluminio, cerámica, cartón laminado y acero inoxidable u otros conforme a las disposiciones sanitarias aplicables. La capacidad de los envases no debe ser superior a los 5 L	**Consejo Regulador del Tequila** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazar la inclusión de este texto en la definición. Sin embargo, se adecúa y retoma el comentario para referirlo en el capítulo correspondiente de Envase y Embalaje. La definición de envase se homologa con la NOM-030-SCFI-2006 y queda como sigue: envase Cualquier recipiente o envoltura en el cual está contenido el producto para su venta al consumidor.
Comité Técnico de Normalización Nacional para Bebidas Alcohólicas	5.21	ge	*5.21 Envase* *Recipientes de tipo sanitario, elaborados con materiales inocuos y resistentes a distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas y sensoriales.* *Únicamente será permitida la reutilización de envases, cuando el tratamiento que se les dé garantice la inocuidad de los mismos.* *Se deben usar envases que no ostenten derechos de propiedad intelectual de los que el productor y/o el envasador de bebidas alcohólicas no sean titular o usuario autorizado.* *Los productos objeto de este Proyecto de norma, únicamente podrán envasarse en botellas de vidrio, polietilénтereftalato (PET), envases de aluminio, cerámica, cartón laminado y barriles de acero inoxidable u otros conforme a las disposiciones sanitarias aplicables.*		**Comité Técnico de Normalización Nacional para Bebidas Alcohólicas** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente; se retoma el comentario para referirlo en el capítulo correspondiente de Envase y Embalaje. La definición de envase se homologa con la NOM-030-SCFI-2006 y queda como sigue: envase Cualquier recipiente o envoltura en el cual está contenido el producto para su venta al consumidor. El capítulo de envase y embalaje quede 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**
			COMENTARIO No forman parte de la definición de envase. Reubicar este párrafo en el punto 10 ya que no va en definiciones. Se deben usar envases que no ostenten derechos de propiedad intelectual de los que el productor y/o el envasador de bebidas alcohólicas no sean titular o usuario autorizado. Los productos objeto de este proyecto de norma, únicamente podrán envasarse en botellas de vidrio, poliestilentereftalato (PET), envases de aluminio, cerámica, cartón laminado y barriles de acero inoxidable u otros conforme a las disposiciones sanitarias aplicables.		Envase y embalaje Los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana deben garantizar su inocuidad conforme lo establecido en el numeral 10.1 de la NOM-142-SSA1/SCFI-2014 (Ver 2.6). Cada envase debe llevar grabada o marcada de cualquier modo la identificación del lote al que pertenece, el cual consiste en un código específico que permita su trazabilidad. En el caso de cerveza, se permite la reutilización de envases, cuando el tratamiento que se les dé, garantice su inocuidad. Queda prohibida la reutilización de envases que tengan grabados logotipos diferentes a los de la marca envasada. Para el embalaje, se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases e impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. Únicamente será permitida la reutilización de envases para la denominación de cerveza, cuando el tratamiento que se les dé garantice la inocuidad de los mismos. La reutilización de envases se sujeta al inciso secundario 10.1.1 de la NOM-142-SSA1/SCFI-2014 (Ver 2.6). Se deben usar envases exentos de ostentar derechos de propiedad intelectual de los que el productor y/o el envasador de bebidas alcohólicas no sean titular o usuario autorizado. Los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana, únicamente podrán envasarse conforme lo establecido en el inciso secundario 10.1.2 de la NOM-142-SSA1/SCFI-2015 (Ver 2.6). …… Asimismo, se determina la necesidad de agregar una definición para envase reutilizado conforme el artículo 3 fracción XI de la Ley del Impuesto Especial sobre Producción y Servicios, 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**
					envase reutilizado Aquel que ya fue usado para envasar y comercializar cerveza, recolectado y sometido a un proceso que permite recuperar sus características sanitarias originales para que sea utilizado nuevamente para envasar y comercializar el mismo tipo de producto sin que este proceso en ningún caso implique que el envase está sujeto a procesos industriales de transformación.
Banuet Arrache y Asociados, S.C.	5.21	te	*5.21 Envase* *Recipientes de tipo sanitario, elaborados con materiales inocuos y resistentes a distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas y sensoriales.* *Únicamente será permitida la reutilización de envases, cuando el tratamiento que se les dé garantice la inocuidad de los mismos.* *Se deben usar envases que no ostenten derechos de propiedad intelectual de los que el productor y/o el envasador de bebidas alcohólicas no sean titular o usuario autorizado.* *Los productos objeto de este Proyecto de norma, únicamente podrán envasarse en botellas de vidrio, polietiléntereftalato (PET), envases de aluminio, cerámica, cartón laminado y barriles de acero inoxidable u otros conforme a las disposiciones sanitarias aplicables.* COMENTARIO De acuerdo a la NMX-Z-013-SCFI-2015 Guía para la estructuración y redacción de Normas, las reglas de redacción de las definiciones son las siguientes: a) una definición no debe tomar la forma de, o contener, un requisito. b) La forma de una definición debe ser tal que pueda reemplazar al término en contexto. c) Una definición debe consistir en una sola oración que especifique el concepto y si es posible refleje la posición del concepto en el sistema de conceptos. Por tal motivo, se considera que las especificaciones relativas a la reutilización de los envases, los derechos de propiedad intelectual de los envases, así como el tipo de material de los mismos, no forman parte de la definición del término envase, por ello no deben estar incluidas en la definición de envase.	10. Envase y embalaje (…) Se deben usar envases que no ostenten derechos de propiedad intelectual de los que el productor y/o el envasador de bebidas alcohólicas no sean titular o usuario autorizado. Únicamente será permitida la reutilización de envases, cuando el tratamiento que se les dé garantice la inocuidad de los mismos. En el caso de cerveza, se permite la reutilización de envases, cuando el tratamiento que se les dé, garantice su inocuidad. Queda prohibida la reutilización de envases que tengan grabados logotipos diferentes a los de la marca envasada. Los productos objeto de este Proyecto de norma, únicamente podrán envasarse en botellas de vidrio, polietiléntereftalato (PET), envases de aluminio, cerámica, cartón laminado y barriles de acero inoxidable u otros conforme a las disposiciones sanitarias aplicables. Para el embalaje, se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases e impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución.	**Banuet Arrache y Asociados, S.C.** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente; se retoma el comentario para referirlo en el capítulo correspondiente de Envase y Embalaje. La definición de envase se homologa con la NOM-030-SCFI-2006 y queda como sigue: envase Cualquier recipiente o envoltura en el cual está contenido el producto para su venta al consumidor. El capítulo de envase y embalaje quede como sigue: Envase y embalaje Los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana deben garantizar su inocuidad conforme lo establecido en el numeral 10.1 de la NOM-142-SSA1/SCFI-2014 (Ver 2.5). La capacidad de cada envase para su comercialización al consumidor final no debe ser mayor de 5 L. Cada envase debe llevar grabada o marcada de cualquier modo la identificación del lote al que pertenece, el cual consiste en un código específico que permita su trazabilidad. En el caso de cerveza, se permite la reutilización de envases, cuando el tratamiento que se les dé, garantice 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**
			En ese sentido, se propone reubicar dichas especificaciones al apartado 10 “Envase y embalaje” contenido en el proyecto de NOM en comento.		inocuidad. Queda prohibida la reutilización de envases que tengan grabados logotipos diferentes a los de la marca envasada. Para el embalaje, se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases e impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. Únicamente será permitida la reutilización de envases para la denominación de cerveza, cuando el tratamiento que se les dé garantice la inocuidad de los mismos. La reutilización de envases se sujeta al inciso secundario 10.1.1 de la NOM-142-SSA1/SCFI-2014 (Ver 2.5). Se deben usar envases exentos de ostentar derechos de propiedad intelectual de los que el productor y/o el envasador de bebidas alcohólicas no sean titular o usuario autorizado. Los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana, únicamente podrán envasarse conforme lo establecido en el inciso secundario 10.1.2 de la NOM-142-SSA1/SCFI-2014 (Ver 2.5). …… Asimismo, se determina la necesidad de agregar una definición para envase reutilizado conforme el artículo 3 fracción XI de la Ley del Impuesto Especial sobre Producción y Servicios, para quedar como sigue: envase reutilizado Aquel que ya fue usado para envasar y comercializar cerveza, recolectado y sometido a un proceso que permite recuperar sus características sanitarias originales para que sea utilizado nuevamente para envasar y comercializar el mismo tipo de producto sin que este proceso en ningún caso implique que el envase está sujeto a procesos industriales de transformación.

1	2	3	4	5	6
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 Regulador del Tequila	5.27	te	*5.27 Fermentación alcohólica* *Es la transformación de los azucares de origen vegetal (hidratos de carbono) en alcohol etílico y bióxido de carbono principalmente; ésta es causada por acciones enzimáticas. Las enzimas que son producidas por microorganismos que actúan sobre los azucares presentes, según la ecuación de Gay Lussac.* COMENTARIO Se sugiere eliminar Gay-Lussac, ya que por lo general se aplica para gases. Con el cambio no se modifica el sentido del texto.	Es la transformación de los azucares de origen vegetal (hidratos de carbono) en alcohol etílico y bióxido de carbono principalmente; ésta es causada por acciones enzimáticas. Las enzimas que son producidas por microorganismos que actúan sobre los azucares presentes, según la ecuación:	**Consejo Regulador del Tequila** De conformidad con el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente para quedar como sigue: fermentación alcohólica Es la transformación de los azúcares en alcohol etílico y bióxido de carbono principalmente; la cual es realizada por acción microbiológica en ausencia de oxígeno y con producción de energía.
La Madrileña	5.27	te	*5.27 Fermentación alcohólica* *Es la transformación de los azucares de origen vegetal (hidratos de carbono) en alcohol etílico y bióxido de carbono principalmente; ésta es causada por acciones enzimáticas. Las enzimas que son producidas por microorganismos que actúan sobre los azucares presentes, según la ecuación de Gay Lussac.* COMENTARIO Agregar la miel de Abeja.	5.27 Fermentación alcohólica Es la transformación de los azúcares de origen vegetal y/o miel de abeja (hidratos de carbono) en alcohol etílico y bióxido de carbono principalmente; ésta es causada por acciones enzimáticas.	**La Madrileña** De conformidad con el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente para quedar como sigue: fermentación alcohólica Es la transformación de los azúcares en alcohol etílico y bióxido de carbono principalmente; la cual es realizada por acción microbiológica en ausencia de oxígeno y con producción de energía.
Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente	5.27	te	*5.27 Fermentación alcohólica* *Es la transformación de los azucares de origen vegetal (hidratos de carbono) en alcohol etílico y bióxido de carbono principalmente; ésta es causada por acciones enzimáticas. Las enzimas que son producidas por microorganismos que actúan sobre los azucares presentes, según la ecuación de Gay Lussac.* COMENTARIO La redacción del primer párrafo es confusa y está incompleta. Es innecesaria una explicación técnica a nivel de ecuación con datos numéricos, que pueden ser confusos. Otras definiciones de este documento no tienen una definición de este tipo.	Es la transformación de azúcares de origen vegetal en alcohol etílico y bióxido de carbono principalmente, la cual es realizada por acción microbiológica en ausencia de oxígeno y con producción de energía.	**Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente** De conformidad con el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente para quedar como sigue: fermentación alcohólica Es la transformación de los azúcares en alcohol etílico y bióxido de carbono principalmente; la cual es realizada por acción microbiológica en ausencia de oxígeno y con producción de energía.
La Madrileña	5.28	te	*5.28 Inocuidad* *Característica de cualquier bien o producto objeto de este Proyecto de Norma, sea como materia prima, insumo o producto terminado que no genere riesgo sanitario por su uso o consumo humano.* COMENTARIO No precisamente la materia prima debe ser inocua, el producto terminado si debe serlo. Por ejemplo el agave es una materia prima que no es inocua, pero después del proceso el Tequila si debe ser inocuo.	5.28 Inocuidad Es la condición de los alimentos que garantiza que no causaran daño al consumidor cuando se preparen y /o consuman de acuerdo con el uso al que se destinan.	**La Madrileña** De conformidad con el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo, toda vez que el término de inocuidad se aplica al uso de envases que sean inocuos y no a las materias primas. Por ello, se determinó la necesidad de modificar la definición y homologarla con la NOM-201-SSA1-2015 para quedar como sigue: inocuidad A lo que no hace o causa daño a la 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**
Consorcio Ónix	5.29	te	*5.29 Fécula* *Hidrato de carbono que, en forma de granos microscópicos y como sustancia de reserva, se encuentra principalmente en las células de las semillas, tubérculos y raíces de muchas plantas.* COMENTARIO Se considera necesario agregar el término "Feculento" en el capítulo de definiciones del proyecto de NOM-199-SCFI-2015. Lo anterior, en virtud de que el proyecto de NOM en cita en la definición de "cerveza" hace referencia a la materia prima vegetal feculenta, por lo que aun cuando ya existe una definición de fécula, se sugiere incluir la definición del término "feculento" con el fin de dar mayor claridad a la definición de cerveza. En ese sentido, se sugiere incluir la siguiente definición extraída del Diccionario de la Real Academia Española: "feculento, ta. (Del lat. Faeculentus). 1. adj. Que contiene fécula".	5.29 Fécula Hidrato de carbono que, en forma de granos microscópicos y como sustancia de reserva, se encuentra principalmente en las células de las semillas, tubérculos y raíces de muchas plantas. 5.30 Feculento Que contiene fécula.	**Consorcio Ónix** El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, efectúa el cambio correspondiente para quedar como sigue: fécula Hidrato de carbono que, en forma de granos microscópicos y como sustancia de reserva, se encuentra principalmente en las células de las semillas, tubérculos y raíces de muchas plantas. feculento Que contiene fécula.
Destilados la Ideal	5.31	te	*5.31 Licor o crema* *Producto elaborado a base de bebidas alcohólicas destiladas, espíritu neutro, alcohol de calidad o alcohol común o mezcla de ellos; con un contenido no menor de 1,0% (m/v) de azúcares o azúcares reductores totales y agua; aromatizados y saborizados con procedimientos específicos y que pueden adicionarse de ingredientes, así como aditivos y coadyuvantes permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias). Con contenido alcohólico de 13,5 hasta 55,0% Alc. Vol.* COMENTARIO Los licores permiten la mezcla todas las bebidas alcohólicas para la elaboración de una nueva bebida, pero en la definición no incluye el término fermentado o vino, debiendo de incluirse para englobar todas las posibles fuentes proveedoras de alcohol en la definición de Licor o Crema.	5.31 Licor o crema: Producto elaborado a base de bebidas alcohólicas fermentadas, destiladas, espíritu neutro, alcohol de calidad o alcohol común o mezcla de ellos; con un contenido no menor de 1,0% (m/v) de azúcares o azúcares reductores totales y agua; aromatizados y saborizados con procedimientos específicos y que pueden adicionarse de ingredientes, así como aditivos y coadyuvantes permitidos en el Acuerdo (Véase 3.34, Referencias). Con contenido alcohólico de 13,5 hasta 55,0% Alc. Vol.	**Destilados la Ideal** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que la definición se encuentra homologada con la NOM-142-SSA1/SCFI-2014.
La Madrileña	5.31	ed	*5.31 Licor o crema* *Producto elaborado a base de bebidas alcohólicas destiladas, espíritu neutro, alcohol de calidad o alcohol común o mezcla de ellos; con un contenido no menor de 1,0% (m/v) de azúcares o azúcares reductores totales y agua; aromatizados y saborizados con procedimientos específicos y que pueden adicionarse de ingredientes, así como aditivos y coadyuvantes permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias). Con contenido alcohólico de 13,5 hasta 55,0% Alc. Vol.* COMENTARIO Adicional la palabra (Cordial). Para homologar con el inciso 7.3 de este mismo proyecto.	5.31 Licor o crema Es el producto elaborado a base de bebidas alcohólicas destiladas, espíritu neutro, alcohol de calidad o alcohol común o mezcla de ellos; con un contenido no menor de 1,0% (m/v) de azúcares o azúcares reductores totales y agua; aromatizados y saborizados con procedimientos específicos y que pueden adicionarse de ingredientes, así como aditivos y coadyuvantes permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias). Su contenido alcohólico es de 13,5 a 55,0% Alc. Vol. También conocido como cordial.	**La Madrileña** De conformidad con el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente agregando una nota para tal efecto, quedando como sigue: NOTA: A esta bebida alcohólica también se le conoce como cordial.

1	2	3	4	5	6
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	5.33	te	*5.33 Levadura* *Hongo imperfecto microscópico unicelular.* COMENTARIO Se propone la definición que es más completa que fue consensada en NORMEX cuando se revisó la NMX 046.	Microorganismo cuya forma dominante de crecimiento es unicelular. Posee un núcleo y se multiplica por reproducción sexual o asexual, por gemación o por fisión transversal. La reproducción sexual cuando ocurre, es por medio de ascosporas contenidas en un saco o asca.	**Cámara Nacional de la Industria Tequilera.** De conformidad con el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente y quedar como sigue: levadura Microorganismo cuya forma dominante de crecimiento es unicelular. NOTA 5. Posee un núcleo y se multiplica por reproducción sexual o asexual, por gemación o por fisión transversal. La reproducción sexual cuando ocurre, es por medio de ascosporas contenidas en un saco o asca.
La Madrileña	5.33	te	*5.33 Levadura* *Hongo imperfecto microscópico unicelular.* COMENTARIO Técnicamente hablando existe controversia en llamar Hongo a la Levadura, por lo que se sugiere omitir este concepto y poner la definición que maneja la NMX-046 y la Norma Oficial Mexicana NOM-111-SSA1-1994, Bienes y Servicios. Método para la cuenta de Mohos y Levaduras en Alimentos. Además de que el término correcto es Moho y no Hongo. Esta definición solo se corrige semánticamente pues pasa de plural a singular.	5.33 Levadura Microorganismo cuya forma dominante de crecimiento es unicelular. Posee un núcleo y se multiplica por reproducción sexual o asexual, por gemación o por fisión transversal. La reproducción sexual cuando ocurre, es por medio de ascosporas contenidas en un saco o asca. *Las levaduras tienen la capacidad de transformar hidratos de carbono en sustancias volátiles. (Esto no está en la definición de la NOM-111 pero es importante que se agregue por tratarse de una NOM de Bebidas Alcohólicas)*	**La Madrileña** De conformidad con el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente y quedar como sigue: levadura Microorganismo cuya forma dominante de crecimiento es unicelular. NOTA 5. Posee un núcleo y se multiplica por reproducción sexual o asexual, por gemación o por fisión transversal. La reproducción sexual cuando ocurre, es por medio de ascosporas contenidas en un saco o asca.
Cámara Nacional de la Industria Tequilera	5.35	ed	*5.35 Licor de expedición* *Líquido que se utiliza para completar el llenado de las botellas de vinos espumosos y el Champagne, debido a la merma que experimentan en la operación del degüelle o degüelloe (degorgement); puede estar compuesto de vino, destilado de vino, mosto, sacarosa y otras materias adicionales permitidas en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34 Referencias) con las que cada productor da un toque de personalidad a su producto.* COMENTARIO Sólo corrección de palabra.	Líquido que se utiliza para completar el llenado de las botellas de vinos espumosos y el Champagne, debido a la merma que experimentan en la operación del degüelle o degüelle (degorgement); puede estar compuesto de vino, destilado de vino, mosto, sacarosa y otras materias adicionales permitidas en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias) con las que cada productor da un toque de personalidad a su producto.	**Cámara Nacional de la Industria Tequilera** 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**
La Madrileña	5.35	ed	*5.35 Licor de expedición* *Líquido que se utiliza para completar el llenado de las botellas de vinos espumosos y el Champagne, debido a la merma que experimentan en la operación del degüelle o degüelloe (degorgement); puede estar compuesto de vino, destilado de vino, mosto, sacarosa y otras materias adicionales permitidas en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34 Referencias) con las que cada productor da un toque de personalidad a su producto.* COMENTARIO • La palabra correcta es degüello, no degüelloe, • La palabra dégorgement, lleva acento.	5.35 Licor de expedición Líquido que se utiliza para completar el llenado de las botellas de vinos espumosos y el Champagne, debido a la merma que experimentan en la operación del degüelle o degüello (dégorgement); puede estar compuesto de vino, destilado de vino, mosto, sacarosa y otras materias adicionales permitidas en el Acuerdo correspondiente de la Secretaria de Salud (Véase 3.34, Referencias) con las que cada productor da un toque de personalidad a su producto.	**La Madrileña** Se acepta el comentario y se efectúa el cambio correspondiente.
Cámara Nacional de la Industria Tequilera	5.36	ed	*5.36 Licor de tirage* *Término de origen francés que se le da a la presentación con vino base, sacarosa y levadura seca. Para llevar a cabo una segunda fermentación en botella, la cual es muy lenta y dura varias semanas, llegando en ocasiones a los nueve meses.* COMENTARIO La separación de las frases resaltadas en color deber ser con coma, pues la segunda parte es consecuente de la primera.	Término de origen francés que se le da a la presentación con vino base, sacarosa y levadura seca, para llevar a cabo una segunda fermentación en botella, la cual es muy lenta y dura varias semanas, llegando en ocasiones a los nueve meses.	**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, de conformidad con lo establecido en la NMX-Z-013-SCFI-2015, las definiciones no deben contener requisitos, por lo cual queda como sigue: "licor de tirage Término para la solución de vino y/o mosto concentrado, levadura seca y sacarosa, agregada al vino base para efectuar la segunda fermentación".
Comité Técnico de Normalización Nacional para Bebidas Alcohólicas	5.38.3	te	*5.38.3 En el caso de los vinos, también en botella. Cuando no se utilice madera se podrá utilizar viruta la cual deberá obtenerse exclusivamente de la especie Quercus* COMENTARIO Se sugiere eliminar la frase final en este numeral y pasarlo a uno nuevo en el que se mencione exclusivamente la utilización de la viruta como elemento auxiliar para la maduración de las bebidas alcohólicas.		**Comité Técnico de Normalización Nacional para Bebidas Alcohólicas** Con fundamento en el artículo 64 de la LFMN, el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, se efectúa el cambio correspondiente para quedar como sigue: • En el caso de los vinos, también en botella. • Cuando no se utilice madera se podrá utilizar viruta la cual debe obtenerse exclusivamente de la especie Quercus.

1	2	3	4	5	6
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	5.38.3	ed	*5.38.3 En el caso de los vinos, también en botella. Cuando no se utilice madera se podrá utilizar viruta la cual deberá obtenerse exclusivamente de la especie Quercus.* COMENTARIO Solo se hace la observación de que la segunda clausula después del punto podría ir aparte y no necesariamente referida al vino.		**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 para quedar como sigue: • En el caso de los vinos, también en botella. • Cuando no se utilice madera se podrá utilizar viruta la cual debe obtenerse exclusivamente de la especie Quercus.
Destilados la Ideal	5.38.3	te	*5.38.3 En el caso de los vinos, también en botella. Cuando no se utilice madera se podrá utilizar viruta la cual deberá obtenerse exclusivamente de la especie Quercus.* COMENTARIO Se debe de separar en dos definiciones, esto para tener una comprensión clara de los alcances de cada una de las definiciones.	5.38.3 En el caso de los vinos, también en botella. Adicionar el punto 5.38.4 5.38.4 Para las Bebidas Alcohólicas cuando no se utilice madera, se podrá utilizar viruta la cual deberá obtenerse exclusivamente de la especie Quercus.	**Destilados la Ideal** Con fundamento en el artículo 64 de la LFMN, el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, se efectúa el cambio correspondiente para quedar como sigue: • En el caso de los vinos, también en botella. • Cuando no se utilice madera se podrá utilizar viruta la cual debe obtenerse exclusivamente de la especie Quercus.
Asociación Nacional de la Industria De Bebidas Alcohólicas y Conexos, A.C.	5.38.3	te	*5.38.3 En el caso de los vinos, también en botella. Cuando no se utilice madera se podrá utilizar viruta la cual deberá obtenerse exclusivamente de la especie Quercus.* COMENTARIO Se sugiere eliminar la frase final en este numeral y pasarlo a uno nuevo en el que se mencione exclusivamente la utilización de la viruta como elemento auxiliar para la maduración de las bebidas alcohólicas.	5.38.3 En el caso de los vinos también podrán madurarse en botella.	**Asociación Nacional de la Industria De Bebidas Alcohólicas y Conexos, A.C.** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: • En el caso de los vinos, también en botella. • Cuando no se utilice madera se podrá utilizar viruta la cual debe obtenerse exclusivamente de la especie Quercus.

1	2	3	4	5	6
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	te	COMENTARIO Por lo antes señalado, solicitamos adicionar al punto 5 la definición: Países como Estados Unidos, Australia y la Unión Europea, por el cambio climático, la deforestación, y los altos costos asociados por la sobredemanda de barricas nuevas a nivel mundial, se vieron en la necesidad del uso de la Viruta por los altísimos costos ecológicos y económicos que son prohibitivos. Conscientes de la problemática como empresa solicitamos en la encuesta pública de la NOM-142 se incluyera las definiciones Micro- oxigenación y Viruta, así como su uso en el proceso de Maduración, mismos que fueron aprobados. Por lo que en concordancia con la NOM-142 en los puntos 3.15 Micro-oxigenación y 3.25 Viruta, solicitamos se incluya en el presente proyecto de norma los siguientes puntos. Dicha definición la complementamos para su uso en todas las bebidas alcohólicas, como lo utilizan en tos países señalados, tanto para vinos como para destilados aplica la viruta y la micro-oxigenación.	Micro-oxigenación: Tratamiento que consiste en el aporte controlado de pequeñas cantidades de oxígeno de forma continuada y lenta a los mostos o a las bebidas alcohólicas. Viruta: Trozos de madera de roble (exclusivamente de la especie Quercus) utilizados para transmitir a las bebidas alcohólicas ciertos constituyentes provenientes de la madera de roble. Pueden dejarse al natural o tostarse de manera calificada como ligera, media o fuerte, sin que hayan sufrido combustión, incluso en la superficie, y no deben ser carbonosos ni friables al tacto.	**Destilados la Ideal** Con fundamento en el artículo 33 del reglamento de la LFMN el CCONNSE, analizo el comentario respecto a Micro-oxigenación y decidió rechazarlo toda vez que no es empleada dentro de la presente Norma. Así mismo con fundamento en el artículo 64 de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario referente a viruta y decidió aceptarlo para quedar como sigue: viruta trozos de madera de roble (exclusivamente de la especie Quercus) utilizados para transmitir a las bebidas alcohólicas ciertos constituyentes provenientes de la madera de roble. Pueden dejarse al natural o tostarse de manera calificada como ligera, media o fuerte, sin que hayan sufrido combustión, incluso en la superficie, y no deben ser carbonosos ni friables al tacto.
Destilados la Ideal	5.39	te	5.39 Mezclas en frío Consiste en adicionar o mezclar alcohol etílico y/o una bebida alcohólica de diferente origen en las operaciones unitarias del proceso de elaboración de cualquier bebida alcohólica. COMENTARIO Esta definición se presenta a fin de tener homogeneidad en las normas, se debe cambiar esta definición, por la definición 6.81 de la norma NMX-V-046-NORMEX-2009.	5.39 Mezclas en frío: Proceso mediante el cual se efectúa la mezcla de bebidas alcohólicas de diferente origen.	**Destilados La Ideal** Con fundamento en el artículo 33 del reglamento de la LFMN el CCONNSE, analizo el comentario y decidió rechazarlo toda vez que no solo es la mezcla de bebidas alcohólicas como se sugiere en su propuesta. La definición de la NOM cumple el objetivo.
Destilados la Ideal	5	te	COMENTARIO Al definir mezclas en frío se debe de definir otros términos que complementan dicha definición: El término Adulteración no se encuentra definido a pesar de ser usado en el cuerpo del proyecto de norma, y que podría confundirse con las mezclas de alcoholes del mismo origen, o la adición de otros alcoholes como se señala en diversos puntos del proyecto de norma, por mencionar algunos: 1) Vino ver puntos: 7.1.5.16, 7.1.5.16.6,7.1.5.16.7, 7.1.5.16.9,7.1.5.16.10. 2) Sidra Rosada: 7.1.4.2 3) Tequila NOM-006-SCFI-2012 donde en el punto 7.2.23.2.2 se puede mezclar Tequila blanco con Tequilas reposados y/o añejos y/o extra añejo.	Adicionar al punto 5 las definiciones: Alteración: Se considera alterado un producto o materia prima cuando, por la acción de cualquier causa, haya sufrido modificaciones en su composición intrínseca. Adulteración: Cuando haya sufrido tratamiento que disimule su alteración, se encubran defectos en su proceso o en la calidad sanitaria de las materias primas utilizadas. Mezclas de Producto: Proceso mediante el cual se efectúa la mezcla de bebidas alcohólicas del mismo origen. Fortificado: Adición de bebidas alcohólicas de mayor graduación del mismo origen.	**Destilados La Ideal** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, se incluye sólo la definición que es indispensable para la presente NOM Lo anterior para quedar como sigue: alteración Al producto o materia prima cuando, por acción de cualquier causa, haya sufrido modificaciones en su composición intrínseca que lo conviertan en nocivo para la salud o que modifiquen sus características, siempre que éstas tengan repercusión en la calidad sanitaria de los mismos.

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
			4) Licor y cremas: 7.3 Queda un vacío en el presente proyecto de norma al no definir las mezclas de Bebidas Alcohólicas como ejemplo los puntos anteriormente señalados.	Encabezado: Adición de bebidas alcohólicas de mayor graduación pudiendo o no ser del mismo origen. Bouqut (Búque): Aroma v sabor particular de una bebida alcohólica adquirido mediante la maduración o añejamiento. Chaptalización: Proceso mediante el cual se adicionan al mosto fermentable azucares distintos de la materia prima vegetal o animal (miel de abeja) para enriquecerlo.	
Comité Técnico de Normalización Nacional para Bebidas Alcohólicas	5.39	te	*5.39 Mezclas en frío* *Consiste en adicionar o mezclar alcohol etílico y/o una bebida alcohólica de diferente origen en las operaciones unitarias del proceso de elaboración de cualquier bebida alcohólica.* COMENTARIO Así lo establece la NMX-V-046-NORMEX.	Mezclas en frío Proceso mediante el cual se efectúa la mezcla de bebidas alcohólicas de diferente origen.	**Comité Técnico de Normalización Nacional para Bebidas Alcohólicas** Con fundamento en el artículo 33 del reglamento de la LFMN el CCONNSE, analizo el comentario y decidió rechazarlo toda vez que no sólo es la mezcla de bebidas alcohólicas como se sugiere. La definición de la NOM cumple el objetivo.
Cámara Nacional de la Industria Tequilera	5.39	te	*5.39 Mezclas en frío* *Consiste en adicionar o mezclar alcohol etílico y/o una bebida alcohólica de diferente origen en las operaciones unitarias del proceso de elaboración de cualquier bebida alcohólica.* COMENTARIO Creemos necesario establecer en forma contundente que el concepto Mezclas en frio pueda comprender al producto terminado, no solo al que se encuentra en proceso.	Mezclas en frío Consiste en adicionar o mezclar alcohol etílico y/o una bebida alcohólica de diferente origen en las operaciones unitarias del proceso de elaboración de cualquier bebida alcohólica, incluyendo productos terminados.	**Cámara Nacional de la Industria Tequilera** Con fundamento en el artículo 33 del reglamento de la LFMN el CCONNSE, analizo el comentario y decidió rechazarlo toda vez que no sólo es la mezcla de bebidas alcohólicas como se sugiere. La definición de la NOM cumple el objetivo.
Comité Técnico de Normalización Nacional para Bebidas Alcohólicas	5.40	te	*5.40 Mosto* *Líquido azucarado, proveniente de la extracción de la materia prima utilizada para elaborar la bebida alcohólica, listo para el proceso de fermentación.* COMENTARIO La definición del Proyecto de Norma Oficial Mexicana, está incompleta, por lo que se sugiere la definición propuesta.	Mosto Líquido azucarado procedente del prensado o estrujado de las uvas, frutas y/o de otros productos vegetales; de la disolución de azúcares o azúcares provenientes de la sacarificación de polisacáridos de origen vegetal. Los mostos pueden ser adicionados de agua, azúcares, ácidos, sales y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente. Durante su fermentación alcohólica los azúcares se convierten principalmente en alcohol etílico, denominándose mosto fermentado o vino.	**Comité Técnico de Normalización Nacional para Bebidas Alcohólicas** El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, para quedar como sigue: Mosto Líquido azucarado procedente del prensado o estrujado de las uvas, frutas y/o de otros productos vegetales; de la disolución de azúcares o azúcares provenientes de la sacarificación de polisacáridos de origen vegetal. Los mostos pueden ser adicionados de agua, azúcares, ácidos, sales y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente. Durante su fermentación alcohólica los azúcares se convierten principalmente en alcohol etílico, denominándose mosto fermentado.

1	2	3	4	5	6
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	5.40	te	*5.40 Mosto* *Líquido azucarado, proveniente de la extracción de la materia prima utilizada para elaborar la bebida alcohólica, listo para el proceso de fermentación.* COMENTARIO En la mayoría de procesos se agregan sustancias necesarias, tanto para una fermentación eficiente, como para otros usos permitidos, por lo que proponemos agregar el segundo párrafo como parte de la definición de mosto.	Líquido azucarado, proveniente de la extracción de la materia prima utilizada para elaborar la bebida alcohólica, listo para el proceso de fermentación. Los mostos pueden ser adicionados de agua, azúcares, ácidos, sales y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente (Véase 3.34, Referencias).	**Cámara Nacional de la Industria Tequilera** Con fundamento el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: Mosto Líquido azucarado procedente del prensado o estrujado de las uvas, frutas y/o de otros productos vegetales; de la disolución de azúcares o azúcares provenientes de la sacarificación de polisacáridos de origen vegetal. Los mostos pueden ser adicionados de agua, azúcares, ácidos, sales y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente. Durante su fermentación alcohólica los azúcares se convierten principalmente en alcohol etílico, denominándose mosto fermentado.
La Madrileña	5.45	ed	*5.45 PROCURADURÍA FEDERAL DEL CONSUMIDOR* *Procuraduría Federal del Consumidor.* COMENTARIO Eliminar este numeral. La Abreviatura PROCURADURÍA FEDERAL DEL CONSUMIDOR, no se usa en todo el cuerpo de este proyecto de norma.	ELIMINIAR	**La Madrileña** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente toda vez que el uso de Procuraduría Federal del Consumidor se contempla en el texto. Se procede a utilizar las siglas señaladas en el capítulo 12.
Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente	5.46	te	*5.46 Quina* *Corteza del árbol tropical (chinchona) de la que se obtiene la quina o quinina.* COMENTARIO El nombre científico de las especies vegetales es importante para una identificación más precisa de las mismas, ya que el nombre común no siempre es el mismo en todas las regiones. Por homologación con otras especies que sí mencionan el nombre científico.	Corteza del árbol tropical chinchona (Chinchona officinalis) de la que se obtiene la quina o quinina.	**Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente** Se acepta el comentario y se efectúa el cambio correspondiente para quedar como sigue: quina Corteza del árbol tropical chinchona (*Chinchona officinalis*) de la que se obtiene la quina o quinina.
La Madrileña	5	ed	COMENTARIO El termino RFC es muy conocido en México, pero no está de más definirlo. Se sugiere incluir esta abreviatura, a la que se hace referencia en el numeral 12.17.1	RFC Registro Federal de Contribuyentes	**La Madrileña** De conformidad con el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, se rechaza el comentario, toda vez que dicho término se elimina 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**
Cámara Nacional de la Industria Tequilera	5.50	ed	*5.50 Saborizante o aromatizante* *Sustancia o mezcla de sustancias con o sin otros aditivos que se utilizan para proporcionar o intensificar el sabor o aroma de los productos.* *En ningún caso se podrá utilizar el nombre de una bebida alcohólica con denominación de origen como saborizante y/o aditivo, ni de ninguna otra bebida alcohólica.* *Se clasifican de la siguiente forma:* COMENTARIO Sólo se establece que los aditivos deben ser los permitidos en el Acuerdo. Se propone reacomodo de texto para mayor claridad.	Sustancia o mezcla de sustancias con o sin otros aditivos (permitidos en el acuerdo, véase 3.34) que se utilizan para proporcionar o intensificar el sabor o aroma de los productos. En ningún caso se deberá utilizar el nombre de una bebida alcohólica con denominación de origen, ni de ninguna otra bebida alcohólica como saborizante y/o aditivo, ni de ninguna otra bebida alcohólica.	**Cámara Nacional de la Industria Tequilera** De conformidad con el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente para quedar como sigue; saborizante o aromatizante Sustancia o mezcla de sustancias con o sin otros aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Ver 2.23) que se utilizan para proporcionar o intensificar el sabor o aroma de los productos. Se clasifican de la siguiente forma: a) Saborizante sintético artificial Sustancia que no ha sido aún identificada en productos naturales procesados o no y que son aptas para su consumo. b) Saborizante idéntico al natural Sustancias químicamente aisladas a partir de materias primas aromáticas u obtenidas sintéticamente, químicamente idénticas a las sustancias presentes en productos naturales procesados o no y que son aptas para consumo humano. c) Saborizante natural Preparación de sustancias o sus mezclas obtenidas exclusivamente por procesos físicos, microbiológicos o enzimáticos a partir de vegetales o de materias primas de origen animal en su estado natural o procesadas o por fermentación y que son aptas para consumo humano. El segundo párrafo será eliminado toda vez que no forma parte de la definición conforme lo establece 6.3.1 de la NMX-Z-13-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**
Diageo México	5.50	te	*5.50 Saborizante o aromatizante* *Sustancia o mezcla de sustancias con o sin otros aditivos que se utilizan para proporcionar o intensificar el sabor o aroma de los productos.* *En ningún caso se podrá utilizar el nombre de una bebida alcohólica con denominación de origen como saborizante y/o aditivo, ni de ninguna otra bebida alcohólica.* *Se clasifican de la siguiente forma:* COMENTARIO Se propone adicionar una redacción que no contravenga la NOM-142-SSA1SCFI-2014 en lo que refiere a la lista de ingredientes. En este sentido, una categoría de bebida alcohólica o una bebida alcohólica con denominación de origen si puede ser un ingrediente de un producto y debe de listarse conforme a lo que refiere el numeral 9.3.7.1 de la NOM-142-SSA1SCFI-2014.	5.50 Saborizante o aromatizante Sustancia o mezcla de sustancias con o sin otros aditivos que se utilizan para proporcionar o intensificar el sabor o aroma de los productos. En ningún caso se podrá utilizar el nombre de una bebida alcohólica con denominación de origen como saborizante y/o aditivo, ni de ninguna otra bebida alcohólica. Sin embargo, se permite el uso de una bebida alcohólica con una denominación de origen, o cualquier otra categoría de bebida alcohólica, como ingrediente en su propio derecho; y se permite nombrarla en la lista de ingredientes. Se clasifican de la siguiente forma:	**Diageo México** De conformidad con el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente para quedar como sigue; saborizante o aromatizante Sustancia o mezcla de sustancias con o sin otros aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Ver 2.23) que se utilizan para proporcionar o intensificar el sabor o aroma de los productos. Se clasifican de la siguiente forma: a) Saborizante sintético artificial Sustancia que no ha sido aún identificada en productos naturales procesados o no y que son aptas para su consumo. b) Saborizante idéntico al natural Sustancias químicamente aisladas a partir de materias primas aromáticas u obtenidas sintéticamente, químicamente idénticas a las sustancias presentes en productos naturales procesados o no y que son aptas para consumo humano. c) Saborizante natural Preparación de sustancias o sus mezclas obtenidas exclusivamente por procesos físicos, microbiológicos o enzimáticos a partir de vegetales o de materias primas de origen animal en su estado natural o procesadas o por fermentación y que son aptas para consumo humano. El segundo párrafo será eliminado toda vez que no forma parte de la definición conforme lo establece 6.3.1 de la NMX-Z-13-SCFI-2015.
La Madrileña	5.51	ed	*5.51 SE:* *Secretaria de Economía* COMENTARIO Eliminar este numeral. Ya que en todo el cuerpo de la norma no se hace referencia a estas siglas.	ELIMINAR	**La Madrileña** Se acepta el comentario y se elimina el término abreviado SE.
Comité Técnico de Normalización Nacional para Bebidas Alcohólicas	5.53	te	*5.53 Sensorial (evaluación)* *Es una disciplina científica usada para evaluar, medir, analizar e interpretar reacciones para aquellas características de alimentos, bebidas y materiales tal como son percibidos por los sentidos de la vista, olfato, gusto, tacto y oído.* COMENTARIO Evaluación sensorial no se utiliza en el proyecto. Ya está contemplada en el 5.52	Se propone eliminar esta definición.	**Comité Técnico de Normalización Nacional para Bebidas Alcohólicas** Se acepta el comentario y se efectúa la eliminación de esta definición en el texto 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**
Bodegas La Negrita	5.55	te	*5.55 Tolerancia* *Es la diferencia entre el contenido del alcohol de la bebida declarado en la etiqueta y el contenido de alcohol determinado analíticamente, la cual puede darse en un intervalo inferior o superior (±).* COMENTARIO El porcentaje es determinante, máxime en los vinos cercanos a los 14 grados, ya que es frontera para el diferencial de impuesto y en la producción de vino, diferentes aspectos climáticos proporcionan variaciones resultantes al alza en este.		**Bodegas La Negrita** El CCONNSE analizó el comentario y decidió que no es procedente, si bien se hace un comentario relativo a la determinante del porcentaje de tolerancia, derivado del presente comentario, el CCONNSE decidió no incluirlo toda vez que, al momento de realizar una revisión integral de la NOM, se destaca que, conforme a la NMX-Z-013-SCFI-2015, establece en su inciso secundario 6.3.1 que: "6.3.1 Términos y definiciones Este es un elemento condicional que establece las definiciones necesarias para la comprensión de ciertos términos usados en la norma. Se debe usar la redacción introductoria siguiente, cuando todos los términos y definiciones se proporcionan en la misma norma…" Por lo anterior, "tolerancia" no es usado en la NOM, por lo que no es necesario su definición.
Consejo Regulador del Tequila	5.55	te	*5.55 Tolerancia* *Es la diferencia entre el contenido del alcohol de la bebida declarado en la etiqueta y el contenido de alcohol determinado analíticamente, la cual puede darse en un intervalo inferior o superior (±).* COMENTARIO Se complementa redacción señalando valores de tolerancia especificados en la NOM-142.	5.55 Tolerancia Es la diferencia entre el contenido del alcohol de la bebida declarado en la etiqueta y el contenido de alcohol determinado analíticamente, la cual puede darse en un intervalo inferior o superior (±). Se permite una tolerancia entre el valor declarado y el valor obtenido analíticamente para todas las bebidas alcohólicas de 0,5% Alc. Vol. y de 0,8% Alc. Vol. para los vinos.	**Consejo Regulador del Tequila** El CCONNSE analizó el comentario y decidió que no es procedente, si bien se hace un comentario relativo a la redacción de tolerancia, derivado del presente comentario, el CCONNSE decidió no incluirlo toda vez que, al momento de realizar una revisión integral de la NOM, se destaca que, conforme a la NMX-Z-013-SCFI-2015, establece en su inciso secundario 6.3.1 que: "6.3.1 Términos y definiciones Este es un elemento condicional que establece las definiciones necesarias para la comprensión de ciertos términos usados en la norma. Se debe usar la redacción introductoria siguiente, cuando todos los términos y definiciones se proporcionan en la misma norma…" Por lo anterior, "tolerancia" no es usado en la NOM, por lo que no es necesario su definición.

<table>
<tr><th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>4</th><th>5</th><th>6</th></tr>
<tr><th>Nombre</th><th>Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)</th><th>Tipo de comentario</th><th>TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)</th><th>CAMBIO PROPUESTO</th><th>RESOLUCIÓN CCONNSE</th></tr>
<tr>
<td>Cámara Nacional de la Industria Tequilera</td>
<td>6</td>
<td>ed</td>
<td>6. Clasificación
Las bebidas alcohólicas por su proceso de elaboración y sus respectivas especificaciones, únicamente se clasifican en:
a) Bebidas Alcohólicas Fermentadas
b) Bebidas Alcohólicas Destiladas
c) Licores o Cremas
d) Cócteles
e) Bebidas Alcohólicas Preparadas
COMENTARIO
No lleva acento.</td>
<td>d) Cocteles</td>
<td>Cámara Nacional de la Industria Tequilera
Se acepta el comentario y se efectúa el cambio a lo largo de la NOM para quedar como: coctel o cocteles, según corresponda.
Asimismo, derivado del análisis integral de la NOM, y con la intención de dar mejor claridad al sujeto obligado de la NOM, se añade la clasificación en una tabla, para quedar como sigue:
“Las bebidas alcohólicas se clasifican por su proceso de elaboración y sus respectivas especificaciones como se señala en la NOM-142-SSA1/SCFI-2014 (Ver 2.5).”
Tabla 1. Clasificación general de Bebidas Alcohólicas
<table>
<tr><th>CLASIFICACIÓN</th><th>CONTENIDO ALCOHÓLICO</th></tr>
<tr><td>Bebidas Alcohólicas Fermentadas</td><td>2% a 20% Alc. Vol.</td></tr>
<tr><td>Bebidas Alcohólicas Destiladas</td><td>32% a 55% Alc. Vol.</td></tr>
<tr><td>Licores o Cremas</td><td>13,5% a 55% Alc. Vol.</td></tr>
<tr><td>Cocteles</td><td>12% a 32% Alc. Vol.</td></tr>
<tr><td>Bebidas Alcohólicas Preparadas</td><td>2% a 12% Alc. Vol.</td></tr>
</table>
</td>
</tr>
<tr>
<td>Ángel Enríquez</td>
<td>7</td>
<td>ge</td>
<td>7. Denominaciones y especificaciones de bebidas alcohólicas
Las denominaciones genéricas, sus respectivas categorías y especificaciones de las bebidas alcohólicas serán las que se señalan en el presente apartado.
Todas las bebidas alcohólicas que se comercialicen en nuestro país deben señalar en la etiqueta con toda claridad la denominación que les corresponde:
COMENTARIO
A mi entender este punto se enlaza con el numeral 9.3.1 de la NOM142-SSA1/SCFI/2014 respecto al etiquetado, la cual cita:
“Nombre o denominación genérica y marca comercial del producto.”
Sin embargo la redacción en el proyecto de la NOM-199 no es clara y no se entiende si se está hablando de lo mismo, en este caso ¿Qué cometario tienen al respecto?</td>
<td></td>
<td>Ángel Enríquez
El CCONNSE analizó el comentario y manifiesta que el capítulo 6 (de la NOM definitiva) y el numeral 9.3.1 de la NOM-142-SSA1/SCFI-2014 están relacionados toda vez que, entre los objetivos de la presente NOM, tiene el establecer las denominaciones genéricas y sus respectivas categorías las cuales son las que se establecen a lo largo de la NOM.
La forma en que se deberá cumplir con dicha especificación en materia de información comercial, se establece en el capítulo correspondiente que si bien, hace referencia a la NOM-142-SSA1/SCFI-2014, también contempla características adicionales.</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr><th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>4</th><th>5</th><th>6</th></tr>
<tr><th>Nombre</th><th>Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)</th><th>Tipo de comentario</th><th>TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)</th><th>CAMBIO PROPUESTO</th><th>RESOLUCIÓN CCONNSE</th></tr>
<tr><td>Consejo Regulador del Tequila</td><td>7</td><td>ed</td><td>7. Denominaciones y especificaciones de bebidas alcohólicas Las denominaciones genéricas, sus respectivas categorías y especificaciones de las bebidas alcohólicas serán las que se señalan en el presente apartado.
Todas las bebidas alcohólicas que se comercialicen en nuestro país deben señalar en la etiqueta con toda claridad la denominación que les corresponde:
COMENTARIO
Se cambia “apartado” por “capítulo”. Congruencia con Norma 013 Guía para Estructuración y redacción de normas.
Se complementa redacción a efectos de que las bebidas alcohólicas importadas, envasadas y/o comercializadas en territorio nacional, señalen con toda claridad la denominación que les corresponde, a efecto de evitar inducir a error o engaño al consumidor.</td><td>Las denominaciones y especificaciones de las bebidas alcohólicas serán las que se señalan en el presente capítulo.
Todas las bebidas alcohólicas importadas, envasadas y/o comercializadas en nuestro país deben señalar en la etiqueta con toda claridad la denominación que les corresponde:</td><td>Consejo Regulador del Tequila
Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, quedando de la siguiente manera:
Se acepta el cambio de “apartado” por “capítulo según lo establece la Norma Mexicana NMX-Z-013-SCFI-2015, Guía para la estructuración y redacción de normas.
No se acepta la inclusión del párrafo sugerido, ya que el campo de aplicación de la presente Norma se establece la obligatoriedad.</td></tr>
<tr><td>Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente</td><td>7</td><td>ed</td><td>Todas las bebidas alcohólicas deben cumplir con:
<table><tr><th>ESPECIFICACIONES</th><th>LÍMITE MÁXIMO mg/l</th></tr><tr><td>Plomo (Pb)</td><td>0,5</td></tr><tr><td>Arsénico (As)</td><td>0,5</td></tr></table>COMENTARIO
Al tener formato de tabla, deberá incluir numeración y título. O bien, dejar el texto a renglón corrido en el tercer párrafo.
Agregar número y encabezado a la tabla de especificaciones de los límites máximos de plomo y arsénico.</td><td></td><td>Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente
Se acepta el comentario y se efectúa el cambio correspondiente. Se le asigna título y el número consecutivo correspondiente.</td></tr>
<tr><td>Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente</td><td>7.1</td><td>ed</td><td>Con independencia de las especificaciones particulares que se requieran para las bebidas alcohólicas fermentadas, las mismas deben cumplir con:
<table><tr><th>ESPECIFICACIONES</th><th>LÍMITE MÁXIMO mg/100 ml de alcohol anhidro</th></tr><tr><td>Metanol</td><td>300,0</td></tr></table>COMENTARIO
Al tener formato de tabla, deberá incluir numeración y título. O bien, dejar el texto a renglón corrido en el segundo párrafo.
Agregar número y encabezado a la tabla de especificaciones del límite máximo de metanol.</td><td></td><td>Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente
Se acepta el comentario y se efectúa el cambio correspondiente. Se le asigna título y el número consecutivo correspondiente.</td></tr>
</table>

1	2	3	4	5	6
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	7.1	te	*7.1 Bebidas Alcohólicas Fermentadas* *Es el producto resultante de la fermentación principalmente alcohólica de materias primas de origen vegetal, pueden adicionarse de ingredientes y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias), y su contenido alcohólico debe ser únicamente de 2,0 % a 20,0 % Alc. Vol.* COMENTARIO Los azucares fermentables pueden proceder de un animal es el caso de la abeja como señala la definición 7.3.6 Xtabentún. No existe una levadura que temiente hasta 20,0 % Alc. Vol. lo máximo es 16,0 % Alc. Vol. en caso de querer llegar a 20,0 % Alc. Vol. se deberá de adicionar a la bebida fermentada un alcohol destilado (de mayor fuerza) pero de la misma procedencia para llegar a los 20,0 % Ale. Vol. Para poder hacer esto, se tiene que agregar una nueva definición al presente proyecto de norma "Fortificado". Esto se corrobora y fundamenta por lo señalado en la definición del punto 7.1.5 Vino.	7.1 Bebidas Alcohólicas Fermentadas Es el producto resultante de la fermentación principalmente alcohólica de materias primas de origen vegetal o animal (miel de abeja), pueden adicionarse de ingredientes y aditivos permitidos en el Acuerdo (Véase 3.34, Referencias), y su contenido alcohólico debe ser únicamente de 2,0 % a 16,0 % Alc. Vol.	**Destilados la Ideal** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo, toda vez que la inquietud se subsana al incluir la definición de materia prima en el texto de la presente NOM. La definición de bebidas alcohólicas fermentadas, queda como sigue: Bebidas alcohólicas fermentadas Es el producto resultante de la fermentación principalmente alcohólica de materias primas. El producto puede adicionarse de ingredientes y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud. Su contenido alcohólico es de 2% a 20% Alc. Vol.
Procuraduría Federal del Consumidor	7.1.1	ed	*7.1.1 Cerveza* *Bebida alcohólica fermentada elaborada con malta, lúpulo y agua potable, o con infusiones de cualquier semilla farinácea procedente de gramíneas o leguminosas, raíces o materia prima vegetal feculenta y/o carbohidratos de origen vegetal susceptibles de ser hidrolizados o, en su caso, azucares que son adjuntos de la malta, con adición de lúpulos o sucedáneos en éstos. La cerveza puede adicionarse de ingredientes y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias). En conformidad con el proceso y las materias primas utilizadas en su proceso de elaboración, la cerveza podrá ser de tres clases: clara, semioscura y oscura o negra, su contenido alcohólico puede ser bajo, de 2.0 % y hasta 6.0 % en volumen o medio de 6.1 % y hasta 20.0 % en volumen.* COMENTARIO Es la expresión correcta para el contenido de alcohol.	7.1.1 Cerveza Bebida alcohólica fermentada elaborada con malta, lúpulo y agua potable, o con infusiones de cualquier semilla farinácea procedente de gramíneas o leguminosas, raíces o materia prima vegetal feculenta y/o carbohidratos de origen vegetal susceptibles de ser hidrolizados o, en su caso, azucares que son adjuntos de la malta, con adición de lúpulos o sucedáneos de éstos. La cerveza puede adicionarse de ingredientes y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de salud (Véase 3.34, Referencias). En conformidad con el proceso y las materias primas utilizadas en su proceso de elaboración, la cerveza podrá ser de tres clases: clara, semi-oscura y oscura o negra, su contenido alcohólico puede ser bajo, de 2.0 % y hasta 6.0 % alcohol en volumen o medio de 6.1 % y hasta 20.0 % alcohol en volumen.	**Procuraduría Federal del Consumidor.** EL CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, 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**
Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente	7.1.1	te	*7.1.1 Cerveza* *Bebida alcohólica fermentada elaborada con malta, lúpulo y agua potable, o con infusiones de cualquier semilla farinácea procedente de gramíneas o leguminosas, raíces o materia prima vegetal feculenta y/o carbohidratos de origen vegetal susceptibles de ser hidrolizados o, en su caso, azucares que son adjuntos de la malta, con adición de lúpulos o sucedáneos en éstos. La cerveza puede adicionarse de ingredientes y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias). En conformidad con el proceso y las materias primas utilizadas en su proceso de elaboración, la cerveza podrá ser de tres clases: clara, semioscura y oscura o negra, su contenido alcohólico puede ser bajo, de 2.0 % y hasta 6.0 % en volumen o medio de 6.1 % y hasta 20.0 % en volumen.* COMENTARIO Por la forma en que está redactada la definición, da lugar a que se opte por elaborarla con malta o con otras semillas, lo cual incumpliría con los elementos básicos de una cerveza. Además, sería muy similar a la definición del numeral 7.1.5.13 Vino de otros productos vegetales. Si se pretende fomentar la cultura de utilizar los términos correctos para cada bebida alcohólica, hay que hablar de "Tipos" y "Estilos", no de colores. Por otro lado, las denominaciones de las cervezas importadas no se podrían comparar comercialmente con las nacionales si no se utiliza el mismo lenguaje.	Cambiar la frase "… potable, o con infusiones de cualquier semilla" por "… potable; puede estar adicionada con infusiones …" Cambiar las tres clases: clara, semi-oscura y oscura o negra por "dos tipos, según la fermentación que se lleve a cabo: Ale y Lager. Se podrá especificar el estilo de la misma"	**Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: Cerveza Bebida alcohólica fermentada elaborada con malta, lúpulo, levadura y agua potable, puede adicionarse con infusiones de cualquier semilla farinácea procedente de gramíneas o leguminosas, raíces o materia prima vegetal feculenta y/o carbohidratos de origen vegetal susceptibles de ser hidrolizados o, en su caso, azúcares que son adjuntos de la malta, con adición de lúpulos o sucedáneos en éstos. Su contenido alcohólico es de 2% a 20% Alc. Vol. La cerveza puede adicionarse de ingredientes y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud. Nota 1. Algunos aditivos permitidos que son utilizados en la cerveza, de manera descriptiva mas no limitativa son: jarabes de maltosa, miel, fruta, jugo de fruta, concentrado de fruta, hierbas, especias y otros materiales.
Consorcio Ónix	7.1.1	te	*7.1.1 Cerveza* *Bebida alcohólica fermentada elaborada con malta, lúpulo y agua potable, o con infusiones de cualquier semilla farinácea procedente de gramíneas o leguminosas, raíces o materia prima vegetal feculenta y/o carbohidratos de origen vegetal susceptibles de ser hidrolizados o, en su caso, azucares que son adjuntos de la malta, con adición de lúpulos o sucedáneos en éstos. La cerveza puede adicionarse de ingredientes y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias). En*	7.1.1 Cerveza Bebida alcohólica fermentada elaborada con malta, lúpulo, levadura y agua potable, o con infusiones de cualquier semilla farinácea procedente de gramíneas o leguminosas, raíces o materia prima vegetal feculenta y/o carbohidratos de origen vegetal susceptibles de ser hidrolizados o, en su caso, azucares que son adjuntos de la malta, con adición de lúpulos o sucedáneos en éstos. El contenido alcohólico de la cerveza puede ser de 2 a 20 % Alc. Vol.	**Consorcio Ónix** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: Cerveza Bebida alcohólica fermentada elaborada con malta, lúpulo, levadura y agua potable, puede adicionarse con infusiones de cualquier semilla farinácea procedente

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
			conformidad con el proceso y las materias primas utilizadas en su proceso de elaboración, la cerveza podrá ser de tres clases: clara, semioscura y oscura o negra, su contenido alcohólico puede ser bajo, de 2.0 % y hasta 6.0 % en volumen o medio de 6.1 % y hasta 20.0 % en volumen. COMENTARIO Se considera que debe permanecer la definición de cerveza, agregando exclusivamente la palabra "levadura" ya que es uno de los principales ingredientes de dicha bebida. Asimismo, consideramos que la definición propuesta contiene todos los elementos necesarios que puede tener la cerveza y es inclusiva respecto a la materia prima con la que se puede elaborar dicha bebida alcohólica. Adicional a lo anterior, se solicita se elimine de dicha definición las clases de cerveza (clara, semioscura y oscura o negra), en virtud de que al día de hoy en el mercado no existe uniformidad en la aplicación de dicha clasificación, además de que el establecer dichas clases, limita la innovación en la elaboración de la cerveza, ya que al día de hoy existen diversos procesos de elaboración que pueden, o no, encontrarse dentro de dichas clases. Asimismo, respecto al porcentaje de Alcohol volumen declarado en la definición en comento, se solicita se elimine la variación de contenido alcohólico (medio y bajo) y que solo exista un rango en específico.	NOTA: Algunos aditivos permitidos que son utilizados en la cerveza, de manera descriptiva más no limitativa son: jarabes de maltosa, miel, fruta, jugo de fruta, concentrado de fruta, hierbas, especias y otros materiales alimenticios.	de gramíneas o leguminosas, raíces o materia prima vegetal feculenta y/o carbohidratos de origen vegetal susceptibles de ser hidrolizados o, en su caso, azúcares que son adjuntos de la malta, con adición de lúpulos o sucedáneos en éstos. Su contenido alcohólico es de 2% a 20% Alc. Vol. La cerveza puede adicionarse de ingredientes y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud. Nota 1. Algunos aditivos permitidos que son utilizados en la cerveza, de manera descriptiva mas no limitativa son: jarabes de maltosa, miel, fruta, jugo de fruta, concentrado de fruta, hierbas, especias y otros materiales.
Destilados la Ideal	7.1.1	te	*7.1.1 Cerveza* *Bebida alcohólica fermentada elaborada con malta, lúpulo y agua potable, o con infusiones de cualquier semilla farinácea procedente de gramíneas o leguminosas, raíces o materia prima vegetal feculenta y/o carbohidratos de origen vegetal susceptibles de ser hidrolizados o, en su caso, azucares que son adjuntos de la malta, con adición de lúpulos o sucedáneos en éstos. La cerveza puede adicionarse de ingredientes y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias). En conformidad con el proceso y las materias primas utilizadas en su proceso de elaboración, la cerveza*	7.1.1 Cerveza Bebida alcohólica fermentada elaborada con malta, lúpulo y-agua potable, y levadura, la malta proveerá un mínimo de 25% de los azucares fermentables, pudiendo adicionar el resto de los azucares o con infusiones de cualquier semilla farinácea procedente de gramíneas, o leguminosas, raíces o materia prima vegetal feculenta y/o carbohidratos de origen vegetal susceptibles de ser hidrolizados o, en su caso, azucares que son adjuntos de la malta, con adición de lúpulos o sucedáneos en éstos. No se permite la adición de azúcares de caña, fécula de papa, fructosa de maíz o azucares de agave. La	**Destilados la Ideal** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que no se encontró información técnica exhaustiva para confirmar y/o establecer los parámetros propuestos.

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
			podrá ser de tres clases: clara, semioscura y oscura o negra, su contenido alcohólico puede ser bajo, de 2.0 % y hasta 6.0 % en volumen o medio de 6.1 % y hasta 20.0 % en volumen. COMENTARIO La definición de cerveza debe señalar forzosamente un mínimo de malta, ya que de ahí se proveen los azucares fermentables, consideramos como mínimo deberá de tener 25% el resto puede ser sucedáneos de farináceas o gramíneas. No es posible lograr una fermentación arriba de 16%, por lo que se requiere de fortificarla con alcoholes, pero las mezclas en frio están prohibidas, la cerveza solo debería comprender 2 a 16% Alc. Vol. Importante señalar que no se tiene una norma mexicana para dar cumplimiento a la evaluación de la conformidad.	cerveza puede adicionarse de ingredientes y aditivos permitidos en el Acuerdo por el que se determina los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. En conformidad con el proceso y las materias primas utilizadas en su proceso de elaboración, la cerveza podrá ser de tres clases: clara, semi oscura y oscura o negra, su contenido alcohólico comprendido entre 2.0 % y hasta 16% Alc. Vol.	
Cerveceros de México	7.1.1	te	*7.1.1 Cerveza* *Bebida alcohólica fermentada elaborada con malta, lúpulo y agua potable, o con infusiones de cualquier semilla farinácea procedente de gramíneas o leguminosas, raíces o materia prima vegetal feculenta y/o carbohidratos de origen vegetal susceptibles de ser hidrolizados o, en su caso, azucares que son adjuntos de la malta, con adición de lúpulos o sucedáneos en éstos. La cerveza puede adicionarse de ingredientes y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias). En conformidad con el proceso y las materias primas utilizadas en su proceso de elaboración, la cerveza podrá ser de tres clases: clara, semioscura y oscura o negra, su contenido alcohólico puede ser bajo, de 2.0 % y hasta 6.0 % en volumen o medio de 6.1 % y hasta 20.0 % en volumen.* COMENTARIO Se agrega la levadura como parte de la cerveza, ya que es uno de sus componentes principales. Se elimina la referencia de clara, semi-oscura y oscura o negra, debido a que no corresponde a todas las clases y tipos de cervezas existentes, hay cervezas de diversas tonalidades de color y tipos como pilsen, lager, ale, entre otras. Se modifica la reacción del % en volumen, debido a que su redacción es confusa.	7.1.1 Cerveza Bebida alcohólica fermentada elaborada con malta, lúpulo, levadura y agua potable, o con infusiones de cualquier semilla farinácea procedente de gramíneas o leguminosas, raíces o materia prima vegetal feculenta y/o carbohidratos de origen vegetal susceptibles de ser hidrolizados o, en su caso, azúcares que son adjuntos de la malta, con adición de lúpulos o sucedáneos en éstos. El contenido alcohólico de esta bebida es de 2% a 20% Alc. Vol. La cerveza puede adicionarse de ingredientes y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias). NOTA: Algunos aditivos permitidos que son utilizados en la cerveza, de manera descriptiva más limitativa son: jarabes de maltosa, miel, fruta, jugo de fruta, concentrado de fruta, hierbas, especias y otros materiales alimenticios.	**Cerveceros de 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: Cerveza Bebida alcohólica fermentada elaborada con malta, lúpulo, levadura y agua potable, puede adicionarse con infusiones de cualquier semilla farinácea procedente de gramíneas o leguminosas, raíces o materia prima vegetal feculenta y/o carbohidratos de origen vegetal susceptibles de ser hidrolizados o, en su caso, azúcares que son adjuntos de la malta, con adición de lúpulos o sucedáneos en éstos. Su contenido alcohólico es de 2% a 20% Alc. Vol. La cerveza puede adicionarse de ingredientes y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud. Nota 1. Algunos aditivos permitidos que son utilizados en la cerveza, de manera descriptiva más no limitativa son: jarabes de maltosa, miel, fruta, jugo de fruta, concentrado de fruta, hierbas, especias y otros materiales.

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
Madrina Casa Cervecera	7.1.1	te	*7.1.1 Cerveza* *Bebida alcohólica fermentada elaborada con malta, lúpulo y agua potable, o con infusiones de cualquier semilla farinácea procedente de gramíneas o leguminosas, raíces o materia prima vegetal feculenta y/o carbohidratos de origen vegetal susceptibles de ser hidrolizados o, en su caso, azucares que son adjuntos de la malta, con adición de lúpulos o sucedáneos en éstos. La cerveza puede adicionarse de ingredientes y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias). En conformidad con el proceso y las materias primas utilizadas en su proceso de elaboración, la cerveza podrá ser de tres clases: clara, semioscura y oscura o negra, su contenido alcohólico puede ser bajo, de 2.0 % y hasta 6.0 % en volumen o medio de 6.1 % y hasta 20.0 % en volumen.* COMENTARIO No puede haber diferencia con respecto a la regulación del IEPS por eso debe ser 15%. Y no hay medio de estandarizar esos descriptores de color por lo que quedarían abiertos y es mejor eliminarlos.	Cerveza Bebida alcohólica fermentada elaborada con malta, lúpulo, levadura y agua potable, o con infusiones de cualquier semilla farinácea procedente de gramíneas o leguminosas, raíces o materia prima vegetal feculenta y/o carbohidratos de origen vegetal susceptibles de ser hidrolizados o, en su caso, azúcares que son adjuntos de la malta, con adición de lúpulos o sucedáneos en éstos. El contenido alcohólico de esta bebida es de 2% a 15% Alc. Vol. La cerveza puede adicionarse de ingredientes y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias). NOTA: Algunos aditivos permitidos que son utilizados en la cerveza, de manera descriptiva más limitativa son: jarabes de maltosa, miel, fruta, jugo de fruta, concentrado de fruta, hierbas, especias y otros materiales alimenticios.	**Madrina Casa Cervecera** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: Cerveza Bebida alcohólica fermentada elaborada con malta, lúpulo, levadura y agua potable, puede adicionarse con infusiones de cualquier semilla farinácea procedente de gramíneas o leguminosas, raíces o materia prima vegetal feculenta y/o carbohidratos de origen vegetal susceptibles de ser hidrolizados o, en su caso, azúcares que son adjuntos de la malta, con adición de lúpulos o sucedáneos en éstos. Su contenido alcohólico es de 2% a 20% Alc. Vol. La cerveza puede adicionarse de ingredientes y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud. Nota 1. Algunos aditivos permitidos que son utilizados en la cerveza, de manera descriptiva más no limitativa son: jarabes de maltosa, miel, fruta, jugo de fruta, concentrado de fruta, hierbas, especias y otros materiales. --- Se rechaza el porcentaje propuesto de máximo de Alc. Vol. toda vez que en el artículo 2 de la Ley del Impuesto Especial sobre Producción y Servicios, establece que: “Al valor de los actos o actividades que a continuación se señalan, se aplicarán las tasas y cuotas siguientes: I. En la enajenación o, en su caso, en la importación de los siguientes bienes: A) Bebidas con contenido alcohólico y cerveza: 1.Con una graduación alcohólica de hasta 14° G.L. .....26.5% 2.Con una graduación alcohólica de más de 14° y hasta 20°G.L. .....30% 3.Con una graduación alcohólica de más de 20°G.L .....53%” Por lo cual no se identificó el valor que se propone. Aunado a lo anterior se destaca que se importan cervezas al mercado nacional que oscilan entre los valores propuestos por la presente 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**
Madrina Casa Cervecera	7.1.1	te	<table><tr><td>Metanol</td><td>-</td><td>300,0</td></tr></table> COMENTARIO La formación de metanol es ocasionada por la desnaturalización de las pectinas, principalmente encontradas en frutas y madera, dado que las gramíneas no contienen pectinas, y las fermentaciones de cerveza nunca se hacen en presencia del grano, no existe la posibilidad de formación de metanol. Por lo cual esta especificación no tiene un objetivo justificado en cervezas hechas con solo gramíneas. Si no es posible eliminar la especificación, debería realizarse una nota en donde exima a las cervezas 100% de malta de gramínea y/o gramíneas de esta prueba. Metabolism of methanol by yeasts. pp 77-103 Advances in Biochemical Engineering, Volume 6 Editors: Prof. Dr. T. K. Ghose, Prof. Dr. A. Fiechter, Prof. Dr. N. Blakebrough	NOTA: Se exime de realizar esta prueba a las cervezas 100% de malta de gramínea y/o gramíneas.	**Madrina Casa Cervecera** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que la NOM-142-SSA1/SCFI-2014 en su inciso primario 5.5 establece dicha especificación para las bebidas alcohólicas fermentadas.
Madrina Casa Cervecera	7.1.1	te	<table><tr><td>Plomo</td><td>_</td><td>0,5 ppm</td></tr><tr><td>Arsénico</td><td>_</td><td>0,1 ppm</td></tr></table> COMENTARIO Las cervecerías deben usar agua libre de cloro residual, para esto y como lo menciona la NOM-201-SSA1-2002, Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel. Se usa algún método de purificación de agua. En base a esto mientras se analicé el agua como materia prima, y así debe de ser justo por esta norma citada, la búsqueda de estos metales estaría sobre regulada. Y sin justificación. Si se objetara que estos metales podrían llegar por medio de los granos usados en los ingredientes, estos están regulados bajo la NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-147-SSA1-1996, BIENES Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS. HARINAS DE CEREALES, SEMOLAS O SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE CEREALES, DE SEMILLAS COMESTIBLES, HARINAS, SEMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. PRODUCTOS DE PANIFICACION. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. Por lo cual el certificado de calidad de estos insumos debería ser suficiente para no tener que hacer estas pruebas.	No estar presentes estas especificaciones.	**Madrina Casa Cervecera** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez la Norma Oficial Mexicana NOM-142-SSA1-SCFI-2014, establece las especificaciones sanitarias que deben cumplir las bebidas alcohólicas, por lo que esta Norma se homologa con la citada.

<table>
<tr><th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>4</th><th>5</th><th>6</th></tr>
<tr><th>Nombre</th><th>Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)</th><th>Tipo de comentario</th><th>TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)</th><th>CAMBIO PROPUESTO</th><th>RESOLUCIÓN CCONNSE</th></tr>
<tr>
<td>Consorcio Ónix</td>
<td>7.1.1
Tabla 1</td>
<td>te</td>
<td>TABLA 1. ESPECIFICACIONES DE LA CERVEZA
<table>
<tr><td>ESPECIFICACIONES</td><td colspan="2">LÍMITES</td></tr>
<tr><td></td><td>MÍNIMO</td><td>MÁXIMO</td></tr>
<tr><td>Contenido Alcohólico a 20°C (% Alc. Vol.)</td><td>2,0</td><td>20,0</td></tr>
<tr><td>Metanol</td><td>-</td><td>300,0</td></tr>
<tr><td>Acidez Total (como ácido láctico en g/l)</td><td>-</td><td>10,0</td></tr>
<tr><td>PH</td><td>2,5</td><td>5,0</td></tr>
<tr><td>Cobre</td><td>_</td><td>1,0ppm</td></tr>
<tr><td>Zinc</td><td>_</td><td>1,0 ppm</td></tr>
<tr><td>Plomo</td><td>_</td><td>0,5 ppm</td></tr>
<tr><td>Arsénico</td><td>_</td><td>0,1 ppm</td></tr>
<tr><td>Cobalto</td><td>_</td><td>50 ppb</td></tr>
</table>
COMENTARIO
Respecto a la Tabla 1 de especificaciones de la Cerveza incluida en el apartado 7.1.1, se solicita que se eliminen las especificaciones relativas al Cobre, Zinc y Cobalto incluidas en dicha tabla, y que se utilicen los límites de plomo y arsénico previstos de forma general para todas las bebidas alcohólicas en el capítulo 7 del Proyecto de NOM.
Lo anterior, en virtud de que las especificaciones previstas para cobre, zinc y cobalto son de carácter sanitario y, por lo tanto, no son materia del proyecto de Norma Oficial Mexicana en comento. Por otra parte, ya existen regulaciones sanitarias que contemplan dichos límites.
Asimismo, cabe señalar que en ningún otro producto objeto del proyecto de Norma Oficial Mexicana se incluyen especificaciones adicionales para metales pesados.</td>
<td>TABLA 1. ESPECIFICACIONES DE LA CERVEZA
<table>
<tr><td>ESPECIFICACIONES</td><td colspan="2">LIMITES</td></tr>
<tr><td></td><td>MINIMO</td><td>MÁXIMO</td></tr>
<tr><td>Contenido Alcohólico a 20°C (% Alc. Vol.)</td><td>2,0</td><td>20,0</td></tr>
<tr><td>Metanol</td><td>-</td><td>300,0</td></tr>
<tr><td>Acidez Total (como ácido láctico en g/l)</td><td>-</td><td>10,0</td></tr>
<tr><td>PH</td><td>2,5</td><td>5,0</td></tr>
<tr><td>Plomo (Pb)</td><td>0</td><td>0,5 mg/L</td></tr>
<tr><td>Arsénico (As)</td><td>0</td><td>0,5 mg/L</td></tr>
</table>
</td>
<td>Consorcio Ónix
El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, lo anterior para quedar como sigue:
TABLA. Especificaciones de la cerveza
<table>
<tr><td>ESPECIFICACIONES</td><td colspan="2">LÍMITES</td></tr>
<tr><td></td><td>MÍNIMO</td><td>MÁXIMO</td></tr>
<tr><td>Contenido de alcohol a 20°C (% Alc. Vol.)</td><td>2</td><td>20</td></tr>
<tr><td>Metanol (mg/100mL de alcohol anhidro)</td><td>-</td><td>300</td></tr>
<tr><td>Acidez Total (como ácido láctico en g/L)</td><td>-</td><td>10</td></tr>
<tr><td>pH</td><td>2,5</td><td>5</td></tr>
<tr><td>Plomo (mg/L)</td><td>0</td><td>0,5</td></tr>
<tr><td>Arsénico (mg/L)</td><td>0</td><td>0,5</td></tr>
</table>
</td>
</tr>
<tr>
<td>Cerveceros de México</td>
<td>7.1.1
Tabla 1</td>
<td>te</td>
<td>TABLA 1. ESPECIFICACIONES DE LA CERVEZA
<table>
<tr><td>ESPECIFICACIONES</td><td colspan="2">LÍMITES</td></tr>
<tr><td></td><td>MÍNIMO</td><td>MÁXIMO</td></tr>
<tr><td>Contenido Alcohólico a 20°C (% Alc. Vol.)</td><td>2,0</td><td>20,0</td></tr>
<tr><td>Metanol</td><td>-</td><td>300,0</td></tr>
<tr><td>Acidez Total (como ácido láctico en g/l)</td><td>-</td><td>10,0</td></tr>
<tr><td>PH</td><td>2,5</td><td>5,0</td></tr>
<tr><td>Cobre</td><td>_</td><td>1,0ppm</td></tr>
<tr><td>Zinc</td><td>_</td><td>1,0 ppm</td></tr>
<tr><td>Plomo</td><td>_</td><td>0,5 ppm</td></tr>
<tr><td>Arsénico</td><td>_</td><td>0,1 ppm</td></tr>
<tr><td>Cobalto</td><td>_</td><td>50 ppb</td></tr>
</table>
</td>
<td>TABLA 1. ESPECIFICACIONES DE LA CERVEZA
<table>
<tr><td>ESPECIFICACIONES</td><td colspan="2">LÍMITES</td></tr>
<tr><td></td><td>MÍNIMO</td><td>MÁXIMO</td></tr>
<tr><td>Contenido Alcohólico a 20°C (% Alc. Vol.)</td><td>2,0</td><td>20,0</td></tr>
<tr><td>Metanol</td><td>-</td><td>300,0</td></tr>
<tr><td>Acidez Total (como ácido láctico en g/l)</td><td>-</td><td>10,0</td></tr>
<tr><td>pH</td><td>2,5</td><td>5,0</td></tr>
<tr><td>Plomo</td><td>_</td><td>0,5 mg/l</td></tr>
<tr><td>Arsénico</td><td>_</td><td>0,5 mg/l</td></tr>
</table>
</td>
<td>Cerveceros de 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:
TABLA. Especificaciones de la cerveza
<table>
<tr><td>ESPECIFICACIONES</td><td colspan="2">LÍMITES</td></tr>
<tr><td></td><td>MÍNIMO</td><td>MÁXIMO</td></tr>
<tr><td>Contenido de alcohol a 20°C (% Alc. Vol.)</td><td>2</td><td>20</td></tr>
<tr><td>Metanol (mg/100mL de alcohol anhidro)</td><td>-</td><td>300</td></tr>
</table>
</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr><th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>4</th><th>5</th><th>6</th></tr>
<tr><th>Nombre</th><th>Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)</th><th>Tipo de comentario</th><th>TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)</th><th>CAMBIO PROPUESTO</th><th>RESOLUCIÓN CCONNSE</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>COMENTARIO
Se eliminan los metales Cobre, Zinc y Cobalto, y sólo se conserva Plomo y Arsénico que son los que señala el proyecto de NOM 199 para todas las bebidas alcohólicas. En el caso del plomo se cambia el valor a 0,5 para ser coherentes con lo que señala el apartado 7 del proyecto de NOM 199.
La NOM 142, ya hace referencia a los niveles de metales que deben contener las bebidas alcohólicas, por lo que todas las bebidas ya deben cumplir con los mínimos y máximos señalados, y no es necesario que se incluya en esta NOM sólo para la Cerveza, ni que sea requisito para la certificación.</td><td></td><td><table><tr><td>Acidez Total (como ácido láctico en g/L)</td><td>-</td><td>10</td></tr><tr><td>pH</td><td>2,5</td><td>5</td></tr><tr><td>Plomo (mg/L)</td><td>0</td><td>0,5</td></tr><tr><td>Arsénico (mg/L)</td><td>0</td><td>0,5</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>Comité Técnico de Normalización Nacional para Bebidas Alcohólicas</td><td>7.1.1
Tabla 1</td><td>te</td><td>TABLA 1. ESPECIFICACIONES DE LA CERVEZA<table><tr><td>ESPECIFICACIONES</td><td colspan="2">LÍMITES</td></tr><tr><td></td><td>MÍNIMO</td><td>MÁXIMO</td></tr><tr><td>Contenido Alcohólico a 20°C (% Alc. Vol.)</td><td>2,0</td><td>20,0</td></tr><tr><td>Metanol</td><td>-</td><td>300,0</td></tr><tr><td>Acidez Total (como ácido láctico en g/l)</td><td>-</td><td>10,0</td></tr><tr><td>PH</td><td>2,5</td><td>5,0</td></tr><tr><td>Cobre</td><td>_</td><td>1,0 ppm</td></tr><tr><td>Zinc</td><td>_</td><td>1,0ppm</td></tr><tr><td>Plomo</td><td>_</td><td>0,5 ppm</td></tr><tr><td>Arsénico</td><td>_</td><td>0,1 ppm</td></tr><tr><td>Cobalto</td><td>_</td><td>50 ppb</td></tr></table>COMENTARIO
En la tabla 1 especificaciones de la cerveza las unidades utilizadas para los metales están expresadas en ppm. Que se expresen en mg/l
Para dar cumplimiento al Sistema General de Unidades de medida.
La nomenclatura correcta para el potencial de Hidrogeno es pH.</td><td></td><td>Comité Técnico de Normalización Nacional para Bebidas Alcohólicas
Se acepta el comentario sobre la homologación de unidades conforme al Sistema General de Unidades de Medida y se realiza el cambio correspondiente.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>4</th><th>5</th><th>6</th></tr>
<tr><th>Nombre</th><th>Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)</th><th>Tipo de comentario</th><th>TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)</th><th>CAMBIO PROPUESTO</th><th>RESOLUCIÓN CCONNSE</th></tr>
<tr>
<td>Procuraduría Federal del Consumidor</td>
<td>7.1.1
Tabla 1</td>
<td>te</td>
<td>TABLA 1. ESPECIFICACIONES DE LA CERVEZA
<table>
<tr><td>ESPECIFICACIONES</td><td colspan="2">LÍMITES</td></tr>
<tr><td></td><td>MÍNIMO</td><td>MÁXIMO</td></tr>
<tr><td>Contenido Alcohólico a 20°C (% Alc. Vol.)</td><td>2,0</td><td>20,0</td></tr>
<tr><td>Metanol</td><td>-</td><td>300,0</td></tr>
<tr><td>Acidez Total (como ácido láctico en g/l)</td><td>-</td><td>10,0</td></tr>
<tr><td>PH</td><td>2,5</td><td>5,0</td></tr>
<tr><td>Cobre</td><td>_</td><td>1,0ppm</td></tr>
<tr><td>Zinc</td><td>_</td><td>1,0 ppm</td></tr>
<tr><td>Plomo</td><td>_</td><td>0,5 ppm</td></tr>
<tr><td>Arsénico</td><td>_</td><td>0,1 ppm</td></tr>
<tr><td>Cobalto</td><td>_</td><td>50 ppb</td></tr>
</table>
COMENTARIO
pH es la abreviatura correcta para potencial de hidrógeno mg/l y µg/l, simbología correcta para las unidades de medida que expresan ppm o bien ppb.
La especificación máxima de 0.5 mg/l, está homologada con la especificación de la NOM-142-SSA1/SCFI-2014; y, lo marcado por este proyecto en el punto 7., que marca 0.5 mg/l</td>
<td>TABLA 1. ESPECIFICACIONES DE LA CERVEZA
<table>
<tr><td>ESPECIFICACIONES</td><td>MÍNIMO</td><td>MÁXIMO</td></tr>
<tr><td>pH</td><td>2.5</td><td>5.0</td></tr>
<tr><td>Cobre</td><td>-</td><td>1.0 mg/l</td></tr>
<tr><td>Zinc</td><td>-</td><td>1.0 mg/l</td></tr>
<tr><td>Plomo</td><td>-</td><td>0.5 mg/l</td></tr>
<tr><td>Arsénico</td><td>-</td><td>0.5 mg/l</td></tr>
<tr><td>Cobalto</td><td>-</td><td>50 µg/l</td></tr>
</table></td>
<td>Procuraduría Federal del Consumidor
Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente. Se efectúa el cambio correspondiente al pH. Los metales cobre, zinc y cobalto se eliminan de la tabla.</td>
</tr>
<tr>
<td>Consejo Regulador del Tequila</td>
<td>7.1.1
Tabla 1</td>
<td>te</td>
<td>TABLA 1. ESPECIFICACIONES DE LA CERVEZA
<table>
<tr><td>ESPECIFICACIONES</td><td colspan="2">LÍMITES</td></tr>
<tr><td></td><td>MÍNIMO</td><td>MÁXIMO</td></tr>
<tr><td>Contenido Alcohólico a 20°C (% Alc. Vol.)</td><td>2,0</td><td>20,0</td></tr>
<tr><td>Metanol</td><td>-</td><td>300,0</td></tr>
<tr><td>Acidez Total (como ácido láctico en g/l)</td><td>-</td><td>10,0</td></tr>
<tr><td>PH</td><td>2,5</td><td>5,0</td></tr>
<tr><td>Cobre</td><td>_</td><td>1,0ppm</td></tr>
<tr><td>Zinc</td><td>_</td><td>1,0 ppm</td></tr>
<tr><td>Plomo</td><td>_</td><td>0,5 ppm</td></tr>
<tr><td>Arsénico</td><td>_</td><td>0,1 ppm</td></tr>
<tr><td>Cobalto</td><td>_</td><td>50 ppb</td></tr>
</table>
COMENTARIO
Utilizar las unidades del sistema internacional de medidas descritas en la NOM-008-SCFI.</td>
<td>TABLA 1. ESPECIFICACIONES DE LA CERVEZA
<table>
<tr><td>ESPECIFICACIONES</td><td colspan="2">LÍMITES</td></tr>
<tr><td></td><td>MNIMO</td><td>MAXIMO</td></tr>
<tr><td>Contenido Alcohólico a 20°C (% Alc. Vol.)</td><td>2,0</td><td>20,0</td></tr>
<tr><td>Metanol (mg/100ml de alcohol anhidro)</td><td>-</td><td>300,0</td></tr>
<tr><td>Acidez Total (como ácido láctico en g/l)</td><td>-</td><td>10,0</td></tr>
<tr><td>pH</td><td>2,5</td><td>5,0</td></tr>
<tr><td>Cobre</td><td>_</td><td>1,0 mg/L</td></tr>
<tr><td>Zinc</td><td>_</td><td>1,0 mg/L</td></tr>
<tr><td>Plomo</td><td>_</td><td>0,5 mg/L</td></tr>
<tr><td>Arsénico</td><td>_</td><td>0,1 mg/L</td></tr>
<tr><td>Cobalto</td><td>_</td><td>50 µg/l</td></tr>
</table></td>
<td>Consejo Regulador del Tequila
El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, se adecua las unidades conforme a la NOM-008-SCFI-2002.</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr><th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>4</th><th>5</th><th>6</th></tr>
<tr><th>Nombre</th><th>Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)</th><th>Tipo de comentario</th><th>TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)</th><th>CAMBIO PROPUESTO</th><th>RESOLUCIÓN CCONNSE</th></tr>
<tr>
<td>Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente</td>
<td>7.1.1 tabla 1</td>
<td>ed</td>
<td>
<table>
<tr><th>ESPECIFICACIONES</th><th>LÍMITES</th><th></th></tr>
<tr><td></td><td>MÍNIMO</td><td>MÁXIMO</td></tr>
<tr><td>Contenido Alcohólico a 20°C (% Alc. Vol.)</td><td>2,0</td><td>20,0</td></tr>
<tr><td>Metanol</td><td>-</td><td>300,0</td></tr>
<tr><td>Acidez Total (como ácido láctico en g/l)</td><td>-</td><td>10,0</td></tr>
<tr><td>PH</td><td>2,5</td><td>5,0</td></tr>
<tr><td>Cobre</td><td>_</td><td>1,0ppm</td></tr>
<tr><td>Zinc</td><td>_</td><td>1,0 ppm</td></tr>
<tr><td>Plomo</td><td>_</td><td>0,5 ppm</td></tr>
<tr><td>Arsénico</td><td>_</td><td>0,1 ppm</td></tr>
<tr><td>Cobalto</td><td>_</td><td>50 ppb</td></tr>
</table>
COMENTARIO
Todos los parámetros deben tener unidad de medida. La que se sugiere es la que se maneja en el resto del documento.
En la Tabla 1, no aparecen unidades para el metanol, que debieran ser (mg/100ml de alcohol anhidro).
En la Tabla 1, la palabra pH debe aparecer primero con minúscula y después con mayúscula.
Es la forma correcta de escritura de este parámetro.
</td>
<td></td>
<td>Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente

Se acepta el comentario y se efectúa el cambio correspondiente, para quedar como sigue:
<table>
<tr><th>ESPECIFICACIONES</th><th>LÍMITES</th><th></th></tr>
<tr><td></td><td>MÍNIMO</td><td>MÁXIMO</td></tr>
<tr><td>Contenido de alcohol a 20°C (% Alc. Vol.)</td><td>2</td><td>20</td></tr>
<tr><td>Metanol (mg/100mL de alcohol anhidro)</td><td>-</td><td>300</td></tr>
<tr><td>Acidez Total (como ácido láctico en g/L)</td><td>-</td><td>10</td></tr>
<tr><td>pH</td><td>2,5</td><td>5</td></tr>
<tr><td>Plomo (mg/L)</td><td>0</td><td>0,5</td></tr>
<tr><td>Arsénico (mg/L)</td><td>0</td><td>0,5</td></tr>
</table>
</td>
</tr>
<tr>
<td>Cervecería Reforma</td>
<td>7.1.1</td>
<td>te</td>
<td>7.1.1 Cerveza
Bebida alcohólica fermentada elaborada con malta, lúpulo y agua potable, o con infusiones de cualquier semilla farinácea procedente de gramíneas o leguminosas, raíces o materia prima vegetal feculenta y/o carbohidratos de origen vegetal susceptibles de ser hidrolizados o, en su caso, azucares que son adjuntos de la malta, con adición de lúpulos o sucedáneos en éstos. La cerveza puede adicionarse de ingredientes y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias). En conformidad con el proceso y las materias primas utilizadas en su proceso de elaboración, la cerveza podrá ser de tres clases: clara, semioscura y oscura o negra, su contenido alcohólico puede ser bajo, de 2.0 % y hasta 6.0 % en volumen o medio de 6.1 % y hasta 20.0 % en volumen.
COMENTARIO
Diferenciación de Producto</td>
<td>Cerveza
Bebida alcohólica fermentada elaborada con malta, lúpulo, levadura y agua potable, o con infusiones de cualquier semilla farinácea procedente de gramíneas o leguminosas, raíces o materia prima vegetal feculenta y/o carbohidratos de origen vegetal susceptibles de ser hidrolizados o, en su caso, azúcares que son adjuntos de la malta, con adición de lúpulos o sucedáneos en éstos. El contenido alcohólico de esta bebida es de 2% a 20% Alc. Vol.
La cerveza puede adicionarse de ingredientes y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias).
NOTA: Algunos aditivos permitidos que son utilizados en la cerveza, de manera descriptiva más limitativa son: jarabes de maltosa, miel, fruta, jugo de fruta, concentrado de fruta, hierbas, especias y otros materiales alimenticios.</td>
<td>Cervecería Reforma
El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente. Si bien no es procedente la inclusión de “cerveza artesanal” se resalta que, derivado de análisis de las diferentes bebidas alcohólicas fermentadas elaboradas a partir de otras materias primas distintas a la malta, tales como maíz, mandioca etc., y toda vez que no satisfacen en su proceso de elaboración con los cuatro ingredientes básicos para elaborar una cerveza (malta, lúpulo, levadura y agua potable); es necesario diferenciar este tipo de bebidas con el objetivo de dar certidumbre al consumidores de los ingredientes y procesos propios de esta bebida, a través de una nueva denominación, quedando de la siguiente manera:</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr><th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>4</th><th>5</th><th>6</th></tr>
<tr><th>Nombre</th><th>Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)</th><th>Tipo de comentario</th><th>TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)</th><th>CAMBIO PROPUESTO</th><th>RESOLUCIÓN CCONNSE</th></tr>
<tr>
<td></td><td></td><td></td><td></td>
<td>Especificaciones
Contenido Alcohólico
Metanol
Cerveza Artesanal.
Bebida alcohólica fermentada, elaborada con cuatro ingredientes principales: agua potable, malta, lúpulo y levadura. El contenido alcohólico va de un 2.0 por ciento a un 20.0 por ciento de alcohol en volumen.
Para ser llamada cerveza artesanal deberá tener al menos tres procesos: maceración, cocción y fermentación. En ningún proceso o fase de elaboración se podrá añadir enzimas no provenientes de gramíneas malteadas, así como colorantes naturales y/o artificiales.
Al termino de maduración de la cerveza artesanal, no se podrá diluir con agua y/o agua carbonatada.</td>
<td>“_____ Ale”
Bebida alcohólica fermentada elaborada con lúpulo, levadura, agua potable y azúcares provenientes de algún producto vegetal feculento (con excepción de la malta y la cebada), tales como, maíz, jengibre, agave, entre otros, o con infusiones de cualquier semilla farinácea procedente de gramíneas o leguminosas, raíces o materia prima vegetal feculenta y/o carbohidratos de origen vegetal susceptibles de ser hidrolizados. Con la adición de lúpulos o sucedáneos en éstos, así como los aditivos permitidos por el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Ver 2.23). Su contenido alcohólico es de 2% a 20% Alc. Vol. y sus especificaciones están dadas por la tabla 6.
Nota 2.- La denominación debe establecerse con el nombre del producto vegetal feculento empleado seguido de la palabra “Ale” (Ejemplos: “Maíz Ale”, “Agave Ale”, “Mandioca Ale” entre otros).
Tabla 4. Especificaciones fisicoquímicas.
<table>
<tr><th>ESPECIFICACIONES</th><th colspan="2">LÍMITES</th></tr>
<tr><td></td><td>Mínimo</td><td>Máximo</td></tr>
<tr><td>Contenido de alcohola 20°C (% Alc. Vol.)</td><td>2</td><td>20</td></tr>
<tr><td>Metanol (mg/100mL de alcohol anhidro)</td><td>-</td><td>300</td></tr>
<tr><td>Acidez Total (como ácido láctico en g/L)</td><td>-</td><td>10</td></tr>
<tr><td>pH</td><td>2,5</td><td>5</td></tr>
<tr><td>Plomo</td><td>0</td><td>0,5 mg/L</td></tr>
<tr><td>Arsénico</td><td>0</td><td>0,5 mg/L</td></tr>
</table>
Por lo anterior, el CCONNSE considera oportuno incorporar la definición para al término “ale” toda vez que es necesaria su comprensión, para quedar como sigue:</td>
</tr>
</table>

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
					"3.7 ale Proceso de fermentación que oscila entre los 13°C y los 25°C, que se realiza en la superficie del recipiente (de ahí a que al término ale se le conozca como fermentación "alta")."
Consorcio Ónix	7.1.1	te	COMENTARIO En lo concerniente a la propuesta realizada por otras Empresas de incluir la obligación de declarar en la etiqueta de las cervezas de forma obligatoria la lista de ingredientes, en el apartado 11. "Información comercial" del proyecto de NOM en cita, se considera que lo anterior no es aceptable ya que dicha obligación no es equiparable o equivalente a los requisitos establecidos para cualquier otra de las demás bebidas alcohólicas a las cuales la NOM en comento regula. De acuerdo con la NOM-142-SSA1/SCFI-2014 dicha obligación solo es obligatoria para las Bebidas Alcohólicas Preparadas, Cocteles, Licores y Cremas; y en su caso, para las demás bebidas alcohólicas destiladas o fermentadas que después de destiladas y/o antes de su envasado sean adicionadas de cualquiera de los ingredientes y/o aditivos alérgenos, que puedan causar hipersensibilidad o intolerancia. En ese sentido, el incluir dicha obligación representaría una sobrerregulación a dicha bebida que generaría costos excesivos para los productores.		**Consorcio Ónix** El CCONNSE analizó el comentario y toma nota del mismo, toda vez que no expresa propuesta en específico. La información comercial de la presente Norma, se establece en su Capítulo correspondiente.
Consorcio Ónix	7.1.1	te	COMENTARIO En relación a la propuesta de definir en el proyecto de NOM a la "cerveza artesanal", no se considera necesario definirla, ya que la misma encuadra en la definición general de cerveza prevista en el proyecto de NOM en comento. Asimismo, es importante señalar que al día de hoy, no existe consenso en la industria sobre un proceso particular o ingredientes específicos que deban contener las cervezas artesanales, por lo que no es posible crear una definición.		**Consorcio Ónix** El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente. Si bien no es procedente la inclusión de "cerveza artesanal" se resalta que, derivado de análisis de las diferentes bebidas alcohólicas fermentadas elaboradas a partir de otras materias primas distintas a la malta, tales como maíz, mandioca, etc., y toda vez que no satisfacen en su proceso de elaboración con los cuatro ingredientes básicos para elaborar una cerveza (malta, lúpulo, levadura y agua potable); es necesario diferenciar este tipo de bebidas con el objetivo de dar certidumbre al consumidores de los ingredientes y procesos propios de ésta bebida, a través de una nueva denominación, quedando de la siguiente manera:

<table>
<tr><th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>4</th><th>5</th><th>6</th></tr>
<tr><th>Nombre</th><th>Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)</th><th>Tipo de comentario</th><th>TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)</th><th>CAMBIO PROPUESTO</th><th>RESOLUCIÓN CCONNSE</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>“_____ Ale”
Bebida alcohólica fermentada elaborada con lúpulo, levadura, agua potable y azúcares provenientes de algún producto vegetal feculento (con excepción de la malta y la cebada), tales como, maíz, jengibre, agave, entre otros, o con infusiones de cualquier semilla farinácea procedente de gramíneas o leguminosas, raíces o materia prima vegetal feculenta y/o carbohidratos de origen vegetal susceptibles de ser hidrolizados. Con la adición de lúpulos o sucedáneos en éstos, así como los aditivos permitidos por el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Ver 2.23). Su contenido alcohólico es de 2% a 20% Alc. Vol. y sus especificaciones están dadas por la tabla 6.
Nota 2.- La denominación debe establecerse con el nombre del producto vegetal feculento empleado seguido de la palabra “Ale” (Ejemplos: “Maíz Ale”, “Agave Ale”, “Mandioca Ale” entre otros).
Tabla 4. Especificaciones fisicoquímicas.
<table>
<tr><th>ESPECIFICACIONES</th><th colspan="2">LÍMITES</th></tr>
<tr><td></td><td>Mínimo</td><td>Máximo</td></tr>
<tr><td>Contenido de alcohola 20°C (% Alc. Vol.)</td><td>2</td><td>20</td></tr>
<tr><td>Metanol (mg/100mL de alcohol anhidro)</td><td>-</td><td>300</td></tr>
<tr><td>Acidez Total (como ácido láctico en g/L)</td><td>-</td><td>10</td></tr>
<tr><td>pH</td><td>2,5</td><td>5</td></tr>
<tr><td>Plomo</td><td>0</td><td>0,5 mg/L</td></tr>
<tr><td>Arsénico</td><td>0</td><td>0,5 mg/L</td></tr>
</table>
Por lo anterior, el CCONNSE considera oportuno incorporar la definición para al término “ale” toda vez que es necesaria su comprensión, para quedar como sigue:
“3.7
ale
Proceso de fermentación que oscila entre los 13°C y los 25°C, que se realiza en la superficie del recipiente (de ahí a que al término ale se le conozca como fermentación “alta”).”</td></tr>
</table>

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
Cerveceros de México	7.1.1	te	COMENTARIO Se rechaza la posibilidad de incluir una categoría de Cerveza artesanal. Justificación: En el supuesto de que se pretenda incluir una categoría de cerveza artesanal como parte de la NOM 199, rechazamos la propuesta por lo siguiente: Debe considerarse que de conformidad con la LFMN: ARTÍCULO 40.- Las normas oficiales mexicanas tendrán como finalidad establecer: […] I. Las características y/o especificaciones que deban reunir los productos y procesos cuando éstos puedan constituir un riesgo para la seguridad de las personas o dañar la salud humana, animal, vegetal, el medio ambiente general y laboral, o para la preservación de recursos naturales; […] XII. La determinación de la información comercial, sanitaria, ecológica, de calidad, seguridad e higiene y requisitos que deben cumplir las etiquetas, envases, embalaje y la publicidad de los productos y servicios para dar información al consumidor o usuario; En virtud de lo anterior, podemos indicar que: 1. La cerveza y su definición no constituyen un riesgo para la seguridad de los consumidores. 2. No existe antecedente de quejas del consumidor respecto a la no distinción entre cerveza artesanal e industrial. 3. El objeto del proyecto de NOM 199 es establecer una definición de cerveza y no subcategorías de la misma. 4. La cerveza no representa riesgos importantes de piratería o adulteración (interés principal que busca mitigar la norma). Adicionalmente debe tenerse en cuenta que: 5. No existe consenso (en México ni a nivel internacional) sobre la definición de cerveza artesanal. 6. Ningún país cuenta con una definición diferenciada de cerveza artesanal.		**Cerveceros de México** El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente. Si bien no es procedente la inclusión de “cerveza artesanal” se resalta que, derivado de análisis de las diferentes bebidas alcohólicas fermentadas elaboradas a partir de otras materias primas distintas a la malta, tales como maíz, mandioca etc., y toda vez que no satisfacen en su proceso de elaboración con los cuatro ingredientes básicos para elaborar una cerveza (malta, lúpulo, levadura y agua potable); es necesario diferenciar este tipo de bebidas con el objetivo de dar certidumbre al consumidores de los ingredientes y procesos propios de esta bebida, a través de una nueva denominación, quedando de la siguiente manera: “_____ Ale” Bebida alcohólica fermentada elaborada con lúpulo, levadura, agua potable y azúcares provenientes de algún producto vegetal feculento (con excepción de la malta y la cebada), tales como, maíz, jengibre, agave, entre otros, o con infusiones de cualquier semilla farinácea procedente de gramíneas o leguminosas, raíces o materia prima vegetal feculenta y/o carbohidratos de origen vegetal susceptibles de ser hidrolizados. Con la adición de lúpulos o sucedáneos en éstos, así como los aditivos permitidos por el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Ver 2.23). Su contenido alcohólico es de 2% a 20% Alc. Vol. y sus especificaciones están dadas por la tabla 6. Nota 2.- La denominación debe establecerse con el nombre del producto vegetal feculento empleado seguido de la palabra “Ale” (Ejemplos: “Maíz Ale”, “Agave Ale”, “Mandioca Ale” entre otros).

<table>
<tr><th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>4</th><th>5</th><th>6</th></tr>
<tr><th>Nombre</th><th>Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)</th><th>Tipo de comentario</th><th>TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)</th><th>CAMBIO PROPUESTO</th><th>RESOLUCIÓN CCONNSE</th></tr>
<tr>
<td></td><td></td><td></td>
<td>7. Actualmente no existe una limitante para los cerveceros artesanales para establecer en su etiquetado la palabra “artesanal”.
8. El ámbito territorial de agentes con interés sobre la definición se extiende a nivel internacional para el caso de productos importados.
9. La segregación en la definición de cerveza podría afectar a la categoría en México.
10. No existe una razón de peso suficiente para aumentar la regulación y, por ende, limitar la libertad de los agentes regulados.
11. La definición actual es amplia e incluyente para toda la industria a efecto de no limitar la innovación de nuevos productos.
CUESTIONES TÉCNICAS EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE LA CERVEZA:
Relación malta/adjuntos (85/15):
• La restricción del uso de adjuntos existe en algunos países para definir a la cerveza, pero limita la innovación de productos y afecta la productividad de los procesos.
• Se requiere mayor conceso y evaluación para determinar si la relación malta/adjuntos será definida en base al peso total de la Materia Prima o en base al % de extracto fermentable aportado.
• El uso de adjuntos no sólo sirve para hacer más eficientes los procesos, también les otorgan características especiales a las cervezas.
Uso de enzimas no procedentes de cereales malteados y colorantes:
• Ha sido parte de la costumbre cervecera utilizar colorantes y enzimas no procedentes de cereales malteados. Esto asegura un producto con especificaciones estándar para que el consumidor siempre reciba un producto con las mismas características.
• La definición de artesanal, sería poco práctica y sin sentido pues, en tanto sean aprobados en el ACUERDO DE ADITIVOS no deben representar riesgos para la salud de los consumidores y, por otro lado, su restricción limita las opciones de proceso e innovación.</td>
<td></td>
<td>Tabla 4. Especificaciones fisicoquímicas.
<table>
<tr><th>ESPECIFICACIONES</th><th colspan="2">LÍMITES</th></tr>
<tr><td></td><td>Mínimo</td><td>Máximo</td></tr>
<tr><td>Contenido de alcohola 20°C (% Alc. Vol.)</td><td>2</td><td>20</td></tr>
<tr><td>Metanol (mg/100mL de alcohol anhidro)</td><td>-</td><td>300</td></tr>
<tr><td>Acidez Total (como ácido láctico en g/L)</td><td>-</td><td>10</td></tr>
<tr><td>pH</td><td>2,5</td><td>5</td></tr>
<tr><td>Plomo</td><td>0</td><td>0,5 mg/L</td></tr>
<tr><td>Arsénico</td><td>0</td><td>0,5 mg/L</td></tr>
</table>
Por lo anterior, el CCONNSE considera oportuno incorporar la definición para al término “ale” toda vez que es necesaria su comprensión, para quedar como sigue:
“3.7
ale
Proceso de fermentación que oscila entre los 13°C y los 25°C, que se realiza en la superficie del recipiente (de ahí a que al término ale se le conozca como fermentación “alta”).”</td>
</tr>
</table>

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
			Dilución con agua: • La dilución no sólo se utiliza como técnica para hacer más eficiente y aprovechar de mejor manera el concentrado de cerveza. La dilución otorga características refrescantes a la cerveza y genera diversidad en los portafolios. De incluir esta definición, la norma sería discriminatoria: Técnicamente, la definición de artesanal atiende a: 1. Elaboración a mano. 2. Elaboración por artesanos. 3. Elaboración por métodos tradicionales. • Derivado de lo anterior, el único sentido de interpretación aplicable al término artesanal sería la definición número 3. • Dicha definición es aplicable para toda la industria cervecera, ya que la elaboración misma de la cerveza atiende a los métodos originales de elaboración. • No resulta viable establecer esta distinción ya que las únicas diferencias sustanciales que justificarían tal secularización serían juicios de valor subjetivos que afectarían la percepción del consumidor respecto a su elección de compra, y no necesariamente la calidad de la información presentada a efecto de mitigar un potencial riesgo en el consumo del producto.		
Cerveza Plan B	7.1.1	ge	COMENTARIO Soy un micro productor de lo que actualmente se ha llamado como “Cerveza Artesanal”, he decidido hacer mi comentario de esta forma y no con la plantilla como se sugería. Después de días de conversaciones entre diferentes empresarios del medio concluimos todos que es muy positivo encontrar mecanismos que aseguren y enriquezcan los procesos y procedimientos necesarios para que el consumidor cuente con productos de la más alta calidad. Sin embargo, concluimos también que las prácticas y procedimientos señalados en el Articulo 12 del proyecto de norma PROY-NOM-199-SCFI-2015 son altamente restrictivos, ya que demandarían una inversión		**Cerveza Plan B** El CCONNSE analizó el comentario y derivado de éste, se determinó que es necesario elaborar un Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad que delimite los esquemas de certificación para cada una de las clasificaciones que se contemplan en la NOM. Al respecto, se determina que estos esquemas deberán estar acorde con las necesidades de la industria de cada una de las bebidas contempladas en 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**
			económica importante para poder cumplir al 100% con dichos estatutos. Esta práctica en lo personal la considero como restrictiva, separatista e incluso un duro golpe para una industria muy prematura. Ya que todos esos estudios y certificaciones como la misma ley establecen correrían a cargo de los productores. Dichos costos incrementarían dramáticamente los costos operativos de pequeños y micro productores, lo cual dejaría sin posibilidad de comercializar sus productos y por ende dejar sin sustento a cientos de familias que con estas operaciones generan el sustento necesario para vivir. La industria de la cerveza artesanal lleva apenas de 10 a 15 años, es una industria que crece aceleradamente, crea empleos directos e indirectos. Una industria muy noble de la cual aún no existen estudios concretos y tangibles para poder dimensionar sus alcances, pero siendo México el 4to país con mayor consumo de cerveza y el número uno en exportación creemos que puede ser una industria que pueda marcar de manera positiva el rumbo económico de muchas entidades y comunidades. Durante todos estos años, no ha existido (o por lo menos no pude encontrar) casos en los que se haya levantado procesos en contra de productores por envenenamientos o procesos en los cuales se pueda culpar a un productor por temas de salud hacia algún consumidor. De tal modo que citando un poco lo que estipula el artículo 45 de la LEY FEDERAL SOBRE METROLOGÍA Y NORMALIZACIÓN me gustaría solicitar su enorme apoyo para que antes de armar un anteproyecto, nos dieran un tiempo justo para armar un impacto de negocio real en el cual pudiéramos llegar a un mutuo acuerdo en el que como bien comenté pensemos todo el tiempo en el beneficio para el consumidor final, pero también pequeños y micro productores puedan dar vida a una industria prometedoramente sólida en nuestro país. Quedo de ustedes y confío en su criterio y ánimos de ayudar a construir un mejor país.		

1	2	3	4	5	6
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	7.1.2	te	*7.1.2 Pulque* *El Pulque es el producto obtenido de la fermentación alcohólica de los azúcares contenidos en el aguamiel, por procesos microbiológicos, y fisicoquímicos que en forma natural tienen lugar durante su permanencia en recipientes sanitariamente adecuados.* *Una vez alcanzado el desarrollo adecuado del Agave, se somete al llamado castrado y raspado para que emane el Aguamiel del corazón del Agave.* *Las categorías del pulque son:* COMENTARIO La definición del pulque resulta errada, por lo que se propone una única definición. Además, señalo que por razones culturales se conoce al pulque como una bebida alcohólica procedente del maguey. Referir al maguey por su nombre científico "agave" resulta ir en contra de la razón y la cultura mexicana.	El Pulque es la bebida alcohólica obtenida del maguey, al ser castrado y raspado emana los azúcares contenidos en el corazón del maguey (conocido como aguamiel), por procesos microbiológicos y fisicoquímicos que de forma natural fermentan, teniendo lugar durante su permanencia en recipientes sanitariamente adecuados.	**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: Pulque Es la bebida alcohólica obtenida del maguey o agave, el cual al ser castrado y raspado emana los azúcares contenidos en el corazón del mismo (conocidos como aguamiel), y que por procesos microbiológicos y fisicoquímicos de forma natural fermentan, teniendo lugar durante su permanencia en recipientes sanitariamente adecuados.
Destilados La Ideal	7.1.2.1	te	*7.1.2.1 Pulque Natural* *Es el producto que se obtiene de la fermentación producida a partir del aguamiel. La producción de Pulque es un proceso de fermentación por lote, que utiliza un inóculo originado de la fermentación misma y cuya graduación alcohólica es de 6.0 a 7.5 % Alc. Vol.* COMENTARIO Por ser un producto silvestre, sujeto a variables climáticas, edad del maguey, etc. no se puede controlar el grado alcohólico, pudiendo obtenerse en el peor de los casos graduaciones alcohólicas de 4,0 % Alc. Vol.	7.1.2.1 Pulque Natural Es el producto que se obtiene de la fermentación producida a partir del aguamiel. La producción de Pulque es un proceso de fermentación por lote, que utiliza un inóculo originado de la fermentación misma y cuya graduación alcohólica es de 4.0 a 7.5 % Alc. Vol.	**Destilados La Ideal** El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, se adecua el contenido alcohólico para quedar como: Su contenido alcohólico es de 4% a 7,5% Alc. Vol.
Procuraduría Federal del Consumidor	7.1.2.1	te	*7.1.2.1 Pulque Natural* *Es el producto que se obtiene de la fermentación producida a partir del aguamiel. La producción de Pulque es un proceso de fermentación por lote, que utiliza un inóculo originado de la fermentación misma y cuya graduación alcohólica es de 6.0 a 7.5 % Alc. Vol.*	7.1.2.1 Pulque Natural Es el producto que se obtiene de la fermentación producida a partir de aguamiel. La producción de Pulque es un proceso de fermentación por lote, que utiliza un inóculo originado de la fermentación misma y cuyo contenido alcohólico es de 6.0 a 7.5 % Alc. Vol.	**Procuraduría Federal del Consumidor** El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: Pulque natural Es el producto que se obtiene de la fermentación producida a partir del aguamiel. La producción de Pulque es un proceso de fermentación por lote, que utiliza un inóculo originado de la fermentación misma. Su contenido alcohólico es de 4% a 7,5% Alc. Vol.

<table>
<tr><th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>4</th><th>5</th><th>6</th></tr>
<tr><th>Nombre</th><th>Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)</th><th>Tipo de comentario</th><th>TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)</th><th>CAMBIO PROPUESTO</th><th>RESOLUCIÓN CCONNSE</th></tr>
<tr><td>Destilados la Ideal</td><td>7.1.2.2</td><td>te</td><td>7.1.2.2 Pulque curado
Es el Pulque natural al cual se le ha agregado jugos de frutas, concentrados de éstas o vegetales naturales, semillas y productos lácteos. La graduación alcohólica es de 5.0 a 7.5 % Alc. Vol.
COMENTARIO
Al adicionar jugos o vegetales u otro ingredientes y aditivos, la graduación alcohólica forzosamente baja, pudiendo llegar hasta los 2 % Alc. Vol.</td><td>7.1.2.2 Pulque curado
Es el Pulque natural al cual se le ha agregado jugos de frutas, concentrados de éstas o vegetales naturales, semillas, productos lácteos. La graduación alcohólica es de 2 a 7.5 % Alc. Vol.</td><td>Destilados La Ideal
El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, se adecua el contenido alcohólico para quedar como:
Su contenido alcohólico es de 2% a 7,5% Alc. Vol.</td></tr>
<tr><td>Procuraduría Federal del Consumidor</td><td>7.1.2.2</td><td>te</td><td>7.1.2.2 Pulque curado
Es el Pulque natural al cual se le ha agregado jugos de frutas, concentrados de éstas o vegetales naturales, semillas y productos lácteos. La graduación alcohólica es de 5.0 a 7.5 % Alc. Vol.
COMENTARIO
Es la expresión correcta para el contenido de alcohol, como se cita en el punto 4, del presente documento.
“y”, cambia por “o”; ya que no necesariamente tendrán que adicionarse productos lácteos.</td><td>7.1.2.2 Pulque curado
Es el pulque natural al cual se le ha agregado jugos de fruta, concentrados de estas o vegetales naturales, semillas o productos lácteos. Su contenido alcohólico es de 5.0 a 7.5 % Alc. Vol.</td><td>Procuraduría Federal del Consumidor
El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue:
Es el pulque natural al cual se le ha agregado jugos de fruta, concentrados de éstas, vegetales naturales, semillas o productos lácteos. Su contenido alcohólico es de 2% a 7,5% Alc. Vol.</td></tr>
<tr><td>Consejo Regulador del Tequila</td><td>7.1.3
7.1.4</td><td>te</td><td>TABLA 2. CLASIFICACIÓN DE LA SIDRA POR EL CONTENIDO DE AZÚCARES
<table>
<tr><td>CLASE</td><td>CONTENIDO DE (g/L)</td></tr>
<tr><td>Seca</td><td>Hasta 10</td></tr>
<tr><td>Semi – dulce</td><td>10.1 a 40</td></tr>
<tr><td>Dulce</td><td>40.1 a 90</td></tr>
</table>
COMENTARIO
Incluir la opción de azucares reductores totales, ya que la NMX-V-006-NORMEX, tiene 2 opciones de métodos, el método por titulación con Fehling donde se reporta Azucares reductores totales o bien el método de cromatografía de líquidos donde se reporta que tipo de azúcares</td><td>TABLA 2. CLASIFICACIÓN DE LA SIDRA POR EL CONTENIDO DE AZÚCARES O AZUCARES REDUCTORES TOTALES
<table>
<tr><td>CLASE</td><td>CONTENIDO DE AZÚCARES O AZUCARES REDUCTORES TOTALES (g/L)</td></tr>
<tr><td>Seca</td><td>Hasta 10</td></tr>
<tr><td>Semi – dulce</td><td>10.1 a 40</td></tr>
<tr><td>Dulce</td><td>40.1 a 90</td></tr>
</table></td><td>Consejo Regulador del Tequila
Se acepta el comentario y se efectúa el cambio correspondiente en la etiqueta de la tabla para quedar como sigue;
Contenido de azúcares o azúcares reductores totales (g/L)</td></tr>
<tr><td>Destilados la Ideal</td><td>7.1.4</td><td>te</td><td>7.1.4 Sidra Gasificada
Bebida alcohólica que resulta de la fermentación de mostos preparados a partir del jugo o concentrados de manzanas, peras o mezclas de los mismos, con un contenido no menor del 50% de sus azúcares y adicionado de un máximo de 85 gramos por litro de otros azúcares y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias) prohibiéndose la adición de alcohol y su contenido alcohólico es de 3.0 a 6.0 % Alc. Vol., en el caso de la Sidra Gasificada se adiciona CO2.</td><td>7.1.4 Sidra Gasificada
Bebida alcohólica que resulta de la fermentación de mostos preparados a partir del jugo o concentrados de manzanas, peras o mezclas de los mismos, y endulzado con un máximo de 85 gramos por litro de otros azúcares y aditivos permitidos por la Secretaría de Salud en el acuerdo correspondiente prohibiéndose la adición de alcohol y su contenido alcohólico es de 3.0 a 6.0 % Ale. Vol., en el caso de la Sidra Gasificada se adiciona C02.</td><td>Destilados La Ideal.
De conformidad con el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo, toda vez que la definición contenida en el inciso primario 7.1.3 (6.1.5 a) de la NOM definitiva) corresponde a otra denominación, independiente de la presente propuesta.</td></tr>
</table>

1	2	3	4	5	6
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 Esta definición se contrapone con el punto 7.1.3 que define que no se pueden adicionar azúcares, pero en el punto 7.1.4 señala que su contenido de azucares no puede ser menor a 50% permitiendo adiciones de otros azucares, lo cual resulta contradictorio. Debiendo cambiarse la definición para tener congruencia y lógica.		
Procuraduría Federal del Consumidor	7.1.4	te	*7.1.4 Sidra Gasificada* *Bebida alcohólica que resulta de la fermentación de mostos preparados a partir del jugo o concentrados de manzanas, peras o mezclas de los mismos, con un contenido no menor del 50% de sus azúcares y adicionado de un máximo de 85 gramos por litro de otros azúcares y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias) prohibiéndose la adición de alcohol y su contenido alcohólico es de 3.0 a 6.0 % Alc. Vol., en el caso de la Sidra Gasificada se adiciona CO2.* COMENTARIO Debe incluirse la denominación "Sidra", ya que comercialmente, existen productos que sólo se denominan sidra que no estarían considerados en este documento; la norma NMX-V-011-NORMEX-2013, sí la considera.	7.1.4 Sidra y Sidra gasificada	**Procuraduría Federal del Consumidor** El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, se realizan las adecuaciones correspondientes, quedando de la siguiente manera: Sidra y Sidra gasificada Bebida alcohólica que resulta de la fermentación de mostos preparados a partir del jugo o concentrados de manzanas, peras o mezclas de los mismos, con un contenido no menor del 50% de sus azúcares y adicionado de un máximo de 85 gramos por litro de otros azúcares y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Ver 2.23) prohibiéndose la adición de alcohol. Su contenido alcohólico es de 3% a 6% Alc. Vol., en el caso de la Sidra Gasificada se adiciona CO2.
Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente	7.1.4	ed	COMENTARIO En la Tabla 2, cambiar el símbolo decimal a coma. Por homologación con el resto del documento, que usa la coma como símbolo decimal.		**Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente** Se acepta el comentario y se efectúa el cambio correspondiente.
Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente	7.1.4	ed	En la Tabla 3, identificar las columnas como Sidra natural y Sidra gasificada. Para que corresponda con las definiciones de los numerales 7.1.3 y 7.1.4 a las que hace referencia la tabla.		**Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente** El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, se adecúan las tablas conforme a las adecuaciones realizadas al inciso Sidra.
Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente	7.1.4	ed	En la Tabla 3, agregar acento a las palabras MÍNIMO y MÁXIMO Por regla ortográfica.		**Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente** Se acepta el comentario y se efectúa el cambio correspondiente.

<table>
<tr><th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>4</th><th>5</th><th>6</th></tr>
<tr><th>Nombre</th><th>Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)</th><th>Tipo de comentario</th><th>TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)</th><th>CAMBIO PROPUESTO</th><th>RESOLUCIÓN CCONNSE</th></tr>
<tr>
<td>Procuraduría Federal del Consumidor.</td>
<td>7.1.4
Tabla 3</td>
<td>te</td>
<td>
TABLA 3. ESPECIFICACIONES PARA LA SIDRA
<table>
<tr><td></td><td colspan="2">SIDRA NATURAL LÍMITES</td><td colspan="2">SIDRA LÍMITES</td></tr>
<tr><td>ESPECIFICACIONES</td><td>MÍNIMO</td><td>MÁXIMO</td><td>MÍNIMO</td><td>MÁXIMO</td></tr>
<tr><td>Contenido Alcohólico a (20°C) (% Alc. Vol.)</td><td>3,0</td><td>6,0</td><td>3,0</td><td>6,0</td></tr>
<tr><td>Extracto Seco (g/l)</td><td>12,0</td><td>-</td><td>12,0</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Cenizas (g/l)</td><td>1,0</td><td>-</td><td>1,0</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Azúcares o Azúcares Reductores Totales (g/l)</td><td>-</td><td>90,0</td><td>-</td><td>90-0</td></tr>
<tr><td>Metanol (mg/100ml de alcohol anhidro)</td><td>-</td><td>300,0</td><td>-</td><td>300,0</td></tr>
<tr><td>Acidez Total (como ácido málico en g/l)</td><td>3,5</td><td>7,5</td><td>3,5</td><td>7,5</td></tr>
<tr><td>Acidez Volátil (como ácido málico en g/l)</td><td>-</td><td>1,2</td><td>-</td><td>1,2</td></tr>
<tr><td>Densidad Relativa a 20°C</td><td>1,01</td><td>1,045</td><td>1,01</td><td>1,045</td></tr>
<tr><td>Bióxido de Azufre Libre (mg/L)</td><td>-</td><td>100,0</td><td>-</td><td>100,0</td></tr>
<tr><td>Bióxido de Azufre Total (mg/L)</td><td>-</td><td>300,0</td><td>-</td><td>300,0</td></tr>
<tr><td>Presión de CO2 a 293 K (20°C) (kPa) (kg/cm2)</td><td>-</td><td>294,0</td><td>-</td><td>294,0</td></tr>
<tr><td>Volúmenes de CO2 disueltos (Vol. De CO2/vol. Del líquido)</td><td>-</td><td>5,0</td><td>-</td><td>5,0</td></tr>
<tr><td>13 CVPDB</td><td>-29</td><td>-26</td><td>-29</td><td>-19</td></tr>
</table>
COMENTARIO
Nota: solo se marcan los renglones en donde hay observaciones.
Justificación:
1. La acidez volátil, se expresa como ácido acético
2. Si no se incluye el valor correspondiente a kg/cm2; entonces debe eliminarse símbolos kg/cm2 de la columna de especificaciones.
</td>
<td>
TABLA 3. ESPECIFICACIONES PARA LA SIDRA
<table>
<tr><td></td><td colspan="2">SIDRA NATURAL LÍMITES</td><td colspan="2">SIDRA LÍMITES</td></tr>
<tr><td>ESPECIFICACIONES</td><td>MÍNIMO</td><td>MÁXIMO</td><td>MÍNIMO</td><td>MÁXIMO</td></tr>
<tr><td>……</td><td>……</td><td>……</td><td>……</td><td>……</td></tr>
<tr><td>Acidez volátil (como ácido acético en g/l)</td><td>-----</td><td>1.2</td><td>----</td><td>1.2</td></tr>
<tr><td>……</td><td>……</td><td>……</td><td>……</td><td>……</td></tr>
<tr><td>Presión de CO2 a 293 K (20ºC) (kPa) <s>(kg/cm²)</s></td><td>-----</td><td>294.0</td><td>-</td><td>294.0</td></tr>
<tr><td>$\delta_{13}C_{VPDB}$ 0/00</td><td>-29</td><td>-26</td><td>-29</td><td>-19</td></tr>
</table>
</td>
<td>
Procuraduría Federal del Consumidor
El CCONNSE analizó el comentario y se acepta para las adecuaciones a la tabla de las especificaciones de sidra natural y sidra y sidra gasificada.
<table>
<tr><th rowspan="2">ESPECIFICACIONES</th><th colspan="2">LÍMITES</th></tr>
<tr><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr>
<tr><td>Contenido de alcohol a (20°C) (% Alc. Vol.)</td><td>3</td><td>6</td></tr>
<tr><td>Extracto Seco (g/L)</td><td>12</td><td>_</td></tr>
<tr><td>Cenizas (g/l)</td><td>1</td><td>_</td></tr>
<tr><td>Azúcares o Azúcares Reductores Totales (g/l)</td><td>_</td><td>90</td></tr>
<tr><td>Metanol (mg/100ml de alcohol anhidro)</td><td>-</td><td>300</td></tr>
<tr><td>Acidez Total (como ácido málico en g/l)</td><td>3,5</td><td>7,5</td></tr>
<tr><td>Acidez Volátil (como ácido acético en g/l)</td><td>_</td><td>1,2</td></tr>
<tr><td>Densidad Relativa a 20°C</td><td>1,01</td><td>1,045</td></tr>
<tr><td>Bióxido de Azufre Libre (mg/l)</td><td>_</td><td>100</td></tr>
<tr><td>Bióxido de Azufre Total (mg/l)</td><td>_</td><td>300</td></tr>
<tr><td>Presión de CO_2 a 293 K (20°C) (kPa)</td><td>_</td><td>294</td></tr>
<tr><td>Volúmenes de CO_2 disueltos (Vol. de CO_2/vol. Del líquido)</td><td>_</td><td>5</td></tr>
<tr><td>$\delta^{13}C_{VPDB}$</td><td>-29</td><td>-26</td></tr>
</table>
</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr><th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>4</th><th>5</th><th>6</th></tr>
<tr><th>Nombre</th><th>Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)</th><th>Tipo de comentario</th><th>TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)</th><th>CAMBIO PROPUESTO</th><th>RESOLUCIÓN CCONNSE</th></tr>
<tr>
<td>Cámara Nacional de la Industria Tequilera</td>
<td>7.1.4
Tabla 3</td>
<td>ed</td>
<td>TABLA 3. ESPECIFICACIONES PARA LA SIDRA
<table>
<tr><td></td><td>SIDRA NATURAL
LÍMITES</td><td>SIDRA
LÍMITES</td></tr>
</table>
COMENTARIO
SIDRA ¿debería ser gasificada?
LÍMITES</td>
<td></td>
<td>Cámara Nacional de la Industria de la Tequilera
El CCONNSE analizó el comentario y procede a realizar las adecuaciones a sidra, quedando como categorías las siguientes:
-SIDRA NATURAL
-SIDRA y SIDRA GASIFICADA
Se agregan las Tablas 9 y 11 en la NOM definitiva para hacer la distinción, resaltando que las especificaciones son iguales.</td>
</tr>
<tr>
<td>Destilados la Ideal</td>
<td>7.1.4.2</td>
<td>te</td>
<td>7.1.4.2 Rosada
La sidra cuyo color resulta de la fermentación de mostos, adicionada de: mosto de uva (concentrado o no) o no más del 15% de vino tinto o antocianina.
COMENTARIO
La mezcla en frio está prohibida se debe eliminar de la definición adicionar vino tinto o se debe incluir en la norma un término de referencia para mezclas de bebidas fermentadas de diferente procedencia.</td>
<td>7.1.4.2 Rosada
La sidra cuyo color resulta de la fermentación de mostos, adicionada de: mosto de uva (concentrado o no) o antocianina.</td>
<td>Destilados La Ideal.
De conformidad con el artículo 33 del Reglamento de LFMN, el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo, toda vez que no contraviene lo establecido en la definición de sidra, ya que la prohibición a la que hace referencia es al alcohol etílico como materia prima. En la definición de sidra rosada se permite no más del 15% de vino tinto, es decir una bebida la cual ha pasado por procesos de fermentación conforme a lo establecido para dicha bebida.</td>
</tr>
<tr>
<td>Consejo Mexicano Vitivinícola</td>
<td>S/R</td>
<td>te</td>
<td>COMENTARIO
Resulta de la mayor importancia para el Consejo Mexicano Vitivinícola, el asegurar al consumidor mexicanos y extranjero, que exista una categoría específica para identificar a los vinos producidos con uva o vino de origen mexicano.
Si bien, el proyecto de NOM-199-SCFI_2015 ya considera una categoría de “vino de origen” en su numeral 7.1.5.2. y que resulta parcialmente acorde al contenido del numeral 4.4.2. de la NMX-V-012-NQRMEX-2005, así como en el numeral 5.2.4 de la NMX-V-46-NORMEX-2009, lo cierto es que dicha categoría atiende específicamente a la importancia de la zona vitivinícola como información al consumidor, aunado a que establece un porcentaje del 85% sobre el contenido del productos; sin embargo, estimamos de mayor relevancia ante la hipercompetencia en el mercado doméstico, el establecer un producto que asegure en términos de información al consumidor, así como asegurar que las especificaciones físico-químicas corresponden a la uva producida y fermentada de origen mexicano por haberse producido en territorio nacional.</td>
<td>7.1.5.3 Vino Mexicano
Es aquel producido por lo menos con el 100% de uvas de origen mexicano de las que proviene el vino y que además el contenido total sea fermentado y envasado en cualquiera de sus presentaciones en territorio nacional.</td>
<td>Consejo Mexicano Vitivinícola
De conformidad con el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, quedando como sigue:

Vino Mexicano
Es el vino producido con el 100% de uvas (Vitis vinífera) de origen mexicano y que además su contenido total es fermentado y envasado en territorio nacional.</td>
</tr>
</table>

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
			Adicionalmente, si el objetivo de la NOM establecer una denominación de la bebida alcohólica, así como sus especificaciones químicas consideramos que ambas - en el caso del vino - quedan inconclusas al referirse solamente al vino de origen (pues además es aplicable a cualquier vino producido en cualquier región del mundo) sin que se pueda verificar correctamente que la información corresponde efectivamente a esa región o locación. En consecuencia y en congruencia a las propuestas al PEC que se hicieran llegar oportunamente a la DGN, se propone la apertura de una categoría o definición específica para el vino producido con uva en territorio mexicano.		
La Madrileña	S/R	te	COMENTARIO Resulta de la mayor importancia para el Consejo Mexicano Vitivinícola, el asegurar al consumidor mexicanos y extranjero, que exista una categoría específica para identificar a los vinos producidos con uva o vino de origen mexicano. Si bien, el proyecto de NOM-199-SCFI_2015 ya considera una categoría de "vino de origen" en su numeral 7.1.5.2. y que resulta parcialmente acorde al contenido del numeral 4.4.2. de la NMX-V-012-NORMEX-2005, lo cierto es que dicha categoría atiende específicamente a la importancia de la zona vitivinícola como información al consumidor; sin embargo, estimamos de mayor relevancia ante la hipercompetencia en el mercado doméstico, el establecer un producto que asegure en términos de información al consumidor, así como asegurar que las especificaciones físico-químicas corresponden a la uva o vino de origen mexicano por haberse producido en territorio nacional. Adicionalmente, si el objetivo de la NOM establecer una denominación de la bebida alcohólica, así como sus especificaciones químicas consideramos que ambas – en el caso del vino – quedan inconclusas al referirse solamente al vino de origen (pues además es aplicable a cualquier vino producido en cualquier región del mundo) sin que se pueda verificar correctamente que la información corresponde efectivamente a esa región o locación. En consecuencia y en congruencia a las propuestas al PEC que se hicieran llegar oportunamente a la DGN, se propone la apertura de una categorización específica para el vino producido con uva o vino producido a su vez, en territorio mexicano.	7.1.5.1 Vino de origen Mexicano Es aquel en que se da la importancia a la región o localidad en donde fueron producidos por lo menos con el 85% de uva y/o vino, mexicanos, debiéndose declarar en la etiqueta "vino mexicano"	**La Madrileña** De conformidad con el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, quedando como sigue: Vino Mexicano Es el vino producido con el 100% de uvas (Vitis vinífera) de origen mexicano y que además su contenido total es fermentado y envasado en territorio nacional.

1	2	3	4	5	6
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 Vitivinícola	S/R	te	COMENTARIO En el mercado existen otros tipos de vinos (denominados de elaboración clásica) que el proyecto de NOM no identifica. Los vinos "de elaboración clásica'' son definidos como aquellos que en su proceso se utiliza antiguas técnicas de vinificación, esto es, en su ingeniería de procesos no se emplea: aplicación térmica, maceración previa, difusión, refrigeración, siembra de levaduras, inyección de aire, empleo de gas carbónico, fermentaciones frías por generaciones sucesivas, fermentaciones dirigidas, etc. Adicionalmente, son vinos que oscilan entre 9% a 14% de Ale. Vol. En tanto que el PROY de la NOM prevé un rango mayor a la baja y alza para los vinos de mesa. Otra característica adicional, es que solo emplea como métodos de corrección de mostos y vino: La adición de azúcar, la desacidificación, la adición de alcohol. La no incorporación de esta categoría o definición, obligaría, o a modificar los procesos de producción de docenas de micro y pequeñas empresas productoras, situadas principalmente en la región de la Cuatro Ciénegas, Coahuila, que implicaría a su vez inversiones importante para la adquisición de equipo; o bien, el cierre formal al no poder sujetos de crédito, perdiendo adicionalmente un sector específico del mercado a quienes gustan de un producto predominantemente dulce y económico.	7.1.5.4. Vino de Elaboración Clásica Es aquel vino elaborado con no menos de 65 por ciento de vino de uva fresca, vino de uva pasa o vino concentrado de jugo de uva o mezcla de ellos, edulcorado o no con mosto concentrado de uva o azúcar de caña o con otros azúcares, alcoholizado con espíritu neutro, alcohol de calidad común o aguardiente de uva o azúcares y su contenido alcohólico es de 9% a 14% Ale. Vol. Su técnica de producción se basa en una natural evolución dentro de cada proceso, con sus prácticas y tratamientos más ordinarias, especialmente para corregir o mejorar los elaborados. Puede ser dulce, semidulce, semiseco o seco.	**Consejo Mexicano Vitivinícola** El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, toda vez que resulta importante describir y establecer las características para este tipo de vino otorgando certidumbre a los consumidores. En reconocimiento y apoyo a las productoras de Cuatro Ciénegas Coahuila se incluye una denominación que refleja el proceso de elaboración de dicho vino como "vino de mesa dulce" y se coloca como subcategoría de vino de mesa. Lo anterior para quedar como sigue: "i. Vino de mesa dulce Es aquel vino elaborado que, previo a su fermentación, permite la corrección de los mostos de uva (Vitis vinífera), fresca con o sin orujo, o de la mezcla de los mostos concentrados de uva y agua. Una vez fermentado puede ser alcoholizado con espíritu neutro, alcohol de calidad o común, aguardiente de uva y adicionado de azúcares para dar al producto su sabor dulce característico. La proporción mínima es de 65% de vino de uva fresca o vino concentrado de jugo de uva o mezcla de ellos. El contenido alcohólico es de 12% a 14% Alc. Vol. y su contenido de azúcares es como mínimo de 50 g/l de azúcares reductores totales, expresados en azúcar invertido (m/v). Nota 5. La corrección de mostos se efectúa mediante la adición de azúcar dando como resultado final hasta 2% Alc. Vol. comprobable por el método de ensayo de relación isotópica (NMX-V-012-NORMEX-2005, 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**
La Madrileña	S/R	te	COMENTARIO En el mercado existen otros tipos de vinos (denominados clásicos) que el proyecto de NOM no identifica. Los vinos “clásicos” son definidos como aquellos que en su proceso se utiliza antiguas técnicas de vinificación, esto es, en su ingeniería de procesos no se emplea: aplicación térmica, maceración previa, difusión, refrigeración, siembra de levaduras, inyección de aire, empleo de gas carbónico, fermentaciones frías por generaciones sucesivas, fermentaciones dirigidas, etc. Adicionalmente, son vinos que oscilan entre 9% a 14% de Alc. Vol. En tanto que el PROY de la NOM prevé un rango mayor a la baja y alza para los vinos de mesa. Otra característica adicional, es que solo emplea como métodos de corrección de mostos y vino: La adición de azúcar, la desacidificación, la adición de alcohol. La no incorporación de esta categoría o definición, obligaría, o a modificar los procesos de producción de docenas de micro y pequeñas empresas productoras, situadas principalmente en la región de la Comarca Lagunera, que implicaría a su vez inversiones importante para la adquisición de equipo; o bien, el cierre formal al no poder sujetos de crédito, perdiendo adicionalmente un sector específico del mercado a quienes gustan de un producto predominantemente dulce y económico.	7.1.5.3. Vino Clásico Es el vino elaborado con variedades de uva fresca, vino de uva pasa, concentrado de jugo de uva o mezcla de ellos, en una proporción mínima de 65% de vino, edulcorado o no con mosto concentrado de uva o azúcar de caña o con otros azúcares, alcoholizado con espíritu neutro, alcohol de calidad común o aguardiente de uva o azúcares y su contenido alcohólico es de 9% a 14% Alc. Vol. Su técnica de producción se basa en una natural evolución dentro de cada proceso, con sus prácticas y tratamientos más ordinarias, especialmente para corregir o mejorar los elaborados. Puede ser dulce, semidulce, semiseco o seco.	**La Madrileña** El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, toda vez que resulta importante describir y establecer las características para este tipo de vino otorgando certidumbre a los consumidores. En reconocimiento y apoyo a las productoras de Cuatro Ciénegas Coahuila se incluye una denominación que refleja el proceso de elaboración de dicho vino como “vino de mesa dulce” y se coloca como subcategoría de vino de mesa. Lo anterior para quedar como sigue: “i. Vino de mesa dulce Es aquel vino elaborado que, previo a su fermentación, permite la corrección de los mostos de uva (Vitis vinífera), fresca con o sin orujo, o de la mezcla de los mostos concentrados de uva y agua. Una vez fermentado puede ser alcoholizado con espíritu neutro, alcohol de calidad o común, aguardiente de uva y adicionado de azúcares para dar al producto su sabor dulce característico. La proporción mínima es de 65% de vino de uva fresca o vino concentrado de jugo de uva o mezcla de ellos. El contenido alcohólico es de 12% a 14% Alc. Vol. y su contenido de azúcares es como mínimo de 50 g/l de azúcares reductores totales, expresados en azúcar invertido (m/v). Nota 5. La corrección de mostos se efectúa mediante la adición de azúcar dando como resultado final hasta 2% Alc. Vol. comprobable por el método de ensayo de relación isotópica (NMX-V-012-NORMEX-2005, 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 de Importadores y Representantes de Alimentos y Bebidas, A.C.	S/R	ge	COMENTARIO 7.1.5.3. Vino Clásico por definirse este nombre. Clásico por definirse. Es el vino elaborado con variedades de uva fresca, vino de uva pasa, concentrado de jugo de uva o mezcla de ellos, en una proporción mínima de 65% de vino, edulcorado o no con mosto concentrado de uva o azúcar de caña o con otros azúcares, alcoholizado con espíritu neutro, alcohol de calidad común o aguardiente de uva o azúcares y su contenido alcohólico es de 9% a 14% Alc. Vol. Su técnica de producción se basa en una natural evolución dentro de cada proceso, con sus prácticas y tratamientos más ordinarias, especialmente para corregir o mejorar los elaborados. Puede ser dulce, semidulce, semiseco o seco. Mi comentario va en relación a lo que se expuso queriendo otra categoría (Vino Clásico) por parte de los Vitivinicultores donde proponen un vino con mínimo de 65% y con azúcar de caña. Parece que el mundo vitivinícola odia la Uva. El término "clásico" aplicado al mundo vitivinícola hace referencia a producciones artesanales de calidad, muy cuidadas y mimadas, en donde el resultado serán vinos de altísima calidad, sin embargo se cataloga estos vinos como aquellos que sean susceptibles de usar otros azucares ajenos a los de la uva (en enología a ese término se le llama Chaptalizar o corregir mostos y se usa para vinos baratos y sin mucha legislación, es algo muy usado por ejemplo en los Tafelwein de Alemania que no quiere decir otra cosa más que "vino de mesa" y se refiere a vino básico y barato que se enriquece con azúcar para dar sabores dulces y salir a venta con esta cualidad), también en el documento se menciona el poder usar alcoholes para enriquecer el vino, mi opinión es que si se puedan usar alcoholes siempre y cuando sean solo resultado de la destilación a partir de uva, no usar alcoholes de otras materias primas ya que eso disminuye mucho la calidad del vino y en automático ya no sería vino ya que vino solo es aquel producto que se obtenga de la fermentación de uva.		**Asociación de Importadores y Representantes de Alimentos y Bebidas, A.C.** El CCONNSE analizó el comentario y se acepta parcialmente. Derivado de los comentarios realizados por el Consejo Mexicano Vitivinícola y La Madrileña sobre el mismo punto, toda vez que resulta importante describir y establecer las características para este tipo de vino otorgando certidumbre a los consumidores. En reconocimiento y apoyo a las productoras de Cuatro Ciénegas Coahuila se incluye una denominación que refleja el proceso de elaboración de dicho vino como "vino de mesa dulce" y se coloca como subcategoría de vino de mesa. Lo anterior para quedar como sigue: "i. Vino de mesa dulce Es aquel vino elaborado que, previo a su fermentación, permite la corrección de los mostos de uva (Vitis vinífera), fresca con o sin orujo, o de la mezcla de los mostos concentrados de uva y agua. Una vez fermentado puede ser alcoholizado con espíritu neutro, alcohol de calidad o común, aguardiente de uva y adicionado de azúcares para dar al producto su sabor dulce característico. La proporción mínima es de 65% de vino de uva fresca o vino concentrado de jugo de uva o mezcla de ellos. El contenido alcohólico es de 12% a 14% Alc. Vol. y su contenido de azúcares es como mínimo de 50 g/l de azúcares reductores totales, expresados en azúcar invertido (m/v). Nota 5. La corrección de mostos se efectúa mediante la adición de azúcar dando como resultado final hasta 2% Alc. Vol. comprobable por el método de ensayo de relación isotópica (NMX-V-012-NORMEX-2005, 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 de Importadores y Representantes de Alimentos y Bebidas, A.C.	7.1.5	ge	COMENTARIO Todo este capítulo la Secretaria de Economía debe revisar que esté de acuerdo con las normas de la OIV (organización internacional de la viña y el vino). México pretende reincorporarse y tener una norma contraria a las normas mundiales generara problemas.		**Asociación de Importadores y Representantes de Alimentos y Bebidas, A.C.** El CCONNSE acepta el comentario y se revisan las normas de la OIV. De dicho análisis se desprende que las bebidas alcohólicas bajo la denominación "vino de marca", "vino con sabor", "vino de frutas", vino de otros productos vegetales" y "otras denominaciones" contraviene lo establecido en dichas normas. Por lo que dichas denominaciones se eliminan de la presente NOM.
Destilados la Ideal	7.1.5	te	*7.1.5 Vino* *Bebida alcohólica que se obtiene de la fermentación alcohólica únicamente de los mostos de uva fresca (Vitis vinífera) con o sin orujo, o de la mezcla de mostos concentrados de uva (Vitis vinífera) y agua, su contenido alcohólico es de 8 a 16% Alc. Vol.* *El contenido alcohólico podrá llegar hasta 18% Alc. Vol. para los productos que estén regulados en una denominación de origen.* *En caso de los vinos de cosechas tardías, procedente de la fermentación natural el contenido alcohólico podría llegar a 18% Alc. Vol.* COMENTARIO El diccionario de la real academia española define los vinos como: 1. m. Bebida alcohólica que se hace del zumo de las uvas exprimido, y cocido naturalmente por la fermentación. 2. m. Zumo de otras plantas o frutos que se cuece y fermenta al modo del de las uvas. El vino no es exclusivo de la vid (uva), donde se procesa se la uva es una Vitivinícola y donde se procesa el vino de plantas o frutos se llama vinícola. Teniendo una definición en el diccionario de la real academia española define los vinos como: VITIVINICOLA Del lat. vitis 'vid', vinum 'vino' y -cola. adj. Perteneciente o relativo a la vitivinicultura. Al Cultivo de la vid y elaboración del vino. VINICOLA Del lat. vinum 'vino' y -cola. adj. Perteneciente o relativo a la fabricación del vino. En la práctica, se define "Vino" a todo mosto procedente de una fruta o planta que abandonado a la fermentación produce alcohol.	7.1.5 Vino Bebida alcohólica que se obtiene de la fermentación alcohólica de los mostos de uva fresca con o sin orujo, o de la mezcla de mostos concentrados de uva; o por los zumos de otras plantas o frutos y agua, su contenido alcohólico es de 8 a 16% Alc. Vol. Nota: Se debe eliminar los siguientes párrafos por ser irrelevantes en el punto 7.1.5: El contenido alcohólico podrá llegar hasta 18% Alc. Vol. para los productos que estén regulados en una denominación de origen. En caso de los vinos de cosechas tardías, procedente de la fermentación natural el contenido alcohólico podría llegar a 18% Alc. Vol.	**Destilados la Ideal.** De conformidad con el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que el marco internacional sobre Vino, establece y reconoce a este al elaborado con 100% de uva. Por otro lado, se rechaza la eliminación de los párrafos subsecuentes toda vez que no presente justificación técnica y/o jurídica para dicha eliminación.

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente	7.1.5	ed	*7.1.5 Vino* *Bebida alcohólica que se obtiene de la fermentación alcohólica únicamente de los mostos de uva fresca (Vitis vinífera) con o sin orujo, o de la mezcla de mostos concentrados de uva (Vitis vinífera) y agua, su contenido alcohólico es de 8 a 16% Alc. Vol.* *El contenido alcohólico podrá llegar hasta 18% Alc. Vol. para los productos que estén regulados en una denominación de origen.* *En caso de los vinos de cosechas tardías, procedente de la fermentación natural el contenido alcohólico podría llegar a 18% Alc. Vol.* COMENTARIO Ampliar el contenido alcohólico de 8% a 18% Alc. Vol., sin especificar cuáles pueden tener hasta 18%. Está limitando solo a ciertos tipos de vino el contenido alcohólico.		**Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo, toda vez que para aumentar el contenido alcohólico se necesitaría de la adición de otros alcoholes. Por ello, sólo se mantienen los párrafos subsecuentes respecto a los productos que estén regulados en una denominación de origen, o en los vinos de cosechas tardías.
Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente	7.1.5	ed	COMENTARIO En la Tabla 4, cambiar el símbolo decimal a coma. Por homologación con el resto del documento, que usa la coma como símbolo decimal. En la Tabla 4, eliminar el punto después de "más de 50"		**Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente** El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, se efectúa el cambio correspondiente conforme a lo presentado.
Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente	7.1.5	ed	COMENTARIO En la Tabla 5, no existe el inciso (4) y lo cita ahí mismo		**Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente** El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, se efectúa el cambio correspondiente conforme a lo presentado.
Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente	7.1.5	ed	COMENTARIO Agregar número y título a la tabla de Relación Isotópica del Carbono 13 y cambiar símbolo decimal a coma. Al tener formato de tabla, deberá incluir numeración y título. Por homologación con el resto del documento. Agregar número y título a la tabla de Especificaciones del Delta del Carbono 13 Al tener formato de tabla, deberá incluir numeración y título.		**Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente** El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, se efectúa el cambio correspondiente conforme a lo presentado.
Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente	7.1.5	ed	COMENTARIO En la Tabla 6, cambiar el símbolo decimal a coma. Por homologación con el resto del documento, que usa la coma como símbolo decimal.		**Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente** El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, se efectúa el cambio correspondiente conforme a lo presentado.

<table>
<tr><th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>4</th><th>5</th><th>6</th></tr>
<tr><th>Nombre</th><th>Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)</th><th>Tipo de comentario</th><th>TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)</th><th>CAMBIO PROPUESTO</th><th>RESOLUCIÓN CCONNSE</th></tr>
<tr><td>Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente</td><td>7.1.5</td><td>ed</td><td>COMENTARIO
En la Tabla 7, cambiar el símbolo decimal a coma. Agregar acento a MÍNIMO.
Por homologación con el resto del documento, que usa la coma como símbolo decimal.</td><td></td><td>Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente
El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, se efectúa el cambio correspondiente conforme a lo presentado.</td></tr>
<tr><td>Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente</td><td>7.1.5</td><td>ed</td><td>COMENTARIO
En la Tabla 8, cambiar el símbolo decimal a coma.
Por homologación con el resto del documento, que usa la coma como símbolo decimal.</td><td></td><td>Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente
El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, se efectúa el cambio correspondiente conforme a lo presentado.</td></tr>
<tr><td>Consejo Regulador del Tequila</td><td>7.1.5
Tabla 4</td><td>te</td><td>TABLA 4. CLASIFICACIÓN VINOS
<table><tr><th>CLASE</th><th>CONTENIDO DE AZÚCARES (g/L)</th></tr></table>
COMENTARIO
Incluir la opción de azucares reductores totales, ya que la NMX-V-006-NORMEX, tiene 2 opciones de métodos, el método por titulación con Fehling donde se reporta Azucares reductores totales o bien el método de cromatografía de líquidos donde se reporta que tipo de azúcares</td><td>TABLA 4. CLASIFICACIÓN VINOS
<table><tr><td>CLASE</td><td>CONTENIDO DE AZÚCARES O O AZUCARES REDUCTORES TOTALES (g/L)</td></tr></table></td><td>Consejo Regulador del Tequila
El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, se efectúa el cambio correspondiente conforme a lo presentado.</td></tr>
<tr><td>Procuraduría Federal del Consumidor</td><td>7.1.5
Tabla 5</td><td></td><td>TABLA 5. ESPECIFICACIONES PARA EL VINO
<table><tr><th>ESPECIFICACIONES</th><th>LÍMITES</th><th></th></tr><tr><td></td><td>MINIMO</td><td>MAXIMO</td></tr><tr><td>Contenido Alcohólico a 20°C (% Alc. Vol.)</td><td>8,0</td><td>16,0 18,0 (1)</td></tr><tr><td>Extracto Seco (g/l)</td><td>10,0</td><td>(2)</td></tr><tr><td>Cenizas (g/l)</td><td>1,0</td><td>5,0</td></tr><tr><td>Azúcares o Azúcares Reductores Totales (g/l)</td><td>(2)</td><td>(2)</td></tr><tr><td>Metanol (mg/100ml de alcohol anhidro)</td><td>_</td><td>300,0</td></tr><tr><td>Acidez Total (como ácido tartárico en g/l)</td><td>3,5</td><td>8,0 y 9,0 para vinos espumosos.</td></tr><tr><td>Acidez Volátil (como ácido tartárico en g/l)</td><td>_</td><td>1,5</td></tr><tr><td>Bióxido de Azufre Libre (mg/L)</td><td>_</td><td>50,0</td></tr><tr><td>Bióxido de Azufre Total (mg/L)</td><td>_</td><td>350,0</td></tr><tr><td>δ13 CVPDB (3)(5)(6)</td><td>-29</td><td>-26</td></tr></table></td><td>TABLA 5. ESPECIFICACIONES PARA EL VINO
<table><tr><td></td><td>LIMITES</td><td></td></tr><tr><td>ESPECIFICACIONES</td><td>MINIMO</td><td>MAXIMO</td></tr><tr><td>……</td><td>……</td><td>……</td></tr><tr><td>Acidez total (como ácido tartárico en g/l)</td><td>3.5</td><td>8,0</td></tr><tr><td>Acidez volátil (como ácido acético en g/l)</td><td>-----</td><td>1.5</td></tr><tr><td>……</td><td>……</td><td>……</td></tr><tr><td>13 CVPDB (3)(5)(6)</td><td>-29</td><td>-24</td></tr><tr><td>13 CVPDB (3)(4)(6)</td><td>-29</td><td>-26</td></tr><tr><td>……</td><td>……</td><td>……</td></tr></table></td><td>Procuraduría Federal del Consumidor
El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente.
No se elimina el 9 máximo de acidez total toda vez que la presente tabla es general para la categoría vino.
Se corrigen las referencias de la tabla de vinos para que coincidan con lo expresado en las tablas, conforme a lo expresado en la NMX-V-012-NORMEX-2005.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>4</th><th>5</th><th>6</th></tr>
<tr><th>Nombre</th><th>Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)</th><th>Tipo de comentario</th><th>TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)</th><th>CAMBIO PROPUESTO</th><th>RESOLUCIÓN CCONNSE</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><td>δ13 CVPDB (3)(5)(6)</td><td>-29</td><td>-24</td></tr>
<tr><td>Calcio (expresado en óxido de calcio) (mg/l)</td><td>_</td><td>300,0</td></tr>
<tr><td>Sodio (mg/l)</td><td>_</td><td>230,0</td></tr>
<tr><td>Potasio (mg/l)</td><td>_</td><td>1700,0</td></tr>
<tr><td>Sulfatos (expresado como sulfato de potasio) (mg/l)</td><td>_</td><td>1200,0</td></tr>
<tr><td>Cloruros (expresado en cloruro de odio) (mg/l)</td><td>_</td><td>1000,0</td></tr>
</table>
COMENTARIO
Eliminar el 9.0 máximo de acidez total; ya que éstas son especificaciones para vino y no para vino espumoso.
Las especificaciones para vino espumoso están en la tabla 7 del presente documento; y,
Debe corregirse a -24; no están requiriendo un cambio en vinos europeos.
Debe corregirse a número (4); ya que, tiene que considerarse los vinos de origen argentino, norteamericano y otros países no indicados en el (5).
</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Procuraduría Federal del Consumidor</td><td>7.1.5
Tabla 5</td><td>te</td><td>(6) Los valores marcados en la tabla son para detectar la adulteración con alcohol de caña y alcohol de grano por la determinación 13 CVPDB (No aplica para productos a los que se les permite la adición de azúcar para el aumento del contenido alcohólico). (6) Para valores 13 CVPDB que sean menores al límite de 29 deberá ser comprobable el origen del alcohol del vino.
COMENTARIO
Debe eliminarse la inclusión de la leyenda: “No aplica para productos a los que se le permite la adición de azúcar para el aumento del contenido alcohólico)”; esta leyenda no está en el documento vigente “NMX-V-012-NORMEX-2005. Bebidas Alcohólicas fermentadas-Vino-Especificaciones.”
Esta leyenda propicia las prácticas de comercio desleal; ya que, no especifica cuanto será la adición permitida de otro alcohol (diferente al del vino del que se parte); tampoco especifica el contenido de alcohol final del</td><td>Los valores marcados en la tabla son para detectar la adulteración con alcohol de caña y alcohol de grano por la determinación δ13CVPDB.
(6) Para valores δ13CVPDB que sean menores al límite de 29 deberá ser comprobable el origen del alcohol del vino.</td><td>Procuraduría Federal del Consumidor
El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, se efectúan los cambios correspondientes conforme a lo establecido en la NMX-V-012-NORMEX-2005.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>4</th><th>5</th><th>6</th></tr>
<tr><th>Nombre</th><th>Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)</th><th>Tipo de comentario</th><th>TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)</th><th>CAMBIO PROPUESTO</th><th>RESOLUCIÓN CCONNSE</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>producto; y tampoco especifica el valor de δ13CVPDB que deberá tener ese producto al ser adicionado de otro alcohol.
El empleo de azúcares para aumentar el contenido alcohólico, debe ser comprobable por el método de relación isotópica; y, esta práctica debe en su caso, ser autorizada por un Organismo de certificación, cuando las condiciones climáticas lo requieran en determinadas zonas vitícolas de la República Mexicana.
Debe considerarse lo marcado en la NMX-V-012-NORMEX-2005. Bebidas Alcohólicas fermentadas-Vino-Especificaciones.”</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Procuraduría Federal del Consumidor</td><td>7.1.5
Tablas</td><td>te</td><td>
<table>
<tr><th></th><th colspan="2">Relación Isotópica del Carbono 13 (d13C(VPDB) 0/00)</th></tr>
<tr><th></th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr>
<tr><td>Vino en México</td><td>-28.5.</td><td>-25.0</td></tr>
<tr><td>80% del Vino de México</td><td colspan="2">-26.0</td></tr>
<tr><td>Vinos en Continente Americano</td><td>-29.0</td><td>-25.0</td></tr>
<tr><td>Vinos Europeos</td><td>-25.0</td><td>-24.0</td></tr>
</table>
<table>
<tr><th>ESPECIFICACIONES</th><th>MÍNIMO</th><th>MÁXIMO</th></tr>
<tr><td>Delta del Carbono 13 (□13 C_{VPDB}) (1), (3), (4)</td><td>-29</td><td>-25</td></tr>
</table>
<table>
<tr><td>Delta del Carbono 13 (□13 C_{VPDB}) (2), (3), (4)</td><td>-29</td><td>-24</td></tr>
</table>
COMENTARIO
Porque se desconoce el soporte técnico científico que avale el cambio propuesto para el delta de carbono 13 de -29 a -25, en el caso de vinos nacionales, argentinos, norteamericanos y otros no indicados en el punto 2.
Observación: los cambios de números en las notas al pie de las tablas (respecto a la tabla 5), se cambian y propician la confusión.</td><td>Eliminar estas tablas y solo considerar la tabla 5</td><td>Procuraduría Federal del Consumidor
El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, se efectúan los cambios correspondientes.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>4</th><th>5</th><th>6</th></tr>
<tr><th>Nombre</th><th>Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)</th><th>Tipo de comentario</th><th>TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)</th><th>CAMBIO PROPUESTO</th><th>RESOLUCIÓN CCONNSE</th></tr>
<tr>
<td>Consejo Regulador del Tequila</td>
<td>7.1.5
Tabla 5</td>
<td>te</td>
<td>
TABLA 5. ESPECIFICACIONES PARA EL VINO
<table>
<tr><th>ESPECIFICACIONES</th><th>LÍMITES</th><th></th></tr>
<tr><td></td><td>MINIMO</td><td>MAXIMO</td></tr>
<tr><td>Contenido Alcohólico a 20°C (% Alc. Vol.)</td><td>8,0</td><td>16,0 18,0 (1)</td></tr>
<tr><td>Extracto Seco (g/l)</td><td>10,0</td><td>(2)</td></tr>
<tr><td>Cenizas (g/l)</td><td>1,0</td><td>5,0</td></tr>
<tr><td>Azúcares o Azúcares Reductores Totales (g/l)</td><td>(2)</td><td>(2)</td></tr>
<tr><td>Metanol (mg/100ml de alcohol anhidro)</td><td>_</td><td>300,0</td></tr>
<tr><td>Acidez Total (como ácido tartárico en g/l)</td><td>3,5</td><td>8,0 y 9,0 para vinos espumosos.</td></tr>
<tr><td>Acidez Volátil (como ácido tartárico en g/l)</td><td>_</td><td>1,5</td></tr>
<tr><td>Bióxido de Azufre Libre (mg/L)</td><td>_</td><td>50,0</td></tr>
<tr><td>Bióxido de Azufre Total (mg/L)</td><td>_</td><td>350,0</td></tr>
<tr><td>δ13 CVPDB (3)(5)(6)</td><td>-29</td><td>-26</td></tr>
<tr><td>δ13 CVPDB (3)(5)(6)</td><td>-29</td><td>-24</td></tr>
<tr><td>Calcio (expresado en óxido de calcio) (mg/l)</td><td>_</td><td>300,0</td></tr>
<tr><td>Sodio (mg/l)</td><td>_</td><td>230,0</td></tr>
<tr><td>Potasio (mg/l)</td><td>_</td><td>1700,0</td></tr>
<tr><td>Sulfatos (expresado como sulfato de potasio) (mg/l)</td><td>_</td><td>1200,0</td></tr>
<tr><td>Cloruros (expresado en cloruro de odio) (mg/l)</td><td>_</td><td>1000,0</td></tr>
</table>
(1) Para vinos de cosecha tardía
(2) El contenido de azúcares según el tipo de vino se especifica en la tabla No. 4
(3) Notas: Patrón Internacional Vienna Pee Dee Belemnite
(4) Para productos de origen nacional, argentino, norteamericano y otros países no indicados en el (4)
(5) Para productos de origen español, italiano o francés
(6) Los valores marcados en la tabla son para detectar la adulteración con alcohol de caña y alcohol de grano por la determinación 13 CVPDB (No aplica para productos a los que se les permite la adición de azúcar para el aumento del contenido alcohólico). (6) Para valores 13 CVPDB que sean menores al límite de 29 deberá ser comprobable el origen del alcohol del vino.
</td>
<td>
TABLA 5. ESPECIFICACIONES PARA EL VINO
<table>
<tr><th>ESPECIFICACIONES</th><th>LÍMITES</th><th></th></tr>
<tr><td></td><td>MINIMO</td><td>MAXIMO</td></tr>
<tr><td>Contenido Alcohólico a 20°C (% Alc. Vol.)</td><td>8,0</td><td>16,0 18,0 (1)</td></tr>
<tr><td>Extracto Seco (g/l)</td><td>10,0</td><td>(2)</td></tr>
<tr><td>Cenizas (g/l)</td><td>1,0</td><td>5,0</td></tr>
<tr><td>Azúcares o Azúcares Reductores Totales (g/l)</td><td>(2)</td><td>(2)</td></tr>
<tr><td>Metanol (mg/100ml de alcohol anhidro)</td><td>_</td><td>300,0</td></tr>
<tr><td>Acidez Total (como ácido tartárico en g/l)</td><td>3,5</td><td>8,0 y 9,0 para vinos espumosos.</td></tr>
<tr><td>Acidez Volátil (como ácido tartárico en g/l)</td><td>_</td><td>1,5</td></tr>
<tr><td>Bióxido de Azufre Libre (mg/L)</td><td>_</td><td>50,0</td></tr>
<tr><td>Bióxido de Azufre Total (mg/L)</td><td>_</td><td>350,0</td></tr>
<tr><td>δ13 CVPDB (3)(5)(6)</td><td>-29</td><td>-26</td></tr>
<tr><td>δ13 CVPDB (3)(5)(6)</td><td>-29</td><td>-24</td></tr>
<tr><td>Calcio (mg/l)</td><td>_</td><td>300,0</td></tr>
<tr><td>Sodio (mg/l)</td><td>_</td><td>230,0</td></tr>
<tr><td>Potasio (mg/l)</td><td>_</td><td>1700,0</td></tr>
<tr><td>Sulfatos (mg/l)</td><td>_</td><td>1200,0</td></tr>
<tr><td>Cloruros (mg/l)</td><td>_</td><td>1000,0</td></tr>
</table>
Para vinos de cosecha tardía
El contenido de azúcares según el tipo de vino se especifica en la tabla No. 4
Notas: Patrón Internacional Vienna Pee Dee Belemnite
Para productos de origen nacional, argentino, norteamericano y otros países no indicados en el (4)
Para productos de origen español, italiano o francés
Los valores marcados en la tabla son para detectar la adulteración con alcohol de caña y alcohol de grano por la determinación 13 CVPDB (No aplica para productos a los que se les permite la adición de azúcar para el aumento del contenido alcohólico).
(6) Para valores 13 CVPDB que sean menores al límite de –29 deberá ser comprobable el origen del alcohol del vino.
</td>
<td>
Consejo Regulador del Tequila
Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó el comentario y determinó rechazarlo, toda vez que se efectuarán ajustes en las tablas conforme a lo establecido en la NMX-V-012-NORMEX-2015.
</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr><th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>4</th><th>5</th><th>6</th></tr>
<tr><th>Nombre</th><th>Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)</th><th>Tipo de comentario</th><th>TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)</th><th>CAMBIO PROPUESTO</th><th>RESOLUCIÓN CCONNSE</th></tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td>
<table>
<tr><td></td><td colspan="2">Relación Isotópica del Carbono 13 (d13C(VPDB) 0/00)</td></tr>
<tr><td></td><td>Mínimo</td><td>Máximo</td></tr>
<tr><td>Vino en Mexico</td><td>-28.5.</td><td>-25.0</td></tr>
<tr><td>80% del Vino de México</td><td>-26.0</td><td></td></tr>
<tr><td>Vinos en Continente Americano</td><td>-29.0</td><td>-25.0</td></tr>
<tr><td>Vinos Europeos</td><td>-25.0</td><td>-24.0</td></tr>
</table>
<table>
<tr><td>ESPECIFICACIONES</td><td>MÍNIMO</td><td>MÁXIMO</td></tr>
<tr><td>Delta del Carbono 13 (δ 13 C_{VPDB}) (1), (3), (4)</td><td>-29</td><td>-25</td></tr>
</table>
<table>
<tr><td>Delta del Carbono 13 (δ 13 C_{VPDB}) (2), (3), (4)</td><td>-29</td><td>-24</td></tr>
</table>
(1) Para productos de origen nacional, argentinos, norteamericanos, y otros países no indicados en el (2)
(2) Para productos de origen español, italianos o franceses
(3) Los valores marcados en la tabla son para detectar la adulteración con alcohol de caña y alcohol de grano por la determinación δ 1³ CVPDB. Para valores δ 1³ CVPDB que sean menores al
límite de 29 deberá ser comprobable el origen del alcohol del vino
COMENTARIO
Ajustar y hacer coincidir las notas de los numerales y homologar tablas (1,2,3,4,5,6).
El calcio, sodio y potasio si se analizan por absorción atómica se expresan como iones y no como compuestos.
Definir los métodos de prueba para analizar sulfatos y cloruros, así como la forma de reportarlos.
Dado que existen dos tablas (5 y sin número, identificada con color rojo) donde se especifican diversos valores para el Delta de Carbono, se debe definir cuáles serán los valores definitivos, o en su caso eliminar la tabla sin número (identificada en color rojo) y dejar los valores de la tabla 5.
Se sugiere eliminar tabla de reseña histórica, o en su caso ajustar numerales de observaciones y dar congruencia a redacción de las mismas.
</td>
<td>
<table>
<tr><td>ESPECIFICACIONES</td><td>MÍNIMO</td><td>MÁXIMO</td></tr>
<tr><td>Delta del Carbono 13 (δ 13 C_{VPDB}) (1), (3), (4)</td><td>-29</td><td>-25</td></tr>
<tr><td>Delta del Carbono 13 (δ 13 C_{VPDB}) (1), (3), (4)</td><td>-29</td><td>-25</td></tr>
</table>
</td>
<td></td>
</tr>
</table>

<table>
<tr><th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>4</th><th>5</th><th>6</th></tr>
<tr><th>Nombre</th><th>Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)</th><th>Tipo de comentario</th><th>TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)</th><th>CAMBIO PROPUESTO</th><th>RESOLUCIÓN CCONNSE</th></tr>
<tr>
<td>La Madrileña</td>
<td>7.1.5
Tabla 5</td>
<td>ed</td>
<td>
TABLA 5. ESPECIFICACIONES PARA EL VINO
<table>
<tr><th>ESPECIFICACIONES</th><th colspan="2">LÍMITES</th></tr>
<tr><td></td><td>MINIMO</td><td>MAXIMO</td></tr>
<tr><td>Contenido Alcohólico a 20°C (% Alc. Vol.)</td><td>8,0</td><td>16,0 18,0 (1)</td></tr>
<tr><td>Extracto Seco (g/l)</td><td>10,0</td><td>(2)</td></tr>
<tr><td>Cenizas (g/l)</td><td>1,0</td><td>5,0</td></tr>
<tr><td>Azúcares o Azúcares Reductores Totales (g/l)</td><td>(2)</td><td>(2)</td></tr>
<tr><td>Metanol (mg/100ml de alcohol anhidro)</td><td>_</td><td>300,0</td></tr>
<tr><td>Acidez Total (como ácido tartárico en g/l)</td><td>3,5</td><td>8,0 y 9,0 para vinos espumoso.</td></tr>
<tr><td>Acidez Volátil (como ácido tartárico en g/l)</td><td>_</td><td>1,5</td></tr>
<tr><td>Bióxido de Azufre Libre (mg/L)</td><td>_</td><td>50,0</td></tr>
<tr><td>Bióxido de Azufre Total (mg/L)</td><td>_</td><td>350,0</td></tr>
<tr><td>δ13 CVPDB (4)(5)(6)</td><td>-29</td><td>-26</td></tr>
<tr><td>δ13 CVPDB (3)(5)(6)</td><td>-29</td><td>-24</td></tr>
<tr><td>Calcio (expresado en óxido de calcio) (mg/l)</td><td>_</td><td>300,0</td></tr>
<tr><td>Sodio (mg/l)</td><td>_</td><td>230,0</td></tr>
<tr><td>Potasio (mg/l)</td><td>_</td><td>1700,0</td></tr>
<tr><td>Sulfatos (expresado como sulfato de potasio) (mg/l)</td><td>_</td><td>1200,0</td></tr>
<tr><td>Cloruros (expresado en cloruro de sodio) (mg/l)</td><td>_</td><td>1000,0</td></tr>
</table>
(1) Para vinos de cosecha tardía
(2) El contenido de azúcares según el tipo de vino se especifica en la tabla No. 3
(3) Notas: Patrón Internacional Vienna Pee Dee Belemnite
(4) Para productos de origen nacional, argentino, norteamericano y otros países no indicados en el (4)
</td>
<td>
TABLA 5. ESPECIFICACIONES PARA EL VINO
<table>
<tr><th>ESPECIFICACIONES</th><th colspan="2">LÍMITES</th></tr>
<tr><td></td><td>MINIMO</td><td>MAXIMO</td></tr>
<tr><td>Contenido Alcohólico a 20°C (% Alc. Vol.)</td><td>8,0</td><td>16,0 18,0 (1)</td></tr>
<tr><td>Extracto Seco (g/l)</td><td>10,0</td><td>(2)</td></tr>
<tr><td>Cenizas (g/l)</td><td>1,0</td><td>5,0</td></tr>
<tr><td>Azúcares o Azúcares Reductores Totales (g/l)</td><td>(2)</td><td>(2)</td></tr>
<tr><td>Metanol (mg/100ml de alcohol anhidro)</td><td>_</td><td>300,0</td></tr>
<tr><td>Acidez Total (como ácido tartárico en g/l)</td><td>3,5</td><td>8,0 y 9,0 (3)</td></tr>
<tr><td>Acidez Volátil (como ácido tartárico en g/l)</td><td>_</td><td>1,5</td></tr>
<tr><td>Bióxido de Azufre Libre (mg/l)</td><td>_</td><td>50,0</td></tr>
<tr><td>Bióxido de Azufre Total (mg/l)</td><td>_</td><td>350,0</td></tr>
<tr><td>δ^{13} C_{VPDB} (4)(5)(7)(8)</td><td>-29</td><td>-25</td></tr>
<tr><td>δ^{13} C_{VPDB} (4)(6)(7)(8)</td><td>-29</td><td>-24</td></tr>
<tr><td>Calcio (expresado en óxido de calcio) (mg/l)</td><td>_</td><td>300,0</td></tr>
<tr><td>Sodio (mg/l)</td><td>_</td><td>230,0</td></tr>
<tr><td>Potasio (mg/l)</td><td>_</td><td>1700,0</td></tr>
<tr><td>Sulfatos (expresado como sulfato de potasio) (mg/l)</td><td>_</td><td>1200,0</td></tr>
<tr><td>Cloruros (expresado en cloruro de sodio) (mg/l)</td><td>_</td><td>1000,0</td></tr>
</table>
(1) Para vinos de cosecha tardía
(2) El contenido de azúcares según el tipo de vino se especifica en la tabla No. 3
(3) Para vinos espumosos
(4) VPDB: Patrón Internacional Vienna Pee Dee Belemnite
(5) Para productos de origen nacional, argentino, norteamericano y otros países no indicados en el (5)
(6) Para productos de origen español, italiano o francés
</td>
<td>
La Madrileña
Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó el comentario y determinó aceptarlo parcialmente, por un lado se adecuan las cuestiones editoriales y los ajustes de la tabla corresponderán a la NMX-V-012-NORMEX-2005.
</td>
</tr>
</table>

1	2	3	4	5	6
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) Para productos de origen español, italiano o francés *(6) Los valores marcados en la tabla son para detectar la adulteración con alcohol de caña y alcohol de grano por la determinación 13 CVPDB (No aplica para productos a los que se les permite la adición de azúcar para el aumento del contenido alcohólico).* *(7) Para valores 13 CVPDB que sean menores al límite de –29 deberá ser comprobable el origen del alcohol del vino.* *COMENTARIO* Si la abreviatura de LITRO es "l" minúscula, así se debe escribir en toda la tabla, no revolver minúsculas con mayúsculas, para esta abreviatura. La forma correcta para referir el patrón internacional es como subíndices y súper índices. Corregir los numerales de referencia de la tabla, pues los asentados en el proyecto están equivocados. Cambiar límite máximo de delta de carbono resaltado en morado debido al Historial de Vinos analizados en México, al que este mismo proyecto hace referencia. Corregir la redacción de la nota 3, pues en el proyecto no hace referencia a la abreviatura. En la nota (7 y 8) Corregir la forma como se escribe δ 13 CVPDB .Se debe redactar con subíndices y superíndices δ 13 CVPDB, tal como se puede ver en la NMX-V-025-NORMEX-2010 Bebidas Alcohólicas - Determinación de adición de alcoholes o azúcares provenientes de Caña, Sorgo o Maíz a Bebidas Alcohólicas Provenientes de Uva, Manzana o Pera Mediante la Relación Isotópica de Carbono 13 (δ 13 CVPDB), Determinación del Origen de Co2 en Bebidas Alcohólicas Gaseosas Mediante la Relación Isotópica de Carbono 13 (δ 13 CVPDB), Determinación de Adición de Agua en los Vinos Mediante la Relación Isotópica del Oxigeno 18 (δ 18OVSMOW), Por Espectrometría de Masas de Isotopos Estables - Métodos de Prueba, publicada el 3 de marzo de 2010 en el Diario Oficial de la Federación.	**(7)** Los valores marcados en la tabla son para detectar la adulteración con alcohol de caña y alcohol de grano por la determinación $\delta^{13}C_{VPDB}$ (No aplica para productos a los que se les permite la adición de azúcar para el aumento del contenido alcohólico). **(8)** Para valores $\delta^{13}C_{VPDB}$ que sean menores al límite de –29 deberá ser comprobable el origen del alcohol del vino.	

<table>
<tr><th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>4</th><th>5</th><th>6</th></tr>
<tr><th>Nombre</th><th>Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)</th><th>Tipo de comentario</th><th>TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)</th><th>CAMBIO PROPUESTO</th><th>RESOLUCIÓN CCONNSE</th></tr>
<tr>
<td>La Madrileña</td>
<td>7.1.5
Tabla 5</td>
<td></td>
<td>
<table>
<tr><td></td><td colspan="2">Relación Isotópica del Carbono 13 (d¹³ C_(VPDB) ⁰/₀₀)</td></tr>
<tr><td></td><td>Mínimo</td><td>Máximo</td></tr>
<tr><td>Vino en Mexico</td><td>-28.5.</td><td>-25.0</td></tr>
<tr><td>80% del Vino de Mexico</td><td colspan="2">-26.0</td></tr>
<tr><td>Vinos en Continente Americano</td><td>-29.0</td><td>-25.0</td></tr>
<tr><td>Vinos Europeos</td><td>-25.0</td><td>-24.0</td></tr>
</table>
<table>
<tr><td>ESPECIFICACIONES</td><td>MÍNIMO</td><td>MÁXIMO</td></tr>
<tr><td>Delta del carbono (d¹³ C(VPDB) 1,2,4)</td><td>-29</td><td>-25</td></tr>
<tr><td>Delta del carbono (d¹³ C(VPDB) 2,3,4)</td><td>-29</td><td>-24</td></tr>
</table>
(1) Para productos de origen nacional, argentinos, norteamericanos, y otros países no indicados en el (2)
(2) Para productos de origen español, italianos o franceses
(3) Los valores marcados en la tabla son para detectar la adulteración con alcohol de caña y alcohol de grano por la determinación δ 1³ CVPDB. Para valores δ 1³ CVPDB que sean menores al límite de 29 deberá ser comprobable el origen del alcohol del vino
COMENTARIO
Se sugiere que antes de colocar la tabla con el resumen histórico de Vino se debe colocar una breve explicación de esta información.
La tabla también debe tener un título y un numero
Eliminar la segunda tabla y sus notas pues estas, ya fueron explicadas en la TABLA 5. ESPECIFICACIONES PARA EL VINO
</td>
<td>
De acuerdo con un resumen histórico de Vino del año 2000 al 2014, los valores de Relación Isotópica de Carbono 13 (□¹³ C_(VPDB) ⁰/₀₀) son los siguientes:
TABLA X. Resumen histórico de Relación Isotópica de Carbono 13 (□¹³ C_(VPDB) ⁰/₀₀)
<table>
<tr><td></td><td colspan="2">Relación Isotópica del Carbono 13 (δ ¹³ C_(VPDB) ⁰/₀₀)</td></tr>
<tr><td></td><td>Mínimo</td><td>Máximo</td></tr>
<tr><td>Vino en México</td><td>-28.5.</td><td>-25.0</td></tr>
<tr><td>80% del Vino de México</td><td colspan="2">-26.0</td></tr>
<tr><td>Vinos en Continente Americano</td><td>-29.0</td><td>-25.0</td></tr>
<tr><td>Vinos Europeos</td><td>-25.0</td><td>-24.0</td></tr>
</table>
</td>
<td>
La Madrileña
Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó el comentario y determinó rechazarlo, toda vez que se realizan ajustes conforme a lo establecido en la NMX-V-012-NORMEX-2005.
</td>
</tr>
<tr>
<td>Consejo Mexicano Vitivinícola</td>
<td>7.1.5.2</td>
<td>te</td>
<td>
7.1.5.2 Vino de origen
Es aquel en que se da importancia a la región o localidad en donde fueron producidas por lo menos el 85% de las uvas de las que proviene el vino, deberá declararse en la etiqueta, en la siguiente forma:
a) Vino de_____ envasado de origen
o
b) Vino de _____envasado en _____
</td>
<td>
7.1.5.2 Vino de origen
Es aquel en que se da importancia a la región o localidad, nacional o internacional, en donde fueron producidas por lo menos el 85% de las uvas de las que proviene el vino, deberá declararse en la etiqueta de la siguiente forma:
a) Vino de _____ envasado de origen: o
b) Vino de _____envasado en
</td>
<td>
Consejo Mexicano Vitivinícola
El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue:
Vino de origen
Es aquel en que se da importancia a la región o localidad en donde fueron producidas por lo menos el 85% de las uvas de las que proviene el vino, debe declararse en la etiqueta, en la siguiente forma:
</td>
</tr>
</table>

1	2	3	4	5	6
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 Se estima importante hacer una precisión a esta categoría, pues básicamente la importancia que se otorgue a la región o localidad donde fueron producidas por lo menos el 85% (Ochenta y cinco por ciento) de las uvas de las que proviene el vino, puede aplicar tanto para los vinos producidos en alguna de las regiones vitivinícolas del país, tal v como se refiere en la NMX - V - 012 - NORMEX - 2005, Bebidas Alcohólicas Fermentadas - Vino - Especificaciones que establece en su numeral 4.4.2 Vino de Origen, sin embargo, se especifica claramente que se refiere a las zonas vitivinícolas en el país, en sus subsecuentes numerales (que por cierto, no ha sido actualizado en zonas en las que actualmente se produce uva para vino, como el caso de algunas regiones del Estado de Sonora), como para los vinos producidos en otras regiones vitivinícolas de otros países. En este sentido, el Consejo Mexicano Vitivinícola propone señalar con claridad que el Vino de Origen puede referirse indistintamente a regiones o localidades de orden nacional o internacional.		i. Vino de _____ envasado de origen o ii. Vino de _____ envasado en _____
Comité Técnico de Normalización Nacional para Bebidas Alcohólicas	7.1.5.2	te	*7.1.5.2 Vino de origen* *Es aquel en que se da importancia a la región o localidad en donde fueron producidas por lo menos el 85% de las uvas de las que proviene el vino, deberá declararse en la etiqueta, en la siguiente forma:* *a) Vino de_____ envasado de origen* *o* *b) Vino de _____envasado en _____* COMENTARIO Resulta de la mayor importancia para el Consejo Mexicano Vitivinícola, el asegurar al consumidor mexicanos y extranjero, que exista una categoría específica para identificar a los vinos producidos con uva o vino de origen mexicano. Si bien, el proyecto de NOM-199-SCFI_2015 ya considera una categoría de "vino de origen1' en su numeral 7.1.5.2. y que resulta parcialmente acorde al contenido del numeral 4.4.2. de la NMX-V-012-	7.1.5.1 Vino de origen Es aquel en que se da importancia a la región o localidad, nacional o internacional, en donde fueron producidas, por lo menos el 85% de las uvas de las que proviene el vino, deberá declararse en la etiqueta de la siguiente forma: a) Vino de _____envasado de origen b) b) Vino de _____ envasado en 7.1.5.3 Vino Mexicano Es aquel producido por lo menos con el 85% de uvas de origen mexicano de las que proviene el vino v que además el contenido total sea fermentado v envasado en cualquiera de sus presentaciones en territorio nacional.	**Comité Técnico de Normalización Nacional para Bebidas Alcohólicas** El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, lo anterior para quedar como sigue; Vino de origen Es aquel en que se da importancia a la región o localidad en donde fueron producidas por lo menos el 85% de las uvas de las que proviene el vino, debe declararse en la etiqueta, en la siguiente forma: i. Vino de _____ envasado de origen o ii. Vino de _____ envasado en _____

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
			NORMEX-2005, así como en el numeral 5.2.4 de la NMX-V-46-NORMEX-2009, lo cierto es que dicha categoría atiende específicamente a la importancia de la zona vitivinícola como información al consumidor; sin embargo, estimamos de mayor relevancia ante la hipercompetencia en el mercado doméstico, el establecer un producto que asegure en términos de información al consumidor, así como asegurar que las especificaciones físico-químicas corresponden a la uva producida y fermentada de origen mexicano por haberse producido en territorio nacional. Adicionalmente, si el objetivo de la NOM establecer una denominación de la bebida alcohólica, así como sus especificaciones químicas consideramos que ambas - en el caso del vino - quedan inconclusas al referirse solamente al vino de origen (pues además es aplicable a cualquier vino producido en cualquier región del mundo) sin que se pueda verificar correctamente que la información corresponde efectivamente a esa región o locación. En consecuencia y en congruencia a las propuestas al PEC que se hicieran llegar oportunamente a la DGN, se propone la apertura de una categoría o definición específica para el vino producido con uva en territorio mexicano.		Vino Mexicano Es el vino producido con el 100% de uvas (*Vitis vinifera*) de origen mexicano y que además su contenido total es fermentado y envasado en territorio nacional.
Conferencia Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas	7.1.5.2	te	*7.1.5.2 Vino de origen* *Es aquel en que se da importancia a la región o localidad en donde fueron producidas por lo menos el 85% de las uvas de las que proviene el vino, deberá declararse en la etiqueta, en la siguiente forma:* *a) Vino de_____ envasado de origen* *o* *b) Vino de _____envasado en _____* COMENTARIO Al igual que en los puntos 7.1.5.11.5 (Champagne) y 7.1.5.11.6 (Cava), se habla de vino espumoso con Denominación de Origen, consideramos que también el punto 7.1.5.2. debería hablar de “vino con Denominación de Origen”.		**Confederación Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas.** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que esta categoría no engloba ni pretende priorizar los vinos con Denominación de Origen. Pretende clasificar aquellos vinos que declaren por lo menos el 85% de uvas de cierta región o localidad. Los vinos con Denominación de Origen, son respetados y llamados como tal en la norma por su denominación específica.

1	2	3	4	5	6
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, se debería a nuestro juicio corregir también, en este punto, de acuerdo a la definición de Denominación de Origen Protegida que recoge normativa de la Unión Europea, el % de las uvas de las que proviene el vino, debiendo figurar el 100% en el caso del vino con Denominación de Origen, en lugar del 85% (mínimo requerido en el caso del vino con Indicación Geográfica Protegida).		
La Madrileña	7.1.5.3 7.1.5.6 7.1.5.7	ed	*7.1.5.3 Vino blanco* *Es el vino resultante de la vinificación de los mostos de uvas (vitis vinifera) blancas o de mostos de uvas tintas de jugo blanco. Este vino se puede presentar como vino seco, vino semiseco, vino semidulce y vino dulce.* *7.1.5.6 Vino de mesa* *Es el vino que se obtiene de la fermentación alcohólica de los mostos de uva (vitis vinifera) fresca con o sin orujo, o de la mezcla de mostos concentrados de uva y agua y su contenido alcohólico es de 8,5 % a 15,0 % Alc. Vol.* *7.1.5.7 Vino rosado* *Es el vino resultante de la vinificación de los mostos de uvas (vitis vinifera) rosadas o de uvas (vitis vinifera) tintas con maceración parcial de sus orujos. Este vino se puede presentar como vino seco, vino semiseco o vino semidulce y vino dulce.* COMENTARIO Según el Diccionario panhispánico de dudas ©2005de la Real Academia Española. 4. Uso de mayúscula inicial independientemente de la puntuación en: 4.25. La primera palabra del nombre latino de las especies vegetales y animales: Pimpinella anisum, Panthera leo (los nombres científicos latinos deben escribirse, además, en cursiva). En este caso Vitis vinífera.	7.1.5.3 Vino blanco Es el vino resultante de la vinificación de los mostos de uvas (*Vitis vinifera*) blancas o de mostos de uvas tintas de jugo blanco. Este vino se puede presentar como vino seco, vino semiseco, vino semidulce y vino dulce. 7.1.5.6 Vino de mesa Es el vino que se obtiene de la fermentación alcohólica de los mostos de uva (*Vitis vinifera*) fresca con o sin orujo, o de la mezcla de mostos concentrados de uva y agua y su contenido alcohólico es de 8,5 % a 15,0 % Alc. Vol. 7.1.5.7 Vino rosado Lunes 29 de febrero de 2016 DIARIO OFICIAL (Segunda Sección) 16 Es el vino resultante de la vinificación de los mostos de uvas (*Vitis vinifera*) rosadas o de uvas (*Vitis vinifera*) tintas con maceración parcial de sus orujos. Este vino se puede presentar como vino seco, vino semiseco o vino semidulce y vino dulce.	**La Madrileña** El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, se efectúa el cambio correspondiente conforme a lo presentado.
Destilados la Ideal	7.1.5.5	te	*7.1.5.5 Vino de cosecha tardía* *Vino procedente de uva conservada en la vid sin cosechar hasta alcanzar un grado de concentración de azúcares de mínimo 26°Brix, su contenido alcohólico podrá ser hasta de 18 % Alc. Vol. y deberá obtenerse de fermentación natural.* COMENTARIO No existe una levadura que fermente más de 16 % Alc. Vol. esto se ratifica y comprueba con la cantidad de azúcar en las uvas al alcanzar los 272 gr/l solo se podría alcanzar 15,5 Alc. Vol. el azúcar residual da origen a la clasificación de los vinos por su dulzor.	7.1.5.5 Vino de cosecha tardía Vino procedente de uva conservada en la vid sin cosechar hasta alcanzar un grado de concentración de azúcares de mínimo 26°Bríx, su contenido alcohólico podrá ser hasta de 16 % Alc. Vol. y deberá obtenerse de fermentación natural.	**Destilados La Ideal** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo, toda vez que en las especificaciones de vino se encuentra estipulado lo siguiente: “En caso de los vinos de cosechas tardías, procedente de la fermentación natural el contenido de alcohol podría llegar a los 18% Alc. Vol.”

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
Conferencia Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas	7.1.5.6	te	*7.1.5.6 Vino de mesa* *Es el vino que se obtiene de la fermentación alcohólica de los mostos de uva (vitis vinífera) fresca con o sin orujo, o de la mezcla de mostos concentrados de uva y agua y su contenido alcohólico es de 8,5 % a 15,0 % Alc. Vol.* COMENTARIO Entendemos que la denominación estuviera en consonancia con la normativa de la UE, en la que ya no existe la figura del "vino de mesa" como tal. Por ello, donde dice "vino de mesa", consideramos que debe decirse "vino".		**Confederación Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazar el comentario, toda vez que la denominación Vino ya es considerada en el inciso correspondiente de la presente NOM, siendo el Vino de mesa una subdivisión del vino. Aunado que el contenido alcohólico varía en ambas definiciones.
Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente	7.1.5.6 7.1.5.7 7.1.6.8	te	*7.1.5.6 Vino de mesa* *Es el vino que se obtiene de la fermentación alcohólica de los mostos de uva (vitis vinífera) fresca con o sin orujo, o de la mezcla de mostos concentrados de uva y agua y su contenido alcohólico es de 8,5 % a 15,0 % Alc. Vol.* *7.1.5.7 Vino rosado* *Es el vino resultante de la vinificación de los mostos de uvas (vitis vinífera) rosadas o de uvas (vitis vinífera) tintas con maceración parcial de sus orujos. Este vino se puede presentar como vino seco, vino semiseco o vino semidulce y vino dulce.* *7.1.5.8 Vino tinto* *Es el vino resultante de la vinificación de los mostos de uvas (vitis vinífera) tintas, con maceración de sus orujos o de la vinificación de uvas cuyo jugo es tinto. Este vino se puede presentar como vino seco, vino semiseco o vino semidulce y vino dulce.* COMENTARIO Cambiar el nombre científico de la uva a (Vitis vinifera) Forma correcta de escribir los nombres científicos.		**Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente** El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, se efectúa el cambio correspondiente conforme a lo presentado.
Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente	7.1.5.7	te	*7.1.5.7 Vino rosado* *Es el vino resultante de la vinificación de los mostos de uvas (vitis vinífera) rosadas o de uvas (vitis vinífera) tintas con maceración parcial de sus orujos. Este vino se puede presentar como vino seco, vino semiseco o vino semidulce y vino dulce.* COMENTARIO Cambiar uvas "rosadas" por uvas "blancas" Solamente se conocen las uvas blancas y uvas tintas, no las rosadas.		**Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente** El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, se efectúa el cambio correspondiente conforme a lo presentado, para quedar como sigue: "g) Vino rosado Es el vino resultante de la vinificación de los mostos de uvas (Vitis vinífera) blancas o uvas (Vitis vinífera) tintas con maceración parcial de sus orujos. Este vino se puede presentar como vino seco, vino semiseco o vino semidulce y vino dulce."

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
Conferencia Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas	7.1.5.9	te	*7.1.5.9 Vino varietal* *Es el vino que contiene al menos 75% de una variedad específica de uva, la cual deberá ser declarada en la etiqueta.* *Cuando el vino procede de dos o más variedades de uva, se deben declarar al menos las dos variedades principales.* COMENTARIO En línea nuevamente con la reglamentación de la UE, consideramos positivo para el proyecto de norma que se mantuviera el mismo % que ésta establece para los vinos considerados monovarietales: el 85% en lugar del 75%.		**Confederación Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas.** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazar el comentario toda vez que la NMX-V-012-NORMEX-2005, considera en su inciso 4.4.9 al Vino varietal conforme a lo establecido en la presente NOM.
Procuraduría Federal del Consumidor	7.1.5.11	te	*7.1.5.11 Vino espumoso, Vino Espumoso Natural* *Es aquel, que cumple con las condiciones de un vino base y que como consecuencia de su elaboración, contiene gas carbónico de origen endógeno, produce espuma de sensible persistencia seguida de un desprendimiento continúo de burbujas al ser descorchada la botella y servido el vino; asimismo contienen CO2 de forma natural o añadido.* *El gas carbónico presente, debe proceder, de la segunda fermentación de los azúcares naturales del vino base o de los azúcares agregados en el licor de tirage, realizada en envases herméticamente cerrados; Si el CO2 es natural, deberá indicarse.* *La cantidad máxima de sacarosa que puede ser agregada para la segunda fermentación es de 25 g/l de vino. La adición del licor de tirage debe efectuarse antes del llenado del envase (botella o tanque).* *Al término de la segunda fermentación y crianza, se deberán eliminar las lías producidas. Posteriormente podrá ser adicionado licor de expedición según el vino de que se trate, su contenido alcohólico es de 9 a 14 % Alc. Vol.* *El Vino Espumoso y Vino Espumoso Natural, se categorizan por su proceso de elaboración en:* COMENTARIO Un vino espumoso de origen natural no puede ser adicionado de CO2; ya que el gas carbónico es de origen endógeno. Debe eliminarse “Si el CO2 es natural deberá indicarse” Un vino espumoso de origen natural no puede ser adicionado de CO2; ya que el gas carbónico es de origen endógeno. Esta frase está de más para los vinos espumosos que son auténticamente naturales.	7.1.5.11 Vino espumoso, Vino Espumoso Natural Es aquel, que cumple con las condiciones de un vino base y que, como consecuencia de su elaboración, contiene gas carbónico de origen endógeno, produce espuma de sensible persistencia seguida de un desprendimiento continuo de burbujas al ser descorchada la botella y servido el vino. El gas carbónico presente, debe proceder, de la segunda fermentación de los azucares naturales del vino base o de los azúcares agregados en el licor de tirage, realizada en envasar herméticamente cerrados.	**Procuraduría Federal del Consumidor** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: k) Vino espumoso Es aquel que cumple con las condiciones de un vino base y que, como consecuencia de su elaboración, contiene gas carbónico de origen endógeno, produce espuma de sensible persistencia seguida de un desprendimiento continuo de burbujas al ser descorchada la botella y servido el vino; asimismo contienen CO2 exclusivamente endógeno. El gas carbónico presente, debe proceder, de la segunda fermentación de los azúcares naturales del vino base o de los azúcares agregados en el licor de tirage, realizada en envases herméticamente cerrados; debe indicarse que el CO2 es natural. La cantidad máxima de sacarosa que puede ser agregada para la segunda fermentación es de 25 g/l de vino. La adición del licor de tirage debe efectuarse antes del llenado del envase (botella o tanque). Al término de la segunda fermentación y crianza, se debe eliminar las lías producidas. Posteriormente podrá ser adicionado licor de expedición según el vino de que se trate. Su contenido alcohólico es de 9% a 14% Alc. Vol.

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
Procuraduría Federal del Consumidor	7.1.5.11.3	te	*7.1.5.11.3 Vino espumante* *Es el vino espumoso natural cuya segunda fermentación se lleva a cabo en tanques de cierre hermético. Terminada la fermentación se deben eliminar las lías por filtración adicionando o no el licor de expedición, se cambia de tanque o se pasa directamente a la botella. Ésta debe tener una presión mínima de 392 kPa (4 kg/cm2) a 293 K (20°C).* COMENTARIO El CO2 en el vino espumante por definición debe ser de origen natural y para verificar posibles adulteraciones; dadas por la adición exógena de CO2, debe incluirse la nota propuesta. Nota que está actualmente en la NMX-V-047-NORMEX-2009.	7.1.5.11.3 Vino espumante Es el vino espumoso natural cuya segunda fermentación se lleva a cabo en tanques de cierre hermético. Terminada la fermentación se deben eliminar las lías por filtración adicionando o no el licor de expedición, se cambia de tanque o se pasa directamente a la botella. Esta debe tener una presión mínima de 392 kPa (4 kg/cm2) a 293 K (20ºC) Nota. El origen del dióxido de carbono podrá comprobarse con base a la prueba isotópica de 13C	**Procuraduría Federal del Consumidor** El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: Vino espumante Es el vino espumoso natural cuya segunda fermentación se lleva a cabo en tanques de cierre hermético. Terminada la fermentación se deben eliminar las lías por filtración adicionando o no el licor de expedición, se cambia de tanque o se pasa directamente a la botella. Ésta debe tener una presión mínima de 392 kPa (4 kg/cm2) a 293 K (20°C).
Procuraduría Federal del Consumidor	7.1.5.11 Tabla 7	te	*TABLA 7. ESPECIFICACIONES DE VINO ESPUMOSO Y VINO GASIFICADO* Acidez volátil (como ácido tartárico g/l) COMENTARIO La acidez volátil, se expresa como ácido acético	*TABLA 7. ESPECIFICACIONES DE VINO ESPUMOSO Y VINO GASIFICADO* Acidez volátil (como ácido acético g/l)	**Procuraduría Federal del Consumidor** El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, se efectúa el cambio correspondiente conforme a lo presentado.
La Madrileña	7.1.5.11 7.1.5.11.1 7.1.5.11.2 7.1.5.11.3 7.1.5.11.4 7.1.5.11.5 7.1.5.11.6 7.1.5.11.7 7.1.5.11.8 7.1.5.11.9	te	*7.1.5.11 Vino espumoso, Vino Espumoso Natural* *Es aquel, que cumple con las condiciones de un vino base y que como consecuencia de su elaboración, contiene gas carbónico de origen endógeno, produce espuma de sensible persistencia seguida de un desprendimiento continúo de burbujas al ser descorchada la botella y servido el vino; asimismo contienen CO2 de forma natural o añadido.* *El gas carbónico presente, debe proceder, de la segunda fermentación de los azúcares naturales del vino base o de los azúcares agregados en el licor de tirage, realizada en envases herméticamente cerrados; Si el CO2 es natural, deberá indicarse.* *La cantidad máxima de sacarosa que puede ser agregada para la segunda fermentación es de 25 g/l de vino. La adición del licor de tirage debe efectuarse antes del llenado del envase (botella o tanque).* *Al término de la segunda fermentación y crianza, se deberán eliminar las lías producidas. Posteriormente podrá ser adicionado licor de expedición según el vino de que se trate, su contenido alcohólico es de 9 a 14 % Alc. Vol.*	7.1.5.11 Vino espumoso Es aquel, que cumple con las condiciones de un vino base y que, como consecuencia de su elaboración, contiene gas carbónico CO2 de forma natural; Vino Espumoso Natural o añadido, conocido como Vino Gasificado. 7.1.5.11.1 Vino espumoso Natural Es aquel, que cumple con las condiciones de un vino base y que, como consecuencia de su elaboración, contiene gas carbónico de origen endógeno, produce espuma de sensible persistencia seguida de un desprendimiento continuo de burbujas al ser descorchada la botella y servido el vino. El gas carbónico presente, debe proceder, de la segunda fermentación de los azúcares naturales del vino base o de los azucares agregados en el licor de tirage, realizada en envases herméticamente cerrados. Dado que el CO2 es natural, deberá indicarse. La cantidad máxima de sacarosa que puede ser agregada para la segunda fermentación es de 25 g/l de vino. La adición del licor de tirage debe efectuarse antes del llenado del envase (botella o tanque).	**La Madrileña** El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, dada las características de cada bebida, queda como sigue: "k) Vino espumoso Es aquel que cumple con las condiciones de un vino base y que, como consecuencia de su elaboración, contiene gas carbónico de origen endógeno, produce espuma de sensible persistencia seguida de un desprendimiento continuo de burbujas al ser descorchada la botella y servido el vino; asimismo contienen CO2 exclusivamente endógeno. El gas carbónico presente, debe proceder, de la segunda fermentación de los azúcares naturales del vino base o de los azúcares agregados en el licor de tirage, realizada en envases herméticamente cerrados; debe indicarse que el CO2 es natural.

1	2	3	4	5	6
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 Vino Espumoso y Vino Espumoso Natural, se categorizan por su proceso de elaboración en: *7.1.5.11.1 Vino espumoso clásico (champenoise clásico)* *Es el vino espumoso natural, cuyo proceso de elaboración y crianza, desde la segunda fermentación hasta la eliminación de las lías, se realiza en la misma botella. El volumen perdido por la eliminación de las lías se recupera con el vino o licor de expedición. Se sella con tapón de corcho y bozal. La presión mínima en la botella debe ser de 392 kPa (4 kg/cm2) a 293 K (20°C).* *El tiempo de permanencia en la botella desde el sembrado de la levadura hasta la separación de las lías debe ser mínimo, de 6 meses para vino espumoso clásico, 12 meses para vino espumoso reserva y 24 meses para vino espumoso gran reserva.* *7.1.5.11.2 Vino Espumoso Granvás (Charmat)* *Es el vino espumoso natural cuya segunda fermentación se lleva a cabo en tanques de cierre hermético. El tiempo mínimo de permanencia en el tanque, desde el sembrado de la levadura hasta la separación de las lías, debe ser de 45 días.* *Terminada la fermentación se deben eliminar las lías por filtración, adicionando o no el licor de expedición, se cambia de tanque o se pasa directamente a la botella. Ésta debe tener una presión mínima de 392 kPa (4 kg/cm2) a 293 K (20°C).* *7.1.5.11.3 Vino espumante* *Es el vino espumoso natural cuya segunda fermentación se lleva a cabo en tanques de cierre hermético. Terminada la fermentación se deben eliminar las lías por filtración adicionando o no el licor de expedición, se cambia de tanque o se pasa directamente a la botella. Ésta debe tener una presión mínima de 392 kPa (4 kg/cm2) a 293 K (20°C).* *7.1.5.11.4 Vino gasificado* *Es aquel que es adicionado de dióxido de carbono en el momento de envasarlo en su botella de expedición. Esta debe tener una presión mínima de 1.4 kg/cm2.*	Al término de la segunda fermentación y crianza, se deberán eliminar las lías producidas. Posteriormente podrá ser adicionado licor de expedición según el vino de que se trate, su contenido alcohólico es de 9 a 14 % Alc. Vol. El Vino Espumoso Natural, se categorizan por su proceso de elaboración en: 7.1.5.11.1.1 Vino espumoso clásico (champenoise clásico) Es el vino espumoso natural, cuyo proceso de elaboración y crianza, desde la segunda fermentación hasta la eliminación de las lías, se realiza en la misma botella. El volumen perdido por la eliminación de las lías se recupera con el vino o licor de expedición. Se sella con tapón de corcho y bozal. La presión mínima en la botella debe ser de 392 kPa (4 kg/cm2) a 293 K (20°C). El tiempo de permanencia en la botella desde el sembrado de la levadura hasta la separación de las lías debe ser mínimo, de 6 meses para vino espumoso clásico, 12 meses para vino espumoso reserva y 24 meses para vino espumoso gran reserva. Dentro de los estos vinos espumosos clásicos se encuentran, entre otros, los siguientes: 7.1.5.11.1.1.1 Champagne Es el vino espumoso con Denominación de Origen, regulado por la legislación aplicable en el país de origen (República Francesa). 7.1.5.11.1.1.2 Cava Es el vino espumoso con Denominación de origen, regulado por la legislación aplicable en el país de origen (Reino de España). 7.1.5.11.1.1.3 Prosecco Es el vino espumoso con Denominación de origen, regulado por la legislación aplicable en el país de origen (República Italiana).	La cantidad máxima de sacarosa que puede ser agregada para la segunda fermentación es de 25 g/l de vino. La adición del licor de tirage debe efectuarse antes del llenado del envase (botella o tanque). Al término de la segunda fermentación y crianza, se debe eliminar las lías producidas. Posteriormente podrá ser adicionado licor de expedición según el vino de que se trate. Su contenido alcohólico es de 9% a 14% Alc. Vol. Se categorizan por su proceso de elaboración en: 1) Vino espumoso clásico (champenoise clásico) Es el vino espumoso natural, cuyo proceso de elaboración y crianza, desde la segunda fermentación hasta la eliminación de las lías, se realiza en la misma botella. El volumen perdido por la eliminación de las lías se recupera con el vino o licor de expedición. Se sella con tapón de corcho y bozal. La presión mínima en la botella debe ser de 392 kPa (4 kg/cm2) a 293 K (20°C). El tiempo de permanencia en la botella desde el sembrado de la levadura hasta la separación de las lías debe ser mínimo, de 6 meses para vino espumoso clásico, 12 meses para vino espumoso reserva y 24 meses para vino espumoso gran reserva. i. Champagne Es el vino espumoso con Denominación de Origen, regulado por la legislación aplicable en el país de origen (República Francesa).

1	2	3	4	5	6
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 vino espumoso y gasificado por su contenido de azúcares residuales se clasifican en: *Dentro de los vinos espumosos se encuentran, entre otros, los siguientes:* *7.1.5.11.5 Champagne* *Es el vino espumoso con Denominación de Origen, regulado por la legislación aplicable en el país de origen (República* *Francesa).* *7.1.5.11.6 Cava* *Es el vino espumoso con Denominación de origen, regulado por la legislación aplicable en el país de origen (Reino de* *España).* *7.1.5.11.7 Prosecco* *Es el vino espumoso con Denominación de origen, regulado por la legislación aplicable en el país de origen (República* *Italiana).* *7.1.5.11.8 Lambrusco* *Es el vino espumoso con Denominación de origen, regulado por la legislación aplicable en el país de origen (República* *Italiana).* *7.1.5.11.9 Asti* *Es el vino espumoso con Denominación de origen, regulado por la legislación aplicable en el país de origen (República* *Italiana).* COMENTARIO Se sugiere la siguiente clasificación resumida de los Vinos Espumosos: VINO ESPUMOSO • Vino Espumoso Natural - Vino Espumoso Clásico (Champenoise clásico) ❖ Champange ❖ Cava ❖ Prosecco	7.1.5.11.1.2 Vino Espumoso Granvas (Charmat) Es el vino espumoso natural cuya segunda fermentación se lleva a cabo en tanques de cierre hermético. El tiempo mínimo de permanencia en el tanque, desde el sembrado de la levadura hasta la separación de las lías, debe ser de 45 días. Terminada la fermentación se deben eliminar las lías por filtración, adicionando o no el licor de expedición, se cambia de tanque o se pasa directamente a la botella. Esta debe tener una presión mínima de 392 kPa (4 kg/cm2) a 293 K (20°C). Dentro de los estos vinos espumosos clásicos se encuentran, entre otros, los siguientes: 7.1.5.11.1.2.1 Lambrusco Es el vino espumoso con Denominación de origen, regulado por la legislación aplicable en el país de origen (República Italiana). 7.1.5.11.1.2.2 Asti Es el vino espumoso con Denominación de origen, regulado por la legislación aplicable en el país de origen (República Italiana). 7.1.5.11.1.3 Vino espumante Es el vino espumoso natural cuya segunda fermentación se lleva a cabo en tanques de cierre hermético. Terminada la fermentación se deben eliminar las lías por filtración adicionando o no el licor de expedición, se cambia de tanque o se pasa directamente a la botella. Esta debe tener una presión mínima de 392 kPa (4 kg/cm2) a 293 K (20°C). 7.1.5.11.2 Vino gasificado Es aquel que es adicionado de dióxido de carbono en el momento de envasarlo en su botella de expedición. Esta debe tener una presión mínima de 1.4 kg/cm2. El vino espumoso, natural y gasificado por su contenido de azúcares residuales se clasifican en:	ii. Cava Es el vino espumoso con Denominación de origen, regulado por la legislación aplicable en el país de origen (Reino de España). iii. Prosecco Es el vino espumoso con Denominación de origen, regulado por la legislación aplicable en el país de origen (República Italiana). 2) Vino Espumoso Granvás (Charmat) Es el vino espumoso natural cuya segunda fermentación se lleva a cabo en tanques de cierre hermético. El tiempo mínimo de permanencia en el tanque, desde el sembrado de la levadura hasta la separación de las lías, debe ser de 45 días. Terminada la fermentación se deben eliminar las lías por filtración, adicionando o no el licor de expedición, se cambia de tanque o se pasa directamente a la botella. Ésta debe tener una presión mínima de 392 kPa (4 kg/cm2) a 293 K (20°C). i. Lambrusco Es el vino espumoso con Denominación de origen, regulado por la legislación aplicable en el país de origen (República Italiana). ii. Asti Es el vino espumoso con Denominación de origen, regulado por la legislación aplicable en el país de origen (República Italiana). 3) Vino espumante Es el vino espumoso natural cuya segunda fermentación se lleva a cabo en tanques de cierre hermético. Terminada la fermentación se deben eliminar las lías por filtración adicionando o no el licor de expedición, se cambia de tanque o se pasa directamente a la botella. Ésta debe tener una presión mínima de 392 kPa (4 kg/cm2) a 293 K (20°C).

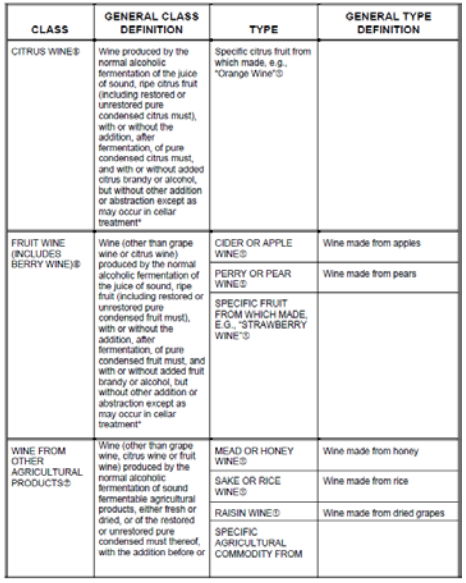
1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
			- Vino Espumoso Granvás (Charmat) ❖ Lambrusco ❖ Asti - Vino Espumante • Vino Gasificado Esta sugerencia se hace debido que aun la norma de Vinos espumosos NMX-V-047-NORMEX-2009 tiene ciertas imprecisiones. Por ejemplo, en la definición original 7.1.5.11 Vino espumoso, Vino Espumoso Natural, dice: … asimismo contienen CO2 de forma natural o añadido. Por tanto, si es natural, no puede ser añadido. Esta nueva clasificación propuesta se explica así: El vino espumoso se divide solo en dos, Espumoso Natural y Gasificado (que no es natural). Por eso solo son dos viñetas principales. Dentro del Vino espumoso Natural, se pueden clasificar tres métodos. - Vino Espumoso Clásico (Champenoise clásico) - Vino Espumoso Granvás (Charmat) - Vino Espumante Los primeros dos métodos corresponden a Vinos espumosos con denominación de origen, el método Champenoise clásico, usado en Francia para Champange y el método Champenoise clásico usado en España para Cava y en Italia para Proseco. El método Charmat se usa en Italia en dos regiones diferentes para Lambrusco y Asti. Los nombres de estos Vinos espumosos, que además se encuentran dentro del cuerpo de este proyecto de norma también se agregan a la lista: Champange, Cava, Prosecco, Lambrusco y Asti El Vino espumante es un vino espumoso natural que no tiene denominación de origen pues se trata de un método de fermentación sin límite establecido de días. De acuerdo con esta explicación se hace una propuesta de clasificación.		l) Vino gasificado Es aquel que es adicionado de dióxido de carbono en el momento de envasarlo en su botella de expedición. Esta debe tener una presión mínima de 1,4 kg/cm2.”

<table>
<tr><th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>4</th><th>5</th><th>6</th></tr>
<tr><th>Nombre</th><th>Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)</th><th>Tipo de comentario</th><th>TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)</th><th>CAMBIO PROPUESTO</th><th>RESOLUCIÓN CCONNSE</th></tr>
<tr>
<td>Consejo Regulador del Tequila</td>
<td>7.1.5.11.4
Tabla 6</td>
<td>te</td>
<td>TABLA 6. CLASIFICACIÓN DE VINO ESPUMOSO Y GASIFICADO
<table>
<tr><th>CLASE</th><th>CONTENIDO DE AZÚCARES (g/L)</th></tr>
</table>
COMENTARIO
Incluir la opción de azucares reductores totales, ya que la NMX-V-006-NORMEX, tiene 2 opciones de métodos, el método por titulación con Fehling donde se reporta Azucares reductores totales o bien el método de cromatografía de líquidos donde se reporta que tipo de azúcares</td>
<td>TABLA 6. CLASIFICACIÓN DE VINO ESPUMOSO Y GASIFICADO
<table>
<tr><td>CLASE</td><td>CONTENIDO DE AZÚCARES O AZUCARES REDUCTORES TOTALES (g/L)</td></tr>
</table>
</td>
<td>Consejo Regulador del Tequila
El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, se efectúa el cambio correspondiente conforme a lo presentado.</td>
</tr>
<tr>
<td>Destilados la Ideal</td>
<td>7.1.5.12</td>
<td>te</td>
<td>7.1.5.12 Vino de frutas
Es aquel obtenido por la fermentación alcohólica de no menos 50 % del jugo o mosto de cualquier fruta fresca o seca
distinta de la uva, mezclados o no con otros vinos. Los vinos de fruta se denominarán "vino de _____" de acuerdo al nombre de la fruta o frutas que lo originan o un nombre sancionado por la costumbre por ejemplo: Moscos, su contenido alcohólico será de 6 a 12 % Alc. Vol. Puede ser vino seco, vino semiseco o vino semidulce y vino dulce.
COMENTARIO
Las frutas tienen diferentes proporciones de azucares y acidez que la uva, unas frutas son muy dulces otras son muy acidas, por lo que se tiene que corregir estos para lograr una correcta fermentación, razón por la cual no se puede fijar un porcentaje de no menos 50% del jugo o mosto de fruta fresca o seca.
El grado alcohólico será de 6 a 20 % Ale. Vol. de conformidad con la definición 7.1.5.13.
Es erróneo el señalar los “Moscos" como vinos de frutas, estos son licores que se producen en el Estado de México por la mezcla de frutas frescas con destilados o alcoholes neutros y azúcar.</td>
<td>7.1.5.12 Vino de frutas
Es aquel obtenido por la fermentación alcohólica del jugo o mosto de cualquier fruta fresca o seca distinta de la uva, mezclados o no con otros vinos. Los vinos de fruta se denominarán “vino de " de acuerdo al nombre de la fruta o frutas que lo originan o un nombre sancionado por la costumbre; su contenido alcohólico será de 6 a 20 % Ale. Vol. Puede ser vino seco, vino semiseco o vino semidulce y vino dulce.</td>
<td>Destilados la Ideal
Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo. La denominación contenida en el proyecto de NOM como vino de frutas, se elimina de la presente NOM toda vez que dicha categoría no cumple con las especificaciones generales de vino.</td>
</tr>
</table>

1	2	3	4	5	6
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 Vitivinícola	7.1.5.12	te	*7.1.5.12 Vino de frutas* *Es aquel obtenido por la fermentación alcohólica de no menos 50 % del jugo o mosto de cualquier fruta fresca o seca distinta de la uva, mezclados o no con otros vinos. Los vinos de fruta se denominarán "vino de _____" de acuerdo al nombre de la fruta o frutas que lo originan o un nombre sancionado por la costumbre por ejemplo: Moscos, su contenido alcohólico será de 6 a 12 % Alc. Vol. Puede ser vino seco, vino semiseco o vino semidulce y vino dulce.* COMENTARIO Consideramos que existe una contradicción y una eminente confusión al consumidor, más allá de las prácticas comunes, pues el propio proyecto de la NOM-199-SCFI-2015 define al Vino e su numeral 7.1.5. como: Bebida alcohólica que se obtiene de la fermentación alcohólica únicamente de los mostos de uva fresca (Vitis vinífera) con o sin orujo, o de la mezcla de mostos concentrados de uva (Vitis vinífera) y agua, su contenido alcohólico es de 8 a 16% Ale. Vol. Es decir, los productos fermentados de fruta fresca o seca distinta a la uva, no pueden denominarse como VINO, pues confunde al consumidor y corre el riesgo de extenderse a otras categorías en el futuro. Otro aspecto es el relacionado a la aplicación de diversas NMX en los métodos de prueba, pues ninguna de ellas reconoce expresamente esta categorización, como en el caso, acontece de la NMX \/012-NORMEX-2005 que se le incluye en el numeral 8 del Proyecto en comento (Métodos de Ensayo - Prueba), pero que pudieran no resultar aplicables a sus procesos de elaboración. Así mismo, las definiciones establecidas en la Organización Internacional de Vid y el Vino (OIV), a través del Código Internacional de Prácticas Enológicas; así como las del Grupo Internacional de Comercio de Vino (WWTG por sus siglas en inglés), y el Reglamento (CE) No. 479/2008 DEL CONSEJO de 29 de abril de 2008 de la Unión Europea, de establecen que vino será el producto obtenido de la fermentación total o parcial de uva o mostos de uva de la variedad vitis vinífera. Finalmente, México, como firmante del Acuerdo Transpacífico de Cooperación Económica (TPP) reconoce la definición de vino como el producto realizado únicamente a partir de la fermentación de uvas y mostos obtenidos de la variedad vitis vinífera. Esta definición está plasmada en el anexo 8 A de vinos y licores destilados del capítulo 8 de Obstáculos Técnicos al Comercio. En consecuencia, se propone reclasificar a este tipo de productos como “Bebidas Alcohólicas Fermentadas de Frutas por ser parte de su proceso de elaboración.	7.1.1 Bebidas Alcohólicas Fermentadas de Frutas. Es aquel obtenido por la fermentación alcohólica de no menos 50 % del jugo o mosto de cualquier fruta fresca o seca distinta de la uva, mezclados o no con otros vinos. Las bebidas alcohólicas fermentadas de fruta se denominarán “Bebida Alcohólica Fermentada de” de acuerdo al nombre de la fruta o frutas que lo originan o un nombre sancionado por la costumbre, por ejemplo: Moscos, su contenido alcohólico será de 6 a 12 % Ale. Vol.	**Consejo Mexicano Vitivinícola** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo. La denominación contenida en el proyecto de NOM como vino de frutas, se elimina de la presente NOM toda vez que dicha categoría no cumple y contraviene las especificaciones generales de vino.

1	2	3	4	5	6
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 Madrileña	7.1.5.12	te	*7.1.5.12 Vino de frutas* *Es aquel obtenido por la fermentación alcohólica de no menos 50 % del jugo o mosto de cualquier fruta fresca o seca distinta de la uva, mezclados o no con otros vinos. Los vinos de fruta se denominarán "vino de _____" de acuerdo al nombre de la fruta o frutas que lo originan o un nombre sancionado por la costumbre por ejemplo: Moscos, su contenido alcohólico será de 6 a 12 % Alc. Vol. Puede ser vino seco, vino semiseco o vino semidulce y vino dulce.* COMENTARIO Consideramos que existe una contradicción y una eminente confusión al consumidor, más allá de las prácticas comunes, pues el propio proyecto de la NOM-199-SCFI-2015 define al Vino e su numeral 7.1.5. como: Bebida alcohólica que se obtiene de la fermentación alcohólica únicamente de los mostos de uva fresca (Vitis vinífera) con o sin orujo, o de la mezcla de mostos concentrados de uva (Vitis vinífera) y agua, su contenido alcohólico es de 8 a 16% Alc. Vol. Es decir, los productos fermentados de fruta fresca o seca distinta a la uva, no pueden denominarse como VINO, pues confunde al consumidor y corre el riesgo de extenderse a otras categorías en el futuro. Otro aspecto es el relacionado a la aplicación de diversas NMX en los métodos de prueba, pues ninguna de ellas reconoce expresamente esta categorización, como en el caso, acontece de la NMX V012-NORMEX-2005 que se le incluye en el numeral 8 del Proyecto en comento (Métodos de Ensayo – Prueba), pero que pudieran no resultar aplicables a sus procesos de elaboración. Así mismo, las definiciones establecidas en la Organización Internacional de Vid y el Vino (OIV) así como las del Grupo Internacional de Comercio de Vino (WWTG por sus siglas en inglés) establecen que vino será el producto obtenido de la fermentación total o parcial de uva o mostos de uva de la variedad vitis vinífera.	Jugo Fermentado de Fruta	**La Madrileña** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo. La denominación contenida en el proyecto de NOM como vino de frutas, se elimina de la presente NOM toda vez que dicha categoría no cumple y contraviene las especificaciones generales de vino.

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
			Finalmente, México, como firmante del Acuerdo Transpacífico de Cooperación Económica (TPP) reconoce la definición de vino como el producto realizado únicamente a partir de la fermentación de uvas y mostos obtenidos de la variedad vitis vinífera. Esta definición está plasmada en el anexo de vinos y espirituosas del capítulo de Obstáculos Técnicos al Comercio. En consecuencia, se propone reclasificar a este tipo de productos como “Jugo Fermentado de Fruta” o “Jugo Fermentado de _____) por ser parte de su proceso de elaboración. No estamos de acuerdo con la propuesta. Dos regulaciones internacionales muy importantes: La Europea y la Estadounidense, si permiten el uso de la denominación: VINO DE FRUTAS, VINO DE _____ Sin que esto represente mayor problema para el consumidor ya que claramente se especifica en la etiqueta el nombre de la materia prima. No permitir el etiquetado correcto de un Vino diferente a la UVA haría que nuestro mercado nacional estuviera en desventaja competitiva con el mercado Internacional que si lo permite. De ambas regulaciones se anexa texto en dos archivos anexos, a continuación, se resalta el texto de referencia. REGULACION EUROPEA: REGLAMENTO (CE) No 1493/1999 DEL CONSEJO de 17 de mayo de 1999 por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola Anexo III 2. Sin perjuicio de las disposiciones de armonización de las legislaciones, la letra a) del punto 1 no afectará, sin embargo, a la facultad de los Estados miembros de autorizar: • la utilización de la palabra «vino», junto con un nombre de fruta y en forma de denominaciones compuestas, para la designación de productos obtenidos a partir de la fermentación de frutas distintas de la uva, • otras denominaciones compuestas que incluyan la palabra «vino».		

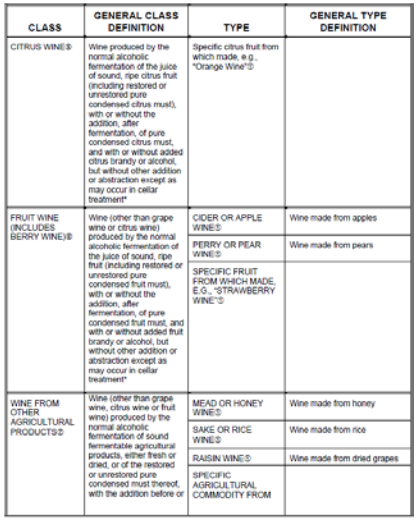
<table>
<tr><th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>4</th><th>5</th><th>6</th></tr>
<tr><th>Nombre</th><th>Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)</th><th>Tipo de comentario</th><th>TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)</th><th>CAMBIO PROPUESTO</th><th>RESOLUCIÓN CCONNSE</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>REGULACION ESTADOUNIDENSE:
Del 27 CFR Part 4
Labeling and Advertising of Wine
Se tienen ejemplos como Vino de cítricos, Vino de Frutas, Vino de otros productos agrícolas, Etc.
 
<table>
<tr><th>CLASS</th><th>GENERAL CLASS DEFINITION</th><th>TYPE</th><th>GENERAL TYPE DEFINITION</th></tr>
<tr><td>CITRUS WINE①</td><td>Wine produced by the normal alcoholic fermentation of the juice of sound, ripe citrus fruit (including restored or unrestored pure condensed citrus must), with or without the addition, after fermentation, of pure condensed citrus must, and with or without added citrus brandy or alcohol, but without other addition or abstraction except as may occur in cellar treatment*</td><td>Specific citrus fruit from which made, e.g., "Orange Wine"①</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="3">FRUIT WINE (INCLUDES BERRY WINE)①</td><td rowspan="3">Wine (other than grape wine or citrus wine) produced by the normal alcoholic fermentation of the juice of sound, ripe fruit (including restored or unrestored pure condensed fruit must), with or without the addition, after fermentation, of pure condensed fruit must, and with or without added fruit brandy or alcohol, but without other addition or abstraction except as may occur in cellar treatment*</td><td>CIDER OR APPLE WINE①</td><td>Wine made from apples</td></tr>
<tr><td>PERRY OR PEAR WINE①</td><td>Wine made from pears</td></tr>
<tr><td>SPECIFIC FRUIT FROM WHICH MADE, E.G., "STRAWBERRY WINE"①</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="4">WINE FROM OTHER AGRICULTURAL PRODUCTS①</td><td rowspan="4">Wine (other than grape wine, citrus wine or fruit wine) produced by the normal alcoholic fermentation of sound fermentable agricultural products, either fresh or dried, or of the restored or unrestored pure condensed must thereof, with the addition before or</td><td>MEAD OR HONEY WINE①</td><td>Wine made from honey</td></tr>
<tr><td>SAKE OR RICE WINE①</td><td>Wine made from rice</td></tr>
<tr><td>RAISIN WINE①</td><td>Wine made from dried grapes</td></tr>
<tr><td>SPECIFIC AGRICULTURAL COMMODITY FROM</td><td></td></tr>
</table></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Procuraduría Federal del Consumidor</td><td>7.1.5.12</td><td>te</td><td>7.1.5.12 Vino de frutas
Es aquel obtenido por la fermentación alcohólica de no menos 50 % del jugo o mosto de cualquier fruta fresca o seca distinta de la uva, mezclados o no con otros vinos. Los vinos de fruta se denominarán "vino de _____" de acuerdo al nombre de la fruta o frutas que lo originan o un nombre sancionado por la costumbre por ejemplo: Moscos, su contenido alcohólico será de 6 a 12 % Alc. Vol. Puede ser vino seco, vino semiseco o vino semidulce y vino dulce.</td><td>Eliminar o bien cambiar a “Bebida alcohólica fermentada de _____”</td><td>Procuraduría Federal del Consumidor
El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, se elimina la denominación “vino de frutas” de la presente NOM.</td></tr>
</table>

1	2	3	4	5	6
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 De acuerdo a la definición marcada en el punto 7.1.5 de este documento: Vino es la bebida alcohólica fermentada que se obtiene únicamente de los mostos de uva fresca (Vitis vinífera) con o sin orujo, o de la mezcla de mostos concentrados de uva (Vitis vinífera) y agua, su contenido alcohólico es de 8 a 16 % Alc. Vol. En congruencia con la definición el vino y para evitar confusiones al consumidor; sólo, los productos que proceden de fermentación de uva fresca pueden denominarse vino.		
Destilados La Ideal	7.1.5.13	te	7.1.5.13 Vino de otros productos vegetales *Es la bebida alcohólica obtenida de la fermentación de productos vegetales, tales como; cereales, raíces, tallos y otros. Los vinos de productos vegetales se denominarán "vino de _____" seguido del producto vegetal que le dio origen o un nombre sancionado por la costumbre por ejemplo: Sake; son susceptibles de ser alcoholizados con bebidas alcohólicas destiladas del mismo origen; pueden ser vino seco, vino semiseco o semidulce y vino dulce, su contenido alcohólico es de 8 a 20 % Alc. Vol.* COMENTARIO Se debe excluir de la definición el ejemplo Sake, por ser una bebida alcohólica destilada que se comercializa en el territorio nacional y que debe tener su propia definición en el cuerpo del proyecto de la norma.	7.1.5.13 Vino de otros productos vegetales Es la bebida alcohólica obtenida de la fermentación de productos vegetales, tales como; cereales, raíces, tallos y otros. Los vinos de productos vegetales se denominarán "vino de seguido del producto vegetal que le dio origen o un nombre sancionado por la costumbre; son susceptibles de ser alcoholizados con bebidas alcohólicas destiladas del mismo origen; pueden ser vino seco, vino semiseco o semidulce y vino dulce, su contenido alcohólico es de 8 a 20% Alc. Vol.	**Destilados La Ideal** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo. La denominación contenida en el proyecto de NOM como vino de otros productos vegetales, se elimina de la presente NOM toda vez que dicha categoría no cumple y contraviene las especificaciones generales de vino.
Consejo Mexicano Vitivinícola	7.1.5.13	te	*7.1.5.13 Vino de otros productos vegetales* *Es la bebida alcohólica obtenida de la fermentación de productos vegetales, tales como; cereales, raíces, tallos y otros. Los vinos de productos vegetales se denominarán "vino de _____" seguido del producto vegetal que le dio origen o un nombre sancionado por la costumbre por ejemplo: Sake; son susceptibles de ser alcoholizados con bebidas alcohólicas destiladas del mismo origen; pueden ser vino seco, vino semiseco o semidulce y vino dulce, su contenido alcohólico es de 8 a 20 % Alc. Vol.*	7.1.1 Bebidas Alcohólicas Fermentadas de Frutas. 7.1.2. Bebida Alcohólica Fermentada de otros productos Vegetales Es la bebida alcohólica obtenida de la fermentación de productos vegetales, tales como; cereales, raíces, tallos v otros. Las bebidas alcohólicas fermentadas de vegetales se denominarán "Bebida Alcohólica Fermentada de " seguido del producto vegetal que le dio origen o un nombre sancionado por la costumbre por ejemplo: Sake; son susceptibles de ser alcoholizados con bebidas alcohólicas destiladas del mismo origen; su contenido alcohólico es de 8 a 20 % Alc. Vol.	**Consejo Mexicano Vitivinícola** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo. La denominación contenida en el proyecto de NOM como vino de otros productos vegetales, se elimina de la presente NOM toda vez que dicha categoría no cumple y contraviene las especificaciones generales de vino.

1	2	3	4	5	6
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 Consideramos que existe una contradicción y una eminente confusión al consumidor, más allá de las prácticas comunes, pues el propio proyecto de la NOM-199-SCFI-2015 define al Vino e su numeral 7.1.5. como: Bebida alcohólica que se obtiene de la fermentación alcohólica únicamente de los mostos de uva fresca (Vitis vinífera) con o sin orujo, o de la mezcla de mostos concentrados de uva (Vitis vinífera) y agua, su contenido alcohólico es de 8 a 16% Ale. Vol. Es decir, los productos fermentados de cereales, raíces, tallos y otros, no pueden denominarse como VINO, pues confunde al consumidor y corre el riesgo de extenderse a otras categorías en el futuro. Otro aspecto es el relacionado a la aplicación de diversas NMX en los métodos de prueba, pues ninguna de ellas reconoce expresamente esta categorización, como en el caso, acontece de la NMX \/012-NORMEX-2005 que se le incluye en el numeral 8 del Proyecto en comento (Métodos de Ensayo - Prueba), pero que pudieran no resultar aplicables a sus procesos de elaboración. Así mismo, las definiciones establecidas en la Organización Internacional de Vid y el Vino (OIV), a través del Código Internacional de Prácticas Enológicas; así como las del Grupo Internacional de Comercio de Vino (WWTG por sus siglas en inglés), y el Reglamento (CE) No. 479/2008 DEL CONSEJO de 29 de abril de 2008 de la Unión Europea, de establecen que vino será el producto obtenido de la fermentación total o parcial de uva o mostos de uva de la variedad vitis vinífera. Finalmente, México, como firmante del Acuerdo Transpacífico de Cooperación Económica (TPP) reconoce la definición de vino como el producto realizado únicamente a partir de la fermentación de uvas y mostos obtenidos de la variedad vitis vinífera. Esta definición está plasmada en el anexo 8 A de vinos y licores destilados del capítulo 8 de Obstáculos Técnicos al Comercio. En consecuencia, se propone reclasificar a este tipo de productos como “Bebidas Alcohólicas Fermentada de Vegetal” por ser parte de su proceso 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**
La Madrileña	7.1.5.13	te	*7.1.5.13 Vino de otros productos vegetales* *Es la bebida alcohólica obtenida de la fermentación de productos vegetales, tales como; cereales, raíces, tallos y otros. Los vinos de productos vegetales se denominarán "vino de _____" seguido del producto vegetal que le dio origen o un nombre sancionado por la costumbre por ejemplo: Sake; son susceptibles de ser alcoholizados con bebidas alcohólicas destiladas del mismo origen; pueden ser vino seco, vino semiseco o semidulce y vino dulce, su contenido alcohólico es de 8 a 20 % Alc. Vol.* COMENTARIO Consideramos que existe una contradicción y una eminente confusión al consumidor, más allá de las prácticas comunes, pues el propio proyecto de la NOM-199-SCFI-2015 define al Vino e su numeral 7.1.5. como: Bebida alcohólica que se obtiene de la fermentación alcohólica únicamente de los mostos de uva fresca (Vitis vinífera) con o sin orujo, o de la mezcla de mostos concentrados de uva (Vitis vinífera) y agua, su contenido alcohólico es de 8 a 16% Alc. Vol. Es decir, los productos fermentados de cereales, raíces, tallos y otros, no pueden denominarse como VINO, pues confunde al consumidor y corre el riesgo de extenderse a otras categorías en el futuro. Otro aspecto es el relacionado a la aplicación de diversas NMX en los métodos de prueba, pues ninguna de ellas reconoce expresamente esta categorización, como en el caso, acontece de la NMX V012-NORMEX-2005 que se le incluye en el numeral 8 del Proyecto en comento (Métodos de Ensayo – Prueba), pero que pudieran no resultar aplicables a sus procesos de elaboración. Así mismo, las definiciones establecidas en la Organización Internacional de Vid y el Vino (OIV) así como las del Grupo Internacional de Comercio de Vino (WWTG por sus siglas en inglés) establecen que vino será el producto obtenido de la fermentación total o parcial de uva o mostos de uva de la variedad vitis vinífera.	Jugo Fermentado de Vegetal	**La Madrileña** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo. La denominación contenida en el proyecto de NOM como vino de otros productos vegetales, se elimina de la presente NOM toda vez que dicha categoría no cumple y contraviene las especificaciones generales de vino.

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
			Finalmente, México, como firmante del Acuerdo Transpacífico de Cooperación Económica (TPP) reconoce la definición de vino como el producto realizado únicamente a partir de la fermentación de uvas y mostos obtenidos de la variedad vitis vinífera. Esta definición está plasmada en el anexo de vinos y espirituosas del capítulo de Obstáculos Técnicos al Comercio. En consecuencia, se propone reclasificar a este tipo de productos como “Jugo Fermentado de Vegetal” o “Jugo Fermentado de _____) por ser parte de su proceso de elaboración. No estamos de acuerdo con la propuesta. Dos regulaciones internacionales muy importantes: La Europea y la Estadounidense, si permiten el uso de la la denominación: VINO DE FRUTAS, VINO DE _____ Sin que esto represente mayor problema para el consumidor ya que claramente se especifica en la etiqueta el nombre de la materia prima. No permitir el etiquetado correcto de un Vino diferente a la UVA haría que nuestro mercado nacional estuviera en desventaja competitiva con el mercado Internacional que si lo permite. De ambas regulaciones se anexa texto en dos archivos anexos, a continuación se resalta el texto de referencia. REGULACION EUROPEA: REGLAMENTO (CE) No 1493/1999 DEL CONSEJO de 17 de mayo de 1999 por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola Anexo III 2. Sin perjuicio de las disposiciones de armonización de las legislaciones, la letra a) del punto 1 no afectará, sin embargo, a la facultad de los Estados miembros de autorizar: • la utilización de la palabra «vino», junto con un nombre de fruta y en forma de denominaciones compuestas, para la designación de productos obtenidos a partir de la fermentación de frutas distintas de la uva, • otras denominaciones compuestas que incluyan la palabra «vino».		

<table>
<tr><th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>4</th><th>5</th><th>6</th></tr>
<tr><th>Nombre</th><th>Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)</th><th>Tipo de comentario</th><th>TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)</th><th>CAMBIO PROPUESTO</th><th>RESOLUCIÓN CCONNSE</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>REGULACION ESTADOUNIDENSE:
Del 27 CFR Part 4
Labeling and Advertising of Wine
Se tienen ejemplos como Vino de cítricos, Vino de Frutas, Vino de otros productos agrícolas, Etc.
 
<table>
<tr><th>CLASS</th><th>GENERAL CLASS DEFINITION</th><th>TYPE</th><th>GENERAL TYPE DEFINITION</th></tr>
<tr><td>CITRUS WINE⑤</td><td>Wine produced by the normal alcoholic fermentation of the juice of sound, ripe citrus fruit (including restored or unrestored pure condensed citrus must), with or without the addition, after fermentation, of pure condensed citrus must, and with or without added citrus brandy or alcohol, but without other addition or abstraction except as may occur in cellar treatment*</td><td>Specific citrus fruit from which made, e.g., "Orange Wine"⑤</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="3">FRUIT WINE (INCLUDES BERRY WINE)⑤</td><td rowspan="3">Wine (other than grape wine or citrus wine) produced by the normal alcoholic fermentation of the juice of sound, ripe fruit (including restored or unrestored pure condensed fruit must), with or without the addition, after fermentation, of pure condensed fruit must, and with or without added fruit brandy or alcohol, but without other addition or abstraction except as may occur in cellar treatment*</td><td>CIDER OR APPLE WINE⑤</td><td>Wine made from apples</td></tr>
<tr><td>PERRY OR PEAR WINE⑤</td><td>Wine made from pears</td></tr>
<tr><td>SPECIFIC FRUIT FROM WHICH MADE, E.G., "STRAWBERRY WINE"⑤</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="4">WINE FROM OTHER AGRICULTURAL PRODUCTS⑤⑥</td><td rowspan="4">Wine (other than grape wine, citrus wine or fruit wine) produced by the normal alcoholic fermentation of sound fermentable agricultural products, either fresh or dried, or of the restored or unrestored pure condensed must thereof, with the addition before or</td><td>MEAD OR HONEY WINE⑤</td><td>Wine made from honey</td></tr>
<tr><td>SAKE OR RICE WINE⑤</td><td>Wine made from rice</td></tr>
<tr><td>RAISIN WINE⑤</td><td>Wine made from dried grapes</td></tr>
<tr><td>SPECIFIC AGRICULTURAL COMMODITY FROM</td><td></td></tr>
</table></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Procuraduría Federal del Consumidor</td><td>7.1.5.13</td><td>te</td><td>7.1.5.13 Vino de otros productos vegetales
Es la bebida alcohólica obtenida de la fermentación de productos vegetales, tales como; cereales, raíces, tallos y otros. Los vinos de productos vegetales se denominarán "vino de _____" seguido del producto vegetal que le dio origen o un nombre sancionado por la costumbre por ejemplo: Sake; son susceptibles de ser alcoholizados con bebidas alcohólicas destiladas del mismo origen; pueden ser vino seco, vino semiseco o semidulce y vino dulce, su contenido alcohólico es de 8 a 20 % Alc. Vol.
COMENTARIO
En congruencia con la definición el vino marcada en el punto 7.1.5 y para evitar confusiones al consumidor; sólo, los productos que proceden de fermentación de uva fresca pueden denominarse vino.</td><td>Eliminar o bien cambiar a “Bebidas Alcohólicas Fermentadas de otros productos vegetales”</td><td>Procuraduría Federal del Consumidor
El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, se elimina la denominación “vino de otros productos vegetales” de la presente NOM.</td></tr>
</table>

1	2	3	4	5	6
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	7.1.5.14	te	*7.1.5.14 Vino con sabor* *Es el vino base saborizado y/o aromatizado con aditivos permitidos por el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34 Referencias).* COMENTARIO Se debe excluir de la definición el ejemplo Sake, por ser una bebida alcohólica destilada que se comercializa en el territorio nacional y que debe tener su propia definición en el cuerpo del proyecto de la norma.	SE DEBE DE ELIMINAR ESTA DEFINICION	**Destilados la Ideal** El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, se efectúa el cambio correspondiente y se elimina la categoría vino con sabor de la presente NOM.
Consejo Mexicano Vitivinícola	7.1.5.14	te	*7.1.5.14 Vino con sabor* *Es el vino base saborizado y/o aromatizado con aditivos permitidos por el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34 Referencias).* COMENTARIO Consideramos que no existe una justificación para esta clasificación, aunado que igualmente se infiere que se trata de un vino producido de la fermentación alcohólica únicamente de los mostos de uva fresca (Vitis vinífera) con o sin orujo, o de la mezcla de mostos concentrados de uva (Vitis vinífera) y agua, pero al que se agrega algún saborizante o aroma. Sin que tal condición pueda otorgar certidumbre a partir de la redacción actual.	Se propone su eliminación	**Consejo Mexicano Vitivinícola** El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, se efectúa el cambio correspondiente y se elimina la categoría vino con sabor de la presente NOM.
La Madrileña	7.1.5.14	te	*7.1.5.14 Vino con sabor* *Es el vino base saborizado y/o aromatizado con aditivos permitidos por el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34 Referencias).* COMENTARIO Consideramos que no existe una justificación para esta clasificación, aunado que igualmente se infiere que se trata de un vino producido de la fermentación alcohólica únicamente de los mostos de uva fresca (Vitis vinífera) con o sin orujo, o de la mezcla de mostos concentrados de uva (Vitis vinífera) y agua, pero al que se agrega algún saborizante o aroma. Sin que tal condición pueda otorgar certidumbre a partir de la redacción actual. Quizá no exista un Vino con Sabor, pero si existe la clasificación de Vino aromatizado para la Unión Europea o Wine speciality para Estados Unidos, por lo que tal vez lo que debería cambiar es el concepto, pero no se debe eliminar. Reiteramos evitar que Mexico esté en desventaja competitiva ante productos que son comerciales en otra parte del mundo	(Se propone su eliminación)	**La Madrileña** El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, se efectúa el cambio correspondiente y se elimina la categoría vino con sabor 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**
			Reglamento (CEE) nº 1601/91 del Consejo de 10 de junio de 1991 por el que se establecen las reglas generales relativas a la definición, designación y presentación de vinos aromatizados, de bebidas aromatizadas a base de vino y de cócteles aromatizados de productos vitivinícolas El presente Reglamento distingue tres categorías de bebidas aromatizadas según su contenido de vino, su grado alcohólico y según se les haya añadido alcohol o no. Las bebidas aromatizadas El presente Reglamento se aplica a las bebidas aromatizadas, es decir: • los vinos aromatizados (vermut, vino aromatizado amargo, vino aromatizado a base de huevo, väkevä viiniglögiStarkvinsglögg) • las bebidas aromatizadas a base de vino (sangría, bitter soda, Glühwein, etc.) y • los cócteles aromatizados de productos vitivinícolas. Según la regulación norteamericana: WINE SPECIALTY: • Wine not defined under any other class • Generally, wine containing flavoring and/or coloring materials and/or nonstandard treating materials		
Procuraduría Federal del Consumidor	7.1.5.14	te	*7.1.5.14 Vino con sabor* *Es el vino base saborizado y/o aromatizado con aditivos permitidos por el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34 Referencias).* COMENTARIO En congruencia con la definición el vino marcado en el punto 7.1.5 y para evitar confusiones al consumidor; sólo, los productos que proceden de fermentación de uva fresca pueden denominarse vino. No existe razón para adicionar sabor a un vino; estos por naturaleza son muy ricos en aromas y sabores.	ELIMINAR	**Procuraduría Federal del Consumidor** El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, se efectúa el cambio correspondiente y se elimina la categoría vino con sabor 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 Regulador del Tequila	7.1.5.16	te	*7.1.5.16 Vino generoso* *Es aquel vino elaborado con no menos de 65 por ciento de vino de uva fresca, vino de uva pasa o vino concentrado de jugo de uva o mezcla de ellos en generosos dulces (excepto Tipo Jerez), y no menos de 90 por ciento de vino de uva fresca, vino de uva pasa o vino concentrado de jugo de uva o mezcla de ellos, vino de uva pasa en generosos secos y que además del alcohol procedente de la fermentación, se adiciona de alcohol de calidad o común, espíritu neutro o de aguardiente de uva y azúcares, su contenido alcohólico es de 15 a 20 % Alc. Vol. (excepto mistela).* *El porcentaje de alcohol vínico podrá ser verificado por el método de determinación del origen de carbono mediante la relación isotópica del carbono 13 (13 CVPDB)* *NOTA 5: Esta definición, podrá variar únicamente para productos importados, regulados por la legislación del país de origen.* COMENTARIO Se cambia redacción, "podrá por deberá"	Es aquel vino elaborado con no menos de 65 por ciento de vino de uva fresca, vino de uva pasa o vino concentrado de jugo de uva o mezcla de ellos en generosos dulces (excepto Tipo Jerez), y no menos de 90 por ciento de vino de uva fresca, vino de uva pasa o vino concentrado de jugo de uva o mezcla de ellos, vino de uva pasa en generosos secos y que además del alcohol procedente de la fermentación, se adiciona de alcohol de calidad o común, espíritu neutro o de aguardiente de uva y azúcares, su contenido alcohólico es de 15 a 20 % Alc. Vol. (excepto mistela). El porcentaje de alcohol vínico deberá ser verificado por el método de determinación del origen de carbono mediante la relación isotópica del carbono 13 (13 CVPDB)	**Consejo Regulador del Tequila** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo, toda vez que dicha denominación se homologa con la Norma Mexicana NMX-V-030-NORMEX-2005.
Asociación de Importadores y Representantes de Alimentos y Bebidas, A.C.	7.1.5.16 Último párrafo	ed	*Dentro de los vinos generosos existen las siguientes categorías:*	Dentro de los vinos generosos se encuentran, entre otros, los siguientes:	**Asociación de Importadores y Representantes de Alimentos y Bebidas, A.C** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que, no justifica que otros vinos generosos existen además de los señalados en la presente NOM.
Consejo Regulador del Tequila	7.1.5.16.3	te	*7.1.5.16.3 Mistela* *Es el vino generoso que contiene como base mosto alcoholizado con alcohol vínico hasta un límite máximo de 18 % Alc.* *Vol. El mosto utilizado deberá poseer directamente o previa concentración o por adición de mosto concentrado un contenido de azúcar de mínimo 250 g/l.* COMENTARIO Incluir la opción de azucares reductores totales, ya que la NMX-V-006-NORMEX, tiene 2 opciones de métodos, el método por titulación con Fehling donde se reporta Azucares reductores totales o bien el método de cromatografía de líquidos donde se reporta que tipo de azúcares	Es el vino generoso que contiene como base mosto alcoholizado con alcohol vínico hasta un límite máximo de 18 % Alc. Vol. El mosto utilizado deberá poseer directamente o previa concentración o por adición de mosto concentrado un contenido de azúcar o azúcares reductores totales de mínimo 250 g/l.	**Consejo Regulador del Tequila** El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, se efectúa el cambio correspondiente conforme a lo presentado, para quedar como sigue: " iii. Mistela Es el vino generoso que contiene como base mosto alcoholizado con alcohol vínico hasta un límite máximo de 18% Alc. Vol. El mosto utilizado debe poseer directamente o previa concentración o por adición de mosto concentrado un contenido de azúcar o azucares reductores totales de mínimo 250 g/l."

1	2	3	4	5	6
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 Madrileña	7.1.5.16.4	ed	*7.1.5.16.4 Moscatel* *Es el vino generoso dulce, semidulce, semiseco o seco cuyo aroma y sabor son atribuidos a la uva moscatel con que se elabora principalmente y que puede ser complementado con otras variedades de uva, siempre en una proporción mínima de 65 % de vino, edulcorado o no con mosto concentra de uva o aguardiente de uva, según las características sensoriales que se deseen conferir al producto.* COMENTARIO La palabra concentrado está incompleta en el Proyecto.	7.1.5.16.4 Moscatel Es el vino generoso dulce, semidulce, semiseco o seco cuyo aroma y sabor son atribuidos a la uva moscatel con que se elabora principalmente y que puede ser complementado con otras variedades de uva, siempre en una proporción mínima de 65 % de vino, edulcorado o no con mosto concentrado de uva o aguardiente de uva, según las características sensoriales que se deseen conferir al producto.	**La Madrileña** El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, se efectúa el cambio correspondiente conforme a lo presentado, para quedar como sigue: " iv. Moscatel Es el vino generoso dulce, semidulce, semiseco o seco cuyo aroma y sabor son atribuidos a la uva moscatel con que se elabora principalmente y que puede ser complementado con otras variedades de uva, siempre en una proporción mínima de 65% de vino, edulcorado o no con mosto concentrado de uva o aguardiente de uva, según las características sensoriales que se deseen conferir al producto."
Destilados la Ideal	7.1.5.16.8	te	*7.1.5.16.8 Vino de consagrar* *Es el vino generoso que para alcanzar la graduación alcohólica de éste solo puede ser adicionado de aguardiente de uva y en el que sus azúcares residuales en caso de ser dulce solo pueden provenir del mosto de uva que lo originó, el vino de consagrar puede ser dulce o seco.* COMENTARIO Se debe de fijar la graduación alcohólica.	7.1.5.16.8 Vino de consagrar Es el vino generoso que para alcanzar la graduación alcohólica 18 % Alc. Vol. de éste solo puede ser adicionado de aguardiente de uva y en el que sus azúcares residuales en caso de ser dulce solo pueden provenir del mosto de uva que lo originó, el vino de consagrar puede ser dulce o seco.	**Destilados La Ideal** El CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo, toda vez que las especificaciones generales de vino contienen el grado alcohólico que deben contener los vinos.
Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente	7.1.5.16.9	te	*7.1.5.16.9 Vino quinado* *Es el vino generoso elaborado con vino de uva fresca o vino de mosto concentrado de uva fresca, siempre en una proporción mínima de 65 % de vino, edulcorado o no con mosto concentrado de uva o con azúcar de caña, alcoholizado con espíritu neutro, alcohol de calidad o común o aguardiente de uva y adicionado de corteza o sal de quinina, para dar al producto su sabor característico.* COMENTARIO Agregar límite máximo de quinina: no más de 0,001% de quinina o 0,01% de bisulfato de quinina o de clorhidrato de quinina. Se tomaron los valores del punto 5.2.8 de la NOM-218-SSA1-2011.		**Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo, toda vez que el campo de aplicación de la NORMA Oficial Mexicana NOM-218-SSA1-2011, corresponde a las bebidas saborizadas no alcohólicas (incluye bebidas para deportistas), sus congelados, los productos concentrados para prepararlas y las bebidas adicionadas con cafeína.

1	2	3	4	5	6
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	7.1.5.16.10	te	*7.1.5.16.10 Vino Tipo Jerez* *Es un vino generoso dulce, semidulce, semiseco, o seco cuyo aroma y sabor es semejante al producto de origen, elaborado con variedades de uvas frescas, vino de uva pasa o mezcla de ellos, siempre en una proporción mínima de 51 % de vino, edulcorado o no con mosto concentrado de uva o con azúcar de caña, o con otros azúcares, alcoholizado con espíritu neutro, alcohol de calidad, común o aguardiente de uva, o azúcares, que produzcan las características sensoriales que se deseen conferir al producto.* COMENTARIO Esta definición va en contra de la definición 7.1.5.16.1 Jerez con Denominación de Origen reconocida por los Estados Unidos Mexicanos como originaria del Reino de España. Esto va en contra de la lógica y la razón, violenta el estado de derecho al permitir competir en el mercado nacional una bebida "Jerez" y otra bebida "Tipo Jerez" además de confundir y engañar al consumidor, motivo y razón de la elaboración de una norma de calidad como es el presente proyecto de norma. Por lo que forzosamente dicha definición se debe de eliminar de la norma o llamarla con otra denominación.	SE DEBE DE ELIMINAR ESTA DEFINICION	**Destilados la Ideal.** El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente. Resulta importante describir y establecer las características para este tipo de bebidas y otorgar certidumbre a los consumidores. No es procedente la denominación Vino Tipo Jerez. Sin embargo, con base al proceso de elaboración, encuadra en la descripción de los "vinos generosos". Lo anterior para quedar como sigue: "x. Vino generoso tradicional Es un vino generoso dulce, semidulce, semiseco, o seco cuyo aroma y sabor es semejante al producto de origen, elaborado con variedades de uvas frescas, vino de uva pasa o mezcla de ellos, siempre en una proporción mínima de 51 % de vino, edulcorado o no con mosto concentrado de uva o con azúcar de caña, o con otros azúcares, alcoholizado con espíritu neutro, alcohol de calidad, común o aguardiente de uva, o azúcares, que produzcan las características sensoriales que se deseen conferir al producto."
Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente	7.1.5.16.10	te	*7.1.5.16.10 Vino Tipo Jerez* *Es un vino generoso dulce, semidulce, semiseco, o seco cuyo aroma y sabor es semejante al producto de origen, elaborado con variedades de uvas frescas, vino de uva pasa o mezcla de ellos, siempre en una proporción mínima de 51 % de vino, edulcorado o no con mosto concentrado de uva o con azúcar de caña, o con otros azúcares, alcoholizado con espíritu neutro, alcohol de calidad, común o aguardiente de uva, o azúcares, que produzcan las características sensoriales que se deseen conferir al producto.* COMENTARIO Eliminar esta denominación. En caso de dejarla, homologar contenido mínimo de vino a 65%. Jerez es una denominación de origen, el permitir la denominación "Tipo", tendría que hacerse extensiva a todas las bebidas con Denominación de Origen, no solo al Jerez. Dato de la NMX-V-046-NORMEX-2009.		**Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente** El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente. Resulta importante describir y establecer las características para este tipo de bebidas y otorgar certidumbre a los consumidores. No es procedente la denominación Vino Tipo Jerez. Sin embargo, con base al proceso de elaboración, encuadra en la descripción de los "vinos generosos". Lo anterior para quedar como sigue: "x. Vino generoso tradicional Es un vino generoso dulce, semidulce, semiseco, o seco cuyo aroma y sabor es semejante al producto de origen, elaborado con variedades de uvas frescas, vino de uva pasa o mezcla de ellos, siempre en una proporción mínima de 51 % de vino, edulcorado o no con mosto concentrado de uva o con azúcar de caña, o con otros azúcares, alcoholizado con espíritu neutro, alcohol de calidad, común o aguardiente de uva, o azúcares, que produzcan las características sensoriales que se deseen conferir al 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**
Destilados la Ideal	7.1.5.16.11	te	*7.1.5.16.11 Otras denominaciones* *Para vino generoso podrán utilizarse otras denominaciones como Madeira, Tipo Madeira, Málaga, Tipo Málaga, entre otros, que cumplan con la definición de vino generoso.* COMENTARIO La finalidad de la norma es dar certidumbre al consumidor de o de los productos que este puede consumir, por lo que se deberá de definir puntualmente a las "otras denominaciones" ya que estas denominaciones tienen y deben ser precisadas clara y confiablemente de cara al consumidor.	SE DEBE DE ELIMINAR ESTA DEFINICION	**Destilados La Ideal** El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, se efectúa el cambio correspondiente, se elimina la categoría "otras denominaciones".
La Madrileña	7.1.5.16.11	te	*7.1.5.16.11 Otras denominaciones* *Para vino generoso podrán utilizarse otras denominaciones como Madeira, Tipo Madeira, Málaga, Tipo Málaga, entre otros, que cumplan con la definición de vino generoso.* *El vino generoso se clasifica por su contenido de azúcar, con un solo grado de calidad, en la forma siguiente:* *a) Seco: Cuando el vino contenga menos de 5 g/l de azúcares reductores totales expresados en azúcar invertido* *(m/v).* *b) Semiseco o semidulce: Cuando el vino contenga de 5,1 g/l a 50 g/l de azúcares reductores totales, expresados en azúcar invertido (m/v).* *c) Dulce: Cuando el vino contenga más de 50 g/l de azúcares reductores totales, expresados en azúcar invertido (m/v). Siempre y cuando cumpla con el 65,0 % de vino de uva fresca o uva pasa.* COMENTARIO Eliminar los términos: "expresados en azúcar invertido (m/v)". Este término era propio del proceso de análisis del azúcar (sacarosa) que para poder cuantificarse debía ser analizado como azúcar invertido. Actualmente no solo es el azúcar (sacarosa) el que se adiciona a los vinos pueden ser otros azúcares que no necesariamente se analizan como azúcar invertido.	7.1.5.16.11 Otras denominaciones Para vino generoso podrán utilizarse otras denominaciones como Madeira, Tipo Madeira, Málaga, Tipo Málaga, entre otros, que cumplan con la definición de vino generoso. El vino generoso se clasifica por su contenido de azúcar, con un solo grado de calidad, en la forma siguiente: a) Seco: Cuando el vino contenga menos de 5 g/l de azúcares reductores totales ~~expresados en azúcar invertido (m/v).~~ b) Semiseco o semidulce: Cuando el vino contenga de 5,1 g/l a 50 g/l de azucares reductores totales, ~~expresados en azúcar invertido (m/v).~~ c) Dulce: Cuando el vino contenga más de 50 g/l de azúcares reductores totales, ~~expresados en azúcar invertido (m/v).~~ Siempre y cuando cumpla con el 65,0 % de vino de uva fresca o uva pasa.	**La Madrileña** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo, toda vez que la categoría "otras denominaciones" se elimina de la presente NOM, se efectúan los cambios 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**
			El Azúcar Invertido. Es una mezcla equimolar de glucosa (dextrosa) y fructosa (levulosa) obtenida por la hidrólisis de la sacarosa. Que no es más que la forma como se trata químicamente a una muestra que contiene sacarosa u otro disacárido para poder obtener sus ART. De acuerdo con la NMX-V-006-NORMEX-2013. BEBIDAS ALCOHÓLICAS - DETERMINACIÓN DE AZÚCARES, AZÚCARES REDUCTORES DIRECTOS Y TOTALES - MÉTODOS DE ENSAYO (PRUEBA), lo correcto es expresar los resultados como Azúcares Reductores Totales (ART) o Azúcares Reductores directos (ARD) en g/L.		
Consejo Regulador del Tequila	7.1.5.16.11	te	*7.1.5.16.11 Otras denominaciones* *Para vino generoso podrán utilizarse otras denominaciones como Madeira, Tipo Madeira, Málaga, Tipo Málaga, entre otros, que cumplan con la definición de vino generoso.* *El vino generoso se clasifica por su contenido de azúcar, con un solo grado de calidad, en la forma siguiente:* *a) Seco: Cuando el vino contenga menos de 5 g/l de azúcares reductores totales expresados en azúcar invertido* *(m/v).* *b) Semiseco o semidulce: Cuando el vino contenga de 5,1 g/l a 50 g/l de azúcares reductores totales, expresados en azúcar invertido (m/v).* *c) Dulce: Cuando el vino contenga más de 50 g/l de azúcares reductores totales, expresados en azúcar invertido* *(m/v). Siempre y cuando cumpla con el 65,0 % de vino de uva fresca o uva pasa.* COMENTARIO Incluir la opción de azucares reductores totales, ya que la NMX-V-006-NORMEX, tiene 2 opciones de métodos, el método por titulación con Fehling donde se reporta Azucares reductores totales o bien el método de cromatografía de líquidos donde se reporta que tipo de azúcares	Para vino generoso podrán utilizarse otras denominaciones como Madeira, Tipo Madeira, Málaga, Tipo Málaga, entre otros, que cumplan con la definición de vino generoso. El vino generoso se clasifica por su contenido de azúcar, con un solo grado de calidad, en la forma siguiente: a) Seco: Cuando el vino contenga menos de 5 g/l de azúcares o azúcares reductores totales expresados en azúcar invertido (m/v). b) Semiseco o semidulce: Cuando el vino contenga de 5,1 g/l a 50 g/l de azúcares o azúcares reductores totales, expresados en azúcar invertido (m/v). c) Dulce: Cuando el vino contenga más de 50 g/l de azúcares o azúcares reductores totales, expresados en azúcar invertido (m/v). Siempre y cuando cumpla con el 65,0 % de vino de uva fresca o uva pasa. NOTA 6: Ver lo especificado en la Norma Mexicana NMX-V-030-NORMEX-2005 (Véase 3.18, Referencias)	**Consejo Regulador del Tequila** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo, toda vez que la categoría “otras denominaciones” se elimina de la presente NOM, se efectúan los cambios correspondientes.

<table>
<tr><th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>4</th><th>5</th><th>6</th></tr>
<tr><th>Nombre</th><th>Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)</th><th>Tipo de comentario</th><th>TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)</th><th>CAMBIO PROPUESTO</th><th>RESOLUCIÓN CCONNSE</th></tr>
<tr>
<td>Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente</td>
<td>7.1.5.16.11</td>
<td>te</td>
<td>7.1.5.16.11 Otras denominaciones
Para vino generoso podrán utilizarse otras denominaciones como Madeira, Tipo Madeira, Málaga, Tipo Málaga, entre otros, que cumplan con la definición de vino generoso.
COMENTARIO
Eliminar las denominaciones "Tipo" para bebidas con Denominación de Origen.
Permitir el uso de la denominación "Tipo" tendría que hacerse extensiva a todas las bebidas con Denominación de Origen, lo cual está restringido para las bebidas nacionales, como el Tequila.</td>
<td></td>
<td>Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente
Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo, toda vez que la categoría “otras denominaciones” se elimina de la presente NOM, se efectúan los cambios correspondientes.</td>
</tr>
<tr>
<td>La Madrileña</td>
<td>7.1.5.16.11
Tabla 8</td>
<td>te</td>
<td>TABLA 8. ESPECIFICACIONES PARA VINOS GENEROSOS
<table>
<tr><th></th><th colspan="2">LÍMITES</th></tr>
<tr><th>ESPECIFICACIONES</th><th>MINIMO</th><th>MAXIMO</th></tr>
<tr><td>Contenido Alcohólico a (20°C) (% Alc. Vol.)</td><td>15.0</td><td>20.0 (1)</td></tr>
<tr><td>Extracto Seco (g/l)</td><td>(2)</td><td>375</td></tr>
<tr><td>Azúcares o Azúcares Reductores Totales (g/l)</td><td>(2)</td><td>350</td></tr>
<tr><td>Metanol (mg/100ml de alcohol anhidro)</td><td>_</td><td>300</td></tr>
<tr><td>Acidez Total (como ácido tartárico en g/l)</td><td>2.5</td><td>7.0</td></tr>
<tr><td>Acidez Volátil (como ácido tartárico en g/l)</td><td>-</td><td>1.3</td></tr>
<tr><td>Bióxido de Azufre Libre (mg/L)</td><td>-</td><td>50</td></tr>
<tr><td>Bióxido de Azufre Total (mg/L)</td><td>-</td><td>300</td></tr>
<tr><td>ä13 CVPDB (3)</td><td>-28.5</td><td>-16</td></tr>
<tr><td>ä13 CVPDB</td><td>28.5</td><td>- 26.0 (4) y -24.0(5)</td></tr>
</table>
(1) Salvo Mistela (ver 7.1.5.16.3)
(2) Según el tipo de Vino Generoso del que se trate
(3) Para Vino Generoso que contiene alcohol de calidad no vínico
(4) Para Vino Generoso 100% de Uva y de origen nacional, argentino, norteamericano y otros países no indicados en el (5).
(5) Para Vino Generoso 100% de Uva y de origen español, italiano y francés.</td>
<td>TABLA 8. ESPECIFICACIONES PARA VINOS GENEROSOS
<table>
<tr><th></th><th colspan="2">LÍMITES</th></tr>
<tr><th>ESPECIFICACIONES</th><th>MINIMO</th><th>MAXIMO</th></tr>
<tr><td>Contenido Alcohólico a (20°C) (% Alc. Vol.)</td><td>15.0</td><td>20.0 (1)</td></tr>
<tr><td>Extracto Seco (g/l)</td><td>(2)</td><td>375</td></tr>
<tr><td>Azúcares o Azúcares Reductores Totales (g/l)</td><td>(2)</td><td>350</td></tr>
<tr><td>Metanol (mg/100ml de alcohol anhidro)</td><td>_</td><td>300</td></tr>
<tr><td>Acidez Total (como ácido tartárico en g/l)</td><td>2.5</td><td>7.0</td></tr>
<tr><td>Acidez Volátil (como ácido tartárico en g/l)</td><td>-</td><td>1.3</td></tr>
<tr><td>Bióxido de Azufre Libre (mg/L)</td><td>-</td><td>50</td></tr>
<tr><td>Bióxido de Azufre Total (mg/L)</td><td>-</td><td>300</td></tr>
<tr><td>$\delta^{13} C_{VPDB}$ (3)</td><td>-29</td><td>-13</td></tr>
<tr><td>$\delta^{13} C_{VPDB}$ (4)</td><td>-29</td><td>-16</td></tr>
<tr><td>$\delta^{13} C_{VPDB}$ (5)</td><td>-29</td><td>-25</td></tr>
<tr><td>$\delta^{13} C_{VPDB}$ (6)</td><td>-29</td><td>-24</td></tr>
</table>
(1) Salvo Mistela (ver 7.1.5.16.3)
(2) Según el tipo de Vino Generoso del que se trate
(3) Para Vino Generoso Tipo Jerez que contiene alcohol de calidad no vínico
(4) Para Vino Generoso que contiene alcohol de calidad no vínico</td>
<td>La Madrileña
Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlos parcialmente. Se adecúan las cuestiones editoriales.
El cambio sugerido de -26 a-25 no procede, por ser concordantes con la NMX-V-030-NORMEX-2005.
Se eliminó la definición vino tipo jerez, por lo que el cambio no procede.</td>
</tr>
</table>

(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**
			COMENTARIO Corregir la forma como se escribe δ^{13} C_{VPDB}. Se debe redactar con subíndices y superíndices δ^{13} C_{VPDB} , tal como se puede ver en la NMX-V-025-NORMEX-2010 Bebidas Alcohólicas - Determinación de adición de alcoholes o azúcares provenientes de Caña, Sorgo o Maíz a Bebidas Alcohólicas Provenientes de Uva, Manzana o Pera Mediante la Relación Isotópica de Carbono 13 δ^{13} C_{VPDB}), Determinación del Origen de Co2 en Bebidas Alcohólicas Gaseosas Mediante la Relación Isotópica de Carbono 13 δ^{13} C_{VPDB}), Determinación de Adición de Agua en los Vinos Mediante la Relación Isotópica del Oxigeno 18 (δ $^{18}O_{VSMOW}$), Por Espectrometría de Masas de Isotopos Estables - Métodos de Prueba, publicada el 3 de marzo de 2010 en el Diario Oficial de la Federación. El cambio sugerido en el valor delta de Carbono 13 de la tabla de -26 a -25 es para homologar con los valores de históricos de vino en México También se incluye un nuevo renglón específico para el Vino Generoso Tipo Jerez, que es una excepción por contener como mínimo un 51 % de Vino. Se sugiere separar los valores de vino por continente en dos renglones	(5) Para Vino Generoso 100% de Uva y de origen nacional, argentino, norteamericano y otros países no indicados en el (5). (6) Para Vino Generoso 100% de Uva y de origen español, italiano y francés.	
Procuraduría Federal del Consumidor.	7.1.5.16 Tabla 8	te	*TABLA 8. ESPECIFICACIONES PARA VINOS GENEROSOS* Acidez volátil (como ácido tartárico g/l) COMENTARIO La acidez volátil, se expresa como ácido acético	*TABLA 8. ESPECIFICACIONES PARA VINOS GENEROSOS* Acidez volátil (como ácido acético g/l)	**Procuraduría Federal del Consumidor** El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, se efectúa el cambio correspondiente conforme a lo presentado.
La Madrileña	7.2	ed	*7.2 Bebidas alcohólicas destiladas* *7.2.1 Komil* *7.2.2 Aguardiente* *7.2.3 Armagnac* *7.2.4 Apple, Apple Jack o Calvados* *7.2.5 Bacanora*		**La Madrileña** El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente. Por un lado, es procedente visualizar al inicio de cada clasificación en forma de una tabla, el total de las denominaciones contenidas para cada clasificación general.

<table>
<tr><th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>4</th><th>5</th><th>6</th></tr>
<tr><th>Nombre</th><th>Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)</th><th>Tipo de comentario</th><th>TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)</th><th>CAMBIO PROPUESTO</th><th>RESOLUCIÓN CCONNSE</th></tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td>
7.2.6 Brandy
7.2.7 Cachaça
7.2.8 Calvados
7.2.9 Charanda
7.2.10 Cognac
7.2.11 Comiteco
7.2.12 Ginebra
7.2.13 Grappa o grapa
7.2.14 Habanero
7.2.15 Kirsch
7.2.16 Parras
7.2.17 Pisco
7.2.18 Poire o perry
7.2.19 Raicilla
7.2.20 Ron
7.2.21 Slivovitz (shilvovitza)
7.2.22 Sotol
7.2.23 Tequila
7.2.24 Vodka
7.2.25 Whisky o whiskey
7.2.26 Mezcal
COMENTARIO
La lista presentada en el primer cuadro, es decir lo que el Proyecto de norma dice, así como la propuesta presentada, en el segundo cuadro, no aparece en forma de lista en este proyecto de norma ni se sugiere que así se haga.
Este resumen se coloca para visualizar de manera más rápida, en una lista simple a todas las bebidas alcohólicas destiladas de este proyecto de Norma, y en las cuales se sugiere respetar el orden alfabético. Por tanto, se debe cambiar el orden de los numerales.
También se sugiere agregar el termino Cachaza con z, en español ya que la letra ç (cedilla) es exclusiva del idioma catalán, francés y portugués.
</td>
<td></td>
<td>
Para el caso de las bebidas alcohólicas destiladas, queda como sigue:
Tabla 2. Bebidas alcohólicas destiladas
<table>
<tr><th>Bebidas Alcohólicas destiladas</th></tr>
<tr><td>Aguardiente</td></tr>
<tr><td>Armagnac</td></tr>
<tr><td>Bacanora</td></tr>
<tr><td>Brandy</td></tr>
<tr><td>Cachaça</td></tr>
<tr><td>Calvados</td></tr>
<tr><td>Charanda</td></tr>
<tr><td>Cognac</td></tr>
<tr><td>Comiteco</td></tr>
<tr><td>Ginebra</td></tr>
<tr><td>Grappa</td></tr>
<tr><td>Habanero</td></tr>
<tr><td>Kirsch</td></tr>
<tr><td>Mezcal</td></tr>
<tr><td>Parras</td></tr>
<tr><td>Pisco</td></tr>
<tr><td>Poire o Perry</td></tr>
<tr><td>Raicilla</td></tr>
<tr><td>Ron</td></tr>
<tr><td>Slivovitz (shilvovitza)</td></tr>
<tr><td>Sotol</td></tr>
<tr><td>Tequila</td></tr>
<tr><td>Vodka</td></tr>
<tr><td>Whisky o Whiskey</td></tr>
</table>
Asimismo, con el fin de homologar dicha mejora, al inicio de cada clasificación general, se añade la tabla correspondiente a cada denominación.
Por otro lado, se mantiene la redacción de Cachaça, toda vez el “ Acuerdo entre los Estados Unidos Mexicanos y la República Federativa del Brasil para el Reconocimiento Mutuo del Tequila y de la Cachaça como Indicaciones Geográficas y Productos Distintivos de México y Brasil, respectivamente”
</td>
</tr>
</table>

1	2	3	4	5	6
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	7.2	te	*El contenido alcohólico de las bebidas alcohólicas destiladas debe ser únicamente de 32,0 % a 55,0 % Alc. Vol.* COMENTARIO No existe una levadura que fermente más de 16,0 % Ale. Vol. por lo que si este vino se lleva al proceso unitario de destilación podrá obtenerse alcoholes superiores a los 16% y como bebida alcohólica solo podrán llegar a bebidas con un contenido máximo de 55,0 %Alc. Vol.	7.2 Bebidas alcohólicas destiladas El contenido alcohólico de las bebidas alcohólicas destiladas debe ser únicamente de 17,0 % a 55,0 % Alc. Vol.	**Destilados La Ideal** Con fundamento con el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo, toda vez que la presente Norma se homologa con los porcentajes establecidos en la Norma Oficial Mexicana NOM-142-SSA1/SCFI-2014, Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial.
Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos, A.C.	7.2	te	*7.2 Bebidas alcohólicas destiladas* *Al producto obtenido por destilación de líquidos fermentados que se hayan elaborado a partir de materias primas vegetales en las que la totalidad o una parte de sus azúcares fermentables, hayan sufrido como principal fermentación, la alcohólica, siempre y cuando el destilado no haya sido rectificado totalmente, por lo que el producto deberá contener las sustancias secundarias formadas durante la fermentación y que son características de cada bebida, con excepción del vodka, susceptibles de ser abocadas y en su caso añejadas o maduradas, pueden estar adicionadas de ingredientes y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34 Referencias).* *El contenido alcohólico de las bebidas alcohólicas destiladas debe ser únicamente de 32,0 % a 55,0 % Alc. Vol.* *Cuando a las bebidas alcohólicas destiladas se les agregue edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes permitidos por el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias), con objeto de proporcionar o intensificar su color, aroma y/o sabor, pueden tener como máximo 75,0 g/L de azúcares o azúcares reductores totales y 85,0 g/L de extracto seco.* *El uso de cualquiera de los abocantes a que se refiere el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, no debe ser mayor del 1,0 % en relación al peso total que tiene la bebida alcohólica destilada antes de su envasado. El productor o envasador debe llevar los registros correspondientes de la materia prima empleada.* *De ser necesario, para obtener el contenido alcohólico comercial requerido, se debe usar agua potable, destilada o desmineralizada, como agua de dilución.*	7.2 Bebidas alcohólicas destiladas Al producto obtenido por destilación de líquidos fermentados que se hayan elaborado a partir de materias primas vegetales en las que la totalidad o una parte de sus azúcares fermentables, hayan sufrido como principal fermentación, la alcohólica, siempre y cuando el destilado no haya sido rectificado totalmente, por lo que el producto deberá contener las sustancias secundarias formadas durante la fermentación y que son características de cada bebida, con excepción del vodka, susceptibles de ser abocadas y en su caso añejadas o maduradas, pueden estar adicionadas de ingredientes y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34 Referencias). El contenido alcohólico de las bebidas alcohólicas destiladas debe ser únicamente de 25,0 % a 55,0 % Alc. Vol. Cuando a las bebidas alcohólicas destiladas se les agregue edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes permitidos por el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias), con objeto de proporcionar o intensificar su color, aroma y/o sabor, pueden tener como máximo 75,0 g/L de azúcares o azúcares reductores totales y 85,0 g/L de extracto seco. El uso de cualquiera de los abocantes a que se refiere el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, no debe ser mayor del 1,0 % en relación al peso total que tiene la bebida alcohólica destilada antes de su envasado. El productor o envasador debe llevar los registros correspondientes de la materia prima empleada.	**Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos, A.C.** Con fundamento con el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE, analizó el comentario y decidió rechazarlo, toda vez que la presente Norma se homologa con los porcentajes establecidos en la Norma Oficial Mexicana NOM-142-SSA1/SCFI-2014, Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial.

1	2	3	4	5	6
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 Se propone la ampliación del contenido alcohólico de las bebidas destiladas de 25% a 55% Alc. Vol. dado que muchos productores han venido fabricando bebidas con graduación alcohólica menor a 32% Alc. Vol. las cuales han sido de la preferencia del consumidor, y al estar legalmente permitido por el artículo 217 de la Ley General de Salud no se encuentra una razón justificada para no autorizar su existencia. En congruencia con esta definición deberá reformarse a la brevedad el numeral 3.6 de la NOM-142-SSA1/SCFI-2014, pero mientras tanto en los artículos transitorios se podrá precisar lo conducente.	De ser necesario, para obtener el contenido alcohólico comercial requerido, se debe usar agua potable, destilada o desmineralizada, como agua de dilución002E	
Asociación Nacional de la Industria de Derivados de Agave, A.C.	7.2	te	*7.2 Bebidas alcohólicas destiladas* *Al producto obtenido por destilación de líquidos fermentados que se hayan elaborado a partir de materias primas vegetales en las que la totalidad o una parte de sus azúcares fermentables, hayan sufrido como principal fermentación, la alcohólica, siempre y cuando el destilado no haya sido rectificado totalmente, por lo que el producto deberá contener las sustancias secundarias formadas durante la fermentación y que son características de cada bebida, con excepción del vodka, susceptibles de ser abocadas y en su caso añejadas o maduradas, pueden estar adicionadas de ingredientes y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34 Referencias).* *El contenido alcohólico de las bebidas alcohólicas destiladas debe ser únicamente de 32,0 % a 55,0 % Alc. Vol.* *Cuando a las bebidas alcohólicas destiladas se les agregue edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes permitidos por el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias), con objeto de proporcionar o intensificar su color, aroma y/o sabor, pueden tener como máximo 75,0 g/L de azúcares o azúcares reductores totales y 85,0 g/L de extracto seco.* *El uso de cualquiera de los abocantes a que se refiere el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, no debe ser mayor del 1,0 % en relación al peso total que tiene la bebida alcohólica destilada antes de su envasado. El productor o envasador debe llevar los registros correspondientes de la materia prima empleada.*	7.2 Bebidas alcohólicas destiladas Al producto obtenido por destilación de líquidos fermentados que se hayan elaborado a partir de materias primas vegetales en las que la totalidad o una parte de sus azúcares fermentables, hayan sufrido como principal fermentación, la alcohólica, siempre y cuando el destilado no haya sido rectificado totalmente, por lo que el producto deberá contener las sustancias secundarias formadas durante la fermentación y que son características de cada bebida, con excepción del vodka, susceptibles de ser abocadas y en su caso añejadas o maduradas, pueden estar adicionadas de ingredientes y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34 Referencias). El contenido alcohólico de las bebidas alcohólicas destiladas es de 28.0 % a 55.0 % Ale. Vol. Cuando a las bebidas alcohólicas destiladas se les agregue edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes permitidos por el Acuerdo (Véase 3.34, Referencias), con objeto de proporcionar o intensificar su color, aroma y/o sabor, pueden tener como máximo 75,0 g/L de azúcares o azúcares reductores totales y 85,0 g/L de extracto seco. El uso de cualquiera de los abocantes a que se refiere el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, no debe ser mayor del 1,0 % en relación al peso total que tiene la bebida alcohólica destilada	**Asociación Nacional de la Industria de Derivados de Agave, A.C.** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo, toda vez que dicha clasificación se homologa con lo ya establecido en la Norma Oficial Mexicana vigente NOM-142-SSA1/SCFI-2014, Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial, que establece en su inciso primario 3.6 Bebida alcohólica destilada, con un contenido alcohólico 32,0 hasta 55,0% Alc. Vol.

1	2	3	4	5	6
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 ser necesario, para obtener el contenido alcohólico comercial requerido, se debe usar agua potable, destilada o desmineralizada, como agua de dilución. COMENTARIO La bebida alcohólica "destilado de agave" que ha sido definida en diferentes proyectos de NOM en los que se ha intentado regularlos y propuestos por la Dirección General de Normas de la Secretaria de Economía han sido comercializados en el mercado nacional por más de 20 años, con una graduación alcohólica de 28 a menos de 35 grados Ale. Vol., y han sido aceptados en forma notoria por el consumidor nacional. No existe ninguna disposición jurídica que prohíba o limite la graduación alcohólica como la que se ha utilizado por más de 20 años, y sí en cambio está dentro del parámetro señalado en el artículo 217 de la Ley General de Salud, que considera una bebida alcohólica de 2 a 55 grados Ale. Vol. La graduación propuesta, evita la confusión o inducción a error al consumidor, respecto del aguardiente (en este caso de agave) que en su definición se señala que tiene una graduación alcohólica de 32 a 55 grados Ale. Vol., esto es, una graduación alcohólica igual a la del "destilado de agave" o "maguey", lo que pudiera inducir al error al público consumidor. Existen antecedentes en diversos proyectos de normas oficiales mexicanas como los PROY-NOM-186-SCFI-2011 "Bebidas Alcohólicas - Bebidas Alcohólicas elaboradas a partir de agaváceas - Especificaciones, Métodos de Prueba e Información comerciar PROY-NOM-186-SCFI- 2012 "Bebidas Alcohólicas - Bebidas Alcohólicas elaboradas a partir de agave - Especificaciones, Métodos de Prueba e Información comercial", NOM-EM-012-SCFI- 2006, ",Bebidas Alcohólicas - Destilados de agave - Especificaciones, información comercia!, etiquetado y métodos de prueba", y la NMX-V-046-NORMEX-2002 y NMX-V-046-NORMEX-2009 Bebidas alcohólicas- Denominación, clasificación, definiciones y terminología, en donde se contempla que los destilados de agave eran los que tenían de 25 a menos de 35 grados Ale. Vol.	antes de su envasado. El productor o envasador debe llevar los registros correspondientes de la materia prima empleada. De ser necesario, para obtener el contenido alcohólico comercial requerido, se debe usar agua potable, destilada o desmineralizada, como agua de dilución.	

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
			Actualmente, hay una tendencia a elaborar bebidas alcohólicas con graduación alcohólica más baja, debido a que son productos más "suaves" al paladar de los consumidores y a precios más bajos, tal es el caso de los destilados de agave y en forma destacada el "tequila" que ha bajado su graduación alcohólica de 42° a 38° Ale. Vol., en varia marcas.		
Comité Técnico de Normalización Nacional para Bebidas Alcohólicas	7.2	te	*7.2 Bebidas alcohólicas destiladas* *Al producto obtenido por destilación de líquidos fermentados que se hayan elaborado a partir de materias primas vegetales en las que la totalidad o una parte de sus azúcares fermentables, hayan sufrido como principal fermentación, la alcohólica, siempre y cuando el destilado no haya sido rectificado totalmente, por lo que el producto deberá contener las sustancias secundarias formadas durante la fermentación y que son características de cada bebida, con excepción del vodka, susceptibles de ser abocadas y en su caso añejadas o maduradas, pueden estar adicionadas de ingredientes y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34 Referencias).* *El contenido alcohólico de las bebidas alcohólicas destiladas debe ser únicamente de 32,0 % a 55,0 % Alc. Vol.* *Cuando a las bebidas alcohólicas destiladas se les agregue edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes permitidos por el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias), con objeto de proporcionar o intensificar su color, aroma y/o sabor, pueden tener como máximo 75,0 g/L de azúcares o azúcares reductores totales y 85,0 g/L de extracto seco.* *El uso de cualquiera de los abocantes a que se refiere el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, no debe ser mayor del 1,0 % en relación al peso total que tiene la bebida alcohólica destilada antes de su envasado. El productor o envasador debe llevar los registros correspondientes de la materia prima empleada.* *De ser necesario, para obtener el contenido alcohólico comercial requerido, se debe usar agua potable, destilada o desmineralizada, como agua de dilución.* COMENTARIO El uso de abocantes ya está regulado con el parámetro de extracto seco y este parámetro se regula en especificaciones. Por lo que se debe eliminar el 1.0% al peso total.	7.2 Bebidas alcohólicas destiladas El contenido alcohólico de las bebidas alcohólicas destiladas debe ser únicamente de 32,0% a 55,0% Alc, Vol. Cuando a las bebidas alcohólicas destiladas se les agregue edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes permitidos por el acuerdo, con objeto de proporcionar o intensificar su color, aroma y/o sabor, pueden tener como máximo 75,0 gr/L de azúcares o azúcares reductores totales y 85,0 gr/L de extracto seco. El uso de cualquiera de los abocantes, a que se refiere el presente proyecto de la Norma Oficial Mexicana, debe ser de acuerdo a la especificación de cada producto. El productor o envasador debe llevar los registros correspondientes de la materia prima empleada. De ser necesario, para obtener el contenido alcohólico comercial requerido, se debe usar agua potable, destilada o desmineralizada, como agua de dilución.	**Comité Técnico de Normalización Nacional para Bebidas Alcohólicas** De conformidad con el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptar el comentario relativo a los abocantes, quedando como sigue: El uso de cualquiera de los abocantes, a que se refiere la presente Norma Oficial Mexicana, debe ser de acuerdo a la especificación de cada producto. El productor o envasador debe llevar registros correspondientes de la materia prima empleada.

1	2	3	4	5	6
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	7.2	te	*7.2 Bebidas alcohólicas destiladas* *Al producto obtenido por destilación de líquidos fermentados que se hayan elaborado a partir de materias primas vegetales en las que la totalidad o una parte de sus azúcares fermentables, hayan sufrido como principal fermentación, la alcohólica, siempre y cuando el destilado no haya sido rectificado totalmente, por lo que el producto deberá contener las sustancias secundarias formadas durante la fermentación y que son características de cada bebida, con excepción del vodka, susceptibles de ser abocadas y en su caso añejadas o maduradas, pueden estar adicionadas de ingredientes y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34 Referencias).* *El contenido alcohólico de las bebidas alcohólicas destiladas debe ser únicamente de 32,0 % a 55,0 % Alc. Vol.* *Cuando a las bebidas alcohólicas destiladas se les agregue edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes permitidos por el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias), con objeto de proporcionar o intensificar su color, aroma y/o sabor, pueden tener como máximo 75,0 g/L de azúcares o azúcares reductores totales y 85,0 g/L de extracto seco.* *El uso de cualquiera de los abocantes a que se refiere el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, no debe ser mayor del 1,0 % en relación al peso total que tiene la bebida alcohólica destilada antes de su envasado. El productor o envasador debe llevar los registros correspondientes de la materia prima empleada.* *De ser necesario, para obtener el contenido alcohólico comercial requerido, se debe usar agua potable, destilada o desmineralizada, como agua de dilución.* COMENTARIO Se propone que la fermentación pueda derivar también de la materia prima animal para abarcar otras posibilidades, por ejemplo, el mismo Xtabentún.	Al producto obtenido por destilación de líquidos fermentados que se hayan elaborado a partir de materias primas vegetales o de animales en las que la totalidad o una parte de sus azúcares fermentables, hayan sufrido como principal fermentación, la alcohólica, siempre y cuando el destilado no haya sido rectificado totalmente, por lo que el producto deberá contener las sustancias secundarias formadas durante la fermentación y que son características de cada bebida, con excepción del vodka, susceptibles de ser abocadas y en su caso añejadas o maduradas, pueden estar adicionadas de ingredientes y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34 Referencias).	**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, ya que se añade la definición de materia prima en la presente Norma y subsana la cuestión planteada; quedando como sigue: Al producto obtenido por destilación de líquidos fermentados que se hayan elaborado a partir de materias primas, en las que la totalidad o una parte de sus azúcares fermentables, hayan sufrido como principal fermentación, la alcohólica, siempre y cuando el destilado no haya sido rectificado totalmente, por lo que el producto deberá contener las sustancias secundarias formadas durante la fermentación y que son características de cada bebida, con excepción del vodka, susceptibles de ser abocadas y en su caso añejadas o maduradas, pueden estar adicionadas de ingredientes y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud. Su contenido alcohólico es de 32% a 55% Alc. Vol. Cuando a las bebidas alcohólicas destiladas se les agregue edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes permitidos por el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Ver 2.23), con objeto de proporcionar o intensificar su color, aroma y/o sabor, pueden tener como máximo 75 g/L de azúcares o azúcares reductores totales y 85 g/L de extracto seco. El uso de cualquiera de los abocantes, a que se refiere la presente Norma Oficial Mexicana, debe ser de acuerdo a la especificación de cada producto. El productor o envasador debe llevar registros correspondientes de la materia prima empleada. De ser necesario, para obtener el contenido de alcohol comercial requerido, se debe usar agua potable, destilada o desmineralizada, como agua de dilución.

1	2	3	4	5	6
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 Regulador del Tequila	7.2	te	*7.2 Bebidas alcohólicas destiladas* *Al producto obtenido por destilación de líquidos fermentados que se hayan elaborado a partir de materias primas vegetales en las que la totalidad o una parte de sus azúcares fermentables, hayan sufrido como principal fermentación, la alcohólica, siempre y cuando el destilado no haya sido rectificado totalmente, por lo que el producto deberá contener las sustancias secundarias formadas durante la fermentación y que son características de cada bebida, con excepción del vodka, susceptibles de ser abocadas y en su caso añejadas o maduradas, pueden estar adicionadas de ingredientes y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34 Referencias).* *El contenido alcohólico de las bebidas alcohólicas destiladas debe ser únicamente de 32,0 % a 55,0 % Alc. Vol.* *Cuando a las bebidas alcohólicas destiladas se les agregue edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes permitidos por el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias), con objeto de proporcionar o intensificar su color, aroma y/o sabor, pueden tener como máximo 75,0 g/L de azúcares o azúcares reductores totales y 85,0 g/L de extracto seco.* *El uso de cualquiera de los abocantes a que se refiere el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, no debe ser mayor del 1,0 % en relación al peso total que tiene la bebida alcohólica destilada antes de su envasado. El productor o envasador debe llevar los registros correspondientes de la materia prima empleada.* *De ser necesario, para obtener el contenido alcohólico comercial requerido, se debe usar agua potable, destilada o desmineralizada, como agua de dilución.* COMENTARIO Se sugiere eliminar el párrafo que alude al porcentaje máximo de abocante a utilizar, ya que la manera de controlar el producto es a través del extracto seco.	Al producto obtenido por destilación de líquidos fermentados que se hayan elaborado a partir de materias primas vegetales en las que la totalidad o una parte de sus azúcares fermentables, hayan sufrido como principal fermentación, la alcohólica, siempre y cuando el destilado no haya sido rectificado totalmente, por lo que el producto deberá contener las sustancias secundarias formadas durante la fermentación y que son características de cada bebida, con excepción del vodka, susceptibles de ser abocadas y en su caso añejadas o maduradas, pueden estar adicionadas de ingredientes y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34 Referencias). El contenido alcohólico de las bebidas alcohólicas destiladas debe ser únicamente de 32,0 % a 55,0 % Alc. Vol. Cuando a las bebidas alcohólicas destiladas se les agregue edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes permitidos por el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias), con objeto de proporcionar o intensificar su color, aroma y/o sabor, pueden tener como máximo 75,0 g/L de azúcares o azúcares reductores totales y 85,0 g/L de extracto seco. De ser necesario, para obtener el contenido alcohólico comercial requerido, se debe usar agua potable, destilada o desmineralizada, como agua de dilución	**Consejo Regulador del Tequila** De conformidad con el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, el párrafo que alude a los abocantes, queda como sigue: El uso de cualquiera de los abocantes, a que se refiere la presente Norma Oficial Mexicana, debe ser de acuerdo a la especificación de cada producto. El productor o envasador debe llevar registros correspondientes de la materia prima empleada.

1	2	3	4	5	6
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	7.2	te	*7.2 Bebidas alcohólicas destiladas* *Al producto obtenido por destilación de líquidos fermentados que se hayan elaborado a partir de materias primas vegetales en las que la totalidad o una parte de sus azúcares fermentables, hayan sufrido como principal fermentación, la alcohólica, siempre y cuando el destilado no haya sido rectificado totalmente, por lo que el producto deberá contener las sustancias secundarias formadas durante la fermentación y que son características de cada bebida, con excepción del vodka, susceptibles de ser abocadas y en su caso añejadas o maduradas, pueden estar adicionadas de ingredientes y aditivos permitidos en el* *Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34 Referencias).* *El contenido alcohólico de las bebidas alcohólicas destiladas debe ser únicamente de 32,0 % a 55,0 % Alc. Vol.* COMENTARIO Por comprensión se eliminó parte de la redacción por ser redundante y no generar valor. Nuevamente señalamos los destilados van de 17,0 % Ale. Vol. a 55,0% Alc. Vol. (ver justificación 7.2)	Al producto obtenido por destilación de líquidos fermentados que se hayan elaborado a partir de materias primas vegetales en las que la totalidad o una parte de sus azúcares fermentables, siempre y cuando el destilado no haya sido rectificado totalmente, por lo que el producto deberá contener las sustancias secundarias formadas durante la fermentación y que son características de cada bebida, con excepción del vodka, susceptibles de ser abocadas y en su caso añejadas o maduradas, pueden estar adicionadas de ingredientes y 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. Con contenido alcohólico de 17.0 hasta 55.0% Alc. Vol.	**Destilados La Ideal.** De conformidad con el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez, que la presente NOM ya establece la definición de Bebida alcohólica destilada, la cual es concordante con lo establecido en la NOM-142-SSA1/SCFI-2014, Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial.
Banuet Arrache y Asociados, S.C.	7.2	te	*7.2 Bebidas alcohólicas destiladas* *(…)* *El uso de cualquiera de los abocantes a que se refiere el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, no debe ser mayor del 1,0 % en relación al peso total que tiene la bebida alcohólica destilada antes de su envasado. El productor o envasador debe llevar los registros correspondientes de la materia prima empleada…"* COMENTARIO No obstante, el uso de abocantes ya está regulado con el parámetro de extracto seco y este parámetro se regula en las especificaciones. Por lo que se debe eliminar el 1.0% al peso total.	7.2 Bebidas alcohólicas destiladas (…) El uso de cualquiera de los abocantes a que se refiere el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, debe aplicarse de acuerdo a las especificaciones de cada producto previstas en su propia Norma Oficial Mexicana o Norma Mexicana aplicable. El productor o envasador debe llevar los registros correspondientes de la materia prima empleada…" Lo anterior, en virtud de que hay diversas bebidas que contienen más del 1% de abocantes, por lo que dicha especificación no es aplicable de forma genérica para todas las bebidas alcohólicas.	**Banuet Arrache y Asociados, S.C.** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, el párrafo que alude a los abocantes, queda como sigue: El uso de cualquiera de los abocantes, a que se refiere la presente Norma Oficial Mexicana, debe ser de acuerdo a la especificación de cada producto. El productor o envasador debe llevar registros correspondientes de la materia prima empleada.

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente	7.2	te	*…El contenido alcohólico de las bebidas alcohólicas destiladas debe ser únicamente de 32,0 % a 55,0 % Alc. Vol.….* COMENTARIO Contenido de alcohol de 25 a 55% Agregar número y título a la tabla de Especificaciones y Límite Máximo. Dato de la NMX-V-046-NORMEX-2009 Al tener formato de tabla, deberá incluir numeración y título.		**Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE, analizó el comentario y decidió: -Relativo al porcentaje de alcohol, se rechaza, toda vez que dicha clasificación se homologa con lo establecido en la Oficial Mexicana vigente NOM-142-SSA1/SCFI-2014, Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial, que establece en su inciso primario 3.6 Bebida alcohólica destilada, con un contenido alcohólico 32,0 hasta 55,0% Alc. Vol. -Se acepta la adición de número y título a la tabla correspondiente.
Procuraduría Federal del Consumidor	7.2 Tercer párrafo	te	*7.2 Bebidas alcohólicas destiladas* *…* *Cuando a las bebidas alcohólicas destiladas se les agregue edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes permitidos por el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias), con objeto de proporcionar o intensificar su color, aroma y/o sabor, pueden tener como máximo 75,0 g/L de azúcares o azúcares reductores totales y 85,0 g/L de extracto seco….* COMENTARIO De acuerdo al artículo 32 de la Ley Federal de Protección al Consumidor, la información relativa a productos debe ser clara y no inducir a error. En ese sentido las bebidas alcohólicas destiladas que ya han sido añadidas de sabores o aromas, corresponde en sí a una “Bebida con sabor”; lo cual debe ser conocimiento del consumidor.	7.2 Bebidas alcohólicas destiladas Cuando a las bebidas alcohólicas destiladas se les agregue edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes permitidos por el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34 Referencias), con objeto de proporcionar o intensificar su color, aroma y/o sabor, pueden tener como máximo 75.0 g/L de azúcares o azúcares reductores totales y 85.0 g/L de extracto seco. Para lo establecido en este párrafo; deberá incluirse en el etiquetado del producto, el nombre del o los sabores, aromas añadidos o de aquel que predomine en el producto, también se deberá declarar el nombre del color, en su caso.	**Procuraduría Federal del Consumidor.** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo, toda vez que de conformidad con lo establecido por la Norma Mexicana NMX-Z-013-SCFI-2015, Guía para la estructuración y redacción de normas este Capítulo no es propio de requisitos de información comercial. En todo caso la presente NOM contempla un Capítulo para la información comercial que deben cumplir las bebidas alcohólicas.
Comité Técnico de Normalización Nacional para Bebidas Alcohólicas	7.2 Nota 7	ed	*NOTA 7: Para el caso de las Bebidas Alcohólicas Fermentadas cuya materia prima sea el agave, solo se ajustará la tabla a los contenidos alcohólicos que le corresponda a cada Denominación Genérica.* COMENTARIO La tabla corresponde a bebidas destiladas y no a bebidas fermentadas	Para el caso de las bebidas alcohólicas destiladas	**Comité Técnico de Normalización Nacional para Bebidas Alcohólicas** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que se elimina la nota por no corresponder a la tabla contendida.

<table>
<tr><th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>4</th><th>5</th><th>6</th></tr>
<tr><th>Nombre</th><th>Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)</th><th>Tipo de comentario</th><th>TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)</th><th>CAMBIO PROPUESTO</th><th>RESOLUCIÓN CCONNSE</th></tr>
<tr><td>Destilados la Ideal</td><td>7.2 Nota 7</td><td>ed</td><td>NOTA 7: Para el caso de las Bebidas Alcohólicas Fermentadas cuya materia prima sea el agave, solo se ajustará la tabla a los contenidos alcohólicos que le corresponda a cada Denominación Genérica.
COMENTARIO
Un error de concepto, el punto se refiere a Bebidas Alcohólicas Destiladas, no fermentadas. Por lo que se debe de realizar el cambio por comprensión.</td><td>7.2 NOTA: Para el caso de las Bebidas Alcohólicas Destiladas cuya materia prima sea el agave, solo se ajustará la tabla a los contenidos alcohólicos que le corresponda a cada Denominación Genérica.</td><td>Destilados La Ideal.
Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que se elimina la nota por no corresponder a la tabla contendida.</td></tr>
<tr><td>La Madrileña</td><td>7.2
Nota 7</td><td>te</td><td>NOTA 7: Para el caso de las Bebidas Alcohólicas Fermentadas cuya materia prima sea el agave, solo se ajustará la tabla a los contenidos alcohólicos que le corresponda a cada Denominación Genérica.
COMENTARIO
Se sugiere eliminar la Nota 7, que viene enseguida de la definición 7.2 Bebidas alcohólicas destiladas, púes esta a la altura de las definiciones de bebidas destilas y NO fermentadas.</td><td>ELIMINAR</td><td>La Madrileña
Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que se elimina la nota por no corresponder a la tabla contendida.</td></tr>
<tr><td>La Madrileña</td><td>7.2
Tabla 9</td><td>te</td><td>Tabla 9 ESPECIFICACIONES PARA BEBIDAS ALCOHÓLICAS DESTILADAS
<table>
<tr><th rowspan="2">Parámetros</th><th colspan="2">Blanco</th><th colspan="2">Abocado</th></tr>
<tr><th>MIN</th><th>MAX</th><th>MIN</th><th>MAX</th></tr>
<tr><td>Contenido Alcohólico a 20°C (%Alc. Vol.)</td><td>32,0</td><td>55,0</td><td>32,0</td><td>55,0</td></tr>
<tr><td>Extracto Seco (g/l)</td><td>0</td><td>0,30</td><td>0</td><td>5,0</td></tr>
<tr><td colspan="5">Valores expresados en mg/100 ml de Alcohol Anhidro</td></tr>
<tr><td>Aldehídos</td><td>0,0</td><td>40,0</td><td>0</td><td>40,0</td></tr>
<tr><td>Ésteres</td><td>2,0</td><td>200,0</td><td>2,0</td><td>250,0</td></tr>
<tr><td>Alcoholes Superiores</td><td>20,0</td><td>500,0</td><td>20,0</td><td>500,0</td></tr>
<tr><td>Metanol</td><td>30,0</td><td>300,0</td><td>30,0</td><td>300,0</td></tr>
<tr><td>Furfural</td><td>0</td><td>5,0</td><td>0</td><td>5,0</td></tr>
</table>
COMENTARIO
Falta considerar los destilados Reposados Añejos.</td><td>TABLA 9 ESPECIFICACIONES PARA BEBIDAS ALCOHÓLICAS DESTILADAS
<table>
<tr><th rowspan="2">Parámetros</th><th colspan="2">Blanco</th><th colspan="2">Abocado</th><th colspan="2">Reposado, añejo y extra añejo</th></tr>
<tr><th>MIN</th><th>MAX</th><th>MIN</th><th>MAX</th><th>MIN</th><th>MAX</th></tr>
<tr><td>Contenido Alcohólico a 20°C (%Alc. Vol.)</td><td>32,0</td><td>55,0</td><td>32,0</td><td>55,0</td><td>32,0</td><td>55,0</td></tr>
<tr><td>Extracto Seco (g/l)</td><td>0</td><td>0,30</td><td>0</td><td>5,0</td><td>0</td><td>5,0</td></tr>
<tr><td colspan="7">Valores expresados en mg/100 ml de Alcohol Anhidro</td></tr>
<tr><td>Aldehídos</td><td>0,0</td><td>40,0</td><td>0</td><td>40,0</td><td>0</td><td>40,0</td></tr>
<tr><td>Ésteres</td><td>2,0</td><td>200,0</td><td>2,0</td><td>250,0</td><td>2,0</td><td>250,0</td></tr>
<tr><td>Alcoholes Superiores</td><td>20,0</td><td>500,0</td><td>20,0</td><td>500,0</td><td>20,0</td><td>500,0</td></tr>
<tr><td>Metanol</td><td>30,0</td><td>300,0</td><td>30,0</td><td>300,0</td><td>30,0</td><td>300,0</td></tr>
<tr><td>Furfural</td><td>0</td><td>5,0</td><td>0</td><td>5,0</td><td>0</td><td>5,0</td></tr>
</table></td><td>La Madrileña
Con fundamento con el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que para homologar la redacción con el resto de la presente NOM, dicha tabla se eliminará ya que no todas las bebidas alcohólicas destiladas cuentan con la clasificación de blanco y/o abocado.</td></tr>
<tr><td>Cámara Nacional de la Industria Tequilera</td><td>7.2
Tabla 9</td><td>te</td><td>COMENTARIO
Existen bebida destiladas que su limite de metanol es inferiro a 30,0 como lo son el ron, vodka y la ginebra. ¿entonces estarian fuera de especificaciones conforme la tabla anterior de bebidas alcoholicas?</td><td></td><td>Cámara Nacional de la Industria Tequilera.
Con fundamento con el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que para homologar la redacción con el resto de la presente NOM, dicha tabla se eliminará ya que no todas las bebidas alcohólicas destiladas cuentan con la clasificación de blanco y/o abocado.</td></tr>
</table>

1	2	3	4	5	6
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	7.2	te	COMENTARIO Si bien las Bebidas Alcohólicas están comprendidas de 2 a 55 % Alc. Vol. los aguardientes van de los 32 a 55% Alc. Vol. el presente proyecto de norma no contempla una clasificación de las Bebidas Alcohólicas Destiladas menores a 32 % Ale. Vol. Lo que nos deja en estado de indefensión jurídica, ya que al producir una Bebida Alcohólica Destilada de 28 % Alc. Vol. en ese rango no se tendría una clasificación para dicha Bebida Alcohólica Destilada. Por lo que proponemos se aplique la definición "Destilados de" del punto 4.3.10 de la NMX-V-046-NORMEX-2009, y se tome por razonamiento lógico y jurídico el límite superior de las Bebidas Alcohólicas Fermentadas que es de 17 % Ale. Vol. hasta los 32% Ale. Vol. que es el límite que define el "Aguardiente". Con esto quedan protegidos todos las Bebidas Alcohólicas Destiladas entre 17 y 55 % Ale. Vol. y da un marco de referencia y certidumbre al consumidor, motivo de la norma.	INCLUIR EN EL PROYECTO DE NORMA: Destilado de: Es la bebida alcohólica destilada que se denomina con las palabras "Destilados de " seguida del nombre de la materia prima vegetal que aporte por lo menos el 51% de los azucares fermentabas, opcionalmente en su caso, adicionada de algún sabor o ingrediente permitido por la Secretaria de Salud, su contenido alcohólico es de más de 17 % Alc. Vol. a menos de 32% Ale. Vol. De acuerdo a su materia prima y/o lugar de origen podrá tener un nombre sancionado por la costumbre.	**Destilados La Ideal.** De conformidad con el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo, toda vez que las cinco categorías de bebidas alcohólicas, ya las establece la NOM-142-SSA1/SCFI-2014, Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial, así mismo, siendo que, la destilación es un proceso, éste no debe ser considerado dentro de la denominación de un producto.
Destilados la Ideal	7.2.1	te	*7.2.1 Komil* *Bebida alcohólica producida fuera de las denominaciones de origen que utiliza como materia prima algún agave. El porcentaje de agave no podrá ser menor al 51% de los azúcares fermentables y un máximo de 49,0 % de otros azúcares reductores totales expresados en unidades de masa, no estando permitidas las mezclas en frío, y su contenido alcohólico es de 32,0 % a 55,0 % Alc. Vol.* *El Komil no debe ostentar en su información comercial referencia alguna a las variedades vegetales reconocidas en las* *Denominaciones de Origen.* COMENTARIO Se debe sustituir el término "Komil" por "Destilado de Agave" ya que es una arbitrariedad de la autoridad crear un nombre comercial sin el consenso de la industria, ni tomando en cuenta la cultura y las tradiciones mexicanas, generando a los ojos del consumidor incertidumbre al no conocer el término KOMIL. Debiéndose de cambiar al termino por Destilados de Agave, esto se fundamenta en el Proyecto de Norma NMX-V-051- NORMEX 2013- BEBIDAS ALCOHÓLICAS-BEBIDAS ALCOHÓLICAS DE AGAVE, DENOMINACIÓN ETIQUETADO Y ESPECIFICACIONES que está en la DGN para publicación en el Diario Oficial desde hace más de un año, y el Director de la DGN está en desacato de la Ley Federal de Metrología y Normalización al no publicarla.	SE DEBE DE ELIMINAR ESTA DEFINICION	**Destilados la Ideal.** El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo toda vez que, derivado del proceso de consulta pública y del análisis de cada uno de los comentarios plasmados en la presente "Respuesta a comentarios" vertidos al tema Komil, se determinó eliminar de la presente NOM la denominación Komil. Así mismo derivado de dicha eliminación, las bebidas que lleven por proceso la destilación y materia prima algún agave y que se encuentren en cualquier parte del territorio nacional se denominarán "Aguardientes de agave", quedando las especificaciones de la siguiente manera: "6.2.1 Aguardiente Bebida alcohólica destilada que se denomina con las palabras "aguardiente de _____", seguida del nombre de la materia prima vegetal que aporte 51% de los azúcares fermentables y 49% de otros azúcares reductores totales expresados en unidades de masa. El aguardiente no permite las mezclas en frío. Su contenido alcohólico es de 35% a 55% Alc. Vol.

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
					Nota 9.- El aguardiente puede elaborarse de manera enunciativa, más no limitativa de agave, caña, frutas, cereales ciruela, manzana, uva, entre otros." … Por otro lado, las bebidas alcohólicas destiladas con alguna denominación de origen protegida por el Estado mexicano, mencionadas en la presente NOM, llaman a su norma específica para su cumplimiento.
Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos, A.C.	7.2.1	te	*7.2.1 Komil* *Bebida alcohólica producida fuera de las denominaciones de origen que utiliza como materia prima algún agave. El porcentaje de agave no podrá ser menor al 51% de los azúcares fermentables y un máximo de 49,0 % de otros azúcares reductores totales expresados en unidades de masa, no estando permitidas las mezclas en frío, y su contenido alcohólico es de 32,0 % a 55,0 % Alc. Vol.* *El Komil no debe ostentar en su información comercial referencia alguna a las variedades vegetales reconocidas en las* *Denominaciones de Origen.* COMENTARIO Más que conveniente es necesario establecer esta denominación que comprende las bebidas genéricas que no están descritas en la norma, ya sea por no conocerse en nuestro país o por no existir aún en el mercado. En congruencia con esta definición deberá de revisarse la NOM-142-SSA1/SCFI-2014 a fin de que su definición de bebidas alcohólicas destiladas coincida con este concepto.	7.2.1 Destilado de Es la bebida alcohólica destilada que se denomina con las palabras "Destilado de_____" seguida del nombre de la materia prima vegetal que aporte por lo menos el 51% de los azúcares fermentables, opcionalmente en su caso, adicionada de algún sabor o ingrediente permitido por la Secretaria de Salud, su contenido alcohólico es de 25 a 55 % Alc. Vol. De acuerdo a su materia prima y/o lugar de origen podrá tener un nombre sancionado por la costumbre.	**Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos, A.C.** El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, toda vez que, derivado del proceso de consulta pública y del análisis de cada uno de los comentarios plasmados en la presente "Respuesta a comentarios" vertidos al tema Komil, se determinó eliminar de la presente NOM la denominación Komil. Así mismo derivado de dicha eliminación, las bebidas que lleven por proceso la destilación y materia prima algún agave y que se encuentren en cualquier parte del territorio nacional se denominarán "Aguardientes de agave", quedando las especificaciones de la siguiente manera: "6.2.1 Aguardiente Bebida alcohólica destilada que se denomina con las palabras "aguardiente de _____", seguida del nombre de la materia prima vegetal que aporte 51% de los azúcares fermentables y 49% de otros azúcares reductores totales expresados en unidades de masa. El aguardiente no permite las mezclas en frío. Su contenido alcohólico es de 35% a 55% Alc. Vol. Nota 9.- El aguardiente puede elaborarse de manera enunciativa, más no limitativa de agave, caña, frutas, cereales ciruela, manzana, uva, entre otros." Por otro lado, las bebidas alcohólicas destiladas con alguna denominación de origen protegida por el Estado mexicano, mencionadas en la presente NOM, llaman a su norma específica para su cumplimiento.

1	2	3	4	5	6
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 Derivados de Agave, A.C.	7.2.1	te	*7.2.1 Komil* *Bebida alcohólica producida fuera de las denominaciones de origen que utiliza como materia prima algún agave. El porcentaje de agave no podrá ser menor al 51% de los azúcares fermentables y un máximo de 49,0 % de otros azúcares reductores totales expresados en unidades de masa, no estando permitidas las mezclas en frío, y su contenido alcohólico es de 32,0 % a 55,0 % Alc. Vol.* *El Komil no debe ostentar en su información comercial referencia alguna a las variedades vegetales reconocidas en las Denominaciones de Origen.* COMENTARIO Se propone sustituir la bebida alcohólica destilada señalada en el punto 7.2.1 denominada "komil" por "maguey", con las siguientes definiciones, clasificación v características fisicoquímicas:	7.2.1 MAGUEY Bebida alcohólica obtenida por destilación y rectificación parcial de mostos fermentados, derivados de la molienda de las cabezas de agaves como materia prima, previa o posteriormente hidrolizadas o cocidas, y sometidas a fermentación alcohólica. El porcentaje de agave no podrá ser menor al 51,0% de los azúcares fermentables y un máximo de 49,0% de otros azúcares reductores totales expresados en unidades de masa, no estando permitidas las mezclas en frío. El maguey es un líquido que, de acuerdo a su tipo, es incoloro u amarillento cuando se aboque sin madurarlo. El maguey es susceptible de ser adicionado de algún sabor o ingrediente permitido en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud y su contenido alcohólico es de 28,0 a 55,0% Ale. Vol. Cuando en la presente norma se haga referencia al término "Maguey", se entiende que aplica a las dos categorías señaladas en este apartado, salvo que exista mención expresa al Maguey "100% de agave". Categorías De acuerdo al porcentaje de los azúcares provenientes del Agave que se utilice en la elaboración del Maguey, éste se puede clasificar en una de las siguientes categorías: 7.2.1.1.1.1."100% de agave" Es el producto que no es enriquecido con otros azúcares distintos a los obtenidos del Agave. 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".	**Asociación Nacional de la Industria de Derivados de Agave.** El CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que, las bebidas que lleven por proceso la destilación y materia prima algún agave y que se encuentren en cualquier parte del territorio nacional se denominarán "Aguardientes de agave", quedando las especificaciones de la siguiente manera: "6.2.1 Aguardiente Bebida alcohólica destilada que se denomina con las palabras "aguardiente de _____", seguida del nombre de la materia prima vegetal que aporte 51% de los azúcares fermentables y 49% de otros azúcares reductores totales expresados en unidades de masa. El aguardiente no permite las mezclas en frío. Su contenido alcohólico es de 35% a 55% Alc. Vol. Nota 9.- El aguardiente puede elaborarse de manera enunciativa, más no limitativa de agave, caña, frutas, cereales ciruela, manzana, uva, entre otros." Por otro lado, las bebidas alcohólicas destiladas con alguna denominación de origen protegida por el Estado mexicano, mencionadas en la presente NOM, llaman a su norma específica para su cumplimiento.

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
				7.2.1.1.1.2 "Maguey" Es el producto, conforme al inciso 7.2.1 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. 7.2.1.1.2 Clases De acuerdo a las características adquiridas en procesos posteriores a la destilación, el Maguey se clasifica en una de las siguientes ciases: • Blanco o Plata. • joven u Oro. • Reposado. • Añejo. • Extra añejo. Para el mercado internacional se puede sustituir esta clasificación por la traducción al idioma correspondiente de acuerdo a la regulación del país o lugar de comercialización, o bien, por las siguientes: • "Silver" en lugar de Blanco o Plata. • "Gold" en lugar de Joven u Oro. • "Aged" en lugar de Reposado. • "Extra aged" en lugar de Añejo. • "Ultra aged" en lugar de Extra añejo. 7.2.1.1.2.1 Maguey Blanco Producto cuyo contenido alcohólico comercial debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución. 7.2.1.1.2.2 Maguey Joven u Oro Producto susceptible de ser abocado, su contenido alcohólico comercial debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución. 7.2.1.1.2.3 Maguey Reposado Producto susceptible de ser abocado, que se deja por lo menos dos meses en recipientes de madera de roble o encino. Su contenido alcohólico debe, en su caso ajustarse con agua de dilución.	

<table>
<tr><th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>4</th><th>5</th><th>6</th></tr>
<tr><th>Nombre</th><th>Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)</th><th>Tipo de comentario</th><th>TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)</th><th>CAMBIO PROPUESTO</th><th>RESOLUCIÓN CCONNSE</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td>
El resultado de las mezclas de Maguey reposado con Maqueyes añejos o extra añejos, se considera como Maguey reposado.
7.2.1.1.2.4 Maguey Añejo
Producto susceptible de ser abocado, sujeto a un proceso de maduración de por lo menos un año en contacto directo con la madera de recipientes de roble o encino, cuya capacidad máxima sea de 600 litros, y con una graduación alcohólica comercial debe, en su caso, ajustarse con agua potable o destilada.
7.2.1.1.2.5 Maguey Extra Añejo
Producto susceptible de ser abocado, sujeto a un proceso de maduración de por lo menos tres años en contacto directo con la madera de recipientes de roble o encino, cuya capacidad máxima sea de 600 litros, y con una graduación alcohólica comercial que debe, en su caso, ajustarse con agua potable o destilada.
Tabla 7. Especificaciones para el Maguey
<table>
<tr><td rowspan="2">Parámetros</td><td colspan="2">Blanco</td><td colspan="2">Abocado/ Joven</td><td colspan="2">Reposado</td><td colspan="2">Añejo</td><td colspan="2">Extra añejo</td></tr>
<tr><td>MIN</td><td>MAX</td><td>MIN</td><td>MAX</td><td>MIN</td><td>MAX</td><td>MIN</td><td>MAX</td><td>MIN</td><td>MAX</td></tr>
<tr><td>Contenido alcohólico a 293 K (20 C) (%Alc. Vol.)</td><td>28</td><td>55</td><td>28</td><td>55</td><td>28</td><td>55</td><td>28</td><td>55</td><td>28</td><td>55</td></tr>
<tr><td>Extracto seco (g/l)</td><td>0</td><td>0,30</td><td>0</td><td>5</td><td>0</td><td>5</td><td>0</td><td>5</td><td>0</td><td>5</td></tr>
<tr><td colspan="11">Valores expresados en mg/100 ml de alcohol anhidro</td></tr>
<tr><td>Alcoholes superiores (alcoholes con peso molecular superior al alcohol etílico o aceite de fusel, como alcohol isoamílico) (1)</td><td>20</td><td>500</td><td>20</td><td>500</td><td>20</td><td>500</td><td>20</td><td>500</td><td>20</td><td>500</td></tr>
<tr><td>Metanol (2)</td><td>30</td><td>300</td><td>30</td><td>300</td><td>30</td><td>300</td><td>30</td><td>300</td><td>30</td><td>300</td></tr>
<tr><td>Aldehídos (como acetaldehído)</td><td>0</td><td>40</td><td>0</td><td>40</td><td>0</td><td>40</td><td>0</td><td>40</td><td>0</td><td>40</td></tr>
<tr><td>Esteres (como acetato de etilo)</td><td>2</td><td>200</td><td>2</td><td>200</td><td>2</td><td>250</td><td>2</td><td>250</td><td>2</td><td>250</td></tr>
<tr><td>furfural</td><td>0</td><td>5</td><td>0</td><td>5</td><td>0</td><td>5</td><td>0</td><td>5</td><td>0</td><td>5</td></tr>
<tr><td colspan="11">(1) Para la determinación de Alcoholes superiores en este Proyecto de Norma, solo se permite el método por cromatografía de gases.
(2) El parámetro mínimo puede disminuir si el productor de aguardiente demuestra que cuenta con un método viable para reducir el contenido de metanol.</td></tr>
</table>
</td><td></td></tr>
</table>

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
Brown-Forman Tequila Mexico	7.2.1	te	*7.2.1 Komil* *Bebida alcohólica producida fuera de las denominaciones de origen que utiliza como materia prima algún agave. El porcentaje de agave no podrá ser menor al 51% de los azúcares fermentables y un máximo de 49,0 % de otros azúcares reductores totales expresados en unidades de masa, no estando permitidas las mezclas en frío, y su contenido alcohólico es de 32,0 % a 55,0 % Alc. Vol.* *El Komil no debe ostentar en su información comercial referencia alguna a las variedades vegetales reconocidas en las Denominaciones de Origen.* COMENTARIO Se propone esta aclaración en el texto a efecto de que sea expreso el tipo de bebida de que se trata, para evitar confusión o error.	7.2.1 Komil Bebida alcohólica destilada producida fuera de las denominaciones de origen que utiliza como materia prima algún agave. El porcentaje de agave no podrá ser menor al 51% de los azucares fermentables y un máximo de 49,0% de otros azucares reductores totales expresados en unidades de masa, no estando permitidas las mezclas en frío, y su contenido alcohólico es de 32,0% a 55,0% Alc. Vol. El Komil no debe ostentar en su información comercial referencia alguna a las variedades vegetales reconocidas en las Denominaciones de Origen.	**Brown-Forman Tequila México** El CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que, derivado del proceso de consulta pública y del análisis de cada uno de los comentarios plasmados en la presente "Respuesta a comentarios" vertidos al tema Komil, se determinó eliminar de la presente NOM la denominación Komil. Así mismo derivado de dicha eliminación, las bebidas que lleven por proceso la destilación y materia prima algún agave y que se encuentren en cualquier parte del territorio nacional se denominarán "Aguardientes de agave", quedando las especificaciones de la siguiente manera: "6.2.1 Aguardiente Bebida alcohólica destilada que se denomina con las palabras "aguardiente de _____", seguida del nombre de la materia prima vegetal que aporte 51% de los azúcares fermentables y 49% de otros azúcares reductores totales expresados en unidades de masa. El aguardiente no permite las mezclas en frío. Su contenido alcohólico es de 35% a 55% Alc. Vol. Nota 9.- El aguardiente puede elaborarse de manera enunciativa, más no limitativa de agave, caña, frutas, cereales ciruela, manzana, uva, entre otros." Por otro lado, las bebidas alcohólicas destiladas con alguna denominación de origen protegida por el Estado mexicano, mencionadas en la presente NOM, llaman a su norma específica para su cumplimiento.

1	2	3	4	5	6
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	7.2.1	te	*7.2.1 Komil* *Bebida alcohólica producida fuera de las denominaciones de origen que utiliza como materia prima algún agave. El porcentaje de agave no podrá ser menor al 51% de los azúcares fermentables y un máximo de 49,0 % de otros azúcares reductores totales expresados en unidades de masa, no estando permitidas las mezclas en frío, y su contenido alcohólico es de 32,0 % a 55,0 % Alc. Vol.* *El Komil no debe ostentar en su información comercial referencia alguna a las variedades vegetales reconocidas en las Denominaciones de Origen.* COMENTARIO NOTA: No vienen definidas las clases o categorías, según se le quiera denominar, en ese sentido se propone eliminar de la tabla de especificaciones lo que corresponda a reposado, añejo y extra añejo y dejar solo el blando, según la propuesta de modificación de la siguiente tabla.		**Cámara Nacional de la Industria Tequilera.** El CCONNSE analizó el comentario y derivado del proceso de consulta pública y del análisis de cada uno de los comentarios plasmados en la presente "Respuesta a comentarios" vertidos al tema Komil, se determinó eliminar de la presente NOM la denominación Komil. Así mismo derivado de dicha eliminación, las bebidas que lleven por proceso la destilación y materia prima algún agave y que se encuentren en cualquier parte del territorio nacional se denominarán "Aguardientes de agave", quedando las especificaciones de la siguiente manera: "6.2.1 Aguardiente Bebida alcohólica destilada que se denomina con las palabras "aguardiente de _____", seguida del nombre de la materia prima vegetal que aporte 51% de los azúcares fermentables y 49% de otros azúcares reductores totales expresados en unidades de masa. El aguardiente no permite las mezclas en frío. Su contenido alcohólico es de 35% a 55% Alc. Vol. Nota 9.- El aguardiente puede elaborarse de manera enunciativa, más no limitativa de agave, caña, frutas, cereales ciruela, manzana, uva, entre otros."
Consorcio Ónix	7.2.1	te	*7.2.1 Komil* *Bebida alcohólica producida fuera de las denominaciones de origen que utiliza como materia prima algún agave. El porcentaje de agave no podrá ser menor al 51% de los azúcares fermentables y un máximo de 49,0 % de otros azúcares reductores totales expresados en unidades de masa, no estando permitidas las mezclas en frío, y su contenido alcohólico es de 32,0 % a 55,0 % Alc. Vol.* *El Komil no debe ostentar en su información comercial referencia alguna a las variedades vegetales reconocidas en las Denominaciones de Origen.*	7.2.1 Komil Bebida alcohólica *destilada* producida fuera de las denominaciones de origen que utiliza como materia prima algún agave. El porcentaje de agave no podrá ser menor al 51% de los azúcares fermentables y un máximo de 49,0 % de otros azúcares reductores totales expresados en unidades de masa, no estando permitidas las mezclas en frío, y su contenido alcohólico es de 32,0 % a 55,0 % Alc. Vol. El Komil no debe ostentar en su información comercial referencia alguna a las variedades vegetales reconocidas en las Denominaciones de Origen.	**Consorcio Ónix** El CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que, derivado del proceso de consulta pública y del análisis de cada uno de los comentarios plasmados en la presente "Respuesta a comentarios" vertidos al tema Komil, se determinó eliminar de la presente NOM la denominación Komil.

1	2	3	4	5	6
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 En relación al término “Komil”, se solicita que se incluye en el párrafo del apartado 7.2.1 la palabra “destilada” a fin de especificar expresamente que dicha bebida se refiere a las bebidas destiladas y de esa forma se homologue la redacción con el resto de las bebidas alcohólicas destiladas incluidas en el apartado 7.2 “Bebidas destiladas”.		Así mismo derivado de dicha eliminación, las bebidas que lleven por proceso la destilación y materia prima algún agave y que se encuentren en cualquier parte del territorio nacional se denominarán “Aguardientes de agave”, quedando las especificaciones de la siguiente manera: “6.2.1 Aguardiente Bebida alcohólica destilada que se denomina con las palabras “aguardiente de _____”, seguida del nombre de la materia prima vegetal que aporte 51% de los azúcares fermentables y 49% de otros azúcares reductores totales expresados en unidades de masa. El aguardiente no permite las mezclas en frío. Su contenido alcohólico es de 35% a 55% Alc. Vol. Nota 9.- El aguardiente puede elaborarse de manera enunciativa, más no limitativa de agave, caña, frutas, cereales ciruela, manzana, uva, entre otros.” Por otro lado, las bebidas alcohólicas destiladas con alguna denominación de origen protegida por el Estado mexicano, mencionadas en la presente NOM, llaman a su norma específica para su cumplimiento.
Consejo Regulador del Tequila	7.2.1	te	*7.2.1 Komil* *Bebida alcohólica producida fuera de las denominaciones de origen que utiliza como materia prima algún agave. El porcentaje de agave no podrá ser menor al 51% de los azúcares fermentables y un máximo de 49,0 % de otros azúcares reductores totales expresados en unidades de masa, no estando permitidas las mezclas en frío, y su contenido alcohólico es de 32,0 % a 55,0 % Alc. Vol.* *El Komil no debe ostentar en su información comercial referencia alguna a las variedades vegetales reconocidas en las Denominaciones de Origen.* COMENTARIO Se acota la redacción a las denominaciones de origen para bebidas alcohólicas.	Bebida alcohólica producida fuera de las denominaciones de origen para bebidas alcohólicas que utiliza como materia prima algún agave. El porcentaje de agave no podrá ser menor al 51% de los azúcares fermentables y un máximo de 49,0 % de otros azúcares reductores totales expresados en unidades de masa, no estando permitidas las mezclas en frío, y su contenido alcohólico es de 32,0 % a 55,0 % Alc. Vol. El Komil no debe ostentar en su información comercial referencia alguna a las variedades vegetales reconocidas en las Denominaciones de Origen para bebidas alcohólicas.	**Consejo Regulador del Tequila** El CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que, derivado del proceso de consulta pública y del análisis de cada uno de los comentarios plasmados en la presente “Respuesta a comentarios” vertidos al tema Komil, se determinó eliminar de la presente NOM la denominación Komil. Así mismo derivado de dicha eliminación, las bebidas que lleven por proceso la destilación y materia prima algún agave y que se encuentren en cualquier parte del territorio nacional se denominarán “Aguardientes de agave”, quedando las especificaciones 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**
					"6.2.1 Aguardiente Bebida alcohólica destilada que se denomina con las palabras "aguardiente de _____", seguida del nombre de la materia prima vegetal que aporte 51% de los azúcares fermentables y 49% de otros azúcares reductores totales expresados en unidades de masa. El aguardiente no permite las mezclas en frío. Su contenido alcohólico es de 35% a 55% Alc. Vol. Nota 9.- El aguardiente puede elaborarse de manera enunciativa, más no limitativa de agave, caña, frutas, cereales ciruela, manzana, uva, entre otros." Por otro lado, las bebidas alcohólicas destiladas con alguna denominación de origen protegida por el Estado mexicano, mencionadas en la presente NOM, llaman a su norma específica para su cumplimiento.
Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente	7.2.1	te	*7.2.1 Komil* *Bebida alcohólica producida fuera de las denominaciones de origen que utiliza como materia prima algún agave. El porcentaje de agave no podrá ser menor al 51% de los azúcares fermentables y un máximo de 49,0 % de otros azúcares reductores totales expresados en unidades de masa, no estando permitidas las mezclas en frío, y su contenido alcohólico es de 32,0 % a 55,0 % Alc. Vol.* *El Komil no debe ostentar en su información comercial referencia alguna a las variedades vegetales reconocidas en las Denominaciones de Origen.* COMENTARIO Esta denominación no tiene referencia que la sustente. Los destilados de agave están ampliamente definidos en el PROY-NOM-186-SCFI-2012. Se mencionan en este documento en el último párrafo del numeral 7.4, sin embargo no está citada la NOM correspondiente.	7.2.1 Destilado de Agave	**Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente** El CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que, derivado del proceso de consulta pública y del análisis de cada uno de los comentarios plasmados en la presente "Respuesta a comentarios" vertidos al tema Komil, se determinó eliminar de la presente NOM la denominación Komil. Así mismo derivado de dicha eliminación, las bebidas que lleven por proceso la destilación y materia prima algún agave y que se encuentren en cualquier parte del territorio nacional se denominarán "Aguardientes de agave", quedando las especificaciones de la siguiente manera: "6.2.1 Aguardiente Bebida alcohólica destilada que se denomina con las palabras "aguardiente de _____", seguida del nombre de la materia prima vegetal que aporte 51% de los azúcares fermentables y 49% de otros azúcares reductores totales expresados en unidades de masa. El aguardiente no permite las mezclas en frío. Su contenido alcohólico es de 35% a 55% Alc. Vol.

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
					Nota 9.- El aguardiente puede elaborarse de manera enunciativa, más no limitativa de agave, caña, frutas, cereales ciruela, manzana, uva, entre otros." Por otro lado, las bebidas alcohólicas destiladas con alguna denominación de origen protegida por el Estado mexicano, mencionadas en la presente NOM, llaman a su norma específica para su cumplimiento.
Adriana Pérez Díaz	7.2.1	te	*7.2.1 Komil* *Bebida alcohólica producida fuera de las denominaciones de origen que utiliza como materia prima algún agave. El porcentaje de agave no podrá ser menor al 51% de los azúcares fermentables y un máximo de 49,0 % de otros azúcares reductores totales expresados en unidades de masa, no estando permitidas las mezclas en frío, y su contenido alcohólico es de 32,0 % a 55,0 % Alc. Vol.* *El Komil no debe ostentar en su información comercial referencia alguna a las variedades vegetales reconocidas en las Denominaciones de Origen.* COMENTARIO 1. Primeramente rechazo la denominación Komil, ya que considero que no fuimos considerados todos los actores involucrados en esta categoría, por lo que sugiero abrir un plazo para convocar y decidir la denominación de esta bebida alcohólica. 2. Respecto a la producción de esta bebida alcohólica, que solo contempla que se elabore fuera de las denominaciones de origen, representa una competencia desleal para los Destilados de agave, ya que actualmente en las regiones contenidas en alguna Denominación de Origen como Tequila, Mezcal, Sotol entre otros; se produce la bebida con las especificaciones descritas para esta denominación. El prohibir que se elaboren es estas regiones dicha bebida representa una total prohibición y restricción consagrada en el artículo 5 primer párrafo de nuestra Carta Magna que cita:	7.2.1 Komil Bebida alcohólica destilada de agave, cuyo porcentaje no debe ser menor al 51,0% de los azúcares fermentables y 49,0% de otros azúcares reductores totales expresados en unidades de masa, no estando permitidas las mezclas en frío. El contenido alcohólico de esta categoría es de 32,0 % a 55,0 % Alc. Vol. El komil podrá producirse con cualquier variedad de agave y en cualquier lugar del territorio nacional, debiendo hacer referencia expresa en la etiqueta a la variedad o variedades de agave utilizadas para su producción. El komil es susceptible de ser adicionado con edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes permitidos por el Acuerdo (Véase 3.34, Referencias).	**Adriana Pérez Díaz** El CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que, derivado del proceso de consulta pública y del análisis de cada uno de los comentarios plasmados en la presente "Respuesta a comentarios" vertidos al tema Komil, se determinó eliminar de la presente NOM la denominación Komil. Así mismo derivado de dicha eliminación, las bebidas que lleven por proceso la destilación y materia prima algún agave y que se encuentren en cualquier parte del territorio nacional se denominarán "Aguardientes de agave", quedando las especificaciones de la siguiente manera: "6.2.1 Aguardiente Bebida alcohólica destilada que se denomina con las palabras "aguardiente de _____", seguida del nombre de la materia prima vegetal que aporte 51% de los azúcares fermentables y 49% de otros azúcares reductores totales expresados en unidades de masa. El aguardiente no permite las mezclas en frío. Su contenido alcohólico es de 35% a 55% Alc. Vol. Nota 9.- El aguardiente puede elaborarse de manera enunciativa, más no limitativa de agave, caña, frutas, cereales ciruela, manzana, uva, entre otros."

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
			"Artículo 5o. A ninguna persona podrá impedirse que se dedique a la profesión, industria, comercio o trabajo que le acomode, siendo lícitos. El ejercicio de esta libertad sólo podrá vedarse por determinación judicial, cuando se ataquen los derechos de tercero, o por resolución gubernativa, dictada en los términos que marque la ley, cuando se ofendan los derechos de la sociedad. Nadie puede ser privado del producto de su trabajo, sino por resolución judicial..." Por lo anterior, considero y exijo que dicha limitación de producción sea eliminada de este proyecto. 3. En relación a la prohibición de NO ostentar en su información comercial referencia alguna a las variedades vegetales reconocidas en las Denominaciones de Origen, también afecta de manera directa la producción de esta bebida. Esto aunado a lo anterior donde se señala que aún en las regiones protegidas por alguna Denominación de Origen, se produce Komil (nombre sin consenso). De igual manera esta restricción contraviene lo dispuesto por el artículo 32 de la Ley Federal de Protección al Consumidor que cita: "ARTÍCULO 32. La información o publicidad relativa a bienes, productos o servicios que se difundan por cualquier medio o forma, deberán ser veraces, comprobables y exentos de textos, diálogos, sonidos, imágenes, marcas, denominaciones de origen y otras descripciones que induzcan o puedan inducir a error o confusión por engañosas o abusivas…" Po lo anterior y para dar cabal cumplimiento a dicho ordenamiento jurídico federal, es menester poder declarar en nuestra información comercial las variedades vegetales que utilizamos en el proceso de elaboración de esta bebida. Con el afán de otorgar certeza jurídica y de salud del producto que obtiene el consumidor final. Así mismo considero que dicha disposición señalada en este proyecto de norma 199, contraviene la NOM-142-SSA1-SCFI-2015 Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial, instrumento actualmente de cumplimiento obligatorio y territorialidad nacional; ya que en su numeral 9, ordena que:		Por otro lado, las bebidas alcohólicas destiladas con alguna denominación de origen protegida por el Estado mexicano, mencionadas en la presente NOM, llaman a su norma específica para su cumplimiento.

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
			9. Etiquetado El etiquetado de los productos objeto de esta Norma, además de cumplir con lo establecido en el Reglamento y las demás disposiciones jurídicas aplicables, se sujetará a lo siguiente: 9.1 Disposiciones generales. 9.1.1 Las bebidas alcohólicas preenvasadas deben presentarse con una etiqueta en la que se describa el producto o se empleen palabras, ilustraciones u otras representaciones gráficas que se refieran al producto, permitiéndose la descripción gráfica de la sugerencia de uso, empleo, preparación, a condición de que aparezca una leyenda alusiva al respecto..." Es decir, dicha reglamento técnico fundado y expedido bajo la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, da la pauta para mantener informado de manera veraz y oportuna al consumidor. Por lo anterior sugiero la redacción contenida en la columna correspondiente de "Cambio propuesto"		
Adriana Pérez Díaz	7.2.1	te	COMENTARIO Para ser coincidentes entre la descripción de la denominación Komil y la tabla 10 "Especificaciones para el Komil", sugerimos incluir la descripción de cada categoría descrita en dicha Tabla, como se muestra en la columna correspondiente.	7.2.1.1 Komil blanco Producto cuyo contenido alcohólico comercial debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución. 7.2.1.2 Komil abocado Producto susceptible de ser abocado, su contenido alcohólico comercial, debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución. 7.2.1.3 Komil reposado Producto susceptible de ser abocado, que se deja por lo menos dos meses en recipientes de madera de roble o encino, cuya graduación alcohólica comercial debe, en su caso, ajustarse con agua desmineralizada, potable o destilada. 7.2.1.4 Komil añejo Producto susceptible de ser abocado, sujeto a un proceso de maduración de por lo menos un año en contacto directo con la madera de recipientes de roble o encino, cuya capacidad máxima sea de 600 litros, y con una graduación alcohólica comercial que debe, en su caso, ajustarse con agua potable o destilada. 7.2.1.5 Komil extra añejo Producto susceptible de ser abocado, sujeto a un proceso de maduración de por lo menos tres años en contacto directo con la madera de recipientes de roble o encino, cuya capacidad que debe, en su caso, ajustarse con agua potable o destilada.	**Adriana Pérez Díaz** El CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que, derivado del proceso de consulta pública y del análisis de cada uno de los comentarios plasmados en la presente "Respuesta a comentarios" vertidos al tema Komil, se determinó eliminar de la presente NOM la denominación Komil. Así mismo derivado de dicha eliminación, las bebidas que lleven por proceso la destilación y materia prima algún agave y que se encuentren en cualquier parte del territorio nacional se denominarán "Aguardientes de agave", quedando las especificaciones de la siguiente manera: "6.2.1 Aguardiente Bebida alcohólica destilada que se denomina con las palabras "aguardiente de _____", seguida del nombre de la materia prima vegetal que aporte 51% de los azúcares fermentables y 49% de otros azúcares reductores totales expresados en unidades de masa. El aguardiente no permite las mezclas en frío. Su contenido alcohólico es de 35% a 55% Alc. Vol.

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
					Nota 9.- El aguardiente puede elaborarse de manera enunciativa, más no limitativa de agave, caña, frutas, cereales ciruela, manzana, uva, entre otros." Por otro lado, las bebidas alcohólicas destiladas con alguna denominación de origen protegida por el Estado mexicano, mencionadas en la presente NOM, llaman a su norma específica para su cumplimiento.
Adriana Pérez Díaz	7.2.1	te	COMENTARIO Para ser concordantes con los comentarios antes emitidos se sugiere que en la tabla 10 se realicen las siguientes adecuaciones: 1. En la categoría Abocado/Joven solamente dejar como abocado. 2. (2) El parámetro mínimo puede disminuir si el productor de aguardiente demuestra que cuenta con un método viable para reducir el contenido de metanol. Corregir aguardiente por komil	(2) El parámetro mínimo puede disminuir si el productor de komil demuestra que cuenta con un método viable para reducir el contenido de metanol.	**Adriana Pérez Díaz** El CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que, derivado del proceso de consulta pública y del análisis de cada uno de los comentarios plasmados en la presente "Respuesta a comentarios" vertidos al tema Komil, se determinó eliminar de la presente NOM la denominación Komil. Así mismo derivado de dicha eliminación, las bebidas que lleven por proceso la destilación y materia prima algún agave y que se encuentren en cualquier parte del territorio nacional se denominarán "Aguardientes de agave", quedando las especificaciones de la siguiente manera: "6.2.1 Aguardiente Bebida alcohólica destilada que se denomina con las palabras "aguardiente de _____", seguida del nombre de la materia prima vegetal que aporte 51% de los azúcares fermentables y 49% de otros azúcares reductores totales expresados en unidades de masa. El aguardiente no permite las mezclas en frío. Su contenido alcohólico es de 35% a 55% Alc. Vol. Nota 9.- El aguardiente puede elaborarse de manera enunciativa, más no limitativa de agave, caña, frutas, cereales ciruela, manzana, uva, entre otros." Por otro lado, las bebidas alcohólicas destiladas con alguna denominación de origen protegida por el Estado mexicano, mencionadas en la presente NOM, llaman a su norma específica para su cumplimiento.

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
Ángel Enríquez	7.2.1	te	*7.2.1 Komil* *Bebida alcohólica producida fuera de las denominaciones de origen que utiliza como materia prima algún agave. El porcentaje de agave no podrá ser menor al 51% de los azúcares fermentables y un máximo de 49,0 % de otros azúcares reductores totales expresados en unidades de masa, no estando permitidas las mezclas en frío, y su contenido alcohólico es de 32,0 % a 55,0 % Alc. Vol.* *El Komil no debe ostentar en su información comercial referencia alguna a las variedades vegetales reconocidas en las* *Denominaciones de Origen.* COMENTARIO Sin embargo lo anterior cuenta con los siguientes problemas: • Actualmente los denominados “destilados de agave” llamados así por no contar con una denominación de origen con esta norma, ¿se tendrán que denominar komil? • ¿Qué pasa con aquellos productores que se encuentran dentro de una denominación de Origen y quieren producir Komil?, ¿No podrán producir dicha bebida? • Con este proyecto se entiende que no se podrán utilizar variedades de agave empleados en la elaboración de una bebida protegida por una denominación de origen, lo cual es restrictivo y podría afectar a los productores en general. ¿Esto es correcto? Y si lo es ¿Por qué dicha restricción?		**Ángel Enríquez** El CCONNSE analizó el comentario y derivado del proceso de consulta pública y del análisis de cada uno de los comentarios plasmados en la presente “Respuesta a comentarios” vertidos al tema Komil, se determinó eliminar de la presente NOM la denominación Komil. Así mismo derivado de dicha eliminación, las bebidas que lleven por proceso la destilación y materia prima algún agave y que se encuentren en cualquier parte del territorio nacional se denominarán “Aguardientes de agave”, quedando las especificaciones de la siguiente manera: “6.2.1 Aguardiente Bebida alcohólica destilada que se denomina con las palabras “aguardiente de _____”, seguida del nombre de la materia prima vegetal que aporte 51% de los azúcares fermentables y 49% de otros azúcares reductores totales expresados en unidades de masa. El aguardiente no permite las mezclas en frío. Su contenido alcohólico es de 35% a 55% Alc. Vol. Nota 9.- El aguardiente puede elaborarse de manera enunciativa, más no limitativa de agave, caña, frutas, cereales ciruela, manzana, uva, entre otros.” Por otro lado, las bebidas alcohólicas destiladas con alguna denominación de origen protegida por el Estado mexicano, mencionadas en la presente NOM, llaman a su norma específica para su cumplimiento.

<table>
<tr><th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>4</th><th>5</th><th>6</th></tr>
<tr><th>Nombre</th><th>Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)</th><th>Tipo de comentario</th><th>TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)</th><th>CAMBIO PROPUESTO</th><th>RESOLUCIÓN CCONNSE</th></tr>
<tr>
<td>Cámara Nacional de la Industria Tequilera</td>
<td>7.2.1
Tabla 10</td>
<td>te</td>
<td>
TABLA 10. ESPECIFICACIONES PARA EL KOMIL
<table>
<tr><th rowspan="2">Parámetros</th><th colspan="2">Blanco</th><th colspan="2">Abocado / Joven</th><th colspan="2">Reposado</th><th colspan="2">Añejo</th><th colspan="2">Extra añejo</th></tr>
<tr><th>MÍN</th><th>MÁX</th><th>MÍN</th><th>MÁX</th><th>MÍN</th><th>MÁX</th><th>MÍN</th><th>MÁX</th><th>MÍN</th><th>MÁX</th></tr>
<tr><td>Contenido Alcohólico a 293 K (20°C) (%Alc. Vol.)</td><td>32</td><td>55</td><td>32</td><td>55</td><td>32</td><td>55</td><td>32</td><td>55</td><td>32</td><td>55</td></tr>
<tr><td>Extracto Seco (g/l)</td><td>0</td><td>0,30</td><td>0</td><td>5</td><td>0</td><td>5</td><td>0</td><td>5</td><td>0</td><td>5</td></tr>
<tr><td colspan="11">Valores expresados en mg/100ml de Alcohol Anhidro</td></tr>
<tr><td>Alcoholes Superiores (alcoholes con peso molecular superior al alcohol etílico o aceite de fusel, como alcohol isoamílico) (1)</td><td>20</td><td>500</td><td>20</td><td>500</td><td>20</td><td>500</td><td>20</td><td>500</td><td>20</td><td>500</td></tr>
<tr><td>Metanol (2)</td><td>30</td><td>300</td><td>30</td><td>300</td><td>30</td><td>300</td><td>30</td><td>300</td><td>30</td><td>300</td></tr>
<tr><td>Aldehídos (como acetaldehído)</td><td>0</td><td>40</td><td>0</td><td>40</td><td>0</td><td>40</td><td>0</td><td>40</td><td>0</td><td>40</td></tr>
<tr><td>Ésteres (como acetato de etilo)</td><td>2</td><td>200</td><td>2</td><td>200</td><td>2</td><td>250</td><td>2</td><td>250</td><td>2</td><td>250</td></tr>
<tr><td>Furfural</td><td>0</td><td>5</td><td>0</td><td>5</td><td>0</td><td>5</td><td>0</td><td>5</td><td>0</td><td>5</td></tr>
<tr><td colspan="11">(1) Para la determinación de Alcoholes superiores en este proyecto de norma, sólo se permite el método por cromatografía de gases.
(2) El parámetro mínimo puede disminuir si el productor de aguardiente demuestra que cuenta con un método viable para reducir el contenido de metanol.</td></tr>
</table>
</td>
<td>
TABLA 10. ESPECIFICACIONES PARA EL KOMIL
<table>
<tr><th rowspan="2">Parámetros</th><th colspan="2">Blanco</th></tr>
<tr><th>MÍN</th><th>MÁX</th></tr>
<tr><td>Contenido Alcohólico a 293 K (20°C) (%Alc. Vol.)</td><td>32</td><td>55</td></tr>
<tr><td>Extracto Seco (g/l)</td><td>0</td><td>0,30</td></tr>
<tr><td colspan="3">Valores expresados en mg/100ml de Alcohol Anhidro</td></tr>
<tr><td>Alcoholes Superiores (alcoholes con peso molecular superior al alcohol etílico o aceite de fusel, como alcohol isoamílico) (1)</td><td>20</td><td>500</td></tr>
<tr><td>Metanol (2)</td><td>30</td><td>300</td></tr>
<tr><td>Aldehídos (como acetaldehído)</td><td>0</td><td>40</td></tr>
<tr><td>Ésteres (como acetato de etilo)</td><td>2</td><td>200</td></tr>
<tr><td>Furfural</td><td>0</td><td>5</td></tr>
</table>
(1) Para la determinación de Alcoholes superiores en este proyecto de norma, sólo se permite el método por cromatografía de gases.
(2) El parámetro mínimo puede disminuir si el productor de aguardiente demuestra que cuenta con un método viable para reducir el contenido de metanol.
</td>
<td>
Cámara Nacional de la Industria Tequilera
El CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que, derivado del proceso de consulta pública y del análisis de cada uno de los comentarios plasmados en la presente “Respuesta a comentarios” vertidos al tema Komil, se determinó eliminar de la presente NOM la denominación Komil.
Así mismo derivado de dicha eliminación, las bebidas que lleven por proceso la destilación y materia prima algún agave y que se encuentren en cualquier parte del territorio nacional se denominarán “Aguardientes de agave”, quedando las especificaciones de la siguiente manera:
“6.2.1 Aguardiente
Bebida alcohólica destilada que se denomina con las palabras “aguardiente de _____”, seguida del nombre de la materia prima vegetal que aporte 51% de los azúcares fermentables y 49% de otros azúcares reductores totales expresados en unidades de masa. El aguardiente no permite las mezclas en frío. Su contenido alcohólico es de 35% a 55% Alc. Vol.
Nota 9.- El aguardiente puede elaborarse de manera enunciativa, más no limitativa de agave, caña, frutas, cereales ciruela, manzana, uva, entre otros.”
Por otro lado, las bebidas alcohólicas destiladas con alguna denominación de origen protegida por el Estado mexicano, mencionadas en la presente NOM, llaman a su norma específica para su cumplimiento.
</td>
</tr>
</table>

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
Adriana Cruz Muñoz Ángel Mendoza González Dra. Elena Kahn Nereida Sánchez Rubio	N/A	ge	COMENTARIO Solicitamos a la Comisión Federal de Competencia Regulatoria (COFEMER) que NO apruebe la Norma Oficial Mexicana (NOM199-SCFI-2015), y que tome en cuenta a las partes excluidas de la elaboración del proyecto, asimismo, consulte a expertos académicos. De aprobarse esta norma, todos los productores (especialmente los artesanales y tradicionales) que hacen mezcales en los más de 11 estados de la República se verían afectados. Pues si no cuentan actualmente con una denominación de origen, estarían obligados a llamarle Komil a sus bebidas. Se les PROHIBIRÍA utilizar la palabra “Agave” en su etiqueta comercial, a pesar de que sus bebidas estén hechas con esa materia prima. Los productores de estas bebidas tendrían que OCULTAR al consumidor de qué está hecha su bebida, sería la apropiación de una palabra de uso común y científico como lo es Agave. La palabra Komil no tiene ningún vínculo de histórico, cultural, lingüístico o social que relacione con alguna bebida, mucho menos con los destilados de Agave (mezcales). Es una imposición que marca una competencia comercial desleal para todos estos productores pues no podrían contender en el mismo mercado con los que sí tengan esa palabra, siendo que los primeros son de la misma o muchas veces de mejor calidad. Lamentablemente estas propuestas benefician a los grandes productores, convirtiéndose en monopólicas, en perjuicio de la diversidad de formas de cultivar y producir aguardientes, destilados de agave, y mezcales de miles de pequeños productores en el país. Por ello, consideramos que se trata de un despojo a la cultura centenaria de estas comunidades, de nuestro patrimonio cultural, de nuestro lenguaje y de nuestra gastronomía mexicana. Si estamos preocupados por nuestro patrimonio y su biodiversidad cultural, esta es la manera de demostrarlo.		**Adriana Cruz Muñoz** **Ángel Mendoza González** **Dra. Elena Kahn** **Nereida Sánchez Rubio** El CCONNSE analizó el comentario y no existe una propuesta en concreto sobre alguna modificación a la NOM que nos ocupa, sin embargo, derivado del proceso de consulta pública y del análisis de cada uno de los comentarios plasmados en la presente “Respuesta a comentarios” vertidos al tema Komil, se determinó eliminar de la presente NOM la denominación Komil. Así mismo derivado de dicha eliminación, las bebidas que lleven por proceso la destilación y materia prima algún agave y que se encuentren en cualquier parte del territorio nacional se denominarán “Aguardientes de agave”, quedando las especificaciones de la siguiente manera: “Aguardiente Bebida alcohólica destilada que se denomina con las palabras “aguardiente de _____”, seguida del nombre de la materia prima vegetal que aporte 51% de los azúcares fermentables y 49% de otros azúcares reductores totales expresados en unidades de masa. El aguardiente no permite las mezclas en frío. Su contenido alcohólico es de 32% a 55% Alc. Vol. Nota 6.- El aguardiente puede elaborarse de manera enunciativa, más no limitativa de agave, caña, frutas, cereales ciruela, manzana, uva, entre otros”. Por último, esta NOM no modifica, amplia o disminuye la denominación de origen Mezcal, ya que es respetada tal y como lo señala en el inciso correspondiente: Mezcal Es la bebida alcohólica destilada con Denominación de Origen regulada por el Gobierno Mexicano. La definición y las especificaciones para esta bebida alcohólica son las enumeradas y contenidas en la NOM-070-SCFI-2016.

1	2	3	4	5	6
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 Comercio, Servicios y Turismo, Sinaloa Sur Cámara Nacional de la Industria de Transformación, Mazatlán Centro Empresarial de Mazatlán y del Sur de Sinaloa, S.P. Gobierno Municipal de Mazatlán Secretaría de Desarrollo Económico de Sinaloa Secretaría General de Gobierno de Sinaloa	N/A	ge	COMENTARIO A) Que el presente proyecto de norma se encuentra viciado de origen, dado que el mismo, se encuentra implementando normas mexicanas (NMX) en una norma oficial mexicana (NOM), las primeras las cuales no son de observancia obligatoria en términos de la Ley de Metrología como las segundas. Por lo que, mientras no sea dado a conocer el contenido de dichas normas mexicanas (de contenido restringido) en los mismos términos y bajo el mismo procedimiento regulatorio a que se encuentran sujetas las normas oficiales mexicanas, las disposiciones contenidas en las normas mexicanas no podrán entrar en vigor conforme las leyes nacionales y convencionales, ya que no basta únicamente su cita en una norma oficial mexicana para su observancia obligatoria, sino que la disposición normativa específica (NMX) a seguir, haya sido aprobada por todos y cada uno de los procedimientos legales necesarios a que se encuentra sujeta cualquier norma que pretenda revertir un carácter obligatorio en el orden jurídico, lo anterior a favor de la seguridad jurídica de los particulares. Cabe recordar que en términos del artículo 3 fra. X de la Ley Federal de Metrología y Normalización, la Norma mexicana incluso puede ser elaborada por un organismo nacional de normalización que es un ente privado, de ahí su principal vicio de origen el presente proyecto. B) El "PROY-NOM-199-SCFI-2015", pretende imponer limitaciones a los destilados de agave sin denominación de origen respecto los que cuentan con una, pues tal y como se aprecia del punto 7.2 de dicha norma se realiza una diferenciación en cuanto a la tabla de los contenidos alcohólicos para los destilados de agave con denominación de origen respecto los que no, ya que se aprecia de la NOTA 7, que dicha tabla contenida en el apartado mencionado, no aplicara a los destilados de agave que tengan una denominación genérica, como lo es obviamente el tequila, mezcal, bacanora y sotol. C) Existe una segunda limitación que se pretende imponer, y la cual es discriminatoria a su vez, pues se pretende imponer en el punto 7.2.1 de la "PROY-NOM-199-SCFI-2015", el nombre de "KOMIL" a los destilados de agave que no cuentan con una denominación de origen, restringiendo incluso ostentar información comercial de referencia alguna a variedades		**Cámara Nacional de Comercio, Servicios y Turismo, Sinaloa Sur** **Cámara Nacional de la Industria de Transformación, Mazatlán** **Centro Empresarial de Mazatlán y del Sur de Sinaloa, S.P.** **Gobierno Municipal de Mazatlán** **Secretaría de Desarrollo Económico de Sinaloa** **Secretaría General de Gobierno de Sinaloa** El CCONNSE analizó el comentario y al respecto indica lo siguiente: La Ley Federal sobe Metrología y Normalización en su artículo 51-A establece que: "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 prejuicio de que las dependencias requieran en una norma oficial mexicana su observancia para fines determinados…" Tal y como es el caso de la presente NOM. Los límites de cada denominación de origen son establecidos por su NOM específica, por lo que esta NOM respeta cada una de ellas. Derivado del proceso de consulta pública y del análisis de cada uno de los comentarios plasmados en la presente "Respuesta a comentarios" vertidos al tema Komil, se determinó eliminar de la presente NOM la denominación Komil. Así mismo derivado de dicha eliminación, las bebidas que lleven por proceso la destilación y materia prima algún agave y que se encuentren en cualquier parte del territorio nacional se denominarán "Aguardientes de agave", quedando las especificaciones 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**
			vegetales de las usadas para los destilados de agave utilizados para elaborar los diversos destilados de agave con denominaciones de origen, por lo que no solo pretenden excluir al resto de los destilados de agave sin denominación de origen con un nombre desconocido y sin pertenencia a dicha bebida, sino que además, del nombre pasan a querer apropiarse también de las plantas para su uso exclusivo, lo que va en contra de la libre competencia, otorgando con ello ventajas económicas indebidas a cierto sector de la industria en detrimento de quienes no cuentan con una denominación de origen. Dichas circunstancias previstas en los puntos B) y C) que anteceden, van más allá de lo que la Ley permite, pues conforme el artículo 156 de la Ley de Propiedad Industrial establece textualmente que la denominación de origen es una diferenciación al resto de los demás productos del mismo género, que obtienen una diferenciación en calidad o característica, únicamente por factores geográficos, sin que permita obtener ventajas económicas de uso exclusivo de ciertos productos, lo que pretende hacerse mediante la norma sujeta al presente proyecto, ya que por ejemplo, la diferenciación señalada en el inciso A), aun cuando la tabla sea similar o incluso igual, genera por si una distinción que va más allá de los factores geográficos, pues la Ley no impide que se elabore el mismo producto con las mismas características fuera de la zona de denominación de origen, siendo la única consecuencia, la de no poder usar la denominación otorgada a cierta zona geográfica; mientras que la diferenciación señalada en el inciso B) que se pretende imponer, con la cual se pretende otorgar ventajas económicas indebidas a cierto sector de la industria en detrimento de quienes no cuentan con una denominación de origen, restringiendo incluso ostentar información comercial de referencia alguna a variedades vegetales de las usadas para los destilados de agave utilizados para elaborar los diversos destilados de agave con denominaciones de origen, por lo que no solo pretenden excluir al resto de los destilados de agave sin denominación de origen con un nombre desconocido y sin pertenencia a dicha bebida, sino que además, del nombre pasan a querer apropiarse también de las plantas para su uso exclusivo, lo que va en contra de la libre competencia.		"6.2.1 Aguardiente Bebida alcohólica destilada que se denomina con las palabras "aguardiente de _____", seguida del nombre de la materia prima vegetal que aporte 51% de los azúcares fermentables y 49% de otros azúcares reductores totales expresados en unidades de masa. El aguardiente no permite las mezclas en frío. Su contenido alcohólico es de 35% a 55% Alc. Vol. Nota 9.- El aguardiente puede elaborarse de manera enunciativa, más no limitativa de agave, caña, frutas, cereales ciruela, manzana, uva, entre otros."

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
			LEY DE PROPIEDAD INDUSTRIAL ARTICULO 156.- 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 característica se deban exclusivamente al medio geográfico, comprendiendo en éste los factores naturales y los humanos. Es decir, ni los métodos, ni los insumos, son o pueden determinarse en forma exclusiva para los destilados de agave con denominación de origen. D) Por otro lado, si bien es cierto la Secretaria de Economía está facultada para emitir normas oficiales mexicanas, según el artículo 19 de la Ley Federal de Protección al Consumidor, no menos cierto lo es que conforme la fracción I de dicho artículo, una de las finalidades es precisamente que los Productos deban expresar los elementos, substancias o ingredientes de que estén elaborados o integrados así como sus propiedades, características, fecha de caducidad, contenido neto y peso o masa drenados, y demás datos relevantes en los envases, empaques, envolturas, etiquetas o publicidad, que incluyan los términos y condiciones de los instructivos y advertencias para su uso ordinario y conservación, con el fin primordial de brindar protección al consumidor, mediante información clara precisa y no confusa. Es decir, la Secretaria de Economía, no tiene facultades para imponer un nombre comercial como “KOMIL” y agrupar a los diversos destilados de agave que no tienen denominación de origen, para diferenciarlos comercialmente, ni para otorgarles ventajas económicas de exclusividad a ciertos sectores, sino al contrario, debe en términos de Ley realizar la adopción de medidas que procuren el mejor funcionamiento de los mercados y el crecimiento económico del país, y una de ellas es permitir la libre competencia. Por ejemplo, nuestro producto, es un destilado de agave, elaborado con la variedad de agave tequilana weber, que, al encontrarnos fuera de la zona de denominación de origen para el tequila, sabemos y estamos conscientes de que no podemos utilizar dicha palabra, mas, sin embargo, eso no nos impide para elaborar un producto de calidad, consistente en un destilado 100% de agave azul, y proporcionarle dicha información al consumidor sin confundirlo.		

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
			E) Ahora bien, en cuanto a permitir el contenido alcohólico desde 32% Ale. Vol. en dichas bebidas alcohólicas destiladas de agave que no cuentan con una denominación de origen, consideramos que lo anterior, es permitir elaborar productos de menor calidad, que lejos de proteger al consumidor lo perjudican, pues a una mayor destilación, mejor la pureza y calidad del producto. Es por ello, y por las mismas circunstancias de que constitucional, convencional y legalmente, no se pueden imponer diferenciaciones que proporcionen a las denominaciones de origen una ventaja ya sea económica, o de diferenciación de características, que no deberá de diferenciarse el contenido alcohólico de los destilados de agave sin denominación de origen, respecto de los que, si cuentan con una, como lo son el tequila, el mezcal, el bacanora y el sotol. F) Otra ilegal diferenciación que se advierte , se encuentra en los puntos 5.4 y 7.2.2, pues se pretende imponer el nombre de “aguardiente” a la totalidad de los destilados, a modo de salvar que si no se aprueba la denominación ilegal de “KOMIL”, o no se quiera usar, los destilados de agave sin denominación de origen, tendrán que llamarse aguardientes de agave, lo cual provoca una diferenciación en el mismo sentido de usar el nombre de “KOMIL”; sin embargo, debemos señalar que dicha imposición incide en la percepción del consumidor sobre la calidad del producto, pues la denominación de “aguardiente” está relacionada con una bebida alcohólica corriente y de abaja calidad. Además, las cosas deben llamarse por lo que son, si es una bebida destilada de agave, es así como debe de llamarse, con el objetivo de cumplir con una de las finalidades de la Ley de Protección al Consumidor, que es la de dar información veraz y precisa al consumidor respecto el origen y características del producto, y no confundirlo a efecto de otorgar ventajas indebidas a cierto grupo de la industria agavera que cuenta con denominación de origen para sus destilados. Además, las facultades de la Secretaria de Economía, no permiten el imponer nombres a ciertos productos, sino al contrario, el de otorgar certeza de los elementos, substancias o ingredientes de que estén elaborados o integrados así como sus propiedades, características, fecha de caducidad, contenido neto y peso o masa drenados, y demás datos relevantes en los envases, empaques, envolturas, etiquetas o publicidad, que incluyan los términos y condiciones de los instructivos y advertencias para su uso ordinario y conservación, con el fin primordial de brindar protección al consumidor, mediante información clara precisa y no confusa. Por lo tanto, no deberá imponerse el nombre de “aguardiente”,		

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
			pues sí una bebida alcohólica es destilada, para dar cumplimiento a la Ley, esta deberá de llamarse "destilado de ", seguido del nombre de la materia prima vegetal con la que se elabore. Es por las anteriores inquietudes, que me apersono por este medio, con el fin de intercambiar opiniones, comentarios y observaciones respecto dicha situación, y sin más por el momento, agradezco mucho su atención reiterándole mi estimación, y quedando como siempre a su disposición."		
Cándido Romero Contreras Lorenzo Virgen Contreras Macario Partida Ramos Miguel Ángel Partida Rivera Productores de Mezcal de Zapotitlán de Vadillo Jalisco y sus comunidades Rosario Pineda Pérez	N/A	ge	COMENTARIO Manifiesto mi oposición al PROY-NOM-199-SCFI-2015, puesto lo que se hace en esa comunicad son mezcales (también conocidos como "Vino Mezcal" o Destilado de Agave), no Komil ni ninguna otra bebida con otro nombre. Nosotros no fuimos consultados para la elaboración de esta norma y de haberlo hecho, nos hubiéramos opuesto de manera rotunda. Esto representaría una desventaja comercial pues nadie conoce este nombre de bebida (Komil) y tampoco representa nuestra tradición ni costumbre. Es injusto que traten de imponer este término sobre lo que ha llevado generaciones construir. Pido que esta opinión sea tomada en cuenta y que mi voz en esta carta sea escuchada.		**Cándido Romero Contreras** **Lorenzo Virgen Contreras** **Macario Partida Ramos** **Miguel Ángel Partida Rivera** **Productores de Mezcal de Zapotitlán de Vadillo Jalisco y sus comunidades** **Rosario Pineda Pérez** El CCONNSE analizó el comentario y derivado del proceso de consulta pública y del análisis de cada uno de los comentarios plasmados en la presente "Respuesta a comentarios" vertidos al tema Komil, se determinó eliminar de la presente NOM la denominación Komil. Así mismo derivado de dicha eliminación, las bebidas que lleven por proceso la destilación y materia prima algún agave y que se encuentren en cualquier parte del territorio nacional se denominarán "Aguardientes de agave", quedando las especificaciones de la siguiente manera: "6.2.1 Aguardiente Bebida alcohólica destilada que se denomina con las palabras "aguardiente de _____", seguida del nombre de la materia prima vegetal que aporte 51% de los azúcares fermentables y 49% de otros azúcares reductores totales expresados en unidades de masa. El aguardiente no permite las mezclas en frío. Su contenido alcohólico es de 35% a 55% Alc. Vol. Nota 9.- El aguardiente puede elaborarse de manera enunciativa, más no limitativa de agave, caña, frutas, cereales ciruela, manzana, uva, entre otros."

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
Dra. Patricia Colunga y 75 firmantes más.	N/A	ge	COMENTARIO Somos 75 académicos que laboramos a lo largo y ancho del país en sus principales instituciones educativas y de investigación. Todos somos investigadores de las ciencias biológicas, sociales y las humanidades, especialistas en agaves, mezcales y en temas y problemas relativos al patrimonio biocultural de nuestro país. En nuestra calidad de expertos, le hacemos saber que nos oponemos firmemente a que se apruebe el Proyecto de NOM-199, ya que con respecto a los "Destilados de Agave", en su forma actual esta NOM constituiría: a) Un engaño al consumidor, y por lo tanto una violación a sus derechos. b) Ventajas exclusivas en favor de los productores de las DO que resultarían contrarias al proceso de competencia y libre concurrencia en el mercado, que afectaría, especialmente, a los productores de mezcales artesanales tradicionales. c) Una violación a los derechos de los pueblos indígenas, a los que pertenecen una buena parte de estos productores. La Secretaría de Economía (SE), junto con la Cámara Nacional de la Industria Tequilera (CNIT), el Consejo Regulador del Mezcal (COMERCAM) y el Consejo Regulador del Tequila (CRT), entre otros actores, elaboraron y sometieron a COFEMER un proyecto de norma oficial mexicana (NOM-199 1) que, de entrar en vigor el próximo 29 de abril, obligaría a los mezcaleros artesanales tradicionales que producen fuera de la Denominación de Origen Mezcal (DOM) a llamar "Komiles" a sus "Destilados de Agave" (como hasta hoy se denominan legalmente), nombre sin ningún arraigo ni reconocimiento por parte del consumidor, lo cual, obviamente, afectaría su competencia en el mercado. Los graves efectos que estas restricciones tendrían para la competencia y libre concurrencia en los mercados, serían, de manera especial, en detrimento de los mezcaleros artesanales tradicionales, dentro de los cuales un número importante pertenecen a los pueblos originarios de México, quienes heredaron y han mantenido en evolución este patrimonio biocultural de nuestro país. Con ello se violentarían sus derechos, garantizados en leyes nacionales y tratados internacionales 2.		**Dra. Patricia Colunga y 75 firmantes más.** El CCONNSE analizó el comentario y derivado del proceso de consulta pública y del análisis de cada uno de los comentarios plasmados en la presente "Respuesta a comentarios" vertidos al tema Komil, se determinó eliminar de la presente NOM la denominación Komil. Así mismo derivado de dicha eliminación, las bebidas que lleven por proceso la destilación y materia prima algún agave y que se encuentren en cualquier parte del territorio nacional se denominarán "Aguardientes de agave", quedando las especificaciones de la siguiente manera: "6.2.1 Aguardiente Bebida alcohólica destilada que se denomina con las palabras "aguardiente de _____", seguida del nombre de la materia prima vegetal que aporte 51% de los azúcares fermentables y 49% de otros azúcares reductores totales expresados en unidades de masa. El aguardiente no permite las mezclas en frío. Su contenido alcohólico es de 35% a 55% Alc. Vol. Nota 9.- El aguardiente puede elaborarse de manera enunciativa, más no limitativa de agave, caña, frutas, cereales ciruela, manzana, uva, entre otros." Por último, esta NOM, respeta cada una de las denominaciones de origen en materia de bebidas alcohólicas protegidas por el Estado Mexicano, esta NOM no crea, modifica o extingue especificaciones contenidas en su NOM particular.

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
			Todos, o casi todos, sabemos en México que los mezcales son bebidas destiladas tradicionales que se producen a partir de los magueyes, plantas a las que los científicos, desde 1753, llamamos Agaves 3. Mexcalli, en náhuatl, significa maguey cocido 4, en clara referencia a la materia prima con que se producen, y así lo dejaron registrado los españoles desde 1579 en sus "Relaciones Geográficas" de la Nueva España 5, irónicamente, para lugares que hoy día están excluidos de la DOM 6. Los análisis de dos grupos independientes de investigación 7, 8, con datos, también irónicamente, de lugares hoy fuera de la DOM, como son Jalisco y Tlaxcala, señalan que sus orígenes son, muy probablemente, prehispánicos, quizás tan antiguos como 3,500 años. Investigaciones actuales indican que los mezcales se producen con, por lo menos, 53 especies de agaves, en 26 de las 32 entidades federativas 9, 10. A pesar de toda la evidencia histórica y científica, la DOM sigue excluyendo a cientos de productores tradicionales de mezcal que están fuera de los municipios reconocidos (pertenecientes a solo 9 estados), excluyendo a productores de regiones tan emblemáticas para la DOM como es Oaxaca, pues no todos sus municipios están incluidos11. Estos productores no pueden llamar a sus bebidas "Mezcal", aunque sean mezcales. Deben llamarlas, hasta hoy, "Destilado de Agave", privándolos del uso de una denominación histórica que les pertenece. Pero la NOM-199 intenta ir más lejos. No solo pretende que los mezcales elaborados fuera de la DOM o "Destilados de Agave", reciban obligatoriamente el bizarro nombre de Komil, sino que, además, indica que "no debe ostentar en su información comercial referencia alguna a las variedades vegetales reconocidas en las Denominaciones de Origen". ¿Qué significa esto? que si de hecho las usan, ¿no lo deben informar al consumidor? ¿o significa que les van a prohibir utilizarlas?		

1	2	3	4	5	6
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 primero, ocultar información al consumidor, sería una violación a los derechos fundamentales del consumidor, y estaría totalmente en contra de los objetivos declarados de la NOM-199: "proporcionar información veraz y comprobable respecto de los productos que se adquieren". Lo segundo, prohibir a los mezcaleros artesanales tradicionales el uso de sus variedades ancestrales, sería una violación a los derechos que ya se les ha consagrado en diversas leyes nacionales y tratados internacionales. La distribución de las especies y variedades de Agave, y la de su uso para elaborar mezcales tradicionales, son más amplias que lo reconocido por la DOM, y no son históricamente privativas de ella 12, 13. Además, los nombres comunes de las variedades vegetales frecuentemente se repiten de una región a otra. Es importante señalar, que esta NOM-199 no solo violaría los derechos de los mezcaleros artesanales tradicionales que producen fuera de las áreas reconocidas por la DOM, sino también a aquellos que viviendo en esas regiones no pueden pagar a COMERCAM las cuotas necesarias para ostentar el título de "Mezcal", aunque lo sean, y ya no podrían llamarse "Destilados de Agave" tampoco. No es la primera vez que la SE, en conjunto con la CNIT, el CRT y COMERCAM elaboran un proyecto así. En 2011 propusieron la NOM-186, que pretendía imponer una serie de restricciones en la elaboración de los "Destilados de Agave" y en la información que podían dar al consumidor, con las cuales, según la opinión de amplios sectores, e incluso de la Comisión Federal de Competencia (COFECO), habrían dado ventajas exclusivas a los productores de las DO que resultarían contrarias al proceso de competencia y libre concurrencia en el mercado. Simultáneamente al proyecto de NOM-186, y para completar las medidas que proponía, el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI) intentó declarar el término Agave, de uso común en la ciencia, como una marca registrada de uso exclusivo de los productores de las DO tequila, mezcal y bacanora, una violación total a la legislación nacional e internacional.		

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
			Al momento, se han inconformado actores diversos en el expediente de la NOM-199 14: productores individuales y asociados, presidentes municipales, funcionarios públicos, consumidores, comercializadores y académicos especialista en el tema. Todos coincidimos con la SE en que es imprescindible normar a las bebidas alcohólicas a fin de evitar la publicidad engañosa y abusiva que induzca a los consumidores a cometer errores y les cause daño económico o de salud; pero, con respecto a los mezcales elaborados fuera de la DOM, la NOM-199 es claramente contraria a dicho objetivo. Los comercializadores y consumidores educados, nacionales y, muy especialmente, los extranjeros, están perdiendo la confianza en los destilados de agave producidos dentro de las DO (tequila y mezcal), al ver que las cámaras y consejos que los representan basan su estrategia para ganar y defender su mercado, no con incremento de calidad e información transparente al consumidor (la denominación comercial Tequila, no informa en su etiqueta que está hecho con 49% de azúcares de caña), sino con intentos de bloquear la libre competencia y concurrencia en el mercado. Se le han hecho propuestas específicas a la SE para lograr una buena normatividad 15, que incluyen informar al consumidor el nombre científico de las especies de agaves usadas como materia prima, el de sus variedades, su lugar de cultivo, los procesos de elaboración, envasado y conservación y todos los ingredientes utilizados. Los nombres científicos de las especies se utilizan en todo el mundo para permitir la comunicación internacional sin confusión. El consumidor debe estar cada vez más educado y más informado para ser menos vulnerable a bebidas apócrifas y adulteradas. No estamos de acuerdo en engañar al consumidor, en violentar los derechos de los pueblos indígenas, ni en afectar su competencia y libre concurrencia en el mercado: se llaman mezcales y están hechos con agaves. Por todo lo anterior, demandamos que el Proyecto de NOM-199 no sea aprobado.		

1	2	3	4	5	6
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 Poder del Consumidor y 52 firmantes más	N/A	ge	COMENTARIO Las organizaciones y personas firmantes de esta misiva externamos ante el Consejo Nacional para Prevenir la Discriminación (CONAPRED) nuestra profunda preocupación debido a la reciente publicación en el Diario Oficial de la Federación del PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-199-SCFI-2015, BEBIDAS ALCOHÓLICAS-DENOMINACIÓN-ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA. Este proyecto de norma no solo ha alarmado a pequeños productores de mezcal y destilados de agave, a académicos y expertos pertenecientes a diversas instituciones, y a los consumidores en general, pues representa una amenaza para la producción y comercialización de los mezcales tradicionales del país; sino que representa una violación al derecho a la igualdad real de oportunidades para cientos de productores rurales e indígenas de México. Aunque este proyecto de norma asevera que busca "acotar la comercialización engañosa" de las bebidas alcohólicas que se comercializan en el país, y "eliminar la confusión en los mismos [consumidores] a través de proporcionarles información veraz y comprobable respecto de los productos que se adquieren"; en la práctica, restringe la información que los productores pueden proporcionar sobre las materias primas que utilizan para producir sus mezcales, y prohíbe el uso de términos históricamente asociados con dichas materias primas y con la bebida que comercializan, incluyendo el vocablo mezcal. Específicamente, el proyecto de norma busca obligar, en el apartado 7.2.1, a que toda "bebida alcohólica producida fuera de las denominaciones de origen que utiliza como materia prima algún agave" se denomine "komil", un término que ningún productor utiliza actualmente ni tiene relación histórica con la bebida. Adicionalmente, estipula que "el Komil no debe ostentar en su información comercial referencia alguna a las variedades vegetales reconocidas en las Denominaciones de Origen". En otras palabras, impide que los productores proporcionen a los consumidores "información veraz y comprobable sobre los productos que adquieren" y genera una nueva barrera para estos productores al prohibirles utilizar los vocablos con los que se transmite la identidad y cualidades de la bebida que históricamente han producido.		**El Poder del Consumidor y 52 firmantes más** El CCONNSE analizó el comentario y derivado del proceso de consulta pública y del análisis de cada uno de los comentarios plasmados en la presente “Respuesta a comentarios” vertidos al tema Komil, se determinó eliminar de la presente NOM la denominación Komil. Así mismo derivado de dicha eliminación, las bebidas que lleven por proceso la destilación y materia prima algún agave y que se encuentren en cualquier parte del territorio nacional se denominarán “Aguardientes de agave”, quedando las especificaciones de la siguiente manera: “6.2.1 Aguardiente Bebida alcohólica destilada que se denomina con las palabras “aguardiente de _____”, seguida del nombre de la materia prima vegetal que aporte 51% de los azúcares fermentables y 49% de otros azúcares reductores totales expresados en unidades de masa. El aguardiente no permite las mezclas en frío. Su contenido alcohólico es de 35% a 55% Alc. Vol. Nota 9.- El aguardiente puede elaborarse de manera enunciativa, más no limitativa de agave, caña, frutas, cereales ciruela, manzana, uva, entre otros.” Por último, esta NOM, respeta cada una de las denominaciones de origen en materia de bebidas alcohólicas protegidas por el Estado Mexicano, esta NOM no crea, modifica o extingue especificaciones contenidas en su NOM particular.

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
			Como se ha documentado ampliamente, la producción de bebidas destiladas de agave (comúnmente conocidas como mezcales) constituye una de las pocas opciones productivas para muchas comunidades rurales e indígenas de este país. A la par, esta bebida se ha convertido en el motor de un importante mercado. De acuerdo con cifras oficiales de la Secretaría de Agricultura y de Euromonitor International, la demanda de mezcal ha crecido tanto a nivel nacional como internacional en los últimos años. De acuerdo con estas cifras, la venta de mezcal generó 13,3 millones de dólares en 2014, un crecimiento de 78,1% con respecto a 2013. A nivel internacional, en ese año se vendieron más de 1 millón de litros de este destilado, y más de 900,000 a nivel nacional. Este incremento refleja principalmente un aumento en la demanda de mezcales de calidad Premium, los cuales se distinguen por el uso de procesos artesanales y, con frecuencia, especies silvestres o endémicas. Por lo tanto, se trata de las bebidas que más claramente reflejan las características del territorio y la cultura de las comunidades, indígenas y rurales, que históricamente han trabajado su producción. Como una iniciativa que busca limitar la participación de ciertos sectores de productores en el mercado del mezcal, y, en el proceso, desacredita a los productores excluidos, crea confusión e induce al público al error sobre la naturaleza, modo de fabricación y características de las bebidas que busca denominar "komil", la NOM 199 representa una práctica de competencia desleal. De aprobarse, esta legislación provocaría la concentración de los beneficios que el auge de este mercado ha producido y, dado que los sectores que resultarían directamente afectados por esta norma son principalmente personas, pueblos y comunidades rurales e indígenas, tendría un impacto negativo desproporcional sobre grupos que históricamente se han enfrentado a una posición de desventaja y de subordinación en nuestro país. Especialmente, estas medidas afectarían desproporcionalmente a los productores artesanales que ya han sido excluidos por la Denominación de Origen Mezcal, que, al dejar fuera a amplios territorios de producción mezcalera, limitó el derecho de los productores de estas regiones a denominar mezcal a sus destilados de agave. Por ello, esta medida se convertiría en un impedimento adicional para la plena participación de estos sectores históricamente discriminados en la vida económica del país.		

1	2	3	4	5	6
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 conclusión, de aprobarse la NOM 199, el Estado violentaría el derecho a la igualdad real de oportunidades, y limitaría la plena participación de sectores vulnerables de la población, incluidos pueblos indígenas, en la vida económica, social y cultural del país. Además, debido a que el mezcal como bien comercial descansa en los conocimientos, innovaciones y prácticas de las comunidades indígenas y locales, así como en su trabajo de conservación y manejo de la biodiversidad; impediría el pleno ejercicio de los derechos de propiedad, administración y disposición de los bienes de propiedad intelectual de estos actores, por lo que se violarían las disposiciones presentes en los Artículos 1, 2 y 9 de la Ley Federal para Prevenir y Eliminar la Discriminación. Además de esto, se violentarían otros compromisos internacionales que el Estado mexicano ha adquirido relacionados al respeto, a la equidad de derechos económicos, sociales y culturales de los pueblos indígenas y otras poblaciones vulnerables. Particularmente, el artículo 8 j del Convenio de Diversidad Biológica, por el cual México se compromete a fomentar "que los beneficios derivados de la utilización de [los] conocimientos, innovaciones y prácticas [sobre la conservación y el uso sostenible de la diversidad biológica] se compartan equitativamente". Dada la gravedad y urgencia del asunto y con base en la Ley vigente, consideramos que la Presidencia de este Consejo debería iniciar esta investigación y pronunciarse a la brevedad al respecto. El proyecto de norma de la NOM 199 no representa el primer intento por prohibir el uso de términos comúnmente asociados con los destilados de agaves (que incluyen al tequila, a los mezcales y al bacanora). En 2012, se presentó otra iniciativa que pretendía transformar la palabra agave, un término científico que es común a todas las variedades de maguey, en marca propia, con el fin de restringir el uso de este vocablo, mismo que los consumidores distinguen y asocian con los mezcales. Es por ello que consideramos que esta es una oportunidad para que el Estado mexicano se pronuncie y tome medidas enérgicas para proteger los derechos colectivos de los pueblos indígenas y de otras comunidades vulnerables relacionados a la producción de destilados de agave, para avanzar hacia garantizar las condiciones adecuadas para hacer valer el derecho a		

1	2	3	4	5	6
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 participación en términos de igualdad en la vida económica, y fortalecer el derecho a la no discriminación. En este sentido, este proyecto de norma atañe a las comunidades y pueblos productores de mezcal de todo el país, y a los órganos responsables de velar por sus derechos y la igualdad de derechos. Las determinaciones a las que se llegue en relación a la NOM 199 darán una indicación de la forma en la que, como nación, nos conducimos en temas de combate a la discriminación y respeto por los derechos de todos los ciudadanos, en aquellos casos en los que los intereses económicos de actores con recursos económicos y políticos muy distintos entran en conflicto. Tenemos la oportunidad, como gobierno y sociedad, de establecer medidas contundentes y adecuadas para avanzar en una cultura de respeto de los derechos humanos, reconociendo la diversidad en todas sus dimensiones, y evitar que las lógicas de la ganancia y el mercado pasen por encima de la dignidad de las personas y los pueblos. La consulta pública que forma parte del proceso de discusión del proyecto de norma culmina el 29 de abril de 2016. Por ello, una de las principales preocupaciones de las organizaciones firmantes es apelar al CONAPRED para que se inicie de oficio una queja en relación al proyecto de norma y emita un comentario ante la COFEMER, y cualquier otra instancia correspondiente, antes del fin de este plazo, toda vez que está dentro de sus facultades eliminar los obstáculos que limiten el ejercicio de derechos e impidan el pleno desarrollo de las personas, así como su efectiva participación en la vida política, económica, cultural y social del país; recordamos que se ha facultado a este Consejo para involucrar en estas tareas de erradicación de la discriminación a las autoridades de todos los órdenes y niveles de Gobierno así como a grupos particulares. Asimismo, esperamos que este proceso dé como resultado el establecimiento de garantías de no repetición y con apego a los más altos estándares internacionales en materia de derechos humanos. Sabemos que el tema de la plena inclusión de los sectores vulnerables en la vida económica es una agenda pendiente en este país; por ello, solicitamos informe a la sociedad sobre las medidas que el Consejo está realizando o realizará al respecto.		

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
Félix Hernández Monterrosa Sosima Olivera Aguilar Reina Sánchez Concepción Hernández Teodomiro Santiago Severiano Osorio Alberto Cayetano Vásquez Alberto Martínez Venancio Hernández Rodolfo López Inés Sánches López Enedino Bravo Cruz Salvador Hernández Inés Hernández Cesar Gilberto Reyes Eleuterio González José Jaime Morales Aquino		ge	COMENTARIO PRIMERO. - Dentro del proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM- 199-SCFI-2015 “BEBIDAS ALCOHÓLICAS - DENOMINACIÓN, ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA". Apunta en el punto número 7.2.1 se transcribe: “Komil Bebida alcohólica producida fuera de las denominaciones de origen que utiliza como materia prima algún agave. El porcentaje de agave no podrá ser menor al 51% de los azúcares fermentadles y un máximo de 49,0 % de otros azúcares reductores totales expresados en unidades de masa, no estando permitidas las mezclas en frío, y su contenido alcohólico es de 32,0 % a 55,0 % Alc. Vol. El Komil no debe ostentar en su información comercial referencia alguna a las variedades vegetales reconocidas en las Denominaciones de Origen.” SEGUNDO.- De lo anterior nos causa agravio a todos los productores maestros del mezcal tradicional de nuestro estado de Oaxaca. toda vez que, dentro del estado, no todas las regiones nos encontramos dentro de la DENOMINACION DE ORIGEN. y en su momento no fuimos consultados, desconociendo hasta este momento cuales son los requisitos para contar con la denominación de origen. TERCERO.- Así mismo nos causa agravio, el proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-199-SCFI-2015 “BEBIDAS ALCOHÓLICAS - DENOMINACIÓN, ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA” toda vez que el MEZCAL, es parte de nuestra historia, cultura, tradiciones, costumbres, es parte a la identidad v supervivencia misma de las comunidades indígenas v sus miembros, sus artes culinarias, el derecho consuetudinario, su vestimenta, filosofía v valores, pues en función de su entorno, su integración con la naturaleza v su historia, los miembros de las comunidades indígenas transmiten de generación en generación este patrimonio cultural inmaterial. CUARTO. - Es evidente que al publicar el Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-199-SCFI-2015 “BEBIDAS ALCOHÓLICAS - DENOMINACIÓN,		**Félix Hernández Monterrosa** **Sosima Olivera Aguilar** **Reina Sánchez** **Concepción Hernández** **Teodomiro Santiago** **Severiano Osorio** **Alberto Cayetano Vásquez** **Alberto Martínez Venancio Hernández** **Rodolfo López** **Inés Sánches López** **Enedino Bravo Cruz** **Salvador Hernández** **Inés Hernández** **Cesar Gilberto Reyes** **Eleuterio González** **José Jaime Morales Aquino** El CCONNSE analizó el comentario y derivado del proceso de consulta pública y del análisis de cada uno de los comentarios plasmados en la presente “Respuesta a comentarios” vertidos al tema Komil, se determinó eliminar de la presente NOM la denominación Komil. Así mismo derivado de dicha eliminación, las bebidas que lleven por proceso la destilación y materia prima algún agave y que se encuentren en cualquier parte del territorio nacional se denominarán “Aguardientes de agave”, quedando las especificaciones de la siguiente manera: “6.2.1 Aguardiente Bebida alcohólica destilada que se denomina con las palabras “aguardiente de _____”, seguida del nombre de la materia prima vegetal que aporte 51% de los azúcares fermentables y 49% de otros azúcares reductores totales expresados en unidades de masa. El aguardiente no permite las mezclas en frío. Su contenido alcohólico es de 35% a 55% Alc. Vol. Nota 9.- El aguardiente puede elaborarse de manera enunciativa, más no limitativa de agave, caña, frutas, cereales ciruela, manzana, uva, entre otros.”

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
			ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA", viola los preceptos Constitucionales de nuestra Carta Magna. Tratados Internacionales. Constitución Política Libre v Soberano de Oaxaca. Lev de Derechos de los Pueblos v Comunidades Indígenas del Estado de Oaxaca. Violan en nuestro perjuicio los preceptos Constitucionales, que a continuación se transcriben: Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, y que a la letra dice: "Artículo 1o En los estados Unidos Mexicanos todas las personas gozaran de los derechos humanos reconocidos en esta Constitución y en los tratados internacionales de los que el Estado mexicano sea parte..." "Artículo 2o. La Nación Mexicana es única e indivisible. A. Esta Constitución reconoce y garantiza el derecho de los pueblos y las comunidades indígenas a la libre determinación y, en consecuencia, a la autonomía para: I. Decidir sus formas internas de convivencia y organización social, económica, política y cultural. IV. Preservar v enriquecer sus lenguas, conocimientos v todos los elementos que constituyan su cultura e identidad. B. La Federación, los Estados y los Municipios, para promover la igualdad de oportunidades de los indígenas y eliminar cualquier práctica discriminatoria, establecerán las instituciones y determinarán las políticas necesarias para garantizar la vigencia de los derechos de los indígenas y el desarrollo integral de sus pueblos y comunidades, las cuales deberán ser diseñadas y operadas conjuntamente con ellos. Para abatir las carencias y rezagos que afectan a los pueblos y comunidades indígenas, dichas autoridades, tienen la obligación de: I. Impulsar el desarrollo regional de las zonas indígenas con el propósito de fortalecer las economías locales y mejorar las condiciones de vida de sus pueblos, mediante acciones coordinadas entre los tres órdenes de gobierno, con la participación de las comunidades. Las autoridades municipales determinarán equitativamente las asignaciones presupuéstales que las comunidades administrarán directamente para fines específicos.		Por último, esta NOM, respeta cada una de las denominaciones de origen en materia de bebidas alcohólicas protegidas por el Estado Mexicano, esta NOM no crea, modifica o extingue especificaciones contenidas en su NOM particular.

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
			VII. Apoyar las actividades productivas y el desarrollo sustentable de las comunidades indígenas mediante acciones que permitan alcanzar la suficiencia de sus ingresos económicos, la aplicación de estímulos para las inversiones públicas y privadas que propicien la creación de empleos, la incorporación de tecnologías para incrementar su propia capacidad productiva, así como para asegurar el acceso equitativo a los sistemas de abasto y comercialización. Convención de Viena sobre el Derecho de los Tratados. Articulo 26 (Pacta sunt servanda) Todo tratado en vigor obliga a las partes y debe ser cumplido por ellas de buena fe. Convenio 169. de la Organización Internacional del Trabajo, sobre Pueblos Indígenas y Tribales en Países Independientes. Artículo 1o.- El presente Convenio se aplica: a) a los pueblos tribales en países independientes, cuyas condiciones sociales, culturales y económicas les distingan de otros sectores de la colectividad nacional, y que estén regidos total o parcialmente por sus propias costumbres o tradiciones o por una legislación especial: b) a los pueblos en países independientes, considerados indígena por el hecho de descender de poblaciones que habitaban en el país o en una región geográfica a la que pertenece el país en la época de la conquista o la colonización o del establecimiento de las actuales fronteras estatales y que, cualquiera que sea su situación jurídica, conservan todas sus propias instituciones sociales, económicas, culturales y políticas, o parte de ellas. Artículo 2o 1. Los gobiernos deberán asumir la responsabilidad de desarrollar, con la participación de los pueblos interesados, una acción coordinada y sistemática con miras a proteger los derechos de esos pueblos y a garantizar el respeto de su integridad. Artículo 4o 1. Deberán adoptarse las medidas especiales que se precisen para salvaguardar las personas, las instituciones, los bienes, el trabajo, las culturas v el medio ambiente de los pueblos interesados Artículo 5o.- Al aplicar las disposiciones del presente Convenio:		

1	2	3	4	5	6
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) Deberán reconocerse y protegerse los valores y prácticas sociales, culturales, religiosos v espirituales propios de dichos pueblos y deberá tomarse debidamente en consideración la índole de los problemas que se les plantean tanto colectiva como individualmente; b) deberá respetarse la integridad de los valores, prácticas e instituciones de esos pueblos; Artículo 6o Al aplicar las disposiciones del presente Convenio, los gobiernos deberán: 1. Al aplicar las disposiciones del presente Convenio, los gobiernos deberán: a) Consultar a los pueblos interesados, mediante procedimientos apropiados y en particular a través de sus instituciones representativas, cada vez que se prevean medidas legislativas o administrativas susceptibles de afectarles directamente. 2. Las consultas llevadas a cabo en aplicación de este Convenio deberán efectuarse de buena fe y de una manera apropiada a las circunstancias, con la finalidad de llegar a un acuerdo o lograr el consentimiento acerca de las medidas propuestas. Ahora bien, el derecho de que se viene hablando, respecto de la autonomía de los pueblos indios o indígenas es una obligación a la que el estado mexicano, se comprometió instrumentar, al aprobar (Diario Oficial de la Federación de 03 de agosto de 1990) ratificar y promulgar (Diario Oficial de la Federación de 24 de enero de 1991), el Convenio 169 sobre Pueblos Indígenas y Tribales en países Independientes de 1989, el cual reconoce dicho derecho. Es pertinente referir que como consecuencia de la adopción por parte de México del Convenio 169 de la Organización Internacional del Trabajo, publicado en el Diario oficial de la Federación el tres de agosto de mil novecientos noventa y cuyo inicio de vigencia fue el cuatro de septiembre de mil novecientos noventa y uno, se ha incorporado la cuestión indígena en nuestro sistema jurídico. Constitución Política del Estado Libre v Soberano de Oaxaca en su artículo 16 v que a la letra dice:		

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
			Articulo 16 El Estado de Oaxaca tiene una composición multiétnica, multilingüe y pluricultural, sustentada en fa presencia y diversidad de los pueblos y comunidades que lo integran. El derecho a la libre determinación de los pueblos v comunidades indígenas, así como del Pueblo y comunidades afromexicanas se expresa como autonomía, en tanto partes integrantes del Estado de Oaxaca, en el marco del orden jurídico vigente; por tanto, dichos pueblos y comunidades tienen personalidad jurídica de derecho público y gozan de derechos sociales. La ley reglamentaria establecerá las medidas y procedimientos que permitan hacer valer y respetar los derechos sociales de los pueblos y comunidades indígenas y del Pueblo y comunidades afromexicanas. Los pueblos indígenas del Estado de Oaxaca son: Amuzqos, Cuicatecos, Chatinos, Chinantecos. Chocholtecos, Chontales. Huaves. Ixca tecos. Mazatecos. Mixes. Mixtéeos. Nahuas. Triquis. Zapotecos y Zoques. El Estado reconoce a las comunidades indígenas y afromexicanas que los conforman, a sus reagrupamientos étnicos, lingüísticos o culturales. La ley reglamentaria protegerá al Pueblo y las comunidades afromexicanas, así como a los indígenas pertenecientes a cualquier otro pueblo procedente de otros Estados de la República y que, por cualquier circunstancia, residan dentro del territorio del Estado de Oaxaca. Asimismo, el Estado reconoce a tos pueblos y comunidades indígenas y afromexicanas sus formas de organización social, política y de gobierno, sus sistemas normativos internos, la jurisdicción que tendrán en sus territorios, el acceso a los recursos naturales de sus tierras y territorios, su participación en el quehacer educativo y en los planes y programas de desarrollo, sus formas de expresión religiosa y artística, la protección de las mismas y de su acervo cultural y, en general, para todos los elementos que configuran su identidad. Por tanto, la ley reglamentaria establecerá las normas, medidas y procedimientos que aseguren la protección y respeto de dichos derechos sociales, los cuales serán ejercidos directamente por las autoridades de los pueblos y comunidades indígenas y afromexicanas o por quienes legalmente los representen. Lev de Derechos de los Pueblos v Comunidades Indígenas del Estado de Oaxaca. La presente Ley es reglamentaria del artículo 16 de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Oaxaca. Es de orden público e interés social y regirá en todo el territorio del Estado de Oaxaca en materia de		

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
			derechos v cultura de los pueblos v comunidades indígenas: así como en las obligaciones de los Poderes del Estado en sus distintos ámbitos de gobierno. Sus disposiciones constituyen las prerrogativas mínimas para la existencia, pervivencia, dignidad y bienestar de dichos pueblos y comunidades indígenas. (Anotación de nosotros) Ahora bien, a nivel estatal, tanto en el numeral 16 de la Constitución del Estado de Oaxaca. como su ley reglamentaria. 16 de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Oaxaca. la primera parte del primer párrafo del numeral 1° los supuestos previstos en los párrafos primero v segundo del precepto 2°, 10. 28, 29, 34. 38 y 39 de la Lev de Derechos de los pueblos v Comunidades Indígenas del Estado de Oaxaca. no solo toman en consideración los principios establecidos a favor de los pueblos v comunidades indígenas en el referido convenio, sino que también los enriquecen en función de la historia y condiciones específicas del Estado. QUINTO.- No olvidemos que la Corte Interamericana de Derechos Humanos, ha establecido el criterio de que, para que el Estado tutele los derechos humanos, esos derechos, debe tomar en consideración las características propias que diferencian a los miembros de los pueblos indígenas de la población en general y que conforman su identidad cultural, es decir que tomen en cuenta sus particulares propias, nuestras características económicas y sociales, así como nuestra situación de especial vulnerabilidad, nuestro derecho consuetudinario, valores, usos y costumbres. Asimismo debemos destacar que la propia Corte Interamericana, al analizar el artículo 21 de la convención en cita, en concordancia con el Convenio 169 sobre los Pueblos Indígenas y Tribales en países Independientes, que prevé diversas disposiciones que guardan relación con el derecho a la propiedad comunal indígenas entre los que se consideran relevantes los artículos 14 y 15 , lo cual incide también en el tema a la cosmovisión de los grupos indígenas ha destacado la significación de la propiedad comunal de la tierras ancestrales para los pueblos indígenas, inclusive para preservar su identidad cultural y trasmitirla a las generaciones futuras, así como las gestiones que realiza el estado para hacer plenamente efectivo ese derecho, de manera que la estrecha relación que los indígenas mantiene con la tierra debe ser reconocida y		

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
			comprendida como la base fundamental de nuestra cultura, vida espiritual, integridad, supervivencia económica y su preservación y transmisión a nuestras generaciones futuras. SEXTO. - A la luz de los preceptos Constitucionales violados, pedimos: El respeto al Reconocimiento de la diversidad cultural, Derecho a la auto identificación o auto adscripción, Derecho a la libre determinación, y máxime aun el Derecho a la consulta v al consentimiento libre, previo e informado, así mismo están obligados mediante procedimientos y protocolos a la consulta, antes de que la norma sea publicada en el Periódico Oficial de la Federación, como norma definitiva, debe cumplir con ciertos parámetros, como son: a) debe ser previa; b) culturalmente adecuada a través de sus representantes o autoridades tradicionales; c) informada; y, d) de buena fe. En el entendido que el deber del Estado a la consulta no depende de la demostración de una afectación real a sus derechos, sino de la susceptibilidad de que puedan llegar a dañarse, pues precisamente uno de los objetos del procedimiento es determinar si los intereses de los pueblos indígenas serían perjudicados. Tal como lo hemos ya manifestado en el punto TERCERO de la presente inconformidad, ratificamos que nos causa agravio, el proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-199-SCFI-2015 “BEBIDAS ALCOHÓLICAS DENOMINACIÓN, ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA" toda vez que el MEZCAL, EL MAGUEY, es parte de nuestra historia, cultura, tradiciones, costumbres, es parte a la identidad v supervivencia misma de nuestros pueblos indígenas, nuestra integridad, nuestra supervivencia económica nuestros valores, v si es el caso, de querer a toda costa que la norma quede como norma definitiva una vez que trascurra los 60 días naturales a la publicación en el Diario Oficial de la Federación, de fecha 29 de febrero del año 2016. estarían atentando con nuestros derechos indígenas, nuestra economía v más aun atentando con las generaciones futuras de seguir produciendo MEZCAL.		

<table>
<tr><th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>4</th><th>5</th><th>6</th></tr>
<tr><th>Nombre</th><th>Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)</th><th>Tipo de comentario</th><th>TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)</th><th>CAMBIO PROPUESTO</th><th>RESOLUCIÓN CCONNSE</th></tr>
<tr>
<td>Procuraduría Federal del Consumidor</td>
<td>7.2.1
Tabla 10</td>
<td>te</td>
<td>…
(1) Para la determinación de Alcoholes superiores en este proyecto de norma, sólo se permite el método por cromatografía de gases.
COMENTARIO
La nota (1), sólo está al calce de la tabla de especificaciones para el Komil.
Esta nota debería de ser extensiva a la determinación de alcoholes superiores en todas las bebidas alcohólicas objetos de este proyecto de norma; considerando que en la determinación de alcoholes superiores se determina el contenido de propanol y se suma el valor obtenido a el resultado obtenido de alcoholes superiores; así, para ser imparciales en todas las bebidas alcohólicas debería determinarse por cromatografía de gases.</td>
<td></td>
<td>Procuraduría Federal del Consumidor
El CCONNSE analizó el comentario y derivado del proceso de consulta pública y del análisis de cada uno de los comentarios plasmados en la presente “Respuesta a comentarios” vertidos al tema Komil, se determinó eliminar de la presente NOM la denominación Komil.
Dicho inciso será eliminado de la presente NOM y se realizaran las adecuaciones de numerales correspondientes.</td>
</tr>
<tr>
<td>Consejo Regulador del Tequila</td>
<td>7.2.2</td>
<td>te</td>
<td>7.2.2 Aguardiente
Bebida alcohólica destilada que se denomina con las palabras "aguardiente de _____", seguida del nombre de la
materia prima vegetal que aporte por lo menos el 51% de los azúcares fermentables. De acuerdo con su materia prima y/o lugar
de origen podrá tener un nombre característico sancionado por la costumbre, su contenido alcohólico es de 32 a 55 % Alc. Vol.
TABLA 11. ESPECIFICACIONES PARA LOS AGUARDIENTES DE_____
<table>
<tr><th>Parámetros</th><th colspan="2">Blanco</th><th colspan="2">Joven, Reposado y Añejo</th></tr>
<tr><th></th><th>MÍN</th><th>MÁX</th><th>MÍN</th><th>MÁX</th></tr>
<tr><td>Contenido Alcohólico a 20°C (%Alc. Vol.)</td><td>32,0</td><td>55,0</td><td>32,0</td><td>55,0</td></tr>
<tr><td>Extracto Seco (g/l)</td><td>0</td><td>0,30</td><td>0</td><td>5,0</td></tr>
<tr><td colspan="5">Valores expresados en mg/100 ml de Alcohol Anhidro</td></tr>
<tr><td>Aldehídos</td><td>0,0</td><td>40,0</td><td>0</td><td>40,0</td></tr>
<tr><td>Ésteres</td><td>2,0</td><td>200,0</td><td>2,0</td><td>250,0</td></tr>
<tr><td>Alcoholes Superiores</td><td>0,0*</td><td>500,0</td><td>20,0</td><td>500,0</td></tr>
<tr><td>Metanol</td><td>0,0*</td><td>300,0</td><td>30,0</td><td>300,0</td></tr>
<tr><td>Furfural</td><td>0</td><td>5,0</td><td>0</td><td>5,0</td></tr>
</table>
COMENTARIO
Se complementa información técnica, toda vez que aparece el asterisco y se omitió la observación respectiva a los límites inferiores de metanol y alcoholes superiores, en su caso, para los aguardientes de agave.</td>
<td>Bebida alcohólica destilada que se denomina con las palabras "aguardiente de _____", seguida del nombre de la materia prima vegetal que aporte por lo menos el 51% de los azúcares fermentables. De acuerdo con su materia prima y/o lugar de origen podrá tener un nombre característico sancionado por la costumbre, su contenido alcohólico es de 32 a 55 % Alc. Vol.
TABLA 11. ESPECIFICACIONES PARA LOS AGUARDIENTES DE_____
<table>
<tr><th>Parámetros</th><th colspan="2">Blanco</th><th colspan="2">Joven, Reposado y Añejo</th></tr>
<tr><th></th><th>MÍN</th><th>MÁX</th><th>MÍN</th><th>MÁX</th></tr>
<tr><td>Contenido Alcohólico a 20°C (%Alc. Vol.)</td><td>32,0</td><td>55,0</td><td>32,0</td><td>55,0</td></tr>
<tr><td>Extracto Seco (g/l)</td><td>0</td><td>0,30</td><td>0</td><td>5,0</td></tr>
<tr><td colspan="5">Valores expresados en mg/100 ml de Alcohol Anhidro</td></tr>
<tr><td>Aldehídos</td><td>0,0</td><td>40,0</td><td>0</td><td>40,0</td></tr>
<tr><td>Ésteres</td><td>2,0</td><td>200,0</td><td>2,0</td><td>250,0</td></tr>
<tr><td>Alcoholes Superiores</td><td>0,0*</td><td>500,0</td><td>20,0</td><td>500,0</td></tr>
<tr><td>Metanol</td><td>0,0*</td><td>300,0</td><td>30,0</td><td>300,0</td></tr>
<tr><td>Furfural</td><td>0</td><td>5,0</td><td>0</td><td>5,0</td></tr>
</table>
* Para el caso de los aguardientes de agave, el límite inferior de metanol será de 30,0 mg/100ml de alcohol anhidro y el de alcoholes superiores de 20 mg/100ml de alcohol anhidro.</td>
<td>Consejo Regulador del Tequila
El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, se efectúa el cambio correspondiente conforme a lo presentado, para quedar como sigue:
* Para el caso de los aguardientes de agave, el límite inferior de metanol será de 30,0 mg/100ml de alcohol anhidro y el de alcoholes superiores de 20 mg/100ml de alcohol anhidro.</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr><th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>4</th><th>5</th><th>6</th></tr>
<tr><th>Nombre</th><th>Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)</th><th>Tipo de comentario</th><th>TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)</th><th>CAMBIO PROPUESTO</th><th>RESOLUCIÓN CCONNSE</th></tr>
<tr>
<td>Cámara Nacional de la Industria Tequilera</td>
<td>7.2.2</td>
<td>te</td>
<td>7.2.2 Aguardiente
Bebida alcohólica destilada que se denomina con las palabras "aguardiente de _____", seguida del nombre de la
materia prima vegetal que aporte por lo menos el 51% de los azúcares fermentables. De acuerdo con su materia prima y/o lugar
de origen podrá tener un nombre característico sancionado por la costumbre, su contenido alcohólico es de 32 a 55 % Alc. Vol.
COMENTARIO
Para evitar la confusión del consumidor respecto a la verdadera naturaleza del producto que adquiere, sobre todo que no se confunda con una Denominación de Origen, es por lo que se propone el segundo párrafo.
Por otra parte, debido a que no se definen las clases o categorías joven, reposado y añejo de los aguardiente, es por lo que se pide se eliminen en la tabla siguiente las especificaciones que corresponde y solo se dejen dichas especificaciones solo para el producto blanco, como se aprecia a continuación:</td>
<td>Bebida alcohólica destilada que se denomina con las palabras “aguardiente de _____”, seguida del nombre de la materia prima vegetal que aporte por lo menos el 51% de los azúcares fermentables. De acuerdo con su materia prima y/o lugar de origen podrá tener un nombre característico sancionado por la costumbre, su contenido alcohólico es de 32 a 55 % Alc. Vol.
Los Aguardientes que incluyan al agave dentro de su composición no deberán ostentar en su información comercial referencia alguna a las variedades de Agave utilizados en los productos protegidos en las Denominaciones de Origen.</td>
<td>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 es derecho del consumidor estar informado sobre la materia prima del producto. Esta prohibición no es propia de este Proyecto de Norma.</td>
</tr>
<tr>
<td>Cámara Nacional de la Industria Tequilera</td>
<td>7.2.2
Tabla 11</td>
<td>te</td>
<td>TABLA 11. ESPECIFICACIONES PARA LOS AGUARDIENTES DE_____
<table>
<tr><th rowspan="2">Parámetros</th><th colspan="2">Blanco</th><th colspan="2">Joven, Reposado y Añejo</th></tr>
<tr><th>MÍN</th><th>MÁX</th><th>MÍN</th><th>MÁX</th></tr>
<tr><td>Contenido Alcohólico a 20°C (%Alc. Vol.)</td><td>32,0</td><td>55,0</td><td>32,0</td><td>55,0</td></tr>
<tr><td>Extracto Seco (g/l)</td><td>0</td><td>0,30</td><td>0</td><td>5,0</td></tr>
<tr><td colspan="5">Valores expresados en mg/100 ml de Alcohol Anhidro</td></tr>
<tr><td>Aldehídos</td><td>0,0</td><td>40,0</td><td>0</td><td>40,0</td></tr>
<tr><td>Ésteres</td><td>2,0</td><td>200,0</td><td>2,0</td><td>250,0</td></tr>
<tr><td>Alcoholes Superiores</td><td>0,0*</td><td>500,0</td><td>20,0</td><td>500,0</td></tr>
<tr><td>Metanol</td><td>0,0*</td><td>300,0</td><td>30,0</td><td>300,0</td></tr>
<tr><td>Furfural</td><td>0</td><td>5,0</td><td>0</td><td>5,0</td></tr>
</table>
</td>
<td>TABLA 11. ESPECIFICACIONES PARA LOS AGUARDIENTES DE_____
<table>
<tr><th rowspan="2">Parámetros</th><th colspan="2">Blanco</th></tr>
<tr><th>MÍN</th><th>MÁX</th></tr>
<tr><td>Contenido Alcohólico a 20°C (%Alc. Vol.)</td><td>32,0</td><td>55,0</td></tr>
<tr><td>Extracto Seco (g/l)</td><td>0</td><td>0,30</td></tr>
<tr><td colspan="3">Valores expresados en mg/100 ml de Alcohol Anhidro</td></tr>
<tr><td>Aldehídos</td><td>0,0</td><td>40,0</td></tr>
<tr><td>Ésteres</td><td>2,0</td><td>200,0</td></tr>
<tr><td>Alcoholes Superiores</td><td>0,0*</td><td>500,0</td></tr>
<tr><td>Metanol</td><td>0,0*</td><td>300,0</td></tr>
<tr><td>Furfural</td><td>0</td><td>5,0</td></tr>
</table>
</td>
<td>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:
Especificaciones del aguardiente.
<table>
<tr><th>PARAMETROS</th><th>MIN</th><th>MAX</th></tr>
<tr><td>Contenido de alcohol a 20°C (%Alc. Vol.)</td><td>35</td><td>55</td></tr>
<tr><td>Extracto Seco (g/l)</td><td>0</td><td>5</td></tr>
<tr><td>Valores expresados en mg/100 ml de Alcohol Anhidro</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Aldehídos</td><td>0</td><td>40</td></tr>
<tr><td>Ésteres</td><td>2</td><td>250</td></tr>
<tr><td>Alcoholes Superiores</td><td>0</td><td>500</td></tr>
<tr><td>Metanol</td><td>0</td><td>300</td></tr>
<tr><td>Furfural</td><td>0</td><td>5</td></tr>
</table>
</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr><th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>4</th><th>5</th><th>6</th></tr>
<tr><th>Nombre</th><th>Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)</th><th>Tipo de comentario</th><th>TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)</th><th>CAMBIO PROPUESTO</th><th>RESOLUCIÓN CCONNSE</th></tr>
<tr>
<td>La Madrileña</td>
<td>7.2.2
Tabla 11</td>
<td>te</td>
<td>COMENTARIO
Eliminar los asteriscos de la tabla porque no hacen referencia a NADA.
TABLA 11. ESPECIFICACIONES PARA LOS AGUARDIENTES DE_____
<table>
<tr><th rowspan="2">Parámetros</th><th colspan="2">Blanco</th><th colspan="2">Joven, Reposado y Añejo</th></tr>
<tr><th>MIN</th><th>MAX</th><th>MIN</th><th>MAX</th></tr>
<tr><td>Contenido Alcohólico a 20°C (%Alc. Vol.)</td><td>32,0</td><td>55,0</td><td>32,0</td><td>55,0</td></tr>
<tr><td>Extracto Seco (g/l)</td><td>0</td><td>0,30</td><td>0</td><td>5,0</td></tr>
<tr><td colspan="5">Valores expresados en mg/100 ml de Alcohol Anhidro</td></tr>
<tr><td>Aldehídos</td><td>0,0</td><td>40,0</td><td>0</td><td>40,0</td></tr>
<tr><td>Ésteres</td><td>2,0</td><td>200,0</td><td>2,0</td><td>250,0</td></tr>
<tr><td>Alcoholes Superiores</td><td>0,0*</td><td>500,0</td><td>20,0</td><td>500,0</td></tr>
<tr><td>Metanol</td><td>0,0*</td><td>300,0</td><td>30,0</td><td>300,0</td></tr>
<tr><td>Furfural</td><td>0</td><td>5,0</td><td>0</td><td>5,0</td></tr>
</table>
</td>
<td></td>
<td>La Madrileña.
Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que se adiciona la nota para dichas especificaciones, quedando como sigue:
* Para el caso de los aguardientes de agave, el límite inferior de metanol será de 30,0 mg/100ml de alcohol anhidro y el de alcoholes superiores de 20 mg/100ml de alcohol anhidro.</td>
</tr>
<tr>
<td>Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente</td>
<td>7.2.4</td>
<td></td>
<td>7.2.4 Apple, Apple Jack o Calvados
Es la bebida alcohólica destilada obtenida de mostos fermentados de jugos de manzana o pera; con Denominación de Origen regulada por la legislación aplicable en el país de origen (República Francesa).
COMENTARIO
Cambiar por Calvados, Apple o Apple Jack
Al ser una bebida con Denominación de Origen, dar prioridad al nombre original. Además, está repetido con el numeral 7.2.8</td>
<td></td>
<td>Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente
El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente. Derivado del estudio realizado para esta bebida alcohólica, se determinó que Calvados tiene Denominación de Origen, por lo que siguiendo el objetivo de la presente NOM de respetar las bebidas con esa característica, se modifica con la denominación con la intención de dar claridad al consumidor la denominación para quedar como sigue:
“6.2.6 Calvados
Es la bebida alcohólica destilada de mostos fermentados de jugos de manzana o pera; con Denominación de Origen, regulada por la legislación aplicable en el país de origen (República Francesa).
NOTA 11.- En Estados Unidos de América se le conoce como Apple o Apple Jack.”</td>
</tr>
</table>

1	2	3	4	5	6
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 Madrileña	7.2.4 7.2.8	te	*7.2.4 Apple, Apple Jack o Calvados* *Es la bebida alcohólica destilada obtenida de mostos fermentados de jugos de manzana o pera; con Denominación de Origen regulada por la legislación aplicable en el país de origen (República Francesa).* *7.2.8 Calvados* *Es la bebida alcohólica destilada de mostos fermentados de jugos de manzana o pera; con Denominación de Origen, regulada por la legislación aplicable en el país de origen (República Francesa).* COMENTARIO Se sugiere eliminar el Inciso 7.2.8 Calvados, ya que la definición es sinónimo que se contempla el inciso 7.2.4.	7.2.4 Apple, Apple Jack o Calvados Es la bebida alcohólica destilada obtenida de mostos fermentados de jugos de manzana o pera; con Denominación de Origen regulada por la legislación aplicable en el país de origen (República Francesa). 7.2.8 ELIMINAR	**La Madrileña** El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente. Derivado del estudio realizado para esta bebida alcohólica, se determinó que Calvados tiene Denominación de Origen, por lo que siguiendo el objetivo de la presente NOM de respetar las bebidas con esa característica, se modifica con la denominación con la intención de dar claridad al consumidor la denominación para quedar como sigue: "6.2.6 Calvados Es la bebida alcohólica destilada de mostos fermentados de jugos de manzana o pera; con Denominación de Origen, regulada por la legislación aplicable en el país de origen (República Francesa). NOTA 11.- En Estados Unidos de América se le conoce como Apple o Apple Jack."
La Madrileña	7.2.5 Segundo párrafo	ed	*7.2.5 Bacanora.* *El Bacanora se categoriza por su proceso posterior a la destilación y rectificación en cuatro tipos:* COMENTARIO Cambiar la palabra categoriza por clasifica, tal como se usa en la NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-168-SCFI-2005, Bebidas alcohólicas-Bacanora-especificaciones de elaboración, envasado y etiquetado. 5.1 Clasificación Los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana se clasifican de acuerdo a su proceso posterior a la destilación y rectificación en cuatro tipos: I Bacanora blanco. II Bacanora joven u oro. III Bacanora reposado. IV Bacanora añejo.	7.2.5 Bacanora … El Bacanora se clasifica por su proceso posterior a la destilación y rectificación en cuatro tipos: 7.2.5.1 Bacanora Blanco 7.2.5.2 Bacanora Joven u Oro 7.2.5.3 Bacanora Reposado 7.2.5.4 Bacanora Añejo	**La Madrileña** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que en dicha denominación se hará referencia a la NOM específica, para quedar como sigue: Bacanora Es la bebida alcohólica destilada con Denominación de Origen regulada por el Gobierno Mexicano. La definición y las especificaciones para esta bebida alcohólica son las enumeradas y contenidas en la NOM-168-SCFI-2004.

1	2	3	4	5	6
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	7.2.5.2	te	*7.2.5.2 Bacanora Joven u Oro* *Producto susceptible de ser abocado, su contenido alcohólico comercial debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución.* *El resultado de las mezclas de Bacanora blanco con Bacanora reposados y/o añejos y/o extra añejos, se considera como Bacanora joven u oro.* COMENTARIO Solo se hace la observación de que en este proyecto no hay bacanora extra añejo.		**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 dicha denominación se hará referencia a la NOM específica, para quedar como sigue: Bacanora Es la bebida alcohólica destilada con Denominación de Origen regulada por el Gobierno Mexicano. La definición y las especificaciones para esta bebida alcohólica son las enumeradas y contenidas en la NOM-168-SCFI-2004.
La Madrileña	7.2.5.1 7.2.5.2 7.2.5.3 7.2.5.4	te	*7.2.5.1 Bacanora Blanco* *Producto cuyo contenido alcohólico comercial debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución.* *7.2.5.2 Bacanora Joven u Oro* *Producto susceptible de ser abocado, su contenido alcohólico comercial debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución.* *El resultado de las mezclas de Bacanora blanco con Bacanora reposados y/o añejos y/o extra añejos, se considera como* *Bacanora joven u oro.* *7.2.5.3 Bacanora Reposado* *Producto susceptible de ser abocado, que se deja por lo menos dos meses en recipientes de madera de roble o encino, cuya graduación alcohólica comercial debe, en su caso, ajustarse con agua desmineralizada, potable o destilada. En mezclas de diferentes Bacanoras reposados, la edad para el Bacanora resultante es el promedio ponderado de las edades y volúmenes de sus componentes.* *7.2.5.4 Bacanora Añejo* *Producto susceptible de ser abocado, sujeto a un proceso de maduración de por lo menos un año en contacto directo con la madera de recipientes de roble o encino, cuya capacidad máxima sea de 200 litros, y con una graduación alcohólica comercial que debe, en su caso, ajustarse con agua potable o destilada. En mezclas de diferentes Bacanoras añejos, la edad para el Bacanora resultante es el promedio ponderado de las edades y volúmenes de sus componentes.* *Para las especificaciones de esta bebida alcohólica consultar la NOM168SCFI2004* *(Véase 3.9, Referencias).* COMENTARIO Se sugiere homologar redacción, para referirse al agua utilizada.	.2.5.1 Bacanora Blanco Producto cuyo contenido alcohólico comercial debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución. 7.2.5.2 Bacanora Joven u Oro Producto susceptible de ser abocado, su contenido alcohólico comercial debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución. El resultado de las mezclas de Bacanora blanco con Bacanora reposados y/o anejos y/o extra anejos, se considera como Bacanora joven u oro. 7.2.5.3 Bacanora Reposado Producto susceptible de ser abocado, que se deja por lo menos dos meses en recipientes de madera de roble o encino, cuya graduación alcohólica comercial debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución. En mezclas de diferentes Bacanoras reposados, la edad para el Bacanora resultante es el promedio ponderado de las edades y volúmenes de sus componentes. 7.2.5.4 Bacanora Añejo Producto susceptible de ser abocado, sujeto a un proceso de maduración de por lo menos un año en contacto directo con la madera de recipientes de roble o encino, cuya capacidad máxima sea de 200 litros, y con una graduación alcohólica comercial que debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución. En mezclas de diferentes Bacanoras añejos, la edad para el Bacanora resultante es el promedio ponderado de las edades y volúmenes de sus componentes. Para las especificaciones de esta bebida alcohólica consultar la NOM-168-SCFI-2004 (Vease3.9, Referencias).	**La Madrileña** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que en dicha denominación se hará referencia a la NOM específica, para quedar como sigue: Bacanora Es la bebida alcohólica destilada con Denominación de Origen regulada por el Gobierno Mexicano. La definición y las especificaciones para esta bebida alcohólica son las enumeradas y contenidas en la NOM-168-SCFI-2004.

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
Procuraduría Federal del Consumidor	7.2.6	te	*7.2.6 Brandy* *Es la bebida alcohólica destilada, la cual es 100 % del contenido alcohólico total del producto proviene de la destilación de mostos de uva. El destilado deberá ser sometido a un proceso de maduración en recipientes de madera de roble, roble blanco o encino, durante un periodo mínimo de 6 meses, susceptible de ser abocado.* COMENTARIO Una de las operaciones que caracteriza el proceso de elaboración de ésta bebida es la destilación de vinos provenientes de mostos 100% de uva, no se justifica eliminarla de la definición; es de observarse que la norma vigente NMX-V-018-NORMEX-2009, tiene incluida esta operación.	7.2.6 Brandy Es la bebida destilada, obtenida por destilación de vinos provenientes de mostos 100% de uva, cuyo destilado deberá ser sometido a un proceso de maduración en recipientes de madera de roble, roble blanco o encino, durante un período mínimo de 6 meses, susceptible de ser abocado.	**Procuraduría Federal del Consumidor.** El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, ya que dicha definición de adecúa con lo establecido en la NMX-V-018-NORMEX-2009 para quedar como sigue: Brandy Es la bebida alcohólica, obtenida por destilación de vinos provenientes de mostos 100% de uva, cuyo destilado debe ser sometido a un proceso de maduración en recipientes de madera de roble, roble blanco o encino, durante un periodo mínimo de 6 meses, susceptible de ser abocado.
Industrias Vinícolas Pedro Domecq	7.2.6	te	*7.2.6 Brandy* *Es la bebida alcohólica destilada, la cual es 100 % del contenido alcohólico total del producto proviene de la destilación de mostos de uva. El destilado deberá ser sometido a un proceso de maduración en recipientes de madera de roble, roble blanco o encino, durante un periodo mínimo de 6 meses, susceptible de ser abocado.* COMENTARIO Se propone que el anteproyecto de NOM contemple 2 categorías de BRANDY como ya ocurre y se permite actualmente en las regulaciones vigentes para otras bebidas alcohólicas (ver justificación anexa al presente escrito).	7.2.6 Brandy Es la bebida alcohólica destilada en la cual al menos el 51 % del contenido alcohólico total del producto proviene de la destilación de mostos de Uva, el porcentaje restante podrá provenir de otra bebida alcohólica destilada. Dicho destilado deberá ser sometido a un proceso de maduración en contacto directo con la madera de recipientes de roble o encino, durante un período mínimo de 6 meses, susceptible de ser abocado.	**Industrias Vinícolas Pedro Domecq** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que de conformidad con la Norma Oficial Mexicana Vigente NOM-142-SSA1/SCFI-2014, Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial establece en su inciso 9.3.8.1 lo siguiente: “En el Brandy, se incluirá la palabra “Brandy” en forma ostensible y la leyenda “100 de uva”, la cual deberá ser comprobable”. Asimismo, de homologa con lo establecido en el inciso 4.3 de la NMX-V-018-NORMEX-2009; para quedar la denominación en la presente NOM como sigue: Brandy Es la bebida alcohólica, obtenida por destilación de vinos provenientes de mostos 100% de uva, cuyo destilado debe ser sometido a un proceso de maduración en recipientes de madera de roble, roble blanco o encino, durante un periodo mínimo de 6 meses, susceptible de ser abocado.

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
Industrias Vinícolas Pedro Domecq, S.A. de C.V.	7.2.6.	te	COMENTARIO Se propone que el anteproyecto de NOM contemple 2 categorías de BRANDY como ya ocurre y se permite actualmente en las regulaciones vigentes para otras bebidas alcohólicas (ver justificación anexa al presente escrito).	7.2.6.1 Categorías De acuerdo al contenido proveniente del mosto de la uva que se utiliza en la elaboración del Brandy este se puede clasificar en las siguientes categorías: a) Brandy 100% de Uva Es la bebida alcohólica obtenida por destilación de vinos provenientes de mostos 100% de uva, cuyo destilado deberá ser sometido a un proceso de maduración en contacto directo con la madera de recipientes de roble o encino, durante un período mínimo de 6 meses, susceptible de ser abocado. b) Brandy Es el producto obtenido con al menos el 51 % del contenido alcohólico proveniente de la destilación de mostos de Uva, el porcentaje restante podrá provenir de otras bebidas alcohólicas destiladas. Cuando se haga referencia al término "Brandy", se entiende que aplica a las dos categorías antes mencionadas.	**Industrias Vinícolas Pedro Domecq, 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 de conformidad con la Norma Oficial Mexicana Vigente NOM-142-SSA1/SCFI-2014, Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial establece en su inciso 9.3.8.1 lo siguiente: "En el Brandy, se incluirá la palabra "Brandy" en forma ostensible y la leyenda "100 de uva", la cual deberá ser comprobable". Asimismo, de homologa con lo establecido en el inciso 4.3 de la NMX-V-018-NORMEX-2009; para quedar la denominación en la presente NOM como sigue: Brandy Es la bebida alcohólica, obtenida por destilación de vinos provenientes de mostos 100% de uva, cuyo destilado debe ser sometido a un proceso de maduración en recipientes de madera de roble, roble blanco o encino, durante un período mínimo de 6 meses, susceptible de ser abocado.
Pernod Ricard México	7.2.6	te	*7.2.6 Brandy* *Es la bebida alcohólica destilada, la cual es 100 % del contenido alcohólico total del producto proviene de la destilación de mostos de uva. El destilado deberá ser sometido a un proceso de maduración en recipientes de madera de roble, roble blanco o encino, durante un periodo mínimo de 6 meses, susceptible de ser abocado.* COMENTARIO Se propone que el anteproyecto de NOM contemple 2 categorías de BRANDY como ya ocurre y se permite actualmente en las regulaciones vigentes para otras bebidas alcohólicas (ver justificación anexa al presente escrito).	7.2.6 Brandy Es la bebida alcohólica destilada en la cual al menos el 51 % del contenido alcohólico total del producto proviene de la destilación de mostos de Uva, el porcentaje restante podrá provenir de otra bebida alcohólica destilada. Dicho destilado deberá ser sometido a un proceso de maduración en contacto directo con la madera de recipientes de roble o encino, durante un período mínimo de 6 meses, susceptible de ser abocado.	**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 de conformidad con la Norma Oficial Mexicana Vigente NOM-142-SSA1/SCFI-2014, Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial establece en su inciso 9.3.8.1 lo siguiente: "En el Brandy, se incluirá la palabra "Brandy" en forma ostensible y la leyenda "100 de uva", la cual deberá ser comprobable".

1	2	3	4	5	6
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, de homologa con lo establecido en el inciso 4.3 de la NMX-V-018-NORMEX-2009; para quedar la denominación en la presente NOM como sigue: Brandy Es la bebida alcohólica, obtenida por destilación de vinos provenientes de mostos 100% de uva, cuyo destilado debe ser sometido a un proceso de maduración en recipientes de madera de roble, roble blanco o encino, durante un período mínimo de 6 meses, susceptible de ser abocado.
Pernod Ricard México	7.2.6	te	COMENTARIO Se propone que el anteproyecto de NOM contemple 2 categorías de BRANDY como ya ocurre y se permite actualmente en las regulaciones vigentes para otras bebidas alcohólicas (ver justificación anexa al presente escrito). A) Ahora bien, aun cuando no existe una Norma Oficial Mexicana (NOM) específica para el Brandy, el Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-199-SCFI-2015, Bebidas alcohólicas - Denominación, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, que se encuentra en proceso de elaboración, tiene por objeto establecer las denominaciones comerciales de los diferentes tipos de bebidas alcohólicas, que se comercializan dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos, así como las especificaciones fisicoquímicas que deben reunir esos productos para ostentar dichas denominaciones, los métodos de prueba para demostrar su cumplimiento y la información comercial que deben contener las etiquetas de los envases que los contienen. B) Asimismo, se busca garantizar al consumidor que, al adquirir determinada bebida alcohólica, ésta cumpla con las especificaciones fisicoquímicas y la información comercial que se establezca en la citada NOM.	7.2.6.1 Categorías De acuerdo al contenido proveniente del mosto de la uva que se utiliza en la elaboración del Brandy este se puede clasificar en las siguientes categorías: a) Brandy 100% de Uva Es la bebida alcohólica obtenida por destilación de vinos provenientes de mostos 100% de uva, cuyo destilado deberá ser sometido a un proceso de maduración en contacto directo con la madera de recipientes de roble o encino, durante un período mínimo de 6 meses, susceptible de ser abocado. b) Brandy Es el producto obtenido con al menos el 51 % del contenido alcohólico proveniente de la destilación de mostos de Uva, el porcentaje restante podrá provenir de otras bebidas alcohólicas destiladas. Cuando se haga referencia al término "Brandy", se entiende que aplica a las dos categorías antes mencionadas.	**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 de conformidad con la Norma Oficial Mexicana Vigente NOM-142-SSA1/SCFI-2014, Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial establece en su inciso 9.3.8.1 lo siguiente: "En el Brandy, se incluirá la palabra "Brandy" en forma ostensible y la leyenda "100 de uva", la cual deberá ser comprobable". Asimismo, de homologa con lo establecido en el inciso 4.3 de la NMX-V-018-NORMEX-2009; para quedar la denominación en la presente NOM como sigue: Brandy Es la bebida alcohólica, obtenida por destilación de vinos provenientes de mostos 100% de uva, cuyo destilado debe ser sometido a un proceso de maduración en recipientes de madera de roble, roble blanco o encino, durante un período mínimo de 6 meses, susceptible de ser abocado.

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
			C) En ese sentido, se considera que dicha NOM, al ser un instrumento de carácter obligatorio, es el instrumento idóneo para incluir la información comercial, definiciones y denominaciones de productos específicos (incluyendo al Brandy), aunado a que el determinar la información comercial de los productos, así como el establecer definiciones y denominaciones de los mismos es facultad exclusiva de la Secretaría de Economía, lo anterior de conformidad con lo dispuesto por el artículo 34 de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal que señala lo siguiente: D) "Artículo 34.-A la Secretaría de Economía corresponde el despacho de los siguientes asuntos: ...VIII.- Regular, orientar y estimular las medidas de protección al consumidor; ... XIII.- Establecer y vigilar las normas de calidad, pesas y medidas necesarias para la actividad comercial; así como las normas y especificaciones industriales..." Asimismo, el artículo 39 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización establece que corresponde a la Secretaría de Economía, lo siguiente: "Expedir las Normas Oficiales Mexicanas a que se refieren las fracciones I a IV, VIII, IX, XII, XV y XVIII del artículo 40 de la presente Ley, en las áreas de su competencia: ...XII. La determinación de la información comercial, sanitaria, ecológica, de calidad, seguridad e higiene y requisitos que deben cumplir las etiquetas, envases, embalaje y la publicidad de los productos y servicios para dar información al consumidor o usuario.". Reforzando lo antes señalado, el determinar la información comercial y las definiciones y denominaciones de productos no es una cuestión de carácter sanitario ya que el artículo 3° de la Ley General de Salud señala lo siguiente: "ARTÍCULO 3o. En los términos de esta Ley, es materia de salubridad general: ...XXIV. El control sanitario de productos y servicios y de su importación y exportación".		De acuerdo con su tiempo de maduración, el Brandy se categoriza en: i. Brandy 100% de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 6 meses. ii. Brandy reserva 100% de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 12 meses. iii. Brandy gran reserva 100% de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 36 meses.

1	2	3	4	5	6
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) Por lo anterior, y, considerando que el incluir la leyenda "100% de uva" en la etiqueta del Brandy en nada coadyuva a preservar la salud de las personas y que a la Secretaría de Salud no le corresponde normar cuestiones de protección al consumidor, es posible concluir que el determinar la información comercial y las definiciones y denominaciones de productos, es competencia exclusiva de la Secretaría de Economía (como ya se ha manifestado tanto por parte de la Secretaría de Salud y la Secretaría de Economía en diversos foros). Al ser el PROY-NOM-199-SCFI-2015 una NOM que se encaminará a prever disposiciones específicas para las bebidas alcohólicas, y al ser competencia exclusiva de la Secretaría de Economía, es jurídicamente válido que la misma incluya la definición del Brandy mixto y, en consecuencia, en sus artículos transitorios se derogue el apartado 9.3.8.1 de la NOM-142- SSA1/SCFI-2014, en comento. Cabe mencionar que, aun en el caso de que en el Proyecto de Norma oficial Mexicana NOM- 199-SCFI-2015, BEBIDAS ALCOHÓLICAS - DENOMINACIÓN, ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA no se realizara una derogación expresa del apartado 9.3.8.1 de la NOM-142-SSA1/SCFI-2014, resultarían aplicables los principios jurídicos consistentes (ya sustentados por diversas jurisprudencias de la Suprema Corte de Justicia de la Nación) de que "disposición o norma jurídica posterior deroga a la anterior" y "disposición o norma jurídica específica prevalece sobre la general" cuando se produce una incompatibilidad o contradicción entre ciertos preceptos jurídicos. Por lo antes expresado, solicitamos atentamente que se incluyan las 2 categorías de Brandy señaladas en el presente escrito en el Proyecto de Norma Oficial Mexicana NOM-199-SCFI-2015, BEBIDAS ALCOHÓLICAS - DENOMINACIÓN, ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA, con el fin de que la información comercial de dicho producto, sea la que, en base a esta NOM específica, prevalezca con el fin de otorgar certeza jurídica y no crear ni mantener obstáculos técnicos injustificados o desproporcionados al 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**
			I. FUNDAMENTOS DE DERECHO QUE EVIDENCIAN LA FALTA DE JUSTIFICACIÓN PARA NEGAR POR PARTE DE LA AUTORIDAD EL RECONOCIMIENTO A LA CATEGORIA DE BRANDY 51/49. 1.- La propuesta de establecer 2 categorías de Brandy se propuso en el grupo de trabajo que elaboró el PROY-NOM-199-SCFI-2015. Dicha propuesta no fue aceptada por la autoridad, aunque dicha autoridad carecía de la debida fundamentación y motivación necesarias para negar dicho reconocimiento. La negativa a incluir la propuesta de establecer 2 categorías de Brandy careció de la debida fundamentación y motivación, ya que la autoridad no expuso ni los preceptos legales ni los razonamientos por los cuales no fue aceptada dicha propuesta. Por lo anterior, la no aceptación de la propuesta se considera nula de pleno derecho, ya que incumple con lo dispuesto en el artículo 3 fracción V de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo que establece lo siguiente: "Artículo 3.- Son elementos y requisitos del acto administrativo: V. Estar fundado y motivado..." Incurriendo en la causal de nulidad del acto administrativo, prevista en los artículos 5 y 6 de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo que establecen lo siguiente: "Artículo 5.- La omisión o irregularidad de los elementos y requisitos exigidos por el Artículo 3 de esta Ley, o por las leyes administrativas de las materias de que se trate, producirán, según sea el caso, nulidad o anulabilidad del acto administrativo. Artículo 6.- La omisión o irregularidad de cualquiera de los elementos o requisitos establecidos en las fracciones I a X del artículo 3 de la presente Ley, producirá la nulidad del acto administrativo, la cual será declarada por el superior jerárquico de la autoridad que lo haya emitido, salvo que el acto impugnado provenga del titular de una dependencia, en cuyo caso la nulidad será declarada por el 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**
			El acto administrativo que se declare jurídicamente nulo será inválido; no se presumirá legítimo ni ejecutable; será subsanable, sin perjuicio de que pueda expedirse un nuevo acto. Los particulares no tendrán obligación de cumplirlo y los servidores públicos deberán hacer constar su oposición a ejecutar el acto, fundando y motivando tal negativa. La declaración de nulidad producirá efectos retroactivos. Al carecer de la debida fundamentación, la autoridad responsable deberá fundar y motivar su negativa a incluir la propuesta en el PROY-NOM-199-SCFI-2015 ya que el no hacerlo resultaría violatorio de las garantías consagradas en artículos 14 y 16 Constitucionales, conculcando las garantías de audiencia y debido proceso que se encuentran tuteladas a favor de los gobernados; violación derivada de la contravención al artículo 3° de la Ley Federal del Procedimiento Administrativo, por la falta de fundamentación y motivación del acto administrativo instaurado, siendo de aplicación también las siguientes jurisprudencias ejecutorias emitidas por la Suprema Corte de Justicia de la Nación: "Localización: No. Registro: 175,082 Jurisprudencia Materia(s): Común Novena Época Instancia: Tribunales Colegiados de Circuito Fuente: Semanario Judicial de la Federación y su Gaceta XXIII, Mayo de 2006 Tesis: I.4o.A. J/43 Página: 1531 FUNDAMENTACIÓN Y MOTIVACIÓN. EL ASPECTO FORMAL DE LA GARANTÍA Y SU FINALIDAD SE TRADUCEN EN EXPLICAR, JUSTIFICAR, POSIBILITAR LA DEFENSA Y COMUNICAR LA DECISIÓN. El contenido formal de la garantía de legalidad prevista en el artículo 16 constitucional relativa a la fundamentación y motivación tiene como propósito primordial y ratio que el justiciable conozca el "para qué"		

1	2	3	4	5	6
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 conducta de la autoridad, lo que se traduce en darle a conocer en detalle y de manera completa la esencia de todas las circunstancias y condiciones que determinaron el acto de voluntad, de manera que sea evidente y muy claro para el afectado poder cuestionar y controvertir el mérito de la decisión, permitiéndole una real y auténtica defensa. Por tanto, no basta que el acto de autoridad apenas observe una motivación pro forma pero de una manera incongruente, insuficiente o imprecisa, que impida la finalidad del conocimiento, comprobación y defensa pertinente, ni es válido exigirle una amplitud o abundancia superflua, pues es suficiente la expresión de lo estrictamente necesario para explicar, justificar y posibilitar la defensa, así como para comunicar la decisión a efecto de que se considere debidamente fundado y motivado, exponiendo los hechos relevantes para decidir, citando la norma habilitante y un argumento mínimo pero suficiente para acreditar el razonamiento del que se deduzca la relación de pertenencia lógica de los hechos al derecho invocado, que es la subsunción. CUARTO TRIBUNAL COLEGIADO EN MATERIA ADMINISTRATIVA DEL PRIMER CIRCUITO. Amparo directo 447/2005. Bruno López Castro. 1o. de febrero de 2006. Unanimidad de votos. Ponente: Jean Claude Tron Petit. Secretaria: Claudia Patricia Peraza Espinoza. Amparo en revisión 631/2005. Jesús Guillermo Mosqueda Martínez. 1o. de febrero de 2006. Unanimidad de votos. Ponente: Jean Claude Tron Petit. Secretaria: Alma Margarita Flores Rodríguez. Amparo directo 400/2005. Pemex Exploración y Producción. 9 de febrero de 2006. Unanimidad de votos. Ponente: Jesús Antonio Nazar Sevilla. Secretaria: Ángela Alvarado Morales. Amparo directo 27/2006. Arturo Alarcón Carrillo. 15 de febrero o de 2006. Unanimidad de votos. Ponente: Hilario Bárcenas Chávez. Secretaria: Karla Mariana Márquez Velasco. Amparo en revisión 78/2006. Juan Alcántara Gutiérrez. 1o. de marzo de 2006. Unanimidad de votos. Ponente: Hilario Bárcenas Chávez. Secretaria: Mariza Arellano Pompa".		

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
			Así como la siguiente jurisprudencia: "Localización: No. Registro: 221,693 Tesis aislada Materia(s): Administrativa Octava Época Instancia: Tribunales Colegiados de Circuito Fuente: Semanario Judicial de la Federación VIII, octubre de 1991 Tesis: Página: 187 FUNDAMENTACION Y MOTIVACION DE RESOLUCIONES ADMINISTRATIVAS. Cuando el artículo 16 constitucional previene que nadie puede ser molestado en su persona, sino en virtud de mandamiento escrito de la autoridad competente que funde y motive la causa legal del procedimiento, está exigiendo a las autoridades, no que simplemente se apeguen, según su criterio personal íntimo, a una ley, sin que se reconozca de qué ley se trata, y lo preceptos de ella que sirvan de apoyo al mandamiento relativo de las propias autoridades, pues esto ni remotamente constituiría garantía para el particular; por lo contrario, lo que dicho artículo les está exigiendo es que citen la ley y los preceptos de ella en que se apoyen, ya que se trata de que justifiquen legalmente sus proveídos haciendo ver que no son arbitrarios, de igual manera les exige que señalen las causas materiales o de hecho que hayan dado lugar al acto autoritario, sin que pueda admitirse que esa motivación consista en expresiones generales o abstractas, sino que siempre deben ser razones v causas concretas. CUARTO TRIBUNAL COLEGIADO EN MATERIA ADMINISTRATIVA DEL PRIMER CIRCUITO. Amparo en revisión 1214/91. Justo Ortego Ezquerro. 13 de junio de 1991. Unanimidad de votos. Ponente: Hilario Bárcenas Chávez. Secretario: Fernando A. Ortiz. Cruz." En ese sentido, la autoridad al no aceptar la propuesta realizada por la Empresa Pernod Ricard México, S.A. de C.V. debe de fundar y motivar dicha negativa. 2.- Aunado a lo anterior, es importante mencionar que cuando mi representada presentó la propuesta de incluir 2 categorías de Brandy al grupo de trabajo que participó en la elaboración del PROY-NOM-199-DCFI-2015, no hubo consenso sobre su inclusión y, con base en ello, 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**
			Secretaría de Economía decidió no aceptarla, violando así lo dispuesto por el artículo 30 de las Reglas de Operación del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio (CCNN), vigentes y aprobadas por dicho Comité, que establece lo siguiente: "Artículo 30.- Las resoluciones de los Subcomité (SC) y los Grupos de Trabajo (GT), deberán tomarse por consenso; de no ser esto posible, el coordinador del SC o GT correspondiente, elaborará un informe que contenga los puntos sobre los cuales no fue posible alcanzar un acuerdo, mismo que deberá remitir al CCNN, a través del Secretariado Técnico del mismo, para que el CCNN resuelva sobre los puntos en conflicto conforme a lo dispuesto en el artículo anterior..." En ese sentido, la Secretaría de Economía, debió de haber respetado el procedimiento previsto en las citadas Reglas de Operación y haber remitido al Comité Consultivo la propuesta de incluir las 2 categorías de Brandy, con el fin de que en dicho foro se resolviera sobre su inclusión en el PROY-NOM-199-SCFI-2016, no estando facultada dicha Secretaría, para resolver unilateralmente sobre el rechazo de la propuesta en comento. Cabe mencionar que los acuerdos tomados en el grupo de trabajo legalmente no pueden ir más allá o contradecir lo previsto en el marco jurídico aplicable. Por otra parte, al ser México miembro del Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio de la Organización Mundial del Comercio, no debe restringir el comercio más de lo necesario para cumplir con un objetivo legítimo, lo cual, al bloquear la propuesta de establecer 2 categorías de brandy, se está restringiendo en la medida en la que argumentando engaño al consumidor, se bloquea la creación de una categoría adicional de brandy, contrario a lo que dicha propuesta pretende en el sentido de dotarles a los consumidores de mayores opciones para su elección de compra, estableciendo la obligación de declarar, en forma clara y legible y dentro de la etiqueta del producto, cuál de las dos categorías se estaría adquiriendo, por lo que, en el caso que nos ocupa, no existe una justificación válida para establecer dicha barrera comercial.		

1	2	3	4	5	6
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.- La Secretaría de Economía, aun cuando negó la propuesta de establecer 2 categorías de Brandy, no incluyó en la manifestación de impacto regulatorio presentada a la COFEMER, dicha alternativa ni señaló las razones (fundamentación y motivación) por lo que la misma fue desechada, tal como lo ordena la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y la Ley Federal de Procedimiento Administrativo. Es importante mencionar que en la Manifestación de Impacto Regulatorio del Proyecto de NOM-199-SCFI-2015, subida al portal de COFEMER el 25 de noviembre de 2015, no se encuentra considerada la alternativa que no fue adoptada, dentro de las sesiones del grupo de trabajo, de incluir 2 categorías de Brandy, así como tampoco se justificaron las razones por las que dicha alternativa fue desechada; tal como lo establece el marco jurídico vigente como se señala a continuación: El artículo 45 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización establece: "Los anteproyectos que se presenten en los comités para discusión se acompañarán de una manifestación de impacto regulatorio, en la forma que determine la Secretaría, que deberá contener una explicación sucinta de la finalidad de la norma, de las medidas propuestas, de las alternativas consideradas y de las razones por las que fueron desechadas, una comparación de dichas medidas con los antecedentes regulatorios, así como una descripción general de las ventajas y desventajas y de la factibilidad técnica de la comprobación del cumplimiento con la norma. Para efectos de lo dispuesto en el artículo 4A de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo, la manifestación debe presentarse a la Secretaría en la misma fecha que al comité". Por su parte, el artículo 32 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización señala lo siguiente: "Para efectos del artículo 45 de la Ley, la manifestación de impacto regulatorio incluirá: I. La explicación sucinta de: a) La finalidad de la norma oficial mexicana, en la que se definirán las situaciones o las conductas que se pretenden normar y en su caso, se describirán los ordenamientos jurídicos relacionados con el asunto;		

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
			b) La descripción de las medidas propuestas para cumplir con la finalidad a que se refiere el inciso anterior, y c) Las alternativas consideradas y las razones por las cuales fueron desechadas…". Asimismo, el artículo 69-H de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo establece que, cuando las dependencias y los organismos descentralizados de la administración pública federal, elaboren anteproyectos de leyes, decretos legislativos y actos a que se refiere el artículo 4, dentro de las cuales se incluye expresamente a las Normas Oficiales Mexicanas, los presentarán a la Comisión, junto con una manifestación de impacto regulatorio que contenga los aspectos que dicha Comisión determine, cuando menos treinta días hábiles antes de la fecha en que se pretenda emitir el acto o someterlo a la consideración del Titular de Ejecutivo Federal. En ese tenor, la propia Comisión Federal de Mejora Regulatoria señala, en el "MANUAL DE LA ELABORACIÓN DE LA MIR", que dicho Órgano ha expedido, que la Manifestación de Impacto Regulatorio deberá contener, entre otros aspectos: "3. La identificación de posibles alternativas regulatorias...". En dicho apartado, de igual forma se establece que la COFEMER deberá pronunciarse respecto de las alternativas regulatorias identificadas y evaluadas por el regulador al elaborar el anteproyecto y, en su caso, proponer el análisis de alternativas que podrían servir para atender la situación o problemática planteada generando menores costos de cumplimiento. En ese sentido, consideramos necesario que esa dependencia realice las ampliaciones y correcciones a la MIR presentada a la COFEMER el 25 de noviembre de 2016, para incluir expresamente lo siguiente: i) Que, entre los miembros del grupo de trabajo, se consideró la alternativa de incluir 2 categorías de brandy (51/49%); ii) Que dicha alternativa fue desechada, para lo cual se deberán señalar las razones por las cuales fue desechada dicha alternativa, así como los costos que implicaría para la industria de Brandy en México, el que no se haya aceptado la propuesta.		

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
			4.-Se solicita que se incluyan ambas categorías de Brandy en el Proyecto de NOM que nos ocupa y, en caso contrario, se justifique plenamente la negativa a incluirlas. Cabe señalar que, como ya se mencionó, el establecer 2 categorías de Brandy no causaría confusión al consumidor ya que la propuesta de establecer claramente la existencia de 2 categorías distintas de Brandy (100% de uva y 51/49), fortalecería la elección y la tutela de los derechos de los consumidores y los dotaría de mayores opciones para su elección de compra, ya que al permitir ambas alternativas, dichos consumidores podrán saber qué tipo de producto están comprando, al establecerse la obligación de declarar, en forma clara y legible y dentro de la etiqueta del producto, cuál de las dos categorías se estaría adquiriendo por los compradores nacionales, aunado a que de acuerdo a lo que señala el PROY-NOM-199-SCFI-2015 estas dos categorías se certificarían en función del capítulo de evaluación de la conformidad que prevé dicho Proyecto, lo cual deja cualquier argumento sobre el engaño al consumidor completamente sin fundamento. Cabe señalar que no se pretende que el PROY-NOM-199-SCFI-2015 sea omiso en proteger al consumidor en términos de información sobre el producto, pues es precisamente dicho Proyecto el que debe determinar las características y requisitos que debe cumplir el etiquetado del Brandy para que el consumidor reciba toda la información respecto a la materia prima empleada para producir una categoría que pretende abrirse, basada en 51% uva. II. CONSIDERACIONES FINALES a) Es importante resaltar que la propuesta de crear 2 categorías de Brandy no es impulsada por una sola Empresa, ya que durante las reuniones del grupo de trabajo para la elaboración del PROY-NOM-199-SCFI-2015 dicha propuesta fue avalada tanto por el Consejo Mexicano Vitivinícola A.C. como por el Consejo Nacional Agropecuario A.C., ambas asociaciones en cuyo objeto se encuentra la protección y promoción de la industria nacional, lo cual consta, tanto en los		

1	2	3	4	5	6
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 que han sido presentados a la COFEMER por ambas Asociaciones, como en la minuta de trabajo de fecha 26 de agosto de 2015, misma que fue elaborada y obra en poder de la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía. Aunado a lo anterior, cabe señalar que mi Representada, forma parte del Grupo Empresarial que se ha dedicado a mantener viva la producción de Brandy nacional en México y que, a través del esfuerzo consolidado de más de 60 años, se ha mantenido como un actor relevante de este sector, siendo el principal empleador, a nivel nacional, de los trabajadores y familias que dependen de que subsista la industria de Brandy en México. b) El aprobar 2 categorías de Brandy no podría causar confusión ni error en el consumidor, ya que además de que la propuesta de establecer claramente la existencia de 2 categorías distintas de Brandy (100% de uva y 51/49) al contrario de lo que señalan otras empresas que buscan frenar la innovación y explorar nuevas alternativas, fortalecería la elección y la tutela de los derechos de los consumidores y los dotaría de mayores opciones para su elección de compra, ya que podrían saber qué tipo de producto están comprando, al establecerse la obligación de declarar, en forma clara y legible y dentro de la etiqueta del producto, cuál de las dos categorías se estaría adquiriendo por los compradores nacionales, de acuerdo a lo que señala el PROY- NOM-199-SCFI-2015, estas dos categorías se certificarían en función del capítulo de evaluación de la conformidad que prevé dicho Proyecto. En ese sentido, el propio Proyecto que nos ocupa, establece que, todos los productos que se comercialicen en México, deben de contar con una certificación de tercera parte, por lo que tendrán que acreditar que cumplen, tanto en el contenido de materia prima que declaran, como con los requisitos de información comercial previstos en el citado Proyecto. c) Se reitera el comentario de que, a nivel mundial, no existen normas internacionales en materia de bebidas alcohólicas destiladas, expedidas por organismos internacionales de normalización reconocidos por México que refieran a que el Brandy debe elaborarse 100% de uva.		

1	2	3	4	5	6
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 existencia de normas que exijan requisitos particulares para la producción de Brandy en otros países, no implica que México esté obligado a seguirlas o que se encuentre impedido para explorar nuevas alternativas que otros países han omitido aprobar. Ese escenario se presentaría única y exclusivamente cuando México hubiese firmado un acuerdo internacional para respetar el origen, composición, denominación o cualquier otra característica de un producto que no cuenta con una denominación de origen, lo cual no ha acontecido para el caso del Brandy (salvo algunas excepciones, como el Brandy de Jerez, que sí cuenta con una denominación de origen en otros países y que no es materia de la propuesta realizada por mi Representada). Por lo que se reitera que el Gobierno Mexicano no está obligado a seguir normatividades de países extranjeros - so pena de resentir represalias comerciales internacionales - como si dichas normatividades extranjeras fuesen equivalentes a los Tratados Internacionales, que por mandato Constitucional son Norma Suprema en la Unión, lo cual resulta ser a todas luces equivocado. Por lo anterior, es posible concluir, que no existen normas internacionales sobre el brandy que obstaculicen o prohíban la creación de dos categorías e incluso en las directivas europeas o la regulación de los Estados Unidos de América (mismas que se consideran normas extranjeras y que no hay obligación del país para tomarla como base para la creación de nuestras normas) se prevén brandys elaborados con otros tipos de frutas, siempre y cuando lo anterior se declare en la etiqueta del producto (vgr. brandy de manzana). El propio Consejo Regulador del Brandy de Jerez, quien presentó comentarios a la COFEMER respecto del PROY-NOM-199-SCFI-2015, reconoce en su escrito que no hay reglas internacionales para el Brandy, sino únicamente para el Brandy español que cuenta con una denominación de origen, lo cual evidencia que el gobierno mexicano, a través de la Secretaría de Economía está perfectamente facultado para reconocer dos categorías de brandy en los términos aquí expuestos.		

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
Industrias Vinícolas Pedro Domecq, S.A. de C.V.	7.2.6.1	te	*7.2.6.1 Categorías* *De acuerdo con su tiempo de añejamiento, el Brandy se categoriza en las siguientes clases:* *7.2.6.1.1 Brandy 100 % de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 6 meses.* *7.2.6.1.2 Brandy reserva 100 % de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 12 meses.* *7.2.6.1.3 Brandy gran reserva 100 % de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 36 meses.* COMENTARIO Se propone que se incluyan las clases de Brandy para cada categoría. Asimismo, se propone que se incluya lo siguiente: Que en cada una de las clases citadas se pueda expresar el sistema de maduración en soleras, cuando el producto sea sometido a dicho procedimiento. A) Ahora bien, aun cuando no existe una Norma Oficial Mexicana (NOM) específica para el Brandy, el Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-199-SCFI-2015, Bebidas alcohólicas - Denominación, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, que se encuentra en proceso de elaboración, tiene por objeto establecer las denominaciones comerciales de los diferentes tipos de bebidas alcohólicas, que se comercializan dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos, así como las especificaciones fisicoquímicas que deben reunir esos productos para ostentar dichas denominaciones, los métodos de prueba para demostrar su cumplimiento y la información comercial que deben contener las etiquetas de los envases que los contienen. B) Asimismo, se busca garantizar al consumidor que, al adquirir determinada bebida alcohólica, ésta cumpla con las especificaciones fisicoquímicas y la información comercial que se establezca en la citada NOM.	7.2.6.2 Clases El Brandy se clasifica de acuerdo a su tiempo de maduración en: - Brandy o Brandy 100 % de Uva. Es el producto sometido a maduración por un período mínimo de 6 meses. - Brandy Reserva o Brandy Reserva 100 % de Uva. El producto sometido a maduración por un período mínimo de 12 meses. - Brandy Gran Reserva o Brandy Gran Reserva 100 % de Uva. El producto sometido a maduración por un período mínimo de 36 meses. En cada una de las clases anteriores se podrá mencionar el sistema de maduración en soleras, cuando el producto sea sometido a dicho procedimiento.	**Industrias Vinícolas Pedro Domecq, 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 de conformidad con la Norma Oficial Mexicana Vigente NOM-142-SSA1/SCFI-2014, Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial establece en su inciso 9.3.8.1 lo siguiente: “En el Brandy, se incluirá la palabra “Brandy” en forma ostensible y la leyenda “100 de uva”, la cual deberá ser comprobable”. Asimismo, se homologa con lo establecido en el inciso 4.3 de la NMX-V-018-NORMEX-2009; para quedar la denominación en la presente NOM como sigue: Brandy Es la bebida alcohólica, obtenida por destilación de vinos provenientes de mostos 100% de uva, cuyo destilado debe ser sometido a un proceso de maduración en recipientes de madera de roble, roble blanco o encino, durante un período mínimo de 6 meses, susceptible de ser abocado. De acuerdo con su tiempo de maduración, el Brandy se categoriza en: i. Brandy 100% de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 6 meses. ii. Brandy reserva 100% de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 12 meses. iii. Brandy gran reserva 100% de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 36 meses.

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
			C) En ese sentido, se considera que dicha NOM, al ser un instrumento de carácter obligatorio, es el instrumento idóneo para incluir la información comercial, definiciones y denominaciones de productos específicos (incluyendo al Brandy), aunado a que el determinar la información comercial de los productos, así como el establecer definiciones y denominaciones de los mismos es facultad exclusiva de la Secretaría de Economía, lo anterior de conformidad con lo dispuesto por el artículo 34 de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal que señala lo siguiente: "Artículo 34.-A la Secretaría de Economía corresponde el despacho de los siguientes asuntos: ...VIII.- Regular, orientar y estimular las medidas de protección al consumidor; ... XIII.- Establecer y vigilar las normas de calidad, pesas y medidas necesarias para la actividad comercial; así como las normas y especificaciones industriales..." Asimismo, el artículo 39 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización establece que corresponde a la Secretaría de Economía, lo siguiente: "Expedir las Normas Oficiales Mexicanas a que se refieren las fracciones I a IV, VIII, IX, XII, XV y XVIII del artículo 40 de la presente Ley, en las áreas de su competencia: ...XII. La determinación de la información comercial, sanitaria, ecológica, de calidad, seguridad e higiene y requisitos que deben cumplir las etiquetas, envases, embalaje y la publicidad de los productos y servicios para dar información al consumidor o usuario.". Reforzando lo antes señalado, el determinar la información comercial y las definiciones y denominaciones de productos no es una cuestión de carácter sanitario ya que el artículo 3° de la Ley General de Salud señala lo siguiente: "ARTÍCULO 3o. En los términos de esta Ley, es materia de salubridad general: ...XXIV. El control sanitario de productos y servicios y de su importación y 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**
			D) Por lo anterior, y, considerando que el incluir la leyenda "100% de uva" en la etiqueta del Brandy en nada coadyuva a preservar la salud de las personas y que a la Secretaría de Salud no le corresponde normar cuestiones de protección al consumidor, es posible concluir que el determinar la información comercial y las definiciones y denominaciones de productos, es competencia exclusiva de la Secretaría de Economía (como ya se ha manifestado tanto por parte de la Secretaría de Salud y la Secretaría de Economía en diversos foros). Al ser el PROY-NOM-199-SCFI-2015 una NOM que se encaminará a prever disposiciones específicas para las bebidas alcohólicas, y al ser competencia exclusiva de la Secretaría de Economía, es jurídicamente válido que la misma incluya la definición del Brandy mixto y, en consecuencia, en sus artículos transitorios se derogue el apartado 9.3.8.1 de la NOM-142- SSA1/SCFI-2014, en comento. Cabe mencionar que, aun en el caso de que en el Proyecto de Norma oficial Mexicana NOM- 199-SCFI-2015, BEBIDAS ALCOHÓLICAS - DENOMINACIÓN, ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA no se realizara una derogación expresa del apartado 9.3.8.1 de la NOM-142-SSA1/SCFI-2014, resultarían aplicables los principios jurídicos consistentes (ya sustentados por diversas jurisprudencias de la Suprema Corte de Justicia de la Nación) de que "disposición o norma jurídica posterior deroga a la anterior" y "disposición o norma jurídica específica prevalece sobre la general" cuando se produce una incompatibilidad o contradicción entre ciertos preceptos jurídicos. Por lo antes expresado, solicitamos atentamente que se incluyan las 2 categorías de Brandy señaladas en el presente escrito en el Proyecto de Norma Oficial Mexicana NOM-199-SCFI-2015, BEBIDAS ALCOHÓLICAS - DENOMINACIÓN, ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA, con el fin de que la información comercial de dicho producto, sea la que, en base a esta NOM específica, prevalezca con el fin de otorgar certeza jurídica y no crear ni mantener obstáculos técnicos injustificados o desproporcionados al 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**
			I. FUNDAMENTOS DE DERECHO QUE EVIDENCIAN LA FALTA DE JUSTIFICACIÓN PARA NEGAR POR PARTE DE LA AUTORIDAD EL RECONOCIMIENTO A LA CATEGORIA DE BRANDY 51/49. 1.- La propuesta de establecer 2 categorías de Brandy se propuso en el grupo de trabajo que elaboró el PROY-NOM-199-SCFI-2015. Dicha propuesta no fue aceptada por la autoridad, aunque dicha autoridad carecía de la debida fundamentación y motivación necesarias para negar dicho reconocimiento. La negativa a incluir la propuesta de establecer 2 categorías de Brandy careció de la debida fundamentación y motivación, ya que la autoridad no expuso ni los preceptos legales ni los razonamientos por los cuales no fue aceptada dicha propuesta. Por lo anterior, la no aceptación de la propuesta se considera nula de pleno derecho, ya que incumple con lo dispuesto en el artículo 3 fracción V de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo que establece lo siguiente: "Artículo 3.- Son elementos y requisitos del acto administrativo: V. Estar fundado y motivado..." Incurriendo en la causal de nulidad del acto administrativo, prevista en los artículos 5 y 6 de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo que establecen lo siguiente: "Artículo 5.- La omisión o irregularidad de los elementos y requisitos exigidos por el Artículo 3 de esta Ley, o por las leyes administrativas de las materias de que se trate, producirán, según sea el caso, nulidad o anulabilidad del acto administrativo. Artículo 6.- La omisión o irregularidad de cualquiera de los elementos o requisitos establecidos en las fracciones I a X del artículo 3 de la presente Ley, producirá la nulidad del acto administrativo, la cual será declarada por el superior jerárquico de la autoridad que lo haya emitido, salvo que el acto impugnado provenga del titular de una dependencia, en cuyo caso la nulidad será declarada por el 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**
			El acto administrativo que se declare jurídicamente nulo será inválido; no se presumirá legítimo ni ejecutable; será subsanable, sin perjuicio de que pueda expedirse un nuevo acto. Los particulares no tendrán obligación de cumplirlo y los servidores públicos deberán hacer constar su oposición a ejecutar el acto, fundando y motivando tal negativa. La declaración de nulidad producirá efectos retroactivos Al carecer de la debida fundamentación, la autoridad responsable deberá fundar y motivar su negativa a incluir la propuesta en el PROY-NOM-199-SCFI-2015 ya que el no hacerlo resultaría violatorio de las garantías consagradas en artículos 14 y 16 Constitucionales, conculcando las garantías de audiencia y debido proceso que se encuentran tuteladas a favor de los gobernados; violación derivada de la contravención al artículo 3° de la Ley Federal del Procedimiento Administrativo, por la falta de fundamentación y motivación del acto administrativo instaurado, siendo de aplicación también las siguientes jurisprudencias ejecutorias emitidas por la Suprema Corte de Justicia de la Nación: "Localización: No. Registro: 175,082 Jurisprudencia Materia(s): Común Novena Época Instancia: Tribunales Colegiados de Circuito Fuente: Semanario Judicial de la Federación y su Gaceta XXIII, Mayo de 2006 Tesis: I.4o.A. J/43 Página: 1531 FUNDAMENTACIÓN Y MOTIVACIÓN. EL ASPECTO FORMAL DE LA GARANTÍA Y SU FINALIDAD SE TRADUCEN EN EXPLICAR, JUSTIFICAR, POSIBILITAR LA DEFENSA Y COMUNICAR LA DECISIÓN. El contenido formal de la garantía de legalidad prevista en el artículo 16 constitucional relativa a la fundamentación y motivación tiene como propósito primordial y ratio que el justiciable conozca el "para qué" de la conducta de la autoridad, lo que se traduce en darle a conocer en detalle y de manera completa 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**
			esencia de todas las circunstancias y condiciones que determinaron el acto de voluntad, de manera que sea evidente y muy claro para el afectado poder cuestionar y controvertir el mérito de la decisión, permitiéndole una real y auténtica defensa. Por tanto, no basta que el acto de autoridad apenas observe una motivación pro forma pero de una manera incongruente, insuficiente o imprecisa, que impida la finalidad del conocimiento, comprobación y defensa pertinente, ni es válido exigirle una amplitud o abundancia superflua, pues es suficiente la expresión de lo estrictamente necesario para explicar, justificar y posibilitar la defensa, así como para comunicar la decisión a efecto de que se considere debidamente fundado y motivado, exponiendo los hechos relevantes para decidir, citando la norma habilitante y un argumento mínimo pero suficiente para acreditar el razonamiento del que se deduzca la relación de pertenencia lógica de los hechos al derecho invocado, que es la subsunción. CUARTO TRIBUNAL COLEGIADO EN MATERIA ADMINISTRATIVA DEL PRIMER CIRCUITO. Amparo directo 447/2005. Bruno López Castro. 1o. de febrero de 2006. Unanimidad de votos. Ponente: Jean Claude Tron Petit. Secretaria: Claudia Patricia Peraza Espinoza. Amparo en revisión 631/2005. Jesús Guillermo Mosqueda Martínez. 1o. de febrero de 2006. Unanimidad de votos. Ponente: Jean Claude Tron Petit. Secretaria: Alma Margarita Flores Rodríguez. Amparo directo 400/2005. Pemex Exploración y Producción. 9 de febrero de 2006. Unanimidad de votos. Ponente: Jesús Antonio Nazar Sevilla. Secretaria: Ángela Alvarado Morales. Amparo directo 27/2006. Arturo Alarcón Carrillo. 15 de febrero o de 2006. Unanimidad de votos. Ponente: Hilario Bárcenas Chávez. Secretaria: Karla Mariana Márquez Velasco. Amparo en revisión 78/2006. Juan Alcántara Gutiérrez. 1o. de marzo de 2006. Unanimidad de votos. Ponente: Hilario Bárcenas Chávez. Secretaria: Mariza Arellano Pompa".		

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
			Así como la siguiente jurisprudencia: "Localización: No. Registro: 221,693 Tesis aislada Materia(s): Administrativa Octava Época Instancia: Tribunales Colegiados de Circuito Fuente: Semanario Judicial de la Federación VIII, Octubre de 1991 Tesis: Página: 187 FUNDAMENTACION Y MOTIVACION DE RESOLUCIONES ADMINISTRATIVAS. Cuando el artículo 16 constitucional previene que nadie puede ser molestado en su persona, sino en virtud de mandamiento escrito de la autoridad competente que funde y motive la causa legal del procedimiento, está exigiendo a las autoridades, no que simplemente se apeguen, según su criterio personal íntimo, a una ley, sin que se reconozca de qué ley se trata, y lo preceptos de ella que sirvan de apoyo al mandamiento relativo de las propias autoridades, pues esto ni remotamente constituiría garantía para el particular; por lo contrario, lo que dicho artículo les está exigiendo es que citen la ley y los preceptos de ella en que se apoyen, ya que se trata de que justifiquen legalmente sus proveídos haciendo ver que no son arbitrarios, de igual manera les exige que señalen las causas materiales o de hecho que hayan dado lugar al acto autoritario, sin que pueda admitirse que esa motivación consista en expresiones generales o abstractas, sino que siempre deben ser razones y causas concretas. CUARTO TRIBUNAL COLEGIADO EN MATERIA ADMINISTRATIVA DEL PRIMER CIRCUITO. Amparo en revisión 1214/91. Justo Ortego Ezquerro. 13 de junio de 1991. Unanimidad de votos. Ponente: Hilario Bárcenas Chávez. Secretario: Fernando A. Ortiz. Cruz." En ese sentido, la autoridad al no aceptar la propuesta realizada por la Empresa Pernod Ricard México, S.A. de C.V. debe de fundar y motivar dicha negativa. 2.- Aunado a lo anterior, es importante mencionar que cuando mi representada presentó la propuesta de incluir 2 categorías de Brandy al grupo de trabajo que participó en la elaboración del PROY-NOM-199-DCFI-2015, no hubo consenso sobre su inclusión y, con base en ello, 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**
			Secretaría de Economía decidió no aceptarla, violando así lo dispuesto por el artículo 30 de las Reglas de Operación del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio (CCNN), vigentes y aprobadas por dicho Comité, que establece lo siguiente: "Artículo 30.- Las resoluciones de los Subcomité (SC) y los Grupos de Trabajo (GT), deberán tomarse por consenso; de no ser esto posible, el coordinador del SC o GT correspondiente, elaborará un informe que contenga los puntos sobre los cuales no fue posible alcanzar un acuerdo, mismo que deberá remitir al CCNN, a través del Secretariado Técnico del mismo, para que el CCNN resuelva sobre los puntos en conflicto conforme a lo dispuesto en el artículo anterior..." En ese sentido, la Secretaría de Economía, debió de haber respetado el procedimiento previsto en las citadas Reglas de Operación y haber remitido al Comité Consultivo la propuesta de incluir las 2 categorías de Brandy, con el fin de que en dicho foro se resolviera sobre su inclusión en el PROY-NOM-199-SCFI-2016, no estando facultada dicha Secretaría, para resolver unilateralmente sobre el rechazo de la propuesta en comento. Cabe mencionar que los acuerdos tomados en el grupo de trabajo legalmente no pueden ir más allá o contradecir lo previsto en el marco jurídico aplicable. Por otra parte, al ser México miembro del Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio de la Organización Mundial del Comercio, no debe restringir el comercio más de lo necesario para cumplir con un objetivo legítimo, lo cual, al bloquear la propuesta de establecer 2 categorías de brandy, se está restringiendo en la medida en la que argumentando engaño al consumidor, se bloquea la creación de una categoría adicional de brandy, contrario a lo que dicha propuesta pretende en el sentido de dotarles a los consumidores de mayores opciones para su elección de compra, estableciendo la obligación de declarar, en forma clara y legible y dentro de la etiqueta del producto, cuál de las dos categorías se estaría adquiriendo, por lo que, en el caso que nos ocupa, no existe una justificación válida para establecer dicha barrera comercial.		

1	2	3	4	5	6
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.- La Secretaría de Economía, aun cuando negó la propuesta de establecer 2 categorías de Brandy, no incluyó en la manifestación de impacto regulatorio presentada a la COFEMER, dicha alternativa ni señaló las razones (fundamentación y motivación) por lo que la misma fue desechada, tal como lo ordena la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y la Ley Federal de Procedimiento Administrativo. Es importante mencionar que en la Manifestación de Impacto Regulatorio del Proyecto de NOM-199-SCFI-2015, subida al portal de COFEMER el 25 de noviembre de 2015, no se encuentra considerada la alternativa que no fue adoptada, dentro de las sesiones del grupo de trabajo, de incluir 2 categorías de Brandy, así como tampoco se justificaron las razones por las que dicha alternativa fue desechada; tal como lo establece el marco jurídico vigente como se señala a continuación: El artículo 45 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización establece: "Los anteproyectos que se presenten en los comités para discusión se acompañarán de una manifestación de impacto regulatorio, en la forma que determine la Secretaría, que deberá contener una explicación sucinta de la finalidad de la norma, de las medidas propuestas, de las alternativas consideradas y de las razones por las que fueron desechadas, una comparación de dichas medidas con los antecedentes regulatorios, así como una descripción general de las ventajas y desventajas y de la factibilidad técnica de la comprobación del cumplimiento con la norma. Para efectos de lo dispuesto en el artículo 4A de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo, la manifestación debe presentarse a la Secretaría en la misma fecha que al comité". Por su parte, el artículo 32 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización señala lo siguiente: "Para efectos del artículo 45 de la Ley, la manifestación de impacto regulatorio incluirá: I. La explicación sucinta de: a) La finalidad de la norma oficial mexicana, en la que se definirán las situaciones o las conductas que se pretenden normar y en su caso, se describirán los ordenamientos jurídicos relacionados con el asunto;		

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
			b) La descripción de las medidas propuestas para cumplir con la finalidad a que se refiere el inciso anterior, y c) Las alternativas consideradas y las razones por las cuales fueron desechadas…". Asimismo, el artículo 69-H de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo establece que, cuando las dependencias y los organismos descentralizados de la administración pública federal, elaboren anteproyectos de leyes, decretos legislativos y actos a que se refiere el artículo 4, dentro de las cuales se incluye expresamente a las Normas Oficiales Mexicanas, los presentarán a la Comisión, junto con una manifestación de impacto regulatorio que contenga los aspectos que dicha Comisión determine, cuando menos treinta días hábiles antes de la fecha en que se pretenda emitir el acto o someterlo a la consideración del Titular de Ejecutivo Federal. En ese tenor, la propia Comisión Federal de Mejora Regulatoria señala, en el "MANUAL DE LA ELABORACIÓN DE LA MIR", que dicho Órgano ha expedido, que la Manifestación de Impacto Regulatorio deberá contener, entre otros aspectos: "3. La identificación de posibles alternativas regulatorias...". En dicho apartado, de igual forma se establece que la COFEMER deberá pronunciarse respecto de las alternativas regulatorias identificadas y evaluadas por el regulador al elaborar el anteproyecto y, en su caso, proponer el análisis de alternativas que podrían servir para atender la situación o problemática planteada generando menores costos de cumplimiento. En ese sentido, consideramos necesario que esa dependencia realice las ampliaciones y correcciones a la MIR presentada a la COFEMER el 25 de noviembre de 2016, para incluir expresamente lo siguiente: i) Que, entre los miembros del grupo de trabajo, se consideró la alternativa de incluir 2 categorías de brandy (51/49%); ii) Que dicha alternativa fue desechada, para lo cual se deberán señalar las razones por las cuales fue desechada dicha alternativa, así como los costos que implicaría para la industria de Brandy en México, el que no se haya aceptado la propuesta. iii)		

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
			4.-Se solicita que se incluyan ambas categorías de Brandy en el Proyecto de NOM que nos ocupa y, en caso contrario, se justifique plenamente la negativa a incluirlas. Cabe señalar que, como ya se mencionó, el establecer 2 categorías de Brandy no causaría confusión al consumidor ya que la propuesta de establecer claramente la existencia de 2 categorías distintas de Brandy (100% de uva y 51/49), fortalecería la elección y la tutela de los derechos de los consumidores y los dotaría de mayores opciones para su elección de compra, ya que al permitir ambas alternativas, dichos consumidores podrán saber qué tipo de producto están comprando, al establecerse la obligación de declarar, en forma clara y legible y dentro de la etiqueta del producto, cuál de las dos categorías se estaría adquiriendo por los compradores nacionales, aunado a que de acuerdo a lo que señala el PROY-NOM-199-SCFI-2015 estas dos categorías se certificarían en función del capítulo de evaluación de la conformidad que prevé dicho Proyecto, lo cual deja cualquier argumento sobre el engaño al consumidor completamente sin fundamento. Cabe señalar que no se pretende que el PROY-NOM-199-SCFI-2015 sea omiso en proteger al consumidor en términos de información sobre el producto, pues es precisamente dicho Proyecto el que debe determinar las características y requisitos que debe cumplir el etiquetado del Brandy para que el consumidor reciba toda la información respecto a la materia prima empleada para producir una categoría que pretende abrirse, basada en 51% uva. II. CONSIDERACIONES FINALES a) Es importante resaltar que la propuesta de crear 2 categorías de Brandy no es impulsada por una sola Empresa, ya que durante las reuniones del grupo de trabajo para la elaboración del PROY-NOM-199-SCFI-2015 dicha propuesta fue avalada tanto por el Consejo Mexicano Vitivinícola A.C. como por el Consejo Nacional Agropecuario A.C., ambas asociaciones en cuyo objeto se encuentra la protección y promoción de la industria nacional, lo cual consta, tanto en los		

1	2	3	4	5	6
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 que han sido presentados a la COFEMER por ambas Asociaciones, como en la minuta de trabajo de fecha 26 de agosto de 2015, misma que fue elaborada y obra en poder de la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía. Aunado a lo anterior, cabe señalar que mi Representada, forma parte del Grupo Empresarial que se ha dedicado a mantener viva la producción de Brandy nacional en México y que, a través del esfuerzo consolidado de más de 60 años, se ha mantenido como un actor relevante de este sector, siendo el principal empleador, a nivel nacional, de los trabajadores y familias que dependen de que subsista la industria de Brandy en México. b) El aprobar 2 categorías de Brandy no podría causar confusión ni error en el consumidor, ya que además de que la propuesta de establecer claramente la existencia de 2 categorías distintas de Brandy (100% de uva y 51/49) al contrario de lo que señalan otras empresas que buscan frenar la innovación y explorar nuevas alternativas, fortalecería la elección y la tutela de los derechos de los consumidores y los dotaría de mayores opciones para su elección de compra, ya que podrían saber qué tipo de producto están comprando, al establecerse la obligación de declarar, en forma clara y legible y dentro de la etiqueta del producto, cuál de las dos categorías se estaría adquiriendo por los compradores nacionales, de acuerdo a lo que señala el PROY- NOM-199-SCFI-2015, estas dos categorías se certificarían en función del capítulo de evaluación de la conformidad que prevé dicho Proyecto. En ese sentido, el propio Proyecto que nos ocupa, establece que, todos los productos que se comercialicen en México, deben de contar con una certificación de tercera parte, por lo que tendrán que acreditar que cumplen, tanto en el contenido de materia prima que declaran, como con los requisitos de información comercial previstos en el citado Proyecto. c) Se reitera el comentario de que, a nivel mundial, no existen normas internacionales en materia de bebidas alcohólicas destiladas, expedidas por organismos internacionales de normalización reconocidos por México que refieran a que el Brandy debe elaborarse 100% de uva.		

1	2	3	4	5	6
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 existencia de normas que exijan requisitos particulares para la producción de Brandy en otros países, no implica que México esté obligado a seguirlas o que se encuentre impedido para explorar nuevas alternativas que otros países han omitido aprobar. Ese escenario se presentaría única y exclusivamente cuando México hubiese firmado un acuerdo internacional para respetar el origen, composición, denominación o cualquier otra característica de un producto que no cuenta con una denominación de origen, lo cual no ha acontecido para el caso del Brandy (salvo algunas excepciones, como el Brandy de Jerez, que sí cuenta con una denominación de origen en otros países y que no es materia de la propuesta realizada por mi Representada). Por lo que se reitera que el Gobierno Mexicano no está obligado a seguir normatividades de países extranjeros - so pena de resentir represalias comerciales internacionales - como si dichas normatividades extranjeras fuesen equivalentes a los Tratados Internacionales, que por mandato Constitucional son Norma Suprema en la Unión, lo cual resulta ser a todas luces equivocado. Por lo anterior, es posible concluir, que no existen normas internacionales sobre el brandy que obstaculicen o prohíban la creación de dos categorías e incluso en las directivas europeas o la regulación de los Estados Unidos de América (mismas que se consideran normas extranjeras y que no hay obligación del país para tomarla como base para la creación de nuestras normas) se prevén brandys elaborados con otros tipos de frutas, siempre y cuando lo anterior se declare en la etiqueta del producto (vgr. brandy de manzana). El propio Consejo Regulador del Brandy de Jerez, quien presentó comentarios a la COFEMER respecto del PROY-NOM-199-SCFI-2015, reconoce en su escrito que no hay reglas internacionales para el Brandy, sino únicamente para el Brandy español que cuenta con una denominación de origen, lo cual evidencia que el gobierno mexicano, a través de la Secretaría de Economía está perfectamente facultado para reconocer dos categorías de brandy en los términos aquí expuestos.		

1	2	3	4	5	6
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 México	7.2.6.1	te	*7.2.6.1 Categorías* *De acuerdo con su tiempo de añejamiento, el Brandy se categoriza en las siguientes clases:* *7.2.6.1.1 Brandy 100 % de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 6 meses.* *7.2.6.1.2 Brandy reserva 100 % de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 12 meses.* *7.2.6.1.3 Brandy gran reserva 100 % de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 36 meses.* COMENTARIO Se propone que se incluyan las clases de Brandy para cada categoría. Asimismo, se propone que se incluya lo siguiente: Que en cada una de las clases citadas se pueda expresar el sistema de maduración en soleras, cuando el producto sea sometido a dicho procedimiento.	7.2.6.2 Clases El Brandy se clasifica de acuerdo a su tiempo de maduración en: - Brandy o Brandy 100 % de Uva. Es el producto sometido a maduración por un período mínimo de 6 meses. - Brandy Reserva o Brandy Reserva 100 % de Uva. El producto sometido a maduración por un período mínimo de 12 meses. - Brandy Gran Reserva o Brandy Gran Reserva 100 % de Uva. El producto sometido a maduración por un período mínimo de 36 meses. En cada una de las clases anteriores se podrá mencionar el sistema de maduración en soleras, cuando el producto sea sometido a dicho procedimiento.	**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 de conformidad con la Norma Oficial Mexicana Vigente NOM-142-SSA1/SCFI-2014, Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial establece en su inciso 9.3.8.1 lo siguiente: “En el Brandy, se incluirá la palabra “Brandy” en forma ostensible y la leyenda “100 de uva”, la cual deberá ser comprobable”. Asimismo, se homologa con lo establecido en el inciso 4.3 de la NMX-V-018-NORMEX-2009; para quedar la denominación en la presente NOM como sigue: Brandy Es la bebida alcohólica, obtenida por destilación de vinos provenientes de mostos 100% de uva, cuyo destilado debe ser sometido a un proceso de maduración en recipientes de madera de roble, roble blanco o encino, durante un período mínimo de 6 meses, susceptible de ser abocado. De acuerdo con su tiempo de maduración, el Brandy se categoriza en: i. Brandy 100% de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 6 meses. ii. Brandy reserva 100% de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 12 meses. iii. Brandy gran reserva 100% de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 36 meses.

1	2	3	4	5	6
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 Vitivinícola	7.2.6	te	*7.2.6 Brandy* *Es la bebida alcohólica destilada, la cual es 100 % del contenido alcohólico total del producto proviene de la destilación de mostos de uva. El destilado deberá ser sometido a un proceso de maduración en recipientes de madera de roble, roble blanco o encino, durante un periodo mínimo de 6 meses, susceptible de ser abocado.* *7.2.6.1 Categorías* *De acuerdo con su tiempo de añejamiento, el Brandy se categoriza en las siguientes clases:* *7.2.6.1.1 Brandy 100 % de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 6 meses.* *7.2.6.1.2 Brandy reserva 100 % de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 12 meses.* *7.2.6.1.3 Brandy gran reserva 100 % de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 36 meses.* COMENTARIO "En representación del Consejo Mexicano Vitivinícola, A.C. (CMV) y en relación con el PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA, PROY-NOM-199-SCFI-2015, BEBIDAS ALCOHÓLICAS- DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA, por este medio confirmo que el Consejo directivo de mi representada acordó apoyar la propuesta de creación de una categoría de brandy 51% de una en la revisión del proyecto que nos ocupa. Es importante resaltar que con fecha 26 de agosto del 2015 se presentó esta posición ante el grupo de trabajo del PROY-NOM-199-SCFI-2015, como quedó asentado en la Minuta de dicha fecha, misma que se encuentra en poder de la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía. Que es del interés de este CMV por este medio reiterar para todos los efectos legales y regulatorios a los que haya lugar, nuestra posición favorable para permitir, dentro del proyecto de NOM descrito, una nueva categoría de brandy 51% de uva, en forma adicional a la categoría ya existente de Brandy 100% de uva.		**Consejo Mexicano Vitivinícola** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que de conformidad con la Norma Oficial Mexicana Vigente NOM-142-SSA1/SCFI-2014, Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial establece en su inciso 9.3.8.1 lo siguiente: "En el Brandy, se incluirá la palabra "Brandy" en forma ostensible y la leyenda "100 de uva", la cual deberá ser comprobable". Asimismo, se homologa con lo establecido en el inciso 4.3 de la NMX-V-018-NORMEX-2009; para quedar la denominación en la presente NOM como sigue: Brandy Es la bebida alcohólica, obtenida por destilación de vinos provenientes de mostos 100% de uva, cuyo destilado debe ser sometido a un proceso de maduración en recipientes de madera de roble, roble blanco o encino, durante un período mínimo de 6 meses, susceptible de ser abocado. De acuerdo con su tiempo de maduración, el Brandy se categoriza en: i. Brandy 100% de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 6 meses. ii. Brandy reserva 100% de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 12 meses. iii. Brandy gran reserva 100% de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 36 meses.

1	2	3	4	5	6
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 Nacional Agropecuario	7.2.6	te	*7.2.6 Brandy* *Es la bebida alcohólica destilada, la cual es 100 % del contenido alcohólico total del producto proviene de la destilación de mostos de uva. El destilado deberá ser sometido a un proceso de maduración en recipientes de madera de roble, roble blanco o encino, durante un periodo mínimo de 6 meses, susceptible de ser abocado.* *7.2.6.1 Categorías* *De acuerdo con su tiempo de añejamiento, el Brandy se categoriza en las siguientes clases:* *7.2.6.1.1 Brandy 100 % de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 6 meses.* *7.2.6.1.2 Brandy reserva 100 % de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 12 meses.* *7.2.6.1.3 Brandy gran reserva 100 % de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 36 meses.* COMENTARIO Como ya es de su conocimiento, El Consejo Nacional Agropecuario, como organismo de representación gremial, cuenta entre sus afiliados con la representación de la cadena productiva de la uva y sus derivados, motivo por el cual, hemos participado activamente en representación de los mismo a lo largo del desarrollo del PROY-NOM-199-SCFI BEBIDAS ALCOHÓLICAS-DENOMINACIÓN, ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA. En virtud de lo anterior y con el propósito de seguir buscando un mayor desarrollo de extensión vitícola en nuestro país, ratificamos los comentarios enviados a esta Comisión el pasado 20 de Enero del año en curso, en relación al apoyo para la creación de una segunda categoría de brandy con 51% de alcohol de uva”		**Consejo Nacional Agropecuario** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que de conformidad con la Norma Oficial Mexicana Vigente NOM-142-SSA1/SCFI-2014, Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial establece en su inciso 9.3.8.1 lo siguiente: “En el Brandy, se incluirá la palabra “Brandy” en forma ostensible y la leyenda “100 de uva”, la cual deberá ser comprobable”. Asimismo, se homologa con lo establecido en el inciso 4.3 de la NMX-V-018-NORMEX-2009; para quedar la denominación en la presente NOM como sigue: Brandy Es la bebida alcohólica, obtenida por destilación de vinos provenientes de mostos 100% de uva, cuyo destilado debe ser sometido a un proceso de maduración en recipientes de madera de roble, roble blanco o encino, durante un período mínimo de 6 meses, susceptible de ser abocado. De acuerdo con su tiempo de maduración, el Brandy se categoriza en: i. Brandy 100% de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 6 meses. ii. Brandy reserva 100% de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 12 meses. iii. Brandy gran reserva 100% de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 36 meses.

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
Diageo México	7.2.6	te	*7.2.6 Brandy* *Es la bebida alcohólica destilada, la cual es 100 % del contenido alcohólico total del producto proviene de la destilación de mostos de uva. El destilado deberá ser sometido a un proceso de maduración en recipientes de madera de roble, roble blanco o encino, durante un periodo mínimo de 6 meses, susceptible de ser abocado.* COMENTARIO Atendiendo a la naturaleza obligatoria de la Norma Oficial Mexicana de establecer un esquema para asegurar que las decisiones de compra se realicen de forma libre e informada por parte de los consumidores y con información comercial esencial y veraz sobre el producto de su elección, consideramos que el PROYECTO, en lo que respecta a la definición de la categoría del Brandy, atiende este precepto máximo y es consistente con los instrumentos jurídicos mexicanos vigentes y pasados. Por lo anterior solicitamos mantener la definición del Brandy como una categoría 100% de mostos de uva. Se adjunta la carta enviada a la COFEMER y postura del Consejo Regulador del Brandy de Jerez		**Diageo México** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo, toda vez que no se presenta una propuesta técnica para la modificación a la presente Norma Oficial Mexicana. Sin embargo, se resalta que dicha denominación se adecúa a lo establecido en la NMX-V-018-NORMEX-2009, para quedar como sigue: Brandy Es la bebida alcohólica, obtenida por destilación de vinos provenientes de mostos 100% de uva, cuyo destilado debe ser sometido a un proceso de maduración en recipientes de madera de roble, roble blanco o encino, durante un período mínimo de 6 meses, susceptible de ser abocado. De acuerdo con su tiempo de maduración, el Brandy se categoriza en: i. Brandy 100% de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 6 meses. ii. Brandy reserva 100% de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 12 meses. iii. Brandy gran reserva 100% de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 36 meses.
Asociación de Importadores y Representantes de Alimentos y Bebidas, A.C.	7.2.6	te	*7.2.6 Brandy* *Es la bebida alcohólica destilada, la cual es 100 % del contenido alcohólico total del producto proviene de la destilación de mostos de uva. El destilado deberá ser sometido a un proceso de maduración en recipientes de madera de roble, roble blanco o encino, durante un periodo mínimo de 6 meses, susceptible de ser abocado.* COMENTARIO Atendiendo a la naturaleza obligatoria de la Norma Oficial Mexicana de establecer un esquema para asegurar que las decisiones de compra se realicen de forma libre e informada por parte de los consumidores y con información comercial esencial y veraz sobre el		**Asociación de Importadores y Representantes de Alimentos y Bebidas, A.C.** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo, toda vez que no se presenta una propuesta técnica para la modificación a la presente Norma Oficial Mexicana. Sin embargo, se resalta que dicha denominación se adecúa a lo establecido en la NMX-V-018-NORMEX-2009, 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**
			producto de su elección, consideramos que el PROYECTO, en lo que respecta a la definición de la categoría del Brandy, atiende este precepto máximo y es consistente con los instrumentos jurídicos mexicanos vigentes y pasados. Por lo anterior solicitamos mantener la definición del Brandy como una categoría 100% de mostos de uva.		Brandy Es la bebida alcohólica, obtenida por destilación de vinos provenientes de mostos 100% de uva, cuyo destilado debe ser sometido a un proceso de maduración en recipientes de madera de roble, roble blanco o encino, durante un período mínimo de 6 meses, susceptible de ser abocado. Es la bebida alcohólica, obtenida por destilación de vinos provenientes de mostos 100% de uva, cuyo destilado debe ser sometido a un proceso de maduración en recipientes de madera de roble, roble blanco o encino, durante un período mínimo de 6 meses, susceptible de ser abocado. De acuerdo con su tiempo de maduración, el Brandy se categoriza en: i. Brandy 100% de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 6 meses. ii. Brandy reserva 100% de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 12 meses. iii. Brandy gran reserva 100% de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 36 meses.
Consejo Regulador de la Denominación Específica Brandy de Jerez	7.2.6	te	*7.2.6 Brandy* *Es la bebida alcohólica destilada, la cual es 100 % del contenido alcohólico total del producto proviene de la destilación de mostos de uva. El destilado deberá ser sometido a un proceso de maduración en recipientes de madera de roble, roble blanco o encino, durante un periodo mínimo de 6 meses, susceptible de ser abocado.* *7.2.6.1 Categorías* *De acuerdo con su tiempo de añejamiento, el Brandy se categoriza en las siguientes clases:* *7.2.6.1.1 Brandy 100 % de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 6 meses.* *7.2.6.1.2 Brandy reserva 100 % de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 12 meses.* *7.2.6.1.3 Brandy gran reserva 100 % de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 36 meses.*		**Consejo Regulador de la Denominación Específica Brandy de Jerez** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo, toda vez que no se presenta una propuesta técnica para la modificación concreta a la presente Norma Oficial Mexicana. Sin embargo, se resalta que dicha denominación se adecúa a lo establecido en la NMX-V-018-NORMEX-2009, para quedar como sigue: Brandy Es la bebida alcohólica, obtenida por destilación de vinos provenientes de mostos 100% de uva, cuyo destilado debe

1	2	3	4	5	6
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 En opinión del Consejo Regulador "la definición mexicana de BRANDY debería permanecer inalterada, de manera que- como en el caso de los establecido en la Unión Europea, mediante el Reglamento (CE) no/2008, de 15 de enero de 2008- la totalidad del contenido alcohólico del producto provena exclusivamente de la destilación de mostos de uva, sin que puedan utilizarse destilados de ningún otro origen agrícola. Consecuentemente, la posibilidad de un Brandy mixto, en el que el 49% del contenido alcohólico total pudiera proceder de destilados de otro origen vegetal- algo no considerado en la legislación europea- abriría las puertas a posibles confusiones de los consumidores sobre la verdadera naturaleza del producto. En nuestra opinión, el desarrollo de unas relaciones comerciales prósperas y mutuamente beneficiosas entre nuestros países debe cimentarse sobre la adecuada armonización de las definiciones de las grandes categorías de los distintos productos objeto de intercambio, incluidas por supuesto las bebidas espirituosas. Y ello sobre la base del respeto a la tradición, a la calidad y a las cualidades que han hecho que estos productos sean apreciados y demandados por los consumidores, tanto mexicanos como del resto de los mercados. En el caso del Brandy (etimológicamente, brandweijn, brandevin, "vino quemado") el concepto es muy claro, y por supuesto, vinculado al vino en el 100% de la materia prima de procedencia".		ser sometido a un proceso de maduración en recipientes de madera de roble, roble blanco o encino, durante un período mínimo de 6 meses, susceptible de ser abocado. De acuerdo con su tiempo de maduración, el Brandy se categoriza en: i. Brandy 100% de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 6 meses. ii. Brandy reserva 100% de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 12 meses. iii. Brandy gran reserva 100% de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 36 meses.
Miguel Torres, S.A	7.2.6	ge	COMENTARIO Mi representada, como uno de los principales productores y exportadores de Brandy a nivel mundial, desea manifestar a esa H. Autoridad su rechazo a la creación de una subcategoría de Brandy al 51% de uva, por constituir una práctica comercial que sólo genera confusión entre los consumidores, en contra de los ordenamientos y costumbres internacionales al respecto. En el caso de la Unión Europea, ciertas entidades productoras de Brandy, incluyendo algunos destiladores franceses, han buscado que la ley y las autoridades competentes reconozcan y legitimen la elaboración de Brandy a partir de materias primas o subproductos que no cumplen con la regulación comunitaria vigente, como es el caso del "vino de decantación"; esto con el único afán de generar confusión en el consumidor de manera que se pueda llamar y etiquetar como "Brandy" a un producto que en realidad no lo es, por no tratarse de bebidas elaboradas al 100% de mostos de uva.		**Miguel Torres, S.A.** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo, toda vez que no se presenta una propuesta técnica para la modificación concreta a la presente Norma Oficial Mexicana. Sin embargo, se resalta que dicha denominación se adecua a lo establecido en la NMX-V-018-NORMEX-2009, para quedar como sigue: Brandy Es la bebida alcohólica, obtenida por destilación de vinos provenientes de mostos 100% de uva, cuyo destilado debe ser sometido a un proceso de maduración en recipientes de madera de roble, roble blanco o encino, durante un período mínimo de 6 meses, susceptible de ser abocado.

1	2	3	4	5	6
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, además de ser una práctica abusiva en perjuicio de los consumidores (como lo es ahora la propuesta de PERNOD RICARD en relación a la creación de la referida subcategoría de Brandy), es también un acto de competencia desleal que afecta a todos los agentes de la cadena de producción del tradicional Brandy, por permitirse (en claras condiciones de desigualdad regulatoria) a empresas como PERNOD RICARD beneficiarse de una denominación ya posicionada, como lo es el "Brandy", mediante el esfuerzo e inversión significativos de otros agentes y empresas del medio. Dicho beneficio desleal se da por el simple hecho de que empresas como PERNOD RICARD puedan utilizar la denominación "Brandy" en productos o bebidas alcohólicas que simplemente no cumplen con los estándares internacionales, bajo un falso argumento de supuesta competitividad empresarial. Se precisa que mi representada no está en contra de que empresas como PERNOD RICARD y otros productores de bebidas alcohólicas puedan competir en el mercado; simplemente que lo hagan con apego a la normativa vigente y los estándares y consenso internacionales, de manera que se garanticen condiciones de igualdad, es decir, que se ostenten como Brandy únicamente las bebidas que cumplen con el requisito esencial de estar compuestas al 100% de mostos de uva, y de no ser así, que se use la denominación que corresponde, como es el caso del "aguardiente de uva". En concreto, a consideración de mi representada resulta abusivo pretender que los consumidores adquieran como "Brandy", bebidas que no cumplen con la expectativa razonable de calidad y composición al 100% de UVA, y que, por el contrario, reciban un producto cuya composición contradice a la tradición y estándares internacionales. Lo anterior resulta desleal, si se contempla que empresas como MIGUEL TORRES, S.A. tendrían que competir con productos de una marcada calidad inferior, que son elaborados con materias primas cuyo costo es notoriamente inferior que los mostos 100% de uva utilizados en el Brandy tradicional. Esto es, mientras no se modifique la determinación de que el Brandy, en México y en cualquier parte del mundo, deba ser una bebida elaborada 100% de uva como materia prima, no existirá posibilidad de dar el nombre de Brandy a una bebida que contenga un porcentaje menor en su composición como materia prima, que no sea de mosto de uva.		De acuerdo con su tiempo de maduración, el Brandy se categoriza en: i. Brandy 100% de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 6 meses. ii. Brandy reserva 100% de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 12 meses. iii. Brandy gran reserva 100% de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 36 meses.

1	2	3	4	5	6
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 consenso es, que el generar una subcategoría de Brandy o un Brandy Mixto no solo es denostar el producto en su esencia, sino generar una práctica que permita que no solo el Brandy, sino cualquier bebida que en su composición original sea diluida o modificada, permita generar un costo de producción menor que genere un volumen de ventas mayor pasando por alto los costos de inversión en la producción y al estándar de calidad esperado por el consumidor. El capricho o deseo malentendido de un productor debe estar ceñido al cumplimiento de la normatividad nacional e internacional, en beneficio no solo del sector, sino del consumidor en México y en cualquier parte del mundo. Se manifiesta a esa H. Autoridad que la práctica abusiva que pretende incluir PERNOD RICARD en el Provecto de NOM, consiste en permitir que una bebida que objetivamente no cumple con las características y condiciones tradicionales e internacionalmente aceptadas para el Brandy, se beneficie de dicha denominación y pueda ponerse a disposición del público consumidor como una subcategoría de Brandy. Tal irregularidad es de relevante importancia tanto en el aspecto de debida información comercial como en sus implicaciones sanitarias, si se toma en cuenta que en la práctica de consumo para un persona promedio, la expectativa razonable de cualquier consumidor es que precisamente la denominación “Brandy” corresponda a la naturaleza v características del producto esperado, es decir, un producto 100% de uva; y no así una variación caprichosa (de marcada calidad inferior) de productores que desleal y abusivamente se ostenten con la misma denominación (Brandy), pues para tal fin, dichos productores deberán cumplir con la obligación de aclarar en todo caso, que se trata de “Aguardiente” de uva. INCONSISTENCIA CON ESTÁNDARES INTERNACIONALES Al respecto se precisa que, de la revisión de literatura internacional, en el plano de buenas prácticas, se advierte que la propuesta de una creación de una categoría mixta de Brandy no es consistente con otras normas que rigen la definición de Brandy, y con la legislación general, máxime si no existe una corriente o consenso internacional que funde las razones por las cuales deba o puedan existir subcategorías de Brandy. Tomando en cuenta que el proyecto de MIR, cita como buena práctica internacional el Reglamento (CE) No 110/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo de 15 de enero de 2008 relativo a la Definición, Designación, Presentación, Etiquetado y Protección de la indicación		

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
			geográfica de Bebidas Espirituosas, se precisa que dicho ordenamiento, prohíbe expresamente la adición de otros azucares al Brandy. La consecuencia de contravenir dicha práctica, no lo señalaría México como un país que atenta sobre la conservación y preservación de la identificación de productos cuya connotación nominal deviene de un consenso internacional. Hacer un cambio sustancial, en contra de los estándares internacionales, para permitir que se le denomine como Brandy (producto identificado por el consumidor como elaborado 100% de uva) a un aguardiente que solo contiene 51% de azucares fermentables de uva, definitivamente confundiría al consumidor atentando en contra del sentido de la regulación internacional. En otras palabras, mi mandante considera que en nada se justifica permitir que empresas como PERNOD RICARD, alteren por conveniencia meramente comercial, la naturaleza tradicional de una bebida como el Brandy, para beneficiarse de manera desleal, al aplicar tal denominación a un producto que no cumple con las condiciones de origen ni los ingredientes. La denominación “Brandy” en el contexto y la práctica internacional, por consenso de los diversos actores y entidades implicadas en la producción de dicha bebida, es aplicable únicamente a la bebida cuyo contenido alcohólico proviene de la destilación de mostos de uva al 100%, sin dar lugar a subcategorías que incluyan otros ingredientes, como ahora lo pretende PERNOD RICARD. De este modo, establecer una subcategoría de Brandy, es algo que compete a los diversos actores legitimados del ámbito internacional, por las implicaciones de competencia desleal v prácticas engañosas que representa dicha subcategoría en las diversas relaciones de comercio y consumo, más no es un tema que una sola empresa en México pueda determinar sólo por favorecer su estrategia comercial. Si del consenso a nivel mundial, se acuerda la creación de una subcategoría de Brandy o Brandy mixto, entonces sería viable que, a nivel local, a través de las autoridades competentes, se analice el reconocimiento de una eventual subcategoría de Brandy. Por lo anteriormente expuesto, a esa H. Autoridad, respetuosamente solicito: ÚNICO. Me tenga por presentado, actuando en nombre de MIGUEL TORRES, S.A., realizando manifestaciones y comentarios en contra de la creación de una subcategoría de Brandy al 51% de uva.		

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
Unió de Licoristes de Catalunya	7.2.6	ge	El motivo guarda relación con el PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY- NOM-199-SCFI-2015, "BEBIDAS ALCOHÓLICAS- DENOMINACIÓN, ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA", al objeto de hacerle llegar la opinión unánime de los miembros de nuestra entidad al respecto. Desde nuestra patronal hemos elaborado el expediente técnico de la Indicación Geográfica Brandy del Penedés, de conformidad con el Reglamento de la Unión Europea 110/2008, aprobado en principio provisionalmente, y que tiene previsto la creación del Consejo Regulador del Brandy del Penedés, con empresas centenarias en la elaboración de brandy como Miguel Torres, S.A. y Antonio Mascaró, S.L. La tradición centenaria indicada y el interés de las empresas en proteger la categoría "brandy", se ha visto alterada ante la preocupación que ha despertado que en dicho proyecto se incluya la posibilidad de elaborar bajo la misma mención o categoría "brandy", un producto en el que el 49% de su contenido alcohólico total proceda de destilados de origen no vitivinícola, es decir, que no proceda del mosto de uva. Entendemos que esta posibilidad no sólo provocaría graves confusiones a los consumidores, sino que pondría en peligro la propia categoría del producto objeto de protección en el Reglamento Europeo 110/2008, así como los reconocimientos mutuos internacionales de armonización de las definiciones que tanto han contribuido en el desarrollo de unas relaciones comerciales prósperas y pacíficas entre países. Es por ello que, apelando al respecto a la tradición, a la calidad del producto, al interés del consumidor tanto en México como del resto del mundo y a una adecuada armonización internacional en la definición de las grandes categorías de los distintos productos, le solicitamos tenga en consideración nuestra opinión detallada en la presente, a los efectos de trasladarla a la Comisión que usted dirige para la protección de los parámetros indicados.		**Unió de Licoristes de Catalunya** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo, toda vez que no se presenta una propuesta técnica para la modificación concreta a la presente Norma Oficial Mexicana. Sin embargo, se resalta que dicha denominación se adecua a lo establecido en la NMX-V-018-NORMEX-2009, para quedar como sigue: Brandy Es la bebida alcohólica, obtenida por destilación de vinos provenientes de mostos 100% de uva, cuyo destilado debe ser sometido a un proceso de maduración en recipientes de madera de roble, roble blanco o encino, durante un período mínimo de 6 meses, susceptible de ser abocado. De acuerdo con su tiempo de maduración, el Brandy se categoriza en: i. Brandy 100% de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 6 meses. ii. Brandy reserva 100% de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 12 meses. iii. Brandy gran reserva 100% de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 36 meses.

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
Bodegas La Negrita		ge	COMENTARIO Como esa H. Autoridad advertirá, de las constancias se desprende que para la preparación del Proyecto de NOM que nos ocupa, la Secretaria de Economía organizó un Grupo de Trabajo entre las empresas y grupos interesados; por lo que, después de varias sesiones llevadas a cabo del 1 de julio al 4 de noviembre de 2015, se analizaron los resultados de las consultas hechas a los participantes, incluyendo la propuesta de la empresa PERNOD RICARD MEXICO, S.A. DE C.V, misma que pretendía generar una subcategoría de Brandy en México. De modo que todas las propuestas presentadas por las empresas y grupos participantes fueron analizadas y ampliamente discutidas al interior del Grupo de Trabajo, por lo que, mi mandante considera que el Proyecto de NOM refleja aquellas ideas que fueron resultado del consenso del Grupo de Trabajo, de conformidad con el Apartado I de la Manifestación De Impacto Regulatorio (MIR) respectiva, por lo que resulta incorrecto que se deban atender propuestas ya revisadas o ideas no incluidas en las discusiones de las mesas de trabajo. Es importante mencionar que los diversos grupos y sectores que incluyen a las empresas participantes en la revisión y estudio del presente Proyecto, llegaron al consenso de establecer como finalidad y objetivo de la NOM, el evitar que en la práctica comercial se generen prácticas abusivas, competencia desleal y publicidad o información engañosa relativa a! contenido específico de cada bebida alcohólica, que provoquen errores y confusión en los consumidores, y acciones no deseadas entre competidores; por lo que pretender revisar una propuesta ya analizada, atenta directamente contra el propio consenso generado, incluso de PERNOD RICARD MEXICO, S.A. DE C.V. Adicionalmente, la discusión sobre un tema ya superado por el Grupo de Traba' retrasa injustificadamente el curso de aplicación de la nueva NOM. Finalmente, en relación a la petición de PERNOD RICARD MÉXICO, de que la COFEMER se pronuncie respecto de las alternativas regulatorias, y de que solicite a la Secretaría de Economía que se incluya en la MIR las razones por las cuales no se atendió la propuesta de generar dos categorías de Brandy, se		**Bodegas La Negrita** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo, toda vez que no se presenta una propuesta técnica para la modificación concreta a la presente Norma Oficial Mexicana. Sin embargo, se resalta que dicha denominación se adecua a lo establecido en la NMX-V-018-NORMEX-2009, para quedar como sigue: Brandy Es la bebida alcohólica, obtenida por destilación de vinos provenientes de mostos 100% de uva, cuyo destilado debe ser sometido a un proceso de maduración en recipientes de madera de roble, roble blanco o encino, durante un período mínimo de 6 meses, susceptible de ser abocado. De acuerdo con su tiempo de maduración, el Brandy se categoriza en: i. Brandy 100% de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 6 meses. ii. Brandy reserva 100% de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 12 meses. iii. Brandy gran reserva 100% de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 36 meses.

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
			precisa que dicha petición no es dable, toda vez que las razones de improcedencia quedaron expuestas en las mesas de trabajo, en cuyos requisitos se pide el conceso de los participantes para generar un documento o provecto único. LA PROPUESTA DE PERNOD RICARD CONSTITUYE UNA PRÁCTICA ABUSIVA EN PERJUICIO DE LOS CONSUMIDORES Esa H. Autoridad debe tomar en cuenta que el conceso del sector y sobre todo del Grupo de Trabajo al que se refiere el Proyecto de NOM, está en desacuerdo con la propuesta de contar con dos categorías de Brandy, como supuesta forma de fortalecer a la producción y comercialización del Brandy mexicano; de igual forma, se está en desacuerdo que dicha propuesta tenga por objeto tutelar los derechos de los consumidores, y sobretodo, generar un cumplimiento a la normatividad regulatoria, la cual, hasta ahora se encuentra alineada con los ordenamientos internacionales. Contrario a lo que argumenta la representante de la empresa PERNOD RICARD MÉXICO, la desestimación de generar dos categorías distintas de Brandy en México no obedece a una incongruencia en el actuar del Grupo de Trabajo o en una interpretación distinta entre los ordenamientos internacionales y la normatividad aplicable, toda vez que mientras no se modifique la determinación de que el Brandy, en México y en cualquier parte del mundo, deba ser una bebida elaborada 100% d uva como materia prima, no existirá posibilidad de dar el nombre de Brandy a su bebida que contenga un porcentaje menor en su composición como materia prima que no sea de mosto de uva. De igual forma, el argumento de PERNOD RICARD MÉXICO en el sentido de comparar los lineamientos establecidos para bebidas alcohólicas que cuentan con denominación de origen, resulta incorrecto, toda vez que el tratamiento legal es distinto, simplemente porque la denominación de origen protege, entre otras cosas, la designación del producto de acuerdo a una zona geográfica y sus características, cuando tratándose del Brandy, su acepción deviene de la determinación y definición adoptada por consenso internacional de llamarle así solamente a aquellas bebidas alcohólicas hechas a base de 100% de uva.		

1	2	3	4	5	6
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 consenso es, que el generar una subcategoría de Brandy o un Brandy Mixto no solo es denostar el producto en su esencia, sino generar una práctica que permita que no solo el Brandy sino cualquier bebida que en su composición original sea diluida o modificada, permita generar un costo de producción menor que genere un volumen de ventas mayor pasando por alto los costos de inversión en la producción y al estándar de calidad esperado por el consumidor. El capricho o deseo malentendido de un productor debe estar ceñido al cumplimiento de la normatividad nacional e internacional, en beneficio no solo del sector, sino del consumidor en México y en cualquier parte del mundo. Aunado a lo anterior, la afirmación de PERNOD RICARD de que con la inclusión de la leyenda "100% de uva" en la etiqueta de la bebida Brandy, en nada coadyuva en preservar la salud de las personas, se comenta que contrario sería, el que se permitiera engañar al consumidor del producto Brandy, haciéndolo creer que dicho producto al estar diluido en su composición pueda ser Brandy, y no Aguardiente o cualquier otra bebida con azucares distintas a la uva en su materia prima, precisamente facultad de la Secretaría de Salud, a través de la COFEPRIS, el vigilar que los productos que se comercializan bajo un nombre comercial, denominación de origen o definición internacional, correspondan efectivamente a la información que aparezca en el etiquetado, por lo que, dicho comentario además de ser incorrecto, deviene en una advertencia en la forma en que dicha sociedad percibe el cumplimiento de la normatividad en México respecto de la producción y venta de bebidas alcohólicas. Concretamente, se precisa a esa H. Autoridad que la práctica abusiva que pretende incluir PERNOD RICARD en el Provecto de NOM. consiste en permitir que una bebida que objetivamente no cumple con las características v condiciones tradicionales e internacionalmente aceptadas para el Brandy, se beneficie de dicha denominación y pueda ponerse a disposición del público consumidor como una subcategoría de Brandy. Tal irregularidad es de relevante importancia tanto en el aspecto de debida información comercial como en sus implicaciones sanitarias, si se toma en cuenta que en 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**
			práctica de consumo para un persona promedio, la expectativa razonable de cualquier consumidor es que precisamente la denominación “Brandy” corresponda a la naturaleza v características del producto esperado, es decir, un producto 100% de uva; y no así una variación caprichosa de marcada calidad inferior) de productores que desleal y abusivamente se ostenten con la misma denominación (Brandy), pues para tal fin, dichos productores deberán cumplir con la obligación de aclarar en todo caso, que se trata de “Aguardiente” de uva. LA CREACIÓN DE UNA SUBCATEGORÍA DE BRANDY GENERA FALTA DE CERTEZA JURÍDICA Como esa H. Autoridad podrá advertir, la NOM-142-SSA1/SCFI-2014 BEBIDAS ALCOHÓLICAS. ESPECIFICACIONES SANITARIAS, ETIQUETADO SANITARIO Y COMERCIAL, publicada el 23 de marzo de 2015, es el resultado de la revisión técnica de la NOM -142-SSA1-1995, cuyo objeto principal era establecer un régimen regulatorio mínimo que otorgue certeza a los productores, comercializadores, importadores y consumidores de bebidas alcohólicas sobre la información comercial y sanitaria que deben contener las etiquetas de dichas bebidas, de manera que se garantice una información completa al consumidor. En este sentido, el precisar la leyenda “100% DE UVA” (que data desde la vigencia de la NOM 142 SSA1-1995), la cual es obligatoria para la categoría del Brandy, se trata de un tema superado, al haber sido ampliamente discutido en el proceso de revisión del Proyecto NOM PROY-NOM-199-SCFI-2015, por lo que no es dable el análisis de propuestas en contra, máxime que la COFEMER mediante oficio COFEME/14/0605 determinó mantener dicha leyenda. En el mismo sentido, una de las consecuencias no deseadas al modificar el Proyecto para aceptar una subcategoría de Brandy, sería aceptar que existen dos regulaciones en vigor con disposiciones contradictorias. Por una parte, la NOM 142 SSA1 1995 que establece que el Brandy debe ser 100% de uva y el proyecto de NOM que nos ocupa, que de acuerdo a lo que pretende PERNOD RICARD, establecería que las bebidas con 51% de azucares uva también pueden denominarse Brandy. Lo anterior, además de no constituir una buena		

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
			práctica regulatoria, generaría falta de certeza jurídica y confusión entre los participantes la categoría del Brandy, como sujetos obligados, así como entre los consumido mismos que son objeto de protección de las referidas NOM. En relación al argumento de la representante de PERNORD RÍCARD MÉXICO, de que la determinación de no generar dos categorías de Brandy no es una cuestión sanitaria, se precisa que dicho argumento es incorrecto, toda vez que la regulación en México, a través del cumplimiento de una Norma Oficial Mexicana, atiende no solo a lineamientos consensados de manera internacional, sino al estudio exhaustivo tanto de la Lev General de Salud, como demás acuerdos y directrices fijadas tanto por la Secretaría de Economía como por la Secretaría de Salud: por lo que, la regulación y tratamiento en la elaboración v comercialización de una bebida alcohólica en México, es por cuestión de orden público atribuible al derecho sanitario en beneficio de los productores, v sobre todo, de los consumidores. Si bien la referencia que se hace respecto del artículo 34 de la Lev Orgánica de la Administración Pública Federal, en cuanto a las facultades exclusivas de la Secretaría de Economía, dicho precepto no se refiere a la obligación de dicha autoridad de decidir discrecionalmente sobre la modificación en la definición o concepto de una bebida alcohólica por su composición, sino se refiere a la facultad de instrumentar los procedimientos por los cuales se dicten lineamientos y directrices que regulen, en este caso, la elaboración y consumo de bebidas alcohólicas en México. PERNOD RICARD MÉXICO asume que la Secretaría de Economía, a través de la Dirección General de Normas, ya se ha manifestado en relación a los comentarios recibidos al proyecto de NOM 142 en el sentido de que las observaciones relativas al producto en particular, no deben ser contempladas en dicha NOM, sino que deben ser expuestas cuando se actualicen las normas específicas de dichos productos. Al respecto, se precisa que dicho argumento es incorrecto, toda vez que no habría especificaciones posteriores a dicha NOM que cambiaran el sentido original evitar que haya una subcategoría de Brandy respecto de su composición que sea de 100% de jugo de uva.		

1	2	3	4	5	6
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 relación al comentario de fa representante de la empresa PERNOD RICARD MÉXICO, respecto de que la facultad de admitir o incluir la definición de Brandy Mixto en el proyecto de NOM 199, corresponda exclusivamente a la Secretaría de Economía, derogándose en consecuencia el apartado 9.3.8.1 de la NOM 142, se precisa que dicha afirmación es incorrecta, no solo porque en nada cambiaría la facultad expresa de la Secretaría de Economía para instrumentar procedimientos que modifiquen y revisen los proyectos de NOM, si la propuesta original en conceso no es la de asignarle el nombre de Brandy a una bebida alcohólica que en su composición no lo puede ser, ni el de generar un subcategoría de Brandy para en este caso, beneficiar a un productor que pretende comercializar una bebida que no corresponde a su composición con el nombre de otra. RIESGO DE INCONSISTENCIA CON ESTÁNDARES INTERNACIONALES Al respecto se precisa que, de la revisión de literatura internacional, en el plano de buenas prácticas, se advierte que la propuesta de una creación de una categoría mixta de Brandy no es consistente con otras normas que rigen la definición de Brandy, y con la legislación general, máxime si no existe una corriente o consenso internacional que funde las razones por las cuales deba o puedan existir subcategorías de Brandy. Tomando en cuenta que el proyecto de MIR, cita como buena práctica internacional el Reglamento (CE) No 110/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo de 15 de enero de 2008 relativo a la Definición, Designación, Presentación, Etiquetado y Protección de la indicación geográfica de Bebidas Espirituosas, se precisa que dicho ordenamiento, prohíbe expresamente la adición de otros azucares al Brandy. La consecuencia de contravenir dicha práctica, no lo señalaría México como un país que atenta sobre la conservación y preservación de la identificación de productos cuya connotación nominal deviene de un consenso internacional. Atendiendo a la naturaleza obligatoria de la NOM, al establecer un esquema para asegurar que las decisiones de compra se realicen de forma libre e informada por parte de los consumidores, y con la información comercial esencial y veraz sobre 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**
			de su elección, mi representada considera que el Provecto que nos ocupa, en lo que respecta a la definición de la categoría del Brandy, atiende este precepto, siendo consistente con los diversos instrumentos jurídicos vigentes en México. La regulación vigente y las disposiciones del Proyecto de NOM otorgan información suficiente y clara al consumidor sobre el contenido de las bebidas alcohólicas elaboradas 100% de uva que se denominan Brandy, siguiendo las mejores prácticas regulatorias internacionales, por lo que, hacer un cambio sustancial, para permitir que se le denomine como Brandy (producto identificado por el consumidor como elaborado 100% de uva) a un aguardiente que solo contiene 51% de azucares fermentadles de uva, definitivamente confundiría al consumidor atentando en contra del sentido de la regulación en México. En este sentido, es de resaltarse la opinión del Consejo Regulador del Brandy de Jerez, de fecha 28 de marzo de 2016, por la cual se precisa que la creación de un Brandy Mixto, como el que propone PERNOD RICARD solo generaría confusión en los consumidores en relación a la verdadera naturaleza del producto en cuestión. En otras palabras, mi mandante considera que en nada se justifica permitir que empresas como PERNOD RICARD. alteren por conveniencia meramente comercial, la naturaleza tradicional de una bebida como el Brandy, para beneficiarse de manera desleal, al aplicar tal denominación a un producto que no cumple con las condiciones de origen ni los ingredientes. Concretamente, esa H. Autoridad debe tener presente que la denominación “Brandy” en el contexto v la práctica internacional, por consenso de los diversos actores v entidades implicadas en la producción de dicha bebida, e» aplicable únicamente a la bebida cuyo contenido alcohólico proviene de l destilación de mostos de uva al 100%, sin dar lugar a subcategorías que incluyan otros ingredientes, como ahora lo pretende PERNOD RICARD. De este modo, establecer una subcategoría de Brandy, es algo que compete a los diversos actores legitimados del ámbito internacional, por las implicaciones de competencia desleal y prácticas engañosas que		

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
			representa dicha subcategoría en las diversas relaciones de comercio v consumo, más no es un tema que una sola empresa en México pueda determinar sólo por favorecer su estrategia comercial. Si del consenso a nivel mundial, se acuerda la creación de una subcategoría de Brandy o Brandy mixto, entonces sería viable que, a nivel local, a través de las autoridades competentes, se analice el reconocimiento de una eventual subcategoría de Brandy. EL PROYECTO DE NOM DEFINE LA CATEGORÍA "AGUARDIENTE" COMO ALTERNATIVA VÁLIDA A LA PROPUESTA DE PERNOD RICARD El Proyecto de NOM que nos ocupa otorga un beneficio a los consumidores, al dotarles de mayores opciones para su elección de compra, ya que permite elaborar una bebida alcohólica con 51% de los azucares fermentables de un producto, para este caso, de la destilación de mostos de uva, y el restante 49% de cualquier otro origen, como se puede observar en el punto 5.4 "Aguardiente" del referido Proyecto de NOM. De tal forma que el texto del Proyecto presenta una alternativa viable a la propuesta de una bebida de uva mixta, esto es, Brandy 51% del contenido alcohólico total en el producto final proveniente de la destilación de mostos de uva. Esta alternativa no se relaciona con la capacidad económica de los productores que elaboran las A bebidas alcohólicas y es consistente con uno de los objetivos generales de/a regulación propuesta, que es, prevenir inminentes daños económicos y los consumidores evitando información que los induzca a cometer errores. PERNOD RICARD MÉXICO NO ACTÚA EN REPRESENTACIÓN DE UN GRUPO O SECTOR RELEVANTE El exponer abiertamente la viabilidad de una propuesta ya estudiada, esto es, la inclusión de una "subcategoría de Brandy, bajo supuestos argumentos de obedecer a intereses ciertos grupos, de facultades ejercidas por la autoridad parcialmente, o de invocar acciones discriminatorias, no solo implica demeritar el esfuerzo y consenso del Grupo de Trabajo, sino también atacar los procedimientos instrumentados para regular		

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
			jurídicamente la elaboración y comercialización de bebidas alcohólicas en el sector, máxime si se toma en cuenta que la empresa PERNOD RICARD MEXICO, S.A. DE C.V. se ostenta como supuesto representante de un grupo o sector relevante respecto del Brandy, cuando objetivamente no es así. Contrario a lo que argumenta Ja Licenciada Alejandra Vargas Arrache, su participación es en representación única y exclusivamente de la empresa PERNOD RICARD MÉXICO, S.A. DE C.V., y no en representación de algún sector interesado o un grupo de empresas, por lo que dicha referencia es vaga y genera incertidumbre en el proceso de consulta que nos ocupa. Lo anterior, máxime si se toma en cuenta lo expuesto por la ASOCIACIÓN DE IMPORTADORES Y REPRESENTANTES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. A.C. mediante escrito del 23 de diciembre de 2015. por el cual se expone claramente que las empresas afiliadas a dicha asociación, mismas que representan al menos el 67% del mercado en México, en la categoría del-Brandy, se oponen a la creación, de una subcategoría de Brandy en los términos planteados por PERNOD RICARD. Se reitera que la participación de PERNOD RICARD MÉXICO, S.A. DE C.V. fue debidamente tomada en consideración en las diversas reuniones del Grupo de Trabajo para la elaboración de! citado Proyecto de NOM; no obstante, la misma no fue considerada viable porque no cumplía con los mínimos supuestos establecidos entre el grupo participante, en específico, evitar una publicidad engañosa, y evitar la mutilación de la naturaleza y características del producto conocido internacionalmente como Brandy. Por lo que respecta a los comentarios del CONSEJO MEXICANO VITIVINICOLA A.C. en el sentido de apoyar la propuesta de la empresa PERNOD RICARD MÉXICO. S.A. DE C.V. para establecer una subcategoría de Brandy al 51% de uva, se precisa a esa H. Autoridad que tales comentarios no son legítimos y no deben tomarse como hechos a nombre de los asociados de dicha organización, pues la inclusión de dicha subcategoría de Brandy en el Provecto de NOM, es claramente contraria a la misión, objetivos e intereses comunes de dicho Consejo, YA QUE LA REFERIDA PROPUESTA ATENTA CONTRA:		

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
			1. El fomento al desarrollo del cultivo de UVA, al generar un impacto negativo en los productos que en su elaboración integran 100 % uva. 2. La protección y mejora de los productos vitivinícolas, pues como se ha expuesto, conforme a los estándares internacionales y la legislación mexicana vigente, solo se debe denominar "Brandy" a la bebida QUE EFECTIVAMENTE ESTA ELABORADA AL 100% DE UVA, y no así al aguardiente de uva que PERNOD RICARD pretende colocar en el mercado bajo la misma denominación. 3. Como consecuencia de los puntos anteriores. NO SE TIENE la representación y coordinación efectiva de los intereses comunes de todos los asociados, en pro del beneficio común. De la misma forma, los comentarios expuestos por el representante del CONSEJO NACIONAL AGROPECUARIO, en el sentido de apoyar la creación de la referida subcategoría de Brandy al 51% de uva, son manifestaciones realizadas por la persona firmante, más no se pueden tomar como realizadas por todos los miembros de dicho consejo o en representación de sus intereses comunes. Lo anterior, si se considera que los afiliados que constituyen parte de la cadena productiva de la uva, serían de los principales afectados por la creación de dicha subcategoría de Brandy, pues en vez de promover su desarrollo y crecimiento como productores de uva, se reduciría el consumo de dicha materia prima, afectando sustancialmente los ingresos de dicho sector de productores. Por lo anteriormente expuesto, a esa H. Autoridad, respetuosamente solicito: PRIMERO. Me tenga por presentado, actuando en nombre de BODEGAS LA NEGRITA, S.A. DE C.V. SEGUNDO. Se tomen en cuenta las manifestaciones y comentarios de m' representada, en términos del presente escrito, a fin de desestimar en definitiva propuesta de la empresa PERNOD RICARD MEXICO, S.A. DE C.V. para incluir subcategoría de Brandy en el Proyecto de NOM que nos ocupa. TERCERO. En su oportunidad, y previos trámites de ley, se apruebe en definitiva el Proyecto PROY-NOM-199-SCFI-2015 BEBIDAS ALCOHOLICAS DENOMINACION, ESPECIFICACIONES FISICOQUIMICAS, INFORMACION COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA, conforme a lo manifestado en el presente.		

1	2	3	4	5	6
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 Importadores y Representantes de Alimentos y Bebidas, A.C.	7.2.6	ge	COMENTARIO Respecto del Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-199-SCFI-2015 BEBIDAS ALCOHÓLICAS, DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA, el cual se publicó en el portal de esta Comisión el pasado 25 de noviembre de 2015 y en específico respecto de los comentarios que aparecen en dicho portal buscando establecer dos categorías distintas de Brandy, deseo exponer lo siguiente. PRIMERO. - Es importante tener en cuenta que los comentarios expresados hasta este momento en la página de esta Comisión respecto de establecer dos categorías distintas de Brandy están elaborados solamente por una empresa y no por un sector, como se trata de confundir dentro del cuerpo del escrito suscrito por Alejandra Vargas Arrache y publicado en la página de la COMISIÓN FEDERAL DE MEJORA REGULATORIA el pasado 9 de diciembre de 2015. Se debe considerar que EL CAMBIO ES PROPUESTO POR UNA SOLA EMPRESA EN UN MERCADO VARIOS JUGADORES NACIONALES E INTERNACIONALES. SEGUNDO.- Debemos tener en cuenta que el objetivo de esta NOM-199-SCFI-2015 BEBIDAS ALCOHÓLICAS, DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA según la MIR DE ALTO IMPACTO CON ANÁLISIS DE IMPACTO EN LA COMPETENCIA Y ANÁLISIS DE RIESGOS es entre otros puntos: “evitar la publicidad engañosa y abusiva relativa al contenido específico de cada bebida alcohólica y que induzca a los consumidores a cometer errores” y se argumenta por la propia autoridad que es de suma relevancia la regulación propuesta toda vez que pretende disminuir la “información falsa y engañosa, sin las especificaciones correctas de cantidad, características, composición, calidad y precio” y a consideración de la ASOCIACIÓN DE IMPORTADORES Y REPRESENTANTES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS A.C. el permitir dos categorías de Brandy generará un engaño al consumidor final el cual identifica desde hace décadas al Brandy como un producto 100% de uva. Si en el anaquel permitimos que se venda una bebida alcohólica cuyo contenido sea 51% de brandy y 49% de alcohol de caña bajo la denominación de Brandy, se		**Asociación de Importadores y Representantes de Alimentos y Bebidas, A.C.** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo, toda vez que no se presenta una propuesta técnica para la modificación concreta a la presente Norma Oficial Mexicana. Sin embargo, se resalta que dicha denominación se adecúa a lo establecido en la NMX-V-018-NORMEX-2009, para quedar como sigue: Brandy Es la bebida alcohólica, obtenida por destilación de vinos provenientes de mostos 100% de uva, cuyo destilado debe ser sometido a un proceso de maduración en recipientes de madera de roble, roble blanco o encino, durante un período mínimo de 6 meses, susceptible de ser abocado. De acuerdo con su tiempo de maduración, el Brandy se categoriza en: i. Brandy 100% de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 6 meses. ii. Brandy reserva 100% de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 12 meses. iii. Brandy gran reserva 100% de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 36 meses.

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
			estará engañando al consumidor al venderle un producto con una denominación totalmente engañosa y que no cumplirá con sus expectativas. TERCERO. - Parece ser el caso que, por una estrategia comercial, se está buscando inventar categorías, cuando en el propio proyecto de Norma se contempla el supuesto cuando se elabore una bebida con el 51% de un producto y el 49% restante con otro, como se puede observar en el punto: 5.1 Aguardiente Bebida alcohólica destilada que se denomina con las palabras "Aguardiente de _____", seguida del nombre de la materia prima vegetal que aporte por lo menos el 51% de los azúcares fermentables. De acuerdo a su materia prima y/o lugar de origen podrá tener un nombre característico sancionado por la costumbre, su contenido alcohólico es de 32 a 55 % Alc. Vol. En el caso que nos ocupa la bebida que pretende elaborar la empresa que representa Alejandra Vargas Arrache según la propia norma se deberá de llamar AGUARDIENTE DE UVA. Pero no se puede vender como Brandy un Aguardiente de Uva, pues el permitir tal engaño supondría un retroceso para el propio mercado y para toda la industria de vinos y licores, pues será la puerta de acceso para empezar a comercializar bebidas con denominaciones que no les corresponden. Es importante tomar en consideración que una parte importante en la elaboración de esta norma, es tratar de poner orden en el mundo de las bebidas alcohólicas cuya materia prima es el agave, pues en el mercado existe una será confusión entre tequilas, destilado de agave, licor de agave, etc. Confusiones que solamente han perjudicado al público consumidor y que mediante esta norma se pretenden regularizar. Y si buscamos regular el mercado de las bebidas alcohólicas no se debe permitir engañar al público consumidor. Es así mismo, importante tener en cuenta la legislación de otros países con los cuales tenemos acuerdos comerciales, países en donde su legislación es muy clara, el Brandy debe ser 100% de uva, tenemos al respecto los siguientes ejemplos: CHILE. La ley 18.455 en su artículo 15 establece:		

1	2	3	4	5	6
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 normas sobre naturaleza, potabilidad, graduación alcohólica, composición, contenido de impurezas y sustancias permitidas para la elaboración de las bebidas alcohólicas no fermentadas se establecerán en el reglamento. No obstante, lo anterior, en la fabricación de los productos que se indican a continuación sólo se podrá emplear los alcoholes potables que se señalan en cada caso: a) Brandy y Aguardiente: alcohol de vino. b) Whisky, Gin y Vodka: alcohol de materias amiláceas. En la fabricación de otras bebidas alcohólicas no fermentadas a las que no se les señala específicamente el alcohol de que deben provenir, podrá emplearse cualquier tipo de alcohol etílico potable" ARGENTINA. En su LEY GENERAL DE VINOS. —Ley Nº 14.878 en su artículo 17 establece: "…A los efectos de la presente ley, se considerará: i) Aguardiente de vino, pisco o brandy, el producto de la destilación especial de vino sano, cuya graduación alcohólica al salir del destilador no sea superior a setenta y cinco (75%) en volumen de acuerdo a la reglamentación que dicte el Instituto…" En el CÓDIGO INTERNACIONAL DE PRÁCTICAS ENOLÓGICAS, se establece claramente: "…Brandy/Weinbrand. Bebida espirituosa obtenida por destilación exclusivamente del vino, de vino vinado, de vino con una eventual adición de destilado de vino o por redestilación de un destilado de vino, de manera tal que el producto conserve un gusto y un aroma de las materias primas mencionadas. Antes de la comercialización, un cierto período de envejecimiento en recipientes de madera de roble es obligatorio. El grado alcohólico del producto terminado no debe ser inferior a 36% volumen…" En EUROPA el REGLAMENTO (CE) No 110/2008 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 15 de enero de 2008 relativo a la definición, designación, presentación, etiquetado y protección de la indicación geográfica de bebidas espirituosas, establece: Define al Brandy o weinbrand como la bebida espirituosa: i) obtenida de aguardientes de vino, con o sin adición de un destilado de vino, destilado a menos del 94,8 % vol., siempre que dicho destilado no exceda el límite máximo de 50 % en grado alcohólico del producto acabado.		

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
			Resultando evidente que, a nivel mundial, el cambio que se pretende no es consistente con las normas internacionales y la intención de modificar una categoría de este tipo obedece más a una estrategia comercial, que lo único que lograría sería engañar al consumidor vendiéndole como Brandy un producto que no lo es. CUARTO. En el cuerpo del escrito elaborado por Alejandra Vargas Arrache se menciona continuamente la NOM-142-SSA1/SCFI-2014 Bebidas Alcohólicas, Especificaciones Sanitarias- Etiquetado Sanitario y Comercial, la cual fue ampliamente discutida por toda la industria de vinos y licores durante muchos años y se determinó en beneficio del consumidor establecer que el Brandy debe ser 100% de uva. Importante tener en cuenta que la COFEMER, en el Dictamen Final sobre el anteproyecto denominado NOM-142-SSA1/SCFI-2014, Bebidas Alcohólicas-Especificaciones Sanitarias. Etiquetado Sanitario y Comercial remitido al titular de la COFEPRIS mediante oficio número COFEME/14/0605, sugirió que la leyenda "BRANDY" SÓLO PODRÁ SER UTILIZADA EN BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN CUYO PROCESO DE DESTILACIÓN ÚNICAMENTE SE HAYAN UTILIZADO MOSTOS 100% DE UVA, ELLO "A FIN DE EVITAR CUALQUIER DISCRECIONALIDAD EN EL USO DEL VOCABLO "BRANDY", QUE PUDIERA DERIVAR EN UN EFECTO DE DESINFORMACIÓN PARA LOS CONSUMIDORES Y UNA AFECTACIÓN AL MERCADO DE ESTE TIPO DE PRODUCTOS". QUINTO. Las empresas que participan en la ASOCIACIÓN DE IMPORTADORES Y REPRESENTANTES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS A.C. con base en los datos de IWSR (fuente utilizada y reconocida por la industria como total mercado, ver Nota 1) de 2014, en valor tienen el 67% del mercado, lo que hace evidente que somos una Asociación líder en México en la Categoría del Brandy, y mediante la confusión que generaría al consumidor la invención de una nueva categoría de brandy se afectará la economía de muchas empresas que nos conforman y se afectará así mismo al público consumidor al venderle como brandy un producto que no lo es. Solicitándole a esta COMISIÓN FEDERAL DE MEJORA REGULATORIA tome en cuenta los argumentos aquí vertidos y seamos contundentes al no permitir que se inventen categorías de bebidas alcohólicas en perjuicio de los consumidores 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**
Asociación de Importadores y Representantes de Alimentos y Bebidas, A.C.	7.2.6	ge	COMENTARIO Respecto del Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-199-SCFI-2015 BEBIDAS ALCOHÓLICAS, DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y METO DOS DE PRUEBA, el cual se publicó en el portal de esta Comisión el pasado 25 de noviembre de 2015 y en específico respecto de los comentarios que aparecen en dicho portal buscando establecer dos categorías distintas de Brandy por parte del CONSEJO NACIONAL AGROPECUARIO, deseo exponer lo siguiente. En primer lugar, es de destacar que, dentro de los objetivos estatutarios del CONSEJO NACIONAL AGROPECUARIO, se encuentran los siguientes (http://www.cna.org.mxlindex.php?page=objetivosY!ortalezas): Objetivos, • Unir en un solo frente a los productores agropecuarios, de servicios al campo y agroindustriales. • Representar al sector agroalimentario privado del país, ante los sectores público, privado y social. • Defender la libre empresa en el campo. • Representar al sector agropecuario privado del país, ante los sectores público, privado y social • Promover al campo mexicano y al hombre del campo, mediante la consecución de condiciones favorables a la organización, incremento de productividad, inversión, agro industrialización, comercialización y otros. Siendo contraria su postura, al propio objeto del Consejo, pues el permitir la existencia de dos categorías distintas de Brandy, generará fue haya un menor consumo de uvas para producir Brandy, afectando el desarrollo vitivinícola del país. Ello, toda vez que se pretende mezclar en frio alcohol etílico de cualquier origen (normalmente alcohol de caña) con Brandy 100% de uva y así generar una mezcla QUE NO UTILIZARÁ UVAS PARA SU ELABORACIÓN. Además de que el apoyo a la elaboración de Brandy mixtos, lo que genera es un engaño al consumidor final que adquiere una bebida creyendo que está comprando un Brandy (bebida 100% de uva) y en realidad de le estaría adquiriendo un destilado de caña o un aguardiente de caña como Brandy.		**Asociación de Importadores y Representantes de Alimentos y Bebidas, A.C.** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo, toda vez que no se presenta una propuesta técnica para la modificación concreta a la presente Norma Oficial Mexicana. Sin embargo, se resalta que dicha denominación se adecúa a lo establecido en la NMX-V-018-NORMEX-2009, para quedar como sigue: Brandy Es la bebida alcohólica, obtenida por destilación de vinos provenientes de mostos 100% de uva, cuyo destilado debe ser sometido a un proceso de maduración en recipientes de madera de roble, roble blanco o encino, durante un período mínimo de 6 meses, susceptible de ser abocado. De acuerdo con su tiempo de maduración, el Brandy se categoriza en: i. Brandy 100% de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 6 meses. ii. Brandy reserva 100% de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 12 meses. iii. Brandy gran reserva 100% de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 36 meses.

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
			Importante tener en cuenta que el objetivo de esta NOM-199-SCFI-2015 BEBIDAS ALCOHÓLICAS, DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FISICOQUIMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA según la MIR DE ALTO IMPACTO CON ANÁLISIS DE IMPACTO EN LA COMPETENCIA Y ANÁLISIS DE RIESGOS es entre otros puntos: "evitar la publicidad engañosa y abusiva relativa al contenido específico de cada bebida alcohólica y que induzca a los consumidores a cometer errores" y se pretende disminuir la "información falsa y engañosa, sin las especificaciones correctas de cantidad. características, composición. calidad y precio". Así mismo, se debe recordar que el propio proyecto de Norma se contempla el supuesto cuando se elabore una bebida con el 51 % de un producto y el 49% restante con otro, como se puede observar en el punto: 5.1 Aguardiente Bebida alcohólica destilada que se denomina con las palabras "Aguardiente de ____ ", seguida del nombre de la materia prima vegetal que aporte por lo menos el 51% de los azúcares fermentables. De acuerdo a su materia prima y/o lugar de origen podrá tener un nombre característico sancionado por la costumbre. su contenido alcohólico es de 32 a 55 % Alc. Vol. Debiéndose tomar en cuenta los cometarios aquí vertidos al momento de emitir un Dictamen Final sobre el anteproyecto que nos ocupa.		
La Madrileña	7.2.6	te	*7.2.6 Brandy* *Es la bebida alcohólica destilada, la cual es 100 % del contenido alcohólico total del producto proviene de la destilación de mostos de uva. El destilado deberá ser sometido a un proceso de maduración en recipientes de madera de roble, roble blanco o encino, durante un periodo mínimo de 6 meses, susceptible de ser abocado.* *7.2.6.1 Categorías* *De acuerdo con su tiempo de añejamiento, el Brandy se categoriza en las siguientes clases:* *7.2.6.1.1 Brandy 100 % de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 6 meses.*	7.2.6 Brandy Es la bebida alcohólica obtenida por destilación de vinos provenientes de mostos 100% de uva, cuyo destilado deberá ser sometido a un proceso de maduración en recipientes de madera de roble, roble blanco o encino, durante un período mínimo de 6 meses, susceptible de ser abocado. 7.2.6.1 CLASIFICACION El producto objeto de esta norma se clasifica de acuerdo a su tiempo de maduración en: 7.2.6.1.1 Brandy, es el producto sometido a maduración por un período mínimo de 6 meses.	**La Madrileña** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente. Por un lado, se efectúa el cambio de maduración por añejamiento. Por otro lado se usa categorizar por ser concordantes con el texto de la NOM.

<table>
<tr><th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>4</th><th>5</th><th>6</th></tr>
<tr><th>Nombre</th><th>Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)</th><th>Tipo de comentario</th><th>TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)</th><th>CAMBIO PROPUESTO</th><th>RESOLUCIÓN CCONNSE</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>7.2.6.1.2 Brandy reserva 100 % de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 12 meses.
7.2.6.1.3 Brandy gran reserva 100 % de uva, sometido a un proceso de maduración durante un período mínimo de 36 meses.
COMENTARIO
Se sugiere usar la definición y Clasificación de la NMX-V-018-NORMEX-2009. Bebidas Alcohólicas Destiladas – Brandy – Denominación, Etiquetado Y
Especificaciones. La norma referida habla de clasificar, no de categorizar.
También se sugiere cambiar añejamiento por maduración. No es correcto decir que es añejamiento si el mínimo es 6 meses, para ser añejamiento, el mínimo es de 12 meses. Por tanto, lo correcto es referirse a un proceso de maduración.</td><td>7.2.6.1.2 Brandy Reserva, es el producto sometido a maduración por un período mínimo de 12 meses.
7.2.6.1.3 Brandy Gran Reserva, es el producto sometido a maduración por un período mínimo de 36 meses.</td><td></td></tr>
<tr><td>Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente</td><td>7.2.6</td><td>te</td><td>COMENTARIO
En la tabla 12, cambiar el símbolo decimal por coma.
Por homologación con el resto del documento, que usa la coma como símbolo decimal.</td><td></td><td>Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente
Se acepta el comentario y se efectúa el cambio correspondiente. Se usa coma decimal a lo largo de la NOM.</td></tr>
<tr><td>Consejo Regulador del Tequila</td><td>7.2.6</td><td>te</td><td>TABLA 12. ESPECIFICACIONES PARA EL BRANDY, BRANDY RESERVA Y BRANDY GRAN RESERVA CONFORME A LA NMX-V-018-NORMEX-2009 (Véase 3.15, Referencias)
<table>
<tr><th>ESPECIFICACIONES</th><th colspan="2">BRANDY</th><th colspan="2">BRANDY RESERVA</th><th colspan="2">BRANDY GRAN RESERVA</th></tr>
<tr><td></td><td>MINIMO</td><td>MAXIMO</td><td>MINIMO</td><td>MAXIMO</td><td>MINIMO</td><td>MAXIMO</td></tr>
<tr><td>Azúcares Reductores Totales (g/l)</td><td>0</td><td>35</td><td>0</td><td>35</td><td>0</td><td>35</td></tr>
<tr><td>Alcoholes superiores (mg/100 ml de Alcohol Anhidro)</td><td>40</td><td>500</td><td>40</td><td>500</td><td>40</td><td>500</td></tr>
</table>
COMENTARIO
Incluir la opción de azucares reductores totales, ya que la NMX-V-006-NORMEX, tiene 2 opciones de métodos, el método por titulación con Fehling donde se reporta Azucares reductores totales o bien el método de cromatografía de líquidos donde se reporta que tipo de azúcares
Eliminar “de” ya que esta repetido</td><td>TABLA 12. ESPECIFICACIONES PARA EL BRANDY, BRANDY RESERVA Y BRANDY GRAN RESERVA CONFORME A LA NMX-V-018-NORMEX-2009 (Véase 3.15, Referencias)
<table>
<tr><th>ESPECIFICACIONES</th><th colspan="2">BRANDY</th><th colspan="2">BRANDY RESERVA</th><th colspan="2">BRANDY GRAN RESERVA</th></tr>
<tr><td></td><td>MINIMO</td><td>MAXIMO</td><td>MINIMO</td><td>MAXIMO</td><td>MINIMO</td><td>MAXIMO</td></tr>
<tr><td>Azucares o Azúcares Reductores Totales (g/l)</td><td>0</td><td>35</td><td>0</td><td>35</td><td>0</td><td>35</td></tr>
<tr><td>Alcoholes superiores (mg/100 ml de Alcohol Anhidro)</td><td>40</td><td>500</td><td>40</td><td>500</td><td>40</td><td>500</td></tr>
</table></td><td>Consejo Regulador del Tequila
El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, se efectúa el cambio correspondiente conforme a lo presentado.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>4</th><th>5</th><th>6</th></tr>
<tr><th>Nombre</th><th>Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)</th><th>Tipo de comentario</th><th>TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)</th><th>CAMBIO PROPUESTO</th><th>RESOLUCIÓN CCONNSE</th></tr>
<tr>
<td>La Madrileña</td>
<td>7.2.6
Tabla 12</td>
<td>te</td>
<td>TABLA 12. ESPECIFICACIONES PARA EL BRANDY, BRANDY RESERVA Y BRANDY GRAN RESERVA CONFORME A LA NMX-V-018-NORMEX-2009
(Véase 3.15, Referencias)
<table>
<tr><th>ESPECIFICACIONES</th><th colspan="2">BRANDY</th><th colspan="2">BRANDY RESERVA</th><th colspan="2">BRANDY GRAN RESERVA</th></tr>
<tr><th></th><th>MÍNIMO</th><th>MÁXIMO</th><th>MÍNIMO</th><th>MÁXIMO</th><th>MÍNIMO</th><th>MÁXIMO</th></tr>
<tr><td>Azúcares Reductores Totales (g/l)</td><td>0</td><td>35</td><td>0</td><td>35</td><td>0</td><td>35</td></tr>
</table>
COMENTARIO
Si bien la tabla de especificaciones de la NMX-V-018-NORMEX-200. Bebidas Alcohólicas Destiladas – Brandy – Denominación, Etiquetado y Especificaciones. Permite la adición de azúcares, esto no se describe en el cuerpo de la norma.
Se sugiere revisar con productores de Brandy la permisividad de la adición de azúcares.</td>
<td></td>
<td>La Madrileña
El CCONNSE analizó el comentario y toma nota del mismo, se mantienen los parámetros establecidos en la tabla.</td>
</tr>
<tr>
<td>La Madrileña</td>
<td>7.2.6
Tabla 12</td>
<td>te</td>
<td>
<table>
<tr><td>δ13 CVPDB * (1) (3) (4) (0/00)</td><td>-29</td><td>-26</td><td>-29</td><td>-26</td><td>-29</td><td>-26</td></tr>
<tr><td>δ13 CVPDB * (2) (3) (4) (0/00)</td><td>-29</td><td>-24</td><td>-29</td><td>-24</td><td>-29</td><td>-24</td></tr>
</table>
*Patron Internacional Vienna Pee Dee Belemnite
(1) Para productos de origen nacional, argentino, norteamericano y otros países no indicados en el (2).
(2) Para productos de origen español, italiano o francés.
(3) Los valores marcados en la tabla son para detectar la adulteración con alcohol de caña y alcohol de grano por determinación del δ13 C.
(4) Para valores de δ13 C que sean menores al límite de -29 deberá ser comprobable el origen del brandy.
COMENTARIO
Corregir la forma como se escribe δ ^{13} CVPDB. Se debe redactar con subíndices y superíndices δ ^{13} C_{VPDB}, tal como se puede ver en la NMX-V-025-NORMEX-2010 Bebidas Alcohólicas - Determinación de adición de alcoholes o azúcares provenientes de Caña, Sorgo o Maíz a Bebidas Alcohólicas Provenientes de Uva, Manzana o Pera Mediante la Relación Isotópica de Carbono 13 (δ ^{13} C_{VPDB}), Determinación del Origen de Co2 en Bebidas Alcohólicas Gaseosas Mediante la Relación Isotópica de Carbono 13 (δ ^{13} C_{VPDB}), Determinación de Adición de Agua en los Vinos Mediante la Relación Isotópica</td>
<td>
<table>
<tr><td>□^{13} $C_{(VPDB)}$ $^{0}/_{00}$ (1) (2) (4) (5)</td><td>-29</td><td>-25</td><td>-29</td><td>-25</td><td>-29</td><td>-25</td></tr>
<tr><td>□^{13} $C_{(VPDB)}$ $^{0}/_{00}$ (1) (3) (4) (5)</td><td>-29</td><td>-24</td><td>-29</td><td>-24</td><td>-29</td><td>-24</td></tr>
</table>
(1) VPDB: Patrón Internacional Vienna Pee Dee Belemnite
(2) Para productos de origen nacional, argentino, norteamericano y otros países no indicados en el (3)
(3) Para productos de origen español, italiano o francés
(4) Los valores marcados en la tabla son para detectar la adulteración con alcohol de caña y alcohol de grano por la determinación δ ^{13} C_{VPDB}
(5) Para valores δ ^{13} $C_{VPDB\ que}$ sean menores al límite de –29 deberá ser comprobable el origen del alcohol del vino.</td>
<td>La Madrileña
El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente. Se adecuan los cambios editoriales.
Se rechaza el cambio de -26 a -25, con concordancia con lo establecido en la NMX-V-018-NORMEX-2008.
La relación al patrón Internacional Vienna Pee Dee Belemite se mantiene con un asterisco.</td>
</tr>
</table>

1	2	3	4	5	6
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 Oxigeno 18 ($\delta\ ^{18}O_{VSMOW}$), Por Espectrometría de Masas de Isotopos Estables - Métodos de Prueba, publicada el 3 de marzo de 2010 en el Diario Oficial de la Federación. El cambio sugerido en el valor delta de Carbono 13 de la tabla de -26 a -25 es para homologar con los valores de históricos de vino en México Se sugiere el numeral (1) de referencia para el patrón internacional, en lugar del asterisco y por ende se recorren todos los demás numerales y cambian en la tabla como referencia.		
Destilados la Ideal	7.2.7	te	*7.2.7 Cachaça* *Es la denominación típica y exclusiva del aguardiente de caña producida en Brasil, conforme su legislación, la cual contiene* *una graduación alcohólica de 38 a 48% en volumen a 20 °C, obtenida por la destilación del mosto fermentado del jugo de caña de azúcar con características organolépticas peculiares.* COMENTARIO Se debe ser puntual en los conceptos, por lo cual se excluye términos redundantes y se hace apreciaciones a la misma.	7.2.9 Cachaza Es la denominación típica y exclusiva otorgada al aguardiente de caña producida en Brasil, la cual contiene una graduación alcohólica de 38 a 48% en volumen a 20 °C, obtenida por la destilación del mosto fermentado del jugo de caña de azúcar con características organolépticas peculiares. Esta bebida contiene azucares superiores a seis gramos por litro, ya que la bebida que contenga azucares inferiores a treinta gramos por litro será denominada cachaza endulzada. Será denominada cachaza vieja la bebida que contenga, al menos, 50% de aguardiente de caña vieja por un periodo no menor a un año en barrica, pudiendo agregarle caramelo añadido para la corrección de color.	**Destilados La Ideal** De conformidad con el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo, toda vez que dicha Denominación de Origen protegida por el gobierno de Brasil se reconoce y respeta por la presente NOM.
La Madrileña	7.2.7	te	*7.2.7 Cachaça* *Es la denominación típica y exclusiva del aguardiente de caña producida en Brasil, conforme su legislación, la cual contiene* *una graduación alcohólica de 38 a 48% en volumen a 20 °C, obtenida por la destilación del mosto fermentado del jugo de caña* *de azúcar con características organolépticas peculiares.* COMENTARIO También se sugiere agregar el termino Cachaza con z, en español ya que la letra ç (cedilla) es exclusiva del idioma catalán, francés y portugués.	Cachaza (Cachaça) Es la denominación típica y exclusiva del aguardiente de caña producida en Brasil, conforme su legislación, la cual contiene una graduación alcohólica de 38 a 48% en volumen a 20 °C, obtenida por la destilación del mosto fermentado del jugo de caña de azúcar con características organolépticas peculiares.	**La Madrileña** De conformidad con el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo, toda vez que dicha Denominación de Origen protegida por el gobierno de Brasil se reconoce y respeta por 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**
Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente	7.2.9	te	*7.2.9 Charanda* *Bebida alcohólica regional obtenida por destilación que se realiza en el interior de la fábrica, en forma continua o discontinua, en la primera destilación (destrozamiento) de mostos fermentados del jugo de la caña de azúcar y que, en combinación con cepas de levaduras cultivadas o no, seleccionadas del mismo jugo, llevan a cabo una fermentación alcohólica de la que, por transformaciones bioquímicas y su posterior destilación, se obtiene esta bebida alcohólica. La rectificación de este producto se lleva a cabo en alambiques discontinuos que originan los congéneres que distinguen al producto.* *El Charanda es un líquido incoloro o ambarino cuando es madurado en recipientes de madera de roble o encino o cuando* *se aboca sin madurarlo y debe ser embotellado en la planta de envasado que sea controlada por el propio fabricante, misma que debe estar ubicada dentro de la zona de protección. Se prohíbe hacer mezclas en frío, su contenido alcohólico es de 35 a* *55 % Alc. Vol.* *Es la bebida alcohólica destilada con Denominación de Origen regulada por el Gobierno Mexicano. En cuanto a las* *especificaciones de esta denominación, se debe de cumplir con lo establecido en la NOM144SCFI2000* *(Véase 3.7,* *Referencias).* COMENTARIO Dejar solamente la definición y categorías, sin hablar del proceso, como en las otras bebidas destiladas con DO. Agregar nombre científico de la caña de azúcar (Saccharum officinarum) El nombre científico de las especies vegetales es importante para una identificación más precisa de las mismas, ya que el nombre común no siempre es el mismo en todas las regiones. Por homologación con otras especies que sí mencionan el nombre científico.		**Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente** De conformidad con el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: Charanda Es la bebida alcohólica destilada con Denominación de Origen regulada por el Gobierno Mexicano. La definición y las especificaciones para esta bebida alcohólica son las enumeradas y contenidas en la NOM-144-SCFI-2000.
Destilados la Ideal	7.2.11	te	*7.2.11 Comiteco* *Es la bebida alcohólica bebida alcohólica mexicana obtenida por destilación de mostos formulados con Maguey Comiteco (jugos, aguamiel o jarabe) y enriquecidos con piloncillo o panela de caña en una proporción de al menos 70% de azucares* *reductores provenientes del Maguey. Su graduación alcohólica es 40% a 50% Alc. Vol.*	7.2.11 Comiteco Es la bebida alcohólica bebida alcohólica obtenida por destilación de mostos formulados con agave Comiteco (jugos, aguamiel o jarabe) y enriquecidos con piloncillo o panela de caña en una proporción de al menos 70% de azucares reductores provenientes del agave. Su graduación alcohólica es 40% a 50% Ale. Vol.	**Destilados La Ideal.** De conformidad con el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó el 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**
			COMENTARIO Casi todas las bebidas referidas en este proyecto de norma son mexicanas, solo por mencionar algunas: Pulque, Mezcal, Tequila, etc. por lo que es redundante y engañoso referir en la norma una Bebida Alcohólica Mexicana, por lo tanto, excluimos de la definición dicha apreciación subjetiva. Además que el término Maguey es exclusivo de la Bebida Alcohólica denominada Pulque.		Comiteco Es la bebida alcohólica mexicana obtenida por destilación de mostos formulados con Maguey o Agave Comiteco (jugos, aguamiel o jarabe) y enriquecidos con piloncillo o panela de caña en una proporción de al menos 70% de azúcares reductores provenientes del Maguey o Agave. Su contenido alcohólico es 40% a 50% Alc. Vol.
Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos, A.C.	7.2.11	te	*7.2.11 Comiteco* *Es la bebida alcohólica bebida alcohólica mexicana obtenida por destilación de mostos formulados con Maguey Comiteco* *(jugos, aguamiel o jarabe) y enriquecidos con piloncillo o panela de caña en una proporción de al menos 70% de azucares* *reductores provenientes del Maguey. Su graduación alcohólica es 40% a 50% Alc. Vol.* COMENTARIO En toda regulación es imprescindible que exista coherencia en la utilización de la terminología, el nombre correcto (científico y coloquial) de la planta es el de AGAVE por lo que a fin de no suscitar confusión es necesario que exista coincidencia en la mención del término en todos los puntos en que el mismo se utilice.	7.2.11 Comiteco Es la bebida alcohólica mexicana obtenida por destilación de mostos formulados con Agave Comiteco (jugos, aguamiel o jarabe) y enriquecidos con piloncillo o panela de caña en una proporción de al menos 70% de azucares reductores provenientes del Agave. Su graduación alcohólica es 40% a 50% Alc. Vol.	**Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos, A.C.** De conformidad con el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: Comiteco Es la bebida alcohólica mexicana obtenida por destilación de mostos formulados con Maguey o Agave Comiteco (jugos, aguamiel o jarabe) y enriquecidos con piloncillo o panela de caña en una proporción de al menos 70% de azúcares reductores provenientes del Maguey o Agave. Su contenido alcohólico es 40% a 50% Alc. Vol.
Asociación Nacional de la Industria de Derivados de Agave, A.C.	7.2.11	te	*7.2.11 Comiteco* *Es la bebida alcohólica bebida alcohólica mexicana obtenida por destilación de mostos formulados con Maguey Comiteco (jugos, aguamiel o jarabe) y enriquecidos con piloncillo o panela de caña en una proporción de al menos 70% de azucares reductores provenientes del Maguey. Su graduación alcohólica es 40% a 50% Alc. Vol.* COMENTARIO Se sustituye la palabra maguey por agave en razón de que se puede causar confusión al consumidor debido a que se crea una nueva definición con el nombre de "maguey". Además de que de aprobarse la definición como fue propuesta inicialmente, en donde no se usa la palabra agave en "Comiteco" así como tampoco en la definición de "raicilla", "soto!" y "mezcal" (en el PROY-NOM-070-SCFI-2015) sino "maguey", con lo que se está otorgando	7.2.11 Comiteco Es la bebida alcohólica bebida alcohólica mexicana obtenida por destilación de mostos formulados con agave Comiteco (jugos, aguamiel o jarabe) y enriquecidos con piloncillo o panela de caña en una proporción de al menos 70% de azucares reductores provenientes del agave. Su graduación alcohólica es 40% a 50% Alc. Vol.	**Asociación Nacional de la Industria de Derivados de Agave, A.C** De conformidad con el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: Comiteco Es la bebida alcohólica mexicana obtenida por destilación de mostos formulados con Maguey o Agave Comiteco (jugos, aguamiel o jarabe) y enriquecidos con piloncillo o panela de caña en una proporción de al menos 70% de azúcares reductores provenientes del Maguey o Agave. Su contenido alcohólico es 40% a 50% Alc. Vol.

1	2	3	4	5	6
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 tacto la exclusividad del uso de "agave" a la industria del tequila, lo que no es legal, atento al criterio firme establecido por la Comisión Federal de Competencia Económica (COFECO actual) al emitir con fecha 17 de enero de 2012 la Opinión vinculatoria en materia de competencia económica respecto del anteproyecto denominado "Declaratoria por la que se regula el uso de la marca agave en tequila, mezcal y bacanora" en virtud de que podría tener efectos contrarios al proceso de competencia y libre concurrencia a los mercados, entre otras violaciones a la Constitución General.		
Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente	7.2.11	te	*7.2.11 Comiteco* *Es la bebida alcohólica bebida alcohólica mexicana obtenida por destilación de mostos formulados con Maguey Comiteco (jugos, aguamiel o jarabe) y enriquecidos con piloncillo o panela de caña en una proporción de al menos 70% de azucares* *reductores provenientes del Maguey. Su graduación alcohólica es 40% a 50% Alc. Vol.* COMENTARIO Agregar nombre científico (Agave americana L.) El nombre científico de las especies vegetales es importante para una identificación más precisa de las mismas, ya que el nombre común no siempre es el mismo en todas las regiones. Por homologación con otras especies que sí mencionan el nombre científico.		**Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente** De conformidad con el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: Comiteco Es la bebida alcohólica mexicana obtenida por destilación de mostos formulados con Maguey o Agave Comiteco (jugos, aguamiel o jarabe) y enriquecidos con piloncillo o panela de caña en una proporción de al menos 70% de azúcares reductores provenientes del Maguey o Agave. Su contenido alcohólico es 40% a 50% Alc. Vol.
Comité Técnico de Normalización Nacional para Bebidas Alcohólicas	7.2.11	te	*7.2.11 Comiteco* *Es la bebida alcohólica bebida alcohólica mexicana obtenida por destilación de mostos formulados con Maguey Comiteco* *(jugos, aguamiel o jarabe) y enriquecidos con piloncillo o panela de caña en una proporción de al menos 70% de azucares* *reductores provenientes del Maguey. Su graduación alcohólica es 40% a 50% Alc. Vol.* COMENTARIO En toda regulación es imprescindible que exista coherencia en la utilización de la terminología, el nombre correcto (científico y coloquial) de la planta es el de AGAVE por lo que a fin de no suscitar confusión es necesario que exista coincidencia en la mención de! término en todos los puntos en que el mismo se utilice.	7.2.11 Comiteco Es la bebida alcohólica mexicana obtenida por destilación de mostos formulados con Agave Comiteco (jugos, aguamiel o jarabe) y enriquecidos con piloncillo o panela de caña en una proporción de al menos 70% de azucares reductores provenientes del Agave. Su graduación alcohólica es 40% a 50% Ale. Vol.	**Comité Técnico de Normalización Nacional para Bebidas Alcohólicas** De conformidad con el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: Comiteco Es la bebida alcohólica mexicana obtenida por destilación de mostos formulados con Maguey o Agave Comiteco (jugos, aguamiel o jarabe) y enriquecidos con piloncillo o panela de caña en una proporción de al menos 70% de azúcares reductores provenientes del Maguey o Agave. Su contenido alcohólico es 40% a 50% Alc. Vol.

(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**
La Madrileña	7.2.11	ed	*7.2.11 Comiteco* *Es la bebida alcohólica bebida alcohólica mexicana obtenida por destilación de mostos formulados con Maguey Comiteco* *(jugos, aguamiel o jarabe) y enriquecidos con piloncillo o panela de caña en una proporción de al menos 70% de azucares reductores provenientes del Maguey. Su graduación alcohólica es 40% a 50% Alc. Vol.* COMENTARIO Eliminar las palabras bebida alcohólica que están repetidas en la definición.	7.2.11 Comiteco Es la bebida alcohólica Mexicana obtenida por destilación de mostos formulados con Maguey Comiteco (jugos, aguamiel o jarabe) y enriquecidos con piloncillo o panela de Caña en una proporción de al menos 70% de azúcares reductores provenientes del Maguey. Su graduación alcohólica es 40% a 50% Alc. Vol.	**La Madrileña** De conformidad con el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: Comiteco Es la bebida alcohólica mexicana obtenida por destilación de mostos formulados con Maguey o Agave Comiteco (jugos, aguamiel o jarabe) y enriquecidos con piloncillo o panela de caña en una proporción de al menos 70% de azúcares reductores provenientes del Maguey o Agave. Su contenido alcohólico es 40% a 50% Alc. Vol.
La Madrileña	7.2.12	te	*7.2.12 Ginebra* *Es la bebida alcohólica destilada con contenido alcohólico de 35 % a 55 % Alc. Vol., cuya principal característica es su sabor y olor a enebro obtenido por:* *a) Destilación de mostos fermentados de cereales malteados o adicionados de malta o enzimas, siendo a su vez re destilados en presencia de bayas de enebro y otras semillas, cortezas y raíces aromáticas, o;* *b) La re destilación en alambique de olla de alcohol etílico (espíritu neutro o alcohol de calidad en presencia de bayas de enebro y otras semillas, cortezas y raíces aromáticas. Estas pueden estar colocadas en el seno del líquido o en recipientes especiales colocados en la parte superior de los alambiques, o;* *c) La mezcla de alcohol etílico (espíritu neutro o alcohol de calidad) con concentrados alcohólicos que contienen los principios aromáticos (aceites esenciales) de las bayas de enebro y otras semillas, cortezas y raíces aromáticas.* *La ginebra se categoriza por su elaboración en:* *7.2.12.1 Ginebra Destilada: Es la ginebra obtenida por destilación o redestilación, conforme a los incisos a) y b), y ésta a su vez se categoriza en:* *7.2.12.1.1 Ginebra Destilada o llamada también London Gin, que es la que se obtiene conforme al inciso a), y a la que se le puede denominar Ginebra Destilada Seca o London DryGin y Ginebra Destilada Extra Seca o London Extra DryGin, según su contenido de alcohol etílico.*	7.2.12 Ginebra Es la bebida alcohólica destilada con contenido alcohólico de 35 % a 55 % Alc. Vol., cuya principal característica es su sabor y olor a enebro obtenido por: a) Destilación de mostos fermentados de cereales malteados o adicionados de malta o enzimas, siendo a su vez re destilados en presencia de bayas de enebro y otras semillas, cortezas y raíces aromáticas, o; b) La re-destilación en alambique de olla de alcohol etílico (espíritu neutro o alcohol de calidad en presencia de bayas de enebro y otras semillas, cortezas y raíces aromáticas. Estas pueden estar colocadas en el seno del líquido o en recipientes especiales colocados en la parte superior de los alambiques, o; c) La mezcla de alcohol etílico (espíritu neutro o alcohol de calidad) con concentrados alcohólicos que contienen los principios aromáticos (aceites esenciales) de las bayas de enebro y otras semillas, cortezas y raíces aromáticas. La ginebra se categoriza por su elaboración en: 7.2.12.1 Ginebra Destilada: Es la ginebra obtenida por destilación o re-destilación, conforme a los incisos a) y b), y esta a su vez se categoriza en:	**La Madrileña** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: 6.2.10 Ginebra Es la bebida alcohólica cuya principal característica es su sabor y olor a enebro obtenido por: a) Destilación de mostos fermentados de cereales malteados o adicionados de malta o enzimas, siendo a su vez redestilados en presencia de bayas de enebro y otras semillas, cortezas y raíces aromáticas, o; b) La re-destilación en alambique de olla de alcohol etílico (espíritu neutro o alcohol de calidad en presencia de bayas de enebro y otras semillas, cortezas y raíces aromáticas. Estas pueden estar colocadas en el seno del líquido o en recipientes especiales colocados en la parte superior de los alambiques, o; c) La mezcla de alcohol etílico (espíritu neutro o alcohol de calidad) con concentrados alcohólicos que contienen

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
			7.2.12.1.2 GeneveGin o llamada también HollandsGin, que es la que se obtiene conforme al inciso a). *7.2.12.1.3 Old Gin o Tom Gin, que es la que se obtiene conforme al inciso b). Esta ginebra es edulcorada.* *7.2.12.1.4 Ginebra Dorada o Golden Gin, que es la que se obtiene conforme al inciso b), permaneciendo por un tiempo en barricas de roble y que puede ser adicionada de color caramelo.* *7.2.12.2 Ginebra: obtenida conforme al inciso c), se puede denominar Ginebra, Ginebra Seca o Ginebra Extra Seca, conforme a lo establecido en la NMXV020NORMEX2008 (Véase 3.17 Referencias). Puede ser adicionada con los edulcorantes permitidos por la misma hasta 75 g/L de azúcares reductores totales. Podrá ser adicionada con saborizantes y/o aromatizantes permitidos por el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias).* *La Ginebra puede ser adicionada de edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes permitidos por el Acuerdo* *correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias), con objeto de proporcionar o intensificar su color, aroma* *y/o sabor.* *COMENTARIO* La clasificación propuesta da claridad a las diferencias entre las diferentes ginebras que a continuación se resumen: GINEBRA • Ginebra Destilada - London Gin ❖ Seca ❖ Extra Seca - Ginebra Dorada o Golden Gin ❖ Seca ❖ Extra Seca - Old Gin o Tom Gin	7.2.12.1.1 Ginebra Destilada London Gin, que es la que se obtiene conforme al inciso a), y a la que se le puede denominar según su contenido de alcohol etílico: 7.2.12.1.1.1 Ginebra Destilada Seca o London Dry Gin y 7.2.12.1.1.2 Ginebra Destilada Extra Seca o London Extra DryGin, 7.2.12.1.2 Ginebra Dorada o Golden Gin, que es la que se obtiene conforme al inciso b), permaneciendo por un tiempo en barricas de roble y que puede ser adicionada de color caramelo, y a la que se le puede denominar según su contenido de alcohol etílico: 7.2.12.1.2.1 Ginebra Dorada Seca o Golden o Golden Dry Gin y 7.2.12.1.2 .2 Ginebra Destilada Extra Seca o Golden Extra Dry Gin, 7.2.12.1.3 Old Gin o Tom Gin, que es la que se obtiene conforme al inciso b). Esta ginebra es edulcorada. 7.2.12.2 Ginebra: obtenida conforme al inciso c), se puede denominar: ~~Ginebra,~~ 7.2.12.2.1 Ginebra Seca o 7.2.12.2.2 Ginebra Extra Seca, 7.2.12.2.3 Ginebra con _____ (aroma o sabor). Que puede ser adicionada con los edulcorantes permitidos por la misma hasta 75 g/L de azucares reductores totales. Podrá ser adicionada con saborizantes y/o aromatizantes permitidos por el Acuerdo correspondiente de la Secretaria de Salud (Véase 3.34, Referencias). con objeto de proporcionar o intensificar su color, aroma y/o sabor. Lo anterior conforme a lo establecido en la NMX-V-020-NORMEX-2008 (Véase 3.17 Referencias).	los principios aromáticos (aceites esenciales) de las bayas de enebro y otras semillas, cortezas y raíces aromáticas. Su contenido alcohólico de 35 % a 55 % Alc. Vol. La ginebra se categoriza por su elaboración en: 6.2.10.1 Ginebra Destilada Es la ginebra obtenida por destilación o re-destilación, conforme a 6.2.11, incisos a) y b), y esta a su vez se categoriza en: a) Ginebra Destilada London Gin, que es la que se obtiene conforme al inciso a), y a la que se le puede denominar según su contenido de alcohol etílico: i. Ginebra Destilada Seca o London Dry Gin y ii. Ginebra Destilada Extra Seca o London Extra DryGin, b) Ginebra Dorada o Golden Gin, que es la que se obtiene conforme al inciso b), permaneciendo por un tiempo en barricas de roble y que puede ser adicionada de color caramelo, y a la que se le puede denominar según su contenido de alcohol etílico: i. Ginebra Dorada Seca o Golden o Golden Dry Gin y ii. Ginebra Destilada Extra Seca o Golden Extra Dry Gin, c) Old Gin o Tom Gin, que es la que se obtiene conforme al inciso b). Esta ginebra es edulcorada. 6.2.10.2 Ginebra Obtenida conforme al inciso c), se puede denominar: a) Ginebra Seca o b) Ginebra Extra Seca,

<table>
<tr><th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>4</th><th>5</th><th>6</th></tr>
<tr><th>Nombre</th><th>Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)</th><th>Tipo de comentario</th><th>TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)</th><th>CAMBIO PROPUESTO</th><th>RESOLUCIÓN CCONNSE</th></tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td>

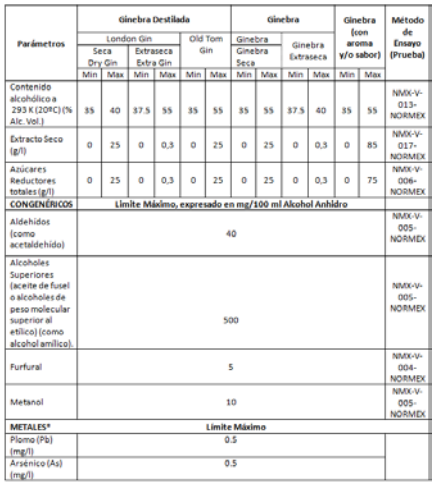
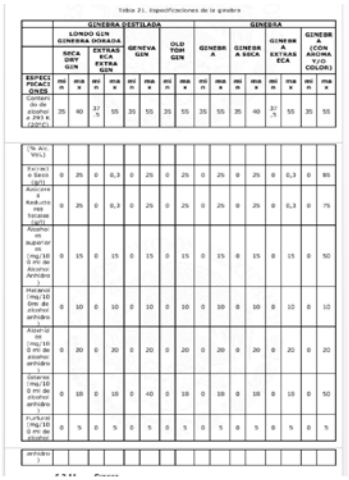
Ginebra

Seca
Extra Seca
Con aroma o sabor

Se sugiere eliminar 7.2.12.1.2 Geneve Gin o llamada también Hollands Gin, que es la que se obtiene conforme al inciso a). Ya que no es la única ginebra europea que se comercializa en México hay muchas más que se enlistan en el REGLAMENTO (CE) No 110/2008 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 15 de enero de 2008. Relativo a la definición, designación, presentación, etiquetado y protección de la indicación geográfica de bebidas espirituosas y por el que se deroga el Reglamento (CEE) no 1576/89 del Consejo.
<table>
<tr><td>19. Bebidas espirituosas aromatizadas con enebro</td><td></td></tr>
<tr><td>Genièvre/Jenever/Genever</td><td>Bélgica, Países Bajos, Francia [Departamentos Nord (59) y Pas-de-Calais (62)], Alemania (Estados federales alemanes de Renania del Norte-Westfalia y Baja Sajonia)</td></tr>
<tr><td>Genièvre de grains, Graanjenever, Graangenever</td><td>Bélgica, Países Bajos, Francia [Departamentos Nord (59) y Pas-de-Calais (62)]</td></tr>
<tr><td>Jonge jenever, jonge genever</td><td>Bélgica, Países Bajos</td></tr>
<tr><td>Oude jenever, oude genever</td><td>Bélgica, Países Bajos</td></tr>
<tr><td>Hasseltse jenever/Hasselt</td><td>Bélgica (Hasselt, Zonhoven, Diepenbeek)</td></tr>
<tr><td>Balegemse jenever</td><td>Bélgica (Balegem)</td></tr>
<tr><td>O' de Flander-Oost-Vlaamse Graanjenever</td><td>Bélgica (Oost-Vlaanderen)</td></tr>
<tr><td>Peket-Pèkèt/Pèket-Pèkèt de Wallonie</td><td>Bélgica (Región valona)</td></tr>
<tr><td>Genièvre Flandres Artois</td><td>Francia [Departamentos Nord (59) y Pas-de-Calais (62)]</td></tr>
<tr><td>Ostfriesischer Korngenever</td><td>Alemania</td></tr>
<tr><td>Steinhäger</td><td>Alemania</td></tr>
<tr><td>Plymouth Gin</td><td>Reino Unido</td></tr>
<tr><td>Gin de Mahón</td><td>España</td></tr>
<tr><td>Vilniaus džinas/Vilniusgin</td><td>Lituania</td></tr>
<tr><td>Spišská borovička</td><td>Eslovaquia</td></tr>
<tr><td>Slovenská borovička Juniperus</td><td>Eslovaquia</td></tr>
<tr><td>Slovenská borovička</td><td>Eslovaquia</td></tr>
<tr><td>Inovecká borovička</td><td>Eslovaquia</td></tr>
<tr><td>Liptovská borovička</td><td>Eslovaquia</td></tr>
</table>
</td>
<td></td>
<td>c) Ginebra con _____ (aroma o sabor). Que puede ser adicionada con los edulcorantes permitidos por la misma hasta 75 g/L de azúcares reductores totales. Podrá ser adicionada con saborizantes y/o aromatizantes permitidos por el Acuerdo correspondiente de la Secretaria de Salud (Ver 2.32), con objeto de proporcionar o intensificar su color, aroma y/o sabor.</td>
</tr>
</table>

1	2	3	4	5	6
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 Importadores y Representantes de Alimentos y Bebidas, A.C.	7.2.12	te	*7.2.12 Ginebra* COMENTARIO EL CAPITULO DE LA GINEBRA DEBEMOS REVISARLO PARA QUE SE ADECUE A LA NORMA EUROPEA QUE ES DONDE SE PRODUCE LA MAYOR PARTE DE LO CONSUMIDO EN MEXICO. ABAJO LO QUE DICE EL REGLAMENTO (CE) N o 110/2008 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 15 de enero de 2008	Gin a) El gin es la bebida espirituosa aromatizada con bayas de enebro (Juniperus communis L.) obtenida mediante la aromatización de alcohol etílico de origen agrícola con las características organolépticas adecuadas. b) El grado alcohólico mínimo del gin será de 37,5 % vol. c) En la elaboración del gin, solo podrán utilizarse como complemento sustancias aromatizantes como las que se definen en el artículo 3, apartado 2, letra b), del Reglamento (CE) n o 1334/2008 y/o los preparados aromatizantes < definidos en el artículo 3, apartado 2, letra d), de dicho Reglamento, de forma que el sabor de enebro sea predominante. d) El término «gin» podrá completarse con el término «dry» si no se han añadido a la bebida edulcorantes en una proporción superior a 0,1 gramos de azúcares por litro de producto final. 21. Gin destilado a) El gin destilado es: i) la bebida espirituosa aromatizada con enebro, obtenida exclusivamente de la redestilación de un alcohol etílico de origen agrícola con las características organolépticas adecuadas y un grado alcohólico inicial mínimo de 96 % vol en alambiques utilizados tradicionalmente para el gin, en presencia de bayas de enebro (Jumperus communis L.) y de otros productos vegetales naturales, debiendo ser predominante el sabor de enebro, o ¡i) la mezcla del producto de esa destilación con un alcohol etílico de origen agrícola de la misma composición, pureza y arado alcohólico. Para la aromatización del gin destilado podrán utilizarse las sustancias aromatizantes o los preparados aromatizantes especificados en la categoría 20, letra c). b) El grado alcohólico mínimo por volumen de gin destilado será de 37,5 %. c) El gin obtenido únicamente mediante la adición de esencias o de aromas al alcohol etílico	**Asociación de Importadores y Representantes de Alimentos y Bebidas, 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: 6.2.10 Ginebra Es la bebida alcohólica cuya principal característica es su sabor y olor a enebro obtenido por: a) Destilación de mostos fermentados de cereales malteados o adicionados de malta o enzimas, siendo a su vez re destilados en presencia de bayas de enebro y otras semillas, cortezas y raíces aromáticas, o; b) La re-destilación en alambique de olla de alcohol etílico (espíritu neutro o alcohol de calidad en presencia de bayas de enebro y otras semillas, cortezas y raíces aromáticas. Estas pueden estar colocadas en el seno del líquido o en recipientes especiales colocados en la parte superior de los alambiques, o; c) La mezcla de alcohol etílico (espíritu neutro o alcohol de calidad) con concentrados alcohólicos que contienen los principios aromáticos (aceites esenciales) de las bayas de enebro y otras semillas, cortezas y raíces aromáticas. Su contenido alcohólico de 35 % a 55 % Alc. Vol. La ginebra se categoriza por su elaboración en: 6.2.10.1 Ginebra Destilada Es la ginebra obtenida por destilación o re-destilación, conforme a 6.2.11, incisos a) y b), y esta a su vez se categoriza en: a) Ginebra Destilada London Gin, que es la que se obtiene conforme al inciso a), y a la que se le puede denominar según su contenido de alcohol etílico:

1	2	3	4	5	6
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 origen agrícola no es gin destilado. d) El término «gin destilado» podrá completarse con el término «dry» si no se han añadido a la bebida edulcorantes en una proporción superior a 0,1 gramos de azúcares por litro de producto final. 22. London gin a) El London gin es un tipo de gin destilado: i) obtenido exclusivamente de alcohol etílico de origen agrícola con un contenido máximo de metanol de 5 gramos por hectolitro de alcohol de 100 % vol, cuyo aroma se introduce exclusivamente mediante la redestilación en alambiques tradicionales de alcohol etílico en presencia de todas las materias vegetales naturales utilizadas, ii) cuyo destilado resultante contiene un grado alcohólico mínimo de 70 % vol, iii) en la que todo alcohol etílico de origen agrícola que se añada deberá cumplir las características enumeradas en el punto 1 del anexo I, pero su contenido en metanol no excederá de 5 gramos por hectolitro de alcohol a 100 % vol, iv) a la que no se añaden edulcorantes en una proporción superior a 0,1 aramos de azúcares por litro de producto final, ni colorantes, v) a la que no se añade ningún otro ingrediente que no sea el agua. b) El grado alcohólico mínimo del London gin será de 37,5 % vol. c) La denominación London gin podrá ir acompañada del término dry.	i. Ginebra Destilada Seca o London Dry Gin y ii. Ginebra Destilada Extra Seca o London Extra DryGin, b) Ginebra Dorada o Golden Gin, que es la que se obtiene conforme al inciso b), permaneciendo por un tiempo en barricas de roble y que puede ser adicionada de color caramelo, y a la que se le puede denominar según su contenido de alcohol etílico: i. Ginebra Dorada Seca o Golden o Golden Dry Gin y ii. Ginebra Destilada Extra Seca o Golden Extra Dry Gin, c) Old Gin o Tom Gin, que es la que se obtiene conforme al inciso b). Esta ginebra es edulcorada. 6.2.10.2 Ginebra Obtenida conforme al inciso c), se puede denominar: a) Ginebra Seca o b) Ginebra Extra Seca, c) Ginebra con _____ (aroma o sabor). Que puede ser adicionada con los edulcorantes permitidos por la misma hasta 75 g/L de azúcares reductores totales. Podrá ser adicionada con saborizantes y/o aromatizantes permitidos por el Acuerdo correspondiente de la Secretaria de Salud (Ver 2.32), con objeto de proporcionar o intensificar su color, aroma y/o sabor.
Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente	7.2.12	te	COMENTARIO Ginebra Dejar solamente la definición y categorías. Son innecesarios detalles técnicos del proceso de elaboración En la tabla 13, cerrar paréntesis en las unidades de alcoholes superiores.		**Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó en comentario y decidió rechazarlo toda vez que no presente justificación técnica al respecto de su propuesta específica.

1	2	3	4	5	6
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 Madrileña	7.2.12 Tabla 13		*TABLA 13. ESPECIFICACIONES DE LA GINEBRA* TABLA 13. ESPECIFICACIONES DE LA GINEBRA COMENTARIO A la propuesta de clasificación de ginebra se sugiere cambios en la tabla de especificaciones de la ginebra.	 | Parámetros	Ginebra Destilada						Ginebra				Ginebra (con aroma y/o sabor)		Método de Ensayo (Prueba)
	London Gin				Old Tom Gin		Ginebra						
	Seca Dry Gin		Extraseca Extra Gin				Ginebra Seca		Ginebra Extraseca				
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	
Contenido alcohólico a 293 K (20ºC) (% Alc. Vol.)	35	40	37.5	55	35	55	35	55	37.5	40	35	55	NMX-V-013-NORMEX
Extracto Seco (g/l)	0	25	0	0,3	0	25	0	25	0	0,3	0	85	NMX-V-017-NORMEX
Azúcares Reductores totales (g/l)	0	25	0	0,3	0	25	0	25	0	0,3	0	75	NMX-V-006-NORMEX
CONGENÉRICOS	**Límite Máximo, expresado en mg/100 ml Alcohol Anhidro**												
Aldehídos (como acetaldehído)	40												NMX-V-005-NORMEX
Alcoholes Superiores (aceite de fusel o alcoholes de peso molecular superior al etílico) (como alcohol amílico).	500												NMX-V-005-NORMEX
Furfural	5												NMX-V-004-NORMEX
Metanol	10												NMX-V-005-NORMEX
METALES*	**Límite Máximo**												
Plomo (Pb) (mg/l)	0.5												
Arsénico (As) (mg/l)	0.5														**La Madrileña** El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, se adecuan las mejoras en la tabla y quedan como sigue: 
Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente	7.2.13	te	*7.2.13 Grappa o grapa* *Es la bebida alcohólica destilada de mostos de los orujos de uva o pasas, con un contenido alcohólico máximo de 55% Alc.* *Vol.* COMENTARIO Agregar los países de origen de esta bebida (Italia, Argentina, Uruguay, Suiza italiana) Dato de la NMX-V-046-NORMEX-2009		**Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente** El CCONNSE analizó el comentario y derivado de ello, se identificó que la Grappa tiene Denominación de Origen, por lo que, siendo concordantes con el criterio para las demás bebidas con Denominación de Origen, la redacción se adecúa para quedar como sigue: "6.2.11 Grappa Es la bebida alcohólica destilada con Denominación de origen, regulado por la legislación aplicable en el país de origen (República Italiana)."

1	2	3	4	5	6
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	7.2.17	te	*7.2.17 Pisco* *Es la bebida alcohólica destilada obtenida de la destilación de mostos fermentados de uva, su contenido alcohólico máximo es de 55 % Alc. Vol.* COMENTARIO De acuerdo a Norma Técnica Peruana NTP 211.001:2006 su contenido alcohólico es de 38 a 48 % Alc. Vol.	7.2.17 Pisco Es la bebida alcohólica destilada, obtenida de la destilación de mostos fermentados de uva, su contenido alcohólico va de los 38 a 48 % Alc. Vol.	**Destilados La Ideal** El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, se adecúa la denominación con base en lo establecido en la Norma técnica Peruana NTP 211.001:2006. Por otra parte, se destaca que el Reglamento Chileno de la Denominación de Origen Pisco, Decreto 521 del 27 de mayo de 2000 establece sólo el valor mínimo del contenido alcohólico y no un máximo. En este sentido, se determinó establecer el mínimo y máximo en congruencia con la clasificación de bebidas alcohólicas destiladas y sus especificaciones generales establecidas en la NOM-142-SSA1/SCFI-2014 para evitar establecer una barrera técnica al comercio. Se modifica para quedar como sigue: "6.2.16 Pisco Es la bebida alcohólica destilada con denominación de origen en Perú y Chile, obtenida de la destilación de mostos fermentados de uva. Su contenido alcohólico es de 32% a 55% Alc. Vol."
Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente	7.2.17	te	*7.2.17 Pisco* *Es la bebida alcohólica destilada obtenida de la destilación de mostos fermentados de uva, su contenido alcohólico máximo* *es de 55 % Alc. Vol.* COMENTARIO Agregar los países de origen de esta bebida (Perú, Chile, Argentina y Bolivia) Dato de la NMX-V-046-NORMEX-2009		**Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente** El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, se adecúa la denominación con base en lo establecido en la Norma técnica Peruana NTP 211.001:2006. Por otra parte, se destaca que el Reglamento Chileno de la Denominación de Origen Pisco, Decreto 521 del 27 de mayo de 2000 establece sólo el valor mínimo del contenido alcohólico y no un máximo.

1	2	3	4	5	6
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 este sentido, se determinó establecer el mínimo y máximo en congruencia con la clasificación de bebidas alcohólicas destiladas y sus especificaciones generales establecidas en la NOM-142-SSA1/SCFI-2014 para evitar establecer una barrera técnica al comercio. Se modifica para quedar como sigue: "6.2.16 Pisco Es la bebida alcohólica destilada con denominación de origen en Perú y Chile, obtenida de la destilación de mostos fermentados de uva. Su contenido alcohólico es de 32% a 55% Alc. Vol."
Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos, A.C.	7.2.19	te	*7.2.19 Raicilla* *Es la bebida alcohólica regional de Jalisco y Nayarit; 100% de Maguey que se obtiene por la destilación de jugos fermentados con levaduras espontáneas o cultivadas, extraídos de cabezas maduras de los magueyes previamente cocidos, su contenido alcohólico es de 35 a 55 % Alc. Vol.* *En la elaboración de Raicilla se permiten los magueyes:* • *Agave maximiliana,* • *Agave inaequidens,* • *Agave valenciana,* • *Agave angustifolia,* • *Agave Rhodacantha* • *entre otros, con la única excepción del Tequilana weber azul.* COMENTARIO En esta regulación es imprescindible que exista coherencia en la utilización de la terminología, el nombre correcto (científico y coloquial) de la planta es el de AGAVE por lo que a fin de no dar pauta a confusiones es necesario que exista coincidencia en la mención del término en todos los puntos en que el mismo se utilice, máxime que en el párrafo inicial de este numeral se utiliza incorrectamente el término Maguey y más adelante se menciona el de Agave.	7.2.19 Raicilla Es la bebida alcohólica regional de Jalisco y Nayarit; 100% de Agave que se obtiene por la destilación de jugos fermentados con levaduras espontáneas o cultivadas, extraídos de cabezas maduras de los agaves previamente cocidos, su contenido alcohólico es de 35 a 55 % Alc. Vol. En la elaboración de Raicilla se permiten los Agaves: • Agave maximiliana, • Agave inaequidens, • Agave valenciana, • Agave angustifolia, • Agave Rhodacantha • entre otros, con la única excepción del Tequilana weber azul	**Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos, A.C.** De conformidad con el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, se adecúa la definición para quedar como sigue: Raicilla Es la bebida alcohólica regional de Jalisco y Nayarit; 100% de agave o maguey que se obtiene por la destilación de jugos fermentados con levaduras espontáneas o cultivadas, extraídos de cabezas maduras de los agaves o magueyes previamente cocidos. Su contenido alcohólico es de 35% a 55% Alc. Vol. En la elaboración de Raicilla se permiten los magueyes: • Agave maximiliana, • Agave inaequidens, • Agave valenciana, • Agave angustifolia, • Agave Rhodacantha • entre otros, con la única excepción del Tequilana weber 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**
Destilados la Ideal	7.2.19	te	*7.2.19 Raicilla* *Es la bebida alcohólica regional de Jalisco y Nayarit; 100% de Maguey que se obtiene por la destilación de jugos* *fermentados con levaduras espontáneas o cultivadas, extraídos de cabezas maduras de los magueyes previamente cocidos, su contenido alcohólico es de 35 a 55 % Alc. Vol.* *En la elaboración de Raicilla se permiten los magueyes:* *Agave maximiliana,* *Agave inaequidens,* *Agave valenciana,* *Agave angustifolia,* *Agave Rhodacantha* *entre otros, con la única excepción del Tequilana weber azul.* COMENTARIO Como bien señala la propia definición de la Raicilla en el proyecto de norma, los tipos de Agave que se permiten, no así refieren de magueyes. Además que el término Maguey es exclusivo de las Bebidas Alcohólicas con denominadas Pulque, por tradición y cultura son denominados Maguey.	7.2.19 Raicilla Es la bebida alcohólica regional de Jalisco y Nayarit; 100% de Agave que se obtiene por la destilación de jugos fermentados con levaduras espontáneas o cultivadas, extraídos de cabezas maduras de los agaves previamente cocidos, su contenido alcohólico es de 35 a 55 % Ale. Vol. En (a elaboración de Raicilla se permiten los agaves: • Agave maximiliana, • Agave inaequidens, • Agave valenciana, • Agave angustifolia, • Agave Rhodacantha • entre otros, con la única excepción del Tequilana weber azul.	**Destilados La Ideal** De conformidad con el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, se adecúa la definición para quedar como sigue: Raicilla Es la bebida alcohólica regional de Jalisco y Nayarit; 100% de agave o maguey que se obtiene por la destilación de jugos fermentados con levaduras espontáneas o cultivadas, extraídos de cabezas maduras de los agaves o magueyes previamente cocidos. Su contenido alcohólico es de 35% a 55% Alc. Vol. En la elaboración de Raicilla se permiten los magueyes: • Agave maximiliana, • Agave inaequidens, • Agave valenciana, • Agave angustifolia, • Agave Rhodacantha • entre otros, con la única excepción del Tequilana weber azul.
Destiladora del Real	7.2.19	te	*7.2.19 Raicilla* *Es la bebida alcohólica regional de Jalisco y Nayarit; 100% de Maguey que se obtiene por la destilación de jugos fermentados con levaduras espontáneas o cultivadas, extraídos de cabezas maduras de los magueyes previamente cocidos, su contenido alcohólico es de 35 a 55 % Alc. Vol.* *En la elaboración de Raicilla se permiten los magueyes:* *· Agave maximiliana,* *· Agave inaequidens,* *· Agave valenciana,* *· Agave angustifolia,* *· Agave Rhodacantha* *· entre otros, con la única excepción del Tequilana weber azul.* COMENTARIO ANTECEDENTES: El proponente Jorge Antonio Dueñas Peña: . - Sacó a la raicilla de la clandestinidad en 1997 . - Tiene la Primer marca de raicilla autorizada por el IMPI	7.2.19 Raicilla Es la bebida alcohólica regional de 16 municipios del occidente de Jalisco; 100% de Maguey que se obtiene por la destilación de jugos fermentados con levaduras espontáneas o cultivadas, extraídos de cabezas maduras de los magueyes previamente cocidos, su contenido alcohólico es de 35 a 55 % Alc. Vol. En la elaboración de Raicilla se permiten los magueyes y sus sub-especies: En la montaña: . - Agave inaequidens . - Agave maximiliana Especies de agave que solo se reproducen por semilla y en la polinización nacen híbridos naturales no inducidos y que se tienen aproximadamente 18 subespecies. En la costa: . - Agave angustifolia . - Agave rhodacantha Con excepción del Agave Azul Tequilana Weber.	**Destiladora del Real** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó en comentario y decidió aceptarlo parcialmente, lo anterior para quedar como sigue; Raicilla Es la bebida alcohólica regional de Jalisco y Nayarit; 100% de agave o maguey que se obtiene por la destilación de jugos fermentados con levaduras espontáneas o cultivadas, extraídos de cabezas maduras de los agaves o magueyes previamente cocidos. Su contenido alcohólico es de 35% a 55% Alc. Vol. En la elaboración de Raicilla se permiten los magueyes: • Agave maximiliana, • Agave inaequidens, • Agave valenciana, • Agave angustifolia, • Agave Rhodacantha

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
			. - Constituyó el Consejo Mexicano Promotor de la Raicilla, A.C., y fue su primer Presidente . - Elaboró y propuso al IMPI las reglas de uso para la marca Colectiva "Raicilla Jalisco", donde está la normatividad de la raicilla . - Es Secretario y Académico fundador de la Academia del Mezcal y del Maguey, A.C. NMX-V-046-Normex-2009 5.3.1.17.- Lechuguilla o Raicilla-Aguardiente Es la bebida alcohólica destilada originaria de la zona serrana de Jalisco; obtenida de la destilación y rectificación de mostos, preparados directa y originariamente del material extraído de la molienda de las cabezas maduras del Agave Inaequidens con sus variedades y subespecies (conocido como agave lechuguilla), previa o posteriormente hidrolizadas o cocidas y sometidas a fermentación alcohólica, siendo susceptibles de ser enriquecidos por otros carbohidratos en una proporción no mayor del 48%, su contenido alcohólico es de 35 a 55 % Alc. Vol. Ley del Impuesto Especial sobre Productos y Servicios (LIEPS) Raicilla bebida alcohólica destilada originaria de la zona serrana de Jalisco, obtenida de la destilación y rectificación de mostos, preparados directa y originariamente del material extraído derivado de la molienda de las cabezas maduras del agave inaequidens y agave maximiliana con sus variedades y subespecies, previa o posteriormente hidrolizadas o cocidas y sometidas a fermentación alcohólica. REGLAS DE USO DE LA MARCA COLECTIVA MIXTA "RAICILLA JALISCO" • El Consejo Mexicano Promotor de la Raicilla, A. C. es el Titular de la Marca Colectiva Mixta "Raicilla Jalisco", registrada ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI). El solicitante del uso de la marca colectiva, deberá ser admitido como asociado por acuerdo favorable del Consejo Directivo del Consejo Mexicano Promotor de la Raicilla, A.C. y participar activamente, esto es pagando las cuotas correspondientes, El solicitante del uso de la marca colectiva, deberá ser un productor con participación, interés y presencia en las zonas de origen o admitida, en los términos siguientes: La Raicilla es una bebida alcohólica originaria de la zona serrana de Jalisco (Ley del Impuesto Especial sobre Producción y Servicios), y a fin de establecer la región geográfica determinada, se han identificado dos regiones, la Zona de Origen y la Zona Admitida:	Categorías: Blanco sin maduración Oro, reposado o madurado durante 8 meses en barricas de encino Añejo, reposado o madurada durante 24 meses o más en barricas de encino rojo. Gran Añejo, reposado por más de 48 meses en barricas de encino rojo. Reserva Especial; raicilla blanca con una graduación alcohólica de 40% alc. vol. y un añejamiento en vidrio de mínimo cinco años.	• entre otros, con la única excepción del Tequilana weber 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**
			Zona de Origen: Es la región geográfica del Estado de Jalisco, en cuyos municipios históricamente se ha producido y consumido la Raicilla y por su naturaleza cuentan con condiciones climatológicas y de suelo similares, que hacen apto el cultivo y desarrollo del agave conocido popularmente como lechuguilla y su transformación por métodos tradicionales en Raicilla. Los municipios son: • Atenguillo; • Cuautla; • Guachinango; • Mascota; • Mixtlán; • San Sebastián del Oeste; y • Talpa. Zona Admitida: Es la región geográfica del Estado de Jalisco que por su ubicación colinda con la Zona de Origen y en cuyos municipios existe una influencia histórico-cultural a la producción y consumo de Raicilla, además cuentan con condiciones climatológicas y de suelo aptas para el cultivo del agave del cual se produce la Raicilla. Para considerar un Municipio dentro de la Zona Admitida, deberá encontrarse agave de manera silvestre dentro de su territorio, además de existir "taberneros" (productores de Raicilla) con una trayectoria histórica reconocida. Los municipios identificados son: • Atengo; • Ayutla; • Cabo Corrientes; • Chiquilistlán; • Juchitlán; • Puerto Vallarta; • Tecolotlán; • Tenamaxtlán; y • Tomatlán. • A fin de ostentar la marca colectiva mixta, debe ser estrictamente envasado de origen, lo que prohíbe la venta de la Raicilla de cualquier tipo a granel. NORMAS DE CALIDAD • El Consejo Mexicano Promotor de la Raicilla, A.C. avalará el uso de la marca colectiva mixta, siempre y cuando verifique que se ha cumplido la siguiente normatividad en la elaboración de la bebida:		

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
			Acatamiento de la Norma Oficial Mexicana NOM 142-SSAI-1995 “Bienes y Servicios-Bebidas Alcohólicas”. La bebida deberá conservar las características propias de la Raicilla, consistentes en - 100% puro agave - contenido de alcohol de 35 a 45% alc. Vol. 20° C - contenido máximo de metanol de 150 mg/100 ml - envasado de origen - materia prima lechuguilla • La bebida siendo 100% pura de agave, permitirá la mezcla entre distintas destilaciones, a fin de lograr diferentes características de sabor. • Las características de calidad de la Raicilla se clasifican en tres categorías: Calidad Controlada de Origen (C.C.), Raicilla de Origen Calidad Superior (O.C.S.) y la de origen, pudiendo exhibir en el producto las siguientes leyendas, sustituyendo las palabras “de Origen”, por su clasificación por tipo de elaboración: • Calidad Controlada tipo _____; • Tipo _____ Calidad Superior; y • Tipo _____. NOTA: Ver características por tipo de elaboración. • Por Calidad Controlada deberá entenderse, el proceso en el que la Raicilla se encuentra baja en metanol, con un rango de 0 a 50 mg/100ml. • Por Calidad Superior deberá entenderse, el proceso en el que la Raicilla se encuentra con un contenido de metanol de rango 51-100mg/100ml. • Tipo: es la raicilla con un contenido de metanol de rango 101-150mg/100ml. • El cultivo del agave será 100% orgánico. CLASIFICACIÓN • Las características por tiempo de maduración se clasifican en cuatro categorías: • Blanco Sin añejar en barrica • Dorado Menos de un año en barrica; • Añejo Más de un año en barrica, pero menor a dos; y • Gran Añejo Más de dos años en barrica. Los años se cuenta por doce meses cumplidos. q Las características por tipo de elaboración se clasifican en nueve categorías, la intención es proteger y respetar la identidad de la Raicilla en su región dentro de las zonas de origen y admitida:		

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
			• Cimarrón Atenguillo Mixtlán • Navidad Mascota Santa Ana • San Sebastián El Tuito Tomatlán PROCESO • El proceso deberá conservar su esencia artesanal. • El agave al ser utilizado para la elaboración de la Raicilla, tendrá que jimarse en plena madurez, esto es cuando aparezca el quiote. • El tatemado de las piñas habrá de elaborarse en hornos de material, para respetar el proceso artesanal tradicional y las propiedades que éste otorga a la bebida. • El proceso de molienda deberá ser desgarrando las piñas tatemadas, machacadas de tal manera que no se rompa totalmente la fibra. • No es permitido usar cepas de levadura para la fermentación alcohólica de agentes diferentes al agave. • El fabricante de Raicilla deberá pasar por un proceso de destilación y rectificación de la bebida, eliminando las impurezas y regulando el nivel de metanol, antes de autorizar su consumo al público. • Las barricas utilizadas para el añejamiento de la bebida serán en todos los casos de madera de roble y/o encino. • Es estrictamente obligatorio que las actividades relacionadas con la recolección de agave, producción y envasado de la bebida, sean realizadas dentro de las zonas consideradas de origen y admitida exclusivamente. • Se encontrará sujeto de verificación por parte del Consejo Mexicano Promotor de la Raicilla, A.C. o quien éste designe: los métodos utilizados para la producción y recolección de agave, la selección de las plantas para su jima y el proceso de producción de la bebida; que garanticen el respeto al medio ambiente, la reproducción orgánica, el proceso artesanal y la homogeneidad y control sanitario de la bebida; que garantice el aprovechamiento sustentable de los agaves en las zonas de origen y admitida.		

<table>
<tr><th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>4</th><th>5</th><th>6</th></tr>
<tr><th>Nombre</th><th>Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)</th><th>Tipo de comentario</th><th>TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)</th><th>CAMBIO PROPUESTO</th><th>RESOLUCIÓN CCONNSE</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>REGLAS DE COLOCACIÓN
• El signo distintivo, consistente en la marca colectiva mixta “Raicilla Jalisco”, podrá ser exhibido en el producto o elementos publicitarios tal y como está registrado, siendo el tamaño mínimo de 3 mm de altura y manteniendo su proporción.
• Una vez otorgado el derecho al uso de la marca colectiva mixta de la que el Consejo Mexicano Promotor de la Raicilla A.C. es titular, ésta no podrá sufrir ninguna modificación o alteración sin la autorización por escrita del propio Consejo.
SANCIONES
El fabricante o el comercializador de la Raicilla que no cumpla con las condiciones o viole las disposiciones establecidas en el presente Documento, será sancionado bajo los lineamientos establecidos por el Consejo Mexicano Promotor de la Raicilla, A.C.
• Todo aquel fabricante o comercializador que no pertenezca al Consejo Mexicano Promotor de la Raicilla, A.C., o use de manera ilegal e indebida la marca colectiva será denunciado ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial para que sea esta instancia quien aplique las sanciones contempladas en los términos de la ley aplicable.
Los socios que voluntariamente se separen o fueren excluidos, perderán todo el derecho al haber social. Las causas para ser excluidos serán determinadas por el Consejo Directivo por votación de las dos terceras partes de sus miembros, ya sea por faltas a la moral o a las buenas costumbres, o por atraso en el pago de las cuotas por tres meses sin mediar un acuerdo específico de liquidación.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Consejo Regulador del Tequila</td><td>7.2.19</td><td>te</td><td>TABLA 14. ESPECIFICACIONES PARA LA RAICILLA
<table>
<tr><th rowspan="2">Parámetros</th><th colspan="2">Límites</th></tr>
<tr><th>MIN</th><th>MAX</th></tr>
<tr><td>Contenido Alcohólico a (20°C) (%Alc. Vol.)</td><td>35.0</td><td>55.0</td></tr>
<tr><td>Extracto Seco (g/L)</td><td>0</td><td>10</td></tr>
<tr><td>Alcoholes Superiores</td><td>100</td><td>500.0</td></tr>
<tr><td>Metanol</td><td>30.0</td><td>300.0</td></tr>
</table>
COMENTARIO
Incluir las unidades
•</td><td>TABLA 14. ESPECIFICACIONES PARA LA RAICILLA
<table>
<tr><td rowspan="2">Parámetros</td><td colspan="2">Límites</td></tr>
<tr><td>MIN</td><td>MAX</td></tr>
<tr><td>Contenido Alcohólico a (20°C) (%Alc. Vol.)</td><td>35.0</td><td>55.0</td></tr>
<tr><td>Extracto Seco (g/L)</td><td>0</td><td>10</td></tr>
<tr><td>Alcoholes Superiores (mg/100 ml AA)</td><td>100</td><td>500.0</td></tr>
<tr><td>Metanol
(mg/100 ml AA)</td><td>30.0</td><td>300.0</td></tr>
</table></td><td>Consejo Regulador del Tequila
El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, se efectúa el cambio correspondiente conforme a lo presentado, para quedar como sigue:
Tabla 3. Especificaciones de la raicilla
<table>
<tr><th rowspan="2">Parámetros</th><th colspan="2">Límites</th></tr>
<tr><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr>
<tr><td>Contenido de alcohol a (20°C) (%Alc. Vol.)</td><td>35</td><td>55</td></tr>
<tr><td>Extracto Seco (g/l)</td><td>0</td><td>10</td></tr>
<tr><td>Alcoholes superiores (mg/100 ml de Alcohol Anhidro)</td><td>100</td><td>500</td></tr>
<tr><td>Metanol (mg/100ml de Alcohol Anhidro)</td><td>30</td><td>300</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>4</th><th>5</th><th>6</th></tr>
<tr><th>Nombre</th><th>Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)</th><th>Tipo de comentario</th><th>TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)</th><th>CAMBIO PROPUESTO</th><th>RESOLUCIÓN CCONNSE</th></tr>
<tr>
<td>Ángel Enríquez</td>
<td>7.2.19</td>
<td>ge</td>
<td>7.2.19 Raicilla
Es la bebida alcohólica regional de Jalisco y Nayarit; 100% de Maguey que se obtiene por la destilación de jugos fermentados con levaduras espontáneas o cultivadas, extraídos de cabezas maduras de los magueyes previamente cocidos, su contenido alcohólico es de 35 a 55 % Alc. Vol.
En la elaboración de Raicilla se permiten los magueyes:
· Agave maximiliana,
· Agave inaequidens,
· Agave valenciana,
· Agave angustifolia,
· Agave Rhodacantha
· entre otros, con la única excepción del Tequilana weber azul.
COMENTARIO
Pero al igual que con el Komil ¿se está restringiendo el uso de las variedades de agave para la elaboración de la raicilla?, si es así esto generaría ventaja para las bebidas con denominación de origen como el tequila y el mezcal.</td>
<td></td>
<td>Ángel Enríquez
Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó en comentario y decidió rechazarlo, toda vez que para la elaboración de ésta bebida alcohólica es necesario establecer los agaves o magueyes permitidos, para poder elaborar dicha bebida alcohólica.</td>
</tr>
<tr>
<td>Asociación Nacional de la Industria de Derivados de Agave, A.C.</td>
<td>7.2.19</td>
<td>te</td>
<td>7.2.19 Raicilla
Es la bebida alcohólica regional de Jalisco y Nayarit; 100% de Maguey que se obtiene por la destilación de jugos fermentados con levaduras espontáneas o cultivadas, extraídos de cabezas maduras de los magueyes previamente cocidos, su contenido alcohólico es de 35 a 55 % Alc. Vol.
En la elaboración de Raicilla se permiten los magueyes:
· Agave maximiliana,
· Agave inaequidens,
· Agave valenciana,
· Agave angustifolia,
· Agave Rhodacantha
· entre otros, con la única excepción del Tequilana weber azul.
TABLA 14. ESPECIFICACIONES PARA LA RAICILLA
<table>
<tr><th>Parámetros</th><th colspan="2">Límites</th></tr>
<tr><th></th><th>MIN</th><th>MAX</th></tr>
<tr><td>Contenido Alcohólico a (20°C) (%Alc. Vol.)</td><td>35.0</td><td>55.0</td></tr>
<tr><td>Extracto Seco (g/L)</td><td>0</td><td>10</td></tr>
<tr><td>Alcoholes Superiores</td><td>100</td><td>500.0</td></tr>
<tr><td>Metanol</td><td>30.0</td><td>300.0</td></tr>
</table>
</td>
<td>Raicilla
Es la bebida alcohólica regional de Jalisco y Nayarit; 100% de agave que se obtiene por la destilación de jugos fermentados con levaduras espontáneas o cultivadas, extraídos de cabezas maduras de los agaves previamente cocidos, su contenido alcohólico es de 35 a 55 % Ale. Vol.
En la elaboración de Raicilla se permiten los agaves:
• Agave maximiliana,
• Agave inaequidens,
• Agave valenciana,
• Agave angustifolia,
• Agave Rhodacantha
• entre otros, con la única excepción del Tequilana weber azul.
TABLA 14. ESPECIFICACIONES PARA LA RAICILLA
<table>
<tr><th>Parámetros</th><th colspan="2">Límites</th></tr>
<tr><th></th><th>MIN</th><th>MAX</th></tr>
<tr><td>Contenido Alcohólico a (20°C) (%Alc. Vol.)</td><td>35.0</td><td>55.0</td></tr>
<tr><td>Extracto Seco (g/L)</td><td>0</td><td>10</td></tr>
<tr><td>Alcoholes Superiores</td><td>100</td><td>500.0</td></tr>
<tr><td>Metanol</td><td>30.0</td><td>300.0</td></tr>
</table>
</td>
<td>Asociación Nacional de la Industria de Derivados de Agave, 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:
Raicilla
Es la bebida alcohólica regional de Jalisco y Nayarit; 100% de agave o maguey que se obtiene por la destilación de jugos fermentados con levaduras espontáneas o cultivadas, extraídos de cabezas maduras de los agaves o magueyes previamente cocidos. Su contenido alcohólico es de 35% a 55% Alc. Vol.
En la elaboración de Raicilla se permiten los magueyes:
• Agave maximiliana,
• Agave inaequidens,
• Agave valenciana,
• Agave angustifolia,
• Agave Rhodacantha
• entre otros, con la única excepción del Tequilana weber azul.</td>
</tr>
</table>

1	2	3	4	5	6
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 Se sustituye la palabra maguey por agave en razón de que se puede causar confusión al consumidor debido a que se crea una nueva definición con el nombre de "maguey". Además de que, de aprobarse la definición como fue propuesta inicialmente, en donde no se usa la palabra agave en "raicilla" así como tampoco en la definición de "comiteco", "soto!" y "mezcal" (en el PROY- NOM-070-SCFI-2015) sino "maguey", con lo que se está otorgando de fado la exclusividad del uso de "agave" a la industria del tequila, lo que no es legal, atento al criterio firme establecido por la Comisión Federal de Competencia Económica (COFECO actual) al emitir con fecha 17 de enero de 2012 la Opinión vinculatoria en materia de competencia económica respecto del anteproyecto denominado "Declaratoria por la que se regula el uso de la marca agave en tequila, mezcal y bacanora" en virtud de que podría tener efectos contrarios al proceso de competencia y libre concurrencia a los mercados, entre otras violaciones a la Constitución General.		
Comité Técnico de Normalización Nacional para Bebidas Alcohólicas	7.2.19	te	*7.2.19 Raicilla* *Es la bebida alcohólica regional de Jalisco y Nayarit; 100% de Maguey que se obtiene por la destilación de jugos fermentados con levaduras espontáneas o cultivadas, extraídos de cabezas maduras de los magueyes previamente cocidos, su contenido alcohólico es de 35 a 55 % Alc. Vol* *En la elaboración de Raicilla se permiten los magueyes:* *· Agave maximiliana,* *· Agave inaequidens,* *· Agave valenciana,* *· Agave angustifolia,* *· Agave Rhodacantha* *· entre otros, con la única excepción del Tequilana weber azul.* COMENTARIO En esta regulación es imprescindible que exista coherencia en la utilización de la terminología, el nombre correcto (científico y coloquial) de la planta es el de AGAVE por lo que a fin de no dar pauta a confusiones es necesario que exista coincidencia en la mención de! término en todos los puntos en que el mismo se utilice, máxime que en el párrafo inicial de este numeral se utiliza incorrectamente el término Maguey y más adelante se menciona el de Agave.	7.2.19 Raicilla Es la bebida alcohólica regional de Jalisco y Nayarit; 100% de Agave que se obtiene por la destilación de jugos fermentados con levaduras espontáneas o cultivadas, extraídos de cabezas maduras de los agaves previamente cocidos, su contenido alcohólico es de 35 a 55 % Alc. Vol. En la elaboración de Raicilla se permiten los Agaves: Agave maximiliana, Agave inaequidens, Agave valenciana, Agave angustifolia, Agave Rhodacantha entre otros, con la única excepción del Tequilana weber azul.	**Comité Técnico de Normalización Nacional para Bebidas Alcohólicas** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó en comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: Raicilla Es la bebida alcohólica regional de Jalisco y Nayarit; 100% de agave o maguey que se obtiene por la destilación de jugos fermentados con levaduras espontáneas o cultivadas, extraídos de cabezas maduras de los agaves o magueyes previamente cocidos. Su contenido alcohólico es de 35% a 55% Alc. Vol. En la elaboración de Raicilla se permiten los magueyes: • Agave maximiliana, • Agave inaequidens, • Agave valenciana, • Agave angustifolia, • Agave Rhodacantha • entre otros, con la única excepción del Tequilana weber 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**
Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente	7.2.19	te	*7.2.19 Raicilla* *Es la bebida alcohólica regional de Jalisco y Nayarit; 100% de Maguey que se obtiene por la destilación de jugos fermentados con levaduras espontáneas o cultivadas, extraídos de cabezas maduras de los magueyes previamente cocidos, su contenido alcohólico es de 35 a 55 % Alc. Vol.* *En la elaboración de Raicilla se permiten los magueyes:* *· Agave maximiliana,* *· Agave inaequidens,* *· Agave valenciana,* *· Agave angustifolia,* *· Agave Rhodacantha* *· entre otros, con la única excepción del Tequilana weber azul.* COMENTARIO Escribir correctamente los nombres científicos de los agaves (mayúsculas, minúsculas, itálicas) El nombre científico de las especies vegetales es importante para una identificación más precisa de las mismas, ya que el nombre común no siempre es el mismo en todas las regiones. Por homologación con otras especies que sí mencionan el nombre científico. En la tabla 14, cambiar el símbolo decimal por coma. Agregar las unidades para los límites de alcoholes superiores y de metanol.		**Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente** El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, se efectúa el cambio correspondiente conforme a lo presentado.
La Madrileña	7.2.20	te	*7.2.20 Ron* *Es la bebida alcohólica destilada, obtenida de la destilación de mostos fermentados preparados únicamente con azúcares provenientes de la caña de azúcar. Los destilados podrán ser rectificados y deben ser sometidos a un proceso de maduración ponderado mínimo de seis meses, pudiendo ser añejados únicamente en recipientes de roble blanco o encino.* COMENTARIO Cambiar la palabra añejados por madurados dado que el ron puede permanecer menos de un año en barrica y no se puede usar el concepto de añejado.	7.2.20 Ron Es la bebida alcohólica destilada, obtenida de la destilación de mostos fermentados preparados únicamente con azucares provenientes de la caña de azúcar. Los destilados podrán ser rectificados y deben ser sometidos a un proceso de maduración ponderado mínimo de seis meses, pudiendo ser madurados únicamente en recipientes de roble blanco o encino.	**La Madrileña** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo, toda vez que dicha denominación se adecua conforme a lo establecido en la NMX-V-002-NORMEX-2010, para quedar sigue: Ron Es la bebida alcohólica destilada, obtenida de la destilación de mostos fermentados preparados únicamente con azúcares provenientes de la caña de azúcar. Los destilados podrán ser rectificados y deben ser sometidos a un proceso de maduración ponderado mínimo de seis meses, pudiendo ser añejados únicamente en recipientes de roble blanco o encino. El Ron puede ser incoloro o coloreado; con aroma y/o con sabor, utilizando productos vegetales naturales, aditivos y/o productos de origen animal permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Ver 2.32). Su contenido alcohólico es de 35% a 55% Alc. Vol.

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente	7.2.21	ed	*7.2.21 Slivovitz (shilvovitza)* *Es la bebida alcohólica doblemente destilada que se obtiene de los mostos fermentados de ciruelas azules cultivadas en Bosnia Herzegovina y Serbia. Su contenido alcohólico es de 35 a 43.5 % Alc. Vol.* COMENTARIO Cambiar símbolo decimal por coma Por homologación en todo el documento		**Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente** Al revisar esta denominación, se detectó que el Acuerdo enunciado en la Referencia 2.33 de la NOM definitiva, Slivovitz no se encuentra circunscrito a una región específica. El anexo de dicho Acuerdo reconoce las siguientes denominaciones: Sliwovitz del Veneto Sliwovitz delFriuli-Venezia Giulia Sliwovitz del Trentino-Alto Adige Sliwovitz trentino o del Trentino Por lo anterior, se acepta el comentario del promovente y se modifica la redacción a fin de evitar una barrera técnica al comercio y hacerlo congruente con las Referencias normativas de la NOM definitiva: Slivovitz (shilvovitza) Es la bebida alcohólica doblemente destilada que se obtiene de los mostos fermentados de ciruelas azules. Su contenido alcohólico es de 35% a 43,5% Alc. Vol. NOTA 14. En la Unión Europea existen bebidas con Indicación Geográfica similares a esta bebida.
Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente	7.2.22	te	*7.2.22 Sotol* *Es la bebida alcohólica regional obtenida por destilación y rectificación destilada que se obtiene de la destilación de mostos fermentados y en la que se emplea como materia prima para fermentación el jugo de las cabezas o piñas de diversas especies silvestres de liliáceas o amarilidáceas que se desarrollan en el norte de la república, su contenido alcohólico es de 35 a 55 %* *Alc. Vol.* *Es la bebida alcohólica destilada con Denominación de Origen regulada por el Gobierno Mexicano, de conformidad con la* *NOM159SCFI2004* *(Véase 3.8, Referencias).* COMENTARIO Agregar el nombre de la materia prima: Dasylirion spp. Agregar las categorías de esta bebida, que se encuentran en la NOM-159-SCFI-2004. Por homologación con las demás bebidas destiladas mexicanas con DO que mencionan las especies vegetales y que cuentan con clasificación. Están tomadas de la NOM específica correspondiente		**Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente** De conformidad con lo establecido en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente. Ya que cuando exista una bebida alcohólica cuente con una NOM específica, se hará referencia a ésta, quedando de la siguiente manera: Sotol Es la bebida alcohólica destilada con Denominación de Origen regulada por el Gobierno Mexicano. La definición y las especificaciones para esta bebida alcohólica son las enumeradas y contenidas en la NOM-159-SCFI-2004

1	2	3	4	5	6
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 Madrileña	7.2.22	te	*7.2.22 Sotol* *Es la bebida alcohólica regional obtenida por destilación y rectificación destilada que se obtiene de la destilación de mostos fermentados y en la que se emplea como materia prima para fermentación el jugo de las cabezas o piñas de diversas especies silvestres de liliáceas o amarilidáceas que se desarrollan en el norte de la república, su contenido alcohólico es de 35 a 55 %* *Alc. Vol.* *Es la bebida alcohólica destilada con Denominación de Origen regulada por el Gobierno Mexicano, de conformidad con la* *NOM159SCFI2004* *(Véase 3.8, Referencias).* COMENTARIO Para ser congruentes y equitativos con las descripciones. La definición de Sotol debe ser similar a la de otros productos con denominación de origen, mencionados en este mismo proyecto. Por lo que se trascribe lo expuesto en Norma Oficial Mexicana NOM-159-SCFI-2004, Bebidas Alcohólicas-Sotol Especificaciones y Métodos de Prueba.	7.2.22 Sotol Bebida alcohólica regional obtenida por destilación y rectificación de mostos, preparados directa y originalmente del material extraído, dentro de las instalaciones de la fábrica ubicada dentro de la denominación de origen, derivado de la molienda de las cabezas maduras de Dasylirion spp., previa o posteriormente hidrolizadas o cocidas, y sometidos a fermentación alcohólica con levaduras, cultivadas o no, siendo susceptible de ser enriquecido por otros azúcares hasta en una proporción no mayor de 49%, en la inteligencia de que en esta acción o mezcla no están permitidas las mezclas en frío. El sotol es un líquido que, de acuerdo a su tipo, es incoloro o amarillento cuando es madurado en recipientes de madera de roble, encino, acacia, castaño, haya, fresno, u otras alternativas tecnológicas, o cuando se aboque sin madurarlo. Cuando en esta NOM se haga referencia al término "Sotol", se entiende que aplica a las dos categorías: Sotol 100% puro y Sotol, 7.2.22.1 Sotol blanco Producto cuya graduación alcohólica comercial debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución. 7.2.22.2 Sotol joven Producto susceptible de ser abocado, cuya graduación alcohólica comercial debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución. El resultado de las mezclas de sotol blanco con sotol reposado y/o añejo de 1 a 2 meses, se considera como sotol joven u oro. 7.2.22.3 Sotol reposado Producto susceptible de ser abocado, que se deja por lo menos dos meses en recipientes de madera de roble, encino, acacia, castaño, haya, fresno, u otras alternativas tecnológicas, cuya graduación alcohólica comercial debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución. En mezclas de diferentes sotoles reposados, la edad para el sotol resultante es el promedio ponderado de las edades y volúmenes de sus componentes.	**La Madrileña** De conformidad con lo establecido en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente. Ya que cuando exista una bebida alcohólica cuente con una NOM específica, se hará referencia a ésta, quedando de la siguiente manera: Sotol Es la bebida alcohólica destilada con Denominación de Origen regulada por el Gobierno Mexicano. La definición y las especificaciones para esta bebida alcohólica son las enumeradas y contenidas en la NOM-159-SCFI-2004.

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
				7.2.22.2 Sotol añejo Producto susceptible de ser abocado, sujeto a un proceso de maduración de por lo menos un año en recipientes de madera de roble, encino, acacia, castaño, haya, fresno, cuya capacidad máxima sea de 210 litros u otras alternativas tecnológicas y con una graduación alcohólica comercial que debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución. En mezclas de diferentes sotoles añejos, la edad para el sotol resultante es el promedio ponderado de las edades y volúmenes de sus componentes.	
Cámara Nacional de la Industria Tequilera	7.2.23	ge	*7.2.23 Tequila* *Bebida alcohólica regional obtenida por destilación de mostos, preparados directa y originalmente del material extraído, en las instalaciones de la fábrica de un Productor Autorizado la cual debe estar ubicada en el territorio comprendido en la Declaración, derivados de las cabezas de Agave de la especie tequilana weber variedad azul, previa o posteriormente hidrolizadas o cocidas, y sometidos a fermentación alcohólica con levaduras, cultivadas o no, siendo susceptibles los mostos de ser enriquecidos y mezclados conjuntamente en la formulación con otros azúcares hasta en una proporción no mayor a 49% de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa, en los términos establecidos en la NOM006SCFI2012 (Véase 3.1, Referencias), 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.* COMENTARIO Se propone incluir este primer párrafo tomando en consideración que las revisiones quinquenales de la norma aplicable al Tequila y la presente norma 199 no ocurren al mismo tiempo y por ende puede haber modificaciones en la del Tequila que en un momento dado ya no sea igual que la establecida en la NOM-199. De ello la necesidad de proponer el primer párrafo (texto en azul)	La definición y las especificaciones para esta bebida alcohólica destilada serán las enumeradas y contenidas en la NOM-006-SCFI-2012 (Véase 3.1, Referencias), no obstante, a continuación, se transcribe la definición que al día de hoy está vigente: Bebida alcohólica regional obtenida por destilación de mostos, preparados directa y originalmente del material extraído, en las instalaciones de la fábrica de un Productor Autorizado la cual debe estar ubicada en el territorio comprendido en la Declaración , derivados de las cabezas de Agave de la especie tequilana weber variedad azul, previa o posteriormente hidrolizadas o cocidas, y sometidos a fermentación alcohólica con levaduras, cultivadas o no, siendo susceptibles los mostos de ser enriquecidos y mezclados conjuntamente en la formulación con otros azúcares hasta en una proporción no mayor a 49% de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa, en los términos establecidos en la NOM-006-SCFI-2012 (Véase 3.1, Referencias), 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.	**Cámara Nacional de la Industria Tequilera** De conformidad con lo establecido en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo, toda vez que, cuando las bebidas alcohólicas contenidas en la presente NOM, cuenten con una Norma Oficial Mexicana especifica se hará referencia a ésta, quedando de la siguiente manera: Tequila Es la bebida alcohólica destilada con Denominación de Origen regulada por el Gobierno Mexicano. La definición y las especificaciones para esta bebida alcohólica son las enumeradas y contenidas en la NOM-006-SCFI-2012.

1	2	3	4	5	6
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 Madrileña	7.2.23	ed	*7.2.23 Tequila* *Bebida alcohólica regional…derivados de las cabezas de Agave de la especie tequilana weber variedad azul…* *7.2.23.1* *7.2.23.1.1 "%100 de agave"* *Es el producto… los obtenidos del Agave de la especie tequilana weber variedad azul…* *7.2.23.1.2 "Tequila"* *Es el producto… provenientes de Agave de la especie tequilana weber variedad azul…* COMENTARIO Según Diccionario panhispánico de dudas ©2005. Real Academia Española 4.25. La primera palabra del nombre latino de las especies vegetales y animales: Pimpinella anisum, Panthera leo (los nombres científicos latinos deben escribirse, además, en cursiva). Se escriben también con mayúscula los nombres de los grupos taxonómicos zoológicos y botánicos superiores al género, cuando se usan en aposición. Por tanto se debe escribir Tequilana weber, Tequilana con mayúscula el nombre completo en cursiva.	7.2.23 Tequila Bebida alcohólica regional…derivados de las cabezas de Agave de la especie *Tequilana weber* variedad azul… 7.2.23.1 7.2.23.1.1 "%100 de agave" Es el producto… los obtenidos del Agave de la especie *Tequilana weber* variedad azul… 7.2.23.1.2 "Tequila" Es el producto… provenientes de Agave de la especie *Tequilana weber* variedad azul…	**La Madrileña** De conformidad con lo establecido en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo, toda vez que, cuando las bebidas alcohólicas contenidas en la presente NOM, cuenten con una Norma Oficial Mexicana especifica se hará referencia a ésta, quedando de la siguiente manera: Tequila Es la bebida alcohólica destilada con Denominación de Origen regulada por el Gobierno Mexicano. La definición y las especificaciones para esta bebida alcohólica son las enumeradas y contenidas en la NOM-006-SCFI-2012.
Destilados la Ideal	7.2.23.1.1	te	*7.2.23.1.1 "%100 de agave"* *Es el producto, conforme a la definición de Tequila 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".* COMENTARIO Se debe de señalar con precisión las definiciones dentro del presente proyecto de norma, por lo que lo correcto es señalar el punto 7.2.23.1.1 Tequila 100% de agave.	7.2.23.1.1 Tequila 100% de agave	**Destilados la Ideal** De conformidad con lo establecido en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo, toda vez que, cuando las bebidas alcohólicas contenidas en la presente NOM, cuenten con una Norma Oficial Mexicana especifica se hará referencia a ésta, quedando de la siguiente manera: Tequila Es la bebida alcohólica destilada con Denominación de Origen regulada por el Gobierno Mexicano. La definición y las especificaciones para esta bebida alcohólica son las enumeradas y contenidas en la NOM-006-SCFI-2012.

1	2	3	4	5	6
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	7.2.23.1.1	ed	*7.2.23.1.1 "%100 de agave"* COMENTARIO Se corrige, primero debe enunciarse el número 100.	100% de agave”	**Cámara Nacional de la Industria Tequilera** De conformidad con lo establecido en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo, toda vez que, cuando las bebidas alcohólicas contenidas en la presente NOM, cuenten con una Norma Oficial Mexicana especifica se hará referencia a ésta, quedando de la siguiente manera: Tequila Es la bebida alcohólica destilada con Denominación de Origen regulada por el Gobierno Mexicano. La definición y las especificaciones para esta bebida alcohólica son las enumeradas y contenidas en la NOM-006-SCFI-2012.
Destilados la Ideal	7.2.23.1.2	te	*7.2.23.1.2 "Tequila"* *Es el producto, conforme a la definición de Tequila, 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.* COMENTARIO La Denominación de Origen (D.O.) Tequila es la única D.O. a nivel mundial que permite el enriquecimiento con otros azucares que no provengan del producto que elabora, siendo esto un engaño al consumidor, de acuerdo con la NOM-142 este debería de poner en el etiquetado de forma ostensible la leyenda “51% azucares de agave, 49% de otros azucares” de esta forma el cliente decidirá de forma razonada lo que consume.	ESTA DEFINICIÓN DEBE DE DESAPARECER YA QUE ES UN ENGAÑO AL CONSUMIDOR.	**Destilados La Ideal** De conformidad con lo establecido en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo, toda vez que, cuando las bebidas alcohólicas contenidas en la presente NOM, cuenten con una Norma Oficial Mexicana específica se hará referencia a ésta, quedando de la siguiente manera: Tequila Es la bebida alcohólica destilada con Denominación de Origen regulada por el Gobierno Mexicano. La definición y las especificaciones para esta bebida alcohólica son las enumeradas y contenidas en la NOM-006-SCFI-2012.

1	2	3	4	5	6
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	7.2.23.2.1	te	*7.2.23.2.1 Blanco o plata* *Producto transparente no necesariamente incoloro, sin abocante, obtenido de la destilación añadiendo únicamente agua de dilución para ajustar la graduación comercial requerida, pudiendo tener una maduración menor de dos meses en recipientes de roble o encino.* COMENTARIO Proponemos que esta definición quede tal cual como está en la NOM-006-SCFI-2012, tanto más porque al tequila se le pueden agregar las sustancias previstas en el numeral 6.1.1.1	Producto transparente no necesariamente incoloro, sin abocante, obtenido de la destilación añadiendo únicamente agua de dilución, y lo previsto en el numeral 6.1.1.1 de la NOM-006-SCFI-2012 en los casos que proceda, para ajustar la graduación comercial requerida, pudiendo tener una maduración menor de dos meses en recipientes de roble o encino.	**Cámara Nacional de la Industria Tequilera** De conformidad con lo establecido en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo, toda vez que, cuando las bebidas alcohólicas contenidas en la presente NOM, cuenten con una Norma Oficial Mexicana específica se hará referencia a ésta, quedando de la siguiente manera: Tequila Es la bebida alcohólica destilada con Denominación de Origen regulada por el Gobierno Mexicano. La definición y las especificaciones para esta bebida alcohólica son las enumeradas y contenidas en la NOM-006-SCFI-2012.
Cámara Nacional de la Industria Tequilera	7.2.23.2.2	te	*7.2.23.2.2 Joven u Oro* *Producto resultante de la mezcla de Tequila blanco con Tequilas reposados y/o añejos y/o extra añejo. También se denomina Tequila joven u oro al producto resultante de la mezcla de tequila blanco con alguno de los siguientes ingredientes:* *Color caramelo, Extracto de roble o encino natural, Glicerina, Jarabe a base de azúcar, lo que se conoce como abocamiento.* COMENTARIO Creemos necesario mencionar, desde esta definición, el máximo que se puede usar como abocantes, porque definir también es delimitar el concepto descrito.	Producto resultante de la mezcla de Tequila blanco con Tequilas reposados y/o añejos y/o extra añejo. También se denomina Tequila joven u oro al producto resultante de la mezcla de tequila blanco con alguno de los siguientes ingredientes: Color caramelo, Extracto de roble o encino natural, Glicerina, Jarabe a base de azúcar, lo que se conoce como abocamiento El uso de cualquiera de los abocantes no debe ser mayor del 1% en relación al peso total que tiene el Tequila antes de su envasado.	**Cámara Nacional de la Industria Tequilera** De conformidad con lo establecido en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo, toda vez que, cuando las bebidas alcohólicas contenidas en la presente NOM, cuenten con una Norma Oficial Mexicana específica se hará referencia a ésta, quedando de la siguiente manera: Tequila Es la bebida alcohólica destilada con Denominación de Origen regulada por el Gobierno Mexicano. La definición y las especificaciones para esta bebida alcohólica son las enumeradas y contenidas en la NOM-006-SCFI-2012.
Comité Técnico de Normalización Nacional para Bebidas Alcohólicas	7.2.24	te	*7.2.24 Vodka* *Es la bebida alcohólica destilada obtenida por fermentación alcohólica de mostos provenientes de productos vegetales sometidos posteriormente a destilación y rectificación, la cual puede ser total, pudiendo ser tratada con carbón activado u otros adsorbentes permitidos por la Secretaria de Salud en el Acuerdo correspondiente (Véase 3.34, Referencias).*	5.9 Ingredientes Opcionales 5.9.1 En la elaboración de los productos objeto de esta Norma se permite el empleo de ingredientes opcionales tales como laminillas de oro, variedades de chile, gusanos de agave, frutos, arbolito escarchado, hierbas, entre otros, siempre y cuando no se presente un riesgo a la salud.	**Comité Técnico de Normalización Nacional para Bebidas Alcohólicas** De conformidad con el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo, toda vez que la propuesta presentada, así como la justificación no corresponde al inciso indicado 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**
			El Vodka puede ser adicionado de edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes permitidos por la Secretaría de Salud en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias), con objeto de proporcionar o intensificar su color, aroma y/o sabor, su contenido alcohólico es de 35 a 55 % Alc. Vol. Como se establece en la NMXV019NORMEX2008 *(Véase 3.16, Referencias).* COMENTARIO Para considerar a las bebidas alcohólicas que les adicionan ingredientes opcionales como laminillas de oro, frutas, animales, etc. Es importante no dejar fuera estos productos. Se propone citar en un punto del PROY-NOM- 199-SCFI-2015 Bebidas alcohólicas- Denominación, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba el punto 5.9 de la NOM-142-SSA1/SCFI-2014, Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial.		
La Madrileña	7.2.24 Segundo párrafo	ed	*El Vodka puede ser adicionado de edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes permitidos por la Secretaría de Salud en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias), con objeto de proporcionar o intensificar su color, aroma y/o sabor, su contenido alcohólico es de 35 a 55 % Alc. Vol. Como se establece en la NMXV019NORMEX2008* *(Véase 3.16, Referencias).* COMENTARIO Eliminar “de la Secretaria de Salud”, ya que esto es redundante en la definición	El Vodka puede ser adicionado de edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes permitidos por la Secretaria de Salud en el Acuerdo correspondiente ~~de la Secretaria de Salud~~ (Véase 3.34, Referencias), con objeto de proporcionar o intensificar su color, aroma y/o sabor, su contenido alcohólico es de 35 a 55 % Alc. Vol. Como se establece en la NMX-V-019-NORMEX-2008 (Véase 3.16, Referencias).	**La Madrileña** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó en comentario y decidió aceptarlo parcialmente. Vodka Es la bebida alcohólica destilada obtenida por fermentación alcohólica de mostos provenientes de productos vegetales sometidos posteriormente a destilación y rectificación, la cual puede ser total, pudiendo ser tratada con carbón activado u otros adsorbentes permitidos por la Secretaría de Salud en el Acuerdo correspondiente (Ver 2.32). El Vodka puede ser adicionado de edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Ver 2.32) con objeto de proporcionar o intensificar su color, aroma y/o sabor. Su contenido alcohólico es de 35% a 55% Alc. Vol. Como se establece en la NMX-V-019-NORMEX-2016 (Ver 2.16)

<table>
<tr><th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>4</th><th>5</th><th>6</th></tr>
<tr><th>Nombre</th><th>Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)</th><th>Tipo de comentario</th><th>TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)</th><th>CAMBIO PROPUESTO</th><th>RESOLUCIÓN CCONNSE</th></tr>
<tr>
<td>Procuraduría Federal del Consumidor</td>
<td>7.2.24
Tabla 16</td>
<td>te</td>
<td>TABLA 16. ESPECIFICACIONES DEL VODKA
<table>
<tr><td></td><td colspan="2">VODKA</td><td colspan="2">VODKA (CON AROMA Y/O SABOR)</td></tr>
<tr><td>ESPECIFICACIONES</td><td>MINIMO</td><td>MAXIMO</td><td>MINIMO</td><td>MAXIMO</td></tr>
<tr><td>……..</td><td>……</td><td>……</td><td>…….</td><td>……</td></tr>
<tr><td>Ésteres (mg/100ml de alcohol anhidro)</td><td>0</td><td>10</td><td>0</td><td>40</td></tr>
<tr><td>Aldehídos (mg/100ml de alcohol anhidro)</td><td>0</td><td>20</td><td>-----</td><td>-----</td></tr>
<tr><td>……..</td><td>……</td><td>……</td><td>…….</td><td>……</td></tr>
</table>
COMENTARIO
La especificación propuesta para aldehídos es congruente con lo establecido en la NOM-142-SSA1, la cual marca un máximo de 40 mg/100 ml referidos a alcohol anhidro para aldehídos.
Los ingredientes empleados como saborizantes generalmente son ricos en esteres, de donde no se ve la lógica de marcar un máximo de 40 mg/100 ml referidos a alcohol anhidro, cuando la especificación sanitaria no exige un límite.</td>
<td>TABLA 16. ESPECIFICACIONES DE VODKA
<table>
<tr><td></td><td colspan="2">VODKA</td><td colspan="2">VODKA (CON AROMA Y/O SABOR)</td></tr>
<tr><td>ESPECIFICACIONES</td><td>MINIMO</td><td>MAXIMO</td><td>MINIMO</td><td>MAXIMO</td></tr>
<tr><td>……..</td><td>……</td><td>……</td><td>…….</td><td>……</td></tr>
<tr><td>Ésteres (mg/100ml de alcohol anhidro)</td><td>0</td><td>20</td><td>0</td><td>-------</td></tr>
<tr><td>Aldehídos (mg/100ml de alcohol anhidro)</td><td>0</td><td>10</td><td>0</td><td>40</td></tr>
<tr><td>……..</td><td>……</td><td>……</td><td>…….</td><td>……</td></tr>
</table>
</td>
<td>Procuraduría Federal del Consumidor
El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, se efectúa el cambio correspondiente conforme a lo presentado.</td>
</tr>
<tr>
<td>Destilados la Ideal</td>
<td>7.2.25</td>
<td>te</td>
<td>7.2.25 Whisky o whiskey
Es la bebida alcohólica destilada, obtenida por fermentación alcohólica de mostos de cereales, sacarificado por la diastasa de malta que contiene, con o sin otras enzimas naturales, fermentado bajo la acción de la levadura, destilado a menos de 94,8% Alc. Vol., de forma que el producto de la destilación contenga aroma y sabor procedente de la materia prima utilizada y añejado al menos durante tres años en barricas de roble blanco o encino de una capacidad inferior o igual a 700 L.
El whisky o whiskey puede ser adicionado de edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias), con objeto de proporcionar o intensificar su color, aroma y/o sabor. Su contenido alcohólico es de 40,0 % a 55,0 % Alc. Vol.
El whisky o whiskey se denomina de acuerdo a la materia prima empleada en la elaboración del producto o al país de origen, entre otras, como:
COMENTARIO
Esto de conformidad con la definición de Whisky de la NMX-V- NMX-V-046-NORMEX-2009</td>
<td>7.2.25 Whisky o whiskey
Su contenido alcohólico es de 35,0 % a 55,0 % Alc. Vol.</td>
<td>Destilados La Ideal
De conformidad con el artículo 33 del reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo, toda vez que la Norma Mexicana NMX-V-001-NORMEX-2012, Bebidas alcohólicas destiladas- Whisky y Whiskey-Denominación, etiquetado y especificaciones establece en su inciso primario 3.1 que el contenido alcohólico de ésta bebida es de 40% a 55% Alc. Vol.</td>
</tr>
</table>

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
Scotch Whisky Association	7.2.25	te	*7.2.25 Whisky o whiskey* *Es la bebida alcohólica destilada, obtenida por fermentación alcohólica de mostos de cereales, sacarificado por la diastasa de malta que contiene, con o sin otras enzimas naturales, fermentado bajo la acción de la levadura, destilado a menos de 94,8 % Alc. Vol., de forma que el producto de la destilación contenga aroma y sabor procedente de la materia prima utilizada y añejado al menos durante tres años en barricas de roble blanco o encino de una capacidad inferior o igual a 700 L.* *El whisky o whiskey puede ser adicionado de edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias), con objeto de proporcionar o intensificar su color, aroma y/o sabor. Su contenido alcohólico es de 40,0 % a 55,0 % Alc. Vol.* *El whisky o whiskey se denomina de acuerdo a la materia prima empleada en la elaboración del producto o al país de origen, entre otras, como:* COMENTARIO Nos oponemos a la autorización de la adición de sabores, aromas y edulcorantes a un producto que se describe como 'whisky' por las razones que exponemos a continuación. (Nota: No nos oponemos a la adición al whisky de sabores y edulcorantes con tal que el producto final no se describa como whisky La adición al whisky de un sabor o un edulcorante crea un nuevo producto. Ha cesado de ser whisky. Es permisible la comercialización del nuevo producto bajo una nueva descripción de categoría, tal como un 'licor', así como dispone el artículo 7.3.) 1. Fueron los productores de los whiskies tradicionales, tales como el whisky escocés, el Bourbon y el whiskey irlandés, que promovieron el whisky en todo el mundo y crearon la reputación y aumentaron las ventas del whisky. Son dichos whiskies tradicionales que han formado las expectativas de los consumidores y su entendimiento de la significación del término 'whisky'.	7.2.25 Whisky o whiskey Es la bebida alcohólica destilada, obtenida por fermentación alcohólica de mostos de cereales, sacarificado por la diastasa de malta que contiene, con o sin otras enzimas naturales, fermentado bajo la acción de la levadura, destilado a menos de 94,8 % Alc. Vol., de forma que el producto de la destilación contenga aroma y sabor procedente de la materia prima utilizada y añejado al menos durante tres años en barricas de roble blanco o encino de una capacidad inferior o igual a 700 L.	**Scotch Whisky Association** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, para quedar de la siguiente manera: "Whisky o Whiskey Es la bebida alcohólica destilada, obtenida por fermentación alcohólica de mostos de cereales, sacarificado por la diastasa de malta que contiene, con o sin otras enzimas naturales, fermentado bajo la acción de la levadura, destilado a menos de 94,8% Alc. Vol., de forma que el producto de la destilación contenga aroma y sabor procedente de la materia prima utilizada y añejado al menos durante tres años en barricas de roble blanco o encino de una capacidad inferior o igual a 700 L. Su contenido alcohólico es de 40% a 55% Alc. Vol." Asimismo, derivado de la aceptación del comentario respecto a la eliminación de adicionar sabores, aromas y edulcorantes, es necesario homologar la tabla 25 "Especificaciones de whisky o whiskey", para ser concordantes con la definición, para quedar como sigue: *Tabla 4. Especificaciones de whisky o whiskey* **Whisky o Whiskey** **ESPECIFICACIONES** / **Mínimo** / **Máximo** Contenido de alcohol a 293 K (20°C) (% Alc. Vol.) / 40 / 55 Alcoholes superiores (mg/100 ml de Alcohol Anhidro) / 10 / 1000 Metanol (mg/100ml de alcohol anhidro) / 0 / 50 Aldehídos (mg/100 ml de alcohol anhidro) / 0 / 40 Furfural (mg/100 ml de alcohol anhidro) / 0 / 5

1	2	3	4	5	6
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 consecuencia, cuando los consumidores mundiales compran un whisky, aun cuando no conozcan los detalles del proceso de su elaboración, suponen que van a obtener el mismo producto que ha creado dicha reputación. Es con el objeto de proteger a los consumidores, y al mismo tiempo a los productores que han establecido la reputación del whisky, que la U.E. y varios otros países del mundo han definido el whisky como una bebida que se elabora a partir de cereales, que se destila a un grado alcohólico que garantiza que el alcohol tenga el sabor y el aroma de las materias primas utilizadas, y que se añeja por un período mínimo en barricas de madera. Juntamos como Anexo I unos ejemplos de definiciones del whisky originarias de varios países del mundo, las cuales reconocen que el whisky debe tener el sabor y al aroma de las materias primas utilizadas, y no los de unos sabores y edulcorantes añadidos. 2. Más del 94% del whisky que se consume en México es Whisky Escocés y un 5% es whisky Bourbon de los EEUU (Fuente: IWSR [Registro Internacional de los Vinos y Licores] 2014). Estos whiskies, que se comercializan internacionalmente, se elaboran en conformidad con unas definiciones establecidas del whisky que no permiten la adición de sabores y edulcorantes si deben mantener su carácter de whiskies. Los whiskies tradicionales en sí, y sobre todo el whisky escocés, representan la parte predominante del mercado mexicano, y no cabe duda que son los que han formado las expectativas de los consumidores y su entendimiento de la significación de la descripción “whisky”. Por lo tanto, los consumidores locales no van a suponer que unos productos que se describen como whisky contengan sabores y edulcorantes añadidos y se verían engañados si fuera así. 3. El artículo 3.1 of de la NMX-V-001-Normex 2012 no permite la adición de sabores y edulcorantes para un producto que se describe como “whisky”. 4. Es una contradicción que el artículo 7.2.25 disponga que el whisky debe retener el aroma y el sabor que se derivan de las materias primas utilizadas, mientras permite la adición de sustancias que harían que el producto perdiese el aroma y el sabor de las materias primas utilizadas.		

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
Brown-Forman Tequila Mexico	7.2.25	te	*7.2.25 Whisky o whiskey* *Es la bebida alcohólica destilada, obtenida por fermentación alcohólica de mostos de cereales, sacarificado por la diastasa de malta que contiene, con o sin otras enzimas naturales, fermentado bajo la acción de la levadura, destilado a menos de 94,8 % Alc. Vol., de forma que el producto de la destilación contenga aroma y sabor procedente de la materia prima utilizada y añejado al menos durante tres años en barricas de roble blanco o encino de una capacidad inferior o igual a 700 L.* *El whisky o whiskey puede ser adicionado de edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias), con objeto de proporcionar o intensificar su color, aroma y/o sabor. Su contenido alcohólico es de 40,0 % a 55,0 % Alc. Vol.* *El whisky o whiskey se denomina de acuerdo a la materia prima empleada en la elaboración del producto o al país de origen, entre otras, como:* COMENTARIO Se propone este cambio a efecto de ser congruente con otras legislaciones internacionales en las que el periodo mínimo de maduración es de dos años, con el ánimo de no limitar la comercialización de este tipo de productos en territorio nacional.	Es la bebida alcohólica destilada, obtenida por fermentación alcohólica de mostos de cereales, sacarificado por la distasa de malta que contiene, con o sin otras enzimas naturales, fermentado bajo la acción de la levadura, destilado a menos de 94,8% Alc. Vol., de forma que el producto de la destilación contenga aroma y sabor procedente de la materia prima utilizada y añejado al menos durante dos años en barricas de roble blanco o encino de una capacidad inferior o igual a 700 L. El whisky o whiskey puede ser adicionado de edulcorantes, colorantes, aromatizantres y/o saborizantes permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaria de Salud (véase 3.34 referencias), con objeto de proporcionar o intensificar su color, aroma y/o sabor. Su contenido alcohólico es de 40,0% a 55,0% Alc. Vol. El whisky o whiskey se denomina de acuerdo a la materia prima empleada en la elaboración del producto o al país de origen, entre otras, como:	**Brown-Forman Tequila Mexico** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó en comentario y decidió rechazarlo toda vez que no especifica que legislaciones internacionales son base de la justificación para el cambio a dos años de maduración, por el contrario, existen legislaciones como en: Unión Europea, Colombia, Ecuador, Sudáfrica y Suiza entre otros que establecen los 3 años citados en la presente NOM. Lo anterior para quedar como sigue: Whisky o Whiskey Es la bebida alcohólica destilada, obtenida por fermentación alcohólica de mostos de cereales, sacarificado por la diastasa de malta que contiene, con o sin otras enzimas naturales, fermentado bajo la acción de la levadura, destilado a menos de 94,8% Alc. Vol., de forma que el producto de la destilación contenga aroma y sabor procedente de la materia prima utilizada y añejado al menos durante tres años en barricas de roble blanco o encino de una capacidad inferior o igual a 700 L. Su contenido alcohólico es de 40% a 55% Alc. Vol.
La Madrileña	7.2.25	te	*7.2.25 Whisky o whiskey* *7.2.25.1 Whiskey o whisky bourbon (bourbon whiskey)* *7.2.25.2 Whiskey o whisky Canadiense (Canadian whiskey)* *7.2.25.3 Whiskey o whisky escocés (Scotch whisky)* *7.2.25.4 Whiskey o whisky irlandés (Irish whiskey)* *7.2.25.5 Whiskey o whisky de centeno* *7.2.25.6 Whisky o Whiskey de Centeno Malteado* *7.2.25.7 Whiskey o whisky de maíz* *7.2.25.8 Whiskey o whisky de malta* *7.2.25.9 Whisky o whiskey escocés de una sola malta (single malt Scotch whisky)* *7.2.25.10 Whiskey o whisky Tennessee (Tennessee whisky)*	7.2.25 Whisky o whiskey 7.2.25.1 Whisky bourbon (Bourbon whisky) 7.2.25.2 Whisky canadiense (Canadian whisky) 7.2.25.3 Whisky escocés (Scotch whisky) 7.2.25.4 Whisky escocés de una sola malta (Single malt scotch whisky) 7.2.25.5 Whisky Tennessee (Tennessee whisky) 7.2.25.6 Whisky o whiskey irlandés (Irish whisky o Irish whiskey) 7.2.25.7 Blended Whisky o whiskey 7.2.25.8 Whisky o whiskey de centeno 7.2.25.9 Whisky o whiskey de centeno malteado 7.2.25.10 Whisky o whiskey de maíz	**La Madrileña** El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente. Por un lado, no se incluye el listado al inicio del inciso correspondiente a whisky o whiskey por concordancia con toda la NOM, la cual establece la denominación y enseguida las características. Se acepta homologar el criterio según aplique, para el orden de las palabras, quedando como: "Whisky o Whiskey " Se acepta la denominación para: " b) Whisky canadiense (Canadian whisky)"

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
			7.2.25.11 Whiskey o whisky de trigo *7.2.25.12 Blended Whiskey* COMENTARIO La lista presentada en el primer cuadro, es decir lo que el Proyecto de norma dice, así como la propuesta presentada, en el segundo cuadro, no aparece en forma de lista en este proyecto de norma ni se sugiere que así se haga. Este resumen se coloca para visualizar de manera más rápida, en una lista simple a todos los Whiskys o Whiskeys definidos este proyecto de Norma, y en las cuales se sugiere respetar el orden alfabético, de productos de una región geográfica y después de productos de acuerdo a su materia prima. Por tanto, se sugiere cambiar el orden de los numerales. Se sugiere tener un solo estilo para designar a los diferentes Whiskys o whiskeys, en el uso de mayúsculas y minúsculas, y el orden en que se colocan estas dos palabras, siempre va primero Whisky y después Whiskey. Ya que por ejemplo este producto que en su totalidad es importado, aparece tanto en la Norma Europea como en la Canadiense ese es el orden. La regulación norteamericana solo reconoce la palabra Whisky. En Escocia se denomina Whisky, en Estados Unidos, se denomina Whisky y en Canadá se denomina Whisky. Por tanto, en los productos originales de estos países, solo aplica este vocablo, no ambos. Solo los productos genéricos se usan ambos sinónimos. **REGLAMENTO (CE) Nº 110/2008 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 15 de enero de 2008** Diario Oficial de la Unión Europea 2. *Whisky/Whiskey* *Scotch Whisky* — Reino Unido (Escocia) *Irish Whiskey/Uisce Beatha Eireannach/ Irish Whisky* (1) — Irlanda *Whisky español* — España *Whisky breton/Whisky de Bretagne* — Francia *Whisky alsacien/Whisky d'Alsace* — Francia (1) La indicación geográfica *Irish Whiskey/Uisce Beatha Eireannach/Irish Whisky* incluye el *whisky/whiskey* producido en Irlanda e Irlanda del Norte. Por otro lado en Irlanda e Irlanda del Norte se usa el otro vocablo y se denomina Whiskey aunque en algunas regiones también se usa el vocablo Whisky.	7.2.25.11 Whisky o whiskey de malta 7.2.25.12 Whisky o whiskey de trigo	

1	2	3	4	5	6
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 Importadores y Representantes de Alimentos y Bebidas, A.C.	7.2.25.1	te	*7.2.25.1 Whiskey o whisky bourbon (bourbon whiskey)* *Producto distintivo elaborado en el Estado de Kentucky de los Estados Unidos de América, de acuerdo a las disposiciones legales que regulan la producción del Whiskey Bourbon en ese país.* COMENTARIO PUEDE SER DE CUALQUIER PARTE DE ESTADOS UNIDOS, NO SOLO DE KENTUCKY		**Asociación de Importadores y Representantes de Alimentos y Bebidas, A.C.** El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, se efectúa el cambio para quedar como sigue: Whisky bourbon (bourbon whiskey) Producto distintivo elaborado en los Estados Unidos de América, de acuerdo con las disposiciones legales que regulan la producción del Whisky Bourbon en ese país.
Brown-Forman Tequila México	7.2.25.1	te	*7.2.25.1 Whiskey o whisky bourbon (bourbon whiskey)* *Producto distintivo elaborado en el Estado de Kentucky de los Estados Unidos de América, de acuerdo a las disposiciones legales que regulan la producción del Whiskey Bourbon en ese país.* COMENTARIO Se propone esta redacción para que coincida con la definición que se tiene en la regulación de los Estados Unidos de América, país en el que se produce y regula.	7.2.25.1 Whiskey o whisky bourbon (bourbon whiskey) Es el producto elaborado en los Estados Unidos de América a menos de 80,0% Alc. Vol., a partir de un mosto fermentado con un contenido no menor al 51% de maíz, almacenado a no más de 62,5% Alc. Vol., en barricas nuevas de roble quemadas.	**Brown-Forman Tequila México** El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, se efectúa el cambio para quedar como sigue: Whisky bourbon (bourbon whiskey) Producto distintivo elaborado en los Estados Unidos de América, de acuerdo con las disposiciones legales que regulan la producción del Whisky Bourbon en ese país.
Diageo México	7.2.25.1	7.2.25.1	*7.2.25.1 Whiskey o whisky bourbon (bourbon whiskey)* *Producto distintivo elaborado en el Estado de Kentucky de los Estados Unidos de América, de acuerdo a las disposiciones legales que regulan la producción del Whiskey Bourbon en ese país.* COMENTARIO Se elimina la referencia al Estado de Kentucky ya que bajo el NAFTA Capítulo 3, anexo 313, el Bourbon se puede producir en cualquier estado dentro de los Estados Unidos de América.	7.2.25.1Whiskey o whisky bourbon (bourbon whiskey) Producto distintivo elaborado en los Estados Unidos de América, de acuerdo a las disposiciones legales que regulan la producción del Whiskey Bourbon en ese país.	**Diageo México** El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, se efectúa el cambio para quedar como sigue: Whisky bourbon (bourbon whiskey) Producto distintivo elaborado en los Estados Unidos de América, de acuerdo con las disposiciones legales que regulan la producción del Whisky Bourbon en ese país.
			7.2.25.1 Whiskey o whisky bourbon (bourbon whiskey) *Producto distintivo elaborado en el Estado de Kentucky de los Estados Unidos de América, de acuerdo a las disposiciones legales que regulan la producción del Whiskey Bourbon en ese país.*	7.2.25.1 Whisky bourbon (bourbon whiskey) Producto distintivo elaborado en los Estados Unidos de América, de acuerdo a las disposiciones legales que regulan la producción del Whiskey Bourbon en ese país.	**La Madrileña** El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, se efectúa el cambio 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**
La Madrileña	7.2.25.1	te	COMENTARIO Según la definición de la regulación estadounidense, tomada del "The beverage alcohol manual (BAM). Basic mandatory labeling information for Distilled Spirits. Volume 2. Chapter 4. Class and type Designation" del TTB (Department of the Treasury Alcohol & Tobacco Tax & Trade Bureau). La definición de Whisky bourbon es: BOURBON WHISKY Whisky produced in the U.S. at not exceeding 80% alcohol by volume (160 proof) from a fermented mash of not less than 51 percent corn and stored at not more than 62.5% alcohol by volume (125 proof) in charred new oak containers. La palabra Whiskey, no se usa en Estados Unidos por tanto se debe eliminar. El Bourbon Whisky se produce en todo el territorio de los Estados Unidos de Norteamérica.		Whisky bourbon (bourbon whiskey) Producto distintivo elaborado en los Estados Unidos de América, de acuerdo con las disposiciones legales que regulan la producción del Whisky Bourbon en ese país.
La Madrileña	7.2.25.4	te	*7.2.25.4 Whiskey o whisky irlandés (Irish whiskey)* *Producto distintivo de Irlanda o Irlanda del Norte, de acuerdo a las disposiciones legales que regulan la producción de Whiskey Irlandés en esos países. Si el Whiskey es elaborado con mezcla de Whiskeys Irlandeses, entonces es llamado Blended Irish Whiskey.* COMENTARIO La palabra Whiskey es exclusivo de Irlanda e Irlanda del Norte, como son dos países la conjunción es "e" en lugar de "o", como se ve en la nota (1) al pie del ANEXO III. INDICACIONES GEOGRÁFICAS del REGLAMENTO (CE) No 110/2008 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 15 de enero de 2008 relativo a la definición, designación, presentación, etiquetado y protección de la indicación geográfica de bebidas: (1) La indicación geográfica Irish Whiskey/Uisce Beatha Eireannach/Irish Whisky incluye el whisky/whiskey producido en Irlanda e Irlanda del Norte.	7.2.25.4 Whisky o whiskey irlandés (Irish whisky o Irish whiskey) Producto distintivo de Irlanda e Irlanda del Norte, de acuerdo a las disposiciones legales que regulan la producción de Whiskey Irlandés en esos países. Si el Whiskey es elaborado con mezcla de Whiskeys Irlandeses, entonces es llamado Blended Irish Whiskey.	**La Madrileña** El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, se efectúa el cambio correspondiente para quedar como sigue: Whisky o Whiskey irlandés (Irish whisky) Producto distintivo de Irlanda e Irlanda del Norte, de acuerdo a las disposiciones legales que regulan la producción de Whisky Irlandés en esos países. Si el Whiskey es elaborado con mezcla de Whiskies Irlandeses, entonces es llamado Blended Irish Whisky.

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
Brown-Forman Tequila Mexico	7.2.25.7		*7.2.25.7 Whiskey o whisky de maíz* *Es el producto elaborado a menos de 80,0 % Alc. Vol., a partir del mosto fermentado con un contenido no menor a 80,0 % de maíz.* COMENTARIO Se propone esta nueva redacción para hacer concordancia con otras regulaciones internacionales y permitir una comercialización de este tipo de productos en territorio nacional.	7.2.25.7 Whiskey o whisky de maíz Es el producto elaborado a menos de 80,0% Alc. Vol., a partir de mostos fermentados con un contenido no menor a 80% de maíz, que puede ser almacenado a no más de 62,5% Alc. Vol., en barricas de roble nuevas o usadas sin calcinar. Este producto no podrá ser almacenado o madurado en barricas quemadas.	**Brown-Forman Tequila México** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó en comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: Whisky o Whiskey de maíz Es el producto elaborado a menos de 80% Alc. Vol., a partir del mosto fermentado con un contenido no menor a 80% de maíz. Este tipo de whiskey o whisky no requiere de ningún tipo de añejamiento en su proceso de elaboración.
FPS Spirits	7.2.25.7	te	*7.2.25.7 Whiskey o whisky de maíz* *Es el producto elaborado a menos de 80,0 % Alc. Vol., a partir del mosto fermentado con un contenido no menor a 80,0 %* *de maíz.* COMENTARIO El Proyecto de NOM que nos ocupa, establece expresamente que cualquier bebida alcohólica destilada que pretenda denominarse “Whisky” o “Whiskey”, entre otras características, debe ser añejada al menos durante tres años en barricas de roble o encino. Aunque la definición Whisky de maíz no establece que éste deba ser añejado, al realizar una interpretación integral del proyecto en comento, se interpreta que el Whisky de maíz, también debe cumplir con las características generales previstas en la definición de Whisky, incluyendo el proceso de añejamiento. En ese sentido, incluir implícitamente en dicho Proyecto la obligación de que el Whisky de Maíz deba ser añejado por un periodo mínimo de 3 años, se considera una medida restrictiva e injustificada al comercio, al no ser un requisito esencial que permita definir las características sensoriales intrínsecas del producto y que no ha sido parte del proceso de elaboración del Whisky de Maíz desde sus orígenes, lo cual afectaría la sana operación industrial y comercial relativa a este producto y podría entorpecer las importaciones del mismo de diversos mercados (principalmente EE.UU.) además de desalentar las inversiones en este sector. Cabe señalar que el Whisky de Maíz es un producto que no requiere de añejamiento ya que, al no ser añejado, muestra las cualidades organolépticas de su materia prima de forma mucho más característica que otros whiskeys y por ello es la única categoría de whisky que en los EE.UU. (país que creó dicha categoría) que se le permite no sufrir ninguna maduración en madera. Esta justificación se amplía a través del estudio relativo a la historia, evolución y aspectos comerciales del Whisky de maíz, que se adjunta al presente cuadro.	7.2.25.7 *Whiskey o whisky de maíz.* *Whisky de maíz: Producto elaborado a menos de 80,0 % Alc. Vol., a partir del mosto fermentado con un contenido no menor a 80,0 % de maíz.* *Este tipo de Whisky no requiere de ningún tipo de añejamiento en su proceso de elaboración.*	**FPS Spirits** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó en comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: Whisky o Whiskey de maíz Es el producto elaborado a menos de 80% Alc. Vol., a partir del mosto fermentado con un contenido no menor a 80% de maíz. Este tipo de whiskey o whisky no requiere de ningún tipo de añejamiento en su proceso 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**
Scotch Whisky Association	7.2.25.8	te	*7.2.25.8 Whiskey o whisky de malta* *Es el Whisky o whiskey producido a menos de 94.8 % Alc. Vol., a partir de un mosto fermentado con un contenido 100% de cebada malteada.* COMENTARIO Nos oponemos a una definición del whisky de malta que permitiese que hasta un 49% del producto se derive de cereales no malteados, por las razones que exponemos a continuación. 1. No nos consta el consumo en México de ningún whisky de malta que no fuera el whisky de malta escocés, y todos los whiskies de malta que se enumeran en el informe de mercado del IWSR para 2014 son whiskies de malta escoceses. En consecuencia, es la categoría del whisky escocés, más bien que los whiskies de todos los otros orígenes, que ha formado las expectativas de los consumidores. Existen dos clases de whisky escocés de malta: el whisky escocés de una sola malta, el cual es un whisky de malta que se elabora en una sola destilería a partir de un 100% de cebada malteada, y el whisky escocés de malta mezclada, el cual es una mezcla de varios whiskies escoceses de una sola malta cada uno, y, por tanto, también contiene únicamente un 100% de cebada malteada. Comoquiera es evidente que el whisky escocés de malta ha formado las expectativas de los consumidores mexicanos y su entendimiento de la significación de la descripción “malt whisky”, en consecuencia, éstos van a suponer que unos productos que se describen como whisky de malta no contienen menos de un 100% de cereales malteados. 2. Es lógico y razonable suponer que el consumidor al comprar un producto que se describe como un “whisky de malta” (de cualquier origen) va a pensar que contiene un 100% de whisky de malta, y no un 51% de whisky de malta y un 49% de algún otro tipo de whisky. Los consumidores al comprar una camisa de seda supone que está fabricada al 100% de seda. No suponen que represente un 51% de seda y un 49% de algodón. En consecuencia, creemos que la definición del whisky de malta no debe permitir que una parte del producto se elabore a partir de cereales no malteados. Por lo tanto, proponemos que el ‘whisky de malta’ se defina como un whisky que se conforma a la definición general del whisky que aparece en el artículo 7.2.25 y que se elabora al 100% de cereales malteados.		**Scotch Whisky Association** El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, se efectúa el cambio correspondiente, para quedar como sigue: Whisky o Whiskey de malta Es el Whisky o Whiskey producido a menos de 94,8% Alc. Vol., a partir de un mosto fermentado con un contenido 100% de cebada malteada.

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
Scotch Whisky Association	7.2.25.9	te	*7.2.25.9 Whisky o whiskey escocés de una sola malta (single malt Scotch whisky)* *Es el Whisky o whiskey producido a partir de cebada malteada en una sola destilería.* COMENTARIO Se entiende en todo el mundo que un 'Single Malt Whisky' es un whisky que se elabora al 100% de cereales malteados, pero que se elabora también en una sola destilería. En consecuencia, los Single Malt Whiskies que se producen en Escocia, Suecia, el Japón, Australia y muchos otros países se elaboran al 100% de cereales malteados, únicamente en una sola destilería. Ninguna definición que se diferencie de ésta se conformará al entendimiento internacional de dicha descripción. Por tanto, proponemos que el whisky de una sola malta se defina como el que se elabora al 100% a partir de cereales malteados que no se producen en más de una sola destilería.		**Scotch Whisky Association** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó en comentario y decidió aceptarlo parcialmente, toda vez que la definición general de Whisky o Whiskey establece dicha especificación, lo anterior para quedar como sigue: Whisky o Whiskey escocés de una sola malta (single malt Scotch whisky) Es el Whisky o Whiskey producido a partir de cebada malteada en una sola destilería.
Scotch Whisky Association	7.2.25.12	te	*7.2.25.12 Blended Whiskey* *Producto obtenido de mezclar únicamente diferentes Whiskeys. Podrá ser adicionado de edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34 Referencias), con objeto de proporcionar o intensificar su color, aroma y/o sabor.* COMENTARIO Nos oponemos a la autorización de la adición de sabores, aromas y edulcorantes a un producto que se describe como 'whisky' por las razones expuestas respecto del párrafo 7.2.2.5 supra. Es la categoría del whisky escocés que ha formado las expectativas de los consumidores en lo que concierne el "blended whisky". Más del 93% de todo el whisky que se consume en México es Blended Scotch Whisky (Fuente: IWSR 2014). El Blended Scotch Whisky es una mezcla de whiskies escoceses de Malta y de Granos y no tiene añadido ningún sabor o edulcorante. En consecuencia, los consumidores mexicanos van a comprar el blended whisky (de cualquier origen) suponiendo que es una mezcla de whiskies que no tiene añadidos ni sabores ni edulcorantes.		**Scotch Whisky Association** El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, para quedar como sigue: Blended Whiskey Producto obtenido de mezclar únicamente diferentes Whiskies.

1	2	3	4	5	6
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	7.2.26	te	*7.2.26 Mezcal* *La definición y las especificaciones para esta bebida alcohólica destilada son las enumeradas y contenidas en la NOM070SCFI1994* *(Véase 3.3, Referencias).* COMENTARIO Se debe de incluir de forma clara y precisa la definición mezcal, clases de mezcal, y su tabla con las especificaciones, de la misma forma como se presentó el "Tequila" en este proyecto de norma.	7.2.26 Mezcal Debe de incluirse la definición mezcal, clases de mezcal, y su tabla con las especificaciones en este apartado del proyecto de norma.	**Destilados La Ideal** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó en comentario y decidió rechazarlo, toda vez que se invoca a la Norma Oficial Mexicana especifica aplicable, la NOM-070-SCFI-1994, lo anterior para quedar como sigue: Mezcal Es la bebida alcohólica destilada con Denominación de Origen regulada por el Gobierno Mexicano. La definición y las especificaciones para esta bebida alcohólica son las enumeradas y contenidas en la NOM-070-SCFI-2016.
Asociación Nacional de la Industria de Derivados de Agave, A.C.	7.2.26	te	*7.2.26 Mezcal* *La definición y las especificaciones para esta bebida alcohólica destilada son las enumeradas y contenidas en la NOM-070-SCFI-1994 (Véase 3.3, Referencias).* COMENTARIO Para dar claridad a las definiciones y evitar confusión en el público consumidor se propone incluir la definición de "mezcal" contemplada en la norma que lo rige, esto es la NOM-070-SCFI-1994 que incluye sus características, pues no se puede publicar una NOM con definiciones imprecisas y sujetas a acontecimientos futuros inciertos, o puede optarse por suspender la publicación hasta en tanto quede como firme la NOM del mezcal que está en consulta pública. Además de que de aprobarse la definición como está propuesta en el PROY-NOM-070-SCFI-2015 Bebidas Alcohólicas - Mezcal- Especificaciones, en donde no se usa la palabra agave en "Mezcal" así como tampoco en la definición de "raicilla", "sotol" y "comiteco" sino "maguey", con lo que se está otorgando de tacto la exclusividad del uso de "agave" a la industria del tequila que en su definición sí se menciona que la materia prima de donde se obtiene es el agave, lo que no es legal, atento al criterio firme establecido por la Comisión Federal de Competencia Económica (COFECO actual) al emitir con fecha 17 de enero de 2012 la Opinión vinculatoria en materia de competencia económica respecto del anteproyecto denominado "Declaratoria por la que se regula el uso de la marca agave en tequila, mezcal y bacanora" en virtud de que podría tener efectos contrarios al proceso de competencia y libre concurrencia a los mercados, entre otras violaciones a la Constitución General.	7.2.26 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 la NOM-070-SCFI- 1994 (Véase 3.3, Referencias), 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 o ligeramente amarillento cuando es reposado o añejado en recipientes de madera de roble blanco o encino, o cuando se aboque sin reposarlo o añejarlo. 7.2.26.1 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. 7.2.26.2 Mezcal joven Producto obtenido conforme al inciso 4.4 susceptible de ser abocado. 7.2.26.2 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.	**Asociación Nacional de la Industria de Derivados de Agave, A.C.** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó en comentario y decidió rechazarlo, toda vez que se invoca a la Norma Oficial Mexicana especifica aplicable, la NOM-070-SCFI-1994, lo anterior para quedar como sigue: Mezcal Es la bebida alcohólica destilada con Denominación de Origen regulada por el Gobierno Mexicano. La definición y las especificaciones para esta bebida alcohólica son las enumeradas y contenidas en la NOM-070-SCFI-2016.

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente	7.2.6	te	*7.2.26 Mezcal* *La definición y las especificaciones para esta bebida alcohólica destilada son las enumeradas y contenidas en la NOM070SCFI1994* *(Véase 3.3, Referencias).* COMENTARIO Agregar definición y categorías, no solo referenciar a la NOM específica El nombre científico de las especies vegetales es importante para una identificación más precisa de las mismas, ya que el nombre común no siempre es el mismo en todas las regiones. Por homologación con otras especies que sí mencionan el nombre científico.	Mezcal Agregar definición y categorías, no solo referenciar a la NOM específica, quedando como sigue: 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 de las especies: Agave Angustifolia Haw (maguey espadín); Agave Esperrima jacobi, Amarilidáceas (maguey de cerro, bruto o cenizo); Agave Weberi cela, Amarilidáceas (maguey de mezcal); Agave Patatorum zucc, Amarilidáceas (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. Estas cabezas de agave deberán ser 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. - Mezcal añejo o añejado - Mezcal joven - Mezcal Reposado	**Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente.** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó en comentario y decidió rechazarlo, toda vez que se invoca a la Norma Oficial Mexicana especifica aplicable, la NOM-070-SCFI-1994, lo anterior para quedar como sigue: Mezcal Es la bebida alcohólica destilada con Denominación de Origen regulada por el Gobierno Mexicano. La definición y las especificaciones para esta bebida alcohólica son las enumeradas y contenidas en la NOM-070-SCFI-2016.
La Madrileña	7.2.26	ed	*7.2.26 Mezcal* *La definición y las especificaciones para esta bebida alcohólica destilada son las enumeradas y contenidas en la NOM070SCFI1994* *(Véase 3.3, Referencias).* COMENTARIO Para ser congruentes y equitativos con las descripciones en este proyecto de Norma. La definición y clasificación de Mezcal debe ser similar a la de los otros productos con denominación de origen, mencionados en este mismo proyecto. Por lo que se trascribe lo expuesto en Norma Oficial Mexicana Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-070-SCFI-2015 Bebidas Alcohólicas-Mezcal-Especificaciones.	7.2.26 Mezcal: 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. 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.	**La Madrileña** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó en comentario y decidió rechazarlo, toda vez que se invoca a la Norma Oficial Mexicana especifica aplicable, la NOM-070-SCFI-1994, lo anterior para quedar como sigue: Mezcal Es la bebida alcohólica destilada con Denominación de Origen regulada por el Gobierno Mexicano. La definición y las especificaciones para esta bebida alcohólica son las enumeradas y contenidas en la NOM-070-SCFI-2016.

1	2	3	4	5	6
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 acuerdo con el proceso utilizado se obtienen tres categorías de Mezcal: 7.2.26.1 Mezcal: su elaboración debe cumplir con al menos las siguientes cuatro etapas y equipo: 5.3.1.1. Cocción: cocimiento de cabezas o jugos de maguey en hornos de pozo, mampostería o autoclave. 5.3.1.2. Molienda: tahona, molino chileno o egipcio, trapiche, desgarradora o tren de molinos. 5.3.1.3. Fermentación: recipientes de madera, piletas de mampostería o tanques de acero inoxidable. 5.3.1.4. Destilación: alambiques, destiladores continuos o columnas de cobre o acero inoxidable. 7.2.26 .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). 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). 7.2.26 .3 Mezcal Ancestral: 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. 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). 5.3.3.4. Destilación: con fuego directo en olla de barro y montera de barro o madera; cuyo proceso debe incluir la fibra del maguey (bagazo).	

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
Ángel Enríquez	7.3	ge	COMENTARIO 5. Para el caso del punto 7.3 a 7.5 se tienen las siguientes redacciones, las cuales respectivamente citan: "NOTA 11: Para el caso de los Licores de Agave, éstos serán aquellos donde se aporte al menos el 25 % del contenido alcohólico total del licor proveniente de bebidas alcohólicas fermentadas o destiladas de agave." "Para el caso de los Cócteles de Agave, éstos serán aquellos donde se aporte al menos el 25 % del contenido alcohólico total del cóctel proveniente de bebidas alcohólicas fermentadas o destiladas de agave." "NOTA 14: Para el caso de las Bebidas Alcohólicas Preparadas de Agave, éstas serán aquellas donde se aporte al menos el 25 % del contenido alcohólico total de la bebida alcohólica preparada proveniente de bebidas alcohólicas fermentadas o destiladas de agave." En este sentido no queda claro ¿por qué solo para el agave se pide que el contenido alcohólico sea de al menos el 25%? ¿Tienen alguna explicación para ello?		**Ángel Enríquez** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó en comentario y decidió rechazarlo toda vez que no presenta una propuesta concreta de modificación a la NOM, sin embargo, dichas notas se eliminan toda vez que dichas especificaciones las contiene la NMX-V-049-NORMEX-2004, a la que hace referencia esta NOM.
Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente	7.3	te	*7.3 Licores y/o cremas (cordiales)* COMENTARIO No existe una diferencia clara entre Licor y Crema en todo el documento		**Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó en comentario y decidió rechazarlo toda vez que la Norma Oficial Mexicana NOM-142-SSA1/SCFI-2014, Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial, establece la clasificación de las bebidas alcohólicas. Se adecua para que dar como: Licores o cremas (cordiales)
Diageo México	7.3	te	*7.3 Licores y/o cremas (cordiales)* *Producto elaborado a base de bebidas alcohólicas destiladas, espíritu neutro, alcohol de calidad o alcohol común o mezcla de ellos; con un contenido no menor de 1.0% (m/v) de azúcares o azúcares reductores totales y agua; aromatizados y saborizados con procedimientos específicos y que pueden adicionarse de ingredientes, así como aditivos y coadyuvantes permitidos por el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34 Referencias). Su contenido alcohólico es de 13.5 hasta 55.0% Alc. Vol. También conocido como cordial.*	7.3 Licores y/o cremas (cordiales) Producto elaborado a base de bebidas alcohólicas destiladas, espíritu neutro, alcohol de calidad o alcohol común o mezcla de ellos; con un contenido no menor de 1.0% (m/v) de azúcares o azúcares reductores totales y agua; aromatizados y saborizados con procedimientos específicos y que pueden adicionarse *de productos alimenticios de origen agrícola así como leche, crema y otros derivados de la leche*, así como aditivos y coadyuvantes permitidos por la Secretaría de Salud en el acuerdo correspondiente. Su contenido alcohólico es de 13.5 hasta 55.0% Alc. Vol. También conocido como cordial.	**Diageo México** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó en comentario y decidió rechazarlo toda vez que dicha definición se homologa con lo establecido en la NOM-142-SSA1/SCFI-2014, para quedar como sigue: Licores o cremas (cordiales) Producto elaborado a base de bebidas alcohólicas destiladas, espíritu neutro, alcohol de calidad o alcohol común o mezcla de ellos; con un contenido 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**
			COMENTARIO Para dotar de certeza jurídica y homologar con la definición europea de Licores o Cremas hacia aquellos productos identificados como Cream Liqueurs se solicita que se incluya la mención expresa de productos alimenticios de origen agrícola tales como leche, crema y otros derivados de la leche en la definición general de Licores y/o cremas		menor de 1% (m/v) de azúcares o azúcares reductores totales y agua; aromatizados y saborizados con procedimientos específicos y que pueden adicionarse de ingredientes, así como aditivos y coadyuvantes permitidos por el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Ver 2.32). Su contenido alcohólico es de 13,5% hasta 55% Alc. Vol. También conocido como cordial.
Distribuidora Dolgo S.A. de C.V.	7.3	te	*7.3 Licores y/o cremas (cordiales)* *Producto elaborado a base de bebidas alcohólicas destiladas, espíritu neutro, alcohol de calidad o alcohol común o mezcla de ellos; con un contenido no menor de 1.0% (m/v) de azúcares o azúcares reductores totales y agua; aromatizados y saborizados con procedimientos específicos y que pueden adicionarse de ingredientes, así como aditivos y coadyuvantes permitidos por el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34 Referencias). Su contenido alcohólico es de* *13.5 hasta 55.0% Alc. Vol. También conocido como cordial.* COMENTARIO En este proyecto de Norma existe una inconsistencia entre el numeral "7.3 Licores y/o cremas (cordiales)" y el numeral "7.3.18 Rompope", pues en el numeral 7.3 se establece que el contenido alcohólico de los "Licores y/o cremas (cordiales)" es de 13.5 hasta 55.0% Alc. Vol., y en el numeral 7.3.18 se establece que el Rompope tiene un contenido alcohólico de 10 a 15% Alc.Vol. En las Normas Mexicanas que en el pasado han existido sobre Rompope, se ha señalado siempre que el Rompope tiene un contenido alcohólico de 10 a 15% Alc. Vol. Para eliminar la inconsistencia que presenta entre estos dos numerales este Proyecto de Norma, es que nos permitimos solicitar que el numeral 7.3 sea corregido, para indicar que los "Licores y/o cremas (cordiales)" tienen un contenido alcohólico de 10 hasta 55.0% Alc.Vol., en lugar de su actual texto que señala un contenido alcohólico de 13.5 hasta 55.0% Alc. Vol.	7.3 Licores y/o cremas (cordiales) Producto elaborado a base de bebidas alcohólicas destiladas, espíritu neutro, alcohol de calidad o alcohol común o mezcla de ellos; con un contenido no menor de 1.0% (m/v) de azúcares o azúcares reductores totales y agua; aromatizados y saborizados con procedimientos específicos y que pueden adicionarse de ingredientes, así como aditivos y coadyuvantes permitidos por el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34 Referencias). Su contenido alcohólico es de 10 hasta 55.0% Alc. Vol. También conocido como cordial.	**Distribuidora Dolgo S.A. de C.V.** Con fundamento en el artículo 33, del reglamento de la LFMN, el CCONNNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, dadas las características presentadas por la bebida alcohólica, ésta se clasifica dentro de las bebidas alcohólicas preparadas, para quedar como sigue: Rompope Es la bebida obtenida por cocción de la mezcla de leche de vaca o leche procesada de vaca, yemas de huevo frescas, deshidratadas o congeladas, azúcares, almidones o féculas u otros espesantes (máximo 2%) y posteriormente alcoholizado con espíritu neutro, alcohol de calidad, alcohol común o una bebida alcohólica destilada (generalmente ron), adicionado o no de productos vegetales, saborizantes y colorantes naturales o artificiales y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Ver 2.32). Su contenido alcohólico es de 10% a 12% Alc. Vol.

1	2	3	4	5	6
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 Madrileña	7.3	ed	*7.3 Licores y/o cremas (cordiales)* *7.3.1 Anís* *7.3.2 Anís Destilado* *7.3.3 Anissette o anisete* *7.3.4 Amaretto* *7.3.5 Chinchón* *7.3.6 Xtabentún* *7.3.7 Crema o licor de cassis* *7.3.8 Crema o Licor de Café* *7.3.9 Crema o Licor de Cacao* *7.3.10 Crema o licor de menta* *7.3.11 Fernet* *7.3.12 Irish Cream* *7.3.13 Licor amargo o aperitivo* *7.3.14 Licores de frutas* *7.3.15 Licores de naranja, de curacao (curazao o triple sec)* *7.3.16 Licor o crema de amor (parfaitamour)* *7.3.17 Licor o crema lluvia de oro* *7.3.18 Rompope* *7.3.19 Sambuca* COMENTARIO La lista presentada en el primer cuadro, es decir lo que el Proyecto de norma dice, así como la propuesta presentada, en el segundo cuadro, no aparece en forma de lista en este proyecto de norma ni se sugiere que así se haga. Este resumen se coloca para visualizar de manera más rápida, en una lista simple a todos los Licores o cremas (cordiales) definidos este proyecto de Norma, y en las cuales se sugiere respetar el orden alfabético. Por tanto, se debe cambiar el orden de los numerales. Las palabras Licor y Crema son sinónimos por lo que no aplica poner “y/o “, solo “o”. Se sugiere agrupar los Licores o cremas Anisados, y de hecho (si se acepta, ver numeral 7.3.5) eliminar al Chinchón. Se sugiere tener un solo estilo para designar a los diferentes Licores o Cremas, en el uso de mayúsculas y minúsculas, y el orden en que se colocan estas dos palabras, siempre va primero Licor y después Crema. Tal como va la definición en 7.3. Los licores de naranja pueden de ser: • Naranja • Naranja y Curazao • Curazao Y a estos licores también se les conoce como Triple sec	7.3 Licores o cremas (cordiales) 7.3.1 Anísados 7.3.1.1 Anís 7.3.1.2 Anís destilado 7.3.1.3 Anissette o anisete 7.3.1.4 Chinchón 7.3.1.5 Sambuca 7.3.1.6 Xtabentún 7.3.2 Amaretto 7.3.3 Fernet 7.3.4 Irish Cream 7.3.5 Licor amargo o aperitivo 7.3.6 Licores de frutas 7.3.7 Licores de naranja y/o curazao (curaçao) o Triple sec 7.3.8 Licor o crema de amor (parfaitamour) 7.3.9 Licor o crema de cacao 7.3.10 Licor o crema de café 7.3.11 Licor o crema de cassis 7.3.12 Licor o crema de menta 7.3.13 Licor o crema lluvia de oro 7.3.14 Rompope	**La Madrileña** El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente. Por un lado, es procedente visualizar al inicio de cada clasificación en forma de una tabla, el total de las denominaciones contenidas para cada clasificación general. Se añade una tabla al inicio de cada clasificación general. Para el caso de los licores o cremas queda como sigue: *Tabla 5. Licores o cremas* Anís Amaretto Crema o licor de cassis Crema o licor de café Crema o licor de cacao Crema o licor de menta Fernet Irish cream Licor amargo Licores de frutas Licores de naranja, de curaçao (curazao o triple sec) Licor o crema de amor (parfaitamour) Licor o crema de whiskey o whisky Licor o crema lluvia de oro Sambuca Xtabentún

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
Scotch Whisky Association	7.3	te	*7.3 Licores y/o cremas (cordiales)* *Producto elaborado a base de bebidas alcohólicas destiladas, espíritu neutro, alcohol de calidad o alcohol común o mezcla de ellos; con un contenido no menor de 1.0% (m/v) de azúcares o azúcares reductores totales y agua; aromatizados y saborizados con procedimientos específicos y que pueden adicionarse de ingredientes, así como aditivos y coadyuvantes permitidos por el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34 Referencias). Su contenido alcohólico es de 13.5 hasta 55.0% Alc. Vol. También conocido como cordial.* *Los licores y cremas pueden ser aromatizados y/o saborizados por uno o más de los siguientes procedimientos específicos:* *a) Mezcla, infusión, maceración, digestión, percolación, destilación o cocción en presencia de diversos materiales inocuos de procedencia vegetal o animal.* *b) Adición de jugos, jugos concentrados, vino de uva, extractos, aceites esenciales, sabores naturales y sabores idénticos a los naturales.* *c) Adición de sustancias permitidas por la Secretaría de Salud en el acuerdo correspondiente, como aditivos y* *coadyuvantes en la elaboración de bebidas.* *La denominación de los licores y cremas deberá sujetarse a alguna de las siguientes modalidades, las cuales podrán ir seguidas de un nombre arbitrario siempre y cuando dicho nombre no indique o de a entender cualidades que no posee el producto:* *I. "Licor de _____" o "Crema de _____", seguido del nombre del producto vegetal o principio aromático* *característico de la bebida que justifique su denominación. Estos licores o cremas sólo podrán obtenerse por los procesos enunciados en el inciso 7.3 a) o adición de los productos mencionados en el inciso 7.3 b).*	La denominación de los licores y cremas deberá sujetarse a alguna de las siguientes modalidades, las cuales podrán ir seguidas de un nombre arbitrario siempre y cuando dicho nombre no indique o de a entender cualidades que no posee el producto: …… ~~IV. "Licor" o "Crema con_____" seguido del nombre de la bebida alcohólica que aporte al menos el 25 % del contenido alcohólico total del licor.~~	**Scotch Whisky Association** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, toda vez que lo descrito en el inciso 7.3 IV del PROY-NOM-199-SCFI-2015 se mantiene, sin embargo, para el caso concreta de las bebidas objeto de su comentario, se añade una denominación para quedar como sigue: Licor o crema de whiskey o whisky Es la bebida alcohólica elaborada conforme al inciso primario 6.3 de la presente Norma Oficial Mexicana en la cual su único componente alcohólico es el whiskey o whisky.

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
			II. "Licor sabor de _____" o "Crema sabor de ____", seguido del nombre del producto vegetal o principio aromático característico de la bebida que justifique su denominación. En estos licores podrán adicionarse además de los productos mencionados en los incisos 7.3 a) y 7.3 b), las substancias sintético artificiales mencionadas en el inciso 7.3 c). *III. "Licor" o "Crema de o al _____" seguido del nombre de la bebida alcohólica destilada que aporte al menos el 51% del contenido alcohólico total del licor.* *IV. "Licor" o "Crema con_____" seguido del nombre de la bebida alcohólica que aporte al menos el 25 % del contenido alcohólico total del licor.* COMENTARIO No nos oponemos a la definición de un "licor" o una "crema". Sin embargo, este artículo permitiría que unos productos que contienen un mínimo de 51% de whisky se describan como un "licor de whisky" and que unos productos que contienen un 25% de whisky se describan como un "licor con whisky." Los productos que llevan en su etiquetado la descripción de "licores de whisky", los cuales se producen, se venden o se exportan desde la U.E., deben contener whisky como su solo componente alcohólico. Esto es lógico y razonable, porque los consumidores supondrán que un producto que se describe como un "licor de whisky" contiene whisky en tanto que su solo componente alcohólico. Creemos igualmente que los consumidores no van a entender la distinción entre 'un licor de whisky/una crema de whisky' y 'un 'licor/una crema con whisky' y supondrán que los dos productos son iguales y que contienen whisky en tanto que su solo componente alcohólico, es decir, contendrá un 100% de whisky y no un 51% o un 25% de whisky. Recomendamos que los productos que se describen como 'un licor de whisky/una crema de whisky' contengan whisky como su solo componente alcohólico, y que no se cree ninguna categoría para 'licor/ crema con whisky'.		

<table>
<tr><th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>4</th><th>5</th><th>6</th></tr>
<tr><th>Nombre</th><th>Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)</th><th>Tipo de comentario</th><th>TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)</th><th>CAMBIO PROPUESTO</th><th>RESOLUCIÓN CCONNSE</th></tr>
<tr>
<td>Destilados la Ideal</td>
<td>7.3</td>
<td>te</td>
<td>7.3 Licores y/o cremas (cordiales)
Producto elaborado a base de bebidas alcohólicas destiladas, espíritu neutro, alcohol de calidad o alcohol común o mezcla de ellos; con un contenido no menor de 1.0% (m/v) de azúcares o azúcares reductores totales y agua; aromatizados y saborizados con procedimientos específicos y que pueden adicionarse de ingredientes, así como aditivos y coadyuvantes permitidos por el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34 Referencias). Su contenido alcohólico es de 13.5 hasta 55.0% Alc. Vol. También conocido como cordial.
COMENTARIO
Se debe incluir en la definición el termino fermentación por ser considerado en el inciso b) del mismo punto 7.2.</td>
<td>7.2 Licores y/o cremas (cordiales)
Producto elaborado a base de bebidas alcohólicas fermentadas, destiladas, espíritu neutro, alcohol de calidad o alcohol común o mezcla de ellos; con un contenido no menor de 1.0% (m/v) de azúcares o azúcares reductores totales y agua; aromatizados y saborizados con procedimientos específicos y que pueden adicionarse de ingredientes, así como aditivos y coadyuvantes permitidos por la Secretaría de Salud en acuerdo correspondiente.
Su contenido alcohólico es de 13.5 hasta 55.0% Ale. Vol. También conocido como cordial.</td>
<td>Destilados La Ideal
Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó en comentario y decidió rechazarlo toda vez que dicha definición se homologa con lo establecido en la NOM-142-SSA1/SCFI-2014, para quedar como sigue:
Licores o cremas (cordiales)
Producto elaborado a base de bebidas alcohólicas destiladas, espíritu neutro, alcohol de calidad o alcohol común o mezcla de ellos; con un contenido no menor de 1% (m/v) de azúcares o azúcares reductores totales y agua; aromatizados y saborizados con procedimientos específicos y que pueden adicionarse de ingredientes, así como aditivos y coadyuvantes permitidos por el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Ver 2.32). Su contenido alcohólico es de 13,5% hasta 55% Alc. Vol. A esta bebida alcohólica también se le conoce como cordial.</td>
</tr>
<tr>
<td>Consejo Regulador del Tequila</td>
<td>7.3</td>
<td>te</td>
<td>TABLA 18. Clasificación de los licores y/o cremas por su contenido de azúcares y condiciones específicas
<table>
<tr><th>Clasificación</th><th>Contenido de azúcares y condiciones específicas</th></tr>
<tr><td>Extra seco</td><td>De 1,0 % a 1,9 % (m/v)</td></tr>
<tr><td>Seco</td><td>De 2,0 % a 10,0 % (m/v)</td></tr>
<tr><td>Dulce</td><td>Mayor a 10,1 % (m/v)</td></tr>
<tr><td>Escarchado</td><td>Producto saturado de azúcares y en el cual el exceso de azúcares haya cristalizado dentro del producto</td></tr>
<tr><td>Aperitivo</td><td>Cuando el producto contenga algunos principios amargos derivado de substancias vegetales.</td></tr>
</table>
COMENTARIO
Incluir la opción de azucares reductores totales, ya que la NMX-V-006-NORMEX, tiene 2 opciones de métodos, el método por titulación con Fehling donde se reporta Azucares reductores totales o bien el método de cromatografía de líquidos donde se reporta que tipo de azúcares</td>
<td>TABLA 18. Clasificación de los licores y/o cremas por su contenido de azúcares y condiciones específicas
<table>
<tr><td>Clasificación</td><td>Contenido de azúcares o azucares reductores totales y condiciones específicas</td></tr>
<tr><td>Extra seco</td><td>De 1,0 % a 1,9 % (m/v)</td></tr>
<tr><td>Seco</td><td>De 2,0 % a 10,0 % (m/v)</td></tr>
<tr><td>Dulce</td><td>Mayor a 10,1 % (m/v)</td></tr>
<tr><td>Escarchado</td><td>Producto saturado de azúcares y en el cual el exceso de azúcares haya cristalizado dentro del producto</td></tr>
<tr><td>Aperitivo</td><td>Cuando el producto contenga algunos principios amargos derivado de substancias vegetales.</td></tr>
</table></td>
<td>Consejo Regulador del Tequila
El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, se efectúa el cambio correspondiente conforme a lo presentado., para quedar como sigue;
Tabla 6. Clasificación de los licores o cremas por su contenido de azúcares y condiciones específicas
<table>
<tr><th>Clasificación</th><th>Contenido de azúcares o azucares reductores totales y condiciones específicas</th></tr>
<tr><td>Extra seco</td><td>De 1% a 1,9% (m/v)</td></tr>
<tr><td>Seco</td><td>De 2% a 10% (m/v)</td></tr>
<tr><td>Dulce</td><td>Mayor a 10,1% (m/v)</td></tr>
<tr><td>Escarchado</td><td>Producto saturado de azúcares y en el cual el exceso de azúcares haya cristalizado dentro del producto</td></tr>
<tr><td>Aperitivo</td><td>Cuando el producto contenga algunos principios amargos derivado de substancias vegetales.</td></tr>
</table></td>
</tr>
</table>

1	2	3	4	5	6
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	7.3 Nota 11	te	*7.3 Licores y/o cremas (cordiales)* *NOTA 11: Para el caso de los Licores de Agave, éstos serán aquellos donde se aporte al menos el 25 % del contenido alcohólico total del licor proveniente de bebidas alcohólicas fermentadas o destiladas de agave.* COMENTARIO Se propone eliminar porque esta nota va en contra de lo establecido en el apartado III de este mismo numeral.	ELIMINAR	**Cámara Nacional de la Industria Tequilera** Se acepta el comentario el comentario y se efectúa el cambio correspondiente, toda vez que dicha especificaciones las contiene la NMX-V-049-NORMEX-2004, a la que hace referencia esta NOM.
Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente	7.3.1	ed	*7.3.1 Anís* *Es el licor elaborado con espíritu neutro, alcohol de calidad o alcohol común, y los principios aromáticos naturales de las semillas del anís verde y estrella, pudiendo ser aromatizados, además con otros aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias).* COMENTARIO Dejar los numerales 7.3.2 y 7.3.3 como clasificaciones o tipos de Anís		**Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente** El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, se efectúa el cambio correspondiente conforme a lo presentado, lo anterior para quedar como sigue: "6.3.1 Anís Es el licor elaborado con espíritu neutro, alcohol de calidad o alcohol común, y los principios aromáticos naturales de las semillas del anís verde y estrella, pudiendo ser aromatizados, además con otros aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Ver 2.32). El anís puede ser dulce cuando contenga más de 10% de azúcares y anís seco cuando contenga hasta de 10% de azúcares. a) Anís Destilado Es el licor obtenido por dilución de la re-destilación de espíritu neutro, alcohol de calidad y/o alcohol común, en presencia de semillas de anís verde y anís estrella, las cuales podrán estar mezcladas con otras plantas aromáticas y jarabes preparados con azúcares permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Ver 2.32). El anís destilado puede ser dulce o seco. b) Anissette o anisete Es la bebida alcohólica obtenida de una manera similar al anís o anís destilado. El anissette contendrá más de 35% de azúcares (m/v).

<table>
<tr><th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>4</th><th>5</th><th>6</th></tr>
<tr><th>Nombre</th><th>Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)</th><th>Tipo de comentario</th><th>TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)</th><th>CAMBIO PROPUESTO</th><th>RESOLUCIÓN CCONNSE</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>NOTA 16. Existen diversos tipos de anís que cuentan con Denominación de Origen y que están regulados por la legislación aplicable en su país de origen (por ejemplo: Anís español, Anís paloma monforte del cid, Hierbas de Mallorca, entre otras).”</td></tr>
<tr><td>La Madrileña</td><td>7.3.5</td><td>te</td><td>7.3.5 Chinchón
Anís con Denominación de Origen, regulado por la legislación aplicable en el país de origen (Reino de España).
COMENTARIO
Se sugiere eliminar, ya que no es la única bebida de anís con denominación de origen que se comercializa en México.
Según el ANEXO III. INDICACIONES GEOGRÁFICAS del REGLAMENTO (CE) No 110/2008 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 15 de enero de 2008 relativo a la definición, designación, presentación, etiquetado y protección de la indicación geográfica de bebidas, existen los siguientes Licores de anís.
REGLAMENTO (CE) Nº 110/2008
DEL PARLAMENTO EUROPEO
Y DEL CONSEJO
de 15 de enero de 2008
Diario Oficial de la Unión Europea
<table><tr><td>25. Bebidas espirituosas anisadas</td><td></td></tr><tr><td>Anís español</td><td>España</td></tr><tr><td>Anís Paloma Monforte del Cid</td><td>España</td></tr><tr><td>Hierbas de Mallorca</td><td>España</td></tr><tr><td>Hierbas Ibicencas</td><td>España</td></tr><tr><td>Évora anisada</td><td>Portugal</td></tr><tr><td>Cazalla</td><td>España</td></tr><tr><td>Chinchón</td><td>España</td></tr><tr><td>Ojén</td><td>España</td></tr><tr><td>Rute</td><td>España</td></tr><tr><td>Janeževec</td><td>Eslovenia</td></tr><tr><td>29. Anís destilado</td><td></td></tr><tr><td>Ouzo/Ούζο</td><td>Chipre, Grecia</td></tr><tr><td>Ούζο Μυτιλήνης/Ouzo de Mitilene</td><td>Grecia</td></tr><tr><td>Ούζο Πλωμαρίου/Ouzo de Plomari</td><td>Grecia</td></tr><tr><td>Ούζο Καλαμάτας/Ouzo de Kalamata</td><td>Grecia</td></tr><tr><td>Ούζο Θράκης/Ouzo de Tracia</td><td>Grecia</td></tr><tr><td>Ούζο Μακεδονίας/Ouzo de Macedonia</td><td>Grecia</td></tr></table></td><td>ELIMINAR</td><td>La Madrileña
Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó en comentario y decidió aceptarlo parcialmente.
Se elimina el inciso 7.3.5 Chinchón.
Se adiciona una nota al inciso 7.3.1 para quedar como sigue:
NOTA. Existen diversos tipos de anís que cuentan con Denominación de Origen y que están regulados por la legislación aplicable en su país de origen (por ejemplo: Anís español, Anís paloma monforte del cid, Hierbas de Mallorca, entre otras).</td></tr>
</table>

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente	7.3.6	te	*7.3.6 Xtabentún* *Es un licor de origen Maya, originario de Yucatán, elaborado con miel fermentada de abejas que se alimentan de la flor de xtabentún y anís.* COMENTARIO Agregar rango de contenido de alcohol		**Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente** El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, se efectúa el cambio correspondiente: Xtabentún Es un licor de origen Maya, originario de Yucatán, elaborado con miel fermentada de abejas que se alimentan de la flor de xtabentún y anís. Su contenido alcohólico es de 20% a 30% Alc. Vol.
Destilados la Ideal	7.3.6	te	*7.3.6 Xtabentún* *Es un licor de origen Maya, originario de Yucatán, elaborado con miel fermentada de abejas que se alimentan de la flor de* *xtabentún y anís.* COMENTARIO Se debe definir el grado alcohólico del producto que se comercializa en el mercado.	7.3.6 Xtabentún Es un licor de origen Maya, originario de Yucatán, elaborado con miel fermentada de abejas que se alimentan de la flor de xtabentún y anís. Con una graduación alcohólica de 20 a 30% Alc. Vol.	**Destilados La Ideal** El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, se efectúa el cambio correspondiente: Xtabentún Es un licor de origen Maya, originario de Yucatán, elaborado con miel fermentada de abejas que se alimentan de la flor de xtabentún y anís. Su contenido alcohólico es de 20% a 30% Alc. Vol.
Cámara Nacional de la Industria Tequilera	7.3.8	te	*7.3.8 Crema o Licor de Café* *Son aquellos que se elaboran por infusión, cocción, destilación, maceración o extracción de los granos de café o mezclas de estas preparaciones con espíritu neutro, y/o alcohol de calidad y/o común, azúcares, vainilla natural y/o vainillina y/o etilvainillina y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias).* COMENTARIO Para que exista congruencia con el primer párrafo del numeral 7.3 se propone agregar en esta denominación a las bebidas alcohólicas destiladas; además de que existen en el mercado bebidas que utilizan a las bebidas alcohólicas destiladas como materia de prima.	Son aquellos que se elaboran por infusión, cocción, destilación, maceración o extracción de los granos de café o mezclas de estas preparaciones con bebida alcohólica destilada y/o espíritu neutro, y/o alcohol de calidad y/o común, azúcares, vainilla natural y/o vainillina y/o etilvainillina y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias).	**Cámara Nacional de la Industria Tequilera** El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, se efectúa el cambio correspondiente: Crema o Licor de Café Son aquellos que se elaboran por infusión, cocción, destilación, maceración o extracción de los granos de café o mezclas de estas preparaciones con bebida alcohólica destilada y/o espíritu neutro, y/o alcohol de calidad y/o común, azúcares, vainilla natural y/o vainillina y/o etilvainillina y aditivos 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**
Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente	7.3.8	te	*7.3.8 Crema o Licor de Café* *Son aquellos que se elaboran por infusión, cocción, destilación, maceración o extracción de los granos de café o mezclas de estas preparaciones con espíritu neutro, y/o alcohol de calidad y/o común, azúcares, vainilla natural y/o vainillina y/o etilvainillina y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias).* COMENTARIO Agregar nombre científico del café (Coffea arábica y Coffea canephora) El nombre científico de las especies vegetales es importante para una identificación más precisa de las mismas, ya que el nombre común no siempre es el mismo en todas las regiones. Por homologación con otras especies que sí mencionan el nombre científico.		**Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó en comentario y decidió rechazarlo toda vez que se limitaría el uso de otras variedades de café.
Cámara Nacional de la Industria Tequilera	7.3.9	te	*7.3.9 Crema o Licor de Cacao* *Son aquellos que se elaboran por infusión, cocción, destilación, maceración o extractos de los granos de cacao o mezclas de estas preparaciones con espíritu neutro y/o alcohol de calidad y/o común, azúcar, vainilla natural y/o vainillina y/o etilvainillina y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias).* COMENTARIO Para que exista congruencia con el primer párrafo del numeral 7.3 se propone agregar en esta denominación a las bebidas alcohólicas destiladas.	Son aquellos que se elaboran por infusión, cocción, destilación, maceración o extractos de los granos de cacao o mezclas de estas preparaciones con bebida alcohólica destilada y/o espíritu neutro y/o alcohol de calidad y/o común, azúcar, vainilla natural y/o vainillina y/o etilvainillina y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias).	**Cámara Nacional de la Industria Tequilera** El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, se efectúa el cambio correspondiente: Crema o Licor de Cacao Son aquellos que se elaboran por infusión, cocción, destilación, maceración o extractos de los granos de cacao o mezclas de estas preparaciones con bebida alcohólica destilada y/o, espíritu neutro y/o alcohol de calidad y/o común, azúcar, vainilla natural y/o vainillina y/o etilvainillina y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud
Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente	7.3.9	te	*7.3.9 Crema o Licor de Cacao* *Son aquellos que se elaboran por infusión, cocción, destilación, maceración o extractos de los granos de cacao o mezclas de estas preparaciones con espíritu neutro y/o alcohol de calidad y/o común, azúcar, vainilla natural y/o vainillina y/o etilvainillina y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias).*		**Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó en comentario y decidió rechazarlo toda vez que se limitaría el uso de otras variedades de cacao.

1	2	3	4	5	6
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 Agregar nombre científico del cacao (Theobroma cacao L.) El nombre científico de las especies vegetales es importante para una identificación más precisa de las mismas, ya que el nombre común no siempre es el mismo en todas las regiones. Por homologación con otras especies que sí mencionan el nombre científico.		
Cámara Nacional de la Industria Tequilera	7.3.10	te	*7.3.10 Crema o licor de menta* *Son aquellos que se elaboran con aceite esencial de menta piperita, espíritu neutro y/o alcohol de calidad y/o común, azúcares y otros aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias). Puede existir crema o licor de menta blanca o verde.* COMENTARIO Para que exista congruencia con el primer párrafo del numeral 7.3 se propone agregar en esta denominación a las bebidas alcohólicas destiladas.	Son aquellos que se elaboran con aceite esencial de menta piperita, bebida alcohólica destilada y/o espíritu neutro y/o alcohol de calidad y/o común, azúcares y otros aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias). Puede existir crema o licor de menta blanca o verde.	**Cámara Nacional de la Industria Tequilera** El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, se efectúa el cambio correspondiente: Crema o licor de menta Son aquellos que se elaboran con aceite esencial de menta piperita, bebida alcohólica destilada, espíritu neutro y/o alcohol de calidad y/o común, azúcares y otros aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Ver 2.32). Puede existir crema o licor de menta blanca o verde.
Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente	7.3.13	te	*7.3.13 Licor amargo o aperitivo* *Es aquel elaborado con infusiones, destilaciones, extractos, aceites esenciales y sabores naturales de hierbas amargas y otros aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias) ; alcoholizados con aguardiente de uva, brandy, whisky, alcohol de calidad o común. Ejemplos de los más famosos: Chartreuse, Benedictine, Sambuca, Dubonnet, Amer Picon, Drambuie, Campari, La Vielle Cure, entre otros.* COMENTARIO Eliminar la palabra Aperitivo Es un término genérico del momento y modo de consumo de la bebida, no se considera una denominación específica.		**Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente** El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, se efectúa el cambio correspondiente conforme a lo presentado.

1	2	3	4	5	6
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 Madrileña	7.3.13	te	*7.3.13 Licor amargo o aperitivo* *Es aquel elaborado con infusiones, destilaciones, extractos, aceites esenciales y sabores naturales de hierbas amargas y* *otros aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias) ; alcoholizados con aguardiente de uva, brandy, whisky, alcohol de calidad o común. Ejemplos de los más famosos: Chartreuse, Benedictine, Sambuca, Dubonnet, Amer Picon, Drambuie, Campari, La Vielle Cure, entre otros.* COMENTARIO Se sugiere eliminar todos los ejemplos y si no es posible se sugiere lo siguiente Eliminar Sambuca porque no es un licor Amargo, es un Licor dulce y porque se define más adelante. Todos los ejemplos famosos no están listados en la regulación europea. REGLAMENTO (CE) No 110/2008 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 15 de enero de 2008 relativo a la definición, designación, presentación, etiquetado y protección de la indicación geográfica de bebidas espirituosas: Sin embargo, en este reglamento SI se reconocen los siguientes productos, que pudieran ser mejores ejemplos, dado que son términos genéricos, o denominaciones de origen y no marcas 30. Bebida espirituosa de sabor amargo/*bitter* *Demänovka bylinná horká* — Eslovaquia *Rheinberger Kräuter* — Alemania *Trejos devynerios* — Lituania *Slovenska travarica* — Eslovenia	SUGERENCIA 1 7.3.13 Licor amargo o aperitivo Es aquel elaborado con infusiones, destilaciones, extractos, aceites esenciales y sabores naturales de hierbas amargas y otros aditivos permitidos por la Secretaría de Salud en el Acuerdo correspondiente (Véase 3.34, Referencias); alcoholizados con aguardiente de uva, brandy, whisky, alcohol de calidad o común~~.~~ SUGERENCIA 2 7.3.13 Licor amargo o aperitivo Es aquel elaborado con infusiones, destilaciones, extractos, aceites esenciales y sabores naturales de hierbas amargas y otros aditivos permitidos por la Secretaría de Salud en el Acuerdo correspondiente (Véase 3.34, Referencias); alcoholizados con aguardiente de uva, brandy, whisky, alcohol de calidad o común. Ejemplos de los más famosos: Chartreuse, Benedictine, ~~Sambuca,~~ Dubonnet, Amer Picon, Drambuie, Campari, La Vielle Cure, entre otros.	**La Madrileña** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó en comentario y decidió aceptarlo parcialmente, se eliminan los ejemplos y queda como sigue: Licor amargo Es aquel elaborado con infusiones, destilaciones, extractos, aceites esenciales y sabores naturales de hierbas amargas y otros aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Ver 2.32); alcoholizados con aguardiente de uva, brandy, whisky, alcohol de calidad o común.
Destilados la Ideal	7.3.14	te	*7.3.14 Licores de frutas* *Son aquellos elaborados con: infusiones maceraciones, destilaciones, extractos, aceites esenciales, sabores naturales, sabores sintéticoartificiales y otros aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría (Véase 3.34, Referencias) ; o mezclas de estas preparaciones de la fruta respectiva mezcladas con espíritu neutro y/o alcohol de calidad y/o común y azúcares.* COMENTARIO Solo incluir dentro de la definición especifica de los licores de frutas el vino, estando está definida y señalada en punto 7.3 Licores y/o cremas (cordiales).	7.3.14 Licores de frutas Son aquellos elaborados con: infusiones maceraciones, vinos, destilaciones, extractos, aceites esenciales, sabores naturales, sabores sintético-artificiales y otros aditivos permitidos por la Secretaría de Salud en el Acuerdo correspondiente (Véase 3.34, Referencias); o mezclas de estas preparaciones de la fruta respectiva mezcladas con espíritu neutro y/o alcohol de calidad y/o común y azúcares.	**Destilados La Ideal** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó en comentario y decidió rechazarlo, toda vez que la definición de licores o cremas no contempla el vino tal como lo señala en su 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**
Cámara Nacional de la Industria Tequilera	7.3.14	te	*7.3.14 Licores de frutas* *Son aquellos elaborados con: infusiones maceraciones, destilaciones, extractos, aceites esenciales, sabores naturales, sabores sintéticoartificiales y otros aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría (Véase 3.34, Referencias) ; o mezclas de estas preparaciones de la fruta respectiva mezcladas con espíritu neutro y/o alcohol de calidad y/o común y azúcares.* COMENTARIO Para que exista congruencia con el primer párrafo del numeral 7.3 se propone agregar en esta denominación a las bebidas alcohólicas destiladas; además de que existen en el mercado bebidas que utilizan a las bebidas alcohólicas destiladas como materia de prima.	Son aquellos elaborados con: infusiones maceraciones, destilaciones, extractos, aceites esenciales, sabores naturales, sabores sintético-artificiales y otros aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría (Véase 3.34, Referencias); o mezclas de estas preparaciones de la fruta respectiva mezcladas con bebida alcohólica destilada y/o espíritu neutro y/o alcohol de calidad y/o común y azúcares.	**Cámara Nacional de la Industria Tequilera** El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, se efectúa el cambio correspondiente conforme a lo presentado. Licores de frutas Son aquellos elaborados con: infusiones maceraciones, destilaciones, extractos, aceites esenciales, sabores naturales, sabores sintético-artificiales y otros aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría (Ver 2.32); o mezclas de estas preparaciones de la fruta respectiva mezcladas con bebida alcohólica destilada y/o espíritu neutro y/o alcohol de calidad y/o común y azúcares.
Cámara Nacional de la Industria Tequilera	7.3.15	te	*7.3.15 Licores de naranja, de curacao (curazao o triple sec)* *Es aquel obtenido por redestilación* *de espíritu neutro y/o alcohol de calidad y/o alcohol común en presencia de cáscara de* *naranja dulces y/o amargas curaçao (curazao), y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud* *(Véase 3.34, Referencias) ; la destilación obtenida es mezclada con jarabe o azúcar.* COMENTARIO Para que exista congruencia con el primer párrafo del numeral 7.3 se propone agregar en esta denominación a las bebidas alcohólicas destiladas; además de que existen en el mercado bebidas que utilizan a las bebidas alcohólicas destiladas como materia de prima.	Es aquel obtenido por re-destilación de bebida alcohólica destilada y/o espíritu neutro y/o alcohol de calidad y/o alcohol común en presencia de cáscara de naranja dulces y/o amargas curaçao (curazao), y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias); la destilación obtenida es mezclada con jarabe o azúcar.	**Cámara Nacional de la Industria Tequilera** El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, se efectúa el cambio correspondiente, para quedar como sigue: Licores de naranja, de curaçao (curazao o triple sec) Es aquel obtenido por re-destilación de bebida alcohólica destilada y/o espíritu neutro y/o alcohol de calidad y/o alcohol común en presencia de cáscara de naranja dulces y/o amargas curaçao (curazao), y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Ver 2.32); la destilación obtenida es mezclada con jarabe o azúcar.

1	2	3	4	5	6
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 Madrileña	7.3.15	te	*7.3.15 Licores de naranja, de curacao (curazao o triple sec)* *Es aquel obtenido por redestilación de espíritu neutro y/o alcohol de calidad y/o alcohol común en presencia de cáscara de naranja dulces y/o amargas curaçao (curazao), y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias); la destilación obtenida es mezclada con jarabe o azúcar.* COMENTARIO Se sugiere cambiar el título de estos licores, ya que los licores de naranja pueden de ser: • Naranja • Naranja y Curazao • Curazao Y a estos licores también se les conoce como Triple sec. También colocar el termino curaçao entre paréntesis después del nombre en español Curazao, español ya que la letra ç (cedilla) es exclusiva del idioma catalán, francés y portugués. Por otro lado, cuando se destilan las cáscaras de Naranja en realidad de destila la parte oleosa de las mismas, este efecto se puede obtener exactamente igual con sus aceites. Por lo que se sugiere agregar la posibilidad de esta destilación.	7.3.15 Licores de naranja y/o curazao (curaçao) o Triple sec Es aquel obtenido por redestilación de espíritu neutro y/o alcohol de calidad y/o alcohol común en presencia de cáscara de naranja dulces y/o amargas curaçao (curazao), y/o aceites naturales de naranja dulces y/o amargas curaçao (curazao) o por la adición de sabores de naranja y/o curazao y aditivos permitidos por la Secretaría de Salud en el Acuerdo correspondiente (Véase 3.34, Referencias); la destilación obtenida es mezclada con jarabe o azúcar.	**La Madrileña** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: Licores de naranja, de curaçao (curazao o triple sec) Es aquel obtenido por re-destilación de bebida alcohólica destilada y/o espíritu neutro y/o alcohol de calidad y/o alcohol común en presencia de cáscara de naranja dulces y/o amargas curaçao (curazao), y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Ver 2.32); la destilación obtenida es mezclada con jarabe o azúcar.
Destilados la Ideal	7.3.18	te	*7.3.18 Rompope* *Es el licor o crema obtenido por cocción de la mezcla de leche de vaca o leche procesada de vaca, yemas de huevo frescas, deshidratadas o congeladas, azúcares, almidones o féculas u otros espesantes (máximo 2%) y posteriormente alcoholizado con espíritu neutro, alcohol de calidad, alcohol común o una bebida alcohólica destilada (generalmente ron), adicionado o no de productos vegetales, saborizantes y colorantes naturales o artificiales y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34 Referencias). El rompope tiene un contenido alcohólico de 10 a 15% Alc. Vol.* COMENTARIO Su contenido alcohólico 10 a 15 % Alc. Vol. de conformidad con la definición de Rompope de la NMX-V-NMX-V-046-NORMEX-2009	7.3.18 Rompope Es el licor o crema obtenido por cocción de la mezcla de teche de vaca o leche procesada de vaca, yemas de huevo frescas, deshidratadas o congeladas, azúcares, almidones o féculas u otros espesantes (máximo 2%) y posteriormente alcoholizado con espíritu neutro, alcohol de calidad, alcohol común o una bebida alcohólica destilada (generalmente ron), adicionado o no de productos vegetales, saborizantes y colorantes naturales o artificiales y aditivos permitidos por la Secretaría de Salud en el Acuerdo correspondiente. El rompope tiene un contenido alcohólico de 10 a 15 % Alc. Vol.	**Destilados La Ideal** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó en comentario y decidió aceptarlo parcialmente, dadas las características presentadas por la bebida alcohólica, ésta se clasifica dentro de las bebidas alcohólicas preparadas, para quedar como sigue: Rompope Es la bebida obtenida por cocción de la mezcla de leche de vaca o leche procesada de vaca, yemas de huevo frescas, deshidratadas o congeladas, azúcares, almidones o féculas u otros espesantes (máximo 2%) y posteriormente alcoholizado con espíritu neutro, alcohol de calidad, alcohol común o una bebida alcohólica destilada (generalmente ron), adicionado o no de productos vegetales, saborizantes y colorantes naturales o artificiales y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Ver 2.32). Su contenido alcohólico es de 10% a 12% Alc. Vol.

1	2	3	4	5	6
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 Regulador del Tequila	7.3.18	te	*7.3.18 Rompope* *Es el licor o crema obtenido por cocción de la mezcla de leche de vaca o leche procesada de vaca, yemas de huevo frescas, deshidratadas o congeladas, azúcares, almidones o féculas u otros espesantes (máximo 2%) y posteriormente alcoholizado con espíritu neutro, alcohol de calidad, alcohol común o una bebida alcohólica destilada (generalmente ron), adicionado o no de productos vegetales, saborizantes y colorantes naturales o artificiales y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34 Referencias). El rompope tiene un contenido alcohólico de 10 a 15%* *Alc. Vol.* COMENTARIO Se sugiere cambiar el Rompope de la clasificación de "Licores o Cremas" y colocarlo en la clasificación de las Bebidas Alcohólicas Preparadas, toda vez que no debe ostentar la clasificación de Licor en virtud del contenido alcohólico descrito (10 a 15%Alc.Vol.) en el presente proyecto de norma.	7.5.XEs la bebida alcohólica preparada obtenida por cocción de la mezcla de leche de vaca o leche procesada de vaca, yemas de huevo frescas, deshidratadas o congeladas, azúcares, almidones o féculas u otros espesantes (máximo 2%) y posteriormente alcoholizado con espíritu neutro, alcohol de calidad, alcohol común o una bebida alcohólica destilada (generalmente ron), adicionado o no de productos vegetales, saborizantes y colorantes naturales o artificiales y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34 Referencias). El rompope tiene un contenido alcohólico de 2,0 a 12,0% Alc. Vol.	**Consejo Regulador del Tequila** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó en comentario y decidió aceptarlo parcialmente, dadas las características presentadas por la bebida alcohólica, ésta se clasifica dentro de las bebidas alcohólicas preparadas, para quedar como sigue: Rompope Es la bebida obtenida por cocción de la mezcla de leche de vaca o leche procesada de vaca, yemas de huevo frescas, deshidratadas o congeladas, azúcares, almidones o féculas u otros espesantes (máximo 2%) y posteriormente alcoholizado con espíritu neutro, alcohol de calidad, alcohol común o una bebida alcohólica destilada (generalmente ron), adicionado o no de productos vegetales, saborizantes y colorantes naturales o artificiales y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Ver 2.32). Su contenido alcohólico es de 10% a 12% Alc. Vol.
La Madrileña	7.3.18	te	*7.3.18 Rompope* *Es el licor o crema obtenido por cocción de la mezcla de leche de vaca o leche procesada de vaca, yemas de huevo frescas, deshidratadas o congeladas, azúcares, almidones o féculas u otros espesantes (máximo 2%) y posteriormente alcoholizado con espíritu neutro, alcohol de calidad, alcohol común o una bebida alcohólica destilada (generalmente ron), adicionado o no de productos vegetales, saborizantes y colorantes naturales o artificiales y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34 Referencias). El rompope tiene un contenido alcohólico de 10 a 15% Alc. Vol.* COMENTARIO Debido a los nuevos desarrollos tecnológicos han surgido nuevos almidones, celulosa, microcelulosas, gomas, alginatos y otros espesantes que son usados para mejorar la vida de anaquel de este producto. En la antigua NMX-V-023-1983 BEBIDAS ALCOHOLICAS- ROMPOPE, actualmente derogada, la Fécula (exclusivamente) se podía utilizar hasta en un 3%. Sin embargo todos los aditivos se deben usar bajo los lineamientos de las BPF (Buenas Prácticas de Fabricación) y eso está asentado en el Acuerdo correspondiente, por lo que se sugiere eliminar el límite de 2% en espesantes.	7.3.18 Rompope Es el licor o crema obtenido por cocción de la mezcla de leche de vaca o leche procesada de vaca, yemas de huevo frescas, deshidratadas o congeladas, azucares, almidones o féculas u otros espesantes y posteriormente alcoholizado con espíritu neutro, alcohol de calidad, alcohol común o una bebida alcohólica destilada (generalmente ron), adicionado o no de productos vegetales, saborizantes y colorantes naturales o artificiales y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaria de Salud (Véase 3.34 Referencias). El rompope tiene un contenido alcohólico de 10 a 15% Alc. Vol.	**La Madrileña** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó en comentario y decidió aceptarlo parcialmente, dadas las características presentadas por la bebida alcohólica, ésta se clasifica dentro de las bebidas alcohólicas preparadas, para quedar como sigue: Rompope Es la bebida obtenida por cocción de la mezcla de leche de vaca o leche procesada de vaca, yemas de huevo frescas, deshidratadas o congeladas, azúcares, almidones o féculas u otros espesantes (máximo 2%) y posteriormente alcoholizado con espíritu neutro, alcohol de calidad, alcohol común o una bebida alcohólica destilada (generalmente ron), adicionado o no de productos vegetales, saborizantes y colorantes naturales o artificiales y aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Ver 2.32). Su contenido alcohólico es de 10% a 12% Alc. Vol.

1	2	3	4	5	6
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 Madrileña	7.3.19	te	*7.3.19 Sambuca* *Es el licor elaborado con espíritu neutro, alcohol de calidad o alcohol común, y los principios aromáticos naturales de las semillas del anís verde y estrella y otras hierbas aromáticas, pudiendo ser aromatizados, además con otros aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34 Referencias). Este licor puede ser incoloro o coloreado y el contenido mínimo de azúcar de 350 g/l, expresado en azúcar invertido. Su contenido alcohólico es de 38% Alc. Vol.* COMENTARIO Eliminar los términos: “expresado en azúcar invertido”. Este término era propio del proceso de análisis del azúcar (sacarosa) que para poder cuantificarse debía ser analizado como azúcar invertido. Actualmente no solo es el azúcar (sacarosa) el que se adiciona a los licores, pueden ser otros azucares que no necesariamente se analizan como azúcar invertido. El Azúcar Invertido. Es una mezcla equimolar de glucosa (dextrosa) y fructosa (levulosa) obtenida por la hidrólisis de la sacarosa. Que no es más que la forma como se trata químicamente a una muestra que contiene sacarosa u otro disacárido para poder obtener sus ART. De acuerdo con la NMX-V-006-NORMEX-2013. BEBIDAS ALCOHÓLICAS - DETERMINACIÓN DE AZÚCARES, AZÚCARES REDUCTORES DIRECTOS Y TOTALES - MÉTODOS DE ENSAYO (PRUEBA), lo correcto es expresar los resultados como Azúcares Reductores Totales (ART) o Azúcares Reductores directos (ARD) en g/L. Se sugiere colocar a la sambuca en un sub inciso de Licores anisados.	7.3.19 Sambuca Es el licor elaborado con espíritu neutro, alcohol de calidad o alcohol común, y los principios aromáticos naturales de las semillas del anís verde y estrella y otras hierbas aromáticas, pudiendo ser aromatizados, además con otros aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaria de Salud (Véase 3.34 Referencias). Este licor puede ser incoloro o coloreado y el contenido mínimo de azúcares reductores totales de 350 g/l, ~~expresado en azúcar invertido~~. Su contenido alcohólico es de 38% Alc. Vol.	**La Madrileña** El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, se efectúa el cambio correspondiente conforme a lo presentado, para quedar como sigue: “6.3.15 Sambuca Es el licor elaborado con espíritu neutro, alcohol de calidad o alcohol común, y los principios aromáticos naturales de las semillas del anís verde y estrella y otras hierbas aromáticas, pudiendo ser aromatizados, además con otros aditivos permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Ver 2.32). Este licor puede ser incoloro o coloreado y el contenido mínimo de azúcar de 350 g/l.”
Cámara Nacional de la Industria Tequilera	7.4	ed	*7.4 Cócteles* COMENTARIO No lleva acento	7.4 Cocteles	**Cámara Nacional de la Industria Tequilera** El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, se efectúa el cambio correspondiente conforme a lo presentado.

1	2	3	4	5	6
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	7.4 Último párrafo		*Para el caso de los Cócteles de Agave, éstos serán aquellos donde se aporte al menos el 25% del contenido alcohólico total del cóctel proveniente de bebidas alcohólicas fermentadas o destiladas de agave.* COMENTARIO Se propone eliminar porque esta nota va en contra de lo establecido en el apartado III de este mismo numeral.	ELIMINAR	**Cámara Nacional de la Industria Tequilera** Se acepta el comentario el comentario y se efectúa el cambio correspondiente, toda vez que dichas especificaciones las contiene la NMX-V-049-NORMEX-2004, a la que hace referencia esta NOM.
La Madrileña	7.4	ed	*7.4 Cócteles* COMENTARIO Son palabras graves y por tanto no llevan acento	Eliminar acentos de las palabras Cóctel y Cócteles. Debe ser Coctel y Cocteles	**La Madrileña** Se acepta el comentario y se efectúa el cambio correspondiente conforme a lo presentado.
Ignacio Eduardo Parra de la Tijera		te	COMENTARIO El interese "es que se defina dentro del proyecto de NOM la bebida alcohólica **"PONCHE",** esto porque es una bebida alcohólica que se elabora en Colima y debe ser reconocida en la normatividad. No se puede pedir directamente "**PONCHE DE COLIMA"** ya que se entendería como una Denominación de Origen (DO) cosa que no lo es. Los pasos a seguir para lograr la DO son definir **PONCHE** en la normatividad y posteriormente pedir la Marca Colectiva **"PONCHE DE COLIMA"** y por último elevarla está a Denominación de Origen. Cabe destacar que después de hacer un análisis minucioso de dicho Proyecto de Norma, se presentaron nuevas definiciones de bebidas alcohólicas: **COMITECO, XTABENTÚN, KOMIL**, entre otras. Por lo que solicito que el término **PONCHE** no quede fuera del Proyecto de Norma y sea presentada la propuesta al **CCONNSE**"	Propuesta 1: Producto elaborado a base de bebidas alcohólicas destiladas, espíritu neutro, alcohol de calidad o alcohol común, aromatizado y saborizado con preparaciones de frutas o semillas, agua o leche, y edulcorados con azucares, así como aditivos y coadyuvantes permitidos por la Secretaría de Salud en el acuerdo correspondiente. Su contenido alcohólico es de 12.0 hasta 30.0 % Alc. Vol. Propuesta 2: Ponche: Bebida alcohólica originaria del estado de Colima elaborada a base de espíritu neutro, alcohol de calidad o alcohol común, bebidas alcohólicas destiladas, aromatizados, así como aditivos y coadyuvantes permitidos por la Secretaría de Salud en el acuerdo correspondiente. Su contenido alcohólico es de 12.0 hasta 30.0% Alc. Vol.	**Ignacio Eduardo Parra de la Tijera** El CCONNSE analizó en comentario y decidió aceptarlo parcialmente, derivado del análisis de las características del producto, se incluye la denominación PONCHE dentro de la clasificación "Cocteles", para quedar como sigue: "6.4.1 Ponche Bebida alcohólica originaria del Estado de Colima elaborada a base de espíritu neutro, alcohol de calidad o alcohol común, bebidas alcohólicas destiladas, aromatizado y saborizado con preparaciones de frutas o semillas, agua o leche, y edulcorados con azúcares, así como aditivos y coadyuvantes permitidos por la Secretaría de Salud en el acuerdo correspondiente (ver 2.32). Su contenido alcohólico es de 12,0 hasta 30,0% Alc. Vol."
Secretaría de Fomento Económico de Colima			COMENTARIO Es conocimiento de la actual Administración Pública que la Secretaria de Economía, a través de la Dirección a su digno cargo, presentó un proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-199-SCFI- 2015 "Bebidas Alcohólicas - Denominación, Especificaciones Fisicoquímicas. Información Comercial y Métodos de Prueba", la cual define todas las bebidas alcohólicas que se comercializan en el territorio nacional.	"PONCHE: Producto elaborado a base de bebidas alcohólicas destiladas, espíritu neutro, alcohol de calidad o alcohol común, aromatizado y saborizado con preparaciones de frutas o semillas, agua o leche y edulcorados con azúcares, así como aditivos y coadyuvantes permitidos por la Secretarla de Salud en el acuerdo correspondiente. Originario de Colima Su contenido alcohólico es de 12.0 hasta 30.0% Ale. Vol	**Secretaría de Fomento Económico de Colima** El CCONNSE analizó en comentario y decidió aceptarlo parcialmente, derivado del análisis de las características del producto, se incluye la denominación PONCHE dentro de la clasificación "Cocteles", 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**
			Derivado de lo anterior, le comento que en Colima se elabora una bebida destilada típica, preparada con insumos locales, conocida como "ponche". Su origen data de hace 100 años aproximadamente, produciéndose a través de un proceso artesanal en el que se combinan frutos o semillas con agua o leche y mezcal o alcohol. El consumo de esta bebida se lleva a cabo en combinación con la gastronomía local, siendo deleite de propios y visitantes, considerándola como un elemento más de nuestro patrimonio cultural reconocido a nivel nacional e internacional. Actualmente este producto ha alcanzado una gran aceptación, motivo por el cual las empresas lo producen en grandes volúmenes para su comercialización en México y en el extranjero. Esta industria representa una importante fuente de empleos y de ingresos para las familias colimenses. Bajo esa tesitura, es interés del Gobernador que la bebida "ponche" quede definida dentro del proyecto de la Norma Oficial Mexicana ya referida, como una bebida alcohólica, proponiendo la siguiente definición:		"6.4.1 Ponche Bebida alcohólica originaria del Estado de Colima elaborada a base de espíritu neutro, alcohol de calidad o alcohol común, bebidas alcohólicas destiladas, aromatizado y saborizado con preparaciones de frutas o semillas, agua o leche, y edulcorados con azúcares, así como aditivos y coadyuvantes permitidos por la Secretaría de Salud en el acuerdo correspondiente (ver 2.32). Su contenido alcohólico es de 12,0 hasta 30,0% Alc. Vol."
Cámara Nacional de la Industria Tequilera	7.5 Nota 14	te	*NOTA 14: Para el caso de las Bebidas Alcohólicas Preparadas de Agave, éstas serán aquellas donde se aporte al menos el 25% del contenido alcohólico total de la bebida alcohólica preparada proveniente de bebidas alcohólicas fermentadas o destiladas de agave.* COMENTARIO Se propone eliminar porque esta nota va en contra de lo establecido en el apartado III de este mismo numeral.	ELIMINAR	**Cámara Nacional de la Industria Tequilera** Se acepta el comentario el comentario y se efectúa el cambio correspondiente, toda vez que dicha especificaciones las contiene la NMX-V-049-NORMEX-2004, a la que hace referencia esta NOM.
Bebidas Internacionales Bepensa, S.A. de C.V. Bepensa Bebidas, S.A. de C.V.	7.5.1	te	*7.5.1 Cooler* *Es la bebida alcohólica preparada, elaborada con no menos de 50% de vino o vino de frutas, dióxido de carbono o agua carbonatada y una bebida destilada, pudiendo ser adicionadas de otros ingredientes, aditivos y coadyuvantes permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias), su contenido alcohólico es de 4 a 8% Alc. Vol.*	7.5.1 Bebida Alcohólica Refrescante Es la bebida alcohólica preparada, elaborada con no menos de 50% de vino o vino de frutas, jugos o trozos de algunas frutas, dióxido de carbono o agua carbonatada y una bebida destilada, pudiendo ser adicionadas de otros ingredientes, aditivos y coadyuvantes permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias), su contenido alcohólico es de 4 a 8% Alc. Vol.	**Bebidas Internacionales BEPENSA** **Bepensa Bebidas, S.A. de C.V.** Se acepta el comentario y se determina la necesidad de eliminar la categoría correspondiente a la denominación a Cooler.

1	2	3	4	5	6
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 El punto 7.5.1 del proyecto de Norma medularmente establece que las denominaciones genéricas de las bebidas alcohólicas serán las que se señalan en este apartado y que todas las bebidas alcohólicas que se comercialicen en nuestro país deben señalar en la etiqueta con toda claridad la denominación que les corresponde; resultando que las bebidas alcohólicas preparadas elaboradas con no menos de 50% de vino o vino de frutas, dióxido de carbono o agua carbonatada y una bebida destilada, pudiendo ser adicionadas de otros ingredientes, aditivos y coadyuvantes permitidos con contenido alcohólico de 4 a 8% Alc. Vol, forzosamente deben clasificarse como un Cooler y en consecuencia reproducir tal fonema en la etiqueta y/o envase que se trate. Ahora bien, Bepensa es titular de los registros marcarios Caribe Cooler y sus variantes y BIB cuenta con la licencia para explotarlos, por lo que únicamente estas empresas pueden utilizar la denominación Cooler para individualizar y comercializar bebidas alcohólicas, dado que en términos de los artículos 87 y 88 de la Ley de la Propiedad Industrial una marca únicamente puede ser utilizada por su titular o el usuario autorizado por este, lo que en la doctrina se conoce como el derecho de exclusividad de los titulares marcarios, toda vez que el objetivo del registro marcario es hacer identificable un determinado producto y/o servicio, diferenciándolo por sus cualidades y calidad de otros productos o servicios similares y es el caso que la permisión e incluso la imposición de que otras bebidas alcohólicas de terceros utilicen el fonema Cooler en su etiqueta o envase, inhibe e impide la denotación distintiva, diferenciación de las cualidades y calidad de los productos Caribe Cooler violándose los derechos marcarios de mis representadas e incluso, como se expone en punto diverso, quebrantándose los derechos de los consumidores al confundirles sobre los signos distintivos y cualidades propias de los productos de mi mandante, pudiendo orillarlos a adquirir un producto de calidad y características inferiores al que nos ocupa derivado de la confusión que provoca la denominación genérica Cooler .		

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
			Tal es el impacto, posicionamiento y reconocimiento del consumidor sobre la marca Caribe Cooler, que su tasa de ventas ha impactado de tal manera en el mercado y la economía nacional que el producto se ha considerado como mercancía de referencia, en un primer momento por el Banco de México y en la actualidad por el Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI) para la determinación del Índice Nacional de Precios al Consumidor, pues como se aprecia de las publicaciones en el Diario Oficial de la Federación y el Documento Metodológico del INEGI para la formulación de dicho Índice que se anexan como prueba 9 y 10, Caribe Cooler se ha incorporado al encadenamiento de productos para la determinación del Índice inflacionario que rige en el país; lo cual evidentemente demuestra lo posicionado de la marca en México y que por ello, no es legal ni financieramente viable hacer que una marca que sirve de base para determinar el factor inflacionario de la Nación, pretenda ser convertida en un término genérico e inverosímil por una autoridad administrativa, cuando por más de 30 años se han realizado acciones e inversiones de tal magnitud e importancia que el producto se ha constituido en un factor a considerar en la economía nacional. Consecuentemente, a efecto de que no sean vulnerados los derechos de propiedad intelectual de mis mandantes y no se generalicen indebidamente sus marcas al grado tal de poner en riesgo su subsistencia, se solicita se modifique el proyecto de Norma por lo que hace a la denominación Cooler, pues de lo contrario el termino Cooler sería utilizado por todo un sector de productores de bebidas alcohólicas que podrían no reunir los mismos estándares de calidad de BIB, produciendo la generalidad de las marcas de mis mandantes y quitando su distintividad, pues el término Cooler previsto en el proyecto de norma es semejante en grado de confusión con las marcas Caribe Cooler y sus variantes y las demás marcas Cooler de Bepensa, por reproducir textualmente su rasgo característico y principal, es decir, la palabra “Cooler”, pues no debe perderse de vista que el fonema “Caribe” por si sólo es genérico y en consecuencia no registrable.		

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
			Consecuentemente, con la utilización de la denominación Cooler, se generaría en perjuicio de mi mandante violaciones continuas y constantes a sus derechos de propiedad intelectual con “apoyo” en una NOM, no obstante que aquella no debe contravenir las disposiciones legales vigentes, puesto que de publicarse el proyecto de norma con la denominación Cooler se generaría en perjuicio de mis mandantes la denominada competencia desleal consistente en: “Actividades que generan e inducen a confusión a los consumidores, al hacerles creer que todos los productos que circulen en el mercado con la denominación Cooler, están autorizados por Bepensa”, lo que podría desprestigiar los productos comercializados por Bepensa con sus marcas Caribe Cooler y sus variantes, al no gozar los productos de terceros de la misma calidad, figura que se actualiza en el caso particular, toda vez que terceros ajenos a mi representada tendrían el derecho y obligación de reproducir el término Cooler que forma parte de las marcas de mi representada, como denominación para bebidas alcohólicas, causando confusión en el consumidor que puede asociar bebidas de terceros con el producto de BIB, asociando indebidamente la procedencia empresarial, calidad y seguridad del producto. Se solicita la homologación de la clasificación pretendida a la definición prevista en la Ley del Impuesto Especial Sobre Producción y Servicios, ya que en esta ya existe una denominación para el tipo de bebidas alcohólicas a que hace referencia el numeral 7.5.1 del Proyecto de Norma que nos ocupa, lo cual haría la debida concordancia y sumisión que debe existir entre la norma administrativa y una Ley emanada del Congreso de la Unión. El artículo 3 fracción I, Inciso b) de la Ley del Impuesto Especial Sobre Producción y Servicios dispone que se entiende por: I. Bebidas con contenido alcohólico, las bebidas alcohólicas y las bebidas refrescantes, de acuerdo con lo siguiente: …		

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
			b) Bebidas refrescantes, las elaboradas con un mínimo de 50% a base de vino de mesa, producto de la fermentación natural de frutas, pudiéndose adicionar agua, bióxido de carbono o agua carbonatada, jugo de frutas, extracto de frutas, aceites esenciales, ácido cítrico, azúcar, ácido benzoico o ácido sórbico o sus sales como conservadores, así como aquéllas que se elaboran de destilados alcohólicos diversos de los antes señalados. Es decir, de conformidad con la Ley del Impuesto Especial Sobre Producción y Servicios, las bebidas refrescantes son aquellas bebidas alcohólicas, elaboradas con no menos de 50% de vino o vino de frutas, dióxido de carbono o agua carbonatada, concepto que es casi idéntico al numeral 7.5.1 del Proyecto de NOM, por lo que a efecto de no violar el principio de supremacía de Ley y unificar ordenamientos y otorgar certeza jurídica a los consumidores se solicita se modifique la denominación Cooler, por la de "bebida alcohólica refrescante" en concordancia con la voluntad legislativa, porque no sólo se obtiene con ello certeza y unidad de los ordenamientos jurídicos, sino que además dicha denominación - bebida alcohólica refrescante - es idónea con la composición del producto que se describe y ser emitida en idioma español otorgando una idea y concepción más clara que Cooler sobre el tipo de bebida a que se hace referencia, lo que genera seguridad y certeza tanto en el gobernado consumidor como en el productor y distribuidor. Se propone la modificación del punto 7.5.1 del proyecto de Norma para que quede de la siguiente manera:		
Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente	7.5.2	te	*7.5.2 Sangría* *Es la bebida alcohólica preparada, elaborada con vino, agua, azúcar, jugos o trozos de algunas frutas, bióxido de carbono, saborizantes, aditivos y coadyuvantes permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34,* *Referencias).*		**Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó en comentario y decidió rechazarlo, toda vez derivado del análisis de dicha bebida, ésta no cumple con las características de propias de las bebidas alcohólicas preparadas, por lo que se elimina 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**
			COMENTARIO Agregar contenido de alcohol Definir el contenido de alcohol, como en todas las bebidas descritas en este documento, con la finalidad de diferenciarla del producto con el mismo nombre de una Bebida no alcohólica		Asimismo, se hace notar que derivado de los comentarios vertidos a la denominación de Cooler, se detectó que Sangría es una marca registrada en la clase 32 correspondiente a bebidas no alcohólicas (entre otras) y de conformidad con lo que establece la Ley de la Propiedad Industrial. En este sentido, con objeto de evitar cualquier controversia en ese tenor, se elimina la categoría.
Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios	7.5.3	te	*7.5.3 Trago gélido* *El producto elaborado a partir de bebidas alcohólicas destiladas, fermentadas, licores o mezclas de ellos, espíritu neutro, alcohol de calidad o alcohol común o mezcla de ellos con agua, aromatizados y saborizados, con extractos de frutas, fructuosas y saborizantes, con procedimientos específicos en estado de congelación, pudiendo ser adicionada de otros ingredientes como aditivos y/o coadyuvantes permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias). Con contenido alcohólico de 2 a 12% Alc. Vol.* COMENTARIO Por otro lado, es motivo de preocupación para esta Comisión la inclusión del Trago gélido, dentro de las Bebidas alcohólicas preparadas, como una modalidad de presentación de éstas, y que describe a una bebida alcohólica presentada con una apariencia diferente, en cuanto a su estado físico y por tanto a su forma, le comento que en el mercado nacional se les presenta como “una paleta de hielo a base de bebidas preparadas” o “cocteles hechos paleta", y se promocionan como"... una manera novedosa, diferente y divertida de beber". Esta presentación de una bebida alcohólica preparada, ofrecida al consumidor como una paleta de hielo, aunque novedosa y quizá atractiva, consideramos puede confundir al consumidor, ya que la presentación de		**Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios.** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó en comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: Bebida alcohólica preparada congelada Es la bebida alcohólica preparada definida en el inciso primario 6.5 en estado de congelación. Respecto a la información comercial, el capítulo correspondiente de la presente NOM, establece la manera de presentar dicha información.

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
			"paleta" comúnmente hecha a base de agua, colorante, saborizante y azúcar, corresponde a productos congelados de bebidas no alcohólicas, cuyo consumo está dirigido a todo público, pero con gran aceptación entre la población infantil. Esta forma de presentación de las bebidas alcohólicas preparadas no obstante que está dirigido a una población de mayores de 18 años y en algunos casos para consumirse en eventos particulares, pueden también ser consumidas en circunstancias o ambientes de menos control y estar al acceso de grupos de menor edad. De lo anterior, se tendrá que ser muy enfático en los sitios de venta para evitar que se suministre y consuma por menores de 18 años. Desde el punto de vista regulatorio estos productos deben cumplir con el etiquetado correspondiente al de una bebida alcohólica preparada, considerando lo establecido en la NOM-142-SSA/SCFI, no obstante, toda vez que esta presentación puede generar confusión en el consumidor con un producto no alcohólico, se sugiere que: 1. - La denominación que se incluya en la etiqueta del producto sea BEBIDA ALCOHÓLICA CONGELADA, nombre que describe claramente al producto, así como el estado físico en que se encuentra por el proceso de enfriamiento y congelación al que ha sido sujeto. 2. - Como información obligatoria, debe ubicarse en un lugar destacado, de manera que sea fácilmente visible y claramente legible, y no debe estar disimulada o tapada por ninguna otra indicación o imagen. 3. - La etiqueta, además de siempre estar presente, no ha de poder quitarse fácilmente, a fin de asegurar la disponibilidad o la accesibilidad de la información obligatoria para el consumidor. 4. - La leyenda precautoria "EL ABUSO EN EL CONSUMO DE ESTE PRODUCTO ES NOCIVO PARA LA SALUD", debe estar presente y tener un tamaño tal que permita su fácil lectura. Al menos el tamaño establecido en el numeral 9.3.7.2.1 de la NOM-142.		

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
Fundación de Investigaciones Sociales	7.5.3	te	*7.5.3 Trago gélido* *El producto elaborado a partir de bebidas alcohólicas destiladas, fermentadas, licores o mezclas de ellos, espíritu neutro, alcohol de calidad o alcohol común o mezcla de ellos con agua, aromatizados y saborizados, con extractos de frutas, fructuosas y saborizantes, con procedimientos específicos en estado de congelación, pudiendo ser adicionada de otros ingredientes como aditivos y/o coadyuvantes permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias). Con contenido alcohólico de 2 a 12% Alc. Vol.* COMENTARIO Antecedentes Actualmente existes empresas que ya comercializan estos productos en la Ciudad de México y otros Estados de la República, contando con reconocimiento por parte de medios de comunicación y la sociedad en general. Algunos ejemplos son: • Helado Obscuro: Heladería que cuenta con 9 sucursales. Vende helados con contenido de alcohol a partir de distintas bebidas (destilados, licores, fermentados, etc.) o Aquí un video al respecto: https://www.youtube.com/watch?v=qToI0n1s6Ds • ICShot: Empresa ubicada en Monterrey, con presencia en la Ciudad de México, que comercializa paletas heladas con contenido de alcohol. o Sitio web: http://icshot.com/ *Ambas empresas tienen páginas en redes sociales donde promocionan sus productos y se vinculan con eventos sociales como fiestas de música electrónica, bodas y fiestas en general. *Ninguna presenta un apartado específico en sus páginas en donde se hable de las precauciones necesarias al consumir sus productos o del requisito de la mayoría de edad para poder consumirlos. Algunas páginas presentan un apartado sobre las propiedades benéficas del helado y en ningún momento mencionan que sus productos contienen etanol.		**Fundación de Investigaciones Sociales.** El CCONNSE analizó el comentar toma nota del mismo, dada la importancia de regular dicha bebida alcohólica, la denominación queda como sigue: "6.5.1 Bebida alcohólica preparada congelada Es la bebida alcohólica preparada definida en el inciso primario 6.5 en estado de congelación."

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
			Desde una perspectiva de salud y prevención, se pueden hacer algunos comentarios: • Aun cuando la NOM-199 señala que estas bebidas deben estar entre 2 a 12% de alcohol, no hemos encontrado que esa información se explicite en los productos que se encuentran en el mercado. o Es necesario conocer esta información para poder estimar la cantidad de alcohol puro que existe en cada presentación. o Aclarar que el consumo de alcohol en esta presentación no disminuye los riesgos asociados por el uso nocivo. • Es necesario asegurar al consumidor que las marcas de bebidas con alcohol que utilizan en la elaboración de sus productos son formales para garantizar la calidad y la legalidad de los productos utilizados. • Deben cumplir con todas las Normas, leyes y reglamentos de las bebidas con alcohol. • Deben estar apegados a la NOM 142 incluyendo los símbolos correspondientes al no consumo en menores de edad, en mujeres embarazadas y si se planea conducir un vehículo. Deberían presentar la misma leyenda que las bebidas con alcohol: El abuso en el consumo de este producto es nocivo para la salud. • Deben apegarse a la Ley General de Salud para no utilizar bebidas que rebasen el límite legal de comercialización en México, que es de 55% alc. Vol. • Deben apegarse al Reglamento en Materia de Publicidad para no utilizar dibujos animados al publicitarse. Riesgos: • El alcohol puede infiltrarse en lugares donde está prohibido beber como escuelas, por lo que deben establecerse en lugares alejados de las mismas. También pueden infiltrarse en parques y zonas recreativas en general. • Por su carácter novedoso, puede resultar llamativo e incitar el consumo de menores de edad.		

1	2	3	4	5	6
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 personas puede que tarden o no detecten el sabor a alcohol ya que está mezclado con endulzantes. • Las personas lo pueden introducir clandestinamente a centros de consumo o eventos dejando fuera del control del lugar el suministro. • La presencia de tragos gélidos en ferias artesanales o la venta en la vía pública (paletas, raspados, helados, etc.) es un factor de riesgo pues no se tiene seguridad en la calidad de los ingredientes que los componen ni un control en el porcentaje de etanol presente en el producto, existiendo una alta probabilidad de ser elaborados con bebidas informales o alcoholes no aptos para el consumo humano. Es fácil de transportar o elaborar y puede prestarse al mercado informal. Postura: • El consumo de bebidas con alcohol, en cualquier presentación, debe estar acompañado de hábitos responsables y moderados que eviten riesgos a la salud. • A pesar que el consumo está presente en algunas partes de México, aún no es una práctica común, por lo que estamos a tiempo de seguir reforzando las habilidades para la vida y la responsabilidad frente al consumo de alcohol, para que junto con aliados evitemos que se convierta en una problemática de salud pública, por ejemplo, llegando estos productos a los menores de edad y mujeres embarazadas.		
Asociación de Importadores y Representantes de Alimentos y Bebidas, A.C.	7.5.3	te	*7.5.3 Trago gélido* *El producto elaborado a partir de bebidas alcohólicas destiladas, fermentadas, licores o mezclas de ellos, espíritu neutro, alcohol de calidad o alcohol común o mezcla de ellos con agua, aromatizados y saborizados, con extractos de frutas, fructuosas y saborizantes, con procedimientos específicos en estado de congelación, pudiendo ser adicionada de otros ingredientes como aditivos y/o coadyuvantes permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias). Con contenido alcohólico de 2 a 12% Alc. Vol.*	7.5 Bebidas alcohólicas preparadas Producto elaborado a base de bebidas alcohólicas destiladas, fermentadas, licores, espíritu neutro, alcohol de calidad o alcohol común o mezclas de ellos en agua, aromatizada y saborizada con procedimientos específicos y que pueden adicionarse de otros ingredientes y aditivos permitidos por la Secretaría de Salud Véase 3.4. Referencias), pudiendo encontrarse en estado de congelación. Con contenido alcohólico de 2 a 12 % Ale. Vol.	**Asociación de Importadores y Representantes de Alimentos y Bebidas, A.C.** El CCONNSE analizó en comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: Bebida alcohólica preparada congelada Es la bebida alcohólica preparada definida en el inciso primario 6.5 en estado de congelación.

1	2	3	4	5	6
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 YA ESTA CONTEMPLADO EN LAS BEBIDAS PREPARADAS, NO DEBEMOS INVENTAR COSAS QUE NO DEBEN DE IR, FINALMENTE ES UNA BEBIDA PREPARADA EN ESTADO SOLIDO.		
La Madrileña	7.5.3	te	*7.5.3 Trago gélido* *El producto elaborado a partir de bebidas alcohólicas destiladas, fermentadas, licores o mezclas de ellos, espíritu neutro, alcohol de calidad o alcohol común o mezcla de ellos con agua, aromatizados y saborizados, con extractos de frutas, fructuosas y saborizantes, con procedimientos específicos en estado de congelación, pudiendo ser adicionada de otros ingredientes como aditivos y/o coadyuvantes permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias). Con contenido alcohólico de 2 a 12% Alc. Vol.* COMENTARIO No existen las fructuosas, ni la fructuosa, el nombre correcto es fructosa. SE sugiere utilizar la palabra Azúcares	7.5.3 Trago gélido El producto elaborado a partir de bebidas alcohólicas destiladas, fermentadas, licores o mezclas de ellos, espíritu neutro, alcohol de calidad o alcohol común o mezcla de ellos con agua, aromatizados y saborizados, con extractos de frutas, ~~fructuosas~~ azúcares y saborizantes, con procedimientos específicos en estado de congelación, pudiendo ser adicionada de otros ingredientes como aditivos y/o coadyuvantes permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaria de Salud (Véase 3.34, Referencias). Con contenido alcohólico de 2 a 12% Alc. Vol.	**La Madrileña** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó en comentario y decidió rechazarlo, toda vez que la denominación queda como sigue: Bebida alcohólica preparada congelada Es la bebida alcohólica preparada definida en el inciso primario 6.5 en estado de congelación.
Consejo Regulador del Tequila	8.1	te	*8.1 El cumplimiento de las especificaciones señaladas en este capítulo serán comprobadas por parte de las autoridades* *competentes o por las personas acreditadas y aprobadas en términos de la LFMN.* COMENTARIO Se sugiere eliminar los párrafos del 8.2 al 8.5 incluyendo las tablas dado que ya están contemplados en el capítulo 3	El cumplimiento de las especificaciones señaladas en este capítulo será comprobadas por parte de las autoridades competentes o por las personas acreditadas y aprobadas en términos de la LFMN, de acuerdo a los métodos de prueba establecidos en el capítulo 3 de Referencias de este Proyecto de Norma	**Consejo Regulador del Tequila** Con fundamento con el artículo del 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que de acuerdo con lo indicado en el inciso 6.2.2 de la NMX-Z-013-SCFI-2015 el capítulo de referencias “debe proporcionar una lista de los documentos normativos vigentes a los cuales se hace referencia (ver 6.6.7.5.1) en la norma y que son indispensables para su aplicación.” En este sentido las funciones de ambos capítulos son distintos, mientras que en el capítulo 3 se enlistan todos los documentos empleados para la correcta aplicación de la norma, en el capítulo 8, se indican las particularidades para la aplicación de diversas normas, así como los métodos de prueba aplicables a cada bebida en particular.

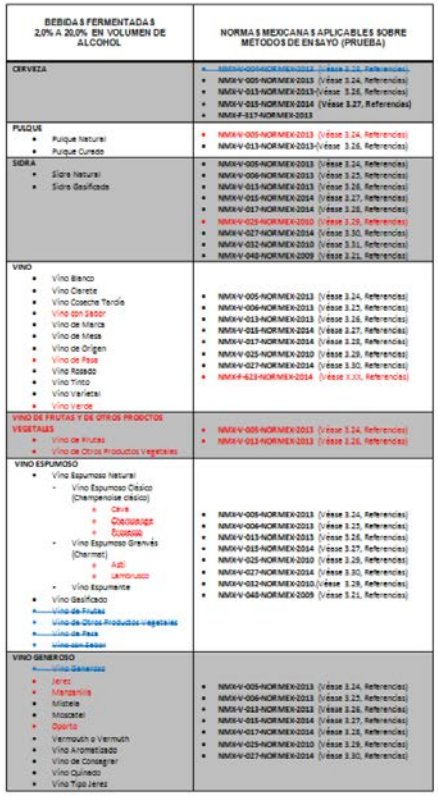
1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
La Madrileña	8.2	ed	*8.2 Cuando a las bebidas alcohólicas destiladas se les agregue edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes, permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias), con objeto de proporcionar o intensificar su color, aroma y/o sabor, pueden tener como máximo 75,0 g/L de azúcares o azúcares reductores totales de acuerdo a la NMXV006NORMEX2013 (Véase 3.25, Referencias) y 85,0 g/L de extracto seco de acuerdo a la NMXV017NORMEX2005* *(Véase 3.28, Referencias).* COMENTARIO Favor de actualizar la norma de Extracto Seco. Y debido a que constantemente se actualizan las normas nuestra sugerencia seria en lugar de poner el año la nota de vigente	**8.2** Cuando a las bebidas alcohólicas destiladas se les agregue edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes, permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaria de Salud (Véase 3.34, Referencias), con objeto de proporcionar o intensificar su color, aroma y/o sabor, pueden tener como máximo 75,0 g/L de azúcares o azúcares reductores totales de acuerdo a la NMX-V-006-NORMEX-2013 (Véase 3.25, Referencias) y 85,0 g/L de extracto seco de acuerdo a la NMX-V-017-NORMEX-2014 (Véase 3.28, Referencias).	**La Madrileña** El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo de manera parcial; se actualiza el año de la norma NMX-V-017-NORMEX-2005 para quedar como NMX-V-017-NORMEX-2014; Se rechaza el comentario de incluir la leyenda "vigente" en lugar del año toda vez que la NMX-Z-013-SCFI-2015, en su inciso 6.6.6.5.1 indica que "las referencias deben hacerse a documentos normativos vigentes."
Destilados la Ideal	8.2	te	*8.2 Cuando a las bebidas alcohólicas destiladas se les agregue edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes, permitidos en el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34, Referencias), con objeto de proporcionar o intensificar su color, aroma y/o sabor, pueden tener como máximo 75,0 g/L de azúcares o azúcares reductores totales de acuerdo a la NMX-V-006-NORMEX-2013* *(Véase 3.25, Referencias) y 85,0 g/L de extracto seco de acuerdo a la NMXV017NORMEX2005* *(Véase 3.28, Referencias).* COMENTARIO Quitar el punto 8.3 porque ya que es definido y señalado lo mismo en el punto 7.2 del presente proyecto de norma.	SE DEBE DE ELIMINAR ESTA DEFINICION	**Destilados La Ideal** Con fundamento con el artículo del 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que, en este capítulo se establecen las normas mexicanas específicas aplicables.
Destilados la Ideal	8.3	te	*8.3 De ser necesario para obtener el contenido alcohólico comercial requerido, se debe usar agua potable, destilada o* *desmineralizada, como agua de dilución, de acuerdo con lo establecido en la NOM127SSA11994* *(Véase 3.5, Referencias).* COMENTARIO Quitar el punto 8.4 ya que es redundante volver a señalar lo que ya fue definido en punto 5.3 del presente proyecto de norma.	SE DEBE DE ELIMINAR ESTA DEFINICION	**Destilados La Ideal** Con fundamento con el artículo del 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que el punto 5.3 corresponde a una definición que de acuerdo con lo indicado en 6.3.1 de la NMX-Z-013-SCFI-2015 está descrita "para la comprensión de ciertos términos usados en la norma.", mientras que en el punto 8.4 se está brindando un requisito.

1	2	3	4	5	6
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 Madrileña	8.3	te	*8.3 De ser necesario para obtener el contenido alcohólico comercial requerido, se debe usar agua potable, destilada o desmineralizada, como agua de dilución, de acuerdo con lo establecido en la NOM127SSA11994* *(Véase 3.5, Referencias).* COMENTARIO Se sugiere eliminar esta redacción generaliza el cumplimiento de cualquier agua de dilución con la NOM-127-SSA-1994 y el agua desionizada o destilada no cumple con esta norma.	**8.3** De ser necesario para obtener el contenido alcohólico comercial requerido, se debe usar agua potable, destilada o desmineralizada, como agua de dilución	**La Madrileña** Con fundamento con el artículo del 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que la modificación al inciso de agua o agua de dilución quedo de la siguiente manera, subsanando la modificación propuesta: agua o agua de dilución Es el agua que se utiliza en la elaboración de bebidas alcohólicas, la cual debe ser potable. Nota 1. El agua potable debe cumplir lo establecido en la NOM-127-SSA1-1994 (Ver 2.4).
Cámara Nacional de la Industria Tequilera	8.3	te	*8.3 De ser necesario para obtener el contenido alcohólico comercial requerido, se debe usar agua potable, destilada o desmineralizada, como agua de dilución, de acuerdo con lo establecido en la NOM127SSA11994* *(Véase 3.5, Referencias).* COMENTARIO Se propone reacomodo del texto para delimitar la aplicabilidad de la NOM-127, ya que sólo aplica para agua potable no para el agua destilada o desmineralizada.	8.3 De ser necesario para obtener el contenido alcohólico comercial requerido, se debe usar agua potable, destilada o desmineralizada, como agua de dilución. En el caso de utilizar agua potable esta debe cumplir lo establecido en la NOM-127-SSA1-1994 (Véase 3.5, Referencias).	**Cámara Nacional de la Industria Tequilera** Con fundamento con el artículo del 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que la modificación al inciso de agua o agua de dilución quedo de la siguiente manera, subsanando la modificación propuesta: agua o agua de dilución Es el agua que se utiliza en la elaboración de bebidas alcohólicas, la cual debe ser potable. Nota 1. El agua potable debe cumplir lo establecido en la NOM-127-SSA1-1994 (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**
La Madrileña	8.4	te	*8.4 Para el caso de las bebidas alcohólicas nacionales con denominación de origen se deben cumplir los métodos de prueba señalados en la NOM específica aplicable.* COMENTARIO La determinación de Metales pesados siempre se han referenciado en todas las NMX de producto como que son objeto de verificación por parte de las dependencias y su certificación no es obligatoria. Por tanto si bien la regulación a este rubro de Metales y metaloides es aplicable, no debe ser de certificación obligatoria.	Para los efectos del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana son aplicables, las especificaciones sanitarias relativas a metales pesados y metaloides contenidas en la NOM-142-SSA1/SCFI-2015 (Véase 3.6, Referencias) para lo cual debe tomarse en consideración la NMX-V-050-NORMEX-2010 (Véase 3.32, Referencias). Dichas especificaciones son exclusivamente objeto de verificación por parte de las dependencias y su certificación no es obligatoria, así como las siguientes NOM y NMX referidas a cada uno de los productos objeto de este Proyecto de Norma, como sigue:	**La Madrileña** Con fundamento con el artículo del 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que dicho párrafo hace referencia a aquellas bebidas alcohólicas nacionales que cuenten con una Denominación de Origen. Las cuales deben cumplir con lo establecido en su NOM específica.
Comité Técnico de Normalización Nacional para Bebidas Alcohólicas	8.5	te	*8.5 Para los efectos del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana son aplicables, las especificaciones sanitarias relativas a metales pesados y metaloides contenidas en la NOM142SSA1/SCFI2014 (Véase 3.6, Referencias) para lo cual debe tomarse en consideración la NMXV050NORMEX2010 (Véase 3.32, Referencias), así como las siguientes NOM y NMX* *referidas a cada uno de los productos objeto de este Proyecto de Norma, como sigue:* COMENTARIO La determinación por absorción atómica es un método caro y quizá el 90% de las empresas no cuentan con un Aparato para su cuantificación, es un hecho que, si se cumplen con las BPF, estos límites no se sobrepasaran. Por tanto, si bien la regulación a este rubro de Metales y metaloides es aplicable, no debe ser de certificación obligatoria.	8.5 Para los efectos del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana son aplicables, las especificaciones sanitarias relativas a metales pesados y metaloides contenidas en la NOM-142-SSA1/SCFI-2015 (Véase 3.6, Referencias) para lo cual debe tomarse en consideración la NMX-V- 050-NORMEX-2010 (Véase 3.32, Referencias). Dichas especificaciones son exclusivamente objeto de verificación por parte de las dependencias y su certificación no es obligatoria, así como las siguientes NOM y NMX referidas a cada uno de los productos objeto de este Proyecto de Norma, como sigue:	**Comité Técnico de Normalización Nacional para Bebidas Alcohólicas** Con fundamento con el artículo del 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que la manera de llevar a cabo el Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad se establece en su capítulo correspondiente.
Brown-Forman Tequila Mexico	8.5	te	*8.5 Para los efectos del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana son aplicables, las especificaciones sanitarias relativas a metales pesados y metaloides contenidas en la NOM142SSA1/SCFI2014 (Véase 3.6, Referencias) para lo cual debe tomarse en consideración la NMXV050NORMEX2010 (Véase 3.32, Referencias), así como las siguientes NOM y NMX*	**8.5** Para los efectos del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana son aplicables, las especificaciones sanitarias relativas a metales pesados y metaloides contenidas en la NOM-142-SSA1/SCFI-2014 (véase 3.6 referencias) para lo cual debe tomarse en consideración la NMX-V-050-NORMEX-2010 (véase 3.32 referencias), para los	**Brown-Forman Tequila México** Con fundamento con el artículo del 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que de acuerdo con lo indicado en el inciso 6.2.2 de la NMX-Z-013-SCFI-2015 el capítulo de referencias “debe

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
			referidas a cada uno de los productos objeto de este Proyecto de Norma, como sigue: COMENTARIO Se propone la eliminación de las tablas, para efectos de evitar contradicciones en el caso de que alguna NMX sufra algún cambio en su nomenclatura o incluso sea derogada.	métodos de prueba correspondientes se beberán de aplicar las NOM y NMX vigentes aplicables a cada uno de los productos objeto de este Proyecto de Norma.	proporcionar una lista de los documentos normativos vigentes a los cuales se hace referencia (ver 6.6.7.5.1) en la norma y que son indispensables para su aplicación." Asimismo se aclara que de acuerdo con lo indicado en la NMX-Z-013-SCFI-2015, en su inciso 6.6.6.5.1 indica que "las referencias deben hacerse a documentos normativos vigentes."
Cámara Nacional de la Industria Tequilera	8.5	te	*8.5 Para los efectos del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana son aplicables, las especificaciones sanitarias relativas a metales pesados y metaloides contenidas en la NOM142SSA1/SCFI2014 (Véase 3.6, Referencias) para lo cual debe tomarse en consideración la NMXV050NORMEX2010 (Véase 3.32, Referencias), así como las siguientes NOM y NMX* *referidas a cada uno de los productos objeto de este Proyecto de Norma, como sigue:* COMENTARIO Sugerimos la inclusión del segundo párrafo para que haya congruencia con diversas normas como la NOM-142-SSA1/SCFI-2014 y la NOM-006-SCFI-2012.	**8.5** Para los efectos del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana son aplicables, las especificaciones sanitarias relativas a metales pesados y metaloides contenidas en la NOM-142-SSA1/SCFI-2014 (Véase 3.6, Referencias) para lo cual debe tomarse en consideración la NMX-V-050-NORMEX-2010 (Véase 3.32, Referencias). así como las siguientes NOM y NMX referidas a cada uno de los productos objeto de este Proyecto de Norma, como sigue. Dichas especificaciones son exclusivamente objeto de verificación por parte de las dependencias y su certificación no es obligatoria:	**Cámara Nacional de la Industria Tequilera** Con fundamento con el artículo del 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que la manera de llevar a cabo el Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad se establece en su capítulo correspondiente.
Conferencia Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas	8.5 NORMAS MEXICANAS APLICABLES SOBRE MÉTODOS DE ENSAYO (PRUEBA) (en el texto original de los comentarios dice 8.4)	te	• *Vino de Mesa* *NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 3.26, Referencias).* *· NMX-V-017-NORMEX-2005 (Véase 3.28, Referencias).* *· NMX-V-006-NORMEX-2013 (Véase 3.25, Referencias).* *· NMX-V-005-NORMEX-2013 (Véase 3.24, Referencias).* *· NMX-V-015-NORMEX-2014 (Véase 3.27, Referencias).* *· NMX-V-025-NORMEX-2010 (Véase 3.29, Referencias).* *· NMX-V-027-NORMEX-2014 (Véase 3.30, Referencias).* COMENTARIO Entendemos que la denominación estuviera en consonancia con la normativa de la UE, en la que ya no existe la figura del "vino de mesa" como tal. Por ello, donde dice "vino de mesa", consideramos que debe decirse "vino".		**Confederación Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas** Con fundamento en los artículos 47 fracción I y 64 de la LFMN y artículo 33, tercer párrafo de su reglamento, el Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía (CCONNSE), analizó el comentario y decidió rechazar el comentario, toda vez que la denominación Vino ya es considerada en el inciso 7.1.5 del proyecto, siendo el Vino de mesa una sub división del vino. Aunado que el contenido alcohólico varía en ambas definiciones.

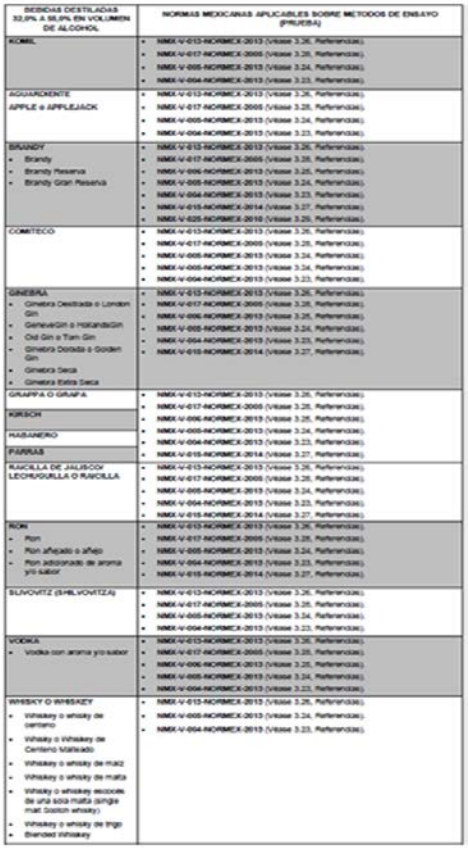
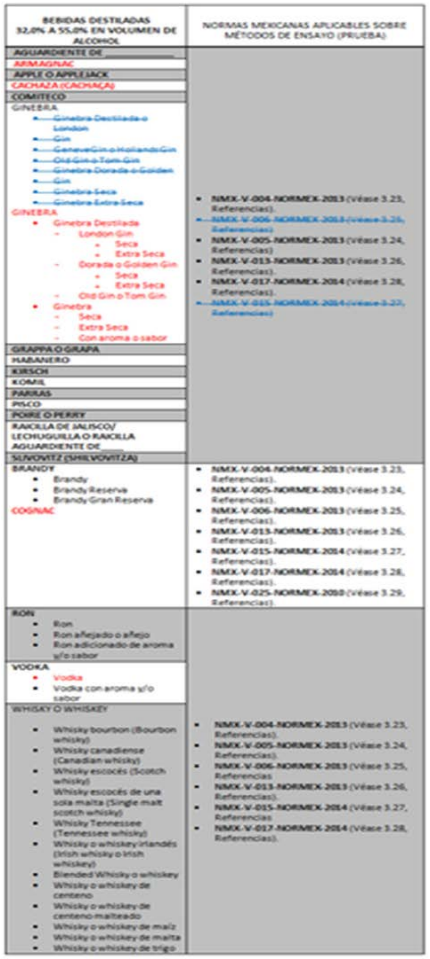
<table>
<tr><th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>4</th><th>5</th><th>6</th></tr>
<tr><th>Nombre</th><th>Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)</th><th>Tipo de comentario</th><th>TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)</th><th>CAMBIO PROPUESTO</th><th>RESOLUCIÓN CCONNSE</th></tr>
<tr>
<td>La Madrileña</td>
<td>8.5</td>
<td>te</td>
<td>
<table>
<tr><th>BEBIDAS FERMENTADAS 2,0% A 20,0% EN VOLUMEN DE ALCOHOL</th><th>NORMAS MEXICANAS APLICABLES SOBRE MÉTODOS DE ENSAYO (PRUEBA)</th></tr>
<tr><td>CERVEZA</td><td>• NMX-V-013-NORMEX-2013-(Véase 3.26, Referencias).
• NMX-V-005-NORMEX-2013 (Véase 3.24, Referencias).
• NMX-V-015-NORMEX-2014 (Véase 3.27, Referencias).
• NMX-V-004-NORMEX-2013 (Véase 3.23, Referencias).</td></tr>
<tr><td>PULQUE
• Pulque Natural
• Pulque Curado</td><td>• NMX-V-013-NORMEX-2013-(Véase 3.26, Referencias)</td></tr>
<tr><td>SIDRA
• Sidra Natural
• Sidra Gasificada</td><td>• NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 3.26, Referencias).
• NMX-V-017-NORMEX-2006 (Véase 3.28, Referencias).
• NMX-V-006-NORMEX-2013 (Véase 3.25, Referencias).
• NMX-V-005-NORMEX-2013 (Véase 3.24, Referencias).
• NMX-V-015-NORMEX-2014 (Véase 3.27, Referencias).
• NMX-V-032-NORMEX-2010 (Véase 3.31, Referencias).
• NMX-V-027-NORMEX-2014 (Véase 330, Referencias).
• NMX-V-048-NORMEX-2009 (Véase 3.21, Referencias).</td></tr>
<tr><td>VINO
• Vino de Marca
• Vino de Origen
• Vino Blanco
• Vino Clarete
• Vino Cosecha Tardía
• Vino de Mesa
• Vino Rosado
• Vino Tinto
• Vino varietal</td><td>• NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 3.26, Referencias).
• NMX-V-017-NORMEX-2006 (Véase 3.28, Referencias).
• NMX-V-006-NORMEX-2013 (Véase 3.25, Referencias).
• NMX-V-005-NORMEX-2013 (Véase 3.24, Referencias).
• NMX-V-015-NORMEX-2014 (Véase 3.27, Referencias).
• NMX-V-026-NORMEX-2010 (Véase 3.29, Referencias).
• NMX-V-027-NORMEX-2014 (Véase 3.30, Referencias).</td></tr>
<tr><td>VINOS ESPUMOSOS, NATURALES Y GASIFICADOS
• Vino Espumoso Natural
• Vino Espumoso Clásico (Champenoise clásico)
• Vino Espumoso Granvás (Charmat)
• Vino Espumante
• Vino de Frutas
• Vino de Otros Productos Vegetales
• Vino con Sabor
• Vino de pasa</td><td>• NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 3.26, Referencias).
• NMX-V-006-NORMEX-2013 (Véase 3.25, Referencias).
• NMX-V-005-NORMEX-2013 (Véase 3.24, Referencias).
• NMX-V-015-NORMEX-2014 (Véase 3.27, Referencias).
• NMX-V-027-NORMEX-2014 (Véase 3.30, Referencias).
• NMX-V-048-NORMEX-2009 (Véase 3.21, Referencias).</td></tr>
<tr><td>VINOS GENEROSOS
• Vino Generoso
- Misteia
• Moscatel
• Vermouth o vermuth
• Vino aromatizado
• Vino de Consagrar
• Vino Quinado
- Vino tipo Jerez</td><td>• NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 3.26, Referencias).
• NMX-V-017-NORMEX-2006 (Véase 3.28, Referencias).
• NMX-V-006-NORMEX-2013 (Véase 3.25, Referencias).
• NMX-V-006-NORMEX-2013 (Véase 3.24, Referencias).
• NMX-V-016-NORMEX-2014 (Véase 3.27, Referencias).
• NMX-V-027-NORMEX-2014 (Véase 3.30, Referencias).
• NMX-V-026-NORMEX-2010 (Véase 3.29, Referencias).</td></tr>
</table>

COMENTARIO
En todas las bebidas de esta tabla, se sugiere que la nomenclatura de las NMX de métodos se presente en orden numérico, no en orden de aparición del método en la tabla de especificaciones correspondiente, esto le da mayor claridad.
</td>
<td>


</td>
<td>
La Madrileña
Con fundamento con el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, toda vez que derivado de los comentarios, así como de las especificaciones de cada bebida alcohólica y sus métodos de prueba, queda como sigue:
<table>
<tr><th>BEBIDAS FERMENTADAS
2% A 20% EN VOLUMEN DE ALCOHOL</th><th>NORMAS MEXICANAS APLICABLES SOBRE MÉTODOS DE ENSAYO (PRUEBA)</th></tr>
<tr><td>• CERVEZA</td><td>• NMX-V-005-NORMEX-2013 (Ver 2.22).
• NMX-V-013-NORMEX-2013 (Ver 2.24).
• NMX-V-015-NORMEX-2014 (Ver 2.25).</td></tr>
<tr><td>• “____ ALE”</td><td>• NMX-V-005-NORMEX-2013 (Ver 2.22).
• NMX-V-013-NORMEX-2013 (Ver 2.24).
• NMX-V-015-NORMEX-2014 (Ver 2.25).</td></tr>
<tr><td>• PULQUE
- Pulque natural
- Puque curado</td><td>• NMX-V-005-NORMEX-2013 (Ver 2.22).
• NMX-V-013-NORMEX-2013 (Ver 2.24).</td></tr>
<tr><td>• SAKE</td><td>• NMX-V-005-NORMEX-2013 (Ver 2.22).
• NMX-V-013-NORMEX-2013 (Ver 2.24).</td></tr>
</table>
</td>
</tr>
</table>

1	2	3	4	5	6	
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**	
			Todos los títulos de las bebidas están en Mayúsculas, Negritas y Singular, para dar uniformidad a la redacción. Los títulos se presentan en orden alfabético en la tabla: Cerveza, Pulque, Sidra, Vino, Vino de Frutas y otros productos vegetales, Vino espumoso y Vino Generoso CERVEZA: Se elimina la NMX-V-004-NORMEX-2013, ya que en las bebidas fermentadas no es obligatorio el furfural y tampoco se menciona en el cuadro de especificaciones de cerveza de este proyecto de norma. PULQUE: De acuerdo a la NOM-142-SSA1/SCFI-2014 Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial, publicada el 23 de marzo de 2015 en el Diario Oficial de la Federación. Todas las bebidas fermentadas deben de cumplir con un máximo de metanol. Por lo que se agrega la NMX-V-005-NORMEX-2013. Para su determinación. El orden en que se presenta la clasificación del pulque, es priorizando el producto natural, del que no lo es. SIDRA: De acuerdo con la tabla de especificaciones de este proyecto de norma y a la NMX-V-011-NORMEX-2013, se debe realizar el análisis de δ13 CVPDB, para lo cual se debe agregar a esta tabla la NMX-V-025-NORMEX-2010. El orden en que se presenta la clasificación de la sidra, es priorizando el producto natural, del que no lo es. VINO: Dentro de la clasificación de Vino, falto el Vino Verde, que no fue colocado en ninguna tabla, al igual que el Vino de Pasa y Vino con Sabor, que erróneamente fueron clasificados como espumosos. Por lo que se agregan a la lista de Vino.		• SIDRA - Sidra Natural - Sidra y Sidra Gasificada	• NMX-V-005-NORMEX-2013 (Ver 2.22). • NMX-V-006-NORMEX-2013 (Ver 2.23). • NMX-V-013-NORMEX-2013 (Ver 2.24). • NMX-V-015-NORMEX-2014 (Ver 2.25). • NMX-V-017-NORMEX-2014 (Ver 2.26). • MX-V-025-NORMEX-2010 (Ver 2.27). • NMX-V-027-NORMEX-2014 (Ver 2.28). • NMX-V-032-NORMEX-2010 (Ver 2.29). • NMX-V-048-NORMEX-2009 (Ver 2.30).
					• VINO - Vino de Origen - Vino Blanco - Vino Clarete - Vino de Cosecha Tardía - Vino de Mesa o Vino de mesa dulce - Vino Mexicano - Vino Rosado - Vino Tinto - Vino varietal - Vino gasificado - Vino de pasa	• NMX-V-005-NORMEX-2013 (Ver 2.22). • NMX-V-006-NORMEX-2013 (Ver 2.23). • NMX-V-013-NORMEX-2013 (Ver 2.24). • NMX-V-015-NORMEX-2014 (Ver 2.25). • NMX-V-017-NORMEX-2014 (Ver 2.26). • NMX-V-025-NORMEX-2010 (Ver 2.27). • NMX-V-027-NORMEX-2014 (Ver 2.28).

1	2	3	4	5	6
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 esta tabla falta la NMX-F-623-NORMEX-2014. Alimentos- Determinación del contenido de cloruros–método potenciométrico método de prueba y dado que no existe Norma para Bebidas Alcohólicas, se usará la de Alimentos El orden en que se presenta la clasificación del vino es estrictamente alfabético. VINO ESPUMOSO: Se corrige la clasificación de Ginebra que se explica en la columna de Justificación para el cambio de esta misma tabla en el numeral 7.1.5.11. VINO GENEROSO Se elimina la clasificación Vino Generoso que está dentro de los Vinos generosos, pues esta es una explicación genérica del tipo de producto, no un tipo de producto. Todos los vinos enlistados en la propuesta tienen el mismo valor y peso y por tanto tienen un mismo tipo de viñeta. Por lo que es incorrecto poner una viñeta diferente a Mistela y Vino tipo Jerez. Existen omisiones en esta lista y se colocan de acuerdo como aparecen dentro de este mismo proyecto de norma, como lo son el Jerez, Manzanilla y Oporto. El orden en que se presenta la clasificación del vino generoso es estrictamente alfabético. VINO DE FRUTAS Y DE OTROS PRODCTOS VEGETALES Esta clasificación no puede estar dentro de VINO, pues es exclusivo para uva, por eso se pone en una clasificación aparte, que se sugiere se anexe a la tabla de Bebidas fermentadas y los únicos métodos de análisis que aplican son los de las NMX-V-005-NORMEX-2013 y NMX-V-013-NORMEX-2013 El orden en que se presenta la clasificación del vino de frutas y otros productos vegetales es estrictamente alfabético.		- Vino Espumoso o Vino espumoso clásico (champenoise clásico) o Vino espumoso Granvás (Charmat) - Vino Espumante • NMX-V-005-NORMEX-2013 (Ver 2.22). • NMX-V-006-NORMEX-2013 (Ver 2.23). • NMX-V-013-NORMEX-2013 (Ver 2.24). • NMX-V-015-NORMEX-2014 (Ver 2.25). • NMX-V-027-NORMEX-2014 (Ver 2.28). • NMX-V-048-NORMEX-2009 (Ver 2.30). - Vino Generoso o Mistela o Moscatel o Vermouth o vermuth o Vino aromatizado o Vino de consagrar o Vino quinado o Vino generoso tradicional • NMX-V-005-NORMEX-2013 (Ver 2.22). • NMX-V-006-NORMEX-2013 (Ver 2.23). • NMX-V-013-NORMEX-2013 (Ver 2.24). • NMX-V-015-NORMEX-2014 (Ver 2.25). • NMX-V-017-NORMEX-2014 (Ver 2.26). • NMX-V-025-NORMEX-2010 (Ver 2.27). • NMX-V-027-NORMEX-2014 (Ver 2.28).

1	2	3	4	5	6
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 Madrileña	8.5	te	 COMENTARIO En todas las bebidas de esta tabla, la nomenclatura de las NMX de métodos se presenta en orden numérico, no en orden de aparición del método en la tabla de especificaciones correspondiente, esto le da mayor claridad.		**La Madrileña** Con fundamento con el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, toda vez que derivado de los comentarios, así como de las especificaciones de cada bebida alcohólica y sus métodos de prueba, queda como sigue:

BEBIDAS DESTILADAS 32% A 55% EN VOLUMEN DE ALCOHOL	NORMAS MEXICANAS APLICABLES SOBRE MÉTODOS DE ENSAYO (PRUEBA)
• AGUARDIENTE	• NMX-V-005-NORMEX-2013 (Ver 2.22). • NMX-V-004-NORMEX-2013 (Ver 2.21). • NMX-V-013-NORMEX-2013 (Ver 2.24). • NMX-V-017-NORMEX-2014 (Ver 2.26).
• BRANDY - Brandy 100% de uva - Brandy reserva 100% de uva - Brandy gran reserva 100%	• NMX-V-004-NORMEX-2013 (Ver 2.21). • NMX-V-005-NORMEX-2013 (Ver 2.22). • NMX-V-006-NORMEX-2013 (Ver 2.23). • NMX-V-013-NORMEX-2013 (Ver 2.24). • NMX-V-015-NORMEX-2014 (Ver 2.25). • NMX-V-017-NORMEX-2014 (Ver 2.26). • NMX-V-025-NORMEX-2010 (Ver 2.27).

<table>
<tr><th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>4</th><th>5</th><th>6</th></tr>
<tr><th>Nombre</th><th>Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)</th><th>Tipo de comentario</th><th>TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)</th><th>CAMBIO PROPUESTO</th><th>RESOLUCIÓN CCONNSE</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>Se adiciona a las tablas las siguientes bebidas que se omitieron: Armagnac y Cachaza (Cachaça). También se sugiere agregar el termino Cachaza con z, en español ya que la letra ç (cedilla) es exclusiva del idioma catalán, francés y portugués.
Dado que el Aguardiente, Armagnac, Apple, Apple Jack o Calvados, Comiteco, Ginebra, Grappa o grapa, Habanero, Kirsch, Komil, Parras, Pisco, Poire o Perry, Raicilla, Slivovitz (Shilvovitza), comparten el tener los mismos parámetros fisicoquímicos.
Se eliminan las NMX-V-006-NORMEX-2013 Bebidas alcohólicas - Determinación de azúcares-Azúcares
reductores directos y totales y NMX-V-015 NORMEX-2014 Bebidas alcohólicas -Determinación de acidez total, acidez fija y acidez volátil, ya que en estas bebidas destiladas ni la NOM-142 ni sus normas especificas mencionan estos parámetros.
GINEBRA
Se corrige la clasificación de Ginebra que se explica en la columna de Justificación para el cambio de esta misma tabla en el numeral 7.2.12.
BRANDY
En el Brandy se adicional Cognac, ya que el Cognac es un Brandy con denominación de origen.
Dado que el Ron, Vodka y Whisky o Whiskey, comparten el tener los mismos parámetros fisicoquímicos, se agrupan con las mismas NMX aplicables.
VODKA
Dentro del Vodka hay dos clasificaciones: Vodka y Vodka con aroma o sabor, por lo que se adiciona el faltante.
WHISKY o WHISKEY
Se corrige la clasificación de Whisky o Whiskey que se explica en la columna de justificación para el cambio de esta misma tabla en el numeral 7.2.25 y 7.2.25.1</td><td></td><td>
<table>
<tr><td>• COMITECO</td><td>• NMX-V-004-NORMEX-2013 (Ver 2.21).
• NMX-V-005-NORMEX-2013 (Ver 2.22).
• NMX-V-013-NORMEX-2013 (Ver 2.24).</td></tr>
<tr><td>• GINEBRA
- Ginebra destilada
- Ginebra</td><td>• NMX-V-004-NORMEX-2013 (Ver 2.21).
• NMX-V-005-NORMEX-2013 (Ver 2.22).
• NMX-V-006-NORMEX-2013 (Ver 2.23).
• NMX-V-013-NORMEX-2013 (Ver 2.24).
• NMX-V-017-NORMEX-2014 (Ver 2.26).</td></tr>
<tr><td>• HABANERO</td><td>• NMX-V-004-NORMEX-2013 (Ver 2.21).
• NMX-V-005-NORMEX-2013 (Ver 2.22).
• NMX-V-013-NORMEX-2013 (Ver 2.24).</td></tr>
<tr><td>• KIRSCH</td><td></td></tr>
<tr><td>• PARRAS</td><td></td></tr>
<tr><td>• POIRE O PERRY</td><td></td></tr>
<tr><td>• RAICILLA</td><td>• NMX-V-004-NORMEX-2013 (Ver 2.21).
• NMX-V-005-NORMEX-2013 (Ver 2.22).
• NMX-V-013-NORMEX-2013 (Ver 2.24).
• NMX-V-017-NORMEX-2014 (Ver 2.26).</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
					• RON • NMX-V-004-NORMEX-2013 (Ver 2.21). • NMX-V-005-NORMEX-2013 (Ver 2.22). • NMX-V-013-NORMEX-2013 (Ver 2.24). • NMX-V-015-NORMEX-2014 (Ver 2.25). • NMX-V-017-NORMEX-2014 (Ver 2.26). • SLIVOVITZ (SHILVOVITZA) • NMX-V-004-NORMEX-2013 (Ver 2.21). • NMX-V-005-NORMEX-2013 (Ver 2.22). • NMX-V-013-NORMEX-2013 (Ver 2.24). • NMX-V-017-NORMEX-2014 (Ver 2.26). • VODKA • NMX-V-004-NORMEX-2013 (Ver 2.21). • NMX-V-005-NORMEX-2013 (Ver 2.22). • NMX-V-006-NORMEX-2013 (Ver 2.23). • NMX-V-013-NORMEX-2013 (Ver 2.24). • NMX-V-017-NORMEX-2014 (Ver 2.26).

<table>
<tr><th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>4</th><th>5</th><th>6</th></tr>
<tr><th>Nombre</th><th>Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)</th><th>Tipo de comentario</th><th>TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)</th><th>CAMBIO PROPUESTO</th><th>RESOLUCIÓN CCONNSE</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><td>• WHISKY O WHISKEY
- Whiskey o whisky de centeno
- Whisky o Whiskey de Centeno Malteado
- Whiskey o whisky de maíz
- Whiskey o whisky de malta
- Whiskey o whisky de trigo
- Blended Whiskey</td><td>• NMX-V-004-NORMEX-2013 (Ver 2.21).
• NMX-V-005-NORMEX-2013 (Ver 2.22).
• NMX-V-013-NORMEX-2013 (Ver 2.24).</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>La Madrileña</td><td>N/A</td><td>te</td><td>COMENTARIO
Se sugiere anexar una tabla de Bebidas con denominación de origen simplemente porque si se mencionan y se describen dentro del cuerpo de este proyecto de norma.</td><td>
<table>
<tr><th>BEBIDAS DESTILADAS CON DENOMINACION DE ORIGEN</th><th>NORMAS MEXICANAS APLICABLES SOBRE METODOS DE ENSAYO (PRUEBA)</th></tr>
<tr><td>BACANORA
• Bacanora Blanco
• Bacanora Joven u Oro
• Bacanora Reposado
• Bacanora Añejo</td><td>• NMX-V-004-NORMEX-2013 (Véase 3.23, Referencias).
• NMX-V-005-NORMEX-2013 (Véase 3.24, Referencias)
• NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 3.26, Referencias).
• NMX-V-017-NORMEX-2014 (Véase 3.28, Referencias).</td></tr>
<tr><td>CHARANDA
• Charanda Blanco
• Charanda Joven u Oro
• Charanda Reposado
• Charanda añejo o añejado</td><td>• NMX-V-004-NORMEX-2013 (Véase 3.23, Referencias).
• NMX-V-005-NORMEX-2013 (Véase 3.24, Referencias).
• NMX-V-006-NORMEX-2013 (Véase 3.25, Referencias
• NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 3.26, Referencias).
• NMX-V-015-NORMEX-2014 (Véase 3.27, Referencias
• NMX-V-017-NORMEX-2014 (Véase 3.28, Referencias).</td></tr>
<tr><td>MEZCAL
• Mezcal
- Blanco
- Madurado en Vidrio
- Reposado
- Añejo
- Abocado con
- Destilado con
• Mezcal Artesanal
- Blanco
- Madurado en Vidrio
- Reposado
- Añejo
- Abocado con
- Destilado con
• Mezcal Ancestral
- Blanco
- Madurado en Vidrio
- Reposado
- Añejo
- Abocado con
- Destilado con</td><td>• NMX-V-004-NORMEX-2013 (Véase 3.23, Referencias).
• NMX-V-005-NORMEX-2013 (Véase 3.24, Referencias).
• NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 3.26, Referencias).
• NMX-V-015-NORMEX-2014 (Véase 3.27, Referencias).
• NMX-V-017-NORMEX-2014 (Véase 3.28, Referencias).</td></tr>
<tr><td>SOTOL
• Sotol 100% Puro
- Blanco
- Joven u Oro
- Reposado
- Añejo
• Sotol
- Blanco
- Joven u Oro
- Reposado
- Añejo</td><td></td></tr>
<tr><td>TEQUILA
• Tequila 100% de Agave
- Blanco o Plata
- Joven u Oro
- Reposado
- Añejo
- Extra Añejo
• Tequila
- Blanco o Plata
- Joven u Oro
- Reposado
- Añejo
- Extra Añejo</td><td>• NMX-V-004-NORMEX-2013 (Véase 3.23, Referencias).
• NMX-V-005-NORMEX-2013 (Véase 3.24, Referencias).
• NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 3.26, Referencias).
• NMX-V-017-NORMEX-2014 (Véase 3.28, Referencias).</td></tr>
</table>
</td><td>La Madrileña
Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE analizó en comentario y decidió rechazarlo toda vez que la presente NOM, respeta cada una de las bebidas alcohólicas que cuentan con una Denominación de Origen, llamando a su norma específica. Por consiguiente cada norma específica señalara las especificaciones y sus métodos de prueba,</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>4</th><th>5</th><th>6</th></tr>
<tr><th>Nombre</th><th>Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)</th><th>Tipo de comentario</th><th>TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)</th><th>CAMBIO PROPUESTO</th><th>RESOLUCIÓN CCONNSE</th></tr>
<tr>
<td>La Madrileña</td>
<td>8.5</td>
<td>te</td>
<td>
<table>
<tr><th>LICORES/CREMAS 13,5% A 55,0% EN VOLUMEN DE ALCOHOL</th><th>NORMAS MEXICANAS APLICABLES SOBRE MÉTODOS DE ENSAYO (PRUEBA)</th></tr>
<tr><td>ANÍS
• Anís Destilado
• Anissette o Anisete</td><td>• NMX-V-006-NORMEX-2013 (Véase 3.25, Referencias).
• NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 3.26, Referencias).</td></tr>
<tr><td>AMARETTO</td><td>• NMX-V-006-NORMEX-2013 (Véase 3.25, Referencias)
• NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 3.26, Referencias)</td></tr>
<tr><td>XTABENTÚN</td><td>• NMX-V-006-NORMEX-2013 (Véase 3.25, Referencias).
• NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 3.26, Referencias).</td></tr>
<tr><td>CREMA O LICOR DE CASSIS
• Crema o Licor de Café
• Crema o Licor de Cacao</td><td>• NMX-V-006-NORMEX-2013 (Véase 3.25, Referencias).
• NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 3.26, Referencias).</td></tr>
<tr><td>CREMA O LICOR DE MENTA
• Fernet</td><td>• NMX-V-006-NORMEX-2013 (Véase 3.25, Referencias).
• NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 3.26, Referencias).</td></tr>
<tr><td>LICOR AMARGO O APERITIVO</td><td>• NMX-V-006-NORMEX-2013 (Véase 3.25, Referencias).
• NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 3.26, Referencias).</td></tr>
<tr><td>LICORES DE FRUTAS</td><td>• NMX-V-006-NORMEX-2013 (Véase 3.25, Referencias).
• NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 3.26, Referencias).</td></tr>
<tr><td>LICORES DE NARANJA, DE CURACAO (CURAZAO O TRIPLE SEC)</td><td>• NMX-V-006-NORMEX-2013 (Véase 3.25, Referencias).
• NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 3.26, Referencias).</td></tr>
<tr><td>LICOR O CREMA DE AMOR (PARFAITAMOUR)</td><td>• NMX-V-006-NORMEX-2013 (Véase 3.25, Referencias).
• NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 3.26, Referencias).</td></tr>
<tr><td>LICOR O CREMA (LLUVIA DE ORO)</td><td>• NMX-V-006-NORMEX-2013 (Véase 3.25, Referencias).
• NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 3.26, Referencias).</td></tr>
<tr><td>ROMPOPE
SAMBUCA</td><td>• NMX-V-006-NORMEX-2013 (Véase 3.25, Referencias).
• NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 3.26, Referencias).</td></tr>
</table>

COMENTARIO
Se agrega la palabra cordiales en el título de la primera columna.
En todas las bebidas de esta tabla, la nomenclatura de las NMX de métodos se presenta en orden numérico, no en orden de aparición del método en la tabla de especificaciones correspondiente, esto le da mayor claridad.
Todos los títulos de las bebidas están en Mayúsculas, Negritas y Singular (excepto los anisados y los que contienen tequila porque son varios), para dar uniformidad a la redacción. Los títulos se presentan en orden alfabético en la tabla.
Las palabras Licor y Crema son sinónimos así que no aplica poner “y/o “, solo “o”.
Se sugiere agrupar los Licores o crema Anisados, y si se acepta eliminar al Chinchón también se debe eliminar de esta lista.
</td>
<td>
<table>
<tr><th>LICORES/CREMAS (CORDIALES) 13,5% A 55,0% EN VOLUMEN DE ALCOHOL</th><th>NORMAS MEXICANAS APLICABLES SOBRE MÉTODOS DE ENSAYO (PRUEBA)</th></tr>
<tr><td>ANISADOS
• Anís
• Anís Destilado
• Anissette o Anisete
• Chinchón
• Sambuca
• Xtabentún</td><td>• NMX-V-004-NORMEX-2013 (Véase 3.23, Referencias).
• NMX-V-005-NORMEX-2013 (Véase 3.24, Referencias)
• NMX-V-006-NORMEX-2013 (Véase 3.25, Referencias).
• NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 3.26, Referencias).</td></tr>
<tr><td>AMARETTO</td><td></td></tr>
<tr><td>FERNET</td><td></td></tr>
<tr><td>IRISH CREAM</td><td></td></tr>
<tr><td>LICOR AMARGO O APERITIVO</td><td></td></tr>
<tr><td>LICOR DE FRUTAS</td><td></td></tr>
<tr><td>LICOR DE NARANJA, DE CURACAO (CURAZAO O TRIPLE SEC)</td><td></td></tr>
<tr><td>LICOR O CREMA DE AMOR (PARFAITAMOUR)</td><td></td></tr>
<tr><td>LICOR O CREMA DE CACAO</td><td></td></tr>
<tr><td>LICOR O CREMA DE CAFÉ</td><td></td></tr>
<tr><td>LICOR O CREMA DE CASSIS</td><td></td></tr>
<tr><td>LICOR O CREMA DE MENTA</td><td></td></tr>
<tr><td>LICOR O CREMA LLUVIA DE ORO</td><td></td></tr>
<tr><td>LICORES O CREMAS QUE CONTIEN TEQUILA</td><td>• NMX-V-004-NORMEX-2013 (Véase 3.23, Referencias).
• NMX-V-005-NORMEX-2013 (Véase 3.24, Referencias).
• NMX-V-006-NORMEX-2013 (Véase 3.25, Referencias).
• NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 3.26, Referencias).
• NMX-V-049-NORMEX-2013 (Véase 3.22, Referencias).</td></tr>
<tr><td>ROMPOPE
10,0% A 15,0% EN VOLUMEN DE ALCOHOL</td><td>• NMX-V-004-NORMEX-2013 (Véase 3.23, Referencias).
• NMX-V-005-NORMEX-2013 (Véase 3.24, Referencias)
• NMX-V-006-NORMEX-2013 (Véase 3.25, Referencias).
• NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 3.26, Referencias).</td></tr>
</table>
</td>
<td>
La Madrileña
Con fundamento con el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, toda vez que derivado de los comentarios, así como de las especificaciones de cada bebida alcohólica y sus métodos de prueba, queda como sigue:
<table>
<tr><th>LICORES O CREMAS 13,5% A 55% EN VOLUMEN DE ALCOHOL</th><th>NORMAS MEXICANAS APLICABLES SOBRE MÉTODOS DE ENSAYO (PRUEBA)</th></tr>
<tr><td>• LICORES O CREMAS</td><td rowspan="15">• NMX-V-004-NORMEX-2013 (Ver 2.21).
• NMX-V-005-NORMEX-2013 (Ver 2.22).
• NMX-V-006-NORMEX-2013 (Ver 2.23).
• NMX-V-013-NORMEX-2013 (Ver 2.24).</td></tr>
<tr><td>• ANÍS
-Anís destilado
-Anissette o Anisete</td></tr>
<tr><td>• AMARETTO</td></tr>
<tr><td>• XTABENTÚN</td></tr>
<tr><td>• CREMA O LICOR DE CASSIS</td></tr>
<tr><td>• CREMA O LICOR DE CAFÉ</td></tr>
<tr><td>• CREMA O LICOR DE CACAO</td></tr>
<tr><td>• CREMA O LICOR DE MENTA</td></tr>
<tr><td>• FERNET</td></tr>
<tr><td>• LICOR AMARGO</td></tr>
<tr><td>• LICORES DE FRUTAS</td></tr>
<tr><td>• LICORES DE NARANJA, DE CURACAO (CURAZAO O TRIPLE SEC)</td></tr>
<tr><td>• LICOR O CREMA DE AMOR (PARFAITAMOUR)</td></tr>
<tr><td>• LICOR O CREMA LLUVIA DE ORO</td></tr>
<tr><td>• LICOR DE WHISEY O WHISKY</td></tr>
<tr><td>• SAMBUCA</td></tr>
</table>
</td>
</tr>
</table>

1	2	3	4	5	6
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 propone una tabla con incisos y sub incisos correctos, ya que el licor de café y licor de cacao no son sub incisos del licor de cassis. Tampoco es un sub inciso el Fernet del Licor de Menta. Se sugiere tener un solo estilo para designar a los diferentes Licores o Cremas, en el uso de mayúsculas y minúsculas, y el orden en que se colocan estas dos palabras, siempre va primero Licor y después Crema. Tal como va la definición en 7.3. El primer grupo donde comparten parámetros fisicoquímicos: Anísados (Anís, Anís destilado, Anissette o anisete, Chinchón, Sambuca y Xtabentún), Amaretto, Fernet, Irish Cream, Licor amargo o aperitivo, Licores de frutas, Licores de naranja, de curacao (curazao o triple sec), Licor o crema de amor (parfaitamour), Licor o crema de cacao, Licor o crema de café, Licor o crema de cassis, Licor o crema de menta y Licor o crema lluvia de oro, se agrupan con las mismas NMX aplicables, que por cierto están incompletas pues les falta la NMX-V-004-NORMEX-2013 y la NMX-V-006-NORMEX-2013 LICORES O CREMAS QUE CONTIENEN TEQUILA Se sugiere anexar esta clasificación que además contiene una Bebida con denominación de origen simplemente porque si se mencionan y se describen dentro del cuerpo de este proyecto de norma. Y que además si se describen la Tabla de cocteles. ROMPOPE Dado que existe una inconsistencia en el %AV del Rompope respecto de todos los demás licores, se sugiere poner claramente el límite de riqueza alcohólica del producto en esta Tabla. Se agregan las NMX-V-004-NORMEX-2013 y la NMX-V-006-NORMEX-2013 faltantes.		

<table>
<tr><th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>4</th><th>5</th><th>6</th></tr>
<tr><th>Nombre</th><th>Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)</th><th>Tipo de comentario</th><th>TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)</th><th>CAMBIO PROPUESTO</th><th>RESOLUCIÓN CCONNSE</th></tr>
<tr>
<td>La Madrileña</td>
<td>8.5</td>
<td>te</td>
<td>
<table>
<tr><th>COCTELES
12,0% A 32,0% EN VOLUMEN DE ALCOHOL</th><th>NORMAS MEXICANAS APLICABLES SOBRE MÉTODOS DE ENSAYO (PRUEBA)</th></tr>
<tr><td>Cocteles</td><td>• NMX-V-005-NORMEX-2013 (Véase 3.24, Referencias).
• NMX-V-006-NORMEX-2013 (Véase 3.25, Referencias).
• NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 3.26, Referencias).</td></tr>
<tr><td>Cocteles con Tequila</td><td>• NMX-V-005-NORMEX-2013 (Véase 3.24, Referencias).
• NMX-V-006-NORMEX-2013 (Véase 3.25, Referencias).
• NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 3.26, Referencias).
• NMX-V-049-NORMEX-2013 (Véase 3.22, Referencias).</td></tr>
</table>
COMENTARIO
En todas las bebidas de esta tabla, la nomenclatura de las NMX de métodos se presenta en orden numérico, no en orden de aparición del método en la tabla de especificaciones correspondiente, esto le da mayor claridad.
Los títulos de las bebidas están en Mayúsculas, Negritas y Singular (excepto los que contienen tequila porque son varios), para dar uniformidad a la redacción.
Se agrega la NMX-V-004-NORMEX-2013, faltante en los cocteles que contienen tequila
</td>
<td>
<table>
<tr><th>COCTELES
12,0% A 32,0% EN VOLUMEN DE ALCOHOL</th><th>NORMAS MEXICANAS APLICABLES SOBRE MÉTODOS DE ENSAYO (PRUEBA)</th></tr>
<tr><td>COCTEL _____</td><td>• NMX-V-004-NORMEX-2013 (Véase 3.23, Referencias).
• NMX-V-005-NORMEX-2013 (Véase 3.24, Referencias).
• NMX-V-006-NORMEX-2013 (Véase 2.25, Referencias).
• NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 3.26, Referencias).</td></tr>
<tr><td>COCTELES QUE CONTIENEN TEQUILA</td><td>• NMX-V-004-NORMEX-2013 (Véase 3.23, Referencias).
• NMX-V-005-NORMEX-2013 (Véase 2.24, Referencias).
• NMX-V-006-NORMEX-2013 (Véase 2.25, Referencias).
• NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 2.26, Referencias).
• NMX-V-049-NORMEX-2013 (Véase 2.22, Referencias).</td></tr>
</table>
</td>
<td>
La Madrileña
Con fundamento con el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, toda vez que derivado de los comentarios, así como de las especificaciones de cada bebida alcohólica y sus métodos de prueba, queda como sigue:
<table>
<tr><th>COCTELES
12% A 32% EN VOLUMEN DE ALCOHOL</th><th>NORMAS MEXICANAS APLICABLES SOBRE MÉTODOS DE ENSAYO (PRUEBA)</th></tr>
<tr><td>• COCTELES
• PONCHE</td><td>• NMX-V-004-NORMEX-2013 (Ver 2.21).
• NMX-V-005-NORMEX-2013 (Ver 2.22).
• NMX-V-006-NORMEX-2013 (Ver 2.23).
• NMX-V-013-NORMEX-2013 (Ver 2.24).</td></tr>
<tr><td>•</td><td></td></tr>
</table>
</td>
</tr>
<tr>
<td>La Madrileña</td>
<td>8.5</td>
<td>Te</td>
<td>
<table>
<tr><th>BEBIDAS ALCOHÓLICAS PREPARADAS
2,0% A 12,0% EN VOLUMEN DE ALCOHOL</th><th>NORMAS MEXICANAS APLICABLES SOBRE MÉTODOS DE ENSAYO (PRUEBA)</th></tr>
<tr><td>COOLER</td><td>• NMX-V-006-NORMEX-2013 (Véase 3.25, Referencias).
• NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 3.26, Referencias).</td></tr>
<tr><td>SANGRÍA</td><td>• NMX-V-006-NORMEX-2013 (Véase 3.25, Referencias).
• NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 3.26, Referencias).</td></tr>
<tr><td>TRAGO GÉLIDO</td><td>• NMX-V-006-NORMEX-2013 (Véase 3.25, Referencias).
• NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 3.26, Referencias).</td></tr>
</table>
COMENTARIO
En todas las bebidas de esta tabla, la nomenclatura de las NMX de métodos se presenta en orden numérico, no en orden de aparición del método en la tabla de especificaciones correspondiente, esto le da mayor claridad.
Los títulos de las bebidas están en Mayúsculas, Negritas y Singular (excepto los que contienen tequila porque son varios), para dar uniformidad a la redacción.
El grupo donde comparten parámetros fisicoquímicos: Cooler, Sangría y Trago gélido se agrupan con las mismas NMX aplicables, que por cierto están incompletas pues les falta la NMX-V-004-NORMEX-2013 y la NMX-V-005-NORMEX-2013
</td>
<td>
<table>
<tr><th>BEBIDA S ALCOHOLICA S PREPARADA S
2,0% A 12,0% EN VOLUMEN DE ALCOHOL</th><th>NORMA S MEXICANA S APLICABLES SOBRE MÉTODO S DE EN SAYO (PRUEBA)</th></tr>
<tr><td>BEBIDAS PREPARADAS QUE CONTIENEN TEQUILA</td><td>• NMX-V-004-NORMEX-2013 (Véase 3.23, Referencias).
• NMX-V-005-NORMEX-2013 (Véase 2.24, Referencias).
• NMX-V-006-NORMEX-2013 (Véase 2.25, Referencias).
• NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 2.26, Referencias).
• NMX-V-049-NORMEX-2013 (Véase 2.22, Referencias).</td></tr>
<tr><td>COOLER
SANGRÍA
TRAGO GÉLIDO</td><td>• NMX-V-004-NORMEX-2013 (Véase 3.23, Referencias).
• NMX-V-005-NORMEX-2013 (Véase 2.24, Referencias).
• NMX-V-006-NORMEX-2013 (Véase 2.25, Referencias).
• NMX-V-013-NORMEX-2013 (Véase 2.26, Referencias).</td></tr>
</table>
</td>
<td>
La Madrileña
Con fundamento con el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, toda vez que derivado de los comentarios, así como de las especificaciones de cada bebida alcohólica y sus métodos de prueba, queda como sigue:
<table>
<tr><th>BEBIDAS ALCOHOLICAS PREPARADAS
2% A 12% EN VOLUMEN DE ALCOHOL</th><th>NORMAS MEXICANAS APLICABLES SOBRE MÉTODOS DE ENSAYO (PRUEBA)</th></tr>
<tr><td>• BEBIDA ALCOHÓLICA PREPARADA
• BEBIDA ALCOHÓLICA CONGELADA
• ROMPOPE</td><td>• NMX-V-004-NORMEX-2013 (Ver 2.21).
• NMX-V-005-NORMEX-2013 (Ver 2.22).
• NMX-V-006-NORMEX-2013 (Ver 2.23).
• NMX-V-013-NORMEX-2013 (Ver 2.24).</td></tr>
</table>
</td>
</tr>
</table>

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
			BEBIDAS ALCOHOLICAAS PREPARADAS QUE CONTIENEN TEQUILA Se sugiere anexar esta clasificación que además contiene una Bebida con denominación de origen simplemente porque si se mencionan y se describen dentro del cuerpo de este proyecto de norma. Y que además si se describen la Tabla de cocteles.		
Destilados la Ideal	10	te	*10. Envase y embalaje* *Los productos objeto de este Proyecto de Norma deben garantizar su inocuidad conforme lo establecido en el numeral 10.1 de la NOM142SSA1/* *SCFI2014 (Véase 3.6, Referencias).* *Cada envase debe llevar grabada o marcada de cualquier modo la identificación del lote al que pertenece, el cual consiste en un código específico que permita su trazabilidad.* *En el caso de cerveza, se permite la reutilización de envases, cuando el tratamiento que se les dé, garantice su inocuidad.* *Queda prohibida la reutilización de envases que tengan grabados logotipos diferentes a los de la marca envasada.* *Para el embalaje, se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases e impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución.* COMENTARIO La reutilización de los envases no es limitativa de la cerveza, garantizando a través de un tratamiento la inocuidad de los mismos, como señala el punto 5.21 del presente proyecto de norma, o el punto 10.1.1 de la NOM-142-SSA1/SCFI-2015 que a la letra señala: Se permitirá únicamente la reutilización de envases, cuando el tratamiento que se les dé, garantice su inocuidad. Queda prohibida la reutilización de envases que tengan grabados logotipos diferentes a los de la marca envasada. Este proceso ayuda a la ecología y disminuyendo la huella de carbón que lleva cada botella, siendo socialmente responsable.	10 ENVASE Y EMBALAJE Los productos objeto de este Proyecto de Norma deben garantizar su inocuidad conforme lo establecido en la referencia 10.1 de la NOM-142-SSA1/SCFI-2015 (Véase 3.6, Referencias) Cada envase debe llevar grabada o marcada de cualquier modo la identificación del lote al que pertenece, el cual consiste en un código específico que permita su trazabilidad. Se permite la reutilización de envases de vidrio, cuando el tratamiento que se les dé, garantice su inocuidad. Queda prohibida la reutilización de envases que tengan grabados logotipos diferentes a los de la marca envasada. Para el embalaje, se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases e impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución.	**Destilados la Ideal** Con fundamento con el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar de la siguiente manera. Envase y embalaje Los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana deben garantizar su inocuidad conforme lo establecido en el numeral 10.1 de la NOM-142-SSA1/SCFI-2014 (Ver 2.5). La capacidad de cada envase para su comercialización al consumidor final no debe ser mayor de 5 L. Cada envase debe llevar grabada o marcada de cualquier modo la identificación del lote al que pertenece, el cual consiste en un código específico que permita su trazabilidad. En el caso de cerveza, se permite la reutilización de envases, cuando el tratamiento que se les dé, garantice su inocuidad. Queda prohibida la reutilización de envases que tengan grabados logotipos diferentes a los de la marca envasada. Para el embalaje, se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases e impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento 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**
					Únicamente será permitida la reutilización de envases para la denominación de cerveza, cuando el tratamiento que se les dé garantice la inocuidad de los mismos. La reutilización de envases se sujeta al inciso secundario 10.1.1 de la NOM-142-SSA1/SCFI-2014 (Ver 2.5). Se deben usar envases exentos de ostentar derechos de propiedad intelectual de los que el productor y/o el envasador de bebidas alcohólicas no sean titular o usuario autorizado. Los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana, únicamente podrán envasarse conforme lo establecido en el inciso secundario 10.1.2 de la NOM-142-SSA1/SCFI-2014 (Ver 2.5).
Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios	11	te	COMENTARIO Llama la atención el hecho de encontrar que, dentro del contenido del proyecto de norma en comento, se incluya información que ya contempla la NOM-142-SSA/SCFI-2014 Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial, recientemente publicada en el DOF (23 de marzo de 2015) y en cuya elaboración participamos ambas dependencias, generando una norma conjunta. Consideramos que la repetición de algunas especificaciones resulta infructuosa y tal vez hasta confusa. En tanto que la referencia hacia la NOM-142, como es el caso del numeral 11. Información comercial Cada uno de los envases debe ostentar una etiqueta legible en idioma español, la cual debe contener información veraz y no inducir al error al consumidor con respecto a la naturaleza y características del producto, la información respectiva debe cumplir con los requisitos establecidos en el capítulo 9 de la NOM-142-SSA1/SCFI-2014 (Véase 3.6, Referencias) que precisa la forma y contenido del Etiquetado Sanitario y Comercial de las Bebidas Alcohólicas, … deriva en una indicación útil, clara y precisa		**Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios.** Con fundamento con el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: Cada uno de los envases debe ostentar una etiqueta legible en idioma español, la cual debe contener información veraz y no inducir al error al consumidor con respecto a la naturaleza y características del producto, la información respectiva debe cumplir con los requisitos establecidos en el capítulo 9 de la NOM-142-SSA1/SCFI-2014 (Ver 2.5) que precisa la forma y contenido del Etiquetado Sanitario y Comercial de las Bebidas Alcohólicas, salvo por la lista de ingredientes que establece dicho capítulo, que sólo es obligatoria para las Bebidas Alcohólicas Preparadas, Cocteles, Licores y Cremas; y en su caso, para las demás bebidas alcohólicas destiladas o fermentadas que después de destiladas y/o antes de su envasado sean adicionadas de cualquiera de los ingredientes y/o aditivos alérgenos, que puedan causar hipersensibilidad o intolerancia, enunciados en el numeral 9.3.7.1.1 de dicha 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**
Asociación Nacional de la Industria de Derivados de Agave, A.C.	11	TE	*11. Información comercial* *Cada uno de los envases debe ostentar una etiqueta legible en idioma español, la cual debe contener información veraz y no inducir al error al consumidor con respecto a la naturaleza y características del producto, la información respectiva debe cumplir con los requisitos establecidos en el capítulo 9 de la NOM142SSA1/* *SCFI2014 (Véase 3.6, Referencias) que precisa* *la forma y contenido del Etiquetado Sanitario y Comercial de las Bebidas Alcohólicas, salvo por la lista de ingredientes que establece dicho capítulo, que sólo es obligatoria para las Bebidas Alcohólicas Preparadas, Cocteles, Licores y Cremas; y en su caso, para las demás bebidas alcohólicas destiladas o fermentadas que después de destiladas y/o antes de su envasado sean adicionadas de cualquiera de los ingredientes y/o aditivos alérgenos, que puedan causar hipersensibilidad o intolerancia,* *enunciados en el numeral 9.3.7.1.1 de dicha NOM.* *Los productos que cuenten con denominación de origen, su categoría será expresada conforme se encuentren en el Acuerdo entre la Comunidad Europea y los Estados Unidos Mexicanos sobre el reconocimiento mutuo y la protección de las denominaciones en el sector de bebidas espirituosas (1997) respetando su idioma de origen.* COMENTARIO Resulta suficiente la referencia de la NOM-142-SSA1/SCFI-2014 en lo relativo al etiquetado sanitario y comercial de las bebidas alcohólicas. No se justifica legalmente la inclusión de las leyendas a partir de "...salvo por la lista de ingredientes, que solo es obligatoria…de dicha NOM." PORQUE esta inclusión está imponiendo obligaciones que no están contempladas en el punto 9.3.7.1.1 de aquella norma, PUES en este punto no se obliga a declarar la lista de	INFORMACIÓN COMERCIAL Cada uno de los envases debe ostentar una etiqueta legible en idioma español, la cual debe contener información veraz y no inducir al error al consumidor con respecto a la naturaleza y características del producto, la información respectiva debe cumplir con los requisitos establecidos en el capítulo 9 de la NOM-142-SSA1/SCFI-2014 (Véase 3.6, Referencias) que precisa la forma y contenido del Etiquetado Sanitario y Comercial de las Bebidas Alcohólicas. En el caso de "maguey" podrá ostentarse en la etiqueta que se trata de un destilado de agave cuando cumpla con las características señaladas en la definición de dicha bebida alcohólica. Los productos que cuenten con denominación de origen su categoría será expresada de acuerdo se encuentren en el Acuerdo entre la Comunidad Europea y los Estados Unidos Mexicanos sobre el reconocimiento mutuo y la protección de las denominaciones en el sector de bebidas espirituosas (1997) respetando su idioma de origen.	**Asociación Nacional de la Industria de Derivados de Agave** El CCONNSE analizó en comentario y decidió aceptarlo parcialmente. Se resalta que derivado de los comentarios vertidos al presente capítulo es trascendente incorporar características que doten de certidumbre a los sujetos obligados de la NOM de lo que deben contener las bebidas alcohólicas como información comercial. Lo anterior para quedar como sigue: "10. Información comercial Cada uno de los envases debe ostentar una etiqueta legible en idioma español, la cual debe contener información veraz y no inducir al error al consumidor con respecto a la naturaleza y características del producto, la información respectiva debe cumplir con los requisitos establecidos en el capítulo 9 de la NOM-142-SSA1/SCFI-2014 (Ver 2.5) que precisa la forma y contenido del Etiquetado Sanitario y Comercial de las Bebidas Alcohólicas, salvo por la lista de ingredientes que establece dicho capítulo, que sólo es obligatoria para las Bebidas Alcohólicas Preparadas, Cocteles, Licores y Cremas; y en su caso, para las demás bebidas alcohólicas destiladas o fermentadas que después de destiladas y/o antes de su envasado sean adicionadas de cualquiera de los ingredientes y/o aditivos alérgenos, que puedan causar hipersensibilidad o intolerancia, enunciados en el numeral 9.3.7.1.1 de dicha 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**
			ingredientes a los COCTELES, tampoco obliga a declarar ingredientes a las bebidas preparadas, licores o cremas que NO utilicen ingredientes opcionales y/o aditivos que causen hipersensibilidad, intolerancia o alergia y se encuentren presentes en el producto final. Solo se obliga a las bebidas que si contengan dichos ingredientes. Esta confusión se evita eliminando el texto a partir de "...salvo por la de dicha NOM". Se destaca que aun cuando no se hiciera referencia a que las bebidas alcohólicas destiladas deben cumplir con la NOM-142-SSA1/SCFI-2014, de cualquier modo, es obligatoria por disposición de la ley. Se justifica la inclusión de un segundo párrafo, atento a lo que dispone el artículo 32 de la Ley Federal de Protección del Consumidor en relación de que se debe dar al consumidor una información veraz, clara, comprobable del producto que adquiere POR LO QUE es una obligación de poner en el etiquetado -o al menos no hay impedimento legal- la información referente al producto que adquiere el consumidor, y si la bebida alcohólica "maguey" se obtiene por destilación y rectificación parcial de mostos fermentados, derivados de la molienda de las cabezas de agaves, entonces es un destilado de agave y por lo tanto es legal y conveniente informarle al consumidor que la bebida que adquiere es un destilado de agave denominado "maguey". Se resalta que la leyenda "destilado de agave" deberá usarse siempre y cuando dicha bebida cumpla con las características fisicoquímicas detalladas en la definición de maguey.		Los productos que cuenten con denominación de origen, su categoría será expresada conforme se encuentren en el Acuerdo entre la Comunidad Europea y los Estados Unidos Mexicanos sobre el reconocimiento mutuo y la protección de las denominaciones en el sector de bebidas espirituosas (1997) respetando su idioma de origen. En el caso de los vinos o destilados de importación, cuya denominación no se encuentre regulada en la presente Norma Oficial Mexicana, se aplican las disposiciones de los Tratados Internacionales relevantes de los que los Estados Unidos Mexicanos sean parte o, en su defecto, las especificaciones contenidas en las normas internacionales o en las normas o reglamentos técnicos del país de origen, siempre y cuando se respeten las especificaciones sanitarias establecidas en la NOM-142-SSA1/SCFI-2014 (Ver 2.5). Independientemente del cumplimiento de los requisitos que imponga en materia de etiquetado, se deberá incluir: a) Marca en la superficie principal de exhibición. b) La denominación de la bebida alcohólica, así como su categoría dependiendo de la clasificación de ésta conforme lo establecido en esta Norma, la cual no puede ser mayor a la marca. c) Si utiliza la materia prima como información comercial en la superficie principal de exhibición en su nombre común o científicos, de la bebida alcohólica será tres veces menor al tamaño de la denominación de ésta.”

1	2	3	4	5	6
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 Regulador del Tequila	11	te	*11. Información comercial* *Cada uno de los envases debe ostentar una etiqueta legible en idioma español, la cual debe contener información veraz y no inducir al error al consumidor con respecto a la naturaleza y características del producto, la información respectiva debe cumplir con los requisitos establecidos en el capítulo 9 de la NOM142SSA1/* *SCFI2014 (Véase 3.6, Referencias) que precisa* *la forma y contenido del Etiquetado Sanitario y Comercial de las Bebidas Alcohólicas, salvo por la lista de ingredientes que establece dicho capítulo, que sólo es obligatoria para las Bebidas Alcohólicas Preparadas, Cocteles, Licores y Cremas; y en su caso, para las demás bebidas alcohólicas destiladas o fermentadas que después de destiladas y/o antes de su envasado sean adicionadas de cualquiera de los ingredientes y/o aditivos alérgenos, que puedan causar hipersensibilidad o intolerancia, enunciados en el numeral 9.3.7.1.1 de dicha NOM.* *Los productos que cuenten con denominación de origen, su categoría será expresada conforme se encuentren en el Acuerdo entre la Comunidad Europea y los Estados Unidos Mexicanos sobre el reconocimiento mutuo y la protección de las* *denominaciones en el sector de bebidas espirituosas (1997) respetando su idioma de origen.* COMENTARIO Se incluye último párrafo, solo cambia de lugar dado que viene de 12.5.2.3	Cada uno de los envases debe ostentar una etiqueta legible en idioma español, la cual debe contener información veraz y no inducir al error al consumidor con respecto a la naturaleza y características del producto, la información respectiva debe cumplir con los requisitos establecidos en el capítulo 9 de la NOM-142-SSA1/SCFI-2014 (Véase 3.6, Referencias) que precisa la forma y contenido del Etiquetado Sanitario y Comercial de las Bebidas Alcohólicas, salvo por la lista de ingredientes que establece dicho capítulo, que sólo es obligatoria para las Bebidas Alcohólicas Preparadas, Cocteles, Licores y Cremas; y en su caso, para las demás bebidas alcohólicas destiladas o fermentadas que después de destiladas y/o antes de su envasado sean adicionadas de cualquiera de los ingredientes y/o aditivos alérgenos, que puedan causar hipersensibilidad o intolerancia, enunciados en el numeral 9.3.7.1.1 de dicha NOM. Los productos que cuenten con denominación de origen, su categoría será expresada conforme se encuentren en el Acuerdo entre la Comunidad Europea y los Estados Unidos Mexicanos sobre el reconocimiento mutuo y la protección de las denominaciones en el sector de bebidas espirituosas (1997) respetando su idioma de origen. La capacidad de cada envase para su comercialización al consumidor final no debe ser mayor de 5 L y en ningún caso se deben usar envases con marcas o signos distintivos que no sean propiedad del productor o envasador	**Consejo Regulador del Tequila** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó en comentario y decidió rechazarlo, toda vez que dichas especificaciones ya están contenidas en el capítulo de envase y embalaje.
Cámara Nacional de la Industria Tequilera	11 Segundo párrafo	te	*Los productos que cuenten con denominación de origen, su categoría será expresada conforme se encuentren en el Acuerdo entre la Comunidad Europea y los Estados Unidos Mexicanos sobre el reconocimiento mutuo y la protección de las denominaciones en el sector de bebidas espirituosas (1997) respetando su idioma de origen.*	Los productos que cuenten con denominación de origen o como productos distintivos reconocidos por el Gobierno Mexicano serán expresados conforme a los acuerdos correspondientes, respetando su idioma de origen.	**Cámara Nacional de la Industria Tequilera** El CCONNSE analizó en comentario y decidió aceptarlo parcialmente, dichos párrafos quedan como siguen:

1	2	3	4	5	6
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 Proponemos la modificación de este párrafo en razón de que puede haber otros documentos que reconozcan bebidas y no estar incluidos solo en el acuerdo descrito, como por ejemplo las bebidas originarias de Estados Unidos.		"Los productos que cuenten con denominación de origen, su categoría será expresada conforme se encuentren en el Acuerdo entre la Comunidad Europea y los Estados Unidos Mexicanos sobre el reconocimiento mutuo y la protección de las denominaciones en el sector de bebidas espirituosas (1997) respetando su idioma de origen. En el caso de los vinos o destilados de importación, cuya denominación no se encuentre regulada en la presente Norma Oficial Mexicana, se aplican las disposiciones de los Tratados Internacionales relevantes de los que los Estados Unidos Mexicanos sean parte o, en su defecto, las especificaciones contenidas en las normas internacionales o en las normas o reglamentos técnicos del país de origen, siempre y cuando se respeten las especificaciones sanitarias establecidas en la NOM-142-SSA1/SCFI-2014 (Ver 2.5)."
Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos, A.C.	12	ge	Comentario En el proyecto de Norma Oficial Mexicana en comento se establece un capítulo 12 denominado "EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD" el cual es congruente con lo que precisa el capítulo II de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización en el sentido de que es facultad de las dependencias establecer los procedimientos para la evaluación de la conformidad cuando para fines oficiales requieran comprobar el cumplimiento de las Normas, máxime en el caso de esta súper norma que aglutina una gran cantidad de productos muchos de los cuales tienen su propia Norma Mexicana de calidad en la que se establecen con precisión sus características así como sus especificaciones físico-químicas (como es el caso del Ron, el Vodka, el Brandy y otros), además es éste Proyecto de NOM se incluye a las bebidas alcohólicas		**Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos, A.C.** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que de conformidad con el artículo 73 de la LFMN y 80 de su Reglamento, dichas especificaciones contenidas para la evaluación de la conformidad serán retomadas en su propio Procedimiento que para tal efecto se realizará. El capítulo de Evaluación de la Conformidad 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**
			con Denominación de Origen (DO) no obstante que ellas tienen su propias Normas Oficiales Mexicanas en la que se establecen con estricta precisión todos los requisitos que se deben cumplir para que un producto pueda considerarse con Denominación de Origen. En ese sentido coincidimos con la autoridad en el hecho de que es imprescindible que se pueda evaluar la conformidad de todos los productos a fin de estar en posibilidad de verificar las características y especificaciones que deben reunir los mismos cuando éstos ´puedan dañar o poner en riesgo la salud humana, asimismo que las autoridades estén en posibilidad de constatar tanto la información comercial como la sanitaria, para que siempre se dé una correcta y completa información al consumidor. Esas facultades para evaluar la conformidad de los productos del sector vinos y licores y constatar que sean acordes con las normas (de producto y procesos) ya se encuentran debidamente delegadas y atribuidas, por un lado a la Comisión para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) en todo lo que se refiere a la salud y en general el aspecto sanitario tanto de los productos como de los procesos, y por otra parte a la Procuraduría Federal del Consumidor (PROFECO) en todo lo que se refiere a las regulaciones relativas al etiquetado, al contenido de los envases y demás cuestiones que pudiesen representar un engaño al consumidor. Repetimos, jamás nos hemos opuesto a la evaluación de la conformidad pues nuestros productos cumplen con todas las especificaciones físico- químicas exigidas en las diversas regulaciones a fin de proteger la salud de los consumidores, pero lo que es excesivo e injustificado es que se pretenda exigir se lleve a cabo la certificación de procesos, productos e instalaciones cuando se trata de bebidas genéricas, siendo que en la actualidad en nuestro país esto no se impone siquiera a los jugos o a las leches para bebés, tampoco a ningún alimento de los que consumen los niños de nuestro país, de allí lo descabellado de la pretensión.		Evaluación de la conformidad La evaluación de la conformidad de las bebidas alcohólicas objeto de la presente Norma Oficial Mexicana debe llevarse a cabo por personas acreditadas y aprobadas en términos de lo dispuesto por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento. Los sujetos obligados y las personas acreditadas y aprobadas se sujetarán a lo que se señale en el procedimiento de evaluación de la conformidad específico. Cuando las bebidas alcohólicas sujetas a esta Norma Oficial Mexicana, cuenten con una persona acreditada y aprobada en términos de la LFMN para determinar el cumplimiento de su Norma Oficial Mexicana específica, la evaluación de la conformidad de las mismas debe ejecutarse por el organismo de certificación acreditado y aprobado 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**
			En ese sentido lo que deviene totalmente improcedente e injustificado es que en el Proyecto de Norma oficial Mexicana que se comenta pretenda sujetar a una certificación de los procesos, productos e instalaciones de todos los productores, fabricantes, envasadores e importadores de bebidas alcohólicas genéricas, toda vez que si los productos genéricos cumplen con las especificaciones físico- químicas establecidas al efecto y sus etiquetas contienen toda la información comercial y sanitaria prevista en las regulaciones aplicables no hay razón de ser para que sean sometidos a una certificación, además de que se aplicaría un costo que según la regulación comentada deben cubrir los mismos productores, supliendo en sus facultades a las autoridades federales mencionadas (Profeco y COFEPRIS). Por lo anterior expuesto y fundado atentamente pido: Que en virtud de no existir ningún riesgo sanitario ni emergencia que lo motive, ni tampoco justificación válida para la imposición de ese procedimiento, se elimine de todo el apartado del proyecto de Norma Oficial Mexicana en que se mencione la Certificación de los procesos e instalaciones de los productores, fabricantes, envasadores e importadores de bebidas alcohólicas.		
Destilados la Ideal	12	te	*Cuando las bebidas alcohólicas sujetas a este Proyecto de Norma, cuenten con una persona acreditada y aprobada en términos de la LFMN para determinar el cumplimiento de su Norma Oficial Mexicana específica, la evaluación de conformidad de las mismas será ejecutada por el organismo de certificación acreditado y aprobado al efecto. En caso contrario, se sujetarán a las disposiciones aplicables en este capítulo.* COMENTARIO Solo está obligado a tener una "Certificación de la Evaluación de la Conformidad" las Bebidas Alcohólicas con Denominación de Origen, esto con fundamento en lo señalado en la Ley De La Propiedad Industrial en el Título Quinto "Denominaciones de Origen", donde se señala los derechos y obligaciones de una Denominación de Origen (D.O.), el Artículo 167 señala que el Estado Mexicano es el titular de la D.O., y solo	12 EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD Cuando las bebidas alcohólicas sujetas a este Proyecto de norma, cuenten con una persona acreditada y aprobada en términos de la LFMN para determinar el cumplimiento de su Norma Oficial Mexicana específica para una Denominación de Origen, la evaluación de conformidad de las mismas será ejecutada por el organismo de certificación acreditado y aprobado al efecto. En caso contrario, se sujetarán a las disposiciones aplicables en este capítulo.	**Destilados la Ideal** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que de conformidad con el artículo 73 de la LFMN y 80 de su Reglamento, dichas especificaciones contenidas para la evaluación de la conformidad serán retomadas en su propio Procedimiento que para tal efecto se realizará. El capítulo de Evaluación de la Conformidad 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**
			podrá usar la D.O. por autorización del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial. Señalando en el Artículo 173 que "El usuario de una denominación de origen está obligado a usarla tal y como aparezca en la declaración. De no usarla en la forma establecida, procederá la cancelación de la autorización". Por lo antes señalado las D.O. requieren de una "Certificación de Evaluación de la Conformidad" por parte D.G.N. mas no así las demás Bebidas Alcohólicas que no pertenezca a una Denominación de Origen, estas quedan excluidas de una "Certificación de Evaluación de la Conformidad" debiendo únicamente acatar y cumplir el marco normativo que les compete, en ningún caso se le podrá exigir una "Certificación de Evaluación de la Conformidad" para poder tener el derecho de elaborar las Bebidas Alcohólicas genéricas, ya que esto contravendría lo señalado en el Artículo 5to constitucional.		Evaluación de la conformidad La evaluación de la conformidad de las bebidas alcohólicas objeto de la presente Norma Oficial Mexicana debe llevarse a cabo por personas acreditadas y aprobadas en términos de lo dispuesto por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento. Los sujetos obligados y las personas acreditadas y aprobadas se sujetarán a lo que se señale en el procedimiento de evaluación de la conformidad específico. Cuando las bebidas alcohólicas sujetas a esta Norma Oficial Mexicana, cuenten con una persona acreditada y aprobada en términos de la LFMN para determinar el cumplimiento de su Norma Oficial Mexicana específica, la evaluación de la conformidad de las mismas debe ejecutarse por el organismo de certificación acreditado y aprobado para tal efecto.
Destilados la Ideal	12	ge	COMENTARIO Esto de conformidad con los acuerdos, tratados y convenios internacionales que ha firmado el gobierno federal con diversos países, siendo una forma que el importador pueda validar con un Órgano Certificador la Evaluación de la Conformidad.	INCLUIR EN EL PROYECTO DE NORMA: Se debería incluir un punto en la Evaluación de la Calidad que defina puntualmente que: Al tener un Certificado de Calidad Internacional ISO exime de la Certificación de la Evaluación de la Conformidad, ya que un órgano acreditado internacionalmente certifica la operación y los procesos en la elaboración y producción de las Bebidas Alcohólicas cumplan con el proyecto de norma, no requiriendo de una Certificación adicional.	**Destilados la Ideal** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que de conformidad con el artículo 73 de la LFMN y 80 de su Reglamento, dichas especificaciones contenidas para la evaluación de la conformidad serán retomadas en su propio Procedimiento que para tal efecto se realizará. El capítulo de Evaluación de la Conformidad 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**
					Evaluación de la conformidad La evaluación de la conformidad de las bebidas alcohólicas objeto de la presente Norma Oficial Mexicana debe llevarse a cabo por personas acreditadas y aprobadas en términos de lo dispuesto por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento. Los sujetos obligados y las personas acreditadas y aprobadas se sujetarán a lo que se señale en el procedimiento de evaluación de la conformidad específico. Cuando las bebidas alcohólicas sujetas a esta Norma Oficial Mexicana, cuenten con una persona acreditada y aprobada en términos de la LFMN para determinar el cumplimiento de su Norma Oficial Mexicana específica, la evaluación de la conformidad de las mismas debe ejecutarse por el organismo de certificación acreditado y aprobado para tal efecto.
Asociación Nacional de la Industria de Derivados de Agave, A.C.	12	te	COMENTARIO Derivado de los puntos de vista expuestos en el foro de análisis sobre los destilados de agave el 20 de abril de 2016 donde participó esa DGN, se debe adecuar la evaluación de la conformidad como está planteada, debido a que muy difícilmente muchos de los productores pequeños destilados de agave que no tienen una denominación de origen, podrán cumplir con los requisitos y costos, y es muy probable que muchos de ellos se volverán informales, lo que es contrario al espíritu del proyecto de normar las bebidas alcohólicas en México. Esto no significa que no se deban normar la elaboración de las bebidas alcohólicas destiladas de agave, sino que el muestreo deba ser en el producto final por el gobierno mexicano como ha sido hasta ahora sin que le produzca costo al productor y establecer requisitos para que haya la certeza de que se cumpla con la ya existente NOM-142- SSA1/SCFI-2014, pero no tan estrictos como el de		**Asociación Nacional de la Industria de Derivados de Agave, A.C.** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que de conformidad con el artículo 73 de la LFMN y 80 de su Reglamento, dichas especificaciones contenidas para la evaluación de la conformidad serán retomadas en su propio Procedimiento que para tal efecto se realizará. El capítulo de Evaluación de la Conformidad 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**
			las bebidas con denominación de origen que esos sí están obligados a utilizar una materia prima determinada, estar dentro de una zona geográfica limitada y el cumplir con la norma de la bebida de que se trate y por lo tanto hay la necesidad de certificar esas obligaciones, pero estos requerimientos no se pueden aplicar en forma igual a las bebidas genéricas.		Evaluación de la conformidad La evaluación de la conformidad de las bebidas alcohólicas objeto de la presente Norma Oficial Mexicana debe llevarse a cabo por personas acreditadas y aprobadas en términos de lo dispuesto por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento. Los sujetos obligados y las personas acreditadas y aprobadas se sujetarán a lo que se señale en el procedimiento de evaluación de la conformidad específico. Cuando las bebidas alcohólicas sujetas a esta Norma Oficial Mexicana, cuenten con una persona acreditada y aprobada en términos de la LFMN para determinar el cumplimiento de su Norma Oficial Mexicana específica, la evaluación de la conformidad de las mismas debe ejecutarse por el organismo de certificación acreditado y aprobado para tal efecto.
Comité Técnico de Normalización Nacional para Bebidas Alcohólicas	12	te	*12. Evaluación de la conformidad* *Cuando las bebidas alcohólicas sujetas a este Proyecto de Norma, cuenten con una persona acreditada y aprobada en términos de la LFMN para determinar el cumplimiento de su Norma Oficial Mexicana específica, la evaluación de conformidad de las mismas será ejecutada por el organismo de certificación acreditado y aprobado al efecto. En caso contrario, se sujetarán a las disposiciones aplicables en este capítulo.* COMENTARIO Toda vez que en términos de lo dispuesto por el artículo 73 de la Ley Federal Sobre Metrología y Normalización prevé que este procedimiento se contenga en un documento por separado, lo más conveniente es que en el Proyecto de NOM-199 únicamente se haga una referencia al mismo y el PEC correspondiente se formule, previa consulta con los sectores interesados, en un documento específico.	12. Evaluación de la conformidad Cuando las bebidas alcohólicas sujetas a este Proyecto de Norma, cuenten con una persona acreditada y aprobada en términos de la LFMN para determinar el cumplimiento de su Norma Oficial Mexicana específica, la evaluación de conformidad de las mismas será ejecutada por el organismo de certificación acreditado y aprobado al efecto. En caso contrario, se sujetarán a las disposiciones previstas en el Procedimiento de Evaluación de la Conformidad que será expedido conforme a lo dispuesto por los Artículos 73 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y al 80 de su Reglamento.	**Comité Técnico de Normalización Nacional para Bebidas Alcohólicas** El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente. Se acepta elaborar un Procedimiento por separado. La redacción del capítulo correspondiente en la presente NOM queda como sigue: "11. Evaluación de la conformidad La evaluación de la conformidad de las bebidas alcohólicas objeto de la presente Norma Oficial Mexicana debe llevarse a cabo por personas acreditadas y aprobadas en términos de lo dispuesto por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento. Los sujetos obligados y las personas acreditadas y aprobadas se sujetarán a lo que se señale en el procedimiento de evaluación de la conformidad 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**
			Esto debe ser así dado que la evaluación de la conformidad de cada uno de los distintos productos es diferente y especifica puesto que muchos de ellos tienen una Norma Mexicana de calidad que establece con precisión las características que deben reunir, sus especificaciones Físico- Químicas y demás cualidades. Además, que la DGN no ha dado respuesta puntual a la COFEMER al oficio COFEME 16 0050 respecto del capítulo de Evaluación de la Conformidad.		Cuando las bebidas alcohólicas sujetas a esta Norma Oficial Mexicana, cuenten con una persona acreditada y aprobada en términos de la LFMN para determinar el cumplimiento de su Norma Oficial Mexicana específica, la evaluación de la conformidad de las mismas debe ejecutarse por el organismo de certificación acreditado y aprobado para tal efecto.”
Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos, A.C.	12	ge	*12. Evaluación de la conformidad* *Cuando las bebidas alcohólicas sujetas a este Proyecto de Norma, cuenten con una persona acreditada y aprobada en términos de la LFMN para determinar el cumplimiento de su Norma Oficial Mexicana específica, la evaluación de conformidad de las mismas será ejecutada por el organismo de certificación acreditado y aprobado al efecto. En caso contrario, se sujetarán a las disposiciones aplicables en este capítulo.* COMENTARIO Toda vez que en términos de lo dispuesto por el artículo 73 de la Ley Federal Sobre Metrología y Normalización prevé que este procedimiento se contenga en un documento por separado, lo más conveniente es que en el Proyecto de NOM-199 únicamente se haga una referencia al mismo y el PEC correspondiente se formule, previa consulta con los sectores interesados, en un documento específico. Esto debe ser así dado que la evaluación de la conformidad de cada uno de los distintos productos es diferente y especifica puesto que muchos de ellos tiene una Norma Mexicana de calidad que establece con precisión las características que deben reunir, sus especificaciones Físico- Químicas y demás cualidades.	12. Evaluación de la conformidad Las bebidas alcohólicas comprendidas en este Proyecto de Norma, deberán sujetarse a la Evaluación de la Conformidad contenida y detallada en el Procedimiento de Evaluación de la Conformidad (PEC) de este Proyecto de Norma, que se publica en documento por separado.	**Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos, A.C.** El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente. Se acepta elaborar un Procedimiento por separado. La redacción del capítulo correspondiente en la presente NOM queda como sigue: “11. Evaluación de la conformidad La evaluación de la conformidad de las bebidas alcohólicas objeto de la presente Norma Oficial Mexicana debe llevarse a cabo por personas acreditadas y aprobadas en términos de lo dispuesto por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento. Los sujetos obligados y las personas acreditadas y aprobadas se sujetarán a lo que se señale en el procedimiento de evaluación de la conformidad específico. Cuando las bebidas alcohólicas sujetas a esta Norma Oficial Mexicana, cuenten con una persona acreditada y aprobada en términos de la LFMN para determinar el cumplimiento de su Norma Oficial Mexicana específica, la evaluación de la conformidad de las mismas debe ejecutarse por el organismo de certificación acreditado y aprobado 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**
Madrina Casa Cervecera	12	ge	*12. Evaluación de la conformidad* *Cuando las bebidas alcohólicas sujetas a este Proyecto de Norma, cuenten con una persona acreditada y aprobada en términos de la LFMN para determinar el cumplimiento de su Norma Oficial Mexicana específica, la evaluación de conformidad de las mismas será ejecutada por el organismo de certificación acreditado y aprobado al efecto. En caso contrario, se sujetarán a las disposiciones aplicables en este capítulo.* COMENTARIO Debería garantizar esta la equidad, puesto que la sobre regulación suma a los grandes costos que representan la alta frecuencia de los análisis propuestos, debería ser más laxa, con fundamentos técnicos y estimular la competencia equitativa y no igualitaria entre empresas trasnacionales que pueden absorber esos costos y PYMES que simplemente no pueden solventarlos.		**Madrina Casa Cervecera** El CCONNSE analizó el comentario y decidió tomar nota, toda vez que, de conformidad con el artículo 73 de la LFMN y 80 de su Reglamento, dichas especificaciones contenidas para la evaluación de la conformidad serán retomadas en su propio Procedimiento que para tal efecto se realizará. El capítulo de Evaluación de la Conformidad queda como sigue: "11. Evaluación de la conformidad La evaluación de la conformidad de las bebidas alcohólicas objeto de la presente Norma Oficial Mexicana debe llevarse a cabo por personas acreditadas y aprobadas en términos de lo dispuesto por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento. Los sujetos obligados y las personas acreditadas y aprobadas se sujetarán a lo que se señale en el procedimiento de evaluación de la conformidad específico. Cuando las bebidas alcohólicas sujetas a esta Norma Oficial Mexicana, cuenten con una persona acreditada y aprobada en términos de la LFMN para determinar el cumplimiento de su Norma Oficial Mexicana específica, la evaluación de la conformidad de las mismas debe ejecutarse por el organismo de certificación acreditado y aprobado 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**
Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente	12	ge	*12. Evaluación de la conformidad* *Cuando las bebidas alcohólicas sujetas a este Proyecto de Norma, cuenten con una persona acreditada y aprobada en términos de la LFMN para determinar el cumplimiento de su Norma Oficial Mexicana específica, la evaluación de conformidad de las mismas será ejecutada por el organismo de certificación acreditado y aprobado al efecto. En caso contrario, se sujetarán a las disposiciones aplicables en este capítulo.* COMENTARIO No está claro si esta norma es sujeta a certificación o no, ya que en el numeral 12.1 b) dice "Seguimiento posterior a la certificación inicial". Especificar si la NOM es o no certificable. En la NOM-142 claramente dice "Esta Norma no es certificable". En este PROY-NOM menciona que estará regulado conforme a la LFMN, pero esta Ley dice que "los requisitos de información comercial contenidos en las normas oficiales mexicanas no está sujeto a certificación" y entonces se contradice.		**Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente** El CCONNSE analizó el comentario y decidió tomar nota, toda vez que, de conformidad con el artículo 73 de la LFMN y 80 de su Reglamento, dichas especificaciones contenidas para la evaluación de la conformidad serán retomadas en su propio Procedimiento que para tal efecto se realizará. El capítulo de Evaluación de la Conformidad queda como sigue: "11. Evaluación de la conformidad La evaluación de la conformidad de las bebidas alcohólicas objeto de la presente Norma Oficial Mexicana debe llevarse a cabo por personas acreditadas y aprobadas en términos de lo dispuesto por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento. Los sujetos obligados y las personas acreditadas y aprobadas se sujetarán a lo que se señale en el procedimiento de evaluación de la conformidad específico. Cuando las bebidas alcohólicas sujetas a esta Norma Oficial Mexicana, cuenten con una persona acreditada y aprobada en términos de la LFMN para determinar el cumplimiento de su Norma Oficial Mexicana específica, la evaluación de la conformidad de las mismas debe ejecutarse por el organismo de certificación acreditado y aprobado 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**
Banuet Arrache y Asociados, S.C.	12	te	COMENTARIO Se propone añadir las especificaciones y condiciones de uso de la contraseña oficial.	"12.18 Conforme a los términos del segundo párrafo del artículo 76 de la LFNM, las bebidas alcohólicas que cuenten con la Evaluación de la Conformidad podrán voluntariamente ostentar la Contraseña oficial mexicana, cuando ello no induzca a error al consumidor o usuario sobre las características del producto, para lo cual se observaran las prescripciones aplicables de la Norma Oficial Mexicana, NOM-106-SCFI-2000 (o la que en su caso, la sustituya), Características de diseño y condiciones de uso de la contraseña oficial. La contraseña oficial deberá ir acompañada de la marca registrada de la persona acreditada y aprobada que evaluó la conformidad, para tales efectos, dicha persona deberá obtener la aprobación correspondiente por parte de las dependencias competentes."	**Banuet Arrache y Asociados, S.C.** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que de conformidad con el artículo 73 de la LFMN y 80 de su Reglamento, dichas especificaciones contenidas para la evaluación de la conformidad serán retomadas en su propio Procedimiento que para tal efecto se realizará. El capítulo de Evaluación de la Conformidad queda como sigue: "11. Evaluación de la conformidad La evaluación de la conformidad de las bebidas alcohólicas objeto de la presente Norma Oficial Mexicana debe llevarse a cabo por personas acreditadas y aprobadas en términos de lo dispuesto por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento. Los sujetos obligados y las personas acreditadas y aprobadas se sujetarán a lo que se señale en el procedimiento de evaluación de la conformidad específico. Cuando las bebidas alcohólicas sujetas a esta Norma Oficial Mexicana, cuenten con una persona acreditada y aprobada en términos de la LFMN para determinar el cumplimiento de su Norma Oficial Mexicana específica, la evaluación de la conformidad de las mismas debe ejecutarse por el organismo de certificación acreditado y aprobado 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**
Cervecería Almoloya	12.4	te	*12.4 Las personas acreditadas y aprobadas en términos de la LFMN, para emitir el Certificado de Cumplimiento con el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana deberán asegurarse que los productos cuentan:* *a) Dictamen técnico emitido por la unidad de verificación en términos de la LFMN;* *b) Dictamen o constancia de cumplimiento de información comercial emitido por una Unidad de Verificación en términos de la LFMN;* *c) Informe de resultado de las pruebas de laboratorio acreditado y aprobado en términos de la LFMN; y* COMENTARIO Especificaciones en torno a normatividad para cerveza. En función de lo estipulado en la fracción 12.14 respecto a los gastos de la certificación y en la fracción 12.4 referente a los distintos tipos de dictamen que exige la norma, sugiero que se establezcan criterios de prioridad respecto a los tres puntos señalados en la fracción 12.4. Esto con la finalidad de otorgar grados de apertura al mercado a quienes acrediten cada uno de estos criterios. La mayor parte de los cerveceros comenzamos haciendo cerveza en nuestras propias casas. La inversión y las posibilidades de crecimiento están dadas a partir de nuestras posibilidades de comercializar nuestro producto. Establecer limitaciones de la naturaleza de las promovidas priva a los pequeños productores de las posibilidades de incursionar en un mercado para el cual, en los términos de la norma, se requiere de varios millones como inversión inicial; aunada a esta inversión habría que considerar los costos que el cervecero, principalmente amateur, tendría que asumir para desarrollar un producto capaz de competir en un mercado internacional en el cual la oferta de cerveza crece cada vez más. La propuesta de establecer límites como los que he señalado permitiría a cualquier pequeño productor comercializar su producto bajo las normas mínimas de	12.4. c) Informe de resultado de las pruebas de laboratorio acreditado y aprobado en términos de la LFMN. El cumplimiento de esta certificación abala un rango de producción limitado o restringe su ámbito de distribución. b) Dictamen o constancia de cumplimiento de información comercial emitido por una Unidad de Verificación en términos de la LFMN; Otorga una ampliación en cualquiera de los dos ámbitos: volumen de producción o ámbito de distribución a) Dictamen técnico emitido por la unidad de verificación en términos de la LFMN; Cumplido este último criterio se libera el producto para su distribución nacional sin restricciones en cuanto al volumen.	**Cervecería Almoloya** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que de conformidad con el artículo 73 de la LFMN y 80 de su Reglamento, dichas especificaciones contenidas para la evaluación de la conformidad serán retomadas en su propio Procedimiento que para tal efecto se realizará. El capítulo de Evaluación de la Conformidad queda como sigue: "11. Evaluación de la conformidad La evaluación de la conformidad de las bebidas alcohólicas objeto de la presente Norma Oficial Mexicana debe llevarse a cabo por personas acreditadas y aprobadas en términos de lo dispuesto por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento. Los sujetos obligados y las personas acreditadas y aprobadas se sujetarán a lo que se señale en el procedimiento de evaluación de la conformidad específico. Cuando las bebidas alcohólicas sujetas a esta Norma Oficial Mexicana, cuenten con una persona acreditada y aprobada en términos de la LFMN para determinar el cumplimiento de su Norma Oficial Mexicana específica, la evaluación de la conformidad de las mismas debe ejecutarse por el organismo de certificación acreditado y aprobado 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**
			salud pública, único criterio válido para no permitírselo. Considerando que dicha comercialización estaría generando un ingreso al fisco, el interés público se ve beneficiado de dicha actividad. El crecimiento que pudiera lograr el proyecto de emprendimiento de cada particular estaría entonces limitado únicamente por la calidad de su producto y las ambiciones del mismo, lo cual lo llevaría a buscar nuevas acreditaciones para maximizar su producción, ampliar su mercado y mejorar sus instalaciones. Además, apoyaría la creación de mercados regionales o micro regionales.		
Ángel Enríquez	12.4	ge	*12.4 Las personas acreditadas y aprobadas en términos de la LFMN, para emitir el Certificado de Cumplimiento con el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana deberán asegurarse que los productos cuentan:* *a) Dictamen técnico emitido por la unidad de verificación en términos de la LFMN;* *b) Dictamen o constancia de cumplimiento de información comercial emitido por una Unidad de Verificación en términos de la LFMN;* *c) Informe de resultado de las pruebas de laboratorio acreditado y aprobado en términos de la LFMN; y* COMENTARIO Pero al poner atención en la nota 15 no queda claro a que se refiere, si habla de por ejemplo de algún producto que tenga más de una denominación o si habla de un producto con una denominación fija que tenga varias categorías, por ejemplo, tequila joven, tequila añejo, etc… Es importante cambiar su reacción para clarificar la idea.		**Ángel Enríquez** El CCONNSE analizó el comentario y toma nota del mismo, toda vez que de conformidad con el artículo 73 de la LFMN y 80 de su Reglamento, dichas especificaciones contenidas para la evaluación de la conformidad serán retomadas en su propio Procedimiento que para tal efecto se realizará. El capítulo de Evaluación de la Conformidad queda como sigue: "11. Evaluación de la conformidad La evaluación de la conformidad de las bebidas alcohólicas objeto de la presente Norma Oficial Mexicana debe llevarse a cabo por personas acreditadas y aprobadas en términos de lo dispuesto por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento. Los sujetos obligados y las personas acreditadas y aprobadas se sujetarán a lo que se señale en el procedimiento de evaluación de la conformidad específico. Cuando las bebidas alcohólicas sujetas a esta Norma Oficial Mexicana, cuenten con una persona acreditada y aprobada en términos de la LFMN para determinar el cumplimiento de su Norma Oficial Mexicana específica, la evaluación de la conformidad de las mismas debe ejecutarse por el organismo de certificación acreditado y aprobado 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**
Cámara Nacional de la Industria Tequilera	12.4	ed	*12.4 Las personas acreditadas y aprobadas en términos de la LFMN, para emitir el Certificado de Cumplimiento con el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana deberán asegurarse que los productos cuentan:* COMENTARIO Solo se completa el párrafo para que haya continuidad con la enumeración que le sigue.	**12.4** Las personas acreditadas y aprobadas en términos de la LFMN, para emitir el Certificado de Cumplimiento con el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana deberán asegurarse que los productos cuentan con:	**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 de conformidad con el artículo 73 de la LFMN y 80 de su Reglamento, dichas especificaciones contenidas para la evaluación de la conformidad serán retomadas en su propio Procedimiento que para tal efecto se realizará. El capítulo de Evaluación de la Conformidad queda como sigue: "11. Evaluación de la conformidad La evaluación de la conformidad de las bebidas alcohólicas objeto de la presente Norma Oficial Mexicana debe llevarse a cabo por personas acreditadas y aprobadas en términos de lo dispuesto por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento. Los sujetos obligados y las personas acreditadas y aprobadas se sujetarán a lo que se señale en el procedimiento de evaluación de la conformidad específico. Cuando las bebidas alcohólicas sujetas a esta Norma Oficial Mexicana, cuenten con una persona acreditada y aprobada en términos de la LFMN para determinar el cumplimiento de su Norma Oficial Mexicana específica, la evaluación de la conformidad de las mismas debe ejecutarse por el organismo de certificación acreditado y aprobado 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 Regulador del Tequila	12.4	te	*12.4 Las personas acreditadas y aprobadas en términos de la LFMN, para emitir el Certificado de Cumplimiento con el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana deberán asegurarse que los productos cuentan:* *a) Dictamen técnico emitido por la unidad de verificación en términos de la LFMN;* *b) Dictamen o constancia de cumplimiento de información comercial emitido por una Unidad de Verificación en términos de la LFMN;* *c) Informe de resultado de las pruebas de laboratorio acreditado y aprobado en términos de la LFMN; y* COMENTARIO Se complementa la redacción.	Las personas acreditadas y aprobadas en términos de la LFMN, para emitir el Certificado de Cumplimiento con el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana deberán asegurarse que los productos cuentan: a) Dictamen técnico de cumplimiento emitido por la unidad de verificación en términos de la LFMN;	**Consejo Regulador del Tequila** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que de conformidad con el artículo 73 de la LFMN y 80 de su Reglamento, dichas especificaciones contenidas para la evaluación de la conformidad serán retomadas en su propio Procedimiento que para tal efecto se realizará. El capítulo de Evaluación de la Conformidad queda como sigue: "11. Evaluación de la conformidad La evaluación de la conformidad de las bebidas alcohólicas objeto de la presente Norma Oficial Mexicana debe llevarse a cabo por personas acreditadas y aprobadas en términos de lo dispuesto por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento. Los sujetos obligados y las personas acreditadas y aprobadas se sujetarán a lo que se señale en el procedimiento de evaluación de la conformidad específico. Cuando las bebidas alcohólicas sujetas a esta Norma Oficial Mexicana, cuenten con una persona acreditada y aprobada en términos de la LFMN para determinar el cumplimiento de su Norma Oficial Mexicana específica, la evaluación de la conformidad de las mismas debe ejecutarse por el organismo de certificación acreditado y aprobado 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 Regulador del Tequila	12.4.1	te	*12.4.1 Para emitir el dictamen técnico de cumplimiento con el presente proyecto de NOM, la unidad de verificación acreditada y aprobada en términos de la LFMN, deberá llevar a cabo la constatación ocular y comprobación para evaluar la conformidad correspondiente en las instalaciones del productor, fabricante y envasador. La verificación comprenderá desde el proceso de elaboración, la entrada de la materia prima, hasta el producto terminado.* COMENTARIO Se complementa y ajusta redacción	Para emitir el dictamen técnico de cumplimiento con el presente proyecto de NOM, la unidad de verificación acreditada y aprobada en términos de la LFMN, deberá llevar a cabo la constatación ocular y de entradas de materia prima, maduración, envasado e información comercial, así como la comprobación, para evaluar la conformidad correspondiente en las instalaciones del productor, fabricante y envasador. La verificación comprenderá desde el proceso de elaboración, la entrada de la materia prima, hasta el producto terminado.	**Consejo Regulador del Tequila** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que de conformidad con el artículo 73 de la LFMN y 80 de su Reglamento, dichas especificaciones contenidas para la evaluación de la conformidad serán retomadas en su propio Procedimiento que para tal efecto se realizará. El capítulo de Evaluación de la Conformidad queda como sigue: "11. Evaluación de la conformidad La evaluación de la conformidad de las bebidas alcohólicas objeto de la presente Norma Oficial Mexicana debe llevarse a cabo por personas acreditadas y aprobadas en términos de lo dispuesto por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento. Los sujetos obligados y las personas acreditadas y aprobadas se sujetarán a lo que se señale en el procedimiento de evaluación de la conformidad específico. Cuando las bebidas alcohólicas sujetas a esta Norma Oficial Mexicana, cuenten con una persona acreditada y aprobada en términos de la LFMN para determinar el cumplimiento de su Norma Oficial Mexicana específica, la evaluación de la conformidad de las mismas debe ejecutarse por el organismo de certificación acreditado y aprobado 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**
Cámara Nacional de la Industria Tequilera	12.4.2	ed	*12.4.2 Para emitir el dictamen de cumplimiento de información comercial, la unidad de verificación acreditada y aprobada en términos de la LFMN, deberá llevar a cabo la constatación ocular de la etiqueta y comprobación para evaluar la conformidad correspondiente al capítulo 10 del presente proyecto.* COMENTARIO Solo se propone corregir que la información comercial es el capítulo 11.	**12.4.2** Para emitir el dictamen de cumplimiento de información comercial, la unidad de verificación acreditada y aprobada en términos de la LFMN, deberá llevar a cabo la constatación ocular de la etiqueta y comprobación para evaluar la conformidad correspondiente al capítulo 11 del presente proyecto	**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 de conformidad con el artículo 73 de la LFMN y 80 de su Reglamento, dichas especificaciones contenidas para la evaluación de la conformidad serán retomadas en su propio Procedimiento que para tal efecto se realizará. El capítulo de Evaluación de la Conformidad queda como sigue: "11. Evaluación de la conformidad La evaluación de la conformidad de las bebidas alcohólicas objeto de la presente Norma Oficial Mexicana debe llevarse a cabo por personas acreditadas y aprobadas en términos de lo dispuesto por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento. Los sujetos obligados y las personas acreditadas y aprobadas se sujetarán a lo que se señale en el procedimiento de evaluación de la conformidad específico. Cuando las bebidas alcohólicas sujetas a esta Norma Oficial Mexicana, cuenten con una persona acreditada y aprobada en términos de la LFMN para determinar el cumplimiento de su Norma Oficial Mexicana específica, la evaluación de la conformidad de las mismas debe ejecutarse por el organismo de certificación acreditado y aprobado 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**
Destilados la Ideal	12.5.1	te	*12.5.1 El productor debe demostrar en todo momento, que el producto no ha sido adulterado durante su elaboración. Por tal motivo, el Productor debe llevar un registro actualizado de por lo menos, los documentos siguientes:* COMENTARIO La responsabilidad del productor se presenta cuando se embotella y se pone el marbete y se lleva al mercado. Antes de ser embotellado no se puede hablar de adulteración porque no es un producto terminado, es un producto en proceso de producción el cual lleva acabo varios procesos de elaboración por lo que no se puede hablar de adulteración, podría haber variaciones pero nunca Adulteración VS Alteración como marca el punto 3.3 de la NOM-142.	12.5.1 El Productor debe llevar un registro actualizado de por lo menos, los documentos siguientes:	**Destilados la Ideal** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que de conformidad con el artículo 73 de la LFMN y 80 de su Reglamento, dichas especificaciones contenidas para la evaluación de la conformidad serán retomadas en su propio Procedimiento que para tal efecto se realizará. El capítulo de Evaluación de la Conformidad queda como sigue: "11. Evaluación de la conformidad La evaluación de la conformidad de las bebidas alcohólicas objeto de la presente Norma Oficial Mexicana debe llevarse a cabo por personas acreditadas y aprobadas en términos de lo dispuesto por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento. Los sujetos obligados y las personas acreditadas y aprobadas se sujetarán a lo que se señale en el procedimiento de evaluación de la conformidad específico. Cuando las bebidas alcohólicas sujetas a esta Norma Oficial Mexicana, cuenten con una persona acreditada y aprobada en términos de la LFMN para determinar el cumplimiento de su Norma Oficial Mexicana específica, la evaluación de la conformidad de las mismas debe ejecutarse por el organismo de certificación acreditado y aprobado 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 Regulador del Tequila	12.5.2.2	ed	*12.5.2.2 El criterio anterior también es aplicable para garantizar la trazabilidad y autenticidad del producto muestreado en el comercio por la Dependencia o autoridad competente.* COMENTARIO Se ajusta redacción	El criterio anterior también es aplicable para garantizar la trazabilidad y autenticidad del producto muestreado en el comercio.	**Consejo Regulador del Tequila** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que de conformidad con el artículo 73 de la LFMN y 80 de su Reglamento, dichas especificaciones contenidas para la evaluación de la conformidad serán retomadas en su propio Procedimiento que para tal efecto se realizará. El capítulo de Evaluación de la Conformidad queda como sigue: "11. Evaluación de la conformidad La evaluación de la conformidad de las bebidas alcohólicas objeto de la presente Norma Oficial Mexicana debe llevarse a cabo por personas acreditadas y aprobadas en términos de lo dispuesto por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento. Los sujetos obligados y las personas acreditadas y aprobadas se sujetarán a lo que se señale en el procedimiento de evaluación de la conformidad específico. Cuando las bebidas alcohólicas sujetas a esta Norma Oficial Mexicana, cuenten con una persona acreditada y aprobada en términos de la LFMN para determinar el cumplimiento de su Norma Oficial Mexicana específica, la evaluación de la conformidad de las mismas debe ejecutarse por el organismo de certificación acreditado y aprobado 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 Regulador del Tequila	12.5.2.3	te	*12.5.2.3 La capacidad de cada envase para su comercialización al consumidor final no debe ser mayor de 5 L y en ningún caso se deben usar envases con marcas o signos distintivos que no sean propiedad del productor o envasador* COMENTARIO Incorporarlo a capítulo 11 información comercial	Eliminar e incorporar al capítulo 11. Información comercial	**Consejo Regulador del Tequila** El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, se agrega al capítulo de Envase y Embalaje, para quedar como sigue: "9. Envase y embalaje Los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana deben garantizar su inocuidad conforme lo establecido en el numeral 10.1 de la NOM-142-SSA1/SCFI-2014 (Ver 2.5). La capacidad de cada envase para su comercialización al consumidor final no debe ser mayor de 5 L."
La Madrileña	12.5.2.3	te	12.5.2.3 La capacidad de cada envase para su comercialización al consumidor final no debe ser mayor de 5 L y en ningún caso se deben usar envases con marcas o signos distintivos que no sean propiedad del productor o envasador COMENTARIO Se sugiere adicionar el texto de maquila pues los envases, marcas y signos distintivos pertenecen a otro productor o envasador, para lo cual deberá existir un contrato legal.	**12.5.2.3** La capacidad de cada envase para su comercialización al consumidor final no debe ser mayor de 5 L y en ningún caso se deben usar envases con marcas o signos distintivos que no sean propiedad del productor o envasador, o en el caso de maquilas lo que este asentado o respaldado por un contrato.	**La Madrileña** El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, se agrega al capítulo de Envase y Embalaje, para quedar como sigue: "9. Envase y embalaje Los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana deben garantizar su inocuidad conforme lo establecido en el numeral 10.1 de la NOM-142-SSA1/SCFI-2014 (Ver 2.5). La capacidad de cada envase para su comercialización al consumidor final no debe ser mayor de 5 L."
Bebidas Internacionales Bepensa, S.A. de C.V. Bepensa Bebidas, S.A. de C.V.	12.5.2.3	te	*12.5.2.3 La capacidad de cada envase para su comercialización al consumidor final no debe ser mayor de 5 L y en ningún caso se deben usar envases con marcas o signos distintivos que no sean propiedad del productor o envasador*	Se solicita la modificación de la norma para que se permita el uso en envases de marcas registras o signos distintivos de un titular diverso, siempre y cuando se encuentren debidamente licenciados con las formalidades de Ley ante el IMPI, por lo que se sugiere la siguiente modificación:	**Bebidas Internacionales Bepensa, S.A. de C.V.** **Bepensa Bebidas, S.A. de C.V.** El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, se agrega al capítulo de Envase y Embalaje, 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**
			COMENTARIO Se pretende limitar los derechos de uso de una marca exclusivamente para el titular de aquella, no obstante que los derechos marcarios pueden ser utilizados no sólo por el titular de una marca sino también por la persona autorizada por aquel, es decir, el licenciatario de los derechos en cita, sin que exista limitación prevista en ley, tal y como se desprende de los artículos 138 y 140 de la Ley de la Propiedad Industrial. Con fecha 19 de diciembre de 2014, Bepensa, adquirió las marcas y activos de "Caribe Cooler" para su explotación comercial. Asimismo, a efecto de adquirir las marcas de referencia, mi representada cumplió con la solicitud de transmisión de derechos ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, tal y como se acredita con el contrato de transmisión de derechos marcarios y los oficios de autorización correspondientes y cuya veracidad puede consultarse en http://marcanet.impi.gob.mx/marcanet/controler/ Con fecha 16 de marzo de 2015, Bepensa, como accionista mayoritario, constituyó conforme a las leyes de la República Mexicana, la sociedad anónima de capital variable Bebidas Internacionales Bepensa (BIB), la cual tiene su domicilio legal en la Ciudad de Mérida, Yucatán y su objeto social, entre otros está la compra venta, fabricación, embotellado, añejamiento, distribución, importación y exportación de toda clase de bebidas alcohólicas. Con fecha 01 de abril de 2015, Bepensa y BIB celebraron un contrato de licencia de las marcas enlistadas en los puntos que anteceden, el cual quedó debidamente inscrito ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, como se acredita con los oficios emitidos para tal efecto por la autoridad, por lo que BIB ostenta el legítimo derecho de comercializar y distribuir la bebida alcohólica denominada Caribe Cooler. Con motivo de la licencia anteriormente citada y a efecto de comercializar el producto Caribe Cooler, BIB utiliza las marcas nominativas y mixtas Caribe Cooler, así como los avisos comerciales vinculados a estas, haciendo al producto identificable y distinguible ante el consumidor.	12.5.2.3 La capacidad de cada envase para su comercialización al consumidor final no debe ser mayor de 5 L y no se deben usar envases con marcas o signos distintivos que no sean propiedad del productor o envasador, salvo que exista licencia de uso a favor de aquellos debidamente inscrita ante el IMPI.	"Se deben usar envases exentos de ostentar derechos de propiedad intelectual de los que el productor y/o el envasador de bebidas alcohólicas no sean titular o usuario autorizado"

1	2	3	4	5	6
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 actual redacción del proyecto de norma resulta violatoria de la Ley de la Propiedad Industrial, puesto que se pretende limitar los derechos de uso de una marca exclusivamente para el titular de aquella, no obstante que los derechos marcarios pueden ser utilizados no sólo por el titular de una marca sino también por la persona autorizada por aquel, es decir, el licenciatario de los derechos en cita, sin que exista limitación prevista en ley, tal y como se desprende de los artículos 138 y 140 de la Ley de la Propiedad Industrial. Es decir, el uso de una marca no es exclusivo del titular de aquella, puesto que dicho titular puede transmitir el uso de su derecho marcario a través de licencia, figura jurídica reconocida a nivel internacional , que permite que un tercero denominado licenciatario utilice la marca tal y como lo haría el titular, por lo que no existe razón jurídica que justifique que las marcas en los envases sean necesariamente propiedad del envasador o productor, puesto que puede acontecer que aquellos no sean titulares pero si licenciatarios de una marca, por lo cual resulta violatorio que se les impida el ejercicio de su derecho de licencia y uso de marca a través del proyecto de norma que nos ocupa. Máxime que la limitante que nos atañe carece de justificación, puesto que como se ha acreditado la Ley de la materia permite el uso de una marca a través de licencia y no así como dispone el proyecto de norma únicamente con la titularidad del derecho marcario, por lo que de no modificar la redacción del numeral 12.5.2.3 del proyecto, se contravendría además el artículo 14 Constitucional, puesto que los derechos adquiridos de los envasadores y productores licenciatarios se verían conculcados con la emisión de la norma oficial. 1.La Licencia está prevista, reconocida y acreditada ante la mayoría de los países del mundo, toda vez que se encuentra prevista dicha figura jurídica se encuentra prevista en el Acuerdo Sobre los Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual relacionados con el Comercio, al igual que en la Recomendación emitida por la OMPI y denominada Recomendación conjunta relativa a las licencias de marcas.		

1	2	3	4	5	6
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	12.5.2.4	te	*12.5.2.4 La comprobación del cumplimiento con lo establecido en cualquier aspecto relacionado con el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana que se le aplique a la actividad del envasado, deberá cumplirse por el productor y/o envasador, y se debe realizar a través de la inspección del proceso de envasado que para tales efectos lleven a cabo las personas acreditadas y aprobadas en términos de la LFMN, independientemente que pueda ser corroborado por cualquier autoridad competente.* COMENTARIO Se propone eliminar de este precepto al productor ya que se refieren a actividades de envasado.	En **12.5.2.4** La comprobación del cumplimiento con lo establecido en cualquier aspecto relacionado con el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana que se le aplique a la actividad del envasado, deberá cumplirse por el envasador, y se debe realizar a través de la inspección del proceso de envasado que para tales efectos lleven a cabo las personas acreditadas y aprobadas en términos de la LFMN, independientemente que pueda ser corroborado por cualquier autoridad competente.	**Cámara Nacional de la Industria Tequilera** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó en comentario y decidió rechazarlo toda vez que de conformidad con el artículo 73 de la LFMN y 80 de su Reglamento, dichas especificaciones contenidas para la evaluación de la conformidad serán retomadas en su propio Procedimiento que para tal efecto se realizará. El capítulo de Evaluación de la Conformidad queda como sigue: "11. Evaluación de la conformidad La evaluación de la conformidad de las bebidas alcohólicas objeto de la presente Norma Oficial Mexicana debe llevarse a cabo por personas acreditadas y aprobadas en términos de lo dispuesto por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento. Los sujetos obligados y las personas acreditadas y aprobadas se sujetarán a lo que se señale en el procedimiento de evaluación de la conformidad específico. Cuando las bebidas alcohólicas sujetas a esta Norma Oficial Mexicana, cuenten con una persona acreditada y aprobada en términos de la LFMN para determinar el cumplimiento de su Norma Oficial Mexicana específica, la evaluación de la conformidad de las mismas debe ejecutarse por el organismo de certificación acreditado y aprobado 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 Regulador del Tequila	12.5	te	*12.15 De la vigencia del certificado* *El certificado de cumplimiento con este Proyecto de norma tendrá una vigencia de tres años con revisiones periódicas.* COMENTARIO Toda vez que se debe indicar el periodo de seguimiento.	De la vigencia del certificado El certificado de cumplimiento con este Proyecto de norma tendrá una vigencia de tres años con revisiones de seguimiento semestrales.	**Consejo Regulador del Tequila** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó en comentario y decidió rechazarlo toda vez que de conformidad con el artículo 73 de la LFMN y 80 de su Reglamento, dichas especificaciones contenidas para la evaluación de la conformidad serán retomadas en su propio Procedimiento que para tal efecto se realizará. El capítulo de Evaluación de la Conformidad queda como sigue: "11. Evaluación de la conformidad La evaluación de la conformidad de las bebidas alcohólicas objeto de la presente Norma Oficial Mexicana debe llevarse a cabo por personas acreditadas y aprobadas en términos de lo dispuesto por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento. Los sujetos obligados y las personas acreditadas y aprobadas se sujetarán a lo que se señale en el procedimiento de evaluación de la conformidad específico. Cuando las bebidas alcohólicas sujetas a esta Norma Oficial Mexicana, cuenten con una persona acreditada y aprobada en términos de la LFMN para determinar el cumplimiento de su Norma Oficial Mexicana específica, la evaluación de la conformidad de las mismas debe ejecutarse por el organismo de certificación acreditado y aprobado 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**
Cámara Nacional de la Industria Tequilera	12.5.3	te	*12.5.3 Para demostrar la maduración, añejamiento o envejecimiento según sea el caso de los productos, el productor y/o el envasador debe demostrar a las personas acreditadas y aprobadas en términos de la LFMN, la existencia de recipientes requeridos en este proyecto para cada una de las denominaciones de bebidas y mantener controles y registros consecutivos de los ingresos y extracciones de producto de esos recipientes.* COMENTARIO Se propone modificar el texto para que en el primer párrafo se agregue la situación de poder demostrar documentalmente que en su momento existieron las barricas para la maduración de determinado producto si es que por alguna razón las barricas ya no existen. Por otra parte notamos que la disposición de este numeral es muy similar al siguiente numeral por lo que se propone que se unifiquen para lo cual agregamos el segundo párrafo y por lo tanto eliminar el siguiente numeral.	12.5.3 Para demostrar la maduración, añejamiento o envejecimiento según sea el caso de los productos, el productor y/o el envasador debe demostrar a las personas acreditadas y aprobadas en términos de la LFMN, la existencia de recipientes requeridos en este proyecto o en su caso de la documentación que compruebe que algún momento existieron para cada una de las denominaciones de bebidas y mantener controles y registros consecutivos de los ingresos y extracciones de producto de esos recipientes. Así mismo el producto final debe cumplir con los procesos inicialmente señalados para cada una de las denominaciones de bebidas alcohólicas contenidas en el numeral 7 de la norma.	**Cámara Nacional de la Industria Tequilera** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó en comentario y decidió rechazarlo toda vez que de conformidad con el artículo 73 de la LFMN y 80 de su Reglamento, dichas especificaciones contenidas para la evaluación de la conformidad serán retomadas en su propio Procedimiento que para tal efecto se realizará. El capítulo de Evaluación de la Conformidad queda como sigue: "11. Evaluación de la conformidad La evaluación de la conformidad de las bebidas alcohólicas objeto de la presente Norma Oficial Mexicana debe llevarse a cabo por personas acreditadas y aprobadas en términos de lo dispuesto por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento. Los sujetos obligados y las personas acreditadas y aprobadas se sujetarán a lo que se señale en el procedimiento de evaluación de la conformidad específico. Cuando las bebidas alcohólicas sujetas a esta Norma Oficial Mexicana, cuenten con una persona acreditada y aprobada en términos de la LFMN para determinar el cumplimiento de su Norma Oficial Mexicana específica, la evaluación de la conformidad de las mismas debe ejecutarse por el organismo de certificación acreditado y aprobado 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**
Cámara Nacional de la Industria Tequilera	12.5.4	te	*12.5.4 Para la maduración, añejamiento y envejecimiento, según sea el caso, los productores y/o envasadores deben contar con un mecanismo de control para demostrar que el producto final cumple con los procesos inicialmente señalados para cada una de las denominaciones de bebidas alcohólicas contenidas en el numeral 7 de este proyecto de norma. Dicho mecanismo será verificado por las personas acreditadas y aprobadas en términos de la LFMN.* COMENTARIO Se propone eliminar por las razones expuestas en el numeral inmediato anterior.	ELIMINAR	**Cámara Nacional de la Industria Tequilera** El CCONNSE analizó en comentario y decidió aceptarlo parcialmente, toda vez que de conformidad con el artículo 73 de la LFMN y 80 de su Reglamento, dichas especificaciones contenidas para la evaluación de la conformidad serán retomadas en su propio Procedimiento que para tal efecto se realizará. El capítulo de Evaluación de la Conformidad queda como sigue: "11. Evaluación de la conformidad La evaluación de la conformidad de las bebidas alcohólicas objeto de la presente Norma Oficial Mexicana debe llevarse a cabo por personas acreditadas y aprobadas en términos de lo dispuesto por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento. Los sujetos obligados y las personas acreditadas y aprobadas se sujetarán a lo que se señale en el procedimiento de evaluación de la conformidad específico. Cuando las bebidas alcohólicas sujetas a esta Norma Oficial Mexicana, cuenten con una persona acreditada y aprobada en términos de la LFMN para determinar el cumplimiento de su Norma Oficial Mexicana específica, la evaluación de la conformidad de las mismas debe ejecutarse por el organismo de certificación acreditado y aprobado 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**
Destilados la Ideal	12.9	te	*12.9 Si cualquier Dependencia o autoridad competente en términos de la LFMN detecta un incumplimiento de cualquier disposición contenida en el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, se procederá a la aplicación de medidas de apremio, precautorias y, en su caso de sanciones que correspondan de conformidad con la legislación aplicable.* COMENTARIO La autoridad no está para sancionar, la autoridad debe de capacitar y asesorar a fin de que la normatividad se cumpla y se perfeccione por la aplicación de la misma, y no por la sanción de la misma. Debiera de dar un aviso preventorio y un tiempo para subsanar el incumpliendo, y en su caso sancionar por incumplimiento.	12.9 Si cualquier Dependencia o autoridad competente en términos de la LFMN detecta un incumplimiento de cualquier disposición contenida en el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, se deberá dar al productor un aviso preventorio y un tiempo para subsanar un incumplimiento de cualquier disposición contenida en el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, la autoridad verificara su cumplimento y si este no ha sido subsanado se procederá a la aplicación de medidas de apremio, precautorias y, en su caso de sanciones que correspondan de conformidad con la legislación aplicable.	**Destilados la Ideal** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó en comentario y decidió rechazarlo toda vez que de conformidad con el artículo 73 de la LFMN y 80 de su Reglamento, dichas especificaciones contenidas para la evaluación de la conformidad serán retomadas en su propio Procedimiento que para tal efecto se realizará. El capítulo de Evaluación de la Conformidad queda como sigue: "11. Evaluación de la conformidad La evaluación de la conformidad de las bebidas alcohólicas objeto de la presente Norma Oficial Mexicana debe llevarse a cabo por personas acreditadas y aprobadas en términos de lo dispuesto por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento. Los sujetos obligados y las personas acreditadas y aprobadas se sujetarán a lo que se señale en el procedimiento de evaluación de la conformidad específico. Cuando las bebidas alcohólicas sujetas a esta Norma Oficial Mexicana, cuenten con una persona acreditada y aprobada en términos de la LFMN para determinar el cumplimiento de su Norma Oficial Mexicana específica, la evaluación de la conformidad de las mismas debe ejecutarse por el organismo de certificación acreditado y aprobado 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**
Destilados la Ideal	12.10	te	*12.10 Ninguna persona física o moral debe producir, envasar o comercializar los productos sujetos al presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, si no se encuentra debidamente verificados y certificados por las personas acreditadas y aprobadas conforme a la LFMN.* COMENTARIO Este punto debe de desaparecer ya que va en contra del Artículo 5 constitucional, que no puede i condicionar una autorización previa para ejercer un trabajo lícito que mejor le convenga dentro del territorio nacional	SE DEBE DE ELIMINAR ESTE PUNTO	**Destilados La Ideal** El CCONNSE analizó en comentario y decidió aceptarlo parcialmente, toda vez que de conformidad con el artículo 73 de la LFMN y 80 de su Reglamento, dichas especificaciones contenidas para la evaluación de la conformidad serán retomadas en su propio Procedimiento que para tal efecto se realizará. El capítulo de Evaluación de la Conformidad queda como sigue: "11. Evaluación de la conformidad La evaluación de la conformidad de las bebidas alcohólicas objeto de la presente Norma Oficial Mexicana debe llevarse a cabo por personas acreditadas y aprobadas en términos de lo dispuesto por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento. Los sujetos obligados y las personas acreditadas y aprobadas se sujetarán a lo que se señale en el procedimiento de evaluación de la conformidad específico. Cuando las bebidas alcohólicas sujetas a esta Norma Oficial Mexicana, cuenten con una persona acreditada y aprobada en términos de la LFMN para determinar el cumplimiento de su Norma Oficial Mexicana específica, la evaluación de la conformidad de las mismas debe ejecutarse por el organismo de certificación acreditado y aprobado 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**
Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos, A.C.	12.10	te	*12.10 Ninguna persona física o moral debe producir, envasar o comercializar los productos sujetos al presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, si no se encuentra debidamente verificados y certificados por las personas acreditadas y aprobadas conforme a la LFMN.* COMENTARIO Es anticonstitucional, al violar la libertad de trabajo consagrada en al artículo 5 de la Carta Magna, el condicionar la ejecución del mismo a una certificación, en ese sentido es que debe eliminarse de todo el texto del Proyecto cualquier referencia a esta "Certificación", previendo la andanada de amparos que se van a interponer de no ser modificado este aspecto, lo que hará de esta regulación letra muerta.	ELIMINAR	**Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos, A.C.** El CCONNSE analizó en comentario y decidió aceptarlo parcialmente, toda vez que de conformidad con el artículo 73 de la LFMN y 80 de su Reglamento, dichas especificaciones contenidas para la evaluación de la conformidad serán retomadas en su propio Procedimiento que para tal efecto se realizará. El capítulo de Evaluación de la Conformidad queda como sigue: "11. Evaluación de la conformidad La evaluación de la conformidad de las bebidas alcohólicas objeto de la presente Norma Oficial Mexicana debe llevarse a cabo por personas acreditadas y aprobadas en términos de lo dispuesto por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento. Los sujetos obligados y las personas acreditadas y aprobadas se sujetarán a lo que se señale en el procedimiento de evaluación de la conformidad específico. Cuando las bebidas alcohólicas sujetas a esta Norma Oficial Mexicana, cuenten con una persona acreditada y aprobada en términos de la LFMN para determinar el cumplimiento de su Norma Oficial Mexicana específica, la evaluación de la conformidad de las mismas debe ejecutarse por el organismo de certificación acreditado y aprobado para tal efecto."

(Continúa en la Quinta Sección)

QUINTA SECCION
SECRETARIA DE ECONOMIA

(Viene de la Cuarta 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**
Destilados la Ideal	12.14	te	*12.14 Conforme a lo dispuesto en la LFMN, los gastos que se originen por las verificaciones y certificaciones derivadas de los actos de evaluación de la conformidad del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana son a cargo de las personas físicas o morales a quienes se efectúen.* COMENTARIO Solo está obligado a tener una "Certificación de la Evaluación de la Conformidad" las Bebidas Alcohólicas con Denominación de Origen, esto con fundamento en lo señalado en la Ley De La Propiedad Industrial en el Titulo Quinto "Denominaciones de Origen", donde se señala los derechos y obligaciones de una Denominación de Origen (D.O.), el Artículo 167 señala que el Estado Mexicano es el titular de la D.O., y solo podrá usar la D.O. por autorización del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial. Señalando en el Artículo 173 que "El usuario de una denominación de origen está obligado a usarla tal y como aparezca protegida en la declaración. De no usarla en la forma establecida, procederá la cancelación de la autorización". Por lo antes señalado Jas D.O. requieren de una "Certificación de Evaluación de la Conformidad" por parte D.G.N. mas no así las demás Bebidas Alcohólicas que no pertenezca a una Denominación de Origen, estas quedan excluidas de una "Certificación de Evaluación de la Conformidad" debiendo únicamente acatar y cumplir el marco normativo que les compete, en ningún caso se le podrá exigir una "Certificación de Evaluación de la Conformidad" para poder tener el derecho de elaborar las Bebidas Alcohólicas genéricas, ya que esto contravendría lo señalado en el Artículo 5to constitucional.	12.14 Conforme a lo dispuesto en la LFMN, los gastos que se originen por las verificaciones y certificaciones derivadas de los actos de evaluación de la conformidad del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana son a cargo de las personas físicas o morales a quienes se efectúen para garantizar que las Bebidas Alcohólicas con Denominación de Origen cumplen con la norma específica.	**Destilados la Ideal** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó en comentario y decidió rechazarlo toda vez que de conformidad con el artículo 73 de la LFMN y 80 de su Reglamento, dichas especificaciones contenidas para la evaluación de la conformidad serán retomadas en su propio Procedimiento que para tal efecto se realizará. El capítulo de Evaluación de la Conformidad queda como sigue: "11. Evaluación de la conformidad La evaluación de la conformidad de las bebidas alcohólicas objeto de la presente Norma Oficial Mexicana debe llevarse a cabo por personas acreditadas y aprobadas en términos de lo dispuesto por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento. Los sujetos obligados y las personas acreditadas y aprobadas se sujetarán a lo que se señale en el procedimiento de evaluación de la conformidad específico. Cuando las bebidas alcohólicas sujetas a esta Norma Oficial Mexicana, cuenten con una persona acreditada y aprobada en términos de la LFMN para determinar el cumplimiento de su Norma Oficial Mexicana específica, la evaluación de la conformidad de las mismas debe ejecutarse por el organismo de certificación acreditado y aprobado 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**
Destilados la Ideal	12.15	te	*12.15 De la vigencia del certificado* *El certificado de cumplimiento con este Proyecto de norma tendrá una vigencia de tres años con revisiones periódicas.* COMENTARIO Vigencia deberá ser igual a las bebidas importadas, de acuerdo a lo señalado en el punto 12.17	12.15 De la vigencia del certificado El certificado de cumplimiento con este Proyecto de norma tendrá una vigencia de tres años.	**Destilados la Ideal** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó en comentario y decidió rechazarlo toda vez que de conformidad con el artículo 73 de la LFMN y 80 de su Reglamento, dichas especificaciones contenidas para la evaluación de la conformidad serán retomadas en su propio Procedimiento que para tal efecto se realizará. El capítulo de Evaluación de la Conformidad queda como sigue: "11. Evaluación de la conformidad La evaluación de la conformidad de las bebidas alcohólicas objeto de la presente Norma Oficial Mexicana debe llevarse a cabo por personas acreditadas y aprobadas en términos de lo dispuesto por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento. Los sujetos obligados y las personas acreditadas y aprobadas se sujetarán a lo que se señale en el procedimiento de evaluación de la conformidad específico. Cuando las bebidas alcohólicas sujetas a esta Norma Oficial Mexicana, cuenten con una persona acreditada y aprobada en términos de la LFMN para determinar el cumplimiento de su Norma Oficial Mexicana específica, la evaluación de la conformidad de las mismas debe ejecutarse por el organismo de certificación acreditado y aprobado 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**
Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos, A.C.	12.15	te	*12.15 De la vigencia del certificado* *El certificado de cumplimiento con este Proyecto de norma tendrá una vigencia de tres años con revisiones periódicas.* COMENTARIO Esta certificación no tiene razón de ser puesto que no se trata de denominaciones de origen sujetas a un proceso de certificación. En todo el mundo las bebidas con denominación de origen se someten a un proceso de certificación dadas sus especiales características, pero en ninguna parte del orbe se somete a las bebidas genéricas a un proceso de certificación. En la especie esta pretensión constituye una barrera no arancelaria. Si bien es cierto que en el TPP (Acuerdo Transpacífico de Cooperación Económica) se establece un reconocimiento mutuo de los evaluadores de la conformidad de los países integrantes, en ninguna parte del texto se precisa que los productos deban certificarse	ELIMINAR	**Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos, A.C.** El CCONNSE analizó en comentario y decidió aceptarlo parcialmente, toda vez que de conformidad con el artículo 73 de la LFMN y 80 de su Reglamento, dichas especificaciones contenidas para la evaluación de la conformidad serán retomadas en su propio Procedimiento que para tal efecto se realizará. El capítulo de Evaluación de la Conformidad queda como sigue: "11. Evaluación de la conformidad La evaluación de la conformidad de las bebidas alcohólicas objeto de la presente Norma Oficial Mexicana debe llevarse a cabo por personas acreditadas y aprobadas en términos de lo dispuesto por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento. Los sujetos obligados y las personas acreditadas y aprobadas se sujetarán a lo que se señale en el procedimiento de evaluación de la conformidad específico. Cuando las bebidas alcohólicas sujetas a esta Norma Oficial Mexicana, cuenten con una persona acreditada y aprobada en términos de la LFMN para determinar el cumplimiento de su Norma Oficial Mexicana específica, la evaluación de la conformidad de las mismas debe ejecutarse por el organismo de certificación acreditado y aprobado 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**
Asociación Nacional de Tiendas de Autoservicio y Departamentales	12.16	ge	*12.6 Las personas acreditadas y aprobadas en términos de la LFMN deben constatar que el agua utilizada en el proceso de elaboración de las bebidas alcohólicas cumple con lo establecido en el punto 5.3 del presente proyecto de NOM, así como contar con una bitácora de uso y destino de la misma. Según aplique, deben cotejar la existencia de las facturas o comprobantes de compra o suministro de los volúmenes utilizados de agua.* COMENTARIO Este requerimiento OBLIGA a que la empresa importadora que compre al productor o en caso de que opere por medio de un Bróker, este último obtenga el documento del fabricante, lo que en la práctica es complicado. Toda vez, que esa declaratoria del fabricante en los términos enunciados en los puntos 12.17 y particularmente con el 12.17.1, únicamente se les otorgan a los distribuidores autorizados en territorio nacional. Consideramos que en este tema la Norma está teniendo un efecto en el mercado al cerrar sus puertas a productos obtenidos con brokers internacionales, que pueden favorecer el mercado con productos originales y con mejores precios por su capacidad de compra al vender a un gran volumen, en perjuicio del consumidor final y favoreciendo un mercado solo para el distribuidor autorizado en territorio nacional. Adicionalmente, esta nueva regulación afectaría los contratos y acuerdos comerciales previamente celebrados entre los importadores en territorio nacional y los brokers, haciéndonos acreedores a penalizaciones económicas y a desbasto del producto en una temporada de altas ventas para nosotros. Derivado de lo antes expuesto solicitamos atentamente se reconsidere de manera absoluta lo planteado en el proyecto de la NOM-199-SCFI-2015 "BEBIDAS ALCOHÓLICAS-DENOMINACIÓN, ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA o se acepten cartas/certificaciones expedidas por un broker y no necesariamente expedidas por el fabricante.		**Asociación Nacional de Tiendas de Autoservicio y Departamentales** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó en comentario y decidió rechazarlo toda vez que de conformidad con el artículo 73 de la LFMN y 80 de su Reglamento, dichas especificaciones contenidas para la evaluación de la conformidad serán retomadas en su propio Procedimiento que para tal efecto se realizará. El capítulo de Evaluación de la Conformidad queda como sigue: "11. Evaluación de la conformidad La evaluación de la conformidad de las bebidas alcohólicas objeto de la presente Norma Oficial Mexicana debe llevarse a cabo por personas acreditadas y aprobadas en términos de lo dispuesto por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento. Los sujetos obligados y las personas acreditadas y aprobadas se sujetarán a lo que se señale en el procedimiento de evaluación de la conformidad específico. Cuando las bebidas alcohólicas sujetas a esta Norma Oficial Mexicana, cuenten con una persona acreditada y aprobada en términos de la LFMN para determinar el cumplimiento de su Norma Oficial Mexicana específica, la evaluación de la conformidad de las mismas debe ejecutarse por el organismo de certificación acreditado y aprobado 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**
Adriana Pérez Díaz	12.17	ge	*12.17 El organismo de certificación acreditado y aprobado en términos de la LFMN para emitir el Certificado de Cumplimiento con el presente proyecto de NOM, deberán asegurarse que los productos cuentan con;* *a) Declaratoria del fabricante.* *b) Informe de ensayo, análisis conforme de las especificaciones emitido en el país de origen, que demuestre el cumplimiento con el presente Proyecto de Norma. El ensayo o prueba correspondiente se efectuará en laboratorios* *acreditados, y en su caso, aprobados, salvo que éstos no existan en el país de origen para la medición o prueba específica, en cuyo caso la prueba se podrá realizar en otros laboratorios preferentemente reconocidos por las autoridades competentes en dicho país.* *c) Dictamen o constancia de cumplimiento de información comercial emitido por una Unidad de Verificación en términos de la LFMN.* *El certificado de cumplimiento con el presente proyecto de NOM tendrá una vigencia de 3 años.* COMENTARIO Considero que esta especificación debe contenerse en el Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad del proyecto, detallando de manera más amplia este procedimiento.		**Adriana Pérez Díaz** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó en comentario y decidió rechazarlo toda vez que de conformidad con el artículo 73 de la LFMN y 80 de su Reglamento, dichas especificaciones contenidas para la evaluación de la conformidad serán retomadas en su propio Procedimiento que para tal efecto se realizará. El capítulo de Evaluación de la Conformidad queda como sigue: "11. Evaluación de la conformidad La evaluación de la conformidad de las bebidas alcohólicas objeto de la presente Norma Oficial Mexicana debe llevarse a cabo por personas acreditadas y aprobadas en términos de lo dispuesto por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento. Los sujetos obligados y las personas acreditadas y aprobadas se sujetarán a lo que se señale en el procedimiento de evaluación de la conformidad específico. Cuando las bebidas alcohólicas sujetas a esta Norma Oficial Mexicana, cuenten con una persona acreditada y aprobada en términos de la LFMN para determinar el cumplimiento de su Norma Oficial Mexicana específica, la evaluación de la conformidad de las mismas debe ejecutarse por el organismo de certificación acreditado y aprobado 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**
Diageo México	12.17	te	*12.17 El organismo de certificación acreditado y aprobado en términos de la LFMN para emitir el Certificado de Cumplimiento con el presente proyecto de NOM, deberán asegurarse que los productos cuentan con;* *a) Declaratoria del fabricante.* *b) Informe de ensayo, análisis conforme de las especificaciones emitido en el país de origen, que demuestre el cumplimiento con el presente Proyecto de Norma. El ensayo o prueba correspondiente se efectuará en laboratorios* *acreditados, y en su caso, aprobados, salvo que éstos no existan en el país de origen para la medición o prueba específica, en cuyo caso la prueba se podrá realizar en otros laboratorios preferentemente reconocidos por las autoridades competentes en dicho país.* *c) Dictamen o constancia de cumplimiento de información comercial emitido por una Unidad de Verificación en términos de la LFMN.* *El certificado de cumplimiento con el presente proyecto de NOM tendrá una vigencia de 3 años.* COMENTARIO Se permite la opción de presentar un informe de ensayo o análisis realizado en un laboratorio nacional acreditado ante la EMA.	**12.17** El organismo de certificación acreditado y aprobado en términos de la LFMN para emitir el Certificado de Cumplimiento con el presente proyecto de NOM, deberán asegurarse que los productos cuentan con; a) Declaratoria del fabricante. **b) Informe de ensayo o análisis conforme a las especificaciones emitidas en el país de origen, que demuestre el cumplimiento con el presente Proyecto de Norma. El ensayo o análisis correspondiente también se podrá realizar en laboratorios nacionales acreditados ante la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA) y aprobados por la Dirección General de Normas (DGN).** c) Dictamen o constancia de cumplimiento de información comercial emitido por una Unidad de Verificación en términos de la LFMN.	**Diageo México** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó en comentario y decidió rechazarlo toda vez que de conformidad con el artículo 73 de la LFMN y 80 de su Reglamento, dichas especificaciones contenidas para la evaluación de la conformidad serán retomadas en su propio Procedimiento que para tal efecto se realizará. El capítulo de Evaluación de la Conformidad queda como sigue: "11. Evaluación de la conformidad La evaluación de la conformidad de las bebidas alcohólicas objeto de la presente Norma Oficial Mexicana debe llevarse a cabo por personas acreditadas y aprobadas en términos de lo dispuesto por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento. Los sujetos obligados y las personas acreditadas y aprobadas se sujetarán a lo que se señale en el procedimiento de evaluación de la conformidad específico. Cuando las bebidas alcohólicas sujetas a esta Norma Oficial Mexicana, cuenten con una persona acreditada y aprobada en términos de la LFMN para determinar el cumplimiento de su Norma Oficial Mexicana específica, la evaluación de la conformidad de las mismas debe ejecutarse por el organismo de certificación acreditado y aprobado 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**
Asociación Nacional de Tiendas de Autoservicio y Departamentales	12.17	ge	12.17 El organismo de certificación acreditado y aprobado en términos de la LFMN para emitir el Certificado de Cumplimiento con el presente proyecto de NOM, deberán asegurarse que los productos cuentan con; a) Declaratoria del fabricante. b) Informe de ensayo, análisis conforme de las especificaciones emitido en el país de origen, que demuestre el cumplimiento con el presente Proyecto de Norma. El ensayo o prueba correspondiente se efectuará en laboratorios acreditados, y en su caso, aprobados, salvo que éstos no existan en el país de origen para la medición o prueba específica, en cuyo caso la prueba se podrá realizar en otros laboratorios preferentemente reconocidos por las autoridades competentes en dicho país. c) Dictamen o constancia de cumplimiento de información comercial emitido por una Unidad de Verificación en términos de la LFMN. El certificado de cumplimiento con el presente proyecto de NOM tendrá una vigencia de 3 años. 12.17.1 La Declaratoria de cumplimiento del fabricante para bebidas alcohólicas debe contener al menos la siguiente información: a) Nombre y domicilio del fabricante del país de donde procede la bebida alcohólica. b) Nombre y domicilio del importador establecido en México c) R.F.C. del importador en México. d) En caso de que el producto sea envasado en un país diferente al país de producción; debe constar el nombre y domicilio del envasador. Si el envasador es mexicano se debe señalar su R.F.C. e) Marca y denominación genérica del producto. f) Fecha y lugar de emisión de la Declaratoria de cumplimiento del fabricante para bebidas alcohólicas. g) Vigencia de la Declaratoria de cumplimiento del fabricante, la cual deberá ser máxima de tres años.		**Asociación Nacional de Tiendas de Autoservicio y Departamentales** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó en comentario y decidió rechazarlo toda vez que de conformidad con el artículo 73 de la LFMN y 80 de su Reglamento, dichas especificaciones contenidas para la evaluación de la conformidad serán retomadas en su propio Procedimiento que para tal efecto se realizará. El capítulo de Evaluación de la Conformidad queda como sigue: "11. Evaluación de la conformidad La evaluación de la conformidad de las bebidas alcohólicas objeto de la presente Norma Oficial Mexicana debe llevarse a cabo por personas acreditadas y aprobadas en términos de lo dispuesto por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento. Los sujetos obligados y las personas acreditadas y aprobadas se sujetarán a lo que se señale en el procedimiento de evaluación de la conformidad específico. Cuando las bebidas alcohólicas sujetas a esta Norma Oficial Mexicana, cuenten con una persona acreditada y aprobada en términos de la LFMN para determinar el cumplimiento de su Norma Oficial Mexicana específica, la evaluación de la conformidad de las mismas debe ejecutarse por el organismo de certificación acreditado y aprobado 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**
			h) Número del Padrón de Importadores del Servicio de Administración Tributaria. i) Declaración de cumplimiento con las disposiciones aplicables de este Proyecto de Norma Mexicana. 12.17.2 El certificado de análisis del producto para el cumplimiento con el presente Proyecto de Norma tendrá una vigencia de tres años. COMENTARIO Este requerimiento OBLIGA a que la empresa importadora que compre al productor o en caso de que opere por medio de un Bróker, este último obtenga el documento del fabricante, lo que en la práctica es complicado. Toda vez, que esa declaratoria del fabricante en los términos enunciados en los puntos 12.17 y particularmente con el 12.17.1, únicamente se les otorgan a los distribuidores autorizados en territorio nacional. Consideramos que en este tema la Norma está teniendo un efecto en el mercado al cerrar sus puertas a productos obtenidos con brokers internacionales, que pueden favorecer el mercado con productos originales y con mejores precios por su capacidad de compra al vender a un gran volumen, en perjuicio del consumidor final y favoreciendo un mercado solo para el distribuidor autorizado en territorio nacional. Adicionalmente, esta nueva regulación afectaría los contratos y acuerdos comerciales previamente celebrados entre los importadores en territorio nacional y los brokers, haciéndonos acreedores a penalizaciones económicas y a desbasto del producto en una temporada de altas ventas para nosotros. Derivado de lo antes expuesto solicitamos atentamente se reconsidere de manera absoluta lo planteado en el proyecto de la NOM-199-SCFI-2015 "BEBIDAS ALCOHÓLICAS-DENOMINACIÓN, ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA o se acepten cartas/certificaciones expedidas por un broker y no necesariamente expedidas por el fabricante.		

1	2	3	4	5	6
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 Madrileña	12.17.1	ed	12.17.1 La Declaratoria de cumplimiento del fabricante para bebidas alcohólicas debe contener al menos la siguiente información: c) R.F.C. del importador en México. COMENTARIO No se estila que las siglas RFC lleven puntos. Sería saludable incluir esta abreviatura en las definiciones, como se propone con anterioridad.	**12.17.1** La Declaratoria de cumplimiento del fabricante para bebidas alcohólicas debe contener al menos la siguiente información: … **c)** RFC del importador en Mexico.	**La Madrileña** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó en comentario y decidió rechazarlo toda vez que de conformidad con el artículo 73 de la LFMN y 80 de su Reglamento, dichas especificaciones contenidas para la evaluación de la conformidad serán retomadas en su propio Procedimiento que para tal efecto se realizará. El capítulo de Evaluación de la Conformidad queda como sigue: "11. Evaluación de la conformidad La evaluación de la conformidad de las bebidas alcohólicas objeto de la presente Norma Oficial Mexicana debe llevarse a cabo por personas acreditadas y aprobadas en términos de lo dispuesto por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento. Los sujetos obligados y las personas acreditadas y aprobadas se sujetarán a lo que se señale en el procedimiento de evaluación de la conformidad específico. Cuando las bebidas alcohólicas sujetas a esta Norma Oficial Mexicana, cuenten con una persona acreditada y aprobada en términos de la LFMN para determinar el cumplimiento de su Norma Oficial Mexicana específica, la evaluación de la conformidad de las mismas debe ejecutarse por el organismo de certificación acreditado y aprobado para tal efecto."
Comité Técnico de Normalización Nacional para Bebidas Alcohólicas	12	ge	COMENTARIO Se propone crear el punto 12.18 Es importante indicar la forma de cómo será el uso de la contraseña oficial.	12.18 Conforme a los términos del segundo párrafo del artículo 76 de la LFNM, las bebidas alcohólicas que cuenten con la Evaluación de la Conformidad podrán voluntariamente ostentar la Contraseña oficial mexicana, cuando ello no induzca a error al consumidor o usuario sobre las características del producto, para lo cual se observaran las prescripciones aplicables de la Norma Oficial Mexicana, NOM-106-SCFI-2000, Características de diseño y condiciones de uso de la contraseña oficial. La contraseña oficial deberá r acompañada de la marca registrada de la persona acreditada y aprobada que evaluó la conformidad, para tales efectos, dicha persona deberá obtener la autorización correspondiente por parte de las dependencias competentes.	**Comité Técnico de Normalización Nacional para Bebidas Alcohólicas** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó en comentario y decidió rechazarlo toda vez que el uso de la contraseña oficial para esta NOM, se referirá en el Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad 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**
Destilados la Ideal	12	ge	COMENTARIO Las autoridades federales y los consejos reguladores no tienen facultades extraterritoriales por lo que no se puede garantizar que las bebidas alcohólicas exportadas a granel, al ser embotelladas fuera del territorio nacional, presenten adulteración de las mismas, actualmente queda a la buena intención de los embotelladores, en específico de Bebidas Alcohólicas como el Tequila que son señaladas de no cumplir cabalmente con cumplimiento del embotellado en los Estados Unidos de América, sin que la autoridad o el consejo regulador puedan validarlo.	SE DEBE DE INCLUIR AL PROYECTO DE NORMA: Las bebidas con Denominación de Origen, solo podrán embotellarse dentro del territorio nacional, ya que las autoridades nacionales, así como, los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen, no tienen facultadas extraterritoriales para garantizar la "Certificación de la Evaluación de la Conformidad" y poder garantizar que dichas bebidas alcohólicas no fuero adulteradas en su proceso de elaboración, esto de cara al consumidor, motivo de las normas de calidad.	**Destilados la Ideal** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó en comentario y decidió rechazarlo toda vez que de conformidad con el artículo 73 de la LFMN y 80 de su Reglamento, dichas especificaciones contenidas para la evaluación de la conformidad serán retomadas en su propio Procedimiento que para tal efecto se realizará. El capítulo de Evaluación de la Conformidad queda como sigue: "11. Evaluación de la conformidad La evaluación de la conformidad de las bebidas alcohólicas objeto de la presente Norma Oficial Mexicana debe llevarse a cabo por personas acreditadas y aprobadas en términos de lo dispuesto por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento. Los sujetos obligados y las personas acreditadas y aprobadas se sujetarán a lo que se señale en el procedimiento de evaluación de la conformidad específico. Cuando las bebidas alcohólicas sujetas a esta Norma Oficial Mexicana, cuenten con una persona acreditada y aprobada en términos de la LFMN para determinar el cumplimiento de su Norma Oficial Mexicana específica, la evaluación de la conformidad de las mismas debe ejecutarse por el organismo de certificación acreditado y aprobado 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**
Destilados la Ideal	13	ge	13. Vigilancia COMENTARIO Por los alcances de esta norma y para evitar errores de interpretación o de alcance, se deberá de considerar a la Secretaria de Salud a través de la COFEPRIS para verificar y dar cumplimento en materia sanitaria.	SE DEBE DE INCLUIR EN ESTE PUNTO: La Secretaria de Salud a través de la COFEPRIS podrá realizar visitas de verificación con el objeto de vigilar el cumplimiento del presente proyecto, conforme a lo señalado en la Ley Federal de Salud y se Reglamentó.	**Destilados la Ideal** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó en comentario y decidió rechazarlo toda vez que esta norma pretende "establecer la denominación, las especificaciones fisicoquímicas y la información comercial que deben cumplir todas las bebidas alcohólicas, a efecto de dar información veraz al consumidor", en este sentido, se hace uso de las especificaciones sanitarias contenidas en la NOM-142-SSA1/SCFI-2014 cuya vigilancia corre a cargo de COFEPRIS, por lo que en el capítulo correspondiente a vigilancia del presente proyecto se involucra únicamente a las autoridades encargadas de dar seguimiento a la información comercial, como es el caso de la SE y PROFECO.
Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente	14	ge	COMENTARIO Bibliografía Cambiar las referencias por otras más recientes, por ejemplo: - Badui, cita la 1a edición. La más reciente es la 5a del año 2013. - Todos los vinos del mundo. Cita la edición e 1995. La más reciente es del año 2000. Son bibliografías que no hacen referencia a las versiones más recientes. Se deberá revisar si continúan vigentes en las ediciones más recientes.		**Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó en comentario y decidió rechazarlo toda vez que la NMX-Z-013-SCFI-2015 en su inciso 6.2.2 indica que deben incluirse documentos "…que hayan servido sólo como material bibliográfico o de apoyo en el estudio de la norma.". En este sentido las versiones consultadas fueron las citadas en la bibliografía 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**
La Madrileña	14	ed	COMENTARIO Es necesario incluir esta norma en la bibliografía, pues es evidente que gran parte de este proyecto fue copiado de la NMX-V-046-NORMEX-2009.	Adicionar NMX-V-046-NORMEX-2009 Bebidas Alcohólicas – Denominación, Clasificación, Definiciones y Terminología	**La Madrileña** El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo, se añade al capítulo de bibliografía. Asimismo, toda vez que de conformidad con el artículo 28 fracción II del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, que cita: "Para los efectos de los artículos 41 y 48 de la Ley, el contenido de las normas oficiales mexicanas, incluidas las que se expidan en caso de Emergencia, se ajustará a los siguiente: … III) Deberán ser redactadas y estructuradas de acuerdo a lo que establezcan las normas mexicanas para tal efecto…" De lo anterior, la NMX-Z-013-SCFI-2015, en su inciso primario 6.2.2 establece que: "6.2.2 Referencias normativas Este elemento condicional debe proporcionar una lista de los documentos normativos vigentes a los cuales se hace referencia (ver 6.6.7.5.1) en la norma y que son indispensables para su aplicación…" Por lo anterior, dado que la NMX-V-046-NORMEX-2009, no es indispensable para la aplicación de la presente NOM, ni se hace referencia a ella, se elimina del capítulo de referencias normativas.
La Madrileña	14	te	COMENTARIO Si se acepta el cambio en la definición de Levadura, se debe agregar la NOM-111-SSA1-1994	Adicionar NOM-111-SSA1-1994, Bienes y Servicios. Método para la cuenta de Mohos y Levaduras en Alimentos	**La Madrileña.** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó en comentario y decidió rechazarlo toda vez que no se aceptó la propuesta realizada en la definición de levadura.

1	2	3	4	5	6
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 Importadores y Representantes de Alimentos y Bebidas, A.C.	15	ge	*15. Concordancia con normas internacionales* *El presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana no concuerda con normas internacionales, por no existir alguna al momento de su elaboración.* COMENTARIO SI HAY NORMAS INTERNACIONALES, TENEMOS OBLIGACION .DE CUMPLIR LA EUROPEA, ASI LO RATIFICAMOS CUANDO NOS RECONOCIERON EL TEQUILA VER DOCUMENTOS ADJUNTOS. REGLAMENTO (CE) N o 110/2008 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 15 de enero de 2008. relativo a la definición, designación, presentación, etiquetado y protección de las indicaciones geográficas de < bebidas espirituosas y por el que se deroga el Reglamento (CEE) n o 1576/89 del Consejo		**Asociación de Importadores y Representantes de Alimentos y Bebidas, A.C.** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo, toda vez que de conformidad con lo establecido en la Norma Mexicana NMX-Z-013-SCFI-2015, Guía para la estructuración y redacción de normas, inciso 7.1 que establece las generalidades para la redacción del Capítulo de Concordancia con Normas Internacionales; las normas citadas en su propuesta no son consideras en estricto sentido Normas Internacionales.
Asociación Nacional de la Industria de Derivados de Agave, A.C.	Primer Transitorio	te	*Primero: El presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana entrará en vigor a los 60 días naturales siguientes al día de su publicación en el Diario Oficial de la Federación, una vez que sea publicado como norma definitiva*. COMENTARIO Existe un error al citar el capítulo 10 cuando debe referirse al capítulo 11 relativo al etiquetado de los productos referidos en el proyecto. El aumento en el plazo se justifica porque se requiere al menos tres años para que el público consumidor se acostumbre a la nueva información que tendrá el "maguey", porque la información actual de los destilados de agave han estado en el mercado por décadas y su reemplazo no es fácil y el cambio puede traer una disminución de las ventas de los nuevos productos.	ARTICULO TRANSITORIO Primero: El presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, entrará en vigor a los sesenta días naturales siguientes al día de su publicación en el Diario Oficial de la Federación, a excepción del etiquetado de las bebidas a que se refiere el capítulo 10 de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana, el cual entrará en vigor 365 días naturales después de su publicación.	**Asociación Nacional de la Industria de Derivados de Agave** El CCONNSE analizó la propuesta y derivado de un análisis integral de cada uno de los comentarios vertidos en el presente documento sobre los Transitorios, con el objetivo de dar certeza a los sujetos obligados de la presente NOM, a la industria y consumidores, se establecen las siguientes modificaciones a fin de permitir una entrada en vigor de manera escalonada, permitiendo así el cumplimiento cabal de cada punto de la presente NOM y reduciendo su costo de instrumentación. Lo anterior para quedar como sigue: "Primero: La presente Norma Oficial Mexicana una vez que sea publicada en el Diario Oficial de la Federación como norma definitiva entrará en vigor a los 60 días naturales contados a partir del día natural inmediato siguiente al día de su publicación. Segundo: El Capítulo 10 de la presente Norma Oficial Mexicana entrará en vigor a los 2 años posteriores a la entrada en vigor de la presente Norma Oficial Mexicana. Tercero: El Capítulo 11 de la presente Norma Oficial Mexicana entrará en vigor una vez que se cuenten con personas acreditadas y aprobadas en términos de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 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**
Bodegas La Negrita	Primer Transitorio	te	*Primero: El presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana entrará en vigor a los 60 días naturales siguientes al día de su publicación en el Diario Oficial de la Federación, una vez que sea publicado como norma definitiva*. COMENTARIO Me permito observar que si bien, el etiquetado para cualquier ajuste que se dé como consecuencia de la propia NOM, resultante del PROY- NOM-199-SCFI-2015. tendrá un determinado proceso para elaborar y producir sus cambios, no lo es menos la Propia norma en sus términos y específicamente lo correspondiente a la Evaluación de la Conformidad ya que se debe considerar que todos los certificados y su contenido no existen y que las empresas deberán de elaborar, solicitar a las plantas productoras y someter a la autoridad Por lo tanto pido sea considerado un plazo para su entrada en vigor de 365 días naturales al igual que el etiquetado.		**Bodegas La Negrita** El CCONNSE analizó la propuesta y derivado de un análisis integral de cada uno de los comentarios vertidos en el presente documento sobre los Transitorios, con el objetivo de dar certeza a los sujetos obligados de la presente NOM, a la industria y consumidores, se establecen las siguientes modificaciones a fin de permitir una entrada en vigor de manera escalonada, permitiendo así el cumplimiento cabal de cada punto de la presente NOM y reduciendo su costo de instrumentación. Lo anterior para quedar como sigue: "Primero: La presente Norma Oficial Mexicana una vez que sea publicada en el Diario Oficial de la Federación como norma definitiva entrará en vigor a los 60 días naturales contados a partir del día natural inmediato siguiente al día de su publicación. Segundo: El Capítulo 10 de la presente Norma Oficial Mexicana entrará en vigor a los 2 años posteriores a la entrada en vigor de la presente Norma Oficial Mexicana. Tercero: El Capítulo 11 de la presente Norma Oficial Mexicana entrará en vigor una vez que se cuenten con personas acreditadas y aprobadas en términos de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 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**
Comité Técnico de Normalización Nacional para Bebidas Alcohólicas	Primer Transitorio	te	*Primero: El presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana entrará en vigor a los 60 días naturales siguientes al día de su publicación en el Diario Oficial de la Federación, una vez que sea publicado como norma definitiva*. COMENTARIO Dependiendo de cómo se pretenda vigilar esta Norma, 60 días es un periodo corto de tiempo para llevar a cabo la implementación del proceso de evaluación de la conformidad. Se requiere más tiempo para dar cumplimiento a lo que se propone evaluar Debido a que esta es una NOM es de carácter obligatorio.	ARTICULO TRANSITORIO Único: El presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, entrará en vigor a los 365 días naturales siguientes al día de su publicación en el Diario Oficial de la Federación, a excepción del etiquetado de las bebidas a que se refiere el capítulo 10 de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana, el cual entrará en vigor 365 días naturales después de su publicación.	**Comité Técnico de Normalización Nacional para Bebidas Alcohólicas** El CCONNSE analizó la propuesta y derivado de un análisis integral de cada uno de los comentarios vertidos en el presente documento sobre los Transitorios, con el objetivo de dar certeza a los sujetos obligados de la presente NOM, a la industria y consumidores, se establecen las siguientes modificaciones a fin de permitir una entrada en vigor de manera escalonada, permitiendo así el cumplimiento cabal de cada punto de la presente NOM y reduciendo su costo de instrumentación. Lo anterior para quedar como sigue: "Primero: La presente Norma Oficial Mexicana una vez que sea publicada en el Diario Oficial de la Federación como norma definitiva entrará en vigor a los 60 días naturales contados a partir del día natural inmediato siguiente al día de su publicación. Segundo: El Capítulo 10 de la presente Norma Oficial Mexicana entrará en vigor a los 2 años posteriores a la entrada en vigor de la presente Norma Oficial Mexicana. Tercero: El Capítulo 11 de la presente Norma Oficial Mexicana entrará en vigor una vez que se cuenten con personas acreditadas y aprobadas en términos de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 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 de Importadores y Representantes de Alimentos y Bebidas, A.C.	Primer Transitorio	te	*Primero: El presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana entrará en vigor a los 60 días naturales siguientes al día de su publicación en el Diario Oficial de la Federación, una vez que sea publicado como norma definitiva*.	Único: El presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, entrará en vigor a los 365 días naturales siguientes al día de su publicación en el Diario Oficial de la federación, a excepción del etiquetado de las bebidas a que se refiere el capítulo 10 de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana, el cual entrará en vigor 365 días naturales después de su publicación.	**Asociación de Importadores y Representantes de Alimentos y Bebidas, A.C.** El CCONNSE analizó la propuesta y derivado de un análisis integral de cada uno de los comentarios vertidos en el presente documento sobre los Transitorios, con el objetivo de dar certeza a los sujetos obligados de la presente NOM, a la industria y consumidores, se establecen las siguientes modificaciones a fin de permitir una entrada en vigor de manera escalonada, permitiendo así el cumplimiento cabal de cada punto de la presente NOM y reduciendo su costo de instrumentación. Lo anterior para quedar como sigue: "Primero: La presente Norma Oficial Mexicana una vez que sea publicada en el Diario Oficial de la Federación como norma definitiva entrará en vigor a los 60 días naturales contados a partir del día natural inmediato siguiente al día de su publicación. Segundo: El Capítulo 10 de la presente Norma Oficial Mexicana entrará en vigor a los 2 años posteriores a la entrada en vigor de la presente Norma Oficial Mexicana. Tercero: El Capítulo 11 de la presente Norma Oficial Mexicana entrará en vigor una vez que se cuenten con personas acreditadas y aprobadas en términos de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 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**
Brown-Forman Tequila México	Primer Transitorio	te	*Primero: El presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana entrará en vigor a los 60 días naturales siguientes al día de su publicación en el Diario Oficial de la Federación, una vez que sea publicado como norma definitiva*. COMENTARIO Se propone la ampliación del plazo de inicio de vigencia a efecto de dar oportunidad a todos los obligados a cumplir con esta Norma a adecuar sus procesos y productos, de ser el caso. Así mismo a efecto de que las personas que en su momento vayan a fungir como autorizadas y aprobadas realicen los trámites correspondientes y obtengan las autorizaciones.	ARTICULO TRANSITORIO Primero: El presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, entrará en vigor a los 365 días naturales siguientes al día de su publicación en el Diario Oficial de la Federación, a excepción del etiquetado de las bebidas a que se refiere el capítulo 10 de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana, el cual entrará en vigor 365 días naturales después de su publicación.	**Brown-Forman Tequila México** El CCONNSE analizó la propuesta y derivado de un análisis integral de cada uno de los comentarios vertidos en el presente documento sobre los Transitorios, con el objetivo de dar certeza a los sujetos obligados de la presente NOM, a la industria y consumidores, se establecen las siguientes modificaciones a fin de permitir una entrada en vigor de manera escalonada, permitiendo así el cumplimiento cabal de cada punto de la presente NOM y reduciendo su costo de instrumentación. Lo anterior para quedar como sigue: "Primero: La presente Norma Oficial Mexicana una vez que sea publicada en el Diario Oficial de la Federación como norma definitiva entrará en vigor a los 60 días naturales contados a partir del día natural inmediato siguiente al día de su publicación. Segundo: El Capítulo 10 de la presente Norma Oficial Mexicana entrará en vigor a los 2 años posteriores a la entrada en vigor de la presente Norma Oficial Mexicana. Tercero: El Capítulo 11 de la presente Norma Oficial Mexicana entrará en vigor una vez que se cuenten con personas acreditadas y aprobadas en términos de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento."
Diageo México	Primer Transitorio	te	*Primero: El presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana entrará en vigor a los 60 días naturales siguientes al día de su publicación en el Diario Oficial de la Federación, una vez que sea publicado como norma definitiva*. COMENTARIO Para que los productores, fabricantes, importadores y/o comercializadores tengan certidumbre del tiempo para generar la documentación necesaria para que todos los productos regulados bajo este PROYECTO puedan cumplir con lo señalado en el capítulo 12.	**ARTICULO TRANSITORIO** Único: El presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, entrará en vigor 365 días naturales después de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.	**Diageo México** El CCONNSE analizó la propuesta y derivado de un análisis integral de cada uno de los comentarios vertidos en el presente documento sobre los Transitorios, con el objetivo de dar certeza a los sujetos obligados de la presente NOM, a la industria y consumidores, se establecen las siguientes modificaciones a fin de permitir una entrada en vigor de manera escalonada, permitiendo así el cumplimiento cabal de cada punto de la presente NOM y reduciendo su costo de instrumentación. Lo anterior 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**
					"Primero: La presente Norma Oficial Mexicana una vez que sea publicada en el Diario Oficial de la Federación como norma definitiva entrará en vigor a los 60 días naturales contados a partir del día natural inmediato siguiente al día de su publicación. Segundo: El Capítulo 10 de la presente Norma Oficial Mexicana entrará en vigor a los 2 años posteriores a la entrada en vigor de la presente Norma Oficial Mexicana. Tercero: El Capítulo 11 de la presente Norma Oficial Mexicana entrará en vigor una vez que se cuenten con personas acreditadas y aprobadas en términos de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento."
Banuet Arrache y Asociados, S.C.	Primer Transitorio	te	*Primero: El presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana entrará en vigor a los 60 días naturales siguientes al día de su publicación en el Diario Oficial de la Federación, una vez que sea publicado como norma definitiva.* COMENTARIO Se considera que 60 días es un periodo corto para llevar a cabo la implementación de la NOM. Por lo tanto, se propone que la NOM surta efectos a partir de los 365 días naturales después de su publicación como norma definitiva. Se propone que la fecha de entrada en vigor del proyecto de NOM se aplace para quedar de la siguiente forma:	"Primero: 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, S.C.** El CCONNSE analizó la propuesta y derivado de un análisis integral de cada uno de los comentarios vertidos en el presente documento sobre los Transitorios, con el objetivo de dar certeza a los sujetos obligados de la presente NOM, a la industria y consumidores, se establecen las siguientes modificaciones a fin de permitir una entrada en vigor de manera escalonada, permitiendo así el cumplimiento cabal de cada punto de la presente NOM y reduciendo su costo de instrumentación. Lo anterior para quedar como sigue: "Primero: La presente Norma Oficial Mexicana una vez que sea publicada en el Diario Oficial de la Federación como norma definitiva entrará en vigor a los 60 días naturales contados a partir del día natural inmediato siguiente al día de su publicación. Segundo: El Capítulo 10 de la presente Norma Oficial Mexicana entrará en vigor a los 2 años posteriores a la entrada en vigor de la presente Norma Oficial Mexicana. Tercero: El Capítulo 11 de la presente Norma Oficial Mexicana entrará en vigor una vez que se cuenten con personas acreditadas y aprobadas en términos de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 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**
Banuet Arrache y Asociados, S.C.		te	COMENTARIO Se solicita se incluya un tercer 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.	Tercero: 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. 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.	**Banuet Arrache y Asociados, S.C.** El CCONNSE analizó la propuesta y derivado de un análisis integral de cada uno de los comentarios vertidos en el presente documento sobre los Transitorios, con el objetivo de dar certeza a los sujetos obligados de la presente NOM, a la industria y consumidores, se establecen las siguientes modificaciones a fin de permitir una entrada en vigor de manera escalonada, permitiendo así el cumplimiento cabal de cada punto de la presente NOM y reduciendo su costo de instrumentación. Lo anterior para quedar como sigue: "Primero: La presente Norma Oficial Mexicana una vez que sea publicada en el Diario Oficial de la Federación como norma definitiva entrará en vigor a los 60 días naturales contados a partir del día natural inmediato siguiente al día de su publicación. Segundo: El Capítulo 10 de la presente Norma Oficial Mexicana entrará en vigor a los 2 años posteriores a la entrada en vigor de la presente Norma Oficial Mexicana. Tercero: El Capítulo 11 de la presente Norma Oficial Mexicana entrará en vigor una vez que se cuenten con personas acreditadas y aprobadas en términos de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento."
Banuet Arrache y Asociados, S.C.		te	COMENTARIO Se solicita agregar un Cuarto Transitorio que especifique que la evaluación de la conformidad del proyecto de NOM no podrá llevarse a cabo sin haberse publicado previamente el Procedimiento para la evaluación de la conformidad correspondiente.	Cuarto: El capítulo de evaluación de la conformidad de la presente NOM entrará en vigor a los 365 días posteriores a que se hayan publicado como definitivos los procedimientos para la evaluación de la conformidad correspondientes y se encuentren acreditados y aprobados al menos dos organismos de certificación. Lo anterior, sin perjuicio de lo que establezcan las normas oficiales mexicanas para bebidas alcohólicas específicas."	**Banuet Arrache y Asociados, S.C.** El CCONNSE analizó la propuesta y derivado de un análisis integral de cada uno de los comentarios vertidos en el presente documento sobre los Transitorios, con el objetivo de dar certeza a los sujetos obligados de la presente NOM, a la industria y consumidores, se establecen las siguientes modificaciones a fin de permitir una entrada en vigor de manera escalonada, permitiendo así el cumplimiento cabal de cada punto de la presente NOM y reduciendo su costo de instrumentación. Lo anterior 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**
					"Primero: La presente Norma Oficial Mexicana una vez que sea publicada en el Diario Oficial de la Federación como norma definitiva entrará en vigor a los 60 días naturales contados a partir del día natural inmediato siguiente al día de su publicación. Segundo: El Capítulo 10 de la presente Norma Oficial Mexicana entrará en vigor a los 2 años posteriores a la entrada en vigor de la presente Norma Oficial Mexicana. Tercero: El Capítulo 11 de la presente Norma Oficial Mexicana entrará en vigor una vez que se cuenten con personas acreditadas y aprobadas en términos de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento."
Asociación Nacional de la Industria de Derivados de Agave, A.C.		ge	COMENTARIO Los comentarios y sugerencias expresados en el presente escrito no son una renuncia a los derechos creados por décadas de los asociados sobre los Destilados de Agave. Se propone modificar el "PROY-NOM-199-SCFI-2015, en los puntos 5.10, 7.2, 7.2.11, 7.2.19, 7.2.26, 11, 12; eliminar la bebida "komil" definida en el punto 7.2.1 sustituyéndola por la bebida alcohólica destilada "maguey"; adicionar como punto 5.3 la definición de agave y como artículo transitorio el Tercero en los términos del "Anexo 1" de este escrito, por considerar que se da claridad y se precisan términos de la norma referida. En razón de que la nueva bebida que se propone "maguey" tiene repercusiones en el PROY-NOM-070-SCFI-2015 Bebidas Alcohólicas - Mezcal - Especificaciones, dado que en la definición se indica que está hecho de maguey, y esta palabra también es definida y clasificada en el mismo proyecto de norma, y con el fin de evitar confusión en el público consumidor (Art. 32 de la Ley Federal de Protección al Consumidor), debido a que si en el PROY-NOM- 199-SCFI-2015 existe una bebida llamada "maguey" y en el PROY-NOM-070-		**Asociación Nacional de la Industria de Derivados de Agave, A.C.** El CCONNSE analizó la propuesta y derivado de un análisis integral de cada uno de los comentarios vertidos en el presente documento sobre los Transitorios, con el objetivo de dar certeza a los sujetos obligados de la presente NOM, a la industria y consumidores, se establecen las siguientes modificaciones a fin de permitir una entrada en vigor de manera escalonada, permitiendo así el cumplimiento cabal de cada punto de la presente NOM y reduciendo su costo de instrumentación. Lo anterior para quedar como sigue: "6.2.1 Aguardiente Bebida alcohólica destilada que se denomina con las palabras "aguardiente de _____", seguida del nombre de la materia prima vegetal que aporte 51% de los azúcares fermentables y 49% de otros azúcares reductores totales expresados en unidades de masa. El aguardiente no permite las mezclas en frío. Su contenido alcohólico es de 35% a 55% Alc. Vol.

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
			SCFI-2015 existe la bebida "mezcal" que es hecha de "maguey", se propone sustituir las menciones de maguey o magueyes en el PROY-NOM-070-SCFI- 2015 por "agave" o "agaves" como se señala en la vigente NOM-070-SCFI- 1994. Esto es posible porque el PROY-NOM-070-SCFI-2015 está en revisión, por lo que se podrán hacer las sustituciones propuestas, solicitando que no se publique este PROY-NOM-199-SCFI-2015 hasta en tanto no quede firme la norma del mezcal si es que la palabra "maguey" no se sustituye por agave. Por otra parte y en relación al PROY-NMX-V-051-NORMEX-2013 Bebidas Alcohólicas - Bebidas Alcohólicas de Agave - Denominación, etiquetado y Especificaciones, que todavía no se ha publicado en el Diario Oficial de la Federación, y de que está pendiente de resolverse un recurso jurídico enderezado para que sea publicado y cuya resolución final impacta directamente en el PROY-NOM-199-SCFI-2015, se debe considerar por esa Dirección General de Normas la suspensión de procedimiento o la espera de la publicación en el Diario Oficial de la Federación, -para evitar transgresión de las garantías de legalidad y seguridad jurídicas-, hasta en tanto no se resuelva en definitiva el recurso citado, debido a que de resolverse a favor de la institución demandante quedaría resuelto el conflicto de los destilados de agave, ya que en el texto del proyecto de norma mexicana citado, está contemplado el "destilado de agave" y solo quedaría hacer las adecuaciones correspondientes. Por lo expuesto PIDO Primero. - Se reconozca la personería con la que comparezco por estar acreditada ante esa H. Dirección General. Segundo. - Se me tenga en tiempo y forma presentando propuestas en los términos de este escrito para la modificación, eliminación y adición de puntos de la norma citada, en forma complementaria a los ya presentados. Tercero. - En la contestación que dé esa Dirección General a los comentarios y propuestas expuestos por mi representada al PROY-NOM-199-SCFI-2015, se funden y motiven debidamente cada uno de ellos.		Nota 9.- El aguardiente puede elaborarse de manera enunciativa, mas no limitativa de agave, caña, frutas, cereales ciruela, manzana, uva, entre otros." Por último, esta NOM, respeta cada una de las denominaciones de origen en materia de bebidas alcohólicas protegidas por el Estado Mexicano, esta NOM no crea, modifica o extingue especificaciones contenidas en su NOM particular.

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
			Cuarto. - Mi representada se reserva el derecho de ampliar o modificar sus propuestas, dependiendo de la respuesta que dé esta H. Dirección General de Normas y la CCONNSE a los comentarios que se hicieron al PROY-NOM-199- SCFI-2015 y a la MIR, especialmente respecto a la inclusión del "destilado de agave", la graduación alcohólica y los costos derivados del su cumplimiento, como lo ha solicitado la COFEMER en su Dictamen Total no final.		
Comité Técnico de Normalización Nacional para Bebidas Alcohólicas		ge	COMENTARIO Los integrantes del Comité Técnico de Normalización Nacional para Bebidas Alcohólicas, adscrito a NORMEX, S.C NBAL-02, proponemos eliminar las tablas de especificaciones de todos los productos. Y hacer referencia a las Normas Mexicanas (NMX) vigentes de cada producto, o la que la sustituya. Existen Normas Mexicanas con especificaciones para cada producto, las cuales son revisadas y actualizadas por los integrantes del Comité NBAL-02. Para el caso de bebidas que cumplen con denominaciones de origen existen sus Normas Oficiales Mexicanas específicas.		**Comité Técnico de Normalización Nacional para Bebidas Alcohólicas** De conformidad con el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que cumpliendo con lo establecido en el artículo 40 fracciones I y XII, el objetivo del de la presente NOM es establecer la denominación, las especificaciones fisicoquímicas y la información comercial. Por lo que, se describen las tablas en la presente NOM, y se hace referencia a las NMX correspondientes, ya sea en su denominación o en la tabla de métodos de prueba correspondiente.
Comité Técnico de Normalización Nacional para Bebidas Alcohólicas		ge	COMENTARIO En el Proyecto de la Norma Oficial Mexicana, se propone poner la leyenda: Las especificaciones del producto deben cumplir con los establecido en las Normas Mexicanas (NMX) correspondiente de cada uno de los productos, o la que la sustituya. Actualmente existen Normas Mexicanas con especificaciones para cada producto, las cuales son revisadas y actualizadas por los integrantes del Comité NBAL-02,	Las especificaciones del producto deben cumplir con los establecido en las Normas Mexicanas (NMX) correspondiente de cada uno de los productos, o la que la sustituya.	**Comité Técnico de Normalización Nacional para Bebidas Alcohólicas** De conformidad con el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que cumpliendo con lo establecido en el artículo 40 fracciones I y XII, el objetivo del de la presente NOM es establecer la denominación, las especificaciones fisicoquímicas y la información comercial. Por lo que, se describen las tablas en la presente NOM, y se hace referencia a las NMX correspondientes, ya sea en su denominación o en la tabla de métodos de prueba 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**
Comité Técnico de Normalización Nacional para Bebidas Alcohólicas		ge	Se requiere indicar en el Proyecto de Norma Oficial Mexicana, si las Normas Mexicanas vigentes (NMX) de producto y de métodos de prueba citados en el PROY-NOM-199 tendrán carácter obligatorio o voluntario. Se requiere indicar que las Normas Mexicanas vigentes de producto y métodos de prueba serán obligatorias.		**Comité Técnico de Normalización Nacional para Bebidas Alcohólicas** De conformidad con el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE, analizó el comentario y se rechaza toda vez que, al respecto el artículo 51-A de la LFMN cita: "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 requieren en una norma oficial mexicana su observancia para fines determinados…"
Comité Técnico de Normalización Nacional para Bebidas Alcohólicas		ge	COMENTARIO Indicar cuales son las especificaciones puntuales de las NMX referidas en esta Norma Oficial Mexicana, que se harán obligatorias. No se especifica en ningún punto del Proyecto de NOM.	Indicar que punto de la norma es la aplicable	**Comité Técnico de Normalización Nacional para Bebidas Alcohólicas** De conformidad con el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, se revisa la NOM y se adecua en aquellos casos que es necesario hacer mención del punto específico de cada norma mexicana.
Ángel Enríquez		ge	COMENTARIO Existen numerales donde no queda claro si es necesario revisar toda la norma que se refiere, o si solo son aplicables algunos numerales, se sugiere que se revise el apartado y en caso de ser necesario se especifiquen los puntos a consultar de la norma. Para este caso se pueden ver los numerales 7.1.4.2,7.1.5.11, 67.1.5.16.11, 7.2.22, entre otros.		**Ángel Enríquez** De conformidad con el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, se revisa la NOM y se adecua en aquellos casos que es necesario hacer mención del punto específico de cada norma mexicana.

<table>
<tr><th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>4</th><th>5</th><th>6</th></tr>
<tr><th>Nombre</th><th>Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)</th><th>Tipo de comentario</th><th>TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)</th><th>CAMBIO PROPUESTO</th><th>RESOLUCIÓN CCONNSE</th></tr>
<tr>
<td>La Madrileña</td>
<td>N/A</td>
<td>ge</td>
<td>COMENTARIO
Se propone incluir dentro de las bebidas alcohólicas fermentadas, ya que el es un vino proveniente de la fermentación de arroz y su graduación alcohólica va de 2,0 a 20,0 Alc. Vol.</td>
<td>SAKE
Es la bebida alcohólica obtenida de la fermentación del arroz usando una técnica de pulido de arroz. Aunque el Sake se puede elaborar con cualquier tipo de arroz, existe un arroz de alta calidad desarrollado para la elaboración de esta bebida alcohólica conocido como sakamai. Los vinos obtenidos de la fermentación del arroz, se denominarán Vinos de Arroz utilizando el nombre de la materia prima que le dio origen, o un nombre sancionado por la costumbre que es SAKE. Es susceptible de ser alcoholizado con bebidas alcohólicas destiladas del mismo origen; puede ser seco, semiseco o semidulce y dulce; su contenido alcohólico es de 2 a 20% Alc. Vol.
ESPECIFICACIONES
<table>
<tr><td>NOM-142-SSA/SCFI-2014</td><td>Bebidas alcohólicas fermentadas</td></tr>
<tr><td>% Alc. Vol</td><td>2,0 - 20,0</td></tr>
<tr><td>Furfural</td><td></td></tr>
<tr><td>Aldehídos</td><td></td></tr>
<tr><td>Metanol</td><td>Máximo 300 mg/100ml e alcohol anhidro</td></tr>
<tr><td>Alcoholes superiores*</td><td>Máximo 500 mg/100 ml de alcohol anhidro</td></tr>
<tr><td>Plomo</td><td>Máximo 0,5 mg/l</td></tr>
<tr><td>Arsénico</td><td>Máximo 1mg/l</td></tr>
</table>
</td>
<td>La Madrileña
De conformidad con el artículo 33 del Reglamento de la LFMN el CCONNSE, analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente para quedar como sigue:
6.1.4 Sake
Es la bebida alcohólica obtenida de la fermentación del arroz, usando una técnica de pulido de la materia prima.
Esta bebida es susceptible de ser alcoholizada con bebidas alcohólicas destiladas de la misma materia prima; puede ser seco, semiseco o semidulce y dulce. Su contenido alcohólico es de 2% a 20% Alc. Vol.
a) Sake Japonés
Es la bebida con Indicación Geográfica, regulado por la legislación aplicable en el país de origen (Japón).
Tabla 7. Especificaciones del Sake
<table>
<tr><th rowspan="2">ESPECIFICACIONES</th><th colspan="2">LÍMITES</th></tr>
<tr><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr>
<tr><td>% Alc. Vol</td><td>2</td><td>20</td></tr>
<tr><td>Metanol</td><td>-</td><td>300 mg/100ml e alcohol anhidro</td></tr>
<tr><td>Alcoholes superiores*</td><td>-</td><td>500 mg/100 ml de alcohol anhidro</td></tr>
<tr><td>Plomo</td><td>-</td><td>0,5 mg/l</td></tr>
<tr><td>Arsénico</td><td>-</td><td>1mg/l</td></tr>
</table>
</td>
</tr>
</table>

1	2	3	4	5	6
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	S/R	ge	COMENTARIO Métodos In-situ de Verificación v Comprobación de Adulteración En el cuerpo del presente proyecto de norma no se habla de los métodos In-situ de Verificación y Comprobación de Adulteración en los comercios, que es donde el productor y/o el embotellador no pueden tener control de sus productos. Somos conscientes que muchas bebidas que se comercializan en canales formales e informales de comercialización, son bebidas adulteradas. Es en los canales de comercialización donde se debería de realizarse verificaciones in-situ del producto. La PROFECO se basa en el marco normativo vigente, pero este no contempla métodos de verificación v prueba in-situ en los comercios. Cabe mencionar que las bebidas alcohólicas se analizan tradicionalmente mediante métodos sensoriales o por cromatografía de gases. Ambas metodologías analíticas son lentas y caras, por lo que requieren métodos rápidos que cumplan con las condiciones de repetibilidad, exactitud y reproducibilidad. Consideramos que la presente norma no contemplan los avances tecnológicos en la materia y dejan de lado técnicas probadas a nivel mundial en contra de la Adulteración de Bebidas Alcohólicas, mismas que proponemos sean consideradas como Método de Prueba y Verificación para las Bebidas Alcohólicas que se comercializan directamente en el comercio que es donde se presenta la Adulteración. Presentamos tres técnicas podrían ser utilizadas para la detección de Adulteraciones en Bebidas Alcohólicas in-situ en el Comercio: lera. Espectroscopia de Absorción (Técnica presentada en la MIR del Tequila) Hay diferentes formas de Adulteración; entre las más comunes podemos citar la sustitución del líquido original por otro de menor calidad, o su dilución con agua. También existe el caso en que la bebida se elabora con alcohol saborizado y color artificial. Actualmente, la técnica química que más se usa para determinar con certeza si una bebida alcohólica ha sido o no adulterada es la cromatografía, la cual consiste en la separación de los componentes del líquido para detectar el elemento ajeno a la fórmula original.		**Destilados La Ideal** Con fundamento en el artículo 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE analizó en comentario y decidió rechazarlo toda vez que de conformidad con el artículo 73 de la LFMN y 80 de su Reglamento, dichas especificaciones contenidas para la evaluación de la conformidad serán retomadas en su propio Procedimiento que para tal efecto se realizará. El capítulo de Evaluación de la Conformidad queda como sigue: La evaluación de la conformidad de las bebidas alcohólicas objeto de la presente Norma Oficial Mexicana debe llevarse a cabo por personas acreditadas y aprobadas en términos de lo dispuesto por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento. Los sujetos obligados y las personas acreditadas y aprobadas se sujetarán a lo que se señale en el procedimiento de evaluación de la conformidad específico. Cuando las bebidas alcohólicas sujetas a esta Norma Oficial Mexicana, cuenten con una persona acreditada y aprobada en términos de la LFMN para determinar el cumplimiento de su Norma Oficial Mexicana específica, la evaluación de la conformidad de las mismas debe ejecutarse por el organismo de certificación acreditado y aprobado 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**
			Sin embargo, para realizar una prueba objetiva de adulteración mediante la cromatografía, se requiere de instrumentos sofisticados y personal especializado, sin contar que el estudio demanda la preparación de una muestra. En este sentido, existe la necesidad de buscar métodos alternativos que permitan determinar in- situ del canal de comercialización y en un tiempo razonable, si una bebida obtenida directamente de la botella ha sido adulterada. El Centro de Investigaciones en Óptica, se propuso desarrollar una prueba alternativa, la cual debería ser rápida, confiable y susceptible de realizarse in situ. Para ello, se llevaron a cabo una serie de experimentos con diversas técnicas espectroscopias. Mediante los resultados obtenidos con la espectroscopia de absorción se puede determinar si una botella ha sido o no adulterada, basta con obtener el espectro de absorción de una muestra proporcionada por el fabricante y compararla con una botella de la misma marca que se haya comprado en canal de comercialización. La confiabilidad de esta prueba se basa en el hecho de que todas las bebidas alcohólicas genuinas, presentan características semejantes en su espectro de absorción, mismas que estarían ausentes en las bebidas adulteradas. La espectroscopia de absorción en el UV-VIS, se usa como una técnica alternativa a los métodos de química analítica para determinar la adulteración en cualquier bebida alcohólica y, aunque no ofrece resultados cuantitativos como la cromatografía, sí brinda una fácil implementación, ya que no requiere instrumentos complejos, preparación de muestras, ni personal especializado. Esto permite que Ja prueba se realice in situ en el comercio y en poco tiempo, con un instrumento portátil. Esta investigación forma parte del proyecto Caracterización óptica del tequila y otras bebidas alcohólicas, que se desarrolla con la Dirección de Vinculación del Centro de Investigaciones en Óptica, CONACYT. Fuente: BARBOSA GARCÍA, Orado; Marco Antonio MENESES NAVA; Enrique LANDGRAVE MANJARREZ; José Luis MALDONADO RIVERA; Gabriel RAMOS ORTÍZ y Juan Luis PICHARDO MOLINA. La luz, una opción para identificar el tequila adulterado. Revista Ciencia y Desarrollo, Junio 2006, vol. 32, no.196. p. 24-29. ISSN: 0185-0008		

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
			2da. E-NOSE Nariz electrónica (e-nose) destaca por su alta sensibilidad, rapidez, bajo costo y una mínima, o ninguna, preparación de la muestra. Las primeras narices electrónicas aparecieron en el mercado en la década de los noventa y hasta el momento presente han tenido una amplia aplicación en el análisis y caracterización de alimentos (es utilizada esta técnica por la NASA). La nariz electrónica surgió con el propósito de desarrollar un instrumento capaz de imitar la nariz humana y proporcionar información sensorial rápida y objetiva. Esta técnica consiste en la introducción de una fracción del producto en un sistema de detección, que genera un conjunto de señales que contienen información sobre la composición volátil de la misma. Este conjunto de señales es como una "huella dactilar" de la muestra analizada en su conjunto. Cuando se analizan varias muestras, se genera una matriz de datos que es posteriormente tratada mediante técnicas quimiométricas con el objetivo de comparar muestras en función de su composición volátil v así poder discriminarlas según su origen, variedad, pureza, maduración v otras propiedades. Aunque la nariz electrónica se utiliza fundamentalmente para obtener información cualitativa, también se puede usar con finalidades cuantitativas mediante técnicas de calibración multivariante. Las narices electrónicas clásicas estaban basadas en sensores de gases, mientras que las modernas utilizan espectrómetros de masas. El uso de espectrómetros de masas presenta ciertas ventajas con respecto a los sensores de gases, ya que muchos componentes presentes como el etanol, pueden interferir con los sensores de gases. 3era. Flavorímetro Técnica que usa la nariz electrónica v paladar artificial. Puede captar y clasificar miles de olores y sabores en tiempo real sincronizadamente. La idea fue incubada y ya está patentando en Europa y los Estados Unidos. “Combina nariz con lengua, detecta las propiedades del olor y del gusto en forma simultánea, sin la necesidad de oler por un lado y gustar por otro”. Así, el Flavorímetro brinda información acerca de dos atributos en vez de uno, tiene más capacidad y da mayor seguridad en los resultados para detectar bebidas adulteradas, ya que genera un perfil por cada marca de 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**
			Todos estos métodos señalados sirven para la determinación de la autenticidad de las bebidas alcohólicas a través de verificadores "in situ", garantizando que el producto elaborado cumpla con las Normas. Es una realidad que debe de considerarse métodos de comprobación, verificación, prueba y evaluación, posteriores a la producción, siendo necesario verificar en los comercios la autenticidad de las botellas que se comercializan, va que la PROFECQ asegura que 30% de las bebidas alcohólicas que se venden en el país son adulteradas, por reutilizar v rellenar botellas de marcas reconocidas, con bebidas adulteradas. No siendo las botellas v etiquetas una garantía de autenticidad. Concluyendo: La tecnología es una aliado en la batalla de las bebidas Adulteradas, esperamos sean tomadas en cuanta estas técnicas a fin de tener Métodos de Verificación y Comprobación de Adulteración In-situ en el Comercio, que den seguridad al consumidor, fabricantes y comercializador, siendo una herramienta imparcial, veraz, rápida y de bajo costo, cumple con condiciones de repetibilidad, exactitud y reproducibilidad para la toma de decisiones de la autoridad y seguridad del consumidor.		
Excel Spain de México, S.A de C.V.	N/A	ge	Comentario Señalando que se está en desacuerdo que dicha propuesta tenga por objeto tutelar los derechos de los consumidores, y sobretodo, generar un cumplimiento a la normatividad regulatoria, la cual, hasta ahora se encuentra alineada con los ordenamientos internacionales. El capricho o deseo malentendido de un productor debe estar ceñido al cumplimiento de la normatividad nacional e internacional, en beneficio no solo del sector, sino del consumidor en México y en cualquier parte del mundo; Es precisamente facultad de la Secretaría de Salud, a través de la COFEPRIS, el vigilar que los productos que se comercializan bajo un nombre comercial, denominación de origen o definición internacional, correspondan efectivamente a la información que aparezca en el etiquetado, por lo que, al apartado nombrado PRODUCTOS IMPORTADOS de dicha norma además de ser incorrectos difieren de lo expuesto por la LEY FEDERAL DE COMPETENCIA ECONÓMICA ARTÍCULO 3° FRACCIÓN IV indicando UNA BARRERA A LA COMPETENCIA Y A LA LIBRE COMPETENCIA facultad de dicha ley conforme a su ARTICULO 12° FRACCIÓN I para garantizar la LIBRE CONCURRENCIA Y COMPETENCIA ECONÓMICA COMBATE A LOS MONOPOLIOS Y LAS PRÁCTICAS MONOPOLICAS en el cual un selecto grupo intenta		**Excel Spain de México, 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 no presente alguna propuesta de modificación concreta a 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**
			exigir datos del fabricante siendo este un obstáculo para DISTRIBUIDORAS Y COMERCIALIZADORAS QUE REALIZAN ESTA ACTIVIDAD CON PRODUCTOS LEGÍTIMOS CONFORME AL ARTÍCULO 5° CONSTITUCIONAL Y CON LAS ESPECIFICACIONES NECESARIAS QUE EL ÓRGANO DE SALUD REQUIERE. Como consecuencia de los puntos anteriores, NO SE TIENE la representación y coordinación efectiva de los intereses comunes de todos los asociados, en pro del beneficio común. ANTECEDENTE NOM-142-SSA1/SCFI-2014 BEBIDAS ALCOHÓLICAS. ESPECIFICACIONES SANITARIAS, ETIQUETADO SANITARIO Y COMERCIAL, publicada el 23 de marzo de 2015, es el resultado de la revisión técnica de la NOM -142-SSA1-1995, cuyo objeto principal era establecer un régimen regulatorio mínimo que otorgue certeza a los productores, comercializadores, importadores y consumidores de bebidas alcohólicas sobre la información comercial y sanitaria que deben contener las etiquetas de dichas bebidas, de manera que se garantice una información completa al consumidor. PROPUESTA Para que la nueva NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-199-SCFI-2015 mantenga su validez, se debe de constituir un órgano consultivo constituido por productores regionales, poblaciones fuera de la denominación de origen, pequeños productores de autoconsumo, grupos religiosos que utilicen el producto con fines ceremoniales, cultivadores y propietarios de terreno agrario de producción de cualquier tipo de agave, propietarios de palenques, sean dueños del predio de cultivo o no, envasadores, DISTRIBUIDORES Y COMERCIALIZADORES, así como representantes de marcas. Se debe de investigar la forma y alcance de las legislaciones locales bajo el concepto del Autogobierno, a través de las propias jurisdicciones en la forma de Usos y Costumbres LIBRE COMPETENCIA Y PROPIEDAD INDUSTRIAL, que regulan a las poblaciones productoras y consumidoras, ya sea en la modalidad de producción artesanal, tradicional, ancestral y/o ceremonial. Por lo anteriormente expuesto, a esa H. Autoridad, respetuosamente solicito PRIMERO número de identificación a mis observaciones y propuestas, así como la revisión de las mismas, SEGUNDO Me tenga por presentado, actuando en nombre de EXCEL SPAIN DE MEXICO, S.A. DE C.V. TERCERO. Se tomen en cuenta las manifestaciones y comentarios de mi representada, en términos del presente escrito, a fin de desestimar en definitiva la propuesta.		

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
Pedro Jiménez Gurría Miguel Angel Partida Ramos Ana G. Valenzuela Zapata América Delgado Lemus Fernando González Zozaya Ignacio Torres García Carlos Lucio David Suro-Piñera	N/A	ge	COMENTARIO Siguiendo los pasos de la creación de cualquier normatividad, exigimos que nuestra propuesta sea tratada como MIR, es decir el impacto de riesgo de esta propuesta desde lo económico social, hasta lo cultural y ecológico. Que se evalúen los daños a la economía de micro productores, de las regiones que elaboran mezcal como parte de sus actividades económicas complementarias y cuyo conocimiento es parte del patrimonio intangible cultural de México. Queremos proponer una evaluación de lo que significa el efecto positivo a la ecología que los productores de mezcales tradicionales fuera de la Denominaciones de origen realizan gratuitamente al conservar especies cultivadas y silvestres de agaves. Además, antes de exponer las razones de nuestra oposición, queremos señalar que coincidimos totalmente con el objetivo fundamental de la NOM-199, de asegurar que los consumidores tengan información veraz y comprobable respecto de las bebidas alcohólicas elaboradas que adquieran, acotando la comercialización engañosa de productos elaborados con insumos diferentes a dichas materias primas contempladas para cada bebida. Es en el ánimo de que la NOM-199 cumpla con este objetivo, y a la vez permita la libre competencia de los productores de estas bebidas, especialmente los productores artesanales que las elaboran de manera tradicional desde hace cientos de años, que hacemos los siguientes señalamientos: Nuestras objeciones y propuestas son: OBJECIÓN PRIMORDIAL. Existen varios puntos inconsistentes y ambiguos dentro de este PROY-NOM-199-SCFI-2015, sin embargo, queremos centrarnos en los distintos destilados provenientes de agave estén dentro o fuera de las Denominaciones de Origen actuales. La Secretaría de Economía, así como todos los involucrados en esta propuesta de norma NO CONSULTARON a los productores de bebidas alcohólicas elaboradas con Agave sin Denominación de Origen, que son a quienes les aplicará esta regulación e injustificadamente llamarles KOMIL.		**Pedro Jiménez Gurría** **Miguel Angel Partida Ramos** **Ana G. Valenzuela Zapata** **América Delgado Lemus** **Fernando González Zozaya** **Ignacio Torres García** **Carlos Lucio** **David Suro-Piñera** El CCONNSE analizó el comentario y derivado del proceso de consulta pública y del análisis de cada uno de los comentarios plasmados en la presente "Respuesta a comentarios" vertidos al tema Komil, se determinó eliminar de la presente NOM la denominación Komil. Así mismo derivado de dicha eliminación, las bebidas que lleven por proceso la destilación y materia prima algún agave y que se encuentren en cualquier parte del territorio nacional se denominarán "Aguardientes de agave", quedando las especificaciones de la siguiente manera: "6.2.1 Aguardiente Bebida alcohólica destilada que se denomina con las palabras "aguardiente de _____", seguida del nombre de la materia prima vegetal que aporte 51% de los azúcares fermentables y 49% de otros azúcares reductores totales expresados en unidades de masa. El aguardiente no permite las mezclas en frío. Su contenido alcohólico es de 35% a 55% Alc. Vol. Nota 9.- El aguardiente puede elaborarse de manera enunciativa, mas no limitativa de agave, caña, frutas, cereales ciruela, manzana, uva, entre otros." Por último, esta NOM, respeta cada una de las denominaciones de origen en materia de bebidas alcohólicas protegidas por el Estado Mexicano, esta NOM no crea, modifica o extingue especificaciones contenidas en su NOM particular.

1	2	3	4	5	6
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 existe alguna referencia antropológica, biológica, histórica y sobre todo social, donde la palabra KOMIL está relacionado con los destilados de agave. Literalmente este término náhuatl significa "bebida embriagante" o "bebida alcohólica", lo cual lo vuelve más general y ambiguo (Cabe recalcar que ya en un proyecto de norma que antecedió al presente {PROY-NOM-186-SCFI-2012} se había recalcado que utilizar el término Agavácea como se había propuesto era erróneo y mucho más general que Agave. Ahora el término KOMIL sería aún más). Esta descripción junto con el hecho de que KOMIL no es un término de uso común, sólo provocará mayor confusión a todos los consumidores, que es justamente lo contrario del objetivo de esta norma. Sin mencionar que todos los productores (especialmente los artesanales) quedarían privados de sus derechos para comercializar su producto con el nombre de su bebida, lo que es un legado y patrimonio nacional. (Se adjunta "Dictamen Técnico Lingüístico – Antropológico sobre el vocablo Komil y Mezcal ante el PROY-NOM199-SCFI- 2015" por parte del INAH y la Universidad de Colima). PROPUESTA PRIMORDIAL. Que la Secretaría de Economía haga una convocatoria abierta a los productores de bebidas alcohólicas elaboradas con Agave sin Denominación de Origen para discutir y elaborar con ellos la norma que los regulará, formando, en acuerdo con ellos, un grupo de trabajo/comité técnico para la elaboración conjunta del anteproyecto. Asimismo, y de manera indispensable, contar con la participación de instituciones plenamente entregadas a la materia biocultural que involucran estas bebidas como CONABIO, GEA, CICY, INAH, UNAM, entre otras. Es indispensable que de manera conjunta se revisen todos los aspectos de este proyecto, a fin de tomar las mejores decisiones que protejan al consumidor, pero que también permitan la libre competencia de los productores, y de manera muy especial, que no lleven a la desaparición de los mezcaleros artesanales tradicionales, quienes realizan una actividad que es el sustento económico de miles de familias en todo el país, a la vez que generan y protegen la diversidad agro-biológica y cultural del país, de la cual no solo dependen ellos, sino todos los mexicanos.		

1	2	3	4	5	6
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 detrimento de los análisis y propuestas que se hagan en las reuniones que se proponen, tenemos, por lo pronto, otras objeciones y propuestas: OBJECIÓN 2. Consideramos que las Denominaciones Comerciales que se proponen en este proyecto, sus definiciones, y clasificación, no proporcionarán una información veraz, clara y suficiente al consumidor, que refleje el espectro disponible de las bebidas alcohólicas elaboradas de Agave (mezcales) y le permita comparar objetivamente su calidad y así tomar una decisión informada de compra, comparando calidad y precio. PROPUESTA 2. Para dar información veraz, clara y suficiente, proponemos: a) Una denominación comercial "Destilado 100% de Agave", que le permita distinguir claramente al consumidor, por su denominación comercial, a las bebidas de alta calidad. Debido a que la Denominación de Origen Mezcal (DOM) está mal elaborada por no incluir a todas las especies y a todas las áreas geográficas que en realidad están dentro de la centenaria tradición mezcalera de México, todos los mezcales excluidos de ella no pueden llamarse "Mezcal" de manera comercial, aunque lo sean. Es entonces importante que el consumidor pueda reconocerlas con un nombre adecuado a su calidad. Proponemos el nombre comercial "Destilado 100% de Agave", porque describe el proceso con el que se obtienen y recalca la pureza en cuanto a la materia prima con que se produce. Llamarlos "Aguardientes" o, peor aún, "Komiles" llevaría a confusión al consumidor, ya que el primer término se ha usado frecuentemente en México para referirse a las bebidas destiladas de caña y el segundo, como ya mencionamos, no tiene vínculo alguno con estos destilados. La definición que proponemos es: "7.2.1 Destilado 100% de Agave: Bebida alcohólica obtenida por destilación y rectificación parcial de mostos fermentados, derivados de la molienda de las cabezas sanas y maduras de Agave previamente cocidas y sometidos a fermentación alcohólica espontánea o con aditivos orgánicos que pertenezcan a la tradición local, pero no con productos industriales. En su formulación solo se pueden utilizar azúcares provenientes de los jugos de Agave y pueden tener una gradación alcohólica entre el 40% y el 55% Alc. Vol.		

1	2	3	4	5	6
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 destilado 100% de Agave es un líquido que, de acuerdo a su tipo, es incoloro. Es susceptible de ser adicionado de algún sabor o ingrediente permitido por la Secretaría de Salud. De cualquier manera, debe respetarse lo establecido en la NOM-142 SSA1-1995 vigente, respecto de que no está permitida la rectificación total en la destilación con el fin de mantener los compuestos que contribuirán a las características sensoriales finales". Es importante hacer énfasis que en la definición hemos añadido que los mostos deben derivarse de "la molienda de las cabezas sanas y maduras de Agave cocidas, y sometidos a fermentación alcohólica espontánea o con aditivos orgánicos que pertenezcan a la tradición local, pero no con productos industriales", de manera análoga a la definición de Mezcal dentro de la DOM. b) Una denominación comercial "Destilado mixto de Agave" que le permita distinguir claramente al consumidor, a las bebidas que en su formulación tienen otros azúcares distintos a los del Agave. Las bebidas destiladas de Agave que no se encuentran dentro de la tradición artesanal tradicional (mezcales), suelen elaborarse añadiendo azúcar de caña para enriquecer los mostos. Es importante que el consumidor pueda reconocer, por la claridad de su denominación comercial, que estas bebidas contienen otros azúcares distintos a los del Agave, y distinguirlos claramente de las bebidas de mayor calidad (también debería poder hacerlo con los tequilas mixtos). Proponemos la siguiente definición: "7.2.2 Destilado mixto con Agave. Bebida alcohólica obtenida por destilación y rectificación parcial de mostos fermentados, derivados de la molienda de las cabezas sanas y maduras de agave previamente hidrolizadas o cocidas, y sometidos a fermentación alcohólica. En su formulación se permite utilizar otros azúcares para enriquecer los mostos de agave. Los otros azúcares no podrán rebasar el 25% de los azúcares reductores totales, expresados en unidades de masa. Su graduación alcohólica puede ser entre el 25% y el 55% Alc. Vol. De cualquier manera, debe respetarse lo establecido en la NOM-142 SSA1-1995 vigente, respecto de que no está permitida la rectificación total en la destilación con el fin de mantener los compuestos que contribuirán a las características sensoriales finales."		

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
			c) Una clasificación de cuatro tipos para ambas denominaciones comerciales en el punto 7.2, para reflejar los tipos que actualmente existen en estas bebidas alcohólicas: Blanco. Producto incoloro a ligeramente verdoso. Madurado. Producto que se deja reposando entre 2 y 12 meses en recipientes de vidrio o en madera para su estabilización. Añejo. Producto que se deja reposando entre un año y menos de 4 años en recipientes de vidrio o en madera para su estabilización. Extra- añejo. Producto que se deja reposando más de cuatro años en recipientes de vidrio o en madera para su estabilización. Las cuatro clases de bebidas serían susceptibles de ser abocadas y de que se les adicione algún sabor o ingrediente permitido por la Secretaría de Salud. De manera obligatoria deberán incluir, en estos casos, la lista de ingredientes con las que fueron abocadas y adicionadas en los porcentajes o cantidades correspondientes. OBJECIÓN 3. Consideramos que el restringir el contenido alcohólico de las bebidas destiladas en general en aras de un control de calidad, limita por un lado al consumidor de opciones de bebidas y de sus posibilidades económicas, y a su vez empuja a las empresas que ahora tienen algún producto de menor graduación a 32% de Alc.Vol. a incrementar el nivel de alcohol que no necesariamente será de mejor calidad y a elevar los precios de su producto. Esto también limita las posibilidades comerciales de estos productores o compañías. PROPUESTA 3. Debe existir esa otra categoría de destilados debajo de los 32% de Alc. Vol. Regulados por la Secretaría de Salud para que cumplan todos los parámetros seguros para el consumidor y que puedan estar al alcance económico del grueso de la población. OBJECIÓN 4. Consideramos que en el apartado 11 sobre INFORMACIÓN COMERCIAL deberían estar estipulados cuáles son los parámetros para regular dicha información en el etiquetado sobre todo si se está proponiendo una nueva categoría como lo es KOMIL. Una vez más, creemos que como dice este apartado “debe contener		

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
			información veraz y no inducir al error al consumidor con respecto a la naturaleza y características del producto…" el término KOMIL está generando completamente lo contrario. PROPUESTA 4. Para dar una información veraz, clara y suficiente, proponemos un marcado y etiquetado complementario para "Aguardiente mixto de Agave" y "Destilado 100% de Agave" donde indique que: Todos los tipos y categorías de "Aguardientes mixtos de Agave" y "Destilados 100% de Agave" deberán incluir la siguiente información en la etiqueta, como parte de su Denominación Comercial: a) Especie o especies de Agave de las que proviene la materia prima usada. La identificación botánica de las especies será realizada por personal de los herbarios públicos nacionales. b) Lugar de crecimiento de las plantas de las que proviene la materia prima (municipios y estados). c) Materia prima de donde provienen los azúcares, cuando no son de Agave (no pudiendo ser más del 25%). d) Lista de aditivos, coadyuvantes, colorantes, saborizantes y cualquier ingrediente con el que hayan sido abocados o adicionados y sus porcentajes o cantidades dependiendo el caso. e) Lugar de envasado (municipio y estado). Por todo lo anterior, solicitamos, de la manera más atenta, que NO se apruebe el PROYNOM-199-SCFI-2015, BEBIDAS ALCOHÓLICAS – DENOMINACIÓN, ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA propuesta por la Secretaría de Economía y el resto de instituciones y empresas, y se le solicite que haga una convocatoria abierta a los productores de bebidas alcohólicas elaboradas con Agave sin Denominación de Origen para discutir y elaborar con ellos la norma que los regulará, formando, en acuerdo con ellos y las instituciones mencionadas en la propuesta primordial, un grupo de trabajo/comité técnico para la elaboración conjunta del anteproyecto. Anexamos la liga al resultado hasta el momento de la petición a través de la plataforma Change.org (más de 4 mil firmas), así como la carta de oposición del municipio de Zapotitlán de Vadillo, Jal., la liga al documental "Estos son mezcales".		

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
Rocío Becerra Montané	N/A	ge	COMENTARIO La norma tiene como objeto "establecer la denominación, las especificaciones fisicoquímicas y la información comercial que deben cumplir todas las bebidas alcohólicas, a efecto de dar información veraz al consumidor, así como los métodos de prueba y de evaluación de la conformidad aplicables a las mismas", es decir establece una serie de obligaciones a las bebidas alcohólicas mencionadas en la norma, entre éstas, el pulque y el mezcal. Existen diversas bebidas fermentadas incluyendo el pulque y el mezcal, que son productos importantes en la cultura de los pueblos y comunidades indígenas de México, son parte de su cosmovisión, a través de ellas se relaciona con sus deidades y el territorio en donde se desarrolla su cultura, son elementos fundamentales para su identidad cultural. En varias regiones del país las comunidades indígenas han innovado, mantenido y transmitido el conocimiento tradicional del pulque y el mezcal de generación en generación, desde hace varios siglos, cumpliendo una función también de desarrollo e ingreso económico, es así que el pulque y el mezcal son parte de los derechos económicos, sociales y culturales de los pueblos y comunidades indígenas de nuestro país. Como es de su conocimiento, en el 2011 se reformó la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, en el artículo 1° establece que: En los Estados Unidos Mexicanos todas las personas gozarán de los derechos humanos reconocidos en esta Constitución y en los tratados internacionales de los que el Estado Mexicano sea parte, así como de las garantías para su protección, cuyo ejercicio no podrá restringirse ni suspenderse, salvo en los casos y bajo las condiciones que esta Constitución establece. Las normas relativas a los derechos humanos se interpretarán de conformidad con esta Constitución y con los tratados internacionales de la materia favoreciendo en todo tiempo a las personas la protección más amplia. Todas las autoridades, en el ámbito de sus competencias, tienen la obligación de promover, respetar, proteger y garantizar los derechos humanos de conformidad con los principios de universalidad, interdependencia, indivisibilidad y progresividad. En consecuencia, el Estado deberá prevenir, investigar, sancionar y reparar las violaciones a los derechos humanos, en los términos que establezca la ley.		**Rocío Becerra Montané** El CCONNSE analizó el comentario y toma nota del mismo. Por un lado, la presente NOM, respeta cada una de las denominaciones de origen como nacionales e internacionales. Tratandondose del Mezcal, esta bebida alcohólica cuenta con su propia NOM, esta NOM es su inciso secundario 6.2.14 establece: "6.2.14 Mezcal Es la bebida alcohólica destilada con Denominación de Origen regulada por el Gobierno Mexicano. La definición y las especificaciones para esta bebida alcohólica son las enumeradas y contenidas en la NOM-070-SCFI-2016 (Ver 2.3)." Al respecto del pulque, al no ser una bebida con denominación de origen, ésta debe cumplir con lo establecido en la presente NOM: "6.1.3 Pulque Es la bebida alcohólica obtenida del maguey o agave, el cual al ser castrado y raspado emana los azúcares contenidos en el corazón del mismo (conocidos como aguamiel), y que por procesos microbiológicos y fisicoquímicos de forma natural fermentan, teniendo lugar durante su permanencia en recipientes sanitariamente adecuados. Las categorías del pulque son: a) Pulque natural Es el producto que se obtiene de la fermentación producida a partir del aguamiel. La producción de Pulque es un proceso de fermentación por lote, que utiliza un inóculo originado de la fermentación misma. Su contenido alcohólico es de 4% a 7,5% Alc. Vol. b) Pulque curado Es el pulque natural al cual se le ha agregado jugos de fruta, concentrados de éstas, vegetales naturales, semillas o productos lácteos. Su contenido alcohólico es de 2% a 7,5% Alc. Vol."

1	2	3	4	5	6
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 artículo anterior establece una serie de obligaciones a las autoridades para la protección y respeto de los derechos humanos. El 11 de julio del año de 1990, se aprueba el Convenio 169 sobre Pueblos Indígenas y Tribales en países Independientes y es ratificado por México el 13 de agosto 1990. El 4 de enero de 1991 se publica en el Diario Oficial de la Federación el Decreto Promulga torio del Convenio 169 sobre Pueblos Indígenas y Tribales en países Independientes. Este Convenio Internacional establece una serie de derechos humanos de los pueblos indígenas, entre éstos los siguientes: Artículo 2 1. Los gobiernos deberán asumir la responsabilidad de desarrollar, con la participación de los pueblos interesados, una acción coordinada y sistemática con miras a proteger los derechos de esos pueblos y a garantizar el respeto de su integridad. 2. Esta acción deberá incluir medidas: a) que aseguren a los miembros de dichos pueblos gozar, en pie de igualdad, de los derechos y oportunidades que la legislación nacional otorga a los demás miembros de la población; b) que promuevan la plena efectividad de los derechos sociales, económicos y culturales de esos pueblos, respetando su identidad social y cultural, sus costumbres y tradiciones, y sus instituciones; c) que ayuden a los miembros de los pueblos interesados a eliminar las diferencias socioeconómicas que puedan existir entre los miembros indígenas y los demás miembros de la comunidad nacional, de una manera compatible con sus aspiraciones y formas de vida. De acuerdo con este artículo los gobiernos deben asumir la responsabilidad de proteger los derechos de los pueblos indígenas y garantizar su integridad, con la participación de los pueblos indígenas. En el inciso a) se establece el derecho de igualdad de derechos y oportunidades que deben gozar los pueblos indígenas y que la legislación otorga a los demás miembros de la población. En este sentido de igualdad de derechos en la legislación nacional, la Comisión Nacional para el Desarrollo de Pueblos Indígenas realizó la Consulta sobre mecanismos para la protección de los conocimientos tradicionales, expresiones culturales, recursos naturales, biológicos y genéticos de los pueblos indígenas, en el año 2011.		Por último, esta NOM cumplió cabalmente con el proceso de consulta pública establecido en el artículo 47 fracción I de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, publicándose en el Diario Oficial de la Federación el PROY-NOM-199-SCFI-2015, a efecto que cualquier interesado manifestará sus 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**
			En esta consulta los pueblos indígenas expresan la falta de figuras jurídicas como los derechos colectivos de propiedad intelectual para proteger el conocimiento tradicional, incluidos los asociados a los recursos biológicos. Los derechos colectivos de propiedad son derechos humanos contemplados en varios instrumentos internacionales ratificados por México, es por este motivo que antes de establecer medidas regulatorias como el PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-199-SCFI-2015, BEBIDAS ALCOHÓLICAS–DENOMINACIÓN– ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA, es indispensable que se desarrollen en la Ley de Propiedad Industrial, los derechos colectivos de propiedad industrial que de una seguridad jurídica a las comunidades y pueblos indígenas para la venta de productos como el pulque y el mezcal, y garanticen la participación de los pueblos y comunidades indígenas a través de sus autoridades o representantes, en el Órgano Regulador del Mezcal u otros órganos reguladores, de lo contrario se está promoviendo la apropiación del conocimiento, prácticas y recursos colectivos de pueblos y comunidades indígenas, en manos privadas. En relación al inciso b) del Convenio 169 establece la obligación para los Estados de promover la plena efectividad de los derechos sociales, económicos y culturales de esos pueblos, respetando su identidad social y cultural, sus costumbres y tradiciones, y sus instituciones. El PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-199-SCFI-2015, BEBIDAS ALCOHÓLICAS–DENOMINACIÓN– ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA, no toma en consideración los costumbres y tradiciones de los pueblos y comunidades, ni la importancia del pulque y el mezcal para la identidad cultural de las comunidades indígenas, por lo que se violan sus derechos económicos, sociales y culturales porque se les asimila a esquemas de regulación que no toman en cuenta su características culturales, lo que deja a los pueblos y comunidades indígenas en un estado de indefensión y de ilegalidad.		

1	2	3	4	5	6
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 inciso c) establece la obligación de ayuda a los pueblos indígenas para eliminar las diferencias socioeconómicas que puedan existir entre los miembros indígenas y los demás miembros de la comunidad nacional, de una manera compatible con sus aspiraciones y formas de vida de los pueblos. En este sentido el PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-199-SCFI-2015, BEBIDAS ALCOHÓLICAS–DENOMINACIÓN– ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA, genera más desigualdad y pobreza ya que los productores indígenas son excluidos y puestos en desventaja en relación a otros productores nacionales como son las asociaciones y cámaras industriales, que son los que participan en la regulación y control de los productos. Esta norma no representa las aspiraciones de los pueblos y comunidades productoras y usuarias del pulque y el mezcal, ni de consumidores que aspiran a productos de calidad y elaborados bajo un comercio justo. El artículo 5 del Convenio, también menciona estos otros derechos. Al aplicar las disposiciones del presente Convenio: a) deberán reconocerse y protegerse los valores y prácticas sociales, culturales, religiosos y espirituales propios de dichos pueblos y deberá tomarse debidamente en consideración la índole de los problemas que se les plantean tanto colectiva como individualmente; b) deberá respetarse la integridad de los valores, prácticas e instituciones de esos pueblos; c) deberán adoptarse, con la participación y s cooperación de los pueblos interesados, medidas encaminadas a allanar las dificultades que experimenten dichos pueblos al afrontar nuevas condiciones de vida y de trabajo. De acuerdo a este artículo el Estado debe además de proteger, reconocer los valores prácticas sociales, culturales, religiosos y espirituales de los pueblos indígenas y con la participación de los pueblos, así como adoptar medidas encaminadas a reducir las dificultades que afrontan los pueblos a nuevas condiciones de vida y trabajo. Como se hizo referencia al inicio de esta carta el uso de bebidas fermentadas como el mezcal y el pulque son un elemento de las prácticas sociales, culturales, religiosas y espirituales de los pueblos indígenas, además en muchos casos el único medio de trabajo y subsistencia, el PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-199-SCFI-2015, BEBIDAS ALCOHÓLICAS–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**
			ESPECIFICACIONES FISICOQUIMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA, viola los derechos económicos, sociales y culturales, ya que se imponen cargas regulatorias a una actividad que han venido desarrollando los pueblos y comunidades indígenas, en diferentes prácticas religiosas, culturales, sociales y económicas, no existen la legislación que regule los derechos colectivos de propiedad intelectual, lo cual además de ser discriminatorio deja en una clara desventaja comercial a los productores locales de mezcal y pulque respecto a los grandes productores e industriales de estos productos. Se violan también el derecho a la participación de los pueblos y comunidades indígenas y al derecho a la consulta establecido en el artículo 6 del Convenio 169 de la OIT que dice: 1. Al aplicar las disposiciones del presente Convenio, los gobiernos deberán: a) consultar a los pueblos interesados, mediante procedimientos apropiados y en particular a través de sus instituciones representativas, cada vez que se prevean medidas legislativas o administrativas susceptibles de afectarles directamente; b) establecer los medios a través de los cuales los pueblos interesados puedan participar libremente, por lo menos en la misma medida que otros sectores de la población, y a todos los niveles en la adopción de decisiones en instituciones electivas y organismos administrativos y de otra índole responsables de políticas y programas que les conciernan; c) establecer los medios para el pleno desarrollo de las instituciones e iniciativas de esos pueblos, y en los casos apropiados proporcionar los recursos necesarios para este fin. 2. Las consultas llevadas a cabo en aplicación de este Convenio deberán efectuarse de buena fe y de una manera apropiada a las circunstancias, con la finalidad de llegar a un acuerdo o lograr el consentimiento acerca de las medidas propuestas. Por lo antes expuesto, el PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-199-SCFI-2015, BEBIDAS ALCOHÓLICAS–DENOMINACIÓN–ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA, y su MIR respectiva violan los derechos económicos, sociales y culturales de pueblos y comunidades indígenas productoras y usuarias del pulque y el mezcal, así como el derecho a la consulta y participación, ya que estos últimos derechos no han sido hasta el momento respetados en la elaboración del proyecto de 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**
			El PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-199-SCFI-2015, BEBIDAS ALCOHÓLICAS–DENOMINACIÓN–ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA, y su MIR viola también el artículo 1° de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, ya que las autoridades no han garantizado, respetado, protegido y garantizado los derechos humanos de los pueblos y comunidades indígenas, antes bien con este proyecto de norma, se limitan o excluyen. El proyecto de norma es contrario también a lo establecido en el artículo 2° de la Constitución relativo al derecho a la libre determinación de los pueblos y comunidades indígenas. Para el pleno respeto de los derechos de los pueblos y comunidades indígenas productores, comercializadores y usuarios del pulque y mezcal se requiere garantizar el derecho a la consulta y participación indígena a través de sus autoridades o representantes que designen. Desarrollar la legislación en materia de derechos colectivos de propiedad intelectual que permitirá que las comunidades no estén en un estado de indefensión y competencia desleal, la ley puede promover el desarrollo de signos distintivos u otros esquemas que permitan al consumidor tener derecho a la información de productos inocuos, pero también productos sustentables y culturalmente apropiados para garantizar el comercio justo, el respeto a los derechos humanos y desarrollo de comunidades indígenas.		
Consejo Mexicano Vitivinícola, A.C.		ge	COMENTARIO El Consejo Mexicano Vitivinícola, A.C. es la organización colectiva más importante del sector vitivinícola mexicano y entre sus principales actividades, se encuentra la de representar los intereses del sector ante instituciones públicas privadas locales, nacionales e internacionales. Desde febrero de 2009, después de 3 años de intenso trabajo, se determinó conjuntar los 60 años de experiencia de la Asociación Nacional de Vitivinicultores, A.C. (ANVAC), y los 6 años del Comité Nacional Sistema Producto Uva (CNSPU), para crear el Consejo Mexicano Vitivinícola, A. C. Este Consejo, que se encuentra legalmente constituido y debidamente registrado ante todas las autoridades competentes, (con fecha 26 de junio de 2009), ha conjuntado las dos entidades en una sola, con el fin de unir esfuerzos a favor de la industria vitivinícola mexicana.		**Consejo Mexicano Vitivinícola** El CCONNSE analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, para quedar como sigue: Derivado del proceso de consulta pública y del objetivo de la presente NOM, se eliminan las denominaciones siguientes: Vino de frutas Vino de otros productos vegetales Vino con sabor Se rechaza la denominación vino de elaboración clásica, sin embargo, por sus características queda 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**
			Con esta fusión se cumple lo establecido en la Ley de Desarrollo Rural Sustentable, respecto a la representatividad de la cadena productiva. Asimismo, se crea una estructura operativa propia, que abarca las cinco diferentes vocaciones de la uva: brandy, vino, mesa, pasa y jugo; y a las empresas que se dedican a la obtención de sus derivados. Nuestra organización, representa a un sector que genera anualmente un valor superior a los 23,000 millones de pesos, a través de la venta de más de 9 millones de cajas de vino (importados y nacionales). PROY-NOM-199-SCFI-2015, Bebidas alcohólicas-Denominación, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba Como se ha externado en ocasiones anteriores, el Consejo Mexicano Vitivinícola, se encuentra totalmente de acuerdo en la existencia de una regulación técnica que determine en primer término, la denominación correcta de las bebidas alcohólicas, debido que en el sector vitivinícola existen productos que por un lado se ostentan como vinos, sin provenir de mostos de la uva, lo que ocasiona además de una competencia desleal en el mercado, un engaño al consumidor nacional e internacional. En segundo término, el CMV igualmente se encuentra de acuerdo en que la regulación técnica aborde las especificaciones físico químicas que permitan asegurar razonablemente a los consumidores que el producto, en este caso, vino que adquieran o consuman, no representan un riesgo para la salud, coincida con la calidad anunciada por el productor o comercializador, y se impida la existencia en el mercado de productos que puedan causar un daño al consumidor. consuman, no representan un riesgo para la salud, coincida con la calidad anunciada por el productor o comercializador, y se impida la existencia en el mercado de productos que puedan causar un daño al consumidor. En este contexto, el CMV presenta a la consideración del Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía y de la propia autoridad, las consideraciones y comentarios siguientes:		Vino de mesa dulce Es aquel vino elaborado que, previo a su fermentación, permite la corrección de los mostos de uva (Vitis vinífera), fresca con o sin orujo, o de la mezcla de los mostos concentrados de uva y agua. Una vez fermentado puede ser alcoholizado con espíritu neutro, alcohol de calidad o común, aguardiente de uva y adicionado de azúcares para dar al producto su sabor dulce característico. La proporción mínima es de 65% de vino de uva fresca o vino concentrado de jugo de uva o mezcla de ellos. El contenido alcohólico es de 12% a 14% Alc. Vol. y su contenido de azúcares es como mínimo de 50 g/l de azúcares reductores totales, expresados en azúcar invertido (m/v). Nota 5. La corrección de mostos se efectúa mediante la adición de azúcar dando como resultado final hasta 2% Alc. Vol. comprobable por el método de ensayo de relación isotópica (NMX-V-012-NORMEX-2005, ver 2.13). Se acepta Vino mexicano, quedando de la siguiente manera: Vino Mexicano Es el vino producido con el 100% de uvas (Vitis vinífera) de origen mexicano y que además su contenido total es fermentado y envasado en territorio nacional. Vino de origen queda de la siguiente manera: Vino de origen Es aquel en que se da importancia a la región o localidad en donde fueron producidas por lo menos el 85% de las uvas de las que proviene el vino, debe declararse en la etiqueta, en 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**
			1. Objeto de la NOM De acuerdo al PROY-NOM-199-SCFI-2015, dicha regulación tiene como objeto: "establecer la denominación, las especificaciones fisicoquímicas y la información comercial que deben cumplir todas las bebidas alcohólicas, a efecto de dar información veraz al consumidor, así como los métodos de prueba y de evaluación de la conformidad aplicables a las mismas". Es decir, se advierte la existencia de tres aspectos simultáneos: • Establecer con claridad una denominación oficial a las bebidas alcohólicas que se producen, importan o comercializan en nuestro territorio. • Establecer las especificaciones fisicoquímicas de las mismas; • Establecer la información comercial que deben cumplir las bebidas alcohólicas, y • Sujetar la aplicación de la NOM a métodos de prueba y evaluación de la conformidad de los productos y sus procesos. 2. Campo de aplicación La regulación propuesta, tiene como aplica a todas las bebidas alcohólicas producidas, envasadas o importadas que se comercialicen en territorio nacional, cuya denominación debe cumplir con las disposiciones y especificaciones aplicables a cada una de ellas. 3. Consideraciones particulares 3.1. Vino de Origen Del PROY-NOM-199-SCFI-2015, Bebidas alcohólicas-Denominación, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, se advierte que una de las categorías se especifican es el Vino de Origen previsto en el numeral: 7.I.5.I. Vino de origen Es aquel en que se da importancia a la región o localidad en donde fueron producidas por lo menos el 85% de las uvas de las que proviene el vino, deberá declararse en la etiqueta, en la siguiente forma:		i. Vino de_____ envasado de origen o ii. Vino de _____envasado en _____

1	2	3	4	5	6
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) Vino de envasado de origen 0 b) Vino de envasado en Sin embargo, en el CMV consideramos que es importante hacer una precisión a esta categoría, pues básicamente la importancia que se otorgue a la región o localidad donde fueron producidas por lo menos el 85% (Ochenta y cinco por ciento) de las uvas de las que proviene el vino, puede aplicar tanto para los vinos producidos en alguna de las regiones vitivinícolas del país, tal y como se refiere en la NMX - V - 012 - NORMEX -2005, Bebidas Alcohólicas Fermentadas - Vino - Especificaciones que establece en su numeral 4.4.2 Vino de Origen, sin embargo, se especifica claramente que se refiere a las zonas vitivinícolas en el país, en sus subsecuentes numerales (que por cierto, no ha sido actualizado en zonas en las que actualmente se produce uva para vino, como el caso de algunas regiones del Estado de Sonora), como para los vinos producidos en otras regiones vitivinícolas de otros países. En este sentido, el CMV propone señalar con claridad que el Vino de Origen puede referirse indistintamente a regiones o localidades de orden nacional o internacional, para quedar como sigue: 7.1.5.1 Vino de origen Es aquel en que se da importancia a la región o localidad, nacional o internacional, en donde fueron producidas y fermentadas por lo menos el 85% de las uvas de las que proviene el vino, deberá declararse en la etiqueta de la siguiente forma: a) Vino de envasado de origen; o b) Vino de envasado en . 3.2. Vino Mexicano Uno de los aspectos que mayormente preocupa a los productores y comercializadores de vino, es la existencia de productos en el mercado que no solo lesionan los intereses de la industria mexicana, sino que confunden y engañan al consumidor respecto a vinos que si bien, pueden estar formulados con mostos de la uva, no pertenecen a uva o vino producido en el territorio nacional, aunque se ostenten como producidos en determinada región o lugar vitivinícola mexicano.		

1	2	3	4	5	6
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 dar un contexto a la importancia de una categorización o denominación específica del Vino de Origen Mexicano es conveniente expresar que: El consumo de vino en México ha crecido por encima del crecimiento de la población, con un valor aproximado de 23 mil millones de pesos. Sin embargo, la producción nacional de vino únicamente representa el 35% del total consumo en nuestro país, en tanto que los vinos extranjeros, principalmente de España y Chile, atienden un 65% del consumo doméstico. En la última década, se estima que el volumen de vinos importados se ha duplicado, y el valor de las importaciones se ha casi triplicado. Si comparamos las importaciones de vino en México del año 2014 con las del año 2013, éstas crecieron un 4,44% en valor y un 1,15% en volumen. De acuerdo a un estudio reciente formulado por la Oficina Económica y Comercial de la Embajada de España en México, refiere aun cuando el vino importado sigue siendo la opción preferida de los consumidores, el peso de la industria vitivinícola mexicana en el mercado ha aumentado del 25% en 2012 al 30% en 2013, y al 35% en 2014. Por otra parte, el consumo de vino en la población mexicana, es relativamente bajo si consideramos que se ubica en 76 millones de litros anuales, frente a otras bebidas como la cerveza que se estima en 6,876 millones de litros anuales, por lo que válidamente se puede inferir que el consumo per cápita es apenas de 0.75 litros al año; o bien, si este consumo per cápita es notoriamente inferior a otros países productores como España, Francia e Italia, en los que su consumo per cápita oscila en cuando menos de 19 litros anuales. En este escenario, se estima que el potencial de crecimiento del mercado de consumo de vino en México no solo es prometedor, sino que el consumo de vino “nacional” puede continuar a un ritmo de crecimiento del 5% anual, tan solo para obtener mayores dividendos del mercado doméstico, por no señalar las oportunidades 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**
			En consecuencia, se estima fundamental y como primer objetivo, que los vinos mexicanos sean reconocidos por su origen no solo regional, sino que basado en una estrategia integral, los consumidores puedan identificar con claridad en el mercado aquellos que son producidos en nuestro país. Por otra parte, es igualmente importante que ese Comité Consultivo Nacional de Normalización, considere que actualmente existen 53 municipios en 15 Estados de la República en donde se produce uva, siendo los principales: Sonora y Baja California, seguidas, principalmente, de Coahuila, Aguascalientes, Zacatecas y Querétaro en lo que si bien, no todos producen uva para vino, la mayoría de estos municipios mantienen acuerdos con las casas productoras de vinos. Expuesta la importancia de una denominación en el PROY-NOM-199-SCFI-2015, Bebidas alcohólicas-Denominación, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, es igualmente conveniente exponer la necesidad de contar con una regulación técnica que asegure que las características físico químicas sean no solo aptas para consumo humano, sino que su calidad corresponda a la ofrecida al consumidor. Se estima que otro elemento que debe ser resuelto a través de esta regulación técnica, con base en lo señalado en la fracción XII del artículo 40 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización que establece: ARTÍCULO 40.- Las normas oficiales mexicanas tendrán como finalidad establecer: XI. ... XII. La determinación de la información comercial, sanitaria, ecológica, de calidad, seguridad e higiene y requisitos que deben cumplir las etiquetas, envases, embalaje y la publicidad de los productos y servicios para dar información al consumidor o usuario.		

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
			Luego entonces, lo que se estima debe acontecer es que si un producto es ofertado como vino “de México” o “Mexicano” es fundamental que éste considere únicamente el caso de uva o vino de origen mexicano; esto es, que sea producido en territorio mexicano, tal y como acontece en diversas partes del mundo con respecto a los vinos de determinados países, con independencia de la región vitivinícola de que se trate. Un elemento que resulta inquietante, es el hecho del crecimiento en las importaciones de vino a granel, como se muestra en la siguiente tabla: Importación de vino a granel *(Partida 22.04.29.99)*[4] **IMPORTACIONES** / **2014** (Volume, Cuota) / **2013** (Volumen, Cuota) / **2012** (Volumen, Cuota) 1.España 3.745.323 43,57% 936.512 9,56% 918.021 34,61% 2.Chile 2.670.756 31,07% 5.443.200 55,57% 668.291 25,20% 3.Estados Unidos 1.560.901 18,16% 1.114.283 11,38% 869.986 32,80% 4.Uruguay 425.195 4,95% 96.000 0,98% 0 0,00% [3] Sistema de Información Agropecuaria y Pesquera (SIAP) - Atlas Agroalimentario en México, Marzo 2013. [4] Secretaría de Economía - Sistema de Información Arancelaria Vía Internet, Diciembre de 2013. 5.Grecia 72.507 0,84% 120.306 1,23% 94.986 3,58% 6.Francia 62.353 0,73% 47.392 0,48% 36.312 1,37% 7.Argentina 30.506 0,35% 2.024.136 20,66% 41.210 1,55% 8.Italia 28.701 0,33% 13.138 0,13% 22.567 0,85% 9.Alemania 269 0,003% 0 0% 0 0% 10.Portugal 19 0,00% 364 0,004% 0 0% Total 8596.432 100% 9.795.190 100% 2.652.450 100% Es por ello, que con independencia a que algunas de estas variaciones pueden ser explicadas desde una perspectiva de la oferta de uva nacional, se considera que es de la mayor relevancia asegurar al consumidor que el producto que adquiere como de un país, éste pueda ser verificado - conforme al Proceso de Evaluación de la Conformidad - que fue elaborado en un 100% (Cien por ciento con uva o vinos de origen mexicano). No escapa a la atención del CMV el contenido del numeral 7.1.5.2 del PROY- NOM-199-SCFI-2015 que considera una denominación de “vino de origen” y que fuera abordado en el punto inmediato anterior, lo cierto es que dicha categoría atiende específicamente a la importancia de la zona vitivinícola como información al consumidor; sin embargo, es importante precisar, por un lado, que la redacción resulta poco clara si se considera que el texto indica:		

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
			7.1.5.2 Vino de origen Es aquel en que se da importancia a la región o localidad en donde fueron producidas por lo menos el 85% de las uvas de las que proviene el vino, deberá declararse en la etiqueta, en la siguiente forma: a) Vino de envasado de origen b) Vino de envasado en Es decir, dicha redacción bien puede aplicarse a cualquier región vitivinícola de cualquier país o región vitivinícola y que evidentemente resulta insuficiente para los propósitos indicados anteriormente, aunado a que tampoco existe un proceso que verdaderamente garantice que el origen de producto corresponda a la información contenida en la etiqueta, salvo en los casos que se cuenta con una denominación de origen. Por otra parte, tampoco es ajeno al CMV que para lograr asegurar al consumidor que el contenido del producto, provenga específicamente de alguna de las regiones productoras de uva del país, deberá asegurarse un esquema que permita identificar la trazabilidad o los contratos de agricultura por contrato entre los productores de uva de industriales, para lo cual se aprovecharía que el siguiente año (2017), corresponde a la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, en coordinación con el Instituto Nacional de Geografía y Estadística realizar el Censo Agropecuario y Pesquero del país, en tanto que continúan los esfuerzos del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Alimentaria (SENASICA) por asegurar la aplicación de Buenas Prácticas Agrícolas para asegurar la inocuidad y sanidad de los productos y que comprende entre otros, aplicar la trazabilidad de los productos agroalimentarios. Finalmente, es conveniente precisar antes esa autoridad que si bien, ante la participación del CMV en los trabajos de consulta pública en el Comité Técnico Nacional de Normalización para Bebidas Alcohólicas - Comité NABAL-02 y en el cual se pronunció por mantener el requerimiento mínimo del 85%, el resultado al día de hoy de consulta en nuestro sector, por mayoría, ha señalado		

1	2	3	4	5	6
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 necesidad de preverse una categoría específica para VINO MEXICANOS y se ha pronunciado a elevar el requerimiento al 100%, en virtud de que aun cuando se especifica que la fermentación y envasado sea en territorio nacional, de esta manera se garantizará una mejor información hacia el consumidor en el etiquetado del producto. Por lo anteriormente expuesto y fundado, se considera necesario que el PROY- NOM-199-SCFI-2015, Bebidas alcohólicas-Denominación, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, incorpore una denominación específica conforme a lo siguiente: 7.1.5.3 Vino Mexicano Es aquel producido por lo menos con el 100% de uvas de origen mexicano de las que proviene el vino y que además el contenido total sea fermentado y envasado en cualquiera de sus presentaciones en territorio nacional. 3.3. Vino de Elaboración Clásica Una vez que se analizó el contenido de las denominaciones del PROY-NOM-199- SCFI-2015, Bebidas alcohólicas-Denominación, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, se advierte que no están considerados aquellos vinos a los que la bibliografía refiere como “Vinos de elaboración Clásica”. Los “Vinos de Elaboración Clásica” son definidos como aquellos que en su proceso se utiliza antiguas técnicas de vinificación, esto es, en su ingeniería de procesos no se emplea, por ejemplo: aplicación térmica, maceración previa, difusión, refrigeración, siembra de levaduras, inyección de aire, empleo de gas carbónico, fermentaciones frías por generaciones sucesivas, fermentaciones dirigidas, etc. Esto acontece debido a que el consumidor objetivo de este tipo de vinos son producidos a partir principalmente de tres métodos de la llamada “vinificación clásica” que se describen el autor José Noguera Pujol en su libro “ENOTECNIA INDUSTRIAL” de la forma siguiente:		

1	2	3	4	5	6
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) Fermentación sin hollejo. - La uva estrujada es escurrida y prensada. Solamente el mosto va a los cocederos. b) Fermentación con hollejo. - La uva estrujada pasa directamente a los cocederos y una vez finalizada la fermentación se procede al descubre, prensando finalmente la restante pasta, escurrida depositada en el fondo de los tinos. c) Fermentación con doble pasta. - Similar al sistema anterior, habiendo en este caso un mayor porcentaje de pasta escurrida para su prensado. Adicionalmente, los vinos producidos mediante la "vinificación clásica" contienen entre 9% y 14% de Alca. Vol. dependiendo del gusto del consumidor de determinados productos. En tanto que el PROY de la NOM prevé un rango mayor a la baja y alza para los vinos de mesa lo que implicaría la posibilidad de incrementar o disminuir el contenido de alcohol más allá de los límites que las técnicas tradicionales recomiendan. Otro aspecto que resulta particular en la producción de los "Vinos de Elaboración Clásica", es que solo se emplea como método de corrección de mostos y vino: La adición de azúcar, la desacificación y la adición de alcohol. En tanto que el PROY- NOM-199-SCFI-2015, solo indica la adición de azúcares o alcoholes a los vinos generosos. Una diferencia que se agrega a la presente consideración, es el hecho de que el "Vino de elaboración Clásica" utiliza selectivamente alcohol de calidad o jarabe de azúcares añadido. Finalmente, el "Vino de Elaboración Clásica" tampoco puede concebirse con una Vino Generoso que es definido como: 7.1.5.16 Vino generoso Es aquel vino elaborado con no menos de 65 por ciento de vino de uva fresca, vino de uva pasa o vino concentrado de jugo de uva o mezcla de ellos en generosos dulces (excepto Tipo Jerez), y no menos de		

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
			90 por ciento de vino de uva fresca, vino de uva pasa o vino concentrado de jugo de uva o mezcla de ellos, vino de uva pasa en generosos secos y que además del alcohol procedente de la fermentación, se adiciona de alcohol de calidad o común, espíritu neutro o de aguardiente de uva y azúcares, su contenido alcohólico es de 15 a 20 % Ale. Vol. (excepto mistela). El porcentaje de alcohol vínico podrá ser verificado por el método de determinación del origen de carbono mediante la relación isotópica del carbono 13 (513 CVPDB) En tanto que tampoco se cumple con la categoría de vinos “Generoso” por su contenido de alcohol (15-20%). Sobre el proceso de elaboración de los vinos propuesto como Vino de Elaboración Clásica, además hay que agregar las condiciones de las micro y pequeñas empresas que han venido realizando al largo de décadas, mismas que se sitúan principalmente en la región de Cuatro Ciénegas, Coahuila. En consecuencia, la no incorporación de esta definición en el PROY- NOM-199- SCFI-2015, obligaría a las micro o pequeñas empresas a modificar sus procesos de producción, que implicaría inversiones importantes para la adquisición o arrendamiento de equipo; o bien, el cierre de sus respectivas fuentes de empleo, ante la imposibilidad de ser sujetos de crédito. A lo anterior, hay que agregar que igualmente se perdería un “nicho” de mercado respecto de los consumidores que gustan de un producto predominantemente dulce y económico. Por lo anteriormente expuesto y considerando que el PROY- NOM-199-SCFI- 2015, tiene por objeto establecer con claridad una denominación oficial a las bebidas alcohólicas, en este caso, el vino; así como, establecer las especificaciones fisicoquímicas de las mismas, se solicita incorporar la denominación de “Vino Clásico” de la manera siguiente:		

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
			3.4. Vino de frutas. 7.I.5.4. Vino de Elaboración Clásica Es aquel vino elaborado con no menos de 65 por ciento de vino de uva fresca, vino de uva pasa o vino concentrado de jugo de uva o mezcla de ellos, edulcorado o no con mosto concentrado de uva o azúcar de caña o con otros azúcares, alcoholizado con espíritu neutro, alcohol de calidad común o aguardiente de uva o azúcares y su contenido alcohólico es de 9% a 14% Ale. Vol. Su técnica de producción se basa en una natural evolución dentro de cada proceso, con sus prácticas y tratamientos más ordinarias, especialmente para corregir o mejorar los elaborados. Puede ser dulce, semidulce, semiseco o seco. Del contenido de las denominaciones del PROY-NOM-199-SCFI-2015, Bebidas alcohólicas-Denominación, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, se advierte la previsión de clasificar bebidas alcohólicas fermentadas de frutas, bajo la denominación de “Vinos de Frutas” en los términos siguientes: 7.1.5.12 Vino de frutas Es aquel obtenido por la fermentación alcohólica de no menos 50 % del jugo o mosto de cualquier fruta fresca o seca distinta de la uva, mezclados o no con otros vinos. Los vinos de fruta se denominarán “vino de ” de acuerdo al nombre de la fruta o frutas que lo originan o un nombre sancionado por la costumbre, por ejemplo: Moscos, su contenido alcohólico será de 6 a 12 % Ale. Vol. Puede ser vino seco, vino semi-seco o vino semidulce y vino dulce. Sin embargo, dicha definición es contraria en primer término, a la propia definición propuesta en el PROYECTO de Norma Oficial Mexicana para el Vino, que señala claramente que: 7.1.5 Vino Bebida alcohólica que se obtiene de la fermentación alcohólica únicamente de los mostos de uva fresca (Vitis vinífera) con o sin orujo, o de la mezcla de mostos concentrados de uva (Vitis vinífera) y agua, su contenido alcohólico es de 8 a 16% Alc. Vol.		

<table>
<tr><th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>4</th><th>5</th><th>6</th></tr>
<tr><th>Nombre</th><th>Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)</th><th>Tipo de comentario</th><th>TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)</th><th>CAMBIO PROPUESTO</th><th>RESOLUCIÓN CCONNSE</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>
Es decir, por un lado, se denomina al Vino de manera genérica, como la bebida alcohólica fermentada únicamente de mostos de uva fresca, y al momento de denominar los diferentes tipos, se incorpora una categoría cuya definición es abiertamente contraria al establecer una condición contraria.

Aunado a lo anterior, debe agregarse que la propuesta de Vinos de Frutas, es igualmente contraria a lo señalado en las tablas 4 y 5 sobre la clasificación del Vino que señalan:

Los vinos se clasifican por su contenido de azúcar en cuatro tipos, con un solo grado de calidad, en la forma siguiente:

TABLA 4. CLASIFICACIÓN VINOS
<table>
<tr><th>CLASE</th><th>CONTENIDO DE AZÚCARES (g/L)</th></tr>
<tr><td>“Seco”</td><td>menos ce 4</td></tr>
<tr><td>“Semi-seco”</td><td>de 4.1 a 12</td></tr>
<tr><td>“Semidulce”</td><td>de 12.1 a 50</td></tr>
<tr><td>“Dulce”</td><td>más de 50.</td></tr>
</table>
NOTA 3: Aplicar lo especificado en el numeral 5 de la Norma NMX-V-012-NORMEX-2005 (Véase 3.14, Referencias) y la NMX-V-025-NORMEX-2010 (Véase 3.29, Referencias)

TABLA 5. ESPECIFICACIONES PARA EL VINO
<table>
<tr><th>ESPECIFICACIONES</th><th colspan="2">LÍMITES</th></tr>
<tr><td></td><td>MINIMO</td><td>MAXIMO</td></tr>
<tr><td>Contenido Alcohólico a 20°C (% Alc. Vol.)</td><td>8,0</td><td>16,0
18,0 (1)</td></tr>
<tr><td>Extracto Seco (g/l)</td><td>10,0</td><td>(2)</td></tr>
<tr><td>Cenizas (g/l)</td><td>1,0</td><td>5,0</td></tr>
<tr><td>Azúcares o Azúcares Reductores Totales (g/l)</td><td>(2)</td><td>(2)</td></tr>
<tr><td>Metanol (mg/100ml de alcohol anhidro)</td><td>–</td><td>300,0</td></tr>
<tr><td>Acidez Total (como ácido tartárico en g/l)</td><td>3,5</td><td>8,0 y 9,0 para vinos espumosos.</td></tr>
<tr><td>Acidez Volátil (como ácido tartárico en g/l)</td><td>–</td><td>1,5</td></tr>
<tr><td>Bióxido de Azufre Libre (mg/L)</td><td>–</td><td>50,0</td></tr>
<tr><td>Bióxido de Azufre Total (mg/L)</td><td>–</td><td>350,0</td></tr>
<tr><td>δ13 CVPDB (3)(5)(6)</td><td>-29</td><td>-26</td></tr>
<tr><td>δ13 CVPDB (3)(5)(6)</td><td>-29</td><td>-24</td></tr>
<tr><td>Calcio (expresado en óxido de calcio) (mg/l)</td><td>–</td><td>300,0</td></tr>
<tr><td>Sodio (mg/l)</td><td>–</td><td>230,0</td></tr>
<tr><td>Potasio (mg/l)</td><td>–</td><td>1700,0</td></tr>
<tr><td>Sulfatos (expresado como sulfato de potasio) (mg/l)</td><td>–</td><td>1200,0</td></tr>
<tr><td>Cloruros (expresado en cloruro de sodio) (mg/l)</td><td>–</td><td>1000,0</td></tr>
</table>
</td><td></td><td></td></tr>
</table>

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
			Pues las bebidas alcohólicas fermentadas de frutas, difícilmente cumplirán con el contenido de azúcares permitidos en la tabla 4, o con las especificaciones previstas en la tabla 5, ni con el rango establecido para su contenido alcohólico que es de 8% a 16%. Aunado a estas contradicciones en el PROY-NOM-199-SCFI-2015, Bebidas alcohólicas-Denominación, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, es necesario indicar que otro aspecto que resulta inaplicable, es el relacionado a la aplicación de diversas NMX en los métodos de prueba, pues ninguna de ellas reconoce expresamente esta categorización, como en el caso, acontece de la NMX - V - 012-NORMEX-2005 que se le incluye en el numeral 8 del Proyecto en comento (Métodos de Ensayo - Prueba), pero que pudieran no resultar aplicables a sus procesos de elaboración. Si, consideramos que para identificar las especificaciones fisicoquímicas es necesario acudir, por ejemplo: en el caso del Vino, al contenido de alcohol (% Ale. Vol.) en la que el rango permitido del Vino es una mínima de 8 % a un máximo de 16 % de Alcohol Volumen, a excepción del Vino con denominación de origen que llega hasta el 18 % Ale. Vol o el Vino de cosecha tardía; el "Vino de Frutas", presenta un rango mínimo permitido de 6% de Ale. Vol. y un máximo de 12% Ale. Vol. y con ello la inaplicación del método de prueba previsto en la NMX- V- 013 - NORMEX - 2013, Determinación del Contenido Alcohólico (Por ciento de Alcohol en Volumen a 20° C (%Alc. Vol. - Métodos de Ensayo (Prueba) ya que los volúmenes de muestra y agua recomendados para la destilación de las muestras (Tabla 1), no están previstas este tipo de bebidas alcohólicas fermentadas, en tanto que las categorías de Vinos no corresponden por contener grados diferentes de alcohol. Otra más de las características en las que los "Vinos de Frutas" no cumplen con las especificaciones fisicoquímicas es aquella referida al contenido de azúcares que se prevén en la tabla número 5 y cuyo método de prueba es el contenido en la NMX-V - 006-		

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
			NORMEX-2013, Bebidas Alcohólicas - Determinación de Azúcares, Azúcares Reductores Directos y Totales - Métodos de Ensayo (Pruebas), ya que el contenido de azúcares se encuentra por encima de los previsto en la Tabla A. 1.4 cantidad de muestras recomendadas para determinar Azúcares Reductores Directos y/o Totales, en la que el rango del contenido en g/L se establece en la mínima a cero y en la máxima treinta; en consecuencia, no se identifica la referencia aplicable en esta norma mexicana a estas bebidas alcohólicas fermentadas. Por otra parte y con independencia de los argumentos entorno a la definición y las especificaciones técnicas, la definición de Vino de frutas es igualmente contraria a las definiciones intencionalmente aceptadas, como las establecidas en la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV, por sus siglas en idioma inglés), a través del Código Internacional de Prácticas Enológicas; así como las del Grupo Internacional de Comercio de Vino (WWTG por su siglas en idioma inglés), y el Reglamento (CE) No. 479/2008 DEL CONSEJO de 29 de abril de 2008 de la Unión Europea, que establecen que vino será el producto obtenido de la fermentación total o parcial de uva o mostos de uva de la variedad vitis vinífera. En este sentido, el Código Internacional de Prácticas Enológicas de la Organización Internacional de la Viña y el Vino establece: El vino es exclusivamente la bebida que resulta de la fermentación alcohólica completa o parcial de la uva fresca, estrujada o no, o del mosto de uva. Su grado alcohólico adquirido no puede ser inferior a 8,5 p. 100 vol. Sin embargo, teniendo en cuenta las condiciones climáticas, de terruño o de variedad, de factores cualitativos especiales o de tradiciones propias de ciertos viñedos, el grado alcohólico total mínimo podrá establecerse en 7 p. 100 vol. por medio de una legislación particular de la región considerada” Por su parte, el Convenio sobre la aceptación mutua de prácticas Enológicas del Grupo Internacional de Comercio de Vino, suscrito en diversas fechas en el año 2001, establece en su artículo 4, Definiciones, como vino, el concepto siguiente:		

1	2	3	4	5	6
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) "Vino" es una bebida producida por la fermentación alcohólica completa o parcial exclusivamente de uvas frescas, mosto o productos derivados de uvas frescas, conforme a las prácticas enológicas cuyo uso está autorizado en virtud de los mecanismos reglamentarios de la Parte exportadora, y cuyo contenido de alcohol no sea menor al 7% y no sea mayor al 24% por unidad volumétrica." En este caso, solo hay que hacer notar que aun cuando México no es parte, la integración de este Grupo es conformada por socios comerciales y países de los que son importados a territorio vinos, tal es el caso de: Argentina, Australia, Canadá, Chile, Nueva Zelanda, Sudáfrica y Estados Unidos. Asimismo, hay que subrayar que, respecto a esta definición, se considera que el mínimo indispensable para considerar al vino como tal, está también referido al contenido de alcohol que - como se dijo - las bebidas alcohólicas fermentadas de frutas no cumplen. En otro orden, la definición propuesta en el PROY-NOM-199-SCFI-2015, es también contraria a las disposiciones vinculativas europeas, en particular al Reglamento (CE) No 479/2008 DEL CONSEJO de 29 de abril de 2008 por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola que define este producto como: "Es el producto obtenido exclusivamente por fermentación alcohólica, total o parcial, de uva fresca, estrujada o no, o de mosto de uva" Aunado a lo anterior, el mismo cuerpo normativo de la Unión Europea establece un grado de alcohol adquirido al 8.5%, situación que tampoco es cumplida por este tipo de bebidas alcohólicas fermentadas por su rango inferior se sitúa en 6% de Ale. Vol. Finalmente, México, como firmante del Acuerdo Transpacífico de Cooperación Económica (TPP) reconoce la definición de vino como el producto realizado únicamente a partir de la fermentación de uvas y mostos obtenidos de la variedad vitis vinífera. Esta definición está plasmada en el anexo 8 A de vinos y licores destilados del capítulo 8 de Obstáculos Técnicos al Comercio, en los términos siguientes del referido acuerdo:		

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
			"vino significa una bebida que es producida por la fermentación alcohólica completa o parcial exclusivamente de uvas frescas, mosto de uva, o productos derivados de uvas frescas, en concordancia con las prácticas enológicas que el país en el que se produce el vino autoriza de conformidad con sus leyes y reglamentos nacionales" En consecuencia, al no cumplir las bebidas referidas como "Vino" con la definición prevista en el PROY-NOM-199-SCFI-2015, Bebidas alcohólicas- Denominación, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba; no contener características fisicoquímicas verificables a través de los métodos de prueba señalados; ser contrario a las definiciones o conceptos acordados en organismos multilaterales, internacionales, y ser contrario a instrumentos suscritos por el Estado Mexicano, como acontece con el TPP, solicitamos respetuosamente la re-clasificación de "Vinos de Frutas" para quedar como sigue: 7.1. Bebidas Alcohólicas Fermentadas 7.1.1 Bebidas Alcohólicas Fermentadas de Frutas. Es aquel obtenido por la fermentación alcohólica de no menos 50 % del jugo o mosto de cualquier fruta fresca o seca distinta de la uva, mezclados o no con otros vinos. Las bebidas alcohólicas fermentadas de fruta se denominarán "Bebida Alcohólica Fermentada de_____ acuerdo al nombre de la fruta o frutas que lo originan o un nombre sancionado por la costumbre, por ejemplo: Moscos, su contenido alcohólico será de 6 a 12 % Alm. Vol. 3.5. Vino de otros productos vegetales. Del contenido de las denominaciones del PROY-NOM-199-SCFI-2015, Bebidas alcohólicas-Denominación, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, se advierte la previsión de clasificar bebidas alcohólicas fermentadas de frutas, bajo la denominación de "Vinos de otros productos vegetales" en los términos siguientes:		

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
			7.1.5.13 Vino de otros productos vegetales Es la bebida alcohólica obtenida de la fermentación de productos vegetales, tales como; y otros. Los vinos de productos vegetales se denominarán "vino de seguido del producto vegetal que le dio origen o un nombre sancionado por la costumbre, por ejemplo: Sake; son susceptibles de ser alcoholizados con bebidas alcohólicas destiladas del mismo origen; pueden ser vino seco, vino semiseco o semidulce y vino dulce, su contenido alcohólico es de 8 a 20 % Ale. Vol. Sin embargo, dicha definición es contraria en primer término, a la propia definición propuesta en el PROYECTO de Norma Oficial Mexicana para el Vino, que señala claramente que: 7.1.5 Vino Bebida alcohólica que se obtiene de la fermentación alcohólica únicamente de los mostos de uva fresca (Vitis vinífera) con o sin orujo, o de la mezcla de mostos concentrados de uva (Vitis vinífera) y agua, su contenido alcohólico es de 8 a 16% Ale. Vol. Es decir, por un lado, se denomina al Vino de manera genérica, como la bebida alcohólica fermentada únicamente de mostos de uva fresca, y al momento de denominar los diferentes tipos, se incorpora una categoría cuya definición es abiertamente contraria al establecer una condición contraria. Aunado a lo anterior, debe agregarse que la propuesta de Vinos de otros productos vegetales, es igualmente contraria a lo señalado en las tablas 4 y 5 sobre la clasificación del Vino que señalan: *Los vinos se clasifican por su contenido de azúcar en cuatro tipos, con un solo grado de calidad, en la forma siguiente:* ***TABLA 4. CLASIFICACIÓN VINOS*** CLASE / CONTENIDO DE AZÚCARES (g/L) "Seco" / menos de 4 "Semi-seco" / de 4.1 a 12 "Semidulce" / de 12.1 a 50 "Dulce" / más de 50. ***NOTA 3:*** *Aplicar lo especificado en el numeral 5 de la Norma NMX-V-012-NORMEX-2005 (Véase 3.14, Referencias) y la NMX-V-025-NORMEX-2010 (Véase 3.29, 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**
			TABLA 5. ESPECIFICACIONES PARA EL VINO **ESPECIFICACIONES** / **LÍMITES** (MINIMO / MAXIMO) Contenido Alcohólico a 20°C (% Alc. Vol.) — 8,0 / 16,0 18,0 (1) Extracto Seco (g/l) — 10,0 / (2) Cenizas (g/l) — 1,0 / 5,0 Azúcares o Azúcares Reductores Totales (g/l) — (2) / (2) Metanol (mg/100ml de alcohol anhidro) — – / 300,0 Acidez Total (como ácido tartárico en g/l) — 3,5 / 8,0 y 9,0 para vinos espumosos. Acidez Volátil (como ácido tartárico en g/l) — – / 1,5 Bióxido de Azufre Libre (mg/L) — – / 50,0 Bióxido de Azufre Total (mg/L) — – / 350,0 δ13 CVPDB (3)(5)(6) — -29 / -26 δ13 CVPDB (3)(5)(6) — -29 / -24 Calcio (expresado en óxido de calcio) (mg/l) — – / 300,0 Sodio (mg/l) — – / 230,0 Potasio (mg/l) — – / 1700,0 Sulfatos (expresado como sulfato de potasio) (mg/l) — – / 1200,0 Cloruros (expresado en cloruro de sodio) (mg/l) — – / 1000,0 Pues las bebidas alcohólicas fermentadas de otros productos vegetales, tales como: cereales, raíces, tallos, difícilmente cumplirán con el contenido de azúcares permitidos en la tabla 4, o con las especificaciones previstas en la tabla 5, ni con el rango establecido para su contenido alcohólico que es de 8% a 16%. Aunado a estas contradicciones en el PROY-NOM-199-SCFI-2015, Bebidas alcohólicas-Denominación, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, es necesario indicar que otro aspecto que resulta inaplicable, es el relacionado a la aplicación de diversas NMX en los métodos de prueba, pues ninguna de ellas reconoce expresamente esta categorización, como en el caso, acontece de la NMX - V - 012-NORMEX-2005 que se le incluye en el numeral 8 del Proyecto en comento (Métodos de Ensayo - Prueba), pero que pudieran no resultar aplicables a sus procesos de elaboración. Si, consideramos que para identificar las especificaciones fisicoquímicas es necesario acudir, por ejemplo: en el caso del Vino, al contenido de alcohol (% Ale. Vol.) en la que el rango permitido del Vino es una mínima de 8 % a un máximo de 16 % de Alcohol Volumen, a excepción del Vino con denominación de		

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
			origen que llega hasta el 18 % Ale. Vol o el Vino de cosecha tardía; el "Vino de otros productos vegetales", presenta un rango mínimo permitido de 8% de Ale. Vol. y un máximo de 20% Ale. Vol. y con ello la inaplicación del método de prueba previsto en la NMX - V - 013 - NORMEX - 2013, Determinación del Contenido Alcohólico (Por ciento de Alcohol en Volumen a 20° C (% Ale. Vol. - Métodos de Ensayo (Prueba) ya que los volúmenes de muestra y agua recomendados para la destilación de las muestras (Tabla 1), no están previstas este tipo de bebidas alcohólicas fermentadas, en tanto que las categorías de Vinos no corresponden por contener grados diferentes de alcohol. Otra más de las características en las que los "Vinos de otros productos vegetales" no cumplen con las especificaciones fisicoquímicas es aquella referida al contenido de azúcares que se prevén en la tabla número 5 y cuyo método de prueba es el contenido en la NMX-V - 006-NORMEX-2013, Bebidas Alcohólicas — Determinación de Azúcares, Azúcares Reductores Directos y Totales - Métodos de Ensayo (Pruebas), ya que el contenido de azúcares se encuentra por encima de los previsto en la Tabla A. 1.4 cantidad de muestras recomendadas para determinar Azúcares Reductores Directos y/o Totales, en la que el rango del contenido en g/L se establece en la mínima a cero y en la máxima treinta; en consecuencia, no se identifica la referencia aplicable en esta norma mexicana a estas bebidas alcohólicas fermentadas. Por otra parte y con independencia de los argumentos entorno a la definición y las especificaciones técnicas, la definición de Vino de otros productos vegetales es igualmente contraria a las definiciones internacionalmente aceptadas, como las establecidas en la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV, por sus siglas en idioma inglés), a través del Código Internacional de Prácticas Enológicas; así como las del Grupo Internacional de Comercio de Vino (WWTG por su siglas en idioma inglés), y el Reglamento (CE) No. 479/2008 DEL CONSEJO de 29 de abril de 2008 de la Unión Europea, que establecen que vino será el producto obtenido de la fermentación total o parcial de uva o mostos de uva de la variedad vitis vinífera.		

1	2	3	4	5	6
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 este sentido, el Código Internacional de Prácticas Enológicas de la Organización Internacional de la Viña y el Vino establece: "El vino es exclusivamente la bebida que resulta de la fermentación alcohólica completa o parcial de la uva fresca, estrujada o no, o del mosto de uva. Su grado alcohólico adquirido no puede ser inferior a 8,5 p. 100 vol. Sin embargo, teniendo en cuenta las condiciones climáticas, de terruño o de variedad, de factores cualitativos especiales o de tradiciones propias de ciertos viñedos, el grado alcohólico total mínimo podrá establecerse en 7 p. 100 vol. por medio de una legislación particular de la región considerada" Por su parte, el Convenio sobre la aceptación mutua de prácticas Enológicas del Grupo Internacional de Comercio de Vino, suscrito en diversas fechas en el año 2001, establece en su artículo 4, Definiciones, como vino, el concepto siguiente: a) "Vino" es una bebida producida por la fermentación alcohólica completa o parcial exclusivamente de uvas frescas, mosto o productos derivados de uvas frescas, conforme a las prácticas enológicas cuyo uso está autorizado en virtud de los mecanismos reglamentarios de la Parte exportadora, y cuyo contenido de alcohol no sea menor al 7% y no sea mayor al 24% por unidad volumétrica." En este caso, solo hay que hacer notar que aun cuándo México no es parte, la integración de este Grupo es conformada por socios comerciales y países de los que son importados a territorio vinos, tal es el caso de: Argentina, Australia, Canadá, Chile, Nueva Zelanda, Sudáfrica y Estados Unidos. Asimismo, hay que subrayar que, respecto a esta definición, considera que el mínimo indispensable para considerar al vino como tal, está también referido al contenido de alcohol que como se dijo las bebidas alcohólicas fermentadas de frutas no cumplen.		

1	2	3	4	5	6
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 otro orden, la definición propuesta en el PROY-NOM-199-SCFI-2015, es también contraria a las disposiciones vinculativas europeas, en particular al Reglamento (CE) No 479/2008 DEL CONSEJO de 29 de abril de 2008 por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola que define este producto como: Es el producto obtenido exclusivamente por fermentación alcohólica, total o parcial, de uva fresca, estrujada o no, o de mosto de uva. Finalmente, México, como firmante del Acuerdo Transpacífico de Cooperación Económica (TPP) reconoce la definición de vino como el producto realizado únicamente a partir de la fermentación de uvas y mostos obtenidos de la variedad vitis vinífera. Esta definición está plasmada en el anexo 8 A de vinos y licores destilados del capítulo 8 de Obstáculos Técnicos al Comercio, en los términos siguientes del referido acuerdo: “vino significa una bebida que es producida por la fermentación alcohólica completa o parcial exclusivamente de uvas frescas, mosto de uva, o productos derivados de uvas frescas, en concordancia con las prácticas enológicas que el país en el que se produce el vino autoriza de conformidad con sus leyes y reglamentos nacionales” En consecuencia, al no cumplir las bebidas referidas como “Vino” con la definición prevista en el PROY-NOM-199-SCFI-2015, Bebidas alcohólicas- Denominación, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba; no contener características fisicoquímicas verificables a través de los métodos de prueba señalados; ser contrario a las definiciones o conceptos acordados en organismos multilaterales, internacionales, y ser contrario a instrumentos suscritos por el Estado Mexicano, como acontece con el TPP, solicitamos respetuosamente la re-clasificación de “Vinos de otros productos vegetales” 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**
			3.6. Vino con sabor 7.1. Bebidas Alcohólicas Fermentadas 7.1.1 Bebidas Alcohólicas Fermentadas de Frutas. Es aquel obtenido por la fermentación alcohólica de no menos 50 % del jugo o mosto de cualquier fruta fresca o seca distinta de la uva, mezclados o no con otros vinos. Las bebidas alcohólicas fermentadas de fruta se denominarán "Bebida Alcohólica Fermentada de" de acuerdo al nombre de la fruta o frutas que lo originan o un nombre sancionado por la costumbre, por ejemplo: Moscos, su contenido alcohólico será de 6 a 12 % Alc. Vol. Del PROY-NOM-199-SCFI-2015, Bebidas alcohólicas-Denominación, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, se establece la intención de clasificar bebidas alcohólicas fermentadas con "sabor" y/o "aromatizadas", bajo la denominación de "Vinos con sabor" en los términos siguientes: 7.1.5.14 Vino con sabor Es el vino base saborizado y/o aromatizado con aditivos permitidos por el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Véase 3.34 Referencias). Desde la perspectiva del Consejo Mexicano Vitivinícola, consideramos que no existe una justificación para esta clasificación, pues se trata de productos que en todo caso y, en primer término, deberán cumplir con las especificaciones fisicoquímicas de los Vinos en cualquiera de las categorías ya contenidas en el proyecto de la Norma Oficial Mexicana que nos ocupa. Aunado a lo anterior, igualmente se infiere que se trata de un vino producido de la fermentación alcohólica únicamente de los mostos de uva fresca (Vitis vinífera) con o sin orujo, o de la mezcla de mostos concentrados de uva (Vitis vinífera) y agua, pero al que se agrega algún saborizante o aroma en la que solo existe una condición sensorial o de percepción para identificarla y sin que tal condición pueda otorgar certidumbre a partir de la redacción actual.		

1	2	3	4	5	6
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 por ello que, ante la falta de justificación, y ambigüedad de la propuesta en el proyecto, para este tipo de bebidas alcohólicas fermentadas, respetuosamente solicitamos su eliminación total de las categorías de Vinos. En consecuencia y con fundamento en lo dispuesto en la I del artículo 47 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, me permito presentar a la amable consideración del Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía, a través de su conducto como Presidente del referido Comité y Director General de Normas las consideraciones, observaciones y propuestas anteriormente indicadas, con el fin de que el órgano colegiado que dignamente Usted preside se sirva estudiarlos conforme a lo establecido en la fracción II de artículo 47 del mismo ordenamiento legal señalado y en su caso, proceda a modificar el proyecto de la norma que nos ocupa.		
El Colegio de Michoacán	N/A	ge	COMENTARIO Señor director, lo que se pretende aprobar como Norma tiene un carácter excluyente para ciertos sectores del ramo de la producción de bebidas alcohólicas elaboradas con agave, pero además en lugar de esclarecer y definir con claridad de qué materias primas se elaboran las diferentes bebidas alcohólicas, enturbia el ambiente al favorecer sólo a algunos grupos del mencionado ramo, específicamente al conformado por los productores de tequila, mezcal y bacanora, cuyas bebidas están protegidas con Denominación de Origen, y quienes sí pueden hacer uso de los vocablos “agave” y “mezcal”. Para fines de exposición del argumento con respecto a la exclusión social, económica y legal, distinguiremos dos grupos de excluidos. El primero de ellos es el de los pequeños productores de mezcal, agave o maguey y el segundo es el de pequeños y medianos productores de destilados de agave.		**El Colegio de Michoacán** El CCONNSE analizó el comentario y derivado del proceso de consulta pública y del análisis de cada uno de los comentarios plasmados en la presente “Respuesta a comentarios” vertidos al tema Komil, se determinó eliminar de la presente NOM la denominación Komil. Así mismo derivado de dicha eliminación, las bebidas que lleven por proceso la destilación y materia prima algún agave y que se encuentren en cualquier parte del territorio nacional se denominarán “Aguardientes de agave”, quedando las especificaciones de la siguiente manera: “6.2.1 Aguardiente Bebida alcohólica destilada que se denomina con las palabras “aguardiente de _____”, seguida del nombre de la materia prima vegetal que aporte 51% de

1	2	3	4	5	6
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 los pequeños productores de agave, mezcal o maguey, pero NO de komil Según la región del país, la historia cultural, los usos y costumbres, así como la manera en la que los productores, maestros mezcaleros, vinateros, palenqueros, aguardenteros, taberneros, vinomezcaleros se articulan en los mercados,1 se adopta un vocablo u otro como representativo de su quehacer, así como de su relación con una o varias plantas. Generalmente esta relación es más amplia y no se agota en su entendimiento como materia prima. Las plantas de mezcal, de maguey o de agave, sus ciclos de vida y estados de salud, están conectados íntimamente con los ritmos de vida, los trabajos, las percepciones y sentimientos de quienes hacen su vida junto con ellas. Por ello, les duele que se piense que el conflicto es por un nombre, cuando es por un modo de vida. Las referencias prehispánicas y coloniales con que contamos muestran que lo que conocemos como agave, ha formado parte de las prácticas culturales cotidianas de los grupos humanos establecidos en el continente americano desde hace miles de años, según lo han demostrado Howard Scott Gentry en su libro Agaves of continental North America,2 por sólo citar a uno de los estudiosos. Además de los códices de factura indígena, contamos con las descripciones, relatos de viajeros y otra suerte de narrativas, por ejemplo de Gonzalo Fernández de Oviedo, colonizador español (1478-1557), del franciscano fray Bernardino de Sahagún (1499-1590), del clérigo Domingo Lázaro de Arregui quien falleciera en las cercanías de Tepic en 1636; o del jesuita Andrés Pérez de Ribas (1576-1655), entre varios más, quienes dejaron testimonio de algunos de los variados usos que tenían los mezcales entre los pueblos originarios de lo que hoy conocemos como República Mexicana: Se utilizaban como tecnologías agrícolas (metlepantles, para retención de suelos), delimitaciones espaciales, alimento y bebida, remedio o material de construcción,		los azúcares fermentables y 49% de otros azúcares reductores totales expresados en unidades de masa. El aguardiente no permite las mezclas en frío. Su contenido alcohólico es de 35% a 55% Alc. Vol. Nota 9.- El aguardiente puede elaborarse de manera enunciativa, más no limitativa de agave, caña, frutas, cereales ciruela, manzana, uva, entre otros.” Por último, esta NOM, respeta cada una de las denominaciones de origen en materia de bebidas alcohólicas protegidas por el Estado Mexicano, esta NOM no crea, modifica o extingue especificaciones contenidas en su NOM particular.

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
			véase por ejemplo los trabajos de Colunga y Zizumbo.3 Con respecto a la distribución geográfica de estas plantas, hay que considerar el mapa elaborado por la Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad que se titula: Mezcales y biodiversidad (2006) y también el documento de García y el de Vázquez-García.4 Investigaciones recientes llevadas a cabo por arqueólogos, etnobotánicos, etnohistoriadores, biólogos y antropólogos, dan testimonio que los agaves tenían muchos usos más hasta hace poco escasamente documentados, por ejemplo, el corazón de la piña cocida era utilizado como aglutinante de alimentos y fuente de carbohidratos antes que de azúcares; hay también quienes trabajan en probar la posible destilación prehispánica. Aunque no hay evidencias contundentes con respecto a todos los usos, lo que sí es indiscutible es que los agaves han sido elementos de la naturaleza de relevancia cultural; pero todavía más, que esa naturaleza ha sido culturizada hace mucho tiempo. En otras palabras, gracias a la domesticación (el uso en múltiples prácticas culturales) llevada a cabo por diferentes grupos humanos (indígenas principalmente) que nos antecedieron, hoy tenemos una importante diversidad de agaves. Pero no todo es producto del pasado. En las últimas décadas, uno de los usos que ha crecido en zonas indígenas es el de la elaboración de “mezcales tradicionales” para autoconsumo, y en algún porcentaje para los mercados locales y regionales. La elaboración de esas bebidas alcohólicas utilizando como materia prima los agaves de la comarca ha sido una estrategia local que debe contextualizarse en el marco de 1) la apertura comercial de nuestro país en escala global, 2) del retraimiento del Estado en lo que concierne a las políticas de apoyo a los pequeños productores agrícolas, y 3) de una expansión de la agricultura industrial, comercial y tecnologizada, entre otros factores.		

1	2	3	4	5	6
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 obstante ello, investigaciones como las realizadas hace pocos años en el Estado de Guerrero por la bióloga Catarina Illsley Granich (†)5, las cuales le valieron importantes reconocimientos a nivel nacional e internacional6, demostraron que esas comunidades indígenas realizaban un manejo social de los recursos naturales, específicamente del agave, el cual además del fortalecimiento del tejido social, tenía impactos positivos en el ecosistema, resultado de una estrecha relación entre los cultivadores, la planta de agave y su entorno: los cultivadores indígenas sabían cómo cuidar, cuándo cosechar, cómo evitar el deterioro del entorno y más bien mejorarlo mediante un control biocultural de las plagas por ejemplo, con mejores resultados –dicho sea de paso- que los obtenidos por los tequileros con crecientes cantidades de agroquímicos. Esa forma de cultivar antes referida, además de la manera como las comunidades se organizaban para efectuar el proceso de destilación del mezcal, fue aprovechada para la diferenciación comercial del producto y resultó ser una interesante puesta en valor, además de una enseñanza de cómo los productos tradicionales, genuinos y con impactos socioambientales positivos pueden participar en una globalización honesta, solidaria, donde el fin no es el mercado por el mercado, sino el camino para conectar a productores con consumidores, sin engaños de por medio. Lo realizado por Illsley como parte del Grupo de Estudios Ambientales y en contacto constante con la organización campesina Sanzekan tinemi en Guerrero, enseña además que también el nombre de la planta “agave” no tiene por qué ser de uso exclusivo de unos cuantos, por el contrario, el gobierno de la planta, el saber cómo cultivarla y el nombre mismo, son una herencia que se enriquece, debe ser del común, y eso significa que su manejo debe establecerse bajo consensos, acuerdos, reglas claras, y en contundente oposición a los intentos de algunos cuantos por apropiárselos.		

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
			Esto es, lo que tenemos como evidencia es que un manejo social, informado y consensado, con asistencia técnica bajo un esquema de diálogo de saberes, sin exclusión, consigue mejores resultados y con menores costos que la fe ciega en la privatización modernizadora y la aplicación sin criterios de tecnologías como la basada en agroquímicos. Señor director, el caso brevemente referido, en el cual Illsley participó, es uno de los muchos esfuerzos rurales, en pequeña escala, que se han documentado desde Oaxaca hasta prácticamente Sonora o Chihuahua, sobre todo hacia el Pacífico, pero no son los únicos. Entiendo que ante la inexistencia de oportunidades fiscales y normatividades que vayan en el mismo sentido de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos que reconoce que México es una nación multicultural y por lo tanto donde legalmente se reconoce el derecho a la diversidad, seguiremos viendo cómo los pequeños productores son incontables, es decir, invisibles en las cifras y estadísticas oficiales, y en consecuencia sus productos catalogados como clandestinos, "riesgosos" e ilegales, percepción generada de manera errónea, y que por supuesto afecta a los propias comunidades rurales e indígenas quienes encuentran, como en los tiempos en que se desprestigiaba el pulque para abrirle paso al chinguirito o aguardiente de caña,7 que sus bebidas son despreciadas, depreciadas y con menores oportunidades para competir en los mercados. Esto es, por una parte, se les acusa de informales, y por otro se les dificulta el acceso a la formalidad. En esa línea se inserta la pretensión de obligar a cientos de pequeños productores a denominar sus mezcales como komiles. Es por eso que diferentes personas y asociaciones se han manifestado ante esta misma Comisión que usted encabeza, para alzar la voz haciéndole saber que este PROYECTO de NOM 199 y la MIR correspondiente, son violatorios de los derechos socioculturales y económicos de pueblos y comunidades quienes hacen un aprovechamiento de un recurso con alta densidad cultural como lo es el agave, el cual es utilizado de manera creativa –es decir, nuestros pueblos han sido y siguen siendo son creadores de esa diversidad-, y todavía más, a los cuales no se les ha consultado.		

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
			Un asunto que parece incomprensible y en el cual abundaré en el segundo apartado también, es el siguiente: Que el establecimiento de una DO como una estrategia para distinguir los productos de un territorio específico, no supone la privación de un derecho anterior para las comunidades indígenas como es el de hacer uso de la biodiversidad presente en su territorio,8 ni tampoco la limitación del derecho para asociarse, establecer negocio y decidir si como maestro mezcalero, por ejemplo, desea incorporarse a una DO para posicionar el producto que fabrica en el mercado y defenderlo frente a otros, o si por el contrario decide seguir elaborando un mezcal por fuera de la DO. En España, señor director, hay vinos que no forman parte de una DO y se fabrican en los mismos territorios que estos últimos.9 Una vez más: una DO no suprime el derecho de otros productores a seguir fabricando su producto, nombrarlo y comercializarlo como lo hace el de una DO. Cada productor valora su estrategia, con base en los recursos con que cuenta, para optar por buscar el reconocimiento de su producto como parte de una indicación geográfica, o si prefiere no hacerlo. De hecho, cuando una DO es tan amplia como lo es la DOM, que abarca diferentes estados del país, con diferentes características geográficas y múltiples realidades socioculturales, es decir cuando pierde sentido la indicación geográfica, habrá qué cuestionar cuál es la ventaja competitiva y si se está siendo honesto con el consumidor al ofrecerle un producto con DO, cuando el sentido elemental ha perdido todo sentido. II. De los productores de destilados de agave El segundo grupo es el de pequeños y medianos productores de destilados de agave, muchos de ellos operando en la formalidad, dentro y fuera de las zonas con Denominación de Origen (DO). Cito por ejemplo el caso de los fabricantes de destilados de agave del Sur de Jalisco, un territorio comprendido dentro de la DO del tequila, empero, dado que es el lugar de residencia de los propietarios de esas industrias, que sus actividades comerciales son lícitas, que se encuentran establecidos		

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
			conforme a las disposiciones legales, y por lo mismo cuentan con licencias y certificaciones otorgadas por autoridades competentes, no tienen la obligación de reubicar sus instalaciones industriales geográficamente fuera de las zonas con DO, puesto que esta distinción y estrategia de mercado no implica que el territorio del Sur de Jalisco, como todos los demás que gozan del reconocimiento como DO, deban ser exclusivos para dedicarlos sólo a un tipo de cultivo, en este caso al Agave tequilana Weber variedad azul. De acuerdo con un principio legal, lo que no está prohibido está permitido, y en ningún lugar se indica que esté prohibido cultivar Agave angustifolia, Agave maximiliana o Agave inaequidens en Jalisco; de la misma manera tampoco puede prescribirse que todo el Agave tequilana Weber variedad azul, en el Estado de Jalisco o fuera de él, deba ser utilizado, única y exclusivamente para la elaboración del tequila mixto o tequi-ron (tequila 51% del Agave tequila Weber variedad azul, y 49% máximo de otros azúcares, en la actualidad alta fructosa) y del tequila 100%. No hay motivo para continuar con la ecuación reduccionista y restrictiva que se ha venido aplicando: Si el territorio cuenta con DO, por lo tanto, todas las demás bebidas elaboradas en ese mismo espacio geográfico deben desaparecer. Ya en un documento anterior había citado el trabajo de Rodríguez con respecto a cómo este asunto se convierte en una manifestación evidente de relaciones de poder, de carácter político económico.10 Hace algunos años productores del Sur de Jalisco hicieron uso de su derecho a aprovechar la diversidad de agaves y la forma de cultivarlos,11 cosecharlos y procesarlos, para elaborar bebidas alcohólicas distintas al tequila, que iniciaba una nueva etapa de bonanza comercial en el contexto de la apertura comercial de México, con la firma del GATT en 1986 y después del TCL en 1994. La efervescencia por fabricar tequila y exportarlo tuvo como consecuencia la aparición de cientos de marcas de ese destilado, con una serie de requerimientos de inversión en modernización de procesos productivos así como en lo referente a industria creativa, mercadotecnia		

1	2	3	4	5	6
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 posicionamiento en el mercado, construcción estética,12 todo para su diferenciación entre tantas etiquetas que difícilmente era costeable para pequeños productores lanzarse a competir en un mercado así, ello sin contar el gravamen correspondiente por elaborar ese tipo de espíritu. Así las cosas, debido a la posibilidad de aprovechar otras especies de agaves existentes en la región para combinarlas en una bebida alcohólica, en algunos casos inclusive elaborando una mezcla con Agave tequilana Weber variedad azul con otras especies, y de modificar los procesos productivos para no competir con los tequileros, los productores referidos decidieron elaborar un destilado de mezcal o de agave, con menos volumen alcohólico, para un nicho de mercado que habían identificado. Me pregunto ¿Acaso no es éste el espíritu de la libre competencia que se nos dice mueve a la globalización? Además, habría que considerar que nombrar a su producto “destilado de agave”, no refiere a ninguna parte del proceso de elaboración, que en todo caso sería “destilación”, vocablo que algunos tequilas sí utilizan cuando indican “doble o triple destilación”,13 mientras que, en este caso, como participio pasado, se refiere al resultado de ese proceso: destilado. El primer embate que recibieron esos productores fue la prohibición para que utilizaran el vocablo “mezcal”, puesto que era de uso exclusivo de la Denominación de Origen Mezcal; el segundo fue el intento de obligarles a elaborar “tequila” puesto que se encontraban ubicados en el estado de Jalisco, situación del todo ilegal, a la cual precisaron que no les interesaba ni producir mezcal ni tequila, sino una bebida diferente, aunque utilizaran agaves como materia prima. No obstante, los embates no terminaron ahí, puesto que después quiso prohibírseles que utilizaran en sus productos el Agave tequila Weber variedad azul, de uso exclusivo –se decía- de los tequileros, quienes tenían una crisis de escasez atribuida erróneamente a las heladas negras de diciembre de 1997. En aquel año, como lo documentó Hernández López (2013)14 el problema no fue un fenómeno atmosférico, sino el		

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
			manejo político que se hizo de la escasez parcial provocada por ese fenómeno. En su lugar, el producto debía indicar que estaba elaborado con agaváceas (PROY-NOM 186). En esa misma línea que debe leerse como un intento de desaparecer a una competencia que ha logrado posicionarse en el mercado nacional de las bebidas alcohólicas elaboradas con agaves, puesto que no utilizan un solo tipo de agave, debe incluirse el intento actual de desaparecerlos de un plumazo, uniformándolos dentro del numeral "7.2.1. Komil" en la NOM 199. En ningún momento se presenta una argumentación fundada y motivada de cuál fue el criterio que se siguió para ubicar a los destiladores de agave en ese apartado de la NOM 199 y borrar el nombre con el cual han venido comerciando sus productos, mismo que contaba con el reconocimiento de normatividades anteriores, ni tampoco se nos indica el razonamiento para considerar que esta nueva denominación los representa y define mejor, es decir que la palabra komil resulta más clara para el consumidor; mucho menos se presenta un estudio de las ventajas que podría constituir el posicionamiento de un destilado de agave como komil, o tal vez como aguardiente; peor aún, no se presentan evidencias de que se haya consultado a los directamente afectados por esta NOM 199. Ahora bien, suponiendo que se les hubiera consultado debidamente, en ninguna parte aparece explicitado que existiera consenso de los destiladores de agave para desaparecer del mercado, y reaparecer tras la aprobación de una norma no consensada, como komil o aguardiente. La Norma NMX-V-046-NORMEX-2009 Bebidas Alcohólicas – Denominación, Clasificación, Definiciones y Terminología. Define las Bebidas Alcohólicas que se comercializan en territorio nacional. Y señala a la letra en el punto 4.3.10 que un Destilado de Agave: "Es la bebida alcohólica destilada que se denomina con las palabras "Destilados de _____" seguida del nombre de la materia prima vegetal que aporte por lo		

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
			menos el 51% de los azúcares fermentables, opcionalmente en su caso, adicionada de algún sabor o ingrediente permitido por la Secretaria de Salud, su contenido alcohólico es de 25 a menos de 35% Alc. Vol. De Acuerdo a su materia prima y/o lugar de origen podrá tener un nombre sancionado por la costumbre". Por lo antes fundamentado y expuesto, señalar "Destilados de Agave" es una referencia válida en el actual marco normativo y regulatorio, por lo cual no habría elementos para no aceptar puntualmente ese término. III. De la Norma Mexicana NMX-V-051-NORMEX-2013 Señor director, para continuar con el argumento me referiré ahora al proyecto de Norma Mexicana NMX-V-051-NORMEX-2013 (vigente en el Programa Nacional de Normalización 2016), el cual fue motivado en que hay tres denominaciones de origen de Bebidas Alcohólicas que son elaboradas con Agave (Tequila, Mezcal y Bacanora), así como a la publicación de la Norma Emergente de Destilados de Agave en el Diario Oficial de la Federación el 29 de noviembre de 2006, dado que se vio la necesidad de tener una norma específica para esos Destilados de Agave que no pertenecían a las denominaciones de origen y que se producían en casi todo el territorio nacional, asunto que ahora se desconoce. Para recordarlo, haré un recuento histórico de las motivaciones y del derrotero que siguió la confección de esa Norma Mexicana de Destilados de Agave: 1) Con fecha 22 septiembre 2009 el Diputado Local de Oaxaca el Sr. José Vázquez Morales promovió la necesidad de una Norma de Destilados de Agave, así como el uso del término "Agave". 2) El 15 de septiembre del 2009 el Ing. Alberto Jiménez Merino Diputado Federal del Poder Legislativo Federal de la Cámara de Diputados de la LXI Legislatura solicitó en la sesión del 17 septiembre un Punto de Acuerdo para que se permitiera seguir haciendo uso del término Agave por los productores de Destilados de Agave y para la elaboración de un proyecto de NORMA de los productos de 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**
			3) El 23 de septiembre del 2009 se publicó en la Gaceta parlamentaria la solicitud del Punto de Acuerdo. 4) El 12 de octubre mismo año se solicitó a NORMEX la inclusión en el programa de Normalización del 2010 la elaboración del proyecto de Norma para Destilados de Agave. 5) El 15 diciembre del 2009 se exhortó a la Secretaria de Economía y a NORMEX para que se llevara a cabo la Norma de Destilados de Agave. Dicho ordenamiento se publicó en la Gaceta parlamentaria de la Cámara de Diputados. 6) En 2010 se solicitó la inclusión del Proyecto de Norma de Destilados de Agave en el Programa Nacional de Normalización. 7) El PROYECTO DE NMX-051 DESTILADOS DE AGAVE se trabajó en reuniones mensuales de 2011 a 2013. 8) El 16 mayo 2011 se presentó a la Dirección General de Normas el Proyecto firmado por consenso (no por mayoría) por el Comité de Normalización de Bebidas Alcohólicas NBAL-02 (NORMEX). 9) El 27 mayo 2011 se publicó para consulta pública el Proyecto de Norma Mexicana NMX-V-051-NORMEX-2013. 10) El 14 de febrero del 2013 se aprobó como NORMA MEXICANA la NMX-V-051 NORMEX 2013 la cual fue firmada por consenso (no por mayoría) de todos los participantes en la elaboración de la NMX del Comité Técnico de Normalización de Bebidas Alcohólicas NBAL-02 habiéndose cumplido los requisitos de Contestación a las Observaciones de Encuesta Pública en los términos fijados por la Ley federal sobre metrología y normalización (LFMN). 11) El 13 de marzo de 2013 se envió al Director General de Normas de la Secretaria de Economía el documento para su publicación e inicio de vigencia, solicitando a la Dirección General de Normas se procediera a publicar la declaratoria de vigencia de Norma Mexicana en términos de lo dispuesto en el artículo 51-A de la referida 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**
			12) El 6 de mayo de 2013 el Director General de Normas comunicó a NORMEX que no publicaría la Norma Mexicana NMX-V-051-NORMEX-2013, porque "excede su naturaleza jurídica al tener alcances en materia de propiedad intelectual" y que se maneja en exclusividad la palabra Agave. 13) El 30 de mayo de 2013 la Química Olga Arce León, Directora Ejecutiva de Normalización NORMEX, solicitó nuevamente a la Secretaria de Economía la publicación de dicha norma, en virtud de que en ninguna parte de su texto se reservaba la exclusividad de la palabra Agave. 14) El 3 febrero de 2015 el Director adjunto de operación de la DGN, Gabriel Zorrilla de la Concha, dio contestación con el oficio OF. No. 18.05/3 DGN.312.02.2015.404 y en el cuarto punto a la letra contestó: "Por lo anterior, toda vez que de emitirse la Norma Mexicana se estaría sobre-regulando las especificaciones y disposiciones de las bebidas alcohólicas que son producidas a partir del agave, contra los instrumentos regulatorios existentes; con la posibilidad de crear confusión o un riesgo de asociación en el consumidor, y que actualmente son comercializadas a nivel nacional e internacional; esta autoridad informa que no es posible proceder con la solicitud de la publicación de la declaratoria de vigencia en los términos solicitados". Lo anteriormente señalado por Gabriel Zorrilla de la Concha resulta infundado y en franco desacato al espíritu de la normatividad vigente, ya que entre más regulación haya en la materia, más certidumbre tendrá el consumidor y no lo contrario. Por lo antes expuesto, quisiera comentarle Director que habiéndose cumplido con todos los términos que marca la legislación correspondiente, no se encuentra objeción a dicha publicación de la NMX-V-051-NORMEX-2013. De hecho, en los tres años de trabajo se analizaron todos los comentarios de los participación y miembros del Comité de Normalización de Bebidas Alcohólicas NBAL-02 y la mayor intervención fue tanto de la Cámara Tequilera como del Consejo Regulador de Tequila, ampliando el proyecto original de "destilados de agave" a "aguardiente de agave", "bebidas alcohólicas preparadas		

1	2	3	4	5	6
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 agave" y "cocteles de agave", además que esta norma se puso a consideración del público en general en Encuesta Pública. No se entiende entonces por qué la negativa de dicha publicación por parte de la Dirección General Normas (DGN) ya que los intereses de todos los participantes están cubiertos en dicha norma, motivo por el cual fue firmada y aprobada por consenso de dicho Comité. Si el principal argumento es que el agave no puede ser propiedad exclusiva de una bebida y por ende no podría indicarse en las etiquetas de las botellas, habría que tener en cuenta que no es lo mismo ser el propietario exclusivo de una planta y de un vocablo, a hacer uso de ese vocablo que refiere a un elemento de la naturaleza. Hacer uso es algo muy diferente. ¿Quién podría registrar como propio un vocablo científico? Con base en todo lo expuesto y con fundamento y a lo dispuesto por el Articulo 51-A Fracción III de la LFMN y el Artículo 45 del Reglamento de la LFMN, que señala a la letra: "El secretariado técnico de la Comisión Nacional de Normalización, ordenará inmediatamente la publicación de las declaratorias de vigencia de las normas mexicanas que le remitan los organismos nacionales de normalización registrados en las materias que correspondan. La responsabilidad sobre el contenido de dichas normas recaerá exclusivamente en dichos organismos" solicitamos que antes de considerar la entrada en vigor de la NOM 199, publique primero en el DOF, la declaratoria de vigencia de la NMX-V-051-NORMEX 2013, para darle certidumbre jurídica a las bebidas alcohólicas destiladas de agave, pero que no corresponden con los destilados de agave que cuentan con DO como son el tequila, el mezcal y el bacanora. Lo anterior debido a que en ese proyecto de la Norma Mexicana NMX-V-051-NORMEX-2013, ya están definidos los Destilados de Agave, concretamente en el numeral: 3.4. Destilado de agave Bebida alcohólica obtenida por destilación y rectificación de mostos, derivado de la molienda de las cabezas de agave, previa o posteriormente hidrolizadas o cocidas, y		

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
			sometidas a fermentación alcohólica, siendo susceptibles los mostos de ser enriquecidos por otros azúcares hasta en una proporción no mayor de 49% de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa, no estando permitidas las mezclas en frío. El Destilado de Agave es un líquido que, de acuerdo a su tipo, es incoloro o amarillento cuando es madurado en recipientes de madera de roble o encino, o cuando se aboque sin madurarlo. El Destilado de Agave es susceptible de ser adicionado de algún sabor o ingrediente permitido por la Secretaría de Salud, su contenido alcohólico es de 25% a menos de 35% Alc. Vol. […] Cuando en esta Norma Mexicana se haga referencia al término “Bebida Destilada de Agave”, se entiende que aplica a las dos categorías señaladas en el capítulo 5, salvo que exista mención expresa al “Destilado de Agave 100% de Agave”, o “Destilado de Agave 100% Puro de Agave”. Y en el capítulo 5, de esta NMX, destinado a la Clasificación se establece que puede haber dos categorías, a saber, 100% y 51% de Agave, 49% de otros alcoholes; además de cuatro clases: Blanco, Joven u oro, Reposado y Añejo. Como comprenderá, dados los avances alcanzados en los últimos años, sorprende que ahora con el nuevo proyecto de NOM, 1) se elimine la clasificación de Destilados de Agave, que insistimos remite al resultado de un proceso, pero no refiere al proceso mismo,2) que no se les consulte, 3) que no se les presente una argumentación fundada y motivada del por qué fueron eliminados. Como manifestamos antes, se trata de un asunto más complicado que simplemente un cambio de nombre: de mezcal y agave a “komil”; más bien se trata de 1) la prohibición de uso de un nombre, imagen y referencia a una planta de uso ancestral, común y que no es una creación de ningún industrial ni bebida, sino que tiene su origen en los sistemas de clasificación de biólogos, botánicos, ecólogos, taxónomos; y sin que el cambio de		

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
			nombre para identificar a un tipo de bebidas signifique que sea un asunto menor, se encuentra el hecho de que 2) efectivamente las bebidas que los grupos excluidos elaboran tienen entre sus materias primas diferentes especies de agave, y en algunos casos de Agave tequila Weber variedad azul, con el cual desde hace décadas –no desde siempre- se elaboran el tequila y el tequila 100%; así como de Agave angustifolia haw (espadín) o Agave salmiana o de otras especies, utilizados para la elaboración de la bebida alcohólica conocida como mezcal, y no tendrían por qué mentir ocultándole al consumidor que elaboran sus productos con agave. IV. De la Evaluación de la Conformidad Un asunto más, la NOM-199-SCFI-2015 viene a condicionar por imposición, mas no por convicción, con ello me refiero a la "Evaluación de la Conformidad" que a partir de esta NOM será de carácter obligatorio, por lo tanto, se deben de certificar los procesos y la operación del productor. Más allá de la periodicidad con la cual deba llevarse a cabo esta certificación, que ya es un serio problema por el encarecimiento de los costos para el productor puesto que esas visitas son a costo propio, un problema más se encuentra en quién tiene el control del organismo certificador. Los pequeños productores locales no están considerados, no se hace reconocimiento de sus saberes o de sus prácticas culturales. Tampoco se consideran estímulos o apoyos para el cumplimiento de la normatividad, y como se sabe los costos de implementación siempre son altos. A eso nos referíamos antes cuando indicábamos que los productores interesados en formalizarse no lo pueden hacer porque no pueden absorber unilateralmente el costo correspondiente. Ahora, si para efectos comerciales se cuenta con PROFECO como autoridad, y para cuestiones de salubridad con COFEPRIS, ¿cómo es que ahora la DGN se constituye en autoridad para efectos de "Certificación de la Evaluación de la Conformidad"? ¿No será esto extralimitar sus funciones? ¿Cuál será el órgano verificador de que se dé cumplimiento a la Norma, PROFECO, COFEPRIS, DGN?		

1	2	3	4	5	6
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 suma, Señor director, le pedimos que considere lo siguiente: Nuestro rechazo a esta NOM 199 que es excluyente, puesto que no cuenta con la representatividad de los excluidos arriba mencionados y no considera las propuestas que académicos, industriales, aficionados y consumidores de bebidas elaboradas con agave hicieron desde que el proyecto estuvo a disposición pública. 2. Le pedimos que reconsidere el precedente que sentaría el que, en aras de no confundir al consumidor, se legitimara la privatización de un vocablo que refiere a un elemento de la naturaleza, asunto que se esconde bajo una nueva definición y clasificación de las bebidas elaboradas con agave que no cuentan con DO, y a la cual esta NOM llama komil. 3. Pedimos elevar la norma vigente NMX-V-046-NORMEX-2009 Bebidas alcohólicas- Denominación, Clasificación, Definiciones y Terminología, a una Norma Oficial Mexicana, fundamentado en que dicha norma fue autorizada por consenso por todo el ramo de bebidas alcohólicas y es la norma con la que actualmente se trabaja, por ello no habría necesidad de encontrar el hilo negro con la NOM-199-SCFI-2015, ya que todo lo que está refiere está contemplada en la NMX-V-046-NORMEX-2009. Ésta es la razón de tener normas de carácter voluntario que en su momento sean elevadas a normas oficiales. 4. Que en lugar de que el vocablo “agave” pase a ser de facto de uso exclusivo de los tequileros, obligue a todo productor a declarar en su etiqueta de qué especies y variedades de agave están elaboradas sus bebidas. Esto es, que en todo momento se utilice un lenguaje científico-técnico para determinar cada especie de agave garantizando así que, en los posibles procedimientos de disputa en torno a la Norma, éstos puedan realizarse conforme a peritajes técnicos, asegurando así la correcta aplicación de la ley.		

1	2	3	4	5	6
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. Pedimos que publique en el Diario Oficial de la Federación la declaratoria de vigencia de la Norma Mexicana de Destilados de Agave NMX-V-051-NORMEX 2013 por haber cumplido cabalmente y a la letra con todo el proceso señalado en la LFMN. La publicación de la norma NMX-051 dará la certidumbre jurídica que los destiladores de agave, que no están interesados en formar parte de una DO de origen o los que no pueden formar parte de ella, necesitan. 6. Pedimos que la "Evaluación de la Conformidad" no pueda condicionar el trabajo de un productor a una "Certificación", si este cumple con la normatividad vigente tiene el derecho de ejercer su trabajo de acuerdo al Artículo quinto Constitucional. Se debe señalar puntualmente quién, cómo y a qué costo se llevará a cabo la "Evaluación de la Conformidad". Además de valorar el saber hacer de cada productor, antes de pensar en capacitarlo, asunto este último que está contemplado en los marcos normativos correspondientes. La autoridad deberá dar estímulos o apoyos para el cumplimiento de este complicado marco normativo. Todos estamos de acuerdo que estas bebidas necesitan regulación y que hay bebidas que atentan contra la salud de los consumidores, su economía y además los engañan, asunto que con esta NOM 199 no se resolverán. Requerimos de normas coherentes, detalladas, claras, incluyentes, y con bases no sólo económicas, sino a partir de realidades concretas, las cuales muestran que es mejor apostarle al reconocimiento de la diversidad biocultural que a su eliminación.		
Instituto Tecnológico Autónomo de México	N/A	ge	I. El proyecto de Norma Oficial Mexicana que nos ocupa, tiene la finalidad de regular las disposiciones jurídicas concernientes a las bebidas alcohólicas que utilicen como materia prima algún agave, y que carezcan de una denominación de origen, imponiendo que las mismas se etiqueten bajo el nombre de "Komil". Esta disposición entra en conflicto con varios preceptos legales en materia de Derechos Humanos, tanto que se puede llegar a considerar que la misma los viole, como se ilustrará a continuación.		**Instituto Tecnológico Autónomo de México.** El CCONNSE analizó el comentario y derivado del proceso de consulta pública y del análisis de cada uno de los comentarios plasmados en la presente "Respuesta a comentarios" vertidos al tema Komil, se determinó eliminar de la presente NOM la denominación Komil.

1	2	3	4	5	6
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 primer lugar, se pone de relieve que el proyecto de Norma Oficial Mexicana en análisis, presenta una violación al Derecho de Libertad de Expresión (protegido en los artículos 1º y 6º de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos), en los aspectos que conciernen a su vertiente de discurso comercial, ya que a los productores que carecen de una denominación de origen, se les impide promocionar su producto relacionándolo con el agave, aun cuando este proyecto de Norma Oficial Mexicana reconoce que en su elaboración se utiliza al agave como materia prima. Más aún, no sólo les impide relacionar el producto con el agave, sino que el proyecto de Norma Oficial Mexicana en su apartado 7 en relación con el 7.2, los obliga a utilizar el nombre de "Komil". Lo anterior contraviene el derecho de los productores de nombrar su producto bajo el nombre que más les convenga, siempre y cuando, este no viole las denominaciones de origen. Resulta oportuno resaltar que en ninguna norma se establece a la denominación "Agave" como una denominación de origen, por lo tanto, no existe impedimento para nombrar a un producto como "destilado de agave" o de cualquier otra forma que los productores estimen conveniente para relacionarlo con la palabra agave. En virtud de cuanto se ha dicho, imponer el nombre "Komil" a estas bebidas alcohólicas viola, claramente, el Derecho de Libertad de Expresión, entendido como la facultad que tiene el productor de escoger libremente el nombre que va a poner a su producto. En segundo lugar, se viola el derecho a la libre competencia, protegido en el artículo 28 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, en virtud del hecho que en el mismo se prohíben las prácticas monopólicas. En efecto, si bien es cierto que los productos de agave que no cuentan con alguna denominación de origen no son sustitutos perfectos de aquellos que sí cuenta con una, también es cierto que sí son competidores, ya que son sustitutos imperfectos de los primeros, lo cual implica que las demandas y ofertas de ambos productos están interrelacionadas de forma importante. Entonces, al implementar una política que		Así mismo derivado de dicha eliminación, las bebidas que lleven por proceso la destilación y materia prima algún agave y que se encuentren en cualquier parte del territorio nacional se denominarán "Aguardientes de agave", quedando las especificaciones de la siguiente manera: "6.2.1 Aguardiente Bebida alcohólica destilada que se denomina con las palabras "aguardiente de _____", seguida del nombre de la materia prima vegetal que aporte 51% de los azúcares fermentables y 49% de otros azúcares reductores totales expresados en unidades de masa. El aguardiente no permite las mezclas en frío. Su contenido alcohólico es de 35% a 55% Alc. Vol. Nota 9.- El aguardiente puede elaborarse de manera enunciativa, más no limitativa de agave, caña, frutas, cereales ciruela, manzana, uva, entre otros." Por último, esta NOM, respeta cada una de las denominaciones de origen en materia de bebidas alcohólicas protegidas por el Estado Mexicano, esta NOM no crea, modifica o extingue especificaciones contenidas en su NOM particular. .

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
			imponga la denominación de "Komil" a los productos procedentes de agave que no cuentan con una denominación de origen, provocaría que el mismo pudiera, propiamente por la novedad del nombre, no ser asociado con el agave, que es su materia prima, implicando así que los consumidores al buscar algún producto derivado del agave, seguirían comprando sólo aquellos que habitualmente han relacionado con esta planta, como por ejemplo el "Mezcal". Es decir, les sería imposible advertir que el "Komil" también es una bebida procedente del agave, provocando así "una ventaja exclusiva indebida a favor de una o varias personas determinadas", en este caso a los productores con denominación de origen, lo cual viola expresamente el precepto constitucional antes mencionado. En tercer lugar, se violan los artículos 1º y 2º de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, y el Convenio 169 sobre Pueblos Indígenas y Tribales en Países Independientes del que México es parte, en específico el Artículo 6.1 inciso a), en el que se establece que el gobierno deberá "consultar a los pueblos interesados, mediante procedimientos apropiados y en particular a través de sus instituciones, cada vez que se prevean medidas legislativas o administrativas susceptibles de afectarles directamente". Nótese que lo anterior se debe cumplir, sin perjuicio de que la norma no esté dirigida especialmente a un grupo indígena, sino sólo se debe actualizar la hipótesis en la que la norma afecte directamente al grupo indígena para que se viole lo dispuesto por la convención, cosa que ocurre en el presente caso. Lo anterior es así porque en la manifestación de impacto regulatorio se estableció que, "No existe una variación respecto a un conjunto de grupos o sectores, ya que al proponerse una Norma Oficial Mexicana se emite una regulación técnica de observancia obligatoria donde el riesgo es el mismo para cada uno de los sectores y/o agentes económicos sujetos a ésta", por lo que de esta declaración se desprende de forma evidente, que no se tomaron en consideración las repercusiones en los pueblos indígenas que se dedican a la producción de bebidas derivadas del agave, las cuales encuadrarían en 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**
			denominación “Komil”. Cabe recalcar que la producción de bebidas a base de agave es una industria milenaria que debe buena parte de su mantenimiento a la producción artesanal de pueblos indígenas, los cuales tampoco fueron invitados a participar en la elaboración del presente proyecto de Norma Oficial Mexicana. Lo anterior se corrobora con la falta de nombramiento de estos grupos de producción artesanal en el apartado del proyecto de Norma Oficial Mexicana que enlista las empresas e instituciones que participaron en su elaboración. Por último, tomando en cuenta la finalidad que establece el mismo proyecto de Norma Oficial Mexicana (proteger el Derecho de los consumidores a tener información veraz y clara), éste se debe analizar bajo la luz de un examen de proporcionalidad constitucional. Como primer paso se debe analizar si la medida que se toma para alcanzar el objetivo buscado está relacionada con el fin que se pretende alcanzar. La conclusión es que esto no es así, porque como lo establece en su primer apartado el propio proyecto de Norma Oficial Mexicana, su finalidad es proporcionar al consumidor información veraz y clara de los productos que adquiere; sin embargo, establecer la denominación “Komil” para bebidas alcohólicas destiladas del agave que no cuenten con una denominación de origen lo único que provocaría es lo contrario a cuanto buscado. En primer lugar, el consumidor no obtiene información comprobable sobre la materia prima utilizada, y “Komil” no siendo una palabra de uso común no ayudaría en este sentido. En segundo lugar, se debe recalcar que existen otras medidas que se podrían implementar, ya que sí alcanzan el fin buscado en la norma en análisis y que son muy poco gravosas respecto a los Derechos Humanos; en este sentido, por ejemplo, se podría implementar la obligación de poner de forma visible y clara el porcentaje de agave respecto a los azúcares fermentables en el etiquetado. i.e. Destilado 100% agave, Destilado 60% agave, etc. Por último, se debe señalar, conforme al concepto de proporcionalidad strictu sensu, que no se puede apreciar ningún beneficio para el Derecho de los consumidores que se intenta		

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
			proteger, y, por el contrario, sí existe un menoscabo a los Derechos de libertad de expresión, Derechos de los indígenas y, Derecho al libre comercio, como ya se evidenció anteriormente. Por lo tanto, dado que no satisface los requisitos que le exige cumplir un examen de proporcionalidad (lato sensu), esta medida es inconstitucional. II. Por otra parte, el proyecto de Norma Oficial Mexicana que se comenta rompe con el principio de subordinación jerárquica en el que la facultad reglamentaria encuentra su límite, de conformidad con la jurisprudencia emitida por la Suprema Corte de Justicia de la Nación, con el rubro "Facultad reglamentaria. Sus límites." [con número de registro 172521, publicada en el Semanario Judicial de la Federación y su Gaceta, Tomo XXV, mayo de 2007], ya que: - En primer lugar, de ninguna de las leyes en las que se fundamenta la expedición del presente proyecto de Norma Oficial Mexicana (Ley Orgánica de la Administración Pública Federal, Ley Federal sobre Metrología y Normalización) se desprende la facultad para inventar palabras y mucho menos que se impongan éstas como denominación a ciertos productos (en este caso, a las bebidas alcohólicas destiladas del agave sin denominación de origen). Además, la palabra "Komil" no está registrada en el Diccionario de la Real Academia Española, ni tiene su origen en un término científico. Ahora, tal vez su origen pueda estar tomado del náhuatl "komili", pero esto no sólo distorsiona la lengua náhuatl, sino que su traducción no guarda ninguna relación con las bebidas destiladas de agave, ya que la mayoría de los diccionarios náhuatl-español la traducen como "bebida alcohólica" o "bebida embriagante", lo que la convierte en un sinsentido para denominar a las bebidas destiladas que utilizan como materia prima el agave. - En segundo lugar, viola el artículo 32 de la Ley Federal de Protección al Consumidor (que, paradójicamente, según su introducción, este proyecto de Norma Oficial Mexicana intenta proteger) de conformidad con una interpretación armoniosa 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**
			principio de "información adecuada y clara sobre los diferentes productos y servicios, con especificación correcta de cantidad, características, composición, calidad y precio, así como sobre los riesgos que representen". En efecto, como se establece en la fracción III del Artículo 1º de esta misma Ley, se deben interpretar las disposiciones en comento, teniendo como finalidad buscar dar al consumidor información relativa a la materia prima que se utilizó para la elaboración del producto que consume, mediante un lenguaje sencillo y de uso común en aras de la claridad; sin embargo, la palabra "Komil" no cumple con estas características en cuanto los consumidores no asocian con esta denominación relación alguna, sea culinaria, histórica, lingüística, social, etc., entre la bebida y la materia prima principal de la que es derivada, es decir, el agave. Además, no se puede no tener en cuenta que por otro lado se ocultaría en el etiquetado la información relativa a la materia de origen con la que está hecha el producto que van a consumir. - En tercer lugar, debe tenerse en cuenta que los nombres por los que han optado los productores de bebidas alcohólicas destiladas que utilizan como materia prima el agave, por ejemplo "destilado de agave" no violan la Ley de Propiedad Industrial, específicamente no violan su artículo 213 que establece, "Son infracciones administrativas: I. Realizar actos contrarios a los buenos usos y costumbres en la industria, comercio y servicios que impliquen competencia desleal y que se relacionen con la materia que esta ley regula; (…) IX. Efectuar, en el ejercicio de actividades industriales o mercantiles, actos que causen o induzcan al público a confusión, error o engaño, por hacer creer o suponer infundadamente: a) La existencia de una relación o asociación entre un establecimiento y el de un tercero; b) Que se fabriquen productos bajo especificaciones, licencias o autorización de un tercero; c) Que se presten servicios o se venden productos bajo autorización, licencias o especificaciones de un tercero; d) Que el producto de que se trate proviene de un territorio, región o localidad distinta al verdadero lugar de origen, de modo que induzca al público a error en cuanto		

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
			al origen geográfico del producto; (…)", porque no utilizan las palabras reservadas a las denominaciones de origen, medida con la cual se protege la distinción que se quiere hacer entre unas y otras. De la misma forma, no viola las diversas declaraciones generales de protección de las denominaciones de origen que brinda el artículo 213, fracción IX, inciso d), antes transcrito, porque los nombres que han utilizado los productores, no sólo no hacen referencia a las palabras reservadas a las denominaciones de origen, sino que tampoco hacen referencia al lugar geográfico de elaboración. La homogenización de todos los demás productos destilados del agave que no tienen una denominación de origen, bajo la denominación de "Komil" tampoco consigue que se identifiquen las bebidas adulteradas, ya que bajo la denominación "Komil" habrá bebidas 100% de agave y otras que utilicen otros productos, por lo que se desprotege al consumidor de elegir entre los distintos productos que ahora se englobarán indiscriminadamente bajo la misma denominación, lo cual podría afectar su derecho a la salud, protegido en el art. 4 de la Carta Magna. De último, se sugiere aportar otra modificación al proyecto de Norma Oficial Mexicana, consistente en especificar que el Sotol no pertenece genéricamente al Norte de la República, sino más bien se puede localizar en la zona geográfica de la Meseta Central (compartida por los estados de Chihuahua, Coahuila y Durango). Esta modificación permitiría un etiquetamiento correcto de los productos y ayudaría a los consumidores en la correcta individuación de estos productos regionales.		
Proconsumidores, A.C.		ge	PROCONSUMIDORES A. C., Institución no gubernamental, constituida con fecha 5 de abril de 2005 ante la Fe del Notario Público doscientos once del Distrito Federal, Lic. Eugenio Castañeda Escobedo, con reconocimiento de su objeto social por el Instituto Nacional de Desarrollo Social, consistente en fomentar la equidad, el derecho, la ética y la transparencia en las relaciones de consumo; realizar actividades de		**Proconsumidores, A.C.** El CCONNSE analizó el comentario y derivado del proceso de consulta pública y del análisis de cada uno de los comentarios plasmados en la presente "Respuesta a comentarios" vertidos al tema Komil, se determinó eliminar de la presente NOM la denominación Komil.

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
			investigación y análisis; colaborar con los tres órdenes de gobierno a fin de coadyuvar al desarrollo y elaboración de todo tipo de iniciativas cuyo objeto contribuya, realmente, a generar mejores niveles de protección a los derechos de los consumidores, estando en tiempo, atentamente se dirige a usted con el fin de emitir las siguientes comentarios, consideraciones y propuestas con relación al Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-199-SCFI-2015. Como antecedente, conviene hacer notar que, al menos desde el mes de mayo de 2013, PROCONSUMIDORES A. C., ha evidenciado la necesidad de que México cuente con una Norma Oficial Mexicana en materia de bebidas alcohólicas, que abata el agravio que históricamente han sufrido millones de consumidores como consecuencia de adquirir esa clase de productos que no cumplen con lo ordenado por la legislación y normatividad aplicable y por no contar con un instrumento jurídico que de manera clara, específica y contundente que reglamentando la legislación sustantiva, garantice que esos productos cumplan cabalmente con los requisitos y especificaciones, recíprocos a las denominaciones genéricas con que se comercializan. En efecto, con motivo del proyecto de reformas y adiciones a la NOM-142-SSA1/SCFI/2014, PROCONSUMIDORES A. C., hizo notar que por más que esa NOM incorporara algunos aspectos de mejora regulatoria, NO responde a la realidad del mercado nacional de las bebidas alcohólicas, al omitir o excluir la certificación de la evaluación de la conformidad. Argumento que encuentra su justificación en la perniciosa conducta de múltiples proveedores, de recurrir a la confusión, engaño o fraude como medio para vender toda clase de productos; entre ellos las bebidas alcohólicas, a sabiendas que el sistema de vigilancia de la ley y la norma es, al menos, limitado en sus alcances, provocando con lo mismo graves daños a la población consumidora.		Así mismo derivado de dicha eliminación, las bebidas que lleven por proceso la destilación y materia prima algún agave y que se encuentren en cualquier parte del territorio nacional se denominarán “Aguardientes de agave”, quedando las especificaciones de la siguiente manera: “6.2.1 Aguardiente Bebida alcohólica destilada que se denomina con las palabras “aguardiente de _____”, seguida del nombre de la materia prima vegetal que aporte 51% de los azúcares fermentables y 49% de otros azúcares reductores totales expresados en unidades de masa. El aguardiente no permite las mezclas en frío. Su contenido alcohólico es de 35% a 55% Alc. Vol. Nota 9.- El aguardiente puede elaborarse de manera enunciativa, mas no limitativa de agave, caña, frutas, cereales ciruela, manzana, uva, entre otros.” Por último, esta NOM, respeta cada una de las denominaciones de origen en materia de bebidas alcohólicas protegidas por el Estado Mexicano, esta NOM no crea, modifica o extingue especificaciones contenidas en su NOM particular.

1	2	3	4	5	6
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 efecto, los proveedores de dichas bebidas saben que, hasta que, eventualmente, una autoridad detecte la falta de veracidad, puede comercializar millones de productos y que, cuando eso suceda, el procedimiento que debe llevarse a cabo les ofrece un cumulo de opciones y alternativas que acaban por anular o, al menos desvirtuar los efectos de las sanciones o medidas precautorias que eventualmente se apliquen. Hacíamos notar que, en realidad, el propio diagnóstico de la Secretaría de Salud debiera ser suficiente para que México transite de un esquema reactivo, asistemático, lento y limitado, a una política de certificación que realmente garantice a los consumidores la certeza de lo que consumen y por lo que pagan. De otra forma se seguirán conservando graves espacios de impunidad bajo la perversa actitud de que mientras la autoridad no verifique la veracidad de la información comercial, lo cual es poco probable (según el diagnóstico de la SS), los derechos de los consumidores se seguirán vulnerando impunemente. Tan es así, que, según investigaciones de PROCONSUMIDORES A. C., la violación sistemática de la ley y la normatividad en la comercialización de bebidas alcohólicas, sobre todo, respecto a la veracidad de la información comercial que utilizan para su venta, sigue siendo algo sistemático y cotidiano, a pesar de encontrarse vigente la Ley Federal de Protección al Consumidor y la NOM-142-SSA1-1995. En efecto, la veracidad de la información comercial, basamento de la Ley Federal de Protección al Consumidor (Art. 32 y 34), y de la NOM-142-SSA1-1995, que dispone los requisitos que deben cumplir quienes pretendan comercializar bebidas en el país, se ha convertido en disposición inútil para proveedores que, a sabiendas de lo aleatorio y circunstancial que es el sistema de verificación y vigilancia, siguen recurriendo a la falsedad, “seguros” de que, no será hasta que se descubra la mentira, ya fueron comercializadas miles o millones de bebidas alcohólicas adulteradas.		

1	2	3	4	5	6
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, habría que hacer notar lo que la fracción I del artículo 206 de la Ley General de Salud, dispone en el sentido de que, se considera adulterado un producto, cuando: "I.- Su naturaleza y composición no corresponden a aquellas con que se etiqueten, anuncie, expenda, suministre o cuando no corresponda a las especificaciones de su autorización". Es decir, cuando la información comercial con que se venden, carece de veracidad, incluso de los domicilios que falsamente expresan en las etiquetas. Adicional a las consideraciones y justificaciones que las autoridades competentes han generado respecto a la 199, PROCONSUMIDORES A. C., expresa los siguientes indicadores y causas para que se apruebe dicha NOM: I.- ENTORNO Y PROBLEMÁTICA 1.- Riesgo a la salud de los consumidores; 2.- Fraude y robo a millones de consumidores; 3.- Fomento a las bebidas alcohólicas ilegales o adulteradas; 4.- Competencia desleal contra la industria que opera en la legalidad; 5.- Evasión fiscal; 6- Generación de delincuencia organizada y 7.- Conflictos sociales. II.- ACCIONES ILEGALES EVIDENCIADOS: 1.- Violación flagrante a la ley y la normatividad; 2.- Utilización de información comercial y publicidad engañosa (uso ilegal de imágenes, figuras, descripciones, entornos y símbolos reservados a DOT); 3.- Incremento de "marcas" ilegales; 4.- Establecimiento, aunque fugaz, de "fabricas, destiladoras, envasadoras y comercializadores" clandestinos; 5.- Incremento de la informalidad (su venta); 6.- Incremento de venta de bebidas alcohólicas ilegales o adulteradas;		

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
			7.- Disfuncionalidad, anarquía y desorden en el mercado nacional de esos productos. De las investigaciones realizadas por PROCONSUMIDORES A. C., ha encontrado un número importante de “bebidas alcohólicas” que violentan la ley y la normatividad, o solo por cuanto hace a la información comercial que utilizan, sino también respecto a requisitos y especificaciones fisicoquímicas. Algunas más, nunca han sido sometidas a ningún análisis que acredite su información comercial, a partir de la denominación genérica que utilizan para su venta. De la investigación se ha encontrado, incluso, alguna bebida alcohólica cuya etiqueta, únicamente expresa una DOT y una “marca”, dejando a los consumidores en completo estado de indefensión. Recientemente, la Secretaría de Salud informó que entre 40 y 50% de las bebidas alcohólicas que se consumen en México, son de origen ilegal y clandestino; 25 millones no cumplen con la normatividad, al menos en lo relativo a su etiquetado y son originadas en destilerías clandestinas; entre piratería y adulteración, se ha calculado que de cada 10 botellas que se consumen, 5 son de procedencia ilícita. Dichas bebidas evaden anualmente más de 500 millones de dólares. Al diagnóstico anterior, debe sumarse el de la PROFECO, que ha declarado que, en algún tipo de bebida alcohólica, se ha encontrado que cerca de 90% no cumplen con la veracidad de su información comercial y hasta publicidad, respecto a sus ingredientes y procesos. Con relación a los niveles de ilegalidad que en todo el país siguen prevaleciendo, habría que hacer hincapié en que, recientemente, la misma Secretaría ha hecho públicos diversos “operativos” a través de los cuales ha “decomisado” millones de litros de bebidas alcohólicas adulteradas. Sin embargo, dejando a salvo la eficiencia de dichos operativos, lo que pueden representar es que, bajo un patrón de conductas ilícitas, deben sr muchos más millones los que, en la clandestinidad o de plano con las “justificaciones” antes anotadas, se siguen comercializando en el país.		

1	2	3	4	5	6
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, es evidente que, con la obligatoriedad de la certificación, esa Secretaría y las demás competentes para la verificación y vigilancia de esa clase de productos contarían con un elemento fundamental para detectar y frenar, incluso antes de su comercialización, los que no cumplen con la ley y la normatividad. A mayor abundamiento, soslayar la certificación obligatoria, resultaría un agravante, administrativo y penal que, mediante la sanción respectiva, constituiría un freno a la reincidencia. Conviene al respecto recordar que, conforme a lo dispuesto por Código Federal de Procedimientos Penales, la adulteración de bebidas alcohólicas se considera delito grave. No hacer realidad la obligatoriedad de la certificación en el caso de las bebidas alcohólicas que se comercializan en México, el Proyecto de Norma Oficial Mexicana en comento, significa seguir condenando a millones de consumidores, no solo a pérdidas económicas, sino también respecto a su salud. Por ello, PROCONSUMIDORES A. C., se pronuncia, total y absolutamente, porque el Proyecto de NOM-199-SCFI, se convierta en realidad jurídica, como un elemento sustancial para la protección y defensa de la población consumidora.		
Ramiro Angelina-Baños Manuel Guillén Villanueva	N/A	ge	COMENTARIO Sirva la presente para enviar un cordial saludo; al mismo tiempo, es nuestro propósito manifestar nuestra inquietud respecto al PROY-NOM-199-SCFI-2015. Entendemos sin compartir el proyecto de norma que se encuentra en debate y discusión en estos días. El desacuerdo reside en la problemática que históricamente ha tenido el país en su campo agrícola y este proyecto de norma, no ayuda a mover y promover a México como lo dice el Señor Presidente de la República Enrique Peña Nieto. Si la línea que persigue el gobierno actual es apostarle a las zonas marginadas con la cruzada contra el hambre por citar algún ejemplo, resulta paradójico que se limite		**Ramiro Angelina-Baños** **Manuel Guillén Villanueva** El CCONNSE analizó el comentario y decidió rechazarlo toda vez que no presente una propuesta concreta al proyecto, así mismo la presente Norma, no crea, modifica o extingue especificaciones contenidas en las Normas Oficiales Mexicanas que refieren a alguna denominación de origen, éstas son llamadas al momento que se mencionan en 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**
			el uso de la palabra Mezcal y se nulifique la palabra "Agave" a un destilado no certificado por un organismo, siendo que México es el país centro de origen y con mayor diversidad en el género Agave, es en ello que reside la fortaleza de sus destilados. Instituciones como la Universidad Nacional Autónoma de México, El Colegio de Michoacán, El Colegio de Postgraduados, La Universidad Autónoma Chapingo, El Centro de investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco A.C. (CIATEJ), El Centro de Investigación Científica de Yucatán A.C. entre otras instituciones del país han investigado lo suficiente para determinar el estatus del género Agave a nivel nacional como patrimonio cultural y natural. El desacuerdo a nivel nacional e internacional que están haciendo los actores relacionados con la producción de destilados de agave señala una gran interrogante: ¿El proyecto de norma no va contracorriente? ¿No sería más conveniente apostarle a una DOM mayor, por ejemplo, para incentivar planes de manejo de cultivo (Agave cultivado) y reforestación (Agave silvestre) de plantas para mezcal? El maguey (Agave spp.) existe en todo el territorio Nacional ¿Porque no aprovechar su diversidad para usarlo en las diferentes industrias y no tener limitaciones de materia prima? El gremio Tequilero (Mezcal-Tequila) ha padecido de ello durante años, por seleccionar una sola especie de agave (Agave tequilana Weber. Var. Azul) su condición de monocultivo clonado les ha traído muchos problemas de plagas y enfermedades, por tener una planta genéticamente débil y un manejo de cultivos deficiente. Eso los ha orillado a tomar acciones emergentes como extraer hijuelos de zonas fuera de DOT para plantación y piñas para hornear, el rendimiento por planta ha caído estrepitosamente y la calidad de la misma en ART (Azúcares Reductores Totales) ha mermado considerablemente (Investigación y Desarrollo/Casa Cuervo, 2012). Aún con todos los controles que se tienen en el Consejo Regulador del Tequila, en ese mismo año de 2012 la Industria Tequilera declaró que solo el 40 por ciento del tequila que se vendía era		

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
			legítimo (Ramón Figueroa (Director de CRT), Radio-Imagen/Negocios con Darío Celis). Es posible que con datos como este, que declara la Industria Tequilera, se proponga el proyecto de norma (PROY-NOM-199-SCFI-2015). Sin embargo, consideramos que existen alternativas más incluyentes respecto a los pequeños productores que existen a lo largo y ancho del país. Una propuesta incluyente, objetiva y viable sería: Regionalizar el Consejo Regulador del Mezcal para atender los lugares más lejanos de cada estado donde se produce MEZCAL, no necesariamente tiene que existir una oficina de Consejo en cada estado productor, es decir, existen herramientas como el SIG (Sistema de Información Geográfica) que se puede convertir en SIC (Sistema de Información de Campo) para determinar puntos estratégicos de control de un Consejo Nacional Regulador del Mezcal. Ponemos un solo ejemplo para especificar. Actualmente, existen 3 estados cercanos que actualmente están dentro de la DOM, Guerrero, Michoacán y Guanajuato, que podrían tener su Consejo Regional del Mezcal, que, si se incluyen otros estados que están pugnando por pertenecer a la DOM, tales como Estado de México y el sur de Jalisco, se puede organizar hipotéticamente hablando un Consejo Regulador del Mezcal de Occidente. Entendemos que el 90 por ciento del mezcal que se destila actualmente está en Oaxaca, ¿Pero cómo impulsar destilados en todo el país, aprovechando la coyuntura que se tiene de demanda de destilados a nivel nacional y mundial? ¿Por qué no aprovechar el área de oportunidad que se nos presenta y detonar economías regionales en distintas partes del país con la bandera MEZCAL? Eso sería una ruta crítica fantástica, y sería el camino donde convergieran industriales y pequeños productores, llamando al destilado por su nombre MEZCAL. ¿Por qué no hacer un llamado a los pequeños productores para que se registren en un Consejo Regulador Regional, sin ningún costo de inicio, se podría hacer un enlace con Industriales para en un escenario de ganar-ganar, y con camino andado regularizar destilados.		

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
			Evidentemente, hay mucho trabajo por hacer, pero creemos que ustedes tienen la capacidad para resolver la problemática, no se trata de construir desencuentros entre los certificados y la resistencia (Destilados de agave). ¿Por qué no convocar a una unidad nacional llamada MEZCAL? No hay nada que perder y sí mucho que ganar, para el estado, para los industriales y para los pequeños productores. Ahora bien, una cuestión que es de mayor relevancia y que no se puede soslayar en una discusión de esta trascendencia, es la relacionada con el derecho de los pueblos y comunidades indígenas de todo el país, al derecho al uso de todos los elementos que conforman su identidad cultural. El presente proyecto no refleja, en ninguno de sus fundamentos, que su confección haya tocado o revisado esos aspectos que resultan vitales, ya que esencialmente el mezcal es un producto artesanal, en su gran mayoría creado por manos y fuerza indígena en casi todo el territorio nacional. Una decisión de esta magnitud, tomada en las condiciones que refleja el presente proyecto en el que no se consideró este aspecto, y sin la consulta previa a los pueblos indígenas —considerada en la legislación internacional, que es parte de nuestro orden jurídico nacional en virtud de la reforma constitucional en materia de derechos humanos, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 10 de junio de 2011—, resulta ser violatoria de los más elementales derechos fundamentales. Por esa razón, este es un aspecto por demás relevante que debe considerarse antes de seguir adelante en este proceso de socialización que, aunque es importante, en ningún sentido tiene los alcances mínimos exigidos por los protocolos internacionales en materia de consulta a los pueblos indígenas, como para argumentar que con este periodo de recepción de opiniones se cumplió con la consulta a las comunidades indígenas de 29 estados del país que producen mezcal, y que tienen derecho a usar esa denominación tal y como lo han hecho sus padres y abuelos.		

1	2	3	4	5	6
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 todo lo anterior, apelamos y convocamos a su sensibilidad de líder y responsable de direccionar a una secretaría de estado para que este proyecto de norma se revise y concluya como los grandes proyectos que necesita el país, para poder llegar a un acuerdo nacional en pro de un MÉXICO MEZCALERO. Nos ponemos completamente a sus órdenes con nuestra experiencia en el gremio para crear un Plan Nacional Mezcalero.		
Tequila Interchange Project	N/A	ge	COMENTARIO Sus servidores, David Guillermo Suro Piñera y Pedro Jiménez Gurria miembros de la Mesa Directiva de Tequila Interchange Project, organización que cuenta con miembros de la academia, profesionales de la industria de bebidas etílicas y consumidores de bebidas destiladas de Agave a nivel global, queremos exponer nuestro total y absoluto rechazo a este Proyecto NOM-199. El documento de oposición que me permito añadir a este comentario, fue presentado anteriormente por la Doctora Patricia Colunga, dicho documento fue difundido en nuestra red global para dar a conocer lo referente al PROY-NOM-199, la respuesta de miles de miembros en los 5 continentes, fue de TOTAL Y ABSOLUTO RECHAZO a los objetivos que propone esta NOM. Desde la óptica de nuestros miembros, se corren riesgos negativos e irreversibles a comunidades que por miles de años han mantenido viva la cultura histórica de los destilados de AGAVE/MEZCAL/MAGUEY, exponiendo los usos y costumbres milenarios a su desaparición, además de generar daños irreparables en los ecosistemas vinculados a las zonas de nuestro país que están excluidas de las DO's Tequila, Mezcal, Sotol, Comiteco, (y me permito cuestionar el punto en este proyecto NOM-199 que incluye a la DO del destilado conocido como Raicilla. Sabemos que dicho destilado no cuenta con DO lo cual genera sospechas de la veracidad e investigación al desarrollar esta propuesta NOM-199). Los puntos que queremos añadir a los atinados comentarios de rechazo que se han generado a través del proceso de consulta son: Primero, La carta elaborada por la Doctora Patricia Colunga cuenta con el		**Tequila Interchange Project** El CCONNSE analizó el comentario y derivado del proceso de consulta pública y del análisis de cada uno de los comentarios plasmados en la presente "Respuesta a comentarios" vertidos al tema Komil, se determinó eliminar de la presente NOM la denominación Komil. Así mismo derivado de dicha eliminación, las bebidas que lleven por proceso la destilación y materia prima algún agave y que se encuentren en cualquier parte del territorio nacional se denominarán "Aguardientes de agave", quedando las especificaciones de la siguiente manera: "6.2.1 Aguardiente Bebida alcohólica destilada que se denomina con las palabras "aguardiente de _____", seguida del nombre de la materia prima vegetal que aporte 51% de los azúcares fermentables y 49% de otros azúcares reductores totales expresados en unidades de masa. El aguardiente no permite las mezclas en frío. Su contenido alcohólico es de 35% a 55% Alc. Vol. Nota 9.- El aguardiente puede elaborarse de manera enunciativa, mas no limitativa de agave, caña, frutas, cereales ciruela, manzana, uva, entre otros."

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
			apoyo y endoso de 1665 firmantes, el texto de dicha carta, se tradujo al idioma inglés lo cual nos asegura que cada firmante entiende perfectamente lo que firma. SEGUNDO: Desde la perspectiva de nuestros miembros, es preocupante el daño económico que esta NOM generará en las áreas que quedarán expuestas al quitarles el derecho de uso de las palabras que culturalmente, históricamente y comercialmente, identifica sus productos. La palabra Komil no cuenta con ningún sustento cultural o comercial que vincule a los productores fuera o dentro de DO's, esto pone en gran desventaja a los productores que, en su gran mayoría, se encuentran en áreas marginadas. Este es un punto extremadamente sensible para nuestros miembros, y altamente cuestionado, en los mercados internacionales, especialmente en el mayor mercado global (USA) se han generado grupos con gran influencia en medios de comunicación y qué decir de redes sociales. Estas redes permiten el flujo de información prácticamente instantáneo e ilimitado, con gran penetración y autoridad en los mercados principales de consumo. Me permito enfatizar en este tema, dado que este proyecto, desde el punto de vista de los firmantes, que son miembros de una comunidad especializada y altamente respetada y, por ende, actores altamente activos en generar opinión, RECHAZAN CATEGÓRICAMENTE este proyecto de NOM. Los comentarios y puntos de vista que ya circulan en las redes son de un total desacuerdo y coinciden en que se tienen que generar estrategias de presión para frenar esta propuesta, presión a los intereses que están vinculados a los grupos de poder económico que generaron esta propuesta de NOM. Asimismo, se menciona el llevar a cabo boicots y medidas extremas de presión. Esto sabemos que no beneficia a nadie, al contrario, nuestra economía y principalmente nuestra imagen saldrá dañada (México no necesita más temas negativos) y cuando hablamos de imagen, hablamos de todos los sectores involucrados en este proyecto, industrial o gubernamental. Respetado Sr. Emilio Gutiérrez Caballero, sabemos que su respetada institución está haciendo una profunda evaluación de esta propuesta, en sus manos está mucho		Por último, esta NOM, respeta cada una de las denominaciones de origen en materia de bebidas alcohólicas protegidas por el Estado Mexicano, esta NOM no crea, modifica o extingue especificaciones contenidas en su NOM particular.

1	2	3	4	5	6
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 futuro de ciudadanos mexicanos dignos, trabajadores y dueños de un gran acervo histórico-cultural. Hagamos normas que los protegen y promuevan nuestra sociedad y nuestro país, para trascender en vez de retroceder. Se llaman mezcales y están hechos con agaves: no engañen al consumidor Patricia Colunga GM * El gobierno federal, la cámara de los empresarios tequileros más poderosos del país, y los consejos reguladores del mezcal y el tequila, impulsan una reforma a la norma oficial del sector que tendría graves efectos no solo para los consumidores, sino para el acceso de los pequeños productores al mercado, lo cual tendría consecuencias potencialmente devastadoras para los mezcaleros artesanales tradicionales, dentro de los cuales un número importante pertenece a los pueblos originarios de México, quienes heredaron y han mantenido en evolución este patrimonio biocultural de nuestro país. Con ello se violentarían sus derechos, garantizados en leyes nacionales y tratados internacionales 1. La Secretaría de Economía (SE), junto con la Cámara Nacional de la Industria Tequilera (CNIT), el Consejo Regulador del Mezcal (COMERCAM) y el Consejo Regulador del Tequila (CRT), entre otros actores, elaboraron y sometieron a la Comisión Federal de Mejora Regulatoria (COFEMER) un proyecto de norma oficial mexicana (NOM-199 2) que, de entrar en vigor el próximo 29 de abril, obligaría a los mezcaleros artesanales tradicionales que producen fuera de la Denominación de Origen Mezcal (DOM) a llamar “Komiles” a sus “Destilados de Agave” (como legalmente se denominan hasta hoy), nombre sin ningún arraigo ni reconocimiento por parte del consumidor, lo cual, obviamente, afectaría su competencia en el mercado. Todos, o casi todos, en México sabemos que los mezcales son bebidas destiladas tradicionales que se producen a partir de los magueyes, plantas a las que los científicos, desde 1753, llamamos Agaves 3. Mexcalli, en náhuatl, significa maguey cocido 4, en clara referencia a la materia prima con que se producen, y así lo dejaron registrado los españoles desde 1579 en sus “Relaciones		

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
			Geográficas" de la Nueva España 5, irónicamente, para lugares que hoy día están excluidos de la DOM 6. Los análisis de dos grupos independientes de investigación 7, 8, con datos, también irónicamente, de lugares hoy fuera de la DOM, como son Jalisco y Tlaxcala, señalan que sus orígenes son, muy probablemente, prehispánicos, quizás tan antiguos como 3,500 años. Investigaciones actuales indican que los mezcales se producen con, por lo menos, 53 especies de agaves, en 26 de las 32 entidades federativas 9, 10. A pesar de toda la evidencia histórica y científica, la DOM sigue excluyendo a cientos de productores tradicionales de mezcal que están fuera de los municipios reconocidos (pertenecientes a solo 9 estados), excluyendo a productores de regiones tan emblemáticas para la DOM como es Oaxaca, pues no todos sus municipios están incluidos11. Estos productores no pueden llamar a sus bebidas "Mezcal", aunque sean mezcales. Deben llamarlas, hasta hoy, "Destilado de Agave", privándolos del uso de una denominación histórica que les pertenece. Pero la NOM-199 intenta ir más lejos. No solo pretende que los mezcales elaborados fuera de la DOM o "Destilados de Agave", reciban obligatoriamente el bizarro nombre de Komil, sino que, además, indica que "no debe ostentar en su información comercial referencia alguna a las variedades vegetales reconocidas en las Denominaciones de Origen". ¿Qué significa esto? que, si de hecho las usan, ¿no lo deben informar al consumidor? ¿o significa que les van a prohibir utilizarlas? Esto sería absurdo. La distribución de las especies y variedades de Agave, y la de su uso para elaborar mezcales tradicionales, son más amplias que lo reconocido por la DOM, no son históricamente privativas de ella 12, 13. Además, los nombres comunes de las variedades vegetales frecuentemente se repiten de una región a otra. Con esta tendenciosa medida de ocultar información al consumidor se violarían sus derechos fundamentales, yendo claramente en contra de los objetivos declarados de la NOM-199: "proporcionar información veraz y comprobable respecto de los productos que se adquieren".		

1	2	3	4	5	6
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 es la primera vez que la SE, en conjunto con la CNIT, el CRT y COMERCAM elaboran un proyecto así. En 2011 propusieron la NOM-186, que pretendía imponer una serie de restricciones en la elaboración de los "Destilados de Agave" y en la información que podían dar al consumidor, con las cuales, según la opinión de amplios sectores, e incluso de la Comisión Federal de Competencia (COFECO), habrían dado ventajas exclusivas a los productores de las DO que resultarían contrarias al proceso de competencia y libre concurrencia en el mercado. Simultáneamente al proyecto de NOM-186, y para completar las medidas que proponía, el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI) intentó declarar el término Agave, de uso común en la ciencia, como una marca registrada de uso exclusivo de los productores de las DO tequila, mezcal y bacanora, una violación total a la legislación nacional e internacional. Al momento, se han inconformado actores diversos en el expediente de la NOM-199 14, 15, 16, 17, 18. Todos coincidimos con la SE en que es imprescindible normar a las bebidas alcohólicas a fin de evitar la publicidad engañosa y abusiva que induzca a los consumidores a cometer errores y les cause daño económico o de salud; pero, con respecto a los mezcales elaborados fuera de la DOM, la NOM-199 es claramente contraria a dicho objetivo. Los comercializadores y consumidores educados, nacionales y, muy especialmente, los extranjeros, están perdiendo la confianza en los destilados de agave producidos dentro de las DO (tequila y mezcal), al ver que las cámaras y consejos que los representan basan su estrategia para ganar y defender su mercado, no con incremento de calidad e información transparente al consumidor (la denominación comercial Tequila, no informa en su etiqueta que está hecho con 49% de azúcares de caña), sino con intentos de bloquear la libre competencia y concurrencia en el mercado. Se le han hecho propuestas específicas a la SE para lograr una buena normatividad 19, que incluyen informar al consumidor el nombre científico de las especies de		

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
			agaves usadas como materia prima, el de sus variedades, su lugar de cultivo, los procesos de elaboración, envasado y conservación y todos los ingredientes utilizados. Los nombres científicos de las especies se utilizan en todo el mundo para permitir la comunicación internacional sin confusión, más allá. El consumidor debe estar cada vez más educado y más informado para ser menos vulnerable a bebidas apócrifas y adulteradas. No estamos de acuerdo en engañar al consumidor, en violentar los derechos de los pueblos indígenas, ni en afectar su competencia y libre concurrencia en el mercado: se llaman mezcales y están hechos con agaves.		
Vinata Santa Clara	N/A	ge	ANTECEDENTES: 1.- Anteriormente se ha permitido arbitrariamente la sustracción del nombre de Mezcal para otorgárselo a una zona exclusiva mediante una declaratoria de denominación de origen, pues en realidad, todos los destilados de agave son mezcales, siendo el tequila el primero en diferenciarse por su situación geográfica, Sin abundar más en el tema, por obvias razones que son de conocimiento general del gremio agavero. Me permito ubicar históricamente, en los inicios de la industria mezcalera en el Sur de Sinaloa, la cual data desde antes de 1850, ya que a partir de esa fecha se registró la primera fábrica de mezcal llamada "La Palma" en el pueblo de Palma Sola, entre otras; también existen registros de las fábricas de los pueblos de La Colima, y La Hormiga, siendo esta última, la que sobrevivió hasta 1979, en el Municipio de Mazatlán. Las plantas utilizadas por las fábricas mencionadas, habían sido traídas desde el municipio limítrofe de Concordia, ya que la actividad mezcalera era aún más antigua en dicho municipio. Dicha actividad mezcalera en el Estado de Sinaloa, terminó en el año de 1979 por diversos motivos políticos, que no vienen al caso de la presente misiva, quedando solo rastros consistentes en los registros que comprueban la existencia de distintas fabricas que producían mezcal, los cuales obran en los		**Vinata Santa Clara** El CCONNSE analizó el comentario y derivado del proceso de consulta pública y del análisis de cada uno de los comentarios plasmados en la presente "Respuesta a comentarios" vertidos al tema Komil, se determinó eliminar de la presente NOM la denominación Komil. Así mismo derivado de dicha eliminación, las bebidas que lleven por proceso la destilación y materia prima algún agave y que se encuentren en cualquier parte del territorio nacional se denominarán "Aguardientes de agave", quedando las especificaciones de la siguiente manera: "6.2.1 Aguardiente Bebida alcohólica destilada que se denomina con las palabras "aguardiente de _____", seguida del nombre de la materia prima vegetal que aporte 51% de los azúcares fermentables y 49% de otros azúcares reductores totales expresados en unidades de masa. El aguardiente no permite las mezclas en frío. Su contenido alcohólico es de 35% a 55% Alc. Vol.

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
			departamentos de alcoholes y marbetes, así como perduran a la fecha vestigios de las instalaciones de algunas haciendas de la zona, y el reconocimiento de calidad, incluso a nivel internacional, como lo es el premio otorgado en el año de 1923 en la Ciudad de Roma, Italia, a la fábrica "La Palma", por la calidad en producción del mezcal. Actualmente, la industria del Agave ha renacido en Sinaloa, pues desde el año de 1998, en el Municipio de Mazatlán, un grupo de emprendedores sinaloenses, decidimos reiniciar dicha tradición mezcalera. Y, así pues, la industria ha reiniciado con especial notoriedad en el Sur de la región, siendo nosotros pioneros en dicha actividad desde hace ya aproximadamente 12 años, formando nuestra empresa, parte integrante de la Asociación de Productores de Agave del Estado de Sinaloa, A.C., asociación civil compuesta por cerca de 450 miembros, que contamos con alrededor de 12 mil hectáreas de temporal, sembradas con agave azul, en una Etapa de adecuado desarrollo, en tierras que no tienen vocación para otro tipo de cultivo. En lo referente a los procesos industriales del agave, hoy existe en el sur de Sinaloa, una planta de la cual somos propietarios, con la capacidad de procesar más de 2,000 litros de destilado diariamente y con potencial de aumentar dicha capacidad en función a la respuesta de los mercados. Esta planta se nutre únicamente con plantas cosechadas actualmente en el Estado de Sinaloa. La absorción de alta tecnología de centros de investigación para productores ha dado como resultado que el producto industrializado de esta planta ubicada en La Noria, municipio de Mazatlán, y cuya marca denominada "Los Osuna" haya recibido numerosos elogios de consumidores nacionales y extranjeros, así como de instituciones y centros de investigación de nuestro país. Sin embargo, a pesar de las buenas intenciones y las ganas de arrancar nuevos proyectos, así como sostener lo poco o mucho que se ha logrado, nuestro camino se ha visto minado por ciertas limitaciones ya mencionadas		Nota 9.- El aguardiente puede elaborarse de manera enunciativa, mas no limitativa de agave, caña, frutas, cereales ciruela, manzana, uva, entre otros." Por último, esta NOM, respeta cada una de las denominaciones de origen en materia de bebidas alcohólicas protegidas por el Estado Mexicano, esta NOM no crea, modifica o extingue especificaciones contenidas en su NOM particular.

1	2	3	4	5	6
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 el presente escrito, que impiden concretizar el éxito de este proyecto, como lo es, el trato desigual que se ha emprendido en contra de los destilados de agave que no cuentan con una denominación de origen, por parte de diversas empresas o grupos que pretenden mantener sus directrices en cuanto a agave se refiera en nuestro país. Anteriormente, el día 11 de mayo de 1999, fecha en que se presentó ante el Instituto Mexicano de Propiedad Industrial, la solicitud de la ampliación de la Denominación de Origen de Mezcal, para el Estado de Sinaloa, y en particular para el Municipio de Mazatlán. Consecuentemente, el día 08 de agosto de 2002, fue publicada en el Diario Oficial de la Federación, la solicitud de modificación de la Declaratoria de Protección de la Denominación de Origen "Mezcal", contando cualquier tercero con interés jurídico, a realizar observaciones y objeciones en un plazo de 60 días a partir de su publicación en el Diario Oficial de la Federación. Dicho plazo de 60 días antes referido, feneció el día 08 de octubre de 2002, sin que hubiera observación u objeción alguna, por lo que en el mes de mayo de 2003, el entonces Director General Adjunto de Propiedad Industrial, dependiente del Instituto Mexicano de Propiedad Industrial, nos informó que ese mes se haría la publicación respectiva, proporcionándonos una copia simple del documento a publicar, sin que a la fecha se haya publicado la modificación, ya que extraoficialmente nos enteramos, que se habían generado confrontaciones con los Estados que pertenecían a dicha denominación, motivos que a la postre, limitaron nuestras aspiraciones a la denominación de Mezcal para el sur de Sinaloa, quedando pendiente por motivos políticos la publicación respectiva. Así pues, es como nos empezamos a percatar los suscritos, que la generalidad de productores de destilados de agave que no cuentan con denominación de origen, nos encontramos expuestos a la discriminación los demás destilados que, si cuentan con la protección de una denominación de origen, como lo son: el mezcal, el tequila, el bacanora 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**
			2.- Es por ello, que mi representada VINATA SANTA CLARA, S.A. DE C.V., la cual es productora del Destilado 100% de Agave Azul "LOS OSUNA", ha sido testigo de los obstáculos que ha enfrentado no solo nuestra empresa, sino la industria agavera en general, a favor de otros destilados de agave con denominación de origen como el Tequila y el Mezcal), ya que se ha pretendido en el pasado aplicar obligatoriamente y forma discriminatoria, la aplicación de conceptos contenidos en la norma mexicana NMX-046-0-V-NORMEX-2009, para diferenciar destilados de agave con denominación de origen los cuales, según dicha norma que no es obligatoria, pueden producir el Contenido Alcohólico a 293 K (20°C), entre 35% a menor o igual a 55%, y limitaba los demás destilados de agave, oscilando en el rango de 25% a menor o igual a 35% Alc. Vol., lo cual provocó una diferenciación en calidad de los destilados de agave en general, respecto a los demás destilados con Denominación de Origen. 3. - Otro obstáculo, se dio el día 30 de noviembre de 2006, fecha en la que se publicó en el Diario Oficial de la Federación, la Norma Oficial de Emergencia NOM-EM- 012-SCFI-2006, Bebidas alcohólicas - Bebidas alcohólicas - Destilados de agave - Especificaciones, Información comercial, etiquetado y métodos de prueba. Dicha norma oficial mexicana de emergencia, fue el comienzo de las indebidas restricciones que se han impuesto a los destilados de agave genéricos, ejemplo de ello, fueron particularmente las siguientes regulaciones contempladas en dicha norme de observancia general: • Se limitaba el Contenido Alcohólico a 293 K (20°C), para las bebidas alcohólicas, que provengan de destilados de agave, oscilando en el rango de 25% a menor o igual a 35% Alc. Vol., lo cual provocó una diferenciación en calidad de los destilados de agave en general, respecto a los demás destilados con Denominación de Origen, que oscilaban entre 35% a menor o igual a 55%.		

1	2	3	4	5	6
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 prohibía el uso del término "reposado" para los destilados de agave, cambiándolo por el de "maduro", dejando exclusivamente dicho término para los destilados de agave con denominación de origen, cuando lo correcto es el uso del término "Reposado", toda vez que dicha palabra, define con mayor certeza el reposo en que se encuentra un líquido, en referencia al procedimiento al que se somete el destilado de agave, que le permite al producto adquirir ciertas características sensoriales. No obstante que también, se limitó a que la producción de destilados de agave, para que fueran elaborados con 100% agave, sin permitir el enriquecimiento de los destilados con otros azucares, lo cual se permite en otros destilados con denominación de origen, dicha limitante fue bien vista por nuestra asociación y los demás productores de Sinaloa, pues nosotros estamos comprometidos a elaborar un producto 100% agave, y no ponderar beneficios mercantilistas que afecten al público consumidor, sobre la calidad del producto. La anterior Norma Oficial de Emergencia NOM-EM-012-SCFI-2006, antes referida tuvo una vigencia de 6 meses, la cual fue prorrogada otros 6 más, conforme la Ley de Normalización, perdiendo su vigencia el 03 de noviembre de 2007. 3. - Posteriormente, otro obstáculo lo enfrentamos cuando la Dirección General de Normalización, dependiente de la Secretaria, elaboró el anteproyecto de norma mexicana contenido en el Expediente No. 03/1469/230608, bajo el Título "PROY- NOM-012-SCFI-200X. BEBIDAS ALCOHÓLICAS - BEBIDAS ALCOHÓLICAS DESTILADAS- DESTILADOS DE AGAVE - ESPECIFICACIONES, INFORMACIÓN COMERCIAL, Y MÉTODOS DE PRUEBA", el cual fue sometido a la Comisión de Mejora Regulatoria, conforme lo estipulado en el Código Federal de Procedimiento Administrativo, y en el cual participamos, pese a que se pretendía de nueva cuenta imponer limitaciones a los destilados de agave diferentes al tequila, mezcal, bacanora y 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**
			Dichas limitaciones, consistían en las ya mencionadas en la norma de oficial mexicana de emergencia antes referida, en cuanto al contenido alcohólico, la prohibición del uso del término "reposado", y novedosamente la inclusión en el proceso de maduración de la frase: "recipientes de madera de roble o encino", en lugar de "barricas", entre otras irregularidades, como incluso, el absurdo que algunos grupos solicitaban, de prohibir el uso del término "agave" por considerar dichos grupos que su uso, afecta las normas oficiales mexicanas de tequila, mezcal, bacanora y sotol, al engañar al consumidor sobre la calidad del producto, para lo cual, realizaron una incorrecta y maliciosa interpretación de las leyes de la materia, incluso de los tratados internacionales signados por México, interpretación mediante la cual, pretenden apropiarse del uso exclusivo del término "agave", argumentando que el agave se asocia con mezcal, o tequila, etc. A final de cuentas, dicha norma jamás fue aprobada, pues en principio, no era competencia de la Dirección General de Normalización el regular en tal manera los destilados de agave por los motivos sanitarios en que motivaban dicho proyecto, pero además a la presión que se hizo en aquel entonces. 4. - Anteriormente, el Instituto Mexicano de Propiedad Industrial, pretendió expedir una declaratoria por la que se regulara el uso de la marca "agave" en Tequila, mezcal y bacanora, con la finalidad de otorgar el uso exclusivo de la marca AGAVE, únicamente para el uso de las bebidas alcohólicas con protección de denominación de origen Tequila, Mezcal y Bacanora, excluyendo ilegalmente a cualquier otro producto a base de agave para usar dicha palabra, ya sea en productos que no sean bebidas alcohólicas, como por ejemplo, la miel de agave, el jarabe de agave, la inulina de agave, o en otros que si bebidas alcohólicas, como lo son el sotol, el pulque y los demás destilados de agave. La Comisión Federal de Competencia (CFC) se opuso al uso exclusivo de la marca "Agave" en las denominaciones de origen Tequila, Mezcal y Bacanora, como lo proponía un proyecto emitido por el Instituto Mexicano de la Propiedad Intelectual (IMPI), pues opinó que esta iniciativa es contraria al proceso de competencia, debido a que todo aquel que esté utilizando la marca en información comercial o publicitaria tendría que dejar de utilizarla.		

1	2	3	4	5	6
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, argumento La Comisión Federal de Competencia, que la declaratoria de uso exclusivo del agave generaría ventajas exclusivas a favor sólo de productores de bebidas con denominación de origen, además de que inhibiría la entrada de nuevos competidores. El documento de la Comisión también advierte que, de aprobarse el decreto promovido por el IMPI, se sentaría un precedente para que se establezcan como marcas otras palabras de uso común, o descriptivas de productos como "agua", "uva" o "pan". Así pues, resulta ridículo, pues el término "agave", refiere al género de la familia de las agaváceas, que es susceptible de obtener el destilado, ya que no todas las agaváceas son susceptibles de dicho proceso, por ende no se puede restringir el uso del género científico a determinados productos, ya no se puede cambiar la naturaleza de lo que es y lo que no es, lo anterior es cuestión de lógica, si se elabora una bebida a base de agave como materia prima, su consecuencia será un producto de agave. El género "agave" está compuesto por plantas suculentas pertenecientes a una extensa familia botánica del mismo nombre: Agavaceae. Se les conoce con el nombre común de agave, pita, maguey, cabuya, fique, mezcal. Se reconocen más de 200 especies pertenecientes a este género con una gran diversidad en cuanto a formas tamaños, colores y estrategias de vida. Luego entonces, el término "agave" no resultaba ser susceptible de ser registrado como marca. La Ley de la Propiedad Industrial, establece en su artículo 88, lo que debe entenderse por marca y por su parte el artículo 89, determina que es lo que puede constituir una marca; mientras el artículo 90 fr. II de la Ley de la Propiedad Industrial, si excluye dicho termino de ser registrable, pues "agave" es un nombre de uso común de un ingrediente o materia prima, y, por lo tanto, es una palabra que en el lenguaje cotidiano y en las prácticas comerciales se ha convertido en la designación usual o genérica de productos derivados de dicha materia prima, como son los destilados, aguardientes, licores de agave. También, el artículo 90 fr. IV de la Ley de la Propiedad		

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
			Industrial establece que: quedan incluidas en las palabras descriptivas o indicativas que en el comercio sirvan para designar la especie, calidad, cantidad, composición, destino, valor, lugar de origen de los productos o la época de producción; 5. - Actualmente, y como siempre hemos exteriorizado, nuestra posición, como el resto de los productores de Agave del Estado de Sinaloa, es comprometernos con elaborar productos de calidad, crear empleos, impulsar el desarrollo de industrias, y generar beneficios socioeconómicos en aquellas regiones, donde las tierras que no tienen vocación para otro tipo de cultivo, pueden ser aprovechadas para esta actividad, en especial interés, como lo son las miles de hectáreas que actualmente se encuentran sembradas con agave en Sinaloa. De hecho, nuestro producto ha sido reconocido internacionalmente por su calidad, como por ejemplo en los eventos realizados en la San Francisco World Spirits Competition en 2009, y en The Fifty Best celebrada en Nueva York, en ambos eventos con reconocimiento doble oro (double gold medal). Nunca nos hemos opuesto a que se regulen los destilados de agave, siempre y cuando el beneficio de dicha regulación, se encuentre encaminada a la protección del interés público, protegiendo al consumidor, alentando al productor de agave, impulsando el desarrollo del país, y no favoreciendo el interés particular de grupos que pretenden mantener prácticas monopólicas, es decir, en específico, el mismo trato para de los destilados de agave con denominación de origen y los genéricos, en cuanto a competencia se refiere. Es decir, en los productores sinaloenses, existe el compromiso de elaborar productos de la mejor calidad, y algún día quizás, contar con una denominación de origen propia de nuestro destilado de agave. II.- OBSERVACIONES: Derivado de lo anterior, y en virtud del "PROY- NOM-199-SCFI-2015. BEBIDAS ALCOHÓLICAS - ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA.", comparezco realizando las siguientes observaciones:		

1	2	3	4	5	6
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) Que el presente proyecto de norma se encuentra viciado de origen, dado que el mismo, se encuentra implementando normas mexicanas (NMX) en una norma oficial mexicana (NOM), las primeras las cuales no son de observancia obligatoria en términos de la Ley de Metrología como las segundas. Por lo que, mientras no sea dado a conocer el contenido de dichas normas mexicanas (de contenido restringido) en los mismos términos y bajo el mismo procedimiento regulatorio a que se encuentran sujetas las normas oficiales mexicanas, las disposiciones contenidas en las normas mexicanas no podrán entrar en vigor conforme las leyes nacionales y convencionales, ya que no basta únicamente su cita en una norma oficial mexicana para su observancia obligatoria, sino que la disposición normativa específica (NMX) a seguir, haya sido aprobada por todos y cada uno de los procedimientos legales necesarios a que se encuentra sujeta cualquier norma que pretenda revertir un carácter obligatorio en el orden jurídico, lo anterior a favor de la seguridad jurídica de los particulares. Cabe recordar que en términos del artículo 3 fr. X de la Ley Federal de Metrología y Normalización, la Norma mexicana incluso puede ser elaborada por un organismo nacional de normalización que es un ente privado, de ahí su principal vicio de origen el presente proyecto. B) El "PROY-NOM-199-SCFI-2015", pretende imponer limitaciones a los destilados de agave sin denominación de origen respecto los que cuentan con una, pues tal y como se aprecia del punto 7.2 de dicha norma se realiza una diferenciación en cuanto a la tabla de los contenidos alcohólicos para los destilados de agave con denominación de origen respecto los que no, ya que se aprecia de la NOTA 7, que dicha tabla contenida en el apartado mencionado, no aplicara a los destilados de agave que tengan una denominación genérica, como lo es obviamente el tequila, mezcal, bacanora y 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**
			C) Existe una segunda limitación que se pretende imponer, y la cual es discriminatoria a su vez, pues se pretende imponer en el punto 7.2.1 de la "PROY-NOM-199-SCFI-2015", el nombre de "KOMIL" a los destilados de agave que no cuentan con una denominación de origen, restringiendo incluso ostentar información comercial de referencia alguna a variedades vegetales de las usadas para los destilados de agave utilizados para elaborar los diversos destilados de agave con denominaciones de origen, por lo que no solo pretenden excluir al resto de los destilados de agave sin denominación de origen con un nombre desconocido y sin pertenencia a dicha bebida, sino que además, del nombre pasan a querer apropiarse también de las plantas para su uso exclusivo, lo que va en contra de la libre competencia, otorgando con ello ventajas económicas indebidas a cierto sector de la industria en detrimento de quienes no cuentan con una denominación de origen. Dichas circunstancias previstas en los puntos B) y C) que anteceden, van más allá de lo que la Ley permite, pues conforme el artículo 156 de la Ley de Propiedad Industrial establece textualmente que la denominación de origen es una diferenciación al resto de los demás productos del mismo género, que obtienen una diferenciación en calidad o característica, únicamente por factores geográficos, sin que permita obtener ventajas económicas de uso exclusivo de ciertos productos, lo que pretende hacerse mediante la norma sujeta al presente proyecto, ya que por ejemplo, la diferenciación señalada en el inciso A), aun cuando la tabla sea similar o incluso igual, genera por si una distinción que va más allá de los factores geográficos, pues la Ley no impide que se elabore el mismo producto con las mismas características fuera de la zona de denominación de origen, siendo la única consecuencia, la de no poder usar la denominación otorgada a cierta zona geográfica; mientras que la diferenciación señalada en el inciso B) que se pretende imponer, con la cual se pretende otorgar ventajas económicas indebidas a cierto sector de la industria en detrimento de quienes no cuentan con una denominación de origen, restringiendo		

1	2	3	4	5	6
Nombre	**Capítulo No./ Inciso No./ Anexo (ej. 3.1)**	**Tipo de comentario**	**TEXTO ORIGINAL Y COMENTARIOS (JUSTIFICACIÓN PARA EL CAMBIO)**	**CAMBIO PROPUESTO**	**RESOLUCIÓN CCONNSE**
			incluso ostentar información comercial de referencia alguna a variedades vegetales de las usadas para los destilados de agave utilizados para elaborar los diversos destilados de agave con denominaciones de origen, por lo que no solo pretenden excluir al resto de los destilados de agave sin denominación de origen con un nombre desconocido y sin pertenencia a dicha bebida, sino que además, del nombre pasan a querer apropiarse también de las plantas para su uso exclusivo, lo que va en contra de la libre competencia. LEY DE PROPIEDAD INDUSTRIAL ARTICUL0156.- 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 característica se deban exclusivamente al medio geográfico, comprendiendo en éste los factores naturales y los humanos. Es decir, ni los métodos, ni los insumos, son o pueden determinarse en forma exclusiva para los destilados de agave con denominación de origen. D) Por otro lado, si bien es cierto la Secretaria de Economía está facultada para emitir normas oficiales mexicanas, según el artículo 19 de la Ley Federal de Protección al Consumidor, no menos cierto lo es que conforme la fracción I de dicho artículo, una de las finalidades es precisamente que los Productos deban expresar los elementos, substancias o ingredientes de que estén elaborados o integrados así como sus propiedades, características, fecha de caducidad, contenido neto y peso o masa drenados, y demás datos relevantes en los envases, empaques, envolturas, etiquetas o publicidad, que incluyan los términos y condiciones de los instructivos y advertencias para su uso ordinario y conservación, con el fin primordial de brindar protección al consumidor, mediante información clara precisa y no confusa. Es decir, la Secretaria de Economía, no tiene facultades para imponer un nombre comercial como “KOMIL” y agrupar a los diversos destilados de agave que no tienen denominación de origen, para diferenciarlos comercialmente, ni para otorgarles ventajas económicas		

1	2	3	4	5	6
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 exclusividad a ciertos sectores, sino al contrario, debe en términos de Ley realizar la adopción de medidas que procuren el mejor funcionamiento de los mercados y el crecimiento económico del país, y una de ellas es permitir la libre competencia. Por ejemplo, nuestro producto, es un destilado de agave, elaborado con la variedad de agave tequilana weber, que, al encontrarnos fuera de la zona de denominación de origen para el tequila, sabemos y estamos conscientes de que no podemos utilizar dicha palabra, más, sin embargo, eso no nos impide para elaborar un producto de calidad, consistente en un destilado 100% de agave azul, y proporcionarle dicha información al consumidor sin confundirlo. E) Ahora bien, en cuanto a permitir el contenido alcohólico desde 32% Alc.Vol. en dichas bebidas alcohólicas destiladas de agave que no cuentan con una Denominación de origen, consideramos que lo anterior, es permitir elaborar productos de menor calidad, que lejos de proteger al consumidor lo perjudican, pues a una mayor destilación, mejor la pureza y calidad del producto. Es por ello, y por las mismas circunstancias de que constitucional, convencional y legalmente, no se pueden imponer diferenciaciones que proporcionen a las denominaciones de origen una ventaja ya sea económica, o de diferenciación de características, que no deberá de diferenciarse el contenido alcohólico de los destilados de agave sin denominación de origen, respecto de los que sí cuentan con una, como lo son el tequila, el mezcal, el bacanora y el sotol. F) Otra ilegal diferenciación que se advierte , se encuentra en los puntos 5.4 y 7.2.2, pues se pretende imponer el nombre de "aguardiente" a la totalidad de los destilados, a modo de salvar que si no se aprueba la denominación ilegal de "KOMIL", o no se quiera usar, los destilados de agave sin denominación de origen, tendrán que llamarse aguardientes de agave, lo cual provoca una diferenciación en el mismo sentido de usar el nombre de "KOMIL"; sin embargo, debemos señalar que dicha imposición incide en la percepción del consumidor sobre la calidad del producto, pues la denominación de "aguardiente" está relacionada con una bebida alcohólica corriente y de abaja calidad.		

1	2	3	4	5	6
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, las cosas deben llamarse por lo que son, si es una bebida destilada de agave, es así como debe de llamarse, con el objetivo de cumplir con una de las finalidades de la Ley de Protección al Consumidor, que es la de dar información veraz y precisa al consumidor respecto el origen y características del producto, y no confundirlo a efecto de otorgar ventajas indebidas a cierto grupo de la industria agavera que cuenta con denominación de origen para sus destilados. Además, las facultades de la Secretaria de Economía, no permiten el imponer nombres a ciertos productos, sino al contrario, el de otorgar certeza de los elementos, substancias o ingredientes de que estén elaborados o integrados así como sus propiedades, características, fecha de caducidad, contenido neto y peso o masa drenados, y demás datos relevantes en los envases, empaques, envolturas, etiquetas o publicidad, que incluyan los términos y condiciones de los instructivos y advertencias para su uso ordinario y conservación, con el fin primordial de brindar protección al consumidor, mediante información clara precisa y no confusa. Por lo tanto, no deberá imponerse el nombre de "aguardiente", pues si una bebida alcohólica es destilada, para dar cumplimiento a la Ley, esta deberá de llamarse "destilado de ", seguido del nombre de la materia prima vegetal con la que se elabore. Es por las anteriores inquietudes, que me apersono por este medio, con el fin de intercambiar opiniones, comentarios y observaciones respecto dicha situación, y sin más por el momento, agradezco mucho su atención reiterándole mi estimación, y quedando como siempre a su disposición.		

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

NOTA Columnas 1, 2, 4, 5 son obligatorias

Ciudad de México, a 23 de febrero de 2017.- El Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía, **Alberto Ulises Esteban Marina**.- Rúbrica.