

JPR - B000 160 244

Cofemer Cofemer

**De:** luis hector arias anguiano <luis\_ariasmx@hotmail.com>  
**Enviado el:** martes, 26 de enero de 2016 05:32 p. m.  
**Para:** Cofemer Cofemer; Lic Adan Ravelero  
**Asunto:** Doc. Mezcal Arias  
**Datos adjuntos:** acta contitutiva MASA.pdf; 2. P. Notarial LHAA y MAAV.pdf OK.pdf; nom 199 MASA.pdf

Saludos

**Ing. Luis H. Arias Anguiano**  
**Mezcal Arias de Apulco**  
**Cel: 3338146347**  
**ID: 72\*15\*77955**

“La información de este correo así como la contenida en los documentos que se adjuntan, puede ser objeto de solicitudes de acceso a la información”

COMISIÓN FEDERAL  
DE MIGRACIONES  
CONTROL DE CES  
26 ENE 2016  
RECIBIDO  
C17:34



# MEZCAL ARIAS S.A. DE C.V.

E-mail [luis\\_ariasmx@hotmail.com](mailto:luis_ariasmx@hotmail.com) Pag. Web [www.mezcalarias.com](http://www.mezcalarias.com)

Jalisco a 22 de enero de 2016.

Asunto: Comentarios al  
PROY-NOM-199-SCFI-2015

C. Mtro. Mario Emilio Gutiérrez Caballero  
Titular de la Comisión Federal de Mejora Regulatoria.  
México D.F.

Estimado Señor Comisionado.

Luis Hector Arias Anguiano Representante legal de la empresa MEZCAL ARIAS SA DE CV como se demuestra con el acta constitutiva que se adjunta, con domicilio para oír y recibir notificaciones el número 5680 de la calle San Luis Gonzaga 5680, colonia Arcos de Guadalupe, CP 45357 en Zapopan Jalisco, autorizando para actuar en el presente procedimiento a los CC. LICS. ADAN RAVELERO VÁZQUEZ, EVA RAVELERO CHÁVEZ, MARIA MAGDALENA RODRÍGUEZ QUINTERO, ERIK MARTÍNEZ NEGRETE, ELIZABETH MARTÍNEZ NEGRETE, respetuosamente comparezco y

## EXPONGO

La empresa que represento se dedica a la elaboración de destilado de agave entre otras bebidas alcohólicas desde hace 23 años y le damos empleo directo e indirecto a muchas personas tanto en la producción (área rural) como en la comercialización.

Me permito expresar a esa H. Comisión, **MI RECHAZO** al Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-199-SCFI-2015 *Bebidas Alcohólicas-Denominación, Especificaciones Físicoquímicas, Información Comercial y Métodos de Prueba*, respecto de la no inclusión del producto denominado DESTILADO DE AGAVE.

El rechazo se funda en que una vez analizado el proyecto de la norma citada, no encontramos que los DESTILADOS DE AGAVE hayan sido definidos ni referidos en forma alguna por la Secretaría de Economía (SE). Esta omisión es trascendente para nuestra industria, debido a que el público consumidor de nuestros productos lo han conocido así por más de dos décadas y ha sido bien aceptado por los consumidores, y si le cambiamos de nombre nos veremos necesariamente afectados por la desconfianza que tendrá el consumidor al aparecer otro nombre en las etiquetas de nuestro producto y no lo adquirirá.

Simplemente, en forma unilateral, la Secretaría de Economía (SE) desapareció de la normatividad de las bebidas alcohólicas, los DESTILADOS DE AGAVE, no los definió, no determinó sus especificaciones físicoquímicas, desde luego, sin apearse a la ley, y **en incumplimiento franco de los objetivos que se planteó.**

En efecto, baste ver los objetivos planteados por la SE y que son referidos en el Programa Nacional de Normalización 2015, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 24 de abril de 2015:

*“Objetivo y justificación: Es necesario 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...”*

Luego, si la SE no incluyó el “destilado de agave” que es una bebida alcohólica **que se comercializa dentro del territorio de la República Mexicana** desde hace más de veinte años, entonces **no cumplió con el objetivo que se planteó** y por lo tanto su exclusión es injustificable aparte de ilegal, haciendo procedente que **sea incluido**.

Por lo anterior, se solicita a la Secretaría de Economía la inclusión de la definición de DESTILADO DE AGAVE, para lo cual proponemos incluir como punto 5.19 del PROY-NOM-199-SCFI-2015 (recorriendo la numeración posterior) la siguiente definición:

### **5.19 Destilado de Agave:**

Bebida alcohólica obtenida por destilación y rectificación parcial de mostos fermentados, derivados de la molienda de las cabezas de agaves, previa o posteriormente hidrolizadas o cocidas, y sometidos 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 se aboque sin madurarlo.

El Destilado de Agave es susceptible de ser adicionado de algún sabor o ingrediente permitido por la Secretaría de Salud y su contenido alcohólico es de 25% a 32% Alc. Vol.

Se propone adicionar el punto 7.2.2 del proyecto (recorriendo la numeración subsecuente)

### **7.2.2. Destilado de Agave:**

Bebida alcohólica obtenida por destilación y rectificación parcial de mostos fermentados, derivados de la molienda de las cabezas de agaves, previa o posteriormente hidrolizadas o cocidas, y sometidos 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 se aboque sin madurarlo.

El Destilado de Agave es susceptible de ser adicionado de algún sabor o ingrediente permitido por la Secretaría de Salud y su contenido alcohólico es de 25% a 32% Alc. Vol.

Cuando en esta NOM se haga referencia al término "Destilado de Agave", se entiende que aplica a las señaladas en el capítulo 5, salvo que exista mención expresa al Destilado de Agave "100% de agave".

#### **7.2.2.1 "Destilado de Agave" blanco**

Producto cuyo contenido alcohólico comercial debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución.

#### **7.2.2.2 "Destilado de Agave" joven u oro**

Producto susceptible de ser abocado, su contenido alcohólico comercial debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución.

#### **7.2.2.3 "Destilado de Agave" reposado**

Producto susceptible de ser abocado, sujeto a un proceso de maduración de por lo menos dos meses en contacto directo con la madera de recipientes de roble o encino. Su contenido alcohólico comercial debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución.

#### **7.2.2.4 Destilado de Agave 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, su contenido alcohólico comercial debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución.

## 7.2.2.5 Destilado de agave 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, su contenido alcohólico comercial debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución.

TABLA 7. ESPECIFICACIONES PARA EL DESTILADO DE AGAVE

Parámetros	Blanco		Abocado / Joven		Reposado		Añejo		Extra añejo	
	MIN	MAX	MIN	MAX	MIN	MAX	MIN	MAX	MIN	MAX
Contenido Alcohólico a 293 K (20°C) (% Alc. Vol.)	25	32	25	32	25	32	25	32	25	32
Extracto Seco (g/l)	0	0,30	0	5	0	5	0	5	0	5
Valores expresados en mg/100ml de Alcohol Anhidro										
Alcoholes Superiores (alcoholes con peso molecular superior al alcohol etílico o aceite de fúsel, como alcohol isoamílico) (1)	20	500	20	500	20	500	20	500	20	500
Metanol (2)	30	300	30	300	30	300	30	300	30	300
Aldehídos (como acetaldehído)	0	40	0	40	0	40	0	40	0	40
Esteres (como acetato de etilo)	2	200	2	200	2	250	2	250	2	250
Furfural	0	5	0	5	0	5	0	5	0	5
(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.										

Se justifica la reducción de la graduación alcohólica en el destilado de agave en virtud de que no existe ninguna disposición que prohíba tener una graduación alcohólica de entre 25 a 32° Alc. Vol., y existen antecedentes en diversos proyectos de normas oficiales mexicanas y la NMX-046-NORMEX-2002 y la actual NMX-046-NORMEX-2009 que mas adelante se citan, en que los destilados de agave tenían esa graduación alcohólica. Al contrario, una graduación alcohólica como la citada es acorde a lo que dispone el artículo 217 de la Ley General de Salud en el que se considera una bebida alcohólica la que contiene 2% hasta un 55% Alc. Vol.

Actualmente, hay una tendencia a elaborar bebidas alcohólicas con graduación alcohólica mas baja, debido a que son productos mas “suaves” al paladar de los consumidores y a precios mas bajos, tal es el caso de los destilados de agave y en forma destacada por su graduación el “tequila” que ha bajado su graduación alcohólica de 42° a 38° Alc. Vol., en muchas marcas.

No existe ninguna disposición jurídica que impida el uso del nombre de “agave” para informar al público consumidor que el producto que adquiere es una bebida alcohólica de agave, cuando dicho producto contenga azúcares de agave en la proporción mínima

de 51% o cuando esté elaborado con azúcares de agave mayores a 51% ó hasta en un 100%. Tal es el caso del destilado de agave.

El uso de “agave” en el “destilado de agave” se justifica para dar cumplimiento a lo que dispone el artículo 32 de la Ley Federal de Protección al Consumidor, al informarle en forma cierta, veraz las características del producto que adquiere.

Es importante destacar el criterio adoptado por el Pleno de la Comisión Federal de Competencia Económica al emitir su opinión -que es del conocimiento de esta COFEMER- respecto de la “Declaratoria por la que se regula el uso de la marca agave en tequila, mezcal y bacanora” que hicieron la Cámara Nacional de la Industria del Tequila y Casa Cuervo, cuyo contenido -que en su parte medular se transcribe- solicito se aplique en todo lo que favorezca a los intereses de la empresa que represento.

**“Por lo anterior, la Comisión considera que las medidas propuestas por el anteproyecto introducirían serias distorsiones al mercado, en perjuicio del consumidor, quien carecería de opciones competitivas para adquirir bebidas alcohólicas elaboradas con agave, de mejor calidad y a menores precios, así como de información completa y veraz respecto a los productos que consume.**

...

**Así, el uso del vocablo "AGAVE" no solamente resulta esencial para la comercialización de las denominaciones de origen, como lo señala la MIR, sino también para los licores o destilados de agave o para aquellas bebidas alcohólicas elaboradas con agave que se comercialicen en el futuro, pues los consumidores podrían asociar el vocablo "AGAVE" a otras bebidas alcohólicas con posterioridad.**

...

**En relación a lo planteado por la MIR sobre la utilización del vocablo "AGAVE" por parte de los licores y destilados de agave, esta autoridad considera lógico que los fabricantes de estos productos utilicen el vocablo "AGAVE", siempre y cuando estén efectivamente elaborados a base de ese insumo. Además, el uso del vocablo "AGAVE" no está prohibido por la normatividad relativa a las denominaciones de origen.**

...”

Este criterio adoptado por la entonces COFECO, ha quedado firme -y vigente hasta que no exista uno en contrario- después de las impugnaciones que hicieron la Cámara Nacional de la Industria del Tequila y una de las empresas asociadas, mediante diversos amparos ante el Juzgado Segundo de Distrito en Materia Administrativa Especializado en Competencia, Radiodifusión y Telecomunicaciones, expedientes 1552/2015 y 1435/2015 cuyas sentencias no fueron favorables a esas tercero interesadas, las cuales interpusieron el recurso de revisión, habiendo conocido el Primer Tribunal Colegiado en Materia Administrativa Especializado en Competencia, Radiodifusión y Telecomunicaciones, expedientes números 134/2015 y 135/2015 cuyos Magistrados en sesión del 30 de diciembre de 2015 confirmaron las sentencias dictadas por el Juzgado citado, quedando definitivamente concluido y firme el criterio de la COFECO.

En razón de que consideramos tener derecho a preservar el nombre de “destilados de agave” por no contravenir ninguna disposición legal y cuyo nombre se ha venido posicionando fuertemente en el mercado de bebidas alcohólicas desde hace muchos años, creando competencia entre las empresas que elaboramos bebidas alcohólicas en las que se utiliza el agave como materia prima, en beneficio de los consumidores mexicanos, al ofrecerles una mayor variedad de productos a precios razonables y accesibles.

Ahora bien, si no se contemplan en el PROY-NOM-199-SCFI-2015 los destilados de agave y el komil no puede hacerse en los Estados y Municipios que contemplan las declaratorias de las diversas denominaciones de origen de diversos productos incluidas las de bebidas alcohólicas **¿qué va a pasar con las empresas que elaboramos destilados de agave en esos territorios una vez que entre vigor la NOM-199-SCFI-2015?**

Uno de los objetivos que la SE ha invocado es darle certeza al consumidor de las bebidas alcohólicas que adquiere y que se le proporcione información veraz y comprobable de las mismas, evitar que la publicidad engañosa y abusiva que pudiera inducir a los consumidores a cometer errores y prevenir inminentes daños económicos y en apoyo a ello la propia SE adujo que es necesaria esta norma porque hay en el mercado muchas bebidas apócrifas, adulteradas.

En lo que a nuestro sector de destilados de agave:

¿Con la eliminación de la bebida alcohólica “destilado de agave” se evita la elaboración y venta de bebidas apócrifas y adulteradas?

¿Con la publicación y vigencia de las NOM del tequila, mezcal, bacanora, sotol, se disminuyó de forma importante las bebidas apócrifas y adulteradas? ¿En dónde están los resultados?

Entonces:

¿Se cumple el objetivo de la norma que es invocado por la DGN relativo a evitar la publicidad engañosa y abusiva y de proporcionar información veraz y comprobable, cuando se excluye del sector de bebidas alcohólicas al “destilado de agave”?

Por otro lado, lejos de afectar la economía de los consumidores, la presencia en el mercado de los destilados de agave les beneficia pues puede comprarlos a precios mas bajos que las bebidas de agave con denominación de origen, aunado a que el consumidor tendrá a su alcance –en gustos y precios mas bajos- una mayor variedad de bebidas alcohólicas de agave. Los precios bajos de los destilados de agave, se derivan de costos mas bajos y que sus ganancias también son reducidas, dado que comúnmente tienen una graduación alcohólica mas baja (bebida mas suave) que el tequila o mezcal y no tienen costos tan grandes de publicidad.

Con la presencia de los destilados de agave en el mercado mexicano, se beneficia al consumidor, pues se le ofertan una mayor variedad de otras bebidas alcohólicas de agave a precios menores y de buena calidad (lo que ha permitido su presencia en el mercado por muchos años), haciendo competencia sana a otras bebidas de agave, para presionar los precios a la baja y la calidad al alza, todo en beneficio claro al consumidor. Baste el ejemplo de que la calidad de los destilados de agave puede ser mayor que las bebidas alcohólicas que cuentan con la protección de una denominación de origen, como por ejemplo el “tequila” como es definido en la norma que le es aplicable, esto es 51% de azúcares de agave y 49% de otros azúcares que pueden ser de caña de azúcar, etc., contra un destilado de agave 100% de agave, y a un precio todavía mas bajo que este tipo de tequila.

Una prueba contundente de que la bebida alcohólica “destilado de agave” ha estado comercializando en el mercado mexicano por muchos años y ha sido reconocido y definido en los diferentes proyectos de normas oficiales mexicanas (por la propia Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía) como en las normas

mexicanas, específicamente en los proyectos de normas PROY-NOM-186-SCFI-2011 “BEBIDAS ALCOHÓLICAS - BEBIDAS ALCOHÓLICAS ELABORADAS A PARTIR DE AGAVES - ESPECIFICACIONES, MÉTODOS DE PRUEBA E INFORMACIÓN COMERCIAL”, NOM-EM-012-SCFI- 2006, Bebidas Alcohólicas - Destilados de agave - Especificaciones, información comercial, 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*, sin que nuestra petición haya sido tomada en cuenta en forma alguna.

Efectivamente, **en el PROY-NOM-186-SCFI-2011 “BEBIDAS ALCOHÓLICAS - BEBIDAS ALCOHÓLICAS ELABORADAS A PARTIR DE AGAVES - ESPECIFICACIONES, MÉTODOS DE PRUEBA E INFORMACIÓN COMERCIAL”** se aprecia la siguiente definición:

### 3.8 *Destilado de Agave:*

*Bebida alcohólica obtenida por destilación y rectificación parcial de mostos fermentados, derivados de la molienda de las cabezas de agaves, previa o posteriormente hidrolizadas o cocidas, y sometidos 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 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.*

**En la “NOM-EM-012-SCFI-2006 BEBIDAS ALCOHÓLICAS - BEBIDAS ALCOHÓLICAS - DESTILADOS DE AGAVE -ESPECIFICACIONES, INFORMACIÓN COMERCIAL, ETIQUETADO Y MÉTODOS DE PRUEBA.”** que fue publicada su vigencia en el Diario Oficial de la Federación el 30 de noviembre de 2006, contempla el destilado de agave como:

### *“3.4 Destilados de Agave*

*Es la bebida alcohólica obtenida de la destilación de mostos fermentados preparados con azúcares provenientes de agaves de diferentes especies silvestres o cultivadas en cualquier entidad federativa, cuyos límites mínimo y máximo en alcoholes superiores (aceite de fusel o alcoholes de peso molecular superior al etílico, como alcohol amílico) van de 20 mg/100 ml a 500 mg/100 ml de alcohol anhidro y límites mínimo máximo de metanol van de 30 a 300 mg/100 ml de alcohol anhidro.*

*Su contenido alcohólico es de 25% a menos de 35% de Alc. Vol.; su límite máximo en azúcares reductores totales (g/l) es de 15 (excepto, en aquellos destilados de agave adicionados cuyo límite máximo es de 75 g/l); su límite mínimo de acidez volátil (como ácido acético) de 5 mg/100 ml y el máximo de 120 mg/100 ml de alcohol anhidro; su límite máximo de aldehídos (como acetaldehído) de 40 mg/100 ml de alcohol anhidro y el de furfural de 4 mg/100 ml de alcohol anhidro.*

*Los destilados de agave pueden ser incoloros o coloreados; con aroma y/o sabor, utilizando productos vegetales naturales, aditivos y/o productos de origen animal permitidos por la Secretaría de Salud.*



*Los mostos no son susceptibles de ser enriquecidos con otros azúcares y tampoco se permiten las mezclas en frío.*

3.4.1.... 3.4.5...”

**En la NMX-V-NORMEX-2002 se define al destilado de agave como:**

*4.3.10 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 Secretaría 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.*

**En la NMX-V-NORMEX-2009 se define al destilado de agave como:**

*“5.3.2 "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 Secretaría 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.*

Luego si uno de los objetivos por los que la SE propuso la creación de la norma que nos ocupa es la de establecer las denominaciones comerciales de los diferentes tipos de bebidas alcohólicas que se comercializan dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos, y **si la Secretaría de Economía excluyó el “destilado de....agave”**, que es una bebida alcohólica que se comercializa dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos desde hace muchos años, entonces **se apartó de cumplir sus propios objetivos** en perjuicio de la industria de los destilados de agave y en beneficio ilegal de la industria de las bebidas alcohólicas de agave con denominación de origen.

Con este argumento se demuestra además de la existencia de la bebida alcohólica “destilado de agave”, la graduación alcohólica del mismo que es referido de entre 25 a 32 grados alcohol volumen.

Con lo expuesto, en concepto de mi representada hace procedente la inclusión del “destilado de agave” tal como se ha propuesto, en el PROY-NOM-199-SCFI-2015.

KOMIL

Una novedad dentro del PROY-NOM-199-SCFI-2015 es la aparición de una bebida alcohólica denominada “**komil**” que al parecer viene a sustituir al “destilado de agave”, el cual la empresa que represento **RECHAZA PLENAMENTE** por las razones que en este escrito se expresan y se solicita eliminarlo para dejar sólo al “destilado de agave”.

Se desconocen las razones que la Secretaría de Economía haya tomado en cuenta para denominar komil a una bebida alcohólica derivada de agave.

El nombre de las bebidas alcohólicas proviene de palabras asociadas a las materias primas y han sido producto de muchos años de conocimiento de los consumidores y no una denominación que nada le dice al consumidor.

Aún para las personas físicas o morales que pudieran elaborar dicha bebida “komil”, su definición está plagada de imprecisiones y palabras confusas, para lo cual se propone **ELIMINAR DICHA DENOMINACIÓN PARA DEJAR SÓLO “DESTILADO DE AGAVE”** como se solicita en este escrito ó en caso de que la SE continúe con el propósito de mantener el “komil” además del destilado de agave, se propone modificar la definición de la bebida Komil.

En el PROY-NOM-199-SCFI-2015 se define como:

#### *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.*

*Los \_\_\_\_\_ no deberán ostentar en su información comercial referencia alguna a las variedades vegetales reconocidas en las Denominaciones de Origen.*

### PROPUESTAS DE MODIFICACIÓN.

1.- Se propone eliminar las leyendas

a) *“producida fuera de las denominaciones de origen...”,* y b) *“Los \_\_\_\_\_ no deberán ostentar en su información comercial referencia alguna a las variedades vegetales reconocidas en las Denominaciones de Origen.”*

La redacción propuesta de “komil” quedaría de la siguiente manera:

#### **7.2.1 Komil**

Bebida alcohólica obtenida por destilación y rectificación parcial de mostos fermentados, derivados de la molienda de las cabezas de agaves, previa o posteriormente hidrolizadas o cocidas, y sometidos 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 komil es susceptible de ser adicionado de algún sabor o ingrediente permitido por la Secretaría de Salud y su contenido alcohólico es de 25% a 32% Alc. Vol.

El komil se clasifica de acuerdo a su proceso posterior a la destilación y rectificación en cinco tipos:

**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 Joven u Oro

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 máxima sea de 600 litros, y con una graduación alcohólica comercial que debe, en su caso, ajustarse con agua potable o destilada.

La tabla de especificaciones físicoquímicas para komil sería la misma que aparece en la propuesta del DESTILADO DE AGAVE referida en este escrito.

## JUSTIFICACIÓN DEL CAMBIO EN LA DEFINICIÓN DE KOMIL.

Respecto a la leyenda “*producida fuera de las denominaciones de origen...*” es confusa, porque puede interpretarse como que la bebida que la DGN denominó “komil” no podrá producirse en territorio de los señalados en las declaratorias generales de protección de cualquiera de las denominaciones de origen reconocidas por el gobierno mexicano como tequila, mezcal, sotol, bacanora, vainilla de Papantla, etc., lo que desde luego no sería legal y ello pudiera provocar que no se constituyeran empresas en Jalisco ó en los municipios de otros Estados comprendidos en dichas declaratorias, para elaborar el komil o en su caso el cierre de empresas que pudieran estar elaborando un producto con las características que se describen en la definición de komil.

Con la acción gubernamental de la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía, en la práctica SE LES PROHIBE a los empresarios que elaborarían “komil” EL USO DE LA PALABRA AGAVE y no pueden producir el mencionado komil en el territorio reconocido en las declaratorias generales de las denominaciones de origen tequila, mezcal, bacanora y sotol que es un amplio territorio de la República Mexicana, con lo cual se impone un obstáculo al proceso de competencia y de acceso libre a los mercados, todo en perjuicio de los consumidores de bebidas alcohólicas.

Ahora bien, suponiendo sin conceder que la SE lograra imponer “komil” y que no se aceptara la inclusión del “destilado de agave” y tomando en cuenta que el sector del destilado de agave es muy importante en la economía del país, sobre todo en aquellas localidades apartadas de los grandes centros urbanos, ¿qué va a pasar con ellos?

La opción sería elaborar “komil” PERO en zonas fuera de las denominaciones de origen y sin que puedan utilizar la palabra “agave”, lo que significa en la práctica la desaparición de muchas empresas a lo largo y ancho del país y un golpe descomunal al proceso de competencia y de libre acceso a los mercados y sobre todo a los consumidores, pues ya no tendrán acceso a bebidas alcohólicas de menor precio.

¿Quién va a comprar “komil” si no se le permite en el etiquetado decirle al consumidor que es un destilado de agave?

¿Cómo puede ser clara y veraz la información que no permite decirle al consumidor que tal producto está hecho de agave?

**Respecto de la leyenda** “*Los \_\_\_\_\_ no deberán ostentar en su información comercial referencia alguna a las variedades vegetales en las Denominaciones de Origen.*”.

De esta propuesta de la DGN no cabe duda que se está refiriendo al vegetal conocido como “agave” que es la materia prima del tequila, mezcal, etc., y que es la materia prima del “destilado de agave” y de este nuevo producto que ha incluido la DGN en el proyecto de norma que se analiza.

Esta prohibición es ilegal.

No existe ninguna disposición jurídica que impida el uso del nombre de “agave” para informar al público consumidor que el producto que adquiere es una bebida alcohólica de agave, cuando dicho producto contenga azúcares de agave en la proporción mínima

de 51% o cuando esté elaborado con azúcares de agave mayores a 51% ó hasta en un 100%.

Es legítimo usar la palabra agave en el producto komil, y usarlo en las etiquetas del producto es obligatorio, pues de lo contrario, no se estaría informando debidamente al consumidor el producto que adquiere, en los términos del artículo 32 de la Ley Federal de Protección al Consumidor.

Es importante destacar el criterio adoptado por el Pleno de la Comisión Federal de Competencia Económica al resolver una consulta de la COFEMER respecto del uso legal de la palabra agave y que está contenido en el documento referido en este escrito, cuyo contenido solicito se aplique en todo lo que favorezca a los intereses de la empresa que represento.

La definición de “komil” impuesta por la DGN en el proyecto que nos ocupa, sin fundamentación ni motivación jurídicas, **se aparta de los objetivos de la norma**, pues no se trata que con esta denominación se le dé al consumidor información clara y veraz y evite engaños en su perjuicio, pues mas bien parece que obedece a las presiones a la autoridad de parte de los industriales de las bebidas alcohólicas a base de agave con denominación de origen, que han pretendido una y otra vez utilizar en forma exclusiva el nombre de un vegetal –agave- que es la materia prima de muchas bebidas alcohólicas a lo largo y ancho de nuestro país.

En el producto que la DGN denomina “komil” y que es un derivado de agave, se impide que se diga que es un destilado de agave, al prohibir que se utilice el nombre de un vegetal que es usado en productos con denominación de origen, como es el caso del tequila, mezcal, etc., y que utilizan agave. Esta prohibición es totalmente ilegal y contradictoria respecto de los argumentos reiterados una y otra vez de que con esta norma se previene el engaño al consumidor y asegura que la información que se le dé sea veraz (Artículo 32 de la Ley Federal de Protección al Consumidor).

En principio, si el producto que es una novedad en el proyecto de norma “komil” debe hacerse fuera de las denominaciones de origen que utilizan agave, entonces de facto está prohibiendo la producción de los destilados de agave que estén asentados en los territorios señalados en las declaratorias generales de las denominaciones de origen tequila, mezcal, bacanora, sotol, que comprenden los estados de Jalisco, Oaxaca y diversos municipios de los estados de Michoacán, Guanajuato, Nayarit, Tamaulipas, lo que es ilegal, y por supuesto contrario al proceso de competencia y de libre acceso a los mercados en perjuicio del consumidor, pues **se inhibe la producción de destilados de agave** en esos territorios que compiten con el tequila, mezcal, sotol y bacanora y cuyos precios son mas altos que los destilados de agave, todo ello **en perjuicio del consumidor**.

Si a eso le añadimos la prohibición -en el PROY-NOM-199-SCFI-2015- de usar la palabra “agave” en la información comercial que debe portar el “komil”, entonces **resulta clara la intención ilegal de la DGN de otorgar al sector de bebidas alcohólicas con denominación de origen el uso exclusivo de la palabra “agave”** -en tratándose de destilados de agave- que no pudo obtener por otros medios.

Adicionalmente y contrario a la garantía constitucional de libertad de trabajo, se está fijando una graduación alcohólica en el producto denominado “komil” de una forma arbitraria, pues debe dejarle la libertad constitucional de decidir la graduación alcohólica que le permite el artículo 217 de la Ley General de Salud

Si la SE invoca como apoyo a su proyecto de norma que existe un consumo alto de bebidas alcohólicas, ¿es congruente su posición contradictoria de incrementar la graduación alcohólica del "komil"?

En razón de los fundamentos expuestos, resulta procedente hacer los cambios propuestos.

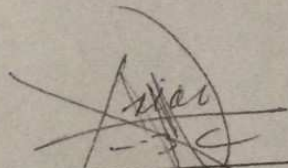
Por lo expuesto, PIDO

UNO.- Se me reconozca la personería con la que comparezco.

DOS.- Se me tenga por presentado en tiempo y forma, expresando comentarios y solicitando a la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía la modificación del PROY-NOM-199-SCFI-2015 para que **se incluya el "destilado de agave"** como una bebida alcohólica que se comercializa en los Estados Unidos Mexicanos.

TRES.- Todos los comentarios expresados se tomen en cuenta al momento de emitir el dictamen final total.

Atentamente.



Luis Hector Arias Anguiano