



LA LEY GENERAL DE FOMENTO A LA Industria Vitivinícola

OSCAR CRUZ BARNEY

SERIE

OPINIONES TÉCNICAS SOBRE TEMAS DE RELEVANCIA NACIONAL

10

INSTITUTO DE INVESTIGACIONES JURÍDICAS

OPINIONES TÉCNICAS SOBRE TEMAS DE RELEVANCIA NACIONAL, núm. 10

Dra. Nuria González Martín
Coordinadora de la serie

COORDINACIÓN EDITORIAL
Lic. Raúl Márquez Romero
Secretario Técnico

Mtra. Wendy Vanesa Rocha Cacho
Jefa del Departamento de Publicaciones

Miguel López Ruiz
Cuidado de la edición

Mtra. Edith Aguilar Gálvez
Diseño de cubierta e interiores y formación en computadora



LA LEY GENERAL DE FOMENTO A LA

Industria Vitivinícola

OSCAR CRUZ BARNEY

**Esta edición y sus características son propiedad de la Universidad
Nacional Autónoma de México.**

Prohibida la reproducción total o parcial por cualquier medio
sin la autorización escrita del titular de los derechos patrimoniales.

Primera edición: 29 de noviembre de 2019

DR © 2019. Universidad Nacional Autónoma de México

INSTITUTO DE INVESTIGACIONES JURÍDICAS

Circuito Maestro Mario de la Cueva s/n
Ciudad de la Investigación en Humanidades
Ciudad Universitaria, Coyoacán, 04510 Ciudad de México

Impreso y hecho en México

ISBN Serie Opiniones Técnicas sobre Temas de Relevancia Nacional: 978-607-30-1256
ISBN número 10: en trámite (versión electrónica)

Contenido

7

Presentación

9

Introducción: la civilización del vino

17

CAPÍTULO PRIMERO

La Norma Oficial Mexicana NOM-199-SC
FI-2017, Bebidas Alcohólicas-Denominación,
Especificaciones Fisicoquímicas, información
comercial y métodos de prueba

18

I. Definiciones contenidas en la Norma aplicables
a la producción de vinos

34

II. Los métodos de prueba

36

III. El control de calidad

37

IV. Envase y embalaje

37

V. Información comercial y de etiquetado

39

VI. Evaluación de la conformidad y vigilancia

CAPÍTULO SEGUNDO

41

La Ley General de Fomento
a la Industria Vitivinícola

57

I. La Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo
Rural, Pesca y Alimentación

59

II. La Secretaría de Economía

59

III. La Secretaría de Hacienda y Crédito Público

60

IV. La Secretaría de Educación Pública

60

V. La Secretaría de Salud

60

VI. La Secretaría de Turismo

60

VII. La Secretaría de Relaciones Exteriores

61

VIII. La Secretaría de Medio Ambiente y Recursos
Naturales

61

IX. La Secretaría de Energía

65

Bibliohemerografía

65

I. Bibliografía

66

II. Hemerografía

Presentación

Con enorme gusto recibí la invitación y encomienda de presentar el texto *La Ley General de Fomento a la Industria Vitivinícola* del doctor Oscar Cruz Barney, que se publicará en el marco de la colección Opiniones Técnicas de Relevancia Nacional, que coordina nuestro hogar académico, el Instituto de Investigaciones Jurídicas de la UNAM.

Esta obra del doctor Cruz Barney es justamente lo que la colección incentiva: una opinión experta y concisa en torno a un tema jurídico relevante, en este caso la Ley General de Fomento a la Industria Vitivinícola, publicada en el *Diario Oficial de la Federación* el 23 de mayo de 2018. El autor no se limita a comentar de manera erudita esta normativa, sino tal como nos tiene acostumbrados a sus colegas y lectores, apoyándose en su dominio de la historia, contextualiza este comentario con un apartado inicial de antecedentes del cultivo de la uva en diferentes épocas y lugares, hasta arribar al contexto nacional. Aunado a lo anterior, Cruz Barney analiza de manera pormenorizada la regulación de la industria vitivinícola a través de las normas oficiales mexicanas aplicables a la materia; asimismo, comenta y discute el contenido en la exposición de motivos, tanto en los antecedentes como en la ley recién publicada. Así, la opinión llega al interesante contenido de la ley misma, una ley que tiene como objetivo principal impulsar, fomentar, promover y difundir las actividades relacionadas con el sector vitícola, vitícola y vitivinícola mexicano.

Aplaudo tanto esta opinión experta del doctor Cruz Barney como la distinción para que se publique conjuntamente con el sello de la Estación Noroeste de Investigación y Docencia del Instituto de Investigaciones Jurídicas de la UNAM, con sede en Tijuana, Baja California. Este centro de investigación inició actividades con la gestión del doctor Pedro Salazar Ugarte para atender justamente estos problemas focalizados en las fronteras, así como la problemática jurídico-social propia de la región noroeste de nuestro país. De hecho, como parte de las actividades de la Estación, el 19 de septiembre de 2018 se llevó a cabo la mesa de discusión: *Ley del Fomento a la Industria Vitivinícola. Retos y Perspectivas*, en el Centro Cultural Tijuana (CECUT), donde participaron destacados enólogos de la región, como Hugo d'Acosta y Camilo Magoni, así como el mismo doctor Cruz Barney, Norma Angélica Bayón, directora de la Escuela de Enología y Gastronomía de la Universidad Autónoma de Baja California, y Ricardo del Monte, académico de la Estación Noroeste de Investigación y Docencia, quien ha dedicado parte de su labor académica y sus investigaciones de doctorado al tema del valle de Guadalupe en el estado de Baja California, pero centrado en el tema del ordenamiento territorial en regiones dedicadas justamente al cultivo de la uva. Con estos esfuerzos, sin duda, nuestro Instituto y nuestra Universidad estarán en la frontera de la investigación jurídica en la materia de la industria vitivinícola.

Juan VEGA GÓMEZ

Investigador, IIJ-UNAM

Jefe Estación Noroeste de Investigación y Docencia, IIJ-UNAM.

Introducción:

La civilización del vino

Como señala Tim Unwin, el vino es el jugo de las uvas fermentado, aunque el término suele aplicarse con menor precisión al obtenido de otros frutos. Se trata pues de un producto natural elaborado únicamente a base de uvas que han sido recolectadas, transportadas al lagar, prensado y dejado en cubas hasta que sus azúcares hayan fermentado y convertido en alcohol.¹

Se le ha definido también como “bebida alcohólica y alimenticia, hecha con el jugo fermentado de la uva, que obra en la naturaleza como excitante ó como tónico, según la cantidad de alcohol que contiene”.²

El cultivo de la vid dirigido a la producción de vino tuvo su origen alrededor del año 6000 a. C. en la región que se asienta entre el mar Negro y el mar Caspio, a orillas de los actuales Turquía, Siria, Iraq, Irán y la ex-Unión Soviética. Si bien no son más que conjeturas, probablemente el vino se descubrió (previamente, claro, al cultivo deliberado de la vid, alrededor de los años 8000 y 10000 a. C.) por mera casualidad en el momento en que alguien bebió el jugo fermentado de uvas silvestres que había recogido y almacenado en una vasija

¹ Unwin, Tim, *El vino y la viña. Geografía histórica de la viticultura y el comercio del vino*, trad. de Ana Alcaina y Victoria Ordóñez, Barcelona, Tusquets, 2001, p. 59.

² Bernaldo de Quirós, Constanancio, “Vino”, *Enciclopedia jurídica española*, Barcelona, Francisco Seix Editor, 1910.

de cerámica; esto al norte de las llanuras de los ríos Tigris y Éufrates, en la confluencia de los territorios sumerio, acadio, asirio y babilónico.

Descubrimientos recientes sitúan la producción de los primeros vinos en el periodo neolítico, de forma contemporánea a otras formas de agricultura. Un tema a resolver es el de cuál fue el proceso de elaboración de esos primeros vinos, tomando en consideración que las uvas silvestres eran más ácidas que las uvas cultivadas en la actualidad, lo que dificulta su proceso de fermentación y hace más difícil el que se conviertan en vino (por la falta de azúcares). Además, se requería de levaduras capaces de fermentar los azúcares presentes en las uvas. Así, el desarrollo de la vinificación dependió en gran medida del proceso de domesticación de la vid.³

Se han encontrado vestigios que confirman el cultivo de la vid a inicios del año 3000 a. C., tras el asentamiento de los sumerios en la Mesopotamia meridional, si bien no hay pruebas de que el vino se bebiera en forma habitual. Probablemente la mayoría de la población consumía bebidas alcohólicas derivadas de la cebada y de los dátiles.

En el año 1000 a. C., en pleno auge del nuevo imperio asirio llevó los vinos a ciudades como Nínive, que adquirió gran renombre gracias a sus vinos. Los relieves de piedra encontrados y esculpidos en tiempos de Asurbanipal (siglo VII a. C.) ilustran las figuras del rey y su esposa sentados bajo un emparrado bebiendo lo que parece ser vino de uva. Posteriormente, en el siglo VIII a. C., tablillas de arcilla de Calah (Nimrud) contienen listas detalladas de los hombres y mujeres que tenían derecho a recibir una ración diaria de vino como parte de la contraprestación a su trabajo al servicio del rey.

Heródoto, hacia el siglo V a. C., describe las operaciones de importación de vino desde Armenia hasta Babilonia en barcos que, llenos de paja, transportaban el vino contenido en barricas de madera de palma.

³ Unwin, Tim, *op. cit.*, p. 107.

En el caso de Egipto, si bien la bebida alcohólica más habitual era la cerveza, a partir del siglo IV a. C. se inició el consumo y la producción de vinos en el norte del país, en la región del delta del Nilo, en viñedos propiedad del rey, sacerdotes y altos funcionarios.

En el caso de Grecia, en el siglo XV a. C., la viticultura se encontraba ya establecida, gracias a la extensión del poder micénico en el este y sur. Homero, en *la Ilíada* y en *la Odisea*, da cuenta de una utilización generalizada del vino en libaciones y festines, lo que se constata con los restos de copas y vasijas micénicas de los siglos XII y XIII a. C. Homero hace constantes referencias al vino y su utilización; pensemos en la manera en que Odiseo emborrachó al ciclope con vino fuerte.

La introducción de Dionisio, como dios griego de la vid y el vino, se relata en *Las bacantes* de Eurípides (408-407 a. C.), que habría de ser conocido en la península itálica con el nombre de Baco, identificado con el dios romano de la fertilidad de los campos. En Roma, los rituales báquicos no tardaron en ser prohibidos por el Senado en el año 186 a. C. Tito Livio relata en su *Historia de Roma* las razones de su prohibición, al señalar que

...al rito religioso se añadieron los placeres del vino y los banquetes para atraer a mayor número de adeptos. Cuando el vino y la nocturnidad y la promiscuidad de sexos y edades tierna y adulta eliminaron todo límite del pudor, comenzaron a cometerse toda clase de depravaciones, pues cada uno tenía a su alcance la satisfacción del deseo al que era más proclive por naturaleza.⁴

Si bien las fiestas báquicas se prohibieron, en lo individual el culto continuó. Las pinturas conservadas en los muros de la villa de los Misterios en Pompeya ofrecen una imagen clara del rito básico de iniciación a los misterios báquicos en el siglo I a. C.

⁴ Tito Livio, *Historia de Roma desde su fundación*, Madrid, t. VII, libro XXIX, pp. 271 y ss.

En el caso de Francia, la viticultura experimentó un desarrollo diferente al que tuvo en la península itálica tras la caída del Imperio romano. Visigodos, burgundios y francos lograron dar condiciones estables para su producción. Merovingios y carolingios impulsaron la viticultura, fundamentalmente en la región de Borgoña, donde todavía existe uno de los viñedos más famosos del mundo, el Grand Cru *Corton Charlemagne*.⁵

A partir del siglo IX, la Europa cristiana se identificó como una civilización del vino, y los conventos se encargaron del desarrollo vitivinícola para príncipes y grandes del reino,⁶ floreciendo el cultivo en Nuits-Saint-Georges, Chablis y Cote d'Or, eligiendo las variedades Chardonnay y Pinot Noir como uvas más adecuadas para su cultivo. En Francia, hasta finales del siglo XVIII, cada región vitivinícola producía y consumía su propio vino, dadas las dificultades de comercialización y transporte regional.

En el caso de España, si bien durante el dominio musulmán el consumo de vino estaba prohibido, su producción y exportación estuvo siempre presente.

Las regiones de Toro, La Rioja y Navarra obtuvieron cosechas excepcionales a lo largo del siglo XIII, y fueron dedicadas al consumo interno. Para el siglo XV, las exportaciones a Inglaterra eran una fuente importante de ingresos.⁷

La aparición de una amplia gama de creencias y rituales alrededor del cultivo de la vid y la elaboración del vino se atribuye a la necesidad social de asegurar la fertilidad continuada de la tierra para poder reproducirse. La vid, que parecía morir en invierno para renacer vigorosamente en primavera, se convirtió en un símbolo claro del ciclo anual de la muerte y renacimiento de la naturaleza. Los dioses de la vid se asociaron a los rituales agrarios de fertilidad

⁵ Carlomagno contribuyó también de forma importante al desarrollo de la viticultura en Alemania.

⁶ Gautier, Jean-François, *Histoire du vin*, 2a. ed., París, Presses Universitaires de France, 1996, p. 66.

⁷ Dominé, André *et al.*, "Introducción al vino", en Dominé André, *El vino*, Madrid, 2000, pp. 18 y 19.

en todas las regiones donde se practicaba la viticultura. En aquellas regiones en donde la vid crecía con facilidad, como Canaán, después en Grecia y Roma, los dioses de la vid adquirieron un papel importante en las relaciones con la divinidad, dada la vitalidad que se atribuía a la presencia del dios en el interior del consumidor.

Se sostiene que los santos de los viñedos son los herederos de los dioses del vino, y fueron particularmente venerados a partir del nacimiento de las corporaciones vitivinícolas. Para las regiones vitivinícolas francesas existen cerca de treinta santos patronos, caso de san Vito y san Davin,⁸ san Vernier, san Urbano papa y san Martín.

Así, el santo protector de los toneleros es san Nicolás, cuya fiesta es el 6 de diciembre. El protector de los vinagreros es san Amand, festejado el 6 de febrero.

A los transportistas del vino los protegen san Eustaquio, san Nicolás y san Lubin, festejados los días 20 de septiembre, 6 de diciembre y 14 de marzo, respectivamente.

A los vendedores de vino los protege san Amand, santa Madeleine, san Martín, san Nicolás y san Vicente.

Inclusive en Francia se celebra la fiesta de “San Baco” el 7 de octubre, si bien el culto a este “santo pagano” desde 1969 fue suprimido oficialmente.⁹

Se puede hablar así de una “civilización del vino”,¹⁰ que tiene también amplia presencia en América, en países productores como Argentina, Chile, Brasil, Estados Unidos, y desde luego México.

⁸ San Vito= del latín *vitis* o la vid; y San Davin= del latín *vinum* o aquel que da vino. Véase Gautier, Jean-François, *op. cit.*, p. 45.

⁹ *Ibidem*, pp. 46 y 47.

¹⁰ Gautier, Jean-François, *op. cit.*, pp. 11 y ss.

La preocupación por regular la producción, manejo, venta y consumo de vino ha sido una constante histórica.¹¹ Respecto a los excesos en su consumo, las referencias son múltiples. Ya Platón aborda el tema de la embriaguez en *Las Leyes*.¹²

En México, la cultura del vino tiene una larga tradición virreinal, que estudiamos ya en otro lugar.¹³ A finales del siglo XIX, en 1888, se funda la bodega Santo Tomás por el italiano Francisco Andonegui y el español Miguel Ormat. En 1932, el entonces presidente interino de la República, Abelardo Rodríguez, adquirió la vinícola y estableció la empresa en lo que fue un cuartel militar de la recién fundada ciudad de Ensenada.¹⁴ Don Elías Pando Pendás, quien fuera socio del presidente Abelardo Rodríguez, adquirió toda la vinícola y trabajó con el enólogo Dimitri Tchelistcheff, quien introdujo al valle nuevas variedades de uva, como Cabernet Sauvignon, Pinot Noir y Chardonnay, así como nuevas tecnologías para los procesos de producción. Señala que Rodolfo Gerschman trabajó con el enólogo Esteban Ferro, quien importó cepas francesas e italianas.¹⁵

En 1988, don Antonio Cosío continuó la tarea junto con el enólogo Hugo d'Acosta, y priorizaron la calidad de los vinos con resultados evidentes. Se sembraron nuevas variedades, como Syrah, Petit Verdot y Viognier.¹⁶

¹¹ Véase, en este sentido, Álvarez Enríquez, Carmen Paz, "Instituciones del derecho del vino. En especial de las denominaciones de origen", *Revista Chilena de Derecho*, Santiago, vol. 25, núm. 4, octubre-diciembre de 1998.

¹² Sobre el tema véase el muy interesante texto de Méndez Aguirre, Víctor, "Vino y filosofía moral", *Revista Universum*, Talca, Dossier: Viticultura y ciencias sociales, núm. 22 vol. 1, 2007, pp. 62-71; Amat Flores, Carmen, "Embraguez y moderación en el consumo del vino en la antigüedad", *Iberia*, núm. 9, 2006; Mari, Enrique E., *El banquete de Platón. Su ley y elementos estructurantes: el vino, la palabra, el eros*, Buenos Aires, Biblos, 2001.

¹³ Véase sobre este periodo Cruz Barney, Oscar, "El vino y el derecho. La regulación jurídica de la producción venta y consumo del vino en México", *Anuario Mexicano de Historia del Derecho*, México, núm. XV, 2003.

¹⁴ Velázquez, Araceli, "Bodegas de Santo Tomás", *El Conocedor*, 17 de noviembre de 2017, disponible en: <http://revistaelconocedor.com/bodegas-santo-tomas/> (fecha de consulta: 17 de septiembre de 2018).

¹⁵ Gerschman, Rodolfo, *Guía catadores del vino mexicano*, México, Planeta, 2016, p. 15.

¹⁶ *Idem*.

La hacienda de San Lorenzo de Parras fue adquirida por Evaristo Madero, quien inició un proceso de modernización de sus instalaciones.

En las primeras dos décadas del siglo XX el desarrollo de la producción de vino mexicano se vio frenado por la Revolución mexicana. Se considera que la industria vitivinícola tomó un nuevo impulso a finales de la década de 1920 en Baja California y Coahuila, en parte por la prohibición impuesta en los Estados Unidos.¹⁷

En el marco de la Segunda Guerra Mundial se habría de expedir la primera ley cuyo objetivo era regular la producción y el mercado del vino en México. Se trata de la Ley Vitivinícola expedida por Manuel Ávila Camacho; poco tiempo después, en 1948, fue creada la Asociación Nacional de Vitivinicultores, con quince empresas afiliadas.

Se trató de una ley dividida en IX capítulos y 75 artículos, en donde se crea un Consejo Nacional Vitivinícola con personalidad jurídica y presupuesto propios, residente en la Ciudad de México, encargado de la ejecución de la Ley y su Reglamento, así como de regular en todo el país la producción vitivinícola y su comercio. Se integraba por seis miembros, tres representantes de los secretarios de la Economía Nacional, de Agricultura y Fomento y de Hacienda y Crédito Público, y otros tres de las negociaciones vitivinícolas, designados por éstas conforme al Reglamento. El representante de la Secretaría de la Economía Nacional fungía como presidente.

En años recientes se dieron dos pasos muy importantes, consistentes en la expedición de:

1. La Norma Oficial Mexicana *NOM-199-SCFI-2017, Bebidas alcohólicas-Denominación, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, y*

¹⁷ Gerschman, Rodolfo, *op. cit.*, p. 15.

2. La publicación en 2018 de la Ley General de Fomento a la Industria Vitivinícola.

Dista la legislación mexicana de los niveles de especificidad y regulación que tienen la legislación española o francesa y de la normativa de la Unión Europea, pero es un paso hacia una adecuada regulación de la producción, venta y consumo del vino en México, que necesita de enmiendas, modificaciones, ampliaciones y mejoras, que requiere además de la participación absoluta del sector vitivinícola en su elaboración y perfeccionamiento. El presente texto busca dar una primera visión de dicha normatividad.

CAPÍTULO PRIMERO

La Norma Oficial Mexicana NOM-199scfi-2017, Bebidas Alcohólicas-Denominación, Especificaciones Físicoquímicas, información comercial y métodos de pruebas

El 23 de febrero de 2017, la Secretaría de Economía, a través de la Dirección General de Normas, publicó la NORMA Oficial Mexicana NOM-199-SCFI-2017, Bebidas alcohólicas-Denominación, especificaciones físicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.¹⁸ La norma fue resultado de los comentarios al Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-199-SCFI-2015, bebidas alcohólicas-denominación, especificaciones físicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.¹⁹

La Norma Oficial Mexicana (NOM) tiene por objeto establecer la denominación, las especificaciones físicoquímicas 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. La NOM es aplicable a

¹⁸ Norma Oficial Mexicana NOM-199-SCFI-2017, Bebidas alcohólicas-Denominación, especificaciones físicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, publicada en el *Diario Oficial de la Federación* del 23 de febrero de 2017.

¹⁹ Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-199-SCFI-2015, Bebidas alcohólicas-Denominación, especificaciones físicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, publicado en el *Diario Oficial de la Federación* del 29 de febrero de 2016.

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 la propia NOM.

Otras normas aplicables a la producción de vinos que se tuvieron en consideración fueron:

NMX-V-012-NORMEX-2005	Bebidas alcohólicas-Vino-Especificaciones. Declaratoria de vigencia publicada en el <i>Diario Oficial de la Federación</i> el 1o. de marzo de 2005.
NMX-V-030-NORMEX-2016	Bebidas alcohólicas-Vino generoso-Denominación, etiquetado y especificaciones. Declaratoria de vigencia publicada en el <i>Diario Oficial de la Federación</i> el 10 de enero de 2017.
NMX-V-047-NORMEX-2009	Bebidas alcohólicas-Vino espumoso y vino gasificado-Denominación, etiquetado y especificaciones. Declaratoria de vigencia publicada en el <i>Diario Oficial de la Federación</i> el 9 de noviembre de 2009.

I. Definiciones contenidas en la Norma aplicables a la producción de vinos

En la NOM se incluyen diversas definiciones aplicables en el caso de la producción de vinos, que son:

- I) Maduración: transformación lenta que le permite adquirir al producto las características sensoriales deseadas, por procesos fisicoquímicos, que en forma natural tienen lugar durante su permanencia en:

- a) Recipientes de madera que estén en contacto directo con los productos objeto de la NOM, los cuales pueden ser de roble, roble blanco o encino, o bien de otras maderas que se encuentren permitidas para tal uso conforme a las disposiciones jurídicas aplicables.
 - b) Recipientes de acero inoxidable o de cualquier otro material con recubrimiento interno de calidad sanitaria, para cerveza y vinos, y
 - c) En el caso de los vinos, también en botella.
 - d) Cuando no se utilice madera, se podrá utilizar viruta, la cual debe obtenerse exclusivamente de la especie *Quercus*.
- II) 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.²⁰ Durante su fermentación alcohólica, los azúcares se convierten principalmente en alcohol etílico, denominándose mosto fermentado.
- III) Productor: la persona que cuenta con los avisos de funcionamiento previstos en las disposiciones sanitarias, así como con instalaciones adecuadas para dedicarse a la elaboración, y en su caso envasado, de un producto sujeto a la NOM, y que cumple con las disposiciones normativas aplicables.
- IV) Variedades en el caso del vino: las diferentes tipos de uva pertenecientes a la misma especie de la vid.

²⁰ Se trata del Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y dispo-

- V) Vinificación: el conjunto de operaciones que se practican para elaborar los vinos.
- VI) 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.

Conforme a la NOM, las bebidas alcohólicas se clasifican por su proceso de elaboración y sus respectivas especificaciones como se señala en la NOM-142-SSA1/SCFI-2014:²¹

Clasificación general de bebidas alcohólicas

<i>Clasificación</i>	<i>Contenido alcohólico</i>
Bebidas alcohólicas fermentadas	2% a 20% Alc. Vol.
Bebidas alcohólicas destiladas	32% a 55% Alc. Vol.
Licores o cremas	13,5% a 55% Alc. Vol.
Cocteles	12% a 32% Alc. Vol.
Bebidas alcohólicas preparadas	2% a 12% Alc. Vol.

siones 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.

²¹ NOM-142-SSA1/SCFI-2014: Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial, publicada en el *Diario Oficial de la Federación* el 23 de marzo de 2015.

Respecto a las denominaciones y especificaciones de bebidas alcohólicas, se estableció que todas las bebidas alcohólicas que se comercialicen en México deben señalar en la etiqueta con toda claridad la denominación que les corresponde.

Respecto a las bebidas alcohólicas fermentadas, se entiende por tales al 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, y su contenido alcohólico es de 2% a 20% Alc. Vol. Entre ellas se incluye al vino.

Se aclara que con independencia de las especificaciones particulares que se requieran para las bebidas alcohólicas fermentadas, las mismas deben cumplir con las siguientes especificaciones de metanol:

<i>Especificaciones</i>	<i>Límite máximo mg/100 ml de alcohol anhidro</i>
Metanol	300

La NOM ofrece una definición de *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. Si bien se aclara que el contenido de alcohol podrá llegar hasta 18% Alc. Vol. para los productos que estén regulados en una denominación de origen.²²

²² Que sería el caso de los vinos finos y manzanillas. Sobre los vinos finos véase Bettónica, Luis, *El vino de Jerez*, Madrid, Publicaciones Españolas, 1974.

En caso de los vinos de cosechas tardías, procedente de la fermentación natural, el contenido de alcohol podría llegar a los 18% Alc. Vol.

Los vinos se clasifican por su contenido de azúcar en cuatro tipos, con un solo grado de calidad, en la forma siguiente:²³

<i>Clase</i>	<i>Contenido de azúcares o azúcares reductores totales (g/l)</i>
Seco	menos de 4
Semiseco	de 4,1 a 12
Semidulce	de 12,1 a 50
Dulce	más de 50

La NOM contempla las especificaciones del vino, que son:

<i>Especificaciones</i>	<i>Límites</i>	
	<i>Mínimo</i>	<i>Máximo</i>
Contenido de alcohol a 20°C (% Alc. Vol.)	8	16 8 (1)
Extractoseco (g/l)	10	(2)

²³ Son aplicables la Norma NMX-V-012-NORMEX-2005 Bebidas alcohólicas-Vino-Especificaciones. Declaratoria de vigencia publicada en el *Diario Oficial de la Federación* el 1o. de marzo de 2005, y 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 (D13Cvpdb), Determinación del origen de CO₂ en bebidas alcohólicas gaseosas mediante la relación isotópica de carbono 13 (D13Cvpdb), Determinación de adición de agua en los vinos mediante la relación isotópica del oxígeno 18 (D18ovsmow), por espectrometría de masas de isótopos estables-métodos de prueba. Declaratoria de vigencia publicada en el *Diario Oficial de la Federación* el 3 de marzo de 2010.

<i>Especificaciones</i>	<i>Límites</i>	
	<i>Mínimo</i>	<i>Máximo</i>
Cenizas (g/l)	1	5
Azúcares o azúcares reductores totales (g/l)	(2)	(2)
Metanol (mg/100ml de alcohol anhidro)	–	300
Acidez total (como ácido tartárico en g/l)	3,5	8 y 9 para vinos espumosos
Acidez volátil (como ácido tartárico en g/l)	–	1,5
Bióxido de azufre libre (mg/l)	–	50
Bióxido de azufre total (mg/l)	–	350
d13CVPDB (4)(6)(7)	-29	-26
d13CVPDB (5)(6)(7)	-29	-24
Calcio (expresado en óxido de calcio) (mg/l)	–	300
Sodio (mg/l)	–	230
Potasio (mg/l)	–	1700
Sulfatos (expresado como sulfato de potasio) (mg/l)	–	1200
Cloruros (expresado en cloruro de sodio) (mg/l)	–	1000

(1) Para vinos de cosecha tardía.

(2) El contenido de azúcares según el tipo de vino se especifica en la tabla correspondiente.

(3) Notas: Patrón Internacional Vienna Pee Dee Belemnite.

- (4) Para productos de origen nacional, argentino, norteamericano y otros países no indicados en el (5).
- (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 d13CVPDB (no aplica para productos a los que se les permite la adición de azúcar para el aumento del contenido alcohólico).
- (7) Para valores d13CVPDB que sean menores al límite de -29 debe ser comprobable el origen del alcohol del vino.

Respecto al etiquetado, se establecen diversos requisitos de información que debe contener la etiqueta correspondiente:

- a) 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, y debe declararse en la etiqueta, en la siguiente forma:
 - i. Vino de _____ envasado de origen
 - o
 - ii. Vino de _____ envasado en _____
- b) 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.
- c) Vino clarete: es el vino procedente de mostos obtenidos con mezcla de uvas tintas y/o blancas, o de sus mostos, y cuya fermentación se hace parcialmente en presencia de los orujos de uva tinta.

- d) 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 de alcohol podrá ser de hasta 18% Alc. Vol. y debe obtenerse de fermentación natural.
- e) 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. Su contenido alcohólico es de 8,5 % a 15% Alc. Vol.
- i. Vino dulce de mesa: es aquel vino elaborado que, previo a su fermentación, permite la corrección de los mostos de uva (*Vitis vinifera*), 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).

La corrección de mostos se efectúa mediante la adición de azúcar, y dan como resultado final hasta 2% Alc. Vol.²⁴

- f) 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.
- g) Vino rosado: es el vino resultante de la vinificación de los mostos de uvas (*Vitis vinifera*) blancas o uvas (*Vitis vinifera*) tintas con maceración parcial de sus

²⁴ Comprobable por el método de ensayo de relación isotópica conforme a la NMX-V-012-NORMEX-2005 Bebidas alcohólicas-Vino-Especificaciones. Declaratoria de vigencia publicada en el *Diario Oficial de la Federación* el 1o. de marzo de 2005.

orujos. Este vino se puede presentar como vino seco, vino semiseco o vino semidulce y vino dulce.

- h) 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.
- i) Vino varietal: es el vino que contiene al menos 75% de una variedad específica de uva, que debe 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.
- j) Vino verde: es el vino con denominación de origen, regulado por la legislación aplicable en el país de origen, en este caso Portugal.
- 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, contiene CO₂ exclusivamente endógeno.

Se establece que 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 tiraje, 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 tiraje²⁵ debe efectuarse antes del llenado del envase (botella o tanque).

²⁵ Término para la solución de vino y/o mosto concentrado, levadura seca y sacarosa, agregada al vino base para efectuar la segunda fermentación.

Al término de la segunda fermentación y crianza se deben eliminar las lías producidas.²⁶ Posteriormente podrá ser adicionado licor de expedición según el vino de que se trate. Su contenido alcohólico es de 9% a 14% Alc. Vol.

Por su proceso de elaboración se categorizan 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 seis meses para vino espumoso clásico, doce meses para vino espumoso reserva y veinticuatro meses para vino espumoso gran reserva.

Se incluyen en esta categoría:

- i. Champagne

Es el vino espumoso con denominación de origen, regulado por la legislación aplicable en el país de origen (República Francesa).

- ii. Cava

Es el vino espumoso con denominación de origen, regulado por la legislación aplicable en el país de origen (Reino de España).

²⁶ Es el sedimento o residuo compuesto principalmente de tartratos y levaduras que se depositan en el fondo de los toneles o botellas de vino. Éstas son separadas al pasar el vino de un tonel a otros y en las botellas de los vinos espumosos y el champagne, después del degüello y antes de agregar el licor de expedición, que es 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 degüello (*dégorgement*); puede estar compuesto de vino, destilado de vino, mosto, sacarosa y otras materias adicionales permitidas en el acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud con las que cada productor da un toque de personalidad a su producto.

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. Una vez 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).

Se incluyen en esta categoría:

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. Una vez 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).

l) Vino gasificado: es aquel que es adicionado de dióxido de carbono en el momento de envasarlo en su botella de expedición. Ésta debe tener una presión mínima de 1,4 kg/ cm².

Clasificación de vino gasificado

<i>Clase</i>	<i>Contenido de azúcares o azúcares reductores totales (g/l)</i>
Brut natural	de 0 a 5
Brut	de 5,1 a 25
Seco	de 25,1 a 35
Semiseco	de 35,1 a 50
Dulce	de más de 50

Las especificaciones de vino espumoso y vino gasificado son:

<i>Especificaciones</i>	<i>Vino espumoso</i>		<i>Vino gasificado</i>	
	<i>Mínimo</i>	<i>Máximo</i>	<i>Mínimo</i>	<i>Máximo</i>
Contenido de alcohol a (20°C) (% Alc. Vol.)	9	14	9	14
Azúcares o azúcares reductores totales (g/l)	(1)	(1)	(1)	(1)
Metanol (mg/100ml de alcohol anhidro)	-	300	-	300
Acidez total (como ácido tartárico g/l)	5,5	9	5,5	9
Acidez volátil (como ácido acético g/l)	0,1	0,8	0,1	0,9
Bióxido de azufre libre (mg/l)	–	55	–	55
Bióxido de azufre total (mg/l)	–	170	–	200
Presión de CO ₂ a 293 K (20°C) (kPa) (kg/cm ²)	392 4 (2)	–	294 3 (2)	–

- 1) El contenido de los azúcares según el tipo de vino espumoso o gasificado se especifica en la tabla 14 de la NOM.
- 2) En las botellas de capacidad inferior a 250 ml la presión puede ser inferior al límite establecido siempre que supere los 294 kPa (3 kg/cm²) a 293 K (20°C).²⁷
 - m) Vino de pasa: es la bebida alcohólica que se obtiene de la fermentación del macerado de uva pasa y agua.
 - n) Vino generoso: es aquel vino elaborado con no menos de 65% de vino de uva fresca, vino de uva pasa o vino concentrado de jugo de uva o mezcla de ellos en generosos dulces (excepto vino generoso tradicional), y no menos de 90% 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).²⁸

Se establece que el porcentaje de alcohol vínico podrá ser verificado por el método de determinación del origen de carbono mediante la relación isotópica del carbono 13 (d13C-_{VPDB}). El vino generoso se clasifica por su contenido de azúcar, con un solo grado de calidad, en la forma siguiente:

- i. Seco: cuando el vino contenga menos de 5 g/l de azúcares reductores totales expresados en azúcar invertido (m/v).

²⁷ Debe tenerse presente lo especificado en la tabla 2 del capítulo 8 de la Norma Mexicana NMX-V-047-NORMEX-2009 Bebidas alcohólicas-Vino espumoso y vino gasificado-Denominación, etiquetado y especificaciones. Declaratoria de vigencia publicada en el *Diario Oficial de la Federación* el 9 de noviembre de 2009.

²⁸ Esta definición podrá variar únicamente para productos importados, regulados por la legislación del país de origen.

- ii. 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).
- iii. 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% de vino de uva fresca o uva pasa.²⁹

Dentro de los vinos generosos existen las siguientes categorías:

- i. Jerez (también conocido Xeres o Sherry)

Es el vino generoso, con denominación de origen regulado por la legislación aplicable en el país de origen (Reino de España).

- ii. Manzanilla

Es el vino generoso, con denominación de origen regulado por la legislación aplicable en el país de origen (Reino de España).

- 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 azúcares reductores totales de mínimo 250 g/l.

- 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

²⁹ Ver lo especificado en la Norma Mexicana NMX-V-030-NORMEX-2016 Bebidas alcohólicas-Vino generoso-Especificaciones. Declaratoria de vigencia publicada en el *Diario Oficial de la Federación* el 10 de enero de 2017.

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.

v. Oporto

Es un vino generoso con denominación de origen, regulado por la legislación aplicable en el país de origen (República Portuguesa).

vi. Vermouth o vermouth

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, común o aguardiente de uva y adicionado de extractos de diferentes plantas aromáticas y amargas.

vii. Vino aromatizado

Es el vino generoso obtenido por maceración de hierbas aromáticas en el propio vino o en alcohol etílico de calidad, común o aguardiente de uva que se adicione al vino.

viii. Vino de consagrar

Es el vino generoso que para alcanzar la graduación alcohólica de éste sólo puede ser adicionado de aguardiente de uva, y en el que sus azúcares residuales en caso de ser dulce sólo pueden provenir del mosto de uva que lo originó; el vino de consagrar puede ser dulce o seco.

ix. 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.

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.

Especificaciones de los vinos generosos

<i>Especificaciones</i>	<i>Límites</i>	
	<i>Mínimo</i>	<i>Máximo</i>
Contenido de alcohol a (20°C) (% Alc. Vol.)	15	20 (1)
Extracto seco (g/l)	(2)	375
Azúcares o azúcares reductores totales (g/l)	(2)	350
Metanol (mg/100ml de alcohol anhidro)	–	300
Acidez total (como ácido tartárico en g/l)	2,5	7
Acidez volátil (como ácido acético en g/l)	–	1,3
Bióxido de azufre libre (mg/l)	–	50
Bióxido de azufre total (mg/l)	–	300
d13CVPDB (3)	-28,5	-16
d13CVPDB	28,5	- 26 (4) y -24 (5)

- (1) Salvo Mistela].
- (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.

II. Los métodos de prueba

El cumplimiento de las especificaciones señaladas en la norma se debe comprobar por parte de las autoridades competentes o por las personas acreditadas y aprobadas en términos de la Ley Federal de Metrología y Normalización. Cuando a las bebidas alcohólicas destiladas se les agreguen edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes, permitidos en el acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud, ya citado, 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 con la NMX-V-006-NORMEX-2013³⁰ y 85 g/L de extracto seco de acuerdo con la NMX-V-017-NORMEX-2014.³¹

De ser necesario para obtener el contenido de alcohol comercial requerido, se debe usar agua potable, destilada o desmineralizada, como agua de dilución, de acuerdo con lo establecido en la NOM-127-SSA1-1994.³²

³⁰ NMX-V-006-NORMEX-2013 Bebidas alcohólicas-Determinación de azúcares-azúcares reductores directos y totales-métodos de ensayo (prueba). Declaratoria de vigencia publicada en el *Diario Oficial de la Federación* el 23 de enero de 2014.

³¹ NMX-V-017-NORMEX-2014 Bebidas alcohólicas-Determinación de extracto seco y cenizas-método de ensayo (prueba). Declaratoria de vigencia publicada en el *Diario Oficial de la Federación* el 31 de marzo de 2015.

³² NOM-127-SSA1-1994 Salud ambiental, agua para uso y consumo humano-límites permisibles de calidad y tratamientos a que debe someterse el agua para su potabilización. Publicada en el *Diario Oficial de la Federación* el 18 de enero de 1996.

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.

Para los efectos de la Norma Oficial Mexicana, son aplicables las especificaciones sanitarias relativas a metales pesados y metaloides contenidas en la NOM-142-SSA1/SCFI-2014³³ para lo cual debe tomarse en consideración la NMX-V-050-NORMEX-2010,³⁴ así como las siguientes NOM y NMX referidas a cada uno de los productos objeto de la Norma Oficial Mexicana, como sigue:

Tabla de métodos de prueba

<i>Bebidas fermentadas 2% a 20% en volumen de alcohol</i>	<i>Normas mexicanas aplicables sobre métodos de ensayo (prueba)</i>
VINO	
- Vino de origen	NMX-V-005-NORMEX-2013.
- Vino blanco	NMX-V-006-NORMEX-2013.
- Vino clarete	NMX-V-013-NORMEX-2013.
- Vino de cosecha tardía	NMX-V-015-NORMEX-2014.
- Vino de mesa o vino de mesa dulce	NMX-V-017-NORMEX-2014.
- Vino mexicano	NMX-V-025-NORMEX-2010.
- Vino rosado	NMX-V-027-NORMEX-2014.
- Vino tinto	NMX-V-005-NORMEX-2013.
- Vino varietal	
- Vino gasificado	
- Vino de pasa	

³³ NOM-142-SSA1/SCFI-2014 Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial. Publicada en el *Diario Oficial de la Federación* el 23 de marzo de 2015.

³⁴ 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). Declaratoria de vigencia publicada en el *Diario Oficial de la Federación* el 22 de febrero de 2011.

<i>Bebidas fermentadas 2% a 20% en volumen de alcohol</i>	<i>Normas mexicanas aplicables sobre métodos de ensayo (prueba)</i>
-Vino espumoso o Vino espumoso clásico (champenoise clásico) o Vino espumoso Granvás (Charmat) -Vino espumante	NMX-V-006-NORMEX-2013. NMX-V-013-NORMEX-2013. NMX-V-015-NORMEX-2014. NMX-V-027-NORMEX-2014. NMX-V-048-NORMEX-2009.
-Vino generoso O Mistela O Moscatel O Vermouth o vermouth O Vino aromatizado O Vino de consagrar O Vino quinado O Vino generoso tradicional	NMX-V-005-NORMEX-2013. NMX-V-006-NORMEX-2013. NMX-V-013-NORMEX-2013. NMX-V-015-NORMEX-2014. NMX-V-017-NORMEX-2014. NMX-V-025-NORMEX-2010. NMX-V-027-NORMEX-2014.

III. El control de calidad

De conformidad con la Ley Federal de Metrología y Normalización, los productores y envasadores deben mantener sistemas de control de calidad compatibles con las normas aplicables y las buenas prácticas de fabricación, de acuerdo con la NOM-251-SSA1-2009.³⁵ Asimismo, deben verificar sistemáticamente el cumplimiento de las especificaciones contenidas en la Norma Oficial Mexicana, utilizar equipo suficiente y adecuado de laboratorio, así

³⁵ NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Publicada en el *Diario Oficial de la Federación* el 1o. de marzo de 2010.

como los métodos de prueba apropiados, y llevar un control estadístico de la producción y envasado que objetivamente demuestre el cumplimiento de dichas especificaciones.

IV. Envase y embalaje

Los productos objeto de la Norma Oficial Mexicana deben garantizar su inocuidad conforme lo establecido en el numeral 10.1 de la NOM-142-SSA1/SCFI-2014.³⁶ 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, que consiste en un código específico que permita su trazabilidad.³⁷

Los productos objeto de la Norma Oficial Mexicana únicamente podrán envasarse conforme lo establecido en el inciso secundario 10.1.2 de la NOM-142-SSA1/SCFI-2014 ya citada.

V. Información comercial y de etiquetado

Cada uno de los envases debe ostentar una etiqueta legible en idioma español, que 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 citada NOM-142-SSA1/SCFI-2014, que precisa la forma y

³⁶ NOM-142-SSA1/SCFI-2014 Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial. Publicada en el *Diario Oficial de la Federación* el 23 de marzo de 2015.

³⁷ Cabe destacar que la trazabilidad es además fundamental para efectos de la verificación de cumplimiento de las reglas de origen en los tratados comerciales internacionales firmados por México.

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.

La categoría de los productos que cuenten con denominación de origen 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 de 1997, respetando su idioma de origen.

En el caso de los vinos o destilados de importación, cuya denominación no se encuentre regulada en la 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.

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 la Norma, que 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.

VI. Evaluación de la conformidad y vigilancia

La evaluación de la conformidad de las bebidas alcohólicas objeto de la 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 ajustarán a lo que se señale en el procedimiento de evaluación de la conformidad específico.

Cuando las bebidas alcohólicas, objeto de la Norma Oficial Mexicana, cuenten con una persona acreditada y aprobada en términos de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización 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.

La Secretaría de Economía podrá realizar visitas de verificación con objeto de vigilar el cumplimiento de los procedimientos para la evaluación de la conformidad, en los términos establecidos en el título quinto de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.

Asimismo, la Profeco podrá realizar visitas de verificación con objeto de vigilar el cumplimiento de la Norma Oficial Mexicana, conforme al capítulo XII de la Ley Federal de Protección al Consumidor.

CAPÍTULO SEGUNDO

La Ley General de Fomento a la Industria Vitivinícola

La producción vitivinícola en México se desarrolla actualmente con éxito y calidad en varios estados de la República, como Aguascalientes, Baja California, Coahuila, Chihuahua, Guanajuato, Querétaro, Zacatecas y San Luis Potosí, inclusive se está vinificando también en la Ciudad de México. Según el Consejo Mexicano Vitivinícola,³⁸ el 70% de los vinos en México se elaboran de diez variedades de mayor consumo. Así, en tintas destacan:

Cabernet Sauvignon (20%)

Merlot (8%)

Syrah (5%)

Nebbiolo (5%)

Tempranillo (4%)

Zinfandel (4%)

Cabernet Franc (3%)

En variedades blancas:

Chardonnay (8%)

³⁸ Disponible en: <https://uvayvino.org.mx>.

Chenin Blanc (5%)

Sauvignon Blanc (4%)

Si bien hay que añadir otras variedades blancas, como Chasselas.

Según Corona Solórzano, en México existen más de 940 etiquetas y más de 170 casas vinícolas,³⁹ si bien se habla de 191 productores en 2016.⁴⁰ Según el Consejo Mexicano Vitivinícola, en 2018 había doscientas empresas que produjeron 2.144,725 cajas (12 bot 750ml./cajas). Éstas representan el 29.3% del mercado frente a los vinos importados, que tienen el 70.6%, con un volumen de 5.159,550 cajas. La meta es producir cinco millones de cajas anuales con una participación del 40% al 45% del mercado interno.⁴¹

En cuanto al consumo de vino en México, éste se ha venido incrementando de manera sostenida. Así, en 2017 se consumieron .960 lts. *per capita*, que casi cuadruplica al de 2002, que era de .250 lts. En 2009, el *per capita* fue de .450 lts y de .750 lts. en 2013. La meta es de 2 a 3 litros *per capita* para 2033. Para ciertos segmentos poblacionales se busca alcanzar de diez a quince litros *per capita*.⁴²

Entre 2006 y 2011 se incrementó en 37.5% la superficie de cultivo de *vitis vinifera*, al pasar de 2,577 a 3,545 hectáreas, con un aumento en la producción de 30.04%, al pasar de una producción de un millón quinientas mil cajas, a cerca de dos millones de cajas de 9 litros.⁴³

Actualmente la zona vitivinícola más importante del país se encuentra en Ensenada,

³⁹ Corona Solórzano, Raúl, *El vino de México y su historia*, 2a. ed., Mexicali, B. C., 2019, p. 6.

⁴⁰ Bodenstedt, Arturo, *Guía de vinos mexicanos*, 9a. ed., México, Artboden, 2016, p. 8.

⁴¹ Consejo Mexicano Vitivinícola, *Producción de vino en México. Noviembre 2018*, p. 12.

⁴² *Idem*.

⁴³ Gerschman, Rodolfo, *Guía catadores del vino mexicano 2013-2014*, México, Planeta, 2013, p. 8.

Baja California.⁴⁴ La región se divide en diferentes valles:⁴⁵

Valle de Guadalupe

Valle de Calafia

Valle de San Antonio de las Minas

Valle de las Palmas Tecate

Valle de San Vicente

Valle de Ojos Negros

Valle de Santo Tomás

Valle de La Grulla

Después de un largo proceso, el 20 de marzo de 2018 se aprobó en el Senado de la República y fue devuelto a la Cámara de Diputados, el Proyecto de Decreto por el que se Expide la Ley de Fomento a la Industria Vitivinícola. La Ley se publicó en el *Diario Oficial de la Federación* del 23 de mayo de 2018. Ocho años antes, el 21 de julio de 2010, se había publicado en la *Gaceta* de la Comisión Permanente de la Cámara de Diputados la Iniciativa de Ley de Fomento a la Industria Vitivinícola, a cargo de los diputados César Mancillas Amador y José Luis Ovando Patrón, y del senador Alejandro González Alcocer, del grupo parlamentario del PAN.⁴⁶

⁴⁴ Para una historia completa en Baja California véase Magoni, Camilo, *Historia de la vid y el vino en la península de Baja California*, Tijuana, Universidad Iberoamericana, 2018.

⁴⁵ Velázquez, Araceli, "Bodegas de Santo Tomás", *El Conocedor*, 17 de noviembre de 2017, disponible en: <http://revistaelconocedor.com/bodegas-santo-tomas/> (fecha de consulta: 17 de septiembre de 2018).

⁴⁶ Disponible en: <http://www.senado.gob.mx/index.php?ver=cp&mn=4&id=25984> (fecha de consulta: 16 de julio de 2018).

En la Exposición de Motivos se hace referencia a los antecedentes históricos, a elementos de salud y a la situación en otras regiones productoras del mundo y de la producción de vino en México. Se le lleva hasta momentos previos a la conquista, en que los pueblos indígenas “utilizaban las vides salvajes para hacer una bebida a la que agregaban otras frutas y miel; hasta la fecha, en algunos lugares, se elabora el vino de acachul con uvas y frutas silvestres”,⁴⁷ si bien se aclara que la elaboración del vino tal como lo conocemos inició con el proceso de evangelización y la necesidad de contar con vino para consagrar y poder efectuar las celebraciones religiosas.

Se destaca en la Exposición de Motivos la labor de fray Junípero Sierra, quien estableció veintiún misiones en el norte del país, extendidas de San Diego a Sonora. En dichas misiones se plantaron vides en una variedad que adquirió la denominación “misión” o “criolla”.

Es interesante lo señalado en la Exposición de Motivos, en el sentido de que a pesar de la ancestral cultura del vino en México, poco o nada existe en la historia normativa de nuestro país en materia vinícola; ello, junto con otras causas han sumido en el rezago a nuestra industria vitivinícola, pese a lo cual ciertos vinos mexicanos han ganado premios a nivel mundial, a pesar de la desventaja comparativa que padecen los vitivinicultores en México frente a sus similares de España, Italia, Francia, Chile y Argentina, con regulaciones —hay que decirlo— más avanzadas que las nuestras.

Se señala que en los años previos a la adhesión de México al GATT, en la década de los ochenta, la producción de vinos en México observó un crecimiento importante, debido en gran parte al hecho de que en 1982 se cerraron las fronteras a la importación de vinos. En 1987, uno de los últimos buenos años para los productores nacionales que habrían de enfrentar en adelante la competencia internacional de vinos de diversas procedencias y calidades,

⁴⁷ Exposición de Motivos.

se vendieron en México dos millones de cajas de vino (veinticuatro millones de botellas de 750 mililitros). De esa cifra, se señala en la Exposición de motivos, el 98% fue de vino nacional.

Se hace patente la necesidad de apoyar al sector empresarial e industrial vitivinícola, a fin de aprovechar el incremento en el consumo de vino a nivel mundial.

Se determina que el fin de la ley es apoyar el desarrollo integral de la industria vitivinícola mediante la implementación de normas que faciliten, promuevan y estimulen el avance y crecimiento de la producción nacional de vino. Como acciones para ello destacan:

1. La exigencia de consumir preferentemente vino mexicano en las actividades que se realicen con cargo al erario por los gobiernos federal o de los estados de la República.
2. La obligación de cada una de las embajadas de realizar por lo menos una feria de cata de vino; lo anterior, con el fin de dar a conocer el producto a nivel internacional, convirtiendo así a nuestras representaciones en promotoras directas de los vinos mexicanos.
3. Obligar a la Secretaría de Hacienda y Crédito Público a elaborar un estudio para la exención en el pago del impuesto especial sobre producción y servicios (IEPS) a la enajenación de los productos vitivinícolas nacionales.
4. Dotar de los mecanismos necesarios para apoyar el crecimiento de la industria vinícola.

El breve Proyecto de Ley se dividía en tres capítulos y dieciséis artículos. Como objeto de la Ley, sin perjuicio de lo ordenado en la Ley General de Salud; la Ley del Impuesto Especial sobre Producción y Servicios y sus respectivos reglamentos, se establecía lo siguiente:

- I. Fomentar y promover al vino mexicano;

II. Promover la producción, distribución, exportación y calidad del vino mexicano, además de originar el consumo por parte de los diferentes órganos del gobierno mexicano.

III. Coordinar entre los Gobiernos Federal, Estatales, Municipales y del Distrito Federal las actividades relacionadas con la promoción del vino mexicano a apoyo mediante políticas públicas a la industria vitivinícola nacional.

IV. Coordinar y concertar a los sectores hotelero, restaurantero y vitivinícola en esta materia.

Se dedicaba el capítulo II a la promoción del vino mexicano, tarea que correspondería a la Secretaría de Economía, en coordinación con el Consejo Nacional de Fomento del Vino Mexicano. Ambas instituciones debían realizar el programa nacional de fomento al vino mexicano, a través de los siguientes medios:

- a) Recomendar el consumo moderado y responsable del vino.
- b) Informar y difundir los beneficios del vino como alimento dentro de la dieta diaria.
- c) Fomentar el desarrollo sostenible del cultivo de la vid, favoreciendo el respeto del medio ambiente, así como la fijación de la población en el medio rural.
- d) Destacar los aspectos históricos, tradicionales y culturales de los vinos mexicanos; en particular, las peculiaridades específicas de suelo y clima que influyen en ellos.
- e) Impulsar el conocimiento de los vinos mexicanos en las embajadas de México, con objeto de lograr su mayor presencia en el extranjero.
- f) Informar y difundir la calidad y los beneficios de los mostos y zumos de uva.

Correspondería a la Secretaría de Economía un papel esencial en la promoción del vino mexicano a través de diversas acciones:

- a. Promover una política de fomento de proyectos y programas de investigación y desarrollo en el sector vitivinícola, y junto con los gobiernos de los estados y municipios, cooperar de común acuerdo en la realización de campañas concertadas de información, difusión y promoción del viñedo, del vino y de los mostos de uva. Habrían de coordinarse para desarrollar campañas de publicidad y difusión del vino mexicano en los establecimientos de consumo y venta de vino.
- b. Propiciar la creación de becas, premios y estímulos a la investigación, producción y fomento del vino mexicano.
- c. En coordinación con la Secretaría de Turismo, promover la realización de exposiciones, ferias y festivales del vino mexicano; lo anterior, con el fin de promoverlo a nivel nacional e internacional.
- d. En coordinación y con la opinión de la Secretaría de Salud, la promoción del consumo moderado de vino dentro de la dieta diaria de los mexicanos.

Se señalaba que el gobierno federal, junto con los gobiernos de los estados y municipios, debían procurar el consumo del vino nacional en los eventos (*sic*) que se realicen con cargo al erario. Como se anunciaba en la Exposición de motivos de la iniciativa, correspondería a la Secretaría de Hacienda y Crédito Público elaborar estudios sobre las repercusiones económicas de los impuestos que se pretendan aplicar a la producción y enajenación de los productos vitivinícolas nacionales, bajo el objetivo primordial de fomentar la producción y exportación de los vinos producidos en nuestro país.

En el capítulo III se creaba el Consejo Nacional de Fomento al Vino Mexicano, con carácter de órgano consultivo de la Secretaría de Economía, cuyo objeto sería fomentar el

desarrollo de la industria vitivinícola nacional y hacer de ésta una industria representativa de la economía mexicana.

El Consejo Nacional de Fomento al Vino Mexicano estaría integrado por:

- I. Un presidente, que sería el titular de la Secretaría de Economía, o quien éste designe;
- II. Un secretario ejecutivo, que sería el titular de la Secretaría de Hacienda, o quien éste designe,
- III. Un representante de las secretarías de Salud y de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación;
- IV. Hasta trece vocales invitados a participar por su presidente:
 - Los presidentes de las comisiones de Economía y Hacienda y Crédito Público de la Cámara de Diputados y de la Cámara de Senadores.
 - El representante de la Asociación Nacional de Vitivinicultores.
 - Dos representantes de las asociaciones de carácter nacional más representativas dedicadas a la venta y distribución del vino mexicano, y
 - Seis titulares de las secretarías de Economía de los gobiernos estatales y del Distrito Federal, que deberán ser elegidos cada año por el presidente del Consejo de entre los estados con mayor actividad vitivinícola, o con mayor consumo de vino.

Sus funciones serían:

- I. Contribuir en la elaboración, seguimiento, evaluación y actualización del programa nacional de difusión y fomento del vino mexicano.

- II. Apoyar todo tipo de actividades y eventos que promuevan y estimulen la exportación del vino mexicano.
- III. Promover la formación y actualización de profesionales enólogos en beneficio de la calidad del vino mexicano.
- IV. Apoyar la concertación de los intereses y esfuerzos del sector público con el sector privado para el desarrollo sostenido de la industria del vino mexicano.
- V. Promover el desarrollo de sistemas integrales de información sobre las Bodegas Nacionales y las características físicas de cada uno de los vinos que producen.
- VI. Apoyar las investigaciones que tengan como fin la mejorar el proceso vitivinícola.
- VII. Impulsar el incremento y mejora de la producción nacional de vino a fin de que dé respuesta a los requerimientos del consumo nacional e internacional en condiciones adecuadas de cantidad, calidad, precio y variedad.
- IX. Intervenir como instancia de consulta y conciliación en todos los asuntos concernientes al seguimiento, evaluación y actualización de la política integral de fomento a la industria vitivinícola nacional.

En sesión celebrada en la Cámara de Diputados el 8 de noviembre de 2011, se dio cuenta al pleno de la iniciativa, que fue turnada a la Comisión de Economía, con opinión de la Comisión de Presupuesto y Cuenta Pública. Seis meses después, el dos de mayo de 2012, se publicó el dictamen de la Comisión de Economía, con proyecto de decreto que expide la Ley Federal de Fomento a la Industria Vitivinícola.⁴⁸

⁴⁸ Disponible en: <https://www.inforural.com.mx/dictamen-de-la-ley-federal-de-fomento-a-la-industria-vitivinicola/> (fecha de consulta: 16 de julio de 2018).

En el dictamen se reconoce que al sector vitivinícola, no obstante su alta importancia por sus más de cuatro millones de empleos directos que genera al año, sin contar los indirectos, no se le han brindado las condiciones necesarias para un mayor crecimiento, lo que ha retardado su desarrollo; por ello, los integrantes de la Comisión de Economía estimaron que la expedición de la ley dotaría de herramientas a los vitivinicultores para facilitarles la comercialización, distribución, promoción y difusión del vino mexicano, e iría acorde a lo establecido en el Plan Nacional de Desarrollo (PND), en el cual se establecía el deber de incrementar acciones que den certidumbre a las actividades de los sectores económicos.

La Comisión Especial para Impulsar el Desarrollo de la Industria Vitivinícola y Productos de la Vid realizó diversas reuniones de trabajo, reuniones ordinarias, así como foros para el impulso de la industria vitivinícola, donde participaron diputados federales y locales, senadores, funcionarios, catedráticos y presidentes de las asociaciones de productores vitivinícolas del país, para incorporar sus demandas principales a la iniciativa, modificándola sustancialmente. El texto resultante incluyó la creación de una Comisión Nacional Vitivinícola, con carácter de órgano desconcentrado, que vincule a la iniciativa privada y a los tres niveles de gobierno para orientar, coordinar, promover, fortalecer y fomentar el desarrollo de la industria vitivinícola. A su vez, contempla el fomento a la promoción y difusión del vino nacional desde los distintos ámbitos y órdenes de gobierno, e incentiva la certificación voluntaria del vino mexicano a fin de elevar la calidad del producto final.

La Comisión de Economía, por recomendación de la Comisión Especial para Impulsar el Desarrollo de la Industria Vitivinícola y Productores de la Vid, decidieron realizar los siguientes ajustes a la iniciativa:

1. Se sustituyó el concepto de “productor” por el de “vitivinicultor”, definiendo éste como “la persona dedicada a la producción, elaboración y transformación de la uva destinada a la industrialización del vino”, y se eliminaron las referencias

generales de productores de uva, sujetando a esta ley sólo a los productores de uva para vinificación, y no a todo el sector primario de producción y cultivo de uva.

2. Se eliminó la referencia “al sistema producto vid”, a fin de evitar posibles contradicciones con las disposiciones de la Ley de Desarrollo Rural Sustentable.
3. Se corrigió la denominación del cargo de quien dirigirá la Comisión Nacional Vitivinícola, sustituyendo el término “presidente” por el de “director general”.
4. Se corrigió el término “niveles” de gobierno por “órdenes” de gobierno.

Como señalamos líneas arriba, la Ley se publicó en el *Diario Oficial de la Federación* del 23 de mayo de 2018. Se divide en cuatro títulos y 35 artículos, con tres artículos transitorios. Duplica el articulado del proyecto inicial.

El objeto de la Ley es el de impulsar, fomentar, promover y difundir las actividades relacionadas con el sector vinícola, vitícola y vitivinícola mexicano, para impulsar una mayor productividad y competitividad de la actividad, en concordancia con la Ley para Impulsar el Incremento Sostenido de la Productividad y la Competitividad de la Economía Nacional, la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y la Ley de Desarrollo Rural Sustentable, además de establecer las bases para el impulso y desarrollo de la industria vitivinícola mexicana.

Se señala que son sujetos de la Ley todos los actores involucrados, iniciando desde los procesos de plantación, siembra, cultivo, cosecha, fermentación, crianza, envasado y la comercialización del vino elaborado, así como los productores, las organizaciones, asociaciones, comités, consejos de carácter nacional, estatal, regional, distrital y municipal, las subcomisiones de las entidades federativas que se constituyan o estén constituidas de conformidad con los lineamientos y las normas vigentes en la materia y, en general, toda persona física o moral que de manera individual o colectiva realice actividades relacionadas dentro de la cadena productiva a la actividad vitivinícola en territorio mexicano.

En el artículo 3o. se contiene una lista de definiciones para efectos de la propia ley, destacando las siguientes:

I. Añejamiento: Es el proceso de maduración al que se somete un producto alcohólico de por lo menos un año en recipientes de madera de roble blanco o encino u otras maderas que demuestren inocuidad, cuya capacidad no debe ser superior a 700 litros.

II. Enología: Ciencia, técnica y arte de producir vinos, mostos y otros derivados de la vid mediante la implantación de técnicas de cultivo de viñedo, el análisis de los productos elaborados y almacenaje, gestión y conservación de los mismos.

III. Productor: Persona dedicada al cultivo, producción, elaboración y transformación de la uva destinada a la elaboración de Vino.

IV. Vid: Planta que produce uva, fruto comestible y materia prima para la fabricación de Vino y otras bebidas alcohólicas.

V. Vinícolas: Adjetivo de la palabra "Vino" que hace referencia a los establecimientos relacionados con su elaboración y su comercio.

VI. Vino: Bebida alcohólica que se obtiene de la fermentación únicamente de los mostos de uva fresca con o sin orujo, o mezcla de mostos concentrados de uva y agua, su contenido de alcohol es de 8% Alc. Vol. a 16% Alc. Vol.⁴⁹

VII. Vino de Importación: Todo aquel Vino elaborado fuera del territorio mexicano, que ingresa legalmente a nuestro país ya envasado en diversas presentaciones por empresas distribuidoras o en forma líquida a granel y que podrá terminar los procesos de fermentación, clarificación, filtrado, añejamiento y envasado, por empresas legalmente establecidas con domicilio fiscal en nuestro país.

VIII. Vino Mexicano: Es el Vino producido con el 100% de uvas de origen mexicano y que además su contenido total es fermentado y envasado en territorio nacional.

⁴⁹ Definición que contrasta con el contenido en el artículo 12 de la Ley Vitivinícola de 1943, y fue tomada de la Norma Oficial Mexicana NOM-199-SCFI-2017, Bebidas alcohólicas-Denominación, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.

IX. Viñedos: Plantaciones de vides que son rigurosamente plantadas, cuidadas y mantenidas para la producción de Vino y otras bebidas alcohólicas en sus diferentes categorías, así como para la producción y venta de las uvas para consumo como frutas, pasas de uva y jugo de uva.

X. Viticultura: Cultivo sistemático de la Vid, o parra, para usar sus uvas en la producción de Vino.

Se incluye una declaración general en el sentido de que las autoridades, en el ámbito de sus respectivas competencias, fomentarán el desarrollo y participación del sector en el mercado, incluyendo la promoción de esquemas de participación de productores. Para ello, el Ejecutivo Federal, a través de sus dependencias y entidades, podrá suscribir convenios de coordinación con los gobiernos de las entidades federativas, y de los municipios para el cumplimiento de los objetivos de la Ley.

Se fijan como líneas estratégicas de acción para el cumplimiento del objeto de la Ley:

- I. Fomentar el respeto del territorio considerado como apto para el cultivo de la Vid en territorio nacional;
- II. Estimular el crecimiento económico de la actividad vitivinícola en territorio nacional, generando las condiciones favorables para el impulso de inversión y acceso a fuentes de financiamiento y apoyos para la iniciativa privada;
- III. Fomentar el cumplimiento de las normas oficiales mexicanas y normas mexicanas aplicables al Sector, así como su evaluación de la conformidad para garantizar la disponibilidad y correcta información al consumidor sobre la calidad del Vino Mexicano y su correcta clasificación;
- IV. Fortalecer la competitividad de los vinos nacionales en el mercado fomentando el desarrollo de su producción y calidad de los mismos;
- V. Fomentar el uso y conocimiento en el público consumidor de distintivos relacionados con la calidad del Vino Mexicano, y

VI. Fomentar campañas y/o actividades de promoción nacional e internacional orientadas a aumentar un mayor conocimiento y consumo de Vino Mexicano.

Se consideran factores básicos para el impulso del sector:

I. Los procesos de plantación, siembra, cultivo, cosecha, fermentación, crianza, añejamiento, envasado y de la distribución y comercialización del Vino Mexicano elaborado, así como de los actores que participan en la cadena productiva entre los que se encuentran los productores, empresas, academia, las organizaciones, asociaciones, comités y consejos de carácter nacional, estatal, regional, distrital y municipal, que son la base fundamental para el fomento del Sector mediante la inversión directa, la generación de empleo y la promoción del Vino Mexicano a nivel nacional e internacional;

II. El estímulo del desarrollo de los productores de uva y de la industria del Vino a través del fomento de inversión en infraestructura y el mejoramiento de los servicios públicos, y

III. La tecnificación de los procesos de producción, así como el empleo de nuevas herramientas especializadas en la producción de Vino Mexicano.

El título II de la Ley se refiere a la creación de la Comisión Intersecretarial de Fomento a la Industria Vitivinícola, como órgano de consulta y coordinación de la administración pública federal, de conformidad con lo establecido en la propia Ley y demás disposiciones aplicables. La Comisión se integra por un presidente, un secretario ejecutivo y los representantes de la Secretaría de Gobernación, Secretaría de Hacienda y Crédito Público, Secretaría de Relaciones Exteriores, Secretaría de Turismo, Secretaría de Educación Pública, Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales y Secretaría de Salud. Se aclara que los servidores públicos que integran la Comisión deberán tener un nivel mínimo de director general; asimismo, podrán designar a sus suplentes quienes deberán tener un nivel mínimo de director de área.

Podrán ser invitados a las sesiones de dicha Comisión con voz, pero sin voto, los funcionarios de las secretarías de Estado, de los gobiernos de las entidades federativas, dipu-

tados federales y senadores de la República, así como los miembros o representantes de las diferentes cámaras empresariales, y los presidentes de los comités Nacional y estatales de los sistemas producto vid, las asociaciones, y los consejos constituidos, así como aquellos que la propia Comisión considere necesarios para el cumplimiento de sus funciones.⁵⁰

El objeto de la Comisión es el de orientar, promover, apoyar y proponer políticas públicas para el fomento de la industria vitivinícola nacional y para el cumplimiento de su objeto. Las instituciones y entes de la administración pública federal y estatal, en el ámbito de sus competencias, así como las asociaciones, consejos, comités y representaciones privadas, podrán apoyar a la Comisión en el ejercicio de sus atribuciones, bajo los principios de colaboración, coordinación e información interinstitucional.

La Comisión debe ser incluyente y representativa de las opiniones e intereses de los comités Nacional y estatales de los sistemas producto vid, productores, asociaciones civiles, académicos y demás organizaciones que tengan por objeto o se encuentren relacionados con la industria vitivinícola mexicana. Toda organización reconocida y acreditada por la Secretaría deberá poder nombrar un representante ante la Comisión Intersecretarial.

Asimismo, las entidades federativas que así lo requieran podrán crear subcomisiones relacionadas con la industria vitivinícola mexicana, a través de sus secretarías de desarrollo agropecuario para enriquecer los trabajos de la Comisión, de conformidad con las disposiciones del Reglamento.

La Comisión cuenta con las siguientes funciones:

- I. Proponer en congruencia con el sistema de planeación democrática del desarrollo nacional, las políticas generales y definir las estrategias de fomento a la industria vitivinícola nacional;

⁵⁰ La participación de los integrantes de la Comisión y de los invitados será de carácter honorífico, por lo que no pueden recibir percepción alguna.

- II. Fomentar la investigación acerca de las diferentes variedades y clasificaciones de uva para vinificación;
- III. Establecer la obligatoriedad de la adopción y uso de certificaciones y/o mecanismos de evaluación para dar cumplimiento con las normas oficiales mexicanas y en concordancia con la legislación federal aplicable, a efecto de impulsar el uso y promoción de un distintivo público acerca de la calidad y clasificación en la producción de vinos mexicanos;
- IV. Establecer las bases para la creación, el funcionamiento y regulación aplicable del *Registro Nacional de Productores Vitivinícolas*, incluyendo a los productores primarios relacionado a la producción de las variedades de Vid utilizadas para la elaboración de vinos mexicanos, mismo que deberá servir como base instrumento de consulta para beneficio de políticas públicas, programas, apoyos e incentivos de los diferentes ámbitos gubernamentales;
- V. Ser instancia de consulta y colaboración para la realización de estudios, planes, programas, proyectos y políticas públicas que se desarrollen en la materia;
- VI. Impulsar las políticas públicas relacionadas con el Sector, para su crecimiento y desarrollo integral del Sector;
- VII. Participar en foros nacionales e internacionales relacionados con el cumplimiento del objeto de la Comisión;
- VIII. Publicar un informe anual sobre el desempeño de sus funciones y los avances en la materia, y
- IX. Las demás que establezcan las disposiciones legales aplicables.

El presidente y el secretario ejecutivo de la Comisión tienen las siguientes facultades:

- I. Formular y presentar a la Comisión el Programa Anual de Trabajo y los programas de acción;
- II. Formular opiniones y proponer a la Comisión las vías para la solución de conflictos relacionados con la industria vitivinícola;

- III. Proponer los asuntos a tratar en las sesiones de la Comisión;
- IV. Formular y presentar a la Comisión el calendario de encuentros relacionados con la industria vitivinícola, considerando la información que los propios productores y asociaciones relacionadas con la industria vitivinícola determinen;
- V. Representar a la Comisión en foros, y actividades nacionales e internacionales vinculados con el Sector;
- VI. Convocar a las reuniones ordinarias de la Comisión, y
- VII. Las demás que le sean conferidas en la Ley de Fomento a la Industria Vitivinícola y otros ordenamientos.

Los representantes de la Secretaría de Economía y de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación que asistan a la Comisión de manera directa tomarán los acuerdos y levantarán las minutas correspondientes a las sesiones de la misma, además de las funciones que le sean encomendadas por la propia Comisión.

Los artículos 20 a 28 de la Ley determinan las tareas y obligaciones de diversas secretarías de Estado respecto del sector vinícola, vitícola y vitivinícola mexicano. Así:

I. La Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación

La Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, en coordinación con la Comisión, deberá apoyar al sector para:

- 1) Promover, evaluar y ejecutar una política nacional de fomento económico específica delineada a favor de la industria vitivinícola con la participación de los representantes de los comités Nacional y Estatales de los sistemas pro-

ducto vid, comités interinstitucionales, consejos, productores, asociaciones civiles y académicos que por objeto o interés estén vinculados a la industria vitivinícola.

- 2) Instrumentar el Registro Nacional de Productores Vitivinícolas, que deberá contener los datos completos del padrón de productores de uva destinada a la producción de vino, embotelladores, comercializadores, distribuidores, importadores y exportadores de vino; el cual será parte del Sistema Nacional de Información para el Desarrollo Rural Sustentable, establecido en la Ley de Desarrollo Rural Sustentable.
- 3) Asesorar a los productores para que en el desarrollo de cultivos destinados a la producción de insumos para la vitivinicultura se realicen de acuerdo con las mejores prácticas agrícolas aplicables en materia de sanidad vegetal y que las investigaciones científicas y tecnológicas aconsejen.
- 4) Promover programas específicos destinados al desarrollo del sector, sin importar los niveles de producción.
- 5) Implementar las acciones de capacitación y asistencia técnica para la producción de la uva destinada a la producción vitivinícola.
- 6) Realizar campañas de protección fitosanitaria y demás instrumentos en materia de sanidad vegetal en el marco de su competencia
- 7) Impulsar la integración de la cadena productiva.
- 8) La formación de los productores y demás agentes relacionados con la producción vitivinícola a través de mecanismos de capacitación, consultoría y concertación.

II. La Secretaría de Economía

Le corresponde a la Secretaría de Economía, en coordinación con la Comisión, apoyar al sector vinícola, vitícola y vitivinícola mexicano a:

- 1) Realizar campañas de promoción del vino mexicano, asegurándose de que las marcas participantes en estas campañas estén debidamente certificadas conforme lo establezcan las normas oficiales mexicanas aplicables al vino.
- 2) Difundir las normas oficiales mexicanas en donde se establezcan las características y especificaciones necesarias que deberán cumplir la elaboración de productos vitivinícolas para su comercialización.
- 3) Incentivar, en conjunto con la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, la incorporación de los productores mexicanos al padrón nacional de exportadores, conforme a los lineamientos legales vigentes.
- 4). Difundir las políticas de exportación para potenciar la penetración del vino mexicano en otros mercados.
- 5) El acceso a los programas federales en relación a los apoyos vitivinícolas.

III La Secretaría de Hacienda y Crédito Público

La Secretaría de Hacienda y Crédito Público, en coordinación con la Comisión, deberá apoyar al sector vinícola, vitícola y vitivinícola mexicano a actualizar la incorporación de los productores nacionales al padrón de exportadores. No se menciona nada respecto de estímulos fiscales al sector.

IV. La Secretaría de Educación Pública

A la Secretaría de Educación Pública, en coordinación con la Comisión, le corresponde, conforme a la Ley, apoyar al sector vitivinícola promoviendo e impulsando en la educación media superior y superior las áreas encaminadas al estudio de la enología y la viticultura.

V. La Secretaría de Salud

La Secretaría de Salud, en coordinación con la Comisión, deberá apoyar al sector vitivinícola a través de sus programas, para la prevención contra las adicciones, promoviendo el consumo moderado del vino, en coordinación con el Consejo Nacional contra las Adicciones.

VI. La Secretaría de Turismo

La Secretaría de Turismo, en coordinación con la Comisión, deberá brindar su apoyo al sector vinícola, vitícola y vitivinícola mexicano a:

- 1) Promocionar las rutas de vino y de turismo enológico.
- 2) Impulsar al vino mexicano como producto representativo nacional.
- 3) Fomentar y dar cumplimiento a lo establecido en la política de fomento a la gastronomía mexicana.

VII. La Secretaría de Relaciones Exteriores

A la Secretaría de Relaciones Exteriores, en coordinación con la Comisión, le corresponde apoyar al sector vinícola, vitícola y vitivinícola mexicano promocionando al vino mexicano

a través de todas sus representaciones, embajadas y consulados, dentro y fuera del territorio nacional, promoviendo la oferta y calidad del vino mexicano en el extranjero.

VIII. La Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales

La Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales, a través de la Comisión Nacional del Agua y las entidades federativas, a través de sus comisiones estatales u organismos operadores de agua, deberán proporcionar en el ámbito de sus respectivas competencias, con cargo a los productores en términos de las disposiciones aplicables, el abastecimiento y acceso al agua en las regiones productoras de vid.

IX. La Secretaría de Energía

La Secretaría de Energía, en coordinación con la Comisión, deberá brindar su apoyo al sector vinícola, vitícola y vitivinícola mexicano a:

- 1) Fomentar y promover una mayor integración nacional de equipos y componentes para el aprovechamiento de las energías renovables en los diferentes procesos de producción del vino mexicano.
- 2) Promover las energías renovables utilizadas en la vitivinicultura, en apego a la Ley de Transición Energética.

Respecto a la normatividad aplicable, los productores y envasadores de vino deben cumplir con los sistemas de control de calidad, especificaciones fisicoquímicas, envase, embalaje e información comercial establecidas en las disposiciones sanitarias y normas oficiales mexicanas del sector que le sean aplicables. Se especifica que la evaluación de la conformi-

dad del vino debe llevarse a cabo conforme lo dispuesto por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento y en las normas oficiales mexicanas de la calidad y clasificación del vino mexicano aplicables al sector, a fin de corroborar la autenticidad de la calidad y clasificación del vino mexicano.

El título IV de la Ley se refiere a la promoción del vino mexicano, tarea que corresponde a la Comisión la promoción junto con la difusión de los productos vitivinícolas. Para ello, la Comisión podrá:

- 1) Elaborar material de promoción para dar a conocer el vino mexicano.
- 2) Impulsar el diseño de políticas públicas a fin de propiciar la definición de programas específicos o conceptos de apoyo dentro de aquellas políticas existentes en los tres órdenes de gobierno, y
- 3) Las demás que establezcan las disposiciones jurídicas aplicables.

Es importante destacar que conforme a la Ley, la Comisión deberá tener acceso a espacios y tiempos oficiales para la divulgación de sus funciones y para la correcta promoción de la cultura del consumo del vino mexicano en los términos de las leyes respectivas. En su caso, los criterios orientadores que se deberán seguir en las campañas financiadas con fondos públicos serán los siguientes:

- 1) Recomendar el consumo moderado y responsable del vino.
- 2) Informar y difundir los beneficios del vino, en materia de salud pública y los riesgos para la salud cuando se consume en exceso.
- 3) Fomentar el desarrollo sostenible del cultivo de la vid, favoreciendo el respeto del medio ambiente.
- 4) Destacar los aspectos históricos y tradicionales de los vinos mexicanos, en particular las peculiaridades específicas de la diversidad de las regiones, como

son las características del suelo, altitud, aire, clima, entre otros que influyen en ellos.

- 5) Informar y difundir la calidad, los beneficios, propiedades, cualidades y la composición del vino, a efecto de tener información completa sobre el producto.

Se señala además que los organismos de productores y empresariales relacionados con la industria podrán realizar campañas nacionales de promoción y difusión del vino mexicano, con la participación de la Comisión, los productores y los tres órdenes de gobierno.

Conforme al artículo segundo transitorio, el Ejecutivo Federal debió haber expedido el Reglamento dentro de los 180 días siguientes a la entrada en vigor de la Ley y establecer las adecuaciones de carácter orgánico, estructural y funcional para su debido cumplimiento. Hasta octubre de 2019 el Reglamento no había sido expedido.

Bibliohemerografía

I. BIBLIOGRAFÍA

- BERNALDO DE QUIRÓS, Constancio, "Vino", *Enciclopedia jurídica española*, Barcelona, Francisco Seix Editor, 1910.
- BETTÓNICA, Luis, *El vino de Jerez*, Madrid, Publicaciones Españolas, 1974.
- BODENSTEDT, Arturo, *Guía de vinos mexicanos*, 9a. ed., México, Artboden, 2016.
- CONSEJO MEXICANO VITIVINÍCOLA, *Producción de vino en México, noviembre 2018*.
- CORONA SOLÓRZANO, Raúl, *El vino de México y su historia*, 2a. ed., Mexicali, B. C., 2019.
- DOMINÉ, André *et al.*, "Introducción al vino", en DOMINÉ, André, *El vino*, Madrid, 2000.
- GAUTIER, Jean-François, *Histoire du vin*, 2a. ed., Paris, Presses Universitaires de France, 1996.
- GERSCHMAN, Rodolfo, *Guía catadores del vino mexicano 2013-2014*, México, Planeta, 2013.
- GERSCHMAN, Rodolfo, *Guía catadores del vino mexicano*, México, Planeta, 2016.
- LMO, Tito, *Historia de Roma desde su fundación*, Madrid, t. VII, libro XXIX.
- MAGONI, Camilo, *Historia de la vid y el vino en la península de Baja California*, Tijuana, Universidad Iberoamericana, 2018.
- MARI, Enrique E., *El banquete de Platón. Su ley y elementos estructurantes: el vino, la palabra, el eros*, Buenos Aires, Editorial Biblos, 2001.
- UNWIN, Tim, *El vino y la viña. Geografía histórica de la viticultura y el comercio del vino*, trad. de Ana Alcaina y Victoria Ordóñez, Barcelona, Tusquets, 2001.

II. HEMEROGRAFÍA

- ÁLVAREZ ENRIQUEZ, Carmen Paz, "Instituciones del derecho del vino. En especial de las denominaciones de origen", *Revista Chilena de Derecho*, Santiago, vol. 25, núm. 4, octubre-diciembre de 1998.
- AMAT FLOREZ, Cármen, "Embriaguez y moderación en el consumo del vino en la antigüedad", *Iberia*, núm. 9, 2006.
- CRUZ BARNEY, Oscar, "El vino y el derecho. La regulación jurídica de la producción venta y consumo del vino en México", *Anuario Mexicano de Historia del Derecho*, México, núm. XV, 2003.
- MÉNDEZ AGUIRRE, Víctor, "Vino y filosofía moral", *Revista Universum*, Talca, Dossier: Viticultura y ciencias sociales, núm. 22, vol.1, 2007.
- VELÁZQUEZ, Araceli, "Bodegas de Santo Tomás", *El Conocedor*, 17 de noviembre de 2017, disponible en: <http://revistaelconocedor.com/bodegas-santo-tomas/> (fecha de consulta: 17 de septiembre de 2018).
- VELÁZQUEZ, Araceli, "Bodegas de Santo Tomás", *El Conocedor*, 17 de noviembre de 2017, disponible en: <http://revistaelconocedor.com/bodegas-santo-tomas/> (fecha de consulta: 17 de septiembre de 2018).

La Ley General de Fomento a la Industria Vitivinícola, editado por el Instituto de Investigaciones Jurídicas de la UNAM, se terminó de imprimir el 29 de noviembre de 2019 en los talleres de Ultradigital Press, S. A. de C. V., Centeno 195, Valle del Sur, Iztapalapa, 09819 Ciudad de México, tel. 55 5445 0470, ext. 364. En esta edición se empleó papel bond blanco de 90 gramos para los interiores y cartulina couché de 250 gramos para los forros. Consta de 200 ejemplares (impresión digital).