

## Evaden 6 mmdp las bebidas ilegales

ADRIANA LEYVA

Cuidado con lo que toma.

El 42 por ciento de las bebidas de alta graduación que hay en el mercado son ilegales, según un estudio sobre la ilegalidad de bebidas alcohólicas que el Consejo Regulador del Tequila (CRT) presentó ante el SAT y la Secretaría de Economía.

Ramón González, director del CRT, explicó que además, con esto, se estarían evadiendo alrededor de 6 mil millones de pesos tan sólo en el Impuesto Especial sobre Producción y Servicios (IEPS).

“Se abre una gran oportunidad de poder normalizar estos productos y hoy en día, pues tener una competencia leal”, explicó luego de la presentación del proyecto de sustentabilidad que tiene el CRT junto con el Centro Mario Molina

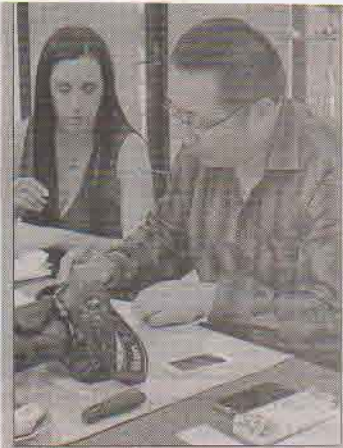
El porcentaje de bebidas ilegales se compone de importaciones ilegales, producción clandestina y falsificación de marcas, detalló el directivo.

El director del CRT negó también que exista escasez de agave, luego que productores lo acusaron el miércoles.

“No realmente. Tenemos una baja de la producción pero no es producto de que no se esté vendiendo el Tequila”, dijo.

Sobre que se esté jimando agave joven, aseguró que la norma oficial indicaba que el agave tenía que ser maduro, pero este término se tuvo que retirar.

También, respecto a las declaraciones de agaveros sobre que se estaba produciendo Tequila con agave fuera de la Denominación de Origen, González aseguró que en una reunión que sostuvieron ayer no se presentó ninguna evidencia sobre esto.



## Firma Casa Tequila contrato comercial para exportar su producto a China

Casa Tequila integrada por 11 empresas productoras y exportadoras de tequila que le están apostando al mercado chino con la creación del showroom en Shanghai, China, firmó un importante contrato comercial para impulsar la distribución de la bebida mexicana en el gigante asiático.

Fue así, como resultado de varios meses de trabajo y con el apoyo de ProMéxico, Casa Tequila recibió la visita del gerente de la empresa distribuidora Winekee, Charles Wu y signó con él este importante contrato que impulsará de manera significativa la distribución comercial

de los productos de estas 11 empresas tequileras.

Casa Tequila tiene como objetivo promover y dar a conocer el tequila 100 % de agave en el mercado chino.

Asimismo crear una plataforma en destino para el desarrollo de negocios a corto y mediano plazo ubicado en una zona libre de comercio, en la ciudad de Shanghai, corazón logístico de China, siendo éste un logro importante, resultado de las negociaciones, de la campaña de promoción y de las misiones comerciales a China, que se han realizado gracias al apoyo de Sagarpa, ProMéxico, y de la CNIT.

Casa Tequila está conformada por Beverage and Tequila Export SA de CV, Cantexport SA de CV, Cía. Tequilera de Arandas SA de CV, Destiladora Agave Azul SA de CV, Hacienda de Oro SA de CV, La Cofradía SA de CV, La Tizona SA de CV, Marvink Internacional SA de CV, Tequila Fogata SA de CV, Tequila San Matías de Jalisco SA de CV y Tequilas del Señor SA de CV.

Finalmente, Casa Tequila informó que con la finalidad de que el Charles Wu, CEO de la empresa distribuidora Winekee tuviera un panorama más amplio de las empresas tequileras participantes en el proyecto, así como del Tequila, cumplió una agenda comercial en Jalisco.



» CON ELLO se impulsará la distribución comercial del tequila 100 % de agave.



## Compromisos con el medio ambiente

El premio Nobel de Química, Mario Molina, por medio de su centro de estudios para el medio ambiente y energía firmó un convenio a través de cual se impulsarán acciones limpias para la sustentabilidad de la Cadena Productiva de Agave Tequila y en donde un paso importante será la sustitución del combustible por gas natural en los procesos industriales.

El científico mexicano dijo estar contento de que una industria como la del tequila busque tener una responsabilidad social y se preocupe de su medio ambiente, por lo que la colaboración se mantendrá en los próximos meses para generar una industria sustentable.

Señaló que con este proyecto la intención es mejorar la protección al medio ambiente y se partirá con las medidas ya implementadas desde hace algún tiempo, pero "sí sabemos de ciertas medidas como la sustitución del combustible por gas natural y ya se empiezan a tomar muchas medidas" que muestran el interés de la industria por mejorar su medio a bien y no empeorarlo.

Molina Pasquel indicó que con esto se va en línea con la tendencia del mercado internacional de consumir productos fabricados verdes y que protejan al medio ambiente. "Esto es una

■ Premio Nobel de Química firmó un convenio a través de cual se impulsarán acciones limpias para la sustentabilidad de la Cadena Productiva de Agave Tequila

señal positiva" y sobre todo porque se reconoce la necesidad de mejorar esta situación.

Mientras que Miguel Ángel Domínguez Morales, presidente del Consejo Regulador del Tequila, señaló parte de los estudios que se realizarán por el Centro Mario Molina, serán sobre energía y medio ambiente para toda la cadena productiva y con ello generar la sustentabilidad del sector.

Es por eso que desarrollarán un plan de acción y modelos sustentables que fortalezcan la denominación de origen y a partir de una evaluación "de su posición actual proponga una ruta para alcanzar la sustentabilidad".

Este modelo se basará en la sustentabilidad ambiental con la protección de los ecosistemas, que se garanticen las condiciones para un crecimiento económico alto y perdurable. (Víctor Ramírez Álvarez)



## Participan 11 Pymes que representan 60% de la producción

# Lanza industria tequilera programa de sustentabilidad

El CRT firma acuerdo con el Centro Mario Molina y crearán juntos un plan que les permita sustituir combustóleo por gas natural

Redacción/Guadalajara

**E**l Consejo Regulador del Tequila (CRT) y el Centro Mario Molina, anunciaron el arranque del proyecto denominado: Estrategia de sustentabilidad para la Cadena Productiva Agave - Tequila, mediante el cual se busca disminuir la contaminación ambiental que genera.

De acuerdo con el CRT, con este acuerdo se pretende favorecer en lo ambiental, económico y social a la sustentabilidad y mejoramiento de la cadena que genera 60 mil empleos directos a escala nacional.

El Centro Mario Molina, asociación civil a favor del medio ambiente, creada en 2004, colaborará con el CRT para desarrollar conjuntamente una estrategia que oriente a la Cadena Agave - Tequila en un modelo sustentable que fortalezca la Denominación de Origen y que a partir de una evaluación de su posición actual, proponga una ruta con el fin de alcanzar la sustentabilidad entendida en tres dimensiones: ambiental



CORTESIA

En la firma del acuerdo para implementar la estrategia

(protección de ecosistemas), económica (garantía de condiciones para un crecimiento perdurable), y social (buen funcionamiento de mercados laborales).

“Un aspecto a destacar es la colaboración; no estamos trabajando nada más con una de las industrias o con varias por separado, sino que -en estos temas- la colaboración implica que a todos nos vaya mejor”, refirió el Premio Nobel de Química, el

doctor José Mario Molina Pasquel y Henríquez al hacer mención de la participación de 11 Pymes tequileras sin fines de lucro, en dicho proyecto que representan cerca del 60 por ciento de la producción total de la industria tequilera.

“Tenemos una responsabilidad con nuestros hijos, nietos y socios de tener un entorno con una vida mejor; es una muy buena noticia que esta industria tenga presente

75 millones de dólares es lo que ha invertido la industria en medio ambiente

El proyecto dará sustentabilidad a toda la cadena productiva agave-tequila

esta ideología”, mencionó Molina respecto a la segunda dimensión para alcanzar la sustentabilidad deseada, que implica la certeza de un crecimiento económico alto y perdurable.

Por otro lado, se mencionó la importancia de hacer hincapié en cuanto al objetivo de evaluación y cuantificación de la huella ambiental, que refiere a los residuos agrícolas de la Cadena Agave - Tequila y su reutilización para favorecer nuestro ecosistema; también es un aspecto trascendental para el doctor Mario Molina el hecho de la sustitución de combustóleo por gas natural, como parte de una serie de tecnologías ya aplicadas actualmente en la industria tequilera en materia del medio ambiente.

Hasta hoy en día, se han invertido alrededor de 75 millones de dólares en los últimos 10 años a favor del proyecto ya antes mencionado. M





Ramón González, director del CRT

CRT

## Reconocen baja en la producción del tequila

MM

■ Si hay una baja en la producción del tequila, aunque esto no es para alarmar pues en el 2014 se alcanzó un año record en la exportación de la bebida nacional a 120 países, 171.3 millones de litros, aseguró Ramón González Figueroa, director general del Consejo Regulador del Tequila (CRT) y agregó que se tienen actualmente 260 millones de litros en inventarios mismos que se tendrán que ir desplazando.

"Se han dispuesto en los últimos cuatro meses cerca de 20 millones de litros que es lo que está representando una aparente baja en la producción, pero la comercialización sigue sin duda alguna teniendo éxito y sigue siendo la bebida número uno en cuanto a bebidas destiladas".

Destacó que es necesario buscar apoyo de autoridades para normalizar los destilados de agave, la inulina y el jarabe, que no cuentan con Norma Oficial Mexicana, de carácter obligatorio y de con evaluación de la conformidad, se cuestiona que se le incorpore agave, por lo que le "pega" al sector primario de la cadena productiva agave-tequila.

### MADURÓMETRO

Ante la denuncia que hicieron representantes del Comité Nacional del Sistema Producto Agave - Tequila en relación a que se está jimando agave joven debido a la escasez de plantas, González dijo que no existe un "madurómetro" que indique cuándo cortar el agave y que cada productor de tequila decide con qué plantas trabaja.