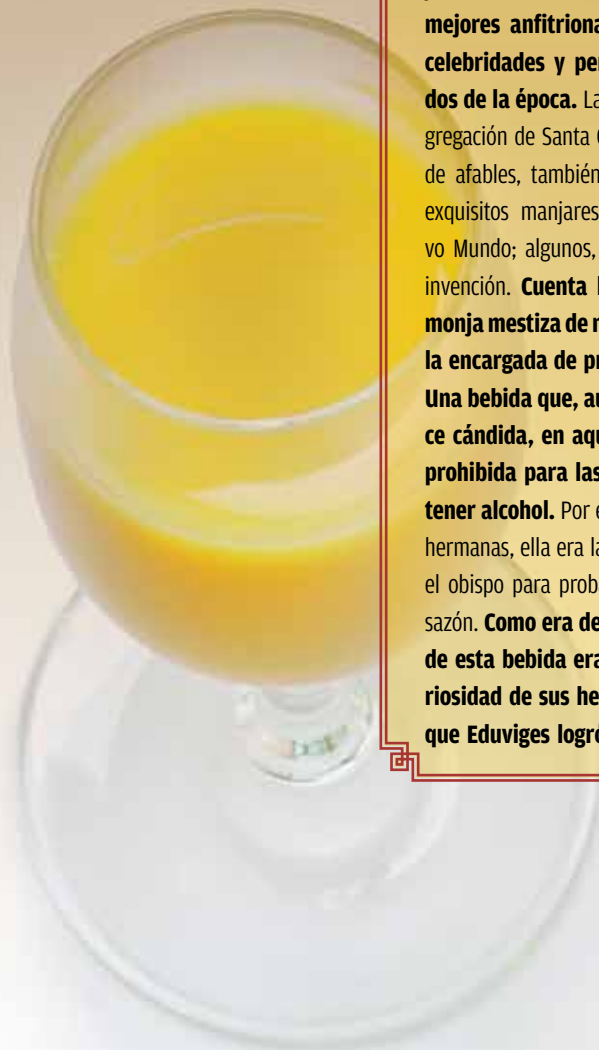


ROMPOPE

LA BEBIDA QUE SE ESCAPÓ DE UN CONVENTO

Durante el periodo colonial, en la ciudad de Puebla de los Ángeles, las monjas clarisas tenían la fama de ser las mejores anfitrionas para hospedar a celebridades y personajes encumbrados de la época. Las religiosas de la congregación de Santa Clara no sólo pecaban de afables, también preparaban los más exquisitos manjares y bebidas del Nuevo Mundo; algunos, incluso, de su propia invención. **Cuenta la leyenda que una monja mestiza de nombre Eduviges era la encargada de preparar el rompopo. Una bebida que, aunque hoy nos parece cándida, en aquel entonces estaba prohibida para las religiosas por contener alcohol.** Por ello, de entre todas las hermanas, ella era la única autorizada por el obispo para probarlo mientras le daba sazón. **Como era de esperarse, el sabor de esta bebida era tan bueno y la curiosidad de sus hermanas tan grande, que Eduviges logró arreglárselas para**

convencer al obispo de que “una copita al día no le hace daño a nadie”, consiguiendo así que las otras monjas –y sus familias– pudieran probar esta bebida que en un principio estuvo reservada para la élite novohispana. Con el paso del tiempo, la popularidad del rompopo de las monjas del convento de Santa Clara se fue extendiendo por toda la Nueva España, convirtiéndose en el sustento de la congregación, junto con otras delicias como el mole, los camotes e infinidad de dulces típicos. **Actualmente, se le prepara en todo el país, pero dicen que la receta original sigue siendo un secreto fuera de los muros del convento donde se inventó. Misterios aparte, se trata de una bebida muy popular en estas fechas, ya sea servido como aperitivo o formando parte de alguna receta, como el flan de rompopo, los helados, paletas, nieves y gelatinas; o también bañando frutas, panes o hot cakes.**



Junto al tequila, el mezcal y el sotol, el rompopo ocupa un lugar privilegiado entre las bebidas alcohólicas típicas de nuestro país. Aunque a ciencia cierta desconocemos el origen de este aperitivo, sabemos que durante la época virreinal gozó de una gran popularidad; también, que alrededor del mundo existen bebidas que comparten su base —leche, canela, huevo, azúcar y alcohol—, como el *eggnog* inglés o el *advokaat* en Bélgica y Holanda; y que, indiscutiblemente, ocupa un lugar muy dulce en nuestra gastronomía, especialmente como ingrediente para postres.

Un vistazo al interior del rompopo

El producto que hoy compramos en supermercados y vinaterías se elabora a partir de la cocción de una mezcla que integra, al menos, los siguientes ingredientes:

- ▶ leche de vaca (o bien, leche procesada de vaca),
- ▶ yemas de huevo,
- ▶ almendras u otro fruto seco (como la nuez, el piñón y el pistache),
- ▶ azúcares,
- ▶ almidones o féculas u otros espesantes (que no deben sobrepasar el 2% de la composición),
- ▶ y, por supuesto, alcohol.

Aunque su color suele ser amarillo, puede variar según los ingredientes utilizados en su preparación. De igual forma, el rompopo puede estar adicionado —o no— con otros ingredientes, como:

- ▶ productos vegetales (café o vainilla, por ejemplo),
- ▶ saborizantes y colorantes (naturales o artificiales),
- ▶ y aditivos permitidos por la Secretaría de Salud.

EL ESTUDIO

¿Sabes qué contiene tu marca de rompopo favorita? El Laboratorio Profeco sí. En esta ocasión, analizó el contenido de 10 productos comercializados en puntos de venta de comercio formal y uno artesanal ofrecido de modo informal.

¿EN QUÉ NOS FIJAMOS?

Para la realización de este reporte, el Laboratorio Nacional de Protección al Consumidor llevó a cabo pruebas para determinar:

- ▶ El contenido de alcohol de cada uno de los productos.
- ▶ Que el contenido de metanol no rebasara la especificación sanitaria.
- ▶ El contenido de azúcares.
- ▶ La presencia de almidón.
- ▶ Su contenido neto.
- ▶ Que el etiquetado incluyera toda la información al consumidor que establece la normatividad, así como su veracidad.

Aunque no fue objeto de evaluación, se determinó el costo por cada 100 mililitros de producto con fines comparativos.

Leche, canela, huevo, azúcar y alcohol o una bebida alcohólica destilada son los ingredientes básicos de esta bebida, cuya receta original —dicen— aún se oculta tras de los muros de algún convento

FICHA TÉCNICA

PERIODO DEL ESTUDIO

28 de agosto
al 15 de octubre de 2013

PERIODO DE MUESTREO

28 al 29 de agosto y 30 de septiembre al 3 de octubre de 2013

PRODUCTOS ANALIZADOS

11

PRUEBAS REALIZADAS

1455



ROMPOPE

La Casita

Rompepe a la Vainilla
México / 1 l
Etiquetado: Completo
% Alc. Vol.:
Declarado: 10
Verificado: 10.16
Azúcar: 25.58% (m/v)
Almidón: Presenta
Costo/100 ml: \$ 7.40

LA HOLANDESA

Rompepe
México / 1 l
Etiquetado: Completo
% Alc. Vol.:
Declarado: 10
Verificado: 10.12
Azúcar: 32.50% (m/v)
Almidón: Presenta
Costo/100 ml: \$ 7.70

Santa Clara

Rompepe
México / 1 l
Etiquetado: Completo
% Alc. Vol.:
Declarado: 13
Verificado: 13.50
Azúcar: 27.75% (m/v)
Almidón: Presenta
Costo/100 ml: \$ 8.00

alianza

Rompepe
México / 1 l
Etiquetado: Completo
% Alc. Vol.:
Declarado: 12
Verificado: 12.12
Azúcar: 24.35% (m/v)
Almidón: Presenta
Costo/100 ml: \$ 5.60

CASA ADELITA GOURMET

Rompepe Clásico
México / 550 ml
Etiquetado:
a) Contiene hasta 9.2% menos del contenido neto que declara.
b) Contiene 12.2% menos del contenido alcohólico que declara.
c) Para denominarse rompepe, la NMX-V-046-NORMEX-2009 marca que el contenido alcohólico sea de 10 a 15% Alc. Vol., y el producto sólo contiene 7.02% Alc. Vol.
e) El etiquetado del producto incumple la NOM-142-SSA1-1995, ya que no incluye la leyenda precautoria establecida en el artículo 218 de la Ley General de Salud, que dice: "EL ABUSO EN EL CONSUMO DE ESTE PRODUCTO ES NOCIVO PARA LA SALUD".
% Alc. Vol.:
Declarado: 8
Verificado: 7.02
Azúcar: 25.63% (m/v)
Almidón: No presenta
Costo/100 ml: \$ 25.30

Coronado

Rompepe Capuchino
México / 1000 ml
Etiquetado:
a) Contiene 26% menos del contenido alcohólico que declara.
b) Para denominarse rompepe, la NMX-V-046-NORMEX-2009 marca que el contenido alcohólico sea de 10 a 15% Alc. Vol., y el producto sólo contiene 9.26% Alc. Vol.
% Alc. Vol.:
Declarado: 12.5
Verificado: 9.20
Azúcar: 31.34% (m/v)
Almidón: Presenta
Costo/100 ml: \$ 8.50

Coronado

Rompepe Vainilla
México / 1000 ml
Etiquetado:
a) Contiene 28% menos del contenido alcohólico que declara.
b) Para denominarse rompepe, la NMX-V-046-NORMEX-2009 marca que el contenido alcohólico sea de 10 a 15% Alc. Vol., y el producto sólo contiene 8.96% Alc. Vol.
% Alc. Vol.:
Declarado: 12.5
Verificado: 8.96
Azúcar: 26.99% (m/v)
Almidón: Presenta
Costo/100 ml: \$ 8.70

ENTRE LICORES TE VEAS

Debido a que el rompope es una bebida alcohólica, el envase debe presentar la leyenda: "EL ABUSO EN EL CONSUMO DE ESTE PRODUCTO ES NOCIVO PARA LA SALUD", escrito con letra legible, en colores contrastantes y sin hacer referencia a alguna disposición legal.

De acuerdo con lo establecido en la Ley General de Salud, se consideran bebidas alcohólicas aquellas que contengan alcohol etílico en una proporción de **2%** y hasta **55%** en **volumen**. Cualquiera que contenga una proporción mayor, no puede comercializarse como bebida. En el caso del rompope, de acuerdo con la norma **NMX-V-046-NORMEX-2009**, debe estar dentro de un rango de entre **10** y **15%**, siendo considerada como una bebida de **contenido alcohólico medio**. El Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios clasifica estos productos de la siguiente forma:



Bajo
Entre 2 y
6% en
volumen



Medio
Entre 6.1
y 20% en
volumen



Alto
Entre 20.1
y 55% en
volumen

Asimismo, por su contenido de azúcar, dentro de la clasificación de las bebidas alcohólicas el rompope es considerado un licor.

NORMATIVIDAD

NOM-002-SCFI-2011

Productos preenvasados. Contenido neto. Tolerancias y métodos de verificación.

NOM-142-SSA1-1995

Bienes y servicios. Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial.

NOM-030-SCFI-2006

Información comercial - Declaración de cantidad en la etiqueta - Especificaciones.

NMX-V-046-NORMEX-2009

Bebidas alcohólicas - Denominación, clasificación, definiciones y terminología.

Santa Clara

Rompope sabor nuez
México / 1 l
Etiquetado: Completo
% Alc. Vol.:
Declarado: 13
Verificado: 13.09
Azúcar: 26.82% (m/v)
Almidón: Presenta
Costo/100 ml: \$ 6.20

TOM CHERRY

Rompope
México / 1 l
Etiquetado: Completo
% Alc. Vol.:
Declarado: 10
Verificado: 9.96
Azúcar: 27.19% (m/v)
Almidón: Presenta
Costo/100 ml: \$ 6.35

Coronado

Rompope Almendra
México / 1000 ml
Etiquetado:
a) Contiene 25% menos del contenido alcohólico que declara.
b) Para denominarse rompope, la NMX-V-046-NORMEX-2009 marca que el contenido alcohólico sea de 10 a 15% Alc. Vol., y el producto sólo contiene 9.40% Alc. Vol.
% Alc. Vol.:
Declarado: 12.5
Verificado: 9.40
Azúcar: 29.63% (m/v)
Almidón: Presenta
Costo/100 ml: \$ 8.85

Sin marca

Rompope
México / Aprox. 500 ml
Etiquetado: No presenta
% Alc. Vol.:
Declarado: No presenta
Verificado: 7.88
Azúcar: 30.92% (m/v)
Almidón: No presenta
Costo/100 ml: \$ 12.00

(1) NOM-142-SSA1-1995. Bienes y servicios. Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial.
(2) NMX-V-046-NORMEX-2009. Bebidas alcohólicas - Denominación, clasificación, definiciones y terminología.

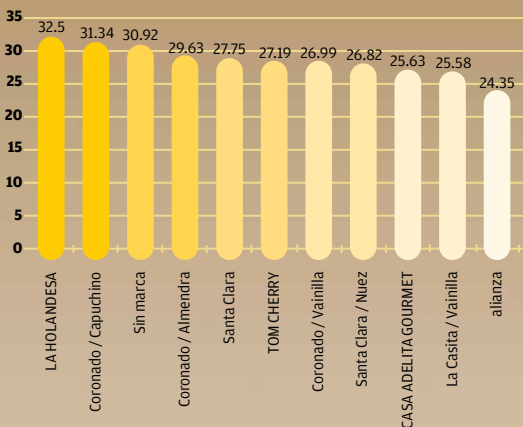


LO QUE ENCONTRAMOS

Una vez concluidas las pruebas, el Laboratorio encontró que:

Contenido de azúcares

Se encontraron contenidos de azúcares que van de 24 a 32%.



Presencia de almidón

Aunque está permitido, no se detectó la presencia de este nutrimento en dos de los productos analizados: rompope **CASA ADELITA GOURMET**, ni en el artesanal **“Sin marca”** (comercializado de modo informal).

Incumplen el contenido de alcohol

Se encontró que el contenido alcohólico varía dependiendo de la marca. Los contenidos fueron desde:

7 hasta 13% de alcohol.

Las marcas **CASA ADELITA GOURMET** y **Coronado**, en sus diferentes sabores, presentaron menos alcohol del que declaran en etiqueta, e incluso por el contenido real de alcohol que se encontró en ellos se puede determinar que incumplen con la **denominación de rompope establecida en la NMX-V-046-NORMEX-2009**, ya que no alcanzan el mínimo de **10%** de alcohol en volumen. Mismo caso del rompope artesanal, que tuvo un contenido de alcohol en volumen de **7.88%**.

En términos sanitarios, ninguno de los productos analizados **representa un riesgo** por contener cantidades fuera de especificación en metanol.

Contenido neto incompleto

El rompope de la marca **CASA ADELITA GOURMET** contiene hasta

9.2%
menos producto.

Fallas en el etiquetado

Los siguientes productos tienen fallas para cumplir a cabalidad con los requisitos señalados en la normatividad vigente:



► La marca **Coronado**—en sus diferentes sabores—declara su contenido neto utilizando la expresión **“1000 ml”**. Sin embargo, la **NOM-030-SCFI-2006** especifica que cuando el valor numérico de la cantidad contenida sea mayor o igual a un litro, debe emplear como unidad de medida básica el litro (l).



► El rompope clásico marca **CASA ADELITA GOURMET** no incluye la leyenda precautoria respecto del **abuso de este producto**, así como tampoco utiliza la abreviatura correcta para expresar el contenido de alcohol del producto.



ANTES DE COMPRAR

► Recuerda que, como cualquier otro tipo de bebida alcohólica, es recomendable obtenerlas en **comercios establecidos**. Adquirirlas en el comercio informal es riesgoso, dado que estas bebidas no son elaboradas bajo estándares de calidad controlados.

► Los licores como el rompope pueden contener hasta **15% de alcohol** (alrededor de tres veces más que la sidra); tómalos en cuenta si eres sensible al alcohol o se lo das a probar a un niño.

