

## CONTENIDO

### Proposiciones

Con punto de acuerdo, para exhortar al IMPI a modificar la “resolución mediante la cual se otorgó protección a la denominación de origen mezcal, para ser aplicada a la bebida alcohólica del mismo nombre”, publicada el 28 de noviembre de 1994, respecto a la zona denominada “Región del Mezcal”, en Oaxaca, a cargo del diputado Azael Santiago Chepi, del Grupo Parlamentario de Morena

## Anexo III-1-1

**Miércoles 20 de septiembre**

“2023, Año de Francisco Villa, el revolucionario del pueblo”

**PROPOSICIÓN CON PUNTO DE ACUERDO POR EL QUE SE EXHORTA AL INSTITUTO MEXICANO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL A MODIFICAR LA “RESOLUCIÓN MEDIANTE LA CUAL SE OTORGÓ PROTECCIÓN A LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN MEZCAL, PARA SER APLICADA A LA BEBIDA ALCOHÓLICA DEL MISMO NOMBRE”, PUBLICADA EL 28 DE NOVIEMBRE DE 1994, RESPECTO A LA REGIÓN GEOGRÁFICA DEL ESTADO DE OAXACA, LA ZONA DENOMINADA DE LA "REGIÓN DEL MEZCAL", A CARGO DEL DIPUTADO AZAEL SANTIAGO CHEPI DEL GRUPO PARLAMENTARIO DE MORENA.**

El que suscribe, **Diputado Azael Santiago Chepi**, Diputado Federal integrante del Grupo Parlamentario de **MORENA** en la LXV Legislatura de la Cámara de Diputados del Honorable Congreso de la Unión, con fundamento en los artículos 6, numeral 1, fracción I y 79 numeral 2, fracción II del Reglamento de la Cámara de Diputados, someten a la consideración del pleno de la Cámara de Diputados del H. Congreso de la Unión, la siguiente Proposición con Punto de Acuerdo, al tenor de las siguientes:

### **CONSIDERACIONES**

La **Denominación de Origen (DO)** es una figura jurídica de protección en materia de Propiedad Industrial. Con esta, se protege productos que cuentan con características propias de una región, como son los factores naturales y humanos que determinen su calidad o características peculiares.

La **Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial (LFPI)** define el concepto de la **Denominación de Origen** conforme a lo siguiente:

*Artículo 264.- Se entiende por denominación de origen, el producto vinculado a una zona geográfica de la cual éste es originario, siempre y cuando su calidad, características o reputación se deban exclusiva o esencialmente al origen geográfico de las materias primas, los procesos de producción, así como los factores naturales y culturales que inciden en el mismo.*

*Una vez emitida la declaratoria de protección de una denominación de origen, ésta deberá contar con una Norma Oficial Mexicana específica.*

Las DO aparecieron en la década de 1950 para rescatar las diferencias socioculturales entre productos similares de regiones diferentes, que fueron considerados como iguales con la apertura de las fronteras al comercio.

El sistema de registro internacional de DO, que se adoptó en 1958, está regulado por el Arreglo de Lisboa, Portugal, cuyos términos obligan a los países miembro a proteger en su territorio la DO de los productos reconocidos e inscritos en el registro por la Oficina Internacional de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI).

La protección de las DO en el marco jurídico internacional se encuentra prevista en el Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las DO y su Registro Internacional del cual México forma parte, mismo que fue publicado en el Diario Oficial de la Federación (DOF) el 11 de julio de 1964.

*“2023, Año de Francisco Villa, el revolucionario del pueblo”*

Dicha DO se encuentra protegida en los Países Parte del Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional del treinta y uno de octubre de mil novecientos cincuenta y ocho, revisado en Estocolmo el catorce de julio de mil novecientos sesenta y siete y modificado el veintiocho de septiembre de mil novecientos setenta y nueve, y su Reglamento adoptado el cinco de octubre de mil novecientos setenta y seis, publicado en el DOF el 23 de marzo de 2001, conforme a su Artículo Primero, el cual señala:

- 1) Los países a los cuales se aplica el presente Arreglo se constituyen en Unión particular dentro del marco de la Unión para la Protección de la Propiedad Industrial.
- 2) Se comprometen a proteger en sus territorios, según los términos del presente Arreglo, las denominaciones de origen de los productos de los otros países de la Unión particular, reconocidas y protegidas como tales en el país de origen y registradas en la Oficina Internacional de la Propiedad Intelectual a la que se hace referencia en el Convenio que establece la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual.

Sobre esta base, el requisito consistente en que la DO deba estar "reconocida" y "protegida" en el país de origen, tiene por efecto que dicha denominación debe estar constituida por una **denominación geográfica protegida en el país de origen**, reconocida en el sentido de que sirve para designar un producto originario de ella y que satisfaga determinados requisitos.

El Arreglo de Lisboa se implementó para atender la necesidad de disponer de un sistema internacional que facilitara la protección de una categoría especial de indicaciones geográficas, es decir, las "denominaciones de origen", en países

distintos del país de origen mediante su registro en la Oficina Internacional de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual.

De acuerdo a los objetivos y características principales del citado Arreglo de Lisboa, en muchos países, la legislación sobre competencia desleal o de protección del consumidor contiene disposiciones generales que se aplican a la apropiación indebida de indicaciones que sirven para designar productos originarios de un área geográfica. Además, en muchos países se han instaurado sistemas especiales destinados a identificar las características específicas por las cuales se reconoce que tales indicaciones sirven para designar los productos en cuestión y merecen protección especial.

Finalmente, el Arreglo de Lisboa establece el registro de las Denominaciones de Origen través de una Oficina Internacional, precisándose que una denominación admitida a la protección en un País de la Unión, no podrá considerarse que ha llegado a ser genérico, en tanto que se encuentre protegida como DO en el país que la generó, por lo que ésta no se pierde su capacidad distintiva.

Por otra parte, en el contexto de lo que dispone la Organización Mundial del Comercio, en su documento de trabajo relacionado con las Indicaciones Geográficas, Antecedentes y situación actual, se destaca lo siguiente:

La calidad, reputación u otras características de un producto pueden determinarse en función del lugar de donde proceden. Las indicaciones geográficas son topónimos (en algunos países son también palabras asociadas con un lugar) que se utilizan para identificar productos que proceden de determinados lugares y tienen determinadas características (por ejemplo, "Champagne", "Tequila" o "Roquefort")<sup>1</sup>.

La relación origen y lugar de los productos que se protegen a través de una DO, es fundamental, dado que determina la calidad, reputación y otras características que un producto puede tener, al referir en su propia denominación el lugar de donde procede o que se particulariza por la fabricación de ciertos productos.

Según la OMPI, México está adherido desde 1964 al Arreglo de Lisboa, relativo a la protección de DO y su registro internacional. A nivel nacional, La autoridad encargada de protegerlas y regularlas es el **Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI)**, lo que significa que el Estado Mexicano es propietario de los derechos sobre los productos.

Entre las ventajas de un producto con esta designación destaca el acceso de los mismos a los mercados nacionales e internacionales, dado que debe cumplir con las Normas Oficiales Mexicanas que garantizan su calidad. **Las DO distinguen a los productos nacionales en el mercado global, y les da valor agregado por prestigio y distinción**, lo que redundará en la preferencia del público consumidor.

En la actualidad, México posee 18 productos con DO, 100% nacionales reconocidos a escala mundial por su sabor, prestigio y calidad<sup>ii</sup>:

- Cocina mexicana: el Arroz del Estado de Morelos, el Cacao de Grijalva, el Café Veracruz, el Café Chiapas, el Chile Habanero de la Península de Yucatán, el Mango Ataúlfo del Soconusco Chiapas, la Vainilla de Papantla, el Café Pluma y la más reciente DO, el Chile de árbol de Yahualica.
- Bebidas tradicionales, que son producto de los cultivos de diferentes regiones: Bacanora, Charanda, Mezcal, Raicilla, Sotol y Tequila.
- Artesanías: Talavera, Cajas de Olinalá y el Ámbar de Chiapas.

En el caso de México, **las primeras DO fueron para el tequila y para el mezcal**, bebidas que se reconocieron en el Acuerdo de Reconocimiento Mutuo para la protección de las DO del sector de las bebidas alcohólicas entre México y la Unión Europea, que se firmó en 1997.

Antes de recibir la DO, estos productos fueron aprobados por una norma de la Dirección General de Normas, en la que se especifica el proceso de elaboración del producto, y registrados en el IMPI. Cabe mencionar que es necesaria la existencia de un Consejo Regulador que verifique el cumplimiento de la norma. A su vez, este organismo debe cumplir con los requisitos de la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA)<sup>iii</sup>.

Una DO existe sin necesidad de que se declare la existencia de ésta; es decir, que regularmente por la costumbre o tradición, algunos productos con características especiales o singulares son designados con el nombre del lugar donde se producen, o dicho de otra manera, son designados con el nombre del lugar donde tienen su origen o que indican su procedencia; sin embargo, para que pueda ser considerada esa indicación de procedencia una DO y ser protegida como tal por medio de la declaratoria respectiva, debe cumplir con tres condiciones principales, que son las siguientes:

- La DO deberá estar constituida por el nombre de un lugar o región geográfica del país.
- Que con dicho nombre se designe un producto originario de esa región geográfica.
- Que el producto tiene características y cualidades especiales respecto de productos de su misma clase o especie y que éstas se deban exclusivamente

al medio geográfico, incluido en éste último los factores naturales y los humanos.

La **protección de una DO** se inicia por medio de la **declaración** que para este efecto emita el IMPI conteniéndose en esta declaración los elementos y condiciones que la constituyen y motivan. Asimismo, **el Estado Mexicano será el titular de la DO protegida** de conformidad con las disposiciones establecidas por la LFPPI y corresponde al IMPI, de acuerdo con las facultades que le confiere la Ley de la materia, autorizar el uso de las DO protegidas.

Por otra parte, el uso de una DO sin la autorización correspondiente se considera un ilícito incluyendo los casos en que ésta se acompañe de indicaciones tales como género, tipo, manera, imitación u otras que tiendan a confundir a los consumidores o impliquen competencia desleal.

La **declaratoria de protección de una DO** se hará de oficio; es decir, por iniciativa del IMPI, o a petición de quien acredite tener interés jurídico que para este efecto se entiende que pueden ser personas físicas o morales que se dediquen directamente a la producción o elaboración del producto o productos que se pretenden proteger con la DO; las cámaras o asociaciones de fabricantes o productores y las dependencias o entidades del Gobierno Federal y de los gobiernos de las entidades de la Federación.

En el caso que el trámite sea iniciado a petición de quien demuestre tener interés jurídico, deberá presentarse una solicitud por escrito y a la que deberán acompañarse los documentos y constancias que sirvan de soporte a la solicitud respectiva. Esta solicitud deberá señalar:



“2023, Año de Francisco Villa, el revolucionario del pueblo”

1. El nombre, domicilio y la nacionalidad del solicitante, en el caso de persona moral, deberá señalarse la naturaleza y las actividades a que se dedica.
2. Indicar y acreditar el interés jurídico del solicitante.
3. Mencionar la DO objeto de la solicitud.
4. Establecer una descripción detallada de los productos que pretenden protegerse con la DO, atendiendo a sus características y componentes; formas de extracción, procesos de elaboración y producción. Asimismo, deberán señalarse las normas oficiales a las que se sujeta el producto, así como los modos de empaque, embalaje o envasado.
5. Determinar el lugar o los lugares de extracción, producción o elaboración del producto, delimitando el territorio de origen conforme a los caracteres geográficos y atendiendo a las divisiones políticas.
6. Mencionar y detallar los vínculos que existen entre la DO, el producto y el territorio.
7. Los demás que considere necesarios o pertinentes el solicitante.

De esto se deduce que es necesario que el solicitante deba demostrar ante el IMPI que se cumplen cada uno de los extremos determinados por el concepto que define la DO:

- El nombre de un lugar o el de una región del país con el que se designa el producto;
- Que el producto cuenta con calidad o características que lo individualizan, determinándose cuáles son éstas, y
- Que dichas características se deben esencialmente al medio geográfico del lugar o región de origen del producto, estableciéndose qué factores (naturales y humanos) influyen en la calidad o características del producto

De esta manera se da inicio al procedimiento para declarar o para resolver sobre la protección o no, de una DO.

Una vez que la solicitud es recibida en el IMPI se efectúa un examen de la información de los documentos presentados o aportados, a efecto de establecer el cumplimiento de las disposiciones establecidas en la LFPPI y, en el caso de que los documentos presentados no cumplan los requisitos legales o sean insuficientes para la comprensión y el análisis de la solicitud, a juicio del IMPI se procederá a emitir un requerimiento al solicitante o se procederá a requerir al solicitante que haga las aclaraciones o adiciones necesarias a su petición, concediéndole para este efecto un plazo de dos meses.

En caso de que el solicitante no dé cumplimiento a lo requerido por el IMPI en el tiempo y forma señalados, se tendrá por abandonada la solicitud respectiva; sin embargo, el Instituto podrá continuar de oficio la tramitación del procedimiento si lo considera pertinente.

Si la solicitud planteada cubre los requisitos establecidos en la LFPPI y, en su caso, se da cumplimiento a los requerimientos que pudiera formular el IMPI, se procederá a publicar en el DOF un extracto de la solicitud presentada.

En el caso de que el procedimiento se haya iniciado de oficio, el extracto de la solicitud deberá contener la mención de la DO, de la descripción del producto o productos que pretenden protegerse, y **del señalamiento de los vínculos entre la denominación, producto y territorio.**

El objeto de la publicación de un extracto de la solicitud para declarar la protección de una DO, tiene la finalidad de que terceros que acrediten su interés jurídico

*“2023, Año de Francisco Villa, el revolucionario del pueblo”*

puedan formular objeciones u observaciones y, en su caso, aportar pruebas a efecto de que la autoridad cuente con elementos de juicio adicionales para dictar la resolución que proceda.

Pruebas de todo tipo podrán ser admitidas excepto la confesional y la testimonial. Las pruebas periciales corresponderán al IMPI o a quien sea designado por éste. Antes de que el IMPI dicte la resolución que proceda, puede allegarse de los documentos pertinentes y realizar las investigaciones que considere necesarias.

La vigencia de la protección de una DO se encuentra determinada por las condiciones y requisitos que la motivaron; es decir, que mientras no exista una modificación de dichas condiciones la vigencia continuará por tiempo indefinido.

Una vez que haya transcurrido el plazo para formular objeciones y aporte de pruebas, así como para que se hayan efectuado los estudios necesarios y desahogadas las pruebas respectivas, el Instituto dictará la resolución que corresponda, que podrá ser en el sentido de no declarar la protección de la designación propuesta; sin embargo, en el caso de que el IMPI resuelva conceder la protección solicitada, se emitirá la declaratoria de protección correspondiente, en la que se determinarán en definitiva los elementos y requisitos que la constituyen, publicándose la misma en el DOF.

En virtud de que el Estado Mexicano es el titular de las DO, éstas sólo podrán usarse mediante autorización que expida el IMPI. Para obtener la autorización de uso es necesario solicitarla ante el IMPI por persona física o moral que cumpla con los requisitos establecidos por la LFPPI, entre los cuales se establece que el solicitante deberá dedicarse directamente a la extracción, producción o elaboración de los productos protegidos por la DO, que realice la actividad **dentro del territorio**

**determinado en la declaración**, que cumpla con las normas oficiales a que está sujeto el producto, conforme a las leyes aplicables. Una vez efectuada la solicitud, el IMPI realizará un examen de los datos y documentos aportados y, en su caso, se procederá al otorgamiento. La vigencia de la autorización de uso es de diez años contados a partir de la fecha de presentación de la solicitud, renovable por períodos iguales.

El usuario de una DO está obligado a usarla tal y como aparezca protegida en la declaración, ya que, de no usarla en la forma establecida, se procederá a la cancelación de la autorización. La autorización de uso puede dejar de surtir efectos por nulidad, cancelación y por terminación de vigencia.

El trámite de inscripción de Convenio para uso de una DO permite a un usuario autorizado (productor, actualmente sólo de tequila o mezcal), que una tercera persona pueda usar una la DO con marcas registradas por el propio productor o el distribuidor.

**En caso de no presentarse el trámite correspondiente, el Consejo Regulador de la DO, no le permitirá distribuir o vender el producto.**

## **DENOMINACIÓN DE ORIGEN DEL MEZCAL**

El Mezcal es una bebida alcohólica regional obtenida por destilación y rectificación de mostos preparados directa y originalmente con los azúcares extraídos de las cabezas maduras de los agaves, previamente hidrolizadas o cocidas y sometidas a fermentación alcohólica con levaduras, cultivadas o no.

La protección a la DO Mezcal fue solicitada en 1994 ante la entonces Secretaría de Comercio y Fomento Industrial, hoy Secretaría de Economía, por la Cámara Nacional de la Industria del Mezcal A.C., para amparar el aguardiente destilado de la planta de agave, conocida con el mismo nombre. La Resolución mediante la cual se otorga la protección prevista a la denominación de origen Mezcal, para ser aplicada a la bebida alcohólica del mismo nombre, se publicó el DOF el 28 de noviembre de 1994.

En este sentido, la protección prevista por la Ley de la Propiedad Industrial (abrogada 01/07/2020), relativa a la DO de Mezcal, se realizó mediante declaratoria, para ser aplicada a la bebida alcohólica del mismo nombre y cuya titularidad le corresponde al Estado Mexicano, conforme al artículo 167 de la citada ley.

El **28 de noviembre de 1994** se publicó en el DOF la **Resolución mediante la cual se otorgó protección a la denominación de origen Mezcal**, para ser aplicada a la bebida alcohólica del mismo nombre:

- I. La región protegida comprendió Guerrero, Oaxaca, Durango, San Luis Potosí y Zacatecas particularizando la denominada “Región del Mezcal” que incluía los municipios de Sola de Vega, Miahuatlán, Yautepec, Tlacolula, Ocotlán, Ejutla y Zimatlán en el estado de Oaxaca.
- II. Se tomó como base la Norma Mexicana NMX-V-8-1993-SFCI para la regulación de la calidad de la bebida alcohólica destilada de agave, solicitando considerar a Oaxaca como sede por ser el estado que tenía el 70% del volumen producido a nivel nacional.
- III. Se definió el objetivo de procurar el mejoramiento de la industria productora de agave y destiladoras, así como elevar el nivel social y económico de la

*“2023, Año de Francisco Villa, el revolucionario del pueblo”*

población dedicada al aprovechamiento de la materia prima, producción, comercialización y distribución, así como para tener competitividad internacional con signos distintivos para la identificación de sus productos.

En el año 1995 el mezcal obtuvo la DO, registrada ante la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI), para que de esta manera quedara consolidada la acreditación del mezcal como bebida espirituosa.

Con la finalidad de garantizar y salvaguardar esta DO se constituye formalmente como Asociación Civil el 12 de diciembre de 1997, el **Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal A.C. (COMERCAM)**<sup>iv</sup>, con número de acreditación 33/11 ante la Entidad Mexicana de Acreditación A.C. (EMA), fecha de inicio 13/4/2011, ubicado en Oaxaca de Juárez, Oaxaca; con el propósito de ser el organismo de certificación del Mezcal con base a lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-1994 Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones (cancelada), Bebidas Alcohólicas-Mezcal Especificaciones y actualmente certifica con base en la norma NOM-070-SCFI-2016 Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones.

De acuerdo con cifras de la Secretaría de Economía, se estima que alrededor de 65% de la producción de Mezcal se destina a la exportación. Del 2009 al 2013 la exportación de la bebida ha registrado una tasa de crecimiento promedio anual mayor a 18%. El crecimiento en la demanda y los cambios en los hábitos de consumo en los mercados nacional e internacional, harán que este incremento sea más significativo en los próximos años.

Ante este auge del mezcal, para que los productores tuvieran otras opciones para la verificación de sus destilerías, la elaboración de análisis clínicos y la certificación

de la bebida, en sus mismos estados mezcaleros o cerca de sus centros de producción, y pudieran reducir costos y tiempos de espera para sus resultados, la Secretaría de Economía aprobó entre 2017 y 2018 la operación de otros organismos de certificación que también realizan estas labores, y que han sido acreditados y aprobados, con base en la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, la Ley Federal de Protección al Consumidor, entre otras. Todos estos procesos garantizan la libre competencia de los productores de mezcal en el territorio mexicano. También vela por la calidad del producto al consumidor y a los mercados internacionales”.

- El organismo “Certificación Mexicana, S.C.”, con número de acreditación 18/10 ante la EMA, ubicada en Venustiano Carranza, Ciudad de México fecha de inicio 7/9/2010, obtuvo la acreditación para certificar con base en la NOM-070-SCFI-2016 Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones.
- El organismo “Verificación y Certificación PAMFA, A.C.”, fecha de inicio 7/3/2017, con número de acreditación 120/17 ante la EMA ubicado en Uruapan, Michoacán; obtuvo la acreditación para certificar con base en la NOM-070-SCFI-2016 Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones.

Estas últimas dos como entes de certificación en varios productos, procesos y sistemas mexicanos que atienden a diversas Normas Oficiales Mexicanas.

- El Centro de Innovación y Desarrollo Agroalimentario de Michoacán, A.C., con número de acreditación 144/18 ante la EMA, fecha de inicio 6/12/2018, ubicado en Morelia, Michoacán, se acredita como certificadora de las normas NMX-V-052-NORMEX-2016 Bebidas alcohólicas que contienen mezcal-denominación, etiquetado y especificaciones y NOM-070-SCFI-2016 Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones.

“2023, Año de Francisco Villa, el revolucionario del pueblo”

- La “Asociación de Maguey y Mezcal Artesanal A.C.” con número de acreditación 194/21 ante la EMA, fecha de inicio 18/11/2021, ubicada en San Sebastián Tutla, Oaxaca, se acredita como certificadora de las normas NMX-V-052-NORMEX-2016 Bebidas alcohólicas que contienen mezcal-denominación, etiquetado y especificaciones y NOM-070-SCFI-2016 Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones.

Normas que rigen al Mezcal:

- NOM-070-SCFI-1994 Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones, DOF 12 de junio de 1997. Cancelada en la entrada en vigor de la NOM-070-SCFI-2016
- NMX-V-052-NORMEX-2016 Bebidas alcohólicas que contienen mezcal-denominación, etiquetado y especificaciones, DOF 19 de enero de 2017, declaratoria de vigencia de la norma mexicana
- NOM-070-SCFI-2016 Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones, DOF 23 de febrero de 2017. Vigente

Ahora bien, con fecha 23 de febrero de 2017, se publicó en el DOF (DOF) “**NORMA Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-2016, Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones**”, referente a la DO del Mezcal, establecen las características que debe cumplir el mezcal como bebida alcohólica destilada para su producción, envasado y comercialización en el mercado nacional e internacional. Asimismo, esta norma le otorga la titularidad de la denominación del origen del mezcal al Estado mexicano bajo los términos establecidos en la LFPPI y por lo establecido en el artículo 40 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.



En esta última define al mezcal como: bebida alcohólica destilada mexicana, 100 % de maguey o agave, obtenida por destilación de jugos fermentados con microorganismos espontáneos o cultivados, extraídos de cabezas maduras de magueyes o agaves cocidos, cosechados en el territorio comprendido por la *Resolución mediante la cual se otorga la protección prevista a la denominación de origen “mezcal”, para ser aplicada a la bebida alcohólica del mismo nombre, la cual ha sido objeto de modificaciones publicada el 28 de noviembre de 1994, así como sus modificaciones subsecuentes:*

Fecha	Propósito	Resolución
12 de octubre de 2021	Incluir 4 municipios de Sinaloa	Se incluye a los municipios de Mazatlán, Rosario, Concordia y San Ignacio del Estado de Sinaloa.
09 de agosto de 2018	Incluir 1 municipio de Puebla	Se incluye al municipio de Xochiltepec del Estado de Puebla, dentro del ámbito geográfico de protección de la Resolución
09 de agosto de 2018	Incluir 23 municipios de Morelos	Se incluyen a los municipios de Amacuzac, Axochiapan, Ayala, Coatlán del Río, Emiliano Zapata, Jantetelco, Jiutepec, Jojutla, Jonacatepec, Mazatepec, Miacatlán, Puente de Ixtla, Temixco, Temoac, Tepalcingo, Tepoztlán, Tetecala, Tlaltizapán de Zapata, Tlaquilenango, Xochitepec, Yautepec, Zacatepec y Zacualpan de Amilpas del Estado de Morelos, dentro del ámbito geográfico de protección de la Resolución.
08 de agosto de 2018	Incluir 7 municipios de Aguascalientes	Se incluye a los municipios de Aguascalientes, Asientos, Calvillo, Cosío, El Llano, Rincón de Romos y Tepezalá del Estado de Aguascalientes, dentro del ámbito geográfico de protección de la Resolución
08 de agosto de 2018	Incluir 15 municipios del Estado de México	Se incluye a los municipios Almoloya de Alquisiras, Amatepec, Coatepec Harinas, Ixtapan de la Sal, Luvianos, Malinalco, Ocuilan, Sultepec, Tejupilco, Tenancingo, Tlatlaya, Tonatico, Villa Guerrero,



CÁMARA DE  
**DIPUTADOS**  
LXV LEGISLATURA

**CHEPI**  
DIPUTADO FEDERAL  
OAXACA

“2023, Año de Francisco Villa, el revolucionario del pueblo”

		Zacualpan y Zumpahuacán del Estado de México, dentro del ámbito geográfico de protección de la Resolución
24 de diciembre de 2015	Incluir 115 municipios del Estado de Puebla	Se incluye a los municipios de Acajete, Acatlán de Osorio, Acatzingo, Acteopan, Ahuatlán, Ahuehuetitla, Ajalpan, Albino Zertuche, Altepexi, Amozoc, Aquixtla, Atexcal, Atlixco, Atoyatempan, Atzala, Axutla, Caltepec, Coatzingo, Cohetzala, Cohuecán, Coxcatlán, Coyomeapan, Coyotepec, Cuapiaxtla de Madero, Cuautinchan, Cuayuca de Andrade, Cuyoaco, Chapulco, Chiautla, Chietla, Chigmecatitlan, Chignahuapan, Chila, Chila de la Sal, Chinantla, Eloxochitlán, Epatlán, General Felipe Ángeles, Guadalupe, Huatlatlauca, Huehuetlán el Chico, Huehuetlán el Grande, Huitziltepec, Ixcamilpa de Guerrero, Ixcaquixtla, Ixtacamaxitlán, Izucar de Matamoros, Jolalpan, Juan N. Méndez, La Magdalena Tlatlauquitepec, Libres, Los Reyes de Juárez, Mixtla, Molcaxac, Nicolás Bravo, Nopalucan, Ocoteppec, Oriental, Palmar de Bravo, Petlalcingo, Piaxtla, Quecholac, Rafael Lara Grajales, San Antonio Cañada, San Diego la Mesa Tochimiltzingo, San Gabriel Chilac, San Jerónimo Xayacatlán, San José Chiapa, San José Miahuatlán, San Juan Atzompa, San Martín Totoltepec, San Miguel Ixitlán, San Pablo Anicano, San Pedro Yeloixtlahuaca, San Salvador Huixcolotla, San Sebastián Tlacotepec, Santa Catarina Tlaltempan, Santa Inés Ahuatempan, Santiago Mihuatlán, Santo Tomás Hueyotlipan, Tecali de Herrera, Tecamachalco, Tecomatlán, Tehuacán, Tehuitzingo, Teopantlán, Teotlalco, Tepanco de López, Tepatlaxco de Hidalgo, Tepeaca, Tepemaxalco, Tepeojuma, Tepexco, Tepexi de Rodríguez, Tepeyahualco, Tepeyahualco de Cuauhtémoc, Tilapa, Tlacotepec de Benito Juárez, Tlanepantla, Tlapanalá, Tochimilco, Tochtepec, Totoltepec de Guerrero, Tulcingo, Tzicatlacoyan, Vicente Guerrero,



CÁMARA DE  
**DIPUTADOS**  
LXV LEGISLATURA

**CHEPI**  
DIPUTADO FEDERAL  
OAXACA

“2023, Año de Francisco Villa, el revolucionario del pueblo”

		Xayacatlán de Bravo, Xicotlan, Xochitlán Todos Santos, Yehualtepec, Zacapala, Zapotitlán Salinas, Zautla, Zinacatepec y Zoquitlán del Estado de Puebla, dentro del ámbito geográfico de protección de la Declaración de Protección de la Denominación de Origen Mezcal.
02 de octubre de 2015	Incluir 1 municipio de Guanajuato	Se incluye al Municipio de San Luis de la Paz del Estado de Guanajuato, dentro del ámbito geográfico de protección de la Declaración de 1994
22 de noviembre de 2012	incluir 29 municipios de Michoacán	Se modifica la Declaración de 1994, para incluir dentro del listado que comprende el territorio de la misma el Corredor geográfico del Mezcal; los siguientes municipios pertenecientes al Estado de Michoacán: Acuitzio, Aguililla, Ario, Buenavista, Charo, Chinicuilá, Coalcomán de Vázquez Pallares, Cotija, Cojumatlán de Régules, Erongarícuaro, La Huacana, Tacámbaro, Turicato, Tzitzio, Hidalgo, Salvador Escalante, Morelia, Madero, Queréndaro, Indaparapeo, Tarímbaro, Tancítaro, Los Reyes, Tepalcatepec, Sahuayo, Marcos Castellanos, Jiquilpan, Venustiano Carranza y Vista Hermosa. Una vez establecido el <b>Corredor Geográfico del Mezcal</b> , la Declaratoria de Protección de Mezcal no se podrán ampliar para otros territorios.
03 de marzo de 2003	Incluir 10 municipios de Tamaulipas	Se modifica la Declaración de 1994, para incluir dentro del listado que comprende el territorio de la misma, los municipios de San Carlos, San Nicolás Burgos, Miquihuana, Bustamante, Palmillas, Jaumave, Tula, Cruillas, Jiménez y Méndez del Estado de Tamaulipas.
29 de noviembre de 2001	Incluir 1 municipio de Guanajuato	Se incluye el Municipio de San Felipe, Estado de Guanajuato, dentro del listado de municipios que comprende el territorio de origen señalado en la Declaración de 1994.
28 de noviembre de 1994	Se otorga la protección prevista a la <b>denominación de origen</b>	Para los efectos de esta declaración de protección se establece como región geográfica el comprendido por los estados de <b>Guerrero, Oaxaca, Durango, San Luis Potosí y Zacatecas</b> , particularmente en el Estado de Oaxaca, la zona

	<b>mezcal</b> , para ser aplicada a la bebida alcohólica el mismo nombre.	denominada de la <b>"Región del Mezcal"</b> , comprendiendo los municipios de Solá de Vega, Miahuatlán, Yautepec, Santiago Matatlán Tlacolula, Ocotlán, Ejutla y Zimatlán
--	---	---

*Elaboración propia, publicaciones del Diario Oficial de la Federación.*

La Resolución mediante la cual se otorga la protección prevista a la denominación de origen Mezcal, para ser aplicada a la bebida alcohólica del mismo nombre, publicada en el DOF el 28 de noviembre de 1994.

Con escrito de fecha 13 de julio de 1994, con folio de entrada 64238, la Cámara Nacional de la Industria del Mezcal, A.C., por conducto de su Presidente el ciudadano ingeniero Jorge O. Chagoya Méndez, ubicada en Mitla, Oaxaca, solicitó a la Dirección General de Desarrollo Tecnológico de la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial, la declaración de protección de la DO "MEZCAL", cuyo extracto fue publicado en el DOF el 5 de septiembre de 1994<sup>vi</sup>.

En la que estableció que la materia prima para la elaboración de la bebida alcohólica es del genero agave con las especies establecida en la norma mexicana NMX-V-1993-SCFI; la siembra, cultivo y extracción de la materia prima se desarrolla en los estados de Guerrero, Oaxaca, Durango, San Luis Potosí y Zacatecas, particularmente en el estado de Oaxaca existe una zona denominada de la **“Región del Mezcal”**, comprendiendo los municipios de **Solá de Vega, Miahuatlán, Yautepec, Tlacolula, Ocotlán, Ejutla y Zimatlán**, particularmente esta zona da origen al nombre del producto por la tradición histórica en el proceso de producción de fábricas artesanales y actualmente con un proceso de modernización. Señalando la importancia de establecer que cada estado presenta características propias

derivadas de la variedad del agave y del proceso utilizado, lo que permite su identificación y distinción con otras bebidas nacionales o extranjeras.

En el escrito recibido en el IMPI el 14 de octubre de 1994, la Unión de Productores de Mezcal de Santiago Matatlán, A.C., por conducto de su Presidente el ciudadano Octavio Jiménez Monterroza, presentó las observaciones a la publicación del extracto de la solicitud, principalmente presentó sugerencia al proyecto de la Norma Mexicana publicada en el DOF el 17 de agosto de 1994.

La Secretaría de Desarrollo Industrial y Comercial del Gobierno del Estado de Oaxaca, por conducto del Secretario Eduardo Holguín Z., el 24 de octubre de 1994, solicitó la continuación del trámite para declarar la protección a la denominación de origen "MEZCAL", en razón de que la Cámara Nacional de la Industria del Mezcal, A.C., no ha sido integrada ni protocolizada. En razón de lo anterior, menciona en el escrito que es interés de la comunidad de productores de "MEZCAL" del Estado de Oaxaca, continuar con el trámite de la solicitud de la declaración de protección. Posteriormente el 3 de noviembre de 1994, remitió copia simple del escrito presentado por la Unión de Productores de Mezcal de Santiago Matatlán, A.C., en el cual solicitan la modificación a la denominación del municipio de Tlacolula comprendido en la "Región del Mezcal", por el municipio de Santiago Matatlán Tlacolula.

Lo que da como resultado que en la Resolución Tercera establezca que “para los efectos de esta declaración de protección se establece como región geográfica el comprendido por los estados de Guerrero, Oaxaca, Durango, San Luis Potosí y Zacatecas, particularmente en el Estado de Oaxaca, la zona denominada de la

“2023, Año de Francisco Villa, el revolucionario del pueblo”

"Región del Mezcal", comprendiendo los municipios de Solá de Vega, Miahuatlán, Yautepec, Santiago Matatlán Tlacolula, Ocotlán, Ejutla y Zimatlán”.

Y en su Resolución Quinta indica que “Esta declaración de protección podrá ser modificada de acuerdo con lo previsto en el artículo 166 de la Ley de la Propiedad Industrial (abrogada 01/07/2020), de oficio o a petición de parte interesada”.

El artículo 266 de la **LFPI** entiende por **zona geográfica** una región, localidad o lugar delimitado por la división política, geomorfología o coordenadas geográficas.

Y conforme el artículo 297, prevé que los términos de la declaración de protección de una DO o indicación geográfica **podrán ser modificados en cualquier tiempo, de oficio o a petición de parte interesada**, siguiendo el procedimiento establecidos.

Si la solicitud se presenta a petición de parte interesada, ésta deberá contener lo previsto por el artículo 274 o, en su caso, el 275 de la misma Ley, así como un señalamiento detallado de las modificaciones que se solicitan y las causas que las motivan. El IMPI resolverá lo conducente conforme a lo establecido en el Capítulo II “Del Trámite de la Declaración de Protección”

**Es con este fundamento que la presente proposición pretende se emita solicitud de modificación de la Resolución del 28 de noviembre de 1994, para ampliar los municipios de la región geográfica del Estado de Oaxaca, en la zona denominada de la "Región del Mezcal", bajo las consideraciones siguientes:**

El Mezcal es un líquido de aroma y sabor derivado de la especie de maguey o agave empleado, así como del proceso de elaboración; diversificando sus cualidades por el tipo de suelo, topografía, clima, agua, productor autorizado, maestro mezcalero, graduación alcohólica, microorganismos, entre otros factores que definen el carácter y las sensaciones organolépticas producidas por cada Mezcal.

Como se sabe, esta bebida se ha convertido en parte importante del desarrollo económico de algunas regiones del país, principalmente en zonas marginadas y el crecimiento y aceptación que ha tenido el mezcal ha fortalecido la identidad nacional y ha significado la revalorización de nuestras bebidas artesanales y ancestrales.

Las diferentes variedades de agave utilizadas para su producción, así como el grado diferenciado de maduración de la planta, los días que tarde cociéndose, el tipo de leña utilizada, el tiempo necesario en su fermentación, así como el sabor que le pueden dar las diferentes prácticas del maestro mezcalero y el grado de alcohol que depende del gusto histórico de la región, pueden diferenciar un mezcal de otro. Los mezcales de Valles Centrales en Oaxaca no sabrán igual a los de la Mixteca, ni los mezcales de la Montaña de Guerrero a los de Tamaulipas, Sinaloa o Michoacán, debido a que cada región tiene sus propios climas, tradiciones, gustos y variedades de agave. Esta diversidad tendría que ser reconocida por la DO para generar regionalizaciones que fomenten la conservación de las variedades del agave y de la bebida, así como las prácticas tradicionales con las que se realiza<sup>vii</sup>. Cada uno de los mezcales de México ya contaba con fama y reconocimiento antes del nacimiento de la DO. Algunos eran de fama regional y otros contaban con reconocimiento local pero bien sustentado en su tradición.

*“2023, Año de Francisco Villa, el revolucionario del pueblo”*

La DO del mezcal incluye, sin diferenciarlas, a muy diversas regiones, especies (...), dentro de las cuales se pueden identificar otras regiones mezcaleras. Finalmente queda un grupo mucho mayor de regiones productoras de mezcal excluidas de cualquier DO, que no gozan de protección ni reconocimiento alguno. Las DO mexicanas han resultado de procesos políticos, y se han delimitado con insuficiente información natural y cultural para sustentarlas, creando confusiones y conflictos<sup>viii</sup>.

En un principio no existía una zona geográfica en todo el país que se llamara “Mezcal”, lo cual influía notablemente para poder obtener la protección de una DO, esto de acuerdo al IMPI en el artículo 156 de la Ley de Propiedad Industrial (vigente en el año de expedición abrogada el 01/07/2020), lo que generó que en Oaxaca, el estado con mayor producción y consumo de esta bebida, se formara la “Región del Mezcal” comprendiendo los municipios de Solá de Vega, Miahuatlán, Yautepec, Santiago Matatlán Tlacolula, Ocotlán, Ejutla y Zimatlán. Siendo ésta declarada una de las zonas primordiales para la protección a la DO Mezcal<sup>ix</sup>.

El nombre resulta definitorio en el reconocimiento de la DO “la Región del Mezcal” fue definida como paso previo al establecimiento de la DO el 26 de enero de 1994, fundamentándose en la marcada existencia de los procesos y actores involucrados en la elaboración de la bebida”. El nombre de la “Región Mezcal” no es artificial, pero sí lo es el uso y sentido que se le dio. El origen de la creación de la “Región del mezcal” unos meses antes y con el único motivo de crear una DO para el beneficio de solo algunos productores, es definitivo en las posteriores desavenencias que ha mostrado originar la DO del Mezcal<sup>x</sup>.

Esto ha significado un amplio conflicto y una exclusión de regiones en el estado de Oaxaca, el estado más famoso en cuanto a producción de mezcal se trata. En sus



informes, el COMERCAM refiere que Oaxaca participa con 570 municipios en la DO (es decir, todo el estado), sin embargo, no es así ni en las declaratorias ni en los hechos.

En la Declaratoria de DO se enuncia que la DO ha sido otorgada por el Estado mexicano “a los estados de Guerrero, Durango, San Luis Potosí, Zacatecas y a **ciertas regiones de los estados de Oaxaca**, Guanajuato, Tamaulipas y Michoacán, le concedió a estos lugares la **exclusividad de siembra y cultivo del agave para la producción de mezcal**”<sup>xi</sup>.

El marco regulatorio del mezcal surgió como parte de las demandas de la organización productiva empresarial de Oaxaca, uno de los pilares que impulsaron la petición de incluir el mezcal dentro de una DO. Durante los años ochenta, académicos del Centro de Graduados del Instituto Tecnológico de Oaxaca y empresarios formularon el primer Plan de Desarrollo de la Agroindustria del Agave en el Estado de Oaxaca en coordinación con la Dirección de Desarrollo Industrial y Comercial del gobierno del estado; que recomendó incluir en dicha DO otros municipios que de manera tradicional elaboraban mezcal de regiones como la Mixteca, Istmo, Costa y Sierra Norte, sin embargo, estas recomendaciones no fueron tomadas en cuenta<sup>xii</sup>.

la DO ha sido modificada ONCE veces para agregar un total de TRECE estados, ocho más que en la declaratoria original. En la declaratoria del año 1994, el IMPI otorgó la **exclusividad de la producción de la bebida a cinco estados: Durango, San Luis Potosí, Guerrero, Zacatecas y Oaxaca. No nombra municipios sino estados completos, a excepción de Oaxaca**, donde claramente señala una región fragmentada que está lejos de ser representativa del estado, esto puede ser

ambiguo debido a que no en todos los municipios de estos estados hacen mezcal, por lo que no tiene sentido integrar un territorio tan amplio y diverso, cultural, social, económica y ambientalmente como lo es una entidad federativa completa<sup>xiii</sup>.

La Resolución mediante la cual se otorga la protección prevista a la denominación de origen “Mezcal”, para ser aplicada a la bebida alcohólica del mismo nombre, definen la **región geográfica de nuestro país protegida por la DO Mezcal**, la cual abarca en la actualidad 448 municipios en un total de 13 entidades federativas, de las cuales más de la mitad se encuentran dentro de los parámetros de medición de pobreza establecidos por el Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social (Coneval).

#### Número de municipios protegidos por la denominación de origen

	Estado	Municipios total	Municipios protegidos	%
1	Aguascalientes	11	7	64
2	Durango	39	39	100
3	Estado de México	125	15	12
4	Guanajuato	46	2	4
5	Guerrero	81	81	100
6	Michoacán	113	29	26
7	Morelos	36	23	64
8	Oaxaca	571	7	1
9	Puebla	217	115	53
10	San Luis Potosí	58	58	100
11	Sinaloa	18	4	22
12	Tamaulipas	43	10	23
13	Zacatecas	58	58	100
	<b>Total</b>	<b>1,416</b>	<b>448</b>	<b>31.6</b>

**Fuente:** DOF. Resolución por la que se modifica la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen Mezcal, para incluir los municipios del Estado de Sinaloa.

Tampoco es acertado favorecer una región y dejar fuera a otras que también tienen tradición. El error está en no construir regiones específicas para la DO que

reconozcan particularidades ambientales y culturales específicas, y en cambio basarse en los límites político – administrativos. Estos límites no son adecuados para esta protección, pues no corresponden con nichos ambientales y culturales<sup>xiv</sup>.

A partir de la primera modificación de la DO en el año 2001, el IMPI ha agregado municipios, no regiones ni entidades federativas completas. El resultado es menos ambiguo, pues es mucho más claro quién está dentro y quién fuera, pero el problema sigue siendo el mismo, la falta de un criterio territorial, ambiental y cultural para definir el ingreso a la DO.

En el año 2018 el IMPI reconoce nuevos municipios de nuevos estados y la oposición a esta ampliación por parte de quienes ya estaban reconocidos por la DO y por el propio COMERCAM, fue mucho más extensa que las anteriores; debido a esto en 2018 enunció al menos tres criterios con los que debe contar un municipio o estado que pretenda ingresar a la DO. Todos ellos deben ser validados por estudios antropológicos, biológicos e históricos que den cuenta de ello:

1. **Maguey:** nombre tradicional del Agave, materia prima histórica del mezcal, deben demostrar que lo poseen no sólo por siembra, sino principalmente de manera silvestre y nativa.
2. **Ancestralidad en la producción:** deben demostrar que desde tiempos remotos o por lo menos hace unas décadas, producían mezcal artesanal o ancestral, mediante vestigios (ruinas), patrimonio edificado histórico y elementos arquitectónicos monumentales acerca de la producción de mezcal o documentos históricos probatorios.
3. **Persistencia cultural:** que indica que en la actualidad permanecen productores artesanales o ancestrales elaborando mezcal,

“2023, Año de Francisco Villa, el revolucionario del pueblo”

ininterrumpidamente, convirtiéndose estos últimos en los promotores del reconocimiento de su derecho a pertenecer a la DOM.

En la Modificación de la Declaratoria de 2018<sup>xv</sup> concluye que la DO es una herramienta fundamental para que un país proteja a sus productos de la competencia desleal realizada a través de imitaciones, falsificaciones o adulteraciones, y que la extensión de la misma es válida en virtud de que una DO “vincula directamente al producto que se produce con su lugar de procedencia, lo cual ayuda a que el consumidor lo ubique territorialmente; es la indicadora de calidad, ya que informa a los consumidores sobre ciertas características y cualidades especiales atribuibles exclusivamente al medio geográfico, comprendiendo en ella los factores naturales y humanos y que esas propiedades están presentes en todos los productos designados por la misma, pues cada uno de ellos le brinda una estricta calidad”.

También habla de la **calidad en términos de diversidad**, pues la calidad “no implica que todos los productos amparados por una misma DO deban ser homogéneos o idénticos, pues como es de saberse los procedimientos artesanales usados en la elaboración de éstos, dan a cada producto una identidad propia”.

Finalmente, concluye que las DO son un mecanismo ideal para proteger no sólo los factores naturales y humanos, sino también la creatividad implicada en la elaboración de productos a partir de métodos tradicionales, que se vinculan a costumbres y saberes de zonas geográficas delimitadas y que se caracterizan por contener una importante carga histórica y cultural, las cuales son pieza importante del desarrollo productivo de muchas regiones y una muestra significativa de la riqueza natural y cultural del país.

Así tenemos que una DO, un tipo de Indicación Geográfica, por el lado de la comercialización busca facilitar al consumidor el reconocimiento del producto y la percepción de una calidad, al igual que un grado de diferenciación superior, convirtiéndose en un elemento determinante para el desarrollo de marcas y con lo cual los pequeños productores podrían competir con un sobreprecio del producto buscando anclar, calidad, tradición, cultura y un vínculo directo con el territorio.

El estado de Oaxaca se encuentra localizado al sureste de la República Mexicana, representa el 4.8% de la superficie total nacional y está compuesto por 570 municipios. Tradicionalmente, el Estado estaba dividido en siete regiones, a saber: el Valle, la Sierra, la Costa, la Cañada, las Mixtecas Alta y Baja, el Papaloapan y el Istmo. Como regiones se consideraban también, desde tiempos inmemoriales, la Chinantla, la Zona Trique, la Mixe, la Chontalpa, el Rincón, la Providencia, el Bule y la Montaña. La división política actual del Estado es la más complicada del país, ya que está formada en ocho regiones geográficas y culturales, con 570 municipios divididos en 30 distritos rentísticos que albergan a poco más de 11 mil comunidades. Las regiones son<sup>xvi</sup>:

1. Valles Centrales: abarca una superficie de 9480.00 km<sup>2</sup> y tiene una población aproximada de 1 033 884 habitantes. Se subdivide en 121 municipios agrupados en siete distritos.
2. Costa: abarca una superficie de 11 605.06 km<sup>2</sup> y tiene una población aproximada de 534 010 habitantes. Se subdivide en 50 municipios agrupados en tres distritos.
3. Sierra Norte: abarca una superficie de 8 972.39 km<sup>2</sup> y tiene una población aproximada de 176 489 habitantes. Se subdivide en 68 municipios agrupados en tres distritos.

“2023, Año de Francisco Villa, el revolucionario del pueblo”

4. Sierra Sur: abarca una superficie de 14 753.26 km<sup>2</sup> y tiene una población aproximada de 330 823 habitantes. Se subdivide en 70 municipios agrupados en cuatro distritos.
5. Cañada: es la de menor tamaño en el Estado. Tiene una superficie de 4398.61 km<sup>2</sup> y una población aproximada de 200 140 habitantes. Se subdivide en 45 municipios agrupados en 2 distritos.
6. Mixteca: abarca una superficie de 15 671.08 km<sup>2</sup> y tiene una población aproximada de 465 991 habitantes. Se subdivide en 155 municipios agrupados en siete distritos.
7. Istmo: abarca una superficie de 20 755.26 km<sup>2</sup> y tiene una población aproximada de 595 433 habitantes. Se subdivide en 41 municipios agrupados en dos distritos.
8. Papaloapan: abarca una superficie de 8496.79 km<sup>2</sup> y tiene una población aproximada de 465 192 habitantes. Se subdivide en 20 municipios agrupados en dos distritos.

Es la entidad con mayor diversidad étnica y lingüística de México, el segundo estado más pobre del país con una tasa de pobreza de 66.8 % de su población total (INEGI 2016) y su grado de marginación de acuerdo al Consejo Nacional de Población (CONAPO) es muy alto.

La producción de Mezcal, bebida destilada de agave, cuenta con una enorme tradición y cultura dentro del estado; se dice que su elaboración inicia con los primeros pobladores españoles con el uso de alambiques de cobre y que los antiguos oaxaqueños asimilaron el proceso de producción, adaptando ollas superpuestas y otros elementos de la naturaleza de acuerdo a la región. Asimismo, el estado es el más diverso con 37 especies de agave dentro de su territorio.

“2023, Año de Francisco Villa, el revolucionario del pueblo”

Oaxaca es el primer productor de mezcal a nivel nacional con el 97.3 % de la producción, la que ha tenido un incremento del 147 % desde el 2011, además que cuenta con el mayor número de unidades de servicio certificadas por el COMERCAM, en su totalidad 1,239 entre los cuales se encuentran los actores principales de la cadena de comercialización: productores de maguey, productores de mezcal, envasador y marcas (comercializador)<sup>xvii</sup>.

La cadena de comercialización de Mezcal en Oaxaca, está conformada por cinco actores principales: viveristas, productores de agave, productores de mezcal, envasador/comercializador y el consumidor final.

El mercado de mezcal en nuestro país ha crecido a pasos agigantados. De acuerdo con el reporte del COMERCAM, en tres años la producción del destilado aumentó 48% pasando de 980 mil 375 litros en 2011 a 1 millón 451 mil 718 en 2014, lo que representa un incremento del 242% en los tres años, mismos que se reflejan en una mayor demanda. De acuerdo con las cifras más recientes, del informe estadístico 2020 CRM, en 2011 se produjeron 980,375 litros de mezcal, mientras que, en 2019, la producción nacional llegó a 7,145,039, un incremento de más del 700%. El mismo informe estadístico también evidencia que el valor promedio al mayoreo de la bebida se ha incrementado: una botella de 750 ml costaba 241 pesos (11 dólares) en 2012, mientras que en 2019 su precio había llegado a 413 pesos (21 dólares)<sup>xviii</sup>.

Entre todos los estados con DO, se produjeron 1,451,718 litros con un volumen de alcohol al 45% y entre el año 2011 y 2014, los estados que presentan mayor producción son: Oaxaca, Guerrero y Durango, siendo Oaxaca el mayor productor cuyo volumen asciende a casi el 90 % de la producción Nacional.

“2023, Año de Francisco Villa, el revolucionario del pueblo”

La industria detrás del mezcal genera 17 mil empleos directos y supera los 70 mil indirectos, por lo que “ha permitido que migrantes regresen a sus comunidades de origen”, en su cadena de valor desde agricultores, productores, envasadores y comercializadores; de acuerdo con un informe de la Universidad Nacional Autónoma de México<sup>xix</sup>.

De acuerdo con el informe estadístico del COMERCAM. En 2018 se envasaron cerca de 6 millones de litros de mezcal, de los cuales, casi 2.5 millones de litros fueron para el consumo nacional y los otros 3.5 millones para la exportación<sup>xx</sup>. En el informe 2017, determino que Oaxaca es el principal productor del elixir. En 2016, elaboró más del 80% de los más de 3 millones de litros que generó el país ese año.

### ANÁLISIS SOBRE EL CRECIMIENTO EXPONENCIAL DEL MEZCAL<sup>xxi</sup>

AÑO/PERIODO	ESTIMACIONES**				CRECIMIENTO ACUMULADO**				CRECIMIENTO PROMEDIO ANUAL**	
	2016	2018	2024	2030	2003-2016	2016-2018	2016-2024	2016-2030	2003-2016	2016-2030
Producción potencial de agave*** (miles de toneladas)	1,667.82	1,732.58	1,926.42	2,120.27	282.72%	3.88%	11.19%	27.13%	10.88%	1.61%
Producción potencial de agave mezcalero*** (miles de toneladas)	208.12	210.49	217.62	224.75	-31.10%	1.14%	3.39%	7.99%	-2.82%	0.51%
Exportaciones de tequila (millones de litros)	173.42	179.47	198.92	220.47	92.95%	3.49%	10.83%	27.13%	5.19%	1.61%
Valor de exportaciones (millones de dólares a precios de 2016)	1,203.31	1,245.28	1,380.21	1,529.75						
Exportaciones de mezcal (millones de litros)	2.71	2.74	2.83	2.93		1.10%	3.35%	7.99%		0.51%
Valor de exportaciones (millones de dólares a precios de 2016)	26.81	27.11	28.02	28.96						

Fuente: Elaboración propia con datos del SIAP, el SIAVI, CRT y CRM.

\* Representa la participación del valor de la producción de 2016 con respecto al PIB agrícola del mismo año.

\*\* Estimaciones realizadas por la Coordinación de Asesores de la Subsecretaría de Agricultura.

\*\*\* Estimada con base en la capacidad instalada actual, rendimientos de referencia históricos y considerando que no se incrementará la frontera agrícola reportada en 2016.

Notas: Las cifras oficiales pueden no cuadrar debido a redondeo y/o reexpresión.

Las exportaciones de mezcal se iniciaron en 2012, las tasas de crecimiento son exorbitantes y por lo tanto no se reflejan.

El 83 % de la producción de agave y mezcal se concentra en Oaxaca, con gran diversidad de microambientes, condiciones climáticas, y diversidad de especies de Agave, en gran parte nativas y endémicas; la principal forma de producción de mezcal es artesanal con variaciones en cada etapa de producción de acuerdo a la región y al palenque<sup>xxii</sup>.



“2023, Año de Francisco Villa, el revolucionario del pueblo”

En la Región del Mezcal de Oaxaca se produce más del 65% de todo el mezcal que se consume a nivel mundial. Sólo en el 2015 se embotellaron más de 10 mil litros del destilado, 6 mil fueron al consumo de exportación y otros 4 mil se quedaron en el mercado nacional. En Oaxaca, se estima que esta actividad representa el sustento de más de 45 mil familias y existen cerca de 350 marcas de destilado. Sus principales indicadores en 2016 fueron:

- ✓ 3,028,000 de litros producidos
- ✓ 2,013,184 de litros producidos para exportación
- ✓ 2,913 mdp valor estimado de la categoría
- ✓ 1,564 Predios de maguey
- ✓ 452 Productores de Mezcal
- ✓ 203 Envasadores
- ✓ 170 Marcas de exportación
- ✓ 9,000 Empleos directos
- ✓ 36,000 Empleos indirectos

En cuanto a la comercialización, para el mercado nacional en el año 2014 se envasaron 924,686 litros de mezcal, Oaxaca encabezó la producción de mezcal con un 93.7% del total nacional en ese año. De igual forma en el envasado, Oaxaca ocupa el primer lugar en los últimos cuatro años<sup>xxiii</sup>. Oaxaca envasa el 91.1% para el mercado internacional, el 8.9% restante lo cubren los demás estados de la DO<sup>xxiv</sup>.

El estado de Oaxaca es el principal productor de mezcal a nivel nacional e internacional, cuenta con el 83.5% de la producción nacional y 2603 productores certificados, en 2017, los cuales se enfrentan a competidores no certificados, que venden a granel y a precios inferiores a grandes marcas que acopian y certifican el mezcal, propiciando un panorama complejo en el sector<sup>xxv</sup>.

Además de que en el territorio existen las condiciones físicas para que dichas plantas sean producidas a gran escala y sin generar costos elevados para su producción. La fisiografía en Oaxaca, principalmente en la región de la Sierra Sur y de los Valles Centrales ha favorecido el crecimiento del maguey principalmente en las llanuras, el clima principalmente semi-cálido seco o templado semiseco con poca humedad, así como las rocas de origen volcánico, es considerado un recurso forestal no maderable<sup>xxvi</sup>.

Oaxaca es la entidad que tiene la mayor superficie y producción de agave para la elaboración de mezcal en México. De las 210 variedades de maguey que existen en todo el mundo, tan solo en el estado de Oaxaca se encuentran 120. En 2021, se tuvo una superficie de 10 mil 818 hectáreas y una producción de 200 mil 555 toneladas. Este crecimiento ha generado diversos problemas como la deforestación o pérdida de selvas bajas y la mayor parte de las utilidades se quedan en los eslabones de envasado y comercialización. Además, la actividad extractiva de especies silvestres para producir mezcal, provoca la reducción de sus poblaciones y la posible pérdida de germoplasma<sup>xxvii</sup>.

Además, en Oaxaca existe la Ley de Fomento a las Actividades Artesanales, publicada el 27 de abril del 2013, en donde se considera al mezcal como una producción artesanal producida en el estado, las cuales se consideran patrimonio cultural de los oaxaqueños. Así, como el sistema producto maguey-mezcal que se ha venido desarrollando desde hace más de 50 años<sup>xxviii</sup>.

Desde hace más de diez años, el mezcal se ha convertido en una bebida altamente demandada, haciendo más codiciado aquello que se produce de manera artesanal,

de edición limitada, que incorpora valores culturales y territoriales, estos son características del mezcal que hoy valora en gran medida la demanda.

El Gobierno del Estado de Oaxaca ha implementado desde 2005, diferentes estrategias de inversión y promoción de la agroindustria del mezcal orientado a ciertas regiones del estado, principalmente aquellos en donde se encuentra la ruta turística “Ruta Caminos del Mezcal”, quien ha tenido reconocimientos internacionales por ser mejor producto turístico a escala mundial en 2016. En este, el gobierno estatal reconoce que tres de las ocho regiones que conforman Oaxaca se produce mezcal, mientras que de sus 16 grupo etnolingüísticas, por lo menos tres elaboran la bebida, principalmente los zapotecos ya sean del valle o de la sierra, como los mixtecos<sup>xxix</sup>.

Geográficamente, la Ruta Caminos del Mezcal se despliega en una franja ubicada en el territorio de los distritos Centro y Tlacolula, en la región de los Valles Centrales. Inicia en la Ciudad de Oaxaca y recorre los municipios de Santa María del Tule, San Jerónimo Tlacoahuaya, Teotitlán del Valle, Tlacolula de Matamoros, San Pablo Villa de Mitla y Santiago Matatlán (cuna del mezcal)<sup>xxx</sup>.

Esta estrategia de promoción permite mirar un mosaico cultural, ya que tanto en los valles como en las serranías el mezcal se destila en comunidades donde el mezcal se destila en comunidades donde las tradiciones marcan los tiempos de la cosecha. El mezcal oaxaqueño está estrechamente vinculado a las tradiciones culturales y rituales del estado. Es comúnmente consumido en ocasiones especiales, como bodas y ceremonias religiosas, y es una parte importante de muchas comunidades indígenas del estado. La producción de mezcal se considera una forma de

preservación cultural, ya que ayuda a mantener técnicas y prácticas tradicionales que se han transmitido de generación en generación.

En municipios particularmente se ha desarrollado la bebida, como es el caso de Santiago Matatlán (región de Valles Centrales) que ocupa el 0.18% de la superficie del Estado, cuenta con 22 localidades, posee una población total de 9,198 habitantes y el 32.14% de su superficie es agrícola. Su importancia histórica respecto a la destilación del mezcal se dio a partir de la construcción de la carretera panamericana por los años de 1940-1950, estudios muestran que los grupos productores de mezcal industrializado se ubican alrededor de éste. Se ha considerado un importante núcleo productor a nivel estatal, además de contar con capacidad organizativa, redes sociales que facilitan la comercialización, acceso a programas de fomento, apoyos y subsidios<sup>xxxi</sup>.

Por otro lado, Santa Catarina Minas (Región de Valles Centrales) se localiza a 39 km al sur de la capital del Estado, ocupa el 0.04% de superficie estatal y el 12.49% de su superficie es agrícola. Se cree que este lugar fue uno de los primeros lugares de Oaxaca en donde se elaboró mezcal, hace ya varios siglos, existen palenques en operación de más de 200 años e incluso en su historia cuenta que se instalaba un tianguis de maguey. Sin embargo, pese al trabajo de difusión de la cultura mezcalera, no está considerada como parte de la Ruta Caminos del Mezcal. Además, gran parte de la elaboración del destilado es responsabilidad de las mujeres, debido a la migración de los hombres hacia Estados Unidos. Al mezcal de esta región se le conoce como Minero.

Los municipios de San Miguel Piedras y San Pedro Teoazacoalco, ubicados en la región de la Mixteca Alta, se estima que se localizan aproximadamente 150

*“2023, Año de Francisco Villa, el revolucionario del pueblo”*

productores, aunque no existe un censo oficial. La mayoría de palenqueros y productores de agave en la región desconoce la existencia o funcionamiento del Sistema Producto Maguey Mezcal y una mayor proporción ha escuchado del COMERCAM, pero no certifican su producto por desconocimiento o simplemente porque el mercado no se los exige, así el conocimiento de la Norma Oficial Mexicana es ínfimo.

Prácticamente, se produce mezcal en todo el estado de Oaxaca, pero en 1994 la Denominación de Origen del Mezcal designó 7 distritos (de los 30 del estado) con 131 municipios que conformaron la llamada “Región del Mezcal”:

1. Tlacolula con 25 municipios de los Valles Centrales.
2. Ejutla con 13 municipios de los Valles Centrales.
3. Ocotlán con 20 municipios de los Valles Centrales.
4. Zimatlán con 13 municipios de los Valles Centrales.
5. Yautepec con 12 municipios en la Sierra Sur.
6. Miahuatlán con 32 municipios en la Sierra Sur
7. Sola de Vega con 16 municipios en la Sierra Sur.

Con el aumento del consumo nacional e internacional, desde hace cuarenta años el mezcal oaxaqueño se produce industrialmente en los municipios Sola de Vega, Zimatlán, Ejutla, Yautepec, Miahuatlán, Santiago Matatlán, Tlacolula y Ocotlán, no obstante que esta bebida ha sido destilada desde el siglo XVIII en una amplia diversidad de formas de producción. Y una serie de comunidades que ya producían destilados de agave han comenzado a buscar el reconocimiento como productores de mezcal a través de las regulaciones comerciales de la DO del Mezcal y la Norma Oficial Mexicana. Entre estas regiones está Nochixtlán, con mezcales de alta calidad

“2023, Año de Francisco Villa, el revolucionario del pueblo”

y valor comercial, en donde hay nuevos palenques, como en San Francisco Nuxaño, que ha fortalecido la actividad mezcalera, o la zona mancomunada de San Pedro Teozacoalco, San Miguel Piedras, San Mateo Sindihui y Yutanduchi, con varias décadas de tradición, todas de la región de la Mixteca Oaxaqueña<sup>xxxii</sup>.

Estas inconsistencias en la indicación geográfica de la DO respecto denominar “municipios” los cuales son considerados “distritos” con 30 municipios, regiones como la Cañada, la Mixteca y parte de la Sierra, en donde forma parte de sus tradiciones e ingresos para la población se han visto afectados en su economía.

También, debido a la DO algunos productores venden su producto a bajo precio a quienes cuentan con este requisito lo que con lleva a ofertar producto de dudoso origen y calidad. Esto ocasiona que pequeños productores recurran a vender su producción a empresas intermediarias que son quienes exportan a un costo elevado y quienes no pagan lo justo<sup>xxxiii</sup>.

La normatividad regulatoria de las actividades productivas y políticas comerciales promovieron la competencia para lo cual surge la Norma Oficial para la producción del mezcal (NOM-070), las denominaciones de Origen y el Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal, conjunto con la propagación de más de 70 marcas de actores independientes a las actividades productivas.

Lo que conlleva a otro factor que resulta inconveniente para los productores el cual es realizar los trámites para registrar una marca, así como para tener producto normado por los organismos certificadores como COMERCAM, Certificación Mexicana, S.C., Verificación y Certificación PAMFA, A.C., Centro de Innovación y Desarrollo Agroalimentario de Michoacán, A.C. y Asociación de Maguey y Mezcal Artesanal A.C.; debido a que los productores desconocen o carecen de la capacidad

*“2023, Año de Francisco Villa, el revolucionario del pueblo”*

económica, política o social para llevar a cabo los trámites normativos y contar con la acreditación de la DO. Por tal motivo prefieren vender su producto a intermediarios o empresas exportadoras a granel, siendo de que el costo por litro del producto es pagado a menor costo y el costo final aumenta de manera considerable dependiendo del agave con el que fue realizado, desvirtuando el principal objetivo de la DO ser un mecanismo de protección de producto originario y factor de desarrollo económico regional, principalmente en zonas marginadas.

Es importante robustecer la protección de los factores sociales, naturales, humanos, la tradición ancestral que vinculan costumbres y saberes de zonas geográficas delimitadas y que se caracterizan por contener una importante carga histórica y cultural, las cuales son pieza importante del desarrollo productivo de muchas regiones y una muestra significativa de la riqueza natural y cultural del país. El crecimiento y valoración que ha tenido el Mezcal Oaxaqueño ha fortalecido la identidad nacional y ha significado la revalorización de nuestras bebidas artesanales y ancestrales.

Por lo anteriormente expuesto, someto a la consideración de esta Soberanía la siguiente proposición con

### **PUNTO DE ACUERDO**

**Primero.** La Cámara de Diputados del Congreso de la Unión, con pleno respeto a la división de poderes, exhorta respetuosamente al Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial a iniciar procedimiento de oficio en los términos del artículo 297 de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial,

*“2023, Año de Francisco Villa, el revolucionario del pueblo”*

a fin de modificar la indicación geográfica de la zona denominada de la "Región del Mezcal" del estado de Oaxaca de la Resolución mediante la cual se otorga la protección prevista a la denominación de origen Mezcal, para ser aplicada a la bebida alcohólica del mismo nombre (DOF 28 de noviembre de 1994), a fin de modificarla con base en la regionalización actual del estado de Oaxaca y otorgue la protección y exclusividad de siembra y cultivo de agave y la exclusividad para la producción del mezcal a las regiones de la Cañada, la Mixteca, la Sierra Sur, la Sierra Norte y Valles Centrales.

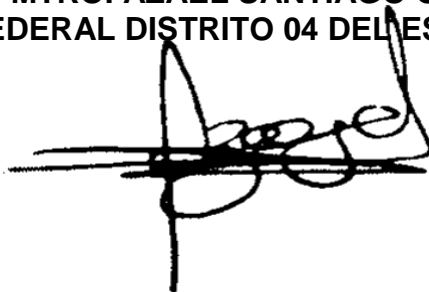
**Segundo.** La Cámara de Diputados del Congreso de la Unión, con pleno respeto a la división de poderes exhorta respetuosamente al Gobierno del Estado de Oaxaca a fin de iniciar procedimiento a petición de parte, previsto en los artículos 274, 275 y 297 de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial, a fin de integrar los requerimientos y sustanciar detalladamente la Solicitud de Modificación de la indicación geográfica de la zona denominada de la "Región del Mezcal" del estado de Oaxaca de la Resolución mediante la cual se otorga la protección prevista a la denominación de origen Mezcal, para ser aplicada a la bebida alcohólica del mismo nombre (DOF 28 de noviembre de 1994), a fin de integrar el la protección de la Denominación de Origen del Mezcal la regionalización actual del estado de Oaxaca y otorgue la protección y exclusividad de siembra y cultivo de agave y la exclusividad para la producción del mezcal a las regiones de la Cañada, la Mixteca, la Sierra Sur, la Sierra Norte y Valles Centrales.



“2023, Año de Francisco Villa, el revolucionario del pueblo”

Dado en el Palacio Legislativo de San Lázaro, a los 19 días del mes de septiembre del año dos mil veintitrés.

**ATENTAMENTE**  
**MTRO. AZAEL SANTIAGO CHEPI**  
**DIPUTADO FEDERAL DISTRITO 04 DEL ESTADO DE OAXACA**



---

<sup>i</sup> Indicaciones geográficas en general. Organización Mundial del Comercio.

[https://www.wto.org/spanish/tratop\\_s/trips\\_s/gi\\_background\\_s.htm](https://www.wto.org/spanish/tratop_s/trips_s/gi_background_s.htm)

<sup>ii</sup> Leonardo Huerta Mendoza y Diana Rojas ¿Sabes cuántos productos mexicanos tienen denominación de origen?, Revista Global UNAM. Septiembre 28, 2022. [https://unamglobal.unam.mx/global\\_revista/sabes-cuantos-productos-mexicanos-tienen-denominacion-de-origen/](https://unamglobal.unam.mx/global_revista/sabes-cuantos-productos-mexicanos-tienen-denominacion-de-origen/)

<sup>iii</sup> IBIDEM

<sup>iv</sup> Consejo Regulador del Mezcal. Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-2016, Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones.

<sup>v</sup> IBIDEM

<sup>vi</sup> DOF 5 de septiembre de 1994

[https://www.dof.gob.mx/nota\\_to\\_imagen\\_fs.php?cod\\_diario=204041&pagina=14&seccion=1](https://www.dof.gob.mx/nota_to_imagen_fs.php?cod_diario=204041&pagina=14&seccion=1)

<sup>vii</sup> Colunga-García Marín, P. (2012) “La desaparición de los mezcales artesanales tradicionales” La Jornada, 21 de abril, p. 12.

<sup>viii</sup> David Rodolfo Domínguez Arista, “Construcción de un signo de calidad: la lucha por la geografía de la Denominación de Origen Mezcal en México”, Veredas: Revista del Pensamiento Sociológico, UAM Xochimilco. <https://veredas.xoc.uam.mx/index.php/2021/04/18/construccion-de-un-signo-de-calidad-la-lucha-por-la-geografia-de-la-denominacion-de-origen-mezcal-en-mexico/>

<sup>ix</sup> IBIDEM

<sup>x</sup> IBIDEM

<sup>xi</sup> Resolución por la que se modifica la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen Mezcal. DOF 02 de octubre de 2015.

<sup>xii</sup> IBIDEM David Rodolfo Domínguez Arista

<sup>xiii</sup> IBIDEM David Rodolfo Domínguez Arista

<sup>xiv</sup> IBIDEM

- 
- <sup>xv</sup> Resolución por la que se modifica la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen Mezcal, para incluir los municipios del Estado de México que en la misma se indican. DOF 08 de agosto de 2018.
- <sup>xvi</sup> Gobierno del Estado de Oaxaca  
<https://www.oaxaca.gob.mx/regiones/#:~:text=Las%20regiones%20son%3A%20Ca%C3%B1ada%2C%20Costa,Sierra%20Norte%20y%20Valles%20Centrales>.
- <sup>xvii</sup> Nadia Viridiana Vega Vera, “Denominación de origen Mezcal en Oaxaca: sus transformaciones en los canales de comercialización y la evolución del consumo”; Perspectivas. Revista de Análisis de Economía, Comercio y Negocios Internacionales / Volumen 11 / No. 1 / Enero-Junio 2017
- <sup>xviii</sup> Rocío Noblecilla. El Consejo Regulador del Mezcal, una mirada hacia adentro. Revista Quixe, 2 de agosto de 2021.
- <sup>xix</sup> Ivette Lira, “El Mezcal: más que una bebida, la cultura líquida de México”, Sin Embargo, 8 de septiembre de 2017: <https://www.sinembargo.mx/08-09-2017/3295515>
- <sup>xx</sup> “Mezcal: Una revalorización del México ancestral”, Excélsior, 15 septiembre de 2019.  
<https://www.dineroenimagen.com/actualidad/mezcal-una-revalorizacion-del-mexico-ancestral/114062>
- <sup>xxi</sup> Planeación Agrícola Nacional 2017-2030, SAGARPA.  
[https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/257066/Potencial-Agave\\_Tequilero\\_y\\_Mezcalero.pdf](https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/257066/Potencial-Agave_Tequilero_y_Mezcalero.pdf)
- <sup>xxii</sup> Factores de valoración en consumidores de mezcal en Oaxaca. Universidad Autónoma Chapingo. México. Instituto Nacional de Investigaciones Forestales Agrícolas y Pecuarias (Cevamex). 10 de junio de 2019
- <sup>xxiii</sup> Consejo Regulador del Mezcal, 2015. Informe y estadísticas.
- <sup>xxiv</sup> Informe 2017 del Consejo Regulador del Mezcal.  
[https://www.conago.org.mx/reuniones/documentos/2018-05-22/Creacion\\_Mezcal\\_Oaxaca\\_Justificacion\\_V3.pdf](https://www.conago.org.mx/reuniones/documentos/2018-05-22/Creacion_Mezcal_Oaxaca_Justificacion_V3.pdf)
- <sup>xxv</sup> retos de la asociatividad y su repercusión en el desarrollo económico local de los productores de Mezcal. Memorias del Congreso Internacional de Investigación Academia Journals Oaxaca 2019. Pag. 918
- <sup>xxvi</sup> María del Sol Ruiz Cortés, “El mezcal artesanal, un elemento clave para el desarrollo rural en Mengolí de Morelos, Oaxaca”, II Congreso Virtual Internacional sobre Economía Social y Desarrollo Local Sostenible Febrero 2019. <https://www.eumed.net/actas/19/economia-social/6-el-mezcal-artesanal-un-elemento-clave-para-el-desarrollo-rural-en-mengoli-de-morelos-oaxaca.pdf>
- <sup>xxvii</sup> Gobierno del Estado de Oaxaca, Plan de Desarrollo Estatal 2022-2028
- <sup>xxviii</sup> IBIDEM Ruiz Cortés
- <sup>xxix</sup> Guía Ruta Mezcal, <https://www.oaxaca.gob.mx/wp-content/uploads/sites/65/2019/10/Gui%CC%81a-Ruta-Mezcal.pdf>
- <sup>xxx</sup> IBIDEM
- <sup>xxxi</sup> Nadia Viridiana Vega Vera y Pablo Pérez Akaki, “Oaxaca y sus regiones productoras de mezcal: Un análisis desde cadenas globales de valor”, Perspectivas Rurales. Nueva época, Año 15, N° 29, Enero-Junio, 2017.  
<file:///C:/Users/Martha/Downloads/9286-Texto%20del%20art%C3%ADculo-29154-3-10-20170605.pdf>
- <sup>xxxii</sup> Misael Chavoya Cruz, “La Producción de Mezcal en Oaxaca”, Relatos e historias en México.  
<https://relatosehistorias.mx/nuestras-historias/la-produccion-de-mezcal-en-oaxaca>
- <sup>xxxiii</sup> IBIDEM Ruiz Cortés



**Cámara de Diputados del Honorable Congreso de la Unión, LXV Legislatura**

**Junta de Coordinación Política**

**Diputados:** Jorge Romero Herrera, presidente; Moisés Ignacio Mier Velasco, Morena; Rubén Ignacio Moreira Valdez, PRI; Carlos Alberto Puente Salas, PVEM; Alberto Anaya Gutiérrez, PT; Jorge Álvarez Máñez, MOVIMIENTO CIUDADANO; Luis Ángel Xariel Espinosa Cházaro, PRD.

**Mesa Directiva**

**Diputados:** Marcela Guerra Castillo, presidenta; vicepresidentas, Karla Yuritzi Almazán Burgos, MORENA; Joanna Alejandra Felipe Torres, PAN; Blanca María del Socorro Alcalá Ruiz, PRI; secretarios, Brenda Espinoza López, MORENA; Diana Estefania Gutiérrez Valtierra, PAN; Fuensanta Guadalupe Guerrero Esquivel, PRI; Nayeli Arlen Fernández Cruz, PVEM; Pedro Vázquez González, PT; Jessica María Guadalupe Ortega de la Cruz, MOVIMIENTO CIUDADANO; Olga Luz Espinosa Morales, PRD.

**Secretaría General**

**Secretaría de Servicios Parlamentarios**

**Gaceta Parlamentaria de la Cámara de Diputados**

**Director:** Juan Luis Concheiro Bórquez, **Edición:** Casimiro Femat Saldívar, Ricardo Águila Sánchez, Antonio Mariscal Pioquinto.

**Apoyo Documental:** Dirección General de Proceso Legislativo. **Domicilio:** Avenida Congreso de la Unión, número 66, edificio E, cuarto nivel, Palacio Legislativo de San Lázaro, colonia El Parque, CP 15969. Teléfono: 5036 0000, extensión 54046. **Dirección electrónica:** <http://gaceta.diputados.gob.mx/>