

INSTITUTO MEXICANO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

EXTRACTO de la solicitud para modificar la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen Mezcal.

Al margen un logotipo, que dice: Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial.

EXTRACTO DE LA SOLICITUD PARA MODIFICAR LA DECLARACIÓN GENERAL DE PROTECCIÓN DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN "MEZCAL".

I.- Con fundamento en lo dispuesto por los artículos 158, 159 fracciones I a III, 161 y 166 de la Ley de la Propiedad Industrial; y Quinto Resolutivo de la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen "Mezcal", publicada en el Diario Oficial de la Federación el 28 de noviembre de 1994, se efectúa la publicación del Extracto de la solicitud de modificación a la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen "Mezcal", a petición de parte interesada, en los siguientes términos:

1.- Nombre, domicilio y nacionalidad del solicitante

Mediante escritos presentados ante este Instituto el 17 de agosto y el 10 de septiembre de 2015, el Estado de Puebla, como parte integrante de la Federación, de conformidad con lo establecido en los artículos 40 y 42 fracción I y 43 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos y 1o. de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Puebla y representado por su Gobernador Constitucional Rafael Moreno Valle Rosas, de nacionalidad mexicana, en términos de lo dispuesto por los artículos 70 y 79 fracciones II y XXXVI de la Constitución Política del Estado Libre de Puebla y 1, 2, 8 y 11 primer párrafo de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado de Puebla, con domicilio en el inmueble ubicado en Boulevard Héroes del 5 de mayo, número 402, colonia Centro, código postal 72000, en la ciudad de Puebla, Puebla, con fundamento en el artículo 166 de la Ley de la Propiedad Industrial, solicita la modificación a la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen "Mezcal", con el objeto de incluir dentro de la región geográfica protegida por dicha Declaratoria, los siguientes municipios pertenecientes al Estado de Puebla:

"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, Chiauhtla, Chietla, Chigmecatitlán, 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, Ixtacamaxtitlán, 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 Ixtilán, San Pablo Anicano, San Pedro Yeloixtlahuaca, San Salvador Huixcolotla, San Sebastián Tlacotepec, Santa Catarina Tlaltempan, Santa Inés Ahuatempan, Santiago Mihuatlán, Santo Tomas 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 Cuauhtemoc, Tilapa, Tlacotepec de Benito Juárez, Tlanepantla, Tlapanalá, Tochimilco, Tochtepec, Totoltepec de Guerrero, Tulcingo, Tzicatlacoyan, Vicente Guerrero, Xayacatlán de Bravo, Xicotlan, Xochitlán Todos Santos, Yehualtepec, Zacapala, Zapotitlán Salinas, Zautla, Zinacatepec y Zoquitlán."

2.- Interés Jurídico del solicitante

El Estado de Puebla por conducto de su Gobernador Constitucional, con fundamento en el artículo 158 fracción III de la Ley de la Propiedad Industrial, solicita la modificación de la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen "Mezcal", señalando que la citada fracción establece que las dependencias o entidades del gobierno federal y los gobiernos de las entidades de la federación, tienen interés jurídico para solicitar la declaración de protección de una Denominación de Origen. Además señala que el Gobierno de Puebla cuenta con facultades para regular la operación y el funcionamiento de los establecimientos dedicados a la fabricación, envasado, distribución y venta de bebidas alcohólicas; así como para promover el desarrollo de actividades con potencial competitivo con el fin de transformar la economía del Estado y elevar la calidad de vida de su población.

3.- Señalamiento de la Denominación de Origen

“Mezcal”, protegida mediante Declaración General de Protección publicada en el Diario Oficial de la Federación el 28 de noviembre de 1994.

4.- Señalamiento de la modificación que se pide y causa que la motiva

a) Señalamiento de la modificación:

El Estado de Puebla, por conducto de su Gobernador Constitucional, solicita la modificación a la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen “Mezcal”, con la finalidad de que se incluyan dentro de la región geográfica protegida por dicha Declaratoria los municipios del Estado de Puebla indicados en el punto 1 del presente Extracto.

b) Causas que motivan la modificación:

El Estado de Puebla, por conducto de su Gobernador Constitucional, indica que de acuerdo a una revisión exhaustiva de documentos históricos, que se encuentran incluidos en el estudio técnico justificativo realizado por el Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco, A.C. (CIATEJ A.C.), se puede determinar de manera contundente que la bebida alcohólica mezcal, en el Estado de Puebla se ha venido realizando desde la época posterior a la Colonia, alcanzando volúmenes importantes particularmente a finales del siglo XIX y principios del XX, siendo su elaboración una tradición transmitida de manera verbal de generación en generación convirtiéndose esta bebida alcohólica en la actualidad, en una bebida artesanal producida en pequeña escala, en diversos municipios del Estado.

Menciona que en el Estado de Puebla actualmente se cuentan con plantaciones y poblaciones silvestres de diferentes tipos de agave que se emplean en la elaboración del mezcal, por lo que es considerado como una de las entidades que cuentan con la mayor diversidad de agaves, destacando de manera particular por su abundancia el: *A. angustifolia*, *A. potatorum* y *A. marmorata*, que se utilizan para la elaboración de dicha bebida alcohólica.

Además señala que, aunado a lo anterior, los procesos artesanales con los que se producen los destilados de agave en el Estado de Puebla, de acuerdo al análisis físico-químico y sensorial practicado, pueden ser clasificados como mezcal, y simultáneamente hace mención de manera comparativa con los procesos que se practican en otras entidades del país que actualmente se encuentran dentro del ámbito geográfico de protección de la Denominación de Origen “Mezcal”, con lo que afirma, se demuestran grandes similitudes, documentadas en el estudio realizado el Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco (A.C., CIATEJ, A.C.).

Descripción general del proceso de elaboración del mezcal

- i. Cosecha: En el Estado de Puebla los agaves utilizados son el *agave angustifolia*, y el *agave potatorum*, empleados principalmente en el estado de Oaxaca, el *agave salmiana* utilizado en San Luis Potosí y Zacatecas y el *agave cupreata* utilizado en Guerrero y Michoacán. La cosecha de agave en el campo se realiza tomando en consideración la madurez de cada agave. El tiempo necesario para que la materia prima esté apta para su corte va de 6 a 8 años, posteriormente al corte en campo, la materia prima de cada productor se transporta usualmente por animales de carga o vehículos a la fábrica o palenque, en donde se realizan los procesos de transformación para obtener mezcal.
- ii. Cocimiento: Se realiza de manera artesanal y rústica en horno de piso, siendo éstos muy similares a los utilizados en Michoacán y Oaxaca.
- iii. Molienda: Se realiza de acuerdo a cuatro técnicas diferentes, la primera es a mano, por medio de la acción de machacar con mazos de madera los fragmentos de agave cocido cortados previamente con hachas manuales de manufactura tradicional; la segunda es en molino de piedra, consiste en el uso de la tahona, donde se colocan los fragmentos de agave cocido para hacer pasar sobre ellos una piedra de geometría plana y circular, la que logra el desfibrado y desintegración del fragmento sólido de agave cocido; la tercera es con molinos empleados para moler maíz o materiales vegetales, consiste en usar un molino mecanizado, con cuchillas de acero y accionado con combustión interna; la cuarta es empleando molinos de tres masas.

- iv. Fermentación: Las tinas de madera son utilizadas tanto en Puebla como en Oaxaca y Guerrero, entidades que se encuentran dentro del ámbito geográfico de protección de la denominación de origen; además son consideradas el sistema más artesanal de producción de mezcal, también se utilizan las tinas de piedra o tinas diseñadas con cueros de res, tinas de plástico y de acero inoxidable; la fermentación se lleva a cabo con los jugos y las fibras de agave, después de la molienda los productores colocan el agave cocido y molido en las tinas y lo dejan unos días hasta que el agave se caliente, se añade agua y se tapan las tinas y se deja la fermentación varios días sin mover el mosto, el tiempo puede variar en función de la temperatura ambiente, entre 4 y 10 días.
- v. Destilación: Es una técnica de separación cuyo objetivo es obtener el etanol o fracción alcohólica contenida en el mosto fermentado, en Puebla se realiza utilizando equipos de diferentes características. La manera determinante de la destilación que se realiza en el Estado de Puebla es igual a la de diferentes entidades de la República para obtener mezcal y que los principios básicos utilizados en esta etapa son los mismos. Se realiza en dos etapas: la primera, llamada destilación o destrozamiento y la segunda, llamada rectificación o refinación. Se lleva a cabo en alambiques elaborados con diferentes materiales alimentado por bagazo y jugos obtenidos de la fermentación. Otros puntos básicos de la operación de destilación de mezcal como son la condensación de vapores alcohólicos en la lenteja-serpentin de cobre y la recolección de destilado, siendo muy similares en las fábricas del Estado de Puebla y las de otras entidades productoras de mezcal que se encuentran dentro del ámbito geográfico de protección de la denominación de origen.
- vi. Producto terminado: De acuerdo a los análisis realizados a los productos (destilados de agave) elaborados en el Estado de Puebla se demuestra que la gran mayoría cumplen con la Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-1194, aplicable a la bebida alcohólica Mezcal.

Factores naturales

Los principales factores de carácter geográfico que determinan la presencia o influyen en el crecimiento y desarrollo de la materia prima, es decir, de las diferentes especies de agave que existen tanto en el Estado de Puebla como en los estados de Guerrero y Oaxaca de forma natural como inducida y que son la base para la elaboración del producto sujeto a la protección de la Denominación de Origen "Mezcal", y que en la mayoría de los casos son totalmente ajenos a delimitaciones de carácter político administrativas e independientes a la acción del hombre, son las grandes estructuras que conforman el territorio (Provincias Fisiográficas), el clima que trabaja como en agente modelador de la topografía, el suelo y los agentes bióticos, principalmente los diferentes tipos de vegetación, los cuales en conjunto definen las características agroclimáticas propicias para que la materia prima que es el agave, se desarrolle de manera adecuada.

La relación directa entre los tres estados con respecto a las provincias fisiográficas de la Sierra Madre del Sur y el Eje neovolcánico, deriva de la semejanza en los tipos de climas predominantes (templado subhúmedo y semicálido con lluvias en verano), los tres principales tipos de suelo (litosol, regosol y feozem), así como los tipos de vegetación más representativo (bosque templado de pino-encino y selva baja caducifolia); en este sentido se confirma que el Estado de Puebla cuanta con elementos y factores geográficos con un alto grado de correlación con los Estados de Guerrero y Oaxaca.

II.- La presente publicación no prejuzga sobre la procedencia o improcedencia de la solicitud presentada ni constituye un pronunciamiento de este Instituto respecto a la misma y se realiza para el efecto de que cualquier tercero que justifique su interés jurídico, formule las observaciones u objeciones que estime pertinentes y, en su caso, aporte las pruebas necesarias dentro de un plazo de dos meses, contado a partir de la publicación en el Diario Oficial de la Federación del presente Extracto, en los términos del artículo 161 de la Ley de la Propiedad Industrial.

El presente se signa con fundamento en los artículos 17, 22 y 59 fracciones I y XIV de la Ley Federal de las Entidades Paraestatales; 2o. fracción V, 6o. fracción III, 7o., 7 Bis 1, 7 Bis 2, 158, 159, 161 y 166 de la Ley de la Propiedad Industrial; 1o., 3o., 4o. y 6o. BIS del Reglamento del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, y 1o., 4o., 5o. y 10 de su Estatuto Orgánico.

Ciudad de México, a 29 de septiembre de 2015.- El Director General, **Miguel Ángel Margáin González**.-
Rúbrica.

(R.- 420635)