

INSTITUTO MEXICANO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

RESOLUCIÓN por la que se modifica la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen Mezcal, para incluir los municipios del Estado de Aguascalientes que en la misma se indican.

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

RESOLUCIÓN POR LA QUE SE MODIFICA LA DECLARACIÓN GENERAL DE PROTECCIÓN DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN MEZCAL, PARA INCLUIR LOS MUNICIPIOS DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES QUE EN LA MISMA SE INDICAN

El Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, con fundamento en los artículos 2 fracción V, 6 fracción III, 158, 159, 163, 164, 165, 166, 167 y 168 de la Ley de la Propiedad Industrial y Quinto Resolutivo 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*, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 28 de noviembre de 1994, procede a publicar en el Diario Oficial de la Federación, la modificación a dicha Resolución, en los siguientes términos:

I.- ANTECEDENTES

1.- El 28 de noviembre de 1994, se publicó en el 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* (en adelante *Resolución*), la cual ha sido objeto de modificaciones publicadas en el mismo órgano de difusión el 29 de noviembre de 2001, 3 de marzo de 2003, 22 de noviembre de 2012, 2 de octubre de 2015 y 24 de diciembre de 2015.

2.- Conforme a dicha *Resolución* y sus posteriores modificaciones, actualmente se encuentran comprendidos en la región geográfica protegida los municipios de los Estados de Guerrero, Oaxaca, Durango, San Luis Potosí y Zacatecas, particularmente en el Estado de Oaxaca, la zona denominada de la "Región del Mezcal", comprendiendo los municipios de Solá de Vega, Miahuatlán, Yautepec, Santiago Matatlán Tlacolula, Ocotlán, Ejutla y Zimatlán; San Felipe del Estado de Guanajuato; San Carlos, San Nicolás, Burgos, Miquihuana, Bustamante, Palmillas Jaumave, Tula, Cruillas, Jiménez y Méndez del Estado de Tamaulipas; Acuitzio, Aguililla, Ario, Buenavista, Charo, Chinicuila, Coalcomán de Vázquez Pallares, Cotija, Cojumatlán de Régules, Erongarícuaro, La Huacana, Tacámbaro, Turicato, Tzitzio, Hidalgo, Salvador Escalante, Morelia, Madero, Queréndaro, Indaparapeo, Tarímbaro, Tancitaro, Los Reyes, Tepalcatepec, Sahuayo, Marcos Castellanos, Jiquilpan, Venustiano Carranza y Vista Hermosa del Estado de Michoacán; San Luis de la Paz del Estado de Guanajuato, y 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, Cuapixtla de Madero, Cuautinchan, Cuayuca de Andrade, Cuyoaco, Chapulco, Chiauhtla, 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, 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 Ixitlán, San Pablo Anicano, San Pedro Yeloixtlahuaca, San Salvador Huixcolotla, San Sebastián Tlacotepec, Santa Catarina Tlatempan, Santa Inés Ahuatempan, Santiago Miahuatlán, Santo Tomás Hueyotlipan, Tecali de Herrera, Tecamachalco, Tecamatlán, 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, Xayacatlán de Bravo, Xicotlan, Xochitlán Todos Santos, Yehualtepec, Zacapala, Zapotitlán Salinas, Zautla, Zinacatepec y Zoquitlán del Estado de Puebla.

3.- Mediante escrito presentado ante este Instituto el 07 de octubre de 2016, el Estado de Aguascalientes, por conducto de su Gobernador Constitucional Carlos Lozano de la Torre, solicitó la modificación 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, para incluir dentro de su región geográfica a los municipios de Aguascalientes, Asientos, Calvillo, Cosío, El Llano, Rincón de Romos y Tepezalá.

4.- Con fundamento en el artículo 166 de la Ley de la Propiedad Industrial (en adelante, la Ley), el Estado de Aguascalientes aportó la siguiente información:

- i. El nombre, domicilio y nacionalidad del solicitante;
- ii. El interés jurídico del solicitante;
- iii. El señalamiento de la denominación de origen, y
- iv. El señalamiento detallado de las modificaciones que se piden y las causas que las motivan.

5.- Una vez efectuado el examen de los datos y documentos aportados, en términos del artículo 161 de la Ley, el 25 de agosto de 2017, se publicó en el Diario Oficial de la Federación, el *Extracto de la solicitud del gobierno del Estado de Aguascalientes para modificar la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen Mezcal*, otorgándose un plazo de dos meses, contados a partir de la fecha de su publicación para que cualquier tercero que justificara su interés jurídico formulara observaciones u objeciones y aportara las pruebas que estimara pertinentes.

6.- Con fecha de 25 de octubre de 2017, fueron presentadas observaciones y objeciones por las personas físicas: Baltazar Cruz Gómez, Mario Bohorquez Bustamante, Abel Nolasco Velasco, Rogelio Juan Hernández, José Luis Martínez Martínez, Israel Raymundo Antonio, Gonzalo Hernández López, Everardo García Salvador, Francisco Javier Pérez Cruz, Jaqueline Ruiz Reyes, Oscar Uriel Mendoza Ramos, Nicolás Cruz García, Fortino Lauro Ramos Florian, Rodolfo Martínez Antonio, Raúl Cortes Cortes, Miguel Sánchez Altamirano, así como los representantes legales de las personas morales: Terra Sacum, S.A. de C.V.; Patronato Nacional de la Industria del Mezcal, A.C.; Suministros Lácteos Feriu, S. de R.L. de C.V.; Vinícola del Altiplano, S.A. de C.V.; Destilados Artesanales, S.A. de C.V., antes Productores Mezcales de Leyenda, S.C. de R.L. de C.V.; Mezcales de Calidad Don Aurelio Lamas, S.A. de C.V.; Comité Sistema Producto Maguey Mezcal de Guerrero, A.C.; Destiladora Solemne, S.A. de C.V.; Productores de Maguey y Mezcal GUIEU-HSCUE, S.P.R. de R.L.; Sombra Mezcal, S. de R.L. de C.V.; Destilería Los Danzantes, S.A. de C.V.; Global Maguey Azul, S.A. de C.V.; Comercializadora y Envasadora de Mezcales de Oaxaca, S.A. de C.V.; LAAJSHDOOB S.P.R. de R.L.; Productores de Maguey y Mezcal Los Tres Reyes S.P.R. de R.L.; Pierde Almas, S.A. de C.V.; Mezcal Beneva, S.A. de C.V.; Mezcaleros y Agaveros de Oaxaca, S.A. de C.V.; Comercializadora Aromziur, S.A. de C.V.; Descendientes de Productores de Mezcal Don Mauro y Pedro López, S.P.R. de R.L.; Mezcal La Venia, S.A. de C.V.; Grupo Yuu Baal, S.A. de C.V.; Destiladora de Mezcal Sanchez y Asociados, S. de R.L. de C.V.; Casa Xipe, S.A. de C.V.; Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal, A.C.; Mezcal El Rey Zapoteco, S.A. de C.V.; Procesadora y Envasadora de Mezcales Artesanales, S.A. de C.V.; Ejemsky Entertainment, S.A. de C.V.; Destilados de Alambique, S.A.; Logística en Bebidas, S.A. de C.V., Comité Estatal de Productores de Maguey Mezcal de Puebla, A.C.; Los Siete Misterios, S.A. de C.V., y Sistema Producto Maguey Guanajuato, A.C.

7.- Con fecha de 25 de octubre de 2017, fueron presentadas observaciones y objeciones por los representantes legales de: Expresiones de Sabor, S.A. de C.V.; Maestros del Maguey y Mezcal Mal de Amor, S.A. de C.V.; Destilería Hablar Cura, S.R.L. de C.V.; Benito Santiago Martínez; Plácido Hernández Hernández; José Luis Hernández Hernández; Pedro García Vásquez, e Integración de la Cadena Productiva Maguey Mezcal de México, A.C.

8.- Con fecha de 25 de octubre de 2017, fueron presentadas observaciones y objeciones por el representante legal de AGPCH, S.A. de C.V.

9.- Con fecha de 25 de octubre de 2017, fueron presentadas observaciones y objeciones por los representantes legales de Bebidas Excelentes, S.A. de C.V.; Comité Turístico-Económico Caminos del Mezcal, A.C.; Consejo Estatal del Sistema Producto Maguey Mezcal, A.C., y Licorera Oaxaqueña, S.A. de C.V.

Una vez transcurrido el plazo para formular observaciones u objeciones así como para aportar y desahogar pruebas, con fundamento en los artículos 163 y 164 de la Ley, el Instituto procede a dictar resolución conforme a los siguientes:

II.- CONSIDERANDOS

PRIMERO.- De la documentación que dio origen a la presente modificación a la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen Mezcal se desprenden los siguientes elementos.

De conformidad con el artículo 166, en relación al numeral 159 fracciones I a III de la Ley, la solicitud de modificación se presentó por escrito, acompañando el comprobante de pago correspondiente y aportando la siguiente información:

1.- NOMBRE, DOMICILIO Y NACIONALIDAD DEL SOLICITANTE.

El Estado de Aguascalientes, como parte integrante de la Federación, por conducto de su Gobernador Constitucional Carlos Lozano de la Torre, de nacionalidad mexicana, señalando como domicilio el ubicado en Plaza de la Patria s/n, Zona Centro, C.P. 20000, en la ciudad de Aguascalientes, Aguascalientes.

2.- INTERÉS JURIDICO DEL SOLICITANTE.

El Estado de Aguascalientes presentó su solicitud en términos de la fracción III del artículo 158 de la Ley.

3.- SEÑALAMIENTO DE LA DENOMINACION DE ORIGEN.

"MEZCAL".

4.- SEÑALAMIENTO DE LA MODIFICACIÓN QUE SE PIDE Y CAUSA QUE LA MOTIVA.

Asimismo, de conformidad con el mismo artículo 166 de la Ley, la solicitud de modificación expresó:

a) Señalamiento de la modificación:

La inclusión, dentro de la región geográfica protegida por la Declaración General de Protección, los siguientes municipios pertenecientes al Estado de Aguascalientes: Aguascalientes, Asientos, Calvillo, Cosío, El Llano, Rincón de Romos y Tepezalá.

b) Causas que motivan la modificación:

En la solicitud se 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. (en adelante, CIATEJ, A.C.), se puede determinar evidentemente que el Estado de Aguascalientes ha sido productor de la bebida destilada "Mezcal" desde el siglo XVIII, contando con la tradición y una serie de expresiones culturales que se ha desarrollado en torno a dicho producto por parte de las comunidades rurales del Estado.

Menciona que el Estado de Aguascalientes actualmente cuenta con extensas poblaciones de agave silvestres y el cultivo de diversas especies de agave empleadas en la elaboración de mezcal, como son el *Agave salmiana* y el *Agave angustifolia*, sobre todo en la región norte y este del Estado que comprende los municipios de Cosío, Rincón de Romos, Asientos, Tepezalá y El Llano, donde algunas comunidades ejidales y pequeños propietarios, se han encargado de su cuidado y mantenimiento considerando que es un recurso importante que históricamente ha sido aprovechado. Además señala que estos municipios comparten lazos históricos y rasgos culturales con las comunidades de los estados colindantes de Jalisco y Zacatecas, particularmente con este último, que es uno de los principales productores de mezcal a nivel nacional.

Lo anterior, se documenta en el estudio elaborado por el CIATEJ, A.C., para sustentar el vínculo existente entre el territorio y la materia prima para la elaboración del producto "Mezcal" y justificar el por qué se deben incluir los municipios arriba señalados en la actual Denominación de Origen.

Descripción general del proceso de elaboración del mezcal:

Como parte del Estudio Técnico Justificativo para promover la integración del Estado de Aguascalientes en la zona de Denominación de Origen Mezcal, elaborado por el CIATEJ, A.C., se describe lo siguiente:

Del análisis a los trabajos de campo realizados se obtuvieron productos elaborados con la misma especie de agave, que en este caso correspondió al *A. salmiana*, en las zonas aledañas al Estado, así como una planta piloto del CIATEJ colectada de una plantación perteneciente al municipio de Tepezalá, para ser evaluados y comparados entre sí con base a sus características físico-químicas. Cabe mencionar que el proceso practicado en este caso, coincide con el proceso convencional para obtener mezcal que se realiza en estados como Zacatecas, Guanajuato y San Luis Potosí, todos incluidos en la Denominación de Origen Mezcal.

i. Cosecha: El Estado de Aguascalientes cuenta con 8 especies de agave identificadas como resultado de las revisiones documentales y trabajos de campo realizados. De estas 8 especies de agave, dos de ellas resaltan por su abundancia y son aptas para la elaboración del Mezcal, *Agave angustifolia* y *Agave salmiana*. Este último es utilizado en los municipios de Pinos y Villa García, Zacatecas, el altiplano de San Luis Potosí y los municipios de San Felipe y San Luis de la Paz de Guanajuato, regiones incluidas en la Denominación de Origen para fabricar Mezcal; estas especies de agave se encuentran de manera silvestre, así como en plantaciones comerciales, apoyadas por programas gubernamentales en los municipios propuestos para su inclusión en la Denominación de Origen.

Los productores del Estado de Aguascalientes, conscientes de que el agave representa la materia prima esencial para la elaboración del mezcal y que es un recurso natural que debe manejarse de manera sustentable para tener un abastecimiento permanente, han desarrollado un esquema de explotación racional basado en la reproducción-repoblación, en el que se realizan actividades de reforestación y el establecimiento de plantaciones apoyados por instancias gubernamentales a nivel federal y estatal.

Se manejan dos esquemas de obtención de plántula de agave a través de los cuales se asegura el abastecimiento de esta materia prima:

- Reproducción de agave por semilla; los productores obtienen las semillas de plantas maduras que han cumplido con su periodo biológico para la producción de plántula en almácigos y una vez que las plantas emergen y logran el tamaño suficiente, son trasladadas al campo para ser plantadas de forma definitiva.
- Plantación con hijuelos; son clones con características idénticas a la planta madre y se desarrollan a través de rizomas, emergiendo en su base, de donde son extraídos para su plantación.

En virtud de lo anterior, se cuenta actualmente en el Estado con una superficie de 1,163 hectáreas con plantaciones de agave.

ii. Cocimiento: Las piñas cosechadas en Aguascalientes fueron fragmentadas para realizar su cocción mediante vapor de agua a una temperatura promedio de 95°C.

iii. Molienda, fermentación y destilación: Una vez concluido el cocimiento, se procedió a la obtención de jugo de agave mediante el uso de molino de mazas, el jugo obtenido, fue inoculado con levadura *sacharomyces* tomada del banco de cepas del CIATEJ, el cual contiene microorganismos aislados de la mayoría de los estados productores de mezcal incluidos en la Denominación de Origen Mezcal. El mosto o jugo ya fermentado fue doblemente destilado en alambiques de acero inoxidable y cobre. Para su evaluación sensorial comparativa, el producto fue diluido con agua desmineralizada a un grado alcohólico de 38% Alc. Vol. En la primera destilación se obtuvo un volumen de 14.3 L con un grado alcohólico de 12.7% etanol volumen. La segunda destilación arrojó un volumen de 2.1 L al 70.7% etanol volumen.

iv. Producto terminado: De acuerdo a los análisis realizados, se ha podido determinar que las especificaciones fisicoquímicas y sensoriales de los destilados cercanos al Estado de Aguascalientes -que la gran mayoría cumplía con la entonces vigente Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-1994, Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones- y el de la planta piloto del CIATEJ son similares a los que se obtienen en productos de mezcal dentro de la Denominación de Origen.

Factores naturales

Los principales factores de carácter geográfico que determinan la presencia o influyen en el crecimiento y desarrollo de las especies de agave que existen tanto en forma silvestre como inducida, tanto en el Estado de Aguascalientes como en Zacatecas y que son la materia prima para la elaboración del producto sujeto a la inclusión en la Denominación de Origen Mezcal y que, en la mayoría de los casos, son totalmente ajenos a delimitaciones de carácter político administrativo e independientes a la acción del hombre, son las grandes estructuras que conforman el territorio nacional (provincias fisiográficas), el clima que trabaja como agente modelador de la topografía, el suelo y los elementos bióticos, en especial los tipos de vegetación, que en conjunto definen las características agroclimáticas propicias para que los agaves se desarrollen de manera adecuada.

La relación directa entre los Estados de Aguascalientes, el de Zacatecas y el de Guanajuato con respecto a la provincia fisiográfica de la Mesa del Centro, los tipos de climas predominantes (Semiseco Templado y Semiseco Semicálido), los cuatro principales tipos de suelo predominantes (Feozem, Durisol, Leptosol y Regosol), así como los tipos de vegetación más representativos (bosque de encino, matorral, pastizal y en menor proporción la selva baja caducifolia); en este sentido, se confirma que el Estado de Aguascalientes cuenta con elementos y factores geográficos con un alto grado de correlación con los Estados de Zacatecas y Guanajuato, ambos incluidos en la Denominación de Origen "Mezcal".

Geología: El Estado de Aguascalientes tiene una edad geológica que comprende del Triásico al Cuaternario, predominan las rocas ígneas extrusivas ácidas (riolitas y tobas), las cuales se presentan en la mitad del territorio, principalmente en las áreas comprendidas por la Sierra Fría, la Sierra del Laurel, así como la Serranía de Asientos y Tepezalá; las rocas sedimentarias de origen continental (areniscas y conglomerados del Terciario), las cuales se ubican en la zona sur del Valle de Aguascalientes y la zona del Valle de Calvillo; rocas metamórficas (esquistos) del Triásico, que corresponden a las rocas más antiguas de la entidad; y, rocas sedimentarias de origen marino del Cretácico, constituidas por caliza, caliza-lutita y lutita-arenisca, las cuales se han mineralizado, siendo de gran importancia económica para el Estado.

Orografía y relieve: El relieve del Estado de Aguascalientes es un paisaje mixto formado por sierras, mesetas, lomeríos, llanuras y valles. Hacia el oriente predomina una topografía plana formada por un amplio valle aluvial (Valle de Aguascalientes), se extiende de Norte a Sur y contiene la mayor parte de los municipios del Estado, en esta parte se reconocen las serranías aisladas de la Sierra de los Gallos y la Sierra de Tepezalá y Asientos, todas pertenecientes al municipio de Tepezalá. La mitad occidental, que es la más extensa de la entidad, presenta una fisonomía quebrada, formada por varios macizos montañosos y sistemas de mesetas, separados por cañadas profundas y pequeños valles intermontanos, abarca los municipios de San José de Gracia y Calvillo, la mayor parte de Jesús María y Rincón de Romos y, parte del occidente de Cosío, Pabellón de Arteaga y Aguascalientes, en dicha sección se reconocen los sistemas montañosos de la Sierra Fría, Sierra de Pabellón, Sierra de Guajolotes, Sierra del Pinal y Sierra del Laurel.

Clima: Las condiciones climáticas en el Estado de Aguascalientes están muy influenciadas por la altitud, en general, el clima puede considerarse dentro del tipo de los semisecos, que abarcan el 86% de la superficie estatal y, el 14% restante, pertenece al subgrupo de climas templados, lo anterior, de acuerdo al sistema de clasificación de Köppen modificado por García (1973). Los climas semisecos, tienen como característica que la evaporación excede a la precipitación, están asociados a comunidades vegetales del tipo matorral desértico y vegetación xerófila; por otra parte, los climas templados, se encuentran en bosques de encino y de pino-encino, así como pastizales, su temperatura media anual oscila entre 12.0° C y 18.0° C.

Suelos: Los suelos del Estado de Aguascalientes son en su mayor parte de tipo semidesértico, característicos de los climas áridos y semiáridos; sus usos son variados, sobresaliendo las actividades de agricultura y ganadería; se encuentran distribuidos en su territorio diez tipos de suelos: Calcisol, Cambisol, Fluvisol, Kastañozem, Luvisol, Planosol, Phaeozem, Leptosol, Durisol y Regosol, siendo los cuatro últimos los más representativos, ya que en su conjunto abarcan más del 80% del territorio estatal, estos mismos tipos de suelos son los que presentan los municipios de Zacatecas, que cuenta con la Denominación de Origen Mezcal.

Vegetación: en Aguascalientes la vegetación natural (primaria y secundaria) ocupa el 54.36% del territorio estatal, destacan los pastizales naturales, los bosques de encino, los matorrales, la selva baja caducifolia y los pastizales inducidos. El área agrícola ocupa el 42.3% del territorio estatal, presentando áreas de riego y de temporal, estas zonas agrícolas se encuentran principalmente en la franja central del territorio, correspondiente al Valle de Aguascalientes, así como en el municipio de El Llano y en el Valle del Calvillo; los bosques se encuentran en la zona de la Sierra Fría, así como al oriente de la Ciudad de Aguascalientes y en la Sierra del Laurel; los pastizales están en los extremos del Valle de Aguascalientes; los matorrales se ubican en la zona central del Estado, así como en el municipio de Calvillo; y, la selva baja caducifolia se observa en el municipio de Calvillo en la Sierra del Laurel o en la profundidad de cañadas muy húmedas.

Factores humanos

En el caso particular del Estado de Aguascalientes, existen diversos antecedentes que han sido documentados sobre la producción de esta bebida, lo que indica que dicha actividad se ha venido realizando en su territorio desde la época posterior a la Colonia, particularmente desde el siglo XVIII. Actualmente en el Estado se cuenta con extensas poblaciones de agave silvestre y plantaciones en algunos de sus municipios y al no estar incluido en la denominación se corre el riesgo de que sean aprovechados por fabricantes de mezcal de otros Estados como ya ha sucedido con plantaciones de *A. angustifolia* que fueron aprovechadas para elaboración de Tequila por empresas del Estado de Jalisco, en detrimento de la economía de los productores locales y sus comunidades, lo que induce la migración, ante la carencia de oportunidades y escasas opciones de desarrollo.

Actualmente, el agave es considerado como recurso forestal no maderable y un elemento en la biodiversidad para diferentes regiones y ecosistemas, sus usos principales son de tipo alimenticio, tanto en la elaboración de bebidas fermentadas y destiladas, la preparación de varios platillos regionales (gastronomía), para la obtención de fibra empleada en la elaboración de artesanía, aprovechando para ello las diferentes partes de la planta, de igual manera tiene un uso medicinal y ornamental.

El uso del agave se remonta a épocas prehispánicas, lo cual ha sido documentado en códices y crónicas elaborados después de la Conquista, empleándose tanto en la elaboración de bebidas, platillos y golosinas. Uno de los usos más difundidos que se hace del maguey, es el aprovechamiento de los jugos obtenidos de esta planta en la elaboración de bebidas alcohólicas, que pueden obtenerse mediante la fermentación de su savia (pulque), así como por destilación de un mosto preparado con los azúcares obtenidos de ellas previo proceso de hidrólisis (mezcal). Históricamente, en el Estado de Aguascalientes se han elaborado ambos tipos de bebidas (pulque y mezcal), las cuales se obtienen de dos especies nativas de agave, *Agave salmiana* y *A. angustifolia*, ambas incluidas en la entonces vigente Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-1994, Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones.

SEGUNDO.- En relación al escrito de observaciones y objeciones a la solicitud de modificación de la Declaración General de Protección a la Denominación de Origen Mezcal, presentado el 25 de octubre de 2017, por las personas físicas: Baltazar Cruz Gómez, Mario Bohorquez Bustamante, Abel Nolasco Velasco, Rogelio Juan Hernández, José Luis Martínez Martínez, Israel Raymundo Antonio, Gonzalo Hernández López, Everardo García Salvador, Francisco Javier Pérez Cruz, Jaqueline Ruiz Reyes, Oscar Uriel Mendoza Ramos, Nicolás Cruz García, Fortino Lauro Ramos Florian, Rodolfo Martínez Antonio, Raúl Cortes Cortes, Miguel Sánchez Altamirano, así como los representantes legales de las personas morales: Terra Sacum, S.A. de C.V.; Patronato Nacional de la Industria del Mezcal, A.C.; Suministros Lácteos Feriu, S. de R.L. de C.V.; Vinícola del Altiplano, S.A. de C.V.; Destilados Artesanales, S.A. de C.V., antes Productores Mezcales de Leyenda, S.C. de R.L. de C.V.; Mezcales de Calidad Don Aurelio Lamas, S.A. de C.V.; Comité Sistema Producto Maguey Mezcal de Guerrero, A.C.; Destiladora Solemne, S.A. de C.V.; Productores de Maguey y Mezcal GUIEU-HSCUE, S.P.R. de R.L.; Sombra Mezcal, S. de R.L. de C.V.; Destilería Los Danzantes, S.A. de C.V.; Global Maguey Azul, S.A. de C.V.; Comercializadora y Envasadora de Mezcales de Oaxaca, S.A. de C.V.; LAAJSHDOOB S.P.R. de R.L.; Productores de Maguey y Mezcal Los Tres Reyes S.P.R. de R.L.; Pierde Almas, S.A. de C.V.; Mezcal Beneva, S.A. de C.V.; Mezcaleros y Agaveros de Oaxaca, S.A. de C.V.; Comercializadora Aromziur, S.A. de C.V.; Descendientes de Productores de Mezcal Don Mauro y Pedro

López, S.P.R. de R.L.; Mezcal La Venia, S.A. de C.V.; Grupo Yuu Baal, S.A. de C.V.; Destiladora de Mezcal Sanchez y Asociados, S. de R.L. de C.V.; Casa Xipe, S.A. de C.V.; Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal, A.C.; Mezcal El Rey Zapoteco, S.A. de C.V.; Procesadora y Envasadora de Mezcales Artesanales, S.A. de C.V.; Ejemsky Entertainment, S.A. de C.V.; Destilados de Alambique, S.A.; Logística en Bebidas, S.A. de C.V., Comité Estatal de Productores de Maguey Mezcal de Puebla, A.C.; Los Siete Misterios, S.A. de C.V., y Sistema Producto Maguey Guanajuato, A.C., en los cuales señalaron como principales argumentos los siguientes:

Que de la solicitud presentada por el Estado de Aguascalientes y sus anexos, se desprende que en el territorio señalado en la solicitud no han existido, ni existen las condiciones que justifiquen la modificación de la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen Mezcal, dado que no se cumplen las condiciones geográficas vinculadas con los insumos propios de la elaboración del Mezcal, ni con los factores humanos o naturales que en el territorio de dicho Estado hayan estado vinculados a la Denominación de Origen mencionada. Lo anterior se demuestra fehacientemente con el dictamen anexado emitido por el Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal, A.C., quien es el organismo certificado que se erige como referencia obligada en este asunto, en vista de su amplia experiencia y especialidad, y señala que en el dictamen emitido por dicho Consejo, se establecen claramente las razones, bases, y elementos técnicos que ponen en evidencia que no se cumplen con los factores naturales, de tradición, y humanos necesarios, manifestados en la solicitud de ampliación, y por ende dicho producto no cumple con la calidad que debe revestir para formar parte del territorio reconocido dentro de la Declaración de la Denominación de Origen Mezcal.

En relación a lo que aducen los oponentes, si bien es cierto que el Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal, A.C., es un organismo que cuenta con amplia experiencia en todos los aspectos referentes al mezcal, también lo es el hecho de que el "Estudio técnico justificativo para delimitar el área geográfica de producción de mezcal en el Estado de Aguascalientes para solicitar su inclusión en la Denominación de Origen Mezcal", elaborado por CIATEJ, A.C., presentado por el Estado de Aguascalientes cumple con la descripción de los factores geográficos, humanos y naturales, así como los antecedentes históricos de los cuales se desprende que el mezcal ha sido un elemento primordial y fundamental de la gastronomía de varios municipios de dicho Estado.

En el estudio técnico se demuestra que el territorio de los municipios del Estado de Aguascalientes sobre los cuales se solicita su inclusión, cuentan con las características debidas al medio geográfico y permiten el cultivo y procesamiento del agave para producir mezcal y configuran la existencia del vínculo entre la denominación y la calidad del producto, otorgándole plena identidad y vinculación territorial con la localidad en la que es producido.

En relación a lo ya señalado, también cumplen con los factores humanos y naturales exigidos por la Ley de la Propiedad Industrial, lo que se acredita con los resultados del estudio de investigación y documentación científica aportado y consistente en el "Estudio técnico justificativo para delimitar el área geográfica de producción de mezcal en el Estado de Aguascalientes para solicitar su inclusión en la Denominación de Origen Mezcal", realizado por el Centro de Investigaciones y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco (CIATEJ, A.C.)

Por lo anterior, el solicitar se incluyan los municipios de un Estado que demostró que deben estar comprendidos en la zona geográfica de protección del Mezcal es válido, en términos de la Ley de la Propiedad Industrial.

Que en el citado dictamen se señala que no se cumplen con los factores naturales en razón de que en el estudio del CIATEJ, no se alude al cultivo de Maguey, sólo refiere cultivos representativos como son: maíz, frijol y algunas hortalizas, por ende se acepta que no se siembra Maguey; no se mencionan que existen magueyes silvestres como parte de la diversa vegetación a la que se alude; no hay una industria y/o explotación comercial, puesto que en el estudio se señala, sin establecer el sustento de ello, que prevalece el cultivo de agave, pero no especifica el tipo, tampoco se efectúa referencia de su uso para la producción destilados; se presume la correlación de condiciones agroecológicas pero no se acredita la misma; de la verificación de la información a través de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA), no aparecen datos relacionados con la siembra de maguey en el Estado de Aguascalientes; de la consulta de la página del Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI), por ser este el Órgano Oficial del Gobierno Federal, no se encontró que en el Estado de Aguascalientes exista actividad relacionada con la siembra del maguey, por el contrario hay información

precisa de que los principales productos agrícolas son: la guayaba, el maíz forrajero, la lechuga y la uva; de ser cierto que la tierra fuera propicia para la siembra del maguey, éste ya hubiera crecido naturalmente, lo que no ha acontecido puesto que no existen condiciones, para el desarrollo de esta planta; no se aporta prueba alguna de la existencia de ocho tipos de agave, ni de las dos casos de maguey reconocidas para mezcal, sin que aparezcan bases que establezcan su presencia en el Estado, ni de especies silvestres.

En referencia a la oposición anterior, se desprende que el “Estudio técnico justificativo para delimitar el área geográfica de producción de mezcal en el Estado de Aguascalientes para solicitar su inclusión en la Denominación de Origen Mezcal”, señala que existen 7 especies de agave que crecen en el territorio del Estado de Aguascalientes y sólo dos de ellas son aptas para la elaboración de Mezcal y son el *Agave angustifolia* (localmente conocido como maguey zamandoque) y *Agave Salmiana*, que es generalmente usado como maguey pulquero. De este último sólo se conocía y se reportaron 3 taxa de agave para el estado de Aguascalientes:

- a) *Agave filifera salm-dyck subsp. filfer*
- b) *Agava filifera subsp. Schidigera (lemaire) B. Ullrich*
- c) *Agave vilmoriniana A. Berger.*

En este contexto, se hace referencia a un estudio que confirma la distribución natural o inducida de las especies de agaves en el estado de Aguascalientes y que se utilizan para la elaboración de mezcal, y que obedece a factores geográficos, señalado como la iniciativa “Agave, Mezcales y Diversidad”, del programa recursos biológicos electivos, publicado por la Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (CONABIO) y que busca integrar y difundir información de conocimientos biológicos, ecológicos, geográficos y culturales para la diferenciación en el mercado de los mezcales campesinos e indígenas de México. En dicho estudio se muestra la presencia en el territorio del Estado de Aguascalientes de dos de las especies mezcaleras citadas en la entonces vigente Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-1994, Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones: *A. Salmiana* y *A. Angustifolia*, lo que demuestra que el Estado de Aguascalientes tiene rasgos geográficos similares al Estado de Zacatecas y Guanajuato, gracias a los cuales, es factible que ambas especies se desarrollen tanto de manera silvestre como cultivada, por lo que se demuestra la existencia de la materia prima para producir mezcal, contrario a lo señalado por los oponentes.

Que el dictamen en comento menciona que no existen antecedentes históricos de vinculación, ya que la intención del gobierno de Aguascalientes es implantar la denominación de origen para beneficio económico, y se refiere a actividades a realizar en el futuro respecto a la generación de alternativas, lo que pone en evidencia el reconocimiento expreso de que no cuenta con un producto respecto de la denominación de origen Mezcal, y que el Estado de Aguascalientes no tiene más vínculo con el mezcal que, si acaso, su comercialización a baja escala, lo que no significa que ahí se haya producido, ni el producto ni sus insumos.

En referencia a la oposición antes manifestada, es de señalarse que el “Estudio técnico justificativo para delimitar el área geográfica de producción de mezcal en el Estado de Aguascalientes para solicitar su inclusión en la Denominación de Origen Mezcal”, refiere que aunque actualmente el Estado de Aguascalientes no ha sido productor de mezcal desde el siglo XVIII, y su territorio no se encuentra amparado por la Denominación de Origen Mezcal, pese a contar con extensas plantaciones de agave en algunos de sus municipios, en detrimento de la situación económica de sus comunidades, lo que induce a la migración, ante la carencia de oportunidades y escasas opciones de desarrollo, los productores de algunos municipios se han visto obligados a vender su producto a granel o como un destilado de agave, incluso algunos de ellos han tenido que cambiar de residencia sus instalaciones hacia estados vecinos comprendidos dentro del territorio comprendido en la Denominación de Origen Mezcal, por lo que la solicitud de la ampliación de la misma representa un elemento más que permita fomentar el desarrollo del sector, favoreciendo la competitividad comercial tanto nacional como internacional de mezcal, en beneficio del Comité Sistema producto Agave-Mezcal, integrado por agricultores, productores, envasadores y comercializadores del Estado de Aguascalientes, y se vislumbra la posibilidad de rescatar y preservar una herencia histórica muy arraigada en las comunidades rurales, que forman parte esencial de las tradiciones y costumbres del Estado de Aguascalientes y un elemento fundamental de su riqueza gastronómica, por lo que se desvirtúa lo señalado por los oponentes, ya que se acreditan los antecedentes históricos, según consta en el estudio técnico en comento.

Que en relación a los factores humanos, no se advierten en el dictamen del CIATEJ, en virtud de que el “mezcal” que se elaboró con el maguey de Aguascalientes fue bajo un proceso diverso; lo que contradice la tradición de mezcal que se encuentra establecida en la NOM-070-SCFI-2016 definidas por las categorías Mezcal Ancestral y Artesanal; no existe evidencia alguna de que los datos de las botellas de referencia correspondan a mezcales, ya que las marcas mencionadas no están registradas ante el Consejo Regulador del Mezcal, por lo que se trata de productos apócrifos, carecen de sellos de certificación de la NOM, ni se soportan en convenios de corresponsabilidad; las referencias a las apreciaciones sensoriales carecen de metodología confiable; en relación a las “pruebas químicas”, corresponde a la Dirección General de Normas acreditar y aprobar los laboratorios de prueba para las NOM mexicanas, no estando acreditadas ningún otro tipo de instancias para realizar análisis de los que es “mezcal”; existen incongruencias en el desarrollo de las muestras al exhibirse envases de plástico y botellas de cristal; las “pruebas de calidad o toxicidad”, se pueden practicar a cualquier bebida y no garantizan sea mezcal, lo único que lo certifica es la cadena de trazabilidad testigo del proceso (NOM 142), mas no que se trata de mezcal; que la orografía de suelos, es vaga e inexacta ya que puede referirse al territorio completo de la República Mexicana o de América Latina.

En relación a la oposición antes manifestada, en el estudio técnico elaborado por el CIATEJ, se manifestó que en el Estado de Aguascalientes no se encontraron productores en activo de mezcal, por lo que fue necesario obtener muestras de destilados de agave para ser evaluados con los existentes en el mercado y que se fabrican en zonas aledañas, considerando que el Estado de Aguascalientes colinda con el Estado de Zacatecas y es próximo con el Estado de Guanajuato, ambos estados integrantes de la zona geográfica amparada por la Denominación de Origen Mezcal, y una muestra fue proporcionada por la empresa La Bodega del Mezcal, de origen hidrocálido, establecida originalmente en el municipio de El Llano y que por entrar en conflicto con la Denominación de Origen Mezcal tuvo que emigrar al Estado de Zacatecas, donde actualmente se elabora este producto. Los mezcales de muestra fueron elaborados con la misma especie de agave, que correspondió al *Agave salmiana*, asimismo, dicho estudio técnico señaló que fue elaborado un lote de destilado en la planta piloto del CIATEJ y se utilizó la planta *Agave salmiana*, colectado de una plantación promovida por la Gerencia Estatal de la Comisión Nacional Forestal (CONAFOR), perteneciente al ejido Puerto de la Concepción, en el municipio de Tepezalá, en el Estado de Aguascalientes, esto con el fin de evaluar su potencial como materia prima para producir mezcal.

El estudio técnico llevado a cabo para la elaboración de un lote muestra a nivel piloto en el CIATEJ, fue con la finalidad de determinar de forma preliminar la factibilidad técnica y el potencial de utilizar el agave del estado de Aguascalientes para producir mezcal. Cabe mencionar que el proceso practicado en este caso es coincidente con el proceso convencional para obtener mezcal que se realiza en estados como Zacatecas, Guanajuato y San Luis Potosí, por lo que se desprende que la metodología y muestras utilizadas para los análisis correspondientes para determinar las apreciaciones sensoriales, son confiables.

Asimismo, el proceso para la obtención de mezcal en este caso, coincide con el proceso convencional para obtener mezcal que se realiza en estados como Zacatecas, Guanajuato y San Luis Potosí, y en dichos estudios los cuatros mezcales colectados fueron evaluados conforme a la entonces vigente Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-1994, Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones, así como diversas normas mexicanas establecidas en la Norma Oficial Mexicana, para determinar analíticamente los compuestos regulados del mezcal.

Del mismo, modo, en dicho estudio técnico se comprueba la existencia y producción de dos de las especies mezcaleras citadas en la Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-1994, Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones: *A. salmiana* y *A. angustifolia*, susceptibles de explotación y que son requeridas para la elaboración de Mezcal.

Por lo que se concluye que los argumentos de los oponentes son inoperantes en razón de lo antes manifestado, ya que el estado de Aguascalientes cuenta con los factores geográficos propicios para el crecimiento de la materia prima (*Agave salmiana*) para producir mezcal una vez que se implementen las prácticas agrícolas y del procesamiento agroindustrial adecuadas, de conformidad a la normatividad vigente.

Lo anterior, se acreditó con los resultado del estudio de investigación y documentación científica aportado y consistente en el “Estudio técnico justificativo para delimitar el área geográfica de producción de mezcal en el Estado de Aguascalientes para solicitar su inclusión en la Denominación de Origen Mezcal”, realizado por el Centro de Investigaciones y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco, por lo que los argumentos del oponente en relación a que no existe estudio que lo acredita son insuficientes para sostener su dicho.

En relación a los argumentos de los oponentes en donde se manifiesta que el dictamen emitido por el CIATEJ, es de atención forzada, según lo manifestado por el Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal, A.C., en cuanto a que el Estado de Aguascalientes no cumple con los factores necesarios, para ser incluido dentro de la Denominación de Origen Mezcal, lo que causará de forma indiscutible la pérdida inherente del prestigio que se ha logrado tener a nivel nacional e internacional con dicha Denominación, provocando el demérito de la misma, produciendo consecuencias en su comercialización o degradación; por lo que debe negarse la solicitud de ampliación invocada por el Estado de Aguascalientes, en virtud de no cumplir con los elementos necesarios para que sea válida dicha ampliación.

Es preciso señalar que dichos argumentos son inoperantes, toda vez que el “Estudio técnico justificativo para delimitar el área geográfica de producción de mezcal en el Estado de Aguascalientes para solicitar su inclusión en la Denominación de Origen Mezcal” y sus anexos, aporta evidencias y documenta el proceso de elaboración de mezcal en el Estado de Aguascalientes, en cumplimiento con los requisitos establecidos por la Ley de la Propiedad Industrial en lo referente a las denominaciones de origen, soportado por los centros de investigación e instituciones existentes en la región.

Es necesario señalar que un producto amparado por una denominación de origen cuenta con un valor añadido dentro del tráfico económico, respecto de otros productos de la misma clase que carecen de la posibilidad de verse amparados de ese modo. La denominación de origen es una prueba de prestigio y calidad, como es el caso de la Denominación de Origen Mezcal, dichas características no se basan en meras apreciaciones subjetivas del consumidor, sino en criterios objetivos asociados a la existencia de una normativa de producción y medidas de control, por ello, se tiene la certeza de que los productos amparados por la misma, corresponden a los estándares de fabricación impuestos como mínimos a los usuarios de la Denominación, lo que ha quedado demostrado en el estudio de CIATEJ.

Al respecto, es importante señalar que la Ley de la Propiedad Industrial, en su artículo 166 establece la posibilidad de modificar la Declaración de Protección de una Denominación de Origen, en cualquier tiempo, siempre y cuando se cumpla el procedimiento contenido en la Ley de la materia, de manera particular las fracciones I, II y III de su artículo 159.

En relación al escrito de observaciones y objeciones a la solicitud de modificación de la Declaración General de Protección a la Denominación de Origen Mezcal, presentado el 25 de octubre de 2017, por los representantes legales de: Expresiones de Sabor, S.A. de C.V.; Maestros del Maguey y Mezcal Mal de Amor, S.A. de C.V.; Destilería Hablar Cura, S.R.L. de C.V.; Benito Santiago Martínez; Plácido Hernández Hernández; José Luis Hernández Hernández; Pedro García Vásquez, e Integración de la Cadena Productiva Maguey Mezcal de México, A.C., en los cuales señalaron como principales argumentos los siguientes:

Que no debe extenderse la ampliación del uso de la denominación de origen del mezcal al Estado de Aguascalientes, puesto que al generalizar el uso de la palabra mezcal a bebidas de agave producidas fuera de la región del mezcal, el consumidor ya no podrá distinguir el tipo de destilado de agave que consume lo cual lo confundirá, ya que la denominación de origen tiene por finalidad evitar la competencia desleal al individualizar los productos en función de la región o lugar de producción.

Que al ampliar la denominación de origen Mezcal se generará un abaratamiento del precio y con ello la reducción del plusvalor que hasta el momento ha alcanzado el mezcal a nivel global, lo que reducirá su comercialización, la reducción de la calidad del producto en detrimento de su buena reputación ya que se perderá el sentido tradicional inmerso en los procesos productivos como en los insumos regionales vinculados a la geografía y elementos naturales de una región, y se pasarán por alto los aspectos históricos de las etnias de las regiones que actualmente cuentan con la denominación de origen, y con ello a una generalización de la denominación Mezcal, lo que puede llevar a que los Estados de la comunidad internacional puedan incluso retirar el reconocimiento de la denominación de origen por llegar a considerarse genérica.

Que el estudio técnico presentado por el Estado de Aguascalientes, ha replicado los datos técnicos de otros estados, por ende, no existió una investigación científica como tal.

Que dado lo anterior, el Instituto debe desechar y negar la solicitud de modificación a la Declaratoria General de Protección de la Denominación de Origen Mezcal, presentada por el Estado de Aguascalientes, por estricto respeto a la zona geográfica originalmente autorizada.

En relación al escrito de observaciones y objeciones a la solicitud de modificación de la Declaración General de Protección a la Denominación de Origen Mezcal, presentado el 25 de octubre de 2017, por el representante legal de AGPCH, S.A. de C.V.

Que la ampliación solicitada para incluir municipios pertenecientes al Estado de Aguascalientes en la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen Mezcal, debe negarse, en virtud de que deben tomarse en cuenta los derechos adquiridos de los distintos productores, importadores, distribuidores y comercializadores de la industria de las bebidas alcohólicas destiladas de agave amparadas por la Denominación de Origen Mezcal, para evitar que la denominación “mezcal” se diluya y, en consecuencia, que se vuelva genérica para designar un tipo de bebida alcohólica destilada de agave, ya que se pone en riesgo el alto valor y crédito mercantil que respecto del Mezcal ha sido generada en el sector de las bebidas alcohólicas por los productores actuales de Mezcal.

Que las denominaciones de origen de un producto conserven su condición de signo distintivo, es indispensable que el público consumidor identifique y asocie el producto con su origen geográfico y de ahí las cualidades asociadas a éste. Lo anterior no puede garantizarse si se continúa ampliando la región geográfica amparada por la de Denominación de origen “Mezcal”. Por ello, es indispensable que se niegue la modificación de la Declaración General de protección respectiva.

En relación al escrito de observaciones y objeciones a la solicitud de modificación de la Declaración General de Protección a la Denominación de Origen Mezcal, presentado el 25 de octubre de 2017, por los representantes legales de: Bebidas Excelentes, S.A. de C.V.; Comité Turístico-Económico Caminos del Mezcal, A.C.; Consejo Estatal del Sistema Producto Maguey Mezcal, A.C., y Licorera Oaxaqueña, S.A. de C.V., en los cuales señalaron como principales argumentos los siguientes:

Que la autorización de la ampliación en el ámbito territorial de protección de la denominación de origen Mezcal, puede favorecer la dilución del signo distintivo, porque se favorece a que más productores elaboren el producto con la denominación protegida, por ende, a que exista una mayor cantidad de dicho producto en el mercado, y resulte para el consumidor nacional o extranjero, más difícil de determinar de manera objetiva el sitio de origen del producto.

Que la Denominación de Origen Mezcal, se encuentra en riesgo de perder su capacidad distintiva al permitirse la extensión del territorio definido para producir este destilado de agave, según lo confirma el documento del Centro de Investigaciones y Asistencia en Tecnología y diseño del Estado de Jalisco A.C. (CIATEJ), en el cual se utiliza el término “mezcal” como un sustantivo común para llamar a un destilado de agave, y del análisis minucioso del documento creado por CIATEJ, pudiera desprenderse que los estudios y su representación tienden a favorecer el interés del solicitante, en vista de que al obtener las muestras para realizar estudios, no se obtuvieron éstas en forma suficiente ni de todos los municipios interesados, por lo que no hay pruebas contundentes de los estudios realizados.

Que en el Estado de Aguascalientes no existe una industria propiamente productora de un destilado de agave que tenga características similares al Mezcal, en la mayoría de los municipios que están interesados en la extensión de la Denominación de Origen Mezcal, y pretende construir y desarrollar una industria que prevé exitosa y atractiva para la inversión, lo que daría lugar a un acto contrario a los buenos usos y costumbres de la industria y pone en desventaja a los legítimos productores de Mezcal, al tener que competir en el mercado con un producto que no cuenta con las características químicas, físicas y organolépticas del Mezcal, ni con la exigencia que se impone a la producción del mismo, y el legítimo productor debe competir en un mercado donde aparece un productor de Mezcal que sólo ha hecho una mínima inversión, lo que puede favorecer un acto de competencia desleal.

De acuerdo a lo señalado en las manifestaciones y argumentos expuestos, respecto de las objeciones de que la ampliación territorial de la Denominación de Origen Mezcal originará actos de competencia desleal, es preciso señalar que las denominaciones de origen gozan de una tutela mayor de protección, precisamente por conformar un derecho exclusivo de utilización dentro del tráfico económico, que no corresponde únicamente a un empresario en concreto, pues todos los que elaboren los productos en la zona geográfica en cuestión, de acuerdo a las reglas y controles impuestos por la autoridad prefijada en función de las características y la calidad del producto, podrán hacer uso de ese signo distintivo, en este caso de la denominación Mezcal, por lo que el uso comercial se autoriza a personas o entidades que cumplan los requisitos establecidos por la Ley de la Propiedad Industrial y su Reglamento, por lo que el éxito de las denominaciones de origen entre el público consumidor y la paralela necesidad de proteger al mismo y las propias denominaciones de origen de fraudes y actividades ilícitas, ha hecho que la regulación del uso de las mismas a nivel nacional e internacional adquiera cada vez mayor importancia y mayor dimensión cuantitativa.

La regulación jurídica de la denominación de origen tiene una triple finalidad: en primer lugar, tiende a fomentar la diversificación de la producción agrícola para conseguir un mayor equilibrio en el mercado entre la oferta y la demanda, pues la promoción de los productos que presenten determinadas características resulta beneficiosa para las zonas cuya economía es fundamentalmente agraria; en segundo lugar, se pretende informar al consumidor, ofreciéndole una mayor y mejor información; y finalmente, en tercer lugar, la regulación de las denominaciones de origen es una medida de protección del mercado y de la competencia, impidiendo fundamentalmente que ésta sea engañosa y falsa: es la protección legal de las denominaciones de origen contra productores de otros lugares que intentan aprovechar el nombre que han creado los originales, en un largo tiempo de fabricación o cultivo.

Como se ha establecido, la denominación de origen protege tanto al consumidor como al productor: al primero le garantiza una calidad constante y unas características específicas propias del producto; mientras que a los productores les ofrece una determinada protección legal contra la producción de los mismos productos pero en zonas geográficas diversas, de manera que éstos no puedan utilizar la denominación geográfica de aquellos, aunque se utilicen los mismos ingredientes y procedimientos. Por un lado, se evita el engaño a los consumidores; por el otro, se impide una competencia desleal y engañosa. En definitiva, cuando en el mercado un producto adquiere cierta notoriedad por determinadas cualidades vinculadas a una determinada zona geográfica, normalmente aparecen otros que buscan usurpar tales cualidades con engaños e imitaciones. Aparece entonces una suerte de competencia desleal que falsea el mercado, perjudicando a los productores y engañando a los consumidores.

En razón de lo antes expuesto, la denominación de origen es una herramienta fundamental para que un país proteja a sus productos de la competencia desleal realizada a través de imitaciones, falsificaciones o adulteraciones, por lo que los argumentos manifestados por las personas morales y físicas Expresiones de Sabor S.A. de C.V.; Maestros del Maguey y Mezcal Mal de Amor, S.A. de C.V.; Destilería Hablar Cura S.R.L. de C.V.; Benito Santiago Martínez; Plácido Hernández Hernández; José Luis Hernández Hernández; Pedro García Vásquez; Integración de la Cadena Productiva Maguey Mezcal de México A.C.; AGPCH, S.A. de C.V.; Bebidas Excelentes, S.A. de C.V.; Comité Turístico-Económico Caminos del Mezcal, A.C.; Consejo Estatal del Sistema Producto Maguey Mezcal, A.C., y Licorera Oaxaqueña, S.A. de C.V., no son suficientes para efectos de impedir la modificación solicitada por el Gobierno del Estado de Aguascalientes, en virtud de que una denominación de origen 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.

Es importante resaltar que la calidad, no implica que todos los productos amparados por una misma denominación de origen 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.

Asimismo, la Denominación de Origen Mezcal otorga a los productos amparados el reconocimiento de calidad, que se traduce en beneficios económicos para la región incluida en la zona amparada por dicha denominación, así como para los productores o industriales autorizados que utilizarla y cuenta con una función publicitaria implícita, toda vez que los productos con la denominación Mezcal gozan de cierta reputación entre el público consumidor, pues los mismos consumidores lo recomiendan y el producto adquiere cada vez más aceptación en un mercado de compra.

En referencia a las objeciones relativas a la posible dilución de la denominación Mezcal, se precisa que la protección a la Denominación de Origen 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 Diario Oficial de la Federación el 28 de noviembre de 1994.

En este sentido, se colige que la protección prevista por la Ley de la Propiedad Industrial, relativa a la Denominación de Origen 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.

Cabe señalar que dicha Denominación de Origen 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 Diario Oficial de la Federación 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 (llamada en lo sucesivo la «Oficina Internacional» o la «Oficina») a la que se hace referencia en el Convenio que establece la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (llamada en lo sucesivo la «Organización»).

Sobre esta base, el requisito consistente en que la denominación de origen 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 denominación de origen 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:

“Indicaciones geográficas en general

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”). . .”¹

En este punto, es preciso señalar que la relación origen y lugar de los productos que se protegen a través de una denominación de origen, 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, como es en el presente caso.

De lo anterior, se advierte que la denominación Mezcal no es un término diluido, como lo manifiestan los oponentes.

En referencia a los argumentos manifestados en relación a que el estudio técnico presentado por el Estado de Aguascalientes ha replicado los datos técnicos de otros Estados y, por ende, no existió una investigación científica como tal, por lo que pudiera desprenderse que los estudios y su representación tienden a favorecer el interés del solicitante, en vista de que al obtener las muestras para realizar estudios, no se obtuvieron éstas en forma suficiente ni de todos los municipios interesados, por lo que no hay prueba contundentes de los estudios realizados, se precisa lo siguiente:

El artículo 166 de la Ley de la Propiedad Industrial establece que los términos de la declaración de protección a una denominación de origen podrán ser modificados en cualquier tiempo, de oficio o a petición de parte interesada, siguiendo el procedimiento establecido para tal fin.

La solicitud relativa deberá expresar lo exigido por las fracciones I a III del artículo 159 de la Ley y un señalamiento detallado de las modificaciones que se piden y las causas que las motivan, sustentando dichas causas con los resultados del estudio aportado por el Estado de Aguascalientes, denominado “Estudio Técnico justificativo para delimitar el área geográfica de producción de mezcal en el Estado de Aguascalientes para solicitar su inclusión en la Denominación de Origen Mezcal”, realizado por el Centro de Investigaciones y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco (CIATEJ, A.C.).

¹ https://www.wto.org/spanish/tratop_s/trips_s/gi_background_s.htm

Por lo que los argumentos de los oponentes en relación a que no existe un estudio o investigación científica ni pruebas contundentes de los estudios efectuados, son insuficientes para acreditar su dicho, concluyéndose que la solicitud del Estado de Aguascalientes para modificar 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*, cumple con lo establecido en la Ley de la Propiedad Industrial.

TERCERO.- Que las denominaciones de origen se han erigido en un mecanismo ideal para resguardar la creatividad que implica la elaboración de productos a partir de métodos tradicionales, vinculados a las costumbres 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.

En este orden de ideas, de los documentos presentados por el Estado de Aguascalientes se desprenden que:

1.- La solicitud y los documentos anexos resultaron suficientes para la comprensión y análisis de la petición de modificación;

2.- Quedaron satisfechos los requisitos legales a que se refiere el artículo 166 de la Ley de la Propiedad Industrial;

3.- Del análisis de los documentos aportados, se desprendió que los municipios de Aguascalientes, Asientos, Calvillo, Cosío, El Llano, Rincón de Romos y Tepezalá del Estado de Aguascalientes, cuentan con los factores naturales y humanos, requeridos 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*, para su producción, tal y como se acredita con el "Estudio técnico justificativo para delimitar el área geográfica de producción de mezcal en el estado de Aguascalientes para solicitar su inclusión en la Denominación de Origen Mezcal", realizado por el Centro de Investigaciones y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco (CIATEJ, A.C.), y

4.- Las observaciones u objeciones a la solicitud de modificación a dicha Resolución presentadas por los terceros interesados no fueron suficientes para desvirtuar la solicitud.

Por lo anterior, resulta procedente incluir los municipios del Estado de Aguascalientes objeto de la solicitud de modificación, en la región geográfica protegida 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*, modificándose en términos de los siguientes:

III- RESOLUTIVOS

PRIMERO.- 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 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 Diario Oficial de la Federación, el 28 de noviembre de 1994.

SEGUNDO.- El Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, por conducto de la Secretaría de Relaciones Exteriores, tramitará la modificación del Registro Internacional de dicha *Resolución*, para su reconocimiento y protección en el extranjero, de conformidad con los Tratados Internacionales aplicables en la materia.

TERCERO.- Publíquese en el Diario Oficial de la Federación y en la Gaceta de Propiedad Industrial.

CUARTO.- La presente surtirá efectos al día hábil siguiente de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.

La presente se signa con fundamento en los artículos 1o., 2o. fracción V, 6o. fracción III, 7o., 7 Bis 1, 7 Bis 2, 157, 158, 159, 163, 164, 165, 166 y 167 de la *Ley de la Propiedad Industrial*; 1o., 2o., 3o. fracción III, inciso a), 4o., 5o., 7 fracciones III y V y 8 fracción V del Reglamento del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, y 1o., 2o., 5o. fracción III, inciso a), 11 fracciones III y V, 12 fracción V y 25 de su *Estatuto Orgánico*, así como 1o. del *Acuerdo que delega facultades en los Directores Generales Adjuntos, Coordinador, Directores Divisionales, Titulares de las Oficinas Regionales, Subdirectores Divisionales, Coordinadores Departamentales y otros subalternos del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial*.

Ciudad de México, a 25 de julio de 2018.- El Director General Adjunto de Propiedad Industrial, **Alfredo Carlos Rendón Algara**.- Rúbrica.

(R.- 471440)

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.

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

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

El Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, con fundamento en los artículos 2 fracción V, 6 fracción III, 158, 159, 163, 164, 165, 166, 167 y 168 de la Ley de la Propiedad Industrial y Quinto Resolutivo 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*, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 28 de noviembre de 1994, procede a publicar en el Diario Oficial de la Federación, la modificación a dicha Resolución, en los siguientes términos:

I.- ANTECEDENTES

1.- El 28 de noviembre de 1994, se publicó en el 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* (en adelante *Resolución*), la cual ha sido objeto de modificaciones publicadas en el mismo órgano de difusión el 29 de noviembre de 2001, 3 de marzo de 2003, 22 de noviembre de 2012, 2 de octubre de 2015 y 24 de diciembre de 2015.

2.- Conforme a dicha *Resolución* y sus posteriores modificaciones, actualmente se encuentran comprendidos en la región geográfica protegida los municipios de los Estados de Guerrero, Oaxaca, Durango, San Luis Potosí y Zacatecas, particularmente en el Estado de Oaxaca, la zona denominada de la "Región del Mezcal", comprendiendo los municipios de Solá de Vega, Miahuatlán, Yautepec, Santiago Matatlán Tlacolula, Ocotlán, Ejutla y Zimatlán; San Felipe del Estado de Guanajuato; San Carlos, San Nicolás, Burgos, Miquihuana, Bustamante, Palmillas Jaumave, Tula, Cruillas, Jiménez y Méndez del Estado de Tamaulipas; Acuitzio, Aguililla, Ario, Buenavista, Charo, Chinicuila, 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 del Estado de Michoacán; San Luis de la Paz del Estado de Guanajuato, y Acajete, Acatlán de Osorio, Acatzingo, Acteopan, Ahuatlán, Ahuehuetitla, Ajalpan, Albino Zertuche, Altepeixi, 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, Chigmeacatlán, 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, Izúcar de Matamoros, Jolalpan, Juan N. Méndez, La Magdalena Tlatlauquitepec, Libres, Los Reyes de Juárez, Mixtla, Molcaxac, Nicolás Bravo, Nopalucan, Ocotepec, 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 Miahuatlán, Santo Tomás Hueyotlipan, Tecali de Herrera, Tecamachalco, Tecomatlán, Tehuacán, Tehuiztzingo, 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, Xayacatlán de Bravo, Xicotlan, Xochitlán Todos Santos, Yehualtepec, Zacapala, Zapotitlán Salinas, Zautla, Zinacatepec y Zoquitlán del Estado de Puebla.

3.- Mediante escritos presentados ante este Instituto el 30 de septiembre y 19 de octubre de 2016 y 14 de marzo de 2017, el Estado de México, por conducto de su Gobernador Constitucional Eruviel Ávila Villegas, solicitó la modificación 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*, para incluir dentro de su región geográfica a los municipios de Almoloya de Alquisiras, Amatepec, Coatepec Harinas, Ixtapan de la Sal, Luvianos, Malinalco, Ocuilán, Sultepec, Tejupilco, Tenancingo, Tlatlaya, Tonatico, Villa Guerrero, Zacualpan y Zumpahuacán.

4.- Con fundamento en el artículo 166 de la Ley de la Propiedad Industrial (en adelante, la Ley), el Estado de México aportó la siguiente información:

- i. El nombre, domicilio y nacionalidad del solicitante;
- ii. El interés jurídico del solicitante;
- iii. El señalamiento de la denominación de origen, y
- iv. El señalamiento detallado de las modificaciones que se piden y las causas que las motivan.

5.- Una vez efectuado el examen de los datos y documentos aportados, en términos del artículo 161 de la Ley, el 30 de agosto de 2017, se publicó en el Diario Oficial de la Federación, el *Extracto de la solicitud del gobierno del Estado de México para modificar la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen Mezcal*, otorgándose un plazo de dos meses, contados a partir de la fecha de su publicación para que cualquier tercero que justificara su interés jurídico formulara observaciones u objeciones y aportara las pruebas que estimara pertinentes.

6.- Con fecha de 25 de octubre de 2017, fueron presentadas observaciones y objeciones por los representantes legales de: Expresiones de Sabor S.A. de C.V.; Maestros del Maguey y Mezcal Mal de Amor, S.A. de C.V.; Destilería Hablar Cura S.R.L. de C.V.; Benito Santiago Martínez; Plácido Hernández Hernández; José Luis Hernández Hernández; Pedro García Vásquez, e Integración de la Cadena Productiva Maguey Mezcal de México A.C.

7.- Con fecha de 30 de octubre de 2017, fueron presentadas observaciones y objeciones por el representante legal de AGPCH, S.A. de C.V.

8.- Con fecha de 30 de octubre de 2017, fueron presentadas observaciones y objeciones por los representantes legales de: Bebidas Excelentes, S.A. de C.V.; Licorera Oaxaqueña, S.A. de C.V.; Comité Turístico-Económico Caminos del Mezcal, A.C., y Destilería Convite, S.A. de C.V.

Una vez transcurrido el plazo para formular observaciones u objeciones así como para aportar y desahogar pruebas, con fundamento en los artículos 163 y 164 de la Ley, el Instituto procede a dictar resolución conforme a los siguientes:

II.- CONSIDERANDOS

PRIMERO.- De la documentación que dio origen a la presente modificación a la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen Mezcal se desprenden los siguientes elementos.

De conformidad con el artículo 166, en relación al numeral 159 fracciones I a III de la Ley, la solicitud de modificación se presentó por escrito, acompañando el comprobante de pago correspondiente y aportando la siguiente información:

1.- NOMBRE, DOMICILIO Y NACIONALIDAD DEL SOLICITANTE.

El Estado de México, representado por su Gobernador Constitucional Eruviel Ávila Villegas, de nacionalidad mexicana, señalando como domicilio el ubicado en Lerdo Poniente # 300, Col. Centro, C.P. 50000, en la ciudad de Toluca, Estado de México.

2.- INTERÉS JURIDICO DEL SOLICITANTE.

El Estado de México presentó su solicitud en términos de la fracción III del artículo 158 de la Ley.

3.- SEÑALAMIENTO DE LA DENOMINACION DE ORIGEN.

"MEZCAL".

4.- SEÑALAMIENTO DE LA MODIFICACIÓN QUE SE PIDE Y CAUSA QUE LA MOTIVA.

Asimismo, de conformidad con el mismo artículo 166 de la Ley, la solicitud de modificación expresó:

a) Señalamiento de la modificación:

Se solicita se incluya dentro de la región geográfica protegida por la Declaración General de Protección, los siguientes municipios pertenecientes al Estado de México: Almoloya de Alquisiras, Amatepec, Coatepec Harinas, Ixtapan de la Sal, Luvianos, Malinalco, Ocuilan, Sultepec, Tejupilco, Tenancingo, Tlatlaya, Tonatico, Villa Guerrero, Zacualpan y Zumpahuacán.

b) Causas que motivan la modificación:

En la solicitud se indica que en el Estado de México, al igual que otras Entidades y territorios excluidos de la Denominación de Origen Mezcal, históricamente y en la actualidad, se ha producido esta bebida con un proceso de elaboración que se basa en técnicas artesanales y prácticas culturales que han sido transmitidas de generación en generación mediante comunicación oral, lo cual representa toda una tradición en muchas comunidades y una alternativa económica para gran cantidad de familias del medio rural.

Asimismo, se detalla que el Estado de México cuenta con 9 especies de agave identificadas como resultado de las diferentes campañas o recorridos de campo realizados: *Agave angustiarum* Trel, *Agave angustifolia* Lem, *Agave applanata* C. Koch ex Jacobi, *Agave attenuata* Salm, *Agave filifera* Salm-Dyck, *Agave horrida* Jacobi, *Agave inaequidens* Koch, *Agave mapisaga* Trel y *Agave salmiana* Otto ex Salm.

De estas 9 especies de agave, la mayor parte pertenecen a cultivares. En los municipios que forman la región sur del Estado de México y en los que se elabora mezcal de forma artesanal, se utilizan el *Agave angustifolia* Haw, conocido por la población como "Criollo", pese a la existencia de otras especies de agaves catalogados como pulqueros (*A. salmiana* y *A. mapisaga*) que en otros Estados del Altiplano (Zacatecas, San Luis Potosí y Guanajuato), son utilizados como materia prima para la elaboración de mezcal. La propagación de esta especie se inició con plántula obtenida de las poblaciones silvestres que crecían en los cerros de la región sur de la entidad, y posteriormente con hijuelos obtenidos de plantaciones. De igual manera se ha propagado el "espadín" que fue traído de Oaxaca, aunque en menor proporción.

La producción de destilados de agave (mezcal) en el Estado de México, se realiza en los municipios ubicados en la parte Sur, colindante con el Estado de Guerrero y los municipios ubicados al sureste, colindando con el Estado de Morelos. De ellos, sobresalen Malinalco, Zumpahuacán, Zacualpan y Ocuilán entre otros, donde se cultiva el maguey criollo (*A. angustifolia*).

Descripción general del proceso de elaboración del mezcal:

Desde esta perspectiva, el informe final del proyecto denominado "Estudio Técnico Justificativo para delimitar el área geográfica de producción de mezcal en el Estado de México para solicitar su inclusión en la Denominación de Origen Mezcal", el cual fue apoyado por el Instituto Mexiquense del Emprendedor, dependiente de la Secretaría de Desarrollo Económico del Gobierno del Estado de México, a través del Convenio Intergubernamental suscrito con el Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco A.C. (CIATEJ), establece lo siguiente:

i. Cosecha: Los productores del Estado de México, conscientes de que el agave representa la materia prima esencial para la elaboración del mezcal y que es un recurso natural que debe manejarse de manera sustentable para contar con él de manera permanente, han desarrollado un esquema de explotación racional basado en la reproducción-repoblación, en el que se realizan actividades de reforestación y el establecimiento de plantaciones apoyados por instancias gubernamentales a nivel federal y estatal.

Se manejan dos esquemas de obtención de plántula de agave a través de los cuales se asegura el abastecimiento de esta materia prima:

- Reproducción de agave por semilla; los productores obtienen las semillas de plantas maduras que han cumplido con su periodo biológico para la producción de plántula en almácigos y una vez que las plantas emergen y logran el tamaño suficiente, se sacan para ser trasplantadas en el terreno definitivo.
- Plantación con hijuelos; son clones con características idénticas a la planta madre y se desarrollan a través de rizomas, emergiendo en su base, de donde son extraídos para su plantación.

La selección de los agaves se realiza con base al grado de madurez logrado para cada planta. De acuerdo al tipo de especies que se cultivan en el Estado de México, el tiempo necesario para que la materia prima esté apta para su corte va de 6 a 8 años. El corte se realiza mediante un procedimiento manual llamado "rasurado", a través del cual se retira una parte de las hojas periféricas desarrolladas en la base de las plantas maduras, mediante el uso de una herramienta de acero denominada "guadaña"; posteriormente se procede a retirar del suelo el tallo de la planta desde su base utilizando una barreta, hacha o la misma guadaña, según el tamaño de la piña, y la cabeza es rasurada mediante el corte al ras de las hojas o pencas. Una vez obtenida la cabeza o piña, se procede a su traslado a los sitios de procesamiento para obtener el mezcal.

ii. Cocimiento: La mayoría de los productores realizan este proceso de manera artesanal empleando para ello el horno rústico. Se prepara el horno para cocimiento de una "hornada", utilizando leña y hoja de palma seca, se enciende hasta conseguir la combustión de la madera, proceso que por lo general tarda de 4 a 5 horas, alcanzando una temperatura de aproximadamente 800-1000°C. Una vez terminada la combustión, sobre las brasas se coloca una cama de piedras y se acomodan las piñas de agave las cuales se cubren con hojas de palma silvestre y enseguida se procede a tapar el horno colocando una capa de tierra y así permanece de 3 a 5 días, dependiendo la capacidad del horno. Una vez concluido el periodo de cocimiento, se procede a destapar y vaciar el horno para llevar las piñas cocidas a la zona de molienda.

Este proceso es utilizado por los productores de mezcal en los Estados de Michoacán, Oaxaca y Guerrero, los cuales cuentan con la Denominación de Origen Mezcal.

iii. Molienda: La mayoría de los productores realizan la elaboración de destilados a base del proceso artesanal de molienda a mano, es decir, si bien son de tipo rústico, corresponde a las técnicas empleadas por productores de mezcal artesanal en los Estados de Oaxaca, Guerrero y Michoacán.

iv. Fermentación: Las fermentaciones que se desarrollan en las fábricas de destilado o destilerías artesanales (alambiques) ubicadas en el Estado de México, se llevan a cabo mezclando los jugos y las fibras de agave. Las prácticas de preparación de las tinas son muy semejantes a lo realizado en Guerrero y Oaxaca. En general después de la molienda, los productores colocan el agave cocido y molido en las tinas de plástico o metal y lo dejan unos días hasta que el agave se "caliente". Después de estos días se añade un cierto volumen de agua que depende de cada productor, en ocasiones se tapan las tinas y se deja que la fermentación se desarrolle durante varios días sin mover el mosto. El tiempo de fermentación puede variar en función de la temperatura ambiente, entre 4 y 10 días o más en temporada de frío.

v. Destilación: En el Estado de México se lleva a cabo bajo un sistema artesanal, principalmente, en alambiques integrados por componentes elaborados con diferentes materiales como el cobre en los cazos que hacen la condensación y en el serpentín de enfriamiento, acero al carbón o acero inoxidable en la olla o hervidor, y madera en el cascomite y plástico en el tanque con agua en donde se encuentra el serpentín. Todo el equipo de destilación se coloca en un nivel más alto respecto al piso de la fábrica de destilado, con la finalidad de poder hacer la carga y descarga en forma más sencilla. El hervidor se coloca empotrado en una hornalla u hogar, sobre el que se sienta esta parte dejando un espacio suficiente para introducir la leña que permitirá calentar la olla y realizar la destilación.

El proceso de destilación se compone de dos etapas, y de acuerdo a los hallazgos de la investigación en campo consistente en las actividades de verificación y levantamiento de información, entrevistas con productores, georreferenciación, memoria fotográfica, visitas a sitios de producción de mezcal, colecta de suelo, material vegetal, muestras de proceso y producto, ésta correspondía a lo señalado por la NOM-070-SCFI-1994, Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones, vigente al momento de la presentación de la solicitud y que señalaba la destilación de los mostos fermentados. La primera etapa, destrozamiento o agotamiento se inicia con el llenado del hervidor u olla, con bagazo y jugos tomados de las tinas en las que se llevó a cabo la fermentación. Los fermentadores utilizados son en su mayoría, recipientes de polietileno de un volumen comercial de 200 L. El mosto fermentado es sometido a un calentamiento continuo, una vez que se ha realizado el cierre y sellado del cascomite y capitel. El calentamiento mencionado se realiza utilizando leña como combustible.

La segunda etapa de destilación o rectificación del destilado obtenido a partir de destilación del mosto fermentado, se inicia cuando se carga al hervidor el destilado obtenido de la primera destilación y se sella el equipo para iniciar la destilación. Se realiza en una forma más lenta con relación a la primera etapa de destilación, esto debido a que el contenido de etanol es más alto y podría presentarse una destilación por arrastre de vapor al ser demasiado violenta la ebullición del simple en proceso. El corte del volumen de cabezas se realiza ocasionalmente y la rectificación requiere de un tiempo no mayor a 3 horas. Una vez que se tiene un grado alcohólico de alrededor de 55 a 60% en el volumen de destilado que se recibe en porrones de plástico, se continúa la destilación para obtener el volumen del destilado con una graduación baja, alrededor de 10-12% en volumen, mismo volumen que es utilizado para llevar a cabo la dilución o ajuste del grado alcohólico del destilado final, grado alcohólico que oscila entre 45 y 52% en volumen etanol/agua o 45 y 52° Gay Lussac.

vi. Producto terminado: Derivado de la investigación de campo, se confirmó que los procesos de obtención de destilado de agave que se practican en el Estado de México son similares a los que practican en la mayoría de las fábricas de mezcal de los Estados de Oaxaca, Guerrero, San Luis Potosí, Michoacán, Zacatecas y Puebla, incluidos en la Denominación de Origen Mezcal.

De acuerdo a los análisis realizados, se ha podido determinar que las especificaciones fisicoquímicas y sensoriales de los destilados del Estado de México son similares a los que se obtienen en productos de mezcal dentro de la Denominación de Origen; además, considerando que la mayoría de los productores utilizan como materia prima el *Agave angustifolia*, el cual es una especie aceptada para la producción de mezcal de acuerdo a la Norma Oficial del Mezcal, se concluye que los destilados de agave que se producen pueden ser catalogados como mezcal.

Factores naturales

Los principales factores de carácter geográfico que determinan la presencia de diferentes especies de agaves que existen en el territorio del país, agaves que tienen una influencia en su desarrollo, particularmente en los Estados incluidos en la Denominación de Origen Mezcal como Michoacán y Guerrero, colindantes con el Estado de México, son totalmente ajenos a delimitaciones de carácter político administrativo y relativamente independientes a la acción del hombre; son las grandes estructuras que conforman el territorio nacional

(provincias fisiográficas), el clima que trabaja como agente modelador de la topografía, el suelo y los elementos bióticos, en especial los tipos de vegetación, que en conjunto definen las características agroclimáticas propicias para que los agaves, como materia prima con la que se elabora el mezcal, se desarrollen de manera adecuada.

Se establece una relación directa entre los Estados de México y Guerrero, con respecto a las provincias fisiográficas de la Sierra Madre del Sur y el Eje Neovolcánico, los tipos de climas predominantes (Templado Subhúmedo y Semicálido con lluvias en verano), los tres principales tipos de suelo predominantes (Litosol, Regosol y Feozem), así como los tipos de vegetación más representativos (Bosque templado de Pino-Encino y selva baja caducifolia); en este sentido, se confirma que el territorio del Estado de México cuenta con elementos y factores geográficos con un alto grado de correlación con los Estados de Guerrero al sur y Michoacán al suroeste.

Asimismo, se menciona el papel determinante de los aportes de humedad derivados de un frente húmedo proveniente del Golfo y las limitaciones que implican para el aporte de humedad proveniente del Pacífico; efectos y secuencias responsables de la configuración del paisaje natural y de la conformación de zonas agroecológicas que se han consolidado a lo largo del tiempo y que el Estado de México comparte con los Estados de Guerrero, Michoacán y Morelos, colindantes en la porción sur del Estado.

Geología: La mayor parte de la superficie que actualmente comprende el territorio del Estado de México se ubica dentro del llamado Valle de México o Valle de Anáhuac, que corresponde a una formación natural cuyo origen geológico se atribuye al depósito de materiales aportados por los glaciares y escorrentías de los sistemas orográficos que lo circundan. Particularmente, en el Estado de México se encuentran los tres tipos generales de rocas: ígneas, metamórficas y sedimentarias, así como una amplia cantidad de variantes por su composición química, mineral y escala temporal.

Orografía y relieve: El territorio del Estado de México está caracterizado por la presencia de sistemas montañosos con diversas características que van desde abruptas, escarpados valles intermontanos, lomeríos y llanuras. En su territorio se ubican tres de las cinco montañas más altas del país: los volcanes Popocatepetl (5452 msnm), Iztaccihuatl (5286 msnm) y Xinantécatl o Nevado de Toluca (4680 msnm).

Clima: Dada la posición geográfica y los contrastes que manifiestan las diferentes regiones naturales, presentes en el territorio del Estado de México, existen diversos tipos de climas, siendo los tipos de climas más presentes, de acuerdo a la clasificación de Köpper modificada por Enriqueta García (1973): templado, semifrío, semicálido, cálido, seco y frío. Es importante señalar que, la región que integran los municipios que se proponen para su inclusión en la solicitud de ampliación se encuentran dentro de los siguientes tres tipos de climas: cálido subhúmedo, semicálido húmedo y templado subhúmedo, siendo éstos los mismos tipos de climas que se presentan en algunos municipios de Guerrero, Michoacán y Puebla, que se encuentran dentro del área protegida por la Denominación de Origen Mezcal.

Suelos: En el caso particular del Estado de México, la variedad de tipos de suelo es amplia, considerando el sistema de clasificación de suelos propuesto por la FAO/UNESCO, se han identificado 11 tipos distintos en su territorio, cuatro de los cuales: feozem, andosoles, regosoles y vertisoles, cubren la mayor parte, casi con 70% de la superficie estatal. Es importante señalar que, los municipios que se proponen para su inclusión se encuentran cubiertos por los tipos de suelo que se presentan en algunos municipios tanto de Guerrero, Michoacán y Puebla, que ya cuentan con la denominación de origen.

Vegetación y Agricultura: Más de la mitad de la superficie del Estado se dedica a la agricultura, dominando ampliamente el cultivo del maíz, frijol, cebada, avena y papa. Los tipos de vegetación que predominan son los bosques de pino, encino, oyamel y táscate, localizados en las partes altas de las montañas; las selvas se encuentran al sur de la entidad; los pastizales tienen una amplia distribución; los matorrales se sitúan al norte de la Ciudad de México; en su conjunto estos grandes grupos ocupan el 54% del territorio estatal y el 46% restante corresponde a la agricultura.

Finalmente se señala que la región Sur del Estado de México tiene rasgos geográficos similares al Estado de Guerrero y Morelos, a partir de los cuales es factible la presencia de condiciones naturales para que las especies de agaves mezcaleros estudiadas, como son: *A. salminana* y *A. angustifolia*, se desarrollen tanto de manera silvestre como cultivada.

Factores humanos

En el caso particular, de acuerdo en lo indicado en la solicitud, en el Estado de México existen antecedentes históricos que avalan la producción de mezcal en su territorio desde finales del siglo XIX, desde antes de la declaratoria de la Denominación de Origen Mezcal. Asimismo, se menciona que al carecer de la protección jurídica de la Denominación de Origen Mezcal, los productores de estos municipios se ven obligados a vender su producto a granel o como un destilado de agave, lo cual reduce considerablemente su precio y limita su mercado, afectando la economía de los productores y sus familias.

Asimismo, como se continúa manifestando en la solicitud, que consciente de dicha problemática y ante la solicitud de apoyo por parte de los productores artesanales de mezcal, el Gobierno del Estado de México sustenta su petición de ser incluido en la Denominación de Origen, en el estudio técnico justificativo elaborado por el Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco A.C. (CIATEJ), con la finalidad de contar con un elemento más que permita sacar de la informalidad al sector, favoreciendo la competitividad nacional e internacional de la bebida en beneficio del sistema producto Agave-Mezcal, de los agricultores y los productores del Estado de México. Aunado a la posibilidad de rescatar y preservar una herencia histórica muy arraigada en las comunidades rurales, que forma parte esencial de las tradiciones y costumbres del Estado y un elemento fundamental de su riqueza gastronómica.

Los usos y aprovechamientos de las diferentes especies de agave existentes en el territorio del Estado de México, particularmente de las especies nativas, se remonta a tiempos precolombinos, las civilizaciones mesoamericanas que se asentaron en la región y habitaron su territorio, desarrollaron toda una cultura en torno a la planta del maguey. Históricamente, el maguey fue un recurso invaluable y una fuente de materia prima para la elaboración de diversos productos, condición que en la actualidad se sigue manteniendo, principalmente para comunidades y familias del medio rural.

Actualmente, el agave es considerado como un recurso forestal no maderable y un elemento importante en la biodiversidad para diferentes regiones y ecosistemas, sus usos principales son de tipo alimenticio tanto en la elaboración de bebidas fermentadas y destiladas, la preparación de una extensa variedad de platillos regionales (gastronomía), para la obtención de fibra empleada en la elaboración de artesanías y como elemento ornamental.

SEGUNDO.- En relación al escrito de observaciones y objeciones a la solicitud de modificación de la Declaración General de Protección a la Denominación de Origen Mezcal, presentado el 25 de octubre de 2017, por los representantes legales de: Expresiones de Sabor S.A. de C.V.; Maestros del Maguey y Mezcal Mal de Amor, S.A. de C.V.; Destilería Hablar Cura S.R.L. de C.V.; Benito Santiago Martínez; Plácido Hernández Hernández; José Luis Hernández Hernández; Pedro García Vásquez, e Integración de la Cadena Productiva Maguey Mezcal de México A.C., en los cuales señalaron como principales argumentos los siguientes:

Que no debe extenderse la ampliación del uso de la denominación de origen del mezcal al Estado de México, puesto que al generalizar el uso de la palabra mezcal a bebidas de agave producidas fuera de la región del mezcal, el consumidor ya no podrá distinguir el tipo de destilado de agave que consume lo cual lo confundirá, ya que la denominación de origen tiene por finalidad evitar la competencia desleal al individualizar los productos en función de la región o lugar de producción.

Que al ampliar la denominación de origen Mezcal se generará un abaratamiento del precio y con ello la reducción del plusvalor que hasta el momento ha alcanzado el mezcal a nivel global, lo que reducirá su comercialización, la reducción de la calidad del producto en detrimento de su buena reputación ya que se perderá el sentido tradicional inmerso en los procesos productivos como en los insumos regionales vinculados a la geografía y elementos naturales de una región, y se pasarán por alto los aspectos históricos de las etnias de las regiones que actualmente cuentan con la denominación de origen, y con ello a una generalización de la denominación Mezcal, lo que puede llevar a que los Estados de la comunidad internacional puedan incluso retirar el reconocimiento de la denominación de origen por llegar a considerarse genérica.

Que el estudio técnico presentado por el Estado de México, ha replicado los datos técnicos de otros Estados, por ende, no existió una investigación científica como tal.

Que dado lo anterior, el Instituto debe desechar y negar la solicitud de modificación a la Declaratoria General de Protección de la Denominación de Origen Mezcal, presentada por el Estado de México, por estricto respeto a la zona geográfica originalmente autorizada.

En relación al escrito de observaciones y objeciones a la solicitud de modificación de la Declaración General de Protección a la Denominación de Origen Mezcal, presentado el 30 de octubre de 2017, por el representante legal de AGPCH, S.A. de C.V., se señalaron como principales argumentos los siguientes:

Que la ampliación solicitada para incluir municipios pertenecientes al Estado de México en la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen Mezcal, debe negarse, en virtud de que deben tomarse en cuenta los derechos adquiridos de los distintos productores, importadores, distribuidores y comercializadores de la industria de las bebidas alcohólicas destiladas de agave amparadas por la Denominación de Origen Mezcal, para evitar que la denominación "mezcal" se diluya y, en consecuencia, que se vuelva genérica para designar un tipo de bebida alcohólica destilada de agave, ya que se pone en riesgo el alto valor y crédito mercantil que respecto del Mezcal ha sido generada en el sector de las bebidas alcohólicas por los productores actuales de Mezcal.

Que las denominaciones de origen de un producto conserven su condición de signo distintivo, es indispensable que el público consumidor identifique y asocie el producto con su origen geográfico y de ahí las cualidades asociadas a éste. Lo anterior no puede garantizarse si se continúa ampliando la región geográfica amparada por la de Denominación de origen "Mezcal". Por ello, es indispensable que se niegue la modificación de la Declaración General de protección respectiva.

En relación al escrito de observaciones y objeciones a la solicitud de modificación de la Declaración General de Protección a la Denominación de Origen Mezcal, presentado el 30 de octubre de 2017, por los representantes legales de: Bebidas Excelentes, S.A. de C.V.; Licorera Oaxaqueña, S.A. de C.V.; Comité Turístico-Económico Caminos del Mezcal, A.C., y Destilería Convite, S.A. de C.V., en los cuales señalaron como principales argumentos los siguientes:

Que la autorización de la ampliación en el ámbito territorial de protección de la denominación de origen Mezcal, puede favorecer la dilución del signo distintivo, porque se favorece a que más productores elaboren el producto con la denominación protegida, por ende, a que exista una mayor cantidad de dicho producto en el mercado, y resulte para el consumidor nacional o extranjero, más difícil de determinar de manera objetiva el sitio de origen del producto.

Que la Denominación de Origen Mezcal, se encuentra en riesgo de perder su capacidad distintiva al permitirse la extensión del territorio definido para producir este destilado de agave, según lo confirma el documento del Centro de Investigaciones y Asistencia en Tecnología y diseño del Estado de Jalisco A.C. (CIATEJ), en el cual se utiliza el término "mezcal" como un sustantivo común para llamar a un destilado de agave, y del análisis minucioso del documento creado por CIATEJ, y que en el estudio técnico presentado por el Estado de México, no se obtuvieron muestras suficientes de todos los municipios interesados, por lo que no hay pruebas contundentes de los estudios realizados, y que las muestras obtenidas se obtuvieron del Estado de Puebla, que no tiene vinculación jurídica con el territorio morelense.

Que en el Estado de México no existe una industria propiamente productora de un destilado de agave que tenga características similares al Mezcal, en la mayoría de los municipios que están interesados en la extensión de la Denominación de Origen Mezcal, y pretende construir y desarrollar una industria que prevé exitosa y atractiva para la inversión, lo que daría lugar a un acto contrario a los buenos usos y costumbres de la industria y pone en desventaja a los legítimos productores de Mezcal, al tener que competir en el mercado con un producto que no cuenta con las características físico-químicas del Mezcal, ni con la exigencia que se impone a la producción del mismo, y el legítimo productor debe competir en un mercado donde aparece un productor de Mezcal que sólo ha hecho una mínima inversión, lo que puede favorecer un acto de competencia desleal.

De acuerdo a lo señalado en las manifestaciones y argumentos expuestos, respecto de las objeciones de que la ampliación territorial de la Denominación de Origen Mezcal originará actos de competencia desleal, es preciso señalar que las denominaciones de origen gozan de una tutela mayor de protección, precisamente por conformar un derecho exclusivo de utilización dentro del tráfico económico, que no corresponde únicamente a un empresario en concreto, pues todos los que elaboren los productos en la zona geográfica en cuestión, de acuerdo a las reglas y controles impuestos por la autoridad prefijada en función de las características y la calidad del producto, podrán hacer uso de ese signo distintivo, en este caso de la denominación Mezcal, por lo que el uso comercial se autoriza a personas o entidades que cumplan los requisitos establecidos por la Ley de la Propiedad Industrial y su Reglamento, por lo que el éxito de las denominaciones de origen entre el público consumidor y la paralela necesidad de proteger al mismo y las propias denominaciones de origen de fraudes y actividades ilícitas, ha hecho que la regulación del uso de las mismas a nivel nacional e internacional adquiera cada vez mayor importancia y mayor dimensión cuantitativa.

La regulación jurídica de la denominación de origen tiene una triple finalidad: en primer lugar, tiende a fomentar la diversificación de la producción agrícola para conseguir un mayor equilibrio en el mercado entre la oferta y la demanda, pues la promoción de los productos que presenten determinadas características resulta beneficiosa para las zonas cuya economía es fundamentalmente agraria; en segundo lugar, se pretende informar al consumidor, ofreciéndole una mayor y mejor información; y finalmente, en tercer lugar, la regulación de las denominaciones de origen es una medida de protección del mercado y de la competencia, impidiendo fundamentalmente que ésta sea engañosa y falsa: es la protección legal de las denominaciones de origen contra productores de otros lugares que intentan aprovechar el nombre que han creado los originales, en un largo tiempo de fabricación o cultivo.

Como se ha establecido, la denominación de origen protege tanto al consumidor como al productor: al primero le garantiza una calidad constante y unas características específicas propias del producto; mientras que a los productores les ofrece una determinada protección legal contra la producción de los mismos productos pero en zonas geográficas diversas, de manera que éstos no puedan utilizar la denominación geográfica de aquellos, aunque se utilicen los mismos ingredientes y procedimientos. Por un lado, se evita el engaño a los consumidores; por el otro, se impide una competencia desleal y engañosa. En definitiva, cuando en el mercado un producto adquiere cierta notoriedad por determinadas cualidades vinculadas a una determinada zona geográfica, normalmente aparecen otros que buscan usurpar tales cualidades con engaños e imitaciones. Aparece entonces una suerte de competencia desleal que falsea el mercado, perjudicando a los productores y engañando a los consumidores.

En razón de lo antes expuesto, la denominación de origen es una herramienta fundamental para que un país proteja a sus productos de la competencia desleal realizada a través de imitaciones, falsificaciones o adulteraciones, por lo que los argumentos manifestados por las personas morales y físicas Expresiones de Sabor S.A. de C.V.; Maestros del Maguey y Mezcal Mal de Amor, S.A. de C.V.; Destilería Hablar Cura S.R.L. de C.V.; Benito Santiago Martínez; Plácido Hernández Hernández; José Luis Hernández Hernández; Pedro García Vásquez; Integración de la Cadena Productiva Maguey Mezcal de México A.C.; AGPCH, S.A. de C.V.; Bebidas Excelentes, S.A. de C.V.; Licorera Oaxaqueña, S.A. de C.V.; Comité Turístico-Económico Caminos del Mezcal, A.C., y Destilería Convite, S.A. de C.V., no son suficientes para efectos de impedir la modificación solicitada por el Gobierno del Estado de México, en virtud de que una denominación de origen 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.

Es importante resaltar que la calidad, no implica que todos los productos amparados por una misma denominación de origen 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.

Asimismo, la Denominación de Origen Mezcal otorga a los productos amparados el reconocimiento de calidad, que se traduce en beneficios económicos para la región incluida en la zona amparada por dicha denominación, así como para los productores o industriales autorizados que utilizarla y cuenta con una función publicitaria implícita, toda vez que los productos con la denominación Mezcal gozan de cierta reputación entre el público consumidor, pues los mismos consumidores lo recomiendan y el producto adquiere cada vez más aceptación en un mercado de compra.

En referencia a las objeciones relativas a la posible dilución de la denominación Mezcal, se precisa que la protección a la Denominación de Origen 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 Diario Oficial de la Federación el 28 de noviembre de 1994.

En este sentido, se colige que la protección prevista por la Ley de la Propiedad Industrial, relativa a la Denominación de Origen 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.

Cabe señalar que dicha Denominación de Origen 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 Diario Oficial de la Federación 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 (llamada en lo sucesivo la «Oficina Internacional» o la «Oficina») a la que se hace referencia en el Convenio que establece la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (llamada en lo sucesivo la «Organización»).

Sobre esta base, el requisito consistente en que la denominación de origen 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 denominación de origen 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:

“Indicaciones geográficas en general

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”). . .”¹

En este punto, es preciso señalar que la relación origen y lugar de los productos que se protegen a través de una denominación de origen, 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, como es en el presente caso.

De lo anterior, se advierte que la denominación Mezcal no es un término diluido, como lo manifiestan los oponentes.

En referencia a los argumentos manifestados en relación a que el estudio técnico presentado por el Estado de México ha replicado los datos técnicos de otros Estados y, por ende, no existió una investigación científica como tal, por lo que pudiera desprenderse que los estudios y su representación tienden a favorecer el interés del solicitante, en vista de que al obtener las muestras para realizar estudios, no se obtuvieron éstas en forma suficiente ni de todos los municipios interesados, por lo que no hay prueba contundentes de los estudios realizados, se precisa lo siguiente:

El artículo 166 de la Ley de la Propiedad Industrial establece que los términos de la declaración de protección a una denominación de origen podrán ser modificados en cualquier tiempo, de oficio o a petición de parte interesada, siguiendo el procedimiento establecido para tal fin.

La solicitud relativa deberá expresar lo exigido por las fracciones I a III del artículo 159 de la Ley y un señalamiento detallado de las modificaciones que se piden y las causas que las motivan, sustentando dichas causas con los resultados del estudio aportado por el Estado de México, denominado “Estudio Técnico justificativo para delimitar el área geográfica de producción de mezcal en el Estado de México para solicitar su inclusión en la Denominación de Origen Mezcal”, realizado por el Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco (CIATEJ, A.C.).

Por lo que los argumentos de los oponentes en relación a que no existe un estudio o investigación científica ni pruebas contundentes de los estudios efectuados, son insuficientes para acreditar su dicho, concluyéndose que la solicitud del Estado de México para modificar 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*, cumple con lo establecido en la Ley de la Propiedad Industrial

¹ https://www.wto.org/spanish/tratop_s/trips_s/gi_background_s.htm

TERCERO.- Que las denominaciones de origen se han erigido en un mecanismo ideal para resguardar la creatividad que implica la elaboración de productos a partir de métodos tradicionales, vinculados a las costumbres 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.

En este orden de ideas, de los documentos presentados por el Estado de México se desprenden que:

1.- La solicitud y los documentos anexos resultaron suficientes para la comprensión y análisis de la petición de modificación;

2.- Quedaron satisfechos los requisitos legales a que se refiere el artículo 166 de la Ley de la Propiedad Industrial;

3.- Del análisis de los documentos aportados, se desprendió que los municipios de Almoloya de Alquisiras, Amatepec, Coatepec Harinas, Ixtapan de la Sal, Luvianos, Malinalco, Ocuilan, Sultepec, Tejupilco, Tenancingo, Tlatlaya, Tonatico, Villa Guerrero, Zacualpan y Zumpahuacán del Estado de México, cuentan con los factores naturales y humanos, requeridos 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*, para su producción, tal y como se acredita con el "Estudio técnico justificativo para delimitar el área geográfica de producción de mezcal en el Estado de México para solicitar su inclusión en la Denominación de Origen Mezcal", realizado por el Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco (CIATEJ, A.C.), y

4.- Las observaciones u objeciones a la solicitud de modificación a dicha *Resolución* presentadas por los terceros interesados no fueron suficientes para desvirtuar la solicitud.

Por lo anterior, resulta procedente incluir los municipios del Estado de México objeto de la solicitud de modificación, en la región geográfica protegida 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*, modificándose en términos de los siguientes:

III- RESOLUTIVOS

PRIMERO.- 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, Zacualpan y Zumpahuacán del Estado de México, dentro del ámbito geográfico de protección 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*, publicada en el Diario Oficial de la Federación, el 28 de noviembre de 1994.

SEGUNDO.- El Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, por conducto de la Secretaría de Relaciones Exteriores, tramitará la modificación del Registro Internacional de dicha *Resolución*, para su reconocimiento y protección en el extranjero, de conformidad con los Tratados Internacionales aplicables en la materia.

TERCERO.- Publíquese en el Diario Oficial de la Federación y en la Gaceta de Propiedad Industrial.

CUARTO.- La presente surtirá efectos al día hábil siguiente de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.

La presente se signa con fundamento en los artículos 1o., 2o. fracción V, 6o. fracción III, 7o., 7 Bis 1, 7 Bis 2, 157, 158, 159, 163, 164, 165, 166 y 167 de la *Ley de la Propiedad Industrial*; 1o., 2o., 3o. fracción III, inciso a), 4o., 5o., 7 fracciones III y V y 8 fracción V del *Reglamento del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial*, y 1o., 2o., 5o. fracción III, inciso a), 11 fracciones III y V, 12 fracción V y 25 de su *Estatuto Orgánico*, así como 2o. del *Acuerdo que delega facultades en los Directores Generales Adjuntos, Coordinador, Directores Divisionales, Titulares de las Oficinas Regionales, Subdirectores Divisionales, Coordinadores Departamentales y otros subalternos del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial*.

Ciudad de México, a 25 de julio de 2018.- El Director General Adjunto de Propiedad Industrial, **Alfredo Carlos Rendón Algara**.- Rúbrica.

(R.- 471442)