

INSTITUTO MEXICANO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

DECLARACIÓN General de Protección de la Denominación de Origen Raicilla.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- SE.- Secretaría de Economía.- Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial.

DECLARACIÓN GENERAL DE PROTECCIÓN DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN "RAICILLA"

El Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, con fundamento en los artículos 2o. fracción V, 6o. fracción III, 157, 158, 163 y 164 de la Ley de la Propiedad Industrial vigente al momento de la presentación de la solicitud, procede a publicar en el Diario Oficial de la Federación, la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen "Raicilla", en los siguientes términos:

I.- ANTECEDENTES

1.- Mediante escritos presentados ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, el 20 y 27 de junio de 2017 y, 6 de agosto de 2018, a través de su representante, el Consejo Mexicano Promotor de la Raicilla, A.C., de nacionalidad mexicana, con domicilio el ubicado en Morelos No. 26, Colonia Centro, Código Postal 46900, Municipio de Mascota en el Estado de Jalisco, México, solicitó la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen "Raicilla".

2.- Con fundamento en el artículo 159 de la Ley de la Propiedad Industrial vigente al momento de la presentación de la solicitud, se aportó la siguiente información:

I.- Nombre, domicilio y nacionalidad del solicitante;

II.- Interés jurídico del solicitante;

III.- Señalamiento de la denominación de origen;

IV.- Descripción detallada del producto o los productos terminados que abarcará la denominación, incluyendo sus características, componentes, forma de extracción y procesos de producción o elaboración y sus modos de empaque, embalaje o envasamiento;

V.- Lugar o lugares de extracción, producción o elaboración del producto que se trata de proteger con la denominación de origen y la delimitación del territorio de origen, atendiendo a los caracteres geográficos y a las divisiones políticas, y

VI.- Señalamiento detallado de los vínculos entre denominación, producto y territorio.

3.- Una vez efectuado el examen de los datos y documentos aportados, en términos del artículo 161 de la Ley de la Propiedad Industrial vigente al momento de la presentación de la solicitud, el 12 de febrero de 2019, se publicó en el Diario Oficial de la Federación, el Extracto de la Solicitud de la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen "Raicilla", 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.

4.- El 22 de febrero de 2019, el C. Jorge Antonio Dueñas Peña, por su propio derecho presentó escrito al cual se asignó el número de folio 42701, mediante el que realiza diversas observaciones u objeciones, a la solicitud de Declaración General de Protección de la Denominación de Origen "Raicilla".

5.- Mediante escrito presentado el 12 de abril de 2019, al cual se asignó el número de folio 87053, la persona moral Manejo Integral y Local de Productos Agroforestales, A.C., por conducto de su apoderado presentó un escrito mediante el que realiza diversas observaciones u objeciones, a la solicitud de Declaración General de Protección de la Denominación de Origen "Raicilla".

6.- Por escrito presentado el 12 de abril de 2019, al cual se asignó el número de folio 87128, la persona moral Consejo Mexicano Promotor de la Raicilla, A.C., por conducto de su apoderado presentó un escrito a través del cual realiza observaciones a la solicitud de Declaración General de Protección de la Denominación de Origen "Raicilla".

7.- Mediante escrito presentado el 14 de mayo de 2019, al cual se asignó el número de folio 110398, la persona moral Consejo Mexicano Promotor de la Raicilla, A.C., por conducto de su apoderado presentó un escrito a través del cual realiza diversas manifestaciones a las observaciones u objeciones presentadas por la persona moral Manejo Integral y Local de Productos Agroforestales, A.C., respecto a la solicitud de Declaración General de Protección de la Denominación de Origen "Raicilla".

II.- CONSIDERANDO

PRIMERO.- De la documentación que dio origen a la presente Declaración se desprenden los siguientes elementos:

De conformidad con el artículo 159 fracciones I y II de la Ley de la Propiedad Industrial vigente al momento de la presentación de la solicitud, la solicitud de Declaración General de Protección de la Denominación de Origen se presentó por escrito, y se acompañó el comprobante de pago correspondiente, asimismo el solicitante aportó la siguiente información.

1.- NOMBRE, DOMICILIO Y NACIONALIDAD DEL SOLICITANTE.

Consejo Mexicano Promotor de la Raicilla, A.C., de nacionalidad mexicana, con domicilio el ubicado en Morelos No. 26, Colonia Centro, Código Postal 46900, Municipio de Mascota en el Estado de Jalisco, México.

2.- INTERÉS JURÍDICO DEL SOLICITANTE.

La asociación civil denominada Consejo Mexicano Promotor de la Raicilla, A.C., expresa su interés jurídico, al ser estar integrada por productores, envasadores y comercializadores de Raicilla, creada con el objeto de impulsar y promover la elaboración del plan de trabajo y la planeación estratégica de la Raicilla a corto, mediano y largo plazo; la elaboración de estudios, proyectos, programas integrales y convenios sustentables conjuntamente con productores, transformadores, comercializadores, universidades, centros de investigación, organismos privados y las dependencias de los tres niveles de Gobierno y entre sus objetivos se encuentra el impulsar los estudios y gestiones para la determinación de normas de calidad aplicables al producto y a la "Denominación de Origen", con fundamento en la fracción II del artículo 158 de la Ley de la Propiedad Industrial, vigente al momento de su presentación.

3.- SEÑALAMIENTO DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN.

"RAICILLA" de conformidad con el artículo 156 de la Ley de la Propiedad Industrial vigente al momento de la presentación de la solicitud.

4.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO O LOS PRODUCTOS TERMINADOS QUE ABARCARÁ LA DENOMINACIÓN, INCLUYENDO SUS CARACTERÍSTICAS, COMPONENTES, FORMA DE EXTRACCIÓN Y PROCESOS DE PRODUCCIÓN O ELABORACIÓN Y SUS MODOS DE EMPAQUE, EMBALAJE O ENVASAMIENTO.

De conformidad con el artículo 159 fracción IV de la Ley de la Propiedad Industrial vigente al momento de la presentación de la solicitud, en la solicitud de Declaración General de Protección de la Denominación de Origen deben expresarse la descripción detallada del producto o los productos terminados que abarcará la denominación, incluyendo sus características, componentes, forma de extracción y procesos de producción o elaboración a que deberá sujetarse el producto, así como sus modos de empaque, embalaje o envasamiento, que se detalla a continuación:

La raicilla es un líquido de aroma y sabor derivado de la especie de maguey empleado y del proceso de elaboración, diversificando sus cualidades por el tipo de suelo, topografía, clima, agua, productor (maestro raicillero), graduación alcohólica, levaduras, entre otros factores que definen el carácter y las sensaciones organolépticas producidas por cada Raicilla.

La Raicilla como producto terminado es un líquido que, de acuerdo a su tipo, es incoloro cuando se madura en vidrio o amarillento cuando se madura en recipientes de madera, o cuando se aboca sin madurarlo." ... y "... que se obtiene por la destilación de jugos fermentados con levaduras mexicanas, espontaneas o cultivadas, extraídos de cabezas maduras de los agaves "Agave maximiliana Baker, Agave inaequidens koch, Agave Valenciana, Agave angustifolia Haw, y Agave rhodacantha", entre otros, con excepción del "Agave Tequilana Weber Azul", cocidos y/o tatemados, cosechados en el territorio comprendido por la denominación de origen Raicilla.

RESUMEN DE LAS CARACTERÍSTICAS DE LA RAICILLA

- Es una bebida 100% de agave.
- Contenido de alcohol de 35 a 55% alc. Vol. 20°C.
- Contenido de metanol de 30mg/100 ml. mínimo y máximo 300mg/100ml.
- Envasado de origen.
- Materia prima: Agaves silvestres o cultivados; "Agave Maximiliana Baker, Agave Inaequidens Koch, Agave Valenciana, Agave Angustifolia Haw y Agave Rhodacantha" entre otros, con la excepción del "Agave Tequilana Weber Azul".
- La Bebida 100% de agave permite la mezcla entre distintas destilaciones de Agaves silvestres o cultivados.
- Asimismo es permitido con el objeto de obtener un sabor determinado la mezcla de las variedades de estas especies que son múltiples.

- Pueden realizarse destilaciones adicionales con ingredientes para incorporar sabores.
- Pueden incorporarse a la raicilla directamente ingredientes para lograr sabores lo que se conoce como abocado.

Existen dos tipos de Raicilla que por la región geográfica y los agaves que se utilizan para su producción tienen sabores evidentemente diferentes, éstos son:

La Raicilla de la Costa es aquella que está elaborada con los “Agaves Angustifolia Haw, y Rhodacantha”.

La Raicilla de la Sierra es la que es elaborada con los “Agaves Maximiliana Baker, Inaequidens Koch y Valenciana”.

ASPECTOS TÉCNICOS DE LA RAICILLA, MATERIA PRIMA PARA LA ELABORACIÓN DE LA RAICILLA

Con excepción del “Agave Tequilana Weber Azul”, están permitidos todos los magueyes o agaves cultivados o silvestres, cuyo desarrollo biológico haya transcurrido en el área geográfica correspondiente al territorio señalado en el punto 5 de la presente Declaración, entre otros:

- Agave maximiliana Baker, Agave inaequidens Koch, Agave valenciana (en la Sierra).
- Agave angustifolia Haw y Agave rhodacantha (en la Costa).

Los magueyes o agaves deben estar maduros para cosecharse.

PROCESO DE PRODUCCIÓN O CATEGORÍAS

Conforme al proceso utilizado, se obtienen tres categorías: Raicilla, Raicilla Artesanal y Raicilla Tradición Ancestral.

Para tal efecto, la materia prima debe someterse al siguiente procedimiento para obtener Raicilla en sus diferentes categorías, mismos que se transcriben, tal y como aparecen en la solicitud:

1.- Raicilla: Su elaboración debe cumplir con al menos las siguientes cuatro etapas y equipo:

1.1. Jimado: Corte de las hojas (pencas) a magueyes o agaves maduros.

1.1.2 Cocción: cocimiento de cabezas en hornos de pozo, mampostería o autoclave.

1.1.3 Molienda: tahona, molino egipcio o chileno, desgarradora, trapiche, o tren de molinos.

1.1.4 Fermentación: recipientes de madera, piletas de mampostería o tanques de acero inoxidable.

1.1.5 Destilación: alambiques, destiladores continuos, discontinuos o columnas de cobre o acero inoxidable.

1.2. Raicilla ARTESANAL: su elaboración debe cumplir con al menos las siguientes cuatro etapas y equipo:

1.2.1 Jimado: Corte de las Hojas (pencas) a magueyes o Agaves.

1.2.2 Cocción: cocimiento de cabezas de maguey en hornos de pozo o elevados de mampostería calentados con gas o leña.

1.2.3 Molienda: con mazo, tahona, molino chileno o egipcio, trapiche o desgarradora de golpe.

1.2.4 Fermentación: oquedades en piedra, suelo o tronco, piletas de mampostería, recipientes de madera o barro, pieles de animal, cuyo proceso incluir la fibra del maguey (bagazo).

1.2.5 Destilación: con fuego directo en alambiques de caldera de cobre u olla de barro y montera de barro, madera, cobre o acero inoxidable hasta 500 litros; cuyo proceso puede incluir la fibra del maguey bagazo).

1.3 Raicilla TRADICIÓN ANCESTRAL: su elaboración debe cumplir con al menos las siguientes etapas y equipo:

1.3.1 Cocción: cocimiento de cabezas de agave o maguey en hornos de pozo o mampostería.

1.3.2 Molienda: con mazo sobre canoa o pileta de madera, tahona, molino chileno o egipcio.

1.3.3 Fermentación: oquedades en piedra, suelo o tronco, piletas de mampostería, recipientes de madera o barro, pieles de animal, cuyo proceso debe incluir la fibra del maguey (bagazo).

1.3.4 Destilación: con fuego directo producido con leña en olla de barro y montera de barro o madera; cuyo proceso debe incluir la fibra del maguey (bagazo).

CATEGORIAS DE RAICILLA**2. CATEGORIAS**

La Raicilla puede someterse a distintos tratamientos para dar origen a las siguientes clases:

2.1 Joven Blanco o Plata

Raicilla incolora y translúcida que no es sujeta a ningún tipo de proceso posterior.

2.2. Envejecida o Madurada en Vidrio

Raicilla estabilizada en recipiente de vidrio más de 12 meses, bajo tierra o en un espacio con variaciones mínimas de luminosidad, temperatura y humedad.

2.3. Reposada u Oro

Raicilla que debe permanecer entre 2 y 12 meses en recipientes de madera, en un espacio con variaciones mínimas de luminosidad, temperatura y humedad.

2.4. Añejada

Raicilla que debe permanecer más de 12 meses en recipientes de madera, en un espacio con variaciones mínimas de luminosidad, temperatura y humedad.

2.5. Abocado con Raicilla al que se debe incorporar directamente ingredientes para incorporar sabores.

2.6. Destilado con Raicilla únicamente Artesanal o Tradicional que se debe someter a una destilación adicional, con ingredientes para incorporar sabores.

5.- LUGAR O LUGARES DE EXTRACCIÓN, PRODUCCIÓN O ELABORACIÓN DEL PRODUCTO QUE SE TRATA DE PROTEGER CON LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN Y DELIMITACIÓN DEL TERRITORIO DE ORIGEN, ATENDIENDO A LOS CARACTERES GEOGRÁFICOS Y A LAS DIVISIONES POLÍTICAS.**A) Regiones del Estado de Jalisco, productoras de Raicilla:**

Municipios de Atengo, Chiquilistlán, Juchitlán, Tecolotlán, Tenamaxtlán, Puerto Vallarta, Cabo Corrientes, Tomatlán, Atenguillo, Ayutla, Cuautla, Guachinango, Mascota, Mixtlán, San Sebastián del Oeste y Talpa de Allende.

B) Regiones del Estado de Nayarit, productoras de Raicilla:

Municipio de Bahía de Banderas.

6.- SEÑALAMIENTO DETALLADO DE LOS VÍNCULOS ENTRE DENOMINACIÓN, PRODUCTO Y TERRITORIO.

De conformidad con los artículos 156 y 159 fracción VI de la Ley de la Propiedad Industrial vigente al momento de la presentación de la solicitud, entre los requisitos necesarios para la protección de la denominación de origen, el solicitante debe acreditar que la calidad o características del producto se deben exclusivamente al medio geográfico, comprendiéndose los factores naturales y humanos, y por tanto el señalamiento detallado de los vínculos entre denominación, producto y territorio, tal como se describe a continuación:

A) FACTORES NATURALES.

De acuerdo a la solicitud y a su documentación anexa, se indica que la calidad o características del producto se deben exclusivamente al medio geográfico, comprendiendo en éste los factores naturales y humanos, conforme a la siguiente transcripción:

Constituido por los aspectos geográficos, climáticos, biológicos y geológicos que hacen que las plantas con las que se produce la raicilla puedan reproducirse naturalmente o de manera programada en toda la región enriquecidas por los componentes de la tierra, únicos por el tipo de suelos y clima que tienen y, por supuesto, en coordinación al conocimiento de los productores sin los cuales la raicilla no existiría.

La zona de producción natural de la raicilla, es la Región Costa Sierra Occidental, Sierra de Amula, Sierra costa sur y Municipio de Bahía de Banderas en el Estado de Nayarit en donde los agaves utilizados en su producción se encuentran en el clima semicálido propio de la región.

La zona de producción de la Raicilla se caracteriza por tener una variedad importante de recursos naturales, en ella se encuentran extensiones amplias de bosque, yacimientos mineros y agua.

Altura media sobre el nivel del mar:

El promedio para toda la región es de 1,401 msnm, con altura mínima de 0 m en el municipio de Bahía de Banderas y máxima de 1,720 m en el Municipio de Cuautla.

La precipitación pluvial promedio para la región es de 1,024 mm anuales; con mínimas de 891 mm en el municipio de Mascota, y máxima de 1,442 mm en el municipio de San Sebastián del Oeste.

La temperatura promedio regional es de 20.2 °C.; con mínimas de 18.7 °C en San Sebastián del Oeste y máxima de 21.8 °C en Mascota, su clima es semicálido.

La Sierra Occidental por ejemplo ocupa un área considerable en la Entidad, 190,345.852 km² equivalente al 24.6% de la superficie total del estado de Jalisco.

Estas sierras tienen dos tipos de rocas: granito y las rocas volcánicas con alto contenido de sílice. Se trata en ambos casos de rocas ígneas.

Las sierras donde se produce la raicilla están constituidas en más de la mitad de su extensión por un enorme cuerpo (o cuerpos) de granito, ahora emergido. A estas masas intrusivas de gran tamaño se les llama batolitos y siempre se les encuentra asociados a cordilleras.

En su estado actual, el batolito integra una sierra de mediana altitud en la que se han abierto amplios valles intermontanos de excavación, todavía con muy escaso relleno aluvial y casi siempre con un drenaje hacia el sur que desemboca en el Océano Pacífico. Se levanta más o menos abruptamente del mar y presenta un desarrollo incipiente de valles y llanuras costeras.

Dentro de los límites estatales jaliscienses la subprovincia de las Sierras de la Costa de Jalisco presenta los siguientes sistemas de topoformas: Gran Sierra Compleja; Sierra de Cumbres Tendidas; Meseta Lávica; Meseta Lávica con Cañadas; Lomerío; Lomerío con Llanos Aislados; Valle Intermontano; Valle Intermontano con Lomeríos; Valle Intermontano con Terreno Ondulado; Valle Ramificado con Lomeríos; Cañón; Llanura Costera con Delta; Llanura Costera con Laguna Costera; Laguna Costera; Pequeña Llanura con Lomeríos.

La complejidad fisiográfica de la subprovincia determina el desarrollo de un complicado y diverso mosaico edáfico.

Geología

La geología regional se encuentra caracterizada por tener en su mayoría rocas cenozoicas, terciario e ígneas extrusivas tales como volcánicas, ácidas y en menos medida básica.

En las sierras de Jalisco se encuentran siete tipos distintos de vegetación, Selva Baja Caducifolia, Bosque de Pino, Bosque de Pino-Encino, Bosque de Encino-Pino, Bosque de Encino, Matorral Subtropical y Pastizal Inducido.

B) FACTOR HUMANO.

- Historia, Tradición y Cultura.

De la información del libro "La Raicilla, Herencia y patrimonio cultural de Jalisco" editado por Editorial Universitaria del Centro Universitario Valles de la Universidad de Guadalajara, escrito por Franco, Sanchez, Goyas, Trujillo, Navarro, Zamudio, Nuño, Zurita, Tulet, Carreón, se menciona lo siguiente:

"No se sabe con precisión el origen de la palabra raicilla para denominar uno más de los distintos vinos destilados de la gran familia de los mezcales. Algunos productores de dicha bebida creen que el nombre deriva de la necesidad de evadir a las autoridades que buscaban el control de su producción durante el virreinato, periodo caracterizado, como ya se vio, por las constantes prohibiciones hacia vinos de maguey; entre otros términos, los taberneros le dieron el nombre de raicilla para confundir a las autoridades novohispanas y no quedar dentro de las prohibiciones a que el mezcal estaba sujeto (Dueñas, 2011:19).

La bebida no aparece nombrada, por ejemplo, en la relación de bebidas alcohólicas que a fines del periodo colonial eran usuales en los alrededores de Guadalajara. Esto no quiere decir, sin embargo, que no fuera conocida en los pueblos y reales de minas del occidente jalisciense. En todo caso, la palabra raicilla hacía alusión a uno más de los llamados vinos de la tierra, es decir, a las bebidas alcohólicas originarias de América. Como bien lo señala Ana Valenzuela, a diferencia del tequila, cuyo origen tiene una connotación local bien definida, la producción de la raicilla se originó en una vasta área geográfica que agrupa al menos a quince municipios jaliscienses, lo que probablemente impidió que el nombre aludiera a un origen geográfico (2008: 98-99)

La misma autora, utilizando como fuente a Lázaro de Arregui, quien escribiera principios del siglo XVII, señala que en ese entonces se creía que el vino destilado de agave mediante alquitara se obtenía de la raíz y asientos de las pencas" Del mezcal (2008:99), lo cual podría estar relacionado con el origen del nombre. Sin embargo, otros cronistas coinciden con lo señalado por la Arregui. Así, en su extensa crónica sobre la provincia de Sonora inscrita en la segunda mitad del siglo XVIII, Ignace Pfefferkorn, Fraile jesuita de origen alemán, escribió: los licores de uva se desconocen en

Sonora. Los materiales usados aquí son las granadas y el mezcal. De la raíz de este último se destila la mayor parte de los licores que aquí se toman. Es muy difícil obtener una suficiente provisión de estas raíces porque crecen sólo en escabrosas montañas. Algunas veces hasta ocho días no son bastantes para juntar suficientes raíces. Se encuentra únicamente en lugares donde los apaches tienen su morada, por lo que su obtención es muy peligrosa. Los españoles que destilan licores están bien conscientes de esas dificultades por lo que cobran ocho florines por cada medida (2008:163)

En su calidad evangelizador, Pfefferkorn había pasado desde 1756 hasta 1767 (fecha en que fue expulsado junto con el resto de frailes de la orden jesuita) Conviviendo con la cernías pima, serí, ópata, y yaqui en los desiertos y montañas de Sonora, por lo que no conocía a fondo de lo que hablaba; en otro apartado Pfefferkorn describe el proceso de cocción:

Para destilar esta bebida (el mezcal) las raíces deben prepararse de la siguiente manera: se hace un agujero redondo y profundo en la tierra y se le forma de abajo arriba con piedras, una descansando sobre la otra, como si fuera pared para que quede un espacio al centro. Ese espacio se llena con leña y se le prende fuego para que las piedras se calienten casi al rojo vivo. Cuando el fuego ha consumido la leña se llena el hoyo de raíces limpias y descortezadas y se vuelve a cubrir con ramas y tierra para conservar el calor. Las raíces permanecen toda la noche en este horno y al día siguiente están totalmente asadas y listas para destilar el licor. Muy pocos tienen el equipo necesario para ser destilación y aquellos que lo tienen son por lo general españoles que demandan un buen pago por su servicio (2008: 61).

De su descripción se infiere que posiblemente esté hablando de una variedad pequeña de mezcal, ya que señala que las piñas eran tan gruesas como la cabeza de un hombre (2008:60), en todo caso, lo que interesa es el nombre que ambos cronistas le asignan a la materia prima; no quiere decir por tanto que lo que se destilaba eran las raíces de los agaves, sino que le llamaban raíz al tallo o piña del agave.

La Raicilla, al ser una más de las bebidas destiladas provenientes de los agaves mexicanos y por su cercanía geográfica, guarda profunda semejanza con los antecedentes históricos del tequila, y en general poseen orígenes comunes; de hecho, hasta fines del siglo XIX el tequila (entonces aún llamado vino mezcal) también se laboraba con diversas especies de agaves.

En el interesante artículo "Influencia asiática en la producción de mezcal en la costa de Jalisco. El caso de la Raicilla" escrito por Ana G. Valenzuela Zapata, Aristarco Regalado Pinedo y Michiko Mizoguchi, mencionan en sus páginas 98 y 99:

Los destilados de mezcal obtenidos en la costa norte y en la Sierra Occidental de Jalisco son llamados "Raicilla". En la actualidad se obtiene Raicilla en 15 municipios de este estado: Cuautla, Atenguillo, Guachinango, Mascota, San Sebastián del Oeste, Mixtlán, Talpa de Allende (estos municipios se les considera "zona de origen"), Ayutla, Cabo Corrientes, Puerto Vallarta, Tomatlán, Atengo, Chiquilistlán, Juchitlán, Tecolotlán y Tenamaxtlán (Éstos últimos se les considera "zona admitida") (Consejo Mexicano Promotor de la Raicilla, 2000). Esta amplitud regional en la que se produce Raicilla impidió probablemente que el nombre aludiera un origen geográfico. En cambio, es plausible que se le llame de ese modo debido a un efecto visual que invita a pensar que es a partir de la raíz del agave de donde se obtiene el destilado.

Recurramos otra vez al testimonio de 1621 de Domingo Lázaro de Arregui, cuando aseguró que el mencionado "vino" por alquitara se obtenía de la "raíz y asiento de las pencas" del mezcal (Arregui, 1980:106). Por supuesto que la versión popular que corre por algunos lugares de la costa relativa el nombre de Raicilla es más atractiva. Tal versión refiere que un minero de San Sebastián del Oeste y productor de Raicilla, con el fin de burlar las prohibiciones virreinales sobre la producción de licores, bautizó la bebida bajo el nombre "vago de Raicilla".

...

La bebida Raicilla es extraída y producida en los Estados de Jalisco y Nayarit y cada municipio presenta características propias, derivadas de la variedad de los agaves utilizados y descritos anteriormente además del proceso utilizado, lo que permite su identificación y distinción con otras bebidas nacionales y extranjeras.

Existen vestigios que la raicilla ha sido fabricada en dicho estado desde hace más de 500 años por los pobladores, aprovechando el conocimiento de los españoles quienes implantaron métodos de destilación más eficaces.

Existen algunos testimonios más recientes que datan de finales del siglo XIX que obran en el archivo Municipal de San Sebastián del Oeste, Jalisco, particularmente de documentos de los años 1894 y 1897 donde se hace del conocimiento de la autoridad el expendio de establecimientos de vino Mezcal."

...

Históricamente podríamos concluir que la Raicilla al igual que el Tequila es un Mezcal, sin embargo, al alcanzar el Tequila el reconocimiento y protección del Estado como Denominación de Origen que vinculaba a dicha denominación de Origen con el Agave Tequilana Weber Azul, la Raicilla no pudo llamarse Tequila puesto que su producción no se realiza con ese agave. Por otro lado, tampoco podía llamarse Mezcal toda vez que la región de Raicilla no pertenece a la región de la denominación de origen Mezcal, por lo que la afectación que tuvo fue muy grande orillándola a la creación de su propia identidad. Usando los agaves que el tequila tiene prohibido usar y estando fuera de la región de la denominación de origen Mezcal, la Raicilla comenzó a llamarse RAICILLA.

Reconociendo la situación antes planteada y debido al desarrollo propio de la Raicilla, el Gobierno del Estado de Jalisco por decreto de 14 de diciembre de 2000, estableció como nombre oficial de uno de los pueblos de la Sierra Occidental dentro del Municipio de Mascota a "CIMARRON CHICO DE LA RAICILLA".

SEGUNDO.- En relación con el escrito de observaciones y objeciones a la solicitud de Declaración General de Protección de la Denominación de Origen "Raicilla" presentadas, lo siguiente:

1.- El C. Jorge Antonio Dueñas Peña, preciso como principales argumentos los que a continuación se indican:

Refiere que en el Capítulo 4.- Descripción detallada del producto, en cuanto al apartado "PROCESO DE PRODUCCION O CATEGORÍAS" numeral 1.2.2, no se usa el gas ya que los hornos no están acondicionados para tal fin.

Continúa señalando que a diferencia de lo señalado en el punto 1.2.4 y 1.2.5 del apartado "PROCESO DE PRODUCCION O CATEGORÍAS", se fermenta en recipientes de 200 litros de PVC con todo y fibra y no se utiliza en la destilación la olla y montera de barro, en relación al numeral 1.3., sigue mencionando que no existen antecedentes de esta producción de "Raicilla" el concepto se copió del proceso del mezcal.

Manifestó que respecto al numeral 5 del extracto relativo al lugar o lugares de extracción, producción o elaboración del producto que se trata de proteger con la denominación de origen, que no hay antecedentes de elaboración de "Raicilla" en ese municipio BAHÍA DE BANDERAS como tampoco en la actualidad.

Al respecto, es importante señalar que el artículo 159 fracciones I, II, III y VI de la Ley de la Propiedad Industrial vigente al momento de la presentación de la solicitud, establecía que para la protección de una Denominación de Origen debería acreditarse el vínculo entre el producto y el medio geográfico, lo que en la solicitud que se presenta se acredita con los resultados del estudio de investigación y documentación científica aportado y consistente en el Estudio Técnico justificativo para lograr la Denominación de Origen "Raicilla", además de dos publicaciones tituladas La raicilla, Herencia y Patrimonio de Jalisco, prologo Margarita Franco Gordo; Ramón Goyas Mejía y otros. Edit. Editorial Universitaria: Universidad de Guadalajara, 2015, e Influencia asiática en la producción de mezcal en la costa de Jalisco: el caso de la raicilla, Valencia Zapata, Ana G., Regalado Pinedo Aristarco y Mizoguchi Michinko, México y la Cuenca del Pacífico, Universidad de Guadalajara, México, Vol. 11, núm. 33/ septiembre-diciembre de 2008, por lo que los argumentos del interesado son insuficientes para acreditar su dicho, ya que no presenta pruebas ni crea convicción en esta Autoridad para que se allegue de otros elementos que considere necesarios para emitir la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen "Raicilla", toda vez que los argumentos que hace valer no logran no desvirtuar las características para la emisión de la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen "Raicilla".

También manifiesta que los destilados de mezcal obtenidos en la costa norte y en la Sierra Occidental de Jalisco son llamados "Raicilla". En la actualidad se obtiene Raicilla en 15 municipios de este estado y se relacionan, debiendo decir, 16 municipios de ese Estado. Al respecto esta Autoridad ha considerado los 16 Municipios referidos por el solicitante, dentro del cual encontramos Guachinango desde la publicación en el Diario Oficial de la Federación del 12 de febrero de 2019, relativa al Extracto de la solicitud de Declaración General de Protección de la Denominación de Origen Raicilla, la referencia relativa a 15 municipios es una transcripción de lo presentado por el solicitante de la Denominación de Origen "Raicilla".

2.- Respecto al escrito de observaciones y objeciones presentado el 12 de abril de 2019, por la persona moral Manejo Integral y Local de Productos Agroforestales, A.C., por conducto de su apoderado, esta Autoridad determina que lo planteado por el solicitante en el sentido de hacer valer disposiciones de la Ley de la Propiedad Industrial que se reformaron y adicionaron mediante Decreto publicado en el Diario Oficial de la Federación el pasado 13 de marzo de 2018, no resulta aplicable toda vez que el artículo Quinto transitorio de dicho Decreto de manera clara establece que:

"Quinto.- Las solicitudes de denominaciones de origen que se encuentren en trámite a la entrada en vigor del presente Decreto se resolverán conforme a las disposiciones vigentes al momento de su presentación."

En atención a lo anterior, se reitera que no es dable aplicar dichas disposiciones al caso en estudio, ya que como se refirió en el numeral I de los Antecedentes de la Declaración que nos ocupa, el inicio del trámite comenzó con la presentación de escritos de fechas 20 y 27 de junio de 2017, es decir, antes de la publicación de la reforma y adición a la Ley de la Propiedad Industrial que el interesado invoca.

No obstante, esta Autoridad estima que el solicitante Consejo Mexicano Promotor de la Raicilla, A.C., con los resultados del estudio de investigación y documentación científica aportado y consistente en el Estudio Técnico justificativo para lograr la Denominación de Origen "Raicilla", además de dos publicaciones tituladas La raicilla, Herencia y Patrimonio de Jalisco, prologo Margarita Franco Gordo; Ramón Goyas Mejía y otros. Edit. Editorial Universitaria: Universidad de Guadalajara, 2015, e Influencia asiática en la producción de mezcal en la costa de Jalisco: el caso de la raicilla, Valencia Zapata, Ana G., Regalado Pinedo Aristarco y Mizoguchi Michinko, México y la Cuenca del Pacífico, Universidad de Guadalajara, México, Vol. 11, núm. 33/ septiembre-diciembre de 2008, cumple con todos los requisitos señalados en la ley de la materia y acredita las condiciones para la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen "Raicilla", por lo que no es necesario que esta Autoridad se allegue de otros elementos que considere necesarios para emitir la presente Declaración.

Finalmente, es necesario precisar 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 productores 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.

III.- RESOLUTIVOS

PRIMERO.- Se otorga la protección de la Denominación de Origen "Raicilla", con la que se designan a los productos descritos en el CONSIDERANDO PRIMERO de la presente Declaración, en términos de la Ley de la Propiedad Industrial.

SEGUNDO.- El origen, calidad y características establecidas en la presente Declaración General de Protección de la Denominación de Origen "Raicilla", serán garantizadas en los términos que fije la Norma Oficial Mexicana que emita la autoridad competente.

TERCERO.- El Estado Mexicano será el titular de la Denominación de Origen "Raicilla", y ésta sólo podrá usarse mediante autorización que expida el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, a las personas físicas o morales que reúnan los requisitos establecidos en el artículo 165 BIS 14 de la Ley de la Propiedad Industrial vigente al momento en que surta efectos la presente Declaración.

Para tal efecto, el Instituto recibirá y tramitará las solicitudes de autorización de uso de dicha Denominación de Origen, a partir de los 90 días naturales a la fecha en que se publique en el Diario Oficial de la Federación la acreditación y, en su caso, aprobación a la entidad para evaluar la conformidad de la Norma Oficial Mexicana, ordenamiento al que hace referencia la presente publicación.

CUARTO.- La vigencia de la presente Declaración General de Protección de la Denominación de Origen "Raicilla", estará determinada por la subsistencia de las condiciones que la motivaron, en términos del artículo 161 de la Ley de la Propiedad Industrial vigente al momento en que surta efectos la presente Declaración.

QUINTO.- El Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, de conformidad con el artículo 165 BIS 12 de la Ley de la Propiedad Industrial vigente al momento en que surta efectos la presente Declaración, de manera directa o por conducto de la autoridad competente realizará las gestiones necesarias para obtener el reconocimiento en el extranjero de la Denominación de Origen "Raicilla", de conformidad con los Tratados Internacionales, acuerdos comerciales o legislación del país que corresponda.

SEXTO.- La presente Declaración surtirá sus efectos al día 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., 7o. Bis 1, 7o. Bis 2, 157, 158, 163 y 164 de la *Ley de la Propiedad Industrial*, vigente al momento de la presentación de la Solicitud de la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen "Raicilla"; 1o., 2o., 3o. fracción III, inciso a), 4o., 5o., 7o. fracciones III, V y XVI y 8o. fracción V del *Reglamento del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial*, y 1o., 2o., 5o. fracción III, inciso a), 11 fracciones III, V y XVI y 12 fracción V de su *Estatuto Orgánico*.

Ciudad de México, a 14 de junio de 2019.- El Director General Adjunto de Propiedad Industrial, **Alfredo Carlos Rendón Algara**.- Rúbrica.

(R.- 483064)