

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 Sinaloa que en la misma se indican.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- ECONOMÍA.- Secretaría de Economía.- 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 SINALOA QUE EN LA MISMA SE INDICAN

El Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, con fundamento en el artículo Décimo Transitorio del *Decreto por el que se expide la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial y se abroga la Ley de la Propiedad Industrial*; así como en los artículos 1o., 2o. fracción V, 6o. fracción III, 157, 158, 159, 163, 164, 165, 166, 167 y 168 de la *Ley de la Propiedad Industrial*, vigente al momento de la presentación de la solicitud y en el 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 la modificación de la 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, 24 de diciembre de 2015, 8 de agosto de 2018 y 9 de agosto de 2018.

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, Altepexi, Amozoc, Aquixtla, Atexcal, Atlixco, Atoyatempan, Atzala, Axutla, Caltepec, Coatzingo, Cohetzala, Cohuecán, Coxcatlán, Coyomeapan, Coyotepec, Cuapiaxtla de Madero, Cuautinchan, Cuayuca de Andrade, Cuyoaco, Chapulco, Chiauutla, 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, Izucar 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 Hueyotlipán, Tecali de Herrera, Tecamachalco, Tecamatlán, 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, Xicotlán, Xochitlán Todos Santos, Yehualtepec, Zacapala, Zapotitlán Salinas, Zautla, Zinacatepec, Zoquitlán y Xochiltepec del Estado de Puebla, Aguascalientes, Asientos, Calvillo, Cosío, El Llano, Rincón de Romos y Tepezalá del Estado de Aguascalientes, Almoloya de Alquisiras, Amatepec, Coatepec Harinas, Ixtapan de la Sal, Luvianos, Malinalco, Ocuilan, Sultepec, Tejpilco, Tenancingo, Tlatlaya, Tonicato, Villa Guerrero, Zacualpan y Zumpahuacán del Estado de México y Amacuzac, Axochiapan, Ayala, Coatlán del Río, Emiliano Zapata, Jantetelco, Jiutepec, Jojutla, Jonacatepec, Mazatepec, Miacatlán, Puente de Ixtla, Temixco, Temoac, Tepalcingo, Tepoztlán, Tetecala, Tlaltizapán de Zapata, Tlaquiltenango, Xochitepec, Yautepec, Zacatepec y Zacualpan de Amilpas del Estado de Morelos.

3.- Mediante escritos presentados ante este Instituto el 14 de marzo y 28 de julio de 2018, así como 15 de febrero y 2 de septiembre de 2019, el Estado de Sinaloa, por conducto de su Gobernador Constitucional Quirino Ordaz Coppel, así como por el C. Javier Lizarraga Mercado, en su carácter de Secretario de Economía del Estado de Sinaloa, solicitó la modificación de la Resolución para incluir dentro de su región geográfica a los municipios de Mazatlán, Rosario, Concordia y San Ignacio.

4.- Con fundamento en el artículo 166 de la Ley de la Propiedad Industrial, vigente al momento de la presentación de la solicitud (en adelante, la Ley vigente al momento de la presentación de la solicitud), el Estado de Sinaloa 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 vigente al momento de la presentación de la solicitud, el 04 de febrero de 2020 se publicó, en el Diario Oficial de la Federación, el *Extracto de la solicitud del gobierno del Estado de Sinaloa 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 13 de julio de 2020 fueron presentadas observaciones y objeciones por las siguientes personas: Mario Bohorquez Bustamante, Jaqueline Ruiz Reyes, Abel Nolasco Velasco, Rogelio Juan Hernández, Hidelberta Martínez Hipolito, Sebastián Pérez Martínez, Justino García Cruz, Aureliano Hernández Martínez, Cosme Hernández Martínez, Cosme Hernández, Nabor Hernández Reyes, Moisés Hernández García, Baltazar Mateo Cortes, Agustín Mateo Martínez, Luis Mateo Cortes, José Santiago López, Mario López Hernández, Froylan Mateo Jiménez, Ambrosio Martínez Blas, Rodolfo Martínez Antonio, Isaías Martínez Juan, Rodolfo López Sosa, Rodolfo Juan Juárez, Joel Santiago Hernández, Josafat Méndez Gómez, Eustaquio Luis Pérez, José Manuel Méndez García, Nicolás Cruz García, Margarito García García, Carlos García Cruz, Crispín Pérez Martínez, Lucio Morales López, Hortensia Hernández Martínez, Honorio Santiago Jiménez, Israel Raymundo Antonio, Destiladora Solemne, S.A. de C.V., Grupo Yuu baal, S.A. de C.V., Comercializadora Aromziur, S.A. de C.V., Ejemsky entertainment, S.A. de C.V., Productores de Maguey y Mezcal los Tres Reyes S.P.R. de R.L., Global maguey azul, 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., Mezcal el Rey Zapoteco, S.A. de C.V., Destiladora de Mezcal Sánchez y Asociados, S. de R.L., Productores de Maguey y Mezcal Guieuhscue, S.P.R. de R.L. y Laajshdoob, S.P.R. de R.L.

7.- Con fecha de 13 de julio de 2020 fueron presentadas observaciones y objeciones por Alfonso Aquino Mondragón (Alfonso Aniceto Aquino Mondragón), por su propio derecho.

8.- Con fecha de 18 de agosto de 2020 fueron presentadas observaciones y objeciones por el representante legal de Clúster Oaxaqueño para la Competitividad del Mezcal, Asociación Civil.

9.- Con fecha 30 de julio de 2020 fue emitido un oficio a Mario Bohorquez Bustamante, a efecto de que acreditara el interés jurídico de algunos oponentes, por escrito presentado el 08 de septiembre de 2020, dio contestación cumpliendo con lo requerido.

10.- Con fecha 30 de julio de 2020 fue emitido un oficio a Alfonso Aquino Mondragón, a efecto de que acreditara el interés jurídico, por escrito presentado el 08 de septiembre de 2020, dio contestación cumpliendo con lo requerido.

11.- Con fecha 9 de abril de 2021 Javier Lizárraga Mercado, Secretario de Economía, dio contestación a las tres oposiciones mencionadas en los numerales 6, 7 y 8.

12.- Con fechas del 24 al 29 de mayo 2021 se constituyeron en el Estado de Sinaloa funcionarios del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, a efecto de realizar diversas investigaciones, así como allegarse de elementos para la emisión de la resolución respectiva, en términos del artículo 162 de la Ley vigente al momento de la presentación de la solicitud.

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 vigente al momento de la presentación de la solicitud, el Instituto procede a dictar resolución conforme a los siguientes:

II.- CONSIDERANDOS

PRIMERO. – El 1 de julio de 2020 se publicó en el Diario Oficial de la Federación el *Decreto por el que se expide la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial y se abroga la Ley de la Propiedad Industrial*. El artículo Décimo Transitorio del Decreto en cita señala lo siguiente:

DÉCIMO.- Las solicitudes de registro de marca y aviso comercial, de publicación de un nombre comercial, incluyendo las oposiciones que se hubieren presentado en éstas; las solicitudes de declaración general de protección a una denominación de origen o a una indicación geográfica, así como las solicitudes de inscripción de renovaciones, autorizaciones, transmisiones o licencias, que se encuentre en trámite a la entrada en vigor del presente Decreto, continuarán su tramitación conforme a las disposiciones vigentes al momento de su presentación.

Considerando que la solicitud de 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*, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 28 de noviembre de 1994, presentada por parte del Estado de Sinaloa, ingresó el 14 de marzo de 2018, resultan aplicables las disposiciones de la *Ley de la Propiedad Industrial*, vigentes al momento de la presentación de dicha solicitud y, de manera supletoria, las disposiciones de la *Ley Federal de Procedimiento Administrativo*.

Por lo tanto, resulta competente para resolver el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (en adelante IMPI), conforme a lo dispuesto en los artículos 1o., 2o. fracción V y 6o. fracción III de la *Ley de la Propiedad Industrial*, vigente al momento de la presentación de la solicitud.

SEGUNDO. – 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 con el numeral 159 fracciones I a III de la Ley vigente al momento de la presentación de la solicitud, 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 Sinaloa, como parte integrante de la Federación, representado por su Gobernador Constitucional C. Quirino Ordaz Coppel, así como por el C. Javier Lizárraga Mercado, en su carácter de Secretario de Economía del Estado de Sinaloa, ambos de nacionalidad mexicana señalando como domicilio el ubicado en Av. Insurgentes S/N # 300, Col. Centro Sinaloa, C.P. 80129, en la ciudad de Culiacán Rosales.

2.- INTERÉS JURIDICO DEL SOLICITANTE.

El Estado de Sinaloa presentó su solicitud en términos de la fracción III del artículo 158 de la Ley vigente al momento de la presentación de la solicitud y con fundamento en el artículo 3o de la Constitución Política del Estado de Sinaloa, indicando: "El Estado de Sinaloa es libre y soberano en su régimen interior, sin más limitaciones que las expresamente establecidas por el Pacto Federal. Sus tareas fundamentales son promover el bienestar individual y colectivo de los sinaloenses, el desarrollo económico sustentable considerando la mejora regulatoria como una estrategia para alcanzar dicho propósito, también el procurar la seguridad y la paz social, la participación de todos los ciudadanos en la vida política, económica, cultural y social, y la equidad en las relaciones sociales." Así como el Artículo 122 de la misma Constitución. El Ejecutivo del Estado, los organismos públicos paraestatales y los Municipios, en los términos de Ley, podrán convenir la asunción por parte de éstos del ejercicio de sus funciones, la ejecución y operación de obras y la prestación de servicios públicos, cuando el desarrollo económico y social lo haga necesario. Este proyecto de integración de zonas deprimidas con potencial económico, forma parte importante de una estrategia para mejorar las condiciones sociales y económicas de los sectores marginados, así como la habilitación del campo en zonas que no están siendo utilizadas".

3.- SEÑALAMIENTO DE LA DENOMINACION DE ORIGEN.

"MEZCAL".

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

De conformidad con el mismo artículo 166 de la Ley vigente al momento de la presentación de la solicitud, la solicitud de modificación expresó:

a) Señalamiento de la modificación:

La inclusión, dentro de la región geográfica protegida por la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen Mezcal, de los siguientes municipios pertenecientes al Estado de Sinaloa: Mazatlán, Rosario, Concordia y San Ignacio.

b) Causas que motivan la modificación:

En la solicitud se indica que:

"..existen una multiplicidad de tradiciones reflejadas en una gran diversidad de mezcales. Esta diversidad se debe al estado (región, municipio, comunidad) de dónde provengan; según el equipo, los utensilios, herramientas que se utilizan en el proceso de producción; así como en las condiciones climáticas, edafológicas, ecológicas de cada lugar; las prácticas culturales, los conocimientos locales, dando como resultado un universo enorme, de diversas identidades y culturas del mezcal, de las que Sinaloa forma parte.

Forma parte porque desde tiempos prehispánicos ya se usaba el mezcal como alimento, para después beneficiarse de su fermentación, y gracias a esto, en la época novohispana poder producir mezcal; y desde ese tiempo, hasta nuestros días en Sinaloa la producción de mezcal siempre se ha caracterizado por la constante innovación tecnológica, y la combinación de métodos tradicionales, con científicos, dando como resultado una identidad regional a sus productores y a su mezcal, en otras palabras, una cultura mezcalera particular.

Sinaloa conocido como “el granero de México”, es el orgulloso productor de una gran variedad de alimentos que se distribuyen en todo el país. Sus eficientes campos líderes nacionales del rendimiento de sus cosechas, produce maíz, trigo, frijol, frutas, papa, calabacita, caña de azúcar, chile, y muchos otros productos.

Destaca en la proveeduría de las siguientes variedades: mango keittl y kent, tomate rojo, garbanzo, grano de maíz, calabacita, pepino, papa y chile verde. La industria más importante del estado es la industria procesadora de alimentos, lo cual ha potenciado la capacidad exportadora de la agroindustria sinaloense.

La innovación y la creatividad han sido el sello característico de Sinaloa, los cuales son factores determinantes para insertarse con éxito en la globalización de la economía, pues contribuyen a fortalecer la competitividad de las naciones, regiones o comunidades; de ahí que resulte fundamental fomentar la elaboración de productos mexicanos de alta calidad, que estimulen la generación de empleos y contribuyan a realzar el prestigio de México en el mundo y no crear barreras dentro o entre nuestros productores.

Sinaloa, en particular el sur del estado, tiene una añeja tradición en el uso y aprovechamiento del mezcal. Cuenta con los elementos idóneos para formar parte de la denominación de origen mezcal; las condiciones climáticas (temperatura, precipitación pluvial), composición del suelo, altitud sobre el nivel del mar, así como una larga tradición, arraigo, conocimientos (tanto locales, técnicos, prácticos, científicos), constante innovación tecnológica y utilización de procesos especializados conforman la amalgama suficiente que soporta la inclusión geográfica sinaloense señalada, dentro de los territorios a que se refiere 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, de 28 de noviembre de 1994.

Antecedentes históricos

En México estas plantas se han originado y evolucionado y han sido aprovechadas por el hombre durante miles de años. Como plantas silvestres existen en casi toda la República, pues sólo están ausentes en Tabasco, Campeche y Quintana Roo. Los magueyes, agaves (nombre científico) o mezcales, como también se les conoce, como en el caso de Sinaloa; aunque principalmente adaptados a climas áridos (climas secos, suelos delgados, altas temperaturas, y escasa precipitación), los magueyes mezcaleros tienen una distribución amplia. Viven en matorrales, pastizales, selvas secas y húmedas, planicies, montañas, los acantilados excavados por ríos profundos, las dunas a la orilla del mar o en los picos montañosos y también en climas templados; bosques de pino y encino (García-Mendoza: 2010: 8). Algunas especies crecen sobre afloramientos rocosos con muy poco suelo. Los magueyes mezcaleros se distribuyen desde Sonora hasta Chiapas y desde Nuevo León y Tamaulipas hasta la Península de Yucatán (Magueyes, CONABIO, biodiversidad.gb.mx/diversidad/alimentos/magueyes).

Los agaves le dan nombre a la familia Agavaceae, a la cual pertenecen, y son exclusivos de América. Actualmente se reconocen dentro de esta familia nueve géneros (Eguiarte y Souza, 2007: 4), y más de 200 especies; 150 (75 por ciento) de ellas crecen en México, de las cuales 104 (69 por ciento) son endémicas del país (GarcíaMendoza, 2010:10). Ante tal abundancia específica y numérica, podemos asegurar que el hombre mesoamericano conoció los magueyes, se familiarizó con ellos y los aprovechó. Su historia de diversificación bajo cultivo y selección humana puede dividirse en tres periodos importantes: su uso como alimento, desde hace por lo menos 11,000 años; su uso en la elaboración de bebidas fermentadas, y su uso en la elaboración de bebidas destiladas (mezcales). Este último periodo, inició a finales del siglo XVI (Colunga y Zibumbo, 2007:114).

El mezcal: sus diversas especies y nombres

La palabra mezcal proviene del náhuatl metl: maguey, calli: cocido, maguey cocido. En la actualidad, el término tiene tres acepciones: nombre aplicado a algunas especies de maguey (en el norte de México); la bebida destilada que se elabora con sus jugos fermentados; y en su sentido original se refiere al alimento obtenido de la cocción del tallo y la base de las hojas, ricos en azúcares, que fue el sustento de diversas culturas (García Mendoza, 2010:11). Los mezcales son parte de la cultura mexicana. El producto final es el resultado de la especie utilizada, el clima,

el proceso de fermentación, la técnica de destilación y el recipiente en el cual se reposa. De tal forma que en cada botella van fragmentos de una antigua tradición, de la tierra que vio crecer la planta y del saber de cada productor. La explotación del maguey para producir mezcal se hace en al menos 18 estados y está firmemente ligada a la identidad cultural de cada región (ídem).

Las especies de maguey con las que se produce el mezcal se eligen primordialmente por su capacidad de almacenamiento de grandes cantidades de azúcar en los tallos. Se conocen 23 especies de agave para preparar la bebida, la cual puede provenir de la explotación de una sola, o de la mezcla del alcohol proveniente de varias de ellas. El coctel resultante es propio de cada región. La especie más ampliamente utilizada es *Agave angustifolia*, conocida regionalmente como mezcal en Sonora y Sinaloa; gusime o ku'ri por los rarámuris de Chihuahua; guvúkai, gubuk o ki'mai por los tepehuanes de Chihuahua y Durango; tepemete o chacaleño también en Durango; maguey delgado en Guerrero; espadín en Oaxaca y espadilla en Puebla. Éste es el agave con mayor distribución geográfica y ecológica, ya que se encuentra desde Sonora hasta Chiapas. En esa amplitud de hábitats crecen muchas variantes, algunas reconocidas en la terminología científica o en un número indeterminado de formas distintas, pero identificadas por los grupos culturales donde prosperan. Este saber se acuña en la amplia gama de nombres comunes que reciben (ídem: 12).

Estrictamente hablando, mezcal es el nombre dado a las bebidas destiladas a partir de la fermentación de los mostos de cualquier especie de maguey, es decir, del género *Agave* de la familia *Agavaceae*. Los magueyes mezcaleros suman más de 50 especies del género *Agave*, y se encuentran distribuidos en por lo menos 28 estados de la República. Asimismo, se registran términos relacionados con los magueyes y los mezcales en 26 lenguas indígenas mexicanas. Y es que, en la mayoría de los casos, estos magueyes coinciden con territorios indígenas. De la asombrosa diversidad de magueyes, seleccionados y custodiados por tantos grupos humanos, se deriva también una gran diversidad de mezcales: bacanora, tequila, mezcal, huizila, barranca, tonaya, tuxca, quitupán, raicilla, torrecillas, San Carlos, zihuaquio, papalote, chihualco, minero, arroqueño, espadín, tepeztate, tobasiche, madrequishe, tobalá, comiteco, sotol y de henequén. Ninguna otra bebida alcohólica del mundo se deriva de tal diversidad biológica y cultural (Illsley, 2007: 18-19).

Asimismo, se continúa manifestando en la solicitud que existen tres teorías sobre el origen y los métodos de destilación de magueyes en el “nuevo” mundo:

Uno procedente de Europa con raíces árabes, en el que se utilizaba el alambique de cobre; otro proveniente de las Filipinas, de tradición asiática, y el tercero que ya en la época prehispánica se destilaban magueyes.

Sobre la teoría precolombina de la destilación del mezcal es importante señalar que a pesar de que se han hecho valiosas investigaciones etnoarqueológicas, no existen datos concluyentes hasta ahora. No es posible sostener fehacientemente que este procedimiento haya existido en el mundo prehispánico antes de 1519. Algunos estudiosos se preguntan por qué no hay rastros documentales de la época de la Conquista española, o por qué la población indígena no continuó usando de manera profusa la destilación con sus propios métodos y conocimientos [...] (Chavoya, 2020: 66-67).

No se sabe con exactitud cuándo inició la destilación de agave, pero con toda seguridad puede establecerse entre finales del siglo XVI e inicios del XVII (ídem). Lo que está bien documentado sobre esta historia es que antes del desarrollo de la agricultura, el grupo de especies de agave conocidas como “mezcales”, representaba una fuente básica de alimentación para las poblaciones humanas recolectoras de las zonas áridas y semi-áridas al norte del Istmo de Tehuantepec y hasta el Río Gila en Arizona. Los “quiotes” y en especial las “cabezas”, ambas cocidas en hornos bajo tierra, han sido usadas de la misma manera desde el 9000 a.C. aproximadamente. El uso de las “cabezas” horneadas en la elaboración de bebidas fermentadas no se extendió tan al Norte como su uso alimentario, pero sí tenía una distribución importante al tiempo de la Conquista Española, conformando la gran región cultural, llamada del “Vino Mezcal”. Dentro de esta gran región, se definieron cinco áreas de acuerdo a las bebidas alcohólicas que predominaban en ellas. Al área en la que prevalecían las bebidas basadas en agaves y en los jocotes o ciruelas (*Spondias purpurea* L.) se llamó “Mezcal-Jocote, delimitándola como área que ocupaban los grupos étnicos que aún se encuentran en los actuales estados de Sinaloa, Nayarit, Jalisco, Colima, Michoacán y Guerrero en el occidente de México. El evento crucial para el origen de las bebidas destiladas de agave, conocidos como mezcales, fue la introducción del destilador en la época colonial. Dentro del área cultural del “Mezcal-Jocote” esta introducción provino originalmente de los filipinos traídos por los españoles a las costas de Colima y Jalisco en los Galeones de Manila a fines del siglo XVI. Los filipinos introdujeron la elaboración de bebidas

fermentadas y destilados de cocotero (*Cocos nucifera* L.) con su propia tecnología, usando un destilador muy diferente a los entonces conocidos en Europa, y que podía fabricarse con materiales locales, diferente del alambique o destilador árabe, que involucra el serpentín de cobre y que era usado en ese tiempo por los españoles. En donde quiera que surgió una industria de destilación de agaves en el periodo colonial, como consecuencia de la introducción del destilador asiático usado por los filipinos o del destilador árabe utilizado entonces por los españoles, es posible confirmar, como en el caso de Sinaloa que ya se conocía en ese lugar, desde tiempos prehispánicos, una bebida fermentada no destilada de agave, la cual, a su vez, estaba precedida por el conocimiento de una fuente de plantas silvestres de agave usadas como alimento (Colunga y Zizumbo, 2007:115).

Época prehispánica

El mezcal desde antes de la llegada de los conquistadores a Sinaloa ya constituía un elemento importante en la vida y alimentación de la población nativa. Sus hojas debido a que absorbían gran cantidad de líquidos, en periodos de “secas” servían para saciar la sed, a falta de agua. Además, las hojas se prestaban para obtener la fibra, la cual tenían para fabricar hilo, mantas, vestidos e instrumentos de trabajo. Para ilustrar lo anterior, tomemos un pequeño extracto de los escritos del padre Andrés Pérez de Riva donde se señalan algunos de los usos que los indígenas daban a las pencas del mezcal: “y junto a ellos una madeja de ixtle, que es como cáñamo de castilla, que hacen de una planta silvestre, de la que tejen redes para su pesca”. Otra referencia escrita por testigos de esa época agrega otros usos de la fibra de dicho agave por mujeres indígenas en el sur del territorio sinaloense, donde entretejían ixtle sobre mantas de algodón. Esta fibra la obtenían de plantas que crecían en los variados afluentes de agua existentes en esta zona del hoy estado de Sinaloa (Ojeda Gastélum, 2006 :38).

Además de la floración de esta planta, que se le conoce como quiote, servía para la elaboración de una especie de conserva o dulce. De la misma forma, la cabeza y la parte más gruesa de la penca de mezcal, mediante su adecuado cocimiento, proporcionan sabrosos trozos comestibles. De la misma forma, de la savia o jugo de mezcal, después de haberlas cocido debajo de la tierra a manera de horno se obtenía (y se obtiene) un líquido que mediante fermentación daba como resultado la bebida que se conoció después con el mismo nombre de la planta: Aguardiente Mezcal (ídem: 39).

Todos estos variados usos son destacados por el mencionado Pérez de Rivas de la siguiente manera:

Sirve para hacer vino de ella, miel y vinagre; sus pencas para sacar de ellas hilo y pita, cuando son delicados, y sus puntas de agujas: que a la verdad para todo nos sirve. Pero a estas gentes principalmente de comida. Porque cuando está de sazón la cortan con el trozo, y este asado entre piedras, que abrazadas en el fuego y echadas en una olla que hacen en tierra, las cubren con ramas de árboles, y sobre ellas tierra, y a calor manso se ablandan estos troncos con parte de sus pencas, y son para ellos como cajetas de conserva, porque así asada la planta es muy dulce.

Conviene señalar que los indígenas radicados en el actual territorio de Sinaloa obtenían bebidas embriagantes no sólo del mezcal sino también de productos como el maíz, ciruelas y granadas, entre otros; sobre esta variedad de materias primas para elaborar bebidas, el multicitado religioso apunta:

El vino se hacía de varias plantas y frutas de la tierra como tunas o pitayas. Otras veces de las algarabillas del mezquite...o de las plantas del mezcal y sus pencas, conforme a los tiempos en que se dan estos frutos, y de otras plantas que molidas y quebradas y echadas en agua toman el gusto que tanto arrebató el juicio que de almas racionales les había quedado a estas gentes. Entre todos los vinos que hacían, el más estimado y gustoso era de panales de miel que cogen a sus tiempos.

Así que el mezcal era un producto que formaba parte de la existencia de la población prehispánica, quien explotaba esta planta, pero sin que para ello mediara una plantación previa, ya que se utilizaba el maguey silvestre, que de manera natural nacía y crecía en el campo y en las zonas serranas; sistema que, entre los indígenas, siguió utilizándose hasta tiempos muy posteriores a la conquista. El predominio de esta forma de explotación fue tal que da pie para afirmar que el beneficio indígena de esta planta se caracterizó por tener ese carácter silvestre, debido a que el área y extensión que alcanzaban estas plantas en la geografía sinaloense era más que suficiente para el consumo interno de una población indígena poco numerosa (ídem: 40-42).

Para concluir este apartado es significativo destacar que, de acuerdo a la información presentada en la sección *El mezcal: sus diversas especies y nombres* (de este documento), en Sinaloa se ha utilizado *Agave angustifolia* –mezcal-, desde tiempos prehispánicos –para alimento-, y también desde la Colonia como materia prima para la elaboración del mezcal. Asimismo, es importante señalar que también en Sinaloa se aprovechaba *Agave maximiliana* para elaborar mezcales, pero fueron prohibidos en el siglo XVIII (Chavoya, 2020: 45).

Época colonial

Al establecerse el sistema colonial la situación tendió a cambiar con el desarrollo de la agricultura española y mestiza, lo que se expresó en la aparición de hacendados y pequeños agricultores, quienes, una vez posesionados de la tierra, orientaron su actividad primeramente al consumo propio y después a satisfacer un incipiente mercado local, formado por las halagüeñas zonas de explotación minera que se establecían en la región serrana de Sinaloa, así como en lo que hoy es parte de Chihuahua y Durango. El licor [mezcal] servía de paliativo y relax tras padecer los cruentos ritmos de trabajo que se impartían en la zona (Ojeda Gastélum, 2006: 42).

El incremento poblacional y la llegada de colonizadores al Noroccidente de la Nueva España provocaron un aumento en la demanda de productos y bienes de consumo. Por lo anterior, las haciendas sinaloenses destinaban parte de los productos de primera necesidad que cosechaban a este exiguo mercado ubicado en la serranía, a donde enviaban maíz y frijol, tabaco y mezcal, entre otros productos. Es así como la existencia de esta demanda de aguardiente condujo a que se pasara del cultivo silvestre y espontáneo del mezcal a su explotación sistematizada en ciertas haciendas y productores aguardenteros, esto ocasionó su plantación en terrenos destinados expresamente para este fin (idem:43).

Esta producción estuvo primero en manos de españoles y criollos; aunque posteriormente formaron parte de esta actividad agricultores y mestizos. Los dividendos que arrojaba la elaboración de aguardiente mezcal se volvieron tan codiciados que algunos terrenos indígenas de propiedad comunal y varios plantíos fueran invadidos por criollos y mestizos para realizar extracciones indebidas de dicho producto. Así tenemos que, en el transcurso del siglo XVII, aunado a la extracción indígena, se da un uso comercial del mezcal, ya sea de parte de españoles o misioneros jesuitas; aun cuando este comercio reviste un carácter extremadamente limitado debido al precario desarrollo económico y poblacional de la región, lo que condicionaba la existencia de una agricultura de subsistencia (idem:44).

Aún con este panorama el cultivo del mezcal no sólo se siguió dando, sino que inclusive pudo incrementarse que para fines del siglo XVIII el mezcal era uno de los ramos que incrementó la recaudación fiscal en la Intendencia de Arizpe, área jurisdiccional donde estaban comprendidos los partidos que más tarde configurarían el territorio sinaloense (idem:46).

Antes de concluir este apartado, es importante asentar algunas referencias respecto a los nombres que se usaban para nombrar a la bebida obtenida de la destilación del maguey o mezcal durante la época colonial hasta las primeras décadas del siglo XX. Nombrar algo nuevo dentro de una sociedad es un proceso sociohistórico y cultural complejo, en el que es muy común que puedan coexistir más de un nombre; sobre todo cuando se da en diversos momentos y lugares (difusión del método de destilación). Esto se puede normar socialmente de muchas maneras, una de ellas a través de procesos comerciales:

Mezcal: proviene del náhuatl metl: maguey, calli: cocido, maguey cocido (op. cit. p. 11).

Aguardiente: [...] Ya en la Edad Media se descubrieron los fundamentos físicos de la destilación que pronto constituyó una técnica habitual de los alquimistas para producir un “espíritu” que a partir de vinos y cervezas tuviera concentrada esa sustancia capaz de alegrar el corazón del hombre de las bebidas alcohólicas, la cual algunos comparaban con el “elixir de la larga vida” (algunos alquimistas le llamaron el “agua de la vida”) debido a que era un líquido que presentaba exacerbado el poder euforizante del vino. Al parecer habían sido los comerciantes venecianos, muy en contacto con los pueblos árabes, los primeros europeos que fabricaron a partir del vino, alcoholes en cantidades significativas, denominando “aqua ardens” a los alcoholes de unos 60° y “aqua vitae” (“agua de la vida”) a los de unos 90° alcohólicos. El “aqua ardens” dio origen a la palabra española “aguardiente” y el “agua de la vida” a las palabras francesas “eau de vie” (Fálder Rivero, 2006: 116).

Vino: La definición de vino puede funcionar también para la fermentación del jugo de algunas frutas o plantas. Pero en el caso novohispano no se sabe a ciencia cierta qué sucedió para llamar vino a todas las bebidas obtenidas de la destilación, que en realidad se trata de licores o aguardientes. Sobre esta observación Wolfgang Vogt explica que se desconoce por qué en México no hubo una distinción entre vinos y licores, como en Europa, pero pudo ser consecuencia de la intención de disfrazar la “producción de tequila o mezcal” en la denominación

de vinos y ocultar a las autoridades españolas que en realidad se trataba de bebidas fuertes. Pero como esa constante de llamar simplemente vino a las bebidas alcohólicas que se producían y comercializaban quedó registrada en las listas de entradas y salidas de mercancías, se reflejó también entre los consumidores de los pueblos, villas y ciudades, porque se puede leer en los procesos criminales de individuos que declaran que consumieron simplemente vino sin especificar de qué tipo; en otros donde son más concretos los interrogados refieren que bebieron pulque, vino mezcal, vino de Parras, algún aguardiente u otro tipo de embriagante (Rodríguez, 2015: 36).

Aguardiente-mezcal: En la Villa del Saltillo, durante la primera mitad del siglo XVII era una práctica común la obtención del aguardiente de mezcal que se confeccionaba, según una descripción novohispana del siglo XVIII, de la siguiente manera: “Unas cabezas de magueyes medianos de que no puede extraerse pulque, se asan, majan y echan en infusión con el agua correspondiente, de cuyo fermento toma punto para alambicarlo” (Lozano, 2015: 21).

Vino-mezcal: En las fuentes documentales de los primeros años de la época colonial, el “vino” podía ser tanto aguardiente como vino propiamente dicho; una temprana referencia al aguardiente la encontramos en 1600, según la cual los mineros de Taxco vendían “vino de azúcar” se debe a un cura de Tepic, Domingo Lázaro de Arregui, quien escribió en 1621 que de los “mexcales [...] sacan vino por alquitara, más claro que el agua y más fuerte que el aguardiente y de aquel gusto”. Pero también agregaba que si del “mexcal se comunican muchas virtudes, úsanle [...] con tanto exceso, que desacreditan el vino y aun la planta” (ídem: 24).

Finalmente, a este respecto es importante destacar que todavía en el siglo XIX se aceptaba que al vino mezcal se le agregara el gentilicio para diferenciar su origen, por ejemplo: vino mezcal de Tequila, vino mezcal de Oaxaca, potosino, zacatecas, etcétera; existen gentilicios aún más precisos que remiten a determinadas localidades y, probablemente, dentro de las localidades se hacía referencia al vino mezcal identificándolo con el apellido del fabricante (Huerta y Zamora, 2015: 44).

México independiente y Porfiriato

La economía sinaloense, hasta el último tercio del siglo XVIII, descansó en el sistema misional de los jesuitas y, por ende, la zona que mostraba más pujanza era la parte norte de la entidad, debido a que en esta región es donde mayormente se ubicaron los asentamientos de la Compañía de Jesús; sus florecientes misiones contrastaban de manera muy notoria con la región centro y sur del estado, donde: “la población dependía de pequeñas siembras de temporal, de pesquerías, salinas y minas decadentes y el panorama de la extensa zona era de pobreza y depresión”. El predominio económico jesuita fue sustituido por un grupo de hacendados, mineros y comerciantes que establecieron su hegemonía económica y política, desde antes que se formara el Estado de Sinaloa en 1830, tras su separación del territorio que hoy forma el Estado de Sonora (Ojeda Gastélum, 2006: 49).

Evidencias de que el cultivo de este agave alcanzaba una producción notoria, se constata cuando el 24 de octubre de 1835 el Gobernador Provisional del Estado de Sinaloa, Manuel María de la Vega y Rábago, envía a la Legislatura una iniciativa de decreto, la cual establece: 1. Condiciones para dejar libre de elaboración de aguardiente mezcal, así como el tráfico y cultivo de las plantas que produzcan este licor; 3. El Gobierno reglamentará esta ley del modo que juzgue conveniente para evitar el contrabando (ídem:46).

La lectura de lo anterior indica que con antelación a esta fecha buena parte de la producción de aguardiente mezcal se efectuaba al margen de toda norma gubernamental. Si el aguardiente obtenido del mezcal se comercializaba en lugares circunvecinos por medio del contrabando, era para eludir el elevado pago que se cobraba a través de las alcabalas, gravamen que llevaba a limitar aún más la de por sí precaria actividad comercial. Así también, el lanzamiento de esta iniciativa hace suponer que si se propone reglamentar su producción se debía a que tenía ya un peso considerable dentro la actividad agrícola del estado, razón por la que era necesario supervisar y asegurar el pago de las alcabalas correspondientes (ídem:47).

Antes de continuar, es importante señalar que, en las cuatro décadas posteriores al establecimiento de Sinaloa como estado independiente, sus cultivos agrícolas con fines comerciales fueron muy escasos y limitados. Además del mezcal se cultivaba un poco de algodón para surtir talleres textiles, pasando luego a abastecer las tres fábricas de hilados establecidos en el estado (ídem).

Se tiene noticias que en la década de 1840 la producción y explotación del mezcal se desarrollaba en la hacienda establecida en Pericos, perteneciente a Mocorito en el norte de la entidad (ídem), así mismo existen evidencias del uso del *Agave tequilana Weber*, variedad azul en numerosas destilerías en este municipio (haciendas Sánchez, Peiro y Redes) (Sánchez

Velázquez, 2004:21). En el sur la industria del destilado de agave data de esa década, a partir de esta fecha se registró la primera fábrica de Mezcal llamada "La Palma" y las primeras plantas de agave fueron traídas del Municipio de Concordia, Sinaloa, en donde la actividad mezcalera contaba con una antigüedad mayor. Dicha industria se fue expandiendo en toda la zona sur de Sinaloa formándose un gran grupo de mezcaleros los cuales ya contaban con más de 30,000 hectáreas de plantaciones de agave, la producción en producto terminado se estimaba en unos 20,000 litros diarios y el trabajo generable era para cultivo, mano de obra, corte, industrialización, envasado, etiquetado y comercialización. Dichas actividades se realizaban en forma artesanal lo que provocaba un arraigamiento social y cultural en la zona rural.

Otros establecimientos destacados por el gobernador Cañedo, se puede observar la existencia, por un lado, de propiedades hacendarias de una antigüedad considerable que evolucionaron hasta convertirse en estos mencionados organismos agroindustriales como serían la Hacienda Peiro Hermanos y la negociación de don Zacarias Ochoa (Ojeda Gastélum, 2006: 49).

Obtener datos sobre la presencia del mezcal en el escenario sinaloense durante las décadas de 1860 y 1870 no fue tarea sencilla, debido a que fueron años de mucha agitación política y militar. A lo largo de esas décadas el mezcal continuó figurando como una fuente para abastecer de licor a los sinaloenses, y no sólo a los lugareños sino a consumidores de otras latitudes; por eso, en febrero de 1869, Echenique Peña y Cía. solicitaron ante las autoridades estatales la exención del pago de derechos de exportación sobre los 23 barriles de mezcal que intentaban comercializar fuera de la entidad. Petición que fue atendida positivamente (idem:48).

El mezcal durante el Porfiriato

Durante el Porfiriato la producción de aguardiente de Mezcal experimenta una tendencia creciente debido al impulso económico y tecnológico, por lo que la producción agrícola se ve fortalecida y para 1902, el aguardiente Mezcal muestra signos evidentes de un aumento considerable en cuanto a su producción y comercialización ya que los volúmenes alcanzados fueron de 23,165 hectolitros.

[...] Varias de ellas [especies de mezcales] estaban presentes en la geografía sinaloense durante los años porfiristas, al menos así lo indica el recuento de la flora sinaloense elaborado por el Dr. Ramón Ponce de León¹, publicado en 1909. En este libro, el autor proporciona el nombre vulgar de la variedad de agave existente en Sinaloa, su designación técnica, la familia botánica a que pertenece y su forma de presencia y/o explotación; es decir, si es cultivado o crece de manera silvestre. En este texto, Ponce de León alude a cuatro variedades de maguey que se localizan en suelos de la entidad éstos son (Ojeda Gastélum, 2006: 59-60):

Nombre Vulgar	Nombre Científico	Aprovechamiento
<i>Maguey Manso Cuúc</i>	<i>Agave potatorum</i>	<i>Cultivado</i>
<i>Maguey Meco</i>	<i>Agave lutea</i>	<i>Silvestre y cultivado</i>
<i>Maguey de Maceta</i>	<i>Agave pilifera</i>	<i>Cultivado</i>
<i>Maguey Cimarrón</i> (Lechuguilla)	<i>Agave eterocautha</i>	<i>Silvestre</i>

Cuadro 1. Fuente: Ojeda Gastélum

Antes de continuar es de la mayor importancia señalar que en la Solicitud se establece que una de las especies silvestres (endémicas) de mezcales (ya quedó demostrado que en Sinaloa le llaman así al maguey o agave –nombre científico-) que se usan para la producción de mezcal en Sinaloa es el *Agave Angustifolia* (nombre científico), asimismo ya se indicó que en la época Colonial se usaba otra especie la *Agave maximiliana* (nombre científico), y anteriormente en este apartado también *Agave tequilana Weber*, variedad azul (nombre científico), si además le añadimos la información del cuadro 1, queda claro que en Sinaloa se han utilizado una gran diversidad de mezcales en la producción de mezcal, tanto silvestres como cultivados; a partir de esta evidencia no quedan dudas, por un lado del uso del mezcal desde tiempos pretéritos, y por otro, también el uso de distintas especies, lo cual suma información sobre la identidad y cultura mezcalera de Sinaloa.

También es trascendente indicar que sobre todo en el siglo XIX era práctica corriente la compraventa de semillas de mezcal, entre las entidades federativas, las cuales eran cultivadas y usadas en la producción de mezcal mucho antes que existieran figuras jurídicas como las denominaciones de origen en México, es decir, eran prácticas comunes en la cultura mezcalera

¹ "El Galeno de Culiacán" como se le conocía al Dr. Ponce de León fue el primer docente de la ciencia en la Universidad Autónoma de Sinaloa. Impartió más de 20 cátedras distintas e hizo investigación científica para su época y circunstancia.

del país. Asimismo, es de notar que en el párrafo anterior se usaron los nombres científicos de los magueyes, porque como también se ha demostrado existen una enorme cantidad de nombres comunes con los que se designan a la diversidad de agaves (una sola especie puede tener múltiples nombres) existentes en México.

Continuemos con recorrido histórico referente al Porfiriato: En 1877, recién iniciado el gobierno porfirista, Eustaquio Buelna menciona que: “El ramo de la minería constituye uno de los principales elementos de riqueza del Estado”. Según información de Buelna, la industria sinaloense estaba constituida por tres fábricas de hilados y tejidos, dos fundiciones, siete imprentas (cuatro en Mazatlán y tres en Culiacán), dos fábricas de sombreros y varias fábricas de fósforos y curtidurías; así mismo, destacaba la producción de carnes conservadas, aguardiente mezcal y la explotación del palo de Brasil (ídem: 51).

[...] el gobernador Mariano Martínez de Castro en el Informe de su administración presentado ante la H. Legislatura el 15 de septiembre de 1881, donde señala que para esas fechas en el territorio estatal existían: tres fábricas de sombreros, trece tenerías, tres fábricas de calzado, doce talleres de zapatos, una fábrica de gas, cinco talabarterías, dos fundiciones, dos molinos de harina, 1,234 trapiches y 139 vinaterías (ídem).

Por otra parte, respecto a la situación de la producción agrícola, Buelna indica que para el año de 1877 la agricultura estaba orientada preponderantemente al cultivo de productos de primera necesidad para el abastecimiento de la población, como serían: maíz, frijol, papas y trigo, entre otros; producción destinada al consumo local y con una extensión limitada. En este nivel se movía la producción de aguardiente mezcal, aunque ya mantenía suaves flirteos con mercados externos (ídem).

El papel ascendente que jugaba el mezcal desde inicios del último cuarto del siglo XIX no era un caso aislado ni fortuito, sino que formaba parte del empuje que vivieron el conjunto de las actividades agrícolas y comerciales amparadas por la política liberal del gobierno de Díaz. Producto del impulso económico y tecnológico generado por el Porfirismo, y en particular por el mandato del general Francisco Cañedo en Sinaloa, en los años subsiguientes el conjunto de la producción agrícola se vería fortalecida (ídem: 61).

Un informe público en 1884 donde, al hacer un recuento de Sinaloa que entregaba a su sucesor, Francisco Cañedo, destacaba los avances en materia agrícola e industrial. En dicho texto, al tiempo que subrayaba que la caña de azúcar era una de las industrias agrícolas que había venido adquiriendo gran importancia, sus comentarios se desplayaban en lo referente al papel de los agaves en la economía estatal. Al respecto sostenía lo siguiente:

La industria de la fabricación de aguardiente marcha en progresión constante, favorecida por la espontaneidad con que se desarrolla la planta de mezcal de que se extrae aun en los terrenos menos adecuados para otros cultivos. El total elaborado puede calcularse en diez mil barriles al año, con un valor aproximado de 140 mil pesos. Estas industrias están llamadas a ser materia de interesantísima exportación, si hubieran sido sus productos entre los considerados por el tratado proyectado entre México y Estados Unidos (ídem).

Estas cifras sobre el volumen de aguardiente producido en Sinaloa son muy cercanas a la manejadas para 1887 por parte de un órgano de prensa local: Monitor del Pacífico. En sus páginas se menciona que los sinaloenses -población estimada en 160 mil habitantes para esas fechas- consumían 12 mil barriles de mezcal, de los cuales un 60% se fabricaba en la entidad, es decir 7,200 barriles, mientras que los restantes 4,800 que completaban el otro 40% provenía de fábricas ubicadas en Tequila, Jalisco. A su vez, se agregaba que tan sólo en Mazatlán, datos oficiales indicaban que sus ocho mil habitantes consumían anualmente cuatro mil barriles de mezcal de 60 litros cada uno, correspondiéndole un consumo promedio de 30 litros de mezcal por habitante. Lo anterior, sin agregar las bebidas alcohólicas y fermentadas que consumen las clases altas de la sociedad local; de ahí que este matutino calculaba un consumo de 90 litros de bebidas alcohólicas por habitante (ídem: 63).

[...] existen otros datos que presentan un monto mayor en el aporte del mezcal a la producción estatal, ya que, para ese mismo año de 1886, Alfonso Luis Velasco refiere que tan sólo en el distrito de El Fuerte, junto a los 520 mil que arrojaba la producción anual de maíz, los 210 de azúcar y otro tanto de panocha, la producción de vino mezcal alcanzaba los 6 mil barriles con un valor de 60 mil pesos. Si a lo anterior le agregamos lo que en esta materia sucedía en otro rumbo de la entidad, las cuatro fábricas de aguardiente mezcal localizadas en el sureño distrito de Concordia producían 5,000 damajuanas con el valor de \$12,000 pesos. La suma de estos dos distritos equivale a las cifras consignadas en el informe de Cañedo de 1886 (ídem: 63-64).

Si los montos de este informe se tomaran como ciertos, no habría lugar para colocar la producción de la directoría de Escuinapa, perteneciente al distrito de Mazatlán, donde en el sitio de Cacalotán existían 10 mil plantas de mezcal con el valor de 5 mil pesos, distribuidas en tres fábricas de vino mezcal que producían 1,200 barriles al año, con un valor de \$14 mil pesos. También que quedarían fuera de este cuadro las importantes producciones de los distritos de Culiacán y Mocorito, sitios donde descansaba lo fuerte de la producción de esta bebida. En fin, los datos son dudosos, pero no la importancia que ésta estaba adquiriendo en la vida local. Así que, a partir de estas fechas, la producción de aguardiente mezcal experimentó una tendencia creciente, la cual era reflejo del proceso de incremento general que se registró en el conjunto de la República Mexicana en el rubro de la producción de bebidas alcohólicas [...] (idem).

En el caso particular de Sinaloa en este renglón se hacen evidentes cuando para el año de 1895, [...] el monto de la producción anual de vino mezcal por distrito alcanzó las siguientes cifras (idem: 64):

Rosario	1,000	barriles
Concordia	550	barriles
San Ignacio	650 ^{1/2}	barriles
Culiacán	1, 200	barriles
Mocorito	2,000	barriles
El Fuerte	1,772	barriles
Badiraguato	130	damajuanas
Sinaloa	6,000	damajuanas

Prosiguiendo en la intención de destacar la importancia y los montos de producción alcanzados en este renglón de la actividad agrícola, es de ponderarse que, si bien desde la penúltima década del siglo XIX la elaboración de este tipo de aguardiente se encontraba diseminado por casi todos los distritos de la entidad, dicha actividad productiva era descollante en una de las jurisdicciones político administrativas: Mocorito. Para 1887, la prensa consignaba que en este lugar:

Una de las industrias que más impulso reciben, es la saca de vino Mezcal; y bien puede decirse que ningún otro distrito del estado produce las cantidades que el de Mocorito, son muchas las vinaterías donde se elabora el licor, pero las de más consideración son las que se producen en la hacienda de los Pericos, la Estancia, Los Ángeles y el Agua Caliente; siendo de notarse que en los Pericos, sus fábricas son movidas por maquinaria de vapor, y que las vinaterías en este punto, son las mejores montadas y más grandes del estado (idem:67).

Para completar el cuadro productivo de la bebida obtenida del mezcal faltaría detener la mirada en un par de distritos ubicados en el sur de Sinaloa. Específicamente en Rosario y Concordia, dos baluartes en esta materia en la zona. En el distrito de Rosario, los productores eran variados; uno de ellos fue Blas Apodaca, dueño de las fincas El Almofres y Ciénegas; contaba con amplias extensiones de terreno, [...] se destaca que poseía una gran plantación de magueyes y que contaba con una fábrica de aguardiente mezcal. Tan sólo en la fábrica La Noria se obtenían 10, 250 litros. Otro productor importante era Severo Montero, quien de su Hacienda de San José, con una extensión ligeramente superior a las 4,711 hectáreas, destinaba una porción de 200 hectáreas para el cultivo de cereales y magueyes. La lista se ampliaba con la firma comercial Pedro Alcaraz Herederos, propietarios de una modesta finca llamada El Encanto [...] Dentro de su finca existían sólidas construcciones entre las que figuraban una fábrica de aguardiente mezcal que era abastecida por una amplia plantación de magueyes, del cual se obtenían 10, 250 litros. Por su parte, Gumaro Lizárraga y sus hermanos eran propietarios recientes de la fábrica de aguardiente mezcal La Teja, de la cual se obtenían 20, 500 litros de esta bebida. Además, en este distrito rosarense figuraban otros productores de mezcal como José Tamés y socios, en la finca de Ibonía [...] Finalmente, en Concordia existían no menos de cinco establecimientos donde se elaboraba aguardiente mezcal: la propiedad de Vizcarra Herederos databa de 1890 y producía 35,000 litros; la propiedad de Secundino Tirado se remontaba a 1882 y –para 1906- generaba 18,000 litros de bebida (idem: 76-77).

Por todas estas presencias productivas, a fines del siglo XIX, el norteamericano John Reginald Southworth, al referirse a Concordia afirmaba que "El producto principal de este Distrito es el aguardiente mezcal, y naturalmente sus plantíos de más importancia son los de mezcal" (idem: 78).

Siglo XX

Durante el siglo XX la industria del mezcal y de otras bebidas alcohólicas a nivel nacional sufrieron una serie de golpes. En el caso de Sinaloa, la prohibición a las bebidas alcohólicas a nivel federal, el reparto agrario, además de un siglo convulso y sangriento por las luchas de poder en la entidad llevaron casi a la extinción a esta industria. Haremos un breve recorrido para dar cuenta de lo anterior:

Para principios del siglo XX el proceso de innovación tecnológica en este ramo se encontraba en manos de aquellos grandes hacendados que emprendieron la modernización de la actividad agrícola a que estaban dedicados para ponerla al ritmo que exigía la creciente demanda del mercado. En contraparte a ello, los métodos rudimentarios de procesamiento del mezcal seguirán siendo dominantes en la inmensa mayoría de los productores en pequeña escala. Para 1906, el uso de maquinaria de vapor para procesar agave, ya sea para obtener aguardiente o ixtle, se había propagado por cuatro municipios de la entidad. En Culiacán, [...]. En Mocorito [...] en Concordia [...] y en Rosario [...] (Ojeda Gastélum, 2006: 102).

Hacia finales de la primera década del siglo XX, en el sur sinaloense continuaron las iniciativas para beneficiarse con la explotación del agave; como fue el caso de la constitución de las iniciativas para beneficiarse con la explotación del agave; como fue el caso de la constitución de la sociedad civil Osuna y Compañía, impulsada por Anacleto Osuna y Pilar O. de Sullivan, [...] Dicha sociedad se estableció por diez años para dedicarse a los negocios de agricultura, fabricación de vino mezcal y cría de ganado (ídem: 78).

Escollos complicados pero no imposibles de sortear, al menos para prolongar una modesta existencia, ya que si bien, desde 1910 la producción de aguardiente mezcal manifestó un descenso significativo, muchos productores rurales continuaron procesando agave silvestre y pequeñas porciones cultivadas, sobre todo en municipios como Mocorito, Concordia, Rosario y San Ignacio, donde las “mezcaleras” siguieron formando parte de las formas de vida y sostenimiento económico de familias de la localidad; sin embargo, esto no revirtió una marcada tendencia: las tonalidades verde grisáceas de las hojas de esta planta poco a poco fueron extinguiéndose dentro del paisaje y flora sinaloense (ídem: 83).

Desde mediados del siglo XIX se fabricaba mezcal de alta calidad en la zona rural en los municipios de Mazatlán y Concordia, como el envasado por la familia Tirado Osuna que incluso fue distinguido con la Cruz de Honor Medallas de Oro en la Exposición del Progreso Industrial celebrado en Roma Italia, en 1923, codiciado galardón internacional que ni la Casa Cuervo ha podido obtener en su larga y exitosa vida comercial. Además de la familia Tirado figuraban las empresas familiares de Ceferino Conde, Apolonio Sainz, la de los Osuna de La Noria, la de Manuel de la Vega, la de los Kelly, la de Loubet Machado y la de los Tellerías. Entre todos sembraban unas 10 mil hectáreas de mezcal y daban empleo a cientos de habitantes de la región.

En abril de 1929 el presidente de la República mexicana Emilio Portes Gil, lanza una campaña en contra de las bebidas alcohólicas a nivel federal (Rojas Sosa, 2020:16), y mientras casi un año después, a inicios de la década de los 30's, en Sinaloa la repartición organizada del poder fue la tarea más importante encomendada por Calles antecesor de Portes Gil, quien aún tenía gran poder en esos momentos, a los jefes militares que controlaban el país y bajo este amparo surgió en esa entidad lo que se conoció como el coronelato, ejercido por los coroneles Rodolfo T. Loiza, Alfredo Delgado y Gabriel Leyva Velázquez, quienes llevaron las riendas del gobierno sinaloense durante casi tres lustros, la época más sangrienta del sur sinaloense.

Años después con el arribo del general Lázaro Cárdenas a la presidencia de la República, la agroindustria fue seriamente amenazada por quienes interpretaron a su convivencia la política agraria del primer mandatario, y la utilizaron para saldar cuentas personales. No existe duda de que el agrarismo fue utilizado en el sur del estado como instrumento de una paciente venganza política.

Durante las siguientes décadas, así transcurrió la vida sobre todo en el sur de Sinaloa, entre luchas sangrientas en busca del poder entre facciones políticas o enfrentamientos entre los llamados los del Monte y los agraristas (Tirado, 2010: 85).

En ese escenario la industria del mezcal sinaloense sufrió golpe tras golpe entre campañas en contra de las bebidas alcohólicas, luchas de poder, y enfrentamientos por la tierra. A mediados de la década de 1970, el gobernador de Sinaloa en esos momentos e Alfonso G. Calderón emprendió una campaña contra el alcoholismo que acabó con lo que quedaba de la industria. Sin embargo, el grupo de mezcaleros con el tiempo demostró que no les interesaba la lucha de poderes sino un reconocimiento de justicia (ídem: 87).

Siglo XXI²

Una vez que las condiciones políticas y económicas en Sinaloa volvieron a hacer favorables para producir mezcal; tanto los productores de vieja raigambre, como algunos emprendedores, a mediados de la década de los 90's, comenzaron a hacer todas las gestiones y actividades pertinentes para re-activar la producción de mezcal. Pero se encontraron con un enorme problema, debido a que pasaron casi 25 años las poblaciones cultivadas tanto de agave angustifolia (como las silvestres) como de agave azul casi habían desaparecido por completo. Aun así, optaron por intentar recuperar estas poblaciones. Muchos fueron los actores que iniciaron este camino, el cual se desarrolló a grandes rasgos de la siguiente manera:

Basados en investigaciones de campo realizadas por fideicomisos con relación en la agricultura (FIRA) reportan la conclusión siguiente: "Existe en la zona un amplio potencial para reactivar la actividad de cultivo y producción de agave mezcalero en términos de superficie, condiciones agroclimáticas, infraestructura y servicios. Este documento se realizó el 19 de marzo de 1999 y fue firmado por el ingeniero Ramón Burciaga Verduzco Especialista en la División de Desarrollo Tecnológico y Ecología, así como el Ingeniero Miguel Ángel Pérez Magallanes Especialista."

A principios del año 2000 se establecieron las primeras plantaciones de agave comercial en la zona Sur con material vegetativo de ensayos de laboratorio para la regeneración de plantas libres de enfermedades en ambas especies (*Agave angustifolia* y *Agave tequilana* Weber, variedad azul), estas plantas fueron procedentes del laboratorio del Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco A.C. (CIATEJ, A.C.), y establecidas en la Noria, Mazatlán Sinaloa, siendo los resultados no muy prometedores, por la falta de adaptación de estos hijuelos biotecnológicos a la región. Sin embargo, se continuó explorando con material vegetativo originario de la región de Sinaloa, presentándose en este momento la inquietud de la empresa Visión de iniciar la puesta en marcha del laboratorio de cultivo de tejidos en donde el objetivo era obtener un protocolo completo de establecimiento del cultivo de los agaves para explorar con material vegetativo originario de la región el comportamiento de este.

Entre el 2000 y 2005 La vinata o fábrica Santa Clara S.A. de C.V. obtuvo sus primeras producciones de mezcal que han mantenido hasta la fecha. Después de Santa Clara abrió la vinata "Onilikan"; también la vinata de Veranos. Asimismo, hay proyectos para abrir vinatas en Rosario, y en el Tecomate, Mazatlán.

La empresa Visión Integral del Sur de Sinaloa, inició sus primeras plantaciones de agave en Rosario Sinaloa, en el año 2004, 2005 y 2006 adquiriendo los hijuelos para el establecimiento de las siembras en la región de Sinaloa, esto con el objetivo de lograr la mayor sobrevivencia de los mismos, ya que se conocía por ensayos anteriores que un hijuelo traído de otra región no tendría un resultado favorable por falta de adaptación a la zona de origen.

Para el año 2007, la empresa se convierte en proveedora de hijuelos para abastecer sus propias plantaciones e inicia los próximos ciclos de siembra con descendencia de hijuelos de agave adaptados a la región, siendo autosuficiente en producción de hijuelo obteniendo de 1 a 2 hijuelos desarrollando generaciones nuevas en cada ciclo de siembra. Logrando por primera vez en el 2011 su primera cosecha de su primer plantación de 2004. Así año tras año consecutivo los diferentes ciclos de cosecha con kilos logrados con base en el buen manejo de las plantaciones que se han desarrollado en la zona por estar adaptadas en la región. Iniciando el laboratorio de cultivo a producir plántulas en el año 2016, teniendo con este año cinco ciclos de siembra con resultados mostrados en campo; en donde se ha observado una alta eficiencia en sobrevivencia de plántulas biotecnológicas en campo por la amplia adaptación de estas generadas en un clima más agresivo para este cultivo en la región, mayor temperatura, radiación solar y menos lluvias que las presentes en Jalisco.

Por último, es significativo destacar que otra de las acciones que los productores de mezcal de Sinaloa han implementado para re-activar la producción de mezcal ha sido la creación de diversas asociaciones de agaveros: Asociación de Agaveros del Sur de Sinaloa, A.C. (15 de octubre de 2020); PROAGAVESIN S.A. de C.V (8 de junio de 2009); y Asociación de productores de agave del estado de Sinaloa A.C. (20 de abril de 2005). Entre los objetivos que persiguen dichas asociaciones están: 1.-Proponer mejorar la calidad de los productos, así como a mejorar la distribución de ellos; 2.- Promover la implementación de métodos científicos más adecuados para la explotación agrícola; 3.-Unir los esfuerzos para un mejor aprovechamiento de los recursos humanos y naturales, en armonía con el medio ambiente; 4.-Elevar los niveles de ocupación y empleo en la zona de cultivo del agave; 5.-Participación de los productores en la planeación estratégica del cultivo del agave.

² La información contenida en este apartado fue recopilada mediante entrevistas a diferentes actores de la cultura mezcalera sinaloense: productores, mezcaleros (cultivadores de mezcal), Ingenieros químicos y bioquímicos, historiadores, biólogos, agrónomos, entre otros).

Infraestructura e investigación

La planta de Los Osuna se encuentra ubicada en la sindicatura de La Noria, perteneciente al municipio de Mazatlán. Ubicado en latitud 23°28'09.53" N y longitud 106°18'09" O.

La planta de Rosario, se encuentra en proceso de arranque, se ubica en la sindicatura de Mataderos perteneciente al municipio de Rosario. Ubicado en latitud 22°59'24" N y longitud 105°13'5" O.

En San Ignacio actualmente se desarrolla un proyecto de investigación con el fin de ubicar poblaciones silvestres de agave angustifolia en ese municipio, en el que hasta el momento han encontrado alrededor de 20 puntos con pequeñas poblaciones. El propósito es, una vez ubicadas, todas las posibles poblaciones se desarrollarán protocolos para su recuperación y re-inscripción en todo paisaje de ese municipio.

Asimismo, actualmente existen mezcaleras en los siguientes municipios:

Municipio de Mazatlán

- El Varal
- El Tecomate
- El Castillo
- El Quelite
- Mármol

Municipio Rosario

- Los Otates
- Tablón Viejo
- Mataderos

Municipio de San Ignacio

- Cabazán

Municipio de Concordia

Finalmente es fundamental señalar que la inclusión de los municipios de San Ignacio, Mazatlán, Concordia y Rosario en el área de protección de la Denominación de Origen Mezcal promovería de forma importante la re-activación del cultivo y elaboración del mezcal. Es por ello que se solicita la Modificación a la Declaratoria de Protección de la Denominación de Origen Mezcal, ya que es evidente que la actividad de cultivo producción de agave mezcalero fue muy importante en la región y que existe en la zona un amplio potencial para dicha actividad en términos de superficies, condiciones climatológicas, infraestructura y servicios. Asimismo, la elaboración del Mezcal constituye una excelente oportunidad para diversificar las actividades productivas del sector rural local coadyuvando al uso integral y sostenible de los recursos y en la generación de empleos y derramas económicas en un medio de escaso desarrollo.

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.

El maguey, agave (nombre científico) o mezcal pertenece a la familia de las *Agavaceae*, género *Agave*; es endémico del continente americano. Las plantas del género *Agave* son monocotiledóneas, sus hojas se muestran en disposición arrosetada, también denominadas pencas, dependiendo de la especie, el borde de las pencas puede ser lineal, espatulada, lanceolada, deltoide, oblonga u ovada, generalmente son rígidas, en su mayoría con espinas laterales. Su tallo, dependiendo de la especie puede ser acaulescente o caulescente, también se le denomina 'corazón del maguey o piña de maguey'. Es una planta hermafrodita, que posee inflorescencia en espiga. Sus flores son de color amarillo verdoso. Su fruto es capsular leñoso alargado dehiscente y cada capsula contiene numerosas semillas aplanadas y de testa negra (Barrientos, et al., 2019: 655).

Actualmente en el estado de Sinaloa se cultiva y produce destilado de mezcal con:

- especies del género agave.

Descripción general del proceso de elaboración del mezcal

En la solicitud se indica el proceso de la elaboración del mezcal de la siguiente forma:

Proceso agrícola: cultivo del mezcal**Preparación del suelo**

La preparación de los suelos depende de la pendiente del terreno -grado de inclinación- de los cultivos intercalados y la necesidad de desmonte. En suelo que ha sido cultivado antes con agave es recomendable una rotación de cultivos. Los terrenos del sur de Sinaloa están listos para la plantación de agave. La época de preparación de suelos depende en gran medida de los volúmenes de plantación que se deseen, aunque el tiempo más adecuado es de marzo a mayo. La deficiente preparación del suelo se manifiesta desde el primer año de desarrollo de cultivo, el cual muestra signos de falta de humedad o aletargamiento en su crecimiento.

Las labores de preparación de suelos comúnmente se ejecutan con maquinaria agrícola si las características del terreno lo permiten. Se inicia la preparación con un arado de subsuelo, después dar un lapso de arado y otro de rastra. En ocasiones los productores dan dos pasos cruzados de arado y rastra, lo cual puede ser excesivo y ocasionar erosión en suelos con pendiente y poca agregación. Un alboreo deficiente que deja desniveles debe corregirse, pues el estancamiento de agua en pequeñas porciones del terreno provoca pérdidas y retraso en el crecimiento de la planta, que requiere para su enraizamiento un sitio mullido donde se almacene humedad y que al mismo tiempo tenga aireación.

Análisis de suelo

Este análisis es importante como en otros cultivos, pero no se practica regularmente. Este análisis sólo es confiable cuando el muestreo se realiza tomando en cuenta las variaciones del suelo (color, textura, pendiente.) Los primeros 30 centímetros de profundidad del suelo se muestrean de preferencia durante la época seca del año.

El análisis de suelo es necesario para recomendar enmiendas o mejoras aplicaciones de encalado y/o materia orgánica-, para el programa de fertilización y aplicación de plaguicidas y para otros aspectos relacionados con el laboreo de suelos y su conservación. El desconocimiento de este análisis lo hace aparecer un gasto infructuoso y no una labor técnica indispensable. Además, para su interpretación y uso se requiere de asesor técnico especializado, que la mayoría de productores agrícolas no tiene.

Encalado antes de la plantación

El encalado puede realizarse en predios completos durante la preparación del suelo. Un pH menor de 6 puede ser mejorado gradualmente planeando la mejor técnica de encalado, que consistirá en la elección del mejor material encalante, el tiempo de aplicación y a la adecuada forma de aplicarlo.

Si se aplica la cal con encaladora, se recomienda que el suelo haya sido arado antes de la plantación. Posteriormente se pasan el arado y la rastra para lograr una buena incorporación del material. La dosis de encalado pocas veces es determinada por los productores de agave, aunque no se acostumbra aplicar dosis mayores de una tonelada por hectárea de cal viva. Los encalados con cal viva deben aplicarse en dosis menores, tiene mayores costos y sus excesos pueden traer un desequilibrio de las condiciones químicas y biológicas del suelo.

Aplicación de materia orgánica antes de la plantación

Aunque para la mayoría de los suelos agrícolas de México son necesarias las aplicaciones de materia orgánica, pues tiene muy bajos porcentajes (1 al 3%), de ésta, las aplicaciones de abonos orgánicos antes de la plantación pueden hacerse al terreno general bandeado en los surcos que serán plantados en la cepa de plantación. Este caso se dirige al espacio que cubrirán las raíces del agave.

Selección y preparación del material vegetativo que se va a plantar

En el establecimiento de una plantación de agave intervienen diversos factores, y las decisiones que se tomen en la plantación serán invariables por casi todo el periodo de cultivo (de 10 a 12 años). Antes de realizarla se toman en cuenta el conocimiento técnico, los objetivos financieros y estratégicos del inversionista.

Producción de plantas o hijuelos

Se realiza con maquinaria agrícola en los predios con acceso para ella, favorece la creación de una estructura que aumenta la captación y el almacenamiento de humedad y facilita el crecimiento de rizomas y a la emergencia de hijuelos a la superficie del suelo. Algunos productos repiten la práctica de subsuelo antes de la época de lluvias (mayo-junio) con la intención de producir más hijuelos. Si el objetivo es desarrollar "vástagos" de buena calidad en cuanto peso y volumen, se suspenden las labores de suelos cuando éstos emergen.

Cuando se prevé una demanda de hijuelos baja, los productores desbotan o deshijan las plántulas en cualquier edad de cultivo, pues no conviene dejarlas competir con la planta madre. La diferencia fundamental entre el "arranque" y el desbrote es el interés del vástago, si éste se va a plantar o desechar. La experiencia de los cultivadores sugiere que el barbeo se realice en plantaciones adultas a partir de los cuatro años, para mejorar las condiciones de iluminación en los vástagos, pero no es forzoso pues las podas pueden tener otros fines (por ejemplo, podas fitosanitarias.)

Otro factor importante es la densidad de la plantación alta cuyo efecto disminuye la cantidad de hijuelos producidos y dificulta las operaciones en general, la mejor actividad reproductiva la ubican los productores de los tres a los cuatro años, que en casos de gran demanda de hijuelos se utilizan hasta los de plantas mayores. La concentración de peso seco en la planta varía con la edad; las plantas en etapa reproductiva de tres años destinan un máximo de su energía a la producción de hijuelos y rizomas, mientras que las cercanas a la madurez concentran su materia seca en la cabeza o tallo.

Preparación de hijuelos

El "arranque" es la labor de "deshija", y consiste en cortar el rizoma que une al vástago con la planta madre. Las espinas y dientes del agave dificultan su manejo masivo y constante, por lo que los cortes o podas se realizan como preparación común en los hijuelos. Se cortan las hojas basales para formar la cabeza que será enterrada, y las hojas restantes se despuntan. Esta labor se conoce como "barbeo de semilla".

Además, se acostumbra cortar la parte remanente del rizoma del hijuelo. Unos prefieren la eliminación total ("tostoneo"), y otros argumentan que se debe dejar una porción de dos centímetros del rizoma en el hijuelo.

Pérdidas en la plantación

El parámetro más utilizado para evaluar el éxito de la plantación es el porcentaje de replantes por realizar, es decir, la reposición de plantas muertas. Para sistemas altamente organizados este porcentaje no debe ser mayor del 5%. Las causas de que las plantas mueran pueden ser variadas y se distribuyen en la línea del proceso de plantación y posterior a ésta.

Selección de la plantación madre

Los conocedores inician la primera selección de material vegetativo en el predio de la plantación madre, donde se verifica su edad y se determina si es una planta vigorosa de primer arranque.

Arranques o deshije

Durante esta labor puede indicarse la selección del tamaño deseado de hijuelos, labor pesada en la que pueden darse golpes equivocados y dañar plántulas.

Cortes

Incluyen el corte de rizoma y de las hojas basales para dar forma y un ligero despunte de las hojas restantes y del cogollo. En esta parte del proceso se ocasiona la mayor cantidad de daños por cortes acentuados. Se requiere una supervisión atenta para desechar plantas que no tendrán la capacidad de desarrollarse. La carga y descarga de hijuelos y el acomodo de ellos en el vehículo en que se transportan también representa riesgos, pues accidentalmente se puede pisar las plantas y quebrar los cogollos, o compactar la carga con mayor cantidad de hijuelos. Durante la descarga en el lugar de destino es imprescindible seleccionar las plantas, labor que realiza un supervisor experimentado, quien elimina las plantas dañadas del cogollo -zona de crecimiento- y la cabeza.

Parámetros de calidad en vástagos o hijuelos

La calidad de los hijuelos se relaciona con los máximos tamaños y pesos que pudo presentar, así como por su vigor y condiciones fitosanitarias. Los parámetros de calidad de los vástagos para plantación son modificados por la cantidad de éstos en el mercado, y la presión de selección cuando hay material vegetativo de dónde escoger y viceversa.

Los parámetros son:

- a) Seleccionar hijuelos con un peso de más de un kilogramo, que corresponde a los tamaños de una toronja o de una vara. Se recomienda seleccionar las plantas por tamaño y colocarlas en lotes separados.
- b) Deben de ser hijuelos provenientes de una plantación madre libre de plagas y enfermedades.

- c) Los hijuelos tienen que ser vigorosos, de buen color (verde-azul intenso) y forma. Se eliminan los de pocas hojas largas y con cabeza pequeña y alargada.
- d) Escoger hijuelos que provengan de plantas madres jóvenes (de dos a cuatro años) de preferencia de primer arranque.

Trazo de la plantación

Los trazos o líneas que deben seguirse para ordenar los surcos o hileras dependen de la pendiente del terreno, de la mecanización del cultivo y del sistema de producción. Los surcos se marcan principalmente con mecate o hilillo, aunque este puede hacerse con maquinaria agrícola en forma de bordos o hasta con líneas de cal. Aun en lamerías suaves deben trazarse surcos, en este caso siguiendo las curvas de nivel para evitar la erosión. Es indispensable dejar calles de acceso que se prolonguen en rutas interiores, para el paso de vehículos cuando las plantaciones son muy grandes, es decir, de más de 100, 000 plantas. La distancia entre éstas varía según la densidad de la población elegida.

Plantación

Se realiza manualmente abriendo la cepa de un solo golpe con un azadón pequeño. Se debe enterrar un 75% del volumen de la planta y después se apisona la tierra a su alrededor. Es recomendable sentar la planta en una aplicación de abono bien seco e una dosis de 200 gramos por planta. Los trazos de la plantación se forman con hilos gruesos, en ocasiones se pintan con cal. La distancia entre las plantas se marca con una vara de la medida deseada o se utiliza el mango del talache (herramienta para variar la cepa) con la medida requerida. El proceso de la plantación es como sigue: primero se abre la cepa, luego se acomoda la planta distribuida previamente en el surco y por último, se apisona alrededor de ella para evitar que se caiga. Se dejan amplios surcos cuando las labores son encarnizadas o hay cultivos intercalados.

Periodo de plantación

Se recomienda plantar en seco y terminar antes del inicio del temporal de lluvias, lo cual requiere de una buena organización si el volumen de plantación es grande. La planta utiliza su propia reserva de humedad cuando es plantada en seco, pero necesita aprovechar al máximo todo el temporal de lluvias. Las plantaciones realizadas en época de lluvias avanzada son susceptibles de enfermarse y podrirse.

Densidad de población

Depende principalmente del sistema de producción que se decidió manejar. Los sistemas pueden ser de monocultivo con altas y bajas densidades o complementarse con cultivos intercalados y pastoreos controlados. Las labores y el manejo en general varían de una región a otra dada sus diferencias fundamentales de suelo y clima.

La densidad de población influye en los costos de cultivo, sobre todo en las plantaciones con altas densidades, donde la mecanización de labores es mínima. Éstas dependerán de los factores antes mencionados, por lo que el inversionista agrícola debe hacer un análisis concienzudo al respecto con asesoría de especialistas, ya que su decisión no podrá cambiarse hasta la cosecha.

Mantenimiento inicial de la plantación

Consiste en la realización de labores agrícolas durante el primer temporal de lluvias que recibe la plantación, al que también se le llama "año cero", ya que la planta aún no cumple el primer año de cultivo. Este mantenimiento debe concentrarse en la supervisión de la plantación, control eficiente de la maleza, control y prevención de plagas y enfermedades y en una ligera fertilización.

Supervisión de la plantación y replantes

Terminada la plantación, es indispensable supervisarla mediante recorridos para detectar los errores de plantación o sinestros que se hayan presentado. Se deben supervisar para detectar las plantas muy enterradas y tiradas por las tormentas o debido a una deficiente plantación, además de que son desenterradas en ocasiones por pequeños mamíferos. Este control biológico de plagas en la raíz del agave por pequeños mamíferos tiene el inconveniente de las plantas caídas. Estos problemas deben ser solucionados durante el mismo temporal de lluvias en que se hace la plantación para evitar mayores costos en los cultivos.

Labores de destierre

El aterramiento o ahogamiento de plantas suele darse cuando una plantación queda muy enterrada y cuando recibe la tierra que arrastra la lluvia. Las labores que destierre con azadón ayudarán a que estas plantas puedan establecerse.

Plantas caídas

Una plantación mal realizada y expuesta a fuertes lluvias puede tener como consecuencia un porcentaje alto de plantas caídas. Si éstas no se entierran de nuevo rápidamente pierden peso y vigor. La supervisión previene y soluciona estos problemas y los altos costos que tienen los replantes posteriores. Las plantas caídas que no sufren un deterioro grave se pueden volver a plantar sin tener que sustituirlas, lo cual tiene un costo relativamente pequeño.

Replantes

Los altos porcentajes de replantes son consecuencia de un procedimiento deficiente en la plantación, de la ocurrencia de siniestros y /o de mala supervisión. Las plantaciones altamente tecnificadas no deben presentar un porcentaje de replante mayor de 5% en ausencia de siniestro. Estas fallas representan costos de falta de calidad, pues requieren la adquisición de planta nueva y las correspondientes maniobras de plantación. Los porcentajes de replante deben de reducirse en las plantaciones de agave.

Control y prevención de plagas de enfermedades

Durante la selección de tierras es importante investigar si en el predio donde se va a plantar agave se localiza en una zona infestada con plagas de suelo; y los problemas que éstas ocasionan generalmente en las plantaciones son en la raíz. La información debe corroborarse con muestreos de suelo para comprobar si existen huevecillos o larvas de plagas. La prevención continua de plagas del suelo consiste en realizar aradas en invierno para que los huevecillos y larvas queden expuestos a la intemperie y mueran. Si el riesgo de ataque es de plantas rizófagas (que se alimentan de la raíz), es inminente, lo mejor es aplicar un insecticida granular para eliminarla dirigida a la planta.

Las enfermedades que se presentan a pesar de haber cuidado las condiciones del suelo (tipo y laboreo) y la calidad de hijuelos son consecuencia de la entrada de patógenos (microorganismos perjudiciales) por plagas rizófagas. Las plantas con plagas o enfermas no "descogollan" y si lo hacen es muy lentamente, son verdosas y de tonos rojizos y púrpuras. Una plantación bien establecida y sana muestra rápidamente un color verde-azul brillante.

Fertilización

Por lo general las plantaciones nuevas no son fertilizadas pues la fertilización para algunos productores es un lujo o un desperdicio, aunque las aplicaciones de abonos orgánicos dirigidas a la cepa de plantación suelen ser frecuentes. El calendario de realización debe ser calculado y programado por un asesor técnico del productor. El uso indiscriminado de fertilizantes causa quemaduras en la plántula, pues los tejidos tiernos de las hojas (cogollo) pueden quemarse con altas dosis o en ausencia de lluvias cuando el fertilizante es aplicado al cogollo. Se presentan quemaduras también cuando se aplican grandes cantidades de abonos orgánicos, sin enterrar y en malas condiciones. Los parámetros de calidad de las plántulas se modifican según las circunstancias de oferta o déficit de oferta.

Proceso de elaboración del mezcal**Cocimiento y molienda**

El cocimiento o tatemado se realiza siempre con vapor de agua a presión ya sea en hornos de mampostería con fondos recubiertos de madera. El tiempo de cocimiento es de 48 horas. La cocción tiene la finalidad de hidrolizar azúcares complejos como inulina (una forma de almidón), en azúcares como fructuosa y sacarosa. El agave puede someterse a cocción fraccionado por medio de cuchillas en pequeñas partes, por mitades de cabeza o en cabezas enteras. Generalmente se cuecen las mitades de cabeza que son partidas manualmente con hachas. Al terminar el cocimiento el material cocido se transporta a molinos donde se corta en pequeños pedazos de algunos centímetros.

Extracción de mieles y residuo de bagazo

Las pencas (en Sinaloa se le llama penca tanto a la hoja completa del mezcal como la parte que queda en la piña o bola) van directamente a la Tauna de piedra, misma, que se mueve a través de una tracción animal donde se molerá completamente. La parte del corazón de la piña se muele con desgarradoras metálicas y se pican a machete en pedazos pequeños, una vez picados se pasan al calentador en forma separada unos de otros, y da inicio el cultivo de bacterias que será de 24 a 48 horas.

Fermentación

Posteriormente, de la molienda de maguey es colocada en unas tinajas de madera llamadas barricas que pueden contener hasta 300 galones de los cuales se les añade de un 5 a un 10% de agua. En este momento se inicia el proceso de la fermentación donde se mezclan las pencas y corazones de maguey proporcionalmente.

El tiempo de fermentación varía de acuerdo a la temperatura ambiental, y ésta a su vez cambia con cada época del año. Sometida a bajas temperaturas en invierno, la fermentación se prolonga más de 24 horas. Los productos de cualquier fermentación son alcohol, bióxido de carbono, agua y energía que se desprende en forma de calor. El mosto en plena fermentación es efervescente, y el movimiento cesa cuando las levaduras terminan su trabajo. En ese momento finaliza el proceso y se acostumbra decir que el mosto está muerto, las levaduras han terminado la conversión de azúcares en alcohol.

Destilación

Es el procedimiento por el cual los fermentos son separados, mediante calor y presión, en productos de riqueza alcohólica y vinazas; éstas últimas constituyen un producto de desecho. En la destilación los fermentos son transportados por tuberías a los alambiques de destilación continua.

Los puntos de ebullición de los diferentes compuestos y los diversos volúmenes y presiones del alambique ayudan a la separación de gases, que se condensan en productos de mayor riqueza alcohólica. Además de las vinazas, existen otros subproductos del inicio y final de la destilación conocidos como "cabezas" y "colas" respectivamente.

En la llamada primera destilación se obtiene el producto ordinario a una graduación alcohólica de 25 a 30 grados, después se realiza la segunda destilación o rectificación donde se obtiene un producto a 55 Alc Vol. Una vez obtenido el producto se envía a los tanques de almacenamiento, donde se separa y distribuye según sea para producto blanco, reposado o añejo; de acuerdo a cada tipo de producto se le da un tratamiento específico para después envasarlo.

Lugares de extracción, producción o elaboración del producto, delimitando el territorio de origen conforme a los caracteres geográficos y atendiendo a las divisiones políticas; así como vínculos que existen entre la denominación de origen, el producto y el territorio.

En la solicitud presentada se indica que los lugares de extracción, producción o elaboración para los que solicita la modificación a la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen Mezcal son los municipios de: San Ignacio, Mazatlán, Concordia y Rosario.

Localización geográfica

Sinaloa se localiza al noroeste de la República Mexicana, dentro de la planicie costera noroccidental, la cual a su vez colinda directamente con la Sierra Madre Occidental. Colindando al norte con los estados de Sonora y Chihuahua, al este con Durango, al sur con Nayarit, y al oeste con el Océano Pacífico y el Golfo de California. Es una región eminentemente ígnea, carácter derivado de la Sierra Madre Occidental; por lo que es una región elevada con tobas riolíticas y andesíticas. En éstas aparecen rocas volcánicas de composición intermedia y más raramente basaltos. El lado oeste de la Sierra Madre Occidental, que se extiende hacia Sinaloa se encuentra en un nivel elevado de erosión y es disectado por los numerosos ríos que drenan a la zona montañosa, ocasionalmente los remanentes erosivos de formaciones montañosas, irrumpen los aluviones, tal es el caso observado en el sur del estado, en donde los ríos y el material erosivo arrastrado, han producido barras, bahías y lagunas costeras.

La mayor parte del territorio sinaloense está constituido por terrenos planos, el resto lo forma una pequeña porción montañosa. Las formas terrestres de Sinaloa incluyendo dos principales provincias fisiográficas: 1) las tierras bajas de la costa, 2) la Sierra Madre occidental. Las tierras bajas de la costa sinaloense, son el resultado de la "ampliación" por movimiento lateral de las placas asociadas con la falla de San Andrés, durante 15 millones de años, en los que grandes cantidades de detritus y otros materiales han sido transportados hacia la costa y mar, como resultado de la erosión eólica e hídrica, por medio de los ríos y arroyos, creándose así una planicie costera relativamente amplia, así como la línea de costa observable en la actualidad.

Políticamente se divide en 18 municipios que son: Ahome, Angostura, Badiraguato, Concordia, Cosalá, Culiacán, Choix, El Fuerte, Elota, Escuinapa, Guasave, Mazatlán, Mocorito, Navolato, Rosario, Salvador Alvarado, San Ignacio y Sinaloa.

La solicitud de modificación es motivada en virtud de que, en los términos actuales de dicha Declaración, los Municipios de San Ignacio, Mazatlán, Concordia y Rosario pertenecientes al Estado de Sinaloa, presentan los mismos factores geográficos y componentes del medio biofísico exigidos por la Declaración, lo anterior de acuerdo a la respuesta del Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias donde establece que los municipios antes mencionados cuentan con:

Clima

Los municipios antes mencionados cuentan con un clima semiárido a subhúmedo, con lluvias que alcanzan una media anual entre 600 a 800 mm, de las cuales el 80% se concentran durante los meses de julio a septiembre y una temperatura media anual de 26°C.

Edafología

Los suelos predominantes son regosoles éutricos, luvisoles vérticos y cambisoles, la mayoría de estos suelos son de textura franco arenosa y arenosa arcillosa, con una condición topográfica de lomeríos transicionales y pendientes entre el 5 al 10% en las cuales solo es posible el desarrollo de actividades ganaderas o de especies tolerantes a sequías como las agaváceas, lo cual es recomendable para reducir los niveles de erosión en la región.

Lugares de extracción, producción, o elaboración del producto

San Ignacio es un municipio que cuenta con 21,442 habitantes. Se ubica en la zona serrana del Estado en las coordenadas: Lat. 23.9420; Long. - 106.4254. Colinda al norte con el municipio de Cosalá y el estado de Durango; al sur con el municipio de Mazatlán; al oeste con el municipio de Elota y al este con el estado de Durango.

Mazatlán es el segundo municipio de Sinaloa con mayor población con 502,547 habitantes. Se ubica en la zona costera del estado, con actividades de servicios, comerciales y agropecuarias. Se ubica en las coordenadas Lat. 23.1700; Long. -106.2435, colindando al norte con San Ignacio y Durango; al sur con Rosario y Océano Pacífico; al oeste con Concordia y al este con Océano Pacífico.

Concordia cuenta con 27,157 habitantes, siendo un municipio con vocación agropecuaria y de zona serrana. Se ubica en las coordenadas lat. 23.1700; Long. -106.0400 y colinda al norte con Mazatlán, al sur con Rosario; al oeste con Mazatlán y Rosario y al este con Durango.

Rosario cuenta con 53,547 habitantes, es un municipio con zona costera y de sierra. Se localiza en las coordenadas Lat. 23.0103; Long. -105.5128, colindando al norte con Concordia; al sur con Escuinapa; al oeste con el Océano Pacífico y al este con Durango y Nayarit.

Vínculos que existen entre la denominación de origen, el producto y el territorio

Sinaloa tiene una larga tradición en el uso y aprovechamiento del mezcal desde tiempos prehispánicos hasta la actualidad. Primero como alimento, después como producto fermentado, y desde la Colonia, al conocer el proceso de destilación no han dejado de producir destilados de mezcal. Desde ese entonces los productores elaboran mezcal con especies endémicas y de cultivo, actividad que ha perdurado, hasta nuestros días en actual estado de Sinaloa; entre las que podemos destacar al *Agave angustifolia*, y al *Agave tequilana Weber*, variedad azul. La tradición y cultura mezcalera de Sinaloa se ha caracteriza, por la constante innovación tecnológica, pero también por una organización social, económica, y estilo de vida particular caracterizado por fábricas o vinatas familiares de diversos tamaños, primero en toda la geografía sinaloense y después ya entrado el siglo XX y XXI, sobre todo en el sur de la entidad, lo cual ha fijado una identidad regional particular, y por lo tanto una cultura relacionada de manera indisoluble con un cúmulo de conocimientos de los productores sobre su medio geográfico, así como de conocimientos técnicos y prácticos particulares, lo que ha generado una cultura mezcalera única, rica y diversa como cualquier otra de las tantas que existen a lo largo y ancho del territorio mexicano.

Finalmente, es importante resaltar que Sinaloa cuenta tanto con los factores naturales; ecosistemas, condiciones climáticas (temperatura, precipitación), edafológicas, fisiográficas y geológicas, que han dado origen a mezcales endémicos, como con factores humanos relacionados con una larga tradición en la elaboración de mezcal anclados en un acervo de conocimientos y saberes sobre su medio ambiente, y asociados intrínsecamente a formas de organización social, y expresiones culturales que son elementos constitutivos de su identidad como productores de mezcal. Es por ello que Sinaloa cumple con todos los requisitos para formar parte de Denominación de Origen Mezcal.

TERCERO.- 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 13 de julio de 2020, por Mario Bohorquez Bustamante, Jaqueline Ruiz Reyes, Abel Nolasco Velasco, Rogelio Juan Hernández, Hidelberto Martínez Hipólito, Sebastián Pérez Martínez, Justino García Cruz, Aureliano Hernández Martínez, Cosme Hernández Martínez, Cosme Hernández, Nabor Hernández Reyes, Moisés Hernández García, Baltazar Mateo Cortes, Agustín Mateo Martínez, Luis Mateo Cortes, José Santiago López, Mario López Hernández, Froylan Mateo Jiménez, Ambrosio Martínez Blas, Rodolfo Martínez Antonio, Isaías Martínez Juan, Rodolfo López Sosa, Rodolfo Juan Juárez, Joel Santiago Hernández, Josafat Méndez Gómez, Eustaquio Luis

Pérez, José Manuel Méndez García, Nicolás Cruz García, Margarito García García, Carlos García Cruz, Crispín Pérez Martínez, Lucio Morales López, Hortensia Hernández Martínez, Honorio Santiago Jiménez, Israel Raymundo Antonio, Destiladora Solemne, S.A. de C.V., Grupo Yuu baal, S.A. de C.V., Comercializadora Aromziur, S.A. de C.V., Ejemsky entertainment, S.A. de C.V., Productores de Maguey y Mezcal los Tres Reyes S.P.R. de R.L., Global maguey azul, 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., Mezcal el Rey Zapoteco, S.A. de C.V., Destiladora de Mezcal Sánchez y Asociados, S. de R.L., Productores de Maguey y Mezcal Guieuhscue, S.P.R. de R.L. y Laajshdoob, S.P.R. de R.L., en los cuales señalaron como principales argumentos los siguientes:

Que el artículo 166 de la Ley vigente al momento de la presentación de la solicitud, no establece de manera clara las condiciones para la modificación de la Denominación de Origen y por tanto refiere que:

“Ante una laguna de tal gravedad, atendiendo a reglas generales, debiera atenderse a la aplicación del ordenamiento supletorio, no obstante, en el caso que nos ocupa no es dable la aplicación supletoria de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo, ni del Código Federal de Procedimientos Civiles, en virtud de que la “denominación de origen” es una figura o derecho propio de la propiedad intelectual, de carácter especialísimo que no guarda correspondencia con ninguna de las figuras contempladas en las legislaciones supletorias.”

“Derivado de dicha ausencia, debe por tanto atenderse a una intelección e interpretación de las normas que aparecen en la Ley de la materia, y considerarse a las mismas tanto en su interpretación gramatical, como teleológica y sistemática, para de esta manera advertir si las razones que presenta el solicitante no solo son válidas sino legítimas y por ende atendibles de manera tal que puedan justificar la modificación de la multimencionada declaración de protección de la denominación de origen MEZCAL.”

“...se entiende que una denominación de origen es el nombre de una región cuyo fin o propósito es identificar a un producto originario de dicha región; para lo cual el producto debe cumplir con ciertos elementos, como son que su calidad y características se deban al medio geográfico en donde confluyan los factores naturales, humanos e históricos o de tradición. geográfico en donde confluyan los factores naturales, humanos e históricos o de tradición.

En este orden de ideas, para que una región pueda formar parte de una denominación de origen, debe distinguirse o identificarse como una región que cuenta con los elementos de tradición, naturales y humanos, para la elaboración, o fabricación del producto, que se reputa derivado de tales factores, como característico de dicha región o territorio.

“... En efecto, es de explorado derecho, en la materia, figura jurídica y derecho que nos ocupa, que cada denominación de origen cuenta con una norma oficial mexicana que desarrolla y precisa las características del producto, estableciéndose entre otros, su proceso de producción, propiedades y calidad, por lo que, atendiendo al caso planteado en específico, sobre todo tomando en consideración que la denominación de origen MEZCAL ya existe, ese H. Instituto se encuentran conminado a atender la solicitud planteada, a la luz tanto de lo previsto por la Ley de la Propiedad Industrial, como a lo señalado en la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, en particular a lo que se refiere la Norma Oficial Mexicana NOM- 070-SCFI-1194, aplicable al producto, consistente en la bebida alcohólica MEZCAL.”

“...En este sentido, atender a la norma oficial mexicana, es imprescindible para determinar la viabilidad o procedencia de la solicitud del Estado de Sinaloa.

...

En este contexto, el Organismo Certificador de la norma oficial mexicana del MEZCAL es el organismo técnico y especializado idóneo para establecer si lo señalado por la solicitante, demuestra la presencia de los elementos humanos, naturales y de calidad, que exige el producto materia de la denominación de origen.”

Respecto a los argumentos antes vertidos es importante señalar, que la Ley vigente al momento de la presentación de la solicitud, en su artículo 166 señalaba la posibilidad de modificar en cualquier tiempo de oficio o a petición de parte interesada la declaratoria de protección de una denominación de origen, siempre y cuando exista un cumplimiento del Capítulo I, relativo a la declaración “de la protección a la Denominación de Origen”, en este sentido encontramos que la presente solicitud fue presentada y tramitada en los términos del capítulo antes referido.

En relación a su argumento, que el “Organismo Certificador de la norma oficial mexicana del MEZCAL es el organismo técnico y especializado idóneo para establecer si lo señalado por la solicitante demuestra la presencia de los elementos humanos, naturales y de calidad, que exige el producto materia de la denominación de origen.” se considera que el señalamiento no es correcto, toda vez que en principio las disposiciones legales correspondientes al Capítulo I, relativas a la declaración “de la protección a la

Denominación de Origen" no obligan a que un tercero sea el que determine lo que la autoridad por Ley debe realizar, por lo que sujetar al solicitante a una carga adicional a la establecida en la propia Ley trae aparejado un exceso en los requisitos previamente establecidos e incluso en una clara desigualdad al procedimiento aplicado al primer solicitante de la denominación y a los posteriores solicitantes de ampliaciones.

Aunado a lo anterior no se debe perder de vista que como bien lo refiere el propio opositor, la naturaleza especial de las Denominaciones de Origen merece un trato particular, desde el hecho mismo que no se crean sino se reconocen como tales en tanto que ya existen debido a las particulares ligadas al origen geográfico, los factores naturales y humanos, ello pues, se trata de un derecho colectivo y su titularidad corresponde al Estado Mexicano.

En esta tesitura encontramos que la creación de una Norma Oficial Mexicana (en adelante NOM) es posterior a la Declaratoria de Protección de la Denominación Origen, ya que su naturaleza y de conformidad con el artículo 3o. fracción XI de la *Ley Federal sobre Metrología y Normalización* vigente al momento de la presentación de la solicitud, establecía que debía entenderse por Norma Oficial Mexicana la regulación técnica de observancia obligatoria expedida por las dependencias competentes, conforme a las finalidades establecidas en el artículo 40, que establece reglas, especificaciones, atributos, directrices, características o prescripciones aplicables a un producto, proceso, instalación, sistema, actividad, servicio o método de producción u operación, así como aquellas relativas a terminología, simbología, embalaje, marcado o etiquetado y las que se refieran a su cumplimiento o aplicación; el artículo 40 referido señala que:

"ARTÍCULO 40.- Las normas oficiales mexicanas tendrán como finalidad establecer: ...

XV. Los apoyos a las denominaciones de origen para productos del país;

..."

La creación de la NOM tiene como base la resolución que declara la protección de la denominación de origen, en este sentido es válido afirmar que la existencia de la NOM está supeditada a la propia declaratoria de protección, y es la NOM la que establece reglas, especificaciones, atributos, directrices, características o prescripciones aplicables a un producto, proceso, instalación, sistema, actividad, servicio o método de producción u operación, así como aquellas relativas a terminología, simbología, embalaje, marcado o etiquetado, considerando como base la declaratoria de protección.

A partir de la creación de la NOM y tal como se refiere en la relativa a Mezcal (**NOM-070-SCFI-2016, Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones**), se advierte la obligación de la existencia de un Organismo Evaluador de la Conformidad, que según lo referido por la entonces vigente al momento de la solicitud, *Ley Federal sobre Metrología y Normalización*, así como su Reglamento era la persona acreditada como organismo de certificación, unidad de verificación o laboratorio de prueba, según corresponda, por una entidad de acreditación para la determinación del cumplimiento de la presente Norma Oficial Mexicana, por lo que de igual forma que para la NOM, la existencia del Organismo Certificador de la Norma Oficial Mexicana del Mezcal, se autoriza posterior a la Declaratoria de protección de la denominación de origen, ya que su función consiste en verificar el cumplimiento de la NOM y no así para el reconocimiento de la denominación de origen que corresponde única y exclusivamente al IMPI, de acuerdo a sus facultades.

Aunado al hecho que de hacerlo se estaría imponiendo una carga adicional al solicitante que no está prevista en la legislación, dándole un trato desigual a las anteriores ampliaciones de la misma denominación de origen Mezcal.

El oponente exhibe para acreditar su dicho un dictamen emitido por el CONSEJO MEXICANO REGULADOR DE LA CALIDAD DEL MEZCAL, A.C., que refiere lo siguiente:

"...la solicitud principalmente se hace referencia al Maguey Azul (Agave tequilana), mismo que es el único maguey (agave) que puede utilizarse para elaborar Tequila. Lo anterior se refuerza al indicar que el motivo es el "renacimiento del cultivo e industrialización del mismo"

*"En la solicitud se señala que la industrialización del Agave **FUE** una actividad importante y presumen como factores ancestrales los vestigios de instalaciones industriales de gran tamaño y tecnología avanzada."*

"Además, se expone que la búsqueda de la Denominación de Origen Mezcal es para desarrollar regiones con escasa actividad económica."

*"Sin embargo, es de explorado derecho que los factores naturales, humanos, así como la elaboración del producto deben encontrarse vigentes en el momento de la solicitud, por lo que al haberse perdido alguno de ellos es improcedente ampliar la Denominación de Origen. Una denominación de origen no puede implantarse; toda vez que una **denominación de origen consiste en el reconocimiento de un producto que debe sus características a factores naturales, de proceso y de tradición de la región.**"*

“La solicitud describe los factores naturales como son vegetación, climas, suelos, altitudes, que tiene el estado de Sinaloa y los compara con algunos estados productores de Mezcal, este punto no es significativo ya que evidentemente tendrán similitud debido a la basta distribución de los magueyes en todo México. El punto no es que existan magueyes, sino la presencia en conjunto la tradición artesanal y ancestral, proceso y elementos naturales que identifican el Mezcal.”

“Para las Comunidades Mezcaleras, no hay duda que al referirse a Mezcal se define a un destilado, en cambio, las comunidades que aprovechan el Maguey para alguno de los más de 100 usos que tiene la planta como son: ixtle, aguamiel, forraje, clavos, agujas, cocina, alimento, etc., se refieren a Maguey como Mezcal.”

“De acuerdo a la solicitud, **PARA LOS SINALOENSES, EL MEZCAL, ES UNA PLANTA**, con lo que se evidencia la connotación que para ellos ha tenido y que es distinta a la de un pueblo Mezcalero.”

“En la Solicitud al describir el proceso por el cual cultivan el mezcal (sic), hacen énfasis en que se requiere iniciar con un análisis (página 85), si como manifiesta tienen las condiciones apropiadas, tal análisis no sería necesario.”

“En la página 86, refieren que todo plantación de Mezcal (sic) debe iniciarse con un encalado del suelo, para aumentar su pH, posteriormente en la página 87 señalan que debe aplicarse materia orgánica antes de la plantación ya que sus suelos tienen del 1 al 3% de esta, luego en la página 91, insiste en la aplicación de abono en una dosis de 200 gramos por planta, finalmente, recomienda que en plantaciones de más de 100 mil plantas (página 91) es necesario dejar calles y caminos internos.”

“Todos los puntos anteriores nos dejan ver que la plantación del Agave en Sinaloa no está en su ambiente ideal, ni es la vocación de sus tierras ya que en ninguna región con Denominación de Origen Mezcal es necesaria la aplicación de estas operaciones.”

“En la página 95 expone el punto culminante de sus plantaciones, refiere que **de tenerse todos los cuidados anteriores SE ESPERA EN 9 A 10 AÑOS PLANTAS SANAS CON RENDIMIENTOS ELEVADOS DE 40 A 70 KILOGRAMOS POR PLANTA**, la descripción anterior, solo es válida para el Agave tequilana ya que **un Agave Mezcalero sano y con rendimiento elevado superará los 200 kilogramos**. La reflexión anterior deja ver que en todo momento en Sinaloa solo se conoce el cultivo del Agave tequilero”

“De la solicitud se desprende que se señala que durante la época de la Colonia y hasta el siglo XIX, produjeron un aguardiente a base del Mezcal que llamaron “Vino Mezcal”, ancestro directo no solo del Mezcal hoy en día, sino también del Tequila, Sotol, Bacanora y Raicilla.”

“Con todas las innovaciones tecnológicas que durante el porfiriato llegaron a nuestro país, para “desarrollarlo” y convertirlo en producto de gran escala sin identidad nacional, se construyeron grandes haciendas con miles de hectáreas, las que a partir de entonces se apoderaron de la producción extinguiendo cualquier vestigio artesanal. Así lo denuncia la solicitud ya que previamente existían tres clases de Vino Mezcal:

- 1) Vino Mezcal de Primera Clase: el que se producía por métodos tecnológicos, alambiques modernos basados en calderas de vapor traídos de Europa y Norteamérica.
- 2) Vino Mezcal de Segunda Clase: el que se producía en “alambiques de culebra” tal como hoy son los alambiques artesanales.
- 3) Vino Mezcal de Tercera Clase: el que se producía en alambiques “de olla y cuchara”, en clara alusión a los alambiques de barro que identifican la categoría ancestral de hoy en día.

Para 1895, solo dos haciendas producían Vino Mezcal de Primera Clase Peiro Hermanos e Inzunza Hermanos y Figueroa Sucesores, habiéndose extinguido los productores de Vino Mezcal de la Segunda y Tercera Clase, quienes no vuelven a aparecer en ningún reporte estadístico de producción ni de impuestos”

“Estos antecedentes establecen que Sinaloa como algunos estados de la República Mexicana produjo el ancestro común de los destilados de agave con Denominación de Origen “Vino Mezcal”, pero que durante la época del porfiriato entró en competencia con el destilado de Jalisco y adoptó su modelo de modernización tecnológica e industrial para lograr un producto de gran volumen, homogéneo y de bajo costo, a costa de la pérdida de la identidad cultural, camino contrario al que eligió el mezcal, cuya preservación cultural ha sido su sello distintivo y clave de su éxito actual, ambos caminos han llevado al éxito a las dos Denominaciones de Origen mexicanas más reconocidas, pero sobre vías claramente distintas.”

"Desde 1885, para la Exposición de Nueva Orleans que se puede consultar en el Diario Oficial del Estado de Sinaloa de 1885 (página 60) lo que Sinaloa buscaba, era que su producto compitiera con el de Jalisco al elaborar un producto de características similares, otra referencia es la información que se desprende del Órgano Oficial del Gobierno del Estado de Sinaloa de 1893 la cual describe claramente esta rivalidad para el Certamen de Chicago."

"La Solicitud pretende basarse en la planta de los OSUNA que se encuentra ubicada en la sindicatura de La Noria perteneciente al Municipio de Mazatlán, sin embargo, en la propia solicitud, se enfatiza que, en el Concurso celebrado en Roma, el "Destilado de los Osuna" obtuvo medalla de Oro, mientras que la ya famosa Casa Cuervo (Tequila) de Jalisco no lo pudo obtener ni entonces ni hasta la fecha."

"Asimismo, se señala que desde el siglo XIX, la Familia Osuna ha trabajado el método industrial para la obtención de bebidas alcohólicas, además, sus cultivos son monovarietales de Agave Azul (sic), es decir, AGAVE TEQUILERO del cual dicen tener más de 5 mil hectáreas, de lo que se colige que incorrectamente se busca la Denominación de Origen Mezcal, cuando evidentemente su territorio, materia prima, proceso e historia están más ligados con la Industria Tequilera."

"De los señalamientos hechos en la solicitud, se desprende que los productos que pretenden calificar ahora como "Mezcal" durante décadas han luchado por lograr su identidad como Tequila."

"En una somera búsqueda por internet, fácilmente se encuentran contenidos en donde se hacen llamar Tequila, por ejemplo, en los criterios de búsqueda para su página web se han declarado como Tequila."

"Respecto a los premios que han ganado, en la página <http://www.wrsimports.com/assets/docs/LQSellSheetNP.Ddf> se delatan como: **LOS OSUNA, TEQUILA IN THE PROCESS, NOT FROM THE REGION. Los Osuna, Un Tequila en su proceso, pero no de la región.**

En esta misma página, al hacer énfasis de sus galardones, durante todo el texto "The story behind Los Osuna", remarcen su cercanía con el tequila en Historia, Territorio, Materia Prima, procesos y es evidente su deseo de ser calificados como tal."

"Por lo que hace a los factores de tradición y proceso, los mismos no se cumplen, derivado de lo siguiente:

El Mezcal está fuera de las tendencias mundiales de producciones volumétricas y de competitividad basada en la innovación tecnológica para reducir costos y procurar estandarización, El Mezcal definido como "La Cultura Líquida de México", basa su prestigio como producto artesanal y ancestral propiedad de las comunidades que nunca han dejado de elaborarlo, así como del respaldo de un Consejo Regulador que da fe de su autenticidad, calidad y trazabilidad."

"Existen muchos Estados que producen bebidas alcohólicas destiladas o "Aguardientes", con diferentes materias primas, por ejemplo: caña, coco, mango, guayaba, uva, manzana, pulque, maíz, arroz, agave, entre otros. Estos destilados son producidos en fábricas tecnológicas, industrializadas, que nada tienen que ver con los instrumentos y herramientas empleadas en la elaboración de Mezcal, de manera muy particular, de entre ellos, destaca el aguardiente que se produce de agave, con lo que utiliza el nombre genérico de "Destilado de Agave", que lo único que comparte con el Mezcal es la materia prima

Un inventario levantado en 1893 en la Hacienda Tres Hermanos, propiedad en ese entonces de Inzunza Hermanos describe la forma industrial que adoptó la producción del Vino Mezcal y sus herramientas tecnológicas:

A pesar de tener más de 130 años, estas herramientas, aún hoy son evitadas en el Mezcal ya que son consideradas de alta tecnología y no representan la tradición y la ancestralidad en la que se ha basado el prestigio de la Denominación de Origen Mezcal."

"Solo utilizan el 13% de su capacidad instalada con lo que de obtener su 100% podrían producir 560,000 litros anuales, A LA FECHA NINGUNA UNIDAD DE PRODUCCIÓN DE MEZCAL tiene estas capacidades que claramente corresponden a un nivel industrial, dicho sea de paso, el promedio de una Unidad de Producción de Mezcal Artesanal es de 10,000 litros al año, es decir, 1.7% de la fábrica de los Osuna.

En la Solicitud se establece que, para fabricar su destilado en Sinaloa, el cocimiento siempre se realiza con vapor de agua a presión, esta es una práctica industrial que no representa al Mezcal en sus categorías que dieron origen a la Denominación, Artesanal y Ancestral, cuyo cocimiento se lleva a cabo en hornos bajo tierra por conducción térmica, utilizando como combustible leña, la cual le confiere su característico sabor ahumado que lo distingue de origen con el Tequila.

Se asegura que utilizan las pencas de la planta y también el corazón de la pina, mismos que son "picados" y luego se pasan a un "calentador" en donde da inicio el cultivo de "bacterias". Para elaborar Mezcal, solo se utiliza el corazón o pina del Maguey, ESTÁ PROHIBIDO UTILIZAR LAS PENCAS, pues aunque tienen azúcares fermentables, generarían un producto de ínfima calidad por su alto contenido de Metanol, compuestos astringentes, ligninas y saponinas, que generarían grandes resacas, en el Mezcal tampoco utilizamos un CALENTADOR, ni fermentamos con BACTERIAS, con todo lo anterior, puede advertirse que no existe un proceso coincidente ni semejante al del Mezcal, por el contrario, describen un proceso industrial lleno de aberraciones que conducirían a un destilado completamente diferente al Mezcal.

Para realizar la fermentación, en la Solicitud se explica que añaden del 5% al 10% de agua, lo cual, no permitiría el crecimiento de levaduras, ya que obtendrían un jarabe del 30% de azúcares, inviable para desarrollar la fermentación autóctona, este jarabe solo podría ser fermentado por microorganismos industriales, desarrollados exprofeso para resistir los ambientes muy densos. Para elaborar Mezcal se adiciona de un 40% a un 60% de agua, lo que promueve el crecimiento y desarrollo de fermentación con más de un tipo de levadura, lo cual le confiere parte de su complejidad de sabores y aromas que los consumidores aprecian.

En la Solicitud se describe que para realizar la destilación utilizan ALAMBIQUES CONTINUOS, con columna, los cuales solo son empleados en procesos industriales ajenos a las categorías que dieron Origen a la Denominación Mezcal (Artesanal y Ancestral), en donde, se utilizan alambiques a fuego directo, de cobre y ollas barro y madera, cuya OPERACIÓN ES DISCONTINUA."

De la transcripción de los argumentos esgrimidos por los oponentes se advierten dos principales:

1.- Que el Estado de Sinaloa nunca ha tenido una tradición en la elaboración del mezcal, sobre todo porque su producción es de forma industrializada, y no artesanal y ancestral, lo que provoca también una falta de identidad y cultura del mezcal, y

2.- La utilización de agave azul.

El oponente manifiesta que tradición se refiere a una serie de acciones y costumbre inamovibles, que se transmiten de generación en generación sin cambios. Es decir, en cada una de las comunidades, municipios, o regiones de los estados que conforman actualmente la denominación de origen Mezcal, este destilado se produce de la misma manera, o sea, de manera artesanal y ancestral. Esta aseveración no es precisa ni absoluta, de manera ejemplificativa encontramos lo que la propia Norma Oficial Mexicana **NOM-070-SCFI-2016, Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones** establece sobre las categorías de producción de mezcal; pero en principio se hará una breve revisión al concepto desarrollado en torno al "Mezcal: la Cultura líquida de México", y posteriormente una revisión al concepto de lo ancestral y tradicional, información proporcionada en el dictamen técnico emitido por el Consejo Regulador del Mezcal, documento adjunto al escrito de oposición de los oponentes:

Mezcal: la Cultura Líquida de México

[...] para posicionarse como LA CULTURA LÍQUIDA DE MÉXICO, la estrategia se basó en el reconocimiento de los valores culturales, tradicionales, artesanales y ancestrales, un camino distinto de que había emprendido el Tequila hace más de un siglo [...] (Bohorquez et. al., dictamen: 5)

Desde tiempos ancestrales, cada Mezcal ha desarrollado su identidad regional y estatal que los distingue, y que demuestra su diversidad y derecho de los productores a elaborarlo y proteger su PROPIEDAD INTELECTUAL. Es elaborado en pequeñas unidades de producción, localizadas en comunidades, la mayoría de ellas indígenas, generalmente remotas y de difícil acceso, las cuales preservan las condiciones que tradicionalmente las distinguen y siendo artesanales son distintos entre sí, por ejemplo, los alambiques de Durango con los de Michoacán, las tinas de fermentación de Guerrero con los cueros de animales de en Puebla, la molienda con mazo en Oaxaca, con la Tahona de San Luis Potosí, los hornos de Guanajuato con los demás de la DOM. (Ídem: 6-7).

En este sentido podemos observar que del anterior texto se advierte la diversidad de identidades regionales y estatales que distinguen a los mezcales.

Ahora bien, a fin de refutar lo manifestado por el oponente es necesario referirse a la Norma Oficial Mexicana **NOM-070-SCFI-2016, Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones** que establece tres categorías (inciso 4.2. Categorías) de acuerdo al proceso utilizado [...], una de ellas es Mezcal, y en la cual el mezcal elaborado en Sinaloa se ubica. Dicha categoría establece:

4.4.1. Mezcal.

Su elaboración debe cumplir con al menos las siguientes cuatro etapas y equipo:

- a) Cocción: cocimiento de cabezas o jugos de maguey o agave en hornos de pozo, **mampostería** o autoclave.
- b) Molienda: **tahona**, molino chileno o egipcio, trapiche, **desgarradora**, tren de molinos o difusor.
- c) Fermentación: **recipientes de madera**, piletas de mampostería o tanques de acero inoxidable.
- d) Destilación: **alambiques**, destiladores continuos o columnas de cobre o acero inoxidable.

En cada uno de los incisos se marcó en negritas el método que utiliza Sinaloa para la elaboración del mezcal (tal y como se puede advertir en las páginas 96-97 de la Solicitud de Ampliación), por lo que como se puede observar la solicitud cumple con lo señalado en la propia Norma.

El oponente refiere que debe negarse la ampliación a Sinaloa, en tanto que la producción de mezcal es **Industrial**, y que va en contra del espíritu de la denominación de origen, en este sentido es importante señalar que la categoría Mezcal definida en la propia Norma remite a un proceso de elaboración **industrializado** del mezcal, debido a los elementos que se usan en cada etapa del proceso.

Es importante previo a continuar con el análisis de los argumentos hechos valer por el oponente, señalar las siguientes definiciones:

Ancestral: adj m y f Que se relaciona con los ancestros o proviene de ellos; que es muy antiguo: costumbres ancestrales, “Existe un odio ancestral entre esas dos familias”³:

Ancestro: s m Antepasado, principalmente el que es remoto: “Esta es la tierra de nuestros ancestros”

Los oponentes señalan que lo ancestral, lo antiguo y remoto, de la producción del mezcal, se remite a tiempos prehispánicos en una teoría que ellos llaman teoría ancestral, como lo expusieron en el dictamen técnico emitido por el Consejo Regulador del Mezcal documento adjunto al escrito de oposición de los oponentes:

“No hay duda que los pueblos mesoamericanos al referirse al Mezcal se referían al maguey cocido, el cual empleaban como alimento (incluso se encuentran vestigios previos a la domesticación del maíz) y en algún momento lo fermentaron y destilaron de acuerdo a la teoría ancestral promovida por científicos de la UNAM y otras universidades mexicanas. (Bohórquez, et. al. dictamen:16)”

En este sentido es importante señalar que el origen de la destilación en tiempos prehispánicos se trata únicamente de una hipótesis que no cuenta con pruebas fehacientes y contundentes, en el caso particular advierte que el proceso de destilación es posterior a la llegada de los españoles, por lo que la ancestralidad-remota anclada a tiempos prehispánicos que se refiere en el dictamen antes señalado no tiene fundamento histórico que lo avale, cabe señalar que el método llegó con los españoles, pero no se sabe la fecha exacta de la primera destilación ni en dónde exactamente sucedió, pero sí que fue entre finales del siglo XVI e inicios del XVI y a partir de este momento el método se difundió por todo el territorio mexicano, en este sentido es válido afirmar que cuando se habla de ancestralidad del método en fecha es compartido por todas las entidades o divisiones política de la República Mexicana, incluido el Estado Sinaloa.

Respecto a la Tradición tenemos que si bien para los oponentes y sobre todo en el contexto de la cultura del mezcal, en particular, en lo que concierne a su proceso de elaboración (desde el cultivo del maguey o mezcal en el caso de Sinaloa, hasta la destilación), es una suerte de todo lo que se hace que no sea de manera industrial según lo refieren en la referencia Mezcal: la Cultura Líquida de México), aunado a que su noción de tradición la identifican como una acción o serie de acciones fijas en el tiempo, que una y otra vez se hacen de la misma manera, sin cambio alguno y sin importar el tiempo y espacio.

“La palabra “tradición” es polisémica en la medida en que su sentido se ha venido construyendo y renovando [...]. (Madrado, 2015: 116)

Por un lado, la tradición ha sido considerada como una expresión de la permanencia en el tiempo de una comunidad; en este sentido es una de las formas que asume la memoria colectiva y una generadora de identidad. Pero desde otro punto de vista ese anclaje no es otra cosa que un síntoma evidente de la dificultad de adaptación expedita a los crecientes cambios que exige la vida moderna o el progreso (idem).

Por otra parte, de una sociedad a otra cambia el sentido de la tradición; no tiene siempre el mismo significado ni el mismo valor, pues éstos dependen de factores muy variados: el grado de conciencia de la importancia conferida por generaciones anteriores a la tradición; la

³ Tomado del DICCIONARIO DEL ESPAÑOL DE MÉXICO. <https://dem.colmex.mx/Ver/ancestral>

memoria de sus portadores; el interés por la conservación de los vínculos con el pasado; el grado de resistencia ante los cambios e innovaciones, y la posibilidad de adaptación del fenómeno tradicional a la realidad (ídem: 118).

[...] La tradición como **un fenómeno cultural presente en todas las sociedades** y que consiste en la suma de formas de conducta social y ritual aprendidas y transmitidas de una generación a otra, y que contribuyen a **caracterizar el universo cultural de la comunidad**. En esta perspectiva se hace hincapié en que la tradición posee un **significado colectivo en cuanto es reconocida y aceptada por una comunidad, o por grupos que la poseen y transmiten; igualmente, se le reconoce por la importante función de reproducir conocimientos, prácticas, creencias y valores originados en el pasado, pero que son esenciales en el presente para establecer la continuidad, identificación y cohesión cultural de la comunidad** (ídem:122).

[...] la tradición es un proceso de transmisión, que viene del pasado al presente, se realiza mediante una cadena de repeticiones que no son idénticas, sino que presentan cambios e innovaciones, y se van acumulando para crear lo que sería la gran tradición, un acervo reunido a lo largo de las repeticiones y que abarca las diferentes versiones de la transmisión (ídem: 123).

El aspecto del cambio es uno de los principales rasgos de la tradición, pues es el mecanismo que produce la continuidad de la tradición entre los transmisores de una cultura (ídem).

En la tradición no hay sólo la remisión a un pasado colectivo, cuyo mantenimiento es importante, no se trata simplemente de repetirlo. En el curso de su desarrollo, la **tradición es una combinación de los elementos esenciales, que se conservan intactos junto a aspectos nuevos que se suman a ella. Porque una tradición actual no puede conservarse, generalmente, idéntica a la de sus predecesores, enfrenta distintas situaciones de cambio e innovación**. Los cambios que sufre en la transmisión son variados y responden a diversas causas; sus poseedores son los principales responsables de las modificaciones, **pero también deben ser considerados otros aspectos como la memoria selectiva del grupo, las circunstancias y decisiones en el contexto cultural, e incluso, a veces, es la realidad quien impone los cambios a la tradición** (ídem:127)."⁴

Continuando con el análisis de la palabra tradición y que los oponentes resaltan al señalar que el Estado solicitante de la ampliación no cumple con la misma, es importante señalar que la tradición como lo vimos en los párrafos precedentes implica tanto permanencia como cambio (una de sus características intrínsecas) y que se trata de una cualidad que todas las sociedades la tienen.

La tradición como se señaló en los párrafos precedentes es un proceso de transmisión, que viene del pasado al presente, se realiza mediante una cadena de repeticiones que no son idénticas, sino que presentan cambios e innovaciones, y se van acumulando, es importante resaltar que el aspecto del cambio es uno de los principales rasgos de la tradición.

Una tradición está en constante movimiento, es decir, es un proceso en el que algunos elementos quedan intactos y otros se van sumando; cambio e innovación. Los cambios se dan tanto por razones internas a la sociedad o al grupo como por razones externas ajenas al grupo o colectividad.

En el caso que nos ocupa es importante traer a colación tal concepto, ya que los propios oponentes son insistentes al señalar que el Estado solicitante, Sinaloa, no cuenta con tradición, sin embargo cabe señalar también que ellos mismos reconocen que no todas los Estados que conforman la denominación de origen Mezcal lo elaboran de la misma manera, y tampoco cuentan con las mismas condiciones, es decir tienen diferentes tradiciones que preservan ciertos elementos y van realizando cambios a partir de innovaciones: **"cada Mezcal ha desarrollado su identidad regional y estatal que los distingue, y que demuestra su diversidad y derecho de los productores a elaborarlo y proteger su PROPIEDAD INTELECTUAL"**; en este sentido, para que cada mezcal desarrolle su identidad regional y estatal, y sobre todo para que demuestre su diversidad se necesita que los productores de mezcal de cada región o Estado desplieguen una serie de amplios y precisos conocimientos que tienen sobre su entorno: conocimientos sobre los suelos, las condiciones ambientales, las herramientas, el saber qué hacer si hace frío o calor, de eso depende, por ejemplo el tiempo para hornear el mezcal o el tiempo de fermentación. También depende de la especie de agave o saber cuándo exactamente un maguey ya está maduro. Todas estas condiciones cambian de región a región de Estado en Estado, según la época del año, o que tanto llovió o no, entre otras tantas innumerables cosas que se deben de saber para producir mezcal. Todos esos conocimientos particulares los detentan cada uno de los productores que se

⁴ Madrazo, Miranda. María. (2015). Algunas consideraciones en torno al significado de la tradición. *Contribuciones desde Coatepec.*, julio-diciembre (Número 9), 115-132.

dedican a esta labor. Todos estos factores y conocimientos se articulan para crear un mezcal que es distinto de comunidad en comunidad (incluso de palenque en palenque o vinata, según sea Oaxaca, o Durango o Sinaloa donde también se les llama fábrica o vinata), de municipio en municipio, o entre Estado y Estado.

Las oponentes manifiestan que *“Es elaborado en pequeñas unidades de producción, localizadas en comunidades, la mayoría de ellas indígenas, generalmente remotas y de difícil acceso, las cuales preservan las condiciones que **tradicionalmente** las distinguen y siendo **artesanales** son distintos entre sí. Empecemos por el punto de la mayoría de ellas indígenas”*, es decir, los propios oponentes refieren que no todas las personas que producen mezcal son indígenas, y esto implica formas diferentes de organización social para el trabajo alrededor del mezcal, así como sus significados culturales (fiestas, rituales, ceremonias), tanto entre cada pueblo indígena, así como entre los no indígenas, que tampoco se organizan igual en un pueblo mestizo de Durango que de Guanajuato, o piensan igual o le dan los mismos significados al mezcal, de igual forma el señalamiento *“generalmente remotas y de difícil acceso”*, generan cambios, y este tipo de condiciones que pueden ser múltiples y presentarse o no al mismo tiempo impacta de forma diferente a la tradición, y por tanto al mezcal, y a quien(es) lo produce(n).

Es importante señalar que el oponente reconoce una de las características intrínsecas de la tradición: la permanencia y el cambio, al afirmar: **preservan** las condiciones que **tradicionalmente** las distinguen (**permanencia**); y siendo **artesanales** son **distintos** entre sí (**cambio**).

Finalmente, se reitera que la **NOM-070-SCFI-2016, Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones** establece diversas categorías de producción de mezcal, además de Mezcal, la Artesanal y la Ancestral y estas comparten las cuatro etapas básicas en la elaboración del mezcal pero difieren en los equipos, herramientas, utensilios para su elaboración, tal como el propio oponente lo ejemplifica con lo siguiente: *“por ejemplo, los alambiques de Durango con los de Michoacán, las tinas de fermentación de Guerrero con los cueros de animales en Puebla, la molienda con mazo en Oaxaca, con la Tahona de San Luis Potosí, los hornos de Guanajuato con los demás de la DOM”*. A continuación, se muestran las etapas señaladas en la propia **NOM-070-SCFI-2016, Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones** de cada categoría:

4.4. Proceso de elaboración de Mezcal

Se debe cumplir con la NOM-251-SSA1-2009 (Ver 2.3) y la materia prima debe someterse a los siguientes procedimientos a fin de obtener las diferentes categorías de Mezcal:

4.4.1. Mezcal.

Su elaboración debe cumplir con al menos las siguientes cuatro etapas y equipo:

- a) Cocción: cocimiento de cabezas o jugos de maguey o agave en hornos de pozo, mampostería o autoclave.
- b) Molienda: tahona, molino chileno o egipcio, trapiche, desgarradora, tren de molinos o difusor.
- c) Fermentación: recipientes de madera, piletas de mampostería o tanques de acero inoxidable.
- d) Destilación: alambiques, destiladores continuos o columnas de cobre o acero inoxidable.

4.4.2. Mezcal Artesanal.

Su elaboración debe cumplir con al menos las siguientes cuatro etapas y equipo:

- a) Cocción: cocimiento de cabezas de maguey o agave en hornos de pozo o elevados de mampostería.
- b) Molienda: con mazo, tahona, molino chileno o egipcio, trapiche o desgarradora.
- c) Fermentación: oquedades en piedra, suelo o tronco, piletas de mampostería, recipientes de madera o barro, pieles de animal, cuyo proceso puede incluir la fibra del maguey o agave (bagazo).
- d) Destilación: con fuego directo en alambiques de caldera de cobre u olla de barro y montera de barro, madera, cobre o acero inoxidable; cuyo proceso puede incluir la fibra del maguey o agave (bagazo).

4.4.3. Mezcal Ancestral.

Su elaboración debe cumplir con al menos las siguientes cuatro etapas y equipo:

- a) Cocción: cocimiento de cabezas de maguey o agave en hornos de pozo.
- b) Molienda: con mazo, tahona, molino chileno o egipcio.

- c) Fermentación: oquedades en piedra, suelo o tronco, piletas de mampostería, recipientes de madera o barro, pieles de animal, cuyo proceso puede incluir la fibra del maguey o agave (bagazo).
- d) Destilación: con fuego directo en olla de barro y montera de barro o madera; cuyo proceso puede incluir la fibra del maguey o agave (bagazo).

Los oponentes presentaron para acreditar su dicho las siguientes pruebas:

La Documental Pública, consistente en copia certificada que en términos de lo dispuesto en el artículo 190 de la Ley de la Propiedad Industrial, solicito me sea expedida y glosada al presente escrito de los oficios de autorización para el uso y/o inscripción de convenio de comercialización o distribución de la Denominación de Origen Mezcal, expedidos a favor de las personas morales que se nombran en dicho documento. Prueba que se valora con fundamento en lo previsto por los artículos 129, 197 y 202 del Código Federal de Procedimientos Civiles, de aplicación supletoria a la Ley Federal de Procedimiento Administrativo, la cual tiene valor probatorio pleno y de la que se acredita el interés jurídico que asiste a todas y cada una de las personas nombradas en el escrito de oposición.

La Documental Pública, consistente en copia certificada que en términos de lo dispuesto en el artículo 190 de la Ley de la Propiedad Industrial, solicito me sea expedida y glosada al presente escrito de los oficios de autorización para el uso de la Denominación de Origen Mezcal, expedidos a favor de las personas físicas que se nombran en dicho escrito. Prueba que se valora con fundamento en lo previsto por los artículos 129, 197 y 202 del Código Federal de Procedimientos Civiles, de aplicación supletoria a la Ley Federal de Procedimiento Administrativo, la cual tiene valor probatorio pleno y de la que se acredita el interés jurídico que asiste a todas y cada una de las personas nombradas en el escrito de oposición.

La Documental, consistente en el original del dictamen emitido por el Dr. Hipócrates Nolasco Cancino, Presidente del Consejo Directivo y Apoderado Legal del CONSEJO MEXICANO REGULADOR DE LA CALIDAD DEL MEZCAL, A.C., con respecto a la Solicitud del Gobierno del Estado de Sinaloa para Modificar la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen MEZCAL. Prueba que se valora con fundamento en lo previsto por los artículos 133 y 203 del Código Federal de Procedimientos Civiles, de aplicación supletoria a la Ley Federal de Procedimiento Administrativo.

La inspección ocular que esa H. Autoridad se sirva a realizar a la página o sitio de internet: <http://www.wrsimports.com/assets/docs/LOSellSheetNP.pdf> a efecto de que entre en dicho vínculo e imprima el contenido del mismo. La prueba de mérito sirve para demostrar que la planta Los Osuna, que presenta el Gobierno de Sinaloa en la solicitud con la intención de demostrar la tradición y producción del Mezcal, en realidad se ostenta y se ha ostentado como productora de Tequila.

Que esta autoridad accedió a la página electrónica <http://www.wrsimports.com/assets/docs/LOSellSheetNP.pdf>, y se imprimió el contenido del mismo; prueba que se valora con fundamento en lo previsto por los artículos 188, 197, 210-A y 217 del Código Federal de Procedimientos Civiles, de aplicación supletoria a la Ley Federal de Procedimiento Administrativo.

La Documental consistente en la impresión de los resultados que arroja la búsqueda realizada en el buscador Google de la denominación "los osuna". La prueba de mérito sirve para demostrar que la planta Los Osuna, que presenta el Gobierno de Sinaloa en la solicitud con la intención de demostrar la tradición y producción del Mezcal, en realidad se ostenta y se ha ostentado como productora de Tequila. Prueba que se valora con fundamento en lo previsto por los artículos 133 y 203 del Código Federal de Procedimientos Civiles, de aplicación supletoria a la Ley Federal de Procedimiento Administrativo.

La Documental consistente en la impresión del contenido de la página de internet o sitio electrónico: https://www.tripadvisor.com.mx/Attraction_Review-g4006966-d3971814-Reviews-Los_Osuna_Blue_Agave_Tour-La_Noria_Pacific_Coast.html. La prueba de mérito sirve para demostrar que la planta Los Osuna, la única que presenta el Gobierno de Sinaloa en la solicitud con la intención de demostrar la tradición y producción del Mezcal, en realidad se ostenta y se ha ostentado como productora de Tequila. Incluso es así como lo identifica el público consumidor, tal como puede desprenderse de las diferentes opiniones que se pueden advertir en dicha publicación. Prueba que se valora con fundamento en lo previsto por los artículos 133 y 203 del Código Federal de Procedimientos Civiles, de aplicación supletoria a la Ley Federal de Procedimiento Administrativo.

La Documental consistente en la impresión del contenido de la página de internet o sitio electrónico: https://www.tripadvisor.com.mx/Attraction_Review-g4006966-d10272Q86-Reviews-Los_Osuna-La_Noria_Pacific_Coast.html. La prueba de mérito sirve para demostrar que la planta Los Osuna, que presenta el Gobierno de Sinaloa en la solicitud con la intención de demostrar la tradición y producción del Mezcal, en realidad se ostenta y se ha ostentado como productora de Tequila. Incluso es así como lo identifica el público consumidor, tal como puede desprenderse de las diferentes opiniones que se pueden advertir en dicha publicación. Prueba que se valora con fundamento en lo previsto por los artículos 133 y 203 del Código Federal de Procedimientos Civiles, de aplicación supletoria a la Ley Federal de Procedimiento Administrativo.

La inspección ocular que esa H. Autoridad se sirva a realizar en la página o dirección electrónica: https://www.tripadvisor.com.mx/Attraction_Review-g4006966-d3971814-Reviews-Los_Osuna_Blue_Agave_Tour-La_Noria_Pacific_Coast.html, a efecto de que entre a dicho vínculo e imprima el contenido de la mismo, incluyendo todas las opiniones que aparecen acerca de la visita realizada al lugar que se promociona. La prueba de mérito sirve para demostrar que la planta Los Osuna, que se cita en la solicitud con la intención de demostrar la tradición y producción del Mezcal, en realidad se ostenta y se ha ostentado como Tequila, incluso es así como lo identifica el público consumidor, tal como puede desprenderse de las diferentes opiniones que se pueden advertir en dicho contenido.

Que esta autoridad accedió a la página electrónica https://www.tripadvisor.com.mx/Attraction_Review-g4006966-d3971814-Reviews-Los_Osuna_Blue_Agave_Tour-La_Noria_Pacific_Coast.html y se imprimió el contenido del mismo; prueba que se valora con fundamento en lo previsto por los artículos 188, 197, 210-A y 217 del Código Federal de Procedimientos Civiles, de aplicación supletoria a la Ley Federal de Procedimiento Administrativo.

La Documental, consistente en la impresión del contenido o información obtenida de las siguientes páginas electrónicas:

<https://www.inforural.com.mx/buscan-denominacion-de-origen-del-tequila-para-sinaloa/>

<https://www.elsoldesinaloa.com.mx/incominq/buscan-denominacion-de-Qriqen-del-tequila-para-sinaloa-2995260.html/amp>

<https://quepasaenmazatlanenlinea.com/2019/01/25/alcaldes-del-sur-de-sinaloa-haran-frente-para-lograr-denominacion-de-origen-del-tequila/>

<https://reaccioninformativa.com/noticias/sinaloa/alcaldes-del-sur-de-sinaloa-buscaran-denominacion-de-origen-de-tequila-zqZZxHt6FbtOBU9E8olQX>

<http://www.wrsimports.com/assets/docs/LOSellSheetNP.pdf>

La prueba de mérito se relaciona con todo lo expuesto en el escrito presentado por el opositor, quien manifestó que es idónea para establecer que la solicitud de modificación de la denominación de origen MEZCAL solicitada por el Gobierno de Sinaloa es improcedente puesto que –según su dicho– la región señalada no cumple con los factores de tradición, por el contrario, se asocia con el producto TEQUILA. Prueba que se valora con fundamento en lo previsto por los artículos 133 y 203 del Código Federal de Procedimientos Civiles, de aplicación supletoria a la Ley Federal de Procedimiento Administrativo.

La Pericial, a cargo de Efraín Paredes Hernández, Ingeniero Agrónomo con especialidad en Fitotecnia con cédula profesional 1928666, expedida por la Secretaría de Educación Pública a través de la Dirección General de Profesiones, que en términos del siguiente cuestionario, el opositor solicitó se desahogue, con lo cual pretendió demostrar que, no se cumplen con los elementos necesarios para la procedencia de la modificación de la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen Mezcal. Prueba que se desecha al no resultar idónea para resolver la presente solicitud, máxime cuando tratándose de pruebas periciales en asuntos de propiedad industrial este Instituto es perito en la materia, lo anterior con fundamento en lo dispuesto por el artículo 197 del Código Federal de Procedimientos Civiles de aplicación supletoria a la Ley Federal de Procedimiento Administrativo.

La Pericial, a cargo de Luis Esteban Toca Porraz Químico Farmacéutico Biólogo con cédula profesional 493274 expedida por la Secretaría de Educación Pública a través de la Dirección General de Profesiones, que en términos del cuestionario que se señaló, el opositor, solicitó se desahogue. Prueba que se desecha al no resultar idónea para resolver la presente solicitud, máxime cuando tratándose de pruebas periciales en asuntos de propiedad industrial este Instituto es perito en la materia, lo anterior con fundamento en lo dispuesto por el artículo 197 del Código Federal de Procedimientos Civiles de aplicación supletoria a la Ley Federal de Procedimiento Administrativo.

CUARTO.- 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 por Alfonso Aquino Mondragón (Alfonso Aniceto Aquino Mondragón), por su propio derecho el 13 de julio de 2020, en los cuales señaló como principales argumentos los siguientes:

Invoca el principio de “PACTA SUNT SERVADA” del Derecho Internacional y de los Tratados y Convenciones firmados por México implicados; ante la Organización Mundial de las Naciones Unidas.

Cuestiona, impugna y declara improcedente tanto la solicitud hecha por el Gobierno del Estado de Sinaloa de Ampliación a 4 municipios de la Denominación de Origen Protegida del Mezcal vigente; como las violaciones al debido proceso que refiere ha incurrido el IMPI, toda vez que violenta sus derechos, viola y no se respeta el marco legal vigente ni el debido proceso vigentes, según su dicho.

Manifiesta que se violentan los derechos de los productores oaxaqueños de agave y mezcal, decretos y leyes sobre el tema en el Estado de Oaxaca y demás Estados incluidos, así como las leyes secundarias con sus reglamentos nacionales de México, e internacionales de los Tratados y Convenciones Involucrados y del Derecho Internacional además de los restantes Estados protegidos en el marco de la Denominación de Origen Protegida del Mezcal vigente; invoca la protección de sus derechos y de la Justicia Federal y de todo el Marco Legal y Normativo señalado.

Denuncia violación a sus derechos humanos, desacato, rebeldía, dolo y mala fe del propio IMPI, no solo al propiciar el incumplimiento a la Ley, sino también al Estado de Derecho nacional e internacional, y al principio del "Respeto al Derecho Ajeno es la Paz", y promover la sedición y violación a los derechos de los productores y los Estados protegidos con la Denominación de Origen; todas faltas cometidas por el IMPI al debido proceso, no de ahora, sino desde las primeras ampliaciones sin cumplir con el debido proceso y en agravio de los productores de agave y mezcal y de los cinco Estados inicialmente contemplados en la Denominación de Origen Protegida del Mezcal Original: Oaxaca, Guerrero, Durango, San Luis Potosí y Zacatecas.

Señala que existe una franca sedición, violación y promoción de violaciones e incumplimientos y falta de respeto al marco legal y normativo y al debido proceso, de la justicia nacional e internacional de la Denominación de Origen Protegida del Mezcal, del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, de sus Directivos y Funcionarios involucrados y quienes resulten responsables.

Denuncia el Desacato, Violación, Rebeldía, Dolo y Mala Fe, al Decreto 730 de fecha 17 de agosto de 2019, promulgado por la LXIV Legislatura del Honorable Congreso del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, México.

Indica la existencia de Negligencia, Desconocimiento, Ignorancia, Rebeldía, Incompetencia, desinterés, Falta de Probidad a los procedimientos y al Debido Proceso de los procesos jurídicos administrativos, legales y parlamentarios en curso, sin respeto a ellos tanto en los Tribunales respectivos como en las Cámaras de Diputados y de Senadores del Congreso de la Unión, así como su desahogo y trámites jurídicos por parte del IMPI.

Los argumentos hechos valer por el oponente no resultan suficientes para negar la solicitud hecha por el Estado de Sinaloa, ya que como se puede observar a lo largo de la presente resolución sí se cumple con los supuesto establecidos en la Ley.

Los argumentos hechos valer por el oponente resultan del todo inatendibles, dado que no señala con precisión, claridad y de forma detallada, cuales son aquellas violaciones a sus derechos humanos, al debido proceso y al marco legal a que se refiere, ya que sólo se limita a realizar manifestaciones genéricas sin algún sustento legal, esto es, no menciona de manera particular el derecho humano, dispositivo u ordenamiento legal que a su consideración se le está violentando, lo cual impide realizar un mejor análisis.

Además, el oponente a efecto de acreditar lo detallado en cada uno de los párrafos precedentes, debió ofrecer medios de prueba tendientes a demostrar todas y cada una de sus manifestaciones, ya que de lo contrario sus aseveraciones resultan vagas e imprecisas y por tanto infundadas.

Lo anterior, toda vez que la parte que califica una violación a sus derechos, al debido proceso y/o al marco legal, debe aportar elementos que sustenten su dicho.

Señala los siguientes medios de prueba:

Copia de oficio, de fecha 2 de septiembre de 2019, emitido por la Presidenta de la Mesa Directiva del Senado de la República Mexicana en la cual realiza una serie de pronunciamientos sobre la Iniciativa del Proyecto de Ley denominada Ley Federal del Mezcal Tradicional y/o Ley de Desarrollo Sustentable del Maguey Mezcal. Prueba que se valora con fundamento en lo previsto por los artículos 133 y 203 del *Código Federal de Procedimientos Civiles*, de aplicación supletoria a la *Ley Federal de Procedimiento Administrativo*.

Copia del Certificado de registro de la Denominación de Origen Protegida del Mezcal No. 731 del 9 de marzo de 1995 emitida por la OMPI. Prueba que se valora con fundamento en lo previsto por los artículos 129, 197 y 202 del *Código Federal de Procedimientos Civiles*, de aplicación supletoria a la *Ley Federal de Procedimiento Administrativo*, la cual tiene valor probatorio pleno.

Decreto 730 de la LXIV Legislatura del Honorable Congreso del Estado de Oaxaca, que versa sobre que el "Estado de Oaxaca se compromete a salvaguardar y dar protección jurídica legalmente a la denominación de origen del mezcal producido, envasado y embotellado de origen dentro del Estado de Oaxaca. Prueba que se valora con fundamento en lo previsto por los artículos 129, 197 y 202 del *Código Federal de Procedimientos Civiles*, de aplicación supletoria a la *Ley Federal de Procedimiento Administrativo*, la cual tiene valor probatorio pleno.

Oficio, con fecha 18 de septiembre de 2019, y dirigido a los Senadores Secretarios del Congreso de la Unión, cuyo asunto es comunicar el acuerdo en el que se exhorta a la [...] a efecto de invalidar la iniciativa de proyecto de decreto por la que se expide la Ley Federal de Mezcales tradicionales, por no cumplir [...]. Prueba que se valora con fundamento en lo previsto por los artículos 133 y 203 del *Código Federal de Procedimientos Civiles*, de aplicación supletoria a la *Ley Federal de Procedimiento Administrativo*.

Oficio con fecha 23 de octubre de 2019, en el que se le comunica al Dr. Alfonso Aquino Mondragón que se le envía la información solicitada referente al punto anterior de este documento. Prueba que se valora con fundamento en lo previsto por los artículos 133 y 203 del *Código Federal de Procedimientos Civiles*, de aplicación supletoria a la *Ley Federal de Procedimiento Administrativo*.

Oficio con fecha 01 de julio de 2019, en el que se hace constar y reconocer la participación del Dr. Alfonso Aquino Mondragón en "los trabajos de Investigación, Motivación y Fundamentación de los trabajos de la iniciativa y proyecto de decreto de declaratoria de protección, conservación y salvaguarda jurídica del mezcal, sus agaves de origen, conocimiento tradicional, componentes y proceso y red de valor; como bienes y patrimonio tangible e intangible, natural biológico, histórico, cultural, gastronómico, turístico y económico del Estado de Oaxaca". Prueba que se valora con fundamento en lo previsto por los artículos 133 y 203 del *Código Federal de Procedimientos Civiles*, de aplicación supletoria a la *Ley Federal de Procedimiento Administrativo*.

QUINTO. - Con fecha de 18 de agosto de 2020 el C. Jorge Vera Garcia, en representación de la asociación civil denominada Clúster Oaxaqueño para la Competitividad del Mezcal, Asociación Civil, presentó observaciones y objeciones al extracto de la solicitud del gobierno del Estado de Sinaloa para modificar la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen Mezcal, en los cuales señalaron como principales argumentos los siguientes:

1.- En cuanto a la capacidad distintiva de la Denominación de Origen Mezcal.

"Ahora bien, habiendo precisado que una denominación de origen es un signo distintivo, éste bien puede sufrir de lo que en materia de signos distintivos se conoce como dilución o pérdida de capacidad distintiva. En el caso de las marcas, esta dilución o pérdida de capacidad distintiva puede darse de diferentes maneras, entre ellas, el otorgamiento de marcas idénticas o similares en grado de confusión, el uso del mismo signo distintivo o uno similar en grado de confusión por parte de un tercero sin autorización, o el uso generalizado de la marca como sustantivo común, dándose con esto la cancelación de dicho signo distintivo ante su incapacidad de distinguir, tal como lo describe el artículo 153 de la Ley de la Propiedad Industrial, bajo el siguiente tenor:

Artículo 153.- *Procederá la cancelación del registro de una marca, si su titular ha provocado o tolerado que se transforme en una denominación genérica que corresponda a uno o varios de los productos o servicios para los cuales se registró, de tal modo que, en los medios comerciales y en el uso generalizado por el público, la marca haya perdido su carácter distintivo, como medio de distinguir el producto o servicio a que se aplique.*

Ahora bien, si ciertamente el concepto de cancelación no se encuentra previsto en la Ley de la Propiedad Industrial para la figura de las denominaciones de origen, si es cierto que como signo distintivo, es vulnerable a que vaya perdiendo su carácter distintivo. En este tenor, el que ese instituto autorice la ampliación en el ámbito territorial de protección de la denominación de origen sin la observancia estricta de las características distintivas del Mezcal, puede favorecer la dilución del signo distintivo.

La dilución del signo distintivo deviene porque al ampliar el territorio de protección, se favorece a que más productores produzcan el producto con la denominación protegida, por ende, a que exista una mayor cantidad de dicho producto en el mercado, y entonces resulte para el consumidor nacional o extranjero, más difícil de determinar de manera objetiva el sitio de origen del producto. En otras palabras, se va diluyendo la distintividad del signo en comento y las características del producto protegido, debido a la gran cantidad de participantes en el mercado y a un abarcamiento injustificado de factores naturales y humanos, incluyendo características geográficas, meteorológicas, orográficas, biológicas, históricas, sociológicas, etc.

Si bien, ya se encuentra en riesgo la capacidad distintiva de la denominación de origen Mezcal, al permitirse que en territorios tan vastos se fabrique el Mezcal, el continuar autorizando la extensión del territorio definido para producir este destilado de agave, va minando la capacidad distintiva de la denominación, y asimismo, va de alguna forma provocando que el término devenga en genérico.

Es claro que una facultad de ese instituto Mexicano de la Propiedad Industrial es precisamente proteger y robustecer el sistema de propiedad industrial en nuestro país, y sin embargo, al autorizar la extensión en el territorio de una denominación de origen, como el Mezcal, se está por el contrario deteriorando la capacidad distintiva de un signo distintivo que además es parte del patrimonio del Estado Mexicano, lo que conlleva a una pérdida en el poder distintivo de una denominación que no sólo afecta a todos los usuarios autorizados de dicha denominación, sino incluso al mismo Estado Mexicano."

2.- En cuanto a la afectación de la calidad del destilado de agave distinguido como Mezcal.

Un término esencial que justifica la existencia de la Denominación de Origen es la calidad del producto que espera obtener el público consumidor sobre un producto con denominación de origen. En el ámbito de las denominaciones de origen, precisamente lo que diferencia un producto de otro, a veces de características muy similares, como puede ser un queso, un vino, aceite comestible, una artesanía, etc., es la denominación de origen, que es un medio que garantiza que el consumidor está recibiendo el producto esperado, con características propias, por mínimas que sean, que tienen como resultado el ámbito geográfico donde el producto se produce.

Tal como lo describe el doctrinario Aitor Pomares, en su escrito presentado desde este momento como prueba, las reglamentaciones relacionadas con las denominaciones de origen en Europa, coincidentemente con México, buscan que el producto protegido por una denominación de origen cumple con las exigencias de calidad y reputación.

También, certeramente establece que la modificación tendiente a ampliar la zona geográfica de una denominación de origen es especialmente sensible para cuanto que ésta puede conllevar una pérdida del vínculo entre las características específicas del producto y las características específicas del medio geográfico, incluyendo los factores naturales, como humanos.

Se describe como una zona excesivamente extensa de protección de una denominación de origen puede conllevar dificultad o incluso imposibilidad de justificar el vínculo entre el carácter específico del producto y el medio geográfico del que procede.

Es sensato por parte del instituto Mexicano de la Propiedad industrial, valorar detenidamente las exigencias a requerir para que se amplíe el ámbito de protección de una denominación de origen, y buscar alinear estas exigencias al ámbito internacional, en beneficio a la protección del sistema nacional de denominaciones de origen.

Con el afán de proteger una denominación de origen que además es patrimonio del Estado Mexicano, se debe meticulosamente exigir que se demuestre con suficiente amplitud y certeza, que la ampliación de una denominación de origen no resulta en su menoscabo.

Por lo tanto, cualquier solicitante, como es en el caso que nos ocupa, el Estado de Sinaloa, debe demostrar que existe una homogeneidad de los factores naturales y humanos, que no desvirtúe o no resulte en la pérdida de calidad del producto, o que esta ampliación a la zona de protección no resulte en un engaño o decepción a los consumidores respecto de los productos adquiridos, lo que en el particular no sucede.

3.- En cuanto a la afectación al mercado de la Denominación de Origen Mezcal.

Ahora bien, ese instituto debe reflexionar con mucho cuidado la pertinencia de ampliar el ámbito de protección de la Denominación de Origen Mezcal.

Actualmente ya son 963 municipios que se encuentran dentro del ámbito de protección de dicha denominación de origen, más los que los estados de Aguascalientes, México y Morelos pretenden hacer valer, lo que actualmente se encuentra sub judice, por lo que no se toman en cuenta, pero se consideran para acreditar lo profuso de territorios ostentantes de la Denominación de Origen Mezcal.

Si bien es cierto que, reconocido por la misma declaratoria de protección de la Denominación de Origen Mezcal, los municipios de Solâ de Vega, Miahuatlân, Yautepec, Santiago Matatlân Tlaco-lula, Ocotlân, Ejutla y Zimatlân, son distinguidos como la "Región del Mezcal", también es cierto que con la amplitud dada a esta denominación de origen, 963 municipios de la República pueden producir Mezcal. Evidentemente esto resulta ya en una amplia oferta que se hace de esta bebida espirituosa mexicana. Sin embargo, el incrementar el ámbito de protección de la denominación de origen resulta en devaluar y vulgarizar el valor que tienen los productores por su producto mezcalero, por el simple efecto de la oferta y la demanda.

Viendo lo anterior, la restricción del ámbito territorial de protección de la denominación de origen da lugar, tal como la ley de la oferta y la demanda señala, a un producto más exclusivo. Asimismo, esto favorece el poder comercializar los productos a un mayor precio, ya que los consumidores tienen mas facilidad en identificar la región de donde viene el producto que consume y tiene la disponibilidad de erogar una cantidad mayor de dinero por el producto.

Siendo así, resulta lógico que el proceso de ampliación de una denominación de origen, como en este caso el Mezcal, resulta en un menoscabo a todos los productores del producto protegido, así como al precio de comercialización del mezcal y a la calidad que el consumidor espera recibir de este espirituoso.

4.- En cuanto a la competencia desleal que afectaría a la Denominación de Origen Mezcal.

Ahora bien, existe un riesgo potencial de que se dé un acto de competencia desleal provocado por el mismo instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, en contra de los productores de Mezcal y lo que podríamos llamar, los potenciales productores de aguardiente destilado de agave que pudiera producirse en territorio sinaloense.

Desde 1994 que fue publicada la declaratoria de protección de la Denominación de Origen Mezcal, los productores de las zonas comprendidas en dicha denominación de origen y en especial los productores de la llamada "Región del Mezcal" han trabajado arduamente de la mano de las entidades públicas de los gobiernos municipal, estatal y federal, para desarrollar y poner en el gusto del público el destilado de agave llamado Mezcal. Este trabajo ha demandado de la inversión de incontables horas-hombre, recursos económicos y sociales.

Es hasta hace pocos años que este esfuerzo colegiado ha ido rindiendo frutos. Ya en algunos ámbitos el Mezcal tiene una mayor aceptación que el Tequila y otras bebidas espirituosas, y tanto nacional como internacionalmente, como lo ha reconocido el mismo instituto, el Mezcal ha ido ganándose el gusto del público.

Descrito lo anterior, ese instituto debe valorar que fue hasta que la Denominación de Origen Mezcal elevó su grado de demanda y que ha ido colocándose en el gusto del público consumidor, que el Estado de Sinaloa muestra interés en ser distinguido en varios de sus municipios como productor de Mezcal.

Puede considerarse como competencia desleal, la intención del Estado de Sinaloa cuando busca obtener con un costo insignificante y un esfuerzo minúsculo, la autorización para hacer uso de una denominación de origen respetada, reputada y con amplia aceptación en el gusto del público consumidor.

Como el mismo Estado de Sinaloa lo ha demostrado a través de la evidencia que ha hecho llegar a ese instituto, no existe propiamente industria 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, a través de aprovecharse del esfuerzo y sacrificio realizado primeramente por los "mezcaleros" oaxaqueños, por el Estado de Oaxaca, y también por el resto de estados de la República que cuentan con la distinción de la Denominación de Origen Mezcal.

Esta circunstancia no sólo se trataría de un acto sancionado por esa Autoridad Federal, que daría lugar a un acto contrario a los buenos usos y costumbres en la industria, sino que pone en una situación de franca desventaja a los legítimos productores de Mezcal, al tener que competir en el mercado con un producto que primeramente no cuenta con las características químicas, físicas y organolépticas con las que cuenta el Mezcal, ni con la exigencia que se impone a la producción del espirituoso, sino que el legítimo productor de Mezcal tiene que competir en un mercado donde aparece un productor de aguardiente de agave que no ha hecho mas que mínima inversión de tiempo, dinero y esfuerzo para forjar este signo distintivo.

Por lo tanto, debe ser harto cuidadoso ese instituto en determinar sobre la ampliación de la Denominación de Origen Mezcal, ya que esto bien puede resultar en favorecer un acto de competencia desleal, al permitir la entrada al mercado de actores que competirán con los ya existentes, en una posición cómoda y holgada, pudiendo incluso sacrificar sus costos en perjuicio de la estabilidad del mercado, al tener inversiones casi nulas con respecto al posicionamiento en el mercado de la Denominación de Origen Mezcal, posicionamiento que ha llevado hasta ahora mas de 20 años."

Previo a continuar con el análisis de la contestación que nos ocupa, es importante señalar que **ésta fue presentada fuera del plazo** conforme a lo establecido en los artículos 161 y 184 de la Ley vigente al momento de la presentación de la solicitud, no obstante, y a efecto de mejor proveer, se procede a realizar el análisis de las manifestaciones hechas valer, como a continuación se observa.

Tal y como lo reconoce el oponente, el artículo 153 de la Ley vigente al momento de la presentación de la solicitud, no es aplicable en el caso en concreto de una denominación de origen, ya que el mismo refiere y aplica únicamente en el caso de un registro de marca, por lo que no es posible actualizar el supuesto vertido por el objetante respecto a disminución del carácter distintivo de la denominación de origen Mezcal en los términos que plantea. Asimismo, respecto a los argumentos vertidos en cuanto a la afectación de la calidad del destilado de agave distinguido como Mezcal, la afectación al mercado de la denominación de origen Mezcal y en cuanto a la competencia desleal que afectaría a la denominación de origen Mezcal, que se realizaría con la ampliación de dicha denominación para el Estado de Sinaloa, contrario a lo manifestado, es

importante establecer que el Estado Mexicano es el titular de las denominaciones de origen del país, las cuales únicamente se podrán usar con la autorización que el mismo Estado conceda, a las personas físicas o morales que cumplan con los requisitos legales establecidos en la Ley de la materia, siendo así que es el propio Estado quien, regula, protege y concede el uso de las denominaciones de origen, de esta forma se garantiza que precisamente los consumidores no sean engañados en el comercio respecto al producto que consumen, así como que el producto cumpla con las normativa y evitar el uso de las denominaciones de origen por quien no tenga el uso de las mismas, evitando un uso discriminado de la denominación de origen, es decir, el reconocimiento de un territorio mediante una declaratoria de protección que cumple con las características de producción del producto, así como que este cumpla con los factores naturales y humanos que le dan origen dicho producto, así como su posterior uso, no puede producir una afectación en el mercado de los productos protegidos por una denominación de origen, ya que precisamente, ese uso concedido por el Estado es garantizado por el mismo, un producto protegido y reconocido con denominación de origen respalda el trabajo del productor que lo fabrica y le ofrece mayores beneficios económicos en la comercialización, evita la competencia desleal en el mercado y ofrece seguridad al comprador.

En este punto es importante resaltar que las denominaciones de origen, son el 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, así como son piezas importantes del desarrollo productivo y económico de muchas regiones y una muestra significativa de la riqueza natural y cultural de dicha región y por ende del país.

De igual forma resulta contrario a derecho establecer que el reconocimiento de un Estado como parte de una denominación de origen produzca competencia desleal, ya que precisamente con el reconocimiento mediante la declaración de protección, se está garantizando por parte del Estado Mexicano que ese territorio o municipio cumplió con todos y cada uno de los requisitos legales para considerarse dentro de la denominación de origen, siendo que la regulación en materia de uso de denominación de origen, prevé y busca evitar la competencia desleal pero por quien no tiene un derecho real y concedido por el Estado.

Ahora bien, la protección consiste en reconocer la existencia legal de la denominación de origen, en consecuencia, se aplican las disposiciones en materia de propiedad industrial para su reconocimiento, así como para reprimir la competencia desleal, impidiendo el uso no autorizado de la denominación de origen, y permitiendo sólo a los productores autorizados su uso, beneficiándose también los consumidores en general, pues se evita que éstos sean defraudados o engañados, asimismo, se impide que la denominación de origen se convierta en una designación usual o genérica, es decir, el reconocimiento del territorio del Estado de Sinaloa, en la denominación de origen Mezcal, no produciría afectación alguna al producto protegido por la misma, o produciría una competencia desleal entre sus productores, sino todo lo contrario, ya que se tendrá un producto regulado, garantizado y producirá un crecimiento económico en el territorio señalado.

De igual forma, respecto a los argumentos vertidos por el objetante en el sentido de los documentos presentados con la solicitud, argumentando que:

En el caso en concreto, se resalta que el C. Gobernador Constitucional del Estado de Sinaloa, aparentemente presenta bajo su propia firma un supuesto estudio técnico que pretende demostrar que existen los factores humanos, naturales y que además se obtiene en el territorio en comento un destilado de agave con las mismas características que el Mezcal.

Posteriormente en alcance presentado, se establece que el estudio técnico fue elaborado con apoyo de una persona moral de nombre Gutiérrez Paz y Cia. Asesores, S.A. de C.V.

De lo anterior se debe destacar que, como es de explorado derecho, si bien el Gobernador Constitucional del Estado de Sinaloa tiene fe pública, la tiene solo en el ejercicio de sus funciones de gobierno, por lo que endosar un documento de carácter técnico, en una materia que no tiene profesionalmente acreditada y presentarlo como base técnica para determinar sobre la ampliación de una denominación de origen, no tiene el valor suficiente como para causar ánimo alguno, ya que dicho estudio debe ser considerado por ese H. instituto como una mera opinión de carácter privado, emitida por un particular, ya que el C. Gobernador Constitucional no tiene facultades expresas por ley para presentar estudios de este tenor y por lo tanto, tanto su carácter como fe pública no pueden ser garantes del contenido de dicho estudio. Es así que el documento presentado por el C. Gobernador del Estado de Sinaloa ha sido presentado en clara infracción a los artículos 129 y 202 del Código Federal de Procedimientos Civiles, de aplicación supletoria a la Ley Federal de Procedimiento Administrativo, a su vez aplicable de forma directa a la Ley de la Propiedad Industrial aplicable en el momento de la firma de la solicitud.

Debe considerarse que la ley no faculta al C. Gobernador del Estado de Sinaloa a suscribir estudios técnicos preparados para la solicitud de ampliaciones al ámbito territorial de protección de una denominación de origen.

Ergo, tal documento no puede constituir prueba en virtud de lo dispuesto por el artículo 198 del Código Federal de Procedimientos Civiles aplicable.

Asimismo, debe señalarse que una sociedad anónima que carece de reconocimiento científico, técnico, académico y oficial como entidad de investigación, resultan en el fallo del Estado de Sinaloa para demostrar a través de los documentos exhibidos, que las circunstancias del orden natural y humano en los municipios señalados de Sinaloa, sean homogéneas con las áreas de protección de la denominación de origen, en especial la protegida a través de la resolución mediante la cual se otorgó protección a la Denominación de Origen Mezcal, publicada el 28 de noviembre de 1994, en el Diario Oficial de la Federación, para ser aplicada a la bebida alcohólica del mismo nombre, en la zona particularmente distinguida como la "Región del Mezcal", comprendiendo los municipios de Solâ de Vega, Miahuatlân, Yautepec, Santiago Matatlân Tlacolula, Ocotlân, Ejutla y Zimatlan.

Nótese que es el mismo solicitante de la ampliación a la Denominación de Origen Mezcal, quien en el proemio de su escrito fechado 2 de marzo del 2018, señala erradamente que representa los intereses de productores de "agave azul", entendiéndose por éste, el conocido agave azul tequilana Weber el cual se encuentra excluido entre los agaves aptos para producir Mezcal, de acuerdo con la declaratoria y Norma Oficial Mexicana vigente.

Por otra parte, el documento anexo a la solicitud, titulado "SOLICITUD DE INCLUSION DE MUNICIPIOS DEL ESTADO DE SINALOA EN LA DENOMINACION DE ORIGEN MEZCAL", se trata de un documento totalmente inatendible, ya que no esta signado, rubricado o identificado con algun autor. Siquiera se indica quién es el autor de él, esto en total contravención con la legislación aplicable.

Siendo así, de acuerdo con la legislación bien puede tratarse de la copia simple de un documento, ya que no puede reputarse de original al ser carente de firma y por ende no puede ser considerado como prueba suficiente para proceder, al haber duda no sólo de su contenido si no de su autoría.

Es así que de conformidad con el artículo 133 del Código Federal de Procedimientos Civiles se trata de un documento privado sin firma. Ya que el artículo 136 del mismo Código establece que los documentos privados deben ser exhibidos en original, lo que no aconteció en la especie, se debe resolver que dicho documento fue exhibido en contravención al artículo 198 de citado artículo, este documento no tiene valor alguno.

Al respecto y contrario a lo manifestado por el objetante, el estudio presentado por el Estado de Sinaloa, cumplió en su totalidad con los requisitos de Ley para ser tomado en consideración y mediante el cual se aportaron los elementos para acreditar que la solicitud de referencia cumplió con las formalidades de la Ley vigente al momento de la presentación de la solicitud, por lo que en este caso las manifestaciones del objetante no son suficientes para desvirtuar lo indicado.

Asimismo, y respecto a que, como se ha acreditado en la presente declaratoria, en el caso de la producción del mezcal, la Norma Oficial Mexicana **NOM-070-SCFI-2016, Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones**, establece y define en sus puntos, **3.14** y **3.17**, lo siguiente:

3.14. maguey o agave

Cualquier especie del género Agave.

3.17. Mezcal:

Bebida alcohólica destilada mexicana, 100 % de maguey o agave, obtenida por destilación de jugos fermentados con microorganismos espontáneos o cultivados, extraídos de cabezas maduras de magueyes o agaves cocidos, cosechados en el territorio comprendido por la Resolución (Ver 2.9).

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

El mezcal puede ser añadido de edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes permitidos por el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Ver 2.10).

De lo anterior se desprende que por definición el mezcal es *Bebida alcohólica destilada mexicana, 100 % de maguey o agave, obtenida por destilación de jugos fermentados con microorganismos espontáneos o cultivados, extraídos de cabezas maduras de magueyes o agaves cocidos, cosechados en el territorio comprendido por la Resolución*, asimismo, se define como maguey o agave, *Cualquier especie del género Agave*, por lo que para la elaboración, producción del mezcal se podrá utilizar cualquier tipo de agave, incluido y contrario a lo señalado "agave azul", entendiéndose por éste, el conocido agave azul tequilana Weber. Por lo que no es correcta la aseveración del objetante respecto que el agave señalado se encuentra excluido de la norma y de la declaratoria de protección.

De igual forma, respecto a las manifestaciones respecto que: *“Es así que, independientemente de la nula demostración que hizo del aparente derecho que reclama el Estado de Sinaloa para que se amplié hacia ciertos territorios de demarcaciones municipales de la Denominación de Origen Mezcal, simplemente por las flagrantes inconsistencias en el cumplimiento de lo previsto en el oficio 10265.322.1.0.01.2019 del 31 de mayo del 2019, la solicitud tendría que haber sido declarada abandonada y nunca haberse publicado en el Diario Oficial de la Federación, por lo que puede considerarse que se le está dando un trato desigual y privilegiado al Estado de Sinaloa frente al resto de los gobernados, además de estarse cayendo en flagrantes violaciones al debido proceso administrativo, causando incluso lesiones económicas al Erario Público.”*

Al respecto y contrario a lo manifestado el solicitante sí cumplió con los requisitos establecidos en el oficio 10265.322.1.0.01.2019 del 31 de mayo del 2019, así como anexando los documentos y pagos de derechos que se establecieron en dicho oficio, tal como consta en las constancias que integran el presente expediente, al cual el objetante tuvo acceso.

Asimismo, presentó para acreditar sus dichos las siguientes pruebas:

1) LA DOCUMENTAL, consistente en el informe jurídico titulado “INFORME JURIDICO ACERCA DE LAS IMPLICACIONES QUE CONLLEVA LA AMPLIACIÓN DE LA ZONA GEOGRAFICA DELIMITADA POR UNA DENOMINACIÓN DE ORIGEN”, redactado por el experto en denominaciones de origen e indicaciones geográficas Aitor Pomares Caballero, prueba que se valora con fundamento en lo previsto por los artículos 129, 197 y 202 del *Código Federal de Procedimientos Civiles*, de aplicación supletoria a la *Ley Federal de Procedimiento Administrativo*, la cual tiene valor probatorio pleno y de la que se desprende que: Las reglamentaciones relacionadas con las denominaciones de origen en Europa, coincidentemente con México, buscan que el producto protegido por una denominación de origen cumple con las exigencias de calidad y reputación.

2) INSTRUMENTAL DE ACTUACIONES, consistente en todo lo actuado en el presente expediente; prueba que se valora con fundamento en lo dispuesto en el artículo 200 del *Código Federal de Procedimientos Civiles*, de aplicación supletoria a la *Ley Federal de Procedimiento Administrativo*, de cuyo contenido se desprende que la misma no beneficia al promovente en el presente asunto.

3) LA PRESUNCIONAL LEGAL Y HUMANA, en todo lo que favorezca a sus intereses; teniendo pleno valor probatorio de acuerdo con lo dispuesto en el numeral 218 del *Código Federal de Procedimientos Civiles*, de cuyo contenido se desprende que la misma no beneficia al promovente en el presente asunto.

SEXTO.- 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 aquéllos, 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 que se oponen y señaladas no son suficientes para efectos de impedir la modificación solicitada por el Gobierno del Estado de Sinaloa, 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.

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 este sentido, se colige que la protección prevista por la Ley vigente al momento de la presentación de la solicitud, 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").

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"). . ."⁵

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 Sinaloa 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:

⁵ https://www.wto.org/spanish/tratop_s/trips_s/gi_background_s.htm

El artículo 166 de la Ley vigente al momento de la presentación de la solicitud, establecía que los términos de la declaración de protección a una denominación de origen podrían 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 en cita 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 Sinaloa.

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 Sinaloa 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, cumplió con lo establecido en la Ley vigente al momento de la presentación de la solicitud.

SÉPTIMO. - 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 Sinaloa se desprende 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 vigente al momento de la presentación de la solicitud;

3.- Del análisis de los documentos aportados, se desprendió que los siguientes municipios pertenecientes al Estado de Sinaloa: Mazatlán, Rosario, Concordia y San Ignacio, 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 cúmulo probatorio que obra en el expediente en estudio, 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 Sinaloa 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 Mazatlán, Rosario, Concordia y San Ignacio del Estado de Sinaloa, 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 resolución surtirá efectos el 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*, vigente al momento de la presentación de la solicitud; Décimo Transitorio del *Decreto por el que se expide la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial y se abroga la Ley de la Propiedad Industrial*; 1o., 2o., 3o. fracción V, inciso b), 4o., 5o., 7o. fracción III, 11 fracción II y 13 fracciones II y III del *Reglamento del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial*; 1o., 2o., 5o. fracción V, inciso b), 11 fracción III, 15 fracción II y 17 fracciones II y III de su Estatuto Orgánico, y 6 fracciones I y XXI y Tercero Transitorio del *Acuerdo delegatorio de facultades del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial*.

Ciudad de México, a 30 de septiembre de 2021.- La Directora Divisional de Marcas, **Paola Franco Abarca**.- Rúbrica.

(R.- 512099)