

INSTITUTO MEXICANO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

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

Al margen un 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 AGUASCALIENTES QUE EN LA MISMA SE INDICAN

El Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, con fundamento en los artículos 2 fracción V, 6 fracción III, 158, 159, 163, 164, 165, 166, 167 y 168 de la Ley de la Propiedad Industrial vigente al momento de la presentación de la solicitud y Quinto Resolutivo de la Resolución mediante la cual se otorga la protección prevista a la denominación de origen Mezcal, para ser aplicada a la bebida alcohólica del mismo nombre, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 28 de noviembre de 1994, procede a publicar en el Diario Oficial de la Federación, la modificación a dicha Resolución, en los siguientes términos:

I.- ANTECEDENTES

1.- El 28 de noviembre de 1994, se publicó en el Diario Oficial de la Federación, la resolución a través de la cual se emitió la Declaratoria de Protección de la Denominación de Origen "MEZCAL". Declaratoria que ha sido objeto de diversas modificaciones publicadas en el mismo órgano de difusión el 29 de noviembre de 2001, 3 de marzo de 2003, 22 de noviembre de 2012, 2 de octubre de 2015 y 24 de diciembre de 2015.

2.- Conforme a Declaratoria General de Protección, así como a sus posteriores modificaciones, actualmente se encuentran comprendidos en la región geográfica protegida 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, Cruilla, Jiménez y Méndez del Estado de Tamaulipas; Acuitzio, Aguililla, Ario, Buenavista, Charo, Chinicuila, Coalcomán de Vázquez Pallares, Cotija, Cojumatlán de Régules, Erongaricuaro, La Huacana, Tacámbaro, Turicato, Tzitzio, Hidalgo, Salvador Escalante, Morelia, Madero, Queréndaro, Indaparapeo, Tarímbaro, Tancitaro, Los Reyes, Tepalcatepec, Sahuayo, Marcos Castellanos, Jiquilpan, Venustiano Carranza y Vista Hermosa del Estado de Michoacán; San Luis de la Paz del Estado de Guanajuato, y Acajete, Acatlán de Osorio, Acatzingo, Acteopan, Ahuatlán, Ahuehuetitla, Ajalpan, Albino Zertuche, Altepexi, Amozoc, Aquixtla, Atexcal, Atlixco, Atoyatempan, Atzala, Axutla, Caltepec, Coatzingo, Cohetzala, Cohuecán, Coxcatlán, Coyomeapan, Coyotepec, Cuapiaxtla de Madero, Cuautinchan, Cuayuca de Andrade, Cuyoaco, Cuyulco, Chautla, Chietla, Chigmecatitlan, Chignahuapan, Chila, Chila de la Sal, Chinantla, Eloxochitlán, Epatlán, General Felipe Angeles, 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 Totoniltepec, San Miguel Ixtlán, San Pablo Anicano, San Pedro Yeloixtlahuaca, San Salvador Huixcolotla, San Sebastián Tlacotepec, Santa Catarina Tlaltempan, Santa Inés Ahuatempan, Santiago Miahuatlán, Santo Tomás Hueyotlipan, Tecali de Herrera, Tecamachalco, Tecamatlán, Tehuacán, Tehuizingo, 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, Totoniltepec de Guerrero, Tulcingo, Tzicatlacoyan, Vicente Guerrero, Xayacatlán de Bravo, Xicotlan, Xochitlán Todos Santos, Yehualtepec, Zacapala, Zapotitlán Salinas, Zautla, Zinacatepec y Zoquitlán del Estado de Puebla.

3.- Mediante escrito presentado ante este Instituto el 07 de octubre de 2016, el Estado de Aguascalientes, por conducto de su Gobernador Constitucional, Ing. Carlos Lozano de la Torre, solicitó la modificación de la Resolución mediante la cual se otorga la protección prevista a la denominación de origen Mezcal, para ser aplicada a la bebida alcohólica del mismo nombre, para incluir dentro de su región geográfica a los municipios de Aguascalientes, Asientos, Calvillo, Cosío, El Llano, Rincón de Romos y Tepezalá.

4.- Satisfechos los requisitos legales, este Instituto publicó en el Diario Oficial de la Federación el 25 de agosto de 2017, en términos del artículo 161 de la entonces vigente Ley de la Propiedad Industrial, el Extracto de la solicitud del gobierno del Estado de Aguascalientes, para modificar la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen Mezcal, otorgándose un plazo de dos meses, contados a partir de la fecha de su publicación, para que cualquier tercero que justificara su interés jurídico formulara observaciones u objeciones y aportara las pruebas que estimara pertinentes.

Dicha publicación constituye un hecho notorio, toda vez que el Diario Oficial de la Federación, tiene por función declarar en el territorio nacional las leyes, decretos, reglamentos, acuerdos, circulares, órdenes y demás actos, expedidos por los poderes de la Federación, a fin de que éstos sean aplicados y observados debidamente, conforme al artículo 2 de la Ley del Diario Oficial de la Federación y Gacetas Gubernamentales, y al tratarse de un acto administrativo de carácter general, expedido por este Instituto, publicado en dicha fuente de difusión oficial, éste produce plenos efectos jurídicos, en términos del artículo 4 de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo, por lo que la publicación se tiene por aquí reproducida como si a la letra se insertase.

5.- Mediante sendos escritos presentados ante este Instituto el 25 de octubre de 2017, diversos interesados realizaron manifestaciones y objeciones respecto a la solicitud de modificación a la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen "MEZCAL", planteada por el Estado de Aguascalientes, a saber:

- Baltazar Cruz Gómez, Mario Bohorquez Bustamante, Abel Nolasco Velasco, Rogelio Juan Hernández, José Luis Martínez Martínez, Israel Raymundo Antonio, Gonzalo Hernández López, Everardo García Salvador, Francisco Javier Pérez Cruz, Jaqueline Ruiz Reyes, Oscar Uriel Mendoza Ramos, Nicolás Cruz García, Fortino Lauro Ramos Florian, Rodolfo Martínez Antonio, Raúl Cortes Cortes, Miguel Sánchez Altamirano, así como los representantes legales de las personas morales: Terra Sacum, S.A. de C.V. (apoderado Federico Santos Ramos); Patronato Nacional de la Industria del Mezcal, A.C. (apoderado Román García Robles); Suministros Lácteos Feriu, S. de R.L. de C.V. (apoderado Juan José Jover Navarro); Vinícola del Altiplano, S.A. de C.V. (apoderado Víctor Manuel Lomelí Robles); Destilados Artesanales, S.A. de C.V., antes Productores Mezcales de Leyenda, S.C. de R.L. de C.V. (apoderado Fred Mauricio Estada Santillán); Mezcales de Calidad Don Aurelio Lamas, S.A. de C.V. (apoderado Aurelio Lamas Luna); Comité Sistema Producto Maguey Mezcal de Guerrero, A.C. (apoderado Rigoberto Acosta González); Destiladora Solemne, S.A. de C.V. (apoderado Paulino Emiliano Morales García); Productores de Maguey y Mezcal GUIEU-HSCUE, S.P.R. de R.L. (apoderada Teófila Gloria Tirado Cruz); Sombra Mezcal, S. de R.L. de C.V. (apoderada Elena María de los Ángeles Nuñez Orozco); Destilería Los Danzantes, S.A. de C.V. (apoderada Dioseline Liliana Matadamas Méndez); Global Maguey Azul, S.A. de C.V. (apoderado Ernesto Salomón Chagoya Cordero); Comercializadora y Envasadora de Mezcales de Oaxaca, S.A. de C.V. (apoderada Frida Méndez León Jiménez); LAAJSHDOOB S.P.R. de R.L. (apoderado Roberto Luis Hernández); Productores de Maguey y Mezcal Los Tres Reyes S.P.R. de R.L. (apoderado Alberto Morales Méndez); Pierde Almas, S.A. de C.V. (apoderado Víctor García Merino); Mezcal Beneva, S.A. de C.V. (apoderado Feliciano Gracida Aquino); Mezcaleros y Agaveros de Oaxaca, S.A. de C.V. (apoderado Ángel Tobías Hermida Ramos); Comercializadora Aromziur, S.A. de C.V. (apoderado Pedro Robert Ruíz Morales); Descendientes de Productores de Mezcal Don Mauro y Pedro López, S.P.R. de R.L. (apoderado Juanito Martínez Santiago); Mezcal La Venia, S.A. de C.V. (apoderado Celestino Sernas López); Grupo Yuu Baal, S.A. de C.V. (apoderado Jorge Alberto Ramírez Marquez); Destiladora de Mezcal Sanchez y Asociados, S. de R.L. de C.V. (apoderado Vicente Sánchez Parada); Casa Xipe, S.A. de C.V. (apoderado Fernando Santibañes Escobar); Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal, A.C. (apoderado Fernando Santibañes Escobar); Mezcal El Rey Zapoteco, S.A. de C.V. (apoderado José Augusto Hernández Escobar); Procesadora y Envasadora de Mezcales Artesanales, S.A. de C.V. (apoderado Oscar Uriel Mendoza Ramos); Ejemsky Entertainment, S.A. de C.V. (apoderado Eduardo Jesús Muñozcano Skidmore); Destilados de Alambique, S.A. (apoderado Roque Rogelio Olivares Lemarroy); Logística en Bebidas, S.A. de C.V. (Roque Rogelio Olivares Lemarroy); Comité Estatal de Productores de Maguey Mezcal de Puebla, A.C. (apoderado Aarón Alva Sánchez); Los Siete Misterios, S.A. de C.V. (apoderado Eduardo Mestre), y Sistema Producto Maguey Guanajuato, A.C. (apoderado Jorge Guajardo Hesles).
- Felipe Sernas Cortez, presidente municipal de Santiago Matatlán, Tlacolula, Oaxaca; Abelardo Ruiz Acevedo, presidente municipal de San Pablo Villa de Mitla, Tlacolula, Oaxaca; Fausto Díaz Montes, presidente municipal de Tlacolula de Matamoros, Oaxaca; Pantaleón Ruiz Martínez, presidente municipal de Teotitlán del Valle, Tlacolula, Oaxaca; y, Abel Sánchez Hernández, presidente municipal de San Bartolomé Quialana, Tlacolula, Oaxaca (representantes María Isabel Chagoya Méndez y Blanca Esther Salvador Martínez).
- Raymundo Chagoya Villanueva, presidente de la CANAIMEZ A.C. (representantes María Isabel Chagoya Méndez y Blanca Esther Salvador Martínez).
- Francisco Javier Pérez Cruz, presidente de la UNIÓN DE PRODUCTORES AGROPECUARIOS DEL DISTRITO DE EJUTLA DE CRESPO, S.P.R. DE R.L. (representantes María Isabel Chagoya Méndez y Blanca Esther Salvador Martínez).

- Alfredo Conde de la Cruz, presidente de INTEGRACIÓN DE LA CADENA PRODUCTIVA MAGUEY MEZCAL DE MÉXICO, A.C., (representantes María Isabel Chagoya Méndez y Blanca Esther Salvador Martínez).
- BEBIDAS EXCELENTES, S.A. DE C.V. (apoderado Raymundo Chagoya Villanueva); COMITÉ TURÍSTICO-ECONÓMICO CAMINOS EL MEZCAL, A. C. (apoderado Juan Carlos Méndez Zamora); CONSEJO ESTATAL DEL SISTEMA PRODUCTO MAGUEY MEZCAL, A.C. (apoderado Daniel López García), y LICORERA OAXAQUEÑA, S.A. DE C.V. (apoderado José López García).
- AGPCH, S.A. de C.V. (apoderado Roberto Arochi Escalante).
- Max Alberto Bolaños Correa, administrador único de ELIXIR DE AGAVE, S.A. DE C.V. (representantes María Isabel Chagoya Méndez y Blanca Esther Salvador Martínez).
- EXPRESIONES DE SABOR, S.A. de C.V. (administradora Isabel Bibiana Ortiz Silva); MAESTROS DEL MAGUEY Y MEZCAL MAL DE AMOR, S.A. de C.V. (administrador Alvaro Hernández Lorenzo); DESTILERÍA HABLAR CURA, S.R.L. DE C.V. (gerente general Luz Divina Altamirano Ruiz), así como BENITO SANTIAGO MARTÍNEZ; PLÁCIDO HERNÁNDEZ HERNÁNDEZ; JOSÉ LUIS HERNÁNDEZ HERNÁNDEZ; PEDRO GARCÍA VÁSQUEZ (representantes María Isabel Chagoya Méndez y Blanca Esther Salvador Martínez).

6.- 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 de la Propiedad Industrial, el 8 de agosto de 2018, se publicó en el Diario Oficial de la Federación, la resolución por la que se modificó la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen 'Mezcal', para incluir los municipios de Aguascalientes, Asientos, Calvillo, Cosío, El Llano, Rincón de Romos y Tepezalá, pertenecientes al Estado de Aguascalientes.

7.- Inconforme con el contenido de la actuación que resolvió en definitiva la solicitud de modificación a la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen "Mezcal", para incluir diversos municipios del Estado de Aguascalientes, publicada en el diario Oficial de la Federación el 8 de agosto de 2018, **BEBIDAS EXCELENTES, S.A. DE C.V.; CONSEJO ESTATAL DEL SISTEMA PRODUCTO MAGUEY MEZCAL, A.C. y LICORERA OAXAQUEÑA, S.A. DE C.V.**, interpusieron juicio contencioso administrativo ante el Tribunal Federal de Justicia Administrativa, mismo que fue sustanciado bajo el expediente 1784/18-EPI-01-10, y resuelto mediante sentencia del 23 de mayo de 2023, la cual, a su vez, fue dictada en cumplimiento a la ejecutoria emitida por el Octavo Tribunal Colegiado en Materia Administrativa de Primer Circuito en el juicio de amparo directo D.A. 399/2022.

8.- Por oficio del 16 de febrero de 2024, identificado con el folio 10265.330.3.0.001.2024, y visto lo resuelto en la sentencia de fecha 23 de mayo de 2023, emitida por la Sala Especializada en Materia de Propiedad Intelectual del Tribunal Federal de Justicia Administrativa en el juicio 1784/18-EPI-01-10, en cumplimiento a la ejecutoria dictada por el Octavo Tribunal Colegiado en Materia Administrativa de Primer Circuito en el juicio de amparo directo D.A. 399/2022, se pusieron a disposición del solicitante **GOBIERNO DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES**, los escritos descritos en el numeral 5 de los presentes antecedentes, con la finalidad de que se formulara la contestación que se considerara pertinente en relación a los argumentos y pruebas ofrecidas dentro del presente procedimiento, y tal como lo ordenó la Sala que conoció del juicio de referencia.

9. Por oficio del 9 de mayo de 2024, identificado con el folio 10265.330.3.0.002.2024, y visto lo resuelto en la sentencia de fecha 23 de mayo de 2023, emitida por la Sala Especializada en Materia de Propiedad Intelectual del Tribunal Federal de Justicia Administrativa en el juicio 1784/18-EPI-01-10, en cumplimiento a la ejecutoria dictada por el Octavo Tribunal Colegiado en Materia Administrativa de Primer Circuito en el juicio de amparo directo D.A. 399/2022, se requirió al Gobierno del Estado de Aguascalientes, exhibir las probanzas que considerara oportunas a fin de acreditar diversos factores que resultaban necesarios para resolver sobre la procedencia de la ampliación que se solicitó.

10.- Mediante sendos escritos presentados ante este Instituto el 10 de junio de 2024, el maestro Eduardo Aguilar Sierra, Titular de la Consejería Jurídica del Estado de Aguascalientes y representante de dicho Gobierno, compareció a formular manifestaciones a efecto de desvirtuar las observaciones formuladas por las distintas personas enunciadas en el numeral 5 de los presentes antecedentes.

11.- Mediante escrito presentado ante este Instituto el 14 de agosto de 2024, el maestro Eduardo Aguilar Sierra, Titular de la Consejería Jurídica del Estado de Aguascalientes y representante de dicho Gobierno, dio contestación al oficio del 9 de mayo de 2024, identificado con el folio 10265.330.3.0.002.2024, exponiendo los argumentos y ofreciendo las probanzas que a su consideración acreditaban y solventaban los requerimientos de la autoridad, a efecto de resolver la petición de modificación a la Declaratoria General de Protección de la Denominación de Origen "Mezcal".

12.- Por oficio 10265.330.2.0.001.2025, se hizo constar el desahogo de la prueba de inspección ocular, así como las actas y reportes inherentes a las visitas de verificación ofrecidas en el escrito de fecha 14 de agosto de 2024, por el Gobierno del Estado de Aguascalientes.

13.- Por oficio del 8 de abril de 2025, identificado con el folio 10265.330.3.0.001.2025, se pusieron a disposición de las partes interesadas, las actuaciones que conforman el expediente de modificación que nos ocupa, a fin que en un plazo de cinco días hábiles, formularan, por escrito, sus apuntes de alegatos, apercibidos que de no hacerlo, se tendría por precluido el derecho para tal efecto, en términos de lo establecido por el artículo 288 del Código Federal de Procedimientos Civiles, en relación con el 2º de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo.

El oficio de mérito fue notificado a través de su publicación en la Gaceta de la Propiedad Industrial, relativa a Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen, Ejemplar 1, lo anterior en términos de lo que al efecto prevén los artículos 18 y 19 de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial.

14.- Mediante escrito de fecha 16 de abril de 2025, el maestro Eduardo Ismael Aguilar Sierra, Titular de la Consejería Jurídica del Estado de Aguascalientes y representante de dicho Gobierno, dio contestación al oficio del 8 de abril de 2025, identificado con el folio 10265.330.3.0.001.2025, exponiendo los alegatos que a su derecho convienen.

Toda vez que ha concluido el plazo de formulación de alegatos, el expediente se encuentra debidamente integrado, y no existe ningún requisito, impedimento o pruebas pendientes por desahogar en términos de lo previsto por el artículo 162 de la Ley de la Propiedad Industrial, se procede a emitir la resolución que en derecho corresponde, a partir de los argumentos y razonamientos vertidos por el solicitante y los oponentes a la solicitud de modificación de la declaración general de protección de la Denominación de Origen "Mezcal", de acuerdo a los siguientes:

CONSIDERANDOS

PRIMERO. – Visto el escrito presentado ante este Instituto el 07 de octubre de 2016, el Gobierno del Estado de Aguascalientes, a través del Ing. Carlos Lozano de la Torre, en su calidad de Gobernador Constitucional, solicitó la modificación de la Declaratoria General de protección de la Denominación de Origen Mezcal, para incluir dentro de su región geográfica a los municipios de Aguascalientes, Asientos, Calvillo, Cosío, El Llano, Rincón de Romos y Tepezalá.

SEGUNDO. – Que conforme a la fracción III del artículo 158 de la Ley de la Propiedad Industrial vigente al momento de la presentación de la solicitud, la petición de modificación de la declaratoria general de protección de la Denominación de Origen "Mezcal", fue presentada por el Gobierno del Estado de Aguascalientes, en cuyo territorio se produce y elabora el producto que se pretende amparar.

La solicitud presentada el 07 de octubre de 2016, el Gobierno del Estado de Aguascalientes, a través del Ing. Carlos Lozano de la Torre, en su calidad de Gobernador Constitucional, cumplió con los requisitos establecidos por el artículo 159 de la Ley de la Propiedad Industrial, una vez que fue analizada en términos del artículo 160 del mismo ordenamiento legal.

Por lo anterior, la solicitud fue objeto de la publicación que mandataba la Ley, en su artículo 161, a efecto de que cualquier tercero que justificara su interés jurídico presentara su oposición a la solicitud de declaración de protección y formulara observaciones u objeciones respecto al cumplimiento de lo establecido en el artículo 159 de la Ley de la Propiedad Industrial vigente al momento de la presentación de la solicitud, en un plazo improrrogable de dos meses, contados a partir de la fecha de su publicación.

TERCERO.- En estricto cumplimiento a los efectos ordenados por la Sala Especializada en Propiedad Industrial en la sentencia del 23 de mayo de 2023, relativa al juicio 1784/18-EPI-01-10, se procede a dar contestación a los argumentos planteados y pruebas ofrecidas en el escrito de manifestaciones y objeciones presentado el 25 de octubre de 2017, por BEBIDAS EXCELENTES, S.A. DE C.V.; CONSEJO ESTATAL DEL SISTEMA PRODUCTIVO MAGUEY MEZCAL, A.C. y LICORERA OAXAQUEÑA, S.A. DE C.V., quienes en esencia, señalan lo que a continuación se indica:

- **CAPACIDAD DISTINTIVA:** Ampliar el ámbito territorial de protección de la Denominación de Origen "Mezcal" puede propiciar una dilución del signo distintivo, pues al favorecer que más productores produzcan el producto protegido con dicha denominación, generándose una mayor cantidad del producto en el mercado es más difícil que el público consumidor determine de manera objetiva su origen.

Del artículo 6, fracción III de la Ley de la Propiedad Industrial, se desprende que, efectivamente, la facultad del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial para tramitar y emitir declaratorias de protección a denominaciones de origen, es para protegerlas y conservarlas, y las modificaciones encaminadas a extender el territorio de protección contrario a fomentar ese reconocimiento y conservación, las debilita al dificultar que el público consumidor ubique con claridad el lugar de producción del producto.

- **AFECTACIÓN DE LA CALIDAD DEL DESTILADO DE AGAVE MEZCAL:** Las reglamentaciones relacionadas con las denominaciones de origen buscan que el productos protegido por estas figuras cumplan con las exigencias de calidad y reputación, por ello, señala el oponente, la ampliación de la zona geográfica protegida puede llevar a una pérdida del vínculo entre las características específicas del productos y aquellas inherentes al medio geográfico, incluyendo factores naturales y humanos, en su caso, de debe demostrar con amplitud y certeza que la ampliación de una denominación de origen no resulta en su menoscabo.

El Estado de Aguascalientes, debe acreditar la homogeneidad de los factores naturales y humanos que no desvirtúe o resulte en la perdida de calidad del producto, o bien, en un engaño o decepción de los consumidores respecto de los productos adquiridos.

Asimismo, el oponente cuestiona el estudio que al efecto realizó el Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco, A.C. (CIATEJ), particularmente, el estudio técnico justificativo para delimitar el área geográfica de producción del Mezcal en el Estado de Aguascalientes, pues a su consideración éste falla al demostrar que las circunstancias de orden natural y humano sean homogéneas con las áreas de protección reconocidas en la declaratoria de protección general del Mezcal, pues no están basadas en información y pruebas de laboratorio.

En este punto, el manifestante de las objeciones ofrece como prueba, cuatro reportes generados por científicos especialistas, con base en los cuales se pretende acreditar que no existen las condiciones geográficas, incluidos factores naturales y humanos, para que prospere la modificación a la declaratoria general de protección de la Denominación de Origen "Mezcal", planteada por el Gobierno del Estado de Aguascalientes.

- **AFECTACIÓN AL MERCADO:** Incrementar el ámbito de protección de la denominación de origen representa una devaluación en el valor que tienen los productores por su producto mezcalero, por el simple efecto de la oferta y a la demanda. La restricción en el factor territorial se traduce en una exclusividad del producto, lo que favorece el que éste se comercialice a un mayor precio, luego entonces, resulta lógico que una ampliación en el territorio protegido representa un menoscabo en la calidad y precio del producto.
- **COMPETENCIA DESLEAL:** Desde 1994, que fue publicada la declaratoria general de protección de la Denominación de Origen Mezcal, los productores, especialmente los de la llamada "Región del Mezcal" han trabajado arduamente para desarrollar con éxito el citado destilado de agave, invirtiendo incontables horas-hombre, recursos económicos y sociales.

El Estado de Aguascalientes, sin tener una tradición certera como productor de ningún destilado de agave, y una vez que el Mezcal elevó su grado de demanda, colocándose en el gusto del público consumidor, es que mostró interés en que algunos de sus municipios fueran reconocidos como productores de Mezcal, es decir, pretende colocar su producto con toda facilidad, sin haber desarrollado una industria propia.

En palabras del oponente, la intención o conducta del Estado de Aguascalientes podría calificar como competencia desleal, ya que, sin inversiones relevantes y esfuerzos prácticamente nulos, pretende hacer uso de una denominación de origen respetada y con amplia aceptación en el mercado.

- **EVIDENCIA EXHIBIDA POR EL ESTADO DE AGUASCALIENTES:** En este punto, el oponente nuevamente cuestiona el estudio realizado por el CIATEJ, exhibiendo, asimismo, un reporte con opiniones de cuatro acreditados científicos, que, en su opinión, marcan una referencia, pues a través de ellos, se evidencia técnica y científicamente la falta de método en la elaboración del citado reporte o estudio exhibido por el Estado de Aguascalientes, entre otros puntos, señala que de éste no se desprende que exista producción de algún destilado de agave que tenga las características del mezcal; que el mismo CIATEJ hace su propia bebida embriagante para dar elementos de convicción sobre la ampliación en la extensión del territorio protegido; que las pruebas que hace no son pertinentes ni apropiadas en la época el año en las que se realizaron, pues para eso hay temporadas establecidas para cada etapa del proceso; no presenta pruebas concluyentes respecto a la tradición en la fabricación de destilados de agave en el estado solicitante de la modificación; que el CIATEJ hace sus propias pruebas de laboratorio, cuando existen laboratorios autorizados para tal efecto,

aunado a que éstas no son representativas de la producción del Mezcal; se cuestiona la evidencia histórica, pues reitera que en Aguascalientes no existe evidencia de alguna bebida espirituosa obtenida a través de la destilación de las mieles del maguey; que, en su caso, el brebaje producido en dicho Estado no cumple con la NOM-070-SCFI-1994, finalizando con el argumento de que no existe estudio serio de la comparación del suelo o el agua donde crece o crecería el agave, como para determinar si comparte cualidades fisicoquímicas de los suelos de los Estados y municipios ya protegidos, particularmente, el estudio técnico justificativo para delimitar el área geográfica de producción del Mezcal en el Estado de Aguascalientes, pues a su consideración éste falla al demostrar que las circunstancias de orden natural y humano sean homogéneas con las áreas de protección reconocidas en la declaratoria de protección general del Mezcal, pues no están basadas en información y pruebas de laboratorio.

El 10 de junio de 2024, el maestro Eduardo Aguilar Sierra, Titular de la Consejería Jurídica del Estado de Aguascalientes y representante de dicho Gobierno, dio contestación a las manifestaciones y objeciones planteadas por BEBIDAS EXCELENTES, S.A. DE C.V.; CONSEJO ESTATAL DEL SISTEMA PRODUCTIVO MAGUEY MEZCAL, A.C. y LICORERA OAXAQUEÑA, S.A. DE C.V., señalando que:

1. Los Municipios objeto de la solicitud de modificación a la Declaratoria General de Protección, cuentan con los factores geográficos que materializan la presencia de las condiciones para producir la bebida de interés en condiciones tales para dar cumplimiento de las especificaciones de la NOM-070-SCFI-1994.
2. Argumenta la falta de interés jurídico de los manifestantes de las objeciones para oponerse a la solicitud de modificación, pues no se sitúan en ninguno de los supuestos previstos por los artículos 158 y 166 de la Ley de la Propiedad Industrial.
3. No existe una afectación a los productores que cuentan con autorización de uso, ni a aquellos que intervienen en la cadena productiva, ya que no se les impide realizar sus actividades, ni se les resta prestigio, ni tampoco se afecta a los consumidores, pues, en su caso, la producción del mezcal seguirá los procedimientos que garanticen que el producto es mezcal, preservando, asimismo, su calidad.
4. El estudio técnico sustenta las condiciones requeridas y necesarias para la inclusión de los municipios objeto de la correspondiente solicitud de modificación, por lo tanto, es claro que se han cumplido con los requisitos formales y sustantivos para el reconocimiento y modificación de la declaratoria general de protección de la Denominación de Origen Mezcal.
5. En caso de que los oponentes consideren que dicho estudio está basado en una realidad fáctica diversa, les correspondía probar la actualización de dicha realidad, sin que opiniones técnicas cumplan con dicha calidad.
6. El grado de distintividad del producto no es determinado o determinable por la autoridad, antes bien, está dado por una realidad.
7. Cuando se acreditan las condiciones para la existencia del producto, no podrá argumentarse una afectación a los consumidores, contrario a ello, habrá una competencia leal, en condiciones de equidad, con el beneficio de que el público consumidor tendrá acceso a una mayor oferta, sin poner en riesgo la calidad de la bebida, pues una vez modificada la zona geográfica de protección, invariablemente se tendrá que acreditar en cumplimiento de la Norma Oficial Mexicana.

En relación con las manifestaciones y objeciones planteadas, es preciso señalar que las denominaciones de origen gozan de una tutela mayor de protección, precisamente por conformar un derecho exclusivo de utilización dentro del tráfico económico, que no corresponde únicamente a una persona física o moral, antes bien, todos los que produzcan o elaboren el producto objeto de protección, cumpliendo con la reglamentación impuesta para tal efecto, podrán hacer uso de ese signo distintivo, sin que ello implique una dilución del mismo, y mucho menos una competencia desleal entre los diversos interesados, pues en la medida en que la denominación goce de reconocimiento y reputación, el beneficio será para todos los productores, pues éstos serán traducidos en mayores ingresos económicos.

Ahora bien, la preferencia de consumo entre un producto producido en un territorio y otro, dependerá de factores diversos, como publicidad, presentación del producto, probablemente la región donde éste sea producido o, incluso, en el posicionamiento que, en su caso, se tenga de la marca con la cual se identifique dicha bebida, sin que ninguno de ellos menoscabe la calidad del producto, pues en términos generales, una vez que se determina una declaratoria de protección o, bien, una modificación a la misma, el proceso de producción debe apegarse a la reglamentación prevista en tal sentido, existiendo mecanismos y controles que los Órganos competentes podrán emplear para garantizar dicha circunstancia.

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, 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.

En este sentido, la competencia desleal que se pretende evitar y combatir, no debe ser entendida en el sentido de que una ampliación o modificación en la declaratoria general de protección de una denominación de origen, estaría actualizándola, sino contrario a ello, es cuidar, vigilar y prohibir que agentes ajenos al territorio protegido identifiquen una bebida con dicho nombre cuando éstos no se han sometido al procedimiento y cumplimiento de la reglamentación aplicable.

En este mismo sentido, resulta importante señalar que, si el opositor considera o consideraba que una modificación de la declaratoria de protección de una denominación de origen, puede ser traducida en competencia desleal, entonces, debió haber hecho valer sus derechos en contra de las disposiciones que facultan a la autoridad para llevar a cabo tal actuación, sin que ésta vía sea la idónea para tal objetivo.

Es importante resaltar que la calidad, no implica que todos los productos amparados por una misma denominación de origen deban ser homogéneos o idénticos, pues como es de saberse los procedimientos artesanales usados en la elaboración de éstos, dan a cada producto una identidad propia.

En referencia a las objeciones relativas a la posible dilución de la denominación Mezcal, se precisa que la protección a la Denominación de Origen Mezcal fue solicitada en 1994 ante la entonces Secretaría de Comercio y Fomento Industrial, hoy Secretaría de Economía, por la Cámara Nacional de la Industria del Mezcal A.C., para amparar el aguardiente destilado de la planta de agave, conocida con el mismo nombre. La Resolución mediante la cual se otorga la protección prevista a la denominación de origen Mezcal, para ser aplicada a la bebida alcohólica del mismo nombre, se publicó el Diario Oficial de la Federación el 28 de noviembre de 1994.

En este sentido, se colige que la protección prevista por la Ley de la Propiedad Industrial, relativa a la Denominación de Origen de Mezcal, se realizó mediante declaratoria, para ser aplicada a la bebida alcohólica del mismo nombre y cuya titularidad le corresponde al Estado Mexicano, conforme al artículo 167 de la citada ley.

Cabe señalar que dicha Denominación de Origen se encuentra protegida en los Países Parte del Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional del treinta y uno de octubre de mil novecientos cincuenta y ocho, revisado en Estocolmo el catorce de julio de mil novecientos sesenta y siete y modificado el veintiocho de septiembre de mil novecientos setenta y nueve, y su Reglamento adoptado el cinco de octubre de mil novecientos setenta y seis, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 23 de marzo de 2001, conforme a su Artículo Primero.

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

El Arreglo de Lisboa se implementó para atender la necesidad de disponer de un sistema internacional que facilitara la protección de una categoría especial de indicaciones geográficas, es decir, las "denominaciones de origen", en países distintos del país de origen mediante su registro en la Oficina Internacional de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual.

De acuerdo con 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 reconoció, por lo que ésta no 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")."

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 modificación a la Declaratoria de Protección de la Denominación de Origen Mezcal, bajo ninguna circunstancia puede traducirse en una dilución de dicho signo, máxime cuando la misma legislación prevé la posibilidad de dicha modificación, pues se entiende que el procedimiento para llevar a cabo tal modificación está sujeto al cumplimiento de los requisitos necesarios que garanticen que el producto en cuestión seguirá gozando de una calidad determinada con base en la zona geográfica donde se produce, incluyendo y convergiendo en dicho proceso los factores naturales y humanos que inciden en su resultado, requerimientos que son los mismos para todos los interesados, es decir, desde quien solicitó la declaratoria primigenia como aquél que planteó una modificación en la actualidad, tendrá que acreditar el cumplimiento de los requerimientos que para tal efecto establece la legislación que resulte aplicable.

En este orden, el cumplimiento y vínculo de los factores geográficos (humanos y naturales) no están enfocados a demostrar un menoscabo a la calidad y reputación de la denominación de origen objeto de modificación, antes bien, éstos deben estar encaminados a demostrar el cumplimiento de los requerimientos legales, pues con su cabal cumplimiento es que se garantizan las exigencias de calidad y reputación argumentadas por el hoy oponente.

Ahora bien, las manifestaciones encauzadas a cuestionar el estudio técnico realizado por el CIATEJ, devienen improcedentes, pues éste sí cumple con los extremos necesarios para acreditar que en los municipios objeto de la modificación que ahora nos ocupa, se cumplen las condiciones históricas y geográficas (incluidos factores naturales y humanos), para modificar y ampliar la zona de protección a los municipios de Aguascalientes, Asientos, Calvillo, Cosío, El Llano, Rincón de Romos y Tepezalá todos pertenecientes al Estado de Aguascalientes.

Incluso, cabe señalar que el citado centro de investigación, aunque no sea propiamente un organismo certificador en la industria del mezcal, sí goza de reconocimiento por la calidad en sus actividades y servicios en el ámbito de alimentos y bebidas, es decir, los estudios que realiza son serios, estructurados, calificados y contundentes.

Ahora bien, respecto al informe jurídico rendido por el señor Aitor Pomares Caballero; así como a las opiniones del doctor Pablo Samuel Schabes Retchkiman, y las doctoras María Eugenia Meneses Álvarez, la Dra. Ana María Leal Díaz, La Dra. Aleyda Pérez Herrera, cabe señalar que los mismos no resultan idóneos a efecto de desvirtuar, desacreditar y anular el estudio técnico justificativo realizado por el CIATEJ, pues mientras éste se emitió con base en un estudio metodológico estructurado, que acredita, efectivamente, el cumplimiento de los requerimientos necesarios para la emisión de la declaratoria de modificación, aquellos se traducen en meras opiniones e informes rendidos por las personas de referencia, que si bien es cierto están relacionadas con el tema de análisis, también lo es que carecen del rigor técnico y científico suficiente para desvirtuar el estudio realizado por el CIATEJ,

- Informe jurídico rendido por el señor Aitor Pomares Caballero.

Detalla el marco jurídico que regula la figura de la denominación de origen en la Unión Europea, relatando, brevemente, el procedimiento y requisitos que se deben cumplir para una modificación consistente en ampliación de la zona geográfica protegida, mencionando la importancia que representa el Pliego de Posiciones o Expediente Técnico. Enfatiza que la ampliación de una zona geográfica protegida es especialmente sensible, pues son las que podrían tener mayor repercusión en el vínculo entre el producto y su origen geográfico, y que por ello tienen una tramitación más extensa. Menciona que entre mayor sea la zona de protección, mayor será la dificultad de justificar una homogeneidad en las características de los productos.

En relación con el anterior informe, cabe señalar que el mismo, si bien es cierto aporta ciertas pautas para la conveniencia en la modificación por ampliación de una declaratoria de protección de una denominación de origen, también lo es que con el mismo no contiene elementos suficientes que resten valor o desvirtúen las consideraciones históricas, técnicas, geográficas, humanas y naturales que se acreditaron con el estudio realizado por el CIATEJ, a efecto de sustentar y justificar la solicitud de modificación planteada por el Gobierno del Estado de Aguascalientes. Consideraciones que hoy día, se encuentran confirmadas y reforzadas por las visitas de verificación que practicó esta autoridad, y que se encuentran glosadas en el expediente que se abrió con la petición que nos ocupa.

- Opinión rendida por el Dr. Pablo Samuel Schabes Retchkiman.

Señala que después de una revisión, le parece que la solicitud de ampliación de la Denominación de Origen, le parece poco seria, máxime cuando no se demuestra la producción del mezcal, por no poseer oficialmente la denominación de origen mezcal. Apunta que el fundamento científico, histórico y cultural para solicitar la ampliación de la denominación es deficiente debido a que no se produce mezcal dentro del territorio de Aguascalientes. Cuestiona la bibliografía empleada en el estudio técnico, por injustificada, inasequible y/o irrelevante. Menciona que se trata de un estudio meramente especulativo, sin sustento en una realidad. Que no existen muestras representativas de los agaves de los que se obtiene el mezcal. Realiza diversos cuestionamientos en cuanto a las variedades de las plantas de agave empleadas para el estudio. Que las condiciones de clima y humanas en las que se practicó el estudio no fueron las idóneas. Señala que los análisis de carácter fisicoquímico no cumplen con la NOM -070-SCFI-1994. No existe estudio comparativo de la tierra donde crecerá o crecería el agave.

Respecto al citado estudio, cabe señalar que el mismo carece de idoneidad para desvirtuar el estudio técnico justificativo emitido por el CIATEJ, básicamente porque el mismo contiene meras consideraciones dogmáticas, sin sustento científico ni un método estructurado. No existe bibliografía, ni análisis especializados que comprueben lo expuesto y que contradigan los resultados vertidos en el estudio exhibido por el gobierno solicitante de la modificación.

- Opinión rendida por la Dra. María Eugenia Meneses Álvarez.

Señala que no se cuenta con un análisis de composición de tierra, y que las características de suelo en Aguascalientes son muy diferentes a las del suelo en los estados que ya cuentan con el reconocimiento de la denominación de origen. Menciona que el mezcal en la planta piloto se baso en un proceso convencional para obtener mezcal en ellos estados de Zacatecas, Guanajuato y San Luis Potosí, pero que no se menciona un manual de procedimientos específico para su realización. Enfatiza la importancia de realizar las pruebas en condiciones climáticas similares. Menciona el impacto en el bajo contenido alcohólico del mosto, ya que el proceso de fermentación es básico para la composición química del producto. Señala que no existe una verdadera estandarización de los métodos de producción.

El citado estudio carece de idoneidad para desvirtuar el estudio técnico justificativo emitido por el CIATEJ, básicamente porque el mismo contiene meras consideraciones dogmáticas, sin sustento científico ni un método estructurado. No existe bibliografía, ni análisis especializados que comprueben lo expuesto y que contradigan los resultados vertidos en el estudio exhibido por el gobierno solicitante de la modificación.

- Opinión rendida por la Dra. Ana María Leal Díaz.

En términos generales, la opinión de la doctora Leal está enfocada en señalar que los resultados de los análisis practicados por el CIATEJ, y que forman parte del estudio técnico justificativo para la modificación solicitada, no son exhaustivos e incluso en ocasiones tienden a la imparcialidad para sustentar que el territorio de los municipios de interés cuenta con las características necesarias para la producción del mezcal en términos de lo que al efecto prevé la NOM-070-SFCI-1994. Que existen muestras que provienen de territorios que no se encuentran protegidos por la declaratoria de protección. Los mismo sucede con las especificaciones de alcoholes y metanol, que no están acordes a la citada norma oficial. Menciona que, de acuerdo con los reportes de los investigadores, el Estado de Aguascalientes no cuenta con el personal calificado ni las condiciones para iniciar producción de mezcal.

El citado estudio carece de idoneidad para desvirtuar el estudio técnico justificativo emitido por el CIATEJ, básicamente porque el mismo contiene meras consideraciones dogmáticas, sin sustento científico ni un método estructurado. No existe bibliografía, ni análisis especializados que comprueben lo expuesto y que contradigan los resultados vertidos en el estudio exhibido por el gobierno solicitante de la modificación.

- Opinión rendida por la Dra. Aleyda Pérez Herrera.

En principio la doctora Pérez menciona que los parámetros químicos evaluados debieron hacerse con la NOM-070-SCFI-2016. Que el CIATEJ no es el laboratorio recomendado para realizar los análisis químicos. Que se debió hacer análisis también Agave angustifolia. Que no existen objetivos claros y tampoco metodología. Que se debe detallar el tipo de muestreo empleado en la comparativa del mezcal elaborado en la planta piloto. Que es fundamental realizar el estudio en una temporada que arroje resultados fiables y que sea comparable al proceso de elaboración de mezcales de otros estados que cuentan con protección de la denominación de origen. Que el contenido alcohólico del destilado fue por debajo de la media establecida en la norma. Los estudios son deficientes, al igual que la metodología utilizada.

En consideración de esta autoridad, el citado estudio carece de idoneidad para desvirtuar el estudio técnico justificativo emitido por el CIATEJ, básicamente porque el mismo contiene meras consideraciones dogmáticas, sin sustento científico ni un método estructurado. No existe bibliografía, ni análisis especializados que comprueben lo expuesto y que contradigan los resultados vertidos en el estudio exhibido por el gobierno solicitante de la modificación.

Una vez analizados los argumentos expuesto por los oponentes, así como valoradas las pruebas ofrecidas, es dable concluir que los mismos no son suficientes para determinar que el estudio practicado por el CIATEJ, y exhibido en la solicitud de modificación planteada por el Gobierno de Aguascalientes carece de los elementos necesarios para justificar la petición de este último, antes bien, el mismo cumple con la metodología y análisis correspondientes que acreditan el cumplimiento de las condiciones históricas y geográficas, incluidos los factores naturales y humanos, necesarias para acreditar que en los municipios de Aguascalientes, Asientos, Calvillo, Cosío, El Llano, Rincón de Romos y Tepezalá, es viable la producción de la bebida identificada como Mezcal, protegida a través de su correspondiente declaratoria.

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

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

Reiterando que los argumentos de los oponentes en relación a que no existe un estudio o investigación científica ni pruebas contundentes de los estudios efectuados, son insuficientes para acreditar su dicho, concluyéndose que la solicitud del Estado de Aguascalientes para modificar la Resolución mediante la cual se otorga la protección prevista a la denominación de origen Mezcal, para ser aplicada a la bebida alcohólica del mismo nombre, cumple con lo establecido en la Ley de la Propiedad Industrial.

En la misma línea, tenemos que los argumentos expresados por el representante del gobierno del Estado de Aguascalientes, respecto de las manifestaciones de objeción, reiteran que su solicitud de modificación cumple con todos los requerimientos legales exigidos por la Ley de la materia, así como que el estudio técnico ofrecido acredita y justifica a cabalidad su petición.

Siguiendo con el estudio de los escritos de manifestaciones y observaciones tenemos que Baltazar Cruz Gómez, Mario Bohorquez Bustamante, Abel Nolasco Velasco, Rogelio Juan Hernández, José Luis Martínez Martínez, Israel Raymundo Antonio, Gonzalo Hernández López, Everardo García Salvador, Francisco Javier Pérez Cruz, Jaqueline Ruiz Reyes, Oscar Uriel Mendoza Ramos, Nicolás Cruz García, Fortino Lauro Ramos Florian, Rodolfo Martínez Antonio, Raúl Cortes Cortes, Miguel Sánchez Altamirano, así como los representantes legales de las personas morales: Terra Sacum, S.A. de C.V. (apoderado Federico Santos Ramos); Patronato Nacional de la Industria del Mezcal, A.C. (apoderado Román García Robles); Suministros Lácteos Feriu, S. de R.L. de C.V. (apoderado Juan José Jover Navarro); Vinícola del Altiplano, S.A. de C.V. (apoderado Víctor Manuel Lomelí Robles); Destilados Artesanales, S.A. de C.V., antes Productores Mezcales de Leyenda, S.C. de R.L. de C.V. (apoderado Fred Mauricio Estada Santillán); Mezcales de Calidad Don Aurelio Lamas, S.A. de C.V. (apoderado Aurelio Lamas Luna); Comité Sistema Producto Maguey Mezcal de Guerrero, A.C. (apoderado Rigoberto Acosta González); Destiladora Solemne, S.A. de C.V. (apoderado Paulino Emiliano Morales García); Productores de Maguey y Mezcal GUIEU-HSCUE, S.P.R. de R.L. (apoderada Teófila Gloria Tirado Cruz); Sombra Mezcal, S. de R.L. de C.V. (apoderada Elena María de los Ángeles Nuñez Orozco); Destilería Los Danzantes, S.A. de C.V. (apoderada Dioseline Liliانا Matadamas Méndez); Global Maguey Azul, S.A. de C.V. (apoderado Ernesto Salomón Chagoya Cordero);

Comercializadora y Envasadora de Mezcales de Oaxaca, S.A. de C.V. (apoderada Frida Méndez León Jiménez); LAAJSHDOOB S.P.R. de R.L. (apoderado Roberto Luis Hernández); Productores de Maguey y Mezcal Los Tres Reyes S.P.R. de R.L. (apoderado Alberto Morales Méndez); Pierde Almas, S.A. de C.V. (apoderado Víctor García Merino); Mezcal Beneva, S.A. de C.V. (apoderado Feliciano Gracida Aquino); Mezcaleros y Agaveros de Oaxaca, S.A. de C.V. (apoderado Ángel Tobías Hermida Ramos); Comercializadora Aromziur, S.A. de C.V. (apoderado Pedro Robert Ruíz Morales); Descendientes de Productores de Mezcal Don Mauro y Pedro López, S.P.R. de R.L. (apoderado Juanito Martínez Santiago); Mezcal La Venia, S.A. de C.V. (apoderado Celestino Sernas López); Grupo Yuu Baal, S.A. de C.V. (apoderado Jorge Alberto Ramírez Marquez); Destiladora de Mezcal Sanchez y Asociados, S. de R.L. de C.V. (apoderado Vicente Sánchez Parada); Casa Xipe, S.A. de C.V. (apoderado Fernando Santibañes Escobar); Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal, A.C. (apoderado Fernando Santibañes Escobar); Mezcal El Rey Zapoteco, S.A. de C.V. (apoderado José Augusto Hernández Escobar); Procesadora y Envasadora de Mezcales Artesanales, S.A. de C.V. (apoderado Oscar Uriel Mendoza Ramos); Ejemsky Entertainment, S.A. de C.V. (apoderado Eduardo Jesús Muñozcano Skidmore); Destilados de Alambique, S.A. (apoderado Roque Rogelio Olivares Lemarroy); Logística en Bebidas, S.A. de C.V. (Roque Rogelio Olivares Lemarroy); Comité Estatal de Productores de Maguey Mezcal de Puebla, A.C. (apoderado Aarón Alva Sánchez); Los Siete Misterios, S.A. de C.V. (apoderado Eduardo Mestre), y Sistema Producto Maguey Guanajuato, A.C. (apoderado Jorge Guajardo Hesles), en su escrito de observaciones, señalaron que:

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

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

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

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

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

- Asimismo, se argumenta que en el citado dictamen no se alude al cultivo de Maguey, sólo refiere cultivos representativos como son: maíz, frijol y algunas hortalizas, por ende se acepta que no se siembra Maguey; no se mencionan que existen magueyes silvestres como parte de la diversa vegetación a la que se alude; no hay una industria y/o explotación comercial, puesto que en el estudio se señala, sin establecer el sustento de ello, que prevalece el cultivo de agave, pero no especifica el tipo, tampoco se efectúa referencia de su uso para la producción destilados; se presume la

correlación de condiciones agroecológicas pero no se acredita la misma; de la verificación de la información a través de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA), no aparecen datos relacionados con la siembra de maguey en el Estado de Aguascalientes; de la consulta de la página del Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI), por ser éste el Órgano Oficial del Gobierno Federal, no se encontró que en el Estado de Aguascalientes exista actividad relacionada con la siembra del maguey, por el contrario hay información precisa de que los principales productos agrícolas son: la guayaba, el maíz forrajero, la lechuga y la uva; de ser cierto que la tierra fuera propicia para la siembra del maguey, éste ya hubiera crecido naturalmente, lo que no ha acontecido puesto que no existen condiciones, para el desarrollo de esta planta; no se aporta prueba alguna de la existencia de ocho tipos de agave, ni de las dos casos de maguey reconocidas para mezcal, sin que aparezcan bases que establezcan su presencia en el Estado, ni de especies silvestres.

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

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

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

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

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

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

Al respecto cabe señalar que en el estudio técnico elaborado por el CIATEJ, se manifestó que en el Estado de Aguascalientes no se encontraron productores en activo de mezcal, por lo que fue necesario obtener muestras de destilados de agave para ser evaluados con los existentes en el mercado y que se fabrican en zonas aledañas, considerando que el Estado de Aguascalientes colinda con el Estado de Zacatecas y es próximo con el Estado de Guanajuato, ambos estados integrantes de la zona geográfica amparada por la Denominación de Origen Mezcal, y una muestra fue proporcionada por la empresa La Bodega del Mezcal, de origen hidrocálido, establecida originalmente en el municipio de El Llano y que por entrar en conflicto con la Denominación de Origen Mezcal tuvo que emigrar al Estado de Zacatecas, donde actualmente se elabora este producto.

Los mezcales de muestra fueron elaborados con la misma especie de agave, que correspondió al *Agave salmiana*, asimismo, dicho estudio técnico señaló que fue elaborado un lote de destilado en la planta piloto del CIATEJ y se utilizó la planta *Agave salmiana*, colectado de una plantación promovida por la Gerencia Estatal de la Comisión Nacional Forestal (CONAFOR), perteneciente al ejido Puerto de la Concepción, en el municipio de Tepezalá, en el Estado de Aguascalientes, esto con el fin de evaluar su potencial como materia prima para producir mezcal.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Finalmente, se considera oportuno mencionar que los manifestantes de las observaciones antes analizadas promovieron juicio contencioso administrativo, tramitado en el expediente 1772/18-EPI-01-12, mismo que fue resuelto mediante sentencia de fecha 31 de marzo de 2022, a través de la cual se reconoció la validez del acto impugnado, consistente en la modificación de la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen Mezcal, planteada por el Gobierno del Estado de Aguascalientes.

Ahora bien, 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, presentadas el 25 de octubre de 2017, por los representantes legales de: Expresiones de Sabor, S.A. de C.V.; Maestros del Maguey y Mezcal Mal de Amor, S.A. de C.V.; Destilería Hablar Cura, S.R.L. de C.V.; Benito Santiago Martínez; Plácido Hernández Hernández; José Luis Hernández Hernández; Pedro García Vásquez, e Integración de la Cadena Productiva Maguey Mezcal de México, A.C., Felipe Sernas Cortez, Abelardo Ruiz Acevedo, Fausto Díaz Montes, Pantaleón Ruiz Martínez, y Abel Sánchez Hernández; CANAIMEZ, A.C.; Unión De Productores Agropecuarios Del Distrito De Ejutla De Crespo, S.P.R. DE R.I.; Integración de la Cadena Productiva Maguey Mezcal De México, A.C.; Elixir de Agave, S.A. DE C.V., así como AGPCH, S.A. de C.V, en los cuales señalaron como principales argumentos los siguientes:

- a) Que no debe extenderse la ampliación del uso de la denominación de origen del mezcal al Estado de Aguascalientes, puesto que al generalizar el uso de la palabra mezcal a bebidas de agave producidas fuera de la región del mezcal, el consumidor ya no podrá distinguir el tipo de destilado de agave que consume lo cual lo confundirá, ya que la denominación de origen tiene por finalidad evitar la competencia desleal al individualizar los productos en función de la región o lugar de producción.
- b) Que al ampliar la denominación de origen Mezcal se generará un abaratamiento del precio y con ello la reducción del plusvalor que hasta el momento ha alcanzado el mezcal a nivel global, lo que reducirá su comercialización, la reducción de la calidad del producto en detrimento de su buena reputación ya que se perderá el sentido tradicional inmerso en los procesos productivos como en los insumos regionales vinculados a la geografía y elementos naturales de una región, y se pasarán por alto los aspectos históricos de las etnias de las regiones que actualmente cuentan con la denominación de origen, y con ello a una generalización de la denominación Mezcal, lo que puede llevar a que los Estados de la comunidad internacional puedan incluso retirar el reconocimiento de la denominación de origen por llegar a considerarse genérica.

- c) Que el estudio técnico presentado por el Estado de Aguascalientes ha replicado los datos técnicos de otros estados, por ende, no existió una investigación científica como tal.
- d) Que dado lo anterior, el Instituto debe desechar y negar la solicitud de modificación a la Declaratoria General de Protección de la Denominación de Origen Mezcal, presentada por el Estado de Aguascalientes, por estricto respeto a la zona geográfica originalmente autorizada.
- e) Que la ampliación solicitada para incluir municipios pertenecientes al Estado de Aguascalientes en la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen Mezcal, debe negarse, en virtud de que deben tomarse en cuenta los derechos adquiridos de los distintos productores, importadores, distribuidores y comercializadores de la industria de las bebidas alcohólicas destiladas de agave amparadas por la Denominación de Origen Mezcal, para evitar que la denominación "mezcal" se diluya y, en consecuencia, que se vuelva genérica para designar un tipo de bebida alcohólica destilada de agave, ya que se pone en riesgo el alto valor y crédito mercantil que respecto del Mezcal ha sido generada en el sector de las bebidas alcohólicas por los productores actuales de Mezcal.
- f) Que las denominaciones de origen de un producto conserven su condición de signo distintivo, es indispensable que el público consumidor identifique y asocie el producto con su origen geográfico y de ahí las cualidades asociadas a éste. Lo anterior no puede garantizarse si se continúa ampliando la región geográfica amparada por la de Denominación de origen "Mezcal". Por ello, es indispensable que se niegue la modificación de la Declaración General de protección respectiva.
- g) Que la autorización de la ampliación en el ámbito territorial de protección de la denominación de origen Mezcal, puede favorecer la dilución del signo distintivo, porque se favorece a que más productores elaboren el producto con la denominación protegida, por ende, a que exista una mayor cantidad de dicho producto en el mercado, y resulte para el consumidor nacional o extranjero, más difícil de determinar de manera objetiva el sitio de origen del producto.
- h) Que la Denominación de Origen Mezcal, se encuentra en riesgo de perder su capacidad distintiva al permitirse la extensión del territorio definido para producir este destilado de agave, según lo confirma el documento del Centro de Investigaciones y Asistencia en Tecnología y diseño del Estado de Jalisco A.C. (CIATEJ), en el cual se utiliza el término "mezcal" como un sustantivo común para llamar a un destilado de agave, y del análisis minucioso del documento creado por CIATEJ, pudiera desprenderse que los estudios y su representación tienden a favorecer el interés del solicitante, en vista de que al obtener las muestras para realizar estudios, no se obtuvieron éstas en forma suficiente ni de todos los municipios interesados, por lo que no hay pruebas contundentes de los estudios realizados.
- i) Que en el Estado de Aguascalientes no existe una industria propiamente productora de un destilado de agave que tenga características similares al Mezcal, en la mayoría de los municipios que están interesados en la extensión de la Denominación de Origen Mezcal, y pretende construir y desarrollar una industria que prevé exitosa y atractiva para la inversión, lo que daría lugar a un acto contrario a los buenos usos y costumbres de la industria y pone en desventaja a los legítimos productores de Mezcal, al tener que competir en el mercado con un producto que no cuenta con las características químicas, físicas y organolépticas del Mezcal, ni con la exigencia que se impone a la producción del mismo, y el legítimo productor debe competir en un mercado donde aparece un productor de Mezcal que sólo ha hecho una mínima inversión, lo que puede favorecer un acto de competencia desleal.

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

La regulación jurídica de la denominación de origen 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; por otra parte, se pretende construir un consumidor informado, y finalmente, la regulación de las denominaciones de origen es una medida de protección del mercado y de la competencia, impidiendo fundamentalmente que ésta sea engañosa y falsa: es la protección legal de las denominaciones de origen contra productores de otros lugares que intentan aprovechar el nombre que han creado los originales, en un largo tiempo de fabricación o cultivo.

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

En razón de lo antes expuesto, la denominación de origen es una herramienta fundamental para que un país proteja a sus productos de la competencia desleal realizada a través de imitaciones, falsificaciones o adulteraciones, por lo que los argumentos expuestos por los oponentes son improcedentes, 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.

Ahora bien, respecto a una posible dilución de la denominación Mezcal, se precisa que la protección a la Denominación de Origen Mezcal fue solicitada en 1994 ante la entonces Secretaría de Comercio y Fomento Industrial, hoy Secretaría de Economía, por la Cámara Nacional de la Industria del Mezcal A.C., para amparar el aguardiente destilado de la planta de agave, conocida con el mismo nombre. La *Resolución mediante la cual se otorga la protección prevista a la denominación de origen Mezcal, para ser aplicada a la bebida alcohólica del mismo nombre*, se publicó el Diario Oficial de la Federación el 28 de noviembre de 1994.

En este sentido, se colige que la protección prevista por la Ley de la Propiedad Industrial, relativa a la Denominación de Origen de Mezcal, se realizó mediante declaratoria, para ser aplicada a la bebida alcohólica del mismo nombre y cuya titularidad le corresponde al Estado Mexicano, conforme al artículo 167 de la citada ley.

Cabe señalar que dicha Denominación de Origen se encuentra protegida en los Países Parte del *Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional del treinta y uno de octubre de mil novecientos cincuenta y ocho, revisado en Estocolmo el catorce de julio de mil novecientos sesenta y siete y modificado el veintiocho de septiembre de mil novecientos setenta y nueve, y su Reglamento adoptado el cinco de octubre de mil novecientos setenta y seis*, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 23 de marzo de 2001, conforme a su artículo primero, el cual señala:

1) Los países a los cuales se aplica el presente Arreglo se constituyen en Unión particular dentro del marco de la Unión para la Protección de la Propiedad Industrial.

2) Se comprometen a proteger en sus territorios, según los términos del presente Arreglo, las denominaciones de origen de los productos de los otros países de la Unión particular, reconocidas y protegidas como tales en el país de origen y registradas en la Oficina Internacional de la Propiedad Intelectual (llamada en lo sucesivo la «Oficina Internacional» o la «Oficina») a la que se hace referencia en el Convenio que establece la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (llamada en lo sucesivo la «Organización»).

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

El Arreglo de Lisboa se implementó para atender la necesidad de disponer de un sistema internacional que facilitara la protección de una categoría especial de indicaciones geográficas, es decir, las "denominaciones de origen", en países distintos del país de origen mediante su registro en la Oficina Internacional de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual.

De acuerdo con 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,.."

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

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

En referencia a los argumentos manifestados en relación a que el estudio técnico presentado por el Estado de Aguascalientes ha replicado los datos técnicos de otros Estados y, por ende, no existió una investigación científica como tal, por lo que pudiera desprenderse que los estudios y su representación tienden a favorecer el interés del solicitante, en vista de que al obtener las muestras para realizar estudios, no se obtuvieron éstas en forma suficiente ni de todos los municipios interesados, por lo que no hay pruebas contundentes de los estudios realizados, se precisa que el artículo 166 de la Ley de la Propiedad Industrial vigente al momento de la presentación de la solicitud, establece que los términos de la declaración de protección a una denominación de origen podrán ser modificados en cualquier tiempo, de oficio o a petición de parte interesada, siguiendo el procedimiento establecido para tal fin.

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

Por lo que los argumentos de los oponentes en relación a que no existe un estudio o investigación científica ni pruebas contundentes de los estudios efectuados, son insuficientes para acreditar su dicho, concluyéndose que la solicitud del Estado de Aguascalientes para modificar la *Resolución mediante la cual se otorga la protección prevista a la denominación de origen Mezcal, para ser aplicada a la bebida alcohólica del mismo nombre*, cumple con lo establecido en la Ley de la Propiedad Industrial.

En la misma línea, tenemos que los argumentos expresados por el representante del Gobierno del Estado de Aguascalientes, respecto de las manifestaciones de objeción, reiteran que su solicitud de modificación cumple con todos los requerimientos legales exigidos por la Ley de la materia, así como que el estudio técnico ofrecido acredita y justifica a cabalidad se petición.

Finalmente, se considera oportuno mencionar que se promovieron los juicios contencioso administrativo, tramitados en los expedientes 1788/18-EPI-01-2 y 1772/18-EPI-01-12, mismos que fue resueltos mediante sentencias de fecha 30 de octubre de 2023 y 31 de marzo de 2022, respectivamente a través de las cuales se reconoció la validez del acto impugnado, consistente en la modificación de la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen Mezcal, planteada por el Gobierno del Estado de Aguascalientes, y en las que se hizo pronunciamiento respecto a la idoneidad del estudio técnico justificativo exhibido por el Gobierno del Estado de Aguascalientes, así como a la calidad probada de los servicios brindados por el CIATEJ.

CUARTO.- Que derivado de lo anterior, este Instituto considera que sí es factible la modificación a la declaratoria general de protección de la Denominación de Origen "Mezcal".

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

1.- NOMBRE, DOMICILIO Y NACIONALIDAD DEL SOLICITANTE.

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

2.- INTERÉS JURIDICO DEL SOLICITANTE.

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

3.- SEÑALAMIENTO DE LA DENOMINACION DE ORIGEN.

"MEZCAL".

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

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

a) Señalamiento de la modificación:

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

b) Causas que motivan la modificación:

En la solicitud se indica que, de acuerdo a una revisión exhaustiva de documentos históricos, que se encuentran incluidos en el Estudio Técnico Justificativo realizado por el Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco, A.C. (en adelante, CIATEJ, A.C.), se puede determinar evidentemente que el Estado de Aguascalientes ha sido productor de la bebida destilada "Mezcal" desde el siglo XVIII, contando con la tradición y una serie de expresiones culturales que se ha desarrollado en torno a dicho producto por parte de las comunidades rurales del Estado.

Menciona que el Estado de Aguascalientes actualmente cuenta con extensas poblaciones de agave silvestres y el cultivo de diversas especies de agave empleadas en la elaboración de mezcal, como son el *Agave salmiana* y el *Agave angustifolia*, sobre todo en la región norte y este del Estado que comprende los municipios de Cosío, Rincón de Romos, Asientos, Tepezalá y El Llano, donde algunas comunidades ejidales y pequeños propietarios, se han encargado de su cuidado y mantenimiento considerando que es un recurso importante que históricamente ha sido aprovechado.

Además, señala que estos municipios comparten lazos históricos y rasgos culturales con las comunidades de los estados colindantes de Jalisco y Zacatecas, particularmente con este último, que es uno de los principales productores de mezcal a nivel nacional.

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

Descripción general del proceso de elaboración del mezcal:

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

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

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

La selección de cosecha se realiza considerando la edad de cada planta, por lo general se emplean agaves que tiene entre 8 y 14 años

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

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

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

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

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

Se utilizan hornos de pozo o de mampostería. Los hornos de pozo son calentados con leña y piedra volcánica, alrededor de 600°C. En los de mampostería se utiliza vapor de agua y una puerta para introducir las piñas.

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

a) **Molienda.** En las fábricas, la molienda se realiza con mazo, desgarradora y tahona, molino chileno o egipcio.

b) **Fermentación.** El agave cocido y molido es colado en tinajas de madera o plástico, añadiendo pequeñas cantidades de agua, se deja fermentar, para que las bacterias generen alcohol, aromas y sabores propios de la zona. El tiempo es determinado por el maestro mezcalero, así se genera el mosto, mismo que es destilado para obtener el producto final.

c) **Destilación.** El proceso lleva una doble destilación, con la finalidad de lograr un balance en el nivel de alcohol. En la primera destilación se obtiene un producto denominado "ordinario" con una graduación de entre 25 a 30 grados. Segunda destilación, conocida como "rectificación" con la que se obtiene un producto a 55 grados, siendo el producto final. Este proceso se lleva a cabo en alambiques de cobre y en ollas de barro, estas últimas usadas, por lo general, en el ámbito familiar.

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

Asimismo, de acuerdo con las visitas realizadas por el Centro de Innovación y Desarrollo Agroalimentario de Michoacán, A.C. (CIDAM), los procesos de producción permiten verificar que el producto terminado cumple con la NOM-070-SCFI-1994.

Factores naturales

Los principales factores de carácter geográfico que determinan la presencia o influyen en el crecimiento y desarrollo de las especies de agave que existen tanto en forma silvestre como inducida, tanto en el Estado de Aguascalientes como en Zacatecas y que son la materia prima para la elaboración del producto sujeto a la inclusión en la Denominación de Origen Mezcal y que, en la mayoría de los casos, son totalmente ajenos a delimitaciones de carácter político administrativo e independientes a la acción del hombre, son las grandes

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

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

- a) **Geología:** El Estado de Aguascalientes tiene una edad geológica que comprende del Triásico al Cuaternario, predominan las rocas ígneas extrusivas ácidas (riolitas y tobas), las cuales se presentan en la mitad del territorio, principalmente en las áreas comprendidas por la Sierra Fría, la Sierra del Laurel, así como la Serranía de Asientos y Tepezalá; las rocas sedimentarias de origen continental (areniscas y conglomerados del Terciario), las cuales se ubican en la zona sur del Valle de Aguascalientes y la zona del Valle de Calvillo; rocas metamórficas (esquistos) del Triásico, que corresponden a las rocas más antiguas de la entidad; y, rocas sedimentarias de origen marino del Cretácico, constituidas por caliza, caliza-lutita y lutita-arenisca, las cuales se han mineralizado, siendo de gran importancia económica para el Estado.
- b) **Orografía y relieve:** El relieve del Estado de Aguascalientes es un paisaje mixto formado por sierras, mesetas, lomeríos, llanuras y valles. Hacia el oriente predomina una topografía plana formada por un amplio valle aluvial (Valle de Aguascalientes), se extiende de Norte a Sur y contiene la mayor parte de los municipios del Estado, en esta parte se reconocen las serranías aisladas de la Sierra de los Gallos y la Sierra de Tepezalá y Asientos, todas pertenecientes al municipio de Tepezalá. La mitad occidental, que es la más extensa de la entidad, presenta una fisonomía quebrada, formada por varios macizos montañosos y sistemas de mesetas, separados por cañadas profundas y pequeños valles intermontanos, abarca los municipios de San José de Gracia y Calvillo, la mayor parte de Jesús María y Rincón de Romos y, parte del occidente de Cosío, Pabellón de Arteaga y Aguascalientes, en dicha sección se reconocen los sistemas montañosos de la Sierra Fría, Sierra de Pabellón, Sierra de Guajolotes, Sierra del Pinal y Sierra del Laurel.
- c) **Clima:** Las condiciones climáticas en el Estado de Aguascalientes están muy influenciadas por la altitud, en general, el clima puede considerarse dentro del tipo de los semisecos, que abarcan el 86% de la superficie estatal y, el 14% restante, pertenece al subgrupo de climas templados, lo anterior, de acuerdo al sistema de clasificación de Kppen modificado por García (1973). Los climas semisecos, tienen como característica que la evaporación excede a la precipitación, están asociados a comunidades vegetales del tipo matorral desértico y vegetación xerófila; por otra parte, los climas templados, se encuentran en bosques de encino y de pino-encino, así como pastizales, su temperatura media anual oscila entre 12.0 ° C y 18.0 ° C.
- d) **Suelos:** Los suelos del Estado de Aguascalientes son en su mayor parte de tipo semidesértico, característicos de los climas áridos y semiáridos; sus usos son variados, sobresaliendo las actividades de agricultura y ganadería; se encuentran distribuidos en su territorio diez tipos de suelos: Calcisol, Cambisol, Fluvisol, Kastañozem, Luvisol, Planosol, Phaeozem, Leptosol, Durisol y Regosol, siendo los cuatro últimos los más representativos, ya que en su conjunto abarcan más del 80% del territorio estatal, estos mismos tipos de suelos son los que presentan los municipios de Zacatecas, que cuenta con la Denominación de Origen Mezcal.
- e) **Vegetación:** en Aguascalientes la vegetación natural (primaria y secundaria) ocupa el 54.36% del territorio estatal, destacan los pastizales naturales, los bosques de encino, los matorrales, la selva baja caducifolia y los pastizales inducidos. El área agrícola ocupa el 42.3% del territorio estatal, presentando áreas de riego y de temporal, estas zonas agrícolas se encuentran principalmente en la franja central del territorio, correspondiente al Valle de Aguascalientes, así como en el municipio de El Llano y en el Valle del Calvillo; los bosques se encuentran en la zona de la Sierra Fría, así como al oriente de la Ciudad de Aguascalientes y en la Sierra del Laurel; los pastizales están en los extremos del Valle de Aguascalientes; los matorrales se ubican en la zona central del Estado, así como en el municipio de Calvillo; y, la selva baja caducifolia se observa en el municipio de Calvillo en la Sierra del Laurel o en la profundidad de cañadas muy húmedas.

Factores humanos

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

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

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

Ahora bien, en el escrito presentado el 14 de agosto de 2024, el cual se presentó en contestación al oficio 10265.330.3.0.002.2024, el Gobierno del Estado de Aguascalientes señala que en el Estado de Aguascalientes la persistencia de la producción del mezcal y de las diversas etapas de su cadena productiva desde la plantación, extracción, producción comercialización y consumo, así como del vínculo de la población con dicha bebida durante el último siglo, está principalmente evidenciada por la tradición transmitida de generación en generación, de forma oral, y algunos documentos que demuestran que se trata de una actividad que fue persistente.

Asimismo, añade que, para entender la historia del Mezcal en el Estado de Aguascalientes durante el último siglo, es necesario hacer especial énfasis en las particularidades de los hechos históricos que se encuentran inmersos en la ilicitud, clandestinidad y prejuicios que enfrentó la producción de mezcal, y por ello, la evidencia se encuentra principalmente en los propios productores y pobladores y no así, de forma primordial en acervos documentales.

En este sentido, el Gobierno del Estado de Aguascalientes, para demostrar la persistencia de la producción de mezcal en cada uno de los Municipios cuya inclusión se solicita en la Declaratoria de Protección de la Denominación de Origen Mezcal, recurrió a fuentes directas e indirectas, esto es, a los productores, cronistas y pobladores de los referidos municipios, sobre todo a los de mayor edad (entre 65 y 80 años), quienes basándose en sus recuerdos y experiencia, manifiestan que han sido ellos y sus abuelos, padres, tíos los que han mantenido la producción y tradición del Mezcal, manifestando saber y ser testigos que en la región siempre se ha producido mezcal, solo que durante mucho tiempo fue "mal visto" o "restringido" por lo que sus ascendientes, ellos mismos o sus vecinos, se ocultaban para producirlo y consumirlo o bien solo lo hacían de forma limitada, vinculada a las festividades.

Una prueba de corte histórico que presentan para acreditar la persistencia en la elaboración de mezcal en Aguascalientes, en particular durante el siglo XX, es el libro "El Mezcal de Aguascalientes. Denominación de Origen" escrito por los investigadores Juan Gallardo Váidez y Víctor Manuel Solís Medina. A continuación, se transcribe información relevante:

"El Estado de Aguascalientes cuenta con una amplia tradición de elaboración de mezcal que se remonta a la época de la Colonia y que se ha mantenido en el territorio hasta nuestros tiempos, incluso a pesar de los periodos en los que la actividad estuvo prohibida, sobre todo en los municipios del norte y este del estado: Cosío, Rincón de Romos, Asientos, Tepezalá y El Llano, donde comunidades ejidales y pequeños propietarios aprovechan todavía este importante recurso. Una de las razones para la presencia y persistencia de la producción de mezcal en el estado es la proliferación de poblaciones silvestres y el cultivo de diversas especies de agave, particularmente el A.

La historia de la elaboración del mezcal en Aguascalientes puede rastrearse a través de documentos hasta principios del siglo XVIII, lo que corrobora que se elaboró el mezcal en la región con el permiso de la Corona española. Esta actividad ha vivido periodos de disminución debido a las persecuciones hacendarias, movimientos armados y, más recientemente, a que el estado no fue incluido desde un inicio en la zona geográfica amparada por la Denominación de Origen Mezcal.

(...)

El siglo XX

En los albores del siglo XX, la producción de mezcal en el Estado de Aguascalientes disminuyó de manera drástica. Esta situación se agravó más debido a la aparición de movimientos armados que convulsionaron el centro del país, como la Revolución, entre 1910 y 1924, y la Guerra Cristera, entre 1926 y 1929, que en Aguascalientes se propagó a toda la entidad desde Calvillo. La elaboración de mezcal continuó cayendo en las siguientes décadas, sobre todo en las de 1960, 1970 y 1980, debido al auge que adquirió la producción de brandy en el estado y el importante posicionamiento del tequila en los mercados nacional y extranjero.

En la década de 1990, con el decreto de la Denominación de Origen Mezcal, la actividad mezcalera cayó en la ilegalidad y, por ende, en la clandestinidad. Debido a ello, muchos maestros mezcaleros de Aguascalientes cerraron sus tabernas y se trasladaron a otras entidades como Zacatecas y San Luis Potosí.

(...)"

Otros documentos históricos que se ofrecen como material probatorio, referentes al siglo XX, son fuentes hemerográficas que establecen restricciones estatales a establecimientos para la venta de bebidas alcohólicas. También publicaciones que advierten sobre el consumo del mezcal adulterado y se promocionan expendios de mezcal, probanzas que obran en la promoción presentada por el Mtro. Eduardo Ismael Aguilar Sierra con folio 0304547 del 14 de agosto de 2024, fojas 12,13 y 14.

En el mismo sentido, presenta en un escrito titulado "Elementos históricos argumentativos, para demostrar la existencia del mezcal en Aguascalientes" la transcripción de varios documentos referidos al mezcal de Aguascalientes, detectados en el archivo de la real caja de Zacatecas y en el Archivo General del Estado de Aguascalientes. A continuación, se transcriben diversos documentos relativos al siglo XX:

"AHM-902-8-1935 OFICIOS RELACIONADOS CON LA SUBCOMISARÍA DE: JESÚS TERÁN O EL MUERTO, CORRESPONDIENTE AL AÑO 1935.

Existe un documento manuscrito en el que varias mujeres se quejan de el Sr. Abraham Esquivel, vende mezcal, los hombres gastan hasta lo que ni tienen y se aficianan a la bebida perjudicando a sus familias de esta comunidad. Por ello solicitan sea prohibida la venta de bebidas alcohólicas en la comunidad del Muerto. Enero 3 de 1935. Sufragio Efectivo No Reelección. La Tinaja marzo 29 de 1935. "

En los siguientes documentos, se informa sobre las acciones municipales contra la venta clandestina de Mezcal y alcoholes en la delegación de San Francisco de los Romo.

"Presidente municipal de Aguascalientes.

Hago de su conocimiento que con fecha 23 del presente mes estuve en la cantina de don Espiridión Delgado, con el fin de que presenciara el empaque de todos los vinos que se encontraban en su establecimiento, para mandarlos a su destino quedándole únicamente 20 litros de mezcal y un bote de alcohol, con el fin de que se le permitiera venderlo, por lo que me veo en la necesidad de comunicarle a usted, y me informe sobre este particular lo que a bien tenga.

San Francisco de los Romo, Ags. Enero 23 de 1936"

"El comisario Municipal

En el siguiente se propone, la clausura de todos los expendios clandestinos de vino y mezcal.

En una denuncia escrita por el Ing. Miguel G. Stoupignan, Gerente General del Distrito de Riego No.1. de Pabellón, denuncia ante el Gobernador del Estado que el Comisario del Ejido San Francisco de los Romo, es quien vende y trafica con bebidas alcohólicas, en esta zona. Hay una confesión del acusado expresando que compró la bebida al mismo Comisario Municipal, quien se lo dio a vender. A raíz de estos hechos se crea una Liga Femenil de San Fco. Contra el alcoholismo. En otro documento se denuncia a Miguel Saucedo como principal traficante de bebidas alcohólicas, en San Fco. De los Romo."

En un documento fechado en 1937 se narra la aprehensión de una María Francisca por el delito de vender mezcal clandestino, y que el mezcal lo adquirió del Mismo Comisario Municipal, y se lo dio a vender de un líquido decomisado por el mismo Comisario Municipal.

De igual forma, se exhibe el instrumento notarial número 1725 del 12 de agosto de 2024, pasado ante la fe del licenciado Mario Luis Ruelas Olvera, Notario Público 73 del Estado de Aguascalientes, que contiene una narrativa de hechos de entrevistas realizadas a 19 productores de mezcal, distribuidos de la siguiente manera:

Municipios	No. de Testimonios
Aguascalientes	2
Asientos	5
Calvillo	5
Cosío	1
El Llano	1
Rincón de Romos	3
Tepezalá	2

En los 19 testimonios se puede advertir que se encuentran referencias históricas en las que se comprueba que durante todo el S. XX, en los distintos municipios que solicita el Gobierno del Estado de Aguascalientes para la ampliación de la DOM, se elaboraba mezcal, de manera legal y no pocas veces de manera clandestina. Asimismo, se constata que el arte en la elaboración de mezcal ha sido transmitido de generación en generación pese a todas las prohibiciones que surgieron a lo largo del siglo XX.

De igual forma, en el escrito de contestación presentado el 14 de agosto de 2024, se hace una relación detallada con la ubicación de los lugares de extracción y de producción de cada uno de los municipios objeto de la solicitud de modificación que nos ocupa.

Además, se exhibe como material probatorio, las constancias inherentes a los informes de cumplimiento de registro predio emitido por el CIDAM respecto de las unidades de producción de agave, así como las constancias del cumplimiento de las Instalaciones para las unidades de producción del Mezcal; constancias que se valoran en términos de los previsto por los artículos 133, 197 y 203 del Código Federal de Procedimientos Civiles de aplicación supletoria, y con las que se acredita la inspección realizada por el citado Centro.

De igual forma el gobierno del Estado de Aguascalientes ofreció las siguientes pruebas para acreditar su dicho:

- **Inspección Ocular**

De la cual, de su desahogo, se desprende diversa información relacionada con actividades en donde se involucra la producción, envasado y comercialización del Mezcal en el Estado de Aguascalientes.

- **Visitas de Verificación**

Durante las visitas de verificación realizadas por el funcionario público designado para tal efecto y cuyas actas e informes forman parte de las constancias que integran el expediente que nos ocupa, se pudo evidenciar que en cada uno de los lugares que se acudió de los 7 municipios de Aguascalientes (se visitaron ocho áreas de extracción, ocho unidades de producción y se realizaron 13 entrevistas) solicitados para la ampliación de la DOM existen áreas de siembra-extracción, en mayor proporción de maguey salmiana, y en menor proporción de maguey espadín y de especies criollas.

Asimismo, se pudo verificar la existencia de estancos en los que se elabora mezcal de manera artesanal. En cada uno de ellos existen hornos de piedra cónicos o mampostería, tahonas para la molienda (impulsados por mulas, caballos o por personas), tinas para el proceso de fermentación (de madera o acero inoxidable), y destiladores (alambique, destiladores continuos de cobre, acero y barro), además de las herramientas propias para cada una de las actividades que se realizan en el proceso de elaboración de mezcal.

Es importante destacar que todos los entrevistados señalaron que pese a las prohibiciones que se dieron a lo largo del siglo XX (en particular de 1920 hasta mediados de la década de los 80's), pudieron ver en sus respectivos municipios vestigios de hornos para elaborar mezcal, ya sea a la orilla de los arroyos o en lugares apartados dentro de la Sierra. Además, muchos de ellos fueron testigos de cómo sus abuelos se iban a lugares apartados a elaborar mezcal. En otras palabras, aunque se prohibió elaborar mezcal en diferentes décadas del siglo pasado, no se dejó de realizar esta actividad en los 7 municipios.

Otro aspecto importante de subrayar es, que si bien, en cada uno de los estancos que se visitó realizan la extracción y jima del maguey de manera similar y posteriormente llevan a cabo las 4 etapas básicas para elaborar el mezcal: 1) cocimiento del maguey, 2) Molienda, 3) Fermentación y finalmente 4) la destilación; los mezcaleros utilizan diversos equipos e instrumentos (todos ellos contemplados en la NOM-070-SCFI-2016, Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones) y hacen uso de una serie de conocimientos tanto tradicionales como científicos que se han transmitido de generación en generación, dependiendo de las condiciones climáticas y especie de maguey del que se trata.

Conclusiones

A partir de las pruebas tanto de fuentes directas como indirectas que presentó el Gobierno del Estado de Aguascalientes y de la información que el IMPI se allegó en las visitas de verificación, se realizan las siguientes valoraciones:

Los oponentes afirman que a partir de los argumentos que desarrollan a lo largo de las oposiciones no es posible otorgar la Denominación de Origen a los 7 municipios del Estado de Aguascalientes, porque según ellos, *no se cumplen con los factores naturales, de tradición, y humanos necesarios contenidos en la definición de denominación de origen*. Sin embargo, si consideramos la definición que a continuación se reproduce podemos advertir que en Aguascalientes la producción de mezcal tiene un larga tradición y un arraigo y si existen y han existido los vínculos entre la denominación, producto, territorio y los factores naturales y humanos.

Definición de Denominación de Origen

“Artículo 156.- Se entiende por denominación de origen, el nombre de una región geográfica del país que sirva para designar un producto originario de la misma, y cuya calidad o característica se deban exclusivamente al medio geográfico, comprendido en éste los factores naturales y los humanos”.

Factores Naturales

En Aguascalientes con la información contenida en la solicitud inicial y la contestación al requerimiento, además de las visitas de verificación se pudo constatar que en los 7 municipios existen las condiciones o factores naturales propicios para la existencia de magueyes silvestres y también para el cultivo de estos. En otras palabras, Aguascalientes cuenta con las características geográficas, a saber, clima, relieve, suelo, vegetación, entre otros, para que en su territorio se hayan desarrollado magueyes de forma natural -silvestres- desde tiempos remotos y que fueron aprovechados por poblaciones humanas, primero como alimento, luego como bebida fermentada, y desde tiempos de la Colonia hasta la actualidad como bebida destilada.

Es importante resaltar que dichas características geográficas no obedecen a límites políticos-administrativos, de hecho, por ejemplo, vastas zonas del Estado de Zacatecas (que forma parte de la DOM) que colindan con Aguascalientes tienen las mismas características geográficas y presencia de magueyes mezcaleros.

Factores Humanos (tradición, identidad, conocimientos tradicionales)

Los factores humanos vinculados a la producción de mezcal en los siete municipios de Aguascalientes quedaron asentados de manera contundente tanto por las fuentes históricas directas e indirectas; con estas se acredita que a pesar de las prohibiciones ocurridas a lo largo del siglo XX se continuó elaborando mezcal, y por ende se continuaron transmitiendo de generación en generación todos los conocimientos que se requieren para producir mezcal.

Esta persistencia 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.

De igual manera, con las visitas de verificación se constató que hay zonas extensas con magueyes mezcaleros silvestres y de cultivo para la extracción, jima y posterior destilación del maguey y además existe una añeja tradición y cultura mezcalera en cada uno de los municipios visitados manifiesta en la forma de producción artesanal del mezcal, lo cual implica formas de organización social particulares, así como conocimientos tradicionales y científicos particulares que han sido transmitidos de generación en generación.

En este sentido, para que un mezcal desarrolle su identidad regional y/o estatal, y sobre todo para que demuestre su diversidad se necesita que los productores de mezcal de cada región y/o estado desplieguen una serie de específicos y precisos conocimientos 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 dedican a esta labor. Todos estos factores y conocimientos se articulan (denominación, producto, territorio y los factores naturales y humanos) para crear un mezcal que es distinto de comunidad en comunidad (incluso de estanco en estanco), según sea Oaxaca, Durango o como el caso que nos ocupa Aguascalientes.

Es fundamental recalcar que, con las diversas pruebas ofrecidas, por parte del Gobierno del Estado de Aguascalientes entre estas las visitas de verificación para acreditar los vínculos entre denominación, producto, territorio y los factores naturales y humanos en la elaboración de mezcal, queda demostrado de manera fehaciente que existe una añeja tradición y cultura mezcalera en los 7 municipios de Aguascalientes solicitados en la ampliación; mantenida, sobre todo, por grupos familiares que continúan preservando y transmitiendo los conocimientos y saberes que les fueron heredados sobre el mezcal.

Finalmente, en los alegatos presentados el 16 de abril de 2025, por el maestro Eduardo Ismael Aguilar Sierra, en representación del Gobierno del Estado de Aguascalientes, se reitera que en éste existen las condiciones históricas y geográficas (incluyendo factores naturales y humanos), para el reconocimiento dentro de la zona geográfica protegida por la denominación de Origen Mezcal de sus municipios objeto de la presente solicitud de modificación.

Cabe señalar que las partes objetantes, fueron omisas en presentar apuntes de alegatos.

Por todo lo anterior, una vez llevado a cabo el trámite regulado en el Capítulo I, del Título Quinto de Ley de la Propiedad Industrial vigente al momento de la presentación de la solicitud respecto de la modificación de la declaración general de protección de Denominación de Origen "Mezcal", solicitada por el Gobierno del Estado de Aguascalientes, transcurridos los plazos previstos en el mismo, analizados los antecedentes, efectuados los estudios correspondientes, desahogadas las pruebas y formulados los alegatos con fundamento en el artículo 163 de la Ley de la Propiedad Industrial, este Instituto en definitiva:

RESUELVE

PRIMERO.- Se modifica la Declaratoria General de Protección de la Denominación de Origen "Mezcal", para incluir los municipios de Aguascalientes, Asientos, Calvillo, Cosío, El Llano, Rincón de Romos y Tepezalá del Estado de Aguascalientes, dentro del ámbito geográfico de protección de la *Resolución mediante la cual se otorga la protección prevista a la denominación de origen Mezcal, para ser aplicada a la bebida alcohólica del mismo nombre*, publicada en el Diario Oficial de la Federación, el 28 de noviembre de 1994.

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

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

CUARTO.- Notifíquese la presente resolución a las partes involucradas.

A efecto de dar cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 3o. fracción XV de la *Ley Federal de Procedimiento Administrativo*, se le comunica que la presente resolución es recurrible a través del recurso de revisión previsto en el Título Sexto de la citada Ley, en los términos y con las formalidades establecidas en los numerales correspondientes al mismo o, cuando proceda, intentar la vía jurisdiccional correspondiente.

La presente se signa con fundamento en los artículos 1o., 2o. fracción V, 6o. fracción III, 7o., 7 Bis 1, 7 Bis 2, 156, 158, 159, 163, 164, 165, 166 y 167 de la Ley de la Propiedad Industrial; 1o., 2o., 3o. fracción III, inciso a), 4o., 5o., 7 fracciones III y V y 8 fracción V del Reglamento del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, y 1o., 2o., 5o. fracción III, inciso a), 11 fracciones III y V, 12 fracción V y 25 de su Estatuto Orgánico, así como 1o. del Acuerdo delegatorio de facultades del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial.

Atentamente

Ciudad de México a 22 de abril de 2025.- La Directora General Adjunta de Propiedad Industrial, **Mirta Monteagudo Vilchis**.- Rúbrica.

(R.- 563716)