



INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO MEDIANTE EL CUAL SE EXPIDE LA LEY FEDERAL DE LOS MEZCALES TRADICIONALES, PRESENTADA POR SENADORES Y SENADORAS DEL GRUPO PARLAMENTARIO DE MOVIMIENTO CIUDADANO.

Los suscritos, Senadores y Senadoras del **Grupo Parlamentario de Movimiento Ciudadano**, con fundamento en el artículo 71, fracción II de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, y el artículo 8, fracción I del Reglamento del Senado de la República, somete a consideración la siguiente **Iniciativa con Proyecto de Decreto mediante el cual se expide la Ley Federal de los Mezcales Tradicionales**.

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

I. En México a los agaves se les conocen como magueyes, palabra de origen antillano. En náhuatl a los magueyes se les llama *mezcalmetl*, voz compuesta por dos vocablos: *metl*, que significa maguey y *metztli*, luna u ombligo o centro del maguey.¹

Según la Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (CONABIO), México es fundamental para la familia *agavaceae* a la que pertenecen ocho géneros, entre ellos el género *agave*, que a su vez se subdivide en dos subgéneros, 20

¹ Consulta electrónica: <https://docplayer.es/83218146-Plan-rector-sistema-nacional-maguey-mezcal.html>



grupos, 136 especies, 20 subespecies, 30 variedades y siete formas. Todo este universo botánico es posible gracias a la diversidad ecogeográfica de nuestro país.²

Históricamente el maguey ha formado parte de la cultura en muchas comunidades rurales. Su importancia económica, social y cultural se ha expresado por su amplia gama de usos, utilizándose actualmente para la elaboración de agua miel y pulque, incluyendo la bebida alcohólica destilada, el mezcal. Asimismo, se usa para la elaboración de otros productos, como son: fibras, vestidos, calzado, papel, medicamentos, alimento, objetos ornamentales, instrumentos agrícolas y materiales de construcción.

En efecto, el proceso de domesticación del agave en México dio lugar a tres grupos de especies de agave: silvestres o cimarrones, semi-cultivados y cultivados, todo gracias a que México es un país con gran biodiversidad genética. Ciento cincuenta especies de la familia *agavaceae* son originarias de Mesoamérica. Los agaves fueron de las primeras plantas domesticadas y usadas por los mesoamericanos (10 000-8 000 A.C.)³. México, por su producción de destilados de agave, fue el centro de la domesticación y diversificación del agave.

La reducción y la variabilidad genética de los agaves y de cualquier especie, genera predisposición a ataques de plagas y enfermedades. Por ello, es importante conocer y comprender la variabilidad genética de las especies de cualquier región para determinar su

² Ídem.

³ Consulta electrónica: diversidad genética del maguey 2018. (García Mendoza 2002), pág. 3.



riqueza y distribución, planear estrategias de aprovechamiento y conservación, así como para disminuir los efectos negativos causados por patógenos y especies invasoras.⁴

En suma, el agave en México es un producto importante en el desarrollo económico y cultural del país, principalmente por las bebidas alcohólicas denominadas mezcal, bacanora y raicilla que en las zonas rurales son bebidas indispensables en la cotidianidad y en los rituales de vida y muerte de las personas. El agave se reproduce sin problema en la mayor parte del país, por su resistencia a las condiciones áridas y extremas. Esto lo ha convertido en una fuente inagotable de riqueza.

Por otra parte, hace algunos años se pensaba que se empezó a producir después de la Conquista, cuando los españoles introdujeron la destilación a partir de los alambiques que recibieron, a su vez, de los árabes. De hecho, la palabra alambique viene del árabe *alquittarah* y significa: *la que destila*.⁵

En 1994, según datos del Instituto de Química de la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM), gracias a las excavaciones realizadas en Nativitas, Tlaxcala, se pudo constatar que los pueblos prehispánicos tomaban bebidas destiladas de agave. Usaban recipientes y hornos de barro para quemar las piñas de maguey. Las pruebas químicas permitieron fechar estos hallazgos en el año 400 a. C. Asimismo, en dichos estudios se

⁴ Ídem.

⁵ Andrea Vázquez Azpiroz Gastrónoma; De México al Mundo: El Mezcal; Pág. 1.



reconoce que esas técnicas son muy similares a las que se emplean en la producción de los mezcales tradicionales actuales, incluyendo el uso de las ollas de barro.⁶

Se menciona también, entre otros descubrimientos arqueológicos, el horno de Sayula, Jalisco, datado en el periodo 300 a.C. y 200 a.C. Además de los hornos de Colima fechados en el 200 a.C. y el 1500 d.C. En distintos sitios arqueológicos se han encontrado representaciones de magueyes que dan cuenta del uso de bebidas alcohólicas destiladas en ofrendas y ceremonias importantes en la vida cultural y religiosa del México prehispánico.

En suma, dentro de las bebidas tradicionales encontramos al mezcal, el Bacanora y la raicilla, como bebidas embriagantes del maguey, que pertenecen a lo que en el mundo se conocen como bebidas espirituosas, que generan identidad nacional dentro y fuera del país. El consumo de mezcal, bacanora y la raicilla son de gran tradición histórica en México.

A). Mezcal

En la actualidad se vive “el boom del mezcal” con gran aceptación en el mundo; lo que implica la necesidad de proteger la materia prima, el agua y el bosque. Es importante considerar que una explotación irracional del agave puede generar problemas de degradación ambiental, como erosión, fragmentación del hábitat y pérdida de la diversidad genética.

⁶ Ídem.



Solo en el caso del mezcal, se elabora en 25 de los 32 estados de la República y se usan al menos 40 especies de agave, principalmente en las producciones del mezcal artesanal y ancestral, lo que resulta de beneficio para las familias que se transmiten el conocimiento de generación en generación. Sin embargo, es importante reconocer que condiciones de desigualdad y pobreza imperan en la mayoría de las familias mezcaleras debido, principalmente, a la falta de coordinación de los eslabones que integran la cadena de producción del maguey mezcal, situación que ha aumentado los índices de marginación y de migración: los apoyos sociales del gobierno no han sido ni suficientes ni oportunos.

Por ello, es necesario reestructurar las políticas públicas para que ayuden a mejorar las condiciones de vida del sector mezcal, a fin de promover el desarrollo local de comunidades marginadas. Desarrollo que permita que las familias productoras mejoren su calidad de vida mediante un manejo integral de los recursos naturales.

En 1995, México asumió la titularidad de su denominación de origen ante la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI), con sede en Ginebra, Suiza⁷. Los territorios y estados del país que fueron reconocidos con denominación de origen son: Durango, Guanajuato, Guerrero, Michoacán, Oaxaca, Puebla, San Luis Potosí, Tamaulipas, y Zacatecas, que engloban 963 municipios, de los cuales el 50% se encuentran en la Cruzada Nacional Contra el Hambre. La norma interna publicada en el Diario Oficial de la Federación

⁷ Consulta Electrónica: <http://www.promexico.gob.mx/documentos/revista-negocios/html/2014-09/english/09-2014/paraExportadores/art02.html>



es la Norma Oficial NOM-070-SCFI-1994, y demás que son aplicables a los estados que cuentan con denominación de origen. Recientemente dicha denominación se otorgó a los estados de México y Morelos.

A principios de 2017, se publicó en el Diario Oficial la Norma 070, la que clasifica a la bebida alcohólica-mezcal, es decir define qué es el mezcal y cuáles son sus categorías: artesanal y ancestral, y tipo (industrializado). Según datos del Consejo Regulador del Mezcal (2018)⁸, la producción del mezcal genera 17,000 empleos directos y más de 75,000 empleos indirectos; es decir, es fuente de empleos temporales y permanentes, para hombres y mujeres generando economía rural, en lugares donde se carece de fuentes de trabajo. Asimismo, la producción de mezcal permite que migrantes regresen a sus comunidades de origen, y crea oportunidades de desarrollo en segmentos sociales vulnerables, pero, lo más importante, es que promueve el sentido de identidad cultural y orgullo nacional.

El mezcal representa a México en 60 países del mundo. Los estados que tienen denominación de origen, en su conjunto, suman 500 mil kilómetros cuadrados en extensión territorial, siendo la denominación de origen más grande del orbe. Es por ello prioritario determinar nuevas disposiciones que permita aprovechar la experiencia de muchos años de los productores del maguey mezcal, y darle mayor importancia al conocimiento intangible de saber hacer mezcal.

⁸ Consulta electrónica:

file:///E:/CÁMARA%20DE%20SENADORES/INICIATIVA%20MEZCAL/INFORME2017%20mezcal.pdf



Por otra parte, será importante establecer los parámetros de metanol en el cuerpo del mezcal, dado que es una discusión internacional que tiene relación con otras bebidas espirituosas de México y el mundo.

Normatividad sobre el metanol en mezcales⁹

El mezcal está regulado en México por la NOM-070-SCFI-2016 que establece tres categorías: “mezcal”, “mezcal artesanal” y “mezcal ancestral”, con base en la tecnología empleada. La NOM-070 se basa en la norma que regula el tequila: la NOM-006-SCFI-2012. Sus especificaciones establecen un mínimo obligatorio y un máximo permitido de metanol, con valores parejos para todas las bebidas alcohólicas destiladas de agaves:

Contenido máximo de metanol: 300 mg/100 ml de alcohol anhidro

Contenido mínimo de metanol: 30 mg/100 ml de alcohol anhidro

Aquí comenzamos nuestra discusión:

- 1)** El contenido máximo de metanol proviene de la primera norma sobre bebidas alcohólicas en México, la “NMX-V-012-1986-Bebidas alcohólicas. Vinos. Especificaciones”, que fija “300 mg/100 ml de alcohol 100%”¹⁰. En esta norma, como

⁹ Dr. José de Jesús Hernández, Lic. Jan Hendrik Giersiepen y Dr. Héctor Oscar González Seguí; Metanol, mezcales y salud pública

¹⁰ Aunque de observancia voluntaria, si se quiere obtener un sello oficial de garantía como distintivo de la calidad que se ofrece al consumidor, debe cumplirse con las NMX. Las normas las elaboran instituciones o comités de carácter privado, en las cuales se integran industriales más que productores artesanales. Dicha norma aplicó hasta el 30 de abril de 2005 cuando entró en vigor la NMX-V-012-NORMEX-2005 Norma Mexicanas de Bebidas Alcohólicas-Vino-Especificaciones; el contenido de metanol continuó igual 300 mg/100 ml de alc. anh.



en todas se convocan partes interesadas, entre ellas los productores. En este caso fueron los productores de vino.

- 2) En el mismo 1986 se publicó la “NMX-V-021-1986 Bebidas alcohólicas destiladas. Métodos para la determinación de metanol”. Participaron en su elaboración empresas vinícolas, expertos en la materia y empresas tequileras.¹¹
- 3) En 1995 se publicó la Norma Oficial Mexicana (“NOM”, de cumplimiento obligatorio) “NOM-142-SSA1-1995 Bienes y servicios. Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial”. Allí se especifica el método de determinación del metanol. En su elaboración participaron autoridades del sector salud, cámaras cervecera y tequilera, productores de vinos, aguardientes, charandas, mezcales y otros destilados. En esta norma quedó especificado el máximo (300 mg/100 ml de alcohol anhidro) y aparece la exigencia de un contenido mínimo de metanol: 30 mg/100 ml alc. anh.

Esto es, desde 1986 el límite máximo de metanol para vinos de uva, una bebida fermentada, se utilizó como referencia para los destilados y quedó igualmente en 300 mg/100 ml alc. anh. Además, en 1995 apareció el límite mínimo de metanol de 30 mg/100 ml alc. anh.

¹¹ La norma anterior era de 1969. Norma Oficial de Método de Prueba para la determinación de metanol en bebidas alcohólicas destiladas DGN-V-21-1969.



En el caso específico de los destilados de agave, la NOM-006-SCFI-1994 Bebidas alcohólicas-Tequila-Especificaciones¹² publicada en el *Diario Oficial de la Federación* el 3 de septiembre de 1997, fue la primera en incluir los parámetros señalados en la NOM-142. A partir de esa norma, las subsecuentes y relativas a bebidas elaboradas con agaves mantienen los mismos valores de metanol, sin mencionar la especie de agave empleada.

En el caso de la norma para los mezcales, la NOM-070-SCFI-2016,¹³ indica también esos límites, así como los métodos de ensayo establecidos en la NMX-V-005-NORMEX-2013.¹⁴

En definitiva, en las normas mexicanas los límites máximos de metanol en los mezcales resultan de propuestas de productores de vino de uva y bebidas destiladas de cereales¹⁵; que son los establecidos para productos industrializados basados en cereales, uva o caña de azúcar.

¹² En 1949 se publicó la primera Norma Oficial de Calidad para Tequila DGN-R9-1949, obligatoria desde 1967 sin especificación de la cantidad de metanol permitido. En 1970 se presentó una nueva Norma Oficial de Calidad para Tequila DGN-V-7-1970 en la cual aparecieron especificaciones para metanol. En 1994 se consideraron los mínimos y máximos actuales para el tequila, que después se copiaron para el mezcal, bacanora y raicilla.

¹³ URL: http://dof.gob.mx/nota_to_doc.php?codnota=5472787 (consultado 26/02/2019)

¹⁴ La norma mexicana sobre determinación de metanol en las bebidas alcohólicas en México es la “NMX-V-005-NORMEX-2013 Bebidas alcohólicas – Determinación de aldehídos, ésteres, metanol y alcoholes superiores – Métodos de ensayo (prueba)”, sustituyó la NMX-V-005-2005, y que sigue lo establecido en la NOM-142-SSA1-1995

¹⁵ Esto puede comprobarse en las listas de personas y organizaciones participantes en la norma de bebidas alcohólicas (NOM 142), la de metanol (NMX-05), del tequila (NOM-006) y del mezcal (NOM 070), entre otras.



Nuestro punto por destacar es que los mezcales (y otras bebidas destiladas de agave o frutas) tienen su aroma, sabor e identidad basados en las sustancias volátiles que provienen de las especies que fueron su materia prima. En el proceso de destilación esas moléculas volátiles se concentran en fracciones destiladas en las que hay metanol. Por esa razón no se pueden aplicar los mismos parámetros al vino —que es jugo fermentado— que a un destilado.

Normas internacionales

Las bebidas destiladas de jugos de fruta fermentados, como el brandy, grappa y otros, se contemplan en las normas europeas como casos distintos a los alcoholes que provienen de cereales y permiten un contenido de metanol hasta 1500 mg¹⁶ por cada 100 ml de alcohol anhidro. El mayor contenido de metanol se considera por su origen en frutas u orujos.²¹

Es decir, las bebidas que están en regla en Europa o Estados Unidos no cumplirían la Norma Oficial Mexicana, o dicho de otro modo, si los mezcales mexicanos fueran europeos o de Estados Unidos, siempre estarían dentro de las normas. Lo mostramos en la norma actual europea, *Reglamento (CE) No 110/2008* del Parlamento Europeo y del Consejo de 15 de enero de 2008¹⁷, cuyos valores se exponen en la Tabla 5.

¹⁶ Cf. Aguardiente de hollejo en la Tabla 5.

¹⁷ Parlamento Europeo (2008), Reglamento (CE) No 110/2008 “relativo a la definición, designación, presentación, etiquetado y protección de la indicación geográfica de bebidas espirituosas...” URL: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32008R0110&qid=1551206565276&from=en> (consultado 9/mayo/2019).



Conclusiones

Aunque los mezcales en algunos casos sobrepasen la cantidad de metanol fijada por la NOM 070, los valores registrados se encuentran por debajo de las normas europeas, norteamericanas y de la OMS, donde hay antecedentes de una mayor tolerancia al metanol que en las normas mexicanas vigentes. En el caso del vino de uva, hace más de 15 años fueron aumentados los niveles de metanol permitido por la Organización Internacional de la Vid y el Vino¹⁸.

La NOM 070 es insuficiente en reconocer las particularidades de los mezcales. Debería establecerse diferentes especificaciones sobre contenido de metanol para la diversidad de materias primas y de procesos. Es posible una discusión y actualización de la NOM 142, sobre los límites permitidos y obligatorios de metanol sin riesgos para la salud. Atendida esa prioridad de salud pública, es necesaria la revisión en reconocimiento de la diversidad cultural mezcalera.

Por otra parte, el contenido de metanol por encima de la norma en los mezcales tradicionales también puede disminuirse mediante técnicas de mejoramiento²⁴. Es un proceso que debe discutirse aparte, porque las alternativas tecnológicas pueden modificar tanto el procedimiento como características sutiles de productos de alta densidad cultural.

¹⁸ Castellucci, F. Director General de la OIV. Organización Internacional de la Vid y el Vino. Resolución OENO 19/2004. Contenidos límites de metanol en los vinos. 31 de julio de 2004. [consultado 9/mayo/2019] Disponible en <http://www.oiv.int/public/medias/677/oen-19-2004-es.pdf>



TABLAS ADJUNTAS

Tabla 1. Dosis tolerable de metanol – Cuadro comparativo de fuentes

FDA – USA (1993)	7.1 a 8.4 mg/kg de peso/día ¹⁹		500 mg ≈ 0.63 ml	FDA, 1996:26786
OMS-ONU (1997)	20 mg /kg de peso	1200 mg ≈ 1.50 ml	1200 mg para un individuo de 60 kg	Clary, 2013:49
Paine y Dayan		5 ml /dl	250 mg ≈ 0.32 ml	Paine y Dayan, 2001:564

Tabla 2. Dosis letal y peligrosa – Cuadro comparativo de distintas fuentes

Organización / Autores	Dosis letal (cantidad ingerida)	Dosis peligrosa Requiere tratamiento	Nuestro cálculo ingestión por adulto 60 kg de peso- 5 L de sangre	Fuente
Kostic y Dart, 2003		> 20 mg/dl sangre	1 g = ~ 1.26 ml	Kostic y Dart, 2003:794
Röe, 1955; 1982	1 g/kg de peso		60 g = ~ 76 ml	Röe,1982:275
Paine y Dayan, 2001		20 mg/dl sangre	1 g = ~ 1.26 ml	Paine y Dayan, 2001:564

Tabla 3. Pruebas de laboratorio de dos marcas certificadas de mezcal de Oaxaca y Michoacán

¹⁹Colunga G-M. P., Z. V. Daniel and Martínez T. J. Tradiciones en el aprovechamiento de los agaves mexicanos: una aportación a la protección legal y conservación de su diversidad biológica y cultural. En Colunga G-M. P. Larqué S. A., Eguarte L., y Zizumbo V. D. (Eds.). En lo ancestral hay futuro: del tequila, los mezcales y otros agaves. México: CICY-CONACYT-CONABIO-INE 2007:229-248. [consultado 9/mayo/2019]. Disponible en <https://www.researchgate.net/publication/275341434>

Procedencia	Tipo/Clase de mezcal	Fecha (Mes año)	Agave	Alcohol * (% vol 20 °C)	Metanol (mg/100 ml alc. anh.)	Volumen del lote (L)
Michoacán	100%/joven	Ene 2015	<i>inaequidens</i>	25.0	343	Sin Inf
	100%/joven	Sep 2014	<i>inaequidens</i>	47.0	336	417
	100%/joven	Ene 2015	<i>inaequidens</i>	16.1	403	Sin inf.
Oaxaca	Anc./joven	Jul 2018	<i>marmorata</i>	50.5	505	24
	Anc./joven	Abr 2018	<i>potatorum</i>	49.4	447	248
	Anc./joven	Jun 2018	<i>americana</i>	50.8	387	78
	Anc./joven	Dic 2018	<i>angustifolia</i>	53.7	382	486

* Etanol

Tabla 4. Contenido de metanol en mezcales de diferentes especies de Agave

Especie de Agave	Metanol*
<i>Durangensis</i>	198
<i>tequilana</i> (azul)	280
<i>karwinskii</i> (barril)	404
<i>tequilana</i> (azul)	323
<i>Salmiana</i>	349
<i>angustifolia</i> Haw (espadín)	113
<i>cupreata</i>	342
<i>Inaequidens</i>	121



<i>convallis</i> (jabalí)	299
<i>potatorum</i> (Tobalá)	262
<i>cupreata</i> verde	363
<i>angustifolia</i> (espadilla)	263
<i>karwinskii</i> (cuishe)	232
<i>americana</i> (arroqueño)	382
<i>angustifolia</i> Haw (espadín)	230
<i>potatorum</i> (Tobalá)	294

* mg/100 ml alc. anh.

Fuente: Giersiepen, 2017.

Tabla 5. Valores máximos de contenido de metanol en bebidas alcohólicas de Europa

Aguardiente de vino	“contenido máximo de metanol de 200 g/hl* de alcohol a 100 % vol”.	(p. 39/30)	L
Brandy o weinbrand	“contenido máximo de metanol de 200 g/hl de alcohol a 100 % vol”	(p. 39/31)	L
Aguardiente de orujo u orujo	“el contenido máximo de metanol será de 1000 gramos por hectolitro de alcohol a 100 % vol”	(p. 39/31).	L
Aguardiente de hollejo de fruta	“el contenido máximo de metanol será de 1500 gramos por hectolitro de alcohol a 100 % vol”.	(p. 39/31).	
Aguardiente de fruta	“El contenido máximo de metanol del aguardiente de fruta será de 1000 g/hl de alcohol a 100 % vol. Sin embargo, para los siguientes aguardientes de fruta el contenido máximo de metanol será: i) 1200 g/hl de alcohol a 100 % vol obtenido de las frutas “1” ²⁰	(pp. 39/32 y 39/33)	L

²⁰ Ciruela, ciruela mirabel, ciruela damascena, manzana, pera excepto la pera Williams, frambuesa, zarzamora, albaricoque, melocotón.



	ii) 1350 g/hl de alcohol a 100 % vol obtenido de las frutas "2" ²¹	
Aguardiente de sidra y de perada	"contenido máximo de metanol de 1000 g/hl de alcohol a 100 % vol"	(L 39/34).
Vodka	"metanol en el producto final no será mayor de 10 g/hl a 100 % vol"	(p. 39/35).

* g/hl = mg/100 ml

Por todo lo anterior, en la presente propuesta de iniciativa se propone que los mezcales tradicionales, pudieran tener de metanol hasta 700 mg/100 mL, de alcoholanhidro, para llegar a obtener la esencia de los mezcales tradicionales que no se opone a la normatividad internacional.

B). Bacanora

La palabra bacanora proviene de la lengua indígena de los ópatas, originalmente bacanoraco y se interpreta como: "Ladera de carrizos", proviene de las raíces lingüísticas baca que significa "carrizo" y noraco que significa "laderas". El poblado es la "cuna" de la bebida artesanal que lleva su mismo nombre²².

²¹ Pera Williams, grosella roja, grosella negra, serba, bayas de saúco, membrillo, bayas de enebro.

²² Consulta electrónica: [https://es.wikipedia.org/wiki/Bacanora_\(licor\)](https://es.wikipedia.org/wiki/Bacanora_(licor))



La primera mención relativa al bacanora procede de 1880. Un viajero francés cuenta que, tras haberse encontrado con un grupo de mexicanos, intercambiaron tragos de coñac y de un mezcal llamado bacanora, tras lo cual cada uno siguió con su camino. El bacanora es un destilado que se obtiene de agaves y podríamos decir que es un mezcal pariente cercano del tequila y la raicilla. La diferencia es el tipo de agave con el que se produce.

Al igual que el resto de los mezcales mexicanos, la bacanora es el producto del encuentro de las culturas americana y europea. Los antiguos pobladores del hoy territorio del estado de Sonora obtenían bebidas embriagantes de la fermentación de diversos frutos silvestres y fue la tecnología europea de destilación, introducida al Nuevo Mundo, por los españoles en la época de la colonia, lo que permitió el procesamiento del vino mezcal o aguardiente mezcal, nombre original de este licor, hasta que en la segunda mitad del siglo XIX, se le empezó a denominar “bacanora”, y así se facilitó su destilación de los demás mezcales.²³

Esta bebida sonorenses se llama así porque proviene de uno de los 72 municipios de Sonora que lleva el mismo nombre; Bacanora, ubicado en el centro del estado. Durante más de siete décadas, la bacanora fue considerada una bebida ilegal. El ex gobernador de Sonora, Plutarco Elías Calles, expidió una ley de prohibición en 1915, que impedía fabricar, importar y vender cualquier tipo de bebidas embriagantes en dicho estado.

²³ Consulta electrónica: http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1870-39252007000200005



Derivado de lo anterior, los productores de bacanora se aislaban en la sierra madre occidental para seguir elaborando esta bebida. Así durante muchos años bacanora fue producido en la clandestinidad. No fue si no hasta 1992 cuando se regularizó su producción nuevamente, y se consideró una alternativa o una opción de desarrollo económico.

En el año 2000, el Instituto Mexicano de Propiedad Industrial (IMPI) otorgó el reconocimiento de denominación de origen a 34 municipios productores de bacanora. Esto significa que solo estos municipios tienen ante la ley el permiso de elaborar este destilado de agave, perteneciente a la familia de los mezcales.

La cultura y las tradiciones, ligadas a la producción y consumo de bacanora, representan fuerzas que pueden canalizarse en provecho de esta actividad y de la población serrana; sin embargo, la falta de una articulación adecuada de las políticas públicas, el abuso indiscriminado de los agaves silvestres y la sobre explotación de los mantos acuíferos en algún momento cobrarán factura que, sin duda, afectará al sector agave.

Por otra parte, el proceso de producción de bacanora es idéntico a la producción del mezcal: una vez que se tiene las plantas de agave listas se procede al jimado en donde quedan listas las cabezas de maguey, también llamadas piñas.

Después sigue el cocido de las piñas que tarda aproximadamente 48 horas. En ese punto el almidón se trasforma en azúcar digerible; ya cocidas las cabezas son pasadas a la molienda para extraer el jugo.



La fermentación es el penúltimo paso, cuando las piñas ya molidas se pasan a barricas con agua y se dejan reposar de cuatro a cinco días. Por último, pasamos a la destilación, donde la pulpa fermentada es pasada por el calor para obtener bacanora. Esta bebida tiene entre 38 y 35 grados de alcohol, menos que el mezcal, pero casi siempre más que el tequila.

C). Raicilla

De la información del libro "La Raicilla, Herencia y patrimonio cultural de Jalisco" editado por Editorial Universitaria del Centro Universitario Valles de la Universidad de Guadalajara, escrito por Franco, Sánchez, Goyas, Trujillo, Navarro, Zamudio, Nuño, Zurita, Tulet, Carreón, se menciona lo siguiente²⁴:

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

La bebida no aparece nombrada, por ejemplo, en la relación de bebidas alcohólicas que a fines del periodo colonial eran usuales en los alrededores de Guadalajara. Esto no quiere decir, sin embargo, que no fuera conocida en los pueblos y reales de minas del occidente jalisciense. En todo caso, la palabra raicilla hacía alusión a uno más de los llamados vinos de la tierra, es decir, a las bebidas alcohólicas originarias de América. Como bien lo señala Ana Valenzuela, a diferencia del tequila, cuyo origen tiene una connotación local bien definida, la producción de la raicilla se originó en una vasta

²⁴ Diario Oficial de la Federación, de fecha 28 de junio del 2019, primera sección. Declaración General de Protección de la Denominación de Origen Raicilla.



área geográfica que agrupa al menos a quince municipios jaliscienses, lo que probablemente impidió que el nombre aludiera a un origen geográfico (2008: 98-99)

La misma autora, utilizando como fuente a Lázaro de Arregui, quien escribiera principios del siglo XVII, señala que en ese entonces se creía que el vino destilado de agave mediante alquitara se obtenía de la "raíz y asientos de las pencas" Del mezcal (2008:99), lo cual podría estar relacionado con el origen del nombre. Sin embargo, otros cronistas coinciden con lo señalado por la Arregui. Así, en su extensa crónica sobre la provincia de Sonora inscrita en la segunda mitad del siglo XVIII, Ignace Pfefferkorn, Fraile jesuita de origen alemán, escribió: los licores de uva se desconocen en Sonora. Los materiales usados aquí son las granadas y el mezcal. De la raíz de este último se destila la mayor parte de los licores que aquí se toman. Es muy difícil obtener una suficiente provisión de estas raíces porque crecen sólo en escabrosas montañas. Algunas veces hasta ocho días no son bastantes para juntar suficientes raíces. Se encuentra únicamente en lugares donde los apaches tienen su morada, por lo que su obtención es muy peligrosa. Los españoles que destilan licores están bien conscientes de esas dificultades por lo que cobran ocho florines por cada medida (2008:163)

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

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

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

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

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

Los destilados de mezcal obtenidos en la costa norte y en la Sierra Occidental de Jalisco son llamados "Raicilla". En la actualidad se obtiene Raicilla en 15 municipios de este estado: Cuautla, Atenguillo, Guachinango, Mascota, San Sebastián del Oeste, Mixtlán, Talpa de Allende (estos municipios se les



considera "zona de origen"), Ayutla, Cabo Corrientes, Puerto Vallarta, Tomatlán, Atengo, Chiquilistlán, Juchitlán, Tecolotlán y Tenamaxtlán (Éstos últimos se les considera "zona admitida") (Consejo Mexicano Promotor de la Raicilla, 2000). Esta amplitud regional en la que se produce Raicilla impidió probablemente que el nombre aludiera un origen geográfico. En cambio, es plausible que se le llame de ese modo debido a un efecto visual que invita a pensar que es a partir de la raíz del agave de donde se obtiene el destilado.

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

...

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

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

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

...

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

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



Los lugares de extracción, producción o elaboración del producto raicilla se conforma de un territorio de origen, atendiendo a los caracteres geográficos y a las divisiones políticas siguientes²⁵:

a) Regiones del estado de Jalisco, productoras de raicilla:

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

b) Regiones del estado de Nayarit, productoras de raicilla:

Municipio de Bahía de Banderas.

II. Por todo lo anterior, se instituya en la norma el concepto de patrimonio social en sustitución de patrimonio cultural, debido a ser el concepto que justificaría múltiples denominaciones de origen regionales y permitiría evidenciar la rica diversidad de formas de elaborar el mezcal, el bacanora y la raicilla artesanal y ancestral.

Es preciso señalar que el concepto de patrimonio social tiene la pretensión de enfatizar al actor humano en relación con su capacidad de organizarse para elaborar productos con alto significado cultural, haciendo uso de elementos biológicos, así como de crear naturaleza mediante prácticas beneficiosas para el ecosistema, como son:

²⁵ Ídem



- Experiencia de muchos años en el cultivo de magueyes y del cuidado de los ambientes de los cuales, ambos, (personas y magueyes) forman parte;
- Trasmisión generacional de las prácticas culturales asociadas al cultivo de magueyes y cuidado del ambiente;
- Tradición en la asociación de los magueyes con cultivos básicos para la subsistencia, lo cual contribuye a la sustentabilidad: mejora la producción, se minimizan impactos ambientales no deseados y se garantiza la obtención de satisfactores.

Con el objeto de patrimonio social se pretende visibilizar el entramado de relaciones sociales y saberes locales que de manera directa e indirecta hacen posible las producciones mezcaleras: ciertos utensilios, equipo e instrumentos requeridos en los palenques, vinatas o tabernas que son elaborados por carpinteros locales; las ollas de barro emplean a alfareros regionales, y lo mismo sucede con los artesanos expertos en trabajar el cobre quienes también contribuyen y aprovechan su vinculación con la producción mezcalera.

A la lista pueden añadirse ganaderos en pequeña escala y curtidores por cuyo medio se hace posible obtener las pieles o cueros de animales para ciertos procesos de fermentación; los herreros al frente de fraguas artesanales elaboran machetes, casangas, rozaderas, coas, y otras herramientas a la medida del cliente; esto es, de acuerdo con sus características y necesidades, asunto que ha dificultado el ingreso de herramientas elaboradas en otras partes del mundo. El patrimonio social pone en valor ese entramado



de relaciones que deben cuidarse por su contribución al tejido local y regional, y su inevitable, aunque imperceptible, aporte al cultivo de maguey y a la producción de mezcal.

Hay que potenciar la disponibilidad de tierras para el cultivo, generar un censo de los patrimonios sociales mezcaleros, un inventario magueyero y, con un enfoque de diálogo de saberes, reconocer las particularidades regionales y sus especializaciones conforme a procesos de producción y calidad correspondientes.

III. Cabe señalar que existen costos elevados para los productores, que sufren marginación y pobreza, así como prácticas ineficientes e insuficientes de cultivo, mínima presencia de programas gubernamentales y nula organización de productores para defender precios justos y rentables.

Amén de lo anterior, existen problemas de plagas, deterioro gradual de los recursos naturales, riesgo de extinción de algunas especies de maguey y la pérdida importante de volúmenes de maguey maduro por la falta de mercado. Ello se debe, en parte, a que se carece de un sistema normativo que organice y defina las acciones de gobierno, y que permita el desarrollo eficiente y eficaz de las políticas públicas en el sector mezcal. Otro de los factores corresponde a la forma en la cual los productores mezcaleros se han articulado en los mercados nacional e internacional, a veces a costa de desintegrar formas de organización comunitarias y locales.

Contrario a lo señalado, el incremento del prestigio del mezcal como bebida de calidad y la suficiencia del producto para abastecer la demanda nacional e internacional en



sus modalidades de mezcal, bacanora y raicilla, son las fortalezas más importantes para lograr instaurar en la ley una más eficiente coordinación y mejorar la calidad de vida en las comunidades rurales marginadas.

En efecto, la problemática de la cadena de producción del sector maguey es muy amplia, gracias a la entrada en vigor de la norma oficial, se mejoró parcialmente, pero siguen predominando vicios graves:

1. Desmotivación y migración;
2. Eslabones sin opciones de permanencia y beneficio;
3. Pérdida de piñas;
4. Pérdida de equilibrio ecológico;
5. Producto sin posibilidad de comercialización;
6. Venta clandestina;
7. Conflicto en cuanto a la definición de los criterios de calidad entre productores, el organismo regulador, el mercado y los consumidores;
8. En muchos casos, altos costos sociales, ecológicos y económicos de producción y bajos rendimientos;



9. Certificaciones homogéneas que desconocen la diversidad de formas de elaborar mezcal, bacanora y raicilla, así como la existencia de sus categorías;

10. Instalaciones deterioradas que podrían mejorar con asesoría y recursos económicos.

El mezcal se vende en botellas de vidrio, plástico o barro, en diferentes presentaciones, siendo el vidrio el más común y la medida de tres cuartos de litro. Se calcula que los precios del mezcal varían de entre 25 y 1,200 pesos por litro, dependiendo de la calidad, del mercado y de su presentación.²⁶

Aun así, en términos generales el mezcal se considera bebida campesina, y se usa principalmente en fiestas comunitarias y patronales, como las mayordomías en el estado de Oaxaca, se comercializa a nivel regional, en pequeñas tiendas o pozolerías. También se realizan entregas especiales a ciudadanos de diversos sectores de la sociedad; la parte fundamental se comercializa a través de marcas particulares que, en muchos casos, pervierten su esencia y omiten el nombre del productor. Así pues, es ineludible mejorar la comercialización del mezcal, mediante una regulación que reconozca el papel de los maestros del mezcal y dé a conocer las regiones productoras, así como las técnicas y la factura propias de cada región. Ello redundará en un comercio justo, con una distribución

²⁶ Informe del mercadeo maguey/mezcal; preparado por el Grupo de Estudios Ambientales, Guerrero, México 2002, Pág. 2



sistemática, eficiente y eficaz, a fin de generar ganancias que mejoren la calidad de vida de la población rural y el beneplácito del consumidor final.

Asimismo, habría que establecer un mejor sistema de fábricas certificadas y mejorar la producción y calidad del mezcal, bacanora y raicilla todo con el propósito de prestigiarlo como bebidas de buena calidad. Para lograrlo hay que respetar los procesos tradicionales de elaboración para que no se afecten las características de sabor o gusto histórico propios de cada región.

IV. Por todo lo anterior, se propone un proyecto de Ley Federal de los Mezcales Tradicionales que en su contenido:

1. Regula a los pequeños y medianos productores de mezcal, bacanora y raicilla;
2. Protege el patrimonio social del mezcal, bacanora y raicilla para fortalecer la identidad nacional;
3. Establece un sistema de manejo de agroresiduos del maguey mezcal;
4. Se instituyen como máximas autoridades a la Comisión Nacional Reguladora, y a las Comisiones Estatales y Regionales;
5. Se propone crear un Registro Nacional que integrará una cuantificación total del maguey en todo el país;
6. Se propone también un Padrón Nacional de productores de mezcal, bacanora y raicilla;

INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO MEDIANTE EL CUAL SE EXPIDE LA LEY
FEDERAL DE LOS MEZCALES TRADICIONALES, PRESENTADA POR SENADORES Y
SENADORAS DEL GRUPO PARLAMENTARIO DE MOVIMIENTO CIUDADANO.



7. Se establece un sistema de certificación para elaborar los mezcales tradicionales y otro para envasarlo;
8. Se propone la entrega de Denominación de Origen e indicaciones geográficas por región y con base en la calidad de la región, el gusto histórico y la técnica para elaborarlo;
9. Se conforma un sistema de Comisiones Regionales que, en coordinación con la Comisión Nacional Reguladora, otorgarán las denominaciones de origen;
10. Se propone un contrato uniforme para regular el precio del maguey por región;
11. Se establece un sistema para organizar a los productores de maguey y los mezcales tradicionales;
12. Se ponderan beneficios para los maestros de los mezcales tradicionales, palenqueros y productores de maguey;
13. Se propone un Instituto Nacional de Investigación Transdisciplinar del Maguey Mezcal;
14. Se forma un sistema de sustentabilidad y desarrollo económico para las comunidades rurales productoras de mezcal artesanal y ancestral;
15. Se conforma un Consejo consultivo de Participación Ciudadana incluyente, conformado por jóvenes, hombres y mujeres, especialistas del tema e integrantes de comunidades indígenas, que incidirá de forma importante en las políticas públicas del sector maguey mezcal;



16. Se crea una comisión de controversias que resolverá todos los conflictos que se originen en el sector maguey mezcal.

V. La propuesta antes realizada tiene un fuerte asidero constitucional, pues por una parte busca ampliar el alcance de los derechos que establecen los artículos 2º y 4º de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos y, por la otra, adapta a la producción del mezcal las cuestiones relativas a las actividades productivas y la rectoría económica del Estado que contienen los artículos 25, 27 y 28.

Por un lado, la regulación de los pequeños y medianos productores de mezcal, la protección del patrimonio social del mezcal y la investigación científica y tecnológica del maguey mezcal permiten la protección de los conocimientos de los pueblos originarios, por medio de sus maestros mezcaleros y resulta concordante con el artículo 2º, apartado A, fracción IV y garantiza el acceso al mezcal como enriquecimiento cultural e implícitamente genera una cultura de producción y consumo en términos del artículo 4º constitucional:

Artículo 2o. La Nación Mexicana es única e indivisible.

La Nación tiene una composición pluricultural sustentada originalmente en sus pueblos indígenas que son aquellos que descienden de poblaciones que habitaban en el territorio actual del país al iniciarse la colonización y que conservan sus propias instituciones sociales, económicas, culturales y políticas, o parte de ellas.

(...)



A. Esta Constitución reconoce y garantiza el derecho de los pueblos y las comunidades indígenas a la libre determinación y, en consecuencia, a la autonomía para:

(...)

IV. Preservar y enriquecer sus lenguas, conocimientos y todos los elementos que constituyan su cultura e identidad.

Artículo 4o. (...)

(...)

Toda persona tiene derecho al acceso a la cultura y al disfrute de los bienes y servicios que presta el Estado en la materia, así como el ejercicio de sus derechos culturales. El Estado promoverá los medios para la difusión y desarrollo de la cultura, atendiendo a la diversidad cultural en todas sus manifestaciones y expresiones con pleno respeto a la libertad creativa. La ley establecerá los mecanismos para el acceso y participación a cualquier manifestación cultural.

Por otra parte, el crear un sistema de producción sustentable y desarrollo económico de los mezcales garantiza que no se van a afectar los diversos ecosistemas y recursos naturales de las regiones mezcaleras y que se protegerá la variedad genética del



maguey. Esto resulta concordante con el derecho al medio ambiente establecido en el artículo 4º constitucional:

Artículo 4o. (...)

(...)

Toda persona tiene derecho a un medio ambiente sano para su desarrollo y bienestar. El Estado garantizará el respeto a este derecho. El daño y deterioro ambiental generará responsabilidad para quien lo provoque en términos de lo dispuesto por la ley.

(...)

Asimismo, al crear una Comisión Nacional Reguladora y un sistema de Comisiones Regionales para otorgar denominaciones de origen, regular la producción y los precios y fomentar la investigación científica, se está cumpliendo con el artículo 25 constitucional que establece que el Estado “planeará, conducirá, coordinará y orientará la actividad económica nacional, y llevará al cabo la regulación y fomento de las actividades que demande el interés general en el marco de libertades que otorga esta Constitución”, esto en coordinación con el sector social.

VI. En el caso particular del mezcal, el año 1994 marcó el inicio de la institucionalidad del sistema Maguey-Mezcal con la aprobación de la Denominación de Origen Mezcal (DOM), antecedente del Programa Alianza para el Campo. Seis años después se expide la Ley de Desarrollo Rural Sustentable y se forman los sistemas producto, entre ellos el de Maguey-



Mezcal. Dos años más tarde se aprueban los centros de verificación y el COMERCAM AC para regular el fino destilado.

Un cuarto de siglo es poco para evaluar el desarrollo histórico del mezcal frente a otros destilados de México y el mundo, pero tiempo suficiente para revisar, modificar e impulsar cambios en las leyes, reglamentos, instituciones, políticas públicas y sistemas de organización social que regulan el proceso de producción-comercialización del maguey que se utiliza para los mezcales, bacanora y raicilla, sobre todo cuando los cambios se han dado de forma caótica y acelerada.

De entonces a la fecha, el mezcal dejó de ser bebida clandestina, perseguida y acosada; desapareció el estigma de “bebida de pobres”, de “indios”, no fue más una “bebida corriente”, su producción creció de manera exponencial y conquistó mercados de clase media ilustrada en México y el mundo. Se formaron profesionales expertos en la materia: historiadores, biólogos, químicos, ingenieros. La pintura, escultura, literatura, grabado y fotografía entraron al tema. Se inventaron formas diversas de cultivo del maguey y nuevos instrumentos para la producción del mezcal. Se multiplicaron las marcas privadas de extranjeros y mexicanos. Comenzaron a organizarse ferias, exposiciones y encuentros, aparecieron expendios especializados en las mejores zonas de las metrópolis. Hoy no falta en las vitrinas de los supermercados y en los aparadores de bebidas finas.

Surgieron promotores, chefs que asocian sus platillos al histórico destilado, catadores y embajadores del mezcal. El mundo del mezcal se sacudió.



Esta metamorfosis produjo crisis medio ambientales, injusticias sociales, distorsión comercial, vacíos legales, incapacidad institucional, ausencia de políticas de reconocimiento a la labor históricamente realizada, fenómenos de clientelismo, corrupción y autoritarismo; en síntesis, falta de canales democráticos para la planeación y la participación social.

Han desaparecido fuentes de agua y se han deforestado vastas regiones, disminuyó sustancialmente el parque de agaves silvestres, se comercia sin control con los agaves silvestres y cultivados, están en peligro de extinción cerca de veinte magueyes en distintas regiones del país y se contaminan las tierras y mantos acuíferos de las regiones productoras. Miles de productores son discriminados y marginados; los precios al productor son lesivos, para decirlo amablemente; es patente la ausencia de reglamentos; los tres niveles de gobierno carecen de programas, políticas y técnicos suficientes y profesionales en la materia; no existe una política de premios y recompensas; los delegados federales de SAGARPA nombraban representantes de los productores a modo y las organizaciones sociales no son reconocidas a menos que usen la presión, de tal manera que los recursos del presupuesto federal tienen destinos oscuros o preferentes.

Se ha dejado fuera de la economía formal y al margen del reconocimiento institucional a miles de familias productoras de mezcal por no tener 40 mil pesos para pagar su certificación. El COMERCAM ha resultado insuficiente e ineficaz para realizar el proceso de certificación. Los plazos para registrar marcas y en particular marcas colectivas son largos y tortuosos, un campesino difícilmente puede cumplir los requisitos y acceder a su registro.



Por lo tanto, salvo honrosas excepciones, las marcas de mezcal pertenecen esencialmente a la clase media alta. Los maestros del mezcal producen y la clase media compra, envasa y comercializa en México y el extranjero.

Las políticas gubernamentales de promoción y apoyo a la comercialización en México y el mundo, en consecuencia, están dirigidas a las marcas privadas. Los maestros del mezcal, y en particular los decanos del mezcal son discriminados y con ello están marginando los esfuerzos generacionales que mantuvieron una cultura y una tradición de cerca de 450 años, en las distintas regiones mezcaleras de México, y que hoy puede convertirse en emblema o símbolo del país. La DOM se ha hecho vieja, los elementos que definieron su otorgamiento obedecieron a razones políticas, sus criterios geográfico—administrativos son laxos. Ayudaron al principio, pero ahora no responden a la realidad y los tiempos para otorgar la protección son innecesariamente largos y equivocados por sus requisitos y dimensiones geográficas.

Cuando el gobierno federal pretende realizar cambios en el ámbito del maguey-mezcal, generalmente fracasa. El mal resultado se debe a la falta de conocimiento y formación por parte de sus funcionarios en la materia, también a causa de sus métodos antidemocráticos que relegan a los protagonistas de la historia mezcalera del país, debido a intereses ajenos que pervierten cualquier intento sano de hacer modificaciones y, sobre todo, a la falta de visión y una apreciación correcta y objetiva de la situación que guarda el maguey-mezcal y sus protagonistas.



La familia mezcalera ha crecido, sus problemas se multiplicaron, sus relaciones se han diversificado y las exigencias en cada una de las fases del proceso de producción-comercialización se han hecho más complejas.

Para impactar de manera positiva el nivel de vida de la familia mezcalera, sería conveniente lograr la reducción del IEPS (Impuesto Especial sobre Productos y Servicios) del 53 al 20% para los mezcales ancestrales y artesanales, pues sus costos de producción son mucho mayores a los del mezcal industrial. No hay que perder de vista que con esta medida se impulsaría el desarrollo rural pues, como bien se sabe, esta producción de mezcales ancestrales y artesanales es una fuente de empleo para muchas comunidades indígenas y campesinas. Además, con la disminución del impuesto se fomentaría el consumo responsable de estas bebidas que, sin duda, son un bien cultural de nuestra nación.

Un factor más a considerar es que mejorarían las condiciones laborales en los palenques, tabernas y vinatas. Habría que añadir a estos argumentos que el agave es una planta longeva (necesita de 7 a 20 años para alcanzar la madurez), por lo que no se puede aplicar el mismo impuesto que las otras bebidas alcohólicas donde las cosechas de las materias primas son anuales o de menor tiempo. Tampoco puede equipararse al tequila, que contiene 51% de azúcares de tequilana Weber y 49% de otros edulcorantes.

Para vivir bien, la familia mezcalera necesita una casa más grande y funcional, requiere de reglas más complejas y especializadas y de jefes de familia expertos, preparados, respetuosos de la ley que no se perpetúen en el mando y sepan conducir y



orientar con seguridad y prudencia en un ambiente de respeto y democracia. Por todo lo argumentado, se propone el contenido de esta Ley Federal de los Mezcales Tradicionales.

Por lo anteriormente expuesto, se somete a consideración la siguiente iniciativa.

DECRETO

Que expide la Ley Federal de los Mezcales Tradicionales.

ARTÍCULO ÚNICO. Se expide la Ley Federal de los Mezcales Tradicionales, para quedar como sigue:

LEY FEDERAL DE LOS MEZCALES TRADICIONALES

TITULO PRIMERO

DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1. Se expide la presente Ley en el marco de los artículos 2, párrafo 4º del artículo 4, 25, 27, fracción XX, y 28 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos y demás disposiciones legales que resultan aplicables para regular el agave o maguey que se utiliza para la elaboración de los productos tradicionales como: raicilla, bacanora y mezcal en sus diversas presentaciones.

Artículo 2. Las disposiciones de esta ley son de interés público y de orden social, regula los procesos del agave o maguey que se utiliza para la elaboración de la raicilla, la bacanora y



el mezcal tradicional, que por su carácter estratégico para la economía nacional en términos de la Ley de Desarrollo Rural Sustentable; tiene por objeto:

- I. Normar las actividades asociadas a la integración sustentable del maguey, de los procesos de producción y sus derivados;
- II. Proteger el patrimonio social y la biodiversidad del maguey;
- III. Proteger la cadena productiva del mezcal, la bacanora y la raicilla en todas sus etapas;
- IV. Impulsar la comercialización de los productos señalados;
- V. Identificar las zonas de producción;
- VI. Fomentar el apoyo de las organizaciones vinculadas al sector;
- VII. Contribuir al desarrollo local;
- VIII. Fortalecer esquemas integrales de comercialización;
- IX. Las demás que determine esta Ley.

Artículo 3. Son sujetos de esta Ley, las comunidades indígenas, campesinas y demás pequeños productores; la comisión nacional, las estatales o regionales, las organizaciones o asociaciones de carácter nacional, estatal, regional, distrital, municipal o comunitario de productores de maguey, que se constituyan o estén constituidas de conformidad con las leyes vigentes y, en general, toda persona física o moral que, de manera individual o colectiva, realice preponderantemente actividades relacionadas con la producción, distribución y comercialización de los diferentes productos.



Artículo 4. Para los efectos de esta Ley se entenderá por:

- I. Agro-residuos del maguey mezcal: los que resulten de la cosecha de las piñas de maguey.
- II. Maguey: Cualquier especie del género agave relacionado con la producción del mezcal, la bacanora y la raicilla.
- III. Mezcal artesanal:

Es la bebida alcohólica destilada mexicana, 100% de maguey, que se obtiene mediante trabajo manual, creativo, original, pero que goza del respaldo de la tradición mezcalera.

Es elaborada por mezcaleros que pasaron por un proceso de aprendizaje de al menos dos años con otro productor artesanal o ancestral. Es decir, para elaborar esta categoría de mezcal, la profundidad histórica, la transmisión de conocimientos de generación en generación no son definitivos.

Las cualidades de la bebida tienen que ver con la técnica y los saberes locales, así como con las características ambientales en las que se cultiva el maguey.

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

Cocción: Cocimiento de cabezas de maguey en hornos de pozo o elevados de mampostería.

Molienda: Con mazo, tahona, molino chileno o egipcio, trapiche o desgarradora.



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

Destilación: Con fuego directo en alambiques de caldera de cobre u olla de barro y montera de barro, madera o cobre; cuyo proceso puede incluir la fibra del maguey (bagazo).

Los lotes de producción no exceden los 1 mil litros en años de contracción, pero puede llegar a producir hasta 10 mil litros al año. No hay una época definida al año en la que se destile.

IV. Mezcál ancestral:

Es un producto de alta densidad cultural, que resulta de una evidente conexión entre las prácticas culturales de sus creadores y su relación con el entorno. Es una bebida con la que se identifican sociedades indígenas y campesinas, al mismo tiempo que la cargan de sentido al incorporarla en ceremonias, rituales y acontecimientos relevantes de la vida de sus localidades.

Se elabora con un alto porcentaje de maguey silvestre, siempre garantizando su reproducción al dejar en campo el 5% de plantas que lleguen al final de su vida reproductiva y quioten.



Los productores tienen un mínimo de 20 años de dedicarse a esa actividad, por eso son reconocidos como herederos de la tradición.

Los lotes de producción no excedan 1 mil litros anuales por unidad de producción o vinata, en años de escasez de maguey silvestre; en años de abundancia alcanzan 8 mil litros.

La elaboración del mezcal ancestral se realiza durante una época del año, pues se liga con calendarios agrícolas y ciclos lunares.

Lo ancestral se encuentra en la combinación del patrimonio material e inmaterial: en la forma de vida de determinados grupos humanos, en sus procesos adaptativos evidenciados en las técnicas y herramientas peculiares.

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

Cocción: Cocimiento de cabezas de maguey en hornos de pozo.

Molienda: Con mazo, tahona, molino chileno o egipcio.

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

Destilación: Con fuego directo en olla de barro y montera de barro o madera; cuyo proceso puede incluir la fibra del maguey (bagazo).



- V.** Banco de germoplasma del maguey: Sitio donde se deposita material genético que constituye la base física de la herencia y que se transmite de una generación a la sucesiva mediante las células germinales, creado con el objeto de conservar la biodiversidad del maguey.
- VI.** Bacanora: Bebida alcohólica regional obtenida por destilación y rectificación de mostos, preparados directa y originalmente con los azúcares extraídos de la molienda de las cabezas maduras de *Agave angustifolia* Haw, hidrolizadas por cocimiento y sometidas a fermentación alcohólica con levaduras.
- VII.** Comisión Nacional Reguladora: La Comisión Nacional Reguladora de la producción y calidad de los productos del maguey.
- VIII.** Comisión Estatal Reguladora: Cada una de las Comisiones Estatales Reguladoras de la producción y calidad de los productos del maguey.
- IX.** Contrato de condiciones particulares: El Contrato de compraventa, siembra, cultivo, cosecha, entrega y recepción del maguey, que de manera voluntaria e individual celebren los abastecedores de maguey con algún distribuidor, que pudiera estipular condiciones diferentes a las del Contrato Uniforme;
- X.** Certificación: Proceso a través del cual los organismos de certificación acreditados constatan que los sistemas de producción, manejo, procesamiento y comercialización cumplan con las especificaciones de las normatividades vigentes y aplicables en la materia.



- XI.** Certificado: Documento que expide el organismo certificador con el cual asegura que el producto cumple con las especificaciones de la normatividad vigente.
- XII.** Denominación de origen: Se entiende por denominación de origen, el nombre de una zona geográfica u otra denominación conocida por hacer referencia a la citada zona, que sirva para designar un producto como originario de la misma, cuando la calidad o las características del producto se deban exclusiva o esencialmente al medio geográfico, comprendidos los factores naturales y humanos, y que haya dado al producto su reputación.
- XIII.** Instituto Nacional: Instituto Nacional de Investigación Transdisciplinar del Maguey.
- XIV.** Indicación Geográfica. - Se entiende por indicación geográfica, el nombre de una zona geográfica u otra indicación conocida por hacer referencia a la citada zona, que identifique un producto como originario de la misma, cuando determinada calidad, reputación u otra característica del producto sea imputable fundamentalmente a su origen geográfico.
- XV.** Ley: La Ley de Desarrollo Rural Sustentable.
- XVI.** Mezcal: Es un producto de alta densidad cultural que resulta de una evidente conexión entre las prácticas culturales de sus creadores y su relación con el entorno. Es una bebida con la que se identifican sociedades indígenas y campesinas, al mismo tiempo que la cargan de sentido al incorporarla en ceremonias, rituales y acontecimientos relevantes de la vida de sus localidades.



Se elabora con un porcentaje de maguey silvestre, siempre garantizando que se trata de recursos de uso común cuya reproducción sustentable debe monitorearse y garantizarse.

El otro porcentaje de maguey utilizado es cultivado. De igual manera se garantizan procesos de polinización al dejar en campo el 5% de las plantas para que lleguen al final de su vida reproductiva; es decir, que quiten, floreen y atraigan polinizadores.

Los productores, sean maestros o unidades familiares, tienen un mínimo de 20 años de dedicarse a esa actividad, por eso son reconocidos como herederos de la tradición.

Los lotes de producción no excedan 1 mil litros anuales por unidad de producción o vinata, en años de escasez de maguey silvestre; en años de abundancia alcanzan 8 mil litros.

La elaboración del mezcal se realiza durante una época del año, pues se liga con calendarios agrícolas y ciclos lunares.

El mezcal se encuentra en la combinación del patrimonio material e inmaterial: en la forma de vida de determinados grupos humanos, en sus procesos adaptativos evidenciados en las técnicas y herramientas peculiares.



La elaboración por lo general cumple con las siguientes cuatro etapas y equipos. El uso de instrumentos y equipos, aunque caracteriza esta categoría de mezcal, no la define:

Cocción: Cocimiento de cabezas de maguey en hornos de pozo.

Molienda: Con mazo, tahona, molino chileno o egipcio.

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

Destilación: Con fuego directo en olla de barro y montera de barro o madera; cuyo proceso puede incluir la fibra del maguey (bagazo).

XVII. Las maestras o maestros, también conocidos como vinateros, palenqueros, taberneros, fabriqueros, mayordomos o mezcalilleros, son aquellas personas que ha aprendido de generación en generación a elaborar mezcal.

XVIII. Materia prima: Los magueyes cultivados o silvestres, cuyo desarrollo biológico haya transcurrido en el área geográfica comprendida en la resolución y esté permitida la extracción por las autoridades competentes conforme a las leyes aplicables.

Los magueyes, así como los predios de donde proceden, deben registrarse y estar geográficamente referenciados ante el Organismo Evaluador de Conformidad.

Los magueyes deben estar maduros para cosecharse.



Se debe contar con la guía de maguey en el traslado de la materia prima entre un predio registrado y un productor autorizado de mezcal.

- XIX.** Organizaciones: Las organizaciones nacionales y locales de abastecedores de maguey.
- XX.** Producto o Productos Tradicionales: Para efectos de esta Ley, se denomina así al mezcal, la bacanora y la raicilla.
- XXI.** Productor registrado: Es la persona física o moral que cuenta con la autorización por parte de la Comisión Nacional Reguladora, previo dictamen del organismo evaluador conforme a sus respectivas atribuciones para dedicarse a la elaboración de cualquiera de los productos, las cuales deben ubicarse en el territorio comprendido de la declaración.
- XXII.** Padrón Nacional: El censo de fabricantes de los productos.
- XXIII.** Pequeños productores: Son aquellos fabricantes de mezcal, bacanora y raicilla que tienen una producción menor de 1,000 litros y hasta 10,000 litros de los productos por año.
- XXIV.** Unidad de Producción: Sitio en donde se lleva a cabo el proceso de producción, fermentación, destilación, molienda y cocción del mezcal.
- XXV.** Rastreabilidad: Capacidad para seguir el desplazamiento de un producto a través de sus etapas de producción, transformación y distribución.



- XXVI.** Raicilla: La raicilla es un líquido de aroma y sabor derivado de la especie de maguey empleado y del proceso de elaboración, diversificando sus cualidades por el tipo de suelo, topografía, clima, agua, productor, maestro raicillero, graduación alcohólica, levaduras, entre otros factores que definen el carácter y las sensaciones organolépticas producidas por cada raicilla.
- XXVII.** Registro: Registro Nacional del maguey y de los abastecedores del maguey;
- XXVIII.** Secretaría: La Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación;
- XXIX.** Trazabilidad: Serie de actividades técnicas y administrativas sistematizadas que permiten dar seguimiento al proceso de un producto hasta llegar al consumidor final, identificando cada etapa para lograr la rastreabilidad.
- XXX.** Zona de abastecimiento: El área geográfica dónde se ubican los terrenos de los abastecedores de cada cultivo de maguey.
- XXXI.** Las demás que determinen las normas aplicables y esta Ley.

Artículo 5. Las líneas de política para la producción y distribución de los productos deberán ser consideradas y previstas en los objetivos, las metas, las estrategias y las líneas de acción propuestas en los programas sectoriales agropecuario, industrial y comercial.

Artículo 6. La cadena productiva de los productos se fundamenta en las políticas y principios siguientes:



- I. Promover el acceso a una mejor calidad de vida de los actores de la cadena productiva;
- II. Interactuar armoniosamente con los ecosistemas y ciclos naturales respetando la biodiversidad;
- III. Promover que la producción sea de acuerdo con los principios de la agroecología y la sustentabilidad, así como con los estándares de sanidad, inocuidad y calidad;
- IV. Promover e incentivar el manejo adecuado de los residuos derivados del proceso de destilación, como vinazas, bagazo y otros desechos, para cumplir con las normas vigentes;
- V. Planear e incentivar el aprovechamiento sustentable de magueyes silvestres, el establecimiento de plantaciones comerciales, la reproducción de plantas y planes de manejo para generar un equilibrio entre la producción del maguey y la capacidad de producción de los productos;
- VI. Promover la capacitación y profesionalización, como un eje transversal en toda la cadena productiva;
- VII. Promover el diálogo de saberes como estrategia para el reconocimiento de las prácticas culturales locales, su sentido y explicación; así como la oportunidad para ponerlas en valor y protegerlas.
- VIII. Fortalecer los sistemas de producción, transformación y comercialización económicamente rentables, ambientalmente sustentables y socialmente responsables, y



IX. Las demás que determine esta Ley.

TITULO SEGUNDO

DE LAS AUTORIDADES Y DE LOS ÓRGANOS QUE INTERVIENEN EN LA SUSTENTABILIDAD Y PROTECCIÓN DEL PATRIMONIO SOCIAL

CAPITULO I

De la Secretaría

Artículo 7. La Secretaría, en coordinación con las dependencias y entidades competentes de los Gobiernos Federal, Estatales y de la Ciudad de México, así como de los municipios, en el ámbito de sus atribuciones realizará lo siguiente:

- I.** Dictar las políticas públicas nacionales que habrán de aplicarse en la materia, a fin de imprimir rentabilidad, productividad y competitividad a las actividades que regula esta Ley, y que la hagan sustentable, siempre garantizando el respeto de las formas locales y regionales de organización, arquitectura vernácula, manejo responsable y formas de producción de los productos.
- II.** Establecer programas para el fomento y desarrollo sustentable de la diversidad de formas de fabricar los productos tradicionales.
- III.** Gestionar los recursos que demande la ejecución de los programas que formule para promover el mejoramiento del patrimonio biocultural de las diferentes especies magueyeras de cada región;



- IV.** Formular, en coordinación con la Comisión Nacional, los programas de apoyo y financiamiento dirigidos a la protección del maguey, así como las Reglas de Operación de estos;
- V.** Participar en coordinación con las autoridades correspondientes, en la tramitación y/o prestación de todos los servicios asociados a la producción, distribución y comercialización de los diferentes especímenes de maguey que conforman el patrimonio biocultural de los diferentes productos tradicionales;
- VI.** Establecer, en coordinación con la Secretaría de Economía, las medidas para procurar el abasto nacional suficiente del maguey en sus diferentes categorías, previendo la reserva estratégica y la protección del patrimonio biocultural de los diferentes magueyes utilizados en la elaboración de los productos;
- VII.** Proponer a la Secretaría de Economía las bases para la fijación de precios máximos del maguey, en términos del Artículo 7o. de la Ley Federal de Competencia Económica;
- VIII.** Promover y encauzar el crédito en coordinación con la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, para el desarrollo y estimulación de la producción de los magueyes, la operación de las unidades de producción y el financiamiento de los inventarios de magueyes;
- IX.** Fomentar, en coordinación con la Secretaría de Economía, la exportación de productos, coproductos, subproductos y derivados de los magueyes;



- X.** Fomentar, en coordinación con la Secretaría de Relaciones Exteriores, la cultura del mezcal, así como los productos, coproductos, subproductos y derivados de los magueyes, a fin de generar nuevos mercados en el mundo;
- XI.** Participar e instrumentar, en coordinación con la Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales, las acciones de preservación del medio ambiente y la protección de la biodiversidad en las regiones productoras de maguey, impulsando la ejecución de programas de recuperación ecológica;
- XII.** Difundir los productos, coproductos, subproductos y derivados de los agro-residuos del maguey generados por la elaboración del mezcal, la bacanora y la raicilla;
- XIII.** Establecer, en coordinación con la Secretaría de Economía, un sistema integral de información de mercados y otros servicios que consoliden el mercado doméstico y la exportación de los productos y derivados del maguey;
- XIV.** Elaborar, actualizar y difundir un banco de proyectos y oportunidades de inversión en la producción y sus actividades complementarias para lo cual se fomentará el establecimiento de empresas de los sectores social y privado cuyo objeto social sea la producción y comercialización de los productos;
- XV.** Elaborar y promover programas de productividad de las zonas de abastecimiento o de cultivos, donde se incorporen los programas de infraestructura hidro-agrícola y de caminos rurales;



- XVI.** Instrumentar el sistema de registro de las organizaciones locales y nacionales de abastecedores de maguey; así como de los magueyes silvestres, dentro del registro nacional del maguey, y
- XVII.** Las demás que establezca esta Ley y su Reglamento.

Artículo 8. El titular de la Secretaría, en coordinación con la Comisión Nacional Reguladora, deberá formular el Programa Nacional de Desarrollo Sustentable del Maguey, con carácter especial, que será presentado para su aprobación a la junta directiva, el que deberá considerar como mínimo:

- a) Las políticas de financiamiento de inversión para el campo relacionadas con el maguey;
- b) Las políticas comerciales;
- c) Los estímulos fiscales y apoyos gubernamentales, costos y precios estimados;
- d) El desarrollo y aplicación de nuevas tecnologías;
- e) La demanda, con el objeto de establecer para el corto y el mediano plazo, los objetivos, metas, estrategias, líneas de acción;
- f) Asignación de recursos, responsabilidades, instrumentos de evaluación, y
- g) Mecanismos de colaboración y coordinación interinstitucional con los gobiernos Federal, Estatales, de la Ciudad de México y Municipales.



Todo con el objeto de propiciar el ordenamiento, fortalecimiento y transparencia en las políticas públicas aplicadas a la producción y comercialización del maguey y sus productos.

CAPITULO II

De la Comisión Nacional Reguladora para el Desarrollo Sustentable del Maguey

Sección Primera

De la denominación, objeto y domicilio

Artículo 9. En términos de lo dispuesto en el Artículo 14 de la Ley Federal de las Entidades Paraestatales, se constituye la Comisión Nacional Reguladora como un organismo público descentralizado, dependiente de la Administración Pública Federal, cuyo objeto será el desarrollo sustentable del maguey, la coordinación y la realización de todas las actividades previstas en esta Ley relacionadas con el maguey y sus productos; su domicilio legal será la Ciudad de México.

Sección Segunda

De las atribuciones

Artículo 10. La Comisión Nacional Reguladora, para el cumplimiento de su objeto, tendrá las siguientes atribuciones:

- I.** Proponer a la Junta Directiva, en los términos del Sistema Nacional de Planeación, el programa o los programas que resulten más convenientes para la producción y comercialización del maguey, y sus productos en sus diferentes categorías, sus coproductos, subproductos y derivados, así como las obras de infraestructura,



considerando el entorno en el que se desenvuelve el sector en el corto y en el mediano plazo;

- II. Generar mecanismos de concertación entre abastecedores de maguey y productores de productos;
- III. Analizar el tamaño de los mercados, nacional e internacional, de los productos con el propósito de instrumentar estrategias de expansión y repliegue de los productos en sus distintas presentaciones y categorías, que a su vez permitan participar con criterios objetivos y pertinentes en la definición o disminución de aranceles, cupos y modalidades de exportación de las diferentes productos y derivados;
- IV. Promover alianzas estratégicas y acuerdos para la integración de los agentes económicos participantes, llevando un registro de acuerdos, convenios y contratos de asociación en participación y coinversiones celebrados entre los productores de productos y los abastecedores de maguey;
- V. Evaluar las repercusiones de los tratados de comercio internacional en el ámbito de la agricultura del maguey y proponer las medidas pertinentes para la protección del patrimonio social de los productos;



- VI.** Instrumentar, en coordinación con la Secretaría, un sistema obligatorio de registro e informes de control semestral y anual de los cultivadores con base en el ciclo del maguey;
- VII.** Llevar el registro y control de niveles de producción para contribuir a elevar la competitividad del sector;
- VIII.** Evaluar periódicamente el Sistema de pago del maguey por calidad uniforme y el Sistema de pago por la calidad individual o de grupo, proponiendo los cambios necesarios que le den viabilidad en el contexto del comportamiento de los mercados. Cualquier cambio necesario deberá ser aprobado por el Pleno de la Comisión;
- IX.** Elaborar subsidios, índices de productividad, fondos compensatorios, estímulos fiscales preponderantes a favor de los pequeños productores, establecer políticas comerciales, precios administrados y de mercado que entre otros se consideren para establecer las bases para fijar criterios de precios máximos del maguey en el mercado;
- X.** Conciliar entre los cultivadores, abastecedores y productores del país, las medidas necesarias para la buena exportación de los productos, respetando los tratados comerciales que México haya celebrado o celebre en el futuro;



- XI.** Con base en el balance correspondiente, calcular y proponer el precio de referencia del maguey, llevando registro y control de los precios nacionales del maguey;
- XII.** Aprobar las bases y cláusulas del Contrato uniforme por regiones y, en su caso, sus modificaciones;
- XIII.** Fomentar el sistema de pago del maguey por calidad individual o por grupos;
- XIV.** Llevar el registro nacional de los métodos de pago por calidad del maguey adoptado por los propietarios o titulares de los cultivares, considerando los sistemas de determinación del maguey recuperable para efectos de cálculo del precio del maguey;
- XV.** Elaborar las estadísticas de resultados de producción y productividad del maguey, tanto silvestre como de cultivares;
- XVI.** Proponer a los abastecedores de maguey la instrumentación de un sistema de información que permita integrar los costos de producción de la siembra, el cultivo, la cosecha, los costos de transformación y de distribución del maguey, y de los productos, para sustentar las bases del programa de productividad y protección del patrimonio biocultural del maguey;



- XVII.** Aprobar los programas de fomento que se circunscriban a las zonas de abastecimiento, autorizando su ejecución por conducto de las Comisiones Estatales;
- XVIII.** Generar la instalación de las Comisiones Regionales Reguladoras, apoyados en la multifuncionalidad de los territorios rurales, pueblos o comunidades indígenas, complementando e integrando la producción de los productos para fortalecer el empleo, la inversión y los programas de bienestar social que mejoren los mínimos de bienestar de las familias productoras y de los pobladores, a fin de generar la protección del patrimonio social;
- XIX.** Coadyuvar al estricto cumplimiento de la Ley y de todas las disposiciones que de ella emanen, así como concertar acuerdos entre los distintos sectores que intervienen en la producción del mezcal, la bacanora y la raicilla para incrementar su eficiencia y productividad;
- XX.** Instrumentar un programa de desarrollo sustentable que articule el campo con las unidades de producción para elevar sus niveles de competitividad en forma sostenible, así como la protección del patrimonio social de cada producto;
- XXI.** Aprobar el reglamento, el programa de trabajo y el presupuesto del Instituto Nacional de Investigación Transdisciplinar del Maguey Mezcal, recibir informes periódicos y evaluar el cumplimiento de su desempeño, así como proponer las



aportaciones que hagan los comercializadores, las organizaciones nacionales y la Secretaría;

- XXII.** Proponer, en coordinación con la Secretaría, las acciones y programas de capacitación, asistencia técnica y transferencia de tecnología, formulándose y ejecutándose bajo criterios de protección del patrimonio social, sustentabilidad, integralidad, inclusión y participación, los cuales formarán parte del Sistema Nacional de Capacitación y Asistencia Técnica Rural Integral, que establece la Ley de Desarrollo Rural Sustentable;
- XXIII.** Recibir, analizar y evaluar los informes de las Comisiones respecto de los programas convenidos y sus modificaciones, los avances semestrales y anuales acumulados de los programas de campo relacionados con el maguey mezcal, los de inicio y término, los reportes de evaluación de actividades y todos aquellos que a su juicio resulten necesarios para tomar decisiones en materia de esta Ley;
- XXIV.** Realizar revisiones, exámenes o auditorías a solicitud de las Comisiones sobre el desempeño de sus operaciones en general o de alguna en particular;
- XXV.** Opinar sobre todos aquellos asuntos que sean sometidos a su consideración y que propicien la eficiencia administrativa y el aprovechamiento pleno de los recursos relacionados con el maguey o los productos;



- XXVI.** Proponer a la instancia correspondiente todas aquellas reglas, definiciones y disposiciones que contribuyan a la instrumentación de la Ley;
- XXVII.** Intervenir en las consultas de carácter técnico, presupuestal o programático que le sean planteadas;
- XXXII.** Invitar a los centros de investigación, instituciones de educación superior y organismos no gubernamentales relacionados con la actividad del maguey y las diferentes categorías de los productos, para escuchar su opinión de acuerdo con la naturaleza de los asuntos a tratar y para incorporarlos al Instituto Nacional de Investigación Transdisciplinar del Maguey;
- XXIX.** Generar mecanismos de intercambio de información y experiencias entre las organizaciones y agentes de las cadenas de producción de cada producto;
- XXXIII.** Promover la cobertura de la demanda nacional y abrir nuevos mercados en el mundo;
- XXXIV.** Crear el banco de germoplasma y emitir sus lineamientos técnicos correspondientes para lograr los principios fundamentales de la preservación y sustentabilidad de la diversidad genética del maguey;
- XXXV.** Promover la participación ciudadana en los sectores involucrados en la formulación y aplicación de las medidas para la sustentabilidad, protección, conservación y aprovechamiento sustentable del maguey;



XXXVI. Brindar los elementos necesarios para la planeación de cada una de las etapas de la cadena productiva del maguey, y

XXXVII. Las demás que se señalen en esta Ley.

Sección Tercera

De los Órganos de Administración de la Comisión Nacional

Artículo 11. La administración de la Comisión Nacional Reguladora estará a cargo de:

- I. La Junta Directiva, y
- II. El Director General.

Artículo 12. La Junta Directiva es la autoridad suprema de la Comisión Nacional Reguladora y estará integrada por los titulares de:

- I. La Secretaría, quien la presidirá;
- II. La Secretaría de Hacienda y Crédito Público;
- III. La Secretaría de Economía;
- IV. La Secretaría del Medio Ambiente y Recursos Naturales;
- V. La Secretaría del Trabajo y Previsión Social;
- VI. La Secretaría de Relaciones Exteriores;
- VII. La Secretaría de Cultura;
- VIII. La Secretaría de Turismo;
- IX. El Instituto Nacional de Pueblos Indígenas;
- X. Los Representantes de las organizaciones nacionales de abastecedores de maguey,



XI. Los Representantes de las Comisiones Nacionales y Estatales.

Por cada miembro propietario habrá un suplente y contará con las mismas facultades que los propietarios, en caso de ausencia de éstos.

El total de integrantes de la Junta Directiva no será menor de cinco ni mayor de quince.

Podrán integrarse a la Junta Directiva con carácter de invitados y solo con derecho a voz, los servidores públicos de la administración pública federal, estatal y municipal que tengan a su cargo acciones relacionadas con el objeto de la Comisión Nacional Reguladora, así como los representantes de organizaciones privadas o sociales con actividades afines al mismo, siempre y cuando así lo apruebe la Junta Directiva.

Las sesiones que celebre la Junta Directiva serán ordinarias o extraordinarias. Las sesiones ordinarias se llevarán a cabo cuando menos cuatro veces al año en forma trimestral y las extraordinarias las veces que sean necesarias.

Serán válidas las sesiones cuando se encuentren presentes la mayoría de sus miembros. En caso de ausencia del presidente la sesión la presidirá su suplente. El presidente o quien presida la sesión, tendrá voto de calidad en caso de empate.

Los acuerdos serán tomados por mayoría de votos de los miembros presentes; de cada sesión se levantará acta circunstanciada misma que será firmada por los asistentes e inscrita en el registro.

Artículo 13. La Junta Directiva tendrá las siguientes facultades y obligaciones:

INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO MEDIANTE EL CUAL SE EXPIDE LA LEY
FEDERAL DE LOS MEZCALES TRADICIONALES, PRESENTADA POR SENADORES Y
SENADORAS DEL GRUPO PARLAMENTARIO DE MOVIMIENTO CIUDADANO.



- I. Establecer en congruencia con el sistema de planeación nacional, las políticas generales y definir las prioridades a las que deberá sujetarse la Comisión Nacional Reguladora para el cumplimiento de su objeto;
- II. Aprobar el Programa Institucional de Desarrollo Sustentable y Protección del Patrimonio Social de los productos y el Programa Financiero correspondiente; los Programas de Acción, que deriven de los programas de mediano plazo, así como el Programa Operativo Anual de la Comisión Nacional, el Presupuesto de Ingresos y Egresos, y sus modificaciones en los términos de la legislación aplicable;
- III. Aprobar los convenios de cooperación y desarrollo que celebre el Comisión Nacional con instituciones nacionales y extranjeras, así como con los sectores público, privado y social, para beneficio de la Comisión Nacional y del sector;
- IV. Aprobar la estructura orgánica de la Comisión Nacional y las modificaciones que procedan a la misma;
- V. Aprobar el estatuto orgánico de la Comisión Nacional y las disposiciones reglamentarias que rijan su organización, funcionamiento, control y evaluación, así como sus modificaciones;
- VI. Conocer y resolver los asuntos de su competencia de conformidad con esta Ley, el estatuto orgánico y demás disposiciones legales aplicables;
- VII. Velar por el cumplimiento de la legislación aplicable a la Comisión Nacional y, en su caso, aplicar las sanciones correspondientes en el ámbito de su competencia;



- VIII.** Nombrar y remover a propuesta del Director General, a los servidores públicos del organismo que ocupen cargos en las dos jerarquías administrativas inmediatas inferiores a las de aquél, así como aprobar la fijación de sueldos y prestaciones, y conceder licencias;
- IX.** Analizar y, en su caso, aprobar los informes anuales y los trimestrales que rinda el Director General sobre el desempeño de la Comisión Nacional, con la intervención que corresponda al Comisario;
- X.** Aprobar y ajustar los precios de los bienes y servicios que produzca o preste la Comisión Nacional, a fin de incorporarlos a su presupuesto de ingresos;
- XI.** Aprobar la concertación de los créditos para el financiamiento de la Comisión Nacional, así como observar los lineamientos que dicten las autoridades competentes en materia de manejo de disponibilidades financieras;
- XII.** Expedir las normas o bases generales con arreglo a las cuales, de conformidad con la legislación aplicable, el Director General cuando fuere necesario pueda disponer de los activos fijos de la Comisión Nacional que no correspondan a las operaciones propias de su objeto;
- XIII.** Aprobar de acuerdo con las leyes, reglamentos y demás disposiciones aplicables, las bases y programas generales que regulen los convenios, contratos, pedidos o acuerdos que deba celebrar la Comisión Nacional con terceros en obras públicas, arrendamientos, adquisiciones y prestaciones de servicios relacionados con bienes muebles e inmuebles. El Director General y, en su caso, los servidores



públicos que deban de intervenir de conformidad con el estatuto orgánico realizarán tales actos bajo su responsabilidad con sujeción a las directrices fijadas por la Junta Directiva;

- XIV.** Autorizar a propuesta del presidente, o cuando menos de la tercera parte del pleno de la Comisión Nacional Reguladora, la creación de comités especializados para apoyar la programación estratégica y la supervisión de la marcha normal de la Comisión Nacional Reguladora; atender los problemas de administración y organización, así como los relativos a la selección y aplicación de adelantos científicos y tecnológicos que permitan elevar la eficiencia, la productividad y la protección del patrimonio social;
- XV.** Aprobar, en caso de existir excedentes económicos, la constitución de reservas y su aplicación, previa autorización de la Comisión Intersecretarial Gasto-Financiamiento;
- XVI.** Establecer con sujeción a las disposiciones aplicables las normas y bases para la adquisición, arrendamiento y enajenación de los bienes inmuebles que la Comisión Nacional requiera para la prestación de sus servicios, con excepción de aquellos inmuebles que la Ley considere de dominio público;
- XVII.** Acordar con sujeción a las disposiciones legales relativas, los donativos y pagos extraordinarios y verificar que los mismos se apliquen a los fines señalados;
- XVIII.** Aprobar las normas y bases para cancelar adeudos a cargo de terceros y a favor de la Comisión Nacional en los términos de Ley. Cuando fuere notoriamente



imposible la práctica de sus cobros, informará a las autoridades correspondientes;

- XIX.** Aprobar anualmente, previo informe del Comisario y dictamen de los auditores externos en su caso, los estados financieros, el estado del ejercicio del presupuesto del organismo y la publicación de estos;
- XX.** Controlar y evaluar la forma en que los objetivos sean alcanzados y la manera en que las estrategias básicas y las metas sean cumplidas, atendiendo los informes que en materia de control y auditoría les sean turnados, vigilando la implantación de las medidas preventivas y correctivas a que hubiere lugar;
- XXI.** Nombrar y remover, a propuesta de su Presidente, al Secretario del Órgano de Gobierno, quien podrá ser miembro o no de la Junta Directiva, así como designar o remover a propuesta del Director General al Prosecretario del órgano de gobierno, quien deberá ser servidor público, y
- XXII.** Las demás que le otorguen la presente Ley y las disposiciones jurídico-administrativas aplicables.

Artículo 14. El Director General será nombrado y removido por la junta directiva.

Artículo 15. Para ser Director General se requiere:

- I.** Ser mexicano por nacimiento;
- II.** Ser mayor de treinta y menor de setenta años;



- III. Poseer grado académico, preferentemente vinculado a las tareas del sector, y tener conocimientos en materia de administración pública, y
- IV. No ser ministro de culto religioso, militar activo, dirigente de partido político, representante sindical o directivo de organismos empresariales al momento de su designación.

Artículo 16. El Director General tendrá las siguientes facultades y obligaciones:

- I. Representar legalmente a la Comisión Nacional y llevar a cabo todos los actos jurídicos y de dominio necesarios para el cumplimiento de sus obligaciones de acuerdo con los lineamientos que establezca la Junta Directiva, la cual podrá determinar en qué casos debe ser necesaria su previa y especial aprobación y también en qué casos podrá sustituirse dicha representación;
- II. Presentar para su aprobación ante la Junta Directiva el Programa Institucional y el Programa Financiero correspondiente; los programas de Acción; así como el Programa Operativo Anual y los presupuestos de Ingresos y Egresos de la Comisión Nacional;
- III. Someter para su aprobación al órgano de gobierno, los convenios de cooperación y desarrollo que celebre la Comisión Nacional con instituciones nacionales e internacionales, así como con los sectores público, privado y social, para beneficio de la Comisión Nacional y del sector;



- IV.** Presentar para su aprobación a la Junta Directiva, la estructura orgánica y sus modificaciones;
- V.** Someter a la consideración del órgano de gobierno para su aprobación, el Estatuto Orgánico de la Comisión Nacional, así como las disposiciones reglamentarias correspondientes para su organización, funcionamiento, control y evaluación;
- VI.** Elaborar los manuales de organización, procedimientos y políticas de la Comisión Nacional y presentarlo a la Junta Directiva para su aprobación;
- VII.** Dirigir el desarrollo de las actividades técnicas, sustantivas y administrativas, así como de control y evaluación de la Comisión Nacional y dictar los acuerdos pertinentes para estos propósitos;
- VIII.** Proponer a la Junta Directiva, el nombramiento o remoción de los dos primeros niveles de servidores públicos de la Comisión Nacional inferiores al Director General, proponer la fijación de sueldos y demás prestaciones conforme a las asignaciones globales del presupuesto y de gasto corriente aprobado por la Junta Directiva, en los términos de Ley;
- IX.** Establecer los sistemas de control y evaluación de gestión de la Comisión Nacional, a fin de contar con información veraz y oportuna sobre el cumplimiento



de los objetivos y metas, así como de desempeño institucional para la toma de decisiones y presentar a la Junta Directiva en forma trimestral un informe;

- X.** Presentar trimestralmente y de manera anual a la Junta Directiva el informe de las actividades y resultados;
- XI.** Promover la difusión y divulgación del sector y sus actividades;
- XII.** Establecer los mecanismos de evaluación que destaquen la eficiencia y la eficacia con que se desempeñe la Comisión Nacional y presentar a la Junta Directiva la evaluación de la gestión escuchando al Comisario, para emprender acciones de mejora continua;
- XIII.** Ejecutar las disposiciones generales y acuerdos de la Junta Directiva;
- XIV.** Llevar a cabo todos los actos de administración, de dominio, de pleitos y cobranzas, con todas las facultades que requieran cláusula especial conforme a la Ley y sustituir y delegar esta representación en uno o más apoderados para que las ejerzan individual o conjuntamente;
- XV.** Obligar a la Comisión Nacional cambiariamente, emitir y negociar títulos de crédito y concertar las operaciones de crédito, de conformidad con lo dispuesto por las leyes y reglamentos aplicables;



- XVI.** Comprometer asuntos en arbitraje y realizar transacciones comerciales y financieras en los términos de Ley, previa autorización del órgano competente;
- XVII.** Ejercer todos los actos de representación y mandato que sean necesarios, especialmente los que para su ejercicio requieran cláusula especial, así como para revocar los poderes que otorgue, desistirse del juicio de amparo, presentar denuncias o querellas y otorgar el perdón correspondiente;
- XVIII.** Establecer mecanismos y procedimientos que permitan el óptimo aprovechamiento de los bienes muebles e inmuebles de la Comisión Nacional;
- XIX.** Establecer los instrumentos para controlar la calidad de los suministros y programas de recepción, que aseguren la continuidad en la prestación de los servicios que son objeto de la Comisión Nacional;
- XX.** Establecer y conservar actualizados los procedimientos y sistemas de información, así como su aplicación para garantizar un servicio de calidad en la Comisión Nacional;
- XXI.** Establecer los instrumentos y procedimientos que permitan que los procesos de trabajo se realicen de manera articulada, congruente y eficaz;
- XXII.** Establecer los sistemas de registro, control y evaluación necesarios para alcanzar los resultados, metas y objetivos propuestos para el corto y mediano plazos;



- XXIII.** Establecer sistemas eficientes para la administración del personal, de los recursos financieros y de los materiales que aseguren la prestación de servicios que brinde la Comisión Nacional;
- XXIII.** Establecer un sistema de indicadores que permita evaluar la gestión de la entidad;
- XXIV.** Proponer en coordinación con el Instituto de Investigación, a la Junta Directiva de la Comisión Nacional, para su aprobación, los lineamientos técnicos para el funcionamiento del sistema del banco de germoplasma;
- XXV.** Establecer los mecanismos de autoevaluación que destaquen la eficiencia y eficacia con que se desempeñe la Comisión Nacional y presentar al órgano de gobierno por lo menos dos veces al año la evaluación de gestión con el detalle que previamente acuerde con el órgano y escuchando al Comisario público;
- XXVI.** Suscribir, en su caso, los contratos colectivos e individuales que regulen las relaciones laborales de la entidad con sus trabajadores, y
- XXVII.** Las demás que le confiera la presente Ley y las disposiciones legales aplicables.

Sección Cuarta

Del Patrimonio de la Comisión Nacional Reguladora

Artículo 17. El patrimonio de la Comisión Nacional se integrará con:

- I.** Los ingresos que obtenga por los servicios que preste en cumplimiento de su objeto;



- II. Las aportaciones, participaciones, subsidios y apoyos que le otorguen los gobiernos federal, estatal y municipal y en general las personas físicas y morales para el cumplimiento de su objeto;
- III. Los legados, herencias y donaciones otorgadas en su favor y los fideicomisos en los que se señale como fideicomisario;
- IV. Los bienes muebles e inmuebles de su propiedad y los que adquiera por cualquier título legal, y
- V. Los intereses, rendimientos y, en general, todo ingreso que adquiera por cualquier título legal.

Sección Quinta

De la Vigilancia

Artículo 18. La vigilancia de la Comisión Nacional estará a cargo de un Comisario propietario y un suplente, designados por la Secretaría de la Función Pública; lo anterior sin perjuicio de que la Comisión Nacional integre en su estructura su propio órgano interno de control.

Artículo 19. El Comisario evaluará el desempeño general y por funciones de la Comisión Nacional, realizará estudios sobre la eficiencia con la que se ejerzan las erogaciones de los gastos corriente y de inversión, así como lo referente a los ingresos y en general solicitará toda la información para efectuar los actos que requiera el adecuado cumplimiento de sus funciones, sin perjuicio de las tareas que la Secretaría de la Función Pública le asigne de



conformidad con la Ley. Para el adecuado cumplimiento de sus funciones, la Junta Directiva y el Director General, deberán proporcionar la información que solicite el Comisario.

Sección Sexta

De las relaciones laborales

Artículo 20. Las relaciones de trabajo entre el organismo descentralizado y su personal se registrarán por la legislación que dispone el artículo 123, apartado B, de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos.

CAPITULO III

De las Comisiones Estatales

Artículo 21. Las Comisiones Estatales son los órganos encargados de vigilar el cumplimiento de esta Ley, y de las reglas y definiciones que acuerde la Comisión Nacional y tendrán las siguientes facultades y obligaciones relacionadas con los cultivos y producción del maguey:

- I. Formular para su respectiva zona de abastecimiento los programas de operación de campo relativos a la siembra de maguey; actividades relacionadas con los agro-residuos del maguey; modificación de tarifas por trabajos ejecutados y de tarifas de trabajos de siembra, cultivo, cosecha, entrega y recepción de maguey y de las solicitudes de crédito en general;
- II. Determinar las erogaciones que, en su caso, deban hacer los abastecedores de maguey para cubrir costos generados por causa de interrupciones, incluyendo entre otros el correspondiente a los apoyos a cortadores y fleteros;



- III. Convenir las condiciones económicas y de operación para la transferencia de maguey de una unidad de producción a otra, cuando así se estime conveniente;
- IV. Expedir las órdenes de suspensión de siembra o corte, así como elaborar el acta de fin de corte de piñas dentro de los diez días siguientes a su terminación;
- V. Determinar el monto de los castigos a que se hagan acreedores los abastecedores de maguey en términos de esta Ley;
- VI. Aprobar la distribución de todos los gastos prorrateables efectuados durante los períodos de corte de piñas de maguey mezcal que deban ser aplicados;
- VII. Informar a la Comisión Nacional en los formatos que la misma expida, el avance de los programas convenidos; los avances semestrales y anuales acumulados de los programas de campo y de recepción de maguey en las unidades de producción; los reportes de evaluación de actividades y los cambios de programas; el inicio y término del corte y los demás que se le soliciten;
- VIII. Coadyuvar en su ámbito de acción con las medidas necesarias que le den viabilidad a las actividades que contribuyan al desarrollo sustentable del maguey.
- IX. Coadyuvar en el ámbito de su competencia las acciones relativas al registro nacional de maguey y al padrón de productores, así como las relacionadas al banco de germoplasma;
- X. Integrar la información digitalizada de la zona de abastecimiento con la finalidad de estar en posibilidades de acordar lo procedente para generar la protección del patrimonio biocultural de los productos;



- XI.** Solicitar a la Comisión Nacional la realización de revisiones, exámenes o auditorías sobre el desempeño de las operaciones de las Comisiones en general o sobre alguna de ellas en particular;
- XII.** Informar a los abastecedores de maguey en forma pública, clara y puntual, por conducto del representante respectivo, los gastos efectuados en el ejercicio de sus funciones, especificando montos, conceptos, y
- XIII.** Las demás que les confiera la presente Ley y otras disposiciones aplicables.

Artículo 22. Las Comisiones Estatales celebrarán las reuniones que se indican a continuación:

- a)** Ordinarias, una vez por mes.
- b)** Extraordinarias, cuando así lo requiera la atención de asuntos urgentes.

Deberán ser convocadas, por escrito, por cualquiera de sus miembros, debiendo acompañarse del orden del día correspondiente.

Artículo 23. Cuando sin causa justificada y habiendo sido legalmente notificado no asista alguno de los representantes a una sesión ordinaria de la Comisión no se llevará a efecto dicha reunión, debiendo convocarse a una nueva reunión con tres días naturales de antelación. En caso de sesiones extraordinarias, la convocatoria para una nueva reunión podrá hacerse dentro de las 24 horas siguientes si el asunto así lo amerita.



En ambos casos de segunda convocatoria las reuniones se realizarán con los representantes presentes, siendo los acuerdos obligatorios para todas las partes.

Artículo 24. Todos los cargos de las Comisiones Estatales serán honoríficos.

CAPITULO IV

De las Comisiones Regionales

Artículo 25. En el ámbito territorial en el que quede comprendida cada una de las regiones que determine la Comisión Nacional, se promoverá la creación de los Comisiones Regionales para que, en concordancia con los acuerdos de la Comisión Nacional y los programas estatales y municipales del ramo, coadyuven en el ámbito regional a la planeación, organización, producción, rentabilidad, y protección de las familias fabricantes de los productos tradicionales, circunscribiendo su actuación al ámbito regional y estatal que corresponda, en los términos de la propia Ley.

Corresponde a la Comisión Nacional la instalación de las Comisiones Regionales y la expedición de sus lineamientos Internos.

Artículo 26. La Comisión Nacional creará las Comisiones Regionales necesarias para el cumplimiento de sus fines. Por lo menos, deberán existir las siguientes:

- I. Región Oaxaca;
- II. Región Cuenca del Balsas: Guerrero y Michoacán;
- III. Región Guanajuato;



- IV. Región San Luis Potosí;
- V. Región Tamaulipas;
- VI. Región Zacatecas;
- VII. Región Durango;
- VIII. Región Aguascalientes,
- IX. Región Michoacán;
- X. Región Estado de México, y
- XI. Región Occidente: Jalisco, Colima y Nayarit.

Artículo 27. La Comisión Nacional creará las Comisiones Regionales necesarias para el cumplimiento de sus fines, en términos de las regiones que fabrican los productos y coincidan con las entidades federativas que cuenten con denominaciones de origen e indicaciones geográficas que se otorguen conforme a esta Ley.

Artículo 28. Las Comisiones Regionales se integrarán por:

- I. Un representante designado por la Comisión Nacional Reguladora, quien la presidirá;
- II. Un representante de la Comisión o Comisiones Estatales correspondientes;
- III. Un representante de las organizaciones de abastecedoras locales correspondientes;
- IV. Cuatro maestros de los productos tradicionales designados por la mayoría de los reconocidos en la región;



- V. Un representante de las unidades de producción;
- VI. Un representante del Instituto Nacional de Investigación Transdisciplinar del Maguey;
- VII. Un representante de las entidades federativas correspondientes;
- VIII. Un representante de los municipios que se integren la región.

Artículo 29. Las Comisiones Regionales tendrán las siguientes facultades y obligaciones:

- I. Cumplir los acuerdos de la Comisión Nacional Reguladora;
- II. Cumplir los acuerdos y políticas públicas de los programas nacionales, estatales y municipales relacionados con la materia;
- III. Realizar el estudio técnico que sustente la información de una declaratoria de protección de una denominación de origen o indicaciones geográficas, con base en el gusto histórico, la técnica y la calidad de los productos en la región correspondiente;
- IV. Representar los intereses de su regional ante cualquier autoridad;
- V. Apoyar el desarrollo y fortalecimiento biocultural de los productos;
- VI. Organizar y participar en eventos, exposiciones, conferencias, seminarios y en general toda clase de actividades que redunden en beneficio de la actividad de los productos en cada regional;
- VII. Determinar la entrega de las certificaciones correspondientes en los términos de esta Ley;



- VIII.** Coadyuvar en su ámbito de acción con las medidas necesarias que le den viabilidad a las actividades que contribuyan al desarrollo sustentable del maguey;
- IX.** Informar con periodicidad a la Comisión Nacional de las acciones relacionadas con las denominaciones de origen o indicaciones geográficas y certificaciones tramitadas;
- X.** Procurar el mejoramiento de las condiciones de vida de las familias que cultivan el maguey del país y promover el desarrollo rural sustentable para la protección del patrimonio biocultural de los productos;
- XI.** Realizar las acciones necesarias para generar la innovación y la organización comunitaria;
- XII.** Generar y proponer rutas viables de gestión de los recursos públicos enfocados a la actividad magueyera;
- XIII.** Proponer, en coordinación con el Instituto, el mejoramiento de los procesos de producción;
- XIV.** Aplicación de mejores estrategias para el manejo de los ecosistemas y agroecosistemas;
- XVI.** Procurar la integración de la familia a los procesos productivos de otros subproductos del maguey;
- XVII.** Uso de una certificación comunitaria para garantizar el producto y los procesos de producción, cuidado del ambiente y la justicia social, y
- XVIII.** Las demás que determine esta Ley;

Artículo 30. Las comisiones estatales y regionales deberán identificar y apoyar las zonas marginadas de productores de maguey, dichos apoyos deberán consistir en:

INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO MEDIANTE EL CUAL SE EXPIDE LA LEY
FEDERAL DE LOS MEZCALES TRADICIONALES, PRESENTADA POR SENADORES Y
SENADORAS DEL GRUPO PARLAMENTARIO DE MOVIMIENTO CIUDADANO.



- I. Capacitación relacionada con la cadena de valor del sector;
- II. Económicos y de maquinaria o tecnología que mejoren su competitividad, y
- III. Apoyo técnico para la difusión y venta de su producto en el extranjero;

CAPITULO V

Del Registro y Padrón Nacional del Sector

Artículo 31. El Registro Nacional estará conformado por los abastecedores y las cantidades de maguey existente en el país, considerando la biodiversidad genética y especificando las cantidades con los que cuentan las Comisiones Estatales y Regionales, así como los datos que permitan su plena identificación.

Artículo 32. En el Registro Nacional se totalizarán los magueyes silvestres y los magueyes que registren los abastecedores de maguey de las diferentes Comisiones Estales, así como las organizaciones nacionales y locales de abastecedores.

Artículo 33. Para efectos del artículo anterior los abastecedores de maguey deberán presentar un informe de la existencia real de su maguey y, en su caso, copia de su solicitud de registro como organización abastecedora que deberá contener lo siguiente:

- a) Nombre del abastecedor de maguey;
- b) Clave del abastecedor de que se trate;



- c) Nombre del predio, parcela, ejido o congregación, municipio y entidad federativa a la que pertenezca;
- d) Superficie contratada y volumen de maguey entregado en el corte inmediato anterior o, en su caso, el estimado de producción;
- e) Número de afiliación al Instituto Mexicano del Seguro Social;
- f) Manifestación expresa de la organización local y/o nacional a que desee pertenecer o renunciar, y
- g) Firma o huella digital del solicitante. De ser este último el caso, se requerirá la firma de dos testigos.

En caso de renuncia a la Organización a la que pertenezca, deberá ser presentada por escrito a la misma, con copia para el Registro, y para la Organización a la que desee pertenecer en su caso.

Artículo 34. Una vez recibida por el Registro la documentación a la que se hace referencia en el artículo anterior, procederá a su registro para los fines legales a que haya lugar.

Artículo 35. Las unidades de producción tendrán la obligación de entregar anualmente a las Comisiones Estatales Locales y al Registro la relación de la totalidad de su maguey o, cuando así se les requiera, especificando la agrupación a que correspondan.



Artículo 36. Cuando exista duplicidad de un Registro pedirá que se cite al titular de la unidad de producción o abastecedor de maguey para que, de manera personal, manifieste lo correspondiente, a fin de eliminar la duplicidad.

En caso de que el abastecedor de maguey no atienda el citatorio sin causa que lo justifique, se le considerará no afiliado a organización alguna y se eliminará el maguey registrado.

Artículo 37. Los informes se deberán presentar antes del inicio del corte de piñas, y la existencia real del abastecedor se actualizará a partir del inicio del corte.

Si el informe se presenta una vez iniciado el corte de piñas, se detendrá la producción de los productos y se deberá dictaminar por la Comisión Regional que las piñas corresponden al abastecedor. De reincidir se retirará la certificación o en su caso la denominación de origen.

Artículo 38. El Registro Nacional del maguey será competencia de la Comisión Nacional, servirá de base para fomentar y fortalecer los programas y acciones de Gobierno orientados a la sustentabilidad y protección de la cultura del mezcal, sin menoscabo del respeto a las formas tradicionales de organización de los magueyeros de productos tradicionales.

Artículo 39. La Comisión Nacional destinará recursos anualmente para que, en coordinación de las Comisiones Estatales, realicen un registro de todo el maguey silvestre que exista dentro de los límites de sus territorios políticos administrativos.



Artículo 40. Todo magueyero, o titular de unidad de producción certificado que haga uso de los magueyes silvestres, deberá hacerlo bajo esquemas de manejo responsable que garanticen la reproducción y no provoquen sobreexplotación, asegurando que al menos el 5% de los magueyes alcancen el final de su ciclo de vida.

Artículo 41. La renovabilidad de los magueyes silvestres debe garantizarse mediante estrategias de monitoreo de las unidades de producción, comunitarias, locales o regionales, según corresponda.

Artículo 42. El aprovechamiento de los magueyes silvestres debe informarse a quienes realizan el monitoreo y debe quedar registrada la ubicación de acuerdo con las referencias locales del predio, la especie, en su caso variedad, la cantidad de hijuelos extraída o de planta cosechada.

Artículo 43. De forma complementaria la Comisión Nacional gestionará talleres regionales de monitoreo de magueyes silvestres y cultivados, y proporcionará un formato como apoyo para el registro del monitoreo.

Sección Primera

Del Padrón Nacional de Productores

Artículo 44. El Padrón Nacional estará conformado por el listado de productores del mezcal, la bacanora y la raicilla del país, especificando las unidades de producción con los que tengan celebrado contrato y la organización local y/o nacional a la que pertenezcan, así como los datos que permitan su plena identificación.



Artículo 45. De conformidad con lo establecido en la presente Ley, corresponde a las Comisión Nacional Reguladora instituir un padrón de productores de todo el país.

Artículo 46. Para efectos del artículo anterior se establece el siguiente procedimiento:

- I. Los fabricantes de los productos que tengan interés en constituir una organización o de renunciar a la que pertenezcan, deberán presentar la solicitud de afiliación o renuncia que deberá contener lo siguiente:
 - a) Nombre o razón social del productor;
 - b) Clave del abastecedor del cultivo de maguey de que se trate;
 - c) Nombre del predio, parcela, ejido o congregación, municipio y entidad federativa a la que pertenezca;
 - d) Producción de mezcal, bacanora o raicilla anual;
 - e) Número de afiliación al Instituto Mexicano del Seguro Social;
 - f) Manifestación expresa de la organización local y/o nacional a que desee pertenecer o renunciar, y
 - g) Firma o huella digital del solicitante. De ser este último el caso, se requerirá la firma de dos testigos.



- II. En caso de renuncia a la organización a la que pertenezca, deberá ser presentada por escrito a la misma, con copia para el Registro y para la organización a la que desee pertenecer, en su caso.

Artículo 47. Una vez recibida la documentación a la que se hace referencia en el artículo anterior, se procederá a su análisis, evaluación y aprobación, en su caso; de ser procedente, certificará la misma para los fines legales a que haya lugar.

Artículo 48. Las unidades de producción tendrán la obligación de entregar al Padrón Nacional la relación de la totalidad de sus abastecedores de maguey anualmente o cuando así se les requiera, especificando la agrupación a que correspondan.

Artículo 49. Cuando exista duplicidad de una afiliación, el padrón pedirá que se cite al fabricante de los productos para que, de manera personal, manifieste a qué organización desea pertenecer, certificando tal decisión.

En caso de que el fabricante de los productos no atienda el citatorio sin causa que lo justifique, se le considerará no afiliado a organización alguna.

Artículo 50. Las solicitudes de afiliación o renuncia que se presenten antes del inicio del corte de piñas surtirán efecto a partir del inicio.

Si se presentaran una vez iniciado el corte de piñas tendrán efectos jurídicos hasta el inicio del siguiente corte.



Artículo 51. El padrón de fabricantes de los productos se actualizará anualmente; de no presentarse modificación alguna una vez iniciado el corte de piña, prevalecerá el padrón anterior.

Artículo 52. Las afiliaciones que hayan sido certificadas se incluirán en el registro del Padrón Nacional cuando cuenten con la aprobación de la organización a la que deseen pertenecer.

Artículo 53. El Padrón Nacional servirá de base para fomentar y fortalecer los programas y acciones de gobierno orientados a la modernización y desarrollo de las zonas de las regiones.

TITULO TERCERO

DE LAS ORGANIZACIONES ABASTECEDORAS DEL MAGUEY

CAPITULO I

Constitución y Objeto de las Organizaciones Abastecedoras

Artículo 54. En cada cultivo de maguey se constituirá un representante para tratar todo lo concerniente a la siembra, cultivo, cosecha, entrega y recepción.

Artículo 55. Los abastecedores de maguey podrán constituir organizaciones nacionales y locales de productores de maguey para la mejor representación y defensa de sus intereses.

Artículo 56. Las organizaciones nacionales y locales deberán constituirse o estar constituidas conforme a lo dispuesto en la Ley Agraria o en las Leyes Federales, Estatales y de la Ciudad de México vigentes, cualquiera que sea su materia.



Artículo 57. La Secretaría, por conducto del Registro Nacional, inscribirá las organizaciones locales y nacionales de abastecedores que se constituyan, asentando los datos relativos al acta constitutiva y a su padrón de afiliados, los estatutos, directivas y modificaciones de documentos, previo cumplimiento de los requisitos señalados en esta Ley y en el reglamento correspondiente.

Una vez obtenido el registro de las organizaciones nacionales y locales con base en lo dispuesto en esta Ley, los abastecedores de maguey a través de sus organizaciones estarán representados en la Comisión Nacional y Comisiones Regionales; así como en los Consejos para el Desarrollo Rural Sustentable en los municipios, en los Distritos de Desarrollo Rural y en las entidades federativas, a que se refiere el artículo 24 de la Ley de Desarrollo Rural Sustentable.

Las inscripciones realizadas en el Registro Nacional, relacionadas con los sujetos de esta Ley, tendrán efectos de fe pública, de conformidad con lo que establece la Ley de Desarrollo Rural Sustentable y demás disposiciones aplicables.

CAPITULO II

De las Organizaciones Nacionales Abastecedoras del Maguey

Artículo 58. Para la mejor atención y defensa de los intereses de sus agremiados, las organizaciones locales de abastecedores de maguey podrán constituirse en organizaciones nacionales en los términos de la presente Ley.



Artículo 59. Las organizaciones nacionales de abastecedores de maguey deberán estar debidamente inscritas ante el Registro.

Para su debido registro, deberán exhibir dos copias del acta constitutiva de la asociación de abastecedores de maguey asociados, misma que deberán actualizar anualmente. La certificación del registro se basará en el registro de afiliaciones de sus organizaciones locales, sancionadas por la Comisiones Locales.

La organización nacional con registro tendrá derecho a participar con voz y sin voto en la Comisión Nacional.

Artículo 60. Las organizaciones nacionales, entre otros, tendrán por objeto:

- I. Representar los intereses de sus afiliados ante cualquier autoridad u organismo de carácter público o privado;
- II. Apoyar el desarrollo y fortalecimiento de las organizaciones locales afiliadas;
- III. Fomentar la modernización del campo maguey nacional y la adopción de mejoras tecnológicas cuando así convenga, y siempre de común acuerdo con los magueyeros;
- IV. Promover la instrumentación de políticas que impulsen el desarrollo equilibrado de la actividad relacionada con el maguey en nuestro país;



- V.** Organizar y participar en eventos, exposiciones, conferencias, seminarios y en general en toda clase de actividades que redunden en beneficio de la actividad relacionada con el maguey;
- VI.** Impulsar e instrumentar programas de capacitación y adiestramiento para la profesionalización de los cuadros de abastecedores, técnicos y directivos de las organizaciones;
- VII.** Estudiar y promover el establecimiento y perfeccionamiento del sistema de seguridad y prevención social en beneficio de las familias productoras de maguey;
- VIII.** Fomentar la constitución y operación de organismos auxiliares de crédito y servicios relacionados con la actividad magueyera;
- IX.** Procurar el mejoramiento de las condiciones de vida de las familias que cultivan el maguey del país;
- X.** Promover el desarrollo rural sustentable para la protección del patrimonio biocultural de los productos;
- XI.** Fomentar los manejos de las magueyeras silvestres, así como los agroforestales y silvopastoriles;
- XI.** Participar en representación de los intereses de sus agremiados en la Comisión Nacional y las instancias previstas en la Ley de Desarrollo Rural Sustentable y en la presente Ley;



- XII.** Defender los intereses de sus agremiados, en los términos de la Ley aplicable;
- XIII.** Prestar los servicios públicos que les sean autorizados o concesionados por los Gobiernos Federal, de las Entidades Federativas o municipales;
- XIV.** Informar con periodicidad a sus organizaciones locales y los abastecedores de maguey afiliados sobre su actuación, y el alcance de los programas y acciones en beneficio de sus agremiados, y
- XIV.** Las demás que le señale esta Ley y sus propios estatutos.

CAPITULO III

De las Organizaciones Locales de Abastecedores de Maguey

Artículo 61. Las organizaciones locales de abastecedores de maguey estarán constituidas en las zonas de abastecimiento con los fabricantes de los productos que tengan celebrado contrato con la unidad de producción que corresponda.

Artículo 62. Las organizaciones locales que se constituyan, para obtener y mantener su registro, deberán contar con una membresía mínima equivalente al 10% del registro total de los abastecedores de maguey de la unidad de producción de que se trate y por lo menos con el 10 % del volumen total del maguey de la Zona de Abastecimiento correspondiente, cumplir con los requisitos establecidos en la legislación bajo la cual adopten la figura jurídica para su constitución y deberán estar debidamente inscritas en el Registro correspondiente.



Para estos efectos, el Registro deberá certificar que dichos registros cumplen con los requerimientos establecidos en esta Ley.

Igualmente, deberán exhibir dos copias de su acta constitutiva y de sus estatutos debidamente certificados, dos copias del acta de elección de su organización local y dos copias de la existencia del maguey y titulares asociados, mismo que deberán actualizar anualmente.

Los abastecedores de maguey que tengan celebrado un contrato de condiciones particulares tendrán los mismos derechos y obligaciones que establece esta Ley.

Artículo 63. Las organizaciones locales se integrarán con los representantes de los cultivos y los representantes de los abastecedores del maguey que correspondan, bajo las siguientes reglas:

- I. Un representante del cultivo de maguey con facultades para tomar decisiones, de preferencia el representante legal o gerente general y el superintendente de campo, con el carácter de propietario y suplente, respectivamente; quienes acreditarán su carácter con el nombramiento o poder notarial correspondiente, y
- II. Cada una de las organizaciones locales de abastecedores de maguey tendrá un representante propietario con su respectivo suplente, quienes acreditarán su personalidad con el nombramiento o poder notarial correspondiente. El



presidente o Secretario General de cada organización local, en su caso, actuarán como propietarios.

Artículo 64. Entre otras funciones, a las organizaciones locales de abastecedores de maguey, les corresponderá:

- I. Representar los intereses generales de sus agremiados ante los Industriales y toda clase de autoridades y organismos federales, estatales y municipales;
- II. Impulsar la modernización de las zonas de abastecimiento de maguey y la adopción de prácticas productivas e innovaciones tecnológicas que tiendan a incrementar la productividad entre sus afiliados, cuando así convenga y garantice que no habrá modificaciones en el patrimonio biocultural y en la organización de las comunidades;
- III. Promover las medidas que se estimen convenientes para impulsar la actividad del cultivo de maguey en las zonas de abastecimiento, siempre teniendo presente los efectos ecosistémicos, desde una perspectiva agroecológica;
- IV. Organizar el otorgamiento de servicios de orientación y asistencia técnica, legal y administrativa relacionada con su actividad, en beneficio de sus asociados;
- V. Defender los intereses particulares de sus afiliados en las Comisiones;
- VI. Organizar y participar en eventos, exposiciones, conferencias, seminarios y en general toda clase de actividades que redunden en beneficio de sus afiliados;



- VII.** Procurar el mejoramiento de las condiciones de vida y la actualización de los abastecedores de maguey para elevar sus niveles de producción garantizando la sustentabilidad;
- VIII.** Procurar el mejoramiento de las condiciones de vida de las familias que cultivan maguey de las zonas de abastecimiento, entre otras maneras a través de la promoción y cuidado del patrimonio biocultural;
- IX.** Promover y fomentar las figuras asociativas para el desarrollo de proyectos productivos y de financiamiento que contribuyan al desarrollo regional, municipal y al empleo;
- X.** Informar con periodicidad a los abastecedores de maguey integrantes de su organización sobre su actuación, y el alcance de los programas y acciones en beneficio de sus agremiados, y
- XI.** Las demás que esta Ley les señalen.

Artículo 65. Las organizaciones productoras de maguey locales que se constituyan con apego a esta Ley se podrán integrar o adherir a cualquiera de las organizaciones de maguey nacionales legalmente registradas.

TITULO CUARTO
DE LAS RELACIONES CONTRACTUALES
CAPITULO I
Del Contrato Uniforme



Artículo 66. El contrato que deben celebrar con los fabricantes de los productos y abastecedores de maguey es el instrumento jurídico que regula las relaciones entre ambos respecto de la siembra, el cultivo y la cosecha del maguey; será uniforme para todas las unidades de producción de cada región, se sujetará a los términos que se establecen en esta Ley y requerirá la sanción correspondiente, entregándose copia a las partes.

Deberá contener, como mínimo, la región a la que corresponden, la personalidad de los contratantes, la identificación de las unidades de producción y del terreno contratado para producción de maguey, la vigencia del contrato, la forma de pago del maguey, el pago de intereses ordinarios o moratorios, las causales de rescisión, el sometimiento expreso de las partes a los acuerdos de la Comisión regional.

La Comisión Nacional elaborará el formato del contrato. Para ello se realizará una consulta previa a magueyeros abastecedores, unidades de producción y maestros para conocer las prácticas culturales regionales. Una vez consultados los interesados, se elaborará y someterá a una nueva consulta.

Artículo 67. La rescisión de algún contrato solo podrá darse por la voluntad de las partes; cuando las unidades de producción o los abastecedores de cada región estimen que existen causales de rescisión, procederán a someter el caso a la Comisión Regional para su resolución definitiva. Igualmente, los abastecedores podrán recurrir a dicha Comisión Regional cuando se les rescinda su contrato sin existir previamente resolución.



Artículo 68. Los contratos que celebren los abastecedores de maguey y fabricantes de los productos de cada región deberán tener en consideración para su vigencia, la naturaleza del ciclo de maguey. En los casos de operaciones de compra venta de la superficie sembrada con maguey, el adquirente conservará, si así lo desea, la relación contractual de la misma con la unidad o unidades de producción.

Artículo 69. En el contrato se establecerán los mecanismos necesarios para garantizar el pago oportuno de los alcances que correspondan a los abastecedores de maguey.

En caso de concurso mercantil de las unidades de producción sin liquidez o de imposibilidad de acceso a créditos para cubrir sus obligaciones contractuales con los abastecedores de maguey, éstos serán considerados acreedores con garantía real en los términos de lo dispuesto en los Artículos 217, Fracción II, y 219 de la Ley de Concursos Mercantiles.

Artículo 70. Los contratos que de manera voluntaria celebren las unidades de producción y los abastecedores de maguey en cada región, de coinversión, de constitución de asociaciones o cualquier otro contrato para aumentar la inversión, la productividad, la eficiencia y la diversificación del campo del maguey para que surtan efectos deberán ser registrados previamente ante la comisión regional.

CAPITULO II

Del Sistema de Pago

Artículo 71. El precio del maguey se registrá por el principio de anualidad por regiones y por especies, de acuerdo al precio de referencia que proponga la comisión nacional, y publique



la autoridad competente en el Diario Oficial de la Federación en el mes de octubre de cada año.

Artículo 72. En virtud de la diversificación productiva que pueda darse por mutuo acuerdo de los abastecedores de maguey y los titulares de las unidades de producción, podrán acordar modificaciones o la sustitución del sistema de pago previsto en el artículo anterior, cuando el maguey se utilice para obtener bienes distintos a la fabricación de los productos, previa aprobación de la comisión nacional.

TÍTULO QUINTO

DE LOS PRODUCTOS DERIVADOS DEL MAGUEY

CAPITULO I

De las Características del Maguey

Artículo 73. El catálogo de algunas especies que integran el maguey por nombre científico, son las siguientes:

1. A. angustifolia Haw,
2. A. esperrima Jacobi,
3. A. weberi Cela,
4. A. potatorum Zucc y
5. A. salmiana Otto ex Salm,
6. A. duranguensis, Gentry,
7. A. cupreata Trel,
8. A. Berger,



9. A. angustifolia, Haw,
10. A. salmiana ssp,
11. A. azul tequilana, Weber,
12. A. americana, spp,
13. A. salmiana ssp,
14. A. karwinskii,
15. A. seemanniana,
16. A. marmorata,
17. A. convallis,
18. A. inaquidens,
19. A. atrovirens,
20. A. maximiliana,
21. A. guadalajarana,
22. A. montana,
23. A. rhodacantha,
24. A. mapisaga,
25. A. sp.

Artículo 74. Agaves genéticamente modificados y cultivados con fertilizantes agroquímicos no son regulados por esta Ley y se atenderá conforme a las disposiciones correspondientes.



Artículo 75. El catálogo de especies que integran el maguey por nombre común y científico, son las siguientes:

MAGUEY NOMBRE COMÚN	AGAVE NOMBRE CIENTÍFICO
MAGUEY ESPADÍN	<i>Agave angustifolia</i>
MAGUEY PELÓN VERDE	<i>Agave angustifolia</i>
MAGUEY CINCOAÑERO	<i>Agave angustifolia</i>
MAGUEY SIERRA NEGRA ANGUSTIFOLIA	<i>Agave angustifolia</i>
MAGUEY ESPADÍN SILVESTRE	<i>Agave angustifolia</i>
MAGUEY LISO	<i>Agave angustifolia</i>



MAGUEY PELÓN	<i>Agave angustifolia</i>
MAGUEY DE PITA	<i>Agave angustifolia</i>
MAGUEY ESPADILLA	<i>Agave angustifolia</i>
MAGUEY CASTILLA	<i>Agave angustifolia</i>
MAGUEY TEPEMETE	<i>Agave angustifolia</i>
MAGUEY ESPADÍN CHACALEÑO	<i>Agave angustifolia</i>
MAGUEY SACATORO	<i>Agave angustifolia</i>
MAGUEY ESPADÍN AZUL ACATECO	<i>Agave angustifolia</i>

INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO MEDIANTE EL CUAL SE EXPIDE LA LEY FEDERAL DE LOS MEZCALES TRADICIONALES, PRESENTADA POR SENADORES Y SENADORAS DEL GRUPO PARLAMENTARIO DE MOVIMIENTO CIUDADANO.



MAGUEY CRIOLLO	<i>Agave angustifolia</i>
MAGUEY COYOTE	<i>Agave americana</i>
MAGUEY MEXICANO SIERRUDO	<i>Agave americana</i>
MAGUEY AMERICANA	<i>Agave americana</i>
MAGUEY SIERRUDO	<i>Agave americana</i>
MAGUEY SIERRA NEGRA	<i>Agave americana</i>
MAGUEY ARROQUEÑO	<i>Agave americana</i>
MAGUEY RUQUEÑO	<i>Agave americana</i>
MAGUEY DE HORNO	<i>Agave americana</i>
MAGUEY CERRUDO	<i>Agave americana</i>
MAGUEY MEXICANO REIZTO	<i>Agave americana</i>
MAGUEY BLANCO	<i>Agave americana</i>
MAGUEY CASTILLA	<i>Agave americana</i>
MAGUEY I'GOK	<i>Agave americana</i>

INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO MEDIANTE EL CUAL SE EXPIDE LA LEY FEDERAL DE LOS MEZCALES TRADICIONALES, PRESENTADA POR SENADORES Y SENADORAS DEL GRUPO PARLAMENTARIO DE MOVIMIENTO CIUDADANO.



MAGUEY AZULÍN	<i>Agave americana</i>
MAGUEY TOBALÁ	<i>Agave potatorum</i>
MAGUEY CHATO	<i>Agave potatorum</i>
MAGUEY PAPALOMÉTL	<i>Agave potatorum</i>
MAGUEY PAPALOMÉ	<i>Agave potatorum</i>
MAGUEY BICUISHE	<i>Agave karwinskii</i>
MAGUEY BISCUISHE VERDE	<i>Agave karwinskii</i>
MAGUEY CIRIAL	<i>Agave karwinskii</i>
MAGUEY SAN MARTIN	<i>Agave karwinskii</i>
MAGUEY BICUISHE	<i>Agave karwinskii</i>
MAGUEY TOBASICHE	<i>Agave karwinskii</i>
MAGUEY MADRECUISHE	<i>Agave karwinskii</i>
MAGUEY BARRIL	<i>Agave karwinskii</i>
MAGUEY MEXICANO BARRIL	<i>Agave karwinskii</i>
MAGUEY BARRIL PENCA VERDE	<i>Agave karwinskii</i>

INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO MEDIANTE EL CUAL SE EXPIDE LA LEY FEDERAL DE LOS MEZCALES TRADICIONALES, PRESENTADA POR SENADORES Y SENADORAS DEL GRUPO PARLAMENTARIO DE MOVIMIENTO CIUDADANO.



MAGUEY BARRIL PENCA AMARILLA	<i>Agave karwinskii</i>
MAGUEY TRIPON	<i>Agave karwinskii</i>
MAGUEY SAN MARTINERO	<i>Agave karwinskii</i>
MAGUEY MARTEÑO	<i>Agave karwinskii</i>
MAGUEY LARGO	<i>Agave karwinskii</i>
MAGUEY LARGO	<i>Agave karwinskii</i>
MAGUEY BARRIL BLANCO	<i>Agave karwinskii</i>
MAGUEY CHINO	<i>Agave cupreata</i>
MAGUEY VERDE	<i>Agave cupreata</i>
MAGUEY PAPALOTE	<i>Agave cupreata</i>
MAGUEY TOBALÁ	<i>Agave seemanniana</i>
MAGUEY TEPEZTATE	<i>Agave marmorata</i>

INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO MEDIANTE EL CUAL SE EXPIDE LA LEY FEDERAL DE LOS MEZCALES TRADICIONALES, PRESENTADA POR SENADORES Y SENADORAS DEL GRUPO PARLAMENTARIO DE MOVIMIENTO CIUDADANO.



MAGUEY PIZOMETL	<i>Agave marmorata</i>
MAGUEY PICHUMEL	<i>Agave marmorata</i>
MAGUEY PIZORRA	<i>Agave marmorata</i>
MAGUEY TEPEXTATE	<i>Agave marmorata</i>
MAGUEY VECUELA	<i>Agave marmorata</i>
MAGUEY JABALÍ	<i>Agave convallis</i>
MAGUEY ALTO	<i>Agave inaequidens</i>
MAGUEY BRUTO	<i>Agave inaequidens</i>
MAGUEY AZUL	<i>Agave tequilana</i>
MAGUEY PEDROSANA	<i>Agave tequilana</i>

INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO MEDIANTE EL CUAL SE EXPIDE LA LEY FEDERAL DE LOS MEZCALES TRADICIONALES, PRESENTADA POR SENADORES Y SENADORAS DEL GRUPO PARLAMENTARIO DE MOVIMIENTO CIUDADANO.



MAGUEY PULQUERO	<i>Agave atrovirens</i>
MAGUEY CENIZO	<i>Agave duragensis</i>
MAGUEY VERDE	<i>Agave salmiana</i>
MAGUEY MANSO	<i>Agave salmiana</i>
MAGUEY COSTILLUDO	<i>Agave salmiana</i>
MAGUEY MASPARILLO	<i>Agave maximiliana</i>
MAGUEY MASPARILLO	<i>Agave guadalajarana</i>
MAGUEY ROJO	<i>Agave montana</i>
MAGUEY MEXICANO	<i>Agave rhodacantha</i>
MAGUEY CUISHE	<i>Agave rhodacantha</i>
MAGUEY MANOS LARGAS	<i>Agave mapisaga</i>
MAGUEY LUMBRE	<i>Agave sp</i>

INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO MEDIANTE EL CUAL SE EXPIDE LA LEY FEDERAL DE LOS MEZCALES TRADICIONALES, PRESENTADA POR SENADORES Y SENADORAS DEL GRUPO PARLAMENTARIO DE MOVIMIENTO CIUDADANO.



MAGUEY MEXICANO	<i>Agave sp</i>
MAGUEY MEXICANITO	<i>Agave sp</i>
MAGUEY CENIZO	<i>Agave sp</i>
MAGUEY COYOTE VERDE	<i>Agave sp</i>
MAGUEY MEXICANO CHINO VERDE	<i>Agave sp</i>
MAGUEY COYOTE	<i>Agave sp</i>
MAGUEY MEXICANO VERDE	<i>Agave sp</i>
MAGUEY ESPADINCILLO	<i>Agave sp</i>
MAGUEY BARRENO	<i>Agave sp</i>
MAGUEY MEXICANO AMARILLO	<i>Agave sp</i>
MAGUEY VERDE	<i>Agave sp</i>
MAGUEY MANSO SAHUAYO	<i>Agave sp</i>
MAGUEY PENCA LARGA	<i>Agave sp</i>
MAGUEY WARASH	<i>Agave sp</i>

INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO MEDIANTE EL CUAL SE EXPIDE LA LEY FEDERAL DE LOS MEZCALES TRADICIONALES, PRESENTADA POR SENADORES Y SENADORAS DEL GRUPO PARLAMENTARIO DE MOVIMIENTO CIUDADANO.



Artículo 76. Algunos de los productos tradicionales más reconocidos en las regiones del país son:

1. Mezcal;
2. Bacanora;
3. Raicilla;

Las normas oficiales que actualmente se aplican al mezcal, bacanora y raicilla, se seguirán aplicando para los productores que no son pequeños productores y siempre que no se opongan a las disposiciones de esta Ley.

Artículo 77. Los maestros mezcaleros de los productos tradicionales que se mencionan en el artículo anterior deberán cumplir con procesos establecidos por esta Ley y lo siguiente:

- a) Ser originario de una región instituida en términos de esta Ley;
- b) Maguey específico originario y cultivado en la región correspondiente;
- c) Cumplir con el proceso de elaboración con base en tradiciones locales, conocimientos ancestrales o, en su caso, con las técnicas artesanales, y con la certificación correspondiente de acuerdo con lo establecido en esta Ley;
- d) Para efectos de la participación en sociedades mercantiles individuales o colectivas se deberán cumplir las que determine el reglamento y los lineamientos correspondientes.

CAPITULO II

Del Mezcal

Artículo 78. El mezcal es una bebida alcohólica regional que se obtiene por destilación y rectificación de mostos preparados directa y originalmente de los azúcares extraídos de las



cabezas maduras de una o varias especies de magueyes previamente cocidas y sometidas a fermentación alcohólica con levaduras cultivadas, siendo susceptible de ser enriquecido con carbohidratos de acuerdo con su categoría, no permitiéndose las mezclas en frío.

Artículo 79. El mezcal, objeto de esta Ley debe cumplir por lo menos las especificaciones físicas y químicas establecidas en la tabla siguiente:

Especificaciones	Unidades	Mínimo	Máximo
Alcohol Volumen a 20 °C	% Alc. Vol.	40	55
Extracto Seco	g/L de Mezcal	0	10
Alcoholes Superiores	mg/100 mL de Alcoholan hidro	100	500
Metanol	mg/100 mL de Alcoholan hidro	0	700

Furfural	mg/100 mL de Alcoholan hidro	0	5
----------	------------------------------	---	---



Aldehídos	mg/100 mL de Alcoholan hidro	0	40
Plomo (Pb)	mg/L	-	0,5
Arsénico (As)	mg/L	-	0,5

Artículo 80. El mezcal, además de cumplir con las especificaciones físicas y químicas establecidas en la tabla anterior deberá cumplir con sus categorías:

I. Mezcal artesanal:

Es la bebida alcohólica destilada mexicana, 100% de maguey, que se obtiene mediante trabajo manual, creativo, original, pero que goza del respaldo de la tradición mezcalera.

Es elaborada por mezcaleros que pasaron por un proceso de aprendizaje de al menos dos años con otro productor artesanal o ancestral. Es decir, para elaborar esta categoría de mezcal, la profundidad histórica, la transmisión de conocimientos de generación en generación no son definitivos.

Las cualidades de la bebida tienen que ver con la técnica y los saberes locales, así como con las características ambientales en las que se cultiva el maguey.

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



Cocción: Cocimiento de cabezas de maguey en hornos de pozo o elevados de mampostería.

Molienda: Con mazo, tahona, molino chileno o egipcio, trapiche o desgarradora.

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

Destilación: Con fuego directo en alambiques de caldera de cobre u olla de barro y montera de barro, madera o cobre; cuyo proceso puede incluir la fibra del maguey (bagazo).

Los lotes de producción no exceden los 1 mil litros en años de contracción, pero puede llegar a producir hasta 10 mil litros al año. No hay una época definida al año en la que se destile.

II. Mezcal ancestral:

Es un producto de alta densidad cultural, que resulta de una evidente conexión entre las prácticas culturales de sus creadores y su relación con el entorno. Es una bebida con la que se identifican sociedades indígenas y campesinas, al mismo tiempo que la cargan de sentido al incorporarla en ceremonias, rituales y acontecimientos relevantes de la vida de sus localidades.



Se elabora con un alto porcentaje de maguey silvestre, siempre garantizando su reproducción al dejar en campo el 5% de plantas que lleguen al final de su vida reproductiva y quieten.

Los productores tienen un mínimo de 20 años de dedicarse a esa actividad, por eso son reconocidos como herederos de la tradición.

Los lotes de producción no exceden 1 mil litros anuales por unidad de producción o vinata, en años de escasez de maguey silvestre; en años de abundancia alcanzan 8 mil litros.

La elaboración del mezcal ancestral se realiza durante una época del año, pues se liga con calendarios agrícolas y ciclos lunares.

Lo ancestral se encuentra en la combinación del patrimonio material e inmaterial: en la forma de vida de determinados grupos humanos, en sus procesos adaptativos evidenciados en las técnicas y herramientas peculiares.

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

Cocción: Cocimiento de cabezas de maguey en hornos de pozo.

Molienda: Con mazo, tahona, molino chileno o egipcio.



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

Destilación: Con fuego directo en olla de barro y montera de barro o madera; cuyo proceso puede incluir la fibra del maguey (bagazo).

III. Mezcal de Hacienda:

Con las características y procedimientos que para ese efecto defina la comisión regional correspondiente.

Artículo 81. Las clases de mezcales tradicionales se dividen en:

a. Blanco o joven.

Mezcal incoloro y translúcido que no es sujeto a ningún tipo de proceso posterior.

b. Madurado en vidrio.

Mezcal estabilizado en recipiente de vidrio más de 12 meses, bajo tierra o en espacios con variaciones mínimas de luminosidad, temperatura y humedad.

c. Abocado con.

Mezcal al que se debe incorporar directamente ingredientes para adicionar sabores, tales como gusano de maguey, damiana, limón, miel, naranja, mango, entre otros, siempre que estén autorizados por el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud.



d. Destilado con.

Mezcal que debe destilarse con ingredientes para incorporar sabores, tales como pechuga de pavo o pollo, conejo, mole o ciruelas, entre otros.

e. Reposado.

Mezcal que debe permanecer entre 2 y 12 meses en recipientes de madera que garanticen su inocuidad, sin restricción de tamaño, forma, y capacidad en L, en un espacio con variaciones mínimas de luminosidad, temperatura y humedad.

f. Añejo.

Mezcal que debe permanecer más de 12 meses en recipientes de madera que garanticen su inocuidad de capacidades menores a 1000 L, en un espacio con variaciones mínimas de luminosidad, temperatura y humedad.

Artículo 82. El maguey que se utilice como materia prima para la elaboración de cualquier categoría de mezcal debe cumplir con los requisitos siguientes:

- a. Encontrarse maduro;
- b. Estar inscrito en el Registro Nacional del Maguey Mezcal;
- c. Las demás que determine el reglamento y los lineamientos correspondientes.

Artículo 83. El mezcal no debe ser adulterado en ninguna de las etapas de su elaboración, particularmente a partir de la formulación de los mostos.



Artículo 84. El envasado del mezcal debe mostrar en todo momento que el producto no ha sido adulterado desde su entrega hasta el envasado final, por lo que, además de las disposiciones que establezca el reglamento, deberá sujetarse a los lineamientos siguientes:

- I. El envasador que no produce mezcal y/o readquiere el producto a granel de un fabricante no puede mezclar mezcales de diferentes clases o categorías.
- II. El envasador sólo puede envasar mezcal que haya sido elaborado bajo la autorización de la Comisión Regional correspondiente. Por tal motivo, debe corroborar que cada lote que recibe cuenta con un certificado de conformidad de producto vigente.
- III. El envasador no debe envasar simultáneamente producto distinto del mezcal, en sus instalaciones a menos de que cuente con programas de envasado claramente diferenciados a juicio de la unidad de verificación acreditada que se contrate para supervisar dicho proceso y haya notificado dicha circunstancia a esa unidad de verificación con la debida anticipación a la fecha de inicio de dicho envasado.
- IV. El envasador debe incorporar directamente al envase un sello del organismo de certificación acreditado o de la unidad de verificación acreditada, en la inteligencia que el diseño del sello permite colocarlo en forma tal que asegure la integridad del producto.
- V. El envasador debe llevar un registro actualizado de, por lo menos, los documentos siguientes:



- a. Notas de remisión, facturas de compra/venta de mezcal y de materiales de envases, incluyendo etiquetas.
 - b. Cuadros comparativos de análisis de especificaciones físico-químicas, previos a la comercialización dentro de los parámetros permitidos en la tabla de especificaciones.
- VI. El envasador puede envasar mezcal como tal, siempre que el traslado a granel del producto haya sido supervisado por una unidad de verificación acreditada, de conformidad con los mecanismos que previamente apruebe la Comisión Nacional Reguladora.
- VII. Los mezcales se deberán envasar en recipientes nuevos o reciclados propios de la empresa, resistentes a las distintas etapas del proceso de fabricación y a las condiciones habituales de almacenaje, de tal naturaleza que no contengan o generen sustancias tóxicas u otras que alteren las propiedades físicas, químicas y sensoriales del mezcal.
- VIII. La leyenda “Mezcal 100% de maguey” que imprima el envasador debe contar con los registros de supervisión del organismo de certificación o de la unidad de verificación acreditada, según los mecanismos que previamente apruebe la Comisión Nacional Reguladora.

Artículo 85. Para el embalaje del producto se deberán usar cajas de cartón o de otro material apropiado, que tengan la debida resistencia y que ofrezcan la protección adecuada



a los envases para impedir su deterioro, y que faciliten su manejo en el almacenamiento y distribución sin riesgo.

Artículo 86. El producto terminado debe almacenarse en locales que reúnan los requisitos sanitarios que se señalen en las disposiciones legales correspondientes.

Artículo 87. Los mezcales se pueden comercializar solo en el territorio de los Estados Unidos Mexicanos.

Artículo 88. Los mezcales referidos en el artículo anterior pueden ostentar en sus envases la leyenda “ENVASADO DE ORIGEN”, siempre y cuando se envasen en el estado productor y los mezcales envasados fuera del estado productor deben ostentar la leyenda “ENVASADO EN MÉXICO”, pudiendo utilizar el nombre del estado productor, siempre que el envasador demuestre que la totalidad del mezcal que envasa ha sido adquirido en el estado que en la etiqueta es mencionado como productor.

Artículo 89. El envasador en cumplimiento al artículo anterior deberá comprobar la procedencia de los lotes ante la Comisión Regional o, en su caso, ante la Comisión de Controversias.

Artículo 90. La Comisión Nacional Reguladora establecerá las disposiciones necesarias para la comercialización en el mercado internacional.

Artículo 91. La Comisión Reguladora establecerá las reglas para la certificación que autorice la comercialización del mezcal, la cual tendrá una vigencia como mínimo de seis meses.



El producto embotellado que se exporte o se comercialice en el mercado nacional debe ostentar visiblemente sin raspadura alguna el sello del organismo de certificación del producto acreditado o, en su caso, de la unidad de verificación acreditada.

Artículo 92. El producto embotellado además de los requisitos referidos en esta Ley deberá ostentar una etiqueta o impresión permanente, en forma destacada, legible e indeleble con la siguiente información en idioma español:

- a. La palabra "Mezcal";
- b. Clase y categoría al que pertenece;
- c. Marca comercial registrada en México;
- d. Por ciento de alcohol en volumen a 20°C, debiendo aparecer en el ángulo superior izquierdo, que podrá abreviarse "% Alc. Vol";
- e. Nombre o razón social, domicilio y Registro Federal de Contribuyentes del establecimiento fabricante del mezcal, o bien del titular del registro que ostente la marca comercial;
- f. En su caso, nombre o razón social, domicilio y Registro Federal de Contribuyentes del envasador;
- g. La leyenda "HECHO EN MEXICO"; En su caso, las leyendas "ENVASADO DE ORIGEN" o, en su defecto, "ENVASADO EN MEXICO", y
- h. Otra información sanitaria o leyendas precautorias.



Artículo 93. La Comisión Nacional deberá establecer las disposiciones necesarias de etiquetado del producto para la exportación, independientemente de los requisitos que impongan las leyes del país al cual se exporte, se deberá por lo menos incluir:

- I. Marca en la superficie principal de exhibición.
- II. La leyenda: "Mezcal Artesanal" o "Mezcal Ancestral" según su categoría, en la superficie principal de exhibición, debiendo incorporar exclusivamente una de ellas y de manera aislada de la marca registrada con la que se distinga el producto.
- III. La leyenda: "Joven" o "Blanco", "Madurado en Vidrio", "Reposado", "Añejo", "Abocado con" o "Destilado con" según su clase, en la superficie principal de exhibición, debiendo incorporar exclusivamente una de ellas y de manera aislada de la marca registrada con la que se distinga el producto. Esta información podrá traducirse al idioma del país en donde se comercialice el producto.
- IV. Únicamente el Mezcal Madurado en Vidrio y Añejo, debe manifestar el tiempo de maduración y añejamiento en años cumplidos usando sólo números enteros, en la superficie principal de exhibición. Esta información podrá traducirse al idioma del país en donde se comercialice el producto.
- V. La leyenda: "100 % Maguey" o "100% maguey", en la superficie principal de exhibición.
- VI. El nombre científico o tradicional del maguey empleado debe señalarse en la etiqueta.



- VII.** En el caso de haber utilizado dos o más especies de magueyes, se deben enumerar en orden cuantitativo decreciente.
- VIII.** La leyenda: DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA, en letras mayúsculas, en un tamaño cuando menos de 3 mm y en la superficie principal de exhibición. Esta información podrá traducirse al idioma del país en donde se comercialice el producto.
- IX.** El nombre del estado de la República Mexicana en donde fue producido el mezcal.
- X.** Nombre o razón social, domicilio fiscal y R.F.C de productor autorizado, envasador o comercializador titular.
- XI.** Cada envase debe llevar grabada o marcada la identificación del lote a que pertenece que permita su rastreabilidad, debiéndose expresar en la etiqueta o en la botella. Se permite su presentación por escritura a mano de manera claramente legible, visible e indeleble.
- XII.** La leyenda Hecho en México o Producto de México o el gráfico de indicación de procedencia debe aparecer en la superficie principal de exhibición. Esta información podrá traducirse al idioma del país en donde se comercialice el producto.

Artículo 94. La vigilancia del cumplimiento de lo dispuesto por la presente Ley estará a cargo de la Secretaría de Economía y la Procuraduría Federal del Consumidor, conforme a sus respectivas atribuciones y bajo lo dispuesto en la Ley Federal de Metrológica Normalización y su Reglamento.



Las especificaciones técnicas establecidas en esta Ley para el mezcal serán aplicables para los productos a que se les otorguen indicaciones geográficas.

CAPITULO III

Del Bacanora

Artículo 95. Bebida alcohólica regional obtenida por destilación y rectificación de mostos, preparados directa y originalmente con los azúcares extraídos de la molienda de las cabezas maduras de *Agave angustifolia* Haw, hidrolizadas por cocimiento, y sometidas a fermentación alcohólica con levaduras. El bacanora es un líquido que, de acuerdo a su tipo, es incoloro o amarillento cuando es madurado en recipientes de madera de roble o encino, o cuando se aboque sin madurarlo.

Artículo 96. El bacanora se debe denominar como:

“Bacanora 100% de Agave”, es aquel producto que se obtiene de la destilación y rectificación de mostos, preparados directa y originalmente con los azúcares extraídos de la molienda de las cabezas maduras de *Agave angustifolia* Haw, hidrolizadas por cocimiento, y sometidas a fermentación alcohólica con levaduras. El bacanora puede ser blanco, reposado o añejo y susceptible de ser abocado. Para la maduración de la bacanora se debe realizar una transformación lenta que le permite adquirir al producto las características sensoriales deseadas, por procesos fisicoquímicos que en forma natural tienen lugar durante su permanencia en recipientes de madera de roble o encino.



Artículo 97. La bacanora objeto de esta Ley se clasifica de acuerdo con su proceso posterior a la destilación y rectificación en cuatro tipos:

- I Bacanora blanco.
- II Bacanora joven u oro.
- III Bacanora reposado.
- IV Bacanora añejo.

A). Bacanora blanco

Producto cuya graduación alcohólica comercial debe, en su caso, ajustarse con agua de dilución.

B). Bacanora joven u oro

Producto susceptible a ser abocado, cuya graduación alcohólica comercial debe, en su caso ajustarse con agua de dilución. El resultado de las mezclas de bacanora blanco con bacanora reposado y/o añejo se considera como bacanora joven u oro.

C). Bacanora reposado

Producto susceptible de ser abocado, que se deja por lo menos dos meses en recipientes de madera de roble o encino, cuya graduación alcohólica comercial debe, en su caso, ajustarse con agua desmineralizada, potable o destilada. En mezclas de diferentes bacanoras reposados, la edad para el bacanora resultante es el promedio ponderado de las edades y volúmenes de sus componentes.

D). Bacanora añejo

INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO MEDIANTE EL CUAL SE EXPIDE LA LEY FEDERAL DE LOS MEZCALES TRADICIONALES, PRESENTADA POR SENADORES Y SENADORAS DEL GRUPO PARLAMENTARIO DE MOVIMIENTO CIUDADANO.



Producto susceptible de ser abocado, sujeto a un proceso de maduración de por lo menos un año en recipientes de madera de roble o encino, cuya capacidad máxima sea de 200 litros, y con una graduación alcohólica comercial que debe, en su caso, ajustarse con agua potable o destilada. En mezclas de diferentes bacanoras añejos, la edad para el bacanora resultante es el promedio ponderado de las edades y volúmenes de sus componentes.

Artículo 98. El agave que se obtiene de poblaciones silvestres o plantaciones comerciales, como materia prima para la elaboración de cualquier tipo de Bacanora, debe cumplir con los requisitos mencionados a continuación:

Parámetros Físicoquímicos

PARAMETROS	Especificaciones	
	Mínimas	Máximas
Contenido Alcohólico a 293 K (20°C) (% Alc. Vol.)	38	55
Extracto Seco g/l	0.2	11
Acidez Total (como ácido acético) (mg/100 ml de alcohol anhidro)	0	170
Metanol (mg/100 ml de alcohol anhidro)	30	300
Alcoholes superiores (mg/100 ml de alcohol anhidro)	100	400
Aldehídos (mg/100 ml de alcohol anhidro)	---	40
Furfural (mg/100 ml de alcohol anhidro)	---	4



Ésteres (acetato de etilo)	2	200 (250 si es reposado o añejo)
LIMITES MAXIMOS		
Cobre (Cu) (mg/l)		2
Plomo (Pb) (mg/l)		0,5
Arsénico (As) (mg/l)		0,5
Zinc (Zn) (mg/l)		1,5

Artículo 99. Para el abocamiento, el uso de cualquiera de los aditivos no debe ser mayor del 1% con relación al volumen total que tiene el bacanora, antes de su envasado; la coloración que resulte de este proceso puede ser amarillenta.

Artículo 100. Para el caso del producto de plantaciones comerciales, éste debe inscribirse en el Registro Nacional a partir del primer año de su plantación. Para el caso del producto de poblaciones silvestres, éste debe inscribirse en el Registro, antes de la cosecha.

Esta obligación correrá a cargo de los productores de *Agave angustifolia* Haw cultivado o recolectado dentro del área que enajenen o pretendan enajenar dicho agave a productores autorizados.



Artículo 101. Los productores autorizados serán responsables de las personas físicas o morales de las cuales adquieren o pretendan adquirir el *Agave angustifolia* Haw, cultivado o recolectado en el territorio dentro de la región.

Artículo 102. El registro además incluirá la identificación de todo agave que haya sido comprometido a través de cualquier figura legal, para ser utilizados en la fabricación de bacanora. La inscripción de esta identificación en dicho registro será responsabilidad del propietario o titular del agave.

Artículo 103. El productor de bacanora debe demostrar, en todo momento a la persona acreditada y aprobada, que el producto no ha sido adulterado en las operaciones unitarias durante su elaboración, particularmente a partir de la formulación de los mostos. La prueba admisible para tales efectos consiste en un balance de materias primas y materiales que determine la participación total de los azúcares procedentes del agave, así como en el cálculo de eficiencias de cada operación unitaria y del total de las etapas del proceso de elaboración. Por tal motivo, el productor de bacanora debe llevar un registro actualizado de por lo menos, los documentos siguientes:

- a) Facturas y/o documentos que amparen la propiedad de la materia prima y de venta del producto terminado;
- b) Inventarios, fichas de entradas y salidas de producto sometido a un proceso de maduración y/o;
- c) Análisis químico de los mostos y del producto terminado.



Artículo 104. En ningún momento el productor de bacanora puede elaborar simultáneamente cualquier otro producto en las instalaciones del productor autorizado por la dependencia competente, a menos de que cuente con líneas de producción claramente diferenciadas a juicio del organismo de certificación acreditado y aprobado y se notifique a éste dicha circunstancia con la debida anticipación a la fecha de inicio de la producción simultánea de cualquier otro producto distinto de bacanora.

Artículo 105. La comprobación de lo establecido en esta Ley se realiza a través de la inspección por parte del organismo de certificación de producto acreditado y aprobado, independientemente que puede ser corroborado por la autoridad federal competente o por la Comisión Regional acreditada y aprobada.

Este requisito se cumple a través del uso ininterrumpido de sistemas de muestreos aleatorios de inspección elaborados por el organismo de certificación acreditado y aprobado. La Comisión Regional, debe aprobar previamente dichos sistemas, los cuales, en su caso, deben por lo menos incluir un perfil cromatográfico que permita identificar el bacanora de cada productor y garantice la integridad del producto.

Artículo 106. Se permite la mezcla de piñas de *Agave angustifolia* Haw de diferente procedencia de la región del bacanora.

Artículo 107. La maduración debe llevarse a cabo en recipientes de roble o encino. Se debe constatar la existencia de recipientes y documentos de ingresos y extracciones de producto de esos recipientes a través de una bitácora foliada. Los recipientes en que se realiza deben



estar sellados durante todo el proceso. Los sellos son impuestos y levantados por el organismo de certificación de producto acreditado y aprobado.

Artículo 108. Agua destilada o desmineralizada. Debe constatarse la existencia del equipo de destilación o desmineralización en condiciones de operación y la bitácora de uso del equipo y destino del agua destilada o desmineralizada. En su caso, debe verificarse la existencia de las facturas o comprobantes de compra o entrega de los volúmenes utilizados de agua destilada o desmineralizada.

El grado alcohólico deseado debe ajustarse con agua potable, pudiendo ser desmineralizada o destilada, de acuerdo con la NOM-041-SSA1-1993.

Artículo 109. El traslado del producto a granel y la subsecuente recepción debe ser supervisada por la Comisión Regional, el cual lo hace constar en un registro especial que se toma en cuenta en el balance de materias primas de la fábrica receptora.

Dicho traslado únicamente puede estar comprendido dentro de la región del bacanora.

En caso de que no existan las vías de comunicación que permitan el cumplimiento con el párrafo anterior, el interesado debe solicitar la autorización de la comisión regional correspondiente para desplazarse fuera de la región, siempre y cuando regrese a esta misma, garantizando la no adulteración del producto.

Artículo 110. Los envasadores que no produzcan bacanora y/o adquieran el producto a granel de un fabricante, no pueden mezclar bacanoras de diferentes tipos o procedencias.



Artículo 111. El envasador no puede utilizar más de un proveedor de bacanora por marca o por tipo de bacanora de esa marca.

Artículo 112. El producto debe ser embotellado en la planta de envasado del propio fabricante dentro de la zona de denominación de origen. En caso de que la planta no esté ubicada en las instalaciones de la fábrica, el traslado a granel del producto debe ser supervisado por el organismo de certificación de producto acreditado y aprobado. Se considera que la planta de envasado es del propio fabricante cuando éste mantiene el control total del proceso de envasado.

Únicamente será permitida la reutilización de envases cuando su tratamiento garantice la inocuidad de este.

Artículo 113. Durante el proceso de envasado no se debe cambiar en forma alguna las características organolépticas del producto, salvo diluirlo con agua para obtener la graduación alcohólica comercial del bacanora dentro de los parámetros permitidos en esta Ley.

Artículo 114. El envasador que no es productor de bacanora solo puede envasar el producto que haya sido elaborado bajo la supervisión del organismo de certificación acreditado y aprobado. Por tal motivo, debe corroborar que cada lote que recibe cuenta con un certificado de conformidad de producto vigente.



Artículo 115. El envasador no debe envasar simultáneamente producto distinto del bacanora en sus instalaciones, a menos de que cuente con líneas de producción claramente diferenciadas a juicio del organismo de certificación acreditado y aprobado.

Artículo 116. El envasador que no es productor de bacanora debe llevar un registro actualizado de al menos, los documentos siguientes:

- a) Facturas de compraventa de bacanora y de materiales de envase, incluyendo etiquetas;
- b) Copia de los certificados de cumplimiento de NOM que amparen cada lote que haya sido recibido.

Artículo 117. Para demostrar que el bacanora no ha sufrido adulteraciones durante el proceso de envasado, deben coincidir las comparaciones de los perfiles cromatográficos, realizados en la planta de envase con los obtenidos en la fábrica proveedora de bacanora.

Artículo 118. El bacanora se debe envasar en recipientes nuevos, aceptados por las autoridades sanitarias, que garanticen su conservación y no alteren la calidad del producto. La capacidad de cada envase no debe ser mayor de 5 litros y, en ningún caso, se deben usar envases con marcas que pertenezcan a otro fabricante.

Artículo 119. El productor y envasador no puede comercializar ningún tipo de bacanora, que no cuente con un certificado expedido por el Organismo de Certificación acreditado y aprobado.



No se permite la reventa a granel de bacanora tanto en el mercado nacional, como en el internacional. Asimismo, no se permite la exportación de bacanora a cualquier país y/o comprador distinto del expresado en el certificado de exportación que expida para esos efectos el Organismo de Certificación de producto acreditado y aprobado.

Artículo 120. El productor y envasador de bacanora debe informar el número de litros producidos o envasados mensualmente al Organismo de Certificación de producto acreditado y aprobado, especificando el nombre de los compradores directos a granel dentro de la región y bajo qué marcas se está comercializando el producto. El Organismo de Certificación acreditado y aprobado debe elaborar un informe bimestral en donde se haga constar el producto certificado por marca que legítimamente puede ser comercializado.

Artículo 121. Cada envase debe ostentar una etiqueta en forma clara y legible, con la siguiente información en idioma español:

- a) La palabra "Bacanora";
- b) La leyenda "100% de Agave";
- c) Tipo al que pertenece, conforme al inciso 5.2 de esta NOM;
- d) Contenido neto expresado en litros o mililitros, conforme a la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI y NOM-002-SCFI-1993;
- e) Por ciento de alcohol en volumen a 20°C, que podrá abreviarse "% Alc. Vol.";
- f) Nombre o razón social del productor y/o envasador de bacanora;



- g) Domicilio del productor y/o envasador de bacanora;
- h) Marca registrada;
- i) La leyenda "HECHO EN MEXICO";
- j) Contraseña oficial, conforme a la Norma Oficial Mexicana NOM-106-SCFI- 2000;
- k) Lote: cada envase debe llevar grabada o marcada la identificación del lote a que pertenece, con una indicación en clave. La identificación del lote que incorpore el fabricante no debe ser alterado u oculto de forma alguna; y,
- l) Otra información sanitaria o comercial exigida por otras disposiciones legales aplicables a las bebidas alcohólicas.
- m) Leyendas precautorias: El producto objeto de esta Ley debe ostentar en el envase o etiqueta la leyenda precautoria establecida en el artículo 218 de la Ley General de Salud.

Artículo 122. Las etiquetas no deben dañar o menoscabar la imagen o identidad del producto, en términos de lo establecido por la denominación de origen del bacanora, esto es, que se intente inducir al error o al detrimento del consumidor.

Artículo 123. Los productores y envasadores de bacanora deben mantener buenas prácticas de higiene y sanidad de acuerdo con la NOM-120-SSA1-1994.

Las especificaciones técnicas establecidas en esta ley para aplicadas a bacanora serán adaptables para los productos que se les otorguen las indicaciones geográficas.

CAPITULO V



De la Raicilla

Artículo 124. La raicilla es un líquido de aroma y sabor derivado de la especie de maguey empleado y del proceso de elaboración, diversificando sus cualidades por el tipo de suelo, topografía, clima, agua, productor, maestro raicillero, graduación alcohólica, levaduras, entre otros factores que definen el carácter y las sensaciones organolépticas producidas por cada raicilla.

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

Artículo 125. Las características de la raicilla son:

Es una bebida 100% de agave.
Contenido de alcohol de 35 a 55% alc. Vol. 20°C.
Contenido de metanol de 30mg/100 ml. mínimo y máximo 300mg/100ml.
Envasado de origen.



Materia prima: Agaves silvestres o cultivados; "Agave Maximiliana Baker, Agave Inaequidens Koch, Agave Valenciana, Agave Angustifolia Haw y Agave Rhodacantha" entre otros, con la excepción del "Agave Tequilana Weber Azul".
La Bebida 100% de agave permite la mezcla entre distintas destilaciones de Agaves silvestres o cultivados.
Asimismo, es permitido con el objeto de obtener un sabor determinado la mezcla de las variedades de estas especies que son múltiples.
Pueden realizarse destilaciones adicionales con ingredientes para incorporar sabores.
Pueden incorporarse a la raicilla directamente ingredientes para lograr sabores lo que se conoce como abocado.

Artículo 126. Existen dos tipos de raicilla que por la región geográfica y los agaves que se utilizan para su producción tienen sabores evidentemente diferentes, éstos son:

- I. **La Raicilla de la Costa** es aquella que está elaborada con los "Agaves Angustifolia Haw, y Rhodacantha".
- II. **La Raicilla de la Sierra** es la que es elaborada con los "Agaves Maximiliana Baker, Inaequidens Koch y Valenciana".

Artículo 127. Con excepción del "Agave Tequilana Weber Azul", están permitidos todos los magueyes o agaves cultivados o silvestres, cuyo desarrollo biológico haya transcurrido en el área geográfica correspondiente al territorio señalado en el punto 5 de la presente Declaración, entre otros:

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



Los magueyes o agaves deben estar maduros para cosecharse.

Artículo 128. Conforme al proceso utilizado, se obtienen tres categorías: raicilla, raicilla artesanal y raicilla tradición ancestral.

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

A). RAICILLA: Su elaboración debe cumplir con al menos las siguientes cuatro etapas y equipo:

1. Jimado: Corte de las hojas (pencas) a magueyes o agaves maduros.
2. Cocción: cocimiento de cabezas en hornos de pozo, mampostería o autoclave.
3. Molienda: tahona, molino egipcio o chileno, desgarradora, trapiche, o tren de molinos.
4. Fermentación: recipientes de madera, piletas de mampostería o tanques de acero inoxidable.
5. Destilación: alambiques, destiladores continuos, discontinuos o columnas de cobre o acero inoxidable.

B). RAICILLA ARTESANAL: su elaboración debe cumplir con al menos las siguientes cuatro etapas y equipo:

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



2. Cocción: cocimiento de cabezas de maguey en hornos de pozo o elevados de mampostería calentados con gas o leña.
3. Molienda: con mazo, tahona, molino chileno o egipcio, trapiche o desgarradora de golpe.
4. Fermentación: oquedades en piedra, suelo o tronco, piletas de mampostería, recipientes de madera o barro, pieles de animal, cuyo proceso incluir la fibra del maguey (bagazo).
5. Destilación: con fuego directo en alambiques de caldera de cobre u olla de barro y montera de barro, madera, cobre o acero inoxidable hasta 500 litros; cuyo proceso puede incluir la fibra del maguey bagazo).

C). RAICILLA TRADICIÓN ANCESTRAL: su elaboración debe cumplir con al menos las siguientes etapas y equipo:

1. Cocción: cocimiento de cabezas de agave o maguey en hornos de pozo o mampostería.
2. Molienda: con mazo sobre canoa o pileta de madera, tahona, molino chileno o egipcio.
3. Fermentación: oquedades en piedra, suelo o tronco, piletas de mampostería, recipientes de madera o barro, pieles de animal, cuyo proceso debe incluir la fibra del maguey (bagazo).
4. Destilación: con fuego directo producido con leña en olla de barro y montera de barro o madera; cuyo proceso debe incluir la fibra del maguey (bagazo).



Artículo 129. La raicilla puede someterse a distintos tratamientos para dar origen a las siguientes clases:

I. Joven Blanco o Plata

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

II. Envejecida o Madurada en Vidrio

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

III. Reposada u Oro

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

IV. Añejada

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

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

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

Artículo 130. Las especificaciones técnicas establecidas en esta ley aplicadas a la raicilla serán adaptables para los productos que se les otorguen las indicaciones geográficas.

TITULO SEXTO

DE LA INVESTIGACIÓN Y LA TRANSFORMACIÓN

INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO MEDIANTE EL CUAL SE EXPIDE LA LEY FEDERAL DE LOS MEZCALES TRADICIONALES, PRESENTADA POR SENADORES Y SENADORAS DEL GRUPO PARLAMENTARIO DE MOVIMIENTO CIUDADANO.



CAPITULO I

De la Investigación y Desarrollo Tecnológico

Artículo 131. Se crea el Instituto Nacional de Investigación Transdisciplinar del Maguey, que tendrá como propósito orientar los proyectos de investigación y desarrollo para otorgarle más competitividad y rentabilidad a los productos tradicionales.

Este centro dependerá de la Comisión Nacional, y se sujetará a las directrices de éste, a las del Sistema Nacional de Investigación y Transferencia Tecnológica para el Desarrollo Rural Sustentable y a las políticas que sean aprobadas por dicha comisión.

Su estructura, programa de mediano plazo y programa operativo anual de investigación y desarrollo, así como su presupuesto, serán aprobados por la Comisión Nacional.

Artículo 132. Para darle viabilidad al Instituto Nacional de Investigación Transdisciplinar del Maguey, se creará un fondo con aportaciones tripartitas, del Gobierno Federal, Gobiernos Estales y de las Organizaciones en los términos, lineamientos y reglamentación que acuerde la Comisión Nacional.

Artículo 133. A través del Instituto Nacional de Investigación Transdisciplinar del Maguey, en coordinación con las instituciones de investigación y educación superior participantes, se dará prioridad al establecimiento de un inventario nacional de proyectos de investigación y recursos materiales en campus de experimentación, a efecto de optimizar las investigaciones y sus resultados obtenidos y aprovechar los campus existentes para el desarrollo de nuevos proyectos.



Artículo 134. El Instituto Nacional de Investigación Transdisciplinar del Maguey se apoyará en cuerpos colegiados de carácter transdisciplinar, conformados por representantes de los propios portadores del patrimonio social magueyero, así como de los académicos, artistas, cronistas, promotores de la cultura magueyera, tomando como criterio su prestigio o aportes al cuidado, protección, mejora y sustentabilidad de los productos tradicionales.

Artículo 135. El Instituto Nacional de Investigación Transdisciplinar del Maguey, con la aprobación de la Comisión Nacional, atenderá las demandas de los sectores integrantes del sector agave y tendrá como propósitos fundamentales los siguientes:

- I. Contribuir en la generación de alternativas a los problemas regionales que contribuyan en el cuidado y protección del patrimonio social magueyero;
- II. Diseñar y evaluar sistemas de representación cartográfica, sistemas de información geográfica, geoposicionamiento satelital, cartografía social o participativa, en los casos que así correspondiera, que contribuyan en el fortalecimiento del sistema de información para la toma de decisiones con respecto a la protección biocultural, la productividad y competitividad de las regiones;
- III. Establecer los mecanismos de vinculación y coordinación de todas las instancias que participan en el desarrollo humano, rural, sustentable y/o tecnológico de las culturas del maguey;
- IV. Generar paquetes tecnológicos regionales que incrementen sustancialmente la productividad del maguey;



- V. Elaborar el inventario de investigación aplicada y sus productos en el mercado, a efecto de medir sus ventajas y su costo beneficio, poniéndola a disposición de abastecedores de maguey;
- VI. Promover para cada región y Zona de Abastecimiento, el sistema de cartografía y geoposicionamiento satelital estandarizado para todas las Comisiones, con el propósito de facilitar la reconversión productiva y lograr el pleno aprovechamiento de la tierra;
- VII. Contribuir con estudios, investigaciones y conformación de equipos de trabajo en el cuidado del patrimonio social, su relación con el desarrollo sustentable y con la mejora en la competitividad de los territorios rurales, como base para consolidar la producción, el empleo y otros servicios rurales;
- VIII. Llevar un registro sistemático de las diferentes formas de colaboración en las diferentes regiones en materia de producción, coproductos, subproductos y derivados, organización, sustentabilidad, mejora en las condiciones de vida, así como en la promoción de todo aquello que contribuye a un aprovechamiento y diversificación de los residuos del maguey, y
- IX. Llevar a cabo las investigaciones, estudios y acciones que acuerde y le instruya la Comisión Nacional.

Artículo 136. El Instituto Nacional de Investigación Transdisciplinar del Maguey promoverá, a través de los mecanismos de coordinación que se establezcan con las instituciones



académicas y de investigación, la formación del recurso humano que le dé certidumbre y continuidad a este Centro de investigación.

Artículo 137. A efecto de garantizar la aportación del Gobierno Federal a este Centro, se harán las provisiones necesarias en el Programa Especial Concurrente que incluya el Presupuesto de Egresos de la Federación cada año. Las aportaciones que deban realizar los abastecedores de maguey se harán por tonelada de maguey y serán acordadas en el Pleno de la Comisión Nacional.

CAPITULO II

Transformación Productiva

Artículo 138. Se considera como diversificación productiva la obtención de diferentes productos en todas sus presentaciones derivados de los residuos del maguey.

Artículo 139. La Comisión Nacional, por conducto de la Secretaría, propondrá el marco legal y administrativo tanto público como privado, que permita el aprovechamiento diversificado de los residuos del maguey, a efecto de que procedan las adecuaciones de la Ley y de la reglamentación respectiva.

Artículo 140. La Comisión Nacional, con apoyo de la Secretaría, promoverá el desarrollo de los derivados vinculándolos a los programas de riesgo compartido y riesgo de inversión, a las alianzas productivas y a las instituciones de educación superior existentes dentro del



territorio de la zona de abastecimiento del maguey donde se promueva, mediante módulos demostrativos, la viabilidad de este desarrollo.

Artículo 141. Los apoyos que el Gobierno Federal otorgue para la diversificación productiva de la agroindustria del maguey se preverán en el Programa Especial Concurrente para el Desarrollo Rural Sustentable que incluya el Presupuesto de Egresos de la Federación cada año.

TITULO SÉPTIMO

DE LA SUSTENTABILIDAD Y PROTECCIÓN SOCIAL

CAPITULO I

Innovación sustentable del sector

Artículo 142. La Comisión Nacional, con apoyo del Instituto Nacional de Investigación Transdisciplinar del Maguey, identificará las actividades innovadoras, tanto en el área agrícola como en la de transformación de la materia prima, cuya complementación coadyuve al desarrollo sustentable del sector.

Artículo 143. La Comisión Nacional promoverá sistemas de agricultura sustentables basados en la conservación del medio ambiente y el eficiente aprovechamiento de los recursos disponibles, involucrando la calidad de vida de los productores del maguey y de la sociedad en general.

Artículo 144. La Comisión Nacional evaluará, promoverá y apoyará la instrumentación de programas que reduzcan la fuente contaminante, tanto al aire como al suelo y al agua, lo



relativo a la solución del tratamiento de las aguas residuales de las destilerías y de los gases de combustión de hornos y calderas.

Artículo 145. Se promoverá y apoyará la adopción de prácticas de manejo sustentable de recursos naturales: suelo, agua, cenizas, piedras, maderas, levaduras, semillas, así como los monitoreos y registros de cultivos de magueyes.

Artículo 146. La Comisión Nacional elaborará una propuesta de estímulos a la inversión para aquellos maestros o unidades de producción que fabriquen productos tradicionales y que inicien proyectos sustentables. La Secretaría propondrá a la Comisión Nacional la aprobación de esta propuesta para los efectos jurídicos, administrativos y presupuestales que sea necesario instrumentar.

Artículo 147. A efecto de garantizar una agricultura de carácter sustentable, se considerarán los apoyos necesarios en el Programa Especial Concurrente del Presupuesto de Egresos de la Federación, para cada ejercicio.

Artículo 148. La Comisión Nacional, con apoyo del Instituto Nacional de Investigación Transdisciplinar del Maguey, promoverá las investigaciones necesarias que permitan la sustitución de leña en los procesos de elaboración del mezcal, mediante el uso de combustibles alternos que no alteren, ni afecten, los sabores característicos de cada región.

CAPITULO II

Del Banco de Germoplasma

INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO MEDIANTE EL CUAL SE EXPIDE LA LEY FEDERAL DE LOS MEZCALES TRADICIONALES, PRESENTADA POR SENADORES Y SENADORAS DEL GRUPO PARLAMENTARIO DE MOVIMIENTO CIUDADANO.



Artículo 149. La Comisión Nacional, con apoyo del Instituto Nacional de Investigación Transdisciplinar del Maguey deberá crear un sistema de funcionamiento del banco de germoplasma para coadyuvar al desarrollo sustentable del sector.

Artículo 150. En la implementación del sistema de funcionamiento del banco de germoplasma y con el objeto de conservar los recursos fitogenéticos, se deberán observar los siguientes principios fundamentales: identidad de las accesiones, mantenimiento de la viabilidad, mantenimiento de la integridad genética, mantenimiento de la sanidad del germoplasma, seguridad física de las colecciones, disponibilidad y uso del germoplasma, disponibilidad de la información y gestión proactiva del banco de germoplasma.

Artículo 151. La implementación del sistema deberá almacenar la biodiversidad genética de cada una de las regiones que regula esta Ley. La Comisión Nacional en coordinación con el Instituto Nacional, establecerán los lineamientos técnicos que aseguren la supervivencia de la biodiversidad genética del maguey.

Artículo 152. La adquisición de los procesos de recolección se deberá realizar de conformidad con las normas nacionales e internacionales fisiológicas y fitosanitarias aplicables.

CAPITULO III

De las Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas

Artículo 153. Las denominaciones de origen e indicaciones geográficas relacionadas con los productos tradicionales que regula esta Ley, se tramitarán conforme a esta Ley, y las demás



reglas aplicables de la Ley de Propiedad Industrial, serán las Comisiones Regionales quienes recibirán las solicitudes y coadyuvarán con la información que sustente una declaratoria de denominación de origen e indicación geográfica, las cuales con base en lo que constituye su patrimonio social, su conocimiento intangible transmitido de generación en generación, el gusto histórico, la técnica y la calidad de los productos que se producen en cada región correspondiente presentarán un proyecto de dictamen a la Junta Directiva de la Comisión Nacional Reguladora;

Artículo 154. Las denominaciones de origen e indicaciones geográficas deberán cumplir con las especificaciones que para el efecto emita la Comisión Nacional y las Comisiones Regionales correspondientes, atendiendo a la diversidad biocultural de cada región y a su patrimonio social.

Artículo 155. Las declaraciones de protección denominaciones de origen e indicaciones geográficas que emita la Comisión Nacional, serán utilizadas exclusivamente por el o los productos que ampara la declaración. Sólo corresponde a las bebidas espirituosas objeto de esta ley.

Artículo 156. La protección se inicia con la declaración que al efecto emita la Comisión Nacional Reguladora una vez cubierto el procedimiento correspondiente y realizado su publicación en el Diario Oficial de la Federación.



Artículo 157. Se entiende por zona geográfica aplicable a los productos tradicionales, aquella que consista en la totalidad del territorio o en una región, localidad o lugar de un país.

Artículo 158. El Instituto Mexicano de Propiedad Industrial en coordinación con las Comisiones Regionales, presentaran a la Comisión Nacional Reguladora, el proyecto de dictamen que determine la declaratoria de denominación de origen o indicación geográfica.

Artículo 159. Se entiende por denominación de origen, el nombre de una zona geográfica o que contenga dicho nombre, u otra denominación conocida por hacer referencia a la citada zona, que sirva para designar un producto como originario de la misma, cuando la calidad o las características del producto se deban exclusiva o esencialmente al medio geográfico, comprendidos los factores naturales y humanos, y que haya dado al producto su reputación.

Artículo 160. Se entiende por indicación geográfica, el nombre de una zona geográfica o que contenga dicho nombre, u otra indicación conocida por hacer referencia a la citada zona, que identifique un producto como originario de la misma, cuando determinada calidad, reputación u otra característica del producto sea imputable fundamentalmente a su origen geográfico.

Artículo 161. La protección que esta Ley concede a los productos tradicionales, consistentes en la denominación de origen e indicación geográfica, se podrán aplicar a los productos



tradicionales, y se iniciará con la declaración que al efecto emita la Comisión Nacional Reguladora.

Artículo 162. La denominación de origen e indicación geográfica son bienes de dominio del poder público de la Federación y sólo podrán usarse mediante la autorización que expida la Comisión Nacional.

Artículo 163. La vigencia de la declaración de protección de una denominación de origen o indicación geográfica aplicable a los productos tradicionales que regula esta Ley, estará determinada por la subsistencia de las condiciones que la motivaron.

Artículo 164. El nombre común o genérico de un producto podrá incluirse como elemento de la denominación de origen o indicación geográfica.

No obstante, el nombre común o genérico se considerará en todos los casos de libre utilización.

Artículo 165. Para los efectos de esta Ley, no podrá protegerse como denominación de origen o indicación geográfica productos que no correspondan al sector agave, y lo siguiente:

- I. El nombre que sea idéntico o semejante en grado de confusión a una denominación de origen o indicación geográfica protegida o al señalado en una solicitud de declaración en trámite presentada con anterioridad, aplicados a los



- mismos o similares productos, salvo resolución emitida por el Instituto que permita la coexistencia de dichos nombres;
- II. El nombre técnico, genérico o de uso común de los productos que pretendan ampararse, así como aquella denominación que, en el lenguaje corriente o en las prácticas comerciales, se haya convertido en un elemento usual o genérico de los mismos;
 - III. La denominación que, considerando el conjunto de sus características, sean descriptivas de los productos que traten de protegerse. Quedan incluidas en el supuesto anterior las palabras descriptivas o indicativas que en el comercio sirvan para designar la especie, calidad, cantidad, composición, destino o valor;
 - IV. La que sea idéntica o semejante en grado de confusión a una solicitud de registro de marca o aviso comercial en trámite, presentada con anterioridad o a una marca o aviso comercial registrado y vigente, aplicado a los mismos o similares productos;
 - V. La que sea idéntica o semejante en grado de confusión a una solicitud de publicación de nombre comercial en trámite, presentada con anterioridad o a un nombre comercial publicado y vigente, aplicado al mismo o similar giro comercial;
 - VI. La traducción o transliteración de una denominación de origen o indicación geográfica no protegible, y
 - VII. La que constituya o contenga la designación de una variedad vegetal protegida o de una raza animal.



Artículo 166. Además de las publicaciones previstas en este capítulo, se publicarán en la Gaceta las declaraciones y autorizaciones que otorgue la Comisión Nacional, así como cualquier acto que dé por terminados los efectos de los derechos otorgados en materia de denominaciones de origen o indicaciones geográficas aplicable al sector agave.

Artículo 167. La declaración de protección de una denominación de origen o indicación geográfica se hará de oficio o a petición de:

- I.- Las personas físicas o morales que directamente se dediquen a la extracción, producción o elaboración del producto que se pretenda amparar;
- II.- Las cámaras o asociaciones de fabricantes o productores vinculados con el producto que se pretenda amparar;
- III.- Las dependencias o entidades del Gobierno Federal, y
- IV.- Los gobiernos de las Entidades de la Federación en cuyo territorio o zona geográfica se extraiga, produzca o elabore el producto que se pretenda amparar.

Artículo 168. La solicitud de declaración de protección a una denominación de origen o indicación geográfica deberá presentarse por escrito ante Comisión Regional con los siguientes datos, acompañada de los documentos que funden la petición:

- I.- El nombre y domicilio del solicitante;
- II.- El carácter del solicitante, debiendo señalar su naturaleza jurídica y acreditar las actividades a las que se dedica, en términos a los que se refiere el artículo anterior;
- III.- El señalamiento de la denominación de origen o indicación geográfica;



- IV.-** La descripción detallada del producto o los productos terminados, incluyendo sus características, componentes, forma de extracción, procesos de producción o elaboración y su uso en el comercio;
- V.-** Las Normas Oficiales Mexicanas a las que deberá sujetarse el producto, su forma de extracción, sus procesos de elaboración o producción y sus modos de empaque, embalaje o envasamiento, en su caso;
- VI.-** Los criterios que establezcan las características y especificaciones que deberá cumplir el producto para su producción, envasado y comercialización, en el caso de una indicación geográfica;
- VII.-** El lugar o lugares de extracción, producción o elaboración del producto que se trate de proteger y la delimitación del territorio o zona geográfica, atendiendo a la geografía y a las divisiones políticas;
- VIII.-** El señalamiento detallado de los vínculos entre denominación, producto, territorio o zona geográfica y los factores naturales o humanos, cuando la solicitud se refiera a una denominación de origen;
- IX.-** El estudio técnico emitido por una autoridad o institución pública o privada que sustente la información a la que se refieren las fracciones IV, VII y VIII del presente artículo;
- X.-** El comprobante del pago de la tarifa correspondiente, y
- XI.-** Los demás que considere necesarios o pertinentes el solicitante.



Artículo 169. Recibida la solicitud, la Comisión Regional en coordinación con el Instituto Mexicano de Propiedad Industrial efectuará un examen a los datos y documentos aportados.

Si los documentos presentados no satisfacen los requisitos legales, resultan insuficientes para la comprensión y análisis de cualquiera de los elementos de la solicitud, o la denominación de origen o indicación geográfica señalada cae en alguno de los impedimentos a que se refiere el artículo 165, se requerirá al solicitante para que haga las aclaraciones o adiciones necesarias, otorgándole al efecto un plazo de dos meses.

Artículo 170. El solicitante tendrá un plazo adicional de dos meses para cumplir los requisitos a que se refiere el artículo anterior, sin que medie solicitud y comprobando el pago de la tarifa que corresponda al mes en que se dé cumplimiento.

El plazo adicional, se contará a partir del día siguiente al del vencimiento del plazo de dos meses previsto en el artículo anterior.

La solicitud se tendrá por abandonada si el solicitante no da cumplimiento a los requerimientos formulados dentro del plazo inicial o en el adicional a que se refiere este artículo, o no presenta el comprobante de pago de las tarifas correspondientes.

Si lo considera pertinente, el Instituto podrá continuar de oficio la tramitación de la declaración en los términos del presente Capítulo.



Artículo 171. El solicitante podrá transformar la solicitud de denominación de origen en una de indicación geográfica y viceversa, cuando del contenido de la solicitud se infiera que ésta no concuerda con lo solicitado.

El solicitante sólo podrá efectuar la transformación de la solicitud dentro del plazo improrrogable de dos meses siguientes a la fecha de su presentación o de los dos meses siguientes a la fecha en que el Instituto le requiera para que la transforme.

En este supuesto, se considerará como fecha de presentación aquella en la que se solicite la transformación de la solicitud.

En caso de que el solicitante no transforme la solicitud dentro del plazo concedido por el Instituto se tendrá por abandonada.

Artículo 172. Cuando los documentos presentados satisfagan los requisitos legales, la Comisión Nacional publicará en el Diario Oficial:

- I.- El nombre del solicitante;
- II.- El señalamiento de la denominación de origen o indicación geográfica;
- III.- La descripción del producto o productos que ésta abarcará;
- IV.- El lugar o lugares de extracción, producción o elaboración del producto a proteger, y
- V.- El domicilio en el que se encontrará abierto para consulta pública el expediente de la solicitud de declaración y en el que se recibirán los documentos relacionados con la misma.

Artículo 173. La Comisión Nacional otorgará un plazo improrrogable de dos meses, contados a partir de la fecha en que surta efecto la notificación correspondiente, para que cualquier tercero que justifique su interés presente su oposición a la solicitud de declaración



de protección y formule observaciones u objeciones respecto al cumplimiento de lo establecido en los artículos 165 y 168 de la presente Ley.

La oposición deberá presentarse por escrito, acompañada de las pruebas respectivas, así como del comprobante de pago de la tarifa correspondiente.

Artículo 174. La Comisión Nacional notificará al solicitante sobre las oposiciones recibidas, otorgándole un plazo improrrogable de dos meses, contados a partir de la fecha en que surta efectos la notificación respectiva, para manifestar por escrito lo que a su derecho convenga en relación con la oposición, observaciones u objeciones presentadas y, en su caso, presente pruebas.

Artículo 175. Para los efectos de este Capítulo se admitirán toda clase de pruebas con excepción de la confesional y testimonial, salvo que el testimonio o la confesión estén contenidos en documental, así como las que sean contrarias a la moral y al derecho.

La Comisión Nacional podrá realizar en cualquier tiempo, antes de la declaración, las investigaciones que estime pertinentes y allegarse los elementos que considere necesarios.

Artículo 176. La Comisión Nacional suspenderá el trámite de una solicitud de declaración de protección de denominación de origen o indicación geográfica, en los siguientes casos:

I.- Cuando la solicitud se encuentre en alguno de los impedimentos a los que se refieren las fracciones IV y V del artículo 165 y se presente una solicitud de declaración administrativa de nulidad, caducidad o cancelación sobre la marca registrada o de cesación de los efectos de un nombre comercial publicado. La suspensión procederá de oficio o a petición de



cualquiera de las partes en el procedimiento de declaración administrativa y se levantará cuando éste sea resuelto por la Comisión Nacional, y

II.- Por orden de autoridad jurisdiccional o administrativa.

Artículo 177. Transcurrido el plazo a que se refiere el artículo 173 de esta Ley, previo análisis de los antecedentes, efectuados los estudios, desahogadas las pruebas y, antes de dictar resolución, las actuaciones se pondrán a disposición del solicitante y de las personas que hubieren presentado oposiciones para que, en su caso, formulen por escrito alegatos en un plazo de diez días, los cuales serán tomados en cuenta por la Comisión Nacional. Concluido dicho plazo se dictará la resolución que corresponda, la cual se notificará a las partes involucradas.

Artículo 178. Si la resolución a que se refiere el artículo anterior otorga la protección de la denominación de origen o indicación geográfica solicitada, la Comisión Nacional ordenará la publicación de la declaración de protección en el Diario Oficial.

La declaración determinará en definitiva los elementos de la denominación de origen o indicación geográfica protegida detallando:

I.- La descripción del producto o los productos terminados, incluyendo sus características, componentes, forma de extracción y procesos de producción o elaboración;

II.- Las Normas Oficiales Mexicanas o los criterios a los que deberá sujetarse el producto, su forma de extracción, sus procesos de elaboración o producción y sus modos de empaque, embalaje o envasamiento, en su caso, y

III.- La delimitación del territorio o zona geográfica protegido.



Artículo 179. En caso de que la Comisión Nacional niegue la protección a la denominación de origen o indicación geográfica solicitada, lo comunicará por escrito al solicitante y, en su caso, a los oponentes, expresando los motivos y fundamentos legales de su resolución.

Artículo 180. Para obtener el reconocimiento en el extranjero de las denominaciones de origen o indicaciones geográficas nacionales, protegidas en términos de esta Ley, la Comisión Nacional de manera directa o por conducto de la autoridad competente, realizará las gestiones necesarias de conformidad con los Tratados Internacionales, acuerdos comerciales o legislación del país que corresponda.

Artículo 181. Los términos de la declaración de protección de una denominación de origen o indicación geográfica podrán ser modificados en cualquier tiempo, de oficio o a petición de parte interesada, siguiendo el procedimiento establecido en este Capítulo.

Si la solicitud se presenta a petición de parte interesada, ésta deberá contener lo previsto por el artículo 168 de esta Ley, así como un señalamiento detallado de las modificaciones que se solicitan y las causas que las motivan. La Comisión Nacional resolverá lo conducente conforme a lo establecido en este Capítulo.

Sección Primera

De la autorización para su Uso

Artículo 182. La autorización para usar una denominación de origen o indicación geográfica deberá ser solicitada ante la Comisión Regional correspondiente y se otorgará por la Comisión Nacional a toda persona física o moral que cumpla con los siguientes requisitos:



- I. Que directamente se dedique a la producción o elaboración, de los productos protegidos por la denominación de origen o indicación geográfica;
- II. Que realice tal actividad dentro del territorio o zona geográfica determinado en la declaración;
- III. Que, en su caso, cumpla con las Normas Oficiales Mexicanas establecidas conforme a las leyes aplicables, respecto de los productos de que se trate, y
- IV. Los demás que señale la declaración.

Artículo 183. La solicitud para obtener una autorización de uso de denominación de origen o indicación geográfica deberá contener los datos y acompañarse de los documentos que señale el reglamento de esta Ley.

Artículo 184. Recibida la solicitud por la Comisión Regional y enterado el pago de las tarifas correspondientes, se efectuará el examen de los datos y documentos aportados. En caso de que se satisfagan los requisitos legales procederá a remitir a la Comisión Nacional para su correspondiente declaración.

Si los documentos presentados no satisfacen los requisitos o resultan insuficientes, se requerirá al solicitante para que haga las aclaraciones o adiciones necesarias, otorgándole al efecto un plazo improrrogable de dos meses.

Si el solicitante no cumple con el requerimiento dentro del plazo otorgado, la solicitud se considerará abandonada.



Artículo 185. Los efectos de la autorización para usar una denominación de origen o indicación geográfica durarán diez años, contados a partir de la fecha de presentación de la solicitud en el Instituto y podrán renovarse por períodos de la misma duración.

La renovación deberá solicitarse por el titular dentro de los seis meses anteriores al vencimiento de su vigencia. Sin embargo, la Comisión regional dará trámite a aquellas solicitudes que se presenten dentro de un plazo de seis meses posteriores a la terminación de la vigencia de la autorización. Vencido este plazo sin que se presente la solicitud de renovación, la autorización caducará.

Artículo 186. El usuario autorizado estará obligado a usar la denominación de origen o indicación geográfica protegida, tal y como aparezca en la declaración correspondiente, así como a aplicar la leyenda "Denominación de Origen Protegida" o "Indicación Geográfica Protegida" o las siglas "D.O.P" o "I.G.P.", según corresponda, a los productos amparados por éstas.

Artículo 187. La denominación de origen o indicación geográfica podrá usarse en publicidad, documentación comercial, empaques, embalajes, envases o sobre los propios productos en que sea aplicada o de cualquier otra manera con propósitos comerciales.

Artículo 188. Se entenderá que una denominación de origen o indicación geográfica protegida se encuentra en uso, cuando los productos que ésta distingue lleven incorporada, aplicada, reproducida o grabada por cualquier medio, la denominación o indicación protegida; cuando los productos sean destinados para la exportación, o cuando los



productos hayan sido puestos en el comercio o se encuentran disponibles en el mercado en el país en la cantidad y del modo que corresponde a los usos y costumbres en el comercio.

Artículo 189. En caso de que la denominación de origen o indicación geográfica protegida no sea usada en la forma establecida por la declaración o esta Ley, el Instituto procederá a la cancelación de la autorización de uso.

La denominación de origen o las indicaciones geográficas no podrán ser usadas para efectos de olor en otros productos que no sean los específicamente señalados en las declaraciones de protección.

Artículo 190. El derecho a usar una denominación de origen o indicación geográfica protegida podrá ser transmitido por el usuario autorizado en los términos de la legislación común. Dicha transmisión deberá ser inscrita en la Comisión Nacional para que pueda producir efectos en perjuicio de terceros, previa comprobación de que el nuevo usuario cumple con las condiciones y requisitos establecidos en esta Ley para obtener el derecho a usarlas. La transmisión surtirá efectos a partir de su inscripción.

Artículo 191. El usuario autorizado de una denominación de origen o indicación geográfica protegida podrá a su vez, mediante convenio, permitir el uso de ésta, únicamente a quienes distribuyan o vendan los productos de sus marcas. El convenio deberá inscribirse en la Comisión Nacional para que produzca efectos en perjuicio de terceros, a partir de dicha inscripción.



El convenio deberá contener una cláusula en la que se establezca la obligación del distribuidor o comercializador de cumplir con los requisitos establecidos en las fracciones III y IV del artículo 182 y los previstos en el reglamento de esta Ley. En caso de que el distribuidor o comercializador no cumpliera con esta obligación, procederá la cancelación de la inscripción.

Artículo 192. El usuario autorizado por la Comisión Nacional deberá inscribir ante el mismo, los cambios de nombre, denominación o razón social o transformación de régimen jurídico, así como los cambios de domicilio que correspondan, en los términos previstos en el reglamento de esta Ley.

Sección Segunda

De la Cesación de los Efectos de las Declaraciones y de las Autorizaciones de Uso

Artículo 193. La declaración de protección de una denominación de origen o indicación geográfica protegida dejará de surtir efectos por otra declaración de la Comisión Nacional, publicada en el Diario Oficial, aplicándose para tal efecto, en lo que resulte conducente, el procedimiento previsto en la sesión primera de este capítulo.

Artículo 194. La autorización de uso de una denominación de origen o indicación geográfica protegida será nula cuando se otorgue:

- I.- En contravención a las disposiciones de esta Ley, o
- II.- Con base en datos o documentos falsos.



Artículo 195. Procederá la cancelación de la autorización de uso de una denominación de origen o indicación geográfica protegida cuando:

- I. El usuario autorizado la use en forma diferente a la establecida en la declaración de protección o esta Ley, o
- II. El usuario autorizado omita aplicar las leyendas o siglas a las que se refiere el artículo 186.

Artículo 196. La autorización de uso caducará:

- I. Cuando deje de usarse durante los tres años inmediatos anteriores a la solicitud de declaración administrativa de caducidad, salvo que exista causa justificada a juicio del Instituto, o
- II. Por terminación de su vigencia.

Artículo 197. Las declaraciones administrativas de nulidad, cancelación y caducidad se harán por la Comisión Nacional, de oficio, a petición de parte o del Ministerio Público Federal.

La caducidad a que se refiere la fracción II del artículo anterior, no requerirá de declaración administrativa por parte de la Comisión Nacional.

Artículo 198. La Comisión Nacional tendrá un plazo 180 días, contados a partir de la fecha de la solicitud para dar contestación, de lo contrario aplicará la afirmativa ficta, por lo cual, se considerará otorgada la denominación de origen o indicación geográfica siempre que cumpla con las disposiciones legales aplicables que instituye esta Ley.



CAPITULO IV

De las certificaciones

Artículo 199. La Comisión Nacional, las Comisiones Estatales y Regionales serán los organismos encargados de proporcionar información relacionada con los servicios de certificación mediante los procedimientos establecidos en esta Ley y su reglamento.

Artículo 200. Las certificaciones tienen como objetivo promover el fortalecimiento de la cadena productiva del maguey y se realizarán en la prueba y vigilancia de la producción o envasado.

Artículo 201. Los criterios de certificación, los mecanismos, equipo e instrumentales, las medidas o parámetros y las mediciones, así como la manera en que se conforman las unidades certificadoras tendrán congruencia con las categorías de productos tradicionales de esta Ley.

Artículo 202. Las certificaciones tendrán una duración de seis meses y posteriormente se vigila por parte de las Comisiones Regionales que el producto continúe cumpliendo con las disposiciones de esta Ley y las pruebas de laboratorio conforme a la norma oficial correspondiente, indican el cumplimiento establecido, el certificado se renueva automáticamente por otros seis meses, previo pago de derechos respectivo.

CAPITULO V

De los magueyes silvestres



Artículo 203. El control de los ejemplares de maguey silvestre se hará con arreglo a las disposiciones de la Ley General de Vida Silvestre, Ley Federal de Sanidad Vegetal, Ley Federal de Sanidad Animal y las demás disposiciones que de ellas se deriven. En los casos en que sea necesario, la Comisión Nacional establecerá las medidas complementarias para la conservación y recuperación de especies de maguey que se están perdiendo.

Artículo 204. En las actividades de conservación y aprovechamiento sustentable del maguey se respetará, conservará y mantendrá los conocimientos, innovaciones y prácticas de las comunidades rurales que entrañen estilos tradicionales de vida pertinentes para la conservación y aprovechamiento sustentable del maguey silvestre y su hábitat, y se promoverá su aplicación más amplia con la aprobación y la participación de quienes posean esos conocimientos, innovaciones y prácticas. Asimismo, se fomentará que los beneficios derivados de la utilización de esos conocimientos, innovaciones y prácticas se compartan equitativamente.

Artículo 205. La Comisión Nacional, en coordinación con instituciones académicas de reconocido prestigio y otras dependencias o entidades de los distintos órdenes de gobierno, promoverá el apoyo de proyectos y el otorgamiento de reconocimientos y estímulos, que contribuyan al desarrollo de conocimientos e instrumentos para la conservación y aprovechamiento sustentable del maguey silvestre y su hábitat.

Artículo 206. Las Comisiones Estatales y Regionales en coordinación con las entidades federativas y municipios deberán mantener actualizado el registro nacional de maguey



mezcal, en relación con los magueyes silvestre que se encuentren en el ámbito territorial correspondiente.

Artículo 207. Las comisiones estatales en coordinación con el registro nacional de maguey y mezcal apoyarán al maestro mezcalero cuando disponga de maguey silvestre; para ello deberán demostrar el cumplimiento de lo dispuesto en este capítulo, así como contar con sistema de registro de acuerdo con lo establecido por esta Ley.

Artículo 208. Para la consecución de los objetivos de la política nacional sobre vida silvestre, la Secretaría podrá celebrar convenios de concertación con las personas físicas y morales interesadas en su conservación y aprovechamiento sustentable.

Artículo 209. La Comisión Nacional en coordinación con el Registro Nacional establecerá la correspondencia entre los sistemas de clasificación y registro locales y regionales, en un sistema de registro único para el país basado en sistemas de geoposicionamiento y georreferenciación.

CAPITULO VI

De las Unidades de Producción

Artículo 210. Las unidades de producción, también conocidas en varias partes del país como vinatas, fábricas o palenques, para efectos de esta Ley se reconocen cómo los sitios en donde se lleva a cabo todo el proceso de producción, entre otros: fermentación, destilación, molienda y cocción del mezcal.



Artículo 211. Las Unidades de Producción tienen la obligación de cumplir los lineamientos instituidos por la Comisión Nacional, las Comisiones Estatales y las Comisiones Regionales correspondientes.

Artículo 212. Las Unidades de Producción también tienen el derecho de mejorar sus procesos de producción con base en avances tecnológicos, siempre y cuando éstos no afecten ni alteren los sabores característicos, el gusto histórico y la calidad de su producto tradicional.

Artículo 213. Las organizaciones de productores deberán de incluir entre sus integrantes a las unidades de producción que se encuentren en zonas marginadas, a fin de hacer llegar de forma más eficiente y eficaz los apoyos y requerimientos necesarios para exportar sus productos, siempre que ostenten la calidad reconocida en la región correspondiente.

Artículo 214. Las maestras o maestros mezcaleros que tengan una o varias unidades de producción deberán informar de forma puntual al Registro Nacional sus abastecedores y cantidades de maguey que compran anualmente en los términos de esta Ley y demás disposiciones aplicables.

CAPÍTULO VII

Del Consejo Técnico Consultivo Nacional

Artículo 215. La Comisión Nacional Reguladora promoverá la participación de todas las personas y sectores involucrados en la formulación y aplicación de las medidas para la



sustentabilidad, protección, conservación y aprovechamiento del maguey que estén dentro del ámbito de su competencia.

Artículo 216. La Comisión Reguladora contará con un Consejo Técnico Consultivo Nacional del Sector agave, cuyas funciones consistirán en emitir opiniones o recomendaciones en relación con la identificación de las especies en riesgo de maguey, y definir acciones prioritarias para la conservación, el desarrollo de proyectos de recuperación, la declaración de existencia de hábitats críticos, así como con el otorgamiento de los reconocimientos y premios a los agentes de la cadena productiva que aporten estrategias innovadoras a favor de la sustentabilidad y protección del maguey.

El Consejo fungirá como órgano de consulta y apoyo de la Comisión Nacional en la formulación, ejecución, seguimiento y evaluación de la política para el establecimiento, manejo y vigilancia de las áreas de su competencia en el sector agave.

Las opiniones y recomendaciones que formule el Consejo deberán ser consideradas por la Comisión Nacional en el ejercicio de las facultades que otorga esta Ley y otros ordenamientos jurídicos aplicables.

El Consejo podrá invitar a sus sesiones a representantes de los gobiernos de las entidades federativas, los municipios y las demarcaciones territoriales de la Ciudad de México, cuando se traten asuntos relacionados con áreas de su competencia y que se encuentren dentro de su territorio. Asimismo, podrá invitar a los pueblos o comunidades indígenas,



representantes de ejidos, comunidades, propietarios, poseedores y en general a cualquier persona cuya participación sea necesaria conforme al asunto que en cada caso se trate.

Cada representación estatal estará circunscrita a una Entidad Federativa y se integrará por convocatoria pública de la siguiente manera:

- I. Un académico o investigador adscrito a una institución académica de la Entidad Federativa que corresponda;
- II. Una organización o consejo empresarial con domicilio en la Entidad Federativa que corresponda;
- III. Una organización de la sociedad civil con domicilio en la Entidad Federativa que corresponda, y
- IV. La dependencia de la administración pública de la Entidad Federativa que corresponda.

La representación de los pueblos indígenas estará conformada por un máximo de 32 personas, quienes serán seleccionadas por la Junta de Gobierno del Instituto Nacional de los Pueblos Indígenas.

La representación de las mujeres y jóvenes especialistas en el tema de protección social del mezcal estará conformada por 14 personas que serán seleccionadas mediante convocatoria pública.

Para cada tema o asunto en el que emita opinión el Consejo, la Comisión Nacional deberá elaborar un informe de resultados que deberá ser publicado en los términos de esta Ley.



La Comisión Nacional podrá constituir otros órganos técnicos consultivos relacionados con el objeto de que la apoyen tanto en la formulación, como en la aplicación de las medidas que sean necesarias para su conservación y aprovechamiento sustentable.

Los órganos técnicos consultivos a los que se refiere este artículo estarán integrados por representantes de la Secretaría; de otras dependencias y entidades de la Administración Pública Federal, así como de representantes de los gobiernos de las entidades federativas, los Municipios y las demarcaciones territoriales de la Ciudad de México involucradas en cada caso; de instituciones académicas y centros de investigación; de agrupaciones de productores y empresarios; de organizaciones no gubernamentales y de otros organismos de carácter social y privado, así como por personas físicas de conocimiento probado en la materia, de conformidad con lo establecido en el reglamento.

La organización y funcionamiento de los órganos técnicos consultivos se sujetará a los acuerdos que para ese efecto expida la Comisión Nacional, en los que se procurará una representación equilibrada y proporcional de todos los sectores y se prestará una especial atención a la participación de las comunidades rurales y productores involucrados.

La Comisión Nacional deberá considerar, en el ejercicio de sus facultades sobre la materia, las opiniones y recomendaciones que, en su caso, hayan sido formuladas por los órganos técnicos consultivos.

CAPÍTULO VIII

Fomento del Patrimonio Social de los productos

INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO MEDIANTE EL CUAL SE EXPIDE LA LEY FEDERAL DE LOS MEZCALES TRADICIONALES, PRESENTADA POR SENADORES Y SENADORAS DEL GRUPO PARLAMENTARIO DE MOVIMIENTO CIUDADANO.



Artículo 217. La Secretaría y la Secretaría de Cultura en coordinación con las entidades federativas, los municipios y las alcaldías de la Ciudad de México, en el ámbito de su competencia, deberán establecer acciones que fomenten y promuevan los siguientes aspectos:

- a. Difundir la identidad nacional mediante los productos tradicionales como elemento cultural en las regiones del país;
- b. Establecer las acciones y objetivos de los programas de las instituciones culturales en coordinación con la Federación, las entidades federativas, los municipios y las alcaldías de la Ciudad de México a fin de dar a conocer el consumo responsable de los productos;
- c. Contribuir al desarrollo cultural de los productos tradicionales del país;
- d. Colaborar a través de la cultura de los productos tradicionales al desarrollo de la identidad y sentido de pertenencia a la Nación Mexicana de las personas, grupos, pueblos y comunidades;
- e. Impulsar el estudio, protección, preservación y administración del patrimonio social de los productos tradicionales de las de las regiones del país;
- f. Promover en el ámbito internacional el desarrollo de foros culturales que exhiban la riqueza cultural relacionada con el consumo de los productos tradicionales;



- g. Apoyar la realización de premios nacionales y estatales, a los mejores maestros, catadores y abastecedores de maguey por las innovaciones en la protección de la especie maguey, y
- h. Establecer acuerdos de coordinación y colaboración con instituciones académicas, organizaciones empresariales y organizaciones civiles, relacionadas con el sector agave.

Artículo 218. Las acciones señaladas en el artículo anterior tendrán el propósito de conferirle a la política pública, sustentabilidad, inclusión e identidad nacional.

Sección Primera

Del Maestro o Decano

Artículo 219. El maestro o decano es el individuo que elabora los productos objeto de esta Ley, de acuerdo con la tradición que se traslada por generación en generación. La elaboración de los productos, le otorga el dominio de herramientas, procesos, cuidado y selección de magueyes, que varía conforme al gusto histórico de cada región de origen. También sabe las técnicas y todo el proceso de elaboración de los productos en sus diferentes categorías o clases, de acuerdo con la región a la que pertenezca, agregando en cada proceso de elaboración su sello particular que le otorga su originalidad, gusto histórico y calidad de su producto tradicional.



Artículo 220. El maestro o decano es un heredero, protector, propietario intelectual del conocimiento intangible, de un saber hacer y que se patentiza en las bebidas espirituosas denominadas mezcal, bacanora y raicilla.

Los maestros tienen derecho a preservar y transmitir su conocimiento, a innovar en el desarrollo de su arte, mejorando los medios de producción y creando nuevos y a que se protejan sus métodos tradicionales de producción.

Artículo 221. En el caso de los productos tradicionales, cada maestro asume el compromiso de garantizar el cuidado de los ingredientes y el ecosistema en el que crecen los magueyes o en el que se les cultiva.

Artículo 222. La Comisión Nacional, establecerá programas que permitan la igualdad de condiciones para maestras mezcaleras en lo que refiere a la cadena productiva y a la producción del mezcal como ejercicio de sus derechos culturales.

TITULO OCTAVO

De la Comisión de Controversias

CAPITULO I

Disposiciones generales

Artículo 223. Se crea la Comisión de Controversias en términos de la Ley de Desarrollo Rural Sustentable, la que tendrá plena competencia para conocer y resolver todas aquellas controversias relacionadas con el sector del maguey, que le sean sometidas.



En ningún caso la Comisión de Controversias intervendrá en conflictos de carácter interno de las organizaciones o en asuntos políticos de las mismas.

Artículo 224. La Comisión de Controversias estará dotada de autonomía para dictar sus fallos y contará con presupuesto anual propio, que se integrará con las aportaciones anuales de los sectores representados en ella, en los montos que determine su Pleno, en términos del Artículo 186 de la Ley de Desarrollo Rural Sustentable.

Artículo 225. La Comisión de Controversias deberá contar con la información actualizada del registro y padrón de las organizaciones nacionales y locales de abastecedores, las unidades de producción de los productos, de la existencia de agaves en términos de esta Ley. El Registro Nacional turnará copia de la documentación respectiva a la Comisión de Controversias.

Artículo 226. La Comisión de Controversias tendrá su domicilio en la Ciudad de México.

CAPITULO II

Del Pleno de la Comisión de Controversias

Artículo 227. El Pleno será el órgano supremo de la Comisión de Controversias y dictará los laudos y las interlocutorias que pongan fin a los conflictos relativos al sector del maguey.

Artículo 228. El Pleno de la Comisión de Controversias estará integrado por:

- a) Un representante de la Secretaría, quien lo presidirá;



- b) Un representante de cada una de las organizaciones de productores de registradas,
y
- c) Representantes de las organizaciones de abastecedores de maguey, en número igual al de los representantes de las organizaciones de productores registradas.

El presidente tendrá la representación de la Comisión de Controversias y contará con todos los poderes generales para pleitos y cobranzas y actos de administración, pudiendo delegar estas facultades en su totalidad o parcialmente, para los efectos que se requieran.

Por cada representante propietario habrá un suplente; dichos cargos serán intransferibles y honoríficos.

Artículo 229. El presidente de la Comisión de Controversias será nombrado por el Titular de la Secretaría de una terna que proponga el Consejo Técnico Consultivo Nacional. Sus ausencias temporales y las definitivas, en tanto se hace nuevo nombramiento, serán cubiertas por su suplente.

Artículo 230. Las reuniones serán presididas por el presidente o, en su ausencia, por su suplente; el Pleno sesionará por instrucciones de este o a petición de, por lo menos, dos de sus miembros, previa notificación por escrito de sus integrantes con cinco días hábiles de antelación a la misma.

Artículo 231. El Pleno deberá sesionar con la asistencia total de sus miembros. En caso de no celebrarse una sesión por la inasistencia de alguno de ellos, el Secretario General citará



nuevamente para celebrarse dentro de los tres días hábiles siguientes, llevándola a cabo con los que asistan, y se tendrán por conformes los miembros no asistentes con las resoluciones o acuerdos que se tomen en ella.

Artículo 232. El Pleno de la Comisión de Controversias resolverá por unanimidad o mayoría de votos los asuntos que sometan las partes a su consideración. En caso de empate el presidente tendrá voto de calidad.

Artículo 233. El Pleno de la Comisión de Controversias tiene las facultades y obligaciones siguientes:

- I. Expedir el Reglamento Interior de la Comisión de Controversias;
- II. Conocer y resolver de los conflictos del sector maguey que se le presenten;
- III. Recibir las demandas interpuestas en contra de las Comisiones Nacional, Estatal o Regional, o la parte integrante del mismo que resulte responsable, cuando por negligencia o mala fe debidamente comprobada, causen daño a los abastecedores de maguey, palenqueros, maestros o pequeños productores;
- IV. Designar al Secretario General de la Comisión de Controversias, y
- V. Las demás que le confieren las leyes.

CAPITULO III

De la Secretaría General



Artículo 234. El Pleno de la Comisión de Controversias designará al Secretario General de la misma, que deberá ser Licenciado en Derecho con una experiencia mínima de cinco años en la materia del sector agave, al que se le otorgarán las facultades necesarias para su mejor actuación, responsabilizado del adecuado funcionamiento de la Comisión de Controversias.

Artículo 235. El Secretario General de la Comisión de Controversias tendrá, entre otras, las siguientes funciones:

- I. Coordinar las labores de la Comisión de Controversias y administrar los recursos humanos, financieros y materiales asignados a la misma;
- II. Convocar a las partes en conflictos en los términos de esta Ley, para que en vías de conciliación se procure una solución que les satisfaga;
- III. Comisionar al personal que considere necesario, por iniciativa propia o a petición de parte, para la investigación, información o aclaración del asunto que se someta a su consideración;
- IV. Integrar los expedientes de los asuntos en trámite, dictando todo tipo de acuerdos que para la sustanciación del procedimiento sean necesarios;
- V. Ordenar las investigaciones necesarias y el aprovisionamiento de datos o documentos que se encuentren relacionados con los asuntos que se ventilen ante la misma y, en su oportunidad, formular el proyecto de laudo o interlocutoria que dé por terminado el juicio arbitral, que someterá a la consideración del Pleno;
- VI. Encargarse de la sustanciación de los procedimientos arbitrales hasta dejarlos en estado de resolución, incluyendo la firma de las resoluciones interlocutorias que



- declaren improcedentes las excepciones de previo y especial pronunciamiento que no impliquen dar por concluido el juicio arbitral;
- VII. Mantener actualizado un registro de los productores, abastecedores, palenques, pequeños productores, maestros y sus organizaciones correspondientes del país;
 - VIII. Llevar el registro oficial del tonelaje de piñas aportadas por los abastecedores;
 - IX. Presentar para su análisis y aprobación al Pleno de la Comisión de Controversias, en forma detallada y con base en las necesidades de operatividad funcional, el presupuesto anual de la Comisión de Controversias;
 - X. Informar por escrito, trimestralmente o cuantas veces sea requerido por la Comisión Nacional o por el Pleno de la Comisión de Controversias, del ejercicio y manejo de los fondos asignados;
 - XI. Ordenar la expedición de copias certificadas, a petición de parte interesada, de las constancias que obren en los archivos de la Comisión de Controversias;
 - XII. Autorizar con su firma las actuaciones y las copias certificadas que les sean solicitadas, y
 - XIII. Las demás que se contemplen en la presente Ley.

CAPITULO IV

Del Procedimiento ante la Comisión de Controversias

Artículo 236. La Comisión de Controversias tendrá competencia para conocer de las controversias surgidas entre abastecedores de maguey, de éstos con los productores,



palenques y pequeños productores, maestros o entre estos últimos, derivadas de la aplicación de la presente Ley, el Contrato y de las demás disposiciones relativas.

Artículo 237. Las demandas interpuestas ante la Comisión de Controversias deberán ser formuladas por escrito señalando el nombre y domicilio de la o las personas contra quien se entablen, así como los hechos fundatorios de su petición. El escrito inicial de demanda, así como los documentos fundatorios de su acción, deberán ser presentados en original y acompañados de las copias necesarias para traslado. Igualmente deberán ofrecer las pruebas que se estime convenientes.

Artículo 238. Cuando una demanda no sea lo suficientemente clara a juicio de la Comisión de Controversias, ésta solicitará las aclaraciones pertinentes, las cuales deberán hacerse dentro de un término máximo de diez días hábiles. Transcurrido dicho plazo sin que se hubieran presentado las aclaraciones solicitadas, no se dará curso a la demanda o inconformidad, dejando a salvo los derechos del actor, interrumpiendo el plazo para la prescripción de la acción intentada.

No será necesaria la aclaración anterior, en el caso de que las Organizaciones de Abastecedores de maguey demanden al productor o palenque determinada prestación sin especificar su monto, nombre de abastecedores y toneladas de maguey entregadas por cada uno, ya que en caso de procedencia, toda cuantificación podrá hacerse al efectuarse la liquidación de lo fallado, mediante estimados de producción o volumen de maguey, así como registros de abastecedores de maguey, a menos que la Comisión de Controversias



estime que son necesarias para la defensa de la contraparte o resolución de la controversia, o cuando se presente una excepción por parte del productor que comprenda a un abastecedor o grupo de abastecedores.

Las demandas de conflicto deberán presentarse en contra de la persona física o moral en forma individualizada.

Artículo 239. Cuando la Comisión de Controversias reciba inhibitoria de tribunal judicial u órgano arbitral en que se promueva sobre la competencia y considerase debido sostener la suya, en un plazo no mayor a tres días hábiles lo comunicará así al competidor.

Artículo 240. Cuando la persona que comparezca ante la Comisión de Controversias lo haga en nombre de otra, bastará con que acredite su personalidad con carta poder firmada por el poderdante y dos testigos.

En caso de personas morales, éstas deberán acreditar la personalidad de su representante con el poder notarial correspondiente.

Las organizaciones nacionales y locales de abastecedores de maguey inscritos en el Registro tendrán personalidad para representar legalmente a sus afiliados ante la Comisión de Controversias.

Cuando la personalidad de las partes haya sido reconocida previamente dentro de un procedimiento instaurado, dicha personalidad se tendrá por reconocida por la Comisión de Controversias, salvo inconformidad o prueba en contrario.



Artículo 241. Las partes deberán señalar en su escrito de demanda o de contestación domicilio ubicado en la Ciudad de México, a efecto de que se les notifiquen los acuerdos y laudos dictados por la Comisión de Controversias, de no hacerlo, las notificaciones se les harán por lista.

Artículo 242. Recibida la solicitud de intervención arbitral, la Comisión de Controversias iniciará el procedimiento, emitirá el auto de radicación de la demanda y procederá a intervenir en la resolución del conflicto, en única instancia, de acuerdo con sus facultades.

Artículo 243. Radicada la demanda, la Comisión de Controversias citará a las partes a una audiencia conciliatoria que deberá celebrarse dentro del plazo de diez días hábiles.

En el citatorio se expresará, cuando menos, el nombre completo del actor, su pretensión, la fecha, hora y lugar fijados para llevar a cabo la audiencia de avenimiento.

Artículo 244. En la resolución de los conflictos, la Comisión de Controversias deberá dictar sus laudos a verdad sabida y buena fe guardada, apreciando los hechos debidos en conciencia, sin sujetarse a las reglas o formalidades sobre estimación de pruebas, pero expresando los motivos y fundamentos legales en que sus fallos se apoyen.

Artículo 245. Los acuerdos de trámite podrán ser recurridos ante quien los haya emitido; las incidentales que no pongan fin al trámite podrán recurrirse ante el Pleno; los laudos y las interlocutorias de éste se sujetarán, en su caso, a lo dispuesto en el Código Federal de Procedimientos Civiles.



Artículo 246. La parte condenada deberá dar cumplimiento al laudo de la Comisión de Controversias dentro del plazo de diez días hábiles, contados a partir de la notificación correspondiente. Si no lo hiciere, la parte interesada podrá solicitar su homologación y ejecución a la autoridad competente.

TRANSITORIOS

PRIMERO. - La presente Ley entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.

SEGUNDO. -El Ejecutivo Federal tendrá un plazo de 90 días para que publique el reglamento de la Ley Federal de los Mezcales Tradicionales.

TERCERO. - El Gobierno Federal realizará las gestiones pertinentes para crear el Registro Nacional de Maguey y padrón de fabricantes de los mezcales tradicionales dentro de un plazo de un año y su reglamento, contados a partir de la publicación del presente decreto en el Diario Oficial de la Federación.

CUARTO. - Con la entrada en vigor de la presente Ley, la Secretaria de Economía y el Instituto Mexicano de Propiedad Industrial, no podrán emitir ninguna denominación de origen e indicación geográfica relacionada con el sector agave.

QUINTO. - Las denominaciones de origen e indicaciones geográficas que se otorgaron con anterioridad a la entrada en vigor de la presente Ley, constituyen derechos adquiridos que no pueden ser afectados por las declaraciones de protección subsecuentes.



SEXTO. – El Ejecutivo Federal deberá realizar las acciones necesarias en un plazo de dos años a efecto de constituir y hacer funcional el Instituto Nacional de Investigación Transdisciplinar del Maguey.

SÉPTIMO. – El Ejecutivo Federal tendrá un plazo de dos años para la constitución, creación y funcionalidad del Banco de Germoplasma.

OCTAVO. – La Comisión Nacional en un plazo de 180 días, a partir de la entrada en vigor del presente decreto deberá integrar el consejo Consultivo Nacional.

NOVENO. - El Ejecutivo Federal realizará las acciones necesarias para que se integre en el presupuesto de egresos inmediato siguiente, las reglas de operación para el programa de apoyo y financiamiento dirigido al sector maguey.

DÉCIMO. - La Comisión Nacional Reguladora deberá realizar las acciones necesarias a fin de emitir el Programa Nacional de Desarrollo Sustentable del Maguey en el año inmediato siguiente a la entrada en vigor del presente decreto.

DÉCIMO PRIMERO. – La Comisión Nacional creará el contrato uniforme y el sistema de pago que regulará las relaciones contractuales al año fiscal inmediato siguiente de la entrada en vigor del presente decreto.

DÉCIMO SEGUNDO. - La Comisión Nacional deberá realizar las acciones para que se integre el Programa Especial Concurrente en el Presupuesto de Egresos de la Federación al año siguiente de la entrada en vigor el presente decreto.



DÉCIMO TERCERO. – El Ejecutivo Federal en un plazo de 90 días deberá realizar las modificaciones necesarias a todas las normas oficiales que se afecten con la entrada en vigor del presente decreto.

DÉCIMO CUATRO. – Todos los procedimientos de denominaciones de origen e indicaciones geográficas del sector agave que se encuentren en trámite, se concluirán con el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial.

DÉCIMO QUINTO. – La Comisión Nacional dentro en un plazo de 90 días a partir de la entrada en vigor de la Ley, deberá realizar las acciones necesarias para constituir e integrar la Comisión de Controversias y su reglamento.

DÉCIMO SEXTO. – Los lineamientos que la Comisión Nacional emita para la participación de los maestros o decanos en sociedades mercantiles individuales o colectivas se realizarán con la participación de ambas partes y considerando beneficios preponderantes a favor de los maestras o maestros mezcaleros o decanos.

ATENTAMENTE
Grupo Parlamentario de Movimiento Ciudadano
Senado de la República
LXIV Legislatura
Septiembre de 2019

Sen. Verónica Delgadillo García

Sen. Clemente Castañeda Hoeflich

INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO MEDIANTE EL CUAL SE EXPIDE LA LEY
FEDERAL DE LOS MEZCALES TRADICIONALES, PRESENTADA POR SENADORES Y
SENADORAS DEL GRUPO PARLAMENTARIO DE MOVIMIENTO CIUDADANO.



Sen. Patricia Mercado Castro

Sen. Samuel García Sepúlveda

Sen. Indira Kempis Martínez

Sen. Juan Quiñonez Ruiz

Sen. Noé Castañón Ramírez

Sen. Juan Zepeda Hernández

Sen. Dante Delgado Rannauro

INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO MEDIANTE EL CUAL SE EXPIDE LA LEY
FEDERAL DE LOS MEZCALES TRADICIONALES, PRESENTADA POR SENADORES Y
SENADORAS DEL GRUPO PARLAMENTARIO DE MOVIMIENTO CIUDADANO.