**Resolución por la que se modifica la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen Mezcal, para incluir los municipios del Estado de México que en la misma se indican**

 **(DOF del 8 de agosto de 2018)**

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

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

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

**I.- ANTECEDENTES**

**1.-** El 28 de noviembre de 1994, se publicó en el Diario Oficial de la Federación, la *Resolución mediante la cual se otorga la protección prevista a la denominación de origen Mezcal, para ser aplicada a la bebida alcohólica del mismo nombre* (en adelante *Resolución*), la cual ha sido objeto de modificaciones publicadas en el mismo órgano de difusión el 29 de noviembre de 2001, 3 de marzo de 2003, 22 de noviembre de 2012, 2 de octubre de 2015 y 24 de diciembre de 2015.

**2.-** Conforme a dicha *Resolución* y sus posteriores modificaciones, actualmente se encuentran comprendidos en la región geográfica protegida los municipios de los Estados de Guerrero, Oaxaca, Durango, San Luis Potosí y Zacatecas, particularmente en el Estado de Oaxaca, la zona denominada de la "Región del Mezcal", comprendiendo los municipios de Solá de Vega, Miahuatlán, Yautepec, Santiago Matatlán Tlacolula, Ocotlán, Ejutla y Zimatlán; San Felipe del Estado de Guanajuato; San Carlos, San Nicolás, Burgos, Miquihuana, Bustamante, Palmillas Jaumave, Tula, Cruillas, Jiménez y Méndez del Estado de Tamaulipas;Acuitzio, Aguililla, Ario, Buenavista, Charo, Chinicuila, Coalcomán de Vázquez Pallares, Cotija, Cojumatlán de Régules, Erongarícuaro, La Huacana, Tacámbaro, Turicato, Tzitzio, Hidalgo, Salvador Escalante, Morelia, Madero, Queréndaro, Indaparapeo, Tarímbaro, Tancítaro, Los Reyes, Tepalcatepec, Sahuayo, Marcos Castellanos, Jiquilpan, Venustiano Carranza y Vista Hermosa del Estado de Michoacán; San Luis de la Paz del Estado de Guanajuato, y Acajete, Acatlán de Osorio, Acatzingo, Acteopan, Ahuatlán, Ahuehuetitla, Ajalpan, Albino Zertuche, Altepexi, Amozoc, Aquixtla, Atexcal, Atlixco, Atoyatempan, Atzala, Axutla, Caltepec, Coatzingo, Cohetzala, Cohuecán, Coxcatlán, Coyomeapan, Coyotepec, Cuapiaxtla de Madero, Cuautinchan,Cuayuca de Andrade, Cuyoaco, Chapulco, Chiautla, Chietla, Chigmecatitlán, Chignahuapan, Chila, Chila de la Sal, Chinantla, Eloxochitlán, Epatlán, General Felipe Ángeles, Guadalupe, Huatlatlauca, Huehuetlán el Chico, Huehuetlán el Grande, Huitziltepec, Ixcamilpa de Guerrero, Ixcaquixtla, Ixtacamaxtitlán, Izúcar de Matamoros, Jolalpan, Juan N. Méndez, La Magdalena Tlatlauquitepec, Libres, Los Reyes de Juárez, Mixtla, Molcaxac, Nicolás Bravo, Nopalucan, Ocotepec, Oriental, Palmar de Bravo, Petlalcingo, Piaxtla, Quecholac, Rafael Lara Grajales, San Antonio Cañada, San Diego la Mesa Tochimiltzingo, San Gabriel Chilac, San Jerónimo Xayacatlán, San José Chiapa, San José Miahuatlán, San Juan Atzompa, San Martín Totoltepec, San MiguelIxitlán, San Pablo Anicano, San Pedro Yeloixtlahuaca, San Salvador Huixcolotla, San Sebastián Tlacotepec, Santa Catarina Tlaltempan, Santa Inés Ahuatempan, Santiago Miahuatlán, Santo Tomás Hueyotlipan, Tecali de Herrera, Tecamachalco, Tecomatlán, Tehuacán, Tehuitzingo, Teopantlán, Teotlalco, Tepanco de López, Tepatlaxco de Hidalgo, Tepeaca, Tepemaxalco, Tepeojuma, Tepexco, Tepexi de Rodríguez, Tepeyahualco, Tepeyahualco de Cuauhtémoc, Tilapa, Tlacotepec de Benito Juárez, Tlanepantla, Tlapanalá, Tochimilco, Tochtepec, Totoltepec de Guerrero, Tulcingo, Tzicatlacoyan, Vicente Guerrero, Xayacatlán de Bravo, Xicotlan, Xochitlán Todos Santos, Yehualtepec, Zacapala, Zapotitlán Salinas, Zautla, Zinacatepec y Zoquitlán del Estado de Puebla.

**3.-** Mediante escritos presentados ante este Instituto el 30 de septiembre y 19 de octubre de 2016 y 14 de marzo de 2017, el Estado de México, por conducto de su Gobernador Constitucional Eruviel Ávila Villegas, solicitó la modificación de la *Resolución mediante la cual se otorga la protección prevista a la denominación de origen Mezcal, para ser aplicada a la bebida alcohólica del mismo nombre*, para incluir dentro de su región geográfica a los municipios de Almoloya de Alquisiras, Amatepec, Coatepec Harinas, Ixtapan de la Sal, Luvianos, Malinalco, Ocuilan, Sultepec, Tejupilco, Tenancingo, Tlatlaya, Tonatico, Villa Guerrero, Zacualpan y Zumpahuacán.

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

**i.**     El nombre, domicilio y nacionalidad del solicitante;

**ii.**     El interés jurídico del solicitante;

**iii.**    El señalamiento de la denominación de origen, y

**iv.**    El señalamiento detallado de las modificaciones que se piden y las causas que las motivan.

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

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

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

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

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

**II.- CONSIDERANDOS**

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

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

**1.- NOMBRE, DOMICILIO Y NACIONALIDAD DEL SOLICITANTE.**

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

**2.- INTERÉS JURIDICO DEL SOLICITANTE.**

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

**3.- SEÑALAMIENTO DE LA DENOMINACION DE ORIGEN.**

"MEZCAL".

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

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

**a) Señalamiento de la modificación:**

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

**b) Causas que motivan la modificación:**

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

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

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

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

**Descripción general del proceso de elaboración del mezcal:**

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

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

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

·  Reproducción de agave por semilla; los productores obtienen las semillas de plantas maduras que han cumplido con su periodo biológico para la producción de plántula en almácigos y una vez que las plantas emergen y logran el tamaño suficiente, se sacan para ser trasplantadas en el terreno definitivo.

·  Plantación con hijuelos; son clones con características idénticas a la planta madre y se desarrollan a través de rizomas, emergiendo en su base, de donde son extraídos para su plantación.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Factores naturales**

Los principales factores de carácter geográfico que determinan la presencia de diferentes especies de agaves que existen en el territorio del país, agaves que tienen una influencia en su desarrollo, particularmente en los Estados incluidos en la Denominación de Origen Mezcal como Michoacán y Guerrero, colindantes con el Estado de México, son totalmente ajenos a delimitaciones de carácter político administrativo y relativamente independientes a la acción del hombre; son las grandes estructuras que conforman el territorio nacional (provincias fisiográficas), el clima que trabaja como agente modelador de la topografía, el suelo y los elementos bióticos, en especial los tipos de vegetación, que en conjunto definen las característicasagroclimáticas propicias para que los agaves, como materia prima con la que se elabora el mezcal, se desarrollen de manera adecuada.

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

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

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

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

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

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

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

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

**Factores humanos**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

En razón de lo antes expuesto, la denominación de origen es una herramienta fundamental para que un país proteja a sus productos de la competencia desleal realizada a través de imitaciones, falsificaciones o adulteraciones, por lo que los argumentos manifestados por las personas morales y físicas Expresiones de Sabor S.A. de C.V.; Maestros del Maguey y Mezcal Mal de Amor, S.A. de C.V.; Destilería Hablar Cura S.R.L. de C.V.; Benito Santiago Martínez; Plácido Hernández Hernández; José Luis Hernández Hernández; Pedro García Vásquez; Integración de la Cadena Productiva Maguey Mezcal de México A.C.; AGPCH, S.A. de C.V.; Bebidas Excelentes, S.A. de C.V.; Licorera Oaxaqueña, S.A. de C.V.; Comité Turístico-Económico Caminos del Mezcal, A.C., y Destilería Convite, S.A. de C.V., no son suficientes para efectos de impedir la modificación solicitada por el Gobierno del Estado de México, en virtud de que una denominación de origen vincula directamente al producto que se produce con su lugar de procedencia, lo cual ayuda a que el consumidor lo ubique territorialmente; es la indicadora de calidad, ya que informa a los consumidores sobre ciertas características y cualidades especiales atribuibles exclusivamente al medio geográfico, comprendiendo en ella los factores naturales y humanos y que esas propiedades están presentes en todos los productos designados por la misma, pues cada uno de ellos le brinda una estricta calidad.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

De acuerdo a los objetivos y características principales del citado Arreglo de Lisboa, en muchos países, la legislación sobre competencia desleal o de protección del consumidor contiene disposiciones generales que se aplican a la apropiación indebida de indicaciones que sirven para designar productos originarios de un área geográfica. Además, en muchos países se han instaurado sistemas especiales destinados a identificar las características específicas por las cuales se reconoce que tales indicaciones sirven para designar los productos en cuestión y merecen protección especial.

Finalmente, el Arreglo de Lisboaestablece el registro de las Denominaciones de Origen través de una Oficina Internacional, precisándose que una denominación admitida a la protección en un País de la Unión, no podrá considerarse que ha llegado a ser genérico, en tanto que se encuentre protegida como denominación de origen en el país que la generó, por lo que ésta no se pierde su capacidad distintiva.

Por otra parte, en el contexto de lo que dispone la Organización Mundial del Comercio, en su documento de trabajo relacionado con las Indicaciones Geográficas, Antecedentes y situación actual, se destaca lo siguiente:

"Indicaciones geográficas en general

La calidad, reputación u otras características de un producto pueden determinarse en función del lugar de donde proceden. Las indicaciones geográficas son topónimos (en algunos países son también palabras asociadas con un lugar) que se utilizan para identificar productos que proceden de determinados lugares y tienen determinadas características (por ejemplo, "Champagne", "Tequila" o "Roquefort"). . ."(1)

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

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

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

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

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

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

**TERCERO.-** Que las denominaciones de origen se han erigido en un mecanismo ideal para resguardar la creatividad que implica la elaboración de productos a partir de métodos tradicionales, vinculados a las costumbres de zonas geográficas delimitadas y que se caracterizan por contener una importante carga histórica y cultural, las cuales son pieza importante del desarrollo productivo de muchas regiones y una muestra significativa de la riqueza natural y cultural del país.

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

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

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

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

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

Por lo anterior, resulta procedente incluir los municipios del Estado de México objeto de la solicitud de modificación, en la región geográfica protegida por la *Resolución mediante la cual se otorga la protección prevista a la denominación de origen Mezcal, para ser aplicada a la bebida alcohólica del mismo nombre*, modificándose en términos de los siguientes:

**III- RESOLUTIVOS**

**PRIMERO.-** Se incluye a los municipios Almoloya de Alquisiras, Amatepec, Coatepec Harinas, Ixtapan de la Sal, Luvianos, Malinalco, Ocuilan, Sultepec, Tejupilco, Tenancingo, Tlatlaya, Tonatico, Villa Guerrero, Zacualpan y Zumpahuacán del Estado de México, dentro del ámbito geográfico de protección de la *Resolución mediante la cual se otorga la protección prevista a la denominación de origen Mezcal, para ser aplicada a la bebida alcohólica del mismo nombre*, publicada en el Diario Oficial de la Federación, el 28 de noviembre de 1994.

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

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

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

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

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