

RESOLUCION POR LA QUE SE MODIFICA LA DECLARACIÓN GENERAL DE PROTECCIÓN DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN MEZCAL, PUBLICADA EL 28 DE NOVIEMBRE DE 1994.

Asunto: Modificación a la declaración general de protección de la denominación de origen "Mezcal" publicada en el Diario Oficial de la Federación el 28 de noviembre de 1994.

Con fundamento en los artículos 163, 164 y 166 de la Ley de la Propiedad Industrial, y quinto Resolutivo de la declaración general de protección de la denominación de origen Mezcal publicada el 28 de noviembre de 1994 en el Diario Oficial de la Federación, se hace la publicación de la modificación a la denominación de origen de la citada declaración general de protección, en los siguientes términos:

ANTECEDENTES

1.- El 28 de noviembre de 1994 se publicó en el Diario Oficial de la Federación la Resolución mediante la cual se otorgó protección a la denominación de origen Mezcal, para ser aplicada a la bebida alcohólica del mismo nombre, en los estados de Guerrero, Oaxaca, Durango, San Luis Potosí y Zacatecas.

2.- Por escrito presentado ante este Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial con fecha 11 de agosto de 1997, el ciudadano Jorge Guajardo Hesles, en nombre y representación de Comercializadora Jaral de Berrio, S.A. de C.V., solicitó la modificación de la declaración general de protección de la denominación de origen Mezcal para incluir en la región geográfica el Municipio de San Felipe del Estado de Guanajuato. De la solicitud presentada se desprenden los siguientes elementos:

I.- Nombre, nacionalidad y domicilio del solicitante: Comercializadora Jaral de Berrio, S.A. de C.V., empresa de nacionalidad mexicana, con domicilio en Presa Rodríguez número 57, colonia Irrigación, código postal 11500, México, D.F.

II.- Interés jurídico del solicitante: fundó su interés jurídico en el hecho de ser una Sociedad Anónima de Capital Variable cuyo objeto es la compra, importación, exportación, fabricación, envase, venta, distribución, comercialización, manufactura, producción, conservación y empaque de todo lo relacionado con la industria del mezcal y en general con bebidas alcohólicas, como se desprende de la escritura constitutiva número 3180 de fecha 27 de mayo de 1996, otorgada ante la fe del licenciado Gabriel R. Santoscoy Domenzain, Notario Público número 14 del Estado de Guanajuato.

III.- Señalamiento de la denominación de origen: "Mezcal" publicada en el Diario Oficial de la Federación el 28 de noviembre de 1994.

IV.- Señalamiento de la modificación que se pide: inclusión dentro de la región geográfica protegida con la denominación de origen Mezcal al Municipio de San Felipe, Estado de Guanajuato.

V.- Causa que motiva la solicitud: en el Municipio de San Felipe, en el Estado de Guanajuato, se ubica la población denominada Jaral de Berrio, la cual cuenta con una gran tradición en la elaboración de mezcal desde el siglo XVIII, de acuerdo a datos bibliográficos e inventarios de bienes. Asimismo, se argumenta que dicho municipio cuenta con los factores naturales y humanos suficientes para la producción de los agaves determinados en la norma oficial aplicable a la bebida alcohólica Mezcal, de conformidad con los datos emitidos por el Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática (INEGI) y por el Gobierno del Estado de Guanajuato, mismos que fueron presentados por el solicitante.

3.- Habiéndose cumplido los requisitos establecidos en el artículo 159 de la Ley de la Propiedad Industrial, con fecha 25 de marzo de 1998 se publicó en el Diario Oficial de la Federación, de conformidad con los artículos 161, 166 y quinto punto resolutivo de la declaración general de protección de la denominación de origen Mezcal, publicada el 28 de noviembre de 1994, un extracto de la solicitud a que se refiere el punto anterior.

4.- En términos del artículo 161 de la Ley de la Propiedad Industrial, se otorgó un plazo de dos meses, contado a partir de la fecha de la publicación del Extracto de la solicitud de modificación a la declaratoria general de protección de la denominación de origen Mezcal, para el efecto de que cualquier tercero que justificara su interés jurídico, formulara las observaciones u objeciones que estimara pertinentes. En este sentido y estando dentro del plazo legal, con fecha 25 de mayo de 1998, se presentaron ante este Instituto dos escritos de objeciones. Uno con número de folio 041121, de la Cámara Nacional de la Industria del Mezcal, A.C., representada por el presidente del Consejo Directivo, señor Porfirio Chagoya Méndez, y otro con número de folio 041325, proveniente de cuarenta y cuatro empresas pertenecientes a los estados de Oaxaca y Guerrero, representadas por el licenciado Robert Young M., Nacional Vinícola, S.A.; Asociación de Magueyeros, S.P.R. de R.L.; Asociación Rural de Interés Colectivo Regional de Productores de Maguey Mezcalero de Oaxaca (ARIC); Licorera Oaxaqueña, S.A. de C.V.; Ausecio León Ruiz y sucesores, S. de R.L. MI; Agave del Sur; SSS; Mezcales Finos de Ocotlán, S.P.R. de R.L.; Mezcal el Pensamiento; Del Maguey Limited Company; Mezcal Pegazo; Mezcal de la Vega; Mezcal El Famoso; Productores Soltecos de Agave y Mezcal, S.P.R. de R.L.; Mezcal El Diablito; Presidencia Municipal de Santiago Matatlán; Destilería Los Danzantes; Mezcal Oaxaqueño de Miahuatlán, S.A. de C.V.; Mezcal Tobala; Mezcal del Maestro; Casa Chagoya; Productos Agroindustriales de Oaxaca, S.A. de C.V.; Fábrica de Mezcal Maguey Azul; Mezcal El Rey Zapoteco; Mezcales Selectos de Oaxaca, S.A. de C.V.; Destiladora de Mezcal Matateco, S.A. de C.V.; Asociación El Gran Rey Ocaña; Envasadora y Distribuidora de Mezcal La Feria; Vini-Licores Santiago, S.A. de C.V.; Mezcal Los Remedios de mi Tierra Oaxaqueña; Mezcal Don Laureano; Mezcal Fandango; Mezcal Orgánico de la Mixteca Oaxaqueña; Mezcal Bonachón; Mezcal Sinai; Mezcal Paisano; Organización de Comunidades Soltecas, S.P.R. de R.L.; Mezcal Libertador; Unión de Mezcaleros de Oaxaca, S.P.R. de R.L.; Unión de Sociedades de Producción Rural Antequera Siglo XXI, S.P.R. de R.L.; Mezcales de Gusano, S.P.R. de R.L.; y Los Danzantes, S.P.R. de R.L., mediante los cuales hicieron manifestaciones y aportaron las pruebas que estimaron pertinentes a fin de demostrar la improcedencia de la ampliación de la denominación de origen Mezcal.

5.- Mediante escrito de fecha 1 de diciembre de 1999, el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, a través de la Dirección Divisonal de Marcas, solicitó al doctor Luis Herrera Estrella, investigador titular de la unidad de biotecnología del Centro de Investigación y Estudios Avanzados del Instituto Politécnico Nacional (CINVESTAV), un dictamen técnico en términos de lo dispuesto en el artículo 162 de la Ley de la Propiedad Industrial, con el objeto de determinar las variedades de agave que existen en el Municipio de San Felipe del Estado de Guanajuato, si el producto elaborado por la empresa Comercializadora Jaral de Berrio, S.A. de C.V., utiliza como materia prima los tipos de agave previstos en la norma oficial mexicana, y con que lineamientos y especificaciones de la norma cumple dicha empresa. Asimismo, por oficio número DM.074/2000, de fecha 27 de julio de 2000, se solicitó otro dictamen técnico al doctor Luis Herrera Estrella y al biólogo José López Bucio, a fin de determinar por una parte las condiciones territoriales y climáticas específicas que comprenden los ecosistemas de los estados de Guerrero, Oaxaca, Durango, San Luis Potosí y Zacatecas, particularmente en el Estado de Oaxaca los municipios de Sola de Vega, Miahuatlán, Yautepec, Santiago Matatlán, Tlacolula, Ocotlán, Ejutla y Zimatlán, mismos que son considerados como la Región de Mezcal; y por la otra, las condiciones territoriales y climáticas específicas que comprende el ecosistema del Municipio de San Felipe. Lo anterior para poder establecer si dicho municipio cuenta o no con las mismas condiciones territoriales y climáticas de los estados que se encuentran protegidos por la denominación de origen Mezcal.

6.- Con fecha 22 de marzo y 20 de septiembre de 2000, el doctor Luis Herrera Estrella y el biólogo José López Bucio presentaron ante este Instituto los dictámenes técnicos que les fueron solicitados en base al artículo 162 de la Ley de la Propiedad Industrial.

7.- Por oficio de fecha 14 de febrero de 2001, los dictámenes técnicos antes señalados fueron notificados tanto a la solicitante como a los representantes legales de las empresas que se manifestaron en relación a la publicación del extracto de la solicitud de modificación a la denominación de origen Mezcal.

8.- Por escrito de fecha 9 de marzo de 2001, presentado en este Instituto el día 13 del mismo mes y año, el ingeniero Porfirio Chagoya Méndez, en representación de la Cámara Nacional de la Industria del Mezcal, A.C., manifestó sus observaciones y objeciones en relación a los dictámenes técnicos antes mencionados. Por lo que se refiere a las cuarenta y cuatro empresas mezcateras, representadas por el licenciado Robert Young M., este Instituto no tiene constancia de que se hubiera presentado escrito con manifestación alguna.

9.- Asimismo, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 162 de la Ley de la Propiedad Industrial, a efecto de que este Instituto se allegara de elementos respecto de la tradición en la producción de mezcal, solicitó un dictamen de tradición al historiador doctor José María Muriá.

CONSIDERANDOS

I.- El Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial es la autoridad competente para resolver el presente procedimiento de modificación de la denominación de origen Mezcal, con fundamento en los artículos 6o., 7o., 7 Bis 2, 160, 161, 163, 164 y 166 de la Ley de la Propiedad Industrial; 1o., 3o. y 4o. del Reglamento del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, y 1o. y 4o. de su Estatuto Orgánico.

II.- Por escrito presentado ante este Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial con fecha 11 de agosto de 1997, el ciudadano Jorge Guajardo Hesles, en nombre y representación de Comercializadora Jaral de Berrio, S.A. de C.V., solicitó la modificación de la declaración general de protección de la denominación de origen Mezcal para incluir en la región geográfica el Municipio de San Felipe del Estado de Guanajuato.

III.- La Cámara Nacional de la Industria del Mezcal, A.C., representada por el ingeniero Porfirio Chagoya Méndez, y las cuarenta y cuatro empresas mezcateras representadas por el licenciado Robert Young M., en sus citados escritos de objeciones argumentan lo siguiente:

- que el derecho del solicitante de la modificación de la denominación de origen Mezcal, en este caso Comercializadora Jaral de Berrio, S.A. de C.V., ya había precluido al momento de la presentación de su solicitud en virtud de que el artículo 161 de la Ley de la Propiedad Industrial, determina que el Instituto otorgará un plazo de dos meses, contados a partir de la fecha de publicación para que cualquier tercero que justifique su interés jurídico, formule observaciones u objeciones y aporte las pruebas que estime pertinentes, y en este caso la solicitud de modificación fue presentada extemporáneamente, es decir el 11 de agosto de 1997, fecha en la que ya había fenecido el término legal.

A este respecto cabe señalar que la propia Ley de la Propiedad Industrial, en su artículo 166 otorga la posibilidad de modificar la declaración de protección de una denominación de origen, en cualquier tiempo, de oficio o a petición de parte interesada, por lo que de conformidad con dicha disposición no existe preclusión del derecho a modificar los términos establecidos en una denominación de origen en los dos meses que establece el artículo 161, ya que éstos se refieren al derecho de un tercero de manifestarse u oponerse a la solicitud presentada y publicada previa a la declaratoria de protección. Por lo anterior, el solicitar se incluya un municipio de un estado que demuestre que debió estar en la zona de Mezcal es válido en términos de la Ley de la Propiedad Industrial.

- que Comercializadora Jaral de Berrio, S.A. de C.V., no cuenta con el interés jurídico necesario ya que al momento de la declaración general de protección de la denominación de

origen Mezcal, el 28 de noviembre de 1994, no era extractora, fabricante o productora de mezcal sino que se constituyó con el objeto de elaborar y comercializar mezcal después de la mencionada declaratoria.

Si bien es cierto que la Comercializadora Jaral de Berrio, S.A. de C.V., fue constituida con posterioridad a la declaración general de protección de la denominación de origen Mezcal, no es un obstáculo para que pueda solicitar el goce de la protección de dicha denominación, por lo que se refiere a la ampliación de la zona considerada como productora de mezcal, ya que ésta se encuentra dentro del Municipio de San Felipe, Estado de Guanajuato, que es la región que se busca proteger con la mencionada denominación, siempre y cuando se acredite la existencia de factores naturales y humanos para llevar a cabo la producción del mezcal y por lo tanto poder incluirla dentro de la zona en la que se encuentra la protección de la denominación de origen Mezcal.

- que el artículo 166 de la Ley de la Propiedad Industrial no permite la modificación de los elementos esenciales de una declaración general de protección de una denominación de origen. Para mayor claridad se transcribe a continuación dicho artículo:

Artículo 166.- “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 en este capítulo. La solicitud relativa, deberá expresar lo exigido por las Fracciones I a III del artículo 159 de esta Ley, y un señalamiento detallado de las modificaciones que se piden y las causas que las motivan”.

Por lo que se refiere a este argumento cabe manifestar que el mencionado artículo no especifica el tipo de modificaciones permitidas a una declaración como pretenden hacerlo ver los oponentes.

IV.- Comercializadora Jaral de Berrio, S.A. de C.V., en su escrito de fecha 11 de agosto de 1997, presenta pruebas para acreditar que el Municipio de San Felipe, en el Estado de Guanajuato, principalmente en la región de la Hacienda de Jaral de Berrio, cumple con los factores naturales y humanos necesarios para la producción de la bebida alcohólica mezcal, y por consiguiente para obtener la protección a través de la denominación de origen Mezcal.

CONSIDERACIONES RESPECTO DE LOS FACTORES NATURALES

Por lo que respecta a los factores naturales, exhibe un estudio proporcionado por el licenciado Héctor Samuel Lugo Chávez, Secretario de la Secretaría de Desarrollo Agropecuario y Rural al licenciado Francisco Javier Medrano Pimentel, Secretario Particular del Secretario de Desarrollo Económico del Estado de Guanajuato, del que se desprende que la zona norte de dicho Estado es apta para el cultivo de maguey. Asimismo, presenta mapas del Estado de Guanajuato de donde se desprende su localización, su división política, la localización del Municipio de San Felipe, la orografía, clima, isotermas, isoyetas, corrientes y cuerpos de agua, agricultura, vegetación y población del Estado; así como la ubicación de Jaral de Berrio dentro del Municipio de San Felipe, todo esto proveniente del INEGI.

V.- Por su parte, los oponentes a la ampliación de la protección de la denominación de origen Mezcal, presentaron pruebas con el fin de demostrar la improcedencia de dicha solicitud de ampliación. Por lo que se refiere a los factores naturales, la Cámara Nacional de la Industria del Mezcal, A.C., presenta una opinión técnica emitida por la Dirección de Desarrollo Agrícola de la Secretaría de Desarrollo Agropecuario y Forestal del Gobierno Constitucional del Estado de Oaxaca, relativa a las dificultades en la clasificación taxonómica de los agaves y a la situación actual de la clasificación taxonómica de los agaves utilizados para la producción de Tequila y Mezcal en el Estado de Jalisco, de la que se desprenden los problemas para contar con una clasificación taxonómica definitiva de los agaves en México.

En cuanto a la opinión relativa a la producción de Tequila y Mezcal en el Estado de Jalisco, la misma resulta irrelevante para el caso que nos ocupa, es decir, una región del Estado de Guanajuato.

Asimismo, presenta una opinión técnica relacionada con los aspectos sobre la taxonomía de las especies del grupo Rigidiae del Género Agave L. en México, elaborado por los investigadores Felipe Palma Cruz y Abisal García Mendoza, del Instituto Tecnológico de Oaxaca y del Jardín Botánico del Instituto de Biología de la UNAM, respectivamente, de la que se desprende la dificultad para diferenciar taxonómicamente aquellas especies de agave productoras de bebidas alcohólicas, como consecuencia de factores como la topografía, tipo de suelo, clima y forma de reproducción.

En relación con lo anterior, cabe señalar que la existencia o no de una clasificación taxonómica precisa de los agaves en México no prueba nada respecto a que existan o no las condiciones geográficas y materiales necesarias para que la Región del Estado de Guanajuato que nos ocupa pueda contar con la protección de la denominación de origen Mezcal.

A su vez el licenciado Robert Young M., en representación de las cuarenta y cuatro empresas mezcaleras, presenta como prueba el documento titulado Aspectos Sobre la Taxonomía de las Especies del Grupo Rigidiae del Género Agave L. en México, mismo que fue presentado por el ingeniero Porfirio Chagoya Méndez y al cual se hizo referencia anteriormente.

Asimismo, presenta un escrito que contiene consideraciones sobre el cultivo del agave, elaborado por el M.C. Tito Santibáñez Miguel, profesor e investigador especialista en Genética Vegetal del Instituto Tecnológico Agropecuario de Oaxaca, dependiente de la Secretaría de Educación Pública, en el que se señala que existe una gran diversidad de agaves como consecuencia de los diferentes ambientes de cultivo, lo que hace que no exista actualmente una clasificación taxonómica precisa para las agavaceas, y que es el *Agave Angustifolia Haw.*, filogenéticamente el ancestro de las especies que se utilizan para la producción de mezcal.

Como se señaló con anterioridad, la inexistencia de una clasificación taxonómica precisa de los agaves no es un argumento válido para demostrar la imposibilidad de protección de la Región del Municipio de San Felipe en el Estado de Guanajuato, ya que lo único que demuestra es la diversidad de agaves en virtud de los diferentes ambientes de cultivo, y no la existencia o inexistencia de las condiciones geográficas y materiales indispensables para contar con la protección de la denominación de origen Mezcal.

Por otro lado, tanto la Cámara Nacional de la Industria del Mezcal, A.C., como las cuarenta y cuatro empresas representadas por el licenciado Robert Young M., presentan como prueba, con el fin de desacreditar el mezcal producido en el Municipio de San Felipe, en el Estado de Guanajuato, una fe de hechos llevada a cabo por el Fedatario Público licenciado Omar Abacuc Sánchez Heras, Notario Público número 83 del Estado de Oaxaca, de la que se desprende que se pusieron a su vista once botellas de diversos destilados, para posteriormente ser llevados al Centro de Control de Calidades, S.A. de C.V., quitándoles sus etiquetas y sustituyéndolas con otras numeradas para su identificación en el laboratorio. Asimismo, el licenciado Robert Young M., exhibe el resultado de los análisis efectuados por el citado Centro de Control de Calidades, S.A. de C.V., a las once botellas, unas provenientes de los estados protegidos actualmente por la denominación de origen Mezcal, y otras producidas por el solicitante de la ampliación, del que señala pueden constatar las diferencias existentes entre la bebida protegida por la denominación y las que no lo están, así como que Comercializadora Jaral de Berrio, S.A. de C.V., no cumple con la norma oficial mexicana de Mezcal.

Sobre este particular cabe señalar que aun y cuando el Centro de Control de Calidades, S.A. de C.V. cuenta con el reconocimiento de la Secretaría de Salud, es necesario distinguir que una cosa es que se encuentre autorizado para realizar determinados análisis y otra muy diferente que se encuentre facultado para determinar si se cumple o no con cierta norma oficial, cuestión que debe

ser precisada por un organismo de certificación acreditado por la Dirección General de Normas, dependiente de la Secretaría de Economía, situación que no es el caso en el presente asunto.

Además, ofrece como prueba la pericial físico química de los suelos en las áreas geográficas determinadas en la declaratoria general de protección de la denominación de origen Mezcal y en la de los solicitantes; periciales microclimáticas consistentes en la irradiación, precipitación pluvial, insolación, temperaturas máximas y mínimas y humedad relativa, a efecto de que se dictamine sobre lo conducente en las áreas geográficas determinadas en la declaratoria general de protección de la denominación de origen Mezcal y en la de los solicitantes; pericial botánica para determinar los agaves producidos en las regiones que se pretenden incorporar para la protección de la denominación de origen Mezcal; y pericial físico química en materia organoléptica consistente en el estudio sobre la cantidad de azúcares y de alcoholes tanto de etanoles como metanoles.

Respecto a estas pruebas, este Instituto de conformidad con el artículo 162 de la Ley de la Propiedad Industrial, solicitó dos dictámenes técnicos al Centro de Investigación y Estudios Avanzados del Instituto Politécnico Nacional (CINVESTAV), tal y como se citó en el capítulo de antecedentes, los cuales fueron elaborados por el doctor Luis Herrera Estrella, Investigador Titular de la Unidad de Biotecnología del Centro de Investigación y Estudios Avanzados del Instituto Politécnico Nacional de Irapuato, Guanajuato, y el biólogo José López Bucio, de marzo y septiembre de 2000, referentes, en este caso, al Municipio de San Felipe en el Estado de Guanajuato, los cuales se transcriben a continuación:

Previamente nos permitimos hacer una breve referencia al curriculum del doctor Luis Herrera Estrella:

El doctor Luis Herrera Estrella es ingeniero bioquímico egresado de la Escuela Nacional de Ciencias Biológicas del IPN. Posteriormente realizó estudios de posgrado en el Centro de Investigación y Estudios Avanzados del IPN y en la Universidad Estatal de Gante en Bélgica. El doctor Herrera es actualmente profesor titular del Departamento de Ingeniería Genética de la Unidad de Biotecnología Vegetal del CINVESTAV, del cual fue fundador y organizador. Dicho departamento cuenta con 20 investigadores y ha graduado a más de 45 doctor es en ciencia y 25 estudiantes de maestría y es considerado como uno de los mejores grupos de Biotecnología Vegetal en América Latina.

El trabajo de investigación del doctor Herrera ha quedado plasmado en más de 100 publicaciones en revistas y libros internacionales de prestigio, entre las que destacan 5 publicaciones en la revista Nature (London), 3 en la revista Science, 5 en la revista EMBO Journal, 1 en la serie Annual Review of Plant Physiology y 1 la revista Cell. Dos de sus publicaciones son consideradas como artículos clásicos en el área de la Biotecnología Vegetal. La relevancia del trabajo científico del doctor Herrera se ve reflejado en más de 2350 citas que han recibido sus publicaciones, así como por 4 premios internacionales y 2 nacionales que le han sido otorgados.

En el ámbito del desarrollo tecnológico el doctor Herrera también he realizado importantes contribuciones que han sido reconocidas con 4 patentes internacionales y dos más que están en trámite. Las aportaciones tecnológicas más importantes del doctor Herrera son el desarrollo de la tecnología que permite la introducción de material genético en células vegetales y que es la herramienta fundamental para la obtención de variedades mejoradas de plantas por ingeniería genética y el desarrollo de plantas transgénicas que requieren menos fertilizantes para su crecimiento óptimo.

El doctor Herrera es Presidente de la Sociedad Internacional de Biología Molecular de Plantas, miembro del consejo científico de las empresas Pulsar y Paradigm Genetics, miembro del consejo asesor del programa de Biotecnología de la UNESCO, del programa de Biotecnología para América Latina de la Universidad de las Naciones Unidas y del Instituto de Investigación Donald Danford. El doctor Herrera es uno de los 25 investigadores latinoamericanos cuyos programas de investigación son financiados por el Instituto Médico Howard Hughes.

“DICTAMEN TECNICO MARZO 2000

GEOGRAFIA DE LA REGION DE SAN FELIPE

El Municipio de San Felipe es el más extenso de la entidad, con una superficie de 2772.003 Km².

Se localiza al NW del Estado y colinda al N con el Estado de San Luis Potosí, al S con los municipios de León, Guanajuato y Dolores Hidalgo, al E con San Diego de la Unión y al W con Ocampo. Se ubica dentro de la región fisiográfica denominada Mesa Central que comprende, además, parte de los Estados de Durango, Zacatecas, San Luis de la Paz, Dolores Hidalgo, Doctor Mora, Santa Catarina, Allende, San José Iturbide y Tierra Blanca, así como parcialmente los municipios de Victoria, Guanajuato, Comonfort y Santa Cruz de Juventino Rosas.

El Municipio de San Felipe presenta un clima semiseco templado: BS, k, w (w) en la clasificación de Köppen modificada por García, similar al de San Diego de la Unión, San Luis de la Paz, parte de Dolores Hidalgo y San José de Iturbide, donde normalmente la evaporación excede a la precipitación. La precipitación media anual oscila entre 400 y 500 mm y la temperatura media anual entre 16 y 18°C. La probabilidad de heladas en la zona es alta (20 a 40 días durante los meses de noviembre a febrero), siendo la máxima incidencia durante enero.

MAGUEY MEZCALERO EN JARAL DE BERRIO

El recorrido por la zona de Jaral de Berrio (carretera San Felipe, Gto.- Villa de Reyes, S.L.P.) muestra una vegetación del tipo matorral crasicaule, con presencia de nopal cardón (*Opuntia streptacantha*), nopal hartón (*O. streptacantha*), nopal duraznillo (*O. leucotricha*) nopal cuijo (*O. cantabrigiensis*), nopal tapón (*O. robusta*), cardenche o abrojo (*O. imbricata*), así como también maguey (*Agave spp.*) huizache (*Acacia spp.*) y pirul (*Schinus molle*).

La topografía dominante en esta área con agricultura de riego es de llanuras asociadas con lomeríos y mesetas. Los suelos características de la región (Feozems), de color pardo, textura media, poca profundidad (15 a 40 cm) y fértiles, han ocasionado que su uso agrícola (cultivo de alfalfa, avena y chile, principalmente) hayan reducido la vegetación natural a sólo pequeños reductos.

En el recorrido se observaron poblaciones nativas de maguey, sobre todo en lomeríos y mesetas, que muestran evidencias claras de un aprovechamiento anterior (elaboración de mezcal) y donde la diseminación principal ha sido por hijuelos originados al pie de la planta madre, y ocasionalmente diseminados por el hombre. También es común observar en la región, maguey plantado como cerco en parcelas y solares, así como en bordos de conservación de suelos, mas no se observó ninguna plantación formal de maguey. Asimismo, fue posible constatar la existencia en la zona, de varias fábricas de mezcal que actualmente operan a una mínima o nula capacidad instalada, contrastando notablemente con la convicción de personas relacionadas con dichas fábricas, de la bondad de un proyecto de elaboración de mezcal incluido dentro de una denominación de origen.

En la zona de San Felipe se encontraron tres variedades de agaves: Agave Angustifolia Haw (conocido como agave espadín), Agave Esperrima Jacobi (conocido como maguey cenizo) y Agave Salmiana (conocido como maguey verde). La variedad predominante de maguey es Agave Salmiana, conocido localmente como agave verde o americano, la cual tarda unos 5 a 6 años en llegar a floración, acumulando unos 6 a 7 Brix de azúcar, lo que da un rendimiento aproximado de 50 litros de mezcal por tonelada (unos 20 kg de cabeza por cada litro de mezcal de 40°GL).

ANALISIS QUIMICO DEL MEZCAL JARAL DE BERRIO

Dos botellas de mezcal Jaral de Berrio (producto embotellado y comercializado por la Comercializadora Jaral de Berrio, S.A. de C.V.) y una muestra de mezcal a granel comprado de una pequeña fábrica productora de mezcal en Jaral de Berrio, fueron sometidos a análisis químico para determinar el contenido de etanol, metanol, materia suspendida, acidez total y contenido de alcoholes superiores. Los resultados obtenidos fueron los siguientes:

Mezcal a granel	Mezcal Jaral de Berrio
% de alcohol en volumen a 20°C 37	36.5
Extracto seco g/l 1.5	1.1
Acidez total (como ácido acético) 85.2	65.3
Alcoholes superiores (mg/100ml) 224	180
Metanol (mg/100ml) 180	150

El análisis químico de los mezcales embotellados y a granel de Jaral de Berrio muestra que ambos cumplen con las especificaciones físicas y químicas contempladas en la Norma Oficial de Bebidas Alcohólicas para el mezcal (NOM-070-SCFI-1994).

COMENTARIOS SOBRE LA PRODUCCION DE MAGUEY MEZCALERO EN LA REGION

La localización geográfica, las condiciones climatológicas y las características del suelo del Municipio de San Felipe del Estado de Guanajuato son propicias para el cultivo del agave. Es importante señalar que las mismas son muy semejantes a las que se encuentran en las regiones colindantes de los Estados de San Luis Potosí y Zacatecas, que ya cuentan con denominación de origen para la producción de mezcal. La zona es propicia para el cultivo de varias especies de agave, tal vez con la excepción del Agave Azul que no tolera la baja temperatura que se presenta durante el invierno en esta zona. Se encontró al menos tres especies de agave de las cuales la predominante es la Agave Salmiana, también conocida como agave verde o mezcalero.

La presencia de al menos dos grandes destiladoras de mezcal en Jaral de Berrio que hace algunas décadas producían grandes cantidades de mezcal, muestran que el Municipio de San Felipe se dedicó a la producción de dicha bebida alcohólica por muchas décadas. La magnitud de las instalaciones de la Ex hacienda de Jaral de Berrio, fuera de operación en la actualidad, probablemente colocan a esta destiladora como la más importante productora de mezcal en el país en la primera mitad del siglo XX.

Dado que no se observaron plantaciones o poblaciones abundantes de maguey mezcalero que hagan suponer una producción constante de mezcal en la zona, puede afirmarse que la materia prima existente en la actualidad, no sustenta la fabricación de una bebida a nivel industrial. Sin embargo, las condiciones agrícolas, climáticas y socioeconómicas de la región, sí permiten la viabilidad del proyecto de elaboración de mezcal con denominación de origen. Se sugiere entonces, que el proyecto sea acompañado de un programa de micropropagación in vitro de materiales élite actuales y un programa de mejoramiento genético por vías biotecnológicas, que permitan dar un mejor soporte de abasto de materia prima a la producción industrial de la bebida”.

“DICTAMEN TECNICO SEPTIEMBRE 2000

Los agaves mezcaleros en México

En México existen al menos 7 especies de agave cultivadas y silvestres que son utilizadas para la producción de mezcal. Entre los agaves mezcaleros destacan el “espadín” (*Agave angustifolia* Haw.), que es el más cultivado y utilizado para la fabricación del mezcal. En orden de importancia le siguen el “arroqueño” (*Agave americana* L.), el “cirial” (*Agave Karwinskii* Zucc.) y el agave “barril” (*Agave rodacantha* Zucc.), el “mexicano” (*Agave macrocantha*) y el maguey “cincoañero” (*Agave canatala roxb*). Entre los más famosos y apreciados agaves silvestres por la calidad del mezcal que se obtiene está el “tobala” (*Agave potatorum* Zucc.).

En términos generales, se podría decir que el agave crece en suelos rocosos arcillosos, bien drenados y pobres en nutrientes. Aunque el agave es relativamente tolerante a la sequía, esta planta es relativamente sensible a la salinidad, sobre todo en estado juvenil, pero son pocos afectados por altas concentraciones de calcio o metales pesados como el cobre y el zinc. El pH óptimo del suelo donde puede crecer el agave es entre 5 y 8. Este amplio rango permite explicar su gran adaptabilidad a suelos de características muy diversas (Granados, 1993.).

En lugares donde las condiciones climáticas y edáficas son extremosas, como son las zonas áridas del país, el establecimiento de la agricultura es muy difícil por la escasez de agua. Así, los recursos silvestres adaptados son de importancia mayúscula para los habitantes de estas regiones. Uno de esos recursos vegetales es el género *Agave*, el cual posee una serie de características biológicas que le permiten crecer exitosamente bajo condiciones de carencia de agua en las que la mayoría de los cultivos no pueden establecerse.

REGIONES INCLUIDAS EN LA DENOMINACION DE ORIGEN

De acuerdo a los artículos 161 y 162 de la Ley de la Propiedad Industrial, el Gobierno Federal, ha otorgado la denominación de origen Mezcal a ciertas regiones de los estados de Oaxaca, Guerrero, Durango, San Luis Potosí y Zacatecas. La denominación de origen concede a estos lugares la exclusividad de siembra y cultivo del agave para la producción de mezcal.

Geográficamente, los Estados mencionados, se extienden formando un corredor norte-sur que atraviesa también parte de las entidades de Jalisco, Guanajuato, Michoacán y tiene estrecha colindancia con la parte sur de Tamaulipas, sin que estas últimas estén incluidas en la denominación de origen del mezcal

INFORMACION GEOGRAFICA, CLIMATICA Y EDAFOLOGICA DE LAS REGIONES INCLUIDAS ACTUALMENTE EN LA DENOMINACION DE ORIGEN MEZCAL.

A continuación se presentará una descripción general de la localización geográfica e información sobre las condiciones climáticas y edafológicas prevalentes en las regiones incluidas en la denominación de origen del mezcal.

Región del Altiplano Potosino-Zacatecano.

El Altiplano Potosino, se encuentra entre el paralelo 21°52' latitud N, y el paralelo 24°36' latitud N, y entre el meridiano 99°35' y el meridiano 102°37' de longitud. Ocupa aproximadamente dos terceras partes del Estado de San Luis Potosí y aproximadamente un tercio del Estado de Zacatecas.

Clima: El clima es semiseco (BSI Kwlw), con características que pueden variar localmente de semicálidos a templados y precipitación media anual entre 250 y 500 mm, esta lluvia se recibe en los meses de mayo a octubre.

El clima árido que prevalece en la zona, se debe a que se ubica dentro de la influencia del cinturón de altas presiones atmosféricas, en donde predominan los vientos descendentes y la

precipitación es escasa. El Altiplano Potosino tiene un clima particular debido a la presencia de los sistemas montañosos longitudinales y sus depresiones (Almaraz, A.N. 1984).

Tradicionalmente, la especie utilizada para la producción del mezcal en el Altiplano Potosino-Zacatecano es el maguey verde o "mezcalero" (*Agave salmiana var crassispina Trel.*). Este agave tiene una distribución geográfica que comprende los estados de Durango, Zacatecas y San Luis Potosí. En Zacatecas y San Luis Potosí, además se encuentra el *Agave Crassispina var culta Trel.*, conocido como "maguey manso". Las poblaciones de *Agave Salmiana var Crassispina* se localizan principalmente en áreas de escasa pendiente; en altitudes que van de 1800 a 2400 msnm, con temperaturas de 16 a 18°C y precipitaciones del orden de 326-503 mm anuales (Martínez, 1988).

Suelos: En el Altiplano Potosino-Zacatecano predominan los litosoles, suelos sin desarrollo con profundidad menor a 10 cm, también se encuentran Feozems, Xerosoles y Regosoles. Todos ellos son propios de zonas áridas y semiáridas, que se caracterizan por ser pobres en materia orgánica y ricos en carbonato.

Oaxaca.

La siembra del agave en Oaxaca se realiza en los terrenos más diversos, desde aquéllos con inclinación acentuada en regiones serranas, hasta en los Valles del Centro del Estado.

El territorio de Oaxaca está ocupado principalmente por la Sierra Madre del Sur y sus provincias que en conjunto representan más del 80% de la superficie estatal. A lo largo de su superficie, se presentan una amplia variedad de condiciones altitudinales, microclimáticas, y de suelos que soportan ecosistemas con características particulares.

Climas: La región que ocupa los municipios de Sola de Vega, Ocotlán y Zimatlán se encuentra bajo la influencia de climas semicálidos, en los que se presentan temperaturas anuales de 18 a 22°C. La precipitación total anual es baja, pues su rango va de 600 a 800 mm.

Suelos: En la zona mezcalera de Oaxaca predominan los Litosoles, Regosoles y Feozems. Los mapas municipal de climas del Estado de Oaxaca se presentan en el anexo 2.

Municipio de San Felipe, Guanajuato.

El Municipio de San Felipe, Guanajuato, forma parte de la provincia fisiográfica conocida como Mesa Central. A esta región también pertenecen parte de los estados de Durango, Zacatecas, San Luis Potosí y Aguascalientes. La Mesa Central colinda con el norte y al oriente con la Sierra Madre Oriental, al oeste con la Sierra Madre Occidental y al sur con el Eje Neovolcánico. La Mesa Central está caracterizada por amplias llanuras interrumpidas por sierras dispersas en su mayoría de naturaleza volcánica, en ella predominan climas semiseco y templado y la humedad aumenta de norte a sur y del centro hacia los extremos oriental y occidental de la provincia. Dominan tipos de vegetación característicos de zonas semiáridas.

Climas: En el Municipio de San Felipe, predomina el clima semiseco templado. Las precipitaciones medias anuales oscilan entre los 400 y 500 mm y la temperatura media anual entre los 16 y 18°C. Los meses de máxima incidencia de lluvia son: junio, con rangos de 70 a 80 mm y septiembre también con rangos que oscilan entre los 70 y 80 mm. Las temperaturas máximas se registran en los meses de mayo y junio con un rango de 18 a 19°C y la temperatura mínima se presenta en el mes de enero con un índice de 11 a 12°C.

Suelos: La región de San Felipe presenta una gran complejidad en su panorama fisiográfico, en ella concurren sistemas distintos, como son las sierras, las mesetas, los lomeríos, los valles y las llanuras.

La topografía y el complejo litológico que la constituye, además de los climas y los tipos de vegetación que en ella se encuentran, determina la presencia de varios suelos diferentes, entre los que predominan los Feozems que son pardos, de textura media, de 15 a 40 cm. de profundidad y casi siempre con una sola capa –u horizonte- hasta la roca y que pueden presentarse en dos modalidades: lúvicos (arcillosos) o hálpicos (sin arcilla); se presentan además otros suelos, los Litosoles, caracterizados por tener menos de 10 cm. de profundidad, lo que los inutiliza para labores agrícolas. Por último, se presentan en menor proporción e importancia Luvisoles, Regosoles, Rendzinas, Planosoles, Vertisoles y en las llanuras Castañosems y Xerosoles.

Vegetación: Matorral crasicaule (nopalera). Esta comunidad se localiza en clima semiseco y se encuentra mezclada con elementos arbustivos espinosos e inermes (sin espinas). Abundan especies de *Opuntia sp* (nopales), *Dalea sp* (engordacabra), *Acacia sp* (huizache) y *Agave sp* (magueyes).

En términos generales, la mitad del Municipio de San Felipe es apta para diferentes tipos de agricultura. Sin embargo, las diferentes elevaciones del terreno pueden presentar limitaciones para la labranza. Esto se debe fundamentalmente a la poca profundidad del suelo (20 cm) y a la obstrucción superficial provocada por la presencia de piedras y afloramientos rocosos. A pesar de lo mencionado, algunas zonas de la sierra (como la porción noroeste de la Sierra de Guanajuato, al norte de San Felipe, y al este de la Sierra de los Pájaros), pueden dedicarse a la labranza manual, de subsistencia y de temporal.

CONCLUSIONES

1.1. Conclusiones particulares:

El análisis técnico de la información geográfica, climática y edafológica correspondiente a los municipios incluidos en la denominación de origen del mezcal y de los municipios solicitantes permite concluir lo siguiente:

A) Existen grandes variaciones de tipo geográfico dentro de los Estados incluidos en la denominación de origen del mezcal. En este sentido, el Estado de Oaxaca presenta más variaciones de tipo microclimático y edafológico que toda la región del Altiplano Potosino-Zacatecano.

B) Algunos de los municipios solicitantes comparten más características de tipo biogeográfico con municipios incluidos en la denominación de origen que las regiones ya incluidas en la denominación de origen del mezcal entre sí. Por ejemplo, el Municipio de San Felipe Gto., se puede agrupar en una misma región geográfica con los estados de San Luis Potosí y Zacatecas, los cuales a su vez son muy distintos geográficamente de los estados de Guerrero y Oaxaca.

C) A lo largo y ancho de México, existen regiones que presentan condiciones adecuadas para el crecimiento y desarrollo del agave, que incluyen tanto a los municipios ya incluidos en la denominación de origen y los municipios que solicitan ser incluidos, como otros lugares aún no considerados legalmente para la denominación de origen Mezcal. Las regiones que naturalmente se prestan para el crecimiento del agave se pueden definir por que comparten las siguientes características:

1) Son territorios de geografía accidentada, atravesados por cadenas montañosas (comúnmente la Sierra Madre Occidental, la Sierra Madre Oriental, el eje Neovolcánico Transversal y la Sierra Madre del Sur).

2) Son municipios localizados entre los 1000 y 2000 metros sobre el nivel del mar.

3) Poseen climas semisecos cálidos a templados o semicálidos, propios de regiones áridas o semiáridas.

4) La precipitación total anual está en el rango de los 400-800 mm, es decir son zonas donde la lluvia es generalmente escasa.

5) Poseen suelos poco profundos y pobres en materia orgánica.

1.2. Conclusión general:

Las regiones de los Estados solicitantes como los ya incluidos en la denominación de origen, presentan características naturales para el cultivo del Agave.

Aun cuando se presentan diferencias geográficas de orden regional, estas diferencias existen aun entre los Estados y Municipios a los que se ha otorgado la denominación de origen. Por lo tanto no existen argumentos de orden territorial, fisiográfico, climático o edafológico para excluir al Estado solicitante como centro productor de Agave y en consecuencia de la producción de las bebidas alcohólicas obtenidas de estas plantas”.

- Con fecha 13 de marzo de 2001, el ingeniero Porfirio Chagoya Méndez, en representación de la Cámara Nacional de la Industria del Mezcal, A.C., presentó un escrito objetando los dictámenes técnicos antes transcritos en el que manifestó lo siguiente:

- “las características naturales que son similares entre un municipio y otro o entre un estado y otro, no son suficientes para determinar los factores humanos necesarios para la elaboración de mezcal, ya que como lo señala la propia investigación realizada por el biólogo José López Bucio y el doctor Luis Herrera Estrella, estas características pueden darse o no, incluso dentro de los propios estados que cuentan con la denominación de origen Mezcal, anteponiéndose por lo tanto a éstas, los factores humanos.

- que no se han probado los factores humanos para la producción de mezcal, como la tradición, la especialización en determinado arte u oficio o la utilización de procesos especiales.

A este respecto cabe aclarar que de los anexos a la solicitud presentada se desprenden una serie de datos, mismos que se desarrollarán más adelante, de los cuales puede constatarse la innegable presencia de la tradición/factores humanos en la producción de mezcal, pues se habla de una tradición en la elaboración de dicha bebida en la localidad de Jaral de Berrio, Municipio de San Felipe, desde el siglo XVIII.

- que es irrelevante la existencia de materia prima en el territorio del solicitante de la ampliación debido a que son los factores humanos los que marcan la diferencia entre los diversos destilados de agave.

De dichas objeciones podemos desprender que el oponente acepta que la región que se pretende proteger con la solicitud de ampliación de la denominación de origen Mezcal, cumple con los factores naturales indispensables para la elaboración de la bebida alcohólica mezcal, a saber, características de suelo, temperatura, humedad, altitud, clima y materia prima, entre otras, en virtud de que no rebate este punto sino que se limita a señalar que no se determinan ni se prueban los factores humanos.

Por otra parte, de los dictámenes técnicos emitidos por el CINVESTAV, puede constatarse que el Municipio de San Felipe, Estado de Guanajuato, cuenta con las características geográficas necesarias para el cultivo del agave y por lo tanto aptas para la producción de mezcal.

Consecuentemente, podemos concluir que por lo que respecta a uno de los dos elementos necesarios para contar con la protección de una denominación de origen, es decir, los factores naturales, el municipio que se pretende incluir dentro de la zona de protección de la Denominación de Origen Mezcal, cumple con los mismos.

- que del dictamen técnico elaborado por el CINVESTAV se desprende que actualmente no existe ninguna fábrica de mezcal en operación en el Municipio de San Felipe, Guanajuato y que no se observaron plantaciones de maguey mezcalero que suponga una producción constante de mezcal en la zona, afirmándose que la materia prima existente en la actualidad no sustenta la fabricación de una bebida a nivel industrial”.

Como respuesta a este señalamiento de la oponente resulta necesario establecer que el hecho de que en la actualidad no exista una producción a nivel industrial de la bebida alcohólica mezcal, no quiere decir ni que no exista la materia prima necesaria para lograr dicha producción ni que no exista tradición en la producción de la bebida; debe tomarse en cuenta que la intervención de los factores humanos en la producción de un producto denota la existencia de una tradición determinada y ésta se forma a través del tiempo, es decir, una forma de hacer las cosas, de crear algo a través de los años, un conocimiento que pasa de generación en generación, y así pues se habla de una tradición en la elaboración de mezcal en la localidad de Jaral de Berrio, Municipio de San Felipe, desde el siglo XVIII. Además, es importante precisar que no resulta relevante si la tradición es interrumpida o no lo es, ya que la Ley de la Propiedad Industrial en ningún momento señala como requisito para poder gozar de la protección de una denominación de origen, el que los factores humanos (tradición) tengan que presentarse de manera ininterrumpida.

Así, de los anexos a la solicitud presentada se desprenden una serie de datos, mismos que se señalan a continuación, los cuales se manifiesta que han sido obtenidos de los siguientes documentos: **a)** Revista “El Surco”, Edición Mexicana octubre-noviembre de 1995, año 100-trimestral, Núm. 4.; **b)** Monografía Geológica-Minera del Estado de Guanajuato, Consejo de Recursos Materiales/SEMIP; **c)** Guanajuato Siglo XXI (Tomo 1) Fundación Guanajuato Siglo XXI, A.C./ITESM Campus León; **d)** Anuario Estadístico del Estado de Guanajuato, Edición 1996, Gobierno del Estado de Guanajuato/Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática (INEGI); **e)** Geografía Moderna del Estado de Guanajuato, Gobierno del Estado de Guanajuato; **f)** Enciclopedia de México, Director José Rogelio Alvarez, Tomo IX; **g)** Jaral de Berrio y su Marquesado, J. Ibarra Grande, 3a. edición; **h)** De Mayorazgos Barrocos, María Isabel Monroy de Martí, Universidad Autónoma de San Luis Potosí; **i)** Archivo Histórico de Banamex, Isabel la Católica número 40, México, D.F.; **j)** Historia General de México, El Colegio de México, Tomo 1; **k)** Gobierno del Estado de Guanajuato, Subsecretaría de Turismo; **l)** Representación del Gobierno de Guanajuato, Arquímedes 3, piso 8, colonia Polanco, México, D.F.; **m)** Guía Turística del Estado de Guanajuato; **n)** Ficha Nacional de Catálogo de Monumentos Históricos Inmuebles, Instituto Nacional de Antropología e Historia, Coordinación Nacional de Monumentos Históricos.

“C) Descripción detallada del proceso de la elaboración de mezcal

Este proceso fue introducido en España por los Moros en el s. VIII y por los Españoles a América en el s. XVI. Durante la Colonia, la autoridad virreinal prohibía el proceso de destilación; sin embargo, a menudo permitía, solapaba o disimulaba la elaboración de los aguardientes que procedían del agave, según conviniera o afectara los intereses reales; pero muy a pesar de las periódicas restricciones, la oferta local era alentada por los propios españoles, pues del maguey podía obtenerse un intoxicante barato de consumo popular.

El 3 de Mayo de 1785 se expidió en Aranjuez una real orden para que se procedieran a extinguir en la Nueva España las bebidas prohibidas, pues éstas competían muy severamente con los aguardientes de Europa. En la lista de licores simples o compuestos que debía perseguir el Tribunal de la Acordada, consta que el mezcal se producía en Acapulco, Apan, Coahuila, Colima, Cuernavaca, Durango, Fresnillo, Guadalajara, Huajapan, Guanajuato, San Juan de los Llanos, Nuevo Reino de León, Metztlán, Oaxaca, Puebla, Cautla, etc.

En la actualidad, el procedimiento de elaboración sigue siendo el mismo:

MATERIA PRIMA

Después de un promedio de 8 años de maduración del agave, se jiman las pencas para dejar solamente la piña, para el siguiente paso.

VAPORIZACION

Las piñas o cabezas de agave son introducidas en un horno calentado con vapor. El proceso dura 3 días donde las piñas al finalizar, adquieren un color café oscuro, se vuelven blandas y con un olor a piloncillo.

Durante este periodo el jugo se escurre hacia una pileta, donde es almacenado antes de iniciar el siguiente proceso.

MOLIENDA

Las piñas cocidas se pasan a un molino de piedra (tahona) donde se cortan y acomodan para que se realice la molienda. El jugo extraído corre hacia las tinas de fermentación. El bagazo se separa.

FERMENTACION

En este punto se mezcla todo el jugo extraído de la vaporización y el de la molienda. Se adicionan fermentos del pie de cuba para iniciar el proceso de fermentación, que conforme transcurre el tiempo se observa espuma. Este proceso dura aproximadamente 8 horas o cuando ya no se genere espuma y el jugo se vea transparente.

DESTILACION

El producto obtenido de la fermentación pasa por unos canales a un alambique de olla hecho de cobre y de ahí a un destilador de plato del mismo material, en donde se realiza la destilación. El producto destilado llega a un condensador y pasa a una tina en donde se verifican los °GL para saber en qué punto de la destilación se encuentra el proceso. De ahí el mezcal es bombeado a un filtro de tela en donde se eliminan posibles contaminaciones de materia ajena.

A partir de 1973 hubo innovaciones en la técnica de producción y procesamiento del mezcal, al grado de que actualmente no sólo se industrializa la cabeza (mezote), sino también las pencas y la raíz. De aquella, además de las mieles fermentadas (mezcal), se extraen aminoácidos y material péptico proteico para alimento animal, y de las pencas y la raíz, ixtle.”

“En San Felipe desde hace muchos años se cultiva el maguey, debido a su clima semiseco y a su gran extensión, pero desafortunadamente la falta de insumos y asesoría técnica limitan el crecimiento y mejoramiento de esta actividad. En los últimos 100 años hubieron en la región alrededor de 30 fábricas productoras de mezcal, de las cuales la más importante fue la Fábrica la Soledad de la Hacienda Jaral de Berrio sin embargo actualmente quedan 10 fábricas. La producción estimada diaria de estas fábricas es de 150 litros, sin embargo algunas de ellas sólo operan en temporada alta (entre los meses de octubre y enero).”

“Jaral de Berrio ubicado en el Municipio de San Felipe, tiene una gran tradición en la elaboración del mezcal extraído y producido desde el siglo XVIII en la Hacienda de Jaral de Berrio en la localidad de Jaral de Berrio.

Jaral de Berrio, fue la sede del Marquesado de Jaral de Berrio de los más ricos de la Nueva España y del México Republicano;

El origen de la Hacienda Jaral de Berrio se remonta a fines del s. XVI cuando Don Juan de Zavala adquiere varias hectáreas en el Valle de San Francisco donde llevó a cabo la crianza de ganado.”

“Actualmente esta Hacienda de acuerdo a los estudios realizados por el Instituto Nacional de Antropología e Historia, está distribuida de la siguiente manera: tiene la casa del administrador, la casa del hacendado, la Parroquia de San Diego de Alcalá, trojes, silos, cuartos que se ocupaban como bodegas, los arcos a caballerizas, la Fábrica de la Soledad donde se elaboraba el mezcal y el templo de la Merced.”

“En el año de 1820 fue terminada de construir dentro de la Hacienda la fábrica dedicada a la elaboración de vino mezcal.

En el libro “Jaral de Berrio” y su Marquesado”, el Presbítero Ibarra Grande menciona lo siguiente: “En sus buenos tiempos, con sus dilatados montes de magueyes que surtieron por muchísimos años a la fábrica La Soledad; así como también a las fábricas de mezcal situadas en la Fábrica de Melchor, en la Fábrica de Zavala, Rancho de San Francisco,- emplazada en el casco de la misma Hacienda, de pencas de maguey de donde – ya cocidas un enorme y pesado rodillo de piedra tirado por soñolientos bueyes que circulaban por largas horas, extraía el zumo del maguey que después de un largo proceso químico se convertía en vino mezcal, Jaral fue –repito– una opulenta Hacienda. Opulenta, gracias al arduo trabajo de sus hijos campesinos, gente sufrida que trabajaba de sol a sol...”

En otro párrafo cita lo siguiente: “A la mañana siguiente, cuando no obstante todos los ruegos del Administrador, proseguimos nuestro viaje hacia San Luis, nos dieron una mula cargada con toda una oveja; unas docenas de aves; cuatro quesos; cantidad de pan y fruta; y Cuatro Botellas de una Bebida Fuerte Llamada Vino Mezcal parecida al whisky, pero que se saca del maguey en una Destilería Recientemente Establecida por el Marqués”.

En el Archivo Histórico del Banco Nacional de México (BANAMEX) fueron encontrados antecedentes de la producción de mezcal en la región de Jaral. En el inventario del testamento del Marqués de Jaral de Berrio (1780), aparecen en el capítulo 31 (Memorias de los vinos, cervezas, barriles y botellas vacías), 60 botellas de aguardiente criollo del Jaral. Esto confirma que desde el año de 1780 al menos, se producía mezcal en esa región”

Asimismo, Comercializadora Jaral de Berrio, S.A de C.V., presenta un inventario y aprecio de los bienes que quedaron por fallecimiento de San Mateo de Valparaíso, Marqués del Jaral de Berrio, quien muere el 23 de noviembre de 1779. En el índice de este inventario aparece en la partida número 31 la “Memoria de los Vinos, Cervezas, Barriles y Botellas Vacías, valuadas por el Sr. Antonio de Arriaga. En esta memoria, en el renglón número 13, se especifica la existencia de “60 botellas de Aguardiente criollo del Jaral”, con lo que puede constatarse la producción de este producto en esa región desde el siglo XVIII.

En este documento también se detallan las construcciones y fábricas del Marqués, donde aparece una tahona para la producción de mezcal.

Se presenta también copia de la Enciclopedia de México, página 5346, Tomo IX, México, 1993, de donde se desprende lo que a continuación se transcribe:

“El 3 de mayo de 1785 se expidió en Aranjuez una real orden para que se procediera a extinguir en la Nueva España las bebidas prohibidas, pues éstas competían muy severamente con los aguardientes de Europa. En la lista de licores simples o compuestos que debía perseguir el Tribunal de la Acordada consta que el mezcal se producía en Acapulco, Apan, Bolaños, Chalco, Charcas, Chihuahua, Chilapa, Coahuila, Colima, Cuernavaca, Durango, Fresnillo, Guadalajara, Huajapan, Guanajuato, San Juan de los Llanos, Nuevo Reino de León, Metztlán, Oaxaca, Puebla,

Cuautla, Querétaro, Salamanca, Santander (Tamaulipas), Sayula, Sombrerete, Tacuba, Tehuantepec, Tepeaca, Texcoco, Toluca, Tulancingo, Valles, Xochimilco, Zacatecas y Zamora.”

Como se señala en el capítulo de antecedentes, este Instituto, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 162 de la Ley de la Propiedad Industrial, solicitó un dictamen histórico al historiador José María Muriá. Cargos que ha desempeñado: Investigador de tiempo completo en el Centro Regional de Occidente, del Instituto de Antropología e Historia, en Guadalajara, de 1973 a 1981; Director General de Archivo, Biblioteca y Publicaciones de la Secretaría de Relaciones Exteriores.

Distinciones de las que ha sido objeto: galardón del Comité Mexicano de Ciencias Históricas, por el mejor artículo de tema histórico publicado en 1977; miembro de las Comisiones Dictaminadoras (para el ingreso y promoción de investigadores) en los Institutos de Investigaciones Históricas y de Geografía de la Universidad Nacional; miembro de la Junta de Gobierno del Instituto de Investigaciones doctor José María Luis Mora y secretario técnico de la Comisión Nacional Conmemorativa del V Centenario del Encuentro de Dos Mundos.

Del dictamen histórico proporcionado por el doctor Muriá se desprenden los siguientes datos:

En la obra del Señor José C. Segura, titulada “El maguey. Memoria sobre el cultivo y beneficio de sus productos. 4a. Ed. México. Imp. Particular de la Sociedad Agrícola Mexicana, 1901, se señala en el Estado de Guanajuato una producción, en el año de 1901, de 4,508 hectolitros de aguardiente de mezcal, con valor de 79,169 pesos. Además, Segura señalaba que Guanajuato, San Luis y Zacatecas “son lugares en los que se usa mucho el mezcal”.

GUANAJUATO

En el Anuario Estadístico de la Sociedad Agrícola Mexicana, del autor Antonio Peñafiel, 1902, México. Secretaría de Fomento. 1903, se especificaba lo siguiente:

Distrito C. González 1,621 hectolitros con valor de 24,3230 pesos

Distrito Jerécuaro 320 hectolitros con valor de 5,152 pesos

Distrito S. Fco. Rin 418 hectolitros con valor de 5,643 pesos

Distrito de Sta. Cruz 977 hectolitros con valor de 14,656 pesos

Como puede observarse de todo el conjunto de datos históricos, proporcionados tanto por Comercializadora Jaral de Berrio, S.A. de C.V., como por el dictamen del doctor Muriá, la existencia de producción de mezcal en el Estado de Guanajuato, y específicamente en el Municipio de San Felipe es evidente desde mucho tiempo antes de que siquiera se hubiera emitido la declaración general de protección de la denominación de origen Mezcal en el año de 1994, lo que demuestra una tradición en la elaboración de dicha bebida, y por tanto, la existencia de los factores humanos, elemento necesario, junto con los factores naturales, mismos que ya han sido acreditados con anterioridad, para poder contar con la protección de una denominación de origen, de acuerdo con el artículo 156 de la Ley de la Propiedad Industrial.

Por tanto, puede concluirse que la bebida alcohólica producida en el Municipio de San Felipe, y en la Región de Jaral de Berrio, tiene una calidad y características debidas exclusivamente al medio geográfico, comprendiendo éste los factores naturales y humanos, que lo hacen acreedor para poder gozar de la protección de la denominación de origen Mezcal, que se basa precisamente en dichos factores.

Resulta importante aclarar nuevamente que el hecho de que actualmente no se produzca mezcal a un alto nivel industrial, cuestión que es manifestada y objetada por los oponentes, en particular por la Cámara Nacional de la Industria del Mezcal, A.C., no debe considerarse como un

obstáculo para poder contar con la protección de la denominación de origen Mezcal, ya que lo importante es la capacidad potencial de producción con la que se cuenta en la mencionada región. Además, bajo este argumento, resultaría imposible llevar a cabo la modificación de una denominación de origen, por lo que la figura prevista en la ley carecería de sentido. Por otra parte, es de destacarse que la modificación a una solicitud implica una región, y no se limita en este caso en particular a la persona moral denominada Comercializadora Jaral de Berrio, S.A. de C.V., sino a toda la zona de afectación; por lo que la existencia o inexistencia actual de producción de mezcal por parte de dicha empresa carece de relevancia bajo el contexto de la presente Resolución. Asimismo, no debe perderse de vista que el mayor interés debe ser el impulsar el desarrollo del país, tanto en el ámbito económico como en el social y político, y es por ello el deseo de fomentar todos aquellos proyectos que permitan el aprovechamiento de los recursos naturales del país, que se traducen en beneficios directos para la economía. Por eso la importancia de la incorporación del Estado de Guanajuato, en específico el Municipio de San Felipe, a la protección que otorga el Estado a la denominación de origen Mezcal.

En relación con lo antes argumentado y a manera ejemplificativa nos permitimos traer a colación el caso Tequila:

El 9 de diciembre de 1974 se publicó en el Diario Oficial de la Federación la resolución de la entonces Secretaría de Industria y Comercio, por la cual se otorgó la protección a la denominación de origen tequila. En la misma se negó la solicitud presentada el 25 de julio de 1973 por la empresa Tequilera La Gonzaleña, S.A., en la que solicitaba se ampliara la protección de dicha denominación a los municipios de Aldama, Altamira, Antiguo y Nuevo Morelos, Gómez Farías, Llera, Ocampo y Xicoténcatl, del Estado de Tamaulipas, alegando que se había comprobado la existencia de plantíos de agave Tequilana Wever variedad azul pero no la producción industrial del aguardiente denominado Tequila.

Posteriormente, con fecha 20 de septiembre de 1976, Tequilera La Gonzaleña, S.A., solicitó nuevamente la ampliación de la protección de la denominación de origen Tequila, misma que la autoridad, en ese entonces la Secretaría de Patrimonio y Fomento Industrial, estimó procedente al considerar que no afectaba el hecho de que en esos momentos no existiera una producción de tequila en forma, sino que debían tomarse en cuenta otras cuestiones como el que los agaves cultivados en la zona del Estado de Tamaulipas (cuya ampliación se solicitaba) cumplen con los requisitos de calidad establecidos por la norma; que se prevé la posibilidad de un desarrollo considerable en dicha zona de producción de tequila, con una consecuente generación de empleo y un aprovechamiento de recursos naturales. Asimismo, se consideró que la protección que otorga la denominación debe cubrir a todos los grupos que intervienen en la extracción, producción y elaboración de tequila.

Lo anterior es un antecedente de que la posibilidad de ampliar la protección de una denominación de origen no se basa necesariamente en la existencia de producción del producto de que se trate en el momento mismo de la solicitud sino en otros factores, como lo son la existencia de las condiciones tanto geográficas (clima, suelo, materia prima, etc...) como factores de índole humano (tradicón en la producción) que se consideren óptimos para el desarrollo y explotación del producto.

Una vez que las pruebas en el presente procedimiento fueron valoradas en su conjunto, con fundamento en el artículo 166 de la Ley de la Propiedad Industrial, este Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial ha llegado a las siguientes conclusiones:

El Municipio de San Felipe, Guanajuato, en términos generales es apto para la producción de diferentes tipos de agricultura dentro de cuya vegetación se encuentra el Agave.

Así pues, se señala, dentro del capítulo de conclusiones del dictamen técnico de fecha 20 de septiembre de 2000 rendido por el CINVESTAV, que el municipio solicitante comparte más características de tipo biogeográfico con municipios incluidos en la denominación de origen que las

regiones ya incluidas en la denominación de origen de mezcal entre sí; concluyendo por otro lado que tanto "las regiones de los estados solicitantes, en este caso, el Municipio de San Felipe, del Estado de Guanajuato, como los ya incluidos en la denominación de origen, presentan características naturales para el cultivo del Agave. De esta forma y aun y cuando se presentan diferencias geográficas de orden regional, éstas existen también entre los estados y municipios a los que se ha otorgado la denominación de origen.

Por lo anterior es de concluirse que no existen argumentos de orden territorial, fisiográfico, climático o edafológico para excluir al estado solicitante como centro productor de Agave y en consecuencia de la producción de las bebidas alcohólicas obtenidas de estas plantas.

Ahora bien, el Municipio de San Felipe, se encuentra localizado en la región Noroeste del Estado de Guanajuato, colindando con el Estado de San Luis Potosí y al este con los municipios de San Diego de la Unión y de Dolores, Hidalgo; al sur con el Municipio de Guanajuato, al Suroeste con el Municipio de León, y al oeste con el Municipio de Ocampo; todos ellos municipios del Estado de Guanajuato, presentando los factores tanto naturales como humanos suficientes para la producción de los agaves determinados por la norma oficial aplicable a la bebida alcohólica Mezcal, de conformidad con los datos y documentos aportados, así como de los documentos emitidos por el Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática (INEGI) y por el propio Gobierno del Estado de Guanajuato. Asimismo, dentro del Municipio San Felipe se encuentra la población de Jaral de Berrio, la cual cuenta con una tradición en la elaboración de mezcal, como se ha podido constatar de los datos históricos manifestados en la solicitud de ampliación de la denominación de origen Mezcal, y a los cuales hemos hecho referencia a lo largo de este documento, y del dictamen histórico elaborado por el doctor José María Muriá.

En este orden de ideas, y por lo anteriormente expuesto a lo largo de la presente Resolución es que este Instituto considera que no existe razón alguna para no proceder a la modificación de la denominación de origen Mezcal, para que dentro de la misma sea incluido el Municipio de San Felipe, Guanajuato, toda vez que en el mismo se encuentran los factores naturales y humanos necesarios para la producción de la bebida alcohólica mezcal, tal y como se desprende de los dictámenes referidos a lo largo de dicha resolución.

RESOLUCION

PRIMERO.- Se incluye el Municipio de San Felipe, Estado de Guanajuato, dentro del listado de municipios que comprende el territorio de origen señalado en la declaración general de protección de la denominación de origen Mezcal, publicado el 28 de noviembre de 1994 en el Diario Oficial de la Federación.

SEGUNDO.- El Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, por conducto de la Secretaría de Relaciones Exteriores, tramitará la modificación del registro internacional de la declaración general de protección de la denominación de origen Mezcal, para su reconocimiento y protección en el extranjero, de conformidad con los tratados internacionales aplicables en la materia.

TERCERO.- La presente Resolución se publicará en el Diario Oficial de la Federación y en la Gaceta de la Propiedad Industrial.

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

ATENTAMENTE

México, D.F., a 19 de noviembre de 2001.- El Director General del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, **Jorge Amigo Castañeda**.- Rúbrica.