

**Proposición con Punto de Acuerdo por el que la Comisión Permanente del Congreso de la Unión, respetuosamente, exhorta al Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial para que inicie los estudios y trámites necesarios a efecto emitir la declaración de protección de la denominación de origen o indicación geográfica correspondiente a la bebida destilada proveniente del maguey comiteco endémico del municipio de Comitán de Domínguez, denominada comúnmente “Comiteco”.**

**Ismael Brito Mazariegos**, en mi calidad de Diputada Federal, integrante del Grupo Parlamentario MORENA de la LXV Legislatura, con fundamento en los artículos 58 y 59 del Reglamento para el Gobierno Interior del Congreso General de los Estados Unidos Mexicanos, someto a consideración de esta soberanía, la presente proposición con punto de acuerdo, bajo las siguientes:

#### **CONSIDERACIONES:**

**PRIMERA.** La Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial<sup>1</sup>, establece en su artículo 264 que por **“Denominación de Origen”** debe entenderse:

*“**Artículo 264.-** Se entiende por denominación de origen, el producto vinculado a una zona geográfica de la cual éste es originario, siempre y cuando su calidad, características o reputación se deban exclusiva o esencialmente al origen geográfico de las materias primas, los procesos de producción, así como los factores naturales y culturales que inciden en el mismo.”*

---

<sup>1</sup> DOF: 01/07/2020. Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial y se abroga la Ley de la Propiedad Industrial. [https://www.dof.gob.mx/nota\\_detalle.php?codigo=5596010&fecha=01/07/2020#gsc.tab=0](https://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5596010&fecha=01/07/2020#gsc.tab=0)

En este orden de ideas, el artículo 265 del mismo ordenamiento señala que por **“indicación geográfica”**:

**“Artículo 265.- Se entiende por indicación geográfica el reconocimiento de:**  
**I.- Una zona geográfica que sirva para designar un producto como originario de la misma;**  
**II.- Una referencia que indique un producto como originario de la misma, o**  
**III.- Una combinación del nombre de un producto y una zona geográfica.**  
**Siempre y cuando determinada calidad, características o reputación del producto se atribuyan al origen geográfico de alguno de los siguientes aspectos: materias primas, procesos de producción o factores naturales y culturales.”**

Ahora bien, según el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, hasta el 4 de febrero de 2020, México únicamente tenía 18 denominaciones de origen<sup>2</sup>, las cuales son:

<b>Numero</b>	<b>Denominación de Origen</b>	<b>Producto</b>
1	Tequila	Bebida
2	Mezcal	Bibida
3	Olinalá	Artesanía de Madera
4	Talavera	Loza con esmalte metálico
5	Bacanora	Bebida
6	Ámbar de Chiapas	Piedra preciosa de origen vegetal
7	Café de Veracruz	Café
8	Sotol	Bebida
9	Café Chiapas	Café
10	Charanda	Bebida
11	Mongo Ataulfo del Soconusco de Chiapas	Fruto del Mango.
12	Vainilla de Papantla	Fruto maduro que proviene de una orquídea.
13	Chile Habanero de la Península de Yucatán	Chile

<sup>2</sup> Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial. 6 de febrero de 2020. Tradición e Identidad protegidas: las denominaciones de origen e indicaciones geográficas. <https://www.gob.mx/impi/articulos/tradicion-e-identidad-protegidas-las-denominaciones-de-origen-e-indicaciones-geograficas>

14	Arroz del Estado de Morelos	Arroz
15	Cacao Grijalva	Cacao
16	Yahualica	Fruto de chile de árbol
17	Raicilla	Bebida
18	Pluma	Café

Tal y como se muestra a continuación:



**ECONOMÍA**  
SECRETARÍA DE ECONOMÍA



**IMPI**  
INSTITUTO MEXICANO  
DE LA PROPIEDAD  
INDUSTRIAL

f t i y v [gob.mx/impi](http://gob.mx/impi)

**SEGUNDA.** La declaración de protección de una denominación de origen o indicación geográfica, se puede iniciar de oficio, por parte del Instituto Mexicano de Propiedad Industrial, o a petición de parte legitimada, como: 1) las personas físicas o morales que directamente se dediquen a la producción o elaboración del producto que se pretenda amparar, 2) las cámaras o asociaciones de fabricantes o productores vinculados con el producto, 3) las dependencias o entidades del Gobierno Federal; 4) Los gobiernos de las Entidades de la Federación en cuyo

territorio o zona geográfica se produzca o elabore el producto que se pretenda amparar, o, 5) las Cámaras del Congreso de la Unión.

En este sentido, el artículo 273 de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial, referida a los sujetos que están legitimados para solicitar el inicio del Trámite de la Declaración de Protección de una denominación de origen o indicación geográfica, a la letra reza:

## ***“Capítulo II***

### ***Del Trámite de la Declaración de Protección***

***Artículo 273.-*** La declaración de protección de una denominación de origen o indicación geográfica, se hará de oficio o a petición de:

*I.- Las personas físicas o morales que directamente se dediquen a la extracción, producción o elaboración del producto que se pretenda amparar;*

*II.- Las cámaras o asociaciones de fabricantes o productores vinculados con el producto que se pretenda amparar;*

*III.- Las dependencias o entidades del Gobierno Federal;*

*IV.- Los gobiernos de las Entidades de la Federación en cuyo territorio o zona geográfica se extraiga, produzca o elabore el producto que se pretenda amparar, o*

***V.- Las Cámaras del Congreso de la Unión, siempre y cuando la propuesta haya sido aprobada por las dos terceras partes de los miembros presentes.”***

Por su parte, el artículo 274 de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial, señala los requisitos que debe tener toda solicitud de declaración de protección a una denominación de origen, que haya sido presentada ante el Instituto Mexicano de Propiedad Industrial, y establece:

***“Artículo 274.-*** La solicitud de declaración de protección a una denominación de origen deberá presentarse ante el Instituto con los siguientes datos y documentos:

*I.- El nombre, domicilio y correo electrónico del solicitante;*

***II.- El carácter del solicitante, su naturaleza jurídica y las actividades a las que se dedica, en términos del artículo 273;***

*III.- El nombre de la denominación de origen;*

***IV.- Un estudio técnico emitido por una autoridad o institución, pública o privada, que contenga lo siguiente:***

*a) La descripción detallada del producto o los productos a proteger, incluyendo sus características, componentes, forma de extracción, procesos de producción o elaboración, envase, empaque o embalaje y comercialización;*

*b) El lugar o lugares de extracción, producción o elaboración del producto a proteger y la delimitación de la zona geográfica;*

*c) El señalamiento detallado de los vínculos entre el nombre de la denominación de origen, producto, zona geográfica y los factores naturales o humanos;*

*d) Los criterios que establezcan las características y especificaciones que deberá cumplir el producto para su extracción, producción o elaboración, envase, empaque o embalaje y comercialización, y*

*e) Las Normas Oficiales Mexicanas a las que deberá sujetarse el producto para su extracción, producción o elaboración, envase, empaque o embalaje;*

*V.- El comprobante del pago de la tarifa correspondiente, y*

*VI.- Los demás que el solicitante considere necesarios o pertinentes.”*

De esta manera se da inicio al procedimiento para declarar o para resolver sobre la protección o no, de una denominación de origen.

**TERCERA.** Cabe señalar que el titular de la denominación de origen es el Estado Mexicano, por lo que se encuentra protegida de conformidad con las disposiciones establecidas por la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial y corresponde al Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, autorizar el uso de las denominaciones de origen protegidas.

El usuario de una denominación de origen está obligado a usarla tal y como aparezca protegida en la declaración, ya que, de no usarla en la forma establecida, se procederá a la cancelación de la autorización.

En el ámbito internacional las denominaciones de origen se encuentran protegidas bajo el denominado “Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional”<sup>3</sup> del cual México forma parte, mismo que fue publicado en el Diario Oficial de la Federación el 23 de marzo de 2001.<sup>4</sup>

Es importante señalar que las disposiciones de este acuerdo también se refieren a la protección en México, de las denominaciones de origen extranjeras. Por su parte la Ley de la Propiedad Industrial establece que las denominaciones de origen, protegidas mediante la declaración de protección correspondiente, podrán obtener su reconocimiento en el extranjero mediante el trámite de registro que será realizado por conducto de la Secretaría de Relaciones Exteriores.

Cabe mencionar que México reconoce 925 denominaciones de origen y 386 indicaciones geográficas de todo el mundo, como parte de la cooperación internacional.

**CUARTA.** Actualmente existen varios productos mexicanos, sobre los cuales, distintos actores sociales y productores buscan que se les otorgue la Denominación de Origen. Uno de ellos es la bebida de origen chiapaneco denominada “comiteco”.

---

<sup>3</sup> Base de datos de la OMPI de textos legislativos de propiedad intelectual. Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional. del 31 de octubre de 1958, revisado en Estocolmo el 14 de julio de 1967 y modificado el 28 de septiembre de 1979.

<https://www.indecopi.gob.pe/documents/1902049/3468565/11.+10-ArregloLisboa.pdf/48149200-da6e-7bbe-85df-9c11890763d3>

<sup>4</sup> DOF: 23/03/2001. Decreto Promulgatorio 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.

[https://dof.gob.mx/nota\\_detalle.php?codigo=768618&fecha=23/03/2001#gsc.tab=0](https://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=768618&fecha=23/03/2001#gsc.tab=0)

**El “Comiteco”, es un destilado de agave con más de 500 años de antigüedad y originaria del municipio de Comitán de Domínguez, Chiapas y que se encuentra en pleno proceso de rescate para buscar nuevos mercados a nivel nacional y en el mundo.<sup>5</sup>**

La historia del comiteco viene desde la época colonial. Se dice que fue el primer destilado en producirse en la Nueva España, incluso antes que el mezcal; por su parte, el Museo Naval de Madrid dice que el comiteco era considerado como la bebida alcohólica más fina y delicada<sup>6</sup>.

Para comenzar su elaboración, hay que raspar el corazón del agave y recolectar el aguamiel que brota. Después viene la fermentación en tinajas. Para que se destile, es importante elevar su temperatura a través del calor de la leña, pero el fuego no debe rebasar los 79 °C; además se le agrega levadura madre y piloncillo. Dos meses después sale la primera tanda de destilado. Por lo general, la concentración de alcohol supera los 45 grados.

Es considerada como una bebida muy parecida al mezcal, aun cuando el comiteco tiene una elaboración distinta, pues nace del aguamiel que brota del corazón maduro del agave.

El “Comiteco” forma parte de la gran variedad de mezcales con los que cuenta nuestro país, sin embargo, aunque esta bebida es considerada un destilado su proceso de obtención es distinto a la forma en que se obtienen los mezcales, ya que esta bebida surge de la destilación del pulque obtenido del maguey<sup>7</sup>.

---

<sup>5</sup> EL Universal, 10/06/2022. ¿Qué es el comiteco, la bebida "prima" del mezcal?. <https://www.eluniversal.com.mx/menu/que-es-y-como-se-produce-el-comiteco>

<sup>6</sup> Idem.

<sup>7</sup> Gobierno de México. El Comiteco, #OrgulloDeMéxico. <https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/el-comiteco-orgullodemexico>

La producción industrial de comiteco comenzó en 1910 y para 1960 incluso se distribuía en Centroamérica con el mismo prestigio que algunos tequilas de la época, pero para finales de esa década su distribución disminuyó debido a una imposición de impuestos a las bebidas alcohólicas, por este motivo la producción volvió a hacerse de forma ancestral.

A partir de los años 70 inicia el rescate del maguey comiteco, el cual corría el riesgo de desaparecer, pero gracias al trabajo de conservación de los campesinos chiapanecos, la producción de comiteco permanece y con ello las distintas versiones de esta bebida como el blanco natural, blanco limón dulce, añejo, reserva especial; añejos dulces de níspero, durazno y zarzamora.<sup>8</sup>

A diferencia de otros destilados de agave, el “comiteco” nace del aguamiel que brota en el corazón de una especie llamada americana cuando llega a la madurez<sup>9</sup>.

Cuando el maguey está listo, es decir, entre los 7 y los 9 años de edad, se debe raspar, pero de una forma distinta a como se hace para obtener pulque. Aquí se corta una penca y se hace un hoyo en un costado y así impedir que entren agua y polvo. El aguamiel se extrae tres veces por día de una planta que es productiva aproximadamente tres meses. Lo que sigue es calentar el extracto y así concentrar el porcentaje de azúcar; lo que sigue es agregar una levadura madre y piloncillo para que fermente de manera natural. Posterior a eso se destila muy cuidadosamente y así obtener solo el mejor alcohol.

Existen varios estilos debido al interés de aumentar su producción, el más común es que sea un líquido cristalino, aunque a veces se añeja y el color se vuelve marrón, pero su tono dependerá del porcentaje de azúcar que tenga, así como su elaboración.

---

<sup>8</sup> Ob. cit.

<sup>9</sup> Animal Gourmet. COMITECO, EL DESTILADO DE AGAVE QUE TE FALTA CONOCER.  
<https://www.animalgourmet.com/2020/12/14/comiteco-destilado-agave-chiapas/>



Algunas publicaciones han mencionado incluso que al “Comiteco”, como “*el destilado chiapaneco que se pondrá de moda*”,<sup>10</sup> los cuales señalan que “*se han realizado distintas investigaciones, y que actualmente existen proyectos que aseguran la utilización responsable y sustentable del agave comiteco a través de plantaciones controladas*”, además de que se han realizado algunas investigaciones al agave comiteco para confirmar que se trata de una variedad endémica de la Meseta Comiteca de Chiapas.

Por las consideraciones y fundamentos arriba expresados, someto a consideración de esta soberanía, el siguiente:

#### **PUNTO DE ACUERDO**

**ÚNICO.** La Comisión Permanente del Congreso de la Unión, respetuosamente, exhorta al Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial para que inicie los estudios y trámites necesarios a efecto emitir la declaración de protección de la denominación de origen o indicación geográfica correspondiente a la bebida destilada proveniente del maguey comiteco endémico del municipio de Comitán de Domínguez, denominada comúnmente “Comiteco”.

**ATENTAMENTE**

**ISMAEL BRITO MAZARIEGOS.**

Palacio Legislativo de San Lázaro, a 17 de mayo de 2023.

---

<sup>10</sup> Food and Travel. Mundo Gourmet 13 de febrero de 2022. Comiteco, el destilado chiapaneco que se pondrá de moda.

<https://foodandtravel.mx/comiteco-el-destilado-chiapaneco-que-se-pondra-de-moda/>