

“2023, Año de Francisco Villa, el revolucionario del pueblo”

PROPOSICIÓN CON PUNTO DE ACUERDO POR EL QUE SE EXHORTA A LA SECRETARÍA DE CULTURA A EVALUAR LA PERTINENCIA DE INICIAR EL PROCEDIMIENTO DE INSCRIPCIÓN DE LA “CULTURA LIQUIDA” DE LA REGIÓN DEL MEZCAL, OAXACA, EN LA LISTA REPRESENTATIVA DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DE LA HUMANIDAD, ASÍ COMO SER CONSIDERADA EN EL INVENTARIO DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DE MÉXICO, A CARGO DEL DIPUTADO AZAEL SANTIAGO CHEPI, DEL GRUPO PARLAMENTARIO DE MORENA.

El que suscribe, **Diputado Azael Santiago Chepi**, Diputado Federal integrante del Grupo Parlamentario de **MORENA** en la LXV Legislatura de la Cámara de Diputados del Honorable Congreso de la Unión, con fundamento en los artículos 58 y 60 del Reglamento para el Gobierno Interior del Congreso General de los Estados Unidos Mexicanos, someten a la consideración de la Comisión Permanente, la siguiente Proposición con Punto de Acuerdo, al tenor de las siguientes:

CONSIDERACIONES

La **Declaración Universal de la UNESCO sobre la Diversidad Cultural** reafirma que la cultura debe ser considerada el conjunto de los rasgos distintivos espirituales y materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan a una sociedad o a un grupo social y que abarca, además de las artes y las letras, los modos de vida, las maneras de vivir juntos, los sistemas de valores, las tradiciones y las creencias y que la cultura se encuentra en el centro de los debates contemporáneos sobre la

identidad, la cohesión social y el desarrollo de una economía fundada en el saber. Por lo que, en sus reflexiones, establece como orientación número 13: Elaborar políticas y estrategias de preservación y realce del patrimonio natural y cultural, en particular del patrimonio oral e inmaterial y combatir el tráfico ilícito de bienes y servicios culturales.

La **Recomendación sobre la Salvaguardia de la Cultura Tradicional y Popular** de la UNESCO del 15 de noviembre de 1989, considera que la cultura tradicional y popular forma parte del patrimonio universal de la humanidad y que es un poderoso medio de acercamiento entre los pueblos y grupos sociales existentes y de afirmación de su identidad cultural, y sabe de su importancia social, económica, cultural y política, de su papel en la historia de los pueblos, y del lugar que ocupa en la cultura contemporánea.

Define a la cultura tradicional y popular como el conjunto de creaciones que emanan de una comunidad cultural fundadas en la tradición, expresadas por un grupo o por individuos y que reconocidamente responden a las expectativas de la comunidad en cuanto expresión de su identidad cultural y social; las normas y los valores se transmiten oralmente, por imitación o de otras maneras. Sus formas comprenden, entre otras, la lengua, la literatura, la música, la danza, los juegos, la mitología, los ritos, las costumbres, la artesanía, la arquitectura y otras artes.

Por ello, recomienda, entre otras, privilegiar las formas de presentar las culturas tradicionales y populares que realzan los testimonios vivos o pasados de esas culturas (emplazamientos históricos, modos de vida, conocimientos materiales o inmateriales), como medios de salvaguarda, conservación, difusión, protección y cooperación internacional.

“2023, Año de Francisco Villa, el revolucionario del pueblo”

El patrimonio cultural no se limita a los bienes materiales con un significado o valor excepcional, como las zonas arqueológicas, los monumentos, los centros históricos o las obras de arte. También comprende al acervo de conocimientos, valores y expresiones culturales heredadas de nuestros antepasados y que transmitimos a nuestros descendientes: el patrimonio cultural inmaterial.

El patrimonio cultural inmaterial se manifiesta en la lengua y la tradición oral, tradiciones culinarias artes del espectáculo, juegos tradicionales, rituales, actos festivos, conocimientos y prácticas relativos a la naturaleza y el universo, en la música y danza tradicional, en saberes y técnicas vinculados a la artesanía tradicional, en modos de vida; estas son expresiones culturales que cambian con el tiempo adaptándose a las nuevas realidades, pero que contribuyen a darnos un sentimiento de identidad y continuidad al crear un vínculo entre el pasado y el futuro¹.

El “Patrimonio Cultural Inmaterial” o “patrimonio vivo” lo define la UNESCO como “aquellas prácticas, expresiones, saberes o técnicas transmitidos por las comunidades de generación en generación que proporciona a las comunidades un sentimiento de identidad y de continuidad”.

La Conferencia General de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), aprobó el 17 de octubre de 2003, la **Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial** (Convención), un acuerdo firmado por 158 países, en el que se comprometen a trabajar en la salvaguardia de estas expresiones culturales. En México fue aprobada por la Cámara de Senadores el 27 de octubre de 2005, publicado en el DOF el 29 de noviembre de 2005, ratificado por el Ejecutivo Federal el 30 de

noviembre de 2005, depositado ante la UNESCO el 14 de diciembre de 2005 y Promulgado en el DOF el 28 de marzo de 2006.

La Convención ha logrado que la protección del patrimonio cultural inmaterial quede asentada en el derecho internacional y se ha convertido en un punto de referencia clave para los Estados Partes signatarios con respecto al diseño de las leyes y políticas públicas. Tiene un carácter prácticamente universal, ya que ha sido ratificada por más del 90% de los Estados Miembros de la UNESCOⁱⁱ.

En la Convención, actualmente existe un reconocimiento generalizado de la importancia de salvaguardar las prácticas vivas, expresiones y conocimientos teóricos y prácticos que las sociedades valoran y reconocen como patrimonio cultural, lo cual debe lograrse mediante la implicación plena y activa de las propias comunidades. Reconociendo que las comunidades, en especial las indígenas, los grupos y en algunos casos los individuos desempeñan un importante papel en la producción, la salvaguardia, el mantenimiento y la recreación del patrimonio cultural inmaterial, contribuyendo con ello a enriquecer la diversidad cultural y la creatividad humana.

Define como **“patrimonio cultural inmaterial”** los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas -junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes- que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia,

infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana.

La Convención declaró que éste se manifiesta en particular en 5 ámbitos:

1. Tradiciones y expresiones orales (incluido el idioma como vehículo de transmisión)
2. Artes del espectáculo
3. Usos sociales, rituales y actos festivos
4. Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo
5. Técnicas artesanales tradicionales.

Para asegurar la identificación con fines de salvaguardia, los Estados parte de la Convención deberá identificar y definir los distintos elementos del patrimonio cultural inmaterial presentes en su territorio, con participación de las comunidades, los grupos y las organizaciones no gubernamentales pertinentes, a través de uno o varios **inventarios**.

Los **inventarios** forman parte integrante de la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial porque pueden sensibilizar al público respecto de dicho patrimonio y de su importancia para las identidades individuales y colectivas. Además, el proceso de inventariar el patrimonio cultural inmaterial y poner los inventarios a disposición del público puede promover la creatividad y la autoestima de las comunidades y los individuos en los que se originan las expresiones y los usos de ese patrimonio. Por otra parte, los inventarios pueden servir de base para formular planes concretos de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial inventariado.

Según el Artículo 11 de la Convención, incumbe a cada Estado Parte adoptar las medidas necesarias para garantizar la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial presente en su territorio y hacer que las comunidades, los grupos y las organizaciones no gubernamentales pertinentes participen en la **identificación y definición de los elementos de ese patrimonio cultural inmaterial**. Por identificación se entiende el proceso consistente en describir uno o varios elementos específicos del patrimonio cultural inmaterial en su contexto propio y distinguirlos de los demás. Este proceso de identificación y definición es lo que en la Convención se llama “confeccionar un inventario para asegurar la salvaguardia”, o sea, que la confección de un inventario no es una operación abstracta sino funcional. Así pues, si se han identificado ya un cierto número de elementos del patrimonio cultural inmaterial, los Estados pueden decidir que se empiecen a poner en marcha proyectos piloto para salvaguardar esos elementos.

Al admitir que los Estados utilizarán diferentes métodos para preparar los inventarios, la Convención dispone que los Estados Partes deberán confeccionar uno o varios inventarios del patrimonio inmaterial presente en sus territorios y actualizarlos regularmente (Artículo 12).

Para el caso de México, este inventario está a cargo de la Secretaría de Cultura, nombrado “**Inventario del patrimonio cultural inmaterial**” publicado a través del Sistema de Información Culturalⁱⁱⁱ con 319 recursos descritos de 30 entidades federativas (exceptuando Tamaulipas y Tlaxcala) y 3 nacionales.

Para dar a conocer mejor el patrimonio cultural inmaterial, lograr que se tome mayor conciencia de su importancia y propiciar formas de diálogo que respeten la diversidad cultural, el **Comité Intergubernamental para la Salvaguardia del**

Patrimonio Cultural Inmaterial (Comité), a propuesta de los Estados Partes interesados, mediante su identificación y registro se crearán tres Listas:

1. La **Lista representativa del patrimonio cultural inmaterial de la humanidad**, en la que se incluyen las expresiones que ilustran la diversidad del patrimonio inmaterial con el fin de contribuir a una mayor consciencia de su importancia.
2. La **Lista del patrimonio cultural inmaterial que requiere medidas urgentes de salvaguardia**: se compone de elementos que las comunidades y los países consideran que necesitan medidas de salvaguardia urgentes para asegurar su transmisión. Las inscripciones en esta Lista contribuyen a movilizar la cooperación y la asistencia internacionales para que los actores interesados puedan tomar medidas de salvaguardia adecuadas.
3. El **Registro de las mejores prácticas de salvaguardia** se compone de programas, proyectos y actividades que mejor reflejen los principios y objetivos de la Convención.

Del rico y diverso patrimonio cultural inmaterial de México, la UNESCO ha reconocido a **7 expresiones como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad** y ha seleccionado a **1 programa para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial**:

1. Las fiestas indígenas dedicadas a los muertos (2008)
2. Lugares de memoria y tradiciones vivas de los Otomís-Chichimecas de Tolimán (2009)
3. La Ceremonia ritual de los Voladores (2009)
4. La Pirekua, canto tradicional de los P'urhépechas (2010)

5. Los Parachicos en la fiesta tradicional de Chiapa de Corzo (2010)
 6. La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral, y viva. El paradigma de Michoacán (2010)
 7. El Mariachi, música de cuerdas, canto y trompeta (2011)
- Programas o proyectos para la salvaguardia del patrimonio que reflejen del modo más adecuado los principios y objetivos de la Convención: Xtaxkgakget Makgkaxtlawana: el Centro de Artes Indígenas del pueblo totonaca de Veracruz, México 2012.

La asistencia internacional que se conceda se registrará por un acuerdo entre el Estado Parte beneficiario y el Comité, que puede constar de las siguientes formas:

- a) estudios relativos a los diferentes aspectos de la salvaguardia;
- b) servicios de expertos y otras personas con experiencia práctica en patrimonio cultural inmaterial;
- c) formación de todo el personal necesario;
- d) elaboración de medidas normativas o de otra índole;
- e) creación y utilización de infraestructuras;
- f) aporte de material y de conocimientos especializados;
- g) otras formas de ayuda financiera y técnica, lo que puede comprender, si procede, la concesión de préstamos a interés reducido y las donaciones.

Para ello se establece un Fondo para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial.

CULTURA LIQUIDA DEL MEZCAL EN EL ESTADO DE OAXACA

El mezcal para Oaxaca, engloba cultura, historia, tradiciones, simbolismos y funciones sociales para las actividades colectivas; siendo además instrumento que forma parte de la cultura gastronómica y de la microeconomía rural del Estado.

El mezcal se define a partir de su etimología mexcalli, del náhuatl metl (maguey) e ixcalli (cocido), que se traduce en un dulce y jugoso trozo de quiote o piña de maguey, siendo el maguey la planta que se utiliza para su elaboración. La Norma oficial mexicana NOM-070-SCFI-1994, define al mezcal como una bebida alcohólica regional obtenida por destilación y rectificación de mostos preparados directa y originalmente con los azúcares extraídos de las cabezas maduras de los agaves.

Existe evidencia de que el agave se originó hace al menos diez millones de años, siendo utilizado para distintos fines a lo largo de la historia, como alimento, material de construcción, medicina, obtención de fibra y principalmente, para la elaboración de bebidas destiladas.

El mezcal (del zapoteco: inda túá náyi "agua de maguey cocido"; del mixteco: ndixi yavi "mezcal de maguey"; mezcal que viene de Yavi: maguey; traducido en náhuatl mexcalli "maguey cocido"^{iv}).

Es una bebida espirituosa ancestral de tradición vernácula, caracterizada y obtenida a partir de procesos nativos, mestizos y artesanales de destilación 100% de agave; con características particularmente originales y casuísticamente peculiares que le dan las propiedades y el derecho de poseer denominación de origen.

Para el estado de Oaxaca en general, para la población y para sus productores en particular, el uso del maguey y la producción de mezcal contiene una poderosa carga de historia, cultura, simbolismos, tradiciones y utilidad para las comunidades: infalible en la fiesta, el duelo, el tequio, en las actividades colectivas, en las necesidades materiales, como instrumento y parte de la vida diaria, sosteniendo por entero la agroalimentación y microeconomía rural de poblaciones enteras.

El mezcal es una **bebida espirituosa ancestral**, caracterizada por sus procesos artesanales de destilación que le dan propiedades y le valieron el derecho de poseer la denominación de origen del mezcal en 1994 y ser reconocida por la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI) el 9 de marzo de 1995^v.

La Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural indica que se considera bebida espirituosa a aquellas con contenido alcohólico procedentes de la destilación de materias primas agrícolas; la producción de estas representa bienestar para el sector agroalimentario y los productores. La mayoría de estas bebidas son elaboradas con agave, en México existen 215 especies de este valioso producto, con el cual se hacen bebidas como el mezcal “típico de Oaxaca, es elaborado con agave ancho y espadín en su mayoría”^{vi}.

México es el centro de origen del Agave, su cultivo y aprovechamiento es de importancia económica, social, cultural y ambiental. En Oaxaca, la cadena productiva maguey mezcal es una de las más importantes, ya que anualmente genera, más de cien mil empleos entre directos e indirectos. Actualmente el mezcal, ocupa el tercer producto de exportación; solo superado por la cerveza y el café y es; en Oaxaca, en donde se produce el 93 % del mezcal nacional, bebida espirituosa de mayor valor y calidad. En los últimos cinco años, la demanda de

piñas de Agave y de mezcal artesanal, ha aumentado en más del 300%, no sólo por la fuerte demanda del mezcal por consumidores europeos y asiáticos, sino también por los subproductos que se generan en su destilación y de la propia planta de Agave, como: cuerdas, alimentos, forrajes, madera, medicamentos, inulinas, jarabes, biogás, sustrato etc^{vii}.

El 24 de julio del 2019 la LXIV Legislatura del Estado de Oaxaca, declaró al Mezcal elaborado en el estado, sus agaves, componentes, procesos de elaboración, elementos culturales, materiales, de conocimiento y organización, emotivos y simbólicos y su red de valor, como patrimonio histórico, natural y cultural, material e inmaterial del estado libre y soberano de Oaxaca^{viii}.

En ese dictamen, se describe al mezcal como una bebida espirituosa, ancestral, de tradición nativa, caracterizada y obtenida a partir de procesos nativos mestizos y artesanales de destilación ciento por ciento de agave, con características particulares originales y peculiares, de origen indígena, no oriunda, que legitima el simbolismo de lo silvestre y natural de su carácter, así como la identidad, ancestralidad, endemismo, etnicidad, orgullo, historia, multiculturalidad, esencia de la evolución integral mitológica, cosmogónica y de una identidad particular de su cosmovisión que trasciende.

El Decreto abarca el conjunto de conocimientos, innovaciones, prácticas y expresiones culturales de pueblos y comunidades originarias compartidas colectivamente vinculadas a sus recursos y territorios; incluso la diversidad de genes, variedades, especies dentro de sus comunidades y su medio ambiente, incluyendo los recursos biológicos, conocimientos y prácticas tradicionales. Declarando la cadena, red de valor del sistema agave mezcal como patrimonio

biocultural colectivo de Oaxaca, misma que pretende salvaguardar los principios, valores y derechos de primicia, ancestralidad, legitimación, caracterización, justicia, mitología, cosmogonía, cosmovisión, endemismos, y red de valor (principios de apropiación, casuística; tradiciones; buenos usos; costumbres, elaboración y/o formulación 100 % de agave (para el estado de Oaxaca: 58 especies de agaváceas, 38 especies de agaves, 13 especies de agaves endémicas; 17 especies semi cultivadas, y 8 especies de variedades silvestres y de plantación de circunscripción al territorio estatal para mezcales: certificaciones, legitimación y patrimonialidad, derecho, variedades de agaves o magueyes silvestres y en plantación, polinización (abejas, colibríes, murciélagos, otros), reproducción, producción, procesos o etapas (colecta de agaves o magueyes silvestres siembra y cultivo en sembradío o plantaciones; cosecha; corte de la hoja a la piña de la planta; jimado o acarreo, transporte de la o las piñas a lomo de caballo o animal de trabajo o mecanizado; cocimiento u horneado; picado y molienda; traspaso a tinajas de madera para inoculación (mosto, cuajo o propia) y fermentación; caracterización y tipología; destilación (mínimo: doble o triple) en ollas de barro y/o alambiques de cobre o de acero inoxidable; acopio y homogenización y envasado; comercialización, regiones, municipios y certificación de origen); por cuyos procesos y características propias naturales, orgánicas, artesanales, certificados, regulados; caracterizados y sustentables^{ix}.

Para los pueblos originarios y la población en general del Estado de Oaxaca, el mezcal es un orgullo cultural, pues además de la productividad económica que simboliza, desempeña funciones sociales. En la región de la mixteca, valles centrales, sierra norte y sur el mezcal se comparte en fiestas religiosas, rituales y celebraciones, como una forma representativa de mostrar respeto a la convivencia

de la comunidad^x. Esta bebida se comparte en las celebraciones de fiestas familiares, patronales, cívicas y funerarias.

El mezcal representa el vínculo que se ha generado a lo largo de distintas generaciones con la naturaleza. Uno de los rituales ancestrales de mayor tradición en la entidad consiste en derramar mezcal en la tierra para después ingerir un trago de éste antes de empezar la siembra, en señal de agradecimiento a la madre naturaleza. Así mismo es el amuleto para la protección espiritual en limpiezas y curas del mal de ojo o el susto, es parte de la práctica de medicina tradicional o remedio casero en caso de dolor de estómago, gripe o cura de la resaca, además ocupa un lugar importante en la gastronomía regional, pues esta bebida es el tónico que abre el apetito o que calma la indigestión, el mejor acompañante de los platillos oaxaqueños.

El mezcal es una bebida de origen, nativa, oriunda que legitima el simbolismo de lo silvestre y natural de su carácter, así como la identidad, ancestralidad, endemismo, etnicidad, orgullo, historia, multiculturalidad, esencia de su evolución integral mitológica, cosmogónica y de una identidad particular de su cosmovisión que trasciende; al igual que la biodiversidad de los agaves de donde se obtiene, es bebida sagrada, es medicina tradicional, es medio para la convivencia y la conversación; es linimento que calienta el cuerpo y alivia los dolores, es remedio para el alma, es ánimo para el desconsuelo, es conciliador del sueño reparador, es aperitivo y digestivo gastronómico, es símbolo de la Guelaguetza, es icono y emblema del estado de Oaxaca^{xi}.

El origen mitológico del mezcal de Oaxaca se encuentra inmiscuido en diversas historias narradas por las culturas que desarrollaron los principios populares de esta

bebida, por ejemplo: los Chantinos (grupo indígena del suroeste de Oaxaca), cuentan que el mezcal junto con el tabaco y el fuego son de los demonios y son traídos a la tierra por un puercoespín.

Es claro que, en Oaxaca, el misticismo del mezcal no sólo se vive en el proceso productivo, va más allá del consumo; es la transmisión de generación en generación del conocimiento de las maestras y maestros mezcaleros, de los agricultores del agave y de los curanderos de los pueblos.

El mezcal como bebida espirituosa ancestral vernácula, tradicional, nativa y de origen es identidad, dignidad, orgullo cultural para las etnias y población de las regiones, municipios, rutas y comarcas dentro del estado de Oaxaca en las tradicionalmente denominadas regiones del mezcal por ser un producto emanado de las actividades del campo, agrícolas, culturales, rurales, comunales, suburbanas aún urbanas de las etnias, los núcleos agrarios y centros urbanos; propias de un proceso de comunalidad, identidad cultural, artesanal, social, cultural, étnico, gastronómico, turístico y económico evolutivo e histórico desde siempre a lo largo de miles de años lo cual le da valor patrimonial y legitimación de su milenaria ancestralidad; por ser producto de un proceso evolutivo histórico de identidad cultural desde las antiguas civilizaciones y culturas étnicas asentadas en los valles centrales del estado de Oaxaca, pasando por el mestizaje, hasta nuestros días con los campesinos o agricultores que siembran o colectan los agaves o magueyes, artesanos mezcaleros dedicados a la actividad de producción, por lo que ahora se reconocen como: “maestros artesanos del mezcal”^{xii}.

En palabras de Eduardo Sánchez Jiménez, Director de la Escuela Campesina de Maestros Mezcaleros, dice que el mezcal es un elemento de cohesión cultural que

“2023, Año de Francisco Villa, el revolucionario del pueblo”

nos identifica como seres que habitamos en una región, en un contexto, en un territorio y que nos vincula con nuestro pasado histórico, con nuestro medio ambiente, la tierra y sus recursos naturales, y con nuestro propio ser universal. **El mezcal debe ser visto como un elemento cultural más que como una mercancía, es cultura líquida de México**^{xiii}.

El Mezcal está fuera de las tendencias mundiales de producciones volumétricas y de competitividad basada en la innovación tecnológica para reducir costos y procurar estandarización, El Mezcal definido como "**La Cultura Líquida de México**", basa su prestigio como producto artesanal v ancestral propiedad de las comunidades que nunca han dejado de elaborarlo, así como del respaldo de un Consejo Regulador que da fe de su autenticidad, calidad y trazabilidad^{xiv}.

Desde tiempos ancestrales, cada Mezcal ha desarrollado su identidad regional y estatal que los distingue, y que demuestra su diversidad y derecho de los productores a elaborarlo y proteger su propiedad intelectual. Es elaborado en pequeñas unidades de producción, localizadas en comunidades, la mayoría de ellas indígenas, generalmente remotas y de difícil acceso, las cuales preservan las condiciones que tradicionalmente las distinguen y siendo artesanales son distintos entre sí. Estos valores reconocidos son los que dan pie al reconocimiento del Mezcal, la cultura líquida de México^{xv}.

En el año 1995 el mezcal obtuvo la **Denominación de Origen**, registrada ante la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI), para que de esta manera quedara consolidada la acreditación del mezcal como **bebida espirituosa**. Posteriormente se formó el Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal,

AC. En México, fue el 28 de noviembre de 1994 cuando se otorgó por primera vez la Denominación de Origen del Mezcal en México.

La denominación de origen promueve la formación y la conservación de los recursos locales, ayuda por una parte, al desarrollo de tecnologías viables para la producción sustentable y genera capital humano especializado en la elaboración de dichos productos y por otro lado, contribuye a la transmisión de las técnicas ancestrales entre los descendientes de una familia y representa una actividad de sustento para la población que en muchos casos vive una condición de vulnerabilidad a causa de su situación económica.

Como se sabe, esta bebida se ha convertido en parte importante del desarrollo económico de algunas regiones del país, principalmente en zonas marginadas y el crecimiento y aceptación que ha tenido el mezcal ha fortalecido la identidad nacional y ha significado la revalorización de nuestras bebidas artesanales y ancestrales.

Ahora bien, con fecha 23 de febrero de 2017, se publicó en el Diario Oficial de la Federación (DOF) **“NORMA Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-2016, Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones”** referente a la Denominación de Origen del Mezcal, establecen las características que debe cumplir el mezcal como bebida alcohólica destilada para su producción, envasado y comercialización en el mercado nacional e internacional. Asimismo, esta norma le otorga la titularidad de la denominación del origen del mezcal al Estado mexicano bajo los términos establecidos en la Ley de Propiedad Industrial y por lo establecido en el artículo 40 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.

En esta última define al mezcal como: bebida alcohólica destilada mexicana, 100 % de maguey o agave, obtenida por destilación de jugos fermentados con

“2023, Año de Francisco Villa, el revolucionario del pueblo”

microorganismos espontáneos o cultivados, extraídos de cabezas maduras de magueyes o agaves cocidos, cosechados en el territorio comprendido 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, la cual ha sido objeto de modificaciones publicada el 28 de noviembre de 1994, así como sus modificaciones subsecuentes:*

Fecha	Propósito	Resolución
12-10-2021	Incluir 4 municipios de Sinaloa	Se incluye a los municipios de Mazatlán, Rosario, Concordia y San Ignacio del Estado de Sinaloa,
09-08-2018	Incluir 1 municipio de Puebla	Se incluye al municipio de Xochiltepec del Estado de Puebla, dentro del ámbito geográfico de protección de la Resolución
09-08-2018	Incluir 23 municipios de Morelos	Se incluyen a los municipios de Amacuzac, Axochiapan, Ayala, Coatlán del Río, Emiliano Zapata, Jantetelco, Jiutepec, Jojutla, Jonacatepec, Mazatepec, Miacatlán, Puente de Ixtla, Temixco, Temoac, Tepalcingo, Tepoztlán, Tetecala, Tlaltizapán de Zapata, Tlaquiltenango, Xochitepec, Yautepec, Zacatepec y Zacualpan de Amilpas del Estado de Morelos, dentro del ámbito geográfico de protección de la Resolución.
08-08-2018	Incluir 7 municipios de Aguascalientes	Se incluye a los municipios de Aguascalientes, Asientos, Calvillo, Cosío, El Llano, Rincón de Romos y Tepezalá del Estado de Aguascalientes, dentro del ámbito geográfico de protección de la Resolución
08-08-2018	Incluir 15 municipios del Estado de México	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
24-12-2015	Incluir 115 municipios del Estado de Puebla	Se incluye a los municipios de 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, Chiauhtla, Chietla, Chigmeatitlan, 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, Ixtacamaxitlán, Izucar de Matamoros, Jolalpan, Juan N. Méndez, La Magdalena Tlatlauquitepec, Libres, Los Reyes de Juárez, Mixtla, Molcaxac, Nicolás Bravo, Nopalucan, Ocotepec, Oriental, Palmar de Bravo, Petlalcingo, Piaxtla, Quecholac, Rafael Lara Grajales, San Antonio Cañada, San Diego la Mesa Tochimiltzingo, San Gabriel Chilac, San Jerónimo Xayacatlán, San José Chiapa, San José Miahuatlán, San Juan Atzompa, San Martín Totoltepec, San Miguel Ixitlán, San Pablo

“2023, Año de Francisco Villa, el revolucionario del pueblo”

Fecha	Propósito	Resolución
		Anicano, San Pedro Yeloixtlahuaca, San Salvador Huixcolotla, San Sebastián Tlacotepec, Santa Catarina Tlaltempan, Santa Inés Ahuatempan, Santiago Mihuatlán, Santo Tomás Hueyotlipan, Tecali de Herrera, Tecamachalco, Tecomatlán, Tehuacán, Tehuizingo, Teopantlán, Teotlalco, Tepanco de López, Tepatlaxco de Hidalgo, Tepeaca, Tepemaxalco, Tepeojuma, Tepexco, Tepexi de Rodríguez, Tepeyahualco, Tepeyahualco de Cuauhtémoc, Tilapa, Tlacotepec de Benito Juárez, Tlanepantla, Tlapanalá, Tochimilco, Tochtepec, 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, dentro del ámbito geográfico de protección de la Declaración de Protección de la Denominación de Origen Mezcal.
02-10-2015	Incluir 1 municipio de Guanajuato	Se incluye al Municipio de San Luis de la Paz del Estado de Guanajuato, dentro del ámbito geográfico de protección de la Declaración de 1994
22-11-2012	incluir 29 municipios de Michoacán	Se modifica la Declaración de 1994, para incluir dentro del listado que comprende el territorio de la misma el Corredor geográfico del Mezcal; los siguientes municipios pertenecientes al Estado de Michoacán: Acuitzio, Aguililla, Ario, Buenavista, Charo, Chinicuilá, 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. Una vez establecido el Corredor Geográfico del Mezcal , la Declaratoria de Protección de Mezcal no se podrán ampliar para otros territorios.
03-03-2003	Incluir 10 municipios de Tamaulipas	Se modifica la Declaración de 1994, para incluir dentro del listado que comprende el territorio de la misma, los municipios de San Carlos, San Nicolás Burgos, Miquihuana, Bustamante, Palmillas, Jaumave, Tula, Cruillas, Jiménez y Méndez del Estado de Tamaulipas.
29-11-2001	Incluir 1 municipio de Guanajuato	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 de 1994.
28-11-1994	Se otorga la protección prevista a la denominación de origen mezcal , para ser aplicada a la bebida alcohólica el mismo nombre.	Para los efectos de esta declaración de protección se establece como región geográfica el comprendido por 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

Elaboración propia, publicaciones del Diario Oficial de la Federación.

En Oaxaca, los municipios de sola de Vega, Miahuatlán, Yautepec, Santiago Matatlán, Tlacolula, Ocotlán, Ejutla y Zimatlán, cuentan con la Denominación de

Origen, formando la llamada “**Región del mezcal**”, que abarca 3 de las 8 regiones del Estado de Oaxaca, sin embargo, los 570 del estado de Oaxaca forman parte de la región geográfica protegida por la Norma de Denominación de Origen del Mezcal desde su creación en 1994^{xvi}.

Se denomina **región del mezcal** a esta zona por ser la única a nivel nacional, que cuenta con características agroclimáticas que favorece la producción de agave y mezcal que además aporta el 75% de la producción nacional del Mezcal^{xvii}.

De acuerdo a un estudio realizado por la Secretaría de Cultura, en coordinación con el Instituto Nacional de Antropología e Historia, el 98.7% de los consumidores, identifica a Oaxaca como el principal Productor del Mezcal^{xviii}; existe una diferencia del 63.2% con el segundo lugar, que es el estado Guerrero, pese a formar parte de la región de denominación de origen, solo el 35.5 de los consumidores le reconoce como un Estado productor del Mezcal.

La preferencia de los consumidores del Mezcal elaborado en el Estado de Oaxaca^{xix}, se debe a la búsqueda de lo artesanal, es decir, en los mezcales elaborados mediante técnicas tradicionales. La Norma Oficial Mexicana NOM-070 clasifica la producción del en tres categorías diferentes: mezcal (industrial), mezcal artesanal y mezcal ancestral.

El mezcal artesanal y ancestral se caracterizan por tener procesos de producción rústicos, cada comunidad cuenta con sus propias técnicas e utensilios relacionados al contexto y ánimo del pueblo, además de obtener características especiales por el agua y la tierra del lugar donde se produce, que dan un sabor único y distinto a la bebida.

La producción artesanal consiste en la cocción del maguey a través del uso de madera y hornos de pozo o mampostería; su molienda se realiza mediante técnicas manuales, con mazo, tahona o molino egipcio; su fermentación se lleva a cabo en tinas de piedra, cobre, madera, acero inoxidable u ollas de barro negro.

El **mezcal ancestral** mantiene una relación con su proceso de producción con el mezcal artesanal, a diferencia del mezcal artesanal la cocción del maguey solo se realiza en hornos de pozo, su molienda se realiza con mazos o tahonas; la fermentación es en oquedades en piedra, suelo o tronco, o en recipientes de madera, barro o pieles de animal y su destilación es a través del fuego directo en olla de barro.

Actualmente, se tienen referencias de la existencia de aproximadamente 211 especies de agave en todo el mundo, de las cuales, 159 se encuentran en México, lo que representa un 75% del total. El agave está distribuido particularmente en el occidente, centro y sur de nuestro país.

De conformidad con estudios realizados por el Instituto de Biología de la Universidad Nacional Autónoma de México^{xx}, en el Estado de Oaxaca se encuentra la zona de mayor diversidad de agave en el mundo. Al día de hoy, se han identificado 38 especies de agave en dicha entidad, de las cuales, 10 se utilizan de manera tradicional para la producción de bebidas destiladas, particularmente mezcal. En este sentido, Oaxaca representa el estado con mayor diversidad mundial de agaves, por delante de estados como Sonora, Durango y Jalisco.

Aunado a la mayor diversidad de agave en el mundo, Oaxaca cuenta con la mayor participación de producción, envasado y comercialización del destilado aportando

el 90% a nivel nacional; no es sorpresa que, para los consumidores y externos de la cultura oaxaqueña, Oaxaca sea sinónimo de Mezcal.

Por lo anteriormente expuesto, someto a la consideración de esta Soberanía la siguiente proposición con

PUNTO DE ACUERDO

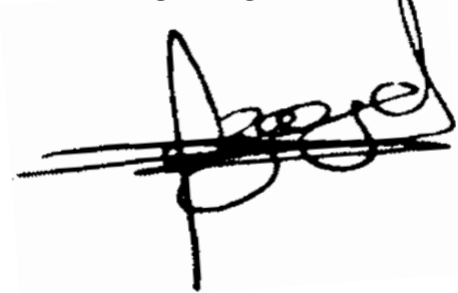
Primero. La Comisión Permanente, con pleno respeto a la división de poderes, exhorta respetuosamente a la **Secretaría de Cultura** a evaluar la pertinencia de iniciar el procedimiento de inscripción del **Mezcal: Cultura Liquida, de la Región del Mezcal del estado de Oaxaca**, en la **Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad** ante el Comité Intergubernamental para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO).

Segundo. La Comisión Permanente, con pleno respeto a la división de poderes, exhorta respetuosamente a la **Secretaría de Cultura** a iniciar el procedimiento de identificación y definición del **Mezcal; Cultura Liquida de la Región del Mezcal del estado de Oaxaca**, a fin de ser considerada en el **Inventario del Patrimonio Cultural Inmaterial de México**.

“2023, Año de Francisco Villa, el revolucionario del pueblo”

Dado en la Sede de la Comisión Permanente, a los 31 días del mes de mayo del año dos mil veintitrés.

**ATENTAMENTE
MTRO. AZAEL SANTIAGO CHEPI
DIPUTADO FEDERAL**



ⁱ Patrimonio inmaterial. Expresiones mexicanas del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Secretaría de Cultura.

https://patrimonioculturalyturismo.cultura.gob.mx/patrimonio_inmaterial/#:~:text=El%20patrimonio%20cultural%20inmaterial%20se,y%20t%C3%A9cnicas%20vinculados%20a%20la

ⁱⁱ Textos Fundamentales de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de 2003. Edición 2018. UNESCO. Francia 2018. Página 6.

ⁱⁱⁱ Disponible en el sitio: <https://sic.cultura.gob.mx/index.php?table=frpintangible>

^{iv} Dictamen de la Comisión Permanente de Cultura de la LXIII Legislatura Constitucional del estado Libre y Soberano de Oaxaca, de la Iniciativa con proyecto de decreto de Declaratoria de Protección, Conservación, Salvaguardas Jurídicas; y Patrimonio del Mezcal, sus agaves de origen, conocimiento tradicional, componentes procesos y red de valor; como bienes y patrimonio tangible e intangible, natural, biológico, histórico, cultural, gastronómico, turístico y económico del Estado de Oaxaca, para que se someta a la consideración del Pleno de la LXIV Legislatura del H. Congreso del Estado Libre y Soberano de Oaxaca.

^v Simposio sobre la protección internacional de las indicaciones geográficas, OMPI, 28 y 29 de noviembre 2001. https://www.wipo.int/edocs/mdocs/geoind/es/wipo_geo_mvd_01/wipo_geo_mvd_01_7.pdf

^{vi} <https://www.gob.mx/agricultura/articulos/bebidas-espirituosas-y-su-importancia-en-el-extranjero>

^{vii} Memorias del Segundo Congreso Nacional de Agave-Mezcal. Centro Interdisciplinario de Investigación para el Desarrollo Integral Regional Unidad Oaxaca. Instituto Politécnico Nacional. Septiembre 2019.

viii Decreto de Declaratoria 730, Gaceta del Estado Libre y Soberano de Oaxaca de Juárez

https://docs64.congresoaxaca.gob.mx/gaceta/20190717b/43_2.pdf

ix IBIDEM

x Mezcal, Alimentos y bebidas de los pueblos indígenas Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas. Primera Edición, México 2015 <https://www.inpi.gob.mx/investigacion/mezcal-alimentos-bebidas-pueblos-indigenas.pdf>

xi IBIDEM Dictamen de la Comisión Permanente de Cultura de la LXIII Legislatura Constitucional del estado Libre y Soberano de Oaxaca

xii IBIDEM

xiii El Mezcal: más que una bebida, la cultura líquida de México <https://www.sinembargo.mx/08-09-2017/3295515>

xiv RESOLUCIÓN por la que se modifica la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen Mezcal, para incluir los municipios del Estado de Sinaloa que en la misma se indican. DOF 30 de septiembre de 2021.

xv IBIDEM

xvi NORMA Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-2016, Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones.

xvii Diagnóstico de la Cadena de Valor Mezcal en las Regiones de Oaxaca, COPLADE, 2016.

[http://www.coplade.oaxaca.gob.mx/wp-](http://www.coplade.oaxaca.gob.mx/wp-content/uploads/2017/04/Perfiles/AnexosPerfiles/6.%20CV%20MEZCAL.pdf)

[content/uploads/2017/04/Perfiles/AnexosPerfiles/6.%20CV%20MEZCAL.pdf](http://www.coplade.oaxaca.gob.mx/wp-content/uploads/2017/04/Perfiles/AnexosPerfiles/6.%20CV%20MEZCAL.pdf)

xviii Patrimonio Cultural de Oaxaca: investigaciones recientes: coord. De Joel Omar Vásquez Herrera y Patricia Martínez Lira. México: Secretaría de Cultura, Instituto Nacional de Antropología e Historia, 2020.

xix Informe final* del Proyecto NE012. Actualización de la información de las especies y subespecies de magueyes de Oaxaca, con énfasis en las especies mezcaleras. Dr. Abisai Josue García Mendoza. UNAM, Julio 2018. <http://www.conabio.gob.mx/institucion/proyectos/resultados/InfNE012.pdf>

xx Boletín UNAM-DGCS-045, Ciudad Universitaria, 26 de enero de 2018

https://www.dgcs.unam.mx/boletin/bdboletin/2018_045.html