

INSTITUTO MEXICANO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

RESOLUCIÓN por la que se modifica la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen Mezcal, para incluir los municipios del Estado de Morelos que en la misma se indican.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Economía.- Secretaría de Economía.- Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial.

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

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

I.- ANTECEDENTES

1.- El 28 de noviembre de 1994, se publicó en el Diario Oficial de la Federación, la resolución a través de la cual se emitió la Declaratoria de Protección de la Denominación de Origen "MEZCAL". Declaratoria que ha sido objeto de diversas modificaciones publicadas en el mismo órgano de difusión el 29 de noviembre de 2001, 3 de marzo de 2003, 22 de noviembre de 2012, 2 de octubre y 24 de diciembre de 2015.

2.- Conforme a Declaratoria General de Protección, así como a sus posteriores modificaciones, actualmente se encuentran comprendidos en la región geográfica protegida municipios de los Estados de Guerrero, Oaxaca, Durango, San Luis Potosí y Zacatecas, particularmente en el Estado de Oaxaca, la zona denominada de la "Región del Mezcal", comprendiendo los municipios de Solá de Vega, Miahuatlán, Yautepec, Santiago Matatlán Tlacolula, Ocotlán, Ejutla y Zimatlán; San Felipe del Estado de Guanajuato; San Carlos, San Nicolás, Burgos, Miquihuana, Bustamante, Palmillas Jaumave, Tula, Cruilla, Jiménez y Méndez del Estado de Tamaulipas; Acuitzio, Aguililla, Ario, Buenavista, Charo, Chinicuila, Coalcomán de Vázquez Pallares, Cotija, Cojumatlán de Régules, Erongarícuaro, La Huacana, Tacámbaro, Turicato, Tzitzio, Hidalgo, Salvador Escalante, Morelia, Madero, Queréndaro, Indaparapeo, Tarímbaro, Tancítaro, Los Reyes, Tepalcatepec, Sahuayo, Marcos Castellanos, Jiquilpan, Venustiano Carranza y Vista Hermosa del Estado de Michoacán; San Luis de la Paz del Estado de Guanajuato, y Acajete, Acatlán de Osorio, Acatzingo, Acteopan, Ahuatlán, Ahuehuetitla, Ajalpan, Albino Zertuche, Altepexi, Amozoc, Aquixtla, Atexcal, Atlixco, Atoyatempan, Atzala, Axutla, Caltepec, Coatzingo, Cohetzala, Cohuecán, Coxcatlán, Coyomeapan, Coyotepec, Cuapixtla de Madero, Cuautinchan, Cuayuca de Andrade, Cuyoaco, Chapulco, Chiautla, Chietla, Chigmecatitlan, Chignahuapan, Chila, Chila de la Sal, Chinantla, Eloxochitlán, Epatlán, General Felipe Ángeles, Guadalupe, Huatlatlauca, Huehuetlán el Chico, Huehuetlán el Grande, Huitziltepec, Ixcamilpa de Guerrero, Ixcaquixtla, Ixtacamaxtitlán, 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, Petalcingo, 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 Totoniltepec, San Miguel Ixtilán, San Pablo Anicano, San Pedro Yeloixtlahuaca, San Salvador Huixcolotla, San Sebastián Tlacotepec, Santa Catarina Tlaltempan, Santa Inés Ahuatempan, Santiago Miahuatlán, Santo Tomás Hueyotlipan, Tecali de Herrera, Tecamachalco, Tecamatlán, 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, Totoniltepec 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, así como los municipios de Aguascalientes, Asientos, Calvillo, Cosío, El Llano, Rincón de Romos y Tepezalá del Estado de Aguascalientes.

3.- Mediante escritos presentados ante este Instituto el 26 de febrero y 26 de julio de 2016, así como el 7 de marzo de 2017, el Estado de Morelos, por conducto de su Gobernador Constitucional, Graco Luis Ramírez Garrido Abreu, solicitó la modificación de la Resolución mediante la cual se otorga la protección prevista a la denominación de origen Mezcal, para ser aplicada a la bebida alcohólica del mismo nombre, para incluir dentro de su región geográfica 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 Zacuapán de Amilpas.

4.- Satisfechos los requisitos legales, este Instituto publicó en el Diario Oficial de la Federación el 30 de agosto de 2017, en términos del artículo 161 de la entonces vigente Ley de la Propiedad Industrial el Extracto de la solicitud del gobierno del Estado de Morelos, para modificar la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen Mezcal, otorgándose un plazo de dos meses, contados a partir de la fecha de su publicación, para que cualquier tercero que justificara su interés jurídico formulara observaciones u objeciones y aportara las pruebas que estimara pertinentes.

Dicha publicación constituye un hecho notorio, toda vez que el Diario Oficial de la Federación, tiene por función declarar en el territorio nacional las leyes, decretos, reglamentos, acuerdos, circulares, órdenes y demás actos, expedidos por los poderes de la Federación, a fin de que éstos sean aplicados y observados debidamente, conforme al artículo 2 de la Ley del Diario Oficial de la Federación y Gacetas Gubernamentales, y al tratarse de un acto administrativo de carácter general, expedido por este Instituto, publicado en dicha fuente de difusión oficial, éste produce plenos efectos jurídicos, en términos del artículo 4 de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo, por lo que la publicación se tiene por aquí reproducida como si a la letra se insertase.

5.- Mediante sendos escritos presentados ante este Instituto el 25 y 30 de octubre de 2017, diversos interesados realizaron manifestaciones y objeciones respecto a la solicitud de modificación a la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen "MEZCAL", planteada por el Estado de Morelos, a saber:

- Felipe Sernas Cortez, presidente municipal de Santiago Matatlán, Tlacolula, Oaxaca; Abelardo Ruiz Acevedo, presidente municipal de San Pablo Villa de Mitla, Tlacolula, Oaxaca; Fausto Díaz Montes, presidente municipal de Tlacolula de Matamoros, Oaxaca; Pantaleón Ruiz Martínez, presidente municipal de Teotitlán del Valle, Tlacolula, Oaxaca; y, Abel Sánchez Hernández, presidente municipal de San Bartolomé Quialana, Tlacolula, Oaxaca (representantes María Isabel Chagoya Méndez y Blanca Esther Salvador Martínez).
- Raymundo Chagoya Villanueva, presidente de la CANAIMEZ A.C. (representantes María Isabel Chagoya Méndez y Blanca Esther Salvador Martínez).
- Francisco Javier Pérez Cruz, presidente de la UNIÓN DE PRODUCTORES AGROPECUARIOS DEL DISTRITO DE EJUTLA DE CRESPO, S.P.R. DE R.I. (representantes María Isabel Chagoya Méndez y Blanca Esther Salvador Martínez).
- Alfredo Conde de la Cruz, presidente de INTEGRACIÓN DE LA CADENA PRODUCTIVA MAGUEY MEZCAL DE MÉXICO, A.C., (representantes María Isabel Chagoya Méndez y Blanca Esther Salvador Martínez).
- BEBIDAS EXCELENTES, S.A. DE C.V. (apoderado Raymundo Chagoya Villanueva); LICORERA OAXAQUEÑA, S.A. DE C.V. (apoderado José López García); COMITÉ TURÍSTICO-ECONÓMICO CAMINOS EL MEZCAL, A. C. (apoderado Juan Carlos Méndez Zamora), y DESTILERÍA CONVITE, S.A. DE C.V. (apoderado Jorge Vera García).
- AGPCH, S.A. de C.V. (apoderado Roberto Arochi Escalante).
- Max Alberto Bolaños Correa, administrador único de ELIXIR DE AGAVE, S.A. DE C.V. (representantes María Isabel Chagoya Méndez y Blanca Esther Salvador Martínez).
- EXPRESIONES DE SABOR, S.A. de C.V. (administradora Isabel Bibiana Ortiz Silva); MAESTROS DEL MAGUEY Y MEZCAL MAL DE AMOR, S.A. de C.V. (administrador Albaro Hernández Lorenzo); DESTILERÍA HABLAR CURA, S.R.L. DE C.V. (gerente general Luz Divina Altamirano Ruiz), así como BENITO SANTIAGO MARTÍNEZ; PLÁCIDO HERNÁNDEZ HERNÁNDEZ; JOSÉ LUIS HERNÁNDEZ HERNÁNDEZ; PEDRO GARCÍA VÁSQUEZ (representantes María Isabel Chagoya Méndez y Blanca Esther Salvador Martínez).

6.- Una vez transcurrido el plazo para formular observaciones u objeciones, así como para aportar y desahogar pruebas, con fundamento en los artículos 163 y 164 de la Ley de la Propiedad Industrial, el 9 de agosto de 2018, se publicó en el Diario Oficial de la Federación, la resolución por la que se modificó la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen 'Mezcal', para incluir 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, pertenecientes al Estado de Morelos.

7.- Inconforme con el contenido de la actuación que resolvió en definitiva la solicitud de modificación a la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen "Mezcal", para incluir diversos municipios del Estado de Morelos, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 9 de agosto de 2018, **BEBIDAS EXCELENTES, S.A. DE C.V.; LICORERA OAXAQUEÑA, S.A. DE C.V., y DESTILERÍA CONVITE, S.A. DE C.V.**, interpusieron juicio contencioso administrativo ante el Tribunal Federal de Justicia Administrativa, mismo que fue sustanciado bajo el expediente 1786/18-EPI-01-6, y resuelto mediante sentencia del 4 de enero de 2024, la cual, a su vez, fue dictada en cumplimiento a la ejecutoria emitida por el Segundo Tribunal Colegiado en Materia Administrativa de Primer Circuito en el juicio de amparo directo D.A. 67/2023.

8. Con la finalidad de dar cumplimiento a la sentencia precisada en el punto que antecede, en lo tocante a que *"...se debe declarar la nulidad de la resolución impugnada para que la autoridad demandada nombre el perito o peritos de las ciencias y artes que sean necesarios para que con vista en las pruebas documentales ofrecidas por los entonces opositores, examinen el estudio exhibido por el solicitante de la modificación..."*, así como atendiendo a la naturaleza y especialización del trámite involucrado, es que se determinó designar como peritos a la Dra. Brenda Hildeliza Camacho Díaz, quien es licenciada en Ingeniería Bioquímica, con doctorado en Ciencias con Especialidad en Alimentos, ambas grados obtenidos por la Escuela Nacional de Ciencias Biológicas (ENCB)- Instituto Politécnico Nacional, así como al Dr. Raúl Enríquez Valencia, quien es licenciado en Etnohistoria por la Escuela Nacional de Antropología e Historia y Dr. en Ciencias Antropológicas por la Universidad Autónoma de México-Unidad Iztapalapa, a efecto de que esta autoridad contará con los elementos científicos y técnicos pertinentes e idóneos para analizar y resolver sobre el cumplimiento de las condiciones históricas y geográficas (incluyendo factores naturales y humanos), para el reconocimiento dentro de la zona geográfica protegida por la denominación de Origen Mezcal, a los municipios objeto de la presente solicitud de modificación.

9.- Por oficio del 3 de junio de 2025, identificado con el folio 10265.330.3.0.002.2025, se pusieron a disposición de las partes interesadas, las actuaciones que conforman el expediente de modificación que nos ocupa, entre ellas, el informe resultante del peritaje histórico, así como el del sector agrícola, rendidos por el Dr. Raúl Enríquez Valencia y la Dra. Brenda Hildeliza Camacho Díaz, respectivamente, a fin que en un plazo de cinco días hábiles, formularan, por escrito, sus apuntes de alegatos, apercibidos que de no hacerlo, se tendría por precluido el derecho para tal efecto, en términos de lo establecido por el artículo 288 del Código Federal de Procedimientos Civiles, en relación con el 2º de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo.

El oficio de mérito fue notificado a través de su publicación en la Gaceta de la Propiedad Industrial, relativa a Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen, Ejemplar 1, lo anterior en términos de lo que al efecto prevén los artículos 18 y 19 de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial, puesta en circulación el 3 de los corrientes.

10.- Mediante escrito de fecha 10 de junio de 2025, la Lic. Dolores Álvarez Díaz, consejera jurídica y representante legal del Poder Ejecutivo del Estado de Morelos, dio contestación al oficio del 8 de abril de 2025, identificado con el folio 10265.330.3.0.002.2025, exponiendo los alegatos que al derecho de su representado convinieren.

Toda vez que ha concluido el plazo de formulación de alegatos, el expediente se encuentra debidamente integrado, y no existe ningún requisito, impedimento o pruebas pendientes por desahogar en términos de lo previsto por el artículo 162 de la Ley de la Propiedad Industrial, se procede a emitir la resolución que en derecho corresponde, a partir de los argumentos y razonamientos vertidos por el solicitante y los oponentes a la solicitud de modificación de la declaración general de protección de la Denominación de Origen "Mezcal", incluyendo, asimismo, los informes de los peritajes rendidos por la Dra. Brenda Hildeliza Camacho Díaz, así como por el Dr. Raúl Enríquez Valencia; de conformidad con los siguientes:

CONSIDERANDOS

PRIMERO. – Vistos los escritos presentados ante este Instituto el 26 de febrero y 26 de julio de 2016, así como el 7 de marzo de 2017, a través de los cuales el Estado de Morelos, por conducto de su Gobernador Constitucional, Graco Luis Ramírez Garrido Abreu, solicitó la modificación de la Declaratoria General de protección de la Denominación de Origen Mezcal, para incluir dentro de su región geográfica 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.

SEGUNDO. – Que conforme a la fracción III del artículo 158 de la Ley de la Propiedad Industrial vigente al momento de la presentación de la solicitud, la petición de modificación de la declaratoria general de protección de la Denominación de Origen "Mezcal", fue presentada por el Gobierno del Estado de Morelos, en cuyo territorio se produce y elabora el producto que se pretende amparar.

La solicitud presentada el 26 de febrero de 2016, así como sus respectivos alcances del 26 de julio del mismo año y 7 de marzo de 2017, el Gobierno del Estado de Morelos, a través del C. Graco Luis Ramírez Garrido Abreu, en su calidad de Gobernador Constitucional, cumplió con los requisitos establecidos por el artículo 159 de la Ley de la Propiedad Industrial, una vez que fue analizada en términos del artículo 160 del mismo ordenamiento legal.

Por lo anterior, la solicitud fue objeto de la publicación que mandataba la Ley, en su artículo 161, a efecto de que cualquier tercero que justificara su interés jurídico presentara su oposición a la solicitud de declaración de protección y formulara observaciones u objeciones respecto al cumplimiento de lo establecido en el artículo 159 de la Ley de la Propiedad Industrial vigente al momento de la presentación de la solicitud, en un plazo improrrogable de dos meses, contados a partir de la fecha de su publicación.

TERCERO.- En estricto cumplimiento a los efectos ordenados por la Sala Especializada en Propiedad Intelectual, en la sentencia del 4 de enero de 2024, relativa al juicio 1786/18-EPI-01-6, se procede a dar contestación a los argumentos planteados y pruebas ofrecidas en el escrito de manifestaciones y objeciones presentado el 30 de octubre de 2017, por BEBIDAS EXCELENTES, S.A. DE C.V.; LICORERA OAXAQUEÑA, S.A. DE C.V. y DESTILERÍA CONVITE, S.A. DE C.V., quienes en esencia, señalan lo que a continuación se indica:

- **CAPACIDAD DISTINTIVA:** Ampliar el ámbito territorial de protección de la Denominación de Origen “Mezcal” puede propiciar una dilución del signo distintivo, pues al favorecer que más productores produzcan el producto protegido con dicha denominación, generándose una mayor cantidad del producto en el mercado es más difícil que el público consumidor determine de manera objetiva su origen, es decir, se diluye “...la distintividad del signo en comento y las características del producto protegido, debido a la gran cantidad de participantes en el mercado...”, lo cual, de alguna forma, empieza a provocar que el término devenga en genérico.

Del artículo 6, fracción III de la Ley de la Propiedad Industrial, se desprende que, efectivamente, la facultad del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial para tramitar y emitir declaratorias de protección a denominaciones de origen, es para protegerlas y conservarlas, y las modificaciones encaminadas a extender el territorio de protección contrario a fomentar ese reconocimiento y conservación, las debilita al dificultar que el público consumidor ubique con claridad el lugar de producción del producto.

- **AFECCIÓN DE LA CALIDAD DEL DESTILADO DE AGAVE MEZCAL:** Las reglamentaciones relacionadas con las denominaciones de origen buscan que el producto protegido por estas figuras cumplan con las exigencias de calidad y reputación, por ello, señala el oponente, la ampliación de la zona geográfica protegida puede llevar a una pérdida del vínculo entre las características específicas del producto y aquellas inherentes al medio geográfico, incluyendo factores naturales y humanos, en su caso, se debe demostrar con amplitud y certeza que la ampliación de una denominación de origen no resulta en su menoscabo.

Asimismo, los oponentes apoyan su argumento en las manifestaciones expuestas por el doctrinario Aitor Pomares, en el informe jurídico que fue ofrecido como prueba en el escrito de oposición, al mencionar que “...las reglamentaciones relacionadas con las denominaciones de origen en Europa, coincidentemente con México, buscan que el producto protegido por una denominación de origen cumpla con las exigencias de calidad y reputación.”

El Estado de Morelos, debe acreditar la homogeneidad de los factores naturales y humanos que no desvirtúe o resulte en la pérdida de calidad del producto, o bien, en un engaño o decepción de los consumidores respecto de los productos adquiridos.

Asimismo, el oponente cuestiona el estudio que al efecto realizó el Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco, A.C. (CIATEJ), particularmente, el estudio técnico justificativo para delimitar el área geográfica de producción del Mezcal en el Estado de Morelos, pues a su consideración éste falla al demostrar que las circunstancias de orden natural y humano sean homogéneas con las áreas de protección reconocidas en la declaratoria de protección general del Mezcal, pues no están basadas en información y pruebas de laboratorio.

En este punto, los manifestantes de las objeciones ofrecen como prueba, cuatro reportes generados por científicos especialistas, con base en los cuales se pretende acreditar que no existen las condiciones geográficas, incluidos factores naturales y humanos, para que prospere la modificación a la declaratoria general de protección de la Denominación de Origen “Mezcal”, planteada por el Gobierno del Estado de Morelos.

Argumentan los opositores que de los citados reportes de evaluación, se desprende que el estudio técnico justificativo realizado por el CIATEJ, carece de rigor científico, particularmente, señalan que no hay referencia ni evidencia alguna que acredite que, efectivamente, el destilado que en algún momento llegó a producirse en la región se tratara de Mezcal, luego entonces, tampoco existen los factores humanos que pudieran haber generado esa tradición extendida en los municipios interesados y que guarde un vínculo indisoluble con los otros elementos, tan es así, que, mencionan los oponentes, actualmente, ni siquiera se produce, distribuye o comercializa en la mayoría de ellos un aguardiente destilado de agave con las características del Mezcal, esto de acuerdo con lo señalado en el estudio realizado por el mismo CIATEJ.

- **AFECTACIÓN AL MERCADO:** Incrementar el ámbito de protección de la denominación de origen representa una devaluación en el valor que tienen los productores por su producto mezcalero, por el simple efecto de la oferta y a la demanda. La restricción en el factor territorial se traduce en una exclusividad del producto, lo que favorece el que éste se comercialice a un mayor precio, luego entonces, resulta lógico que una ampliación en el territorio protegido representa un menoscabo en la calidad y precio del producto.
- **COMPETENCIA DESLEAL:** Desde 1994, que fue publicada la declaratoria general de protección de la Denominación de Origen Mezcal, los productores, especialmente los de la llamada "Región del Mezcal" han trabajado arduamente para desarrollar con éxito el citado destilado de agave, invirtiendo incontables horas-hombre, recursos económicos y sociales.

Lo oponentes, señalan que de acuerdo al estudio realizado por el CIATEJ, el Estado de Morelos, no tiene una clara, extendida e indudable tradición como productor de ningún destilado de agave, antes bien, solo hasta que el Mezcal elevó su grado de demanda, colocándose en el gusto del público consumidor, es que mostró interés en que algunos de sus municipios fueran reconocidos como productores de Mezcal, es decir, pretende colocar su producto con toda facilidad, sin haber desarrollado una industria propia.

En palabras del oponente, la intención o conducta del Estado de Morelos podría calificar como competencia desleal, ya que, sin inversiones relevantes y esfuerzos prácticamente nulos, pretende hacer uso de una denominación de origen respetada y con amplia aceptación en el mercado.

De igual forma, los manifestantes, instan a que este Instituto sea cauteloso en determinar sobre la petición de ampliación, pues el resultado podría favorecer un acto de competencia desleal, al abrir el mercado a actores en franca competencia con los ya existentes, pero desde una posición cómoda y holgada.

- **EVIDENCIA EXHIBIDA POR EL ESTADO DE MORELOS:** En este punto, el oponente nuevamente cuestiona el estudio realizado por el CIATEJ, exhibiendo, asimismo, un reporte con opiniones de cuatro acreditados científicos, que, en su opinión, marcan una referencia, pues a través de ellos, se evidencia técnica y científicamente la falta de método en la elaboración del citado reporte o estudio exhibido por el Estado de Morelos, entre otros puntos, señala que:
 - Las muestras, pruebas y reportes no son representativas, y tampoco se obtuvieron de todos los municipios interesados.
 - Algunas muestras corresponden a territorio del Estado de Puebla.
 - Algunas pruebas versaron sobre destilados de agave tequilana, que no es materia prima autorizada por la Norma Oficial aplicable.
 - Las pruebas de laboratorio se debieron hacer realizado en instituciones acreditadas para tal efecto, no es las mismas instalaciones del CIATEJ, a fin de evitar conflicto de intereses.
 - Solo en 8 de los Municipios objeto de la solicitud de ampliación se tiene producción de un destilado de agave, es decir, en la mayoría no existe una producción real.
 - La información histórica deviene irrelevante, ya que no existe evidencia de las características de alguna bebida espirituosa obtenida en México a través de la destilación de las mieles del maguey, por ello, argumentan que cualquier referencia a productos obtenidos antes de 1994, le habrían llamado mezcal en forma genérica, sin que necesariamente sus características guardaran similitud con el destilado de agave reconocido con la denominación de origen cuyo estudio nos ocupa.

- De acuerdo con el estudio realizado por el CIATEJ, se advierte que el brebaje espirituoso analizado, no cumple con la NOM-070-SCFI-1994, particularmente, en lo inherente al extracto seco y la acidez.
- Finalmente, enfatizan la carencia de un estudio serio de la comparación de la tierra o del agua que hay donde crece o crecería la materia prima (agave) para producir el Mezcal en Morelos, o, en su caso, una comparación con las cualidades fisicoquímicas de los suelos de los estados y municipios protegidos por la Denominación de Origen.

En relación con las manifestaciones y objeciones planteadas, es preciso señalar que las denominaciones de origen gozan de una tutela mayor de protección, precisamente por conformar un derecho exclusivo de utilización dentro del tráfico económico, que no corresponde únicamente a una persona física o moral, antes bien, todos los que produzcan o elaboren el producto objeto de protección, cumpliendo con la reglamentación impuesta para tal efecto, podrán hacer uso de ese signo distintivo, sin que ello implique una dilución del mismo, y mucho menos una competencia desleal entre los diversos interesados, pues en la medida en que la denominación goce de reconocimiento y reputación, el beneficio será para todos los productores, mismo que será traducido en mayores ingresos económicos.

Ahora bien, la preferencia de consumo entre un producto producido en un territorio y otro, dependerá de factores diversos, como publicidad, presentación del producto, probablemente la región donde éste sea producido o, incluso, en el posicionamiento que, en su caso, se tenga de la marca con la cual se identifique dicha bebida, sin que ninguno de ellos menoscabe la calidad del producto, pues en términos generales, una vez que se determina una declaratoria de protección o, bien, una modificación a la misma, el proceso de producción debe apegarse a la reglamentación prevista en tal sentido, existiendo mecanismos y controles que los Órganos competentes podrán emplear para garantizar dicha circunstancia.

De igual forma, el uso comercial se autoriza a personas o entidades que cumplan los requisitos establecidos en la, hoy, Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial, y el Reglamento de la Ley de la Propiedad Industrial, por lo que el éxito de las denominaciones de origen entre el público consumidor y la paralela necesidad de proteger al mismo y las propias denominaciones de origen de fraudes y actividades ilícitas, ha hecho que la regulación del uso de las mismas a nivel nacional e internacional adquiera cada vez mayor importancia y mayor dimensión cuantitativa.

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

La denominación de origen es una herramienta fundamental para que un país proteja a sus productos de la competencia desleal realizada a través de imitaciones, falsificaciones o adulteraciones, en virtud de que una denominación de origen vincula directamente al producto que se produce con su lugar de procedencia, lo cual ayuda a que el consumidor lo ubique territorialmente; es la indicadora de calidad, ya que informa a los consumidores sobre ciertas características y cualidades especiales atribuibles exclusivamente al medio geográfico, comprendiendo en ella los factores naturales y humanos y que esas propiedades están presentes en todos los productos designados por la misma, pues cada uno de ellos le brinda una estricta calidad.

En este sentido, la competencia desleal que se pretende evitar y combatir, no debe ser entendida en el sentido de que una ampliación o modificación en la declaratoria general de protección de una denominación de origen, estaría actualizándola, sino contrario a ello, es cuidar, vigilar y prohibir que agentes ajenos al territorio protegido identifiquen una bebida con dicho nombre cuando éstos no se han sometido al procedimiento y cumplimiento de la reglamentación aplicable.

En este mismo sentido, resulta importante señalar que, si el opositor considera o consideraba que una modificación de la declaratoria de protección de una denominación de origen puede ser traducida en competencia desleal, entonces, debió haber hecho valer sus derechos en contra de las disposiciones que facultan a la autoridad para llevar a cabo tal actuación, sin que ésta vía sea la idónea para tal objetivo.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

"Indicaciones geográficas en general

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

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

De lo anterior, se advierte que la modificación a la Declaratoria de Protección de la Denominación de Origen Mezcal, bajo ninguna circunstancia puede traducirse en una dilución de dicho signo, máxime cuando la misma legislación prevé la posibilidad de dicha modificación, pues se entiende que el procedimiento para llevar a cabo tal modificación está sujeto al cumplimiento de los requisitos necesarios que garanticen que el producto en cuestión seguirá gozando de una calidad determinada con base en la zona geográfica donde se produce, incluyendo y convergiendo en dicho proceso los factores naturales y humanos que inciden en su resultado, requerimientos que son los mismos para todos los interesados, es decir, desde quien solicitó la declaratoria primigenia como aquél que planteó una modificación en la actualidad, tendrá que acreditar el cumplimiento de los requerimientos que para tal efecto establece la legislación que resulte aplicable.

En este orden, el cumplimiento y vínculo de los factores geográficos (humanos y naturales) no están enfocados a demostrar un menoscabo a la calidad y reputación de la denominación de origen objeto de modificación, antes bien, éstos deben estar encaminados a demostrar el cumplimiento de los requerimientos legales, pues con su cabal cumplimiento es que se garantizan las exigencias de calidad y reputación argumentadas por el hoy oponente.

Ahora bien, las manifestaciones encauzadas a cuestionar el estudio técnico realizado por el CIATEJ, devienen improcedentes, pues éste sí cumple con los extremos necesarios para acreditar que en los municipios objeto de la modificación que ahora nos ocupa, se cumplen las condiciones históricas y geográficas (incluidos factores naturales y humanos), para modificar y ampliar la zona de protección 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, Tlaquilenango, Xochitepec, Yautepec, Zacatepec y Zacualpan de Amilpas, todos pertenecientes al Estado de Morelos.

Incluso, cabe señalar que el citado centro de investigación, aunque no sea propiamente un organismo certificador en la industria del mezcal, sí goza de reconocimiento por la calidad en sus actividades y servicios en el ámbito de alimentos y bebidas, es decir, los estudios que realiza son serios, estructurados, calificados y contundentes.

Ahora bien, con la finalidad de dar cumplimiento a la sentencia pronunciada el 4 de enero de 2024, en el juicio 1786/18-EPI-01-6, a su vez dictada en acatamiento a la ejecutoria emitida por el Segundo Tribunal Colegiado en Materia Administrativa de Primer Circuito en el juicio de amparo directo D.A. 67/2023, y tal como quedó asentado en el punto 8 de los antecedentes de la presente resolución, esta autoridad determinó designar como peritos a la Dra. Brenda Hildeliza Camacho Díaz, licenciada en Ingeniería Bioquímica, con doctorado en Ciencias con Especialidad en Alimento, ambas grados obtenidos por la Escuela Nacional de Ciencias Biológicas (ENCB)- Instituto Politécnico Nacional, así como al Dr. Raúl Enríquez Valencia, licenciado en Etnohistoria por la Escuela Nacional de Antropología e Historia y Dr. en Ciencias Antropológicas por la Universidad Autónoma de México-Unidad Iztapalapa, con el objetivo de determinar si con el estudio técnico justificativo para delimitar el área geográfica de producción de mezcal en el Estado de Morelos para solicitar su inclusión en la Denominación de Origen Mezcal presentado por el Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco, A.C. (CIATEJ), se pueden demostrar los vínculos entre denominación, producto, territorio y los factores naturales y humanos, en particular lo concerniente a los factores humanos-históricos, en la elaboración de mezcal en los municipios solicitados para la modificación de la Denominación de origen mezcal, ello, al margen de las pruebas ofrecidas por los manifestantes de objeciones, consistentes en un informe jurídico rendido por el señor Aitor Pomares Caballero, así como a las opiniones pronunciadas por el doctor Pablo Samuel Schabes Retchkiman; y doctoras María Eugenia Meneses Álvarez; Ana María Leal Díaz, y Aleyda Pérez Herrera.

Para dicho objetivo primero se presenta un resumen de cada uno de los peritajes:

A. Peritaje del sector agrícola sobre la pertinencia e idoneidad de ampliar la denominación de origen mezcal a los municipios propuestos pertenecientes al Estado de Morelos

El peritaje del sector agrícola se divide en 4 entregables, a saber, 1.-Unidades de producción de mezcal en los diferentes municipios propuestos para la ampliación de la DO; 2.-Visita en Campo de sitios de producción de agave-planta y destilerías del Estado de Morelos; 3.- Censo de las poblaciones naturales de las diferentes especies de agaves empleadas para la producción de mezcal y su verificación en campo para una identificación taxonómica; y 4.-Diagnóstico del tipo y uso de suelo, la vegetación, las condiciones climáticas y la biodiversidad asociada de los municipios y localidades donde se produce la planta y/o donde se produce mezcal.

1.-Unidades de producción de mezcal en los diferentes municipios propuestos para la ampliación de la DO

En este apartado primero se presenta el contexto de la producción de agave en Morelos, para ello mencionan que *“para entender la totalidad de la dinámica productiva de la industria mezcalera del Estado de Morelos, es necesario estudiar las condiciones territoriales, las dinámicas económicas y administrativas, así como la cultura e historia, que rodea la cadena de producción”*.

En este sentido presenta una serie de datos históricos, que entre los más destacables están los concernientes al siglo XX en los que menciona que:

[...] Esta región es un espacio biocultural, y es uno de los territorios donde la producción de agaves y mezcal perduró a través de los años, enfrentando algunas crisis en la producción. Posterior al año 1950 hubo una época de prohibición en algunos estados del norte, centro y sur de México, el gobierno federal a través de la policía Judicial y el ejército acompañaron a los inspectores de hacienda y salubridad a inspeccionar las destilerías campesinas.

El pretexto fue la verificación de los procesos, la vigencia de los permisos para el aprovechamiento del agave y de la elaboración de mezcal. El actuar violento de las fuerzas de seguridad pública orilló a los mezcaleros a la clandestinidad, muchos de ellos fueron amenazados, perseguidos, torturados e incluso desaparecidos. Pese a este desplazamiento forzado la producción de esta bebida continuó y resistió el embate gubernamental en las serranías barrancos y en lo profundo de las gargantas de la tierra. Cabe destacar la región de Tierra Caliente fue uno de los territorios donde la producción de mezcal continuó pese a la clandestinidad (Peritaje agrícola, entregable 1, pags. 6-7).

Además contiene un apartado titulado "Diagnóstico de la práctica de obtención de destilados (ancestral, artesanal, tecnificado), se divide a su vez en 3 bloques: Bloque 1, producción de mezcal: contiene información histórica sobre la producción, los lazos familiares, de conocimientos empíricos y la evolución de la cadena de producción. Bloque 2, agave: contiene información sobre los tipos de agave utilizados para la producción, si hay especies no nativas de la región que hayan sido introducidas con la finalidad de mejorar los rendimientos de la producción, número de hectáreas cultivadas, tipo de cultivo, y; Bloque 3, percepción ambiental y económica: contiene información sobre la importancia económica que la cadena de producción agave-mezcal tiene en la región, impacto en la generación de empleos, ingresos, percepción de su entorno y paisaje.

Entre los resultados obtenidos de los 3 bloques antes señalados se encuentran:

- *"Antigüedad de más de 100 años en la producción de mezcal, los lazos familiares. Herencia de conocimientos empíricos para la producción de mezcal.*
- *La herencia de saberes es el soporte de esta cultura, y donde los productores han mantenido el esfuerzo por producir mezcal de acuerdo con estos saberes y conocimientos empíricos.*
- *La extensión de tierra disponible para cultivos o en este caso para especies forestales, no es la misma que la de otros estados Oaxaca o Guerrero lo que da un desarrollo económico limitado pero funcional.*
- *Si hablamos de historia y cultura el estado de Morelos tendría "el derecho a ostentar la Denominación de Origen, aunque esto parece un tema socio político y económico más que histórico" (Peritaje agrícola, entregable 1, pag. 19).*

Finalmente, se señala que la producción histórica de agave en Morelos a nivel nacional y estatal; documentada por el INEGI en los últimos 20 años permitió verificar que los 23 municipios que deben contar con el título de denominación de origen han sido productores de plantas de agave y actualmente lo son, destacando a Miaquatlán, Tlaquitenango y Tepalcingo como los de mayor producción seguidos de Ayala, Jantetelco, Puente de Ixtla, Yautepec, Coatlán del Río y Axochiapan. Dando como resultado la pertinencia de evaluar municipios representativos del Estado en cuanto a la producción de agave planta y sus prácticas de destilación, para poder emitir una resolutive a la DO.

2.-Visita en Campo de sitios de producción de agave-planta y destilerías del Estado de Morelos

Respecto a la segunda entrega del peritaje histórico, se realizó un recorrido en seis municipios, a un total de veinte productores de agave y mezcal y cuatro productores de agave, y con cada uno de los productores se realizó una entrevista semiestructurada de cuatro bloques.

De la información obtenida se realizaron análisis estadísticos cuyos resultados principales se indican en los siguientes párrafos:

"1.- El 35% de las mezcaleras están ubicadas en el Municipio de Miaquatlán, esta información fue verificada mediante los recorridos realizados aunado con las entrevistas realizadas donde los participantes identificaron al municipio como principal productor.

2.-Respecto a la herencia de conocimientos para la elaboración de mezcal, se encontró que el 60% de los productores indicaron que aprendieron el oficio desde niños por parte de sus padres e incluso de sus abuelos. De ese 60% de personas que aprendieron a hacer mezcal de un familiar un 58% indicó que lo aprendió de su padre, un 33% de algún otro familiar principalmente tíos, y un 8% de sus abuelos.

3.-En cuanto al sistema de producción, el 90% de los entrevistados mencionó que utiliza el método artesanal para su producción, mientras que solo un 10% utiliza el método ancestral.

En cuanto a la temporalidad de la producción, el 100% de entrevistados aseguraron que el mejor momento para la elaboración del mezcal son en los meses de noviembre a mayo, evitando las lluvias, asimismo los entrevistados mencionaron de manera general que realizan lo que denominan "hornada" la cual se refiere al cocimiento de las piñas de agave en hornos de piedra.

4.-Finalmente, sobre los tipos de agave que utilizan para la elaboración de mezcal, si bien los registros oficiales de la CEVSMOR indican que la mayor parte de cultivos de agave son de Agave espadín utilizado para la producción de mezcal; los productores entrevistados mencionaron que utilizan en su mayoría especies “criollas” (54%), seguido del 27% que utiliza Agave angustifolia Haw y solo un 19% utiliza Agave tequilana” (Peritaje agrícola, entregable 2, págs. 29-32).

Sobre las especies “criollas” se señala que los productores las identifican como parte de la comunidad, así como las plantaciones ubicadas de manera natural en los cerros aledaños, de donde anteriormente extraían las plantas y que, posteriormente domesticaron para mantener su uso constante.

3.- Censo de las poblaciones naturales de las diferentes especies de agaves empleadas para la producción de mezcal y su verificación en campo para una identificación taxonómica

El tercer entregable refiere una revisión de especímenes registrados tanto en el herbario Nacional de México (MEXU) del Instituto de Biología de la UNAM como en el herbario de la Universidad Autónoma del Estado de Morelos (UAEM) con la finalidad de conocer la antigüedad de los registros de los especímenes de agave en el Estado y en qué municipios fueron identificados. Asimismo, se realizó una caracterización morfológica de especies de agave cultivadas en el Estado de Morelos. Además, de que se incluye un apartado sobre la recuperación e identificación de especies de agave endémicas por el Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias (INIFAP) Morelos.

Entre los resultados más relevantes se reportan los siguientes:

- *“Considerando que el 74% del agave utilizado para producir mezcal según el Consejo Regulador del Mezcal en México es el Agave angustifolia en sus distintas subespecies que se encuentran distribuidas a lo largo del país entre ellos en el Estado de Morelos según el herbario de la UNAM y de la UAEM. Se corroboró la presencia de dicha especie en los municipios visitados y la confirmación en los demás documentados de forma histórica en el Estado de Morelos.*
- *Mediante el análisis de componentes principales fue posible diferenciar los agaves endémicos o conocidos como criollos que se cultiva principalmente en el municipio de Miacatlán, de los agaves que se cultivan de especies adaptadas en el Estado de A. angustifolia, utilizada para la producción de destilados. Además, con este mismo análisis fue posible identificar al municipio de Tlaquiltenango como uno de los que a través de sus características edafológicas puede contribuir en establecer cultivos de agave de mayor rendimiento de producción y de mejores características de la planta, tal vez no solo mejores a las que se producen en el Estado, sino hasta comparado con otros como Guerrero y Oaxaca muy probablemente. Además, las características morfológicas evaluadas en este peritaje podrían ser utilizados en un futuro por productores, del Estado para identificar y diferenciar los agaves criollos de los de la especie A. angustifolia que ha sido introducida, provenientes de otros Estados. Con la finalidad de propiciar una posible protección del proceso de certificación del agave-mezcal y con ello dar valor agregado a sus productos, así como una posible protección por indicación geográfica para el Estado de Morelos, en particular de municipio de Miacatlán donde aún se encuentran la mayoría de las especies endémicas y donde existe un alto índice de probabilidad para la identificación por estudios morfológicos y genéticos alguna o algunas especies de Agave angustifolia o Agave rhodacantha de características únicas de dicha región.*
- *Dada la escasez de ejemplares de A. rhodacantha, que han sido identificados en el Estado de Morelos, resulta de un alto valor económico el poder diferenciar de forma genética las posibles especies silvestres con un bajo grado de hibridación con otras especies de agave introducidas y adaptadas en esta región y así, generar un mayor número de estudios científicos de los agaves endémicos de Morelos, a través de análisis morfológicos, edafoclimáticos, agroecológicos y genéticos de las plantas de agave así como de análisis cromatográficos de los destilados producidos con ellos mediante técnicas de destilación artesanales en el Estado de Morelos”* (Peritaje agrícola, entregable 3, pág. 46).

4.-Diagnóstico del tipo y uso de suelo, la vegetación, las condiciones climáticas y la biodiversidad asociada de los municipios y localidades donde se produce la planta y/o donde se produce mezcal

Finalmente, la última entrega del peritaje tuvo por objetivo realizar una caracterización geográfica que al tomar en cuenta aspectos como la orografía, hidrología, clima y tipo de suelo se determinó que una de las vegetaciones predominante en el Estado [Morelos] después de la utilizada para uso agrícola es la de tipo de suelo, una de las vegetaciones predominante en el Estado después de la utilizada para el uso agrícola es la de tipo selva, en específico la Selva Baja Caducifolia distribuida en casi el 40% de todo el Estado. Además, este cuarto informe cuenta con un apartado de variables edáficas y fisiográficas y otro sobre Clima y nutrientes del suelo.

De los resultados antes mencionados se pueden leer los siguientes:

- *“De acuerdo con la literatura se sabe que la temperatura y el tipo de suelo son factores determinantes para el desarrollo del cultivo del A. angustifolia y otras especies de agave utilizadas para producir mezcal. De acuerdo con peritaje los sitios donde se hay especies domesticadas y silvestres, en todos los casos tienen la altitud necesaria para desarrollarse en hábitats característicos de esta especie como lo es la Selva baja caducifolia, la temperatura templada y constante a lo largo del año.*
- *Además en las zonas de Miacatlán, Coatlán del río, Tlaquiltenango y Tepalcingo; como ejemplo de donde se propagan las especies silvestres, estas se consideran regiones poco perturbadas, es muy posible que a lo largo de los años sean especies únicas que han conservado sus características fenotípicas originales y que aunque es muy probable que exista una hibridación con las especies de agave insertadas, en la práctica, los agricultores ejecutan prácticas de conservación, propagando la especie por semilla, además de la propagación por hijuelos.*
- *Finalmente es notable que el tipo de suelo calcáreo y rico en minerales producto de una edafología principalmente de tipo volcánico característico del Estado de Morelos favorece a tener plantas de agave de mejores características fenotípicas incluso que en estados vecinos como Estado de México, Puebla y Guerrero. Sin embargo, es necesario realizar más estudios al respecto para poder asegurar dicha información” (Peritaje agrícola, entregable 4, pág. 53).*

Las conclusiones generales aportadas en el peritaje realizado por la doctora Camacho Díaz, son las siguientes:

- *“El mezcal en Morelos es un producto destilado de plantas de agave con más de 100 años de antigüedad con lazos familiares, a través de la herencia de saberes de más de cuatro generaciones cuyos productores han mantenido el esfuerzo por producir mezcal de acuerdo con estos saberes y conocimientos empíricos en una producción “Artesanal”. Dicha información fue obtenida a partir de la entrevista a aproximadamente 20 productores de destilados de agave de 7 de los 23 municipios que se consideraron para el peritaje de la DO, por tener cultivo de agave desde hace más de 20 años. Los siete municipios verificados en campo fueron Miacatlán, Tlaquiltenango, Coatlán del Río, Tepalcingo, Yautepec, Jonacatepec y Jojutla. Esto es una muestra representativa de los municipios que cultivan agave y producen mezcal, pero que, además poseen tradición ancestral en la producción del mezcal.*
- *En el Estado de Morelos para la obtención del destilado mezcal en la mayoría de los municipios visitados, la materia prima se obtenía de manera extractiva de poblaciones silvestres de agave, y en menor proporción de especies semi domesticadas, lo que hace más vulnerables a las especies endémicas del Estado de Morelos utilizadas para el proceso de obtención de mezcal. En los últimos 30 años en el estado de Morelos se ha cultivado agave en forma de monocultivo y se ha buscado domesticar algunas de sus especies endémicas a las que llaman agave criollo.*
- *La industria mezcalera en Morelos continúa activa, a pequeña escala y con técnicas tradicionales y artesanales de producción, donde la herencia de conocimientos empíricos ha sido fundamental para la preservación de la industria. La fabricación de mezcal es una tradición familiar transmitida de generación en generación. El proceso de elaboración ha permanecido a lo largo de los años incorporar algunas diferencias como el cocimiento de las piñas del agave en tornos tipo temazcal, equipos e instrumentos que permiten aprovechar mejor la materia prima y sin alterar las cualidades originales del destilado. El método de fabricación de este destilado de agave hace de cada proceso una ocasión única, la cual determina productos finales irrepetibles.*
- *Con respecto a las condiciones climáticas, se puede mencionar que el clima cálido subhúmedo con lluvias en verano corresponde al 60% del territorio de Morelos, por lo que es una característica que favorece a los 23 municipios del Estado de Morelos que se encuentra en revisión para la DO. Dichas condiciones permiten un desarrollo favorable de la planta bajo el mismo patrón de crecimiento, es decir, no solo favorece al metabolismo de la planta sino también, a las características sensoriales de los mezcales que se obtienen con ellas.*

- *“Las características geológicas del estado de Morelos se dan de forma natural por su naturaleza volcánica y su ubicación en la franja volcánica transmexicana, la cual es un arco volcánico que se extiende a través de México Central, incluyendo el estado de Morelos, por lo tanto, se considera una zona de alta actividad volcánica, además de irrigación de efluentes de forma subterránea con un alta carga de minerales, principalmente de tipo calizo, el cual es sumamente favorable para un excelente desarrollo de las plantas de agave para reducir de forma natural los niveles de aluminio activo, el exceso de manganeso, mejorar la disponibilidad de fósforo y las condiciones de fitosanidad del cultivo, sin necesidad de encalar de mejoradores de suelo solo con manejos que mitiguen el crecimiento de la maleza se pueden tener cultivos de agave de buen rendimiento.*
- *“Las condiciones edafológicas y análisis de suelo del estado de Morelos y de cada uno de los municipios fueron facilitados por la SEDAGRO para este informe, sugieren que el estado de Morelos tiene condiciones más que favorables para el desarrollo de la planta en suelos Leptosol, Vertisol y Phaeozem, ya que como se sabe, el agave prefiere suelos bien drenados y arenosos, evitando los suelos pesados y con exceso de humedad; prosperando en un intervalo de pH de 6.0 a 8.0 y sin importar drásticamente de concentración de material orgánico; sin embargo, es de suma importancia el nivel de minerales necesarios para el óptimo desarrollo de la planta tales como Nitrógeno, Fósforo, Potasio, Calcio y Magnesio en niveles medio altos, así como la presencia de micronutrientes en bajas concentraciones Hierro, Zinc y Manganeso.” (Peritaje agrícola, resolución final, págs. 2-4).*
- *“El presente peritaje demuestra que deben ser considerados los siguientes veintitrés municipios del Estado de Morelos: 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; para ser incluidos en la protección de denominación de origen “mezcal”; ya que se encuentran en una región geográfica de cualidades y características únicas por su geografía, clima y plantas de agave utilizadas para la producción de mezcal así como por factores antropogénicos como conjunto de saberes y tradición que lo hacen digno de tener incluso una protección por indicación geográfica que lo distinga de los demás Estados del país en los que actualmente se produce mezcal.”*

B. Servicio de Peritaje Histórico sobre la pertinencia e idoneidad de ampliar la Denominación de Origen de Mezcal a los municipios propuestos pertenecientes al estado de Morelos, incluidos en la Resolución de Declaratoria General de Protección de la Denominación de Origen Mezcal publicada en el Diario Oficial de la Federación del 09/08/2018

El peritaje histórico documenta y proporciona elementos sobre la pertinencia e idoneidad de ampliar la DO Mezcal a los municipios propuestos pertenecientes al estado de Morelos objeto del estudio técnico elaborado por el CIATEJ. El peritaje parte de una pregunta principal a responder la cuál es si los municipios propuestos son herederos y cumplen con los factores históricos, culturales, tradicionales, regionales y de conocimientos ancestrales (saber hacer) sobre el mezcal que les permita válida y legalmente sumarse a la protección que representa la Denominación de Origen Mezcal 1994.

El peritaje se divide en partes que corresponden a cuatro periodos históricos y las conclusiones e informe pericial final. Es importante destacar que visto como proceso de investigación integral cada periodo histórico busca representar y articula la evolución histórica de la tradición mezcalera en el Estado de Morelos:

- 1.-Saber milenario sobre los agaves de los pueblos originarios del estado de Morelos: época prehispánica y siglo XVI (hasta 1521).
- 2.-Historia virreinal del mezcal en Morelos: siglos XVI-XVIII.
- 3.-Historia moderna del mezcal en Morelos: siglo XIX.
- 4.-Tradición histórica contemporánea del mezcal en Morelos: siglos XX-XXI.
- 5.-Análisis y sistematización de datos e Informe Pericial Final.

1.-Saber milenario sobre los agaves de los pueblos originarios del estado de Morelos: época prehispánica y siglo XVI (hasta 1521)

Como parte de los antecedentes de este apartado es importante destacar la siguiente información:

Las tradiciones mezcaleras en México (TMM) son un patrimonio social heredado y transmitido fundamentalmente por grupos familiares extensos, pertenecientes a los pueblos originarios del país. Las familias campesinas y mezcaleras se reparten y distribuyen entre sus integrantes el trabajo de la milpa, el cuidado de los hijos, la preparación de alimentos, el cuidado del maguey cultivado y silvestre [...].

[...] las tradiciones mezcaleras tienen un sustrato civilizatorio común representado por el pasado mesoamericano, “entendido como una zona cultural donde los habitantes indígenas hablaban hasta sesenta lenguas diferentes, pero estaban unidos por una historia material en común y compartían un conjunto de rasgos culturales que la hicieron una civilización única en el mundo” (Kirchhoff, 1943). Un ejemplo de un patrimonio social ancestral común es precisamente el saber milenario sobre los agaves (Peritaje histórico, primera entrega, pag. 7).

Otro punto importante que resaltar de este apartado es lo concerniente a los “Hornos Arcaicos del Holoceno temprano en el estado de Morelos (6200 a.C)”:

Investigaciones arqueológicas llevadas a cabo durante varias temporadas entre los años 1992, 1994, 2000 y 2015 en el municipio de Tlaltizapán, han reportado hallazgos notables sobre los primeros pobladores cazadores-recolectores nómadas que habitaban las selvas bajas, los humedales y manantiales actuales, dichos hallazgos registran los orígenes de la alimentación mesoamericana (fauna y plantas silvestres comestibles) y la tecnología utilizada para cocinar.

Así mismo, se descubrieron varios hornos de tierra arcaicos delimitados y revestidos por lajas de piedra con una antigüedad de 6200 a.C., se trata de la datación “más antigua que la de cualquier otro vestigio de actividad humana conocido en el territorio de Morelos” y los más antiguos de su tipo en de toda Mesoamérica (Morett y Borejsza, 2022: 7; Borejsza, et.al., 2021: 383). Los hornos estaban asociados con otros vestigios culturales como huellas negativas en superficies de ocupación, elementos de combustión y diversos materiales líticos (calizas, pedernales) [...]

*La función utilitaria de estos hornos arcaicos está relacionada fundamentalmente con la preparación de alimentos que, por su volumen y capacidad para un evento de cocción, se usaban de manera ocasional en acampadas, convivios y rituales estacionales a la vuelta de uno o varios ciclos anuales. Por otro lado, la literatura arqueológica mesoamericana señala de manera abrumadora que **los hornos arcaicos están asociados “con restos de procesamiento y consumo de maguey”** o “como «pozos de tostado de maguey», [...]” (Peritaje histórico, primera entrega, pags. 11-13).*

Otro dato que es importante señalar, es el relativo al saber milenario sobre los agaves:

“[...] existen “cantidades extraordinarias” de evidencia de cultura material como herramientas y restos arqueobotánicos en las cuevas del Gallo y de la Chagüera en el poblado de Ticumán, en el área que corresponde a la Sierra de Montenegro⁴ perteneciente al municipio de Tlaltizapán en el estado de Morelos, los cuales evidencian un saber ancestral sobre los agaves en cuanto a los procesos de cocción de piñas de agave y producción de textiles a partir de fibras de maguey.

Sobre el material de agave descubierto “se trata tanto de desechos de consumo y obtención de fibras (bagazos), como de materia prima en proceso de transformación (ovillos) y de fragmentos de cordelería (productos terminados)” (Morett, 1996 en Vargas, 2011: 26). Es importante mencionar que una gran cantidad de evidencia fragmentada de cerámica aparece mezclada con el material arqueobotánico. Los fragmentos cerámicos claramente se ubican cronológicamente en el Formativo (1200 a.C. - 100 d.C.; Vargas, 2011: 30), estableciendo con esto, una línea divisoria y de continuidad cultural entre los grupos de cazadores-recolectores y los primeros pueblos sedentarios en el estado de Morelos. [...]” (Peritaje histórico, primera entrega, pags.14-15).

De lo anterior, se concluye que:

1. “El cuidado y manejo de agaves silvestres y cultivados para uso ritual, medicinal, textil y principalmente alimenticio, tiene una antigüedad fechada de alrededor de 2500 años antes del presente.

2.-En concordancia con lo anterior, los pueblos y culturas originarias del estado de Morelos cocían piñas de maguey en hornos arcaicos fechados hace 8mil años antes del presente. Lo anterior demuestra la presencia de un grupo cultural que ha consolidado el manejo de una tecnología novedosa, y que controla múltiples opciones para el procesamiento térmico de los alimentos y combustibles disponibles en las circunstancias más apropiadas. [...] (Peritaje histórico, primera entrega, pág. 23).

2.-Historia virreinal del mezcal en Morelos: siglos XVI-XVIII

En la segunda entrega se hace un recorrido por la época novohispana en el que se señala cómo fue que surge, en diferentes localidades del actual territorio del estado de Morelos, la producción de mezcal. Un primer antecedente que da lugar a la elaboración del mezcal es el surgimiento de ingenios azucareros en varios puntos de Morelos: *Los ingenios azucareros prosperaron con preponderancia a partir de la segunda mitad del siglo XVI en la región de Cuernavaca (Axomulco, Tlatenango y Amanalco) y de las Amilpas (Cuautla), como centros de gran relevancia en producción azucarera, piloncillo y destilación de aguardiente (Flores, 2022: 20). Es importante recordar que los procesos y técnicas de destilación eran desconocidos en el mundo mesoamericano y fueron introducidos después de la conquista de México, una de las vías utilizadas fue a través de la llegada de los paquetes tecnológicos para producir azúcar, mieles, piloncillo y aguardiente de caña en los ingenios y trapiches coloniales. Esto último es relevante, ya que los principales operarios de los ingenios azucareros fueron siempre los indígenas y esclavos africanos (Flores, 2022: 22), los cuales jugaron un papel clave en el aprendizaje y transmisión de los conocimientos de los procesos de destilación desconocidos en el Nuevo Mundo) dentro de los ingenios y trapiches. Se sabe bien, que los destilados de caña y la fabricación de licores en general estuvieron prohibidos durante la mayoría del periodo virreinal, lo anterior para favorecer las importaciones de vinos y aguardientes españoles hacia mercados novohispanos.* (Peritaje histórico, segunda entrega, pág. 3).

Con la llegada de paquetes tecnológicos se introdujeron los nuevos y desconocidos procesos de destilación; el destilador de origen filipino y el árabe.

“La introducción de los procesos de destilación de origen filipino y árabe durante el virreinato propició la emergencia de la producción de destilados indígenas tanto de aguardiente de caña como de “vino mezcal” entre otros, localizados estratégicamente en territorios con memoria y tradición mesoamericana de abundante agua, leña, cañaverales y maguey silvestre: “Los cañaverales indígenas tuvieron como características pequeñas extensiones, cultivos de otros frutos tropicales dentro de las mismas áreas de cultivo y el uso de caña para venta a ingenios españoles o para autoconsumo, o para la elaboración de piloncillos y destilado de aguardiente” (Flores, 2022: 21), y de agave.”

En lo concerniente al siglo XVIII sobre la producción de mezcal, es importante reproducir lo siguiente:

Un expediente judicial fechado en 1747 en la villa de Yautepec (AGN,1747) (hoy municipio del estado de Morelos), señala el pleito legal entre Antonia Romero y el teniente Santos de Viana por el decomiso de un barril de mezcal, dos mulas, un caballo ensillado y la encarcelación de dos hijos de doña Antonia. Lo importante del proceso judicial es el señalamiento contundente de la presencia de fábricas de producción mezcal y su comercialización a mediados del siglo XVIII en varias comunidades y pueblos del hoy estado de Morelos. El expediente señala la presencia de varias “fábricas de mezcal” en Yautepec, Tlaltizapán, Atlahuayán, Rancho de Santa Lucía (sin ubicación), Oaxtepec y Tepoztlán; a lo anterior habría que añadir los dos centros urbanos más importantes del periodo (Cuernavaca y Cuautla) como centros de producción de agave y mezcal, pero también como importantes centros alcabalatorios que concentraban la comercialización de mezcal de amplias regiones del hoy estado de Morelos. (Peritaje histórico, segunda entrega, pág. 9).

En las conclusiones de la segunda entrega se hace énfasis como sobre todo la población rural indígena, mestiza y afromexicana, se apropiaron de los procesos de destilación. Asimismo, se señala que las fuentes coloniales refieren que para la segunda mitad del siglo XVIII (1747-1800) la cultura del mezcal es una tradición consolidada en los dos centros alcabalatorios del estado de Morelos: Cuernavaca y Cuautla, *lo cual confirma el profundo vínculo entre la tradición histórica de la cultura del maguey-mezcal y el territorio morelense con alrededor de 300 años de historia.* (Peritaje histórico, segunda entrega. Pag 14).

3.-Historia moderna del mezcal en Morelos: siglo XIX

Respecto al siglo XIX, un primer aspecto a señalar es que, a pesar de las transformaciones y cambios sociales durante el siglo mencionado, alteraron pero no frenaron nunca la ruta de crecimiento y expansión de la tradición mezcalera en Morelos y de todo el país:

“Es bastante claro que la tradición estaba plenamente consolidada y pese a todos los procesos de transformación y violencia social del periodo, sobrevivió y renació con mucha fuerza a partir de la segunda mitad del siglo XIX como veremos, sobre todo a partir del Triunfo de la República con el presidente Benito Juárez. En este tercer capítulo del Peritaje Histórico, los pruebas y documentos históricos nos señalan que hacia finales del siglo XIX la producción de mezcal en territorio morelense muestra gran fuerza y vigor en su producción y comercialización a nivel nacional e incluso internacional con la participación y consecución de premios para los mezcales del estado de Morelos en Ferias Internacionales como las de París hacia finales del siglo XIX.” (Peritaje histórico, tercera entrega, pág. 3).

Sobre la producción de mezcal artesanal morelense durante el siglo XIX, se indica que:

“Una de las primeras referencias documentales sobre la producción de mezcal en el estado de Morelos después del periodo independentista es la que realizan un conjunto de autores decimonónicos entre los que destacan José María Andrade, Lucas Alamán, Joaquín García Icazbalceta y otros en el año de 1856 sobre el hoy municipio de Mazatepec y la histórica región mezcalera del Poniente del estado de Morelos en el texto titulado Apéndice al Diccionario universal de historia y de geografía, Tomo Segundo. Colección de artículos relativos a la República Mexicana coordinado por el historiador Manuel Orozco y Berra.

Durante la segunda mitad del siglo XIX y hasta la primera década del siglo XX previo al inicio de la Revolución Mexicana, la producción de mezcal en el estado de Morelos es intensa y se extiende por casi todo el territorio del estado, excepto por la parte más norteña y fría del territorio” Peritaje histórico, tercer entregable, págs. 4-5.

Otro aspecto relevante para destacar son las referencias documentales (10 referencias) sobre la producción de mezcal a lo largo del siglo XIX, las cuales *dan una idea clara y contundente del arraigo cultural, social y económico de la tradición agavera y mezcalera en el estado [de Morelos]. Es sobre todo a partir del último tercio del siglo XIX cuando la producción se intensifica y compite en calidad de su producción mezcalera con estados como Jalisco y Oaxaca.* (Peritaje histórico, tercer entregable, págs. 6).

Finalmente, la tercera entrega concluye con los siguientes puntos:

- *“Las referencias documentales a la producción de mezcal durante la segunda mitad del siglo XIX y los primeros 10 años del siglo XX son innumerables, muy abundantes. Lo que nos habla de una tradición pujante a nivel artesanal y semindustrializado en prácticamente todas las regiones del estado de Morelos, exceptuando la franja más norteña colindante con la ciudad de México.*
- *La Revolución campesina de 1910 cambiaría la dinámica de producción de mezcal artesanal en el estado de Morelos, debido a las graves y profundas transformaciones sociales producto de la violencia social y de los reacomodos sociopolíticos posteriores al término de la lucha armada. A pesar de todo, actualmente, las tradiciones mezcaleras de varias regiones del estado de Morelos son herederas del conocimiento tradicional sobre mezcales campesinos con más de 80 y 100 años de historia, entre cuatro y cinco generaciones de productores de mezcal artesanal de manera ininterrumpida” (Peritaje histórico, tercer entregable, págs. 13).*

4.-Tradición histórica contemporánea del mezcal en Morelos: siglos XX-XXI.

El propósito de la cuarta entrega tuvo como finalidad acreditar que la tradición mezcalera en el estado de Morelos tiene una continuidad ininterrumpida verificada con documentos coloniales de 278 años de historia hasta la actualidad: 1747-2025.

Un aspecto fundamental que se señala sobre la historia de la elaboración de mezcal durante el siglo XX en el estado de Morelos (y en otros estados mezcaleros de la República mexicana), es la etapa de persecución de la tradición mezcalera campesina durante el periodo posrevolucionario hasta la década de 1980 del siglo XX en todo el país, al respecto apunta que:

“Especialmente relevante y de consecuencias funestas, fue la etapa de persecución de la tradición mezcalera campesina durante el periodo posrevolucionario hasta la década de 1980 del siglo XX en todo el país. Al mismo tiempo, lo anterior se conecta en el contexto del Estado-nación, y el proceso de “desindianización” y etnocidio que se ha profundizado en los dos últimos siglos. Por su parte, desde el establecimiento del periodo neoliberal a partir de la década de los setenta del siglo XX, en Morelos se vive una destrucción acelerada y progresiva del modelo de producción tradicional de policultivo. Se da pie a un abandono

generalizado de las actividades primarias de tipo campesino a nivel nacional y local, lo que favorece la disminución de la producción de alimentos y productos básicos que abastecen a los mercados, así como la desestructuración de la organización comunitaria rural en la producción de maguey y mezcal. En el trabajo de campo de corte etnográfico realizado en las comunidades mezcaleras y magueyeras de Morelos, se observan los profundos estragos causados por la política neoliberal de los últimos cuarenta años: migración de las familias campesinas, urbanización de tierras de cultivo, falta de apoyo para tecnificar la producción o renovación de instrumentos y maquinaria, nulos o escasos apoyos para la comercialización, envejecimiento de las mujeres y hombres trabajadores del campo, etcétera. La pobreza y abandono del sector campesino es una constante.” (Peritaje histórico, cuarta entrega págs. 4-5).

De lo anterior, se desprende que *el peritaje histórico demuestra que los municipios propuestos por el estado de Morelos cuentan con todas las características tradicionales, territoriales, culturales, históricas, medioambientales y del saber hacer de las familias mezcaleras ser legítimamente incorporadas a la DOM 1994.* (Peritaje histórico, cuarta entrega, pág. 6).

Parte de la información vertida, fue lo referente a las tradiciones mezcaleras en Morelos de la posrevolución hasta la actualidad, entre los hallazgos que se encontraron en el trabajo de campo de corte etnográfico, se citan los siguientes:

- *“Primero es que la tradición mezcalera pervive y mantiene una continuidad ininterrumpida de por lo menos 278 años de historia y tradición productiva de mezcal artesanal y ancestral en varios municipios del estado, desde 1747-2025.*
- *Un segundo hallazgo notable es que la tradición mezcalera en el estado sobrevive con gran fuerza gracias al trabajo y organización familiar y comunitaria, es decir, la fuerza de la tradición radica y tiene raíces profundas y milenarias ancladas a la vida social de comunidad de los pueblos originarios de Morelos, todo lo cual se manifiesta en distintas instituciones y formas de reproducción social como el trabajo en la milpa, el seguimiento y respeto de los ciclos agrícolas, rituales, religiosos, biológicos y el inestimable apoyo de las relaciones de parentesco, lo que en su conjunto permite dar sentido y orientación a los grupos y a los individuos.*
- *Un tercer elemento importante es que las familias campesinas productoras de maguey y mezcal viven con importantes rezagos sociales, niveles de pobreza considerables, y fundamentalmente sufren la falta de apoyo para renovar sus equipos de producción y apoyos a la comercialización y certificación de sus productos.”* (Peritaje histórico, cuarta entrega, pág. 6).

Otro aspecto fundamental que se abordó en la cuarta entrega fue incluir las tradiciones mezcaleras familiares del municipio de Miacatlán, Morelos (tanto en el peritaje agrícola como en este último se señala que Miacatlán es uno de los municipios con mayor cultura y tradición mezcalera del Estado) ya que en ellas se evidencia de manera contundente la cultura de larga tradición que tienen las familias, algunas con más de 130 años, en la elaboración de mezcal.

Asimismo, se demuestra la importancia de las relaciones de parentesco en la transmisión de todos los conocimientos que entran en juego para elaborar este destilado: cuáles son los magueyes mezcaleros, cuándo deben ser cortados, cuáles son las etapas en la elaboración del mezcal, cuáles son los instrumentos y equipos que se utilizan, entre muchos otros. Dichos conocimientos pasan de abuelos a padres a hijos. También pone de manifiesto el enorme arraigo que se tiene en la producción de mezcal, reflejada en la persistencia que han tenido en su elaboración pese a todas las vicisitudes que han pasado sobre todo en los últimos casi 100 años.

5.-Análisis y sistematización de datos e Informe Pericial Final

Finalmente, se concluyó lo siguiente:

“Después de cuatro entregas periciales previas correspondientes a cuatro periodos históricos (época prehispánica, periodo virreinal, siglo XIX, y siglo XX-XXI) del servicio de Peritaje Histórico (PH) sobre la Pertinencia e Idoneidad de ampliar la Denominación de Origen Mezcal a los 23 municipios propuestos pertenecientes al estado de Morelos, incluidos en la Resolución de Declaratoria General de Protección de la Denominación de Origen Mezcal publicada en el Diario Oficial de la Federación del 09/08/ 2018, se concluye que: Con base en el análisis de las pruebas y evidencias documentales y hallazgos arqueológicos, arqueobotánicos, pictográficos, textuales-documentales, bajorelieves, manuscritos e historia oral campesina se demuestra que los 23 municipios propuestos para

incorporarse a la protección legal de la Denominación de Origen Mezcal 1994, correspondientes al estado de Morelos, 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, son herederos de la tradición mezcalera de raigambre virreinal e indígena en una continuidad cultural y territorial ininterrumpida verificada con documentos coloniales de 278 años de historia hasta la actualidad: 1747- 2025.” (Peritaje histórico, quinta entrega, pág. 3).

Ahora bien, de las pruebas ofrecidas por los manifestantes de objeciones, a saber, el informe jurídico rendido por el señor Aitor Pomares Caballero; así como a las opiniones del doctor Pablo Samuel Schabes Retchkiman, doctora María Eugenia Meneses Álvarez, doctora Ana María Leal Díaz y doctora Aleyda Pérez Herrera, cabe señalar que los mismos no resultan idóneos a efecto de desvirtuar, desacreditar y anular el estudio técnico justificativo realizado por el CIATEJ, pues mientras éste se emitió con base en un estudio metodológico estructurado, que acredita, efectivamente, el cumplimiento de los requerimientos necesarios para la emisión de la declaratoria de modificación, aquellos se traducen en meras opiniones e informes rendidos por las personas de referencia, que si bien es cierto están relacionadas con el tema de análisis, también lo es que carecen del rigor técnico y científico suficiente para desvirtuar el estudio realizado por el CIATEJ.

- Informe jurídico rendido por el señor Aitor Pomares Caballero.

Detalla el marco jurídico que regula la figura de la denominación de origen en la Unión Europea, relatando, brevemente, el procedimiento y requisitos que se deben cumplir para una modificación consistente en ampliación de la zona geográfica protegida, mencionando la importancia que representa el Pliego de Posiciones o Expediente Técnico. Enfatiza que la ampliación de una zona geográfica protegida es especialmente sensible, pues son las que podrían tener mayor repercusión en el vínculo entre el producto y su origen geográfico, y que por ello tienen una tramitación más extensa. Menciona que entre mayor sea la zona de protección, mayor será la dificultad de justificar una homogeneidad en las características de los productos.

En relación con el anterior informe, cabe señalar que el mismo, si bien es cierto aporta ciertas pautas para la conveniencia en la modificación por ampliación de una declaratoria de protección de una denominación de origen, también lo es que el mismo no contiene elementos suficientes que resten valor o desvirtúen las consideraciones históricas, técnicas, geográficas, humanas y naturales que se acreditaron con el estudio realizado por el CIATEJ, a efecto de sustentar y justificar la solicitud de modificación planteada por el Gobierno el Estado de Morelos. Consideraciones que hoy día, se encuentran confirmadas y reforzadas por los peritajes practicados por los especialistas designados para tal efecto, y cuyo resultado se encuentra glosado en el expediente que se abrió con motivo de la petición que nos ocupa.

- Opinión rendida por el Dr. Pablo Samuel Schabes Retchkiman.

Señala que después de una revisión a la solicitud de modificación, así como al estudio técnico justificativo, considera que se debe aumentar la información y emitir una justificación adecuada respecto de las muestras estudiadas. Considera que se tiene que hacer una especificación en número de plantas, así como en número de litros o hectólitros. No se demuestra que en el Estado de Morelos se produzca Mezcal, pues si bien los productores elaboran un destilado de manera artesanal, también lo es que lo hacen sin un control de calidad. La bibliografía utilizada es deficiente. No se contempla cuál es la producción de maguey para destilados e agave, tampoco especifica la calidad de las plantas. Señala que algunos destilados están muy por debajo de la Norma Oficial. No existe estudio comparativo de la tierra donde crecerá o crecería el agave.

- Opinión rendida por la Dra. María Eugenia Meneses Álvarez.

Señala que, del análisis al estudio técnico justificativo emitido por el CIATEJ, se advierte que algunas muestras contienen un porcentaje de alcohol mayor al permitido, mientras que en otras es inferior. Que no es viable hacer una media con base en el contenido de todas las muestras, ya que éstas pertenecen a diferentes regiones y productores, antes bien, todas las muestras deben cumplir con las especificaciones requeridas. Finalmente recomienda una capacitación adecuada para los productores en todos los procesos de producción del destilado de agave.

La opinión de referencia carece de idoneidad para desvirtuar el estudio técnico justificativo emitido por el CIATEJ, básicamente porque el mismo contiene consideraciones sin sustento científico, ni un método estructurado. No existe bibliografía, ni análisis especializados contrario a ello, incluye una recomendación sobre la capacitación de los productores, a efecto de, en su opinión, cumplir con los requerimientos de la Norma Oficial aplicables, que permitiría la inclusión de los Municipios objeto de la solicitud de ampliación planteada por el Estado de Morelos.

- Opinión rendida por la Dra. Ana María Leal Díaz.

La opinión de la doctora Leal, está enfocada en señalar que los resultados de los análisis practicados por el CIATEJ, y que forman parte del estudio técnico justificativo para la modificación solicitada, no soportan los datos asentados en esta última, pues en su consideración:

- El manejo de datos nos es aceptable para un estudio científico serio y carece de representatividad de la muestra. No se menciona que se hayan hecho réplicas.
- La muestra evaluada no representa a todos los municipios que solicitan la ampliación de la Denominación de Origen Mezcal.
- Reporta información confusa en torno a la materia prima utilizada.
- Menciona que no todas las muestras cumplen con las especificaciones de la NOM-070-SCFI-1994, particularmente, respecto al extracto seco, el contenido de alcohol, los alcoholes superiores, el parámetro de acidez, así como la cantidad de metanol permitida.
- Señala que las muestras provenientes de Michoacán, SLP, Oaxaca y Guerrero no fueron mencionadas en el apartado de metodología, así como que se omite indicar la variedad de agave que se utiliza, la marca del producto, y los municipios de donde proviene la misma.

- Opinión rendida por la Dra. Aleyda Pérez Herrera.

La opinión de la doctora Pérez, se enfoca en la necesidad de fortalecer y replantear la metodología respecto de los estudios químicos realizados en la planta piloto del CIATEJ, y que forman parte del estudio técnico justificativo para la modificación solicitada, pues a su consideración:

- No existe especificación respecto a las fechas de las visitas para la aplicación de los cuestionarios enfocados a recopilar información de la materia prima, la realización de las distintas etapas del proceso de obtención del destilado de agave, así como las condiciones en las que se realizó.
- Que los estudios realizados a partir del agave *tequilana* son incorrectos, pues la NOM-070-SCFI-1994 no contempla esta especie para la elaboración del mezcal.
- Que existe discordancia entre lo señalado en el “Estudio fisicoquímico de bebidas destiladas de Agave (mezcales) elaboradas en el estado de Morelos” y el “ANEXO 1- Listado de mezcales del estado de Morelos” enviado para su análisis, pues 10 de las 14 muestras que se colectaron corresponden al estado de Puebla.
- Menciona que no todas las muestras cumplen con las especificaciones de la NOM-070-SCFI-1994, particularmente, respecto al porcentaje de alcohol volumen, el extracto o materia seca, los parámetros de acidez, los alcoholes superiores, así como la cantidad de metanol permitida.

Respecto a los citados informes u opiniones, cabe señalar que los mismos carecen de idoneidad para desvirtuar el estudio técnico justificativo emitido por el CIATEJ, básicamente porque los mismos contienen meras consideraciones dogmáticas, sin sustento científico ni un método estructurado. No existe bibliografía, ni análisis especializados que lleven a determinar o concluir que, efectivamente, en los municipios objeto de la petición planteada por el Estado de Morelos, no existen las condiciones para la siembra y producciones del Mezcal.

Incluso, se precisa que el estudio justificativo emitido por el CIATEJ, se vio confirmado y consolidado por el análisis y consideraciones vertidas en los resultados rendidos por los peritos designados en cumplimiento a la sentencia dictada en el juicio de nulidad 1786/18-EPI-01-6, Dr. Raúl Enríquez Valencia y Dra. Brenda Hildeliza Camacho Díaz, quienes, en sus respectivas áreas técnicas especializadas, a saber, la histórica y la agrícola, concluyen avalando que los municipios objeto de la solicitud de ampliación que nos ocupan, cumplen con las condiciones históricas (arraigo e identidad) y geográficas (factores naturales y humanos) necesarias y requeridas, a fin de que su territorio sea comprendido dentro de la declaratoria de protección de la Denominación de Origen “Mezcal”, cuyas consideraciones y conclusiones quedaron asentados en párrafos anteriores.

Así, en términos generales, el Dr. Raúl Enríquez Valencia, en el capítulo 5 de su peritaje, identificado como "Informe Pericial final: conclusiones", menciona que los municipios objeto de la solicitud de ampliación que nos ocupa "...son herederos de la tradición mezcalera de raigambre virreinal e indígena en una continuidad cultural y territorial ininterrumpida verificada con documentos coloniales de 278 años de historia hasta la actualidad: 1747-2025."

De igual forma, el peritaje del sector agrícola, rendido por la Dra. Brenda Hildeliza Camacho Díaz, también es concluyente en su entregable 4 "Diagnóstico del tipo y uso de suelo, la vegetación, las condiciones climáticas y la biodiversidad asociada de los municipios y localidades donde se produce la planta y/o donde se produce mezcal", al señalar que "...la temperatura y el tipo de suelo son factores determinantes para el desarrollo del cultivo del *A. angustifolia* y otras especies de agave utilizadas para producir mezcal. De acuerdo con los peritajes los sitios donde se hay especies domesticadas y silvestres, en todos los casos tienen la altitud necesaria para desarrollarse en hábitats característicos de estas especies como lo es la Selva baja caducifolia, la temperatura templada y constante a lo largo del año."

Una vez analizados los argumentos expuestos por los oponentes, así como valoradas las pruebas ofrecidas, incluidos, asimismo, los peritajes rendidos por el Dr. Raúl Enríquez Valencia y la Dra. Brenda Hildeliza Camacho Díaz, en sus respectivas áreas técnicas especializadas, es dable concluir que los mismos no son suficientes para determinar que el estudio practicado por el CIATEJ, y exhibido en la solicitud de modificación planteada por el Gobierno de Morelos carece de los elementos necesarios para justificar la petición de este último, antes bien, el mismo cumple con la metodología y análisis correspondientes que acreditan el cumplimiento de las condiciones históricas y geográficas, incluidos los factores naturales y humanos, necesarias para acreditar que en 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, pertenecientes al Estado de Morelos, es viable la producción de la bebida identificada como Mezcal, protegida a través de su correspondiente declaratoria.

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

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

En el estudio técnico aportado por el Estado de Morelos, y realizado por el CIATEJ, se demuestra que el territorio de los municipios sobre los cuales se solicita su inclusión cuenta con las características debidas al medio geográfico y permiten el cultivo y procesamiento del agave para producir mezcal, y configuran la existencia del vínculo entre la denominación y la calidad del producto, otorgándole plena identidad y vinculación territorial con la localidad en la que es y será producido. Aunado a ello, también, en dicho estudio, se acredita el cumplimiento de los factores humanos y naturales exigidos por la Ley de la Propiedad Industrial.

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

Ahora bien, en relación al escrito de observaciones y objeciones a la solicitud de modificación de la Declaración General de Protección a la Denominación de Origen Mezcal, presentadas el 25 de octubre de 2017, por los representantes legales de: Expresiones de Sabor, S.A. de C.V.; Maestros del Maguey y Mezcal Mal de Amor, S.A. de C.V.; Destilería Hablar Cura, S.R.L. de C.V.; Benito Santiago Martínez; Plácido Hernández Hernández; José Luis Hernández Hernández; Pedro García Vásquez, e Integración de la Cadena Productiva Maguey Mezcal de México, A.C., Felipe Sernas Cortez, Abelardo Ruiz Acevedo, Fausto Díaz Montes, Pantaleón Ruiz Martínez, y Abel Sánchez Hernández; CANAIMEZ, A.C.; Unión De Productores Agropecuarios Del Distrito De Ejutla De Crespo, S.P.R. DE R.I.; Integración de la Cadena Productiva Maguey Mezcal De México, A.C.; Elixir de Agave, S.A. DE C.V., así como AGPCH, S.A. de C.V, en los cuales señalaron como principales argumentos los siguientes:

- a) Que no debe extenderse la ampliación del uso de la denominación de origen del mezcal al Estado de Morelos, puesto que al generalizar el uso de la palabra mezcal a bebidas de agave producidas fuera de la región del mezcal, el consumidor ya no podrá distinguir el tipo de destilado de agave que consume, lo cual lo confundirá, ya que la denominación de origen tiene por finalidad evitar la competencia desleal al individualizar los productos en función de la región o lugar de producción.
- b) Que al ampliar la denominación de origen Mezcal se generará un abaratamiento del precio y con ello la reducción del plusvalor que hasta el momento ha alcanzado el mezcal a nivel global, lo que reducirá su comercialización, la reducción de la calidad del producto en detrimento de su buena reputación ya que se perderá el sentido tradicional inmerso en los procesos productivos como en los insumos regionales vinculados a la geografía y elementos naturales de una región, y se pasarán por alto los aspectos históricos de las etnias de las regiones que actualmente cuentan con la denominación de origen, y con ello a una generalización de la denominación Mezcal, lo que puede llevar a que los Estados de la comunidad internacional puedan incluso retirar el reconocimiento de la denominación de origen por llegar a considerarse genérica.
- c) Que el estudio técnico presentado por el Estado de Morelos ha replicado los datos técnicos de otros estados, por ende, no existió una investigación científica como tal.
- d) Que dado lo anterior, el Instituto debe desechar y negar la solicitud de modificación a la Declaratoria General de Protección de la Denominación de Origen Mezcal, presentada por el Estado de Morelos, por estricto respeto a la zona geográfica originalmente autorizada.
- e) Que la ampliación solicitada para incluir municipios pertenecientes al Estado de Morelos en la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen Mezcal, debe negarse, en virtud de que deben tomarse en cuenta los derechos adquiridos de los distintos productores, importadores, distribuidores y comercializadores de la industria de las bebidas alcohólicas destiladas de agave amparadas por la Denominación de Origen Mezcal, para evitar que la denominación "mezcal" se diluya y, en consecuencia, que se vuelva genérica para designar un tipo de bebida alcohólica destilada de agave, ya que se pone en riesgo el alto valor y crédito mercantil que respecto del Mezcal ha sido generada en el sector de las bebidas alcohólicas por los productores actuales de Mezcal.
- f) Para que las denominaciones de origen de un producto conserven su condición de signo distintivo, es indispensable que el público consumidor identifique y asocie el producto con su origen geográfico y de ahí las cualidades asociadas a éste. Lo anterior no puede garantizarse si se continúa ampliando la región geográfica amparada por la de Denominación de origen "Mezcal". Por ello, es indispensable que se niegue la modificación de la Declaración General de protección respectiva.
- g) Que la autorización de la ampliación en el ámbito territorial de protección de la denominación de origen Mezcal, puede favorecer la dilución del signo distintivo, porque se favorece a que más productores elaboren el producto con la denominación protegida, por ende, a que exista una mayor cantidad de dicho producto en el mercado, y resulte para el consumidor nacional o extranjero, más difícil de determinar de manera objetiva el sitio de origen del producto.
- h) Que la Denominación de Origen Mezcal, se encuentra en riesgo de perder su capacidad distintiva al permitirse la extensión del territorio definido para producir este destilado de agave, según lo confirma el documento del Centro de Investigaciones y Asistencia en Tecnología y diseño del Estado de Jalisco A.C. (CIATEJ), en el cual se utiliza el término "mezcal" como un sustantivo común para llamar a un destilado de agave, y del análisis minucioso del documento creado por CIATEJ, pudiera desprenderse que los estudios y su representación tienden a favorecer el interés del solicitante, en vista de que al obtener las muestras para realizar estudios, no se obtuvieron éstas en forma suficiente ni de todos los municipios interesados, por lo que no hay pruebas contundentes de los estudios realizados.
- i) Que en el Estado de Morelos no existe una industria propiamente productora de un destilado de agave que tenga características similares al Mezcal, antes bien, apenas se pretende construir y desarrollar una industria que prevén exitosa y atractiva para la inversión, lo que daría lugar a un acto contrario a los buenos usos y costumbres de la industria y pone en desventaja a los legítimos productores de Mezcal, al tener que competir en el mercado con un producto que no cuenta con las características químicas, físicas y organolépticas del Mezcal, ni con la exigencia que se impone a la producción del mismo, evidenciando que el legítimo productor debe competir en un mercado donde aparece un productor de Mezcal que solo ha hecho una mínima inversión, lo que puede favorecer un acto de competencia desleal.

Respecto a las anteriores manifestaciones, es preciso señalar que las denominaciones de origen gozan de una tutela mayor de protección, precisamente por conformar un derecho exclusivo de utilización dentro del tráfico económico, que no corresponde únicamente a un empresario en concreto, pues todos los que elaboren los productos en la zona geográfica en cuestión, de acuerdo a las reglas y controles impuestos por la autoridad prefijada en función de las características y la calidad del producto, podrán hacer uso de ese signo distintivo, en este caso de la denominación Mezcal, por lo que el uso comercial se autoriza a personas o entidades que cumplan los requisitos establecidos, en su momento, por la Ley de la Propiedad Industrial y su Reglamento, ahora por la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial, por lo que, el éxito de las denominaciones de origen entre el público consumidor y la paralela necesidad de proteger al mismo y las propias denominaciones de origen de fraudes y actividades ilícitas, ha hecho que la regulación en cuanto a su uso tanto a nivel nacional como internacional adquiera cada vez mayor importancia y dimensión cuantitativa.

La figura de la denominación de origen brinda una protección dual, dirigida tanto al consumidor como al productor. Al primero, le garantiza una calidad constante y unas características específicas propias del producto; mientras que a los productores les ofrece una determinada protección legal contra la producción de los mismos productos, pero en zonas geográficas diversas, de manera que éstos no puedan utilizar la denominación geográfica de aquellos, aunque se utilicen los mismos ingredientes y procedimientos. De igual forma, se busca evitar el engaño a los consumidores; así como impedir una competencia desleal y engañosa entre los productores.

En definitiva, cuando en el mercado un producto adquiere cierta notoriedad por determinadas cualidades vinculadas a una determinada zona geográfica, normalmente aparecen otros que buscan usurpar tales cualidades con engaños e imitaciones. Aparece entonces una suerte de competencia desleal que falsea el mercado, perjudicando a los productores y engañando a los consumidores.

En razón de lo antes expuesto, la denominación de origen es una herramienta fundamental para que un país proteja a sus productos de la competencia desleal realizada a través de imitaciones, falsificaciones o adulteraciones, en virtud de que una denominación de origen vincula directamente al producto que se produce con su lugar de procedencia, lo cual ayuda a que el consumidor lo ubique territorialmente; es la indicadora de calidad, ya que informa a los consumidores sobre ciertas características y cualidades especiales atribuibles exclusivamente al medio geográfico, comprendiendo en ella los factores naturales y humanos y que esas propiedades están presentes en todos los productos designados por la misma, pues cada uno de ellos le brinda una estricta calidad; funciones que sin lugar a dudas cumple a cabalidad la Denominación de Origen del Mezcal, sin que una ampliación al territorio protegido inicialmente por la misma, desvirtúe o anule dichas cualidades, pues como ya se mencionó, toda ampliación o autorización de uso debe cumplir con la reglamentación prevista para tal efecto.

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

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

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

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

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

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

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

Finalmente, el Arreglo de Lisboa establece el registro de las Denominaciones de Origen través de una Oficina Internacional, precisándose que una denominación admitida a la protección en un País de la Unión, no podrá considerarse que ha llegado a ser genérico, en tanto que se encuentre protegida como denominación de origen en el país que la generó, por lo que ésta no se pierde su capacidad distintiva, aunado a que el citado instrumento internacional en ninguno de sus apartados prohíbe la modificación de las denominaciones de origen protegidas, máxime cuando la misma legislación nacional contempla dicha posibilidad.

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

"Indicaciones geográficas en general

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

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

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

En referencia a los argumentos manifestados en relación a que el estudio técnico presentado por el Estado de Morelos ha replicado los datos técnicos de otros Estados y, por ende, no existió una investigación científica como tal, por lo que pudiera desprenderse que los estudios y su representación tienden a favorecer el interés del solicitante, en vista de que al obtener las muestras para realizar estudios, no se obtuvieron éstas en forma suficiente ni de todos los municipios interesados, por lo que no hay pruebas contundentes de los estudios realizados, se precisa que el artículo 166 de la Ley de la Propiedad Industrial vigente al momento de la presentación de la solicitud, establece que los términos de la declaración de protección a una denominación de origen podrán ser modificados en cualquier tiempo, de oficio o a petición de parte interesada, siguiendo el procedimiento establecido para tal fin.

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

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

Reiterando que en cumplimiento a la sentencia dictada en el juicio 1786/18-EPI-01-6, esta Institución ordenó la práctica de dos peritajes, uno en el campo histórico y otro en el agrícola, a efecto de verificar y comprobar no solo si el estudio técnico exhibido por el Estado de Morelos contenía la información idónea y necesaria para justificar el cumplimiento de los requerimientos históricos y geográficos (incluyendo los factores naturales y humanos) que motivaran la ampliación del territorio protegido a los Municipio objeto de su respectiva solicitud, sino también para confirmar, conforme a los estudios y análisis realizados por los peritos designados, que, efectivamente, las citadas comunidades cuentan con las condiciones exigidas para gozar del derecho a ser incluidos en la zona geográfica protegida por la Denominación de Origen "Mezcal"; situación que, de acuerdo a las conclusiones vertidas en los resultados de ambos peritajes, quedo evidenciada, comprobada y confirmada.

Finalmente, se considera oportuno mencionar que se promovieron los juicios contencioso administrativo, tramitados en los expedientes 1788/18-EPI-01-2 y 1741/18-EPI-01-6, mismos que fue resueltos mediante sentencias de fecha 30 de octubre de 2023 y 8 de marzo de 2022, respectivamente, a través de las cuales se reconoció la validez del acto impugnado, consistente en la modificación de la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen Mezcal, planteada por el Gobierno del Estado de Morelos, y en las que se hizo pronunciamiento respecto a la idoneidad del estudio técnico justificativo exhibido por el Gobierno del Estado de Morelos, así como a la calidad probada de los servicios brindados por el CIATEJ.

Derivado de lo anterior, este Instituto considera que las manifestaciones u objeción planteadas por los oponentes, devienen improcedentes, pues no logran desvirtuar los resultados vertidos en el estudio técnico justificativo inherente a la solicitud de modificación a la declaratoria general de protección de la Denominación de Origen "Mezcal", presentada por el Estado de Morelos.

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

1.- NOMBRE, DOMICILIO Y NACIONALIDAD DEL SOLICITANTE.

El Estado de Morelos, como parte integrante de la Federación, por conducto de su Gobernador Constitucional, Graco Luis Ramírez Garrido Abreu, señalando como domicilio el ubicado en Miguel Hidalgo Núm. 239, colonia Centro, C.P. 62000, en la ciudad de Cuernavaca, Morelos.

2.- INTERÉS JURIDICO DEL SOLICITANTE.

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

3.- SEÑALAMIENTO DE LA DENOMINACION DE ORIGEN.

"MEZCAL".

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

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

a) Señalamiento de la modificación:

La inclusión, dentro de la región geográfica protegida por la Declaración General de Protección, de los siguientes municipios pertenecientes al Estado de Morelos: Amacuzac, Axochiapan, Ayala, Coatlán del Río, Emiliano Zapata, Jantetelco, Jiutepec, Jojutla, Jonacatepec, Mazatepec, Miaatlán, Puente de Ixtla, Temixco, Temoac, Tepalcingo, Tepoztlán, Tetecala, Tlaltizapán de Zapata, Tlaquiltenango, Xochitepec, Yautepec, Zacatepec y Zacualpan de Amilpas.

b) Causas que motivan la modificación:

En la solicitud se indica que, de acuerdo con el estudio técnico justificativo realizado por el CIATEJ, existen antecedentes históricos documentados y referidos en diversas publicaciones, que demuestra que el Estado de Morelos ha sido productor de la bebida alcohólica destilada denominada "Mezcal" por lo menos desde el último tercio del siglo XIX, situación que ha perdurado hasta la actualidad, de forma artesanal a pequeñas escalas, manteniendo su vigencia en 23 de sus 33 municipios.

Asimismo, se detalla que el Estado de Morelos cuenta con 6 especies de agaves silvestres identificadas: *Agave angustiarum Trel*, *Agave angustifolia Haw*, *Agave dasylroides Jacobit et Bouche*, *Agave horrida Lem. ex. Jacobi*, *Agave inaequidens K. Koch*, *Agave potatorum Zucc* y, que una de ellas en particular, se utiliza como materia prima para elaborar mezcal: el *Agave angustifolia*, tanto el "espadín" traído de Oaxaca, como los nativos o "criollos" desarrollados en esta Entidad. Dicha especie de agave se encuentra presente tanto en plantaciones comerciales, apoyadas por programas gubernamentales, como en relictos de manera silvestre en los cerros cercanos a las zonas productoras de "Mezcal".

Descripción general del proceso de elaboración del mezcal:

El proceso de producción que se realiza en los municipios del Estado de Morelos para la obtención de destilados de agave, que, de acuerdo con el estudio realizado por el Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco, A.C., pueden ser catalogados como mezcales por sus características fisicoquímicas y sensoriales, se detalla a continuación:

- i. **Cosecha:** En el Estado de Morelos se cosechan agaves silvestres o cultivados de diferentes especies, aunque en su gran mayoría, se procesan agaves cultivados. Se utiliza principalmente el *Agave angustifolia*, y en menor medida el *Agave potatorum*, dos variedades mezcaleras. La primera de ellas utilizada en los Estados productores como Oaxaca e incluidas, en su momento, en la Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-1994, Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones.

La cosecha se realiza con base en la madurez de cada espécimen; por lo general, el tiempo necesario para que la materia prima esté apta para su corte va de 6 a 8 años. El proceso denominado jima o corte consiste en retirar todas las hojas periféricas de las plantas maduras de manera manual, mediante el uso de una coa de acero o machete, lo cual una vez realizado se procede a sacar la planta de su base. Una vez obtenida la cabeza o "piña", se traslada a los sitios de procesamiento.

- ii. **Cocimiento:** En el Estado de Morelos se realizan varias prácticas: cocimiento en horno de piso (rústico), en horno de mampostería o en autoclave. En las fábricas del Estado el proceso de cocimiento generalmente se realiza de manera artesanal o rústica en hornos de piso calentados con leña, lo que le confiere al producto final características del mezcal como notas sensoriales de humo y tierra.

La profundidad del horno de piso varía de 1.5 a 2.5 metros aproximadamente, con un diámetro de hasta 4 metros y con geometría de cono truncado en el fondo. La preparación del horno para cocimiento de una carga o lote de agave inicia con su limpieza, y con la colocación de leña delgada y encima de ésta se coloca leña de mayor diámetro. Una vez cocida la leña delgada y gruesa, se inicia el proceso de combustión para posteriormente colocar piedras encima de la leña calcinada.

Este tipo de hornos de piso son típicos de los Estados de Oaxaca, Guerrero y Michoacán, por lo que se puede concluir que el proceso de cocimiento es idéntico al utilizado en las mezcaleras tradicionales de dichos Estados que cuentan con la Denominación de Origen.

Por otra parte, en algunas fábricas el cocimiento se lleva a cabo mediante un proceso industrializado que se realiza en hornos de mampostería o autoclave, siendo esto muy similar al que se realiza en Zacatecas y algunas fábricas de San Luis Potosí, Estados que también cuentan con Denominación de Origen.

- iii. **Molienda:** En las fábricas del Estado de Morelos la molienda de las piñas del agave cocido se realiza a través de 3 técnicas diferentes: molienda a mano, con molinos empleados para moler maíz o materiales vegetales, y con molinos de 3 masas.

La primera consiste en una técnica rústica que se realiza por medio de la acción de machacar con mazos de madera los fragmentos de agave cocido, obtenidos previamente con hachas manuales de manufactura tradicional. Este tipo de molienda es la que se emplea en la gran mayoría de las fábricas de los Estados que se encuentran incluidos en la Denominación de Origen de Mezcal.

En la segunda técnica se utiliza un molido mecanizado, con cuchillas de acero y accionado con un motor de combustión interna. Este tipo de molinos son muy comunes en el Estado de Guerrero, en fábricas que se encuentran dentro de la Denominación de Origen.

Finalmente, la técnica que emplea molinos de 3 masas de tipo industrial es común en las mezcaleras del Estado de Zacatecas que colindan con el Estado de Jalisco y que también se encuentran dentro de la denominación.

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

- v. **Destilación:** En el Estado de Morelos, el proceso de destilación se realiza en dos etapas. La primera etapa se denomina destrozamiento o agotamiento, mientras que la segunda es llamada rectificación o refinación. Se lleva a cabo en alambiques elaborados con diferentes materiales (acero inoxidable, cobre, acero al carbón y madera), alimentado por bagazo y jugos (mosto) obtenidos de la fermentación. En todas las fábricas el calentamiento se realiza ya sea con vapor generado en una caldera, o con leña.

Además, con base en la investigación en campo realizada por el Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco, A.C. (CIATEJ), en diferentes municipios del Estado, se puede señalar de manera determinante que la destilación que se realiza para obtener mezcal se emplea en los Estados de Oaxaca, San Luis Potosí y Guerrero y que los principios básicos utilizados son los mismos.

- vi. **Producto terminado:** De acuerdo con los análisis físico-químicos y sensoriales realizados a las muestras obtenidas de los productos (destilados de agave) elaborados en las fábricas de los diferentes municipios productores del Estado de Morelos, se demuestra que la gran mayoría de ellos cumplían con las especificaciones de la entonces Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-1994, Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones, por lo tanto, pueden ser catalogados como mezcales.

Factores naturales

- i. **Factores geográficos:** Determinantes para la presencia de especies de agave que se producen en el Estado, tanto de forma natural como inducida, es decir, de las diferentes especies de agave que existen en los municipios del Estado de Morelos, respecto de los cuales se solicita la inclusión en la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen Mezcal.

Lo anterior, en razón de que la geografía del Estado de Morelos se compone de factores naturales muy similares con los que presentan aquellos municipios del Estado de Guerrero que se encuentran incluidos en dicha denominación, dada la conexas con la Sierra Madre del Sur y el Eje Neovolcánico, con tipos de climas predominantes (cálido subhúmedo, templado subhúmedo y semicálido subhúmedo), los principales tipos de suelo predominantes (Feozem, Vertisol, Andosol y Regosol), así como los tipos de vegetación más representativos (bosque templado de Pino-Encino y selva baja caducifolia). En este sentido, se confirma que el territorio del Estado de Morelos cuenta con elementos y factores geográficos con un alto grado de correlación con el Estado de Guerrero.

- ii. **Geología:** La composición geológica del territorio se caracteriza a partir de las diferentes estructuras y afloramientos de rocas de origen ígneo y sedimentario. Las primeras, son las más antiguas en la región, del Cretácico inferior, forman estructuras plegadas, las rocas se clasifican como calizas y depósitos marinos interstratificados de areniscas y lutitas como las rocas volcánicas y las calizas; las rocas ígneas se originaron a partir del Cuaternario, en su mayor parte son del tipo extrusivo, entre las que destacan los basaltos, las andesitas y las riolitas, de igual manera, son igual de comunes las rocas piroclásticas del tipo efusivo, que constituyen los materiales cineríticos (arena, cenizas volcánicas). Las rocas sedimentarias como calizas, conglomerados y lutitas cubren importantes extensiones, formando depósitos (clásticos continentales, aluviones), que constituyen el subsuelo de valles y depresiones.
- iii. **Orografía y relieve:** La entidad de Morelos ha sido regionalizada en las siguientes formas de relieve: lomeríos, mesetas, sierras, llanuras, dolinas, cañones y valles. En la porción norte del Estado existe una franja montañosa localizada de este a oeste en la que se manifiestan las altitudes mayores de la entidad, éstas registran más de 4000 m.s.n.m., en las cercanías del Popocatepetl. Tanto en la región de valle intermontano como la región sur oriental de la entidad, registran altitudes entre 1000 y 2000 m.s.n.m., caracterizando al 60% de la extensión territorial; en ellas, se ubican importantes localidades comerciales y la zona más densamente poblada de la entidad que se localiza entre los municipios de Cuernavaca, Jiutepec, Yautepec y Cuautla.
- iv. **Clima:** Considerando la ubicación geográfica, las diferentes alturas de las cadenas montañosas, la dirección de vientos predominantes, la vegetación y la frecuencia de las lluvias, el Estado de Morelos presenta una gran diversidad de climas. De acuerdo a la clasificación de Kppen modificada por Enrique García (1973), en el territorio estatal se identificaron cinco tipos de climas: frío subhúmedo, semifrío subhúmedo, templado subhúmedo, semicálido subhúmedo y cálido subhúmedo.
- v. **Suelos:** De acuerdo con la clasificación de suelos FAO/UNESCO, el Estado de Morelos está caracterizado por la presencia de doce unidades edáficas principales: feozem, vertisoles, andosoles, regosoles, litosoles, castañozems, rendzinas, chernozems, cambisoles, fluvisoles, acrisoles y luvisoles. El mayor porcentaje (25%) corresponde a los suelos de tipo feozem, seguido de los vertisoles (21%), andosoles (12%), regosoles (10%), litosoles (8.5%), castañozems y rendzinas (cada uno con 8%).

- vi. **Vegetación:** El Estado de Morelos pertenece a la provincia del sistema volcánico, particularmente a la vertiente que se vincula con la depresión del río Balsas, por la localización de la vertiente ubicada frente al ecuador, esto propicia un alto grado de insolación, lo que origina una mayor variedad y cantidad de plantas que dan lugar a un paisaje atrayente, en el que existe suficiente humedad. Así, el Estado de Morelos posee una gran diversidad ambiental, la cual ha dado lugar al establecimiento de los siguientes tipos de vegetación, de acuerdo al criterio de Rzedowski (1978): bosque de coníferas, bosque de Quercus (encino), bosque mesófilo de montaña, bosque tropical caducifolio, pastizal y zacatonal, además de la vegetación acuática, bosque de galería y las zonas agrícolas que cubren el territorio morelense.

Factores humanos

Si bien en el Estado de Morelos existen antecedentes históricos que avalan la producción de mezcal en su territorio desde antes de la declaratoria de la Denominación de Origen Mezcal, se desconocen las causas por las que, al igual que otros Estados en los que históricamente y en la actualidad existe producción de mezcal, no se consideró a Morelos para ser incluido en la región geográfica amparada por la figura jurídica de la Denominación de Origen Mezcal, emitida en 1994.

En el caso en particular, de acuerdo a lo indicado en la solicitud, el Estudio Técnico Justificativo para promover la integración del Estado de Morelos en la zona de Denominación de Origen Mezcal, los resultados correspondientes a la investigación documental, basada en la consulta bibliográfica y búsqueda de evidencias, realizada con la finalidad de fundamentar y soportar el antecedente histórico sobre la producción de la bebida alcohólica destilada denominada "Mezcal", así como a los resultados y conclusiones rendidas en el peritaje histórico ejecutado por el historiador Dr. Raúl Enríquez Valencia, quedó demostrado que en el Estado de Morelos existe toda una tradición y cultura que se ha desarrollado en torno a esta bebida, principalmente, por parte de las comunidades rurales, la cual se ha mantenido vigente.

Asimismo, como se continua indicando en la solicitud, en dicho Estudio Técnico Justificativo, se presenta un análisis basado en la revisión de documentos, en el que se citan y presentan extractos obtenidos de las principales referencias bibliográficas y publicaciones que fueron consultadas, en las cuales se menciona de manera concreta y recurrente que la producción de bebida alcohólica destilada denominada "Mezcal" en el Estado de Morelos, ha sido una de las actividades productivas para diversas comunidades del medio rural y parte fundamental de la gastronomía en un número importante de municipios, además de constituirse como un elemento cultural que fortalece la identidad de los mismos, lo cual demuestra la dualidad agave-comunidad como una realidad.

Los usos y aprovechamientos de las diferentes especies de agave existentes en el territorio del Estado de Morelos provienen de culturas ancestrales que habitaron su territorio, siendo los principales de tipo alimenticio y ornamental y, en la actualidad lo sigue siendo para comunidades y familias del medio rural. El agave es considerado, hoy en día, como un recurso forestal no maderable y un elemento importante en la biodiversidad para diferentes regiones y ecosistemas. En el Estado de Morelos, destaca por su abundancia el Agave angustifolia, que se utiliza para la elaboración de la bebida alcohólica "mezcal", mientras que los agaves A. salmiana y A. atrovirens son utilizados para la elaboración de "pulque".

Asimismo, se reitera el interés y la importancia para el Estado de Morelos de contar con la Denominación de Origen "Mezcal", la cual traerá consigo impactos positivos a más de 40 asociaciones que agrupan cerca de 400 productores de 23 municipios de la entidad, contribuyendo, además, al fortalecimiento y consolidación de la cadena productiva Agave-Mezcal, que involucra a proveedores de insumos, prestadores de servicios técnicos, productores de maguey, fabricantes, procesadores de mezcal, envasadores y comercializadores.

Finalmente, se indica en la solicitud, que el Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco, A.C. (CIATEJ), institución de reconocido prestigio en el ámbito científico y tecnológico y que forma parte del sistema de centros de investigación dependientes del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT), con base en el estudio que elaboró, reconoce ampliamente que el Estado de Morelos cuenta con factores naturales y humanos, además de antecedentes históricos en la producción de destilado de agave denominado "Mezcal", lo que demuestra la existencia de un vínculo entre el producto y el territorio, requisitos fundamentales establecidos en la Ley de la Propiedad Industrial en lo referente a las Denominaciones de Origen.

Análisis final del estudio técnico justificativo e informes periciales

Cabe señalar que el “Estudio técnico justificativo para delimitar el área geográfica de producción de mezcal en el Estado de Morelos para solicitar su inclusión en la Denominación de Origen Mezcal”, que se adjuntó a la solicitud de ampliación cuyo estudio nos ocupa, efectivamente, acredita que la Entidad de referencia, cuenta no solo con una larga tradición y arraigo en el proceso de producción de la bebida identificada como Mezcal, sino que también demuestra que sí existen y han existido los vínculos entre la denominación, producto, territorio y los factores naturales y humanos.

Factores naturales

En el estudio técnico justificativo se acredita que existen y han existido los factores naturales propicios para la presencia de agaves mezcaleros y la elaboración de mezcal, tal como se advierte del siguiente fragmento:

La posición geográfica del Estado de Morelos le confiere unos condicionantes propios de México cálido y semiárido, este territorio forma parte de una de las cabeceras del sistema hidrográfico del Balsas a través de los ríos Cuautla, Yautepec y Amacuzoc, ya que se emplaza en las vertientes occidentales del sistema de grandes volcanes del centro del país.

Su historia evolutiva se encuentra ligada a las características ambientales del Estado de Guerrero al cual le unen también sus herencias culturales, sociales e incluso políticas. Es por lo anterior que el relieve y el clima contribuyen a condicionar el desarrollo de vegetación y suelos que conforman el soporte de las plantas agaveras de la región y marcan con ello los ritmos de la utilización de los recursos bióticos de las comunidades locales.

Este contexto constituye la primera aproximación a la comprensión de la integración y diversidad paisajística de Morelos, en cuyo devenir intervienen la historia natural y humana que ha establecido los signos de identidad de ecosistemas y comunidades de la vertiente occidental de tres de los mayores volcanes mexicanos, en su encuentro con el gran océano Pacífico.

La morfoestructuras que organizan las interacciones que hacen posible la ligazón de la naturaleza y la cultura a través del cultivo y aprovechamiento del mezcal, son los volcanes y su encuentro con la Sierra Madre del Sur (SMS), estos potentes relieves favorecen rápido incremento de la temperatura aparejado al descenso altitudinal, que trae consigo una fuerza evaporante que reseca el ambiente, escenario propicio para agaves mezcaleros, que sustentan una industria tradicional, que más valdría preservar y consolidar (estudio técnico justificativo para delimitar el área geográfica de producción de mezcal en el Estado de Morelos para solicitar su inclusión en la Denominación de Origen Mezcal. Factores naturales. Aspectos Geográficos del Estado de Morelos, pags. 80-81).

Como se puede verificar, el Estado de Morelos cuenta con las características geográficas adecuadas para la existencia de agaves mezcaleros y su reproducción natural, así como para la elaboración del mezcal. Lo anterior se puede también comprobar con lo expuesto en el peritaje agrícola el cual concluye que:

- *Las características geológicas del estado de Morelos se dan de forma natural por su naturaleza volcánica y su ubicación en la franja volcánica transmexicana, la cual es un arco volcánico que se extiende a través de México Central, incluyendo el estado de Morelos, por lo tanto, se considera una zona de alta actividad volcánica, además de irrigación de efluentes de forma subterránea con un alta carga de minerales, principalmente de tipo calizo, el cual es sumamente favorable para un excelente desarrollo de las plantas de agave [...]*
- *Con respecto a las condiciones climáticas, se puede mencionar que el clima cálido subhúmedo con lluvias en verano corresponde al 60% del territorio de Morelos, por lo que es una característica que favorece a los 23 municipios del Estado de Morelos que se encuentra en revisión para la DO. Dichas condiciones permiten un desarrollo favorable de la planta bajo el mismo patrón de crecimiento, es decir, no solo favorece al metabolismo de la planta sino también, a las características sensoriales de los mezcales que se obtienen con ellas.*
- *Las condiciones edafológicas y análisis de suelo del estado de Morelos y de cada uno de los municipios fueron facilitados por la SEDAGRO para este informe, sugieren que el estado de Morelos tiene condiciones más que favorables para el desarrollo de la planta en suelos Leptosol, Vertisol y Phaeozem, ya que como se sabe, el agave prefiere suelos bien drenados y arenosos, evitando los suelos pesados y con exceso de humedad [...] (Resolución final del Peritaje del sector agrícola sobre la pertinencia e idoneidad de ampliar la denominación de origen mezcal a los municipios propuestos pertenecientes al Estado de Morelos, pags 2 al 4).*

Factores humanos e históricos

Sobre los factores humanos e históricos comprendidos en el estudio técnico justificativo es importante destacar, desde la perspectiva histórica, que se hizo una revisión de diversos documentos, en el que destacan primero el “Real Decreto del 17 de enero de 1774”, en el cual se hace referencia a la producción de mezcal en el estado de Morelos, otro de los documentos revisados fue el “Diccionario Universal de Historia y Geografía”, publicado en 1855 y en el cual se mencionan varias localidades donde se producía mezcal, entre las cuales están Cuernavaca y Quautla (sic). Del siglo XIX, también se menciona la obra del agrónomo José Carmen Segura “El maguey. Memoria sobre el cultivo y beneficio de sus productores”, en ella se indica que en el caso del Estado de Morelos cuatro distritos consignan la elaboración de mezcal: Cuernavaca, Jojutla, Tetecala y Yauhtepec. Además, también señalan varios documentos de principios del siglo XX en los cuales también se confirma que para esos años se seguía produciendo mezcal.

Con lo anterior se expone que en el estado de Morelos, *los antecedentes históricos documentados y referidos en diversas publicaciones, demuestran que ha sido productor de Mezcal desde el siglo XVIII, teniendo un auge durante el siglo XIX y el primer tercio del XX, situación que ha perdurado hasta la actualidad, aunque en menor proporción, atribuida a diversas causas de carácter político y social, entre ellas las condiciones de inestabilidad durante el periodo 1910-1920 iniciadas a consecuencia del levantamiento armado (Revolución Mexicana) y posteriormente con la reforma agraria que vino a fraccionar los grandes latifundios formados por el modelo de producción hacendaria que se fortaleció durante el porfiriano (sic) y motivó el Plan de Ayala, propuesto por Emiliano Zapata y adoptado en 1911, en el que se exigía la devolución a los pueblos de las tierras que habían sido concentradas las haciendas, decayendo notablemente la producción.*

Proceso de elaboración

Respecto al proceso de elaboración, el estudio técnico justificativo reporta que:

En el capítulo correspondiente (Estudio técnico justificativo para delimitar el área geográfica de producción de mezcal en el Estado de Morelos para solicitar su inclusión en la Denominación de Origen Mezcal. Factores Humanos. La producción de Mezcal en el Estado de Morelos, pag. 62) *se describen los procesos de elaboración de destilados de diferentes agaves que se desarrollan en el estado de Morelos, los cuales son catalogados por sus productores como mezcal y que son obtenidos tanto de agaves provenientes de poblaciones silvestres como cultivados, como resultado de la investigación de campo realizada en diferentes regiones y municipios, misma que comprendió una serie de visitas a 36 fábricas, complementada con entrevistas a lugareños productores de esta bebida.*

Asimismo, dentro de este capítulo se describe el proceso de elaboración del mezcal en el Estado de Morelos, el cuál coincide con las etapas básicas que se realizan en otras entidades que cuentan con la Denominación de Origen Mezcal y que se encuentran descritas en la NOM-070-SCFI-1994 vigente al momento de la presentación de la solicitud.

Los dos puntos antes señalados, continuidad histórica y proceso de elaboración, también quedan acreditados con las conclusiones del peritaje histórico en el cual se comprueba que el manejo de agaves y su posterior destilación, se ha realizado desde la época prehispánica hasta la actualidad, y que el proceso de elaboración del mezcal se continúa realizando de manera artesanal y ancestral. A continuación, se reproducen algunas de las conclusiones al respecto:

- *Las referencias documentales a la producción de mezcal durante la segunda mitad del siglo XIX y los primeros 10 años del siglo XX (1854-1913) son innumerables, muy abundantes. Lo anterior nos habla de una tradición pujante a nivel artesanal y semiindustrializado en prácticamente todas las regiones del estado de Morelos, exceptuando la franja más norteña colindante con la ciudad de México. Es sobre todo a partir del último tercio del siglo XIX cuando la producción en Morelos se intensifica y compite en calidad de su producción mezcalera con estados como Jalisco y Oaxaca.*
- *Se concluye que los 23 municipios propuestos por el estado de Morelos cuentan con todas las características tradicionales, territoriales, culturales, históricas, medioambientales y del saber hacer de las familias mezcaleras para que puedan ser legítimamente incorporados a la DOM 1994.*
- *Morelos tiene una continuidad cultural, tecnológica, histórica y territorial ininterrumpida verificada con documentos coloniales de 278 años de historia hasta la actualidad: 1747-2025.*

- *Especialmente importante es la continuidad y permanencia de los procesos etnobiocotecnológicos ancestrales y artesanales de producción de mezcal a base de Maguey criollo y maguey del cerro: corte del maguey con machete o coa jimadora, molienda con mazo de madera, cocción en hornos cónicos de tierra o piedra fermentación en acero inoxidable y bidones de plástico, y la doble destilación en modelos sincréticos con características del destilador asiático (cuba de madera, refrescadera o montera de cobre) y del destilador árabe (serpentín de cobre).*
- *La tradición mezcalera en el estado de Morelos sobrevive con gran fuerza gracias al trabajo y organización familiar y comunitaria, es decir, la fuerza de la tradición radica y tiene raíces profundas y milenarias ancladas a la vida social de comunidad de los pueblos originarios de Morelos, todo lo cual se manifiesta en distintas instituciones y formas de reproducción social como el trabajo en la milpa, el seguimiento y respeto de los ciclos agrícolas, rituales, religiosos, biológicos y el inestimable apoyo de las relaciones de parentesco. La producción de mezcal se realiza en la temporada de secas, en pequeños lotes que no rebasan los 6 mil litros anuales por familia.*

Si consideramos la definición de Denominación de Origen, podemos advertir que en el Estado de Morelos la producción de mezcal tiene un larga tradición y arraigo, y que existen y han existido los vínculos entre la denominación, producto, territorio y los factores naturales y humanos. En otras palabras, la producción de mezcal en el Estado de Morelos tiene hondas raíces (desde la época prehispánica hasta la actualidad) y un profundo arraigo cultural anclado en las relaciones de parentesco de los productores que han transmitido sus conocimientos de generación en generación.

Definición de Denominación de Origen:

“Artículo 156.- Se entiende por denominación de origen, el nombre de una región geográfica del país que sirva para designar un producto originario de la misma, y cuya calidad o característica se deban exclusivamente al medio geográfico, comprendido en éste los factores naturales y los humanos”.

Factores Naturales

En Morelos, con la información contenida en el estudio técnico justificativo y los dos informes periciales, se constata que en los 23 municipios solicitados para la modificación de la DO mezcal existen y han existido condiciones geográficas y agroecológicas -factores naturales- propicios para la presencia de magueyes silvestres y de cultivo. Es decir, Morelos cuenta con las características geográficas, a saber, clima, relieve, suelo, vegetación, entre otros, para que en su territorio se hayan desarrollado magueyes de forma natural -silvestres- desde tiempos remotos y que fueron aprovechados por poblaciones humanas, primero como alimento, luego como bebida fermentada, y desde tiempos de la Colonia hasta la actualidad como bebida destilada.

Factores Humanos (tradición, identidad, conocimientos tradicionales)

Los factores humanos vinculados a la producción de mezcal en los 23 municipios de Morelos quedaron asentados de manera contundente tanto por el estudio técnico justificativo y los informes periciales, los cuales nos hablan de la presencia y manejo de los agaves en el Estado de Morelos desde la época prehispánica hasta la actualidad y de la transmisión de todos los conocimientos que se requieren para producir mezcal de generación en generación.

Esta persistencia en el tiempo ha fijado una identidad regional particular, y por lo tanto una cultura relacionada de manera indisociable con un cúmulo de conocimientos de los productores sobre su medio geográfico, así como de conocimientos técnicos y prácticos particulares, lo que ha generado una cultura mezcalera única, rica y diversa como cualquier otra de las tantas que existen a lo largo y ancho del territorio mexicano.

En este sentido, para que un mezcal desarrolle su identidad regional y/o estatal, y sobre todo para que demuestre su diversidad se necesita que los productores de mezcal de cada región y/o estado desplieguen una serie de específicos conocimientos sobre su entorno: conocimientos sobre los suelos, las condiciones ambientales, las herramientas, el saber qué hacer si hace frío o calor, de eso depende, por ejemplo, el tiempo para hornear el mezcal o el tiempo de fermentación. También depende de la especie de agave o saber cuándo exactamente un maguey ya está maduro. Todas estas condiciones cambian de región a región de estado en estado, según la época del año, o que tanto llovió o no, entre otras tantas innumerables cosas que se deben de saber para producir mezcal. Todos esos conocimientos particulares los detentan cada uno de los productores que se dedican a esta labor. Todos estos factores y conocimientos se articulan (denominación, producto, territorio y los factores naturales y humanos) para crear un mezcal que es distinto de comunidad en comunidad (incluso de fábrica en fábrica), según sea Oaxaca, Durango o como el caso que nos ocupa Morelos.

Finalmente, es fundamental recalcar que con la información del estudio técnico justificativo presentada en primer lugar y los informes periciales quedan acreditados de forma contundente los vínculos entre denominación, producto, territorio y los factores naturales y humanos en la elaboración de mezcal y además se demuestra de manera fehaciente que existe una añeja tradición y cultura mezcalera en los 23 municipios de Morelos solicitados en la modificación; mantenida, sobre todo, por grupos familiares que continúan preservando y transmitiendo los conocimientos y saberes que les fueron heredados sobre el mezcal.

En los alegatos presentados el 10 de los corrientes, por la Lic. Dolores Álvarez Díaz, consejera jurídica y representante legal del Poder Ejecutivo del Estado de Morelos, se reitera que en éste existen las condiciones históricas y geográficas (incluyendo factores naturales y humanos), para el reconocimiento dentro de la zona geográfica protegida por la denominación de Origen Mezcal, de sus municipios objeto de la presente solicitud de modificación.

Cabe señalar que las partes objetantes, fueron omisas en presentar apuntes de alegatos.

Por todo lo anterior, una vez llevado a cabo el trámite regulado en el Capítulo I, del Título Quinto de Ley de la Propiedad Industrial vigente al momento de la presentación de la solicitud respecto de la modificación de la declaración general de protección de Denominación de Origen "Mezcal", solicitada por el Gobierno del Estado de Morelos, transcurridos los plazos previstos en el mismo, analizados los antecedentes, efectuados los estudios y peritajes correspondientes, desahogadas las pruebas y formulados los alegatos con fundamento en el artículo 163 de la Ley de la Propiedad Industrial, este Instituto en definitiva:

RESUELVE

PRIMERO.- Se modifica la Declaratoria General de Protección de la Denominación de Origen "Mezcal", para incluir 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, Tlaquitenango, Xochitepec, Yautepec, Zacatepec y Zacualpan de Amilpas del Estado de Morelos, dentro del ámbito geográfico de protección de la *Resolución mediante la cual se otorga la protección prevista a la denominación de origen Mezcal, para ser aplicada a la bebida alcohólica del mismo nombre*, publicada en el Diario Oficial de la Federación, el 28 de noviembre de 1994.

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

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

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

A efecto de dar cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 3o. fracción XV de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo, se le comunica que la presente resolución es recurrible a través del recurso de revisión previsto en el Título Sexto de la citada Ley, en los términos y con las formalidades establecidas en los numerales correspondientes al mismo o, cuando proceda, intentar la vía jurisdiccional correspondiente.

La presente se signa con fundamento en los artículos 1o., 2o. fracción V, 6o. fracción III, 7o., 7 Bis 1, 7 Bis 2, 156, 158, 159, 163, 164, 165, 166 y 167 de la Ley de la Propiedad Industrial vigente al momento de la presentación de la solicitud; 1o., 2o., 3o. fracción III, inciso a), 4o., 5o., 7 fracciones III y V y 8 fracción V del Reglamento del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, y 1o., 2o., 5o. fracción III, inciso a), 11 fracciones III y V, 12 fracción V y 25 de su Estatuto Orgánico, así como 1o. del Acuerdo delegatorio de facultades del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial.

Atentamente

Ciudad de México, a 16 de junio de 2025.- La Directora General Adjunta de Propiedad Industrial, **Mirta Monteagudo Vilchis**.- Rúbrica.

(R.- 565758)

PUBLICACIÓN de datos relacionados con la Solicitud de Declaración de Protección a la Indicación Geográfica "Jamaica de la Huacana".

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Economía.- Secretaría de Economía.- Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial.

PUBLICACIÓN DE DATOS RELACIONADOS CON LA SOLICITUD DE DECLARACIÓN DE PROTECCIÓN A LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA "JAMAICA DE LA HUACANA"

I.- Con fundamento en lo dispuesto por los artículos 275 y 281 de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial, se efectúa la publicación de los datos a que se refiere el citado artículo 281 respecto de la Solicitud de Declaración de Protección a la Indicación Geográfica "Jamaica de la Huacana", presentada por el **C. Alfredo Ramírez Bedolla**, en su calidad de **Gobernador del Estado de Michoacán de Ocampo**, mediante escrito recibido en el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial el **6 de mayo de 2025**, así como el alcance presentado por la Licenciada Blanca Eugenia Rodríguez Morelos el 23 de mayo de 2025, en los siguientes términos:

1.- Nombre del solicitante.

Gobierno del Estado de Michoacán de Ocampo, representado por el C. Alfredo Ramírez Bedolla.

2.- Nombre de la Indicación Geográfica.

Jamaica de la Huacana.

3.- Descripción del producto o productos que ésta abarca.

La Jamaica es una planta cubierta de ramas color rojo, erecta, arbustiva. Sus ramas (4-5 por planta) pueden alcanzar hasta 2.4 m de alto. Sus hojas son de color verde, aserradas y agudas con venas rojizas y peciolo de 7.5 a 12.5 cm de longitud.

Sus flores miden de 8 a 10 cm de diámetro, son de color rojo en la base y pálido en los extremos, pero lo que más llama la atención es el cáliz, que es rojo intenso, carnoso y rico en ácido málico.

La variedad de Jamaica cultivada en la Huacana es la denominada Reina que se caracteriza por ser carnosa, de color rojo intenso, calidad superior, con pétalos grandes y vibrantes, con altos rendimientos comparados a otra variedad y que es ideal para el secado, la producción de infusiones y otros productos.

- Familia: Malvaceae
- Género : Hibiscus
- Especie : Hibiscus sabdariffa
- Es cultivada generalmente en suelos marginales de baja fertilidad. La producción es anual.

4.- El lugar o lugares de extracción, producción o elaboración de productos a proteger, la delimitación de la zona geográfica.

El municipio de La Huacana se encuentra dentro de Michoacán, al sureste del estado, a 161 kilómetros de la capital (Morelia). Cuenta con una superficie de 1,952.60 km² que representan un 3.33% del territorio del estado donde la altitud más baja es de 200m y 2,000m en el nivel más alto sobre el nivel del mar.

La Huacana es cabecera municipal colindante con los municipios de Turicato, Ario, Múgica, Parácuaro, Gabriel Zamora, Nuevo Urecho, Apatzingán, Arteaga, Churumuco y Tumbiscatío.

5. El domicilio en el que se encontrará abierto para consulta pública el expediente de la solicitud de declaración y en el que se recibirán los documentos relacionados con la misma.

El expediente se encuentra disponible para su consulta en el archivo de la Dirección Divisional de Marcas del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, ubicado en Arenal No. 550, Pueblo Santa María Tepepan, Alcaldía de Xochimilco, Ciudad de México, C.P. 16020, con un horario de atención al público de 9:00 a 16:00 horas, de lunes a viernes y en el mismo domicilio e idéntico horario, se recibirán los documentos relacionados con la solicitud a que se refiere la presente publicación.

II. La presente publicación no prejuzga ni constituye un pronunciamiento del Instituto sobre la procedencia o improcedencia de la solicitud presentada y se efectúa para que cualquier tercero que justifique su interés, presente su oposición por escrito a ésta y formule observaciones u objeciones respecto al cumplimiento de lo establecido en los artículos 271 y 275 de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial, acompañando las pruebas respectivas, así como del comprobante de pago de la tarifa correspondiente, dentro de un plazo improrrogable de dos meses, contado a partir de su publicación en el Diario Oficial de la Federación, en los términos del artículo 282 de la Ley en cita.

La presente se signa con fundamento en los artículos 1, 5 fracción I, 6, 8, 275 y 281 de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial; 1o., 3o. fracción II y 6o. BIS del Reglamento del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial; 1o., 3o., 4o., 5o. fracción II y 10 del Estatuto Orgánico del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial.

Ciudad de México, a 28 de mayo de 2025.- El Director General, **Santiago Nieto Castillo**.- Rúbrica.

(R.- 565759)

PUBLICACIÓN de datos relacionados con la Solicitud de Declaración de Protección a la Indicación Geográfica "Guayabas del Oriente de Michoacán".

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Economía.- Secretaría de Economía.- Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial.

PUBLICACIÓN DE DATOS RELACIONADOS CON LA SOLICITUD DE DECLARACIÓN DE PROTECCIÓN A LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA "GUAYABAS DEL ORIENTE DE MICHOACÁN"

I.- Con fundamento en lo dispuesto por los artículos 275 y 281 de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial, se efectúa la publicación de los datos a que se refiere el citado artículo 281 respecto de la Solicitud de Declaración de Protección a la Indicación Geográfica "Guayabas del Oriente de Michoacán", presentada por el **C. Alfredo Ramírez Bedolla**, en su calidad de **Gobernador del Estado de Michoacán de Ocampo**, mediante escrito recibido en el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial el **6 de mayo de 2025**, así como el alcance presentado por la Licenciada Blanca Eugenia Rodríguez Morelos el 23 de mayo de 2025, en los siguientes términos:

1.- Nombre del solicitante.

Gobierno del Estado de Michoacán de Ocampo, representado por el C. Alfredo Ramírez Bedolla.

2.- Nombre de la Indicación Geográfica.

Guayabas del Oriente de Michoacán.

3.- Descripción del producto o productos que ésta abarca.

Las Guayabas del Oriente de Michoacán son un fruto de forma globosa, ovoide o piriforme, de color amarillo-verdoso en su exterior o amarillo claro en plena madurez. La pulpa es de color blanco amarillento, rosado o rojo, con sabor dulce o ácido y aromático, las semillas son numerosas y amarillas. Esta fruta pertenece a la familia de las Mirtáceas, del género *Psidium* y especie guajava.

La variedad de guayaba que se cultiva en el oriente de Michoacán es la Media China y se estableció su cultivo en los años 80.

Esta variedad se caracteriza por una gran variabilidad morfológica y bioquímica, existiendo árboles con forma de fruto redondo, apareado y ovoide, con pulpa color blanca, amarilla, y rosa, con peso promedio de fruto desde 58 a 211 g y un número de semillas por fruto entre 40 a 425.

Las Guayabas del Oriente de Michoacán maduras poseen un aroma tropical característico proveniente de compuestos volátiles como la acetoina, butirato de etilo, acetato de cis-3-hexenilo, benzoato de etilo. Con respecto al color, las Guayabas del Oriente de Michoacán sin madurar poseen un color verde brillante y a medida que maduran, alcanzan un tono amarillo. Estos cambios de tonalidad en la escala de colores pueden observarse de la siguiente manera:

Características físicas de Las Guayabas del Oriente de Michoacán

| Parámetro | Productor 1 | Productor 2 |
|---------------------------|-------------|-------------|
| Peso, g | 90.80±22.10 | 91.70±21.10 |
| Diámetro mayor, cm | 6.33±0.67 | 6.29±0.51 |
| Diámetro menor, cm | 5.40±0.45 | 5.38±0.52 |
| Diámetro de la pulpa, cm | 3.55±0.37 | 3.55±0.39 |
| Espesor de la cáscara, cm | 1.20±0.19 | 1.40±0.14 |

Color de Las Guayabas del Oriente de Michoacán

| Parámetro | Fruta verde | Fruta madura |
|-----------|-------------|--------------|
| L | 67.12 | 84.80 |
| a* | -19.79 | -4.89 |
| b* | 49.79 | 53.45 |
| c | 52.61 | 51.24 |
| h | 112.23 | 94.31 |

Las Guayabas del Oriente de Michoacán son ricas en carotenoides (28.08 mg/Kg), compuestos fenólicos (4.11 mg equivalentes de ácido gálico/g) y flavonoides (1.08 mg equivalentes de quercetina/g) que le otorgan cierta capacidad antioxidante (2.35 μ mol equivalentes Trolox/g). Sin embargo, uno de los atributos que más resaltan en las Guayabas del Oriente de Michoacán es su contenido de vitamina C y su contenido de ácidos grasos en semillas. Las Guayabas del Oriente de Michoacán presentan un contenido de vitamina como se muestra a continuación:

Composición nutrimental de las Guayabas del Oriente de Michoacán

| Parámetro | Valor |
|---------------------------|-------|
| Humedad, % | 79.04 |
| Cenizas, % | 0.52 |
| Grasas totales, % | 0.02 |
| Grasas saturadas, % | 0 |
| Grasas monoinsaturadas, % | 0.01 |
| Grasas poliinsaturadas, % | 0.01 |
| Grasas trans, % | 0 |
| Colesterol, mg/100 g | 0 |
| Azúcares libres, g/100 g | 7.49 |
| Sodio, mg/100 g | 0.37 |

4.- El lugar o lugares de extracción, producción o elaboración de productos a proteger, la delimitación de la zona geográfica.

Área de producción y delimitación geográfica:

Las Guayabas del Oriente de Michoacán se cultivan en seis municipios: Jungapeo, Juárez, Susupuato, Tuxpan, Tuzantla y Zitácuaro. En conjunto los seis municipios representan el 4.17% de la superficie total del estado de Michoacán.

Las Guayabas del Oriente de Michoacán se cultivan en una región de Michoacán que presenta a la Sierra Madre del Sur y el Eje Neovolcánico como regiones fisiográficas.

En la actualidad, el 12% de las hectáreas destinadas para exportación y el 13% del fruto para exportación de Michoacán se encuentran en Juárez, Jungapeo, Susupuato, Tuxpan y Zitácuaro. Toda la fruta de Tuzantla se va para el mercado nacional.

5. El domicilio en el que se encontrará abierto para consulta pública el expediente de la solicitud de declaración y en el que se recibirán los documentos relacionados con la misma.

El expediente se encuentra disponible para su consulta en el archivo de la Dirección Divisional de Marcas del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, ubicado en Arenal No. 550, Pueblo Santa María Tepepan, Alcaldía de Xochimilco, Ciudad de México, C.P. 16020, con un horario de atención al público de 9:00 a 16:00 horas, de lunes a viernes y en el mismo domicilio e idéntico horario, se recibirán los documentos relacionados con la solicitud a que se refiere la presente publicación.

II. La presente publicación no prejuzga ni constituye un pronunciamiento del Instituto sobre la procedencia o improcedencia de la solicitud presentada y se efectúa para que cualquier tercero que justifique su interés, presente su oposición por escrito a ésta y formule observaciones u objeciones respecto al cumplimiento de lo establecido en los artículos 271 y 275 de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial, acompañando las pruebas respectivas, así como del comprobante de pago de la tarifa correspondiente, dentro de un plazo improrrogable de dos meses, contado a partir de su publicación en el Diario Oficial de la Federación, en los términos del artículo 282 de la Ley en cita.

La presente se signa con fundamento en los artículos 1, 5 fracción I, 6, 8, 275 y 281 de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial; 1o., 3o. fracción II y 6o. BIS del Reglamento del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial; 1o., 3o., 4o., 5o. fracción II y 10 del Estatuto Orgánico del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial.

Ciudad de México, a 28 de mayo de 2025.- El Director General, **Santiago Nieto Castillo**.- Rúbrica.

(R.- 565760)

PUBLICACIÓN de datos relacionados con la Solicitud para modificar la Denominación de Origen Mezcal.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Economía.- Secretaría de Economía.- Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial.

PUBLICACIÓN DE DATOS RELACIONADOS CON LA SOLICITUD PARA MODIFICAR LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN MEZCAL.

I.- Con fundamento en lo dispuesto por los artículos 274, 281 y 297 de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial y Quinto Resolutivo de la *Resolución mediante la cual se otorga la protección prevista a la Denominación de Origen Mezcal, para ser aplicada a la bebida alcohólica del mismo nombre*, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 28 de noviembre de 1994, se efectúa la publicación a la que se refiere el citado artículo 281 respecto de la solicitud de modificación presentada por la **Asociación de Maestros Mezcaleros de Michoacán, A.C.**, mediante escrito recibido en este Instituto con fecha **25 de febrero de 2025**, así como el alcance presentado por el C. Luis Miguel Hernández Álvarez, en representación de la Asociación de Maestros Mezcaleros de Michoacán, A.C., el 28 de mayo de 2025, en los siguientes términos:

1.- Nombre de la persona solicitante.

Asociación de Maestros Mezcaleros de Michoacán, A.C.

2.- Nombre de la Denominación de Origen.

"Mezcal".

3.- Descripción del producto o productos que ésta abarca.

Descripción Detallada del Producto Mezcal.

El mezcal es una bebida alcohólica destilada mexicana, 100% de maguey o agave, obtenida por destilación de jugos fermentados con microorganismos espontáneos o cultivados, extraídos de cabezas maduras de magueyes o agaves cocidos.

Es un líquido de aroma y sabor derivado de la especie de maguey o agave empleado, así como del proceso de elaboración; diversificando sus cualidades por el tipo de suelo, topografía, clima, agua, productor autorizado, maestro mezcalero, graduación alcohólica, microorganismos, entre otros factores que definen el carácter y las sensaciones organolépticas producidas por cada Mezcal.

Condiciones Agroecológicas Propicias.

Taretan cuenta con condiciones agroecológicas que favorecen el cultivo de magueyes utilizados en la producción de mezcal. "Las regiones de Michoacán con suelos volcánicos y climas subhúmedos ofrecen un ambiente ideal para el desarrollo de especies como el agave cupreata, ampliamente utilizado en la producción de mezcal artesanal". Estas similitudes permiten el desarrollo óptimo de especies como el agave *Angustifolia* y el *Agave cupreata*, ampliamente utilizadas en la elaboración de destilados tradicionales.

Características organolépticas.

Los destilados producidos en Taretan destacan por sus notas dulces y ligeramente cítricas, influenciadas por la composición mineral de los suelos feozem y regosol, que predominan en la región. Además, la altitud de 1,200 metros sobre el nivel del mar permite una mayor concentración de azúcares en los agaves, lo que intensifica el perfil aromático y el cuerpo del mezcal.

4.- El lugar o lugares de extracción, producción o elaboración de productos a proteger, la delimitación de la zona geográfica.

Lugar de extracción, producción y elaboración.

El producto a proteger, Mezcal, se extrae, produce y elabora dentro del territorio del municipio de Taretan, Michoacán.

Delimitación de la Zona Geográfica.

El municipio de Taretan, Michoacán, se encuentra en la región sureste del Estado de Michoacán y forma parte de la Provincia Fisiográfica del Eje Neovolcánico. Su delimitación geográfica exacta es la siguiente:

Norte: Colinda con los municipios de Ziracuaretiro y Salvador Escalante.

Sur: Limita con el municipio de Gabriel Zamora.

Este: Colinda con el municipio de Uruapan.

Oeste: Limita con los municipios de Nuevo Urecho y Ario de Rosales.

Las coordenadas geográficas centrales del municipio son:

Latitud: 19°21' N.

Longitud: 101°48' O.

Altitud: entre 1,200 y 1,800 metros sobre el nivel del mar.

5.- Señalamiento de la modificación que se pide y causa que la motiva.

a) Señalamiento de la modificación:

Se solicita se incluya dentro de la región geográfica protegida por la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen Mezcal, el siguiente municipio perteneciente al Estado de Michoacán: Taretan.

b) Causas que motivan la modificación:

En la solicitud se indica que *“El Mezcal es un producto emblemático y cultural de México, cuya protección como denominación de origen data de 1994, con una expansión progresiva de su territorio a lo largo de los años. Su industria formal cuenta con miles de productores que, a través de las técnicas ancestrales transmitidas de generación en generación, transforman el agave en una bebida espirituosa del profundo arraigo cultural.*

La justificada inclusión del municipio de Taretan dentro de la Denominación de Origen Mezcal no solo responde a factores culturales y geográficos, sino también como se ha anunciado, a una necesidad de desarrollo económico regional.

La inclusión de Taretan en el territorio de la Denominación de Origen MEZCAL permitirá a los productores locales acceder a nuevos mercados, proteger su producto ante la competencia desleal y fortalecer la economía del municipio a través de una industria con alto potencial de crecimiento, pero sobre todo, se estaría reconociendo un derecho que no se puede negar y que hay que cuidar para no incurrir en un flagrante despojo de los derechos que como pueblos originarios debemos reconocer.

En este sentido, la ampliación de la Denominación de Origen Mezcal para incluir a Taretan, Michoacán, se encuentra plenamente justificada. Taretan no solo cuenta con la tradición y producción de mezcal, sino que colinda con los municipios de Salvador Escalante y Ario, los cuales ya cuentan con la protección de la denominación de origen. La exclusión de Taretan representa una contradicción geográfica y cultural, ya que comparte las mismas condiciones agroecológicas, históricas y productivas que estos municipios protegidos.”

La modificación la sustenta en el Estudio Técnico elaborado por la Asociación de Maestros Mezcaleros de Michoacán, A.C., en colaboración con el Instituto de la Propiedad Intelectual y Derecho de la Competencia (IPIDEC), en el cual manifiesta que *“...se demuestra que Taretan cumple con los mismos criterios de clima, suelo, biodiversidad y tradición mezcalera que los municipios ya incluidos en la denominación de origen. Este estudio aporta evidencia, cartográfica, histórica y de caracterización del producto.”*

6. El domicilio en el que se encontrará abierto para consulta pública el expediente de la solicitud de ampliación a la declaratoria de protección de la Denominación de Origen Mezcal y en el que se recibirán los documentos relacionados con la misma.

El expediente con la documentación a que se refiere el presente extracto se encuentra disponible para su consulta en el archivo de la Dirección Divisional de Marcas del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, ubicado en Arenal No. 550, Pueblo Santa María Tepepan, Alcaldía de Xochimilco, Ciudad de México, C.P. 16020, con un horario de atención al público de 9:00 a 16:00 horas, de lunes a viernes, y en el mismo domicilio e idéntico horario, se recibirán los documentos relacionados con la solicitud a que se refiere la presente publicación.

II.- El presente extracto no prejuzga ni constituye un pronunciamiento del Instituto sobre la procedencia o improcedencia de la solicitud presentada y se efectúa para que cualquier tercero que justifique su interés, presente su oposición por escrito a la referida solicitud, formule observaciones u objeciones respecto al cumplimiento establecido en los artículos 271 y 274 de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial y aporte las pruebas que estime pertinentes, dentro de un plazo de dos meses, contado a partir de su publicación en el Diario Oficial de la Federación, en los términos del artículo 282 de la misma Ley.

La presente se signa con fundamento en los artículos 1, 5 fracción I, 6, 8, 274, 281 y 297 de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial; 1o., 3o. fracción II y 6o. BIS del Reglamento del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial; 1o., 3o., 4o., 5o. fracción II y 10 del Estatuto Orgánico del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial.

Ciudad de México, a 28 de mayo de 2025.- El Director General, **Santiago Nieto Castillo**.- Rúbrica.

(R.- 565761)

PUBLICACIÓN de datos relacionados con la Solicitud de Declaración de Protección a la Indicación Geográfica "Chorizo de Malpaso".

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Economía.- Secretaría de Economía.- Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial.

PUBLICACIÓN DE DATOS RELACIONADOS CON LA SOLICITUD DE DECLARACIÓN DE PROTECCIÓN A LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA "CHORIZO DE MALPASO"

I.- Con fundamento en lo dispuesto por los artículos 275 y 281 de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial, se efectúa la publicación de los datos a que se refiere el citado artículo 281 respecto de la Solicitud de Declaración de Protección a la Indicación Geográfica "Chorizo de Malpaso", presentada por el **C. Jorge Miranda Castro**, en su calidad de **Secretario de Economía del Gobierno del Estado de Zacatecas**, mediante escrito recibido en el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial el **22 de mayo de 2025**, en los siguientes términos:

1.- Nombre del solicitante.

Secretaría de Economía del Gobierno del Estado de Zacatecas, representada por Jorge Miranda Castro.

2.- Nombre de la Indicación Geográfica.

Chorizo de Malpaso.

3.- Descripción del producto o productos que ésta abarca.

El chorizo se entiende generalmente como un embutido elaborado principalmente a base de carne de cerdo (aunque puede incluir otras carnes), especias y condimentos, sometido a un proceso de curado y/o ahumado.

El chorizo es considerado un producto agroalimentario, forma parte de la cadena de valor de la industria cárnica, integrando procesos de producción primaria (crianza y sacrificio del ganado), transformación (picado, mezclado, embutido y curado) y comercialización.

Este embutido puede clasificarse en diferentes tipos según su proceso de producción y conservación, tales como:

- Chorizo fresco: requiere cocción antes del consumo.
- Chorizo curado o seco: sometido a un proceso de maduración que permite su consumo directo.
- Chorizo cocido: tratado térmicamente para mejorar su conservación y textura.

El Chorizo de Malpaso es un embutido, cuyo principal componente es la carne de cerdo. La proporción de carne magra y grasa es de aproximadamente 80% carne magra, siendo éste el límite superior y 20% grasa animal considerado como límite inferior; lo que contribuye a su sabor y textura característicos. La grasa utilizada es fundamental para dar al chorizo su jugosidad y firmeza, garantizando su calidad y evitando que se reseque durante el proceso de curado.

La carne de cerdo utilizada debe cumplir con los requisitos de la NOM-194-SSA1-2004, que establece las prácticas de higiene para el proceso de alimentos, garantizando que la materia prima esté libre de contaminantes microbiológicos, químicos y físicos. Adicionalmente, los proveedores deben contar con certificados sanitarios expedidos por la Secretaría de Salud, conforme a la NOM-009-ZOO-1994, que regula el control de enfermedades en los animales, incluyendo la triquinosis. Estas normas aseguran que la carne de cerdo utilizada en el Chorizo de Malpaso sea segura y de alta calidad.

Características organolépticas.

1) Aspecto: Fresco, de forma cilíndrica más o menos regular, uniforme a lo largo de toda la pieza y sin aire en su interior.

2) Color: Rosado a marrón, con zonas blancuzcas distribuidas debido a fragmentos de grasa.

3) Olor: Característico a la carne de las especias a partir de las que se elabora, y ausencia de olores que indiquen deterioro o fermentación.

4) Textura: Uniforme y suave en el exterior. Superficie externa no húmeda ni pegajosa al tacto. Consistencia firme a la presión, no excesivamente duro ni blando (se elabora principalmente con cortes magros y grasos de cerdo, incluyendo lomo, panceta, así como retazos de carne de calidad). Es crucial que la carne esté bien picada o molida para una distribución uniforme de los ingredientes y para lograr una textura homogénea en el producto final. La presencia de grasa de cerdo garantiza una textura jugosa.

5) Sabor: El sabor del chorizo debe ser equilibrado, con notas picantes y saladas provenientes de especias como el chile.

El Chorizo de Malpaso se elabora con carne de cerdo seleccionada bajo rigurosos estándares de calidad, se mezcla con grasa animal, también proveniente de cerdos, lo que garantiza la jugosidad y la textura característica del producto. El chorizo se sazona con chiles guajillo secos, cultivados principalmente en las regiones de Calera y Morelos, pertenecientes al estado de Zacatecas, tal como el chile guajillo ("Capsicum annum L"), obtenido a partir de la desecación del chile mirasol, el cual le otorgan al chorizo su color rojo vibrante y su sabor distintivo. Se condimenta con ajo morado y/o ajo blanco (*Allivum Sativum*"), también cultivados en las regiones de Calera y Morelos y otras especias tradicionales que se agregan para equilibrar y enriquecer el sabor.

4.- El lugar o lugares de extracción, producción o elaboración de productos a proteger, la delimitación de la zona geográfica.

La producción del Chorizo se realiza en la localidad de Malpaso, Municipio Villanueva del Estado de Zacatecas.

5. El domicilio en el que se encontrará abierto para consulta pública el expediente de la solicitud de declaración y en el que se recibirán los documentos relacionados con la misma.

El expediente se encuentra disponible para su consulta en el archivo de la Dirección Divisional de Marcas del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, ubicado en Arenal No. 550, Pueblo Santa María Tepepan, Alcaldía de Xochimilco, Ciudad de México, C.P. 16020, con un horario de atención al público de 9:00 a 16:00 horas, de lunes a viernes y en el mismo domicilio e idéntico horario, se recibirán los documentos relacionados con la solicitud a que se refiere la presente publicación.

II. La presente publicación no prejuzga ni constituye un pronunciamiento del Instituto sobre la procedencia o improcedencia de la solicitud presentada y se efectúa para que cualquier tercero que justifique su interés, presente su oposición por escrito a ésta y formule observaciones u objeciones respecto al cumplimiento de lo establecido en los artículos 271 y 275 de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial, acompañando las pruebas respectivas, así como del comprobante de pago de la tarifa correspondiente, dentro de un plazo improrrogable de dos meses, contado a partir de su publicación en el Diario Oficial de la Federación, en los términos del artículo 282 de la Ley en cita.

La presente se signa con fundamento en los artículos 1, 5 fracción I, 6, 8, 275 y 281 de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial; 1o., 3o. fracción II y 6o. BIS del Reglamento del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial; 1o., 3o., 4o., 5o. fracción II y 10 del Estatuto Orgánico del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial.

Ciudad de México, a 28 de mayo de 2025.- El Director General, **Santiago Nieto Castillo**.- Rúbrica.

(R.- 565783)

AVISO por el que se publica la información contenida en la solicitud de reconocimiento de la Denominación de Origen protegida en el extranjero Champagne, en el territorio de los Estados Unidos Mexicanos.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Economía.- Secretaría de Economía.- Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial.

AVISO POR EL QUE SE PUBLICA LA INFORMACIÓN CONTENIDA EN LA SOLICITUD DE RECONOCIMIENTO DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA EN EL EXTRANJERO "CHAMPAGNE", EN EL TERRITORIO DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS.

I.- Con fundamento en el artículo 319 de la *Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial*, se publica la siguiente información contenida en la solicitud de reconocimiento de la Denominación de Origen protegida en el extranjero CHAMPAGNE, en el territorio de los Estados Unidos Mexicanos, presentada ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial el 08 de mayo de 2025 por Guillermo Sosa Ruiz, en nombre y representación del COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DU VIN DE CHAMPAGNE (CIVC), a la cual se le asignó el número de folio 183624, en los siguientes términos:

| Nombre, nacionalidad y domicilio del solicitante | Denominación de Origen | Zona Geográfica | Producto | Traducción o Transliteración |
|---|------------------------|--|--|------------------------------|
| <p>Nombre: COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DU VIN DE CHAMPAGNE (CIVC). Nacionalidad: Francesa. Domicilio: 5 Rue Henri-Martin, 5200 Épernay, Francia.</p> | <p>Champagne</p> | <p>Cosecha y elaboración Departamento de Marne: - Distrito de Chalons-sur-Marne. - Distrito de Reims. - Distrito de Eperay. - Distrito de Vitri-le-François. - Cantón de Vitry. - Cantón de Heitz-le-Maurupt: las siguientes comunas: Bassu, Bassuet, Changy, Daucey, Outrepont, Rosay, Vanault-le Chatel, Vanault-les-Dames, Vavray-le-Grand, Vavray-le-Petit. Departamento de Aisne: - Distrito de Château-Thierry. - Cantón de Condé-en-Brie: las siguientes comunas: Condé-en-Brie, St-Aignan, Barzy-sur-Marne, Baulne, Celles-lés-Condé, La Chapelle-Monthodon, Chartèves, Connigis, Courboin, Courtemont-Vareennes, Crézancy, Saint-Eugène, Jaulgonne, Mézy-Moulins, Monthurel, Montigny-les-Condé, Montlevon, Pargny-la-Dhuys, Passy-sur-Marne, Reuilly-Sauvigny, Tréloup. - Cantó de Château-Thierry: las siguientes comunas: Château-Thierry, Azy, Blesmes, Bonneil, Brasies, Chierry, Essonnes, Etampes, Fossoy, Gland, Mont-St-Père, Nesles, Nogentel, Verdilly. - Cantón de Charly : Charly, Bézule-Guéry, Chézy-sur-Marne, Crouttes, Domptin, Montreuil-sur-Lions, Nogent-l'Artaud, Pavant, Romeny, Saulchery, Villiers-sur-Marne. - Distrito de Soissons. -Cantón de Braisnes: las siguientes comunas: Braisnes, Acy, Augy, Barbonval, Blanzly-les-Fimes, Breille, Chassemy, Ciry-Salsogne,</p> | <p>Vinos espumosos, blancos y rosados.</p> | <p>Champaña</p> |

| | | | | |
|--|--|---|--|--|
| | | <p>Courcelles, Couvrelles, Cys-la-Commune, Dhuizel, Glennes, Longueval, Merval, Saint-Mard, Paars, Perles, Perles-et-Boves, Révillon, Sermoise, Serval, Vasseny, Vauxéré, vVauxtin, Viel-Arcy, Villiers-en-Prayères.</p> <p>- Cantón de Vailly: las siguientes comunas: Bailly, Bucy-Le-Long, Celles-sur-Aisne, Chavonne, Chivres, Condé-sur-Aisne, Missy-sur-Aisne, Sancy, Soupir.</p> <p>Área de producción y elaboración</p> <p>- En el distrito de Vitry-le-François (departamento de la Marne).</p> <p>- En las siguientes comunas del departamento de Aube: Arsonval, Cunfin, Dolancourt, Jaucourt.</p> <p>- En las siguientes comunas del departamento de Aube: Brienne-le-Château, Épagne, Précy-Saint-Martin y Saint-Léger-sous-Brienne, y las siguientes comunas del departamento de la Marne: Esclavolle-Lurey, Potangis, Saint-Quentin-le-Verger y Villiers-aux-Corneilles.</p> <p>- En las siguientes comunas del departamento de Aube: Marcilly-le-Hayer y La Villeneuve-au-Châtelot.</p> <p>- En la comuna del departamento de la Marne de Fontaine-sur-Ay.</p> <p>- En las siguientes comunas del departamento de la Marne: Corfélix, Corrobert, Le Thoult-Trosnay, Verdon, Reuves y Broussy-le-Petit.</p> | | |
|--|--|---|--|--|

II.- El expediente de la solicitud se encontrará abierto para consulta pública en el archivo de la Dirección Divisional de Marcas del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial ubicado en Arenal No. 550, Pueblo Santa María Tepepan, Alcaldía de Xochimilco, Ciudad de México, C.P. 16020, en un horario de atención al público de 09:00 a 16:00 horas, de lunes a viernes.

Las oposiciones, observaciones u objeciones a la solicitud podrán presentarse, de manera indistinta, directamente en las oficinas del Instituto sitas en Arenal No. 550, Pueblo Santa María Tepepan, Alcaldía de Xochimilco, Ciudad de México, C.P. 16020, en un horario de atención al público de 09:00 a 16:00 horas, de lunes a viernes, o bien, mediante correo certificado con acuse de recibo; servicios de mensajería, paquetería u otros equivalentes.

III.- Esta publicación no prejuzga ni constituye un pronunciamiento del Instituto sobre la procedencia o improcedencia de la solicitud y se efectúa para que cualquier tercero que justifique su interés, presente su oposición por escrito al reconocimiento de la indicación geográfica y formule observaciones u objeciones respecto al cumplimiento de lo establecido en los artículos 271 y 316 de la *Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial*, acompañada de las pruebas respectivas, así como del comprobante de pago de la tarifa correspondiente, dentro de un plazo improrrogable de dos meses, contado a partir de su publicación en el Diario Oficial de la Federación, en los términos del artículo 320 de la Ley en cita.

La presente se signa con fundamento en los artículos 1, 5 fracción I, 6, 8, 315, 316, 319 y 320 de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial; 1o., 3o. fracción II y 6o. BIS del Reglamento del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial; 1o., 3o., 4o., 5o. fracción II y 10 del Estatuto Orgánico del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial.

Ciudad de México, a 28 de mayo de 2025.- El Director General, **Santiago Nieto Castillo**.- Rúbrica.

(R.- 565786)