

INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO, POR EL QUE SE DECLARA EL 20 DE OCTUBRE COMO DÍA NACIONAL DEL MEZCAL, A CARGO DE LA DIPUTADA GRACIELA ZAVALETA SÁNCHEZ, DEL GRUPO PARLAMENTARIO DE MORENA

Graciela Zavaleta Sánchez, diputada a la LXIV Legislatura del Congreso de la Unión, integrante del Grupo Parlamentario de Morena, conforme a lo establecido en los artículos 71, fracción II, de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos y 6, numeral 1, fracción I; 77 y 78 del Reglamento de la Cámara de Diputados, presenta al pleno de esta honorable asamblea la iniciativa con proyecto de decreto por el que se declara el 20 de octubre de cada año como Día nacional del mezcal, al tenor de la siguiente

Exposición de Motivos

A) Argumentos

La cultura y el conocimiento de los indígenas mexicanos sobre los distintos tipos de agave tuvo un encuentro virtuoso con la cultura y la técnica árabe-española de la destilación, dando como resultado una bebida exquisita, única y característica del nuevo mundo: el mezcal.

La historia del vino-mezcal –vino de agave, vino de los novohispanos, tequila, bacanora, sotol, comiteco, raicilla o simplemente mezcal– se desarrolló en las diferentes regiones del país con toques particulares y tratamientos diferentes que permitió a los campesinos e indígenas apoderarse de técnicas de producción que durante varios siglos obraron en poder exclusivo de los españoles. Posteriormente, los conocimientos pasaron de generación en generación y comenzaron a formarse las regiones productoras de mezcal: Matatlán, Oaxaca; Tequila, Jalisco; sierra de Guerrero; Jaral de Berio, Guanajuato; Pinos, Zacatecas; Nombre de Dios, Durango, entre otros.

El mezcal, a pesar de todas las prohibiciones y persecuciones, se convirtió en la bebida ritual de los indígenas, campesinos y criollos: los nacimientos, bautizos, primeras comuniones, quince años, bodas y muertes eran festejadas o lamentadas con mezcal. De ahí que se haya acuñado el refrán: “Para todo mal, mezcal; para todo bien, también”.

No es casual el origen mexicano del mezcal. En nuestro país tenemos 245 de las 273 tipos de agave del continente; 145 son tipos endémicos del país. Asimismo, en México se utilizan 30 tipos de agave mezcalero. Los productores de las regiones mezcaleras han respetado su biodiversidad y cuidan y siembran especies propias de cada uno de sus estados y regiones: espadín en Oaxaca; cupreata en Guerrero; salmeana en Guanajuato; duranguenses en Durango; tequilana Weber en Jalisco y Zacatecas, tan sólo por citar algunos, pero importantes, ejemplos.

A diferencia de los destilados internacionales más reconocidos –whiskey y el brandy (coñac) producidos con añadas de malta y uva– el mezcal es hecho con agave que tarda en madurar de siete a 30 años y ello le da una calidad singular en cuerpo, aroma y sabor. Los maestros productores de whiskey y coñac (brandy), son centrales de la cultura irlandesa, escocesa e inglesa, y forman parte esencial del orgullo y el buen gusto de la cultura francesa, española y del Reino Unido.

En nuestro país, el maestro mezcalero es quien ha sido capaz de superar épocas de acoso, persecución y clandestinidad. Han sido protagonistas, junto a sus familias, de la construcción de una cultura nacional que moduló costumbres, acompañó fiestas y ritos populares, conformó regiones económicas y fomentó el respeto a nuestra biodiversidad.

En este sentido, el 17 de agosto de 1994 fue publicada en el Diario Oficial de la Federación el proyecto de norma oficial mexicana NOM-070-SCFI-1994, Bebidas alcohólicas- Mezcal.- Especificaciones. En esta disposición, se da la aplicación de especificaciones para el mezcal particularmente en los Estados de Oaxaca, Guerrero, Durango, San Luis Potosí y Zacatecas, con agaves de las especies:

- *Agave Angustifolia ha* (maguey espadín).
- *Agave Aspérrima Jacobo*, Amarilidáceas (maguey de cerro, bruto o cenizo).
- *Agave Weberio cela*, Amarilidáceas (maguey de mezcal).
- *Agave Potatorum cic*, Amarilidáceas (maguey de mezcal).

La norma oficial mexicana NOM-070-SCFI-1994, publicada en el Diario Oficial de la Federación el doce de junio de 1997, bebidas alcohólicas-mezcal-especificaciones, hace referencia a la Denominación de Origen y establece todas las características y especificaciones que se deben cumplir por parte de los usuarios autorizados para producir y comercializar la bebida alcohólica destilada denominada mezcal. Actualmente en México, el Consejo Regulador del Mezcal menciona que los estados que se encuentran incorporados a la denominación de origen del mezcal son:

Oaxaca (1992), Guerrero (1994), Durango (1994), San Luis Potosí (1994), Zacatecas (1994), Guanajuato (2001), Tamaulipas (2003) y Michoacán (2012).

De acuerdo con el Consejo Regulador del Mezcal,

“En 2014, se produjeron 1 millón 451 mil 718 litros con un volumen de alcohol al 45 por ciento. De 2011 a 2014, los estados que presentan mayor producción son: Oaxaca, Guerrero y Durango, siendo Oaxaca el mayor productor cuyo volumen asciende a casi 90 por ciento de la producción Nacional. En cuanto a la comercialización, para el mercado nacional en 2014 se envasaron 924 mil 686 litros de mezcal. De igual forma en el envasado, Oaxaca ocupa el primer lugar, durante los últimos cuatro años. Para el mercado de exportación en 2014 se envasaron 1 millón 157 mil 420 litros. Para 2011, se exportaba a Estados Unidos, Alemania, Argentina, Australia, Brasil, Canadá, Chile, Costa Rica, Eslovaquia, España, Francia, Guatemala, Holanda, Inglaterra, Italia, Japón, Lavita, Noruega, Nueva Zelanda, Paraguay, Perú, Polonia, República Checa, Rusia, Sudáfrica, Suiza, Taiwán y Turquía. Para el 2012, se sumaron a esta lista Australia, Ecuador, El Salvador, Hong Kong, Islas Caimán y Singapur. En 2013, la lista incrementó con China, Dinamarca, Irlanda y Panamá, finalmente en 2014, el mercado de exportación se expande hacia Bahamas, Bélgica, Emiratos Árabes Unidos y Honduras (Consejo Regulador del Mezcal, 2015)”¹

B) Justificación del proyecto de decreto

El 28 de noviembre de 1994, se publicó en el Diario Oficial de la Federación (DOF), la resolución de la Secretaría de Comercio y Fomento para que, a través del Instituto del Instituto Mexicano de la Propiedad Intelectual, se emitiera la declaración de protección a la denominación de origen mezcal (DOM), para Durango, San Luis Potosí, Guerrero, Zacatecas y Oaxaca, ampliándose esta protección al municipio de San Felipe, Guanajuato, el 21 de noviembre de 2001; posteriormente a once municipios de Tamaulipas el 3 de marzo de 2003; para después extenderse a 29 municipios de Michoacán el 22 de noviembre de 2012, además del municipio de San Luis de la Paz, Guanajuato el 2 de octubre de 2015 y recientemente a 115 municipios de Puebla el 24 de diciembre de 2015.²

No obstante, la llamada denominación de origen debe tener criterios de aplicación que no solo beneficien a los productores industriales. Tratándose del mezcal y de que es una bebida de producción ancestral, debe beneficiarse a campesinos e indígenas de los medios rurales, particularmente en el estado de Oaxaca, para quienes la producción de mezcal representa ingresos económicos a las actividades que realizan cotidianamente y forma parte de la cultura artesanal, la conservación de recursos naturales y de la transmisión del conocimiento de la producción y del tratamiento del maguey para la producción de la bebida.

En este sentido, el 30 de agosto de 2017, la LXIII Legislatura del Congreso de Oaxaca aprobó un acuerdo por el que se exhorta a los titulares de las Secretarías de Economía y Turismo del gobierno del estado, para llevar a cabo de manera urgente **las acciones para decretar el 20 de octubre de cada año, como Día del Mezcal Oaxaqueño**, así como para que a corto plazo generen acuerdos con sus similares de todas las entidades federativas y de la Ciudad de México para que durante esa fecha instalen stands en sitios públicos con productores oaxaqueños que promuevan a nivel nacional e internacional al mezcal como una bebida de calidad, con el objeto de impulsar su producción, difusión y comercialización.

De acuerdo con la versión estenográfica de la sesión del 30 de agosto, los argumentos a favor de este acuerdo **señalaron la necesidad de impulsar a los productores de mezcal quienes conforman la “industria del pueblo oaxaqueño de la cual viven muchas familias”**. La importancia de este acuerdo, a juicio de los legisladores de Oaxaca, será que el mezcal producido en la entidad tenga **“un mejor sitio en todos los estados de la República”** para que sea conocido y, sobre todo, comercializado para bien de los maestros mezcaleros y familias dedicadas a la producción de esta noble bebida.

En consecuencia, no sólo se trata de ganancias económicas hay beneficios sociales y culturales menos tangibles que deberían considerarse para darle a esta actividad la valoración que merece y que son las siguientes:

1. El proceso de producción artesanal del mezcal, conlleva un conjunto de saberes y técnicas que los campesinos han desarrollado a través de los años con el fin de adaptar el cultivo, reproducirlo y procesarlo con los materiales y técnicas que tengan a su alcance.
2. La producción del mezcal dentro de la comunidad promueve las redes de solidaridad y ayuda mutua dentro de la población.
3. Se han desarrollado un conjunto de creencias y leyendas que giran en torno a la producción del mezcal y que lo enriquecen culturalmente”.³

Posteriormente, la LXIV Legislatura del Congreso de Oaxaca emitió un acuerdo por el cual se declaró “a la actividad del maguey y del mezcal como industria estratégica para el desarrollo económico y social de Oaxaca”.⁴

Otros estados de la federación han impulsado legislaciones específicas como es Michoacán. El 30 de marzo de 2018 fue publicada en el Periódico Oficial del Estado la Ley del Mezcal para el Estado de Michoacán Ocampo.⁵ En la exposición de motivos del dictamen por el que se propone el proyecto mencionado, se señala que el mezcal “es que sin duda alguna este producto forma parte de las tradiciones milenarias de todas las culturas prehispánicas que se desarrollaron en algunas regiones mesoamericanas, que se han transmitido como herencia familiar de generación en generación y ahora es el momento de propiciar su producción a otra escala, que permita ser nicho de emprendedores, creador de nuevos empleos y factor diversificado de la economía regional”.⁶

Ya durante la LXIII Legislatura del honorable Congreso de la Unión, una iniciativa similar fue presentada a fin de decretar esta misma fecha como Día Nacional del Mezcal. El proyecto fue turnado a la Comisión de Gobernación; sin embargo, fue desechado y considerado como asunto concluido por la mesa directiva el 11 de octubre de 2018.

Es por las consideraciones expuestas que, al respaldar la propuesta que impulsó la LXIII Legislatura de Oaxaca, en donde otras entidades de la federación han decretado legislaciones para el impulso y protección de la industria del mezcal, se propone establecer este día en las efemérides anuales a fin de impulsar, sobre todo, la producción artesanal del mezcal como una de las principales fuentes de ingresos de comunidades rurales indígenas herederas de modelos ancestrales que pasan de generación en generación, además se mantendrá vivo todo el conjunto de saberes que en las comunidades subsisten para hacer del mezcal una bebida típicamente cultural surgida desde el estado de Oaxaca como patrimonio de la humanidad.

Por las consideraciones anteriores, someto respetuosamente a consideración de esta honorable asamblea, la siguiente iniciativa con proyecto de:

Decreto por el que se declara el 20 de octubre de cada año como Día Nacional del Mezcal

Único. El honorable Congreso de la Unión declara al 20 de octubre de cada año como Día Nacional del Mezcal.

Transitorio

Único. El presente decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.

Notas

1 García Aguilar, María Guadalupe. Importancia sociocultural del proceso productivo del mezcal en el ejido de San Pedro Chichicasco, Malinalco, México, página 121 en: <https://chapingo.mx/revistas/phpscript/download.php?file=completo&id=MzQwNQ=>

2 Consejo Regulador del Mezcal, http://www.crm.org.mx/Quienes_Somos.php

3 García Aguilar, María Guadalupe. Importancia sociocultural del proceso productivo del mezcal... página 136.

4 El Acuerdo Número 29 de la LXIV Legislatura del Congreso de Oaxaca puede consultarse: http://docs64.congresooaxaca.gob.mx/documents/acuerdos_emids/ALXIV_0029.pdf?1549577382

5 En: <http://congresomich.gob.mx/file/LEY-DEL-MEZCAL-PARA-EL-ESTADO-30-marzo-2018.pdf>

6 LXXIII Legislatura del Congreso de Michoacán de Ocampo, dictamen con proyecto de decreto por el que se expide la Ley del Mezcal para el estado de Michoacán de Ocampo, elaborado por la Comisión de Industria, Comercio y Servicios. Gaceta Parlamentaria, 22 de febrero de 2018. <http://congresomich.gob.mx/file/Gaceta-III-103-F-bis-XXXII-22-02-2018.pdf>

Palacio Legislativo de San Lázaro, Ciudad de México, a tres de abril de dos mil diecinueve.

Diputada Graciela Zavaleta Sánchez (rúbrica)