

PROPOSICIÓN CON PUNTO DE ACUERDO POR EL QUE LA COMISIÓN PERMANENTE DEL H. CONGRESO DE LA UNIÓN EXHORTA A LA SECRETARÍA DE ECONOMÍA A QUE REALICE LAS GESTIONES NECESARIAS PARA CONCLUIR EL PROCEDIMIENTO PARA EMITIR LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-257-SE-2022 EN MATERIA DE RAICILLA, CON EL PROPÓSITO DE QUE SE PUBLIQUE EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN PARA SU ENTRADA EN VIGOR, PRESENTADA POR EL DIPUTADO PABLO VÁZQUEZ AHUED, DEL GRUPO PARLAMENTARIO DE MOVIMIENTO CIUDADANO.

Quien suscribe, **Diputado Pablo Vázquez Ahued**, del **Grupo Parlamentario de Movimiento Ciudadano** en la LXVI Legislatura, con fundamento en los artículos 78, párrafo segundo, fracción III, de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos y los artículos 116 y 122, numeral 1, de la Ley Orgánica del Congreso General de los Estados Unidos Mexicanos, así como los artículos 58 y 60 del Reglamento para el Gobierno Interior del Congreso General de los Estados Unidos Mexicanos, someto a consideración, la presente: **Proposición con Punto de Acuerdo por el que la Comisión Permanente del H. Congreso de la Unión exhorta a la Secretaría de Economía a que realice las gestiones necesarias para concluir el procedimiento para emitir la Norma Oficial Mexicana NOM-257-SE-2022 en materia de Raicilla, con el propósito de que se publique en el Diario Oficial de la Federación para su entrada en vigor**, al tenor de las siguientes:

CONSIDERACIONES

I. La raicilla es una bebida alcohólica mexicana originaria del Estado de Jalisco, elaborada a partir de las especies de agave lechuguilla y raicillero de las especies inaequidens y maximiliana, endémicas de la región.¹

Su presencia se remonta al siglo XVII, cuando en las zonas mineras del occidente de México comenzó a experimentarse con la destilación de agaves mediante técnicas que combinaban el uso de plantas locales con procesos europeos, desde entonces la raicilla se ha mantenido como una bebida representativa de la región.²

¹ Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, Raicilla, prima del mezcal y del del tequila, disponible en: <https://www.gob.mx/agricultura/articulos/raicilla-prima-del-mezcal-y-del-tequila>

² Larousse Cocina, La raicilla se une a la realeza de las bebidas y obtiene su denominación de origen, disponible en: <https://laroussecocina.mx/blog/la-raicilla-se-une-a-la-realeza-de-las-bebidas-y-obtiene-denominacion-de-origen-3/>

A lo largo del tiempo, su proceso de elaboración ha sido transmitido por generaciones, conservándose gracias al trabajo y conocimiento de las y los maestros raicilleros³, cada producto refleja el esfuerzo de familias que han preservado esta tradición y que hoy la reconocen como parte de su identidad.⁴

En el ámbito gastronómico y turístico, la raicilla se ha posicionado como una bebida de alto valor sensorial y enológico, reconocida por la diversidad de aromas, texturas y matices que dependen del tipo de agave, el suelo, la altitud y el método de cocción empleados en su producción. Su clasificación oficial comprende cinco categorías: **joven, blanco o plata**, que no se somete a proceso de añejamiento; **envejecida o madurada en vidrio**, estabilizada en recipientes de vidrio por un periodo superior a doce meses; **reposada u oro**, que permanece en madera entre dos y doce meses; **añeja**, madura por más de doce meses; y **extra añeja**, que se envejece en barricas de roble blanco o encino durante al menos veinticuatro meses.

Asimismo, existen dos variantes principales de raicilla determinadas por su región de producción: la **raicilla de la sierra**, elaborada en zonas montañosas con agaves *Maximiliana*, *Inaequidens* y *Valenciana*; y la **raicilla de la costa**, producida en áreas litorales con agaves *Angustifolia* y *Rhodacantha*, lo que dota a cada versión de un carácter propio y una identidad.⁵

II. México es reconocido a nivel internacional por la calidad, diversidad y autenticidad de sus productos con denominación de origen, los cuales constituyen un pilar del desarrollo económico regional y de la identidad cultural.

De acuerdo el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI), existen actualmente 18 denominaciones de origen vigentes en el territorio nacional, de las cuales 5 corresponden a bebidas alcohólicas elaboradas a partir de especies de agave y otras plantas endémicas.⁶ Su preservación y aprovechamiento sostenible requieren de un marco normativo específico que regule su producción, certificación y trazabilidad conforme a estándares nacionales e internacionales. Estas bebidas representan un elemento cultural distintivo, además de generan empleo, y fortalecer a la economía tanto regional, como nacional.

La raicilla destaca por su singularidad y arraigo territorial, su producción se concentra principalmente en el estado de Jalisco, donde constituye una actividad económica esencial

³ Consejo Mexicano Promotor de la Raicilla A.C., La Raicilla un tesoro cultural entre montañas y costas, disponible en: <https://raicillamx.com/index.php/raicilla/>

⁴ Ídem.

⁵ Gobierno de Jalisco, post en "x", disponible en: <https://x.com/GobiernoJalisco/status/1875015601015640215>

⁶ Secretaria de Agricultura y Desarrollo Rural, Denominaciones de Origen, reconocimiento al campo mexicano, disponible en: <https://www.gob.mx/agricultura/articulos/denominaciones-de-origen-reconocimiento-al-campo-mexicano>

para diversas comunidades rurales y regiones serranas.⁷ La elaboración de raicilla está autorizada en dieciséis municipios de la entidad, entre los que se encuentran Atengo, Chiquilistlán, Juchitlán, Tecolotlán, Tenamaxtlán, Puerto Vallarta, Cabo Corrientes, Tomatlán, Atenguillo, Ayutla, Cuautla, Guachinango, Mascota, Mixtlán, San Sebastián del Oeste y Talpa de Allende.⁸

De acuerdo con la Radiografía Estadística de la Industria de la Raicilla, elaborada por el Instituto de Información Estadística y Geográfica de Jalisco (IIEG) en coordinación con el Consejo Mexicano Promotor de la Raicilla (CMPR), existen alrededor de 200 productores, de ellos el 60.9% son microempresas con cinco personas trabajadoras o menos y el 26.6% emplean entre seis y diez.⁹

En materia comercial, las exportaciones de raicilla crecieron 307% entre enero y agosto de 2022, al pasar de 64,316 dólares a 261,637 dólares, su principal mercado de destino es Estados Unidos, con envíos también a Alemania, España, Italia y Australia.

A nivel nacional, el 43.8% de las empresas reportó aumento de ventas nacionales en el primer semestre de 2022 y el 71.9% proyectó seguir creciendo en el segundo semestre del mismo año.¹⁰ La ausencia de dicha regulación limita su competitividad y evidencia la necesidad de establecer un marco jurídico específico que brinde seguridad regulatoria, impulse su expansión comercial y garantice el aprovechamiento integral de este producto con Denominación de Origen.

III. La emisión de Normas Oficiales Mexicanas (NOM) constituye un requisito jurídico para que los productos con denominación de origen puedan producirse, certificarse, comercializarse y exportarse conforme a estándares nacionales e internacionales. Estas normas brindan trazabilidad, certeza técnica y reconocimiento legal, tanto en el mercado interno como en el comercio exterior.

Conforme a la Ley de Infraestructura de la Calidad, el procedimiento para emitir una Norma Oficial Mexicana es desarrollado mediante etapas sucesivas, sujetas a plazos legales obligatorios y a la resolución formal de la autoridad competente.

⁷ Diario Oficial de la Federación, Extracto de la solicitud de Declaratoria General de Protección de la Denominación de Origen Raicilla, disponible en: https://www.dof.gob.mx/nota_detalle_popup.php?codigo=5550034

⁸ Ídem.

⁹ Instituto de Información Estadística y Geográfica de Jalisco, Radiografía Estadística de la Industria de la Raicilla, disponible en: https://iieg.gob.mx/ns/wp-content/uploads/2022/11/Radiograf%C3%ADa-Estad%C3%ADstica-de-la-Industria-de-la-Raicilla-2022.pdf?utm_source=chatgpt.com

¹⁰ Ídem.

El artículo 35, fracción V, establece que, una vez que el Comité Consultivo Nacional de Normalización emite un dictamen favorable sobre un proyecto de Norma, la Autoridad Normalizadora debe ordenar su publicación en el Diario Oficial *de la Federación* para consulta pública:

“Artículo 35. El procedimiento de normalización consta de las siguientes etapas que serán progresivas y sucesivas:

I. a IV. ...

V. En caso de que el resultado de la deliberación sea afirmativo, la Autoridad Normalizadora ordenará la publicación en el Diario Oficial de la Federación de un Aviso del proyecto de la Norma Oficial Mexicana que contenga un extracto de éste, mismo que estará disponible en su totalidad en la Plataforma Tecnológica Integral de Infraestructura de la Calidad, para su consulta pública.

En caso de que el resultado de la deliberación resulte en modificaciones, la Autoridad Normalizadora tendrá un plazo de treinta días naturales para atenderlas y presentar al Comité Consultivo Nacional de Normalización un anteproyecto modificado, en cuyo caso, se reiniciará el procedimiento previsto en este artículo a partir de la fracción III anterior.

En el evento que el resultado de la deliberación sea negativo, concluirá el procedimiento de normalización respectivo;

VI. a X. ...

...¹¹

Por su parte, el artículo 38 de la misma Ley establece que el periodo de consulta pública no podrá ser menor de sesenta días naturales, garantizando la participación abierta de todos los sectores involucrados, nacionales y extranjeros:

“Artículo 38. El periodo de consulta pública del proyecto de Norma Oficial Mexicana previsto en el artículo 35, fracción V de esta Ley, no podrá ser menor de sesenta días naturales y se ajustará al Reglamento de esta Ley. Conforme a lo previsto en los tratados internacionales de los que los Estados Unidos Mexicanos sea parte podrá aumentarse el plazo para la recepción de los comentarios durante el periodo de consulta pública.

¹¹ Ley de Infraestructura de la Calidad, disponible en:
https://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/LICal_010720.pdf

Para tales efectos, el proyecto deberá de hacerse público en formatos accesibles y adaptables. Los proyectos se deberán publicar íntegramente, si es el caso, con sus respectivos anexos, formatos y demás elementos que lo constituyen.

...
... ” 12
...

Finalmente, el artículo 39 dispone que, una vez concluido el periodo de consulta pública, analizados los comentarios y aprobada la Norma, la autoridad competente está obligada a ordenar su publicación en el Diario Oficial *de la Federación*, disponiendo que su entrada en vigor no podrá ser menor a 180 días naturales:

Artículo 39. Las Autoridades Normalizadoras deberán ordenar, dentro de los 45 días naturales a partir de la notificación de la resolución definitiva del Comité Consultivo Nacional de Normalización, la publicación en el Diario Oficial de la Federación de las Normas Oficiales Mexicanas que expidan para que produzcan efectos jurídicos.

Las Autoridades Normalizadoras competentes determinarán la fecha de entrada en vigor de cada Norma Oficial Mexicana que expidan, que no podrá ser menor a ciento ochenta días naturales después de la fecha de su publicación en el Diario Oficial de la Federación. En ningún caso, la entrada en vigor de las Normas Oficiales Mexicanas podrá sujetarse o condicionarse al cumplimiento o actualización de actos o hechos adicionales, distintos al solo transcurso del tiempo.

...¹³
...

En este marco, se destaca que el proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-257-SE-202, Bebidas alcohólicas–Raicilla–Denominación¹⁴, especificaciones, información comercial y métodos de prueba, fue publicado para consulta pública en el Diario Oficial de la Federación en abril de 2022, cumpliendo con lo previsto en los artículos 35 y 38 de la Ley.

Este proyecto define el andamiaje técnico y regulatorio necesario para garantizar la autenticidad, calidad y trazabilidad de la raicilla como bebida con Denominación de Origen, incorporando aspectos relativos a su objetivo y campo de aplicación, referencias normativas, términos y definiciones, clasificación, especificaciones técnicas, disposiciones sobre

¹² *Ídem.*

¹³ *Ídem.*

¹⁴ Diario Oficial de la Federación, Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-257-SE-2021, Bebidas alcohólicas–Raicilla–Denominación, especificaciones, información comercial y métodos de prueba, disponible en: https://www.dof.gob.mx/nota_detalle_popup.php?codigo=5650295

envasado, información comercial, procedimientos de evaluación de la conformidad, verificación, vigilancia y concordancia con normas internacionales.¹⁵

No obstante, a pesar de haber agotado todas las etapas previstas en el marco jurídico aplicable, a la fecha no se ha emitido la resolución definitiva ni publicado la Norma Oficial Mexicana correspondiente, lo que mantiene a la raicilla en un vacío regulatorio que impide su certificación, comercialización y pleno aprovechamiento como producto con Denominación de Origen, reconocida oficialmente desde 2019.

Derivado de lo expuesto, sometemos a consideración el siguiente:

PUNTO DE ACUERDO

Único. La Comisión Permanente del H. Congreso de la Unión exhorta a la Secretaría de Economía a que realice las gestiones necesarias para concluir el procedimiento para emitir la Norma Oficial Mexicana NOM-257-SE-2022, Bebidas alcohólicas-Raicilla-Denominación, especificaciones, información comercial y métodos de prueba, con el propósito de que se publique en el Diario Oficial de la Federación para su entrada en vigor.

ATENTAMENTE



Dip. Pablo Vázquez Ahued
Grupo Parlamentario de Movimiento Ciudadano
LXVI Legislatura
Mayo 2026

¹⁵ *Ídem.*