

San Raymundo Jalpan, Centro, Oaxaca, a 19 de diciembre  
de 2016.

**DIPUTADA EVA MÉNDEZ LUIS**, Integrante de la **fracción Parlamentaria del Partido Revolucionario Institucional** de esta Sexagésima Tercera Legislatura del H. Congreso del Estado Libre y Soberano de Oaxaca; con fundamento en lo dispuesto por los artículos 50 fracción I de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Oaxaca; 67 fracción I de la Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado de Oaxaca y 70 del Reglamento Interior del Congreso del Estado de Oaxaca, propongo ante esta Soberanía, un **Punto de Acuerdo** que exhorta al titular de la Secretaria de Desarrollo Agropecuario, Pesca y Acuicultura del Estado de Oaxaca, para implementar un programa de apoyo a los productores del maguey con el propósito de reactivar la producción del mezcal, la cual es fundamental para la vida económica de nuestro Estado, lo anterior con base en las siguientes:

### **CONSIDERACIONES**

Los antiguos mexicanos, al igual que los egipcios o los chinos, también inventaron su “bebida espirituosa”. En todas las civilizaciones con origen autónomo siempre existieron bebidas “iniciáticas” que alteraban la conciencia, desde la cerveza egipcia hasta el pulque

anahuaca. Estas bebidas en un inicio fueron usadas en procesos de conocimiento de las escuelas herméticas.

Para el caso de México, el pulque llamado en lengua náhuatl "octli", fue una bebida sagrada que sólo podían ingerir los sacerdotes en ocasiones muy especiales y los ancianos en las fiestas. El pulque se hace del fermento del maguey. A partir del cocinado de los corazones o piñas de estas plantas, se les aplasta para así extraer su jugo y posteriormente fermentar. De esta forma se elabora en la actualidad el mosto para destilar y obtener el mezcal.

En el Anáhuac existía una Diosa llamada Mayáhuel ya que del maguey se derivaban muchos productos como telas, mecates, papel y medicinas. Los Viejos Abuelos imponían una fuerte pena a la embriaguez, los "masehuales" (el pueblo) la primera vez que se les encontraba en estado de ebriedad en público, eran trasquilados y sancionados en una plaza, la segunda vez, eran ejecutados públicamente. La nobleza y los sacerdotes eran ejecutados en privado a la primera ocasión.

A la llegada de los españoles, que habían aprendido el proceso de la destilación gracias a los árabes que dominaron España por ocho siglos, inmediatamente hicieron la conexión entre los dos conocimientos y nació el mezcal. Con la materia prima de los antiguos mexicanos y con la técnica aportada por los árabes, traída por los españoles.

"Maguey" es una palabra de origen antillano que denominaba al aloe o sávila, los Españoles la tomaron para nombrar de esta forma a todas las plantas parecidas que fueron encontrando a su paso.

Hay una gran variedad de mezcales de acuerdo al tipo de destilación o a los frutos o hierbas que se le agreguen. Algunas variedades son las siguientes: de gusano, tobalá, pechuga, blanco, minero, cedrón, de alacrán y crema de café.

El mezcal se fabrica con la penca del agave. Cuando la planta llega a su madurez (de 6 a 8 años) se cosecha y se cortan las hojas, dejando solamente el corazón, la piña (se le llama así porque su forma es muy similar a una piña) la cual es cocida y después molida. No todas las especies de maguey son aceptables: la NOM estipula que deben usarse en exclusiva el Agave angustifolia (maguey espadín), Agave esperrima (maguey de cerro, bruto o cenizo), Agave weberi (maguey de mezcal), Agave potatorum (maguey de mezcal) y el Agave salmiana. La NOM 70 reconoce más de 20 variedades de agave para producir el mezcal. Cada variedad tiene un sabor diferente.

La realidad que impera en nuestras comunidades es la pobreza, es decir no se logra fortalecer la economía de los pequeños productores, de tal manera que este nuevo gobierno a través de esta Secretaría debe implementar

programas y acciones tendientes a promover la producción del maguey para la producción del mezcal.

En mérito de lo anterior, este Congreso debe exhortar al Titular de esta Secretaría que ejecute programas y acciones que permitan el mejoramiento en la producción de maguey para la producción del mezcal, reactivando la economía de nuestra entidad.

Por las razones expuestas, me permito someter a consideración de la Honorable Asamblea, el siguiente:

### **PUNTO DE ACUERDO**

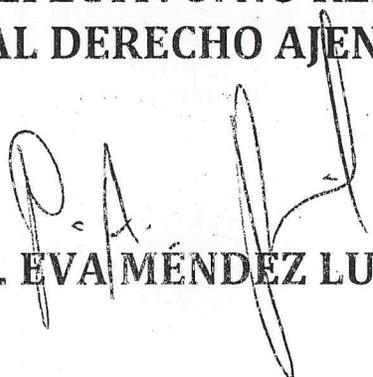
**ÚNICO.-** La Sexagésima Tercera Legislatura del Congreso del Estado de Oaxaca, exhorta al titular de la Secretaria de Desarrollo Agropecuario, Pesca y Acuacultura del Estado de Oaxaca, implemente un programa de apoyo a los productores del maguey para la producción del mezcal, con el propósito de reactivar dicha actividad importante para nuestro Estado.

### **TRANSITORIOS**

**PRIMERO.-** El presente Acuerdo entrara en vigor el día de su aprobación.

**SEGUNDO.-** Notifíquese al Titular de la Secretaria, para los efectos a que haya lugar.

**A T E N T A M E N T E**  
**SUFRAGIO EFECTIVO. NO REELECCIÓN**  
**"EL RESPETO AL DERECHO AJENO ES LA PAZ"**



**DIP. EVA MÉNDEZ LUIS.**

San Raymundo Jalpan, Centro Oaxaca a 19 de diciembre  
de 2016.