LXIV Legislatura

NOÉDOROTEO

PODER LEGISLATIVO
DEL ESTADO DE OAXACA
LXIV LEGISLATURA
RECIBIDO
05 MAR. 2019
12:38 hrs
Lic. Chinoo
DIRECCIÓN DE APOYO LEGISLATIVO

C. JORGE ABRAHAM GONZÁLEZ ILESCAS
SECRETARIO DE SERVICIOS PARLAMENTARIOS
H. CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA
P R E S E N T E

Por instrucciones del Diputado Noé Doroteo Castillejos y con fundamento en lo dispuesto por los artículos 50 fracción I de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, 20, 30 fracción I de la Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado del Estado de Oaxaca; 55, 58 y 59 Reglamento Interior del Congreso Libre y Soberano de Oaxaca; y demás relativos aplicables, anexo al presente, **PROPOSICIÓN CON PUNTO DE ACUERDO POR EL QUE SE DECLARA AL MEZCAL COMO PATRIMONIO CULTURAL INTANGIBLE DE OAXACA.**

Lo anterior a efectos de que la misma sea incluida en la orden del día de la próxima sesión ordinaria.

H. CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA
LXIV LEGISLATURA
RECIBIDO
12:36 hrs
05 MAR 2019
con Anexo
SECRETARÍA DE SERVICIOS PARLAMENTARIOS

Sin otro particular por el momento quedo de usted.

A T E N T A M E N T E

LIC. CÉSAR MONCADA JIMÉNEZ
SECRETARIO TÉCNICO DEL GRUPO PARLAMENTARIO
DEL PARTIDO DEL TRABAJO.

San Raymundo Jalpan; marzo 05 de 2019.

NoeDoroteo
044 951 204 21 29
Noé Doroteo
Calle 14 Oriente # 1, Primer Nivel, Edificio administrativo
San Raymundo Jalpan, Oaxaca. CP 71248

C. DIPUTADO CESAR ENRIQUE MORALES NIÑO
PRESIDENTE DE LA MESA DIRECTIVA LXIV
H. CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA
P R E S E N T E

El suscrito Diputado Noé Doroteo Castillejos, Coordinador del Grupo Parlamentario del Partido Trabajo, Sexagésima Legislatura del H. Congreso del Estado de Oaxaca, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 50 fracción I de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, 30 fracción I, de la Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado del Estado de Oaxaca; 60 fracción II, 61 fracción I del Reglamento Interior del Congreso Libre y Soberano de Oaxaca; y demás relativos y aplicables, someto a consideración de esta Soberanía la presente **PROPOSICION CON PUNTO DE ACUERDO**, de conformidad con los siguientes:

C O N S I D E R A N D O S

El mezcal es símbolo e identidad de Oaxaca, su existencia se remonta a la época colonia, y a la fecha ha mantenido una milenaria continuidad, preservando manifestaciones vinculadas al cultivo del maguey, a la producción del mezcal y a la práctica del consumo como lubricante social. Estas tres manifestaciones son la columna vertebral de nuestra cultura del mezcal, cada uno de ellos tiene sus raíces en nuestras comunidades.

Los métodos de cultivo del agave se fueron perfeccionando a través de los siglos, creándose una cultura agrícola de origen prehispánico que se sigue practicando en tierras de propiedad social, ocupando herramientas de origen prehispánico como la coa; reproduciendo el maguey con hijuelos o semilla y utilizando el "rasurado," para la venta son algunos elementos que pertenecen a la tradición ancestral y que siguen vigentes en Oaxaca.

La producción de mezcal es un singular proceso de mestizaje cultural entre la tradición prehispánica del cocido y fermentación del agave y las técnicas árabe y oriental de la destilación, el alambique de cobre de la primera y el destilador filipino de la segunda, esta última adecuada en varias regiones con ollas de barro, este mestizaje aunado a que la prohibición de la fabricación y venta de bebidas embriagantes de origen no español decretada por el rey Carlos III de España, provocó que la producción de mezcales se refugiara en la clandestinidad en lugares

recónditos de difícil acceso, lo que imposibilitó el establecimiento de grandes plantaciones y el uso y dependencia del maguey silvestre, de tal suerte que la alta variedad genética de estos magueyes favoreció a la existencia de nuestra gran diversidad de mezcales, aunque todos ellos tienen en común que sus prácticas y saberes han sido trasmitidas oralmente de generación en generación, tanto de su conocimiento de las variedades de maguey con mejores cualidades organolépticas como de las habilidades sensoriales para su creación.

En esta gran riqueza y diversidad del mezcal, podemos distinguir un proceso general para obtener el mezcal, que técnicamente define la norma oficial mexicana del mezcal NOM-070-SCFI-2016, Bebidas alcohólicas-Mezcal- Especificaciones, en la cual se establece que el mezcal es: 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, cosechados en el territorio comprendido por la Resolución, "de la denominación de origen".

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.

Que, de acuerdo con el proceso específico utilizado de cocción del maguey o agave, molienda, fermentación y destilación, se obtienen tres categorías de Mezcal: Mezcal, Mezcal Artesanal y Mezcal Ancestral, la materia prima utilizada por cada una de estas categorías debe someterse a los procedimientos establecidos por la NOM a fin de obtener las diferentes categorías de Mezcal, en sus procesos de : cocción, molienda, fermentación y destilación.

Por lo que se refiere a su consumo; la tradición cultural del mezcal desempeña un papel importante tanto en la vida diaria como en los eventos festivos. El mezcal es un elemento central de la vida rural y está presente en todas las actividades de trabajo o festivas, lo toma el campesino al iniciar su trabajo; lo utiliza el comunero para las ofrendas al bosque; para los participantes que colaboran en la preparación de la mayordomía o fiestas del pueblo; para los arreglos de los conflictos domésticos y personales, y por supuesto para estar alegres en la fiesta, por eso decimos que el mezcal es un lubricante social.

El misticismo que guarda esta bebida por su relación con los rituales que se llevan a cabo en los pueblos originarios de México, la hace única. Desde pedir permiso a la madre tierra con unas gotitas de mezcal para que se dé una buena cosecha hasta como guía utilizada por los curanderos y curanderas para regresar el alma al cuerpo cuando se tuvo un "susto".

Existen también organizaciones de mezcal que llevan a cabo una acción a gran escala con las comunidades para promover un consumo responsable de la bebida, además prácticas compatibles con el desarrollo sostenible han empezado a formar parte de la fabricación del mezcal.Las prácticas y los conocimientos relacionados con la elaboración del mezcal se transmiten no sólo en el seno de familias y círculos sociales, sino también por otros medios, a saber: cursos impartidos por maestros de mezcal en los lugares de fabricación.

El mezcal es un modelo cultural completo que comprende actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas de destilación y costumbres y modos de comportamiento comunitarios ancestrales y existe como consecuencia de la participación comunitaria, desde la obtención de hijuelos, hasta la destilación y consumo de la bebida.

Sus conocimientos y técnicas son una expresión de la identidad comunitaria y permiten fortalecer los vínculos sociales y consolidar el sentimiento de identidad a nivel nacional, regional y local. El mezcal es un patrimonio cultural vivo de una vasta serie de comunidades esparcidas por todo el territorio de Oaxaca.

Los inicios del siglo XXI han significado para el mezcal cambios en el cultivo, en su producción e inclusive en los patrones de consumo, en este tiempo nuestra bebida oaxaqueña está incursionando con gran éxito en mercados mundiales. De ser una bebida artesanal regional pasa, después de cuatrocientos años, a constituirse en una industria de alcance global.

La industrialización de la producción del mezcal es relativamente limitada, y aunque se reconoce que existe un ritmo natural de cambio e innovación, también es real que se empiezan a observar prácticas que tienden a remplazar a las practicas agroecológicas prehispánica y a las técnicas artesanales como, por ejemplo: la propagación vegetativa o de cultivo de tejidos, la cocción en hornos de alta presión, el martajo en prensas hidráulicas, la fermentación en tinas de acero inoxidable.

Esto ha ido aparejado de cambios de sistemas de producción tradicionales, lo que aunado a la globalización ponen a la cultura del mezcal, en un estado de fragilidad que se agrava día a día, pudiendo ser percibidos claramente como patrimonio en riesgo por lo que la preservación de los saberes ancestrales, es decir, la pervivencia del patrimonio inmaterial generado por sus habitantes a lo largo de los siglos.

Por lo expuesto, debemos garantizar el continuo en el tiempo de los saberes y técnicas artesanales tradicionales del mezcal, que fenómenos como la industrialización, la comercializacion y la globalización no signifiquen cambios violentos que atenten contra la riqueza y variedad de los mezcales tradicionales; la practicas artesanales de fabricación, la tradición y cultura mezcalera.

Organismos como la UNESCO, ante los riesgos que significan las fuerzas de la globalización, la transformación social y la intolerancia, alienta los procesos para identificar, documentar, proteger, promover y revitalizar este tipo patrimonio.

La diversidad es la riqueza. Según la Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, el patrimonio cultural inmaterial (PCI) "es el crisol de nuestra diversidad cultural y su conservación, una garantía de creatividad permanente".

Toda cultura se construye en el tiempo, a través de la creatividad y la inventiva de sus portadores, pero también a partir de los préstamos y adaptaciones de los elementos de otras culturas. La plasticidad de la cultura que sus manifestaciones y practicas logran adaptarse y sobrevivir.

Los grandes propósitos de esta declaratoria consisten en:

- Reconocer y significar el conocimiento y saber tradicional del mezcal como arcas de conocimiento y depósito de saberes ancestrales cuya base fundamental para su desarrollo pasado y en la que radica la preservación de su autenticidad, integridad y sustentabilidad es el trabajo, la participación y la cooperación de la comunidad.

- Fundamentar el inicio del procedimiento para solicitar la inscripción en la Lista representativa cumpliendo el requisito R.5 elemento figura en un inventario

del patrimonio cultural inmaterial presente en el(los) territorio(s) del(los) Estado(s) Parte(s) solicitante(s).

- Declarar al mezcal como patrimonio cultural de Oaxaca, equivale a conceder un respeto pleno a los valores sociales y culturales a todas las comunidades, a las maestras y maestros del mezcal.

Por lo anteriormente expuesto someto a consideración de esta Soberanía la presente proposición con **PUNTO DE ACUERDO POR EL QUE SE DECLARA AL MEZCAL COMO PATRIMONIO CULTURAL INTANBGIBLE DE OAXACA,** en los siguientes términos:

LA SEXAGÉSIMA CUARTA LEGISLATURA CONSTITUCIONAL DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE OAXACA:

A C U E R D A:

UNICO: La sexagésima cuarta legislatura del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, declara al mezcal como patrimonio cultural intangible de Oaxaca.

TRANSITORIOS

PRIMERO.- El presente acuerdo surtirá sus efectos a partir de la fecha de su aprobación.

SEGUNDO.- Comuníquese el presente acuerdo a los Titulares del poderes Judicial y Ejecutivo del Gobierno del Estado de Oaxaca, a los municipios de la entidad, a las dependencias Paraestatales de carácter Estatal y Municipal y a los órganos autónomos del Estado, para los efectos legales procedentes.

A T E N T A M E N T E

DIP. NOÉ DOROTEO CASTILLEJOS

San Raymundo Jalpan, Oaxaca, 5 de Marzo de 2018

LXIV LEGISLATURA
DIP. NOE DOROTEO CASTILLEJOS
DISRITO XVII
TLACOLULA DE MATAMOROS