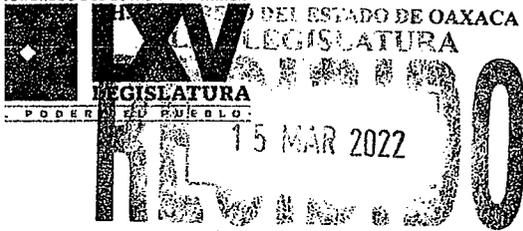


"2022, Año del Centenario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Oaxaca."

CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA

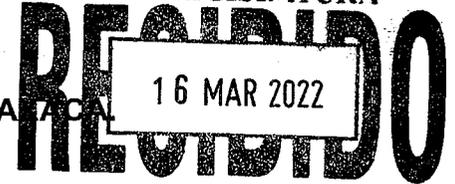


SECRETARIA DE SERVICIOS PARLAMENTARIOS

ASUNTO: SE ENVÍA INICIATIVA.

San Raymundo Jalpan, Oaxaca; 15 de marzo de 2022.

H. CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA
LXV LEGISLATURA



DIP. MARIANA BENITEZ TIBURCIO
PRESIDENTA DE LA MESA DIRECTIVA
H. CONGRESO DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE OAXACA
P R E S E N T E.

DIRECCIÓN DE APOYO LEGISLATIVO

El que suscribe Diputado Luis Eduardo Rojas Zavaleta, integrante del Grupo Parlamentario del Partido Revolucionario Institucional de la LXV Legislatura Constitucional de este Honorable Congreso del Estado de Oaxaca; con fundamento en lo dispuesto por los artículos 63, 65 fracción XXXIV y 72 de la Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, 27 fracción XV y 42 fracción XXXIV del Reglamento Interior del Congreso del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, ante usted comparezco y expongo:

Por este conducto solicito incluir en el próximo orden del día de la próxima Sesión Ordinaria con fecha 16 de marzo de 2022, **INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO** mediante el cual el **H. CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA DECLARA EL DIA 19 DE MARZO DÍA DE LA MAESTRA Y MAESTRO MEZCALERO.**

No dudando de la atención que preste al presente, quedo de usted.



~~ACENTAMENTE~~
~~DIP. LUIS EDUARDO ROJAS ZAVALAETA~~

H. CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA
LXV LEGISLATURA
DIP. LUIS EDUARDO ROJAS ZAVALAETA

Calle 14 Oriente N° 1 San Raymundo Jalpan, Oaxaca. Segundo Nivel del H.
Congreso del Estado.

(01 951) 5020400/5020200 Ext. 3536

San Raymundo Jalpan, Oax., a 15 de marzo del 2022.

DIP. MARIANA BENÍTEZ TIBURCIO
PRESIDENTA DE LA MESA DIRECTIVA DE LA
SEXAGÉSIMA CUARTA LEGISLATURA DEL H.
CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA.
P R E S E N T E

El que suscribe, diputado **Luis Eduardo Rojas Zavaleta**, integrante del Grupo Parlamentario del Partido Revolucionario Institucional de esta Sexagésima Quinta Legislatura del Honorable 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; 104, fracción I, de la Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado de Oaxaca; y 54, fracción I, del Reglamento Interior del Congreso del Estado, me permito someter a la consideración de esta Soberanía la iniciativa con proyecto de decreto por la que se declara el 19 de marzo de cada año como Día de la y el maestro mezcalero, atento a la siguiente:

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS:

En seguida se expresan las razones particulares o causas inmediatas que sustentan esta iniciativa con proyecto de decreto, motivo por el que, para mejor comprensión del asunto, se detalla a continuación el:

SUMARIO DE LA INICIATIVA:

Considerando que, en la actualidad solo se reconoce a la bebida ancestral a través del Día del Mezcal Oaxaqueño, sin destacar la labor de quienes la elaboran; por medio de esta iniciativa se propone reconocer el trabajo de las y los productores de mezcal, quienes son en realidad los que cultivan y procuran el cuidado del agave, para posteriormente cortar la piña del maguey e iniciar el proceso de destilación artesanal.

ANTECEDENTES:

La Coordinación General de Comunicación Social del Gobierno del Estado de Oaxaca, ha expuesto sobre el Mezcal las siguientes consideraciones:

Más allá de ser un destilado espirituoso, el mezcal es una noble industria que ha frenado la migración en los municipios oaxaqueños.

En Oaxaca, esta bebida se destila desde tiempo atrás. Cada gota de mezcal representa un arduo trabajo que incluye siembra, corta, molienda, cocción y doble destilado. Además, de acuerdo con la Secretaría de Economía de Oaxaca, de esta actividad dependen 16 mil personas de manera directa y 48 mil de manera indirecta.

Anteriormente, esta bebida no se valoraba como ocurre en la actualidad, a pesar de que los palenques realizaban exactamente los mismos procesos ancestrales y artesanales. Hoy en día la bebida ha adquirido un valor agregado desde 1994, cuando Oaxaca obtuvo la Denominación de Origen Mezcal.

El mezcal es una industria que crece año con año. Por su calidad, se compara con los mejores wiskis del mundo y es catalogado el vino de las bebidas alcohólicas. Oaxaca cuenta con la mayor variedad de agaves y la destilación puede ser ancestral: en olla de barro, o artesanal: en alambique de cobre.

Este destilado gourmet y cosmopolita que se encuentra en las cartas de los mejores restaurantes, ofrecido para maridar platillos exóticos, ha llegado a los rincones más lejanos del mundo gracias a la elevada cantidad de mezcal que se exporta y que llega a 64 países, siendo Estados Unidos el principal comprador.

Con un valor comercial de 5 mil millones de pesos de acuerdo con el último reporte de los Fideicomisos Instituidos en Relación con la Agricultura (FIRA), y con un crecimiento del 173% en los últimos 5 años, la bebida de los dioses se encuentra, sin duda, en el mejor momento.

Oaxaca es el productor por excelencia de nuestra bebida milenaria, una industria tan rentable que la Secretaría de Economía promueve a través de diversas plataformas la comercialización como la Feria del Mezcal y el Foro Internacional del Mezcal.

Actualmente, debido a la contingencia sanitaria a la que se enfrenta el mundo por el COVID-19, en el año 2021 no se llevó a cabo la Feria Internacional del Mezcal, sin embargo, la Secretaría de Economía realizó charlas y catas virtuales para conocer más de este destilado único, considerado un regalo de los dioses para Oaxaca.

La entidad es el principal productor de esta bebida a nivel nacional en el que participa con el 65% de la producción nacional. La calidad del mezcal oaxaqueño es reconocida a nivel internacional por su proceso artesanal y su embotellamiento de origen, características que lo sitúan por encima del tequila. Por lo cual, cuenta con infraestructura y producción suficiente para satisfacer la demanda actual.

El maguey mezcalero es una planta de la familia de las amarilidáceas, de hojas largas y fibrosas de forma lanceolada, de color verde azulado. También se aprovecha la piña o cabeza (tallo y base de sus hojas) para la elaboración de mezcal. Cabe destacar que la planta madura entre los siete y los diez años.

El mezcal es un líquido de olor y sabor original, incoloro o ligeramente amarillento cuando es reposado o añejado, de igual forma, cuando se aboca sin reposarlo o añejarlo, es decir, la adición de uno o más productos naturales, saborizantes o colorantes permitidos en las disposiciones legales correspondientes para suavizar su sabor.

De acuerdo con la NOM-070-SCFI-1994, considera dos tipos de mezcal, con base en el porcentaje de carbohidratos provenientes del agave utilizado en su elaboración.

Tipo I. Mezcal 100% Agave. Producto que se obtiene de la destilación y rectificación de mostos preparados directa y originalmente con los azúcares de las cabezas maduras de los agaves; previamente hidrolizadas o cocidas y sometidas a fermentación alcohólica con levaduras (cultivadas o no). Este tipo de mezcal puede ser joven, reposado o añejo y susceptible de ser abocado.

Tipo II. Mezcal. Producto que se obtiene de la destilación y rectificación de mostos en cuya formulación se han adicionado hasta un 20% de otros carbohidratos permitidos por las disposiciones legales correspondientes.

De acuerdo con las características adquiridas en procesos posteriores a la destilación y rectificación, el mezcal se clasifica en 3 categorías:

- Mezcal añejo o añejado. Producto susceptible de ser abocado, sujeto a un proceso de maduración de por lo menos un año, en recipientes de madera de roble blanco o encino.
- Mezcal joven. Producto obtenido por destilación y rectificación de mostos preparados directa y originalmente con los azúcares extraídos de las cabezas

maduras de los agaves previamente hidrolizadas o cocidas y sometidas a fermentación alcohólica con levaduras (cultivadas o no).

- Mezcal reposado. Producto susceptible de ser abocado que se deja por lo menos 2 meses en recipientes de madera de roble blanco o encino, para su estabilización.

En atención a lo expuesto, procedo a exponer la:

JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO:

PRIMERO. El 30 de agosto de 2017, la LXIII Legislatura del Congreso de Oaxaca aprobó un acuerdo por el que se exhortó 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 estands 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.

SEGUNDO. 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 las y 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 oaxaqueños, se surte en función a que el mezcal producido en la entidad alcance "un mejor sitio en todos los estados de la República" para que sea conocido y, sobre todo, comercializado para bien de las maestras y los maestros mezcaleros y familias dedicadas a la producción de esta noble bebida.

TERCERO. Todo lo mencionado sobre el mezcal no sería posible sin la existencia de las maestras y los maestros mezcaleros a quienes debemos el cuidado de una tradición milenaria en el arte de extraer esta bebida tan representativa de nuestro Estado.

El trabajo artesanal que las maestras y maestros mezcaleros imprimen en sus obras, es decir, sus mezcales, hacen de nuestra bebida un elemento único lleno de armonía, paciencia y pasión que se identifica en cada gota que llega a tu paladar.

Las maestras y maestros mezcaleros son los alquimistas del mezcal, son aquellas personas que han aprendido de generación en generación a elaborar esta bebida mística. Son los que saben desde donde conseguir los agaves para su producción hasta el tiempo de cocción de las piñas en los hornos. Son los que prueban cada una de las piñas cocidas y deciden cuales se desgarran o se van a la molienda para después colocarlas en los tambos de madera donde se convertirán en mosto (Caldo dulce que será el lugar de cultivo de las levaduras, que fermentará y generarán alcohol etílico y gas carbónico) y por último llevarlo a la destilación.

Que es una maestra y un maestro mezcalero: Se llama maestro mezcalero, tabernero o vinatero (según el Estado al cual pertenezca) al individuo que por tradición elabora mezcal. Las y los maestros mezcaleros nacen de la tradición que tienen sus papás y abuelos por la producción de mezcales en México, estos aprenden a elaborar mezcales en palenques familiares desde que son niños ayudando a sus familiares y así este conocimiento se transmite y practica de generación en generación.

El dominio de las herramientas, procesos, cuidado y selección de magueyes que los maestros mezcaleros tienen, varía de región a región y se acopla al entorno natural y cultural que cada población ha desarrollado a lo largo de generaciones; a esto, se le llama gusto histórico y ella o el maestro mezcalero esta por definición apegado al gusto de su región de origen.

Sin maestros mezcaleros tradicionales perderíamos la riqueza biológica y cultural que con sus mezcales brindan a Oaxaca, a México y al mundo, pues son ellos los poseedores de estos conocimientos y junto con la población de origen del mezcal los únicos expertos.

Es a ellas y a ellos a quienes debemos enaltecer ya que, sin sus conocimientos y su dedicación a guardar cada detalle, cada uno de los secretos, seguramente hoy no poseeríamos una industria con el auge que hoy tiene.

Por tal motivo, con apoyo los artículos precitados someto a la consideración del pleno de esta LXV Legislatura del Congreso Estado Libre y Soberano de Oaxaca, la siguiente iniciativa proyecto de:

DECRETO:

ÚNICO. El Honorable Congreso del Estado Libre y Soberano de Oaxaca declara al 19 de marzo de cada año como Día de la Maestra el Maestro Mezcalero.



TRANSITORIO:

PRIMERO. El presente decreto entrará en vigor el día de su aprobación.

SEGUNDO. Publíquese en el Periódico Oficial del Gobierno del Estado

ATENTAMENTE

"EL RESPETO AL DERECHO AJENO ES LA PAZ"

~~DIPUTADO LUIS EDUARDO ROJAS ZAVALA.~~



H. CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA
LXV LEGISLATURA
DIR. LUIS EDUARDO ROJAS ZAVALA