

COMISIÓN PERMANENTE DE CULTURAS, ARTES, JUVENTUD, CULTURA FÍSICA Y DEPORTE. "2023, AÑO DE LA INTERCULTURALIDAD".

Asunto: SE REMITEN DICTAMENES.

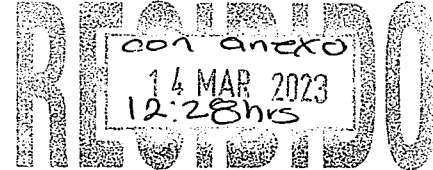
Oficio número: HCEO/CPCAJCFD/LXV/30/2023

San Raymundo Jalpan, Oaxaca, a 13 de marzo de 2023

DIRECCIÓN DE APOYO LEGISLATIVO

LIC. JORGE ABRAHAM GONZÁLEZ ILLESCAS SECRETARIO DE SERVICIOS PARLAMENTARIOS DE LA SEXAGÉSIMA QUINTA LEGISLATURA DEL H. CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA. PRESENTE

H. CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA LXV LEGISLATURA



SECRETARIA DE SERVICIOS PARLAMENTARIOS

El que suscribe, Diputado Sesul Bolaños López, Presidente de la Comisión Permanente de Culturas, Artes, Juventud, Cultura Física y Deporte, de esta Sexagésima Quinta Legislatura del H. Congreso del Estado de Oaxaca, por medio del presente, con fundamento en lo dispuesto por el artículo 53 fracción I de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Oaxaca; artículo 30 fracción III de La Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado de Oaxaca; y los artículos 27, fracción XV y 68 del Reglamento Interior del Congreso del Estado, acompaño de manera impresa y digital, EL DICTAMEN CON PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE DECLARA EL 11 DE ABRIL DE CADA AÑO, COMO EL DÍA DE LA MAESTRA Y EL MAESTRO MEZCALERO DE OAXACA, solicitándole tenga a bien darle el trámite correspondiente y alcance su inscripción en el orden del día de la siguiente sesión ordinaria.

Sin otro particular, anticipo mis agradecimientos por la atención que brinde al presente extendiéndole además un cordial saludo.

ATENTAMENTE



SESUL BOLAÑOS LÓPEZ

DIP. PRESIDENTE DE LA COMISION PERMANENTE

DE CULTURAS, ARTES, JUVENTUD, CULTURA FÍSICA Y DEPORTE

ASUNTO: DICTAMEN DE LOS EXPEDIENTES NÚMEROS 11 Y 53

DEL ÍNDICE DE LA COMISIÓN PERMANENTE DE CULTURAS, ARTES, JUVENTUD,
CULTURA FÍSICA Y DEPORTE

**DICTAMEN CON PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE DECLARA EL 11 DE
ABRIL DE CADA AÑO, COMO EL DÍA DE LA MAESTRA Y EL MAESTRO MEZCALERO
DE OAXACA.**

HONORABLE ASAMBLEA:

Por instrucciones de las Ciudadanas Diputadas Secretarías de la Sexagésima Quinta Legislatura del Honorable Congreso del Estado de Oaxaca, fueron remitidos a ésta **COMISIÓN PERMANENTE DE CULTURAS, ARTES, JUVENTUD, CULTURA FÍSICA Y DEPORTE**, por conducto del Secretario de Servicios Parlamentarios para su estudio y elaboración de los dictámenes correspondientes, los expedientes de números al rubro indicados, por lo que los integrantes de esta Comisión Permanente, con fundamento en lo dispuesto en los artículos 51, párrafo primero y 53, fracción I de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Oaxaca; artículos 63, 64, 65 fracción VI y 72 de la Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado Libre y Soberano de Oaxaca; artículos 27, 33, 34, 38, 42 fracción VI, inciso a) y 64 del Reglamento Interior del Congreso del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, sometemos a consideración de esta Honorable Asamblea el presente Dictamen de conformidad con la siguiente:

METODOLOGÍA:

La COMISIÓN PERMANENTE DE CULTURAS, ARTES, JUVENTUD, CULTURA FÍSICA Y DEPORTE; misma que tiene a su cargo el estudio, análisis y dictaminación de la iniciativa presentada, desarrolló los trabajos correspondientes conforme al siguiente procedimiento:

En el apartado de **Antecedentes**, se da constancia del trámite de inicio del proceso legislativo, así como de la recepción y turno que dan origen al dictamen emitido por esta Comisión.

En el apartado de **Contenido** se hace una descripción de las iniciativas, se exponen los objetivos, y se resume su contenido, motivos y alcances.

En las **Consideraciones**, las y los integrantes de la COMISIÓN PERMANENTE DE CULTURAS, ARTES, JUVENTUD, CULTURA FÍSICA Y DEPORTE, exponen los argumentos de valoración lógico-jurídicos, así como los razonamientos y motivos que sustentan el sentido del dictamen.

ANTECEDENTES:

1. Con fecha 15 de marzo de 2022, el **DIPUTADO LUIS EDUARDO ROJAS ZAVALA**, presentó en la Secretaría de Servicios Parlamentarios, la **INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO MEDIANTE EL CUAL EL H. CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA DECLARA EL DÍA 19 DE MARZO DÍA DE LA MAESTRA Y MAESTRO MEZCALERO**, para que fuese integrada en el orden del día de la Sesión Ordinaria del Pleno que corresponde.
2. En sesión Ordinaria de la Sexagésima Quinta Legislatura, celebrada el 16 de marzo de 2022, se presentó en el pleno la iniciativa referida en el punto que antecede, por lo que por instrucciones de las Ciudadanas Diputadas Secretarías, acordaron que fuera turnada a la COMISIÓN PERMANENTE DE CULTURAS, ARTES, JUVENTUD, CULTURA FÍSICA Y DEPORTE.
3. El día 22 de marzo de 2022, fue recibida en la Presidencia de la COMISIÓN PERMANENTE DE CULTURAS, ARTES, JUVENTUD, CULTURA FÍSICA Y DEPORTE, a través de la Secretaría de Servicios Parlamentarios mediante oficio número LXV/A.L/COM.PERM/635/2022, la iniciativa referida presentada por el **DIPUTADO LUIS EDUARDO ROJAS ZAVALA**, radicándose con el número de expediente 11 del índice de esta Comisión.
4. Con fecha 10 de enero de 2023, la **DIPUTADA TANIA CABALLERO NAVARRO**, presentó en la Secretaría de Servicios Parlamentarios, la **INICIATIVA POR LA QUE LA SEXAGÉSIMA QUINTA LEGISLATURA CONSTITUCIONAL DEL HONORABLE CONGRESO DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE OAXACA DECLARA EL 11 DE ABRIL DE CADA AÑO, COMO EL DÍA DE LA MAESTRA Y DEL MAESTRO**

MEZCALERO DE OAXACA, para que fuese integrada en el orden del día de la Sesión Ordinaria del Pleno que corresponde.

5. En sesión Ordinaria de la Sexagésima Quinta Legislatura, celebrada el 11 de enero de 2023, se presentó en el pleno la iniciativa referida en el punto que antecede, por lo que por instrucciones de las Ciudadanas Diputadas Secretarías, acordaron que fuera turnada a la COMISIÓN PERMANENTE DE CULTURAS, ARTES, JUVENTUD, CULTURA FÍSICA Y DEPORTE.

6. El día 13 de enero de 2023, fue recibida en la Presidencia de la COMISIÓN PERMANENTE DE CULTURAS, ARTES, JUVENTUD, CULTURA FÍSICA Y DEPORTE, a través de la Secretaría de Servicios Parlamentarios mediante oficio número LXV/A.L/COM.PERM/2097/2023, la iniciativa referida presentada por la DIPUTADA TANIA CABALLERO NAVARRO, radicándose con el número de expediente número 53 del índice de esta Comisión.

7. Que el 21 de febrero de 2023, en Sesión Ordinaria los Diputados Integrantes de la COMISIÓN PERMANENTE DE CULTURAS, ARTES, JUVENTUD, CULTURA FÍSICA Y DEPORTE, analizaron los expedientes de referencia, así como también se dio la intervención a los proponentes para acordar el día de la declaratoria solicitada, toda vez que proponen días distintos; acordando se declare por parte de la Comisión el día propuesto por la Diputada. Por lo anterior, al tratarse del mismo tema, los integrantes de la Comisión acuerdan su dictaminación de manera conjunta.

CONTENIDO DE LAS INICIATIVAS:

En la **INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO MEDIANTE EL CUAL EL H. CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA DECLARA EL DÍA 19 DE MARZO DÍA DE LA MAESTRA Y MAESTRO MEZCALERO** y en la **INICIATIVA POR LA QUE LA SEXAGÉSIMA QUINTA LEGISLATURA CONSTITUCIONAL DEL HONORABLE CONGRESO DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE OAXACA DECLARA EL 11 DE ABRIL DE CADA AÑO, COMO EL DÍA DE LA MAESTRA Y DEL MAESTRO MEZCALERO DE OAXACA**, los legisladores exponen una serie de consideraciones para sustentar sus propuestas, las cuales se esbozan de la siguiente manera:

Argumentos que sustentan las propuestas

En las exposiciones de motivos de sus propuestas, los legisladores argumentaron, en concreto, lo siguiente:

Primero, sobre el mezcal en Oaxaca:

a) La legisladora nos dice lo siguiente:

"En México existen una considerable e importante biodiversidad la cual ha sido el sustento para culturas y civilizaciones que sentaron las bases en la generación de alimentos, vestido y bebidas tal es el caso de los magueyes, plantas que han servido de base en la generación de bebidas alcohólicas como es el pulque y el mezcal. Estas se generan a partir de la fermentación y el destilado, este último es el proceso que han seguido productores en la elaboración de mezcal.

Nuestro Estado, es uno de los estados que cuenta con la Denominación de Origen Mezcal, DOM, otorgada por el Instituto Mexicano de Propiedad Intelectual.

Oaxaca, por sus propias características agroclimáticas, favorece la producción de agave y mezcal (Bautista y Mascha 2012), lo que lo ha posicionado a nivel nacional como el estado con mayor producción de litros de mezcal. Alcanza un total del 93.7% de la producción total del país. Además, año con año, la producción mezcalera ha ido en aumento; ha pasado de una producción de 758 000 litros en 2011 a 1 360 259 litros en 2014 (CRM, 2016)."

b) El legislador nos dice lo siguiente:

"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."

Segundo, sobre el proceso de producción del mezcal:

a) La legisladora nos dice lo siguiente:

"La producción del mezcal está compuesta por cinco procesos:

1. Cocimiento: el cocimiento del maguey se realiza en hornos de subsuelo, en hornos verticales de mampostería, hidrolizadores o en autoclaves. La cocción permite que se genere un proceso de hidrólisis de los almidones y que se conviertan en glucosa y fructuosa.

2. Molienda: la molienda se realiza de diferentes formas: macerado a mano, machacado en una tahona (molino que funciona por la fuerza de caballos o mulas), o en una desgarradora apoyándose además con una prensa. Al terminar la molienda se obtiene el jugo llamado mosto y el bagazo; el mosto es depositado o bombeado a las tinas de fermentación.

3. Fermentación: la fermentación se realiza en tinas de madera, pilas forradas de madera o en tanques de acero inoxidable. Mediante este proceso, que tiene una duración de 1 a 3 días, se logra la conversión de los azúcares contenidos en el mosto en alcohol. Al jugo fermentado se le conoce como mosto muerto y tiene una graduación alcohólica entre 6 y 7%.

4. Destilación: para la destilación se utilizan diferentes tecnologías, ollas de barro sobre puestas, alambiques de cobre o alambiques de acero inoxidable. En esta operación se efectúa la separación del alcohol, aprovechando para ello sus diferentes puntos de

ebullición. Al producto obtenido se le conoce como mezcal de primera destilación.

5. Rectificación: el equipo a utilizar es el mismo que en el proceso de destilación y el procedimiento es muy parecido. En esta etapa se destila por segunda vez el mezcal, con la finalidad de elevar su contenido de alcohol.

La producción de mezcal muestra en su proceso de elaboración importantes actividades culturales que son el legado de generaciones de maestras y maestros mezcaleros, quienes a partir de este conocimiento imprimen olores y sabores particulares a este tipo de mezcales las cuales son además un sustento económicamente viable si se aprovecha de manera integral todos y cada uno de los factores que intervienen en el proceso de producción y buscando los canales de comercialización apropiados."

Tercero, sobre los tipos de mezcal que se producen en Oaxaca:

a) La legisladora nos dice lo siguiente:

"De acuerdo con la NOM-070-SCFI-1994, bebidas alcohólicas-mezcal-especificaciones, el mezcal es una bebida alcohólica que se obtiene por destilación y rectificación de los mostos (o jugos) preparados directamente con los azúcares extraídos de las cabezas maduras de los agaves, mismas que son previamente cocidas y sometidas a fermentación alcohólica.

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

b) El legislador nos dice lo siguiente:

"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 alcohólicas 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 tres 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 hidrolizados 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."

Cuarto, sobre quiénes son las maestras y los maestros mezcaleros:

a) La legisladora nos dice lo siguiente:

"El Centro de Estudios sobre el Maguey y Mezcal A. C. señala que el maestro mezcalero o maestra mezcalera es el alquimista del mezcal, es aquella persona que ha aprendido de generación en generación a elaborar esta bebida mística.

Señala además que el maestro mezcalero o mezcalera, es el que sabe desde donde conseguir los agaves silvestres para su producción, hasta el tiempo de cocción de las piñas en los hornos. Es el que prueba cada una de las piñas cocidas y decide cuales se desgarran

o se van a la molienda para después colocarlas en los tambos de madera que 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."

b) El legislador nos dice lo siguiente:

"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.

¿Qué 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."

Quinto, sobre la importancia de reconocer el trabajo de las maestras y los maestros mezcaleros de Oaxaca en la elaboración del mezcal:

a) La legisladora nos dice lo siguiente:

"Es importante reconocer el trabajo de quienes participan en el proceso de la elaboración del mezcal como lo son las y los maestros mezcaleros, ya que su función se vuelve indispensable en cada una de las etapas del proceso de producción del mezcal.

Ser maestra o maestro mezcalero implica conocer la cultura de la región, estar identificado con ella para compartir esa identidad, la misma espiritualidad que sólo puede ser vivida cuando se es parte de la comunidad, cuando el conocimiento ha sido transmitido a lo largo de generaciones.

La o el maestro mezcalero se encarga de cada parte del proceso del mezcal, desde la selección de los agaves que se van a utilizar, hasta el tiempo de cocción de las piñas en el horno. Es la persona que, después de comprobar el sabor de las piñas, decide cuáles son aptas para la fermentación, y es el encargado del proceso de destilación; además, entre sus

muchas funciones, es quien determina cuáles lotes permanecerán en barricas para su añejamiento y cuánto tiempo reposarán ahí.

Las técnicas de producción, las herramientas utilizadas, e incluso la selección de los agaves, serán siempre diferentes de un maestro a otro, esto debido a la variedad de regiones en el país, al entorno natural y, por supuesto, a la cultura y herencia con las que crecieron las y los maestros.

Con esta propuesta se busca hacer justicia a las y los maestros mezcaleros que elaboran el mezcal, dándoles el crédito de autoría, y reconociendo las regiones y las múltiples técnicas de producción."

b) El legislador nos dice lo siguiente:

"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 [...] 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."

Propuestas legislativas

El Diputado **Luis Eduardo Rojas Zavaleta**, 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 Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado Libre y Soberano de Oaxaca; y 54, fracción I, del Reglamento Interior del Congreso del Estado Libre y Soberano de Oaxaca; y demás relativos y aplicables, propone a esta legislatura **declarar el 19 de marzo de cada año, como Día de la Maestra y el Maestro Mezcalero**, para quedar como sigue:

"D E C R E T O:

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

La Diputada **Tania Caballero Navarro**, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 50, fracción I, de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Oaxaca; 3, fracción XXXVI, 30, fracción I, y 104, fracción I, de Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado Libre y Soberano de Oaxaca; 3, fracción XXXVII, 54, fracción I, 55 y 61 del Reglamento Interior del Congreso del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, propone a esta legislatura **declarar el 11 de abril de cada año, como Día de la Maestra y el Maestro Mezcalero de Oaxaca**, para quedar como sigue:

"DECRETO:

ÚNICO. *La Sexagésima Quinta Legislatura del H. Congreso del Estado Libre y Soberano de Oaxaca declara el 11 de Abril de cada año, como el "Día de la maestra y el maestro mezcalero de Oaxaca".*

Artículos Transitorios:

ÚNICO. *El presente decreto entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el periódico oficial del Estado."*

Una vez expuestos los argumentos y motivos de los proponentes, esta COMISIÓN PERMANENTE DE CULTURAS, ARTES, JUVENTUD, CULTURA FÍSICA Y DEPORTE, presenta la siguientes:

CONSIDERACIONES:

PRIMERO.- Que el Honorable Congreso del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, en términos del artículo 59 Fracciones I, XXXIX y LXXVII de la Constitución del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, es competente para conocer y resolver el presente dictamen.

SEGUNDO.- Que la COMISIÓN PERMANENTE DE CULTURA, ARTES, JUVENTUD, CULTURA FÍSICA Y DEPORTE tiene atribuciones para emitir el presente dictamen, de acuerdo con lo establecido por los artículos 51, párrafo primero y 53, fracción I de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Oaxaca; 30 fracción III; 31 fracción X; 63; 65 fracción VI, 66 fracción I y 72 de la Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado Libre y Soberano de Oaxaca; y 27 fracción XV; 33; 34; 36; 38, 42 fracción VI, 64 y 69 del Reglamento Interior del Congreso del Estado Libre y Soberano de Oaxaca.

TERCERO.- Que las iniciativas que presentan el Diputado Luis Eduardo Rojas Zavaleta y la Diputada Tania Caballero Navarro a la Comisión tienen por finalidad que ésta declare el día de la maestra y el maestro mezcalero de Oaxaca.

En primer lugar, abonando a lo argumentado por los proponentes en sus exposiciones de motivos, se debe precisar que la producción de bebidas fermentadas y destiladas ha sido una práctica realizada desde la antigüedad por diversas culturas en México. Una de estas bebidas es, justamente, el mezcal, el cual surgió a partir a partir de la mezcla de la tradición prehispánica en cuanto al uso del maguey y la técnica de destilación importada por los españoles.

La palabra mezcal tiene su origen en vocablos de la lengua náhuatl *metl* que es maguey e *ixcalli* que significa cocer. Los dos términos dan lugar a la palabra *mexcalli*, cuya traducción literal es *maguey cocido*. En la mitología náhuatl es donde al mezcal se le conocía como *la bebida llegada del cielo*. El mezcal se ha convertido en uno de los productos más representativos de México a nivel internacional.

El mezcal es una bebida alcohólica que se obtiene de la destilación del jugo fermentado de las cabezas o piñas de agave cocidas.

La bebida está vinculada no solo con el ceremonial y la fiesta, al ser usado para limpiar las milpas, las construcciones y las cruces, sino también con aspectos medicinales.

El mezcal se produce en casi todos los lugares de México donde hay agaves. Son famosos los mezcales de Oaxaca y los norteños, casi no hay lugar donde no se fabrique mezcal. Su proceso de producción en su forma tradicional se compone de cinco etapas: selección y corte del maguey maduro; horneado o cocimiento de las piñas de maguey; machacado o molienda de las piñas cocidas; fermentación y destilación.

Hay una gran variedad de sabores, aromas y texturas en los mezcales, que depende de factores como el tipo de agave utilizado, de destilación, tiempo de añejamiento, etcétera. Los más famosos son: blanco o minero, reposado y añejo, pero también están el mezcal de gusano que trae un chinicuilito al fondo de la botella; mezcal de pechuga y también las cremas de mezcal endulzadas con leche y miel.

Las diferentes maneras en que las comunidades rurales se refieren al maguey, los mitos y deidades relacionadas con los agaves y sus néctares, así como las actividades cotidianas relacionadas con los usos del maguey, forman parte del universo simbólico que trasciende lo material para revelar la memoria, la herencia de las tradiciones y actividades artesanales de los pueblos de México y en específico de Oaxaca.¹

Tan importante es el mezcal para los oaxaqueños (Cámara Nacional de la Industria del Mezcal, A. C.) que se solicitó la declaración de protección a la denominación de origen del nombre "MEZCAL", al Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI).

El 11 de noviembre de 1994, el IMPI, con fundamento en los artículos 6, fracción III y 163 de la Ley de la Propiedad Industrial, resolvió la declaración de protección a la denominación de origen del nombre "MEZCAL"², publicándose en el Diario Oficial de la Federación (DOF) el 28 de noviembre de 1994, surtiendo efectos al día siguiente (29 de noviembre de 1994).

Por lo que aquí interesa, en la mencionada resolución se hizo referencia a los siguientes tópicos:

"B) Nombre de la denominación de origen y producto o productos que se pretende amparar: "MEZCAL", para ser aplicada a la bebida alcohólica destilada, denominada "MEZCAL" que se elabora con productos de acuerdo a la Norma Mexicana NMX-V-9-1993-SCFI, con agaves de las especies especificadas en dicha norma.

[...]

¹ El mezcal, tiene su mito: se dice que una tormenta se abatió sobre un campo de agaves y varios rayos cayeron sobre las plantas, lo que provocó la creación de los licores. La leyenda asegura que fue Mayahuel para poder brindar el licor a los hombres. En Mitla, Oaxaca, el mezcal es ofrenda, por ello no se brinda con él. En las fiestas siempre se reparte en orden jerárquico y no se le puede rechazar.

² Sobre la Denominación de Origen Mezcal, véase: Vega Vera, Nadia Viridiana, "Denominación de origen Mezcal en Oaxaca: sus transformaciones en los canales de comercialización y la evolución del consumo", Revista de Análisis de Economía, Comercio y Negocios Internacionales, 2017, pp. 41-55.

D) Señalamiento de la denominación de origen: La materia prima para la elaboración de la bebida alcohólica es del género del agave con las especies establecidas en la Norma Mexicana antes citada: la siembra, cultivo y extracción de la materia prima se desarrolla en los estados de [...] Oaxaca [...] particularmente en el Estado de Oaxaca existe una zona denominada de la "Región del Mezcal" comprendiendo los municipios de Sola de Vega, Miahuatlán, Yautepec, Tlacolula, Ocotlán, Ejutla y Zimatlán.

E) Descripción del proceso de fabricación y productos al que se aplicará la denominación de origen: De acuerdo con la Norma Mexicana NMX-V-9-1993-SCFI, que se aplicará a la producción de la bebida alcohólica denominada "MEZCAL":

I.- Definición:

"MEZCAL": Es la bebida alcohólica obtenida por la destilación y rectificación de los mostos preparados con los azúcares extraídos del tallo y base de las hojas de los agaves mezcaleros especificados en la Norma Mexicana, sometidos previamente a fermentación alcohólica con levaduras, permitiéndose adicionar hasta un 40% de otros azúcares en la preparación de dichos mostos, siempre y cuando no se eliminen los componentes que le dan las características a ese producto.

El "MEZCAL" es un líquido transparente con cualidades organolépticas particulares de olor y sabor característicos de acuerdo al tipo de agave(s) utilizado(s) y el proceso con el que es elaborado; es incoloro o ligeramente amarillo si está añejado, reposado o abocado considerando la maduración o la transformación lenta que tiene lugar durante su permanencia en barricas de roble blanco o encino.

II.- Tipos de "MEZCAL":

"MEZCAL" 100% agave: es aquél que proviene de los mostos que única y exclusivamente contiene azúcares provenientes de los agaves que se indican en la Norma Mexicana, siendo joven, reposado o añejo, pudiendo ser abocado.

"MEZCAL": es aquél que proviene de los mostos de los agaves que se indican en la Norma Mexicana y a los que se les ha adicionado hasta un 40% de otros azúcares, conforme a la fracción anterior, siendo joven, reposado o añejo, pudiendo ser abocado.

III.- Comercialización:

La comercialización del "MEZCAL" será a granel y en envases con las especificaciones de la Norma Mexicana en los tipos 100% agave o "MEZCAL" y sólo se llevará a cabo en la República Mexicana; para el mercado internacional no se llevará a cabo la venta a granel y

únicamente se exportará en envases hasta de 5 litros, envasados y etiquetado de origen cumpliendo también con las observancias establecidas en la Norma Mexicana.

F) Señalamiento detallado de los vínculos entre denominación, producto y territorio: La bebida de "MEZCAL" es extraída y producida en los estados de [...] Oaxaca [...] particularmente en la Región del Mezcal del Estado de Oaxaca, que da origen al nombre del producto por la tradición histórica en el proceso de producción en fábricas artesanales y actualmente con un proceso en modernización. Es importante establecer que cada Estado presenta características propias derivadas de la variedad del agave y del proceso utilizado, lo que permite su identificación y distinción con otras bebidas nacionales o extranjeras."

En la Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-2016, Bebidas Alcohólicas-Mezcal-Especificaciones, dictada por el Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía, el 18 de agosto de 2016, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 23 de febrero de 2017, respecto del mezcal y su proceso de elaboración – por parte de los maestros mezcaleros– dispone lo siguiente:

"La presente Norma Oficial Mexicana se refiere a la Denominación de Origen Mezcal, cuya titularidad corresponde al Estado Mexicano bajo los términos contenidos en la Ley de la Propiedad Industrial. La emisión de esta Norma Oficial Mexicana es necesaria de conformidad con el resolutivo segundo de la "Resolución mediante la cual se otorga la protección prevista a la denominación de origen Mezcal, para ser aplicada a la bebida alcohólica del mismo nombre, publicada el 28 de noviembre de 1994, así como sus modificaciones subsecuentes y con el artículo 40 fracciones I y XV de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.

[...]

3.17. Mezcal:

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 (Ver 2.9).

*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.

[...]

4. Especificaciones

4.1. Materia prima para la elaboración del mezcal

Están permitidos los magueyes o agaves, cultivados o silvestres, cuyo desarrollo biológico haya transcurrido en el área geográfica comprendida en la Resolución (Ver 2.9) y esté permitida su extracción por las autoridades competentes conforme a las leyes aplicables (Ver 11).

Los magueyes o agaves, así como los predios de donde proceden, deben registrarse y estar georeferenciados ante el OEC. Los magueyes o agaves deben estar maduros para cosecharse.

Se debe contar con la guía de maguey o agave en el traslado de la materia prima entre un predio registrado y un productor autorizado de mezcal.

4.2. Categorías

De acuerdo con el proceso específico utilizado de cocción del maguey o agave, molienda, fermentación y destilación, se obtienen tres categorías de mezcal.

Tabla 1-Categorías de Mezcal

Mezcal
Mezcal Artesanal
Mezcal Ancestral

[...]

4.4. Proceso de elaboración del Mezcal

Se debe cumplir con la NOM-251-SSA1-2009 (Ver 2.3.) y la materia prima de someterse a los siguientes procedimientos a fin de obtener las diferentes categorías de mezcal:

4.4.1. Mezcal

Su elaboración debe cumplir con al menos las siguientes cuatro etapas y equipo:

- a) *Cocción: cocimiento de cabezas o jugos de maguey o agave en hornos de pozo, mampostería o autoclave.*
- b) *Molienda: tahona, molino chileno o egipcio, trapiche, desgarradora, tren de molinos o difusor.*
- c) *Fermentación: recipientes de madera, piletas de mampostería o tanques de acero inoxidable.*
- d) *Destilación: alambiques, destiladores continuos o columnas de cobre o acero inoxidable.*

4.4.2. Mezcal Artesanal

Su elaboración debe cumplir con al menos las siguientes cuatro etapas y equipo:

- a) *Cocción: cocimiento de cabezas de maguey o agave en hornos de pozo o elevados de mampostería.*
- b) *Molienda: con mazo, tahona, molino chileno o egipcio, trapiche o desgarradora.*
- c) *Fermentación: oquedades en piedra, suelo o tronco, piletas de mampostería, recipientes de madera o barro, pieles de animal, cuyo proceso puede incluir la fibra del maguey o agave (bagazo).*
- d) *Destilación: con fuego directo en alambiques de caldera de cobre u olla de barro y montera de barro, madera, cobre, destiladores continuos o columnas de cobre o acero inoxidable; cuyo proceso puede incluir la fibra del maguey o agave (bagazo).*

4.4.3. Mezcal Ancestral

Su elaboración debe cumplir con al menos las siguientes cuatro etapas y equipo:

- a) *Cocción: cocimiento de cabezas de maguey o agave en hornos de pozo.*
- b) *Molienda: con mazo, tahona, molino chileno o egipcio.*
- c) *Fermentación: oquedades en piedra, suelo o tronco, piletas de mampostería, recipientes de madera o barro, pieles de animal, cuyo proceso puede incluir la fibra del maguey o agave (bagazo).*
- d) *Destilación: con fuego directo en olla de barro y montera de barro o madera; cuyo proceso puede incluir la fibra del maguey o agave (bagazo).*

4.5. Clases de Mezcal

a) *Blanco o Joven*

Mezcal incoloro y translucido que no es sujeto a ningún tipo de proceso posterior.

b) *Madurado en Vidrio*

Mezcal estabilizado en recipiente de vidrio más de 12 meses, bajo tierra o en un espacio con variaciones mínimas de luminosidad, temperatura y humedad.

c) *Reposado*

Mezcal que debe permanecer entre 2 y 12 meses en recipientes de madera que garanticen su inocuidad, sin restricción de tamaño, forma, y capacidad en L, en un espacio con variaciones mínimas de luminosidad, temperatura y humedad.

d) *Añejo*

Mezcal que debe permanecer más de 12 meses en recipientes de madera que garanticen su inocuidad de capacidades menores a 1000 l, en un espacio con variaciones mínimas de luminosidad, temperatura y humedad.

e) *Abocado con*

Mezcal al que se debe incorporar directamente ingredientes para adicionar sabores, tales como gusano de maguey, damiana, limón, miel, naranja, mango, entre otros, siempre que estén autorizados por el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (Ver 2.10), así como en la NOM-142-SSA1/SCFI-2014 (Ver 2.2.)

f) *Destilado con*

Mezcal que debe destilarse con ingredientes para incorporar sabores, tales como pechuga de pavo o pollo, conejo, mole, ciruelas, entre otros, en términos de la presente Norma Oficial Mexicana.

Únicamente está permitida la mezcla de mezcal de la misma categoría y clase."

Las Normas Oficiales Mexicanas se constituyen como el instrumento idóneo para apoyar a las denominaciones de origen para productos del país.

Una vez expuesto lo anterior, para efectos de declarar **el Día de la Maestra y el Maestro Mezcalero de Oaxaca**, lo que interesa dictaminar es quiénes son considerados como

maestras y maestros mezcaleros, cuál es la actividad que realizan y cuál es la importancia de su actividad.³

¿Qué es un maestro mezcalero?

El **maestro mezcalero** es, quizás, la pieza fundamental en la creación del mezcal, pues se trata de la figura que planifica y acompaña todo el procedimiento que se sigue para obtener mezcal del agave.

Los maestros mezcaleros tienen distintos apelativos dependiendo de la zona geográfica: se les conoce como **vinateros**, en algunas comunidades de Oaxaca como **palenqueros**, en el Occidente del país –incluyendo Zacatecas– se les conoce como **taberneros**, en San Luis Potosí como **mayordomos** y en otros lugares de México se les llama **maestros mezcalilleros**.

Más allá de la variedad de calificaciones con que se conoce a tal figura, hay que reconocer que la experiencia de este personaje, mismo que proviene de la palabra de sus ancestros, garantiza que el mezcal obtuvo y ostenta calidad mundial.

¿Qué hace un maestro mezcalero y cuál es la importancia de su actividad?

En términos generales podría decirse que el maestro mezcalero conoce a la perfección los agaves con que trabaja; sabe dónde obtener los más adecuados y cómo seleccionarlos. También se encarga de hornear las piñas que se obtienen en la selección, así como probarlas para poder machacar las mejores. Y, además, sabe cuánto tiempo debe fermentar el mosto que se obtiene después de la cocción y cómo destilar el producto. En suma, **el maestro mezcalero conoce cada uno de los pasos que se han de seguir y las herramientas indispensables para obtener el mejor mezcal artesanal.**

Aunado a lo anterior, cabe resaltar que cada maestro mezcalero tiene sus propios métodos distintivos, pues éstos dependen de la región donde se encuentra: todo maestro se ha adaptado a los materiales que tiene a su alcance (la clase de agua o leña, por ejemplo) ya los instrumentos que le enseñaron a usar.

³ Para mayor información, véase: <https://mezcologia.mx/quien-es-el-maestro-mezcalero/>; <https://mezcologia.mx/maestros-mezcaleros-y-nom-070/>; <https://www.mezcaleslamedida.com.mx/maestros.html>; <https://comuna52.com/los-maestros-que-es-un-maestro-mezcalero-que-hace-y-por-que-le-llaman-asi/>; <https://www.mezcalescuish.mx/maestras-y-maestros-mezcaleros/>; <https://revistaquixe.com/2021/04/07/cinco-maestros-mezcaleros-que-deberias-conocer/>.

Antes de ser maestro mezcalero, éste ha ayudado desde la niñez a sus padres y abuelos (o mentores, en el caso de no tratarse de un oficio familiar) con lo cual ha obtenido valiosos conocimientos, legados de generación en generación, mismos que lo dotan de una memoria sensorial preciada. Por tal razón, su figura es muy respetada entre la comunidad, quien lo ve como una diligente guía. Podría decirse, pues, que **cada maestro es poseedor del gusto histórico; en otras palabras, esta figura cuenta con los conocimientos sobre las tradiciones y reglas que se han establecido en una población respecto a las características organolépticas del mezcal.**

Las mujeres y el mezcal: maestras mezcaleras

Dos cuestiones:

Primero, el reconocimiento de figuras muy peculiares que se nombran muy poco en el ámbito del mezcal y que, no obstante, existen: las **maestras mezcaleras**.

Estas mujeres tienen un lugar especial en la industria debido a que conforman un grupo bastante reducido que, en los últimos años, ha logrado exhibir su labor como creadoras de mezcal.

En general, tales mujeres aprendieron a fabricar mezcal debido a que apoyaron a sus ancestros o esposos; posteriormente, por razones casi siempre económicas, se quedó una carga del palenque. Tal es el caso de una de las maestras actuales más destacadas, Berta Vásquez, quien tiene una historia muy conmovedora y ejemplar ligada al mezcal.⁴

Como dato adicional, cabe señalar que la maestra mezcalera Gladys Sánchez, de Oaxaca, explica que aunque no parezca, los palenques donde se realiza el mezcal siempre están llenos de mujeres que apoyan a sus compañeros, no sólo alimentándolos, sino también en las diversas tareas que implica **la fabricación de la espirituosa**. Esto permite que muchas aprendan a realizar las mismas actividades y que luego se vuelvan a dirigir de palenques.

Segundo, la reciente degeneración del título de **"maestro mezcalero"**.

⁴ Su testimonio puede verse en: https://www.youtube.com/watch?v=vyD_6vfA0DkI/embed. Véase también el mini documental "Las Guardianas del Mezcal: <https://www.youtube.com/watch?v=Jergydaydco>.

En el pasado, las botellas de mezcal tenían la firma del tradicional maestro mezcalero que había creado la bebida embotellada, lamentablemente, hoy en día los jefes de producción de la marca –casi siempre ingenieros químicos– firman como “maestros mezcaleros” sin serlo en el **sentido tradicional**.

Hace falta ser muy precavido para no caer en la trampa, para lo cual se sugiere cerciorarse de que, cuando se compre un mezcal, en verdad sea obra de un maestro que posee el gusto histórico.

El mezcal representa el culto por lo artesanal y, en ese sentido, el maestro mezcalero constituye un elemento clave que dignifica tal bebida espirituosa.

Sobre la importancia de la actividad de las maestras y los maestros mezcaleros de Oaxaca, en un interesante y muy bien documentado estudio de campo (entrevistas, cuestionarios, fotografías, observación de no participante, etc.), un grupo de investigadores identificó seis categorías para entender la naturaleza y funcionamiento de los pequeños productores de mezcal (maestras y maestros mezcaleros):

1) El sentido de la familia:

“Del total de las empresas estudiadas, todas ellas cuentan con miembros de su familia que participan directamente durante el proceso de elaboración de mezcal. Dado que la fuerza de trabajo en los palenques está constituida en su mayoría por integrantes de la familia, la denominación de empleado es ajena a ellos, tal y como se expresa en el siguiente comentario: El proceso aquí es artesanal, no necesita de mucha gente, no es fábrica no necesita ni diez o veinte, aquí nada más con la familia con dos o tres y ya aquí es así solo con la familia, todo el pueblo está así (...) Aquí no hay empleados, es casero, es como si tú fueras mi hijo y con otro más y ya con eso trabajamos, no necesitamos de eso, no hay empleados no hay eso, ya empleados ya es asistir al seguro y eso ya genera otros costos (M65P, 2015).

La situación tiene entre otras consecuencias el hecho de que en algunas ocasiones los integrantes de la familia que laboran en los palenques no perciban un sueldo. Más bien, se busca que, a través del involucramiento de la familia en las actividades productivas de los palenques, se puedan generar los recursos económicos necesarios para satisfacer sus necesidades diarias.

*Un segundo aspecto característico de los **palenques de mezcal** derivado de su **naturaleza familiar**, está relacionado con los objetivos últimos que buscan. Mientras una empresa grande del mezcal tiene por objetivo principal el acumular riqueza, **los palenques de mezcal tienen como finalidad fundamental la de generar ingresos diarios que permitan a la familia sobrevivir en el día a día**. El poco interés por obtener financiamientos gubernamentales o bancarios refleja de alguna manera esta situación. Del total de los palenques estudiados, solamente uno ha optado por este tipo de financiamiento; dado que, cuando se requiere alguna inversión, los mezcaleros optan por la utilización de recursos familiares o de amigos, tal y como se expresa en el siguiente comentario: **Aquí nadie pide financiamiento y todo el pueblo está así, aquí todos trabajamos con recursos propios de la familia, no nos interesa pedir financiamientos son muchos trámites (M61P, 2015)**. Más aún, este rasgo "de familia" que permea en los palenques de mezcal no es casualidad o un acontecimiento aislado en Oaxaca, sino que es el resultado del hecho que durante generaciones este oficio ha sido heredado en el tiempo a través de la familia (se encontró que **el cien por ciento de los palenques estudiados coinciden en que el oficio del mezcal ha sido heredado de generación en generación**)."⁵*

2) Preservación de la identidad:

*"Un caso que ejemplifica cómo los mezcaleros ven amenazada su identidad se ve claramente reflejado en que **el crédito de un "buen mezcal" no se le otorga al maestro mezcalero (productor del mezcal), sino al comercializador, que en realidad es ajeno a la comunidad y que, en ocasiones, incluso desconoce los procesos de producción**. Sin embargo, en la mayoría de las ocasiones los comercializadores terminan siendo los dueños de la marca del mezcal; entre otras razones dado que estas personas pueden cubrir los costos que implica registrar la marca ante el CRM para obtener la certificación de la NOM-070-SCFI-1994. La situación ha contribuido a hacer sentir a los pequeños productores poco valorados en la cadena de la industria del mezcal. Como una respuesta a esta situación los pequeños productores, buscan preservar su identidad a partir de la actividad del oficio del mezcal. Algunos de los aspectos que denotan esta búsqueda de **preservación de la identidad son: a) el oficio del mezcal como herencia transmitida de generación en generación, b) el mezcal en la vida cotidiana, c) la preferencia por el uso de recursos***

⁵ Véase: Espinosa Meza, David Eduardo; Rivera González, Gibrán; Maldonado Ángeles, Blanca Estela, "Caracterizando la producción y organización de los mezcaleros en Matatlán, México Capital mundial del mezcal", Estudios Sociales, 50, 2017 (versión electrónica).

naturales de la región y d) la participación familiar o de personas de la misma comunidad.

*Quizá la manera más evidente en la que los mezcaleros han buscado preservar su identidad se ve reflejada en el hecho de que **el oficio del mezcal ha perdurado por más de cuatrocientos años y ha sido heredada de generación en generación tal como se expresa en los siguientes comentarios: el oficio del mezcal viene de herencia de mi bisabuelo, mi abuelo mi papá, todos trabajamos puro mezcal (M65P, 2015). Esta empresa lleva dieciocho años, la inició mi papá y ahora continuamos nosotros... y tengo intención en que mis hijos continúen con este oficio (M34P, 2015).***

*La búsqueda de preservación de la identidad de los mezcaleros se ve también reflejada en **la utilización del mezcal**, no sólo como un producto para ser comercializado hacia el exterior, sino también como **un objeto que se hace presente en la comunidad en la vida cotidiana de los mezcaleros**. Por ejemplo, el mezcal es ampliamente utilizado como **un objeto espiritual** en las comunidades en ceremonias como bodas, entierros, y bautizos. Además de ser parte fundamental en sus fiestas patronales (Calendas).*

*Otro ejemplo tiene que ver con el uso que se le otorga al mezcal en las comunidades, es como remedio casero o analgésico para atender enfermedades estomacales o en la utilización de productos gastronómicos, e incluso en nieves y cremas. El popular refrán y ampliamente conocido en la cultura Oaxaqueña **"para todo mal mezcal, para todo bien también"** justo hace referencia a este uso. **Otra práctica utilizada por los mezcaleros para proteger su identidad y, a su vez, la autenticidad del mezcal**, se ve reflejada en la gran preferencia por el uso de las materias primas de la región en donde claramente se prefiere el uso exclusivo del agave de Oaxaca, como se expresa en el siguiente comentario: *aquí vinieron de otros estados a ofrecernos maguey, el problema es que son sabores más secos a los agaves de Oaxaca y por eso no compramos (M61P, 2015).**

*Por otro lado, a diferencia de otras bebidas alcohólicas que utilizan agave y otros azúcares, **en el mezcal oaxaqueño todo es cien por ciento agave**, tal como lo menciona uno de los entrevistados aquí en Oaxaca hay una ley que todo es cien por ciento agave, no hay mixto. Eso le da un valor de identidad a nuestro producto, por la autenticidad y la forma de producirla (M32E, 2015). Así mismo, se encontró que **un mecanismo utilizado por los mezcaleros para preservar su identidad y la del mezcal tiene que ver con la participación casi exclusiva de los miembros de la familia o amigos en la producción del mezcal**, evitando*

que otras personas ajenas a la comunidad se involucren en las actividades de producción del mezcal que pudieran amenazar su identidad.”⁶

3) Proceso artesanal:

“Esta situación se ve reflejada en distintas etapas del proceso de producción, a saber, y se hace evidente en los siguientes aspectos: a) herramientas utilizadas, b) uso de animales en los procesos de producción, c) utilización de insumos locales, d) aprovechamiento de recursos naturales de la región, e) adopción de prácticas prehispánicas en sus procesos.

En el proceso de cocción (foto 1), el horno utilizado consiste en un hoyo donde se utiliza leña y piedras de río como combustible, tal y como lo menciona uno de los entrevistados: En lo artesanal, el horno es de piedra volcánica; se utiliza leña para el cocimiento. Su capacidad es de cinco a ocho toneladas y tarda de seis a siete días en la cocción (F36C, 2015). Si bien es cierto que este proceso incrementa en seis días en promedio el tiempo de cocción, también es cierto que es una práctica deseable por los maestros mezcaleros, ya que es, precisamente, el uso de la leña en el proceso de cocción lo que le otorga el sabor ahumado al mezcal. El uso de animales en los procesos de producción del mezcal (foto 2), principalmente el caballo y la mula, es común entre los mezcaleros. Los animales son utilizados en el proceso de molienda como fuentes de energía para remover las fibras de piñas cocidas del maguey para extraer su jugo, jalando una piedra que pesa alrededor de 1 tonelada.

El aspecto artesanal de los procesos de producción se ve también reflejado en el uso de tinajas de roble o pino utilizadas para mezclar los ingredientes y habilitar, posteriormente, el proceso de fermentación (foto 3). Resulta interesante encontrar que, a pesar de que los productores reconocen los beneficios de las tinajas de acero, la gran mayoría de ellos aún utiliza las tinajas de madera de roble, aun sabiendo que pueden derivar algunas desventajas de su uso, principalmente una amenaza a la higiene en sus procesos de mezclado y fermentación. Finalmente, en el alambique de cobre (foto 4) se lleva a cabo el proceso de destilación con la finalidad de eliminar agua para obtener un producto con mayor graduación alcohólica.

Una vez destilado el producto (mezcal) se deposita en garrafas de plástico (foto 5). Otros elementos que evidencian lo artesanal de los procesos de producción se ven reflejados en la

⁶ Véase: Espinosa Meza, David Eduardo; Rivera González, Gibrán; Maldonado Ángeles, Blanca Estela, “Caracterizando la producción y organización de los mezcaleros en Matatlán, México Capital mundial del mezcal”, Estudios Sociales, 50, 2017 (versión electrónica).

ausencia del uso de electricidad y gas (foto 6), mismos que son sustituidos por el uso de leña que es utilizada para el calentamiento y condensación en el proceso de destilación.⁷

4) Conocimiento tácito:

"Otra característica particular de los mezcaleros se puede observar en la prevalencia del conocimiento tácito como conocimiento altamente valorado en el contexto del mezcal. Se encontró, por ejemplo, que, dado que el oficio de la elaboración del mezcal se ha transferido de manera generacional, todo el conocimiento relacionado con los procesos de producción se transmite de manera empírica. Aquí se privilegia, en muchas ocasiones, el aprender haciendo, viendo o escuchando. El privilegio otorgado al conocimiento tácito se ve reflejado, claramente, en el poco interés de los mezcaleros por recibir capacitación a través de los programas gubernamentales existentes, que son sustituidos por los aprendizajes que se obtienen derivados de las interacciones cotidianas en la empresa y de la familia (39 de 52 de los encuestados expresaron haber recibido conocimiento vía estos medios). Un ejemplo claro del gran valor que se le otorga al conocimiento tácito se ve reflejado en la figura del maestro mezcalero. Como lo comentó uno de los participantes del estudio, ser maestro mezcalero no significa tomar cursos de capacitación para hacerse experto en la producción de mezcal o recibir una certificación del CRM, sino, más bien, dedicar la vida al oficio del mezcal para aprender de los olores y sabores y saber diferenciarlos, que es lo que permite al maestro darle un sazón único a cada mezcal de acuerdo con su experiencia. El ser maestro mezcalero implica también conocer la cultura de la región, estar identificado con ella para compartir esa identidad, la misma espiritualidad que sólo puede ser vivida cuando se es parte de la comunidad, cuando el conocimiento ha sido transmitido a lo largo de generaciones. Esta situación también se vio reflejada en los comentarios de los participantes al referirse que un mezcal de calidad tiene poco que ver con la NOM-070-SCFI-1994, norma que intenta dar certeza de que se está consumiendo un mezcal de calidad y, más bien, tiene que ver con la certificación de "buen mezcal" otorgada por los maestros mezcaleros."⁸

⁷ Véase: Espinosa Meza, David Eduardo; Rivera González, Gibrán; Maldonado Ángeles, Blanca Estela, "Caracterizando la producción y organización de los mezcaleros en Matatlán, México Capital mundial del mezcal", Estudios Sociales, 50, 2017 (versión electrónica).

⁸ Véase: Espinosa Meza, David Eduardo; Rivera González, Gibrán; Maldonado Ángeles, Blanca Estela, "Caracterizando la producción y organización de los mezcaleros en Matatlán, México Capital mundial del mezcal", Estudios Sociales, 50, 2017 (versión electrónica).

5) Toma de decisiones espontáneas:

“Otra de las características peculiares de este tipo de organizaciones es que su administración está basada en la toma de decisiones espontáneas, más que en procesos de planeación definidos. Algunos aspectos que denotan la espontaneidad en sus decisiones son: a) organización indefinida y b) necesidad de generar ingresos diarios.

Dicha situación se ve reflejada en que la organización no esté bien definida y que en ocasiones todos hacen de todo sin tener una función o puesto definido con claridad. Otro de los aspectos que denota esta situación es que no tienen horarios y días de trabajo definidos, sino que trabajan conforme a la necesidad y la temporalidad de la producción. Es decir, hay días en los cuales las jornadas de trabajo son largas (de sol a sol), mientras que en otras temporadas sólo se trabaja ciertas horas o en ciertos días.

Los pequeños productores, en su gran mayoría no realizan actividades de planeación y tampoco se pueden dar el lujo de invertir y recuperar su dinero en el mediano o largo plazo, sino que deben tomar decisiones cuyos beneficios se obtienen en el corto plazo, aun cuando estas decisiones los afectan en el largo plazo. Uno de nuestros entrevistados comenta que: Existe una política de sustentabilidad y trazabilidad de que por cada planta que se corte se deben sembrar dos. Sin embargo, para los pequeños productores de mezcal, resulta imposible e ilógico gastar tanto dinero en algo que se va a ver reflejado en el largo plazo, no puede la gente del campo gastar \$6,000 o más que lo va a ver reflejado hasta después de seis años o más (M43I, 2015).

Un ejemplo que describe la situación mencionada, consiste en la venta de su principal materia prima el “agave mezcalero”, que venden a granel a empresas que tienen una producción industrializada. Dichas empresas, ajenas a la comunidad de los pequeños productores, no suelen valorar el trabajo de éstos y terminan comprando el maguey a precios excesivamente bajos. Por ejemplo, si una camioneta tiene una capacidad de tres toneladas, los representantes de las empresas industrializadas meten más toneladas en la camioneta y terminan aun comprando más barato y llevándose la materia prima fundamental de los mezcaleros, dado que se ven en la necesidad de venderlo para obtener ingresos diarios. Tal tipo de operaciones, de compra-venta de maguey, beneficia a los mezcaleros en el corto plazo ya que incrementan sus ingresos diarios, tal como lo expresa uno de los entrevistados: El agave nos lo compraron los productores de Jalisco, pero tú sabes que hay mucho campesino que como le pagaron un poquito mejor, lo aceptó, porque pues el campo está muy bajo, entonces vinieron a pagar un poquito más, por así decirlo de \$1.00 pagaron \$2.00

y ya fue el doble. ¿si me entiendes pues? ¿Si me explico? Y haz de cuenta que tu vendes una cosita a \$1.00 y llega un cliente y te dice te doy \$2.00, pues te conviene es doble, entonces fue lo que paso acá (M65P, 2015).

No obstante, esta situación se vuelve una problemática en el largo plazo, ya que, el cultivo de agave tarda en promedio de seis a diez años en madurar, por lo que cuando los pequeños productores venden el agave, se quedan sin producción en el largo plazo. Como lo expresa uno de los entrevistados, Si se acaba el agave ¿qué va a pasar? Es cuando la gente sale que se acaba el empleo (M61P, 2015). Ello da paso a que los pequeños productores se contraten informalmente en una empresa grande de mezcal por temporadas o se de la emigración en búsqueda de empleo.⁹

6) Economía informal:

"Otro aspecto que caracteriza a este tipo de organizaciones es la informalidad, la cual no se trata de una ventaja, sino de aspectos que reflejan el hecho de no estar constituidos legalmente y, por ende, no contar con seguridad social ni de tener prestaciones mínimas de ley dentro de un empleo. El hecho de no contar con la certificación manifestada en la NOM-074-SCFI-1994, la cual en la opinión de uno de nuestros entrevistados muchas veces en vez de ayudar pone barreras ya que les piden muchos requisitos, papeles y lineamientos la denominación de origen es excluyente y arbitraria (M61P, 2015), no impide que llamen mezcal a su producto. El CRM prohíbe a cualquier productor que no esté registrado y certificado a utilizar la palabra mezcal, dando por sentado sanciones económicas, multas y que les decomisen su lote de producción y se los destruyan (F271G, 2015).

Al no certificarse, estas microempresas tienen que vender su producto a precios inferiores y de manera informal, ya que para el CRM la legitimidad del producto depende de las empresas que pueden pagar las cuotas para tener una marca inscrita. En el cuadro 3 se aprecian aspectos que denotan informalidad en los negocios del mezcal.

El cuadro 3 refleja que este tipo de organizaciones se pueden considerar como micro y pequeñas empresas, donde si bien es cierto que el número de empleados no determina la informalidad, en esta investigación resultó que más del 86% no cuenta con registro ante la Secretaría de Hacienda y Crédito Público (SHCP). Al no estar constituidos legalmente,

⁹ Véase: Espinosa Meza, David Eduardo; Rivera González, Gibrán; Maldonado Ángeles, Blanca Estela, "Caracterizando la producción y organización de los mezcaleros en Matatlán, México Capital mundial del mezcal", Estudios Sociales, 50, 2017 (versión electrónica).

carecen de una certificación por parte de la NOM-070-SCFI-1994. Por otro lado, un segundo aspecto que denota informalidad en los pequeños productores de mezcal tiene que ver con la ausencia de seguridad social por parte de los miembros de la empresa. Se encontró que el 75% de los encuestados menciona que no cuentan con seguridad social y más del 78% comentó que nunca existió un contrato por escrito para empezar a trabajar; fue todo de manera tácita y a través de acuerdos verbales. Referente a las prestaciones mínimas de Ley, el 42% de los participantes en el estudio mencionaron haber recibido el pago de horas extras, el 26% el pago de utilidades y aguinaldo y el 11% pago de vacaciones, sin embargo, estas no son constantes ni calculadas conforme a la Ley Federal del Trabajo."¹⁰

Por lo anterior, con la finalidad de promover¹¹, respetar¹², proteger¹³ y garantizar¹⁴ la actividad artesanal y ancestral de las maestras y los maestros mezcaleros en la elaboración del mezcal en nuestro Estado, esta Comisión **CONSIDERA**, como una medida legal necesaria, declarar el día de la maestra y el maestro mezcalero de Oaxaca, en el día señalado por los proponentes de las iniciativas.¹⁵

¹⁰ Véase: Espinosa Meza, David Eduardo; Rivera González, Gibrán; Maldonado Ángeles, Blanca Estela, "Caracterizando la producción y organización de los mezcaleros en Matatlán, México Capital mundial del mezcal", Estudios Sociales, 50, 2017 (versión electrónica).

¹¹ Véase: "DERECHOS HUMANOS. OBLIGACIÓN DE PROMOVERLOS EN TÉRMINOS DEL ARTÍCULO 1o., PÁRRAFO TERCERO, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS.". Tesis Aislada. Tribunales Colegiados de Circuito. Tesis: XXVII.3o.4 CS (10a.). Décima Época. Materias(s): Constitucional. Fuente: Gaceta del Semanario Judicial de la Federación. Libro 11, octubre de 2014, Tomo III, página 2839.

¹² Véase: "DERECHOS HUMANOS. OBLIGACIÓN DE RESPETARLOS EN TÉRMINOS DEL ARTÍCULO 1o., PÁRRAFO TERCERO, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS.". Jurisprudencia. Tribunales Colegiados de Circuito. Tesis: XXVII.3o. J/23 (10a.). Décima Época. Materias(s): Constitucional. Fuente: Gaceta del Semanario Judicial de la Federación. Libro 15, febrero de 2015, Tomo III, página 2257.

¹³ Véase: "DERECHOS HUMANOS. OBLIGACIÓN DE PROTEGERLOS EN TÉRMINOS DEL ARTÍCULO 1o., PÁRRAFO TERCERO, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS.". Jurisprudencia. Tribunales Colegiados de Circuito. Tesis: XXVII.3o. J/25 (10a.). Décima Época. Materias(s): Constitucional. Fuente: Gaceta del Semanario Judicial de la Federación. Libro 15, febrero de 2015, Tomo III, página 2256.

¹⁴ Véase: "DERECHOS HUMANOS. OBLIGACIÓN DE GARANTIZARLOS EN TÉRMINOS DEL ARTÍCULO 1o., PÁRRAFO TERCERO, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS.". Jurisprudencia. Tribunales Colegiados de Circuito. Tesis: XXVII.3o. J/24 (10a.). Décima Época. Materias(s): Constitucional. Fuente: Gaceta del Semanario Judicial de la Federación. Libro 15, febrero de 2015, Tomo III, página 2254.

¹⁵ Esta declaratoria estatal, se viene a sumar a la celebración del día nacional del mezcal, el 20 de octubre de cada año (desde el 2017). En ese sentido, se garantiza el cumplimiento efectivo del principio de progresividad de los derechos humanos de las maestras y los maestros mezcaleros. Véase: <https://www.gob.mx/siap/articulos/20-de-octubre-dia-nacional-del-mezcal>; "DERECHOS HUMANOS CONTENIDOS EN LA CONSTITUCIÓN Y EN LOS TRATADOS INTERNACIONALES. CONSTITUYEN EL PARÁMETRO DE CONTROL DE REGULARIDAD CONSTITUCIONAL, PERO CUANDO EN LA CONSTITUCIÓN HAYA UNA RESTRICCIÓN EXPRESA AL EJERCICIO DE AQUÉLLOS, SE DEBE ESTAR A LO QUE ESTABLECE EL TEXTO CONSTITUCIONAL.". Jurisprudencia. Pleno. Tesis: P.J. 20/2014 (10a.). Décima Época. Materias(s): Constitucional. Fuente: Gaceta del Semanario Judicial de la Federación. Libro 5, abril de 2014, Tomo I, página 202.

En ese tenor, luego de analizar y valorar los argumentos de las iniciativas con proyectos de decretos propuestas por el Diputado Luis Eduardo Rojas Zavaleta y la Diputada Tania Caballero Navarro, a consideración de esta COMISIÓN PERMANENTE DE CULTURAS, ARTES, JUVENTUD, CULTURA FÍSICA Y DEPORTE, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 1 y 133 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; 1 y 2 de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Oaxaca; 65, fracción VI de la Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado Libre y Soberano de Oaxaca; 42, fracción VI, letra e, y 69, fracciones IX y X del Reglamento Interior del Congreso del Estado Libre y Soberano de Oaxaca; y la jurisprudencia aplicable en la materia, **SE APRUEBA DECLARAR el 11 de abril de cada año, como el Día de la Maestra y el Maestro Mezcalero de Oaxaca.**

CUARTO.- Entrando al estudio, análisis y discusión de las iniciativas detalladas en el considerando tercero del presente dictamen, las y los diputados integrantes de la COMISIÓN PERMANENTE DE CULTURAS, ARTES, JUVENTUD, CULTURA FÍSICA Y DEPORTE de la LXV Legislatura del Estado de Oaxaca, son coincidentes con las propuestas de dichas iniciativas, en el sentido de que se debe declarar el día de la maestra y el maestro mezcalero de Oaxaca.

Por lo anteriormente expuesto, sometemos a la consideración de esta soberanía el siguiente:

DICTAMEN

La COMISIÓN PERMANENTE DE CULTURA, ARTES, JUVENTUD, CULTURA FÍSICA Y DEPORTE de la Sexagésima Quinta Legislatura del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, determina procedente aprobar el dictamen con proyecto de Decreto por el que se **DECLARA EL 11 DE ABRIL DE CADA AÑO, COMO EL DÍA DE LA MAESTRA Y EL MAESTRO MEZCALERO DE OAXACA.**

DECRETO:

ÚNICO. La Sexagésima Quinta Legislatura del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, declara el 11 de abril de cada año, como el Día de la Maestra y el Maestro Mezcalero de Oaxaca.

TRANSITORIOS:

PRIMERO. Publíquese el presente Decreto en el Periódico Oficial del Gobierno del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, el cual entrará en vigor al día siguiente de su referida publicación.

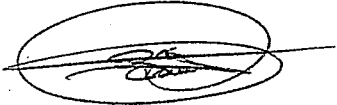
SEGUNDO. Comuníquese al Titular del Poder Ejecutivo Estatal, al Titular de la Secretaría de Cultura del Gobierno de la República, al Titular de la Secretaría de las Culturas y Artes del Estado de Oaxaca, al Titular de la Secretaría de Turismo del Estado de Oaxaca, para los efectos jurídicos conducentes.

DADO EN LA SALA DE COMISIONES DEL HONORABLE CONGRESO DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE OAXACA. - San Raymundo Jalpan, Centro, Oaxaca, a diez de marzo de dos mil veintitrés.

COMISIÓN PERMANENTE DE CULTURAS, ARTES, JUVENTUD, CULTURA FÍSICA Y DEPORTE


DIP. SESÚL BOLAÑOS LÓPEZ
PRESIDENTE

DIP. ELVIA GABRIELA PÉREZ LÓPEZ
INTEGRANTE



DIP. JAIME MOISÉS SANTIAGO
AMBROSIO
INTEGRANTE

DIP. CÉSAR DAVID MATEOS BENITEZ
INTEGRANTE



DIP. SAMUEL GURRION MATÍAS
INTEGRANTE

LAS FIRMAS LEGIBLES CONTENIDAS EN ESTA HOJA CORRESPONDEN AL DICTAMEN EMITIDO POR LA COMISIÓN PERMANENTE DE CULTURAS, ARTES, JUVENTUD, CULTURA FÍSICA Y DEPORTE, DE LA SEXAGÉSIMA QUINTA LEGISLATURA DEL HONORABLE CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA, EN LOS EXPEDIENTES NÚMEROS 11 Y 53 DE SU ÍNDICE, EL DIEZ DE MARZO DE DOS MIL VEINTITRÉS. -----