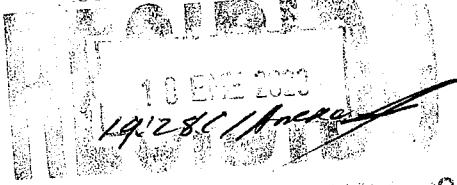


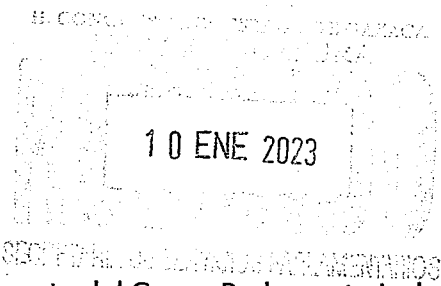


H. CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA "2023, AÑO DE LA INTERCULTURALIDAD"
LXV LEGISLATURA



Asunto: Se remite Iniciativa

DIRECCIÓN DE APOYO LEGISLATIVO
LIC. JORGE ABRAHAM GONZÁLEZ ILLESCAS
SECRETARIO DE SERVICIOS PARLAMENTARIOS
DE LA LXV LEGISLATURA EN EL ESTADO DE OAXACA.
PRESENTE.

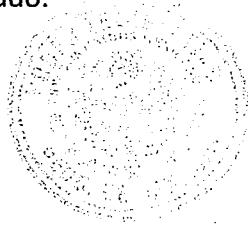


La que suscribe, Diputada Tania Caballero Navarro, integrante del Grupo Parlamentario de Morena de la LXV Legislatura del H. Congreso del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, adjunto al presente Iniciativa por la que la Sexagésima Quinta Legislatura del H. Congreso del Estado Libre y Soberano de Oaxaca declara el 11 de Abril de cada año, como el "Día de la maestra y el maestro mezcalero de Oaxaca", para que sea incluida en el orden del día de la Sesión Ordinaria del Pleno Legislativo.

Sin otro particular, reciba un cordial saludo.

Atentamente,

DIP. TANIA CABALLERO NAVARRO
LXV LEGISLATURA, H. CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA



H. CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA
LXV LEGISLATURA
DIP. TANIA CABALLERO NAVARRO
DISTRITO 14

"2023, AÑO DE LA INTERCULTURALIDAD"

San Raymundo Jalpan, Oaxaca a 09 de Enero de 2023

**DIPUTADA MIRIAM DE LOS ÁNGELES VÁZQUEZ RUIZ
PRESIDENTA DE LA MESA DIRECTIVA
DE LA LXV LEGISLATURA EN EL ESTADO DE OAXACA.
P R E S E N T E**

La que suscribe, Diputada Tania Caballero Navarro, integrante del Grupo Parlamentario de Morena e integrante de la LXV Legislatura del H. Congreso del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, con fundamento en los artículos 50 fracción I de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Oaxaca; 3 fracción XXXVI, 30 fracción I, 104 fracción I de la Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado de Oaxaca; 3 fracción XXXVII, 54 fracción I, 55, 61 del Reglamento Interior del Congreso del Estado de Oaxaca; someto a consideración del H. Pleno del Congreso del Estado la siguiente 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", al tenor de los siguientes:

CONSIDERANDOS

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).

"2023, AÑO DE LA INTERCULTURALIDAD"

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.

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 tinajas de fermentación.
3. **Fermentación:** la fermentación se realiza en tinajas 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



"2023, AÑO DE LA INTERCULTURALIDAD"

manera integral todos y cada uno de los factores que intervienen en el proceso de producción y buscando los canales de comercialización apropiados.

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 los 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.

Es así, que la elaboración del mezcal se realiza como parte de las actividades tradicionales destinadas al sustento familiar.

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 mezcaleo 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 que determina cuáles lotes permanecerán en barricas para su añejamiento y cuánto tiempo que 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.

"2023, AÑO DE LA INTERCULTURALIDAD"

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.

Por las razones expuestas, someto a consideración de esta Soberanía la siguiente iniciativa con proyecto de:

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.

ATENTAMENTE



DIP. TANIA CABALLERO NAVARRO
LXV LEGISLATURA DEL H. CONGRESO DEL ESTADO DE OAXACA