

Resolución por la que se modifica la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen Mezcal, para incluir un municipio del Estado de Michoacán que en la misma se indica.

Organismos Desconcentrados O Descentralizados / INSTITUTO MEXICANO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

Sección: Unica

Publicado el: 24-09-2025

Edición: Matutina

RESOLUCIÓN por la que se modifica la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen Mezcal, para incluir un municipio del Estado de Michoacán que en la misma se indica.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Economía.- Secretaría de Economía.- Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial.

RESOLUCIÓN POR LA QUE SE MODIFICA LA DECLARACIÓN GENERAL DE PROTECCIÓN DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN MEZCAL, PARA INCLUIR UN MUNICIPIO DEL ESTADO DE MICHOACÁN QUE EN LA MISMA SE INDICA:

El Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, con fundamento en los artículos 2º, fracción I, 5º, fracción I, 268, 269, 273, 274, 286, 288, 296 y 297 de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial y Quinto Resolutivo 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 en el Diario Oficial de la Federación el 28 de noviembre de 1994, procede a publicar en el Diario Oficial de la Federación, la modificación a dicha Resolución, en los siguientes términos:

I.- ANTECEDENTES

1.- El 28 de noviembre de 1994, se publicó en el Diario Oficial de la Federación, la resolución a través de la cual se emitió la Declaración de Protección de la Denominación de Origen "MEZCAL". Declaración que ha sido objeto de diversas modificaciones publicadas en el mismo órgano de difusión el 29 de noviembre de 2001, 3 de marzo de 2003, 22 de noviembre de 2012, 2 de octubre, 24 de diciembre de 2015, 28 de abril y 25 de junio de 2025.

2.- Conforme a la Declaración General de Protección, así como a sus posteriores modificaciones, actualmente se encuentran comprendidos en la región geográfica protegida todos los municipios de los Estados de Guerrero, Oaxaca, Durango, San Luis Potosí y Zacatecas, particularmente en el Estado de Oaxaca, la zona denominada de la "Región del Mezcal", comprendiendo también los municipios de Solá de Vega, Miahuatlán, Yautepec, Santiago Matatlán Tlacolula, Ocotlán, Ejutla y Zimatlán; San Felipe y San Luis de la Paz del Estado de Guanajuato; San Carlos, San Nicolás, Burgos, Miquihuana, Bustamante, Palmillas, Jaumave, Tula, Cruillas, Jiménez y Méndez del Estado de Tamaulipas; Acuitzio, Aguililla, Ario, Buenavista, Charo, Chinicuil, Coalcomán de Vázquez Pallares, Cotija, Cojumatlán de Régules, Erongarícuaro, La Huacana, Tacámbaro, Turicato, Tzitzio, Hidalgo, Salvador Escalante, Morelia, Madero, Queréndaro, Indaparapeo, Tarímbaro, Tancitaro, Los Reyes, Tepalcatepec, Sahuayo, Marcos Castellanos, Jiquilpan, Venustiano Carranza y Vista Hermosa del Estado de Michoacán; Acajete, Acatlán de Osorio, Acatzingo, Acteopan, Ahuatlán, Ahuehuetitla, Ajalpan, Albino Zertuche, Attepexi, Amozoc, Aquixtla, Atexcal, Atlixco, Atoyatempan, Atzala, Axutla, Caltepec, Coatzingo, Cohetzala, Cohuecán, Coxcatlán, Coyomeapan, Coyotepec, Cuapiaxtla de Madero, Cuautinchan, Cuayuca de Andrade, Cuyoaco, Chapulco, Chiauutla, Chietla, Chigmecatitlán, Chignahuapan, Chila, Chila de la Sal, Chinantla, Eloxochitlán, Epatlán, General Felipe Ángeles, Guadalupe, Huatlatlauca, Huehuetlán el Chico, Huehuetlán el Grande, Huitziltepec, Ixcamilpa de Guerrero, Ixcaquixtla, Ixtacamaxtitlán, Izúcar de Matamoros, Jolalpan, Juan N. Méndez, La Magdalena Tlatlauquitepec, Libres, Los Reyes de Juárez, Mixtla, Molcaxac, Nicolás Bravo, Nopalucan, Ocotepec, Oriental, Palmar de Bravo, Petlalcingo, Piaxtla, Quecholac, Rafael Lara Grajales, San Antonio Cañada, San Diego la Mesa Tochmiltzingo, San Gabriel Chilac, San Jerónimo Xayacatlán, San José Chiapa, San José Miahuatlán, San Juan Atzompa, San Martín Totoltepec, San Miguel Ixtilán, San Pablo Anicano, San Pedro Yeloixtlahuaca, San Salvador Huixcolotla, San Sebastián Tlacotepec, Santa Catarina Tlaltempan, Santa Inés Ahuatempan, Santiago Miahuatlán, Santo Tomás Hueyotlipan, Tecali de Herrera, Tecamachalco, Tecmatlán, Tehuacán, Tehuiztlingo, Teopantlán, Teotlalco, Tepanco de López, Tepatlaxco de Hidalgo, Tepeaca, Tepemaxalco, Tepeojuma, Tepexco, Tepexi de Rodríguez, Tepeyahualco, Tepeyahualco de Cuauhtémoc, Tilapa, Tlacotepec de Benito Juárez, Tlanepantla, Tlapanalá, Tochmilco, Tochtepec, Totoltepec de Guerrero, Tulcingo, Tzicatlacoyan, Vicente Guerrero, Xayacatlán de Bravo, Xicotlán, Xochitlán Todos Santos, Xochiltepec, Yehualtepec, Zacapala, Zapotitlán Salinas, Zautla, Zacatepec y Zoquitlán del Estado de Puebla; los municipios de Aguascalientes, Asientos, Calvillo, Cosío, El Llano, Rincón de Romos y Tepezalá del Estado de Aguascalientes; así como los municipios de Amacuzac, Axochiapan, Ayala, Coatlán del Río, Emiliano Zapata, Jantetelco, Jiutepec, Jojutla, Jonacatepec, Mazatepec, Miacatlán, Puente de Ixtla, Temixco, Temoac, Tepalcingo, Tepoztlán, Tetecala, Tlaltizapán de Zapata, Tlaquiltenango, Xochitepec, Yautepec, Zacatepec y Zacualpan de Amilpas del Estado de Morelos.

3.- Mediante escrito presentado ante este Instituto el 25 de febrero de 2025, así como el presentado el 28 de mayo de 2025, la Asociación de Maestros Mezcaleros de Michoacán, A.C., por conducto de su representante legal, el C. Luis Miguel Hernández Álvarez, solicitó la modificación 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, para incluir dentro de su región geográfica al municipio de Taretan, del Estado de Michoacán.

4.- Satisfechos los requisitos legales, este Instituto publicó en el Diario Oficial de la Federación el 25 de junio de 2025, la información prevista en el artículo 281 de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial y, con fundamento en su artículo 282, otorgó el plazo improrrogable de dos meses, contado a partir de la fecha de dicha publicación, para que cualquier tercero que justificara su interés, presentara su oposición a la solicitud y formulara observaciones u objeciones respecto al cumplimiento de lo establecido en los artículos 271, 274 y 297

de la misma Ley, sin que se hubiese presentado oposición, observación u objeción a la solicitud, dentro del plazo concedido para tal fin.

Dicha publicación constituye un hecho notorio, toda vez que el Diario Oficial de la Federación tiene por función declarar en el territorio nacional las leyes, decretos, reglamentos, acuerdos, circulares, órdenes y demás actos, expedidos por los poderes de la federación, a fin de que éstos sean aplicados y observados debidamente, conforme al artículo 2 de la Ley del Diario Oficial de la Federación y Gacetas Gubernamentales, y al tratarse de un acto administrativo de carácter general, expedido por este instituto, publicado en dicha fuente de difusión oficial, éste produce plenos efectos jurídicos, en términos del artículo 4 de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo, por lo que la publicación se tiene por aquí reproducida como si a la letra se insertase.

5.- Al encontrarse el expediente debidamente integrado, y toda vez que no existe ningún requisito, impedimento, o pruebas pendientes por desahogar, se procede a emitir la resolución que en derecho corresponde, a partir de los argumentos y razonamientos vertidos por la persona solicitante, de conformidad con los siguientes:

CONSIDERANDOS

PRIMERO. - Vistos los escritos presentados ante este Instituto el 25 de febrero de 2025 y 28 de mayo del mismo año, a través de los cuales la Asociación de Maestros Mezcaleros de Michoacán, A.C., por conducto de su representante legal, el C. Luis Miguel Hernández Álvarez, solicitó la modificación de la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen "Mezcal", para incluir dentro de su región geográfica al municipio de Taretan, Estado de Michoacán.

SEGUNDO. - Que conforme a la fracción II del artículo 273 de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial, la petición de modificación de la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen "Mezcal", fue presentada por la Asociación de Maestros Mezcaleros de Michoacán, A.C., quienes producen y elaboran el producto que se pretende amparar en el Municipio de Taretan, Estado de Michoacán.

La solicitud presentada el 25 de febrero de 2025, así como su respectivo alcance del 28 de mayo del mismo año, por la Asociación de Maestros Mezcaleros de Michoacán, A.C., a través de su representante legal, el C. Luis Miguel Hernández Álvarez, cumplió con los requisitos establecidos por el artículo 274 de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial, una vez que fue analizada en términos del artículo 278 del mismo ordenamiento legal.

Por lo anterior, la solicitud fue objeto de publicación en el Diario Oficial de la Federación que mandata la Ley, en su artículo 281, a efecto de que cualquier tercero que justificara su interés presentara su oposición a la solicitud de ampliación a la Declaración de Protección y formulara observaciones u objeciones respecto al cumplimiento de lo establecido en los artículos 271, 274 y 297 de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial, en un plazo improrrogable de dos meses, contados a partir de la fecha de su publicación.

TERCERO. - De conformidad con el artículo 297, en relación con el numeral 274 fracciones I a III de la Ley, la solicitud de modificación se presentó por escrito, acompañando el comprobante de pago correspondiente y aportando la siguiente información:

1.- EL NOMBRE, DOMICILIO Y CORREO ELECTRÓNICO DEL SOLICITANTE.

Asociación de Maestros Mezcaleros de Michoacán, A.C., por conducto de su representante legal, el C. Luis Miguel Hernández Álvarez, señalando como domicilio el ubicado en Calle Lago de Chapala 246, Interior 1, Colonia Ventura Puente, C.P. 58020, Morelia, Michoacán. Correo electrónico: LMH@HERYAS.COM.

2.- EL CARÁCTER DEL SOLICITANTE, SU NATURALEZA JURÍDICA Y LAS ACTIVIDADES A LAS QUE SE DEDICA.

La ASOCIACIÓN DE MAESTROS MEZCALEROS DE MICHOCÁN A.C., es una asociación Civil que de conformidad con el artículo 273 de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial se dedica directamente a la producción, envasado y comercialización de Mezcal en Michoacán y que además representa a los depositarios del saber de los pueblos originarios y la tradición mezcalera de Michoacán. Cumple con el requisito de ser una agrupación legítima de productores que elaboran el producto protegido dentro de la zona geográfica de la Denominación de Origen.

3.- EL NOMBRE DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN.

"MEZCAL".

4.- SEÑALAMIENTO DE LAS MODIFICACIONES QUE SE SOLICITAN Y LAS CAUSAS QUE LAS MOTIVAN.

De conformidad con el mismo artículo 297 de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial, la solicitud de modificación expresó:

a) Señalamiento de la modificación:

Se solicita se incluya dentro de la región geográfica protegida por la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen "Mezcal", el siguiente municipio perteneciente al Estado de Michoacán: Taretan.

b) Causas que motivan la modificación:

En la solicitud se indica que el Mezcal es un producto emblemático y cultural de México, cuya protección como denominación de origen data de 1994, con una expansión progresiva de su territorio a lo largo de los años. Su industria formal cuenta con miles de productores que, a través de las técnicas ancestrales transmitidas de generación en generación, transforman el agave en una bebida espirituosa de profundo arraigo cultural.

La justificada inclusión del municipio de Taretan dentro de la Denominación de Origen "Mezcal" no sólo responde a factores culturales y geográficos, sino también como se ha enunciado, a una necesidad de desarrollo económico regional.

La inclusión de Taretan en el territorio de la Denominación de Origen "MEZCAL" permitirá a los productores locales acceder a nuevos mercados, proteger su producto ante la competencia desleal y fortalecer la economía del municipio a través de una industria con alto potencial de crecimiento, pero, sobre todo, se estaría reconociendo un derecho que no se puede negar y que hay que cuidar para no incurrir en un flagrante despojo de los derechos que como pueblos originarios debemos reconocer.

En este sentido, la ampliación de la Denominación de Origen "Mezcal" para incluir a Taretan, Michoacán, se encuentra plenamente justificada. Taretan no sólo cuenta con la tradición y producción de mezcal, sino que colinda con los municipios de Salvador Escalante y Ario, los cuales ya cuentan con la protección de la Denominación de Origen.

La modificación la sustenta en el Estudio Técnico elaborado por la persona solicitante, Asociación de Maestros Mezcaleros de Michoacán, A.C., en colaboración con el Instituto de la Propiedad Intelectual y Derecho de la Competencia (IPIDEC), en el cual manifiesta que "...se demuestra que Taretan cumple con los mismos criterios de clima, suelo, biodiversidad y tradición mezcalera que los municipios ya incluidos en la Denominación de Origen. Este estudio aporta evidencia, cartográfica, histórica y de caracterización del producto."

Descripción general del proceso de elaboración del mezcal:

Como parte del Estudio Técnico Justificativo para promover la integración del Municipio de Taretan, Michoacán en la zona de Denominación de Origen "Mezcal", elaborado por la Asociación de Maestros Mezcaleros de Michoacán, A.C., en colaboración con el Instituto de la Propiedad Intelectual y Derecho de la Competencia (IPIDEC), se describe lo siguiente:

Taretan cuenta con condiciones agroecológicas que favorecen el cultivo de magueyes utilizados en la producción de mezcal. "Las regiones de Michoacán con suelos volcánicos y climas subhúmedos ofrecen un ambiente ideal para el desarrollo de especies como el *Agave Cupreata*, ampliamente utilizado en la producción de mezcal artesanal". Estas similitudes permiten el desarrollo óptimo de especies como el *Agave Angustifolia* y el *Agave Cupreata*, ampliamente utilizadas en la elaboración de destilados tradicionales.

El mezcal es un destilado de agave cuya calidad y características dependen del entorno geográfico en el que se produce. En el caso de Taretan, el mezcal se elabora principalmente a partir del *Agave Cupreata*, que es la especie de maguey más representativa en la región de Michoacán y que ha sido utilizada históricamente en la producción de destilados de agave.

Taretan no solo cuenta con la tradición y producción de mezcal, sino que colinda con los municipios de Salvador Escalante y Ario, los cuales ya cuentan con la protección de la denominación de origen. La exclusión de Taretan representa una contradicción geográfica y cultural, ya que comparte las mismas condiciones agroecológicas, históricas y productivas que estos municipios protegidos.

Características del Producto de acuerdo a la NOM-070-SCFI-2016.

Materia prima.

Están permitidos los magueyes o agaves, cultivados o silvestres, cuyo desarrollo biológico haya transcurrido en el área geográfica comprendida en la resolución de la NOM y esté permitida su extracción por las autoridades competentes conforme a las leyes aplicables.

Mezcal de acuerdo a la NOM-070-SCFI-2016.

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.

Mezcal Artesanal.

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 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, o acero inoxidable; cuyo proceso puede incluir la fibra del maguey o agave (bagazo).

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).

Clases de Mezcal.

a) Blanco y joven.

Mezcal incoloro y translúcido 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 la 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, así como en la NOM-142-SSA1/SCFI-2014.

f) Destilado con.

Mezcal que debe destilarse con ingredientes para incorporar sabores, tales como pechuga de pavo o pollo, conejo, mole, ciruelas entre otros.

Detalles de las Técnicas Ancestrales.

Cocción del maguey.

Cocción del Maguey en Hornos Subterráneos.

En Michoacán, la cocción tradicional del maguey se realiza con hornos subterráneos, una técnica ancestral que ha perdurado a lo largo de los siglos. Este método implica los siguientes pasos:

1. Preparación del Horno: Se excava un hoyo en el suelo, que luego se reviste con piedras locales. Estas piedras se calientan previamente con leña hasta alcanzar altas temperaturas.

2. Colocación del Maguey: Las piñas de maguey, previamente cortadas y preparadas, se colocan sobre las piedras calientes en el horno.

3. Cobertura: Se cubren las piñas con hojas de maguey y tierra, creando un ambiente cerrado que retiene el calor y permite una cocción uniforme.

4. Tiempo de Cocción: El proceso de cocción dura aproximadamente tres días, durante los cuales las piñas se cuecen lentamente, desarrollando los azúcares necesarios para la fermentación posterior.

Este método de cocción le confiere al mezcal un sabor distintivo, resultado de la interacción del maguey con el humo y las piedras calientes durante el proceso.

Molienda del maguey cocido.

La molienda en Taretan se realiza tradicionalmente con mazos de madera, desgarradora o en pequeñas tahonas tiradas por fuerza animal. "Este método manual asegura que las fibras de maguey mantengan su estructura, contribuyendo a la calidad del mosto obtenido para la fermentación".

Fermentación natural.

El mosto obtenido se coloca en tinas de madera o recipientes de barro donde fermenta de manera natural, utilizando levaduras presentes en el ambiente. Según CIATEJ (2017), "la fermentación en tinas de madera es esencial para capturar las características únicas del entorno, lo que influye en los aromas y sabores del mezcal."

Destilación en alambiques de cobre.

La destilación del mezcal de Taretan se realiza en pequeños alambiques de cobre, que permiten un control preciso de las temperaturas. Este método asegura un perfil limpio y balanceado. "Los alambiques de cobre no solo eliminan impurezas, sino que también realzan los compuestos aromáticos esenciales del mezcal".

Producto terminado.

En el estudio técnico se menciona que: "Dado que el producto a proteger es el mezcal, todas las características y especificaciones que rigen su extracción, producción, elaboración, envase, empaque, embalaje y comercialización están reguladas por la Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-2016, la cual establece los criterios técnicos aplicables a la Denominación de Origen Mezcal"; por lo que se remiten íntegramente a la Norma Oficial antes citada, que regula de manera precisa todos los aspectos técnicos y de calidad del mezcal, garantizando su cumplimiento en la producción dentro del municipio de Taretan, Michoacán.

Factores naturales

i. Relieve. El municipio de Taretan, Michoacán, y específicamente el Ejido Tomendán, presentan características de relieve que resultan favorables para el cultivo de agaves mezcaleros y la producción de mezcal de alta calidad.

ii. Altitud. La altitud en Taretan, de aproximadamente 1,200 metros sobre el nivel del mar (msnm), asegura condiciones óptimas para la concentración de azúcares en los agaves. En el contexto de las zonas mezcaleras de Michoacán, que abarcan altitudes entre 1,200 y 1,800 msnm, Taretan se encuentra en el límite inferior de esta franja.

iii. Características del relieve. El relieve en el Ejido Tomendán está compuesto por una combinación de llanuras y laderas suaves, con áreas cercanas a cuerpos de agua que enriquecen las condiciones del suelo.

iv. Flora del Municipio de Taretan. El municipio de Taretan, Michoacán, y en particular el Ejido Tomendán, poseen una biodiversidad vegetal significativa adaptada a las características del clima, relieve y altitud de la región. La flora local no sólo tiene relevancia ecológica, sino que también juega un papel crucial en las prácticas agrícolas y en la producción de mezcal.

v. Especies representativas de la flora local.

- Agave mezcalero (Agave angustifolia y Agave cupreata): Estas especies de agave son fundamentales en el ejido para la producción de mezcal. Son resistentes a las condiciones semisecas y contribuyen al equilibrio ecológico al generar hábitats para polinizadores.
- Encinas (Quercus spp.): Estas especies dominan las áreas boscosas en laderas y suelos bien drenados, ayudando a estabilizar el suelo y conservar el agua.
- Matorral xerófilo: Conformado por especies como el mezquite (*Prosopis spp.*), huizache (*Acacia spp.*), y nopal (*Opuntia spp.*), este tipo de vegetación es común en las áreas más secas del ejido.
- Flora riaría: En las cercanías de los cuerpos de agua se encuentran sauces (*Salix spp.*), alisos (*Alnus*

En el documento que está visualizando puede haber texto, caracteres u objetos que no se muestran debido a la conversión a formato HTML, por lo que le recomendamos tomar siempre como referencia la imagen digitalizada del DOF o el archivo PDF de la edición.



