

Informe final* del Proyecto BS003
Consolidación de la Asociación de magueyeros y mezcaleros del Chilapán

Responsable: Sr. Albino Tlacotempa Zapoteco
Institución: Sociedad de Solidaridad Social Sanzekan-Tinemi
Dirección: Frente a la Unidad Deportiva, Chilapa de Álvarez, Gro, 41100 , México
Correo electrónico: aryrnst_2005@yahoo.com.mx
Teléfono/Fax: 01 756 4751 227
Fecha de inicio: Agosto 15, 2003
Fecha de término: Noviembre 23, 2005
Principales resultados: Informe final
Forma de citar el informe final y otros resultados:** Tlacotempa Zapoteco, A., 2004. Consolidación de la Asociación de magueyeros y mezcaleros del Chilapán. Sociedad de Solidaridad Social Sanzekan-Tinemi. Informe final SNIB-CONABIO proyecto No. BS003. México D. F.

Resumen:

Este proyecto se inscribe dentro del Proyecto Integral del Mezcal Papalote que desarrollará el área de Reforestación y Recursos Naturales de la SS Sansekan Tinemi (ARRNST) en la región Centro de Montaña de Guerrero, con el maguey papalote (*Agave cupreata* Trel et Berg) que en colaboración con el Programa de Manejo campesino de Recursos Naturales del Grupo de Estudios Ambientales AC ha formado una nueva Asociación de Magueyeros y Mezcaleros del Chilapán (AMMCHI). Pretende implementar un modelo organizativo para la apropiación de un recurso biológico que permita a organizaciones campesinas colocar en el mercado un producto diferenciado por sus calidades y manejo sustentable y con el respaldo de una marca colectiva, mediante los siguientes objetivos: 1.- Consolidar a la AMMCHI como una instancia colectiva de autorregulación de la calidad y sustentabilidad del maguey, la leña y el mezcal, encargada de registrar y administrar una marca colectiva 2.- Fortalecer a una empresa social envasadora y comercializadora de mezcal que administre productos certificados por la AMMCHI 3.- Desarrollar, a nivel local, las capacidades humanas, técnicas y de equipamiento requeridas para implementar el proceso de control y regulación de calidad del maguey y del mezcal, incluyendo un sistema de inventarios y control que será integrado en un SIG en la primera etapa del proyecto 4.- Avanzar en el conocimiento del mercado para definir con solidez las bases para desarrollar los productos finales y planear su introducción diferenciada en los mercados 5.- Avanzar en la caracterización de los procesos de producción y las calidades de mezcal papalote de Chilapa (físicoquímicas y organolépticas) para fundamentar su diferenciación de otros mezcales y construir localmente sistemas de calidad dentro de la diversidad.

-
- * El presente documento no necesariamente contiene los principales resultados del proyecto correspondiente o la descripción de los mismos. Los proyectos apoyados por la CONABIO así como información adicional sobre ellos, pueden consultarse en www.conabio.gob.mx
 - ** El usuario tiene la obligación, de conformidad con el artículo 57 de la LFDA, de citar a los autores de obras individuales, así como a los compiladores. De manera que deberán citarse todos los responsables de los proyectos, que proveyeron datos, así como a la CONABIO como depositaria, compiladora y proveedora de la información. En su caso, el usuario deberá obtener del proveedor la información complementaria sobre la autoría específica de los datos.

BS003

TALLERES

TALLER

PRESENTACION DE PARTICIPANTES:

- Juana Flores Moreno de Chilapa Guerrero, área de Reforestación de la Sanzekan Tinemi.
- Rodolfo Vargas de la comunidad Zitlala, Mezcalero.
- Francisco Casarrubias Esteban, Municipio de Zitlala y Mezcalero.
- Serafín Moctezuma de Mazapa, Productor de Mezcal.
- Ciro barranca Bello productor mezcalero de Santa Cruz.
- Moisés Gatita Muñoz, Mezcalero de El Peral.

Hilario Martines López del estado de Oaxaca, yo soy Comité de productores de maguey de cinco comunidades de un municipio que se llama San Pedro Queatoni, Municipio de Tlacolula. Yo tengo un servicio, yo no soy fabricante. Si destile anteriormente pero cuando vino Jalisco se fueron todas las piñas entonces esto lo vamos a estar platicando después.

Simón Martines vengo de estado de Oaxaca, también yo tengo un servicio con el señor Hilario.

➤ INTRODUCCION

Debemos de tomar en cuenta que estos son recursos que siempre han estado ahí que son heredados de los antiguos que tienen raíces muy profundas y esto, el hecho de que hayan sido utilizados por los antepasados crea un Derecho, a lo largo de cientos de años digamos los papas, los abuelos y los bisabuelos, han conocido estas plantas, muchas veces las han seleccionado y las han ido modificando, cambiando. Sabemos por ejemplo que hace nueve mil años no existía el maíz, el maíz fue un invento de los antepasados, lo fueron seleccionando fueron cuidando las semillas, y lo fueron cambiando.

Con el maguey, más bien con los magueyes porque hay muchas magueyes diferentes, seguramente paso algo parecido, por ejemplo como en el caso acá de Guerrero no se deja que cualquier plante eche semilla sino que se escoge muchas veces, ahí con Don Moi lo hemos visto, que se escogen las plantas mas bonitas y esas son las que se dejan nomás echando hijos y esto nos va dando con el tiempo que estas plantas nuevas que van saliendo vayan siendo cada vez mas bonitas que vayan teniendo mas azúcar, que sean mas gordas, mas desarrolladas.

➤ HISTORIA DEL MEZCAL

➤ CONCEPTO

Caty: Bueno la palabra Mezcal ¿De donde viene la palabra Mezcal? Es una palabra muy vieja.

Francisco Casarrubias: Bueno pues dicen que así empezaron nomás que en aquellos tiempos no vez que dicen había unos gobiernos que dijeron vamos a proponer unos como cuando se tapa este como cuando lo hacemos nosotros, no vez que hay un horno lo limpien y después de allí esta limpiado el horno y lo mete la leña ahí adentro y de ahí pus ahí va las piedras debajo de la leña y ahí encima las piedras para que...

Caty: Si quiere de eso, porque se me esta adelantando si quiere de eso lo platicamos al ratito. Un poquito más adelantito.

Hilario: Bueno, permítame, yo entendí que aquí Caty, nos hizo una pregunta ¿De donde nació el nombre del Mezcal? ¿De donde viene? ¿Si es Zapoteco? Si es de que parte del país de México? ¿Quienes fueron ahora si que los meros los que le pusieron nombre.

La verdad yo desconozco...vamos a la pregunta yo desconozco de donde viene la generación del nombre Mezcal. ¿Quiénes son los antepasados que nombraron eso del Mezcal, como el Tequila, yo he hablado con un señor de Zacatecas que dice el Tequila es el Mezcal, nomás que la gente es muy listo pues hoy en día ellos le pusieron otro nombre pues mas como decirle mas elegante, y eso ya le laza mas al licor y el Mezcal como que nomás el nombre nada mas dice que lo, pero ahí esta, pero es el mismo porque todo viene de un agave pues, entonces ahorita, bueno verdad como yo digo yo desconozco quienes son los antiguos que nombraron el nombre Mezcal, que dijeron esto se va a llamar Mezcal o porque no se llama rasposo o picoso o emborracha u otra cosa.

Es lo mismo pero la verdad nosotros desconocemos, acaso nosotros, pues lógicamente estamos a paso a seguir pero es muy importante saber de donde esta la generación no de donde sale.

Caty: Y desde cuando se ha llamado Mezcal en cada lugar porqués también da un derecho.

Hilario: Si porque eso también viene de una raza.

Caty: y bueno los magueyes , si tienen diferentes nombres

Serafín y Rodolfo: El papalote, el Sacatoro

Hilario: Como el caso de Zacatecas, ahí tienen el maguey que muy famoso de ellos es la salmeana, el azul de los Tequileros el famoso azul, el de nosotros es el espadín, y hay otras partes en donde hay el Mexicanito. Bueno el Mexicanito casi es eso del monte pues, pero ahora bueno ya lo que es el espadín ese se le da mantenimiento pues pa que uno produzca.

Caty: Entonces de todos estos aunque sean diferentes los magueyes el producto siempre se llama Mezcal no?

APROBACION UNANIME.

Esa palabra esta y la encuentra uno en todos lados

UNANIMEMENTE SI

Rodolfo: Yo tengo ya como 58 años y desde los 12 años yo oigo por ahí que Mezcal y mezcal pero no.

Caty: Es que si es importante, y otra duda que surge es los antiguos como se explicaban el nacimiento del maguey y del mezcal y ahí siempre si le rasca uno se encuentra que hay leyendas que hay cuentos no?

Un cuento que dice que un día cayó un rayo y le pego a un maguey y entonces el maguey se coció pero que ese rayo lo mandaron los dioses para como un regalo para la gente entonces, que al caerle el rayo se coció y la gente descubrió que ese era un buen alimento.

Serafín: Que tenia azúcar.

Caty. Si, y todavía no era mezcal bebible pero si estaba dulce.

Hay otra leyenda que esa es de los chatinos de ahí de Oaxaca y bueno la traje aquí para que la leamos.

Juanita: Antes los dioses tenían fiesta, celebraban sus fiestas pero no tenían ni que tomar ni que fumar, no podían platicar porque no tenían luz no tenían fuego pero en la casa de los demonios, se escuchaba ruido el baile la fiesta los gritos, los dioses se preguntaron como le podían hacer para tener todo lo que tenían en aquella casa?

Preguntaron a todos los amigos a todos los animales entonces se adelanto el Tlacoache Coreliquia (así se llama en chatino el Tlacoache) y dijo que el podía dar una ayuda, Dijo:

Francisco Casarrubias: Voy a traer todo lo que están ocupando allá para tenerlo aquí también.

Juanita: Esta bueno pues vete entonces le dijeron, se fue el Tlacoache y llego donde estaban los demonios, al llegar allí se sentó en un rincón de la casa donde estaban los demonios haciendo sus fiestas, cuando los demonios lo vieron se dieron, vamos a invitar al viejito, lo hicieron pasar a sentarse a la mesa donde estaban comiendo le invitaron una copa de Mezcal, y después de tomarlo el Tlacoache dijo:

Francisco: No me alcanza con esta copa yo necesito bastante mas para emborracharme,

Juanita: eso no es problema le dijeron los demonios aquí le vamos a dar de tomar, todo lo que quiera y le dieron mas Mezcal y cigarros, ellos creían que el Tlacoahce estaba bebiendo pero todo lo que tomaba se la echaba a la bolsa, ahí hecho todos los cigarros y el mezcal que le dieron, cuando se dio cuenta que su bolsa estaba llena dijo:

Francisco: Bueno ya me voy a ir porque me siento borracho.

Juanita: Los demonios le preguntaron si quería que lo llevaran a su casa. Pero el les contesto que podía llegar a su casa solo, se paro entonces el Tlacoache y empezó a tambalearse, y a caerse de un lado para el otro como si estuviera muy borracho. Los demonios se reían de él, el Tlacoache se tropezaba y tropezaba por toda la casa hasta que llegó donde estaba el fuego y se cayó en la lumbre, al caerse en la lumbre, se le prendió fuego en todo su pelo, cuando se sintió quemar se fue corriendo llevándose el fuego los cigarros y el mezcal, trataba de llegar, a la casa de los dioses pero a medio camino ya no podía aguantar el calor del fuego, se acercó entonces, a un tronco seco y se quedó pegado al palo hasta que la lumbre prendió en la madera, allí dejó el fuego y se apuró en llegar a casa de los dioses llegó a donde lo estaban esperando, los dioses y dijo:

FRANCISCO: Ya me vine a traer todo lo que ocupaban en aquella fiesta nada mas me faltó traer el fuego porque no aguantaba el calor pero lo dejé a medio camino.

JUANITA: Cuando escucharon esto los dioses mandaron a uno para que terminara de traer la lumbre, por eso es que hasta ahora el Tlacoache tiene sus orejas y cola peladas, porque se quemó cuando traía el fuego, así fue que quedó la costumbre de ahora por eso es que en todas las fiestas hay fuego, hay luz y podemos conversar hasta tarde por eso lo primero que se da un invitado que llega a la casa o a un amigo que uno encuentra es el Mezcal y los cigarros, por eso cada vez hay fiesta hay Mezcal hay cigarros y luz.

Caty: ¿Qué bonito no? Entonces esto que nos está diciendo? Pues que el Mezcal ha estado ahí en los pueblos desde hace ya muchísimo tiempo no?

Porque estos cuentos son cuentos de los antiguos desde sus orígenes.

Entonces como les decía, esto, todo esto, toda esta historia que tiene el mezcal en los Pueblos Indígenas va creando un Derecho.

Entonces ahora para contestar a la pregunta...vamos a ver unas fotografías.

Rodolfo: Por eso le ponen una crucecita .

CIRO: Una crucecita le ponen cuando le tapa el maguey uno y ahí va uno con cadenita.

HILARIO: Pero dicen que también ese es malo porque tanto a veces que la gente tiene esa creencia, creerlo verda es como una fe, verda sin hecho pero es cuando uno no hace cumplir las normas también el negocio como que viene pa bajo.

CIRO: Pues estaba un señor y eran hermanos los dos y el otro hermano era mas probecito pero era limpio y ese martajaba solito llenada una tina pero eso sí cualquier persona que llegaba le regalaba unas dos o tres copitas, y hasta allí y aquel señor que el otro su hermano, ese no les daba, ese quería que le compran porque el decía que tanto trabajo para hacerlo y a ese le rendía menos y aquel señor ese le daba dos tres copitas y ya no les daba, pero a ese le rendía, solamente el era el numero uno que era pero aquel no.

Y luego como lo pase a ver pues yo de que el cortaba su maguey, así pues bien maduro, ese nunca te cortaba un tierno y aquel su hermano entonces miraba le cortaba aunque tantito le faltaba, no estaba maduro va pa bajo y eso le daba menos y aquel señor era mas pobre, pero a ese le daba y entonces ya yo por ahí me empecé a fijar pues porque yo trabaja en cortarlo y como era pobrecito, dice te doy del mismo maguey vamos a traerlo y ahí lo juntaba lo labraba y lo juntaba yo agarraba mis brechas como las piñas son chiquitas, en ese lugarcito me iba yo a traer y le rendía pues al señor y me gustaba trabajar con el porque como no tenia flete y siempre le alquilaban y órale y me iba yo atrás y le miraba pues que si le rendía pues a aquel.

HILARIO: En Oaxaca el que tiene ya mucho tiempo trabajando es Santiago Matatlán esta a unos como media hora de Oaxaca ellos, son digamos los originarios que han destilado mucho el maguey loas que han trabajado el mezcal, nosotros de halla de donde somos de halla del Municipio nosotros somos cultivadores y vendemos las piñas a Mataltlan

CATY: ¿Ustedes no hacen Mezcal?

Hilario: No anteriormente no y ahora después se fue iniciando a Destilar, iniciamos pero esa vez el negocio era muy abierto había esa facilidad de vender, entonces los mismos mazatecos compraban el liquido a granel, los litros que teníamos, pero ahora como el tiempo se esta complicando mucho el famoso Mezcal adulterado que nos esta destruyendo el mercado por eso ya la gente ya empezó a organizarse en Matatlán. Pues ahí hay grandes empresarios que tienen registro, envasadora y todo eso ellos son los que ahí van trabajando bien. Ahorita uno empezara a destilar de nuevo de aquí a un mes tiene uno unos tres mil litros pero ahora quien te lo compra, ahora dicen bueno, te compro el Mezcal pero si esta certificado. Entonces lógicamente para iniciarse en esto hay que registrar primero el maguey, como siendo productor registrar primero el maguey en COMERCAM y todo eso y ya paso a seguir ya cuanto maguey estas procesando y tanto de liquido debe uno de generar porque no debo de hacer una horneada por ejemplo de cien matas y estoy produciendo mil litros lógicamente que ese no es mezcal

legítimo, entonces ese es el seguimiento pues, y hasta ahí tiene la perturbación de la venta del Mezcal ahorita, los famosos los que son ahorita muy sabios en esto son los de Santiago Matatlán pero ahorita nosotros nos estamos iniciando ahora sí que organizando a paso a seguir.

CATY: Esta como se ve ahorita pues es muy diferente la cosa no? Aquí en Guerrero ellos trabajan pero hasta 1986 estaba prohibida la elaboración del Mezcal, entonces esto que platican que les llegaban los inspectores y les rajaban las tinas y les tiraban todo es hasta 86 ósea que apenas tiene unos cuantos que pueden producir mezcal legalmente.

➤ LA INFLUENCIA DEL MEZCAL EN EL PAÍS.

Se comienza con la exposición para mostrar donde hay magueyes que se utilizan para hacer Mezcal en todo México.

Inicia Caty Issley mostrando un mapa que muestra las diferentes especies que se ocupan desde Sonora hasta Chiapas, representando con colores diferentes un tipo de maguey diferente.

Caty: Entonces por ejemplo el papalote que se utiliza en Guerrero es un maguey que vive cerca del Balsas alrededor de la cuenca del Balsas, y solo ahí si se va uno más lejos hacia Oaxaca ya no hay Papalote, entonces en Oaxaca, hay algunos magueyitos que también son muy localitos, el Tobilá no? Solamente hay en una región pequeña, y se va uno y en Puebla también pero ya en Guerrero ya no hay, el Maximiliano también hay solo en una región pequeña.

Entonces si se acaba ahí desaparece del mapa, los de Sonora tenían uno que se llama Jaibloín y ese ya se lo acabaron.

Aquí lo que vemos es que cada vez más van avanzando el Tequila y el Espadín y a lo mejor se van a acabar otros magueyes locales y ni cuenta nos vamos a dar. La ventaja sería poder conservarlos a todos.

Curiosamente justo en estas regiones también es donde sierra ha habido grupos indígenas, como en la zona del centro donde estaban los Aztecas y ellos tenían otro maguey.

El maguey pulquero, por ejemplo para los Aztecas fue considerado un dios, era la Diosa Mayagüel de 400 pechos y de cada uno de sus pechos salía una leche que era el aguamiel, y había muchas ceremonias que tenían que ver con esa Diosa y tenían bien reglamentado quien podía tomar pulque, que día se podía tomar, no era así la borrachera nomás sino que estaba bien reglamentado, ciertas fechas, si tomaban todos en otras o solo los viejitos y había mucho cuidado, según ellos había 400 tipos de borracheras y las tenían clasificadas. El pulque también es viejísimo.

➤ LA PALABRA MEZCAL.

Viene del Náhuatl.

Mexcalli

Metl: Maguey
Izcalli: Cocido .

Los antiguos se comían las piñas cocidas, no sabían destilar, no sabían fermentar pero antes de que hubiera maíz o frijol cultivado cuando todavía no se conocía la agricultura descubrieron la forma de hacer los hornos de cocinar el maguey y ese era el Principio pal alimento.

FRANCISCO: Eso me platicaba mi abuelo que eso el maguey el lo ocupaba cuando están tiernos los ponía uno a moler con el tlapili un metate que nosotros conocemos y lo agarra y moliéndolo con maíz poquito y ahí con el calehulli tierno con eso esta moliendo y se come y se hace tortilla.

CIRO: Mi abuelo también eso nos contaba que con un puñito del maicito y lo molía en el metate que era y con eso mantenía a sus hijitos y eso pues me contaba que el maíz iban a traer muy lejos y era poquito y tanta familia?
Con eso los mantenía e iban al cerro pa que ahí comieran y tardaba que se cocieran bien y no tomaban agua cuando estaba calentito ya que esta frio entonces esa era su tortilla porque les hacia daño.

Nos decía, los gordos mira ya están, que nosotros estábamos ricos porque ya había maíz pero vieran aquel tiempo cuando nosotros estábamos creciendo no había maíz.

CATY: ahora se imagina antes ¿Cuándo no había maíz?
Esto era la principal.

HILARIO. Era la vida

CATY: Entonces si no hubiera habido maguey?

Los estudios que se han hecho en Oaxaca en las cuevas cuando llegan por ahí de hace 10 mil años, lo único que hay es ,maguey masticado, hay capas enteras y eso muestra que el que se comían era un montón y todavía cuando llegaron los españoles hay unos que cuentan que cuando llegaron por nayarit, igual el maíz era poco y su principal alimento era el maguey.

Igual, aun antes de que se conocieran los hornos, a lo mejor la gente iba caminando veía el quiote o calhual lo arrancaban y se lo iban chupando sin cocinarlo y les daba agua pero alguna vez lo pusieron al fuego y le salio el dulcecito y entonces ya empezaron a cocinar los quiotes y las cabezas.

Lo que se sabe ahora es que desde USA hasta Oaxaca el Istmo de Tehuantepec hay muchos hornos que ya tienen sus 9 mil, 5 mil años, lo que quiere decir que toda la gente de esos territorios se alimentaban principalmente de maguey, y también en Yucatán y ahora parece que encontraron unos en Guatemala o sea que era la base de toda la vida en esta región y esto es chistoso porque los magueyes solo existen en México, un poco en USA y un poco en Sudamérica en ninguna otra parte del mundo hay magueyes, son de acá.

Todos comían maguey cocido pero con el paso del tiempo algunos comenzaron la fermentación, por lo que toda esta parte de Sinaloa a Oaxaca la bebida de maguey fermentado se volvió muy importante cuando vinieron los españoles se tomaba esa bebida fermentada no destilada en Yucatán tenían y todavía tiene una bebida fermentada de miel, hacia Chihuahua tenían el Teshuino de maíz molido y fermentado.

Hacia Baja California con tunas y los productos de los cactus hacían sus fermentos, otra cosa que se encuentra muchas partes son otro tipo de bebidas que ocupan maguey, como atoles, había muchas formas y hay muchas formas de tomar el mezcal no solo el mezcal.

Como que el gran misterio es cuando empezó la destilación porque de la fermentación en muchos de los dibujos de los antiguos esta representada la gente bebiendo pulque pero la destilación no aparece por ningún lado.

Existe una teoría que propone el origen prehispánico. En 1989 Lumholtz encuentra destiladores muy sencillos en sus viajes por la sierra Huichola y Michoacán y concluye que son anteriores a la Conquista. La Dra Serra Puche y equipo de la UNAM han retomado el tema pero no han podido encontrar pruebas fehacientes.

Este del dibujo es utilizado en Nayarit, entonces todavía se trae la discusión de si es prehispánico o no. Hay otra cosa curiosa cuando llegaron los españoles empezaron a traer cosas de China y así empezaron traer esclavos de Filipinas, y se cree que estos esclavos filipinos fueron los que trajeron este destilador, ellos usan destiladores parecidos a los de los Huicholes, los de Oaxaca, entonces pareciera ser que mas bien fueron los filipinos los que lo trajeron para acá y ellos lo utilizaban para hacer la tuga una bebida de coco. Eso si se sabe bien ellos trajeron el coco a los españoles les gusto y ellos empezaron a controlar el comercio del coco. Los españoles sabían que plantaciones de coco había cobraban por plantación y ellos comercializaban la tuga, pero los filipinos fueron los que pusieron la destilación. Algunos esclavos parece que escaparon y se mezclaron con la población en Colima y ahí fue donde se les ocurrió el destilar esta bebida y así surgió el Mezcal y el nombre del Mexcalli se le puso también a la bebida.

En 1619 un historiador encuentra que ya se esta haciendo Mezcal destilado en Colima y se pasa al Tequila y ya no dice nada. Todavía en ese tiempo había mucho comercio y por ahí se fue yendo el conocimiento del destilador, al mismo tiempo por otro lado los españoles si trajeron su

destilador de cobre y la caña y empezaron con Ron de caña, yéndose al norte donde no se pudo dar la caña y ahí si ya empezaron a usar el destilador de cobre para hacer Mezcal.

'Sería muy bueno ir a Durango para un intercambio de experiencias, porque allí tienen una forma muy diferente de hacer Mezcal. Tienen unas ollas muy grandes y de cobres.

Allá si era legal y producían en grandes cantidades.

Una duda que surge es que el origen del Mezcal siendo algo que nació sobre todo del conocimiento indígena de la gente del campo, como es que ahora con la Denominación de Origen solo 7 estados dicen que son los dueños de esa palabra, afortunadamente Guerrero y Oaxaca quedaron dentro de esa denominación pero si hubiésemos estado en Michoacán o en Colima de ahí de donde nació el Mezcal según esta historia ellos no pueden vender con el nombre de Mezcal porque no son dueños de la palabra. ¿Qué derecho tenemos de apropiarnos de un nombre que viene tan lejos?

HILARIO: Pues eso fue lo que paso porque o registraron y esta bien la platica porque yo no sabia esto verdad yo desconocía.

¿Alguna duda más sobre la historia?

9 INTERCAMBIO DE EXPERIENCIAS

CATY abre y pide que sería bueno ahora comenzar con un Intercambio de experiencias para conocer mas sobre el tema en ambas regiones.

OAXACA HILARIO: Es un intercambio de ideas porque el conocimiento no lo tenemos, y esta bien, yo voy a empezar por la plantación, en que manera generamos nosotros los hijuelos, las ciras como le llamamos nosotros viene de la misma planta, se planta primero, y ya luego uno o de dos o años empiezan a dar hijuelos y esos son los que se llegan a arrancar para volverlo a plantar en otro terreno, ese es uno ahora ya magueyes de sazones de promedio que da bien es de 8 a 9 años es lo que da quiote y ese quiote es lo que empieza a florear y de ahí es de donde vienen también los hijuelos, arriba si también esos dan hijuelos, porque hace rato estaba platicando con Juanita y el maguey de Guerrero ese da semilla esa es otra especie, y el de nosotros no el espadín no.

La gente que recoge ese hijuelo del quiote según decimos tienen su ventaja y desventaja es un maguey que cuando tiene ya su año terminado en plantación es mar rápido y cuando desazona casi desazona todo parejo, esa es la ventaja lo que tiene el hijuelo del quiote, ahora lo que es hijuelo de raíz eso tiene una demorancia hasta 7 o 8 años, o hasta 9 varia mucho también por la tierra y el terreno porque cuando es un terreno ya cultivado no es un terreno que tenga mucha fuerza para que crezca rápido la planta.

Sobre la producción de Mezcal sobre el proceso que lleva de cómo se fermenta y se muele, primero se tapa el maguey y después se muele porque ahí la tradición es con piedra de molino que la jala una bestia esa es la tradición que trabaja la gente del palenque y cuales son los seguimientos del proceso en Tinajas y todo eso cuantos días y todo eso hay que estar chequeando el bagazo ya cuando este echarlo porque también hace cordón como de perlititas de Mezcal, que le decimos nosotros ya le va uno tomando su tiempo entonces ya cuando eso ya va empieza a hacer fermentación al Mezcal entonces ya lo que se hace volver ahora si hay que cocer el bagazo, echarlo en alambique o hay gentes que trabajan tradicionalmente en ollas de barro. Hay que cocerlo y haya la gente como trabaja es que el primer Mezcal que cae pues lógicamente eso no se recibe porque trae una química del cobre, se reciben unos dos tres litros y ese se aparta porque eso es lo que esta muy prohibido porque el cobre tiene una especie de liquido y el que sigue cayendo ahí cae un Mezcal, y la gente pues lo va recibiendo como mezcal ya legitimo, pero ese Mezcal es pura fuerza del bagazo, después de ese mezcal cae unos veinte litros después ahí viene el que le decimos otro liquido de segunda que ya sigue a eso y ese liquido ese es el que viene se agarra bastante y ese el que se vuelve a refinar otra vez y cuando se vuelve a refinar ahí es cuando ya cae el Mezcal de primera que parece como alcohol nosotros le decimos punta es como legitimos alcohol, esta muy alto como cincuentaytantos grados, cae cuando esa destilación recibe una ánfora de cincuenta, es lo que responde la refinada, después de ese de primera viene el de segunda ahí es donde cae legitimo mezcal, que no trae nada, que se mezcal como el que cae primero pues, y se recibe un buen tanto, ese es el mar rico que se puede recibir en la refinada como le decimos nosotros ya después viene otro liquido de segundita, viene as baja, ese ya se va componiendo con el que cae de primera, esa es la tradición que trabajamos.

Se va preparando se va echando se va chocando con una varicita de carrizo pero ahí nomás lo conoce uno a simple vista de cómo hace el cordoncito, la perlita como le decimos, pero hoy en día hay un aparatito con el se va chequeando que si esta de 55 a 50 grados, eso es la norma y cuando el mezcal tiene esa norma es pa que los palenqueros los embajadores eso lo compren ellos ahora nosotros lo estamos vendiendo hasta ese punto de alcohol, las normas para empezar es menos pero esa es la ganancia de la envasadora ellos son los que lo trabajan, lo vuelven a refinar ya les rinde mas ahora, si nosotros le llegamos a vender de 48 o 50 luego ellos reclaman se quejan de que el mezcal esta débil porque a ellos no les conviene les rinde poco, ahora si les da uno un mezcal de calidad de 55 si es posible hasta 60 grados a eso si les gusta a ellos. Esa es la manera que se trabaja tradicionalmente porque yo estuve destilando un tiempo entonces mas o menos tengo una idea de cómo se trabaja y luego dicen ahora si tienes el mezcal lo que es legitimo mezcal después de que cae el de primera, el de segunda eso no hay que revolverlo con el que se esta preparando porque hay gente que sabe tomar el mezcal y te dicen mira yo quiero el mezcal el de la refinadita y ese mezcal tiene otro precio para ellos para gente que ya lo conozca.

Lo triste esta en que ha habido Mezcal adulterado porque es lo que ha destruido el mercado, nosotros aunque vendiéramos anteriormente a granel pero nos compran el Mezcal, pero poco a poco la gente hay gente que si se esta dedicando a trabajarlo bien y ahí están otros que no prefieren vender el mezcal a 10 o 15 pesos el litro, entonces lógicamente el que es conocedor no compraría el que esta barato. Dice que lo barato sale caro es como especie de frutas aquí hay que hablar de calidad y no de cantidad

Entonces lo que hay que buscar con Matatlán es que ellos nos compren porque ellos saben pero ahora ellos dicen que si uno quiere trabajar el maguey con ellos que hay que tener registrado el maguey, y si no pues lógicamente uno está trabajando en el aire, es como un niño que hay que tener registrado y ¿cuando le piden a uno el acta?, pues cuando lo lleva uno a la escuela. Entonces ese es el paso a seguir igual en el negocio del Mezcal. Entonces ahorita uno quiere vender maguey con ellos y ellos comprarían hay gentes que están trabajando bien con Normas porque ellos también llevan una contabilidad, con lo de COMERCAM es un seguimiento que se le da, yo desconozco sobre ese seguimiento, nosotros apenas estamos iniciando esto.

Ahora en el proceso, en la técnica, si nosotros como vimos en la pantalla allá se trabaja por horneada, trabajamos nosotros tradicionalmente tapamos dos camionetas de maguey de tres toneladas, pero en las camionetas el maguey es muy pesado siempre cabe unas 4 toneladas a una camioneta, es lo que se trabaja como tradición, digamos como volumen, pero la técnica siempre consiste, el conocimiento digamos 8 kilos de bagazo fermenta 1 litro de mezcal, porque nosotros hicimos proyecto el año pasado vino una bióloga que se llama Sandra ahí en Oaxaca y entonces estuvimos platicando y le dijimos que nosotros tradicionalmente trabajamos no nos falla es de mil litros la horneada. Esta generando porque son dos camionetas de 8 toneladas y es lo mismo lo práctico con el conocimiento que tienen en Guerrero.

Ahora es lo triste si nosotros de una horneada estamos generando mil trescientos, por Decirlo así, oiga me va decir porque tanto te rindió el mezcal y ahí bueno se ve que hay Mezcal adulterado. Para mí que sería bueno los mil o menos ochocientos y a veces varía tantito por cuestión de terreno, partes planas no tiene el mismo rendimiento que la ladera, la ladera esa sí es el que tiene mucho Mezcal.

CIRO : Tienen mucha azúcar.

HILARIO: Sí exacto, entonces el sistema de que nosotros más o menos nos damos una idea de que así se trabaja ese es el seguimiento, ahora nosotros estamos viendo esto, es bien nosotros vendiéramos el mezcal a granel pero todo el tiempo estamos pisoteados, estamos abajo, ahorcados, entonces como dije nosotros acá desde un principio, pues la gente, tristemente, viene despertando ya tarde, vino Jalisco aquella vez acaparando maguey durante cuatro años, pero cuando se fue ese negocio ya la gente quedó cruzada de brazos, nadie quería comprar el maguey, pues nosotros nos convino y mucha gente incluso la gente de Matatlán que son destiladores de mucho tiempo vendieron las piñas porque pagaron bien los de Jalisco, pagaron a 3.50 el kilo entonces lógicamente una camioneta tiene arriba de 12 mil pesos y casi viene saliendo lo mismo que el líquido, entonces no sudar entonces todos vendemos las piñas, entonces, estuvo bien en ese sistema pero que paso después cuando Jalisco vio que había mucho Maguey en esa región, pues se vino pa' bajo el precio después no tanto lo barato, si no lo triste fue que se acabó el negocio, según comentan que el Consejo regulador del Tequila, les prohibió a todos los tequileros a trabajar lo nuestro porque tiene ya su propio productor.

HIARIO: Exacto, estuvieron en una presión de planta y ahorita nosotros quedamos pues quien nos va a comprar las piñas, nadie, entonces la gente así como dije hace rato, pues así cuando vemos las cosas fácil pues ahí vamos pero nunca pensamos a futuro no hoy, mañana pero a los años que siguen. Entonces dijeron, aquí lo que hay que hacer es haber ir a buscar mercado para el maguey y aquí nos quedamos nosotros, hicimos entonces una reunión, como nosotros estamos con una organización que se llama la nueva Izquierda aquí en Oaxaca, ese es un asesor que tenemos, hay que hacer el proyecto para que ustedes mismos vayan destilando y hacer su envasadora y ya para ir viendo mas adelante, eso que nos asesoren en esa parte.

Y que hicieron los productores, pues entonces dijeron hay que nombrar un Comité que este sobre esto, porque anteriormente eran los autoridades los que estaban sobre esto, y se inscribían por un año y entonces pues ya nadie le daba seguimiento entonces pues ya hicieron este nombramiento así como dije hace rato este es un servicio que esta ayudando a los productores y compañeros.

Como diej vino una bióloga el paño pasado y se hizo una platica para darle seguimiento y ver el proyecto de poder envasarlo se hizo una cotización de aprataos pero ahora si el costo es elevadísimo, nos vino pues es una cotización arriba de 43 millones yo todavía no nos pues regresamos a lo mismo, entonces dijo pues ahora hay que hacer un mini proyecto, se hizo en pequeñito, para este año haber si nos llega el apoyo, y le damos el arranque.

O hay gentes como en el caso de nosotros que tenemos los equipos nomás la cosa lo triste esta en esto, que empezáramos, eso no es problema en un mes tenemos el mezcal ahora el paso a seguir ¿quien nos compra el Mezcal?. Entonces esto vamos ir viendo el seguimiento de la enlazadora, el Ingeniero me hizo una invitación ahora este pendientes vamos a tener una mesa de trabajo sobre esto.

Hasta ahí esta el seguimiento de nosotros, hay dos compañeros que están destilando, pero ellos venden a granel ahora quien les puede creer a ellos porque ellos no tienen la certificación del Mezcal, ahora para certificar el mezcal se necesita ser un socio o así individual pues cuesta caro, como 12 millones pesos pa que den el registro nomás ahora después de eso dice que tiene mucho seguimiento todavía después el mezcalito hay que enviarlo al laboratorio, que también es mas dinero pero son pasos mas allá y en este caso nosotros ahí estamos y podemos empezar a destilar pero lo triste es de que no tenemos mercado, porque el que esta echando a perder el negocio es el que decimos acá vulgarmente es el mezcal adulterado el famoso matatlán y ahí no se como trabajan unos son los que tienen el registro que están envasando y otros no porque ellos se conocen y ahí están los que están jodiendo el negocio y lógicamente el mezcal aunque uno lo este vendiendo a grane uno pide lo mínimo 30 pesos el litro, pa que gente e gasto que se le invierte, pero ahí esta el mezcal mas barato de 10 a 12 pesos y entonces ahí esta la competencial entonces uno como para estarle iviertiendo no da.

Entonces vamos paso a paso, una gestión no es de la noche a la mañana en esto lleva años hace rato yo le estaba diciendo, preguntando a los compañeros y me dicen que ya llevan 3 o 4 años pero no hay que perder la esperanza hacharle los kilos y ver de que manera se nos puede que el gobierno nos apoye con algo.

Esa es la manera como estamos trabajando en Oaxaca nosotros todavía no estamos destilando macizo.

Hay un compañero ahí el ya esta trabajando lo tradicional el esta trabajando en olla de barro y ese Mezcal cuesta caro, porque también es muy costoso pa estar destilando hay que estar jugando ya ven que las ollas son pequeñitos, y ese señor ya esta exportando vende caro el Mezcal, para mi es caro una botella de tres cuartos la vende a tres ochenta por la tradición.

CATY: ¿Cual es la tenencia de la tierra?

HILARIO: Es comunidad.

CATY.: Y dice que antes no sembraban ¿entoncesque empezaron a sembrar, donde tenían el maíz?

HILARIO: Se planta lo que es el terreno donde se siembra el maíz, pero esta prohibido estar destruyendo cada rato.

Y porque la gente le hecho mas gana de estar plantado el maguey? Cuando vino Jalisco, dirán pues ahí esta Jalisco todo el tiempo, nos vino a darnos animo ahora ya tenemos producto, tenemos como 4 millones de plantas es volumen ahora lo que hay que ir viendo es que vamos a hacer.

Se tiene por merga como en Jalisco por 2 metros cuadrados.

CATY ¿ Y no se les esta yendo mucho suelo?

Hilario: No, 2 metros cuadrados lo plantamos , no, o en que manera ¿del cultivo?

CATY: En Jalisco siembran en dirección de la pendiente ¿no?Y en medio aquí lo mantienen limpio, le chaponean, entonces vienen la lluvia y el suelo aquí se les va y en 15 años ya no va haber suelo sino pura piedra y además quitaron todos los árboles, se quito todo ese recurso, como pasa con las milpas cuando están a la pendiente sin ose le siembran alrededor otras plantitas al rato se esta yendo. EN Jalisco ya perdimos mucha tierra.

HILARIO: Si porque dejan mucha tierra sin cultivar así merito trabajan en Matatlán , así trabajan la tierra porque hacen la mera como de 5 o 6 metros lo dejan hasta magueyes le siembran el maguey ya esta de quiote pues y el de nosotros no pues, la gente que lo trabaja que lo planta de uno ochenta a dos metros, cuando ya tienen tres años ya cerro y el terreno no.

Nosotros no sembramos cuatropeado porque así nos complica uno, como somos de campo cuando le esta uno dando limpieza al maguey, no sabe uno di donde cuidarse entonces pus esta uno por acá y otro por acá, en cambio por jerguita hay que cortarle primero las espinas y ya luego hay que limpiarla pues.

CATY: ¿Y pa que le limpian?

Hilario: Pues pa que crezca que tenga desarrollo.

Rodolfo: lo cultivan como si fuera hortaliza.

HILARIO: Si es como la milpa

CATY: La milpa si pero el maguey acaso tienen competencia. ¿Han hecho la prueba de dejarlo?

Hilario: No pues es que halla al maguey le estamos dando mas atención a veces que a los niños. Les estamos dando manutención pues pa que también desarrolle porque la cría cuando lo esta uno plantando el primer temporal si no lo limpia uno vine el segundo temporal y es que el monte se crece demasiado rápido y entonces ya se monta el pobre magueyito y se queda chiquito ¿Qué caso tienen cuando ya tienen unos dos, tres años empezarlo a limpiar y ya no desarrolla? en cambio el maguey es darle manutención cuando lo empieza uno a plantar unos dos, tres años, ya el monte no le hace nada y es cuando desarrolla las piñas, ahora si uno no le hace esa limpieza pues lógicamente el maguey no desarrolla pues.

Rodolfo: Es como las milpas.

HILARIO: Esa es la gracia del maguey, ahora si lo sembramos así cuatropeado, pues no podemos trabajar, el maguey en la manera que acaba el terreno es por la raíz que hecha, es como la palma la raíz se extiende unos cinco, ocho metros. Ora que lo plata uno cada dos metros imagine como esta el terreno, el terreno esta como adobe, el adobe le hecha uno agua pa que tenga amarre así merito esta donde se planta el maguey, échale maíz y el maíz no va a tener vida entonces ese terreno volver a echarle maguey pero lógicamente ahora lo plantamos acá ahora vamos en medio de este; el maguey por una parte tiene una raíz tremenda.

SERAFIN: El hijuelo sale donde sale la raíz al sale el maguey.

CIRO: Bueno el maguey en esa forma que ellos lo conocen ese es el espadín ese si le sale su criozita pero el papalote ese no le sale, ese sale la flor florea allá arriba, le echamos la que viene encima la semilla, la bellotita y le dejamos que amarilla, y entonces le cortamos la juntamos y hacemos las melgas y ahí y ya ahí le producimos en caso ahora tengo como tres melgas y el chiste es de echarle agua.

CATY: pero no se siembra en plantaciones?

Ciro: No, lo dejamos a que crezca al año ahora si ya lo arrancaos le cortamos un poquito de su raicita y vamos.

CATY: en el monte sin cortar árboles.

CIRO: Pero ya que este grande ese no lleva 9 ni 10 añosa .ese 7 y 8 y ahí esta y lo que he mirado es la limpieza, ese si es cierto para que desarrolle porque el año pasado le empezamos a intentar todos le luchamos, y nadie uno nomás le comenzaban y ahí le dejaban y yo me metí de lleno quitarle ahí la hierbitas pues, pero nomás de arriba y quite y ahora esta el maguy ya están así de grandes y le digo a mi hijo esto es lo que hace falta.

HILARIO: ¿ Hasta cuantos kilos llega a pesar una piña de ustedes, el que más se llega a desarrollar?

SERAFIN: Como cincuenta hay umas que pesan mas porque algunas hasta las parten, pero son pocas.

CATY: Ese maguey es pequeño pero es muy parecido al tóbala, son hermanitos.

HILARIO: Porque allá el maguey mas grande pesa unos 300 kilos.

Y de la hornada ¿Qué hacen digamos que tanto es una horneada que trabajan.

SERAFIN: allá es mas bien por tareas all digamos que tapamos unas 300 cabezas.

HILARIO: Y esa horneada que tanto de liquido les genera a ustedes, ya todo el proceso cuando se le da el termino.

SERAFIN: Como unos 600, 700 osea no rinde mucho.

HILARIO: Osea que tiene poca azúcar.

Y no tienen idea que tanta azúcar tiene el maguey de ustedes?

SERAFIN: No osea ese si no lo hemos hecho.

HILARIO: Y eso es importante preguntarlo porque la verda ahora que estuve yo vendiendo el maguey en Zacatecas me decían y bueno que tanto de dulce tiene el maguey y la verdad yo desconocía todo eso. Y ya mandaron a checar eso pues y el maguey de nosotros tiene 19 grados, por regiones consiste, depende de cómo es el clima esta el de San Juan del Río que es el mas dulce tiene 22 grados y ya lo que es el camión tiene 16 pero si tiene. Ahora en comparación con el maguey de Zacatecas ese tiene como 10 , 11 si nada mas, muy poco dulce y por eso muy poco mezcal le generan ellos.

CATY: Cuando Mas alcanza a salir como 3 litros por cabeza como 900.

RDOLFO: como 40 mas o menos

CIRO. ES QUE DEPENDE DEL TERRENO

Rodolfo: El de cerro es mas dulce y el de para abajo es mas simple.

Francisco: ahí, donde yo ando hace calor pues y ahí no hay mas grande pues el chico tiene unos treinta kilos y unos nada mas que tiene como 70, 80 kilos pero esos son variables, pero ahí yo creo que cadatina, como son chicas, llevaba unas dos tinas que llevaban como 90 cabezas, pero ese tampoco rinde., salían como 120 kilos por cada tina y esa horneada también llevaba como 5 tinas, yo creo que salía muy poco.

Y el otro el que me prestaba uno de Tuxtla se llevaba poco las cabezas cada tina llevaba como 32 hasta 35, pero allí me daba hasta 70, 80 litros de mezcal. Nomas que no me gusto porque me cobraba caro pues, osea cada mes, el cobraba por mes, si trabajaste o no trabajastes el me cobraba al mes como 300 litros, por mes. Si trabajaste o no trabajaste de todos modos tienes que pagar tú.

HILARIO: ¿Cómo destilan ustedes en ollas de barro o en alambique?.

FRANCISCO: No en una olla de cobre, alambique pues. Pues ellos me prestaban

HILARIO: Eso de trabajar rentado es muy costoso porque el trabajo del maguey es muy pesado para todavía estar pagando. Pero lo importante es que anda porque ya generando mezcal ya se gana más.

CATY: Una diferencia por ejemplo entre las comunidades de Oaxaca y Guerrero es que por ejemplo en Guerrero el maguey es silvestre esta creciendo en el monte y ese maguey le pertenece a la comunidad pero no se por ejemplo en Ocotitlan .

RODLFO: Ahí a cada ejidatario le toca, todos se reparten los beneficios entre todos.

HILARIO: La mayoría del magueyito es del monte entonces. Es como en Zacatecas.

➤ **NORMATIVIDAD**

Ahora vamos a identificar cuales son las normas que intervienen en cada una de las etapas de la producción del mezcal , para mañana entrarle de lleno a si estas están bien o no y porque.

Se formaron dos equipos, el de Oaxaca y el de Guerrero para que cada uno por su cuenta identifique de acuerdo a su estado y a su modo de fabricar el Mezcal las normas que ellos identifican. Se les reparte el material, que consiste en tarjetas donde están escritas las normas y que es lo que regulan y fotografías de cada etapa del proceso en la elaboración del Mezcal, rota folios y plumones, y se da un espacio de 40 minutos para el trabajo en equipos

➤ **EL DERECHO DE LOS PUEBLOS INDIGENAS CONFORME A LA LEGISLACION NACIONAL E INTERNACIONAL EN RELACION A LA CADENA DE PRODUCCION DEL MEZCAL,**

ALMA: Para comenzar el día de hoy, retomaremos un poco lo que vimos ayer. De acuerdo a sus cuadros y la identificación de normas del proceso de fabricación del mezcal las normas que intervienen fueron esas que se vieron ahí en cada uno de los cuadros pero ahora bien,¿Qué es una Norma? De donde viene todo eso?

¿Qué tiene que ver con todo lo que estuvimos platicando ayer? ¿Con lo que hago? ¿Están bien o están mal?

Todas estas preguntas las vamos a responder hoy para lo cual tenemos que tomar en cuenta lo siguiente:

Vamos a comenzar con una introducción a lo que son las Normas Oficiales Mexicanas de hecho se les dio a cada uno un paquete en donde vienen varias normas entonces lo pueden ver y si tienen alguna duda o algo me la hacen llegar y con mucho gusto lo vemos.

Tenemos que tomar en cuenta que todas las normas forman parte de un conjunto de normas que es lo que se llama el Derecho en México que nos dicen como nos vamos a comportar cuando estamos con la comunidad.

Todas esas leyes las escriben las autoridades a las cuales las escogemos nosotros ¿Por qué las autoridades? Porque estas son las que nos representan, nosotros las escogemos y es a través de ellos que tenemos voz.
¿Cómo se dividen las autoridades y porque?

Porque México se divide en estados que juntos componen una Federación. Entre esos estados esta Guerrero, que a la vez esta dividido en Municipios como el de Chilapa.

Así como esta hecha esta división, hay autoridades que ven todos los asuntos de la federación, que son llamadas Autoridades Federales, igual para los Estados e igual para los Municipios.

Entre las leyes federales que son las que tenemos arriba de la pirámide, son las que ven los asuntos de toda la federación, todas estas tienen su nacimiento o raíz en la constitución, es lo que genera a todas las demás leyes. Cada derecho que protege la constitución va a dar lugar a una ley, esas leyes son como las ramas de un árbol y cada ley entonces va a dar lugar a un reglamento o norma como sus frutos y que es a lo que queremos llegar nosotros.

Dentro de la constitución tenemos el artículo 27 que es el que protege la tierra y la propiedad a la que tenemos todos los mexicanos.

De este artículo 27 tenemos las leyes que manejan todos los recursos naturales porque son parte de la propiedad de la nación,. Esta el 27 y tenemos una LGEPA una LA, LAN, LDRS, LGDF que salen del artículo 27. Esto es parte del material que se les entrego, tienen parte del texto del artículo 27 y las leyes que de él salen.

Entonces tenemos el artículo 27 y sus leyes, de las cuales tenemos las NORMAS tales como la 012 que maneja el aprovechamiento de leña. Esta también la 070 que reglamenta la fabricación de mezcal, la 005 que reglamenta el aprovechamiento sustentable forestal y la 142 que es todas las reglas de salud que se deben seguir cuando fabricamos una bebida como el Mezcal.

Ya que tenemos en claro esto, resulta que de manera un poco mas especifica tenemos que los cuadros que ustedes armaron ayer de donde intervienen las Normas.

➤ **ESQUEMA DE APLICACIÓN DE LEYES EN LA PRODUCCIÓN DEL MEZCAL (MATERIAL ANEXO ENTREGADO)**

➤ **LOS TRATADOS INTERNACIONALES**

ALMA: Ahora bien que pasa con los Tratados Internacionales? ¿Las denominaciones de Origen y la propiedad Intelectual?
Para eso tenemos que tomar en cuenta lo siguiente:

Si se fijan en el siguiente ARBOL FAMILIAR DE LAS LEYES, todas las leyes tienen una ley mamá que se llama Constitución de esta Constitución de esta Constitución salen las Leyes cuyo hermano mayor es llamado Ley Federal, el Mediano es Ley Estatal y el menor es Ley Municipal.

El Ley Federal es el que cuida los asuntos de la Federación, es decir de todos los estados que juntos como lo vimos hace rato con las autoridades. Y como es el hermano mayor por tanto tiene más autoridad que los demás y es el encargado de dirigir todo conforme se lo diga su mamá Constitución.

La ley Estatal como segundo hermano es el que se encarga del Estado y por ser el segundo se encarga de lo que le dice Ley Federal de acuerdo a lo que dice su mamá Constitución

Finalmente Ley Municipal hace lo mismo pero es el tercero. Ninguno de los tres puede contradecir a la mamá Constitución.

Dentro de las de mayor autoridad (la Federales) tenemos diferentes leyes y son aquellas que manejan los Recursos Naturales de nuestra tierra, el agave y las bebidas alcohólicas las que tenemos que tomar en cuenta son:

- o Ley General del Equilibrio Ecológico y Protección al Ambiente

NORMAS OFICIALES MEXICANAS

- o Ley General de Vida Silvestre
- o Ley de Desarrollo Forestal Sustentable
- o Ley de Aguas Nacionales
- o Ley Agraria

¿PORQUE CREEN QUE ESTAS LEYES SE RELACIONAN CON NUESTRAS ACTIVIDADES?

De acuerdo a lo que vimos ayer en los cuadros que hicieron pues en todo ¿ no es así?

Ahora porque digo que los Hijos de las Leyes son los nietos de la Constitución?

Las leyes tratan muchos temas y a veces hay cosas importantes para una ley que requieren de mas detalles para poder vigilar mejor.

Cuando esto pasa se hacen reglamentos que hablan ya más a detalle sobre esos temas en específico, hay veces en que estos reglamentos reciben el Nombre de Normas Oficiales Mexicanas o NOM.

Ejemplo: NOM Para Bebidas Alcoholicas -Mezcal.

Así es como nos damos cuenta de que estas leyes y normas las debemos de tomar en cuenta en nuestras actividades como sociedad porque son las que tratan lo relacionado con el mezcal y el agave.

Pero además ¿Qué es también la PROPIEDAD INTELECTUAL ?

¿Qué es? y ¿Qué protege?

Propiedad es el conjunto de cosas que le pertenecen alguna persona.

La Propiedad Intelectual es un conocimiento que le pertenece a alguna persona o a un grupo de personas

Lo que se protege son los beneficios que las personas pueden tener por sus conocimientos o ideas.

¿Que es una Denominación de Origen?

Se entiende por denominación de origen, el nombre de una región geográfica del país que sirva para designar un producto originario de la misma, y cuya calidad o característica se deban exclusivamente al medio geográfico, comprendiendo en éste los factores naturales y los humanos.

La protección a las denominaciones de origen se inicia con la declaración que al efecto emita el Instituto de la Propiedad Intelectual (ya visto con la guía de tramites). El uso ilegal de la misma será sancionado, incluyendo los casos en que venga acompañada de indicaciones tales como "género", "tipo", "manera", "imitación", u otras similares que creen confusión en el consumidor o impliquen competencia desleal.

Qué es una Marca?

Se entiende por marca a todo signo visible que distinga productos o servicios de otros de su misma especie o clase en el mercado.

Los industriales, comerciantes o prestadores de servicios podrán hacer uso de marcas en la industria, en el comercio o en los servicios que presten. Sin embargo, el derecho a su uso exclusivo se obtiene mediante su registro en el Instituto.

¿Qué es una Marca Colectiva?

Las asociaciones o sociedades de productores, fabricantes, comerciantes o prestadores de servicios, legalmente constituidas, podrán solicitar el registro de marca colectiva para distinguir, en el mercado, los productos o servicios de sus miembros respecto de los productos o servicios de terceros.

Con la solicitud de marca colectiva se deberán presentar las reglas para su uso.

La marca colectiva no podrá ser transmitida a terceras personas y su uso quedará reservado a los miembros de la asociación.

Las marcas colectivas se registrarán, en lo que no haya disposición especial, por lo establecido en la Ley para las marcas.

Para poder ver porque específicamente estas leyes tienen que ver directamente con la producción del Mezcal y la forma tradicional por lo que , daremos lectura a los siguientes Textos, aunque algunos ya los mencioné, para después poderlos analizar:

JUANITA, LEYO EL SIGUIENTE CONTENIDO DE LAS TARJETAS:

LEY GENERAL DEL EQUILIBRIO ECOLOGICO Y LA PROTECCION AL AMBIENTE

Artículo 1

La presente Ley es reglamentaria de las disposiciones de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos que se refieren a la preservación y restauración del equilibrio ecológico, así como a la protección al ambiente, en el territorio nacional y las zonas sobre las que la nación ejerce su soberanía y jurisdicción. Sus disposiciones son de orden público e interés social y tienen por objeto propiciar el desarrollo sustentable y establecer las bases para:

II.- Definir los principios de la política ambiental y los instrumentos para su aplicación;

Artículo 15

Para la formulación y conducción de la política ambiental y la expedición de normas oficiales mexicanas y demás instrumentos previstos en esta Ley, en materia de preservación y restauración del equilibrio ecológico y protección al ambiente, el Ejecutivo Federal observará los siguientes principios:

XIII.- Garantizar el derecho de las comunidades, incluyendo a los pueblos indígenas, a la protección, preservación, uso y aprovechamiento sustentable de los recursos naturales y la salvaguarda y uso de la biodiversidad, de acuerdo a lo que determine la presente Ley y otros ordenamientos aplicables;

Artículo 79

Para la preservación y aprovechamiento sustentable de la flora y fauna silvestre, se considerarán los siguientes criterios:

X.- El conocimiento biológico tradicional y la participación de las comunidades, así como los pueblos indígenas en la elaboración de programas de biodiversidad de las áreas en que habiten.

LEY DE DESAROLLO RURAL SUSTENTABLE

Artículo 41

Las acciones en materia de cultura, capacitación, investigación, asistencia técnica y transferencia de tecnología son fundamentales para el fomento agropecuario y el desarrollo rural sustentable y se consideran responsabilidad de los tres órdenes de gobierno y de los sectores productivos, mismas que se deberán cumplir en forma permanente y adecuada a los diferentes niveles de desarrollo y consolidación productiva y social. El Gobierno Federal desarrollará la política de capacitación a través del Sistema Nacional de Capacitación y Asistencia Técnica Rural Integral, atendiendo la demanda de la población rural y sus organizaciones.

Las acciones y programas en capacitación, asistencia y transferencia de tecnología se formularán y ejecutarán bajo criterios de sustentabilidad, integralidad, inclusión y participación. Se deberán vincular a todas las fases del proceso de desarrollo, desde el diagnóstico, la planeación, la producción, la organización, la transformación, la comercialización y el desarrollo humano; incorporando, en todos los casos, a los productores y a los diversos agentes del sector rural, y atenderán con prioridad a aquellos que se encuentran en zonas con mayor rezago económico y social.

Artículo 52

Serán materia de asistencia técnica y capacitación:

IV. La preservación y recuperación de las prácticas y los conocimientos tradicionales vinculados al aprovechamiento sustentable de los recursos naturales, su difusión, el intercambio de experiencias, la capacitación de campesino a campesino, y entre los propios productores y agentes de la sociedad rural, y las formas directas de aprovechar el conocimiento, respetando usos y costumbres, tradición y tecnologías en el caso de las comunidades indígenas.

➤ A NIVEL INTERNACIONAL: (JUANITA CONTINUA LA LECTURA)

ALMA: En relación a lo anterior y como podrán ver en las tarjetas y dibujos que acabo de poner, a mi me gustaría resaltar lo siguiente:

El Derecho Internacional Público es considerado como ***aquella rama del Derecho que regula el comportamiento de los Estados y demás sujetos reconocidos por el Derecho Internacional mediante un conjunto de normas positivizadas*** (es decir reconocidas y aplicadas) ***por los poderes normativos peculiares de la Comunidad Internacional,***

Son consideradas como ***fuentes de Derecho Internacional Público:*** a) Los Tratados Internacionales, b) La Costumbre Internacional, c) Los Principios Generales de Derecho, d) Las Decisiones Judiciales y la Doctrina.

Son Tratados firmados por México, en la materia y reconocidos mediante su aprobación en el Congreso:

➤ ARREGLO DE LISBOA RELATIVO A LA PROTECCIÓN DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN Y SU REGISTRO INTERNACIONAL 31 de octubre de 1958, revisado en Estocolmo el 14 de julio de 1967 y modificado el 28 de septiembre de 1979.

➤ CONVENIO SOBRE LA DIVERSIDAD BIOLÓGICA, JUNIO DE 1992

Artículo 8. Conservación in situ

Cada Parte Contratante, en la medida de lo posible y según proceda:

j) Con arreglo a su legislación nacional, respetará, preservará y mantendrá los conocimientos, las innovaciones y las prácticas de las comunidades indígenas y locales que entrañen estilos tradicionales de vida

Pertinentes para la conservación y la utilización sostenible de la Diversidad biológica y promoverá su aplicación más amplia, con la aprobación y la participación de quienes posean esos conocimientos, innovaciones y prácticas, y fomentará que los beneficios derivados de la utilización de esos conocimientos, innovaciones y prácticas se compartan equitativamente.

➤ **C169 CONVENIO SOBRE PUEBLOS INDÍGENAS Y TRIBALES.** Este Convenio fue adoptado desde 1985 y se considera actualizado.

Artículo 13 Tierras: 1. Al aplicar las disposiciones de esta parte del Convenio, *los gobiernos deberán respetar la importancia especial que para las culturas y valores espirituales de los pueblos interesados reviste su relación con las tierras o territorios, o con ambos, según los casos, que ocupan o utilizan de alguna otra manera, y en particular los aspectos colectivos de esa relación.*

2. La utilización del término **tierras** en los artículos 15 y 16 deberá incluir el concepto de territorios, lo que cubre la totalidad del hábitat de las regiones que los pueblos interesados ocupan o utilizan de alguna otra manera.

Artículo 15: 1. Los derechos de los pueblos interesados a los recursos naturales existentes en sus tierras deberán protegerse especialmente. Estos derechos comprenden el derecho de esos pueblos a participar en la utilización, administración y conservación de dichos recursos.

2. *En caso de que pertenezca al Estado la propiedad de los minerales o de los recursos del subsuelo, o tenga derechos sobre otros recursos existentes en las tierras, los gobiernos deberán establecer o mantener procedimientos con miras a consultar a los pueblos interesados, a fin de determinar si los intereses de esos pueblos serían perjudicados, y en qué medida, antes de emprender o autorizar cualquier programa de prospección o explotación de los recursos existentes en sus tierras.* Los pueblos interesados deberán participar siempre que sea posible en los beneficios que reporten tales actividades, y percibir una indemnización equitativa por cualquier daño que puedan sufrir como resultado de esas actividades.

A través del **Artículo 133 Constitucional** que dice lo siguiente: *Las leyes del congreso de la Unión que emanen de ella, todos los tratados que estén de acuerdo a la misma celebrados y que se celebren por el presidente de la República con aprobación del Senado serán Ley suprema de toda la Unión. Los jueces de cada estado se arreglarán a dicha Constitución, Leyes y Tratados a pesar de las disposiciones en contrario que pueda haber en las constituciones o leyes de los Estados.*

Se establece una relación y concordancia entre las Leyes Federales y los Tratados que estén firmados y aprobados por el Gobierno de México.

Existe Jurisprudencia que determina la superioridad de una ley Federal sobre un Tratado Internacional firmado por México en caso de una contradicción entre ambos instrumentos jurídicos. De lo anterior e interpretado entonces a *contrario sensu* se desprende que mientras un Tratado no vaya en contra de las leyes Federales del país, constituye Ley Suprema.

Entre los **Principios de Derecho Internacional** reconocidos por México como Fuentes del mismo a través de sus Tratados Celebrados, tenemos los siguientes:

- **Principio de Responsabilidades Comunes pero Diferenciadas.-** Donde se reconoce que todos tenemos Obligación de contribuir a reparar los daños provocados al medio ambiente en la medida de nuestras posibilidades económicas y el daño que generamos.
- **Principios Preventivo y Precautorio.-** Apelando a un sentido de Protección y Responsabilidad por parte de los Estados Impone el que se tomen todas las medidas necesarias para que el Impacto por las catástrofes de tipo Natural no tengan repercusión alguna o bien sean mínimas teniendo o no la certeza científica.

ALMA: ¿Qué podemos concluir entonces de todo esto?

Si la misma definición legal de una denominación de Origen nos dice que se trata de designar un producto *originario de una determinada región geográfica, y cuya calidad o característicase deban exclusivamente al medio geográfico, comprendiendo en éste los factores Naturales y los humanos.*"

- **Entonces ¿Por qué se deje fuera de su aplicación a los Órsanos de Gobierno, en este caso la SEMARNAT, y la Comisión de Desarrollo de los Pueblos Indígenas antes el INI, aue por atribución v competencia legal les correspondería?**
- A través del Artículo 133 Constitucional se establece entonces, una relación y concordancia entre las Leyes Federales y los Tratados que estén firmados y aprobados por el Gobierno de México.
- En relación a la superioridad de una ley Federal sobre un Tratado Internacional firmado por México en caso de una contradicción entre ambos instrumentos jurídicos; tenemos claramente que los artículos citados anteriormente de la Ley General del Equilibrio Ecológico y Protección al Ambiente, (LEGEPA), no tienen contradicción alguna con el contenido de los Acuerdos y Tratados Internacionales igualmente citados especialmente con el Convenio sobre Diversidad Biológica, artículo 8, J) y el Convenio 169 de la OIT, al contrario ambos instrumentos jurídicos reafirman los Derechos que protegen y en consecuencia se reafirman como Ley Suprema del País.

- Todo lo anterior nos lleva también a ver que el Objetivo de la NOM-070 debería estipular también la Protección de la Cultura Indígena en relación a este Recurso Natural, materia prima del Mezcal conforme lo reconocen los Convenios Internacionales.
- De igual forma resulta entonces completamente contradictorio la NO Concordancia, estipulada en el Punto **12.**, entre esta NOM-070 Y los Tratados Internacionales, en la materia; cuando de inicio existe un Tratado Internacional relativo a la protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional además de los existentes a la protección de los recursos Naturales y de Métodos Tradicionales y su relación con las Culturas y Tradiciones de las comunidades y pueblos que los habitan; siendo desde este punto de vista el Agave y la Producción de Mezcal objeto de protección de los mismos.

MEMORIA TALLER

Chilapa de Alvarez, Guerrero.

INAUGURACION POR PARTE DE ALBINO TLACOTEMPA ZAPOTECO DE SANZEKAN TINEMI.

Albino Tlacotempa, coordinador del Area de Reforestación y Recursos naturales de la SSS Sansekan Tinemi inauguró el taller, resumiendo a grandes rasgos el proyecto de Guerrero en relación a la producción del Mezcal y las formas tradicionales en que las comunidades indígenas de la Región trabajan para su producción, incluyendo la relación sustentable de los Recursos Naturales que intervienen en su producción. Destacando en relación de la experiencia de Guerrero lo siguiente:

Que forma parte de otro programa el cual busca identificar y reconocer el manejo integral del territorio y los recursos naturales desde la perspectiva campesina para desarrollar una estrategia, la que para la región de Chilapa establece el complejo agua-suelo -monte-pastoreo, y un recurso eje en tomo al cual se insertan entre otros, el maguey *mezcalero*, y el cual resulta ser el de mayor potencial económico en la región. Entre sus principios se encuentran:

- La interacción del conocimiento tradicional y el científico en la búsqueda de soluciones.
- La participación de todos los actores involucrados a los niveles comunitario y regional en la búsqueda de soluciones.
- El conocimiento y respeto de las normas comunitarias para el uso y manejo de los recursos naturales.
- La oferta de alternativas, discutida con las comunidades.
- El establecimiento de diferentes niveles de acción: familiar, comunitario, regional.

Se busca entonces, a fortalecer las capacidades comunidades y organizaciones campesinas para ejercer un mejor control y manejo adecuado de los recursos naturales orientado todo a la sustentabilidad y basándolo en la defensa y el desarrollo de los conocimientos las instituciones y las tecnologías locales.

Invitó también a los participantes a asistir el próximo fin de semana, a la feria del Maíz, el Mezcal y los Recursos Naturales que llevará a cabo el 03 de Diciembre y donde se mostrará el trabajo realizado hasta la fecha en torno a estos temas por parte de la Organización.

Otorgó finalmente la palabra a Catarina Illsey y Alma Segoviano, quienes colaboran en esta ocasión como facilitadoras del evento.

Se solicita entonces a los participantes se presenten uno a uno a fin de conocerse mejor.

Presentación de Participantes

➤ Repaso General

Alma Segoviano dará un repaso general de la última sesión para poder retomar conceptos claves, sobre Biodiversidad y derechos Indígenas y sobre todo que todo el equipo pueda tener la misma oportunidad en la participación.

La vez pasada se comentaba que había que tomar en cuenta que el maguey es un recurso que siempre ha estado ahí, que tiene raíces muy profundas y esto mismo crea un Derecho

El maguey seguramente fue conocido y utilizado por los antiguos, se cree que a lo mejor como con el maíz fue mejorado, como en el caso acá de Guerrero, por ejemplo, no se deja que cualquier planta eche semilla sino que se escoge muchas veces las plantas mas bonitas y esas son las que se dejan nomás echando hijos y esto nos va dando con el tiempo que estas plantas nuevas que van saliendo cada vez mas bonitas que van teniendo mas azúcar, son mas gordas y mas desarrolladas.

Se habló también de que existen muchas leyes que protegen todas estas cosas con las que cuidamos de la naturaleza. Para poder comprender mejor lo anterior hablamos sobre el nacimiento de las leyes, vimos que la mamá de todas las leyes es la Constitución.

Partimos de la idea de que todas las normas forman parte de un conjunto de normas que es lo que se llama el Derecho en México que nos dicen como nos vamos a comportar cuando estamos con la comunidad.

Todas esas leyes las escriben las autoridades a las cuales las escogemos nosotros ¿Por qué las autoridades? Porque estas son las que nos representan, nosotros las escogemos y es a través de ellos que tenemos voz.

¿Cómo se dividen las autoridades y porque? Porque México se divide en estados que juntos componen una Federación. Entre esos estados esta Guerrero, que a la vez esta dividido en Municipios como el de Chilapa.

Así como esta hecha esta división, hay autoridades que ven todos los asuntos de la federación, que son llamadas Autoridades Federales, igual para los Estados e igual para los Municipios.

Entre las leyes federales que son las que tenemos arriba de la pirámide, son las que ven los asuntos de toda la federación, todas estas tienen su nacimiento o raíz en la constitución, es lo que genera a todas las demás leyes. Cada derecho que protege la constitución va a dar lugar a una ley, esas leyes son como las ramas de un árbol y cada ley entonces va a dar lugar a un reglamento o norma como sus frutos y que es a lo que queremos llegar nosotros.

Dentro de la constitución tenemos el artículo 27 que es el que protege la tierra y la propiedad a la que tenemos todos los mexicanos.

De este artículo 27 tenemos las leyes que manejan todos los recursos naturales porque son parte de la propiedad de la nación,. Esta el 27 y tenemos una LGPA una LA, LAN, LDRS, LGDF que salen del artículo 27. Esto es parte del material que se les entrego, tienen parte del texto del artículo 27 y las leyes que de el salen.

Entonces tenemos el artículo 27 y sus leyes, de las cuales tenemos las NORMAS tales como la 012 que maneja el aprovechamiento de leña. Esta también la 070 que reglamenta la fabricación de mezcal , la 005 que reglamenta e aprovechamiento sustentable forestal y la 142 que es todas las reglas de salud que se deben seguir cuando fabricamos una bebida como el Mezcal.

Por otro lado tenemos los llamados Acuerdos o Tratados Internacionales ¿Qué es esto? Que tiene ver también con las denominaciones de Origen y la propiedad Intelectual?

Se retomó la idea del ARBOL FAMILIAR DE LAS LEYES, así como se retomo el concepto de que todas las leyes tienen una ley mamá que se llama Constitución de esta Constitución de esta Constitución salen las Leyes cuyo hermano mayor es llamado Ley Federal, el Mediano es Ley Estatal y el menor es Ley Municipal.

Dentro de las de mayor autoridad (la Federales) tenemos diferentes leyes y son aquellas que manejan los Recursos Naturales de nuestra tierra, el agave y las bebidas alcohólicas las que tenemos que tomar en cuenta

¿Qué es también la PROPIEDAD INTELECTUAL ? ¿Qué es? y ¿Qué protege? Propiedad es el conjunto de cosas que le pertenecen alguna persona. La Propiedad Intelectual es un conocimiento que le pertenece a alguna persona o a un grupo de personas
Lo que se protege son los beneficios que las personas pueden tener por sus conocimientos o ideas.

¿Que es una Denominación de Origen? Se entiende por denominación de origen, el nombre de una región geográfica del país que sirva para designar un producto originario de la misma, y cuya calidad o característica se deban exclusivamente al medio geográfico, comprendiendo en éste los factores naturales y los humanos.

La protección a las denominaciones de origen se inicia con la declaración que al efecto emita el Instituto de la Propiedad Intelectual. El uso ilegal de la misma será sancionado, incluyendo los casos en que venga acompañada de indicaciones tales como "género", "tipo", "manera", "imitación", u otras similares que creen confusión en el consumidor o impliquen competencia desleal.

A Nivel Internacional tenemos que el Derecho Internacional Público es considerado como *aquella rama del Derecho que regula el comportamiento de los Estados y demás sujetos reconocidos por el Derecho Internacional mediante un conjunto de normas positivizadas (es decir reconocidas y aplicadas) por los poderes normativos peculiares de la Comunidad Internacional.*

Son Tratados firmados por México, en la materia y reconocidos mediante su aprobación en el Congreso:

ARREGLO DE LISBOA RELATIVO A LA PROTECCIÓN DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN Y SU REGISTRO

CONVENIO SOBRE LA DIVERSIDAD BIOLÓGICA, JUNIO DE 1992

Artículo 8. Conservación in situ

Cada Parte Contratante, en la medida de lo posible y según proceda:

j) Con arreglo a su legislación nacional, respetará, preservará y mantendrá los conocimientos, las innovaciones y las prácticas de las comunidades indígenas y locales que entrañen estilos tradicionales de vida

Pertinentes para la conservación y la utilización sostenible de la Diversidad biológica y promoverá su aplicación más amplia, con la aprobación y la participación de quienes posean esos conocimientos, innovaciones y prácticas, y fomentará que los beneficios derivados de la utilización de esos conocimientos, innovaciones y prácticas se compartan equitativamente.

C169 CONVENIO SOBRE PUEBLOS INDÍGENAS Y TRIBALES. Este Convenio fue adoptado desde 1985 y se considera actualizado.

Artículo 13 Tierras: 1. Al aplicar las disposiciones de esta parte del Convenio, los gobiernos deberán respetar la importancia especial que para las culturas y valores espirituales de los pueblos interesados reviste su relación con las tierras o territorios, o con ambos, según los casos, que ocupan o utilizan de alguna otra manera, y en particular los aspectos colectivos de esa relación.

Para retomar aún más estos conceptos se pidió la participación de los compañeros para leer en conjunto los artículos anteriores.

Además, se llevó a cabo un ejercicio en donde dos Maestros mezcaleros uno de la zona de Guerrero y otro de la zona de Oaxaca dibujaron los Municipios de Topiltepec, Guerrero y Soledad Salinas a fin de mostrar los lugares importantes de cada uno y clarificar aún más la idea de la relación especial que en estas zonas se tiene con los Recursos Naturales.

Se mencionó que a nivel de leyes la vez pasada después de analizar todo esto de manera más exhaustiva se concluyó que:

Si la misma definición legal de una denominación de Origen nos dice que se trata de designar un producto *"originario de una determinada región geográfica, y cuya calidad o característica se deban exclusivamente al medio geográfico, comprendiendo en éste los factores Naturales y los humanos."*

Entonces ¿Por qué se deje fuera de su aplicación a los órganos de Gobierno, en este caso la SEMARNAT, y la Comisión de Desarrollo de los Pueblos

Indígenas antes el INI, que por atribución y competencia legal les correspondería?

A través del Artículo 133 Constitucional se establece entonces, una relación y concordancia entre las Leyes Federales y los Tratados que estén firmados y aprobados por el Gobierno de México.

En relación a la superioridad de una ley Federal sobre un Tratado Internacional firmado por México en caso de una contradicción entre ambos instrumentos jurídicos; tenemos claramente que los artículos citados anteriormente de la Ley General del Equilibrio Ecológico y Protección al Ambiente, (LEGEPA), no tienen contradicción alguna con el contenido de los Acuerdos y Tratados Internacionales igualmente citados especialmente con el Convenio sobre Diversidad Biológica, artículo 8, J) y el Convenio 169 de la OIT, al contrario ambos instrumentos jurídicos reafirman los Derechos que protegen y en consecuencia se reafirman como Ley Suprema del País.

Todo lo anterior nos lleva también a ver que el Objetivo de la NOM-070 debería estipular también la Protección de la Cultura Indígena en relación a este Recurso Natural, materia prima del Mezcal conforme lo reconocen los Convenios Internacionales.

De igual forma sobre la contradictoria No Concordancia, estipulada en el entre la NOM-070 Y los Tratados Internacionales, en la materia; cuando de inicio existe un Tratado Internacional relativo a la protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional además de los existentes a la protección de los Recursos Naturales y de Métodos Tradicionales y su relación con las Culturas y Tradiciones de las comunidades y pueblos que los habitan; siendo desde este punto de vista el Agave y la Producción de Mezcal objeto de protección de los mismos.

A continuación toma la facilitación Caty Illsely para comentar sobre los lo que también se vio en cuanto a la historia de la Palabra Mezcal:

Se pregunto si alguien recordaba de donde viene la palabra Mezcal
Algunos de los participantes comentaron que viene del Nahuatl y que se cree fue en razon del dominio de los Aztecas, ya que fue una cultura muy fuerte y

que su dominio se extendió por todo lo largo del país. Que en **Nahuatl** era **Mexcalli** que significa **Metl: Maguey** y **Izcalli: Cocido** .

Se habló sobre la influencia del Maguey en nuestra cultura ya que hay diferentes magueyes que se utilizan para hacer Mezcal en todo México.

Caty comenta sobre el papalote que se utiliza en Guerrero es un maguey que vive cerca del Balsas alrededor de la cuenca del Balsas, y solo ahí si se va uno mas lejos hacia Oaxaca ya no hay Papalote, entonces en Oaxaca, hay alguno magueyitos que también son muy localitos, el Tosalá no? Solamente hay en una región pequeñita, y se va uno y en Puebla también pero ya en Guerrero ya no hay, el Maximiliano también hay solo en una región pequeñita.

Se destaca la idea de que curiosamente es en estas regiones también donde siempre ha habido grupos indígenas, y que aunque el origen de la palabra Mezcal, la prueba de que también en Oaxaca existe este desde tiempos indígenas es el hecho de que haya palabras en el idioma Zapoteco para Mezcal, olla destilación por ejemplo.

Se pidió a los compañeros que Oaxaca que nos explicaran el significado de estas palabras y nos lo escribieran, y resulta entonces que en **Zapoteco** , **NIIP**, **significa mezcal**, **GUIHIS**, **olla** y **DOOB**, **Maguey**.

Caty destacó entonces el hecho de que esto es prueba mas que suficiente para comprobar la existencia de los conocimientos tradicionales en la zona de Oaxaca por parte de las comunidades indígenas en lo que a la fabricación del Mezcal se refiere y a su relación con el Maguey.

Se habló nuevamente sobre las tradiciones e historias que hay detrás del origen del Mezcal como el hecho de que para los Aztecas el maguey pulquero fue considerado un dios, era la Diosa Mayagüel de 400 pechos y de cada uno de sus pechos salía una leche que era el aguamiel, y había muchas ceremonias que tenían que ver con esa Diosa y tenían bien reglamentado quien podía tomar pulque, que día se podía tomar, no era así la borrachera nomás sino que estaba bien reglamentado, ciertas fechas, si tomaban todos en otras oslo los viejitos y había mucho cuidado, según ellos había 400 tipos de borracheras y las tenían clasificadas. Los antiguos se comían las piñas cocidas, no sabían destilar, no sabían fermentar pero antes de que hubiera maíz o frijol cultivado cuando todavía no se conocía la agricultura descubrieron la forma de hacer los hornos de cocinar el maguey y ese era el principal alimento.

Hay estudios que se han hecho en Oaxaca en las cuevas cuando llegan por ahí de hace 10 mil años, lo único que hay es ,maguey masticado, hay capas enteras y eso muestra que el que se comían era un montón y todavía cuando llegaron los españoles hay unos que cuentan que cuando llegaron por nayarit, igual el maíz era poco y su principal alimento era el maguey.

Igual, aun antes de que se conocieran los hornos, a lo mejor la gente iba caminando veía el quiote o calhual lo arrancaban y se lo iban chupando sin cocinarlo y les daba agua pero alguna vez lo pusieron al fuego y le salio el dulcecito y entonces ya empezaron a cocinar los quiotes y las cabezas.

Todos comían maguey cocido pero con el paso del tiempo algunos comenzaron la fermentación, por lo que toda esta parte de Sinaloa a Oaxaca la bebida de maguey fermentado se volvió muy importante cuando vinieron los españoles se tomaba esa bebida fermentada no destilada en Yucatán tenían y todavía tiene una bebida fermentada de miel, hacia Chihuahua tenían el Teshuino de maíz molido y fermentado.

Hacia Baja California con tunas y los productos de los cactus hacían sus fermentos, otra cosa que se encuentra muchas partes son otro tipo de bebidas que ocupan maguey, como atoles, había muchas formas y hay muchas formas de tomar el mezcal no solo el mezcal.

Como que el gran misterio es cuando empezó la destilación porque de la fermentación en muchos de los dibujos de los antiguos esta representada la gente bebiendo pulque pero la destilación no aparece por ningún lado.

Existe una teoría que propone el origen prehispánico. En 1989 Lurnnholtz encuentra destiladores muy sencillos en sus viajes por la sierra Huichola y Michoacán y concluye que son anteriores a la Conquista. La Dra Serra Puche y equipo de la UNAM han retomado el tema pero no han podido encontrar pruebas fehacientes.

Este del dibujo es utilizado en Nayarit, entonces todavía se trae la discusión de si es prehispánico o no. Hay otra cosa curiosa cuando llegaron los españoles empezaron a traer cosas de China y así empezaron traer esclavos de Filipinas, y se cree que estos esclavos filipinos fueron los que trajeron este destilador, ellos usan destiladores parecidos a los de los Huicholes, los de Oaxaca, entonces pareciera ser que mas bien fueron los filipinos los que lo trajeron

para acá y ellos lo utilizaban para hacer la tuga una bebida de coco. Eso si se sabe bien ellos trajeron el coco a los españoles les gusto y ellos empezaron a controlar el comercio del coco. Los españoles sabían que plantaciones de coco había cobraban por plantación y ellos comercializaban la tuga, pero los filipinos fueron los que pusieron la destilación. Algunos esclavos parece que escaparon y se mezclaron con la población en Colima y ahí fue donde se les ocurrió el destilar esta bebida y así surgió el Mezcal y el nombre del Mexcalli se le puso también a la bebida.

Algo no previsto dentro del programa y que surgió como propuesta de los participantes se debió al hecho de que los mismos participantes pusieron de manifiesto su inquietud por lo que actualmente esta ocurriendo con la Norma y su preocupación por los perjuicios que las Comunidades Indígenas de todo el país sufriran por la aplicación de esta ley, que además por las conclusiones que ellos habían podido hacer despues de los estudiado, claramente va en contra de las tradiciones culturales de los pueblos indígenas además de que les perjudica por que la venta del mezcal es la unica fuente de ingresos que muchas familias tienen y que con los precios tan excesivos que esta cobrando la COMMERCAM pues que va a resultar imposible obtener una ganancia.

➤ **Intercambio de Experiencias. El Caso de Guerrero:**

Visita a la Fabrica de Don Mosies en la comunidad de El Peral.

Se vio el trabajo que se realiza en su fabrica desde como se cose al maíz y los hornos que se utilizan para la destilación, don Moi destacó principalmente el cuidado que tienen de los Recursos Naturales de la zona y su preocupación por llevar a cabo la fabricación del Mezcal sin uso de ningún químico. Se les enseñó una nueva máquina con la que se lleva a cabo el machacado, algo que demuestra claramente como lo Tradicional no esta peleado con el utilizar la tecnología moderna, siempre esta no perjudique el entorno y facilite el trabajo. Algo que sorprendió mucho a los compañeros de Oaxaca fue la rapidez con que se fermenta el maguey en Guerrero.

Don Hilario incluso pregunto si en guerrero no se utiliza nada para acelerar el proceso de fermentación y se retomó nuevamente por parte de Don Moi, el

hecho de que se evita a toda costa el uso de químicos en la fabricación del Mezcal además de que el maguey por sí solo fermentaba en cuestión de horas.

Pudieron ver en el monte como es que se da el maguey silvestre y los demás arboles que se utilizan y las normas comunitarias que incluso van más allá de las normas del gobierno para proteger la leña, en este punto incluso Don Lepolodo comenta que en su comunidad se impone una multa de 200 a quien corte pino para tratar de hacer Leña.

Don Moi también comento sobre la forma en que ellos se han organizado y como han conformado la AMMCHI, como esta nació con al Misión principal de cuidar la calidad de la fabricación del Mezcal y los recursos naturales que intervienen en su producción desde el monte hasta la botella y como es que incluso se ha comprobado que han podido obtener un mezcal de calidad y sin ningun quimico que perjudique a la salud o al maguey. Recalcando que las reglas con las que la AMMCHI cuida la buena calidad del Mezcal, nadie se las impuso sino que fue a través de la experiencia de ellos mismos como las fueron sacando y sobre todo destacó que la vigilancia que la AMMCHI ejerce sobre las fabricas de sus miembros, no se hace en forma alguna para perjudicarse sino que se hace como un trabajo en equipo para ayudarse unos a otros.

De ahí mismo de la fábrica se pudieron ver también los trabajos que se han llevado a cabo con el agua para la recuperación de suelos y como es aprovechada para la elaboración del Mezcal.

De regreso al lugar donde se estaba llevando a cabo el taller se pasó entonces al análisis de la NOM y se comentaron los puntos que preocupan de manera general a los asistentes entre los cuales se destacaron de manera general los siguientes:

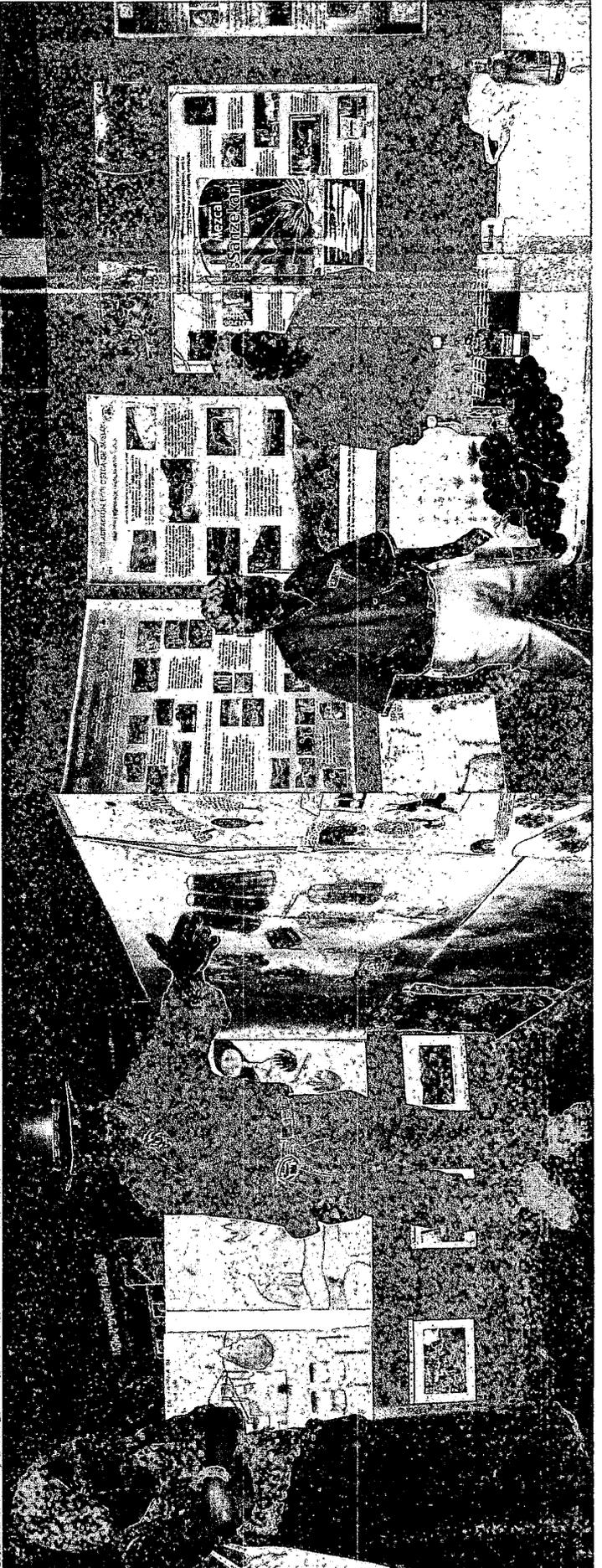
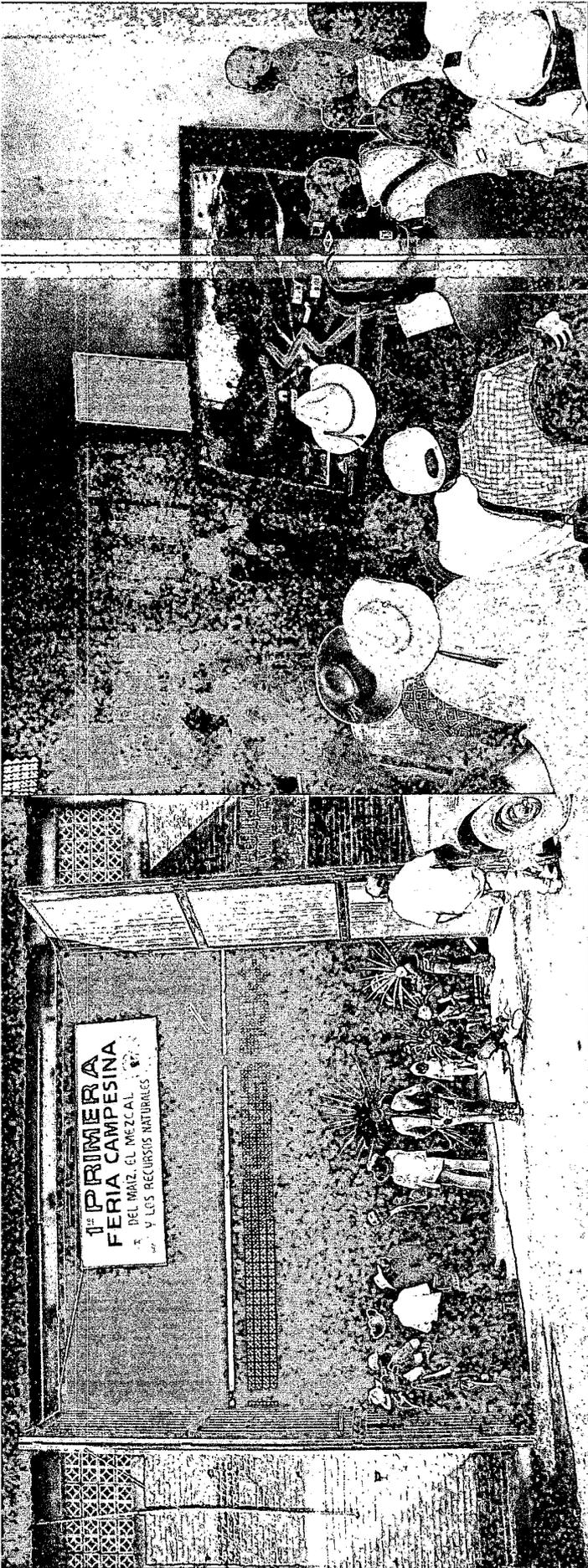
- Sobre el Mezcal Añejo o Añejado, opinan que la madera chupa el y que no debe prohibirse el hacerse en Envases de Vidrio ó Barro. Lo mismo pasa con el Mezcal Reposado.
- En cuanto al MEZCAL Tipo II que no es Mezcal puro y pierde calidad y que aunque sea poco pero debe producirse con calidad.

- En cuanto al % de Alcohol en Volumen 20" C. en general opinaron que no debía limitárseles.
- También opinan que no debe cobrarse por la Certificación del Agave y no debe dejarse al arbitrio de cualquier autoridad la revisión del certificado Que se debe apoyar a los productores porque se esta acabando el maguey y que además si se deja a que cualquier autoridad revise se puede prestar a corrupción.
- También proponen Que se nos reconozcan organismos de verificación regionales ya que es mejor que lo haga alguien de la zona que si conoce y que también se tomen las buenas experiencias que tenemos como proyecto.
- En cuanto a prohibir la venta a granel, es algo que les preocupa ya que es como venden más y así es como mantienen a sus hijos y sus familias.
- Además esto atenta contra sus tradiciones.

También de manera general los productores consideran que:

- Esta ley perjudica a sus economías
- Que puede hacer que se acabe el maguey
- Puede hacer que se venda mezcal que no es mezcal si no una bebida adulterada con azucars.
- Que puede dar lugar a la corrupción.

FERIA CAMPESINA



REGLAS DE USO
DE LA MARCA COLECTIVA
AMMCHI

La Asociación de Magueyeros y Mezcaleros del Chilapan AMMCHI con fundamento en el Diario Oficial de la Federación publicado el día 28 de noviembre de 1994, medio informativo por el que se dio a conocer la resolución mediante la cual se otorga la protección prevista a la denominación de origen "Mezcal", para ser aplicada a la bebida del mismo nombre; así como en la Ley de la Propiedad Industrial y su reglamento, y

CONSIDERANDO

Que se constituye al mismo tiempo como Convenio escrito entre los Asociados que conforman la presente asociación, con el fin de cumplir con los requisitos legales; se tiene a bien expedir y da a conocer las siguientes:

REGLAS DE USO DE LA MARCA COLECTIVA AMMCHI DE LA ASOCIACION MEXICANA DE MAGUEYEROS Y MEZCALEROS DEL CHILAPAN AC EN MATERIA DE CONTROL DE CALIDAD DEL MEZCAL PAPALOTE DEL CHILAPAN, Y EL MAGUEY Y LA LEÑA UTILIZADOS PARA SU PRODUCCION.

TITULO PRELIMINAR **CAPITULO UNICO**

Artículo 1. Para efectos de estas reglas de uso se entenderá por:

- I. AMMCHI: A la Asociación Mexicana de Magueyeros y Mezcaleros del Chilapan A.C.
- II. LPI: Ley de Propiedad Industrial
- III. IMPI: Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial
- IV. CALEHUAL: Escapo floral del agave
- V. MARCA: La marca colectiva objeto del presente instrumento.(METER NOMBRE)
- VI. ASOCIADOS: Todos aquellos que formen parte de la AMMCHI.
- VII. ESTATUTOS: Aquellos acuerdos realizados entre los asociados al momento de conformar la AMMCHI.
- VIII. MARTAJAR. Separar el maguey cocido en pedazos pequeños para eficientizar la fermentación.
- IX. SIMPLEADO Y REFINADO . Primera y segunda destilación.
- X. FABRIQUERO, MEZCALERO: El socio que cosecha o produce el mezcal.
- XI. ENVASADOR: El socio que se encarga del proceso de envasamiento del mezcal.

Artículo 2. OBJETIVO.- De acuerdo a lo estipulado por los artículos 96/97, 98 y 116 de la Ley de propiedad Industrial y el artículo 58 del su reglamento, en lo relativo a las Marcas Colectivas y su registro, las presentes Reglas de Uso, se establecen como un convenio entre los socios de la AMMCHI para proteger y organizar el uso de la MA AMMCHI.

Artículo 2 bis. Los Asociados adquieren los Derechos y Obligaciones aquí estipulados a fin de que la Marca pueda cumplir con su misión la cual consiste en garantizar y acreditar, a través de todas sus etapas, una producción de mezcal de calidad, que aporte a la distribución justa de los beneficios y al desarrollo regional sustentable en lo económico y ambiental, a través del manejo campesino de los recursos naturales.

TITULO PRIMERO
CAPITULO UNICO
DE LAS FORMAS DE USO

Artículo 3. Unicamente quienes sean admitidos como asociados de la AMMCHI serán los autorizados para utilizar la marca colectiva previa inspección y verificación de los órganos correspondientes de la AMMCHI para autorizarlo.

Todos los socios de la AMMCHI que de acuerdo a las Comisiones que la conforman, cumplan igualmente con lo estipulado en las presentes reglas de uso, podrán, ostentar, la Marca de la AMMCHI, a fin de poder avalar ante el consumidor final la calidad sustentable del producto o servicio que esta adquiriendo.

En el caso de los mezcaleros, fabriqueros o envasadores del Mezcal podrán utilizarla al reverso de la etiqueta de su producto es decir, como contra etiqueta, que les será otorgada después de ser avalados por las Comisiones de Verificación.

Artículo 3 bis. Todos los productos o servicios que se autoricen para poder utilizar la Marca de la AMMCHI, deberán ostentar una marca previamente registrada ante el IMPI.

TITULO SEGUNDO
CAPITULO PRIMERO
DE LA PRODUCCION DE PLANTA Y LA REFORESTACION

Artículo 4. Para hacer mezcal papalote se usará tanto maguey que se desarrolla de manera natural en el monte como aquel que ha sido reforestado.

La reforestación se realizará en terrenos apropiados, donde el maguey prospere bien, pero no se quitará monte para sembrar maguey.

Del maguey de monte.

Artículo 5. Para no sacar más maguey de lo debido, se harán estudios para conocer cuánto maguey hay en el terreno, cuanto crece, y cuantos deben dejarse para semilla para garantizar que no se acabe.

- i Se extraerán solamente los magueyes velillas y capones.
- II. Se cortará el calehual sólo después que las semillas se hayan dispersado.
- III. Se controlará el corte de flores para alimento.
- IV. Se decidirán las rotaciones de terrenos y las vedas de corte de maguey según los intereses de la comunidad.

Artículo 6. Cuando el qurote de un maguey haya alcanzado la altura de 1 metros medidos desde la roseta no serán cortados y se les permitirá reproducirse para la dispersar naturalmente las semillas en los terrenos o para la recolectarla para el programa de reforestación.

Artículo 7. No se hará un cultivo intensivo del maguey sino que lo manejaremos en los terrenos aptos para el desarrollo natural del maguey papalote en encinares, selvas bajas caducifolias, matorrales y pastizales. Trataremos de recuperar las densidades de maguey que había hace 50 años.

Artículo 8. Se harán planes para cada comunidad, para decidir en que partes se maneja el maguey de monte, en que partes semilla regada y en que partes reforestación.

Artículo 9. Se irá planeando la extracción del maguey de monte, año con año.

Artículo 10. Se obtendrán los permisos que marca la Ley para el manejo de los productos forestales no maderables para el maguey de monte.

CAPITULO SEGUNDO DE LA SEMILLA DEL MAGUEY

Artículo 11. SELECCIÓN DE LA SEMILLA. La semilla para el vivero debe ser escogida para que vaya pura y seleccionada.

Artículo 12. TIEMPO DE RECOLECCION.-Se deberá Recolectar la semilla a tiempo a fines de marzo cuando el calehual ya se amarilló. cortar primero los platanitos de abajo y no los de arriba en el calehual

Artículo 13. CUIDADO DEL CALEHUAL.- Se debe proteger al Calehual y no maltratarlo. No tirarlo antes de que produzca flores

Artículo 14. GERMINACIÓN.- Cada año se debe recoger la semilla y sembrar el mismo año o guardarla a lo mucho un año.

Artículo 15. LO ORGANIZATIVO.- Recolectar semilla, entregar al vivero y ponerle nombre para que cuando este buena para plantar, se entregue a la comunidad o región de donde salió.

CAPITULO TERCERO DE LA PRODUCCION DE PLANTA EN EL VIVERO

Artículo 16. SOBRE LA PREPARACION DE TIERRA.-

I. ABONOS

Usar abono orgánico

No echar ningún químico a la planta del vivero

Artículo 17. SOBRE EL CONTROL DE PLAGAS.- Para realizar un efectivo control de plagas sin dañar al maguey:

- II. No se deben usar químicos
- III. Tener una estrategia de atacar la plaga en forma orgánica.

Artículo 18. SOBRE LA LIMPIA EN GENERAL.-

- i. Las terrazas deben mantenerse limpias.

Artículo 19. Permitir que trabajen hombres y mujeres en el vivero

Artículo 20. SOBRE LA ORGANIZACIÓN Y EL APOYO TECNICO.- El anterior viverista tiene que explicar al nuevo para que conozca la responsabilidad que tiene como viverista, que le enseñen y lo instruyan.

CAPITULO CUARTO DE LAS PLANTACIONES FORESTALES

Artículo 21. SOBRE LOS CERCADOS.- Para protección de las zonas forestales se debe cumplir como mínimo con las siguientes actividades:

- II. Se deben cercar los lugares reforestados
- III. se DEBEN cuidar los cercados

Artículo 22. TIEMPO DE REFORESTACION.- Se debe de plantar en las primeras lluvias en mayo o junio

Artículo 23. DIVERSIDAD.- En este caso se debe:

- I. Sembrar forestal y semillas de la región

ARTÍCULO 24. SOBRE EL TRANSPORTE DE PLANTA.-

- I. Transportar la planta en huacales o cajas de jitomate para que no se maltrate
- II NO usar costales para transplantar la planta que haya transporte a tiempo para la planta que ya se va a sembrar

Artículo 25. SOBRE LOS MODOS DE REFORESTACION.- Si se reforesta encino, es mejor en semilla directa y en curvas a nivel

Se debe sembrar en las curvas a nivel en terrenos colgados o laderas para que no se lleve el agua a la semilla.

En planta forestal, hacer el hoyo 30 x 30 y que la primer tierra que se le ponga sea la de encima porque esa tierra está más fértil que la tierra de abajo

Artículo 26. SOBRE LA ORGANIZACIÓN.- Para poder llevar a cabo las actividades de manera eficiente y con éxito, se debe buscar organizarse para lo cual los socios deberán estar comprometidos y unidos para que no se deje de reforestar y procurar que el que siembre que sea gente grande y responsable y no admitir niños.

CAPITULO QUINTO DE LA PLANTACION DE MAGUEY

Artículo 27. SALIDA DE LA PLANTA DEL VIVERO.- Para que la planta pueda salir del vivero se debe:

- I. Dejar de regar el maguey por lo menos una semana para que sufrá y agarre fuerza en el campo.

Artículo 28. EN RELACION AL TAMAÑO.- Para poder sembrar el maguey se deben respetar ciertos tamaños de la planta para lo cual:

1. Que el maguey se siembre de seis hojitas en adelante.

Artículo 29. TRANSPORTE.- El maguey debe ser llevado con cuidado en tecolpete, de poco en poco para que no se maltrate tanto y que no se maltrate el cogollo.

No podrá llevarse el maguey en costalillas porque se maltrata y si se hace, que no se deje mucho tiempo en ellas.

Artículo 30. TIEMPO DE REFORESTAR.- Se debe de sembrar del mes de Mayo al mes de Julio ya que empiece a llover y hayan pasado dos a tres lluvias fuertes..

Artículo 31. MODO DE REFORESTAR.- Al empezar a plantar el comité debe de ir a ver para que el maguey no se tape con la tierra. Se debe buscar también un lugar donde no lo vaya a tapar el agua, además de dejar una pendiente para que lo que baje con la corriente no le tape la respiración. Se debe dejar el bordo un poco separado del maguey, mas ancho no muy hondo.

- II. En pendiente dejarlo, con un hoyo de 20 por 20 cm de ancho o dependiendo del tamaño de la planta para que cuando llegue el agua tape el hoyo y no el maguey
- III. En lo plano sembrar el maguey en medio del pozo se le echa un poco de tierra en el pozo. El pozo no puede quedar muy hondo por que las orejitas se tapan y se pudren.
- IV. Si el terreno es fértil se deja una distancia de hasta 1 metro y si el terreno es deslavado de 50 a 70 cm.
- V. Para sembrar el maguey hay que quitarle la bolsa y la tierra para que se enraice

Artículo 31 bis. SOBRE LA VERIFICACIÓN DE LA REFORESTACIÓN Y LA PRODUCCIÓN DE PLANTA.-

- I. Las plantaciones de años anteriores se verificarán a partir del mes de abril.
- II. La reforestación del año se verificará en mayo, junio, julio.
- III. La producción de plantas en enero, febrero

Artículo 32. SIEMBRA DE SEMILLA DIRECTA EN EL MONTE.- Para sembrar el maguey en el monte con semilla directa en la hojarasca del encino, se le debe hacer a un lado de una manera como rastrillada, como surcos dejar la macetita o manita en el árbol arriba para que caiga la semilla y crezca el maguey o llevar la semilla directa.

Otra forma sería sembrar la planta en pocitos de 30 X 30 y 10 de hondo y cuidando de que no quede debajo del árbol que no le de la sombra

Artículo 33. CUIDADO EN EL MONTE.- Una vez en el monte se deberá:

- I. Quitar el zacate ancho y muy grande porque echa a perder el maguey y no crece.
- II. Observar las enfermedades del maguey para después componerlo de manera orgánica.
- III. Revisar la siembra para quitarle la basura.

Artículo 34. CUIDADOS Y CARACTERÍSTICAS DEL LUGAR.- En el caso de sembrar el maguey en el monte se deberá considerar:

1. Cercado: Cuidarlo y cerrarlo se debe de cuidar mucho.

Artículo 35. DIVERSIDAD.- Para lograr un equilibrio se buscará:

- II. Sembrar el zacatoro en tierra caliente
- III. El papalote podrá sembrarse donde sea

Artículo 36. SOBRE LOS ACTOS NO VALIDOS.- Podrán ser objeto de sanción, en caso de así acordarlo los socios, conforme a lo estipulado en los Estatutos y las presentes reglas, las actividades a continuación descritas y que forman parte del o estipulado en el presente capítulo.

- I. Tirar el monte por sembrar el maguey.
- II. Destruir los árboles tiernos

CAPITULO SEXTO EL LABRADO

Artículo 37. Para el Labrado se deben seguir las siguientes reglas:

- I. Usar solamente maguey capón y velilla
11. No labrar maguey que no ha abierto
111. Las cabezas labradas arrimarlas a la sombra y echarle ramas encima, en lo que llegan al horno.
- IV. En el destronado, quitárselo hasta ver la raya roja
- V. No dejarlo muchos días antes de hornearlo, no más de 8 días.
- VI. Antes de labrar hay que arrimar la leña y limpiar el horno para que las cabezas no esperen mucho tiempo
- VII. Para el labrado usar de herramientas machete y hacha
- VIII. Para el labrado usar tarecua
- IX. Si se labra con 2 o 3 compañeros y si uno no sabe calcular la velilla, deberá mejor preguntar a uno de sus compañeros, o bien acompañarse de uno que si sepa, si sigue la duda mejor dejarlo y no labrarlo.
- X. labrar capón y labrar velilla solo que esta tenga espinas negras desde el tronco de la hoja que ya es maguey sazón.
- XI. NO cortar medio maguey
- XII. NO se debe maltratar las plantas para calar porque se le mete el gusano.
- XIII. NO Cortar el maguey que ya tiene su calehual arriba de 2 metros ya que si se capa no sirve porque se seca.
- XIV. Al capar un maguey dejarlo para 2, 3, o 4 años antes de labrarlo, que se cape a pedradas o con un palo

CAPITULO SEPTIMO PARA EL ACARREO

Artículo 38. REGLAS GENERALES.- Para conservar la calidad de la planta el acarreo deberá hacerse siguiendo las siguientes reglas:

1. NO amontonar mucho el maguey y que se nos eche a perder o se reseque
11. NO se vale que el arriero apresure a los animales porque puede caerle la carga y destruirlas
111. NO cargarles demasiado peso a los animales, ni maltratar a los animales

CAPITULO OCTAVO PARA LA FABRICACION DEL MEZCAL

Artículo 39. PLANEACION.- Para lo que se buscará siempre planear bien los trabajos en la fábrica, programarse para que no se queden esperando las cabezas y se enlaman.

Deberá darse un aviso cuando ya se vaya a tapar el horno.

Artículo 40. SOBRE LOS LIMITES DE TIEMPO.- Un montón de maguey se debe detener solo hasta 8 días, más no. NO se podrá dejar que se junten las cabezas de maguey en la fabrica por mucho tiempo, es decir más de 8 días.

Si ya la cabeza está muy reseca NO HAY QUE echarle unas cubetas de agua para que esponje.

Artículo 41. SOBRE EL MAGUEY.-

- I. Usar solamente maguey Papalote
- II. Utilizar solo maguey maduro, velilla o capón
- III. NO utilizar maguey tierno
- IV. No utilizar maguey enfermo
- V. NO mezclar maguey velilla y capón con tierno

Artículo 42. SOBRE EL MEZCAL.- Se aceptara mezcal de 44° a 50° ó 52°

Artículo 43. SOBRE LA HORNADA.-

- I. El horno empedrarlo todo si se puede, y si no entonces empedrarlo a la altura de donde se ponen las cabezas.se experiemntará con otros matyeriales para ahorrar leña.
- II. No dejar que se enlame el maguey, y si se enlama entonces hay que limpiarlo
- III. Para tapar el horno usar palma fresca
- IV. Tratar de no dejar muchas cabezas revolcadas ni quemadas
- V. Para evitar que las cabezas se enlaman, se pueden hacer hornos de 3 tinas

Si el maguey ya esta en el horno, se podrá echarle agua de arriba hacia abajo, una cantidad justa

Artículo 44.- SOBRE LAS PIEDRAS DEL HORNO.- Se deberá cuidar que el horno esté bien fresco con piedra chiquita para cubrir la flama y ahorrar leña y si hay bagazo echarle para que tenga más humedad

Artículo 45.- PARA LA LEÑA.- Utilizar leña para cocer las cabezas del maguey, también en el simpleado y en el refinado del mezcal. Se puede usar gas en el simpleado y refinado.

Artículo 46. EL TAPADO.- Para evitar quemaduras solo hay que cubrirlo con unos costales de ixtle o petates para no dejar escapar el humo y evitar que se quemé, después cubrirlo con tierra.

Artículo 47. SOBRE EL MARTAJADO.- Para el martajado no podrán dejarse piezas grandes y no se podrá martajar el maguey de cogollo.

- I. Las cabezas de maguey cocidas almacenadas, no podrán dejarse mucho tiempo.
- II. Ya cocido el maguey se debe revisar. Hay que apartar lo malo y quitarlo antes.
- III. Cuidar que no se pierda tanto jugo a la hora de martajar
- IV. Se deberá hacer un martajado limpio

Artículo 48. EL FERMENTADO.- Para realizar el fermentado se deberá trabajar de la siguiente forma:

- I. El agua debe ser limpia
- II. Tener vigiladas el agua y las tinas
- III. Cuidar la fermentación del bagazo, para que no se pase del tiempo requerido.
- IV. USAR tinas de ahuehuate, ocote, encino.
- V. NO usar tinas de rotoplas
- VI. Es mejor que este bien blanca la madera, si no se tuercen y duran menos.
- VII. Cuidar que alguna gente no le eche jabón o limón
- VIII. Se puede utilizar un tambo especial para la levadura y de ahí le va quitando para echarlo en las tinas de fermentación
- IX. El cuajo que debemos juntar, este debe provenir del mismo mezontle.
- X. No poner fertilizante para la fermentación.
- XI. NO echarle químicos o maíz molido a las tinas.

Artículo 49. SOBRE EL MOLINO.-

- I. Se debe lavar siempre el molino para que este limpio.
- II. Que el escape del humo del molino no le de al maguey ni al bagazo
- III. Que no se tire la gasolina
- IV. Hacer un tipo de canoa donde cae el bagazo para no perder el jugo.

Artículo 50. SOBRE LAS TINAS.-

1. Cuando no se estén usando se deberá cubrirlas del polvo y del sol.
- II. Cuando estén trabajando, cuidar que no les de el viento.
- III. Para que no se rescalden, remojarlas con agua antes.
- IV. No usar tinas de rotoplas
- V. No dejar pasar las tinas.

Artículo 51. EL SIMPLEADO Y EL REFINADO.-

- I. Quitarle 3 litros de punta (para que baje el metanol)
- II. Quitarle las colas de 15 ° para abajo
- III. Usar la nata de la tina para tapar la olla. Para que salga buena nata hay que batir muy bien la primera tina. No usar barro para tapar la olla.
- IV. No dejar la olla quemada.
- V. No dejar que se evapore el mezcal, si se evapora entonces echarle mas agua para enfriar o bajarle al fuego.
- VI. Que el agua esté limpia para el destilado
- VII. Utilizar agua dulce
- VIII. NO enfriar con agua con jabón por que el mezcal sale espumoso
- IX. Antes de refinar apartar 2 ánforas del mejorcito para componer. De entre 30 y 40.
- X. No echar la recola
- XI. Cuidar las puntas y la trascola y separarlas
- XII. Debe ser refinado para calidad. Si no se refina tiene un resabio a crudo
- XIII. En la destilación cuidar que el enfriamiento sea el adecuado, ya que se pierde mezcal en la evaporización

ARTÍCULO 52. SOBRE LA LIMPIEZA DE LA FABRICA.-

- I. Que el molino este limpio
- II. Cuidar que todo este limpio.
- III. Que la olla no este quemada.

Artículo 53. SOBRE EL DUEÑO RESPONSABLE DE LA FABRICA.-

- I. Tienen que vigilar a sus trabajadores que cumplan con lo que les dicen
- II. Que no haya gente tomada en la fábrica
- III. Que los trabajadores estén limpios.

Artículo 54. SOBRE LOS MIEMBROS DE LA AMMCHI.- Se irá viendo que los fabriqueros puedan ir comprando las cabezas de maguey a las comunidades miembros de la AMMCHI que están reforestando o cumpliendo con el plan de manejo del maguey silvestre. Se puede alquilar la camioneta de la ammchi para el transporte de cabezas.

Artículo 55. EXPERIMENTOS QUE SE PUEDEN HACER.- Comparar el sabor del mezcal hecho con martajado y en el que se usó molino y hacer experimento del olor y del sabor para saber si afecta.

Artículo 56. TIEMPO.- Se acordó que la comisión de Verificación y Vigilancia pasará a revisar todas las fábricas y les hará recomendaciones que le dejará por escrito. El dueño o responsable de la fabrica tendrá 8 días para cumplir con las recomendaciones que le dijeron y después de eso cualquier día volverá a pasar la Comisión de Verificación y Vigilancia a ver si cumplió.

Artículo 57. OTRAS SUGERENCIAS Y CUIDADOS .-

- I. Ponerle un carrizo o un tubo de cobre en donde sale el mezcal, los que tienen manguera.
- II. Usar aro en las tinas, que es mejor que el alambón.
- III. Que las tinas no sean tan altas y no sean parejas, sino en forma de cono, con el lado más angosto arriba.
- IV. Que los fabriqueros y los peones que trabajen, no estén borrachos
- V. El encargado debe estar cuidando la fábrica. Debe vigilar a sus trabajadores para evitar que las tinas se pasen o el mezcal se queme

TITULO TERCERO
CAPITULO NOVENO
SOBRE LAS FALTAS Y SANCIONES

ARTICULO 58. FALTAS Y SANCIONES.-

Será considerada una falta o falla del socio:

- I. El incumplimiento(sin razón justificada) de estos estatutos o del reglamento de la Marca Colectiva, de lo dispuesto por la asamblea General, o de lo resuelto por el COMITÉ DIRECTIVO o La Comisión Regional de Verificación y Vigilancia
11. El falsear o no poner los datos y comprobantes que en cada caso sean necesarios para los diferentes registros. de producción de planta, de reforestación, de producción de mezcal y de comercialización.
- III La utilización de razones sociales, nombres comerciales, marcas, símbolos o emblemas que hagan referencia a la Marca Colectiva en la comercialización de productos no protegidos.
- IV. El uso de la contra etiqueta de la marca colectiva, en mezcal que no haya sido elaborado, producido y envasado de acuerdo al reglamento establecido, o que no reúnan las características necesarias.

ARTICULO 59. Las sanciones se aplicarán conforme a los siguientes criterios:

Sanciones mínimas cuando:

- I. Se trate de simples irregularidades en el cumplimiento de los artículos anteriores, y reglamentos, sin trascendencia directa para los consumidores o que no suponga un beneficio especial para el infractor.
- II. Cuando se remedie la falta en el plazo puesto por el COMITÉ DIRECTIVO y/o la Comisión Regional de Verificación y Vigilancia.

Sanciones medianas cuando:

- I. La infracción afecte directamente a los consumidores o suponga un beneficio especial para el infractor.
- II. Cuando no se remedie la falta en el plazo puesto por el COMITÉ DIRECTIVO y/o la Comisión de Verificación y Vigilancia.
- III Cuando la falta se produzca por una actuación negligente del infractor.

Sanciones máximas cuando:

- I. Cuando se vuelva a repetir tres o más veces la misma falta
- II. Cuando se niegue el socio a facilitar información, prestar colaboración o permitir el acceso a la documentación exigida por los estatutos o por el reglamento de la Marca Colectiva.
- III. Cuando se pruebe mala fe por parte del infractor.
- IV. Cuando se cometa una falta o delito grave, contra la asociación o alguno de sus integrantes que resulte en graves perjuicios económicos o morales a la Asociación, a la Marca Colectiva, a los socios o a los consumidores.
- V. Por usar la firma o el desvío del patrimonio social, para uso personal o negocios propios.
- VI. Cuando se realicen actos que atenten o contravengan directa o indirectamente, a los presentes reglas de uso sociales o cualquier resolución adoptada por asamblea general de asociados o el COMITÉ DIRECTIVO de la asociación
- VII. Por la atención o participación por cuenta propia o ajena, directa o indirectamente, con ánimo de lucro, en asuntos de género similar a los que constituyen el objeto social de la asociación, salvo que cuente con el permiso previo y por escrito de la asamblea general de asociados o del Comité Ejecutivo de la asociación

ARTICULO 60.- SANCIONES. La junta directiva podrá aplicar a cualquier asociado por las faltas cometidas, según sea el caso, las siguientes sanciones:

Sanciones mínimas:

- I. Amonestación hablada y por escrito, en una reunión del COMITE DIRECTIVO y la Comisión Regional de Verificación y Vigilancia.
- II. Multa de un día de salario mínimo
- III. El Plazo que establezca el COMITÉ DIRECTIVO y la Comisión Regional de Verificación y Vigilancia, para remediar la falta cometida.

Sanciones medias:

- I. Suspensión de la calidad de asociado activo hasta por 6 meses. Sin goce de derechos.
- II. La multa en especie o económica, que establezca el COMITÉ DIRECTIVO y la Comisión Regional de Verificación y Vigilancia
- III. El Plazo que establezca el COMITE DIRECTIVO y la Comisión Regional de Verificación y Vigilancia, para remediar la falta cometida.

Sanciones máximas: Las sanciones máximas serán:

- I. suspensión por un año ó expulsión según sea el caso,
- II. Pago completo del perjuicio económico que hayan causado,
- III. Denuncia pública en medios de comunicación locales
- IV. Denuncia legal en los casos que lo ameriten. Cuando se conozcan casos que deriven en una probable responsabilidad penal, el COMITÉ DIRECTIVO tendrá la obligación en hacerlo del conocimiento inmediato de la Agencia del Ministerio Público que corresponda, y darle el seguimiento necesario a fin de que se ejerza la acción penal correspondiente.

ARTICULO 60 BIS. En todo momento e independientemente del tipo de falta a que se haga acreedor en base al criterio anterior, el dueño o responsable de la fábrica que no cumpla con las recomendaciones no se le comprará su mezcal en cualquiera de las envasadoras que a su vez pertenezcan a la AMMCHI. Igualmente no podrá ostentar en forma alguna la Marca de la AMMCHI.

ARTICULO 61. PROCEDIMIENTO.- Previo a dictar la sanción respectiva, El COMITÉ DIRECTIVO hará saber por escrito, al asociado los cargos que haya en su contra, concediéndole un plazo no mayor de quince días para que, también por escrito, haga valer los argumentos de su defensa. Con su contestación o sin ella, El COMITÉ DIRECTIVO dentro de los 15 días siguientes, dictará la resolución correspondiente, en acuerdo con la Comisión Regional de Verificación y Vigilancia, la que se notificará a los interesados, dentro de los 5 días de dictada. Se exceptúa del trámite anterior, lo relativo a las sanciones mínimas. Informando en la Asamblea General, los casos de sanciones máximas.

ARTICULO 62. RECURSO. - El afectado dentro de los 15 días siguientes de haber conocido o haber sido notificado de la disposición o resolución que le afecte, podrá interponer por escrito ante El COMITÉ DIRECTIVO, un Recurso de Apelación. El COMITÉ DIRECTIVO elevará el expediente al conocimiento de la Asamblea General Extraordinaria, la que estará obligada a conocerlo y a resolver sin más trámite. En contra de lo resuelto por la Asamblea General en relación al caso en apelación, no cabrá ningún otro recurso propio de estos Estatutos.

ARTICULO 63. ACTUACIONES.- Todas las actuaciones referentes a este Capítulo deben constar por escrito.

FIRMAN DE COMUN ACUERDO EL PRESENTE REGLAMENTO:

NOMBRE	FIRMA
AMANCIO PILEÑO CARREON	
AARON GONZALES FLORES	
ARMANDO CASTAÑEDA CORCUERA	
ATANACIO GUTIERRES SALES	
BONFILIO SASTRE MEZA	
BRAULIO TOLENTINO ENRIQUE	
CATALINO FISCAL GODINEZ	
CAYETANO RENDON CUEVAS	
CONRADO MIRANDA FLORES	
DAVID VAZQUEZ SANCHEZ	
DELFINONAVA NIÑO	
DOMITILIO CERVANTES G.	
EDUARDO RENDON GONZALEZ	
ESTEBAN ATENGUEÑO ZAPOTECO	

EVARISTO HERNANDEZ VENEGAS	
FILEMON BARRANCA BELLO	
FLORENTINO FISCAL CUAXINQUE	
FLORENTINO CASARRUBIAS R.	
FLORENTINO GARCIA MORALES	
FRANCISCO CASARRUBIAS ESTEBAN	
FRANCISCO NIÑO FELICIANO	
FRANCO HERNADEZ ALCOCER	
GABRIEL VAZQUEZ HERNANDEZ	
HUMBERTO CERROS JAIMES	
IGNACIO CASTRO GARCIA	
JORGE HERNANDEZ CUEVAS	
JOSE FISCAL MONTES	
JUAN JIMENEZ LEONARDO	
JUAN ROJAS MIRANADA	
JUANA FLORES MORENO	

JULIO BALTAZAR PILEÑO	
JUSTINO VAZQUEZ SANCHEZ	
MACARIO VAZQUEZ CASARRUBIAS	
MACLOVIO NAVAT BALTASAR	
MAMERTINO BARRANCA B.	
MELQUIADES PAULINO HERNANDEZ.	
MOISES CALZADA RENDON	
NARCISO LINARES TOLENTINO	
NATIVIDAD GUILLERMO VENEGAS	
NICASIO CORRALES PABLO	
NICOLAS FRANCISCO ASACUASPAN	
OLIVERIO GARCIA CASARRUBIAS	
OSCAR MANUEL HERNANDEZ TLACOTEMPA	
PEDRO DIAZ MESA	
PLUTARCO ZAPOTECA CASTRO	
REFUGIO CALZADA HERNANDEZ	

RUBEN SANCHEZ ORTEGA	
RUTILIO BELLO CARRETILLO	
TOMAS GUILLERMO NAVA	
TOMAS GUTIERRES SALES	
URBANO BARRANCA JUAREZ	
VICTORINO CALVARIO HERNANDEZ	
CIRO BARRANCA BELLO	
LUCINO CASARUBIAS GARCIA	
HELIODORO FLORES COXTLE	
LEONCIO HERNANDEZ RENDON	
ALBINO TLACOTEMPA ZAPOTECO	
SILVESTRE MANCILLA NAVA	
FAUSTINO CASTRO BELLO	

IMAGEN



100% Agave cupreata

Mezcal Sanzekan® Reposado

HECHO EN MEXICO CONT. NET 500 ml.

EL ABUSO EN EL CONSUMO DE ESTE PRODUCTO ES NOCIVO PARA LA SALUD

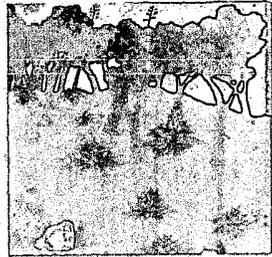
Producto campesino elaborado artesanalmente
cuidando la calidad desde el monte hasta la botella

Elaborado, envasado y distribuido de origen por
Sociedad de Productores de Mezcal Mezcal Papalotl de Guilapan S.P.
de RL de CV, Calle 4 de Agosto, Guilapan de Méndez,
Oaxaca, México. Tel: 075 7777 4399

% Alc. Vol. Cosecha

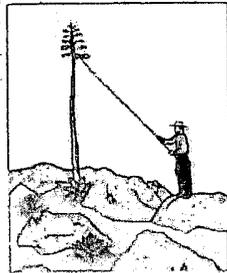
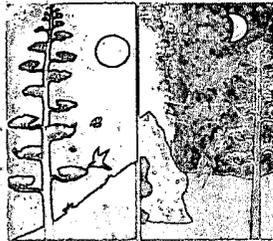
Maestro Mezcalero

El Mezcal Sanzekan conjuga la elaboración artesanal, celosamente guardada durante generaciones, con la conservación del maguey silvestre y del medio ambiente.



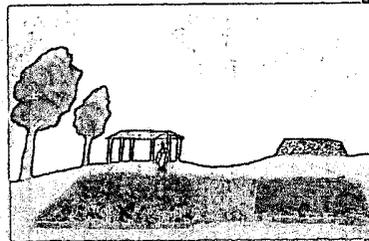
HABITAT.- El maguey papalote (*Agave cupreata* Trel. & Berger) es un especie silvestre que solo se encuentra en la Cuenca del Balsas

POLINIZACION.- Sólo se reproduce por semilla y por eso depende de sus polinizadores: murciélagos y abejas son los principales.



RECOLECTA DE SEMILLA.- Para garantizar su sobrevivencia, la SSS Sanzekan Tinemí cuenta con un programa de reforestación, que inicia con la colecta de semilla en campo.

VIVERO.- En 7 viveros comunitarios se produce alrededor de 2 millones de plantas al año.



PLANTACIÓN.- Las plantaciones se hacen en 30 comunidades, reintroduciendo al maguey al monte, protegiendo así el suelo, el agua y la vegetación natural.

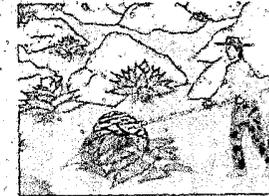
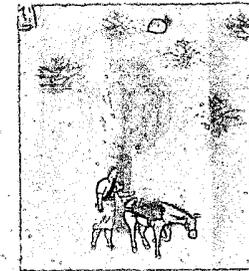


EL ABUSO EN EL CONSUMO DE ESTE PRODUCTO ES NOCIVO PARA LA SALUD

Producto campesino elaborado artesanalmente cuidando la calidad desde el monte hasta la botella

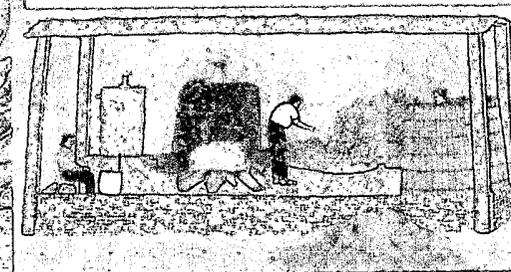
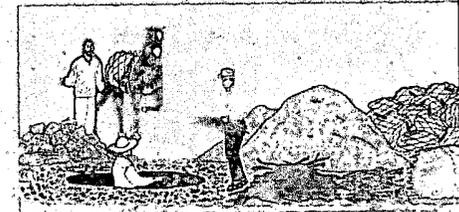
Elaborado, envasado y distribuido de origen por:
Sociedad de Productores de Mezcal Mexcalli Papalotl de Chilapan SPR
Frente a Unidad Deportiva, Chilapa, Guerrero, México
Tel.: (754) 4751227 • foressanzekan@laneta.apc.org

LEÑA.- La elaboración de mezcal requiere mucha leña. La Sanzekan Tinemí está iniciando un programa de siembra de especies nativas para leña.



LABRADO.- El maguey papalote tarda entre 7 y 15 años en madurar. Cuando está listo, el labrador lo cosecha con sumo cuidado.

HORNEADO.- Las piñas o cabezas se colocan en hornos de piso, sobre piedras calentadas por leña, se tapan con hojas de palma y tierra.



MARTAJADO.- Las cabezas cocidas son muy dulces. Se martajan o machacan para después pasar a las tinajas de fermentación

DESTILADO.- Se destila dos veces en alambique de cobre. El maestro mezcalero sabe darle el grado alcohólico y sabor deseado.

ENVASADO.- El mezcal Sanzekan reconoce y valora la individualidad de cada maestro mezcalero. Por eso cada uno de nuestros lotes es único e irrepetible.

