

DECLARACION DE PROTECCION A LA DENOMINACION DE ORIGEN SOTOL

El Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, con fundamento en los artículos 6 fracción III, 157, 158, 163, 164, 165, 166 y 167 de la Ley de la Propiedad Industrial, procede a la publicación de la Declaración de Protección de la Denominación de Origen SOTOL, de acuerdo a lo siguiente:

I.- ANTECEDENTES

1.- Por escrito presentado el 11 de enero de 2001, en la oficina de la Delegación Federal de la Secretaría de Economía del Estado de Chihuahua y recibido en este Instituto el 1 de febrero del año 2001, se solicitó formalmente por el C.P. José Luis García Mayagoitia, Secretario de Desarrollo Rural del Estado de Chihuahua, en nombre y representación del Gobierno del Estado, la Declaración de Protección de la designación Sotol como Denominación de Origen.

2.- Con fundamento en el artículo 161 de la Ley de la Propiedad Industrial, el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial publicó en el Diario Oficial de la Federación el Extracto de la Solicitud de Declaración de Protección a la Denominación de Origen Sotol, el día 29 de noviembre de 2001.

3.- Por escrito presentado el 14 de enero de 2002, en el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, se solicitó formalmente por el doctor Enrique Salinas Aguilera, Secretario de Fomento Agropecuario del Estado de Coahuila, en nombre y representación del Gobierno del Estado, la Declaración de Protección de la designación Sotol como Denominación de Origen. Asimismo, mediante escrito de fecha 15 de enero de 2002, solicita sea incluido el Estado de Coahuila en la solicitud de declaratoria, previamente presentada por el Gobierno de Chihuahua.

4.- Por escrito presentado el 23 de enero de 2002, en el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, se solicitó formalmente por el doctor Fernando Ulises Adame de León, Secretario de Agricultura y Ganadería y Desarrollo Rural del Estado de Durango y el licenciado Jorge Andrade Cansino, Secretario de Desarrollo Económico del Estado de Durango, en nombre y representación del Gobierno del Estado, la adhesión a la solicitud de Declaración de Protección de la designación Sotol como Denominación de Origen, previamente presentada por el Gobierno de Chihuahua.

II.- CONSIDERANDOS

1.- Nombre, nacionalidad y domicilio de los solicitantes: La Secretaría de Desarrollo Rural del Gobierno del Estado de Chihuahua, ubicada en avenida Venustiano Carranza número 803, Chihuahua, Chih. La Secretaría de Fomento Agropecuario del Gobierno del Estado de Coahuila, ubicada en bulevar Isidro López Zertuche número 2791, 2 piso, colonia Los Maestros Saltillo, Coahuila, Coah. Las secretarías de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural y de Desarrollo Económico del Gobierno del Estado de Durango, con domicilio común ubicado en 5 de Febrero número 913 Poniente, zona Centro, Durango, Dgo.

2.- Interés jurídico de los solicitantes: Fundamentaron su interés jurídico en ser las tres dependencias de los gobiernos estatales de los estados de Chihuahua, Coahuila y Durango y que dentro de sus funciones, está la de procurar el mejoramiento de las industrias productoras de Dasyllirion y la destilación de la bebida alcohólica denominada Sotol, así como el fomento y el aprovechamiento integral de los recursos naturales, y el impulso a las actividades económicas tradicionales.

3.- Señalamiento de la denominación de origen: El nombre de la Denominación de Origen es Sotol y el producto que ampara es una bebida alcohólica originaria de la zona geográfica que abarcará todos y cada uno de los municipios que conforman los estados de Chihuahua, Coahuila y Durango.

4.- Descripción del producto que abarcará la denominación incluyendo sus características, componentes, forma de extracción y procesos de producción o elaboración

El Sotol es la bebida alcohólica que se obtiene de las plantas conocidas comúnmente como Sotol o sereque, obtenidas de poblaciones naturales y cultivadas en los estados de Chihuahua, Coahuila y Durango.

El Dasyllirion es la planta cuyo nombre común es Sotol o sereque y pertenece a la familia de las liliáceas, de hojas largas y fibrosas, de forma lanceolada, de color verde, cuya parte aprovechable para la elaboración del Sotol, es la piña o cabeza.

Su descripción botánica es la siguiente:

Clase: Angiosperma.

Subclase: Monocotiledónea.

Familia: Liliáceas.

Género: Dasyllirion.

Las características, componentes, formas de extracción, procesos de producción o elaboración del producto, y sus modos de empaque, embalaje o envasamiento, serán siempre las que se fijen en la Norma Oficial Mexicana, que en su momento sea emitida por la autoridad competente, en los términos establecidos en la ley de la materia.

5.- Lugares de extracción

Todos los municipios que conforman los estados de Chihuahua, Coahuila y Durango.

6.- Vínculos entre la denominación, el producto y el territorio

La zona de producción natural del Dasyllirion está ubicada en la provincia fisiográfica de la Meseta Central, la cual se encuentra en un promedio de 1,000 a 2,000 metros de altura sobre el nivel del mar, entre la Sierra Madre Oriental y la Sierra Madre Occidental, misma que es compartida por los estados de Chihuahua, Coahuila y Durango, con características comunes fitogeográficas.

Los factores geográficos están determinados en un área de sierras calizas del Mesozoico que se elevan en los extensos valles aluviales, con cuencas hidrológicas cerradas en su mayor parte, compartida por las tres entidades federativas mencionadas.

En cuanto a los factores climáticos, la Meseta Central tiene un bajo contenido de humedad, de los tipos desértico y estepario, con prolongadas sequías, apto para el desarrollo de las plantas xerófilas, el clima es extremoso, con mucho calor en verano y heladas severas en invierno, y cuenta con grandes periodos de luz solar que demanda esta especie.

Por lo que se refiere a los factores edáficos, la confirmación de los suelos de esta zona es de gran riqueza en carbonatos de calcio, cuyos tipos corresponden a los xerosales y castañozem.

Los factores biológicos, poco alterados por la presencia del ser humano por las adversidades del medio ambiente, hacen que la reproducción natural, con la participación eólica y zoológica, se mantenga fundamentalmente en esta región.

Asimismo, con la documentación aportada por los solicitantes, por lo que se refiere a la tradición en la elaboración o producción del Sotol en los estados de Chihuahua, Coahuila y Durango, se desprende lo siguiente:

La bebida de Sotol es extraída y producida en el Estado de Chihuahua, cada municipio presenta características propias, derivadas de la variedad de Dasyllirion y del proceso utilizado, lo que permite su identificación y distinción con otras bebidas nacionales y extranjeras.

Existen vestigios que el Sotol ha sido fabricado en dicho estado desde hace más de 800 años por los pobladores del Paquimé, después de las diferentes tribus de indígenas y apaches, siguiéndolos los españoles quienes implantaron métodos de destilación más eficaces y desde entonces a la

fecha por los pobladores de dicho territorio, han rodeado este producto de historias, mitos y leyendas.

Se han encontrado restos de la planta del Sotol, en la Cueva de la Olla, cuya antigüedad data de la fase Buena Fe que va del 1060 al 1205 D.C., dichos restos fueron encontrados en el granero de la citada Cueva de la Olla en el Municipio de Madera.

En Paquimé, que data del 205 al 1260 D.C. se encuentran ya vestigios de hornos sotoleros, lo que indica que algunas de las tribus habitaban lo que hoy es el Estado de Chihuahua, como son los anasazis, los tarahumaras, los tobosos y los apaches.

En este periodo debe haber surgido el origen de la palabra Sotol, el cual proviene del náhuatl TZOTOLLIN.

La tradición sotolera del Estado de Chihuahua se remonta a más de 1000 años, al igual que el aprovechamiento de la planta del Sotol o sereque.

En la época colonial se introduce el proceso de destilación en la elaboración del Sotol que se elaboraba en la Nueva Vizcaya, proceso que introdujeron los españoles y en particular los franciscanos, durante los siglos XVI, XVII y XVIII. Fue hasta entonces que comenzaron a fabricarse y beberse alcoholes destilados, ya que con anterioridad el uso de Sotol era con fines alimenticios, religiosos, medicinales o para elaborar cestería.

En el siglo XIX los apaches siguieron usando Sotol, y a principios del siglo XX ya se comercializaba el Sotol en barril con un precio determinado.

En los tiempos de la revolución se utilizó el Sotol de nueva cuenta para prevenir enfermedades reconociéndose propiedades curativas.

Asimismo, el Congreso del Estado en su Quincuagésima Novena Legislatura autorizó la reforma de la Constitución Política del Estado, así como del Código Municipal a efecto de que el Municipio de Coyame de dicho Estado, se llamara Coyame de Sotol.

A la fecha, el Sotol está citado dentro de la cultura autóctona de dicho estado en la música, poesía, literatura y refranes.

Por otro lado, en todos los municipios del Estado de Coahuila el Sotol crece de manera silvestre, ya que existe una extensión considerable de Sotol que comprende la zona de los Charcos de Figueroa, del Municipio de Ocampo, Coahuila, misma que se prolonga al Este y al Sur de la Sierra Hermosa de Santa Rosa y hasta Puerto Aura. De la Hacienda de Carrizalejo, situada al Norte de El Berrendo, Coahuila, se extiende otra zona de Sotol que continúa hasta La Presita, al Norte del Puerto del Aire. También se extiende una gran área de Sotol a 25 kilómetros al Este de Castaños, Coahuila, costeano la Sierra Madre Oriental de la que ocupa extensos lomeríos. En algunas de estas regiones se le ha explotado en vinatas.

Los nativos de Arizona, usaban los corazones de las plantas obteniendo un alimento similar al que se obtiene del maguey y además una bebida conocida como Sotol. Los habitantes de las cuevas de los ríos Grande y Pecos y en el área de la cultura Lipán, cocinaban en pozos con piedras calientes, a manera de tatema, y del centro ya cocido hacían una harina para preparar panecillos o tortas. Los mezcaleros y los chiricahuas utilizaban el Sotol en la misma forma que la planta del maguey comiendo las partes más tiernas. Los apaches comían los tallos tiernos de las flores como una legumbre. En el Río Grande y el Río Pecos usaban las hojas los nativos para hacer sandalias y canastas, al igual que los tarahumaras.

La producción del Sotol en el Estado de Coahuila data de principios del siglo XIX, cuando en 1908 se construye una vinata en Parras de la Fuente, Coahuila, dedicándose por más de 40 años a la producción y venta de Sotol.

Posteriormente se forman más empresas dedicadas a la actividad de producción y venta de Sotol en los años de 1940, 1960 y 1982.

Por último, la bebida de Sotol también es producida en el Estado de Durango, ya que la especie *Dasyliirion*, se reproduce de manera silvestre en todos los municipios de esta entidad federativa.

Esta región comparte una provincia fisiográfica y condiciones fitogeográficas, así como una historia común, ya que en la época prehispánica, la Meseta Central estuvo habitada por gran cantidad de tribus.

Durante la época colonial, los estados de Durango, Chihuahua y gran parte de Coahuila, formaron parte del Reino de Vizcaya, por lo que fueron los mismos grupos de conquistadores y misioneros que a partir de la segunda mitad del siglo XVI enseñaron a los indígenas los procesos de destilación de los mostos derivados de los agaves para la producción del Sotol, que hasta la fecha ha mostrado mínimas variaciones en su sistema de producción.

En las Memorias del Gobierno del Estado de Durango de la última década del siglo XIX y primera del XX, en los anexos de producción agrícola, se señala la producción del Sotol.

El Sotol se considera la bebida típica de los municipios de Cuencamé y Mapimí. Actualmente en los municipios de Cuencamé, San Juan de Guadalupe, general Simón Bolívar, Indé, Mapimí, y Peñón Blanco operan vinatas (fábricas artesanales) en donde se produce el Sotol.

En la cultura autóctona de dicho estado, el Sotol reafirma su presencia en la música, poesía, literatura y refranes populares.

III.- RESOLUTIVOS

PRIMERO.- Se otorga la protección prevista en la Ley de la Propiedad Industrial a la Denominación de Origen Sotol y el producto que ampara es una bebida alcohólica originaria de la zona geográfica que abarcará todos y cada uno de los municipios que conforman los estados de Chihuahua, Coahuila y Durango.

SEGUNDO.- El estado mexicano será el titular de la Denominación de Origen y ésta sólo podrá usarse mediante autorización que emita el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, de conformidad con lo previsto en la ley de la materia.

TERCERO.- Los términos de la presente Declaración de Protección podrán ser modificados en cualquier tiempo, siguiendo el procedimiento previsto en la ley de la materia.

CUARTO.- La vigencia de la presente Declaratoria de Protección de la Denominación de Origen Sotol, estará determinada por la subsistencia de las condiciones que la motivaron y sólo dejará de surtir efectos por otra declaración del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial.

QUINTO.- El Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, de conformidad con la ley de la materia, tramitará por conducto de la Secretaría de Relaciones Exteriores el registro de la Denominación de Origen Sotol, para obtener su reconocimiento y protección en el extranjero conforme a los tratados internacionales.

SEXTO.- Esta resolución se publicará en el Diario Oficial de la Federación y en la Gaceta de la Propiedad Industrial.

SEPTIMO.- La presente resolución surtirá sus efectos al día siguiente de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.

México, D.F., a 13 de junio de 2002.- El Director General, **Jorge Amigo Castañeda**.- Rúbrica.