DICTAMEN DE APROBACIÓN DE LA DECLARATORIA DE PROTECCIÓN AL PATRIMONIO CULTURAL DEL BIEN CULTURAL TEQUILA Y SU PAISAJE AGAVERO ATOTONILCO EL ALTO, JALISCO, A 26 DE ABRIL DEL 2023.

H. AYUNTAMIENTO CONSTITUCIONAL
DE ATOTONILCO EL ALTO, JALISCO

DICTAMEN SIND/010/2023

1. Que esta Comisión Edilicia de Carácter Transitorio del Municipio de Atotonilco el Alto, Jalisco, es competente para emitir el presente dictamen en estricto cumplimiento a lo establecido por el artículo 75 (setenta y cinco) de La Ley del Patrimonio Cultural del Estado de Jalisco y sus Municipios.

2. Que una vez analizado el expediente se declara que la propuesta de declaratoria de protección cultural respecto a los bienes de interés municipal que forman parte del "BIEN CULTURAL TEQUILA Y SU PAISAJE AGAVERO", cumple con los requisitos de ley.

3. Por tanto, esta Comisión Edilicia de Carácter Transitorio del Municipio de Atotonilco el Alto, declara procedente la propuesta y la somete a consideración del Pleno del Ayuntamiento de Atotonilco el Alto, Jalisco, en términos de los establecido en por el artículo 75 de La Ley del Patrimonio Cultural del Estado de Jalisco y sus Municipios y 41 de la Ley Del Gobierno y La Administración Pública Municipal Del Estado De Jalisco, en virtud de los siguientes:

I. ANTECEDENTES DEL PROCEDIMIENTO

PRIMERO: El día miércoles 30 (treinta) de noviembre del año 2022 (dos mil veintidós), en la Décima Sexta Sesión Ordinaria de Ayuntamiento, bajo acta 022/20022 (veintidós diagonal dos mil veintidós), en el punto VII (séptimo) del ORDEN DEL DÍA, el Pleno del Honorable Ayuntamiento aprobó por unanimidad de votos la creación de una Comisión Edilicia de Carácter Transitorio para que se realice el procedimiento de declaratoria respecto a los bienes de interés municipal que forman parte del "BIEN CULTURAL TEQUILA Y SU PAISAJE AGAVERO" la cual preside la Regidora con la Comisión de Cultura María Carmen Villarruel Orozco y se conformó por los Regidores Sandra Elizabeth Villalobos Rubio, Manuel Vázquez Sánchez, Omar Cirilo Franco Aguirre, Martha Liliana Padilla Ramírez, así como el Secretario General Pedro García Castellanos.

SEGUNDO.- El día viernes 16 (dieciséis) de diciembre del año 2022 (dos mil veintidós), en la Décima Séptima Sesión Ordinaria de Ayuntamiento celebrada bajo acta 023/2022 (veintitrés diagonal dos mil veintidós), en el punto VII (séptimo) del Orden del Día se aprobó por unanimidad de votos el dictamen presentado por esta Comisión que presentó la solicitud para que de oficio se inicie el procedimiento de declaratoria respecto a los bienes de interés municipal que forman parte del "BIEN CULTURAL TEQUILA Y SU PAISAJE AGAVERO", asimismo mediante el Secretario General de este Ayuntamiento se inició el proceso para recabar información e iniciar a generar el expediente que establece el artículo 75 de la Ley del Patrimonio Cultural del Estado de Jalisco y sus Municipios.

TERCERO. En la Décima Octava Sesión Ordinaria de Ayuntamiento de Atotonilco el Alto, Jalisco, de fecha viernes 27 (veintisiete) de enero del año 2023 (dos mil veintitrés), fue aprobado el punto de acuerdo, dentro de los Asunto de Regidores IX (NOVENO), dentro de los Asuntos de la Regidora MARIA CARMEN VILLARRUEL OROZCO, el cual a la letra dice; 6.- PROPUESTA PARA QUE SE APRUEBE EN LO GENERAL Y EN LO PARTICULAR EL DICTAMEN DE APROBACIÓN DE LA SOLICITUD PRESENTADA POR ESTA COMISIÓN EDILICIA Y QUE DA INICIO AL PROCEDIMIENTO DE DECLARATORIA DE PROTECCIÓN CULTURAL, QUE TIENE POR OBJETO EMITIR LA DECLARATORIA RESPECTO A LOS BIENES DE INTERÉS MUNICIPAL QUE FORMAN PARTE DEL "BIEN CULTURAL TEQUILA Y SU PAISAJE AGAVER0".

CUARTO: Quedando aprobado el DICTAMEN/SIND/002/2023 que consiste en dar inicio al procedimiento de Declaratoria de Protección Cultural, que tiene por objeto EMITIR LA DECLARATORIA RESPECTO A LOS BIENES DE INTERES MUNICIPAL QUE FORMAN PARTE DEL "BIEN CULTURAL TEQUILA Y SU PAISAJE AGAVERO" aprobado por la comisión el día jueves 26 (veintiséis) de enero del año 2023 (dos mil veintitrés).

QUINTO: Que, por medio de dos publicaciones consecutivas, mediando 10 (diez) días entre cada una, los días 8 (ocho) y 23 (veintitrés) de febrero del año 2023 (dos mil veintitrés), se puso a disposición de cualquier parte interesada el expediente que contiene LA DECLARATORIA RESPECTO A LOS BIENES DE INTERES MUNICIPAL QUE FORMAN PARTE DEL "BIEN CULTURAL TEQUILA Y SU PAISAJE AGAVERO", los cuáles fueron publicados en la página oficial del Municipio de Atotonilco el Alto, Jalisco, www.atotonilco.gob.mx, asimismo, en los estrados del Palacio Municipal ubicado en calle Juárez número 01, Colonia Centro, Atotonilco el Alto, Jalisco, como consta de la certificación de la publicación emitida por el Secretario General del Ayuntamiento, asimismo, se realizó una publicación fija en la página oficial de la plataforma Facebook de este Gobierno Municipal.

SEXTO. Transcurrido el plazo de 60 días naturales para que cualquier interesado pudiera hacer manifestaciones al respecto, esta Comisión manifiesta que por medio de la plataforma Facebook, se recibieron los siguientes comentarios:

> "Luis Cárdenas: Los problemas jurídicos del mpio, los plantean resolver con politiquerías. Lluvia de Amparos..."
>
> "José Flores: D parte del POLLO CON SANGRE ATOTONILCO"
>
> "Susy Rivera: Que triste, ya NO es el Atotonilco al cual puedo presumir. Estamos en medio de una crisis medioambiental. Como lo lamento por los niñ@s."
>
> "Martin Álvarez: Que lástima que esta clase de paisajes es pasajero, no les dejamos nada que ver a la generación venidera solo terrenos yermos sin Árboles, observación de un hijo ausente de Atotonilco"
>
> "Edgardo Aragón: Por Lado que interesante que entren en el procedimiento del reconocimiento que Atotonilco se ha ganado con trabajo y esfuerzo, pero, por otra parte, que no se deje de lado el comentario de Martin Álvarez, ya que si es importante reforestar y

darle seguimiento a aquellas partes que fungen como el pulmón de la cabecera municipal y sus comunidades. En hora buena.

"Édgár Órtégá: Deberían exigir a los propietarios de mezcal, por cierta cantidad de plantas de agave, plantaran otra cantidad de árboles, luego nos quejamos que cada año que transcurre hace más calor"

"Rodolfo Lasso Ontiveros: Menos árboles y más cerros quemados, en pocas palabras."

"Francisco Hernández: Vamos a comer tortillas de agave. Y cuándo ya no llueva por quitar los árboles y cómo él agua no sé da por arte de magia. Pobre futuro"

"Lidia Ángel: SÍ"

"Francisco Hernández: Y cuándo no tengamos agua, adiós tequileras"

Esta Comisión toma nota de cada uno de los comentarios expresado por medio de la Red Social "Facebook". Al respecto, por una parte, se permite señalar que el objeto del presente decreto no incide directamente en los mecanismos de captación de agua, ni permisos de explotación de las mismas, ni cualquier otra relacionada con el medio ambiente, tampoco en temas de limpieza, tala o cualquier otra relacionada con el tema de la preservación de la flora y fauna nativa del Municipio. El principal objetivo del presente decreto es reconocer el Patrimonio Cultural Inmaterial de Tequila que es de interés y del que forma parte Atotonilco el Alto, Jalisco.

Asimismo, se reconoce que, mediante oficio dirigido por el Secretario General del Ayuntamiento al CRT y a diversas tequileras de este Municipio para conocer sobre sus aportaciones para este proceso se recibió relevante emitida por el CRT y por Tequila Patrón Spirits México. Las mismas que fueron tomadas en consideración para la redacción del texto que ahora se somete a su consideración y la cual se asienta a continuación:

MTRO. PEDRO GARCÍA CASTELLANOS
SECRETARIO GENERAL DEL H. AYUNTAMIENTO
DE ATOTONILCO EL ALTO, JALISCO.
P R E S E N T E.-

1:00 hrs

ASUNTO: Se responde Oficio: S.G.001/2023

LED. RICARDO SOTO MANZANARES, en carácter de apoderado legal de la Asociación Civil denominada CONSEJO REGULADOR DEL TEQUILA, personalidad acreditada en escritura pública número 43,425 pasada ante la fe del Notario Público el Lic. Felipe Ignacio Vázquez Aldana Sauza, Titular de la Notaria número 9 de la Municipalidad de Tlaquepaque, Jalisco, a los 18 días del mes de enero 2022, señalando domicilio para oír y recibir toda clase de notificaciones el ubicado en la finca marcada con el N° 723, de la Av. Patria, Col. Jardines de Guadalupe, C.P. 45030 de Zapopan, Jalisco; y correo electrónico rsoto@crt.org.mx con el debido respeto comparezco y;

E X P O N G O:

ÚNICO.- Que mi representada recibió el Oficio: S.G.001/2023 de fecha 14 de julio de 2022, mediante el cual, solicitó lo siguiente:

..."Toda la información histórica fotográfica y sobre todo de descripción de los procesos que son utilizados desde la plantación hasta la destilación del agave, sin que implique en ningún momento brindar información que sea considerada como secreto industrial o pongo en riesgo algún tipo de procedimiento que sea utilizado por su empresa, pues la intención de la declaratoria de protección cultural es sobre procesos generales utilizados en el Municipio de Atotonilco el Alto, Jalisco, así como el rescate de la historia del tequila y su paisaje agavero, asimismo, nos informe en los últimos años el número de hectáreas y la producción por año, para que forme parte del expediente de la declaratoria antes señalada"....

Por lo anteriormente expuesto y atendiendo a su solicitud, respetuosamente le;

I N F O R M O:

PRIMERO. – Con el debido respeto informo a esta H. Autoridad, que el Consejo Regulador del Tequila A.C (en lo sucesivo CRT) es una Asociación Civil sin fines de lucro, acreditada y aprobada por la Dirección General de Normas de la Secretaria de Economía, para operar como Organismo de Certificación, Laboratorio de Pruebas y Unidad de Inspección, constituyéndose desde el año de 1994 como el único organismo evaluador de la conformidad en el cumplimiento de la Norma Oficial Mexicana NOM-006-SCFI-2012 Bebidas Alcohólicas Tequila, Especificaciones (en lo sucesivo Norma del Tequila), sujetándose sus funciones y facultades únicamente a las previamente descritas, quedando entonces el llevar un registro fotográfico de los procesos utilizados en la plantación y destilado del agave, como una labor que excede las funciones de mi representada, motivo por el cual no cuenta con registro fotográfico alguno, así como tampoco con información histórica. Es por ello que de la manera más respetuosa debemos aclarar que la única aportación que podemos realizar en cuanto a información histórica relativa a la Cadena Productiva Agave – Tequila, es la que versa sobre la Norma del Tequila.

SEGUNDO.- De conformidad con lo expuesto en el punto inmediato anterior, y en cumplimiento a su solicitud informamos:

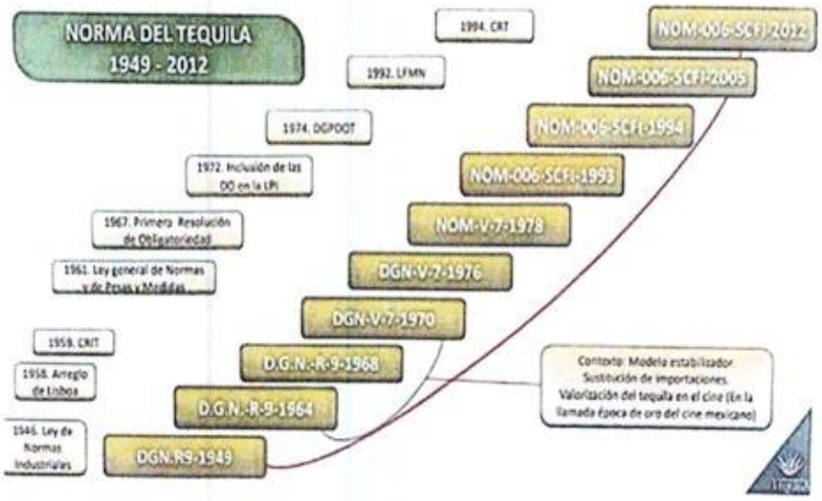
web www.crt.org.mx
email crt@crt.org.mx

Archivo

TEQUILA
Av. Patria #1201
Colonia El Colomo
C.P. 45070 Zapopan
Jalisco, México
tel (33) 3002 1900
fax (33) 3002 1926

a) La descripción de los procesos generales utilizados desde la plantación hasta la destilación del agave, se encuentran descritos dentro de la previamente referida Norma del Tequila, misma que con fecha del día 13 de Diciembre del año 2012 fue publicada en el Diario Oficial de la Federación. Anexamos al presente escrito una copia de la Norma como **ANEXO 1**, y cuya síntesis y explicación puede ser consultada en la página: https://www.crt.org.mx/index.php/es/el-tequila-3/elaboracion-normativa.

b) La cronología de la evolución de la Norma del tequila es la siguiente:



TERCERO.- En cuanto a datos estadísticos relativos a la cadena productiva agave tequila, se pueden consultar en la página: https://www.crt.org.mx/estadisticascrtweb/.

Por lo anteriormente expuesto, respetuosamente;

PIDO:

ÚNICO.- Se me reconozca el carácter con el que me ostento, y se me tenga dando contestación en tiempo y forma el **S.G.001/2023**, objeto del presente ocurso.

ATENTAMENTE
Zapopan, Jalisco, al día de su presentación

LED. RICARDO SOTO MANZANARES
En nombre y representación de la Asociación Civil denominada
CONSEJO REGULADOR DEL TEQUILA

web www.crt.org.mx
email crt@crt.org.mx Archivo

PATRÓN SPIRITS
MÉXICO

Atotonilco el Alto, a 19 de enero de 2023

MTRO. PEDRO GARCÍA CASTELLANOS
SECRETARIO GENERAL DEL H. AYUNTAMIENTO
CONSTITUCIONAL DE ATOTONILCO EL ALTO, JALISCO
P R E S E N T E

Por medio de la presente procedemos a dar contestación a su atento Oficio Número SG 001/2023 de fecha 2 de enero de 2023, por el que se solicitó que proporcionáramos a ese H. Ayuntamiento toda "la información histórica, fotográfica y sobre todo de descripción de los procesos que son utilizados desde la plantación hasta la destilación del agave" con el fin de contribuir al Procedimiento de Declaratoria de Protección Cultural de los Bienes que forman parte del "Bien Cultural Tequila y su Paisaje Agavero".

A este respecto, en primer lugar, nuestra empresa manifiesta su beneplácito por las acciones que ha decidió emprender ese H. Ayuntamiento con el fin de preservar al Paisaje Agavero y al Tequila como un elemento que da identidad a las comunidades no solo de este Municipio, sino también a la región conocida como los Altos de Jalisco. Con

A manera de contribuir con este procedimiento, nos permitimos acompañar el documento adjunto que contiene información de carácter histórica y técnica que consideramos que podrá ser de utilidad a ese H. Ayuntamiento para la redacción y diseño de la declaratoria respectiva.

De manera particular, nuestra empresa considera que será importante que la Declaratoria incluya disposiciones legales que estén enfocadas a los siguientes objetivos:

1.- Proteger el Paisaje Agavero mediante el fortalecimiento de la vocación del Municipio como tierra del cultivo del agave, cuidando de los valores visuales de la región y desestimulando otra clase de cultivos que impliquen la inserción de construcciones, instalaciones y demás elementos que afecten los mencionados valores visuales.

2.- La identificación, promoción, defensa y difusión de las tradiciones, usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas -junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes- vinculados con el cultivo de agave y la fabricación del tequila que las comunidades, los grupos y en algunos casos, los individuos de este Municipio reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural.

Av. Mariano Otero No. 1249 Interior B3209 Torre Mediterráneo, Colonia Rinconada del Bosque.
44530 Guadalajara Jalisco, México. Tel. +52 (33) 3880 1600

PATRÓN SPIRITS
MÉXICO

3.- La protección de aquellos centros históricos, espacios y edificaciones que ostenten valores culturales, con total coordinación, en aquellos casos que sean conducentes, con el Instituto Nacional de Antropología e Historia, el Instituto Nacional de Bellas Artes o la Secretaría de Cultura del Estado.

Esperando que la información adjunta sea de utilidad, quedamos a sus órdenes para aclarar cualquier duda o aclaración al respecto.

Atentamente,

José Ernesto Becerril Miró
Director Legal de Supply para las Américas

Av. Mariano Otero No. 1249 Interior B3209 Torre Mediterráneo, Colonia Rinconada del Bosque,
44530 Guadalajara Jalisco, México. Tel. +52 (33) 3880 1600

PATRÓN SPIRITS
MÉXICO

PROCEDIMIENTO DE DECLARATORIA DE PROTECCIÓN CULTURAL DE LOS BIENES QUE FORMAN PARTE DEL "BIEN CULTURAL TEQUILA Y SU PAISAJE AGAVERO

ANTECEDENTES

Av. Mariano Otero No. 1249 Interior B3209 Torre Mediterránea, Colonia Rinconada del Bosque,
44530 Guadalajara Jalisco, México. Tel. +52 (33) 3880 1600

PATRÓN SPIRITS
MÉXICO

CONTENIDO

1. Antecedentes del Tequila.
2. El Agave
3. Bebidas alcohólicas en México
4. Denominación de Origen.
5. Declaratoria General de Protección a la Denominación de Origen Tequila.
6. Autorización de uso de la Denominación de Origen Tequila
7. Denominaciones de Origen de México
8. La Norma del Tequila
9. Conclusión

[illegible] Otero No. 1249 Interior B3209 Torre Mediterráneo, Colonia Rinconada del Bosque
44530 Guadalajara Jalisco, México. Tel. +52 (33) 3880 1600

PATRÓN SPIRITS
MÉXICO

1. Antecedentes del Tequila

México es la cuarta nación en cuanto a riqueza de especies, además de combinar esa diversidad biológica con una gran riqueza cultural y de acuerdo con el Instituto Nacional de Pueblos Indígenas, existen 68 pueblos indígenas con lenguas propias que comprende 7 millones de practicantes.

México ostenta el Primer lugar en el continente americano y quinto del mundo por el número de lenguas indígenas vigentes en su territorio (291 lenguas vivas en el país). La distribución de la variación lingüística corresponde cercanamente con las áreas de mayor biodiversidad. Por todo lo anterior México es considerado un País megadiverso donde han evolucionado numerosas plantas como el Aguacate, cacao, Calabaza, Chicle, Guayaba, Jicama, Jitomate, Maíz, Tomate Verde Tuna, Nopal2, Agaves, Chiles, Vainilla, Tabaco, Algodón, Henequen, Cempasuchil, Nochebuena por mencionar solo algunas[1].

2. El Agave.

En el país se cuenta con aproximadamente el 80 por ciento de las especies de agave conocidas en el mundo con un total de 223[2] cuya distribución se muestra en la siguiente imagen.

Av. Mariano Otero No. 1249 Interior B3209 Torre Mediterráneo. Colonia Rinconada del Bosque.
44530 Guadalajara Jalisco. México. Tel. +52 (33) 3880 1600

Por eso, no es extraño que los pueblos originarios ya le daban diversos usos al Agave como alimento, desinfectante, material de construcción, sin olvidar que de ellos se obtienen las pencas que se utilizan para hacer barbacoa, birria o mixiote, los gusanos de Maguey y más recientemente los jarabes de fructosa, Prebióticos y por supuesto, bebidas alcohólicas.

3. Bebidas alcohólicas en México

La diversidad natural asociada a la diversidad cultural a dado pie a que México cuente con una de las cavas más variadas del planeta. Solo como ejemplo, podemos mencionar las siguientes bebidas; Pulque, Charangua, Chilocle, Pulque de Huevo, Tepemé, Guarapo, Chicha, Peyote, Ostoche, Tejuino, Tepache, Ponches, Aguardiente de Caña o Chinguirito, Coatepec, Comiteco, Posh, Xtabentún y Aguardientes actualmente conocidos como Tequila, Mezcal, Bacanora, Charanda, Sotol y Raicilla[3].

4. Denominación de Origen Tequila.

El Tequila es una bebida alcohólica regional reconocido desde 1974[4] como la primer Denominación de Origen Mexicana.

De acuerdo con la definición prevista en el artículo **264** de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial[4], *"Se entiende por denominación de origen, el producto vinculado a una zona geográfica de la cual éste es originario, siempre y cuando su calidad, características o reputación se deban exclusiva o esencialmente al origen geográfico de las materias primas, los procesos de producción, así como los factores naturales y culturales que inciden en el mismo.*

La definición anterior prevé:

- La existencia de una zona o región geográfica delimitada (propuesta por interesados)
- Un producto originario que utiliza el nombre de la región geográfica (Tequila) y que ha ayudado a crear el renombre del lugar geográfico (Tipicidad).
- La calidad o característica se deban exclusivamente al medio geográfico, comprendiendo en este, **los factores naturales y culturales**.
- Condiciones precisas de producción (generalmente previstas en una Norma)

Av. Mariano Otero No. 1249 Interior B3209 Torre Mediterráneo, Colonia Rinconada del Bosque,
44530 Guadalajara Jalisco, México. Tel. +52 (33) 3880 1600

PATRÓN SPIRITS
MÉXICO

En general, existe un consenso entre los estudiosos en el sentido que los factores naturales y culturales más importantes que influyen en la tipicidad de los productos a que se refieren las Denominaciones de Origen están (en este orden de importancia);

1. **El clima;** En este caso, podemos citar principalmente la °T, la humedad relativa del ambiente, precipitación pluvial, altura sobre el nivel del mar, horas luz y cantidad de luz.
2. **El suelo**; En el caso del suelo, se puede dividir en dos principales factores; La textura del suelo y la química del suelo. La textura influye determinantemente en la capacidad de retención de humedad, la capacidad de drenaje y la capacidad de oxigenación, el efecto inverso por su parte, puede ser decisivo sobre todo para una especie vegetal como el agave.
3. **La especie Vegetal**; En el caso del Tequila, hablamos del *Agave tequilana Weber variedad azul* como única especie vegetal permitida para la elaboración del Tequila. El *Agave tequilana weber variedad azul* es una planta endémica- originaria de esta zona de México[1]- y por lo tanto, hablamos de una planta nativa y que además está perfectamente adaptada a las condiciones climáticas y edafológicas del territorio previsto en la declaratoria general de protección a la DOT.
4. **Culturales (Las costumbres humanas)**; En este renglón, quedan incluidas todas las actividades humanas necesarias en la fabricación del Tequila y que inicia en el campo con la selección de los hijuelos, su preparación, la preparación del Terreno, la plantación, el mantenimiento, la jima y continúa con las actividades fabriles de cocimiento, molienda, fermentación, destilación, Maduración, envasado y degustación.

Si tomamos en cuenta que el genero Agave es una planta nativa de esta zona del continente americano y que por lo mismo, esta perfectamente adaptado al clima y suelo de estas tierras y por otro lado, el agave desde siempre ha formado parte del estilo de vida de los nativos de estas tierras quienes lo han utilizado como material de construcción, para limpieza o como alimento, su utilización para elaborar bebida alcohólica no es mas que una extensión de su uso ancestral. **Por lo tanto, en el caso del Tequila, se cumple perfectamente con los requisitos previstos en la definición contenida en la Ley de la Propiedad Industrial.**

Av. Mariano Otero No. 1249 Interior 83209 Torre Mediterráneo, Colonia Rinconada del Bosque.
44530 Guadalajara Jalisco. México. Tel. +52 (33) 3880 1600

PATRÓN SPIRITS
MÉXICO

5. **Declaratoria General de Protección a la Denominación de Origen Tequila.**

No obstante lo anterior, para que la Denominación de Origen sea reconocida, de acuerdo con la legislación mexicana, es necesario su Declaración. En consecuencia el Tequila fue el primer producto mexicano reconocido como denominación de Origen y la Declaración General de Protección a la Denominación de Origen Tequila, fue publicado el 09 de diciembre de 1974[5]. En él se establece que solo podrá aplicarse a la bebida alcohólica del mismo nombre a que se refiere la **Norma Oficial Mexicana del Tequila** establecida por la Dirección General de Normas de la (hoy Secretaria de Economía); esta declaración ha sufrido 3 modificaciones a la fecha siendo la más importante la Declaratoria publicada en el Diario Oficial de la Federación el 13 de octubre de 1977.

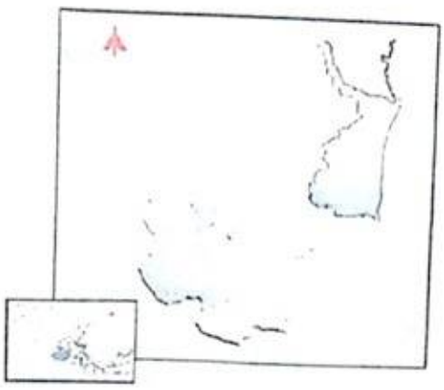
De acuerdo con el punto primero de la declaratoria, "se otorga la protección a la Denominación de Origen Tequila, para aplicarse a la **bebida alcohólica del mismo nombre**.

La Declaratoria también establece los Municipios y/o Estados que son incluidos en el "**Territorio de Origen**" y que actualmente está conformado por:

- **Los 125 municipios del Estado de Jalisco**.
- **30 municipios del Estado de Michoacán**: Briseñas de Matamoros, Chavinda, Chilchota, Churintzio, Cotija, Ecuandureo, Jacona, Jiquilpan, Maravatio, Nuevo Parangaricutiro, Numaran, Pajacuaran, Periban, La Piedad, Regules, Los Reyes, Sahuayo, Tancitaro, Tangamandapio, Tangancicuaro, Tanhuato, Tinguindin, Tocumbo, Venustiano Carranza, Villa Mar, Vista Hermosa, Yurecuaro, Zamora, Zinaparo y Marcos Castellanos.
- **11 Municipios del Estado de Tamaulipas**: .- Aldama, Altamira, Antiguo Morelos, Gomez Farias, Gonzalez, Llera, Mante, Nuevo Morelos, Ocampo, Tula y Xicotencatl.
- **8 Municipios del Estado de Nayarit**: Ahuacatlan, Amatlan de Cañas, Ixtlán del Rio, Jala, Jalisco, San Pedro de Lagunillas, Santa Maria del Oro y Tepic.
- **7 Municipios del Estado de Guanajuato**: Abasolo, Cd. Manuel Doblado, Cueramaro, Huanimaro, Penjamo, Purisima del Rincón y Romita.

Av. Mariano Otero No. 1249 Interior 83209 Torre Mediterráneo, Colonia Rinconada del Bosque,
44530 Guadalajara Jalisco, México. Tel. +52 (33) 3880 1600

PATRÓN SPIRITS
MÉXICO



De acuerdo con la Declaratoria, únicamente en dicho "**Territorio de Origen**", se permite el establecimiento de plantaciones de *Agave tequilana Weber* para ser utilizadas en la elaboración de Tequila y también en dicho territorio de origen, se permite el establecimiento de fábricas que se dediquen a la producción de Tequila, siempre y cuando, tanto el cultivo de agave como la elaboración de Tequila, cumpla con la **Norma Oficial Mexicana del Tequila**[6], la cual, analizaremos más adelante,

La Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial (LFPI) establece que el propietario de las Denominaciones de Origen Mexicanas es el Gobierno Mexicano. En la práctica, el administrador de dichas denominaciones de origen es el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial.

6. Autorización de uso de la Denominación de Origen.

Por lo tanto, la autorización para usar una denominación de Origen deberá ser solicitada ante el IMPI y se otorgará a toda persona física o moral que cumpla con los siguiente;

(i) Que directamente se dedique a la extracción, producción o elaboración de los productos protegidos por la denominación de origen,
(ii) Que realice tal actividad dentro del territorio determinado en la declaración,
(iii) **Que cumpla con las Normas Oficiales** establecidas por la SECOFI (hoy Secretaría de Economía, y

Av. Mariano Otero No. 1249 Interior 83209 Torre Mediterráneo, Colonia Rinconada del Bosque.
44530 Guadalajara Jalisco, México. Tel. +52 (33) 3880 1600

PATRÓN SPIRITS
MÉXICO

(iv) Los demás que señale la declaración.

Del contenido del párrafo anterior se deriva la **vinculación** existente entre Denominación de Origen y NOM.

De acuerdo con la LFPI, los efectos de la autorización para usar una denominación de origen durarán diez años contados **a partir de la fecha de presentación de la solicitud** en la secretaria y podrán renovarse por periodos iguales.

7. Denominaciones de Origen en México

A la fecha, existen 18 denominaciones de origen mexicanas y 4 indicaciones geográficas tal como se observa en la siguiente imagen[7].

Av. Mariano Otero No. 1249 Interior B3209 Torre Mediterráneo, Colonia Rinconada del Bosque,
44530 Guadalajara Jalisco, México. Tel. +52 (33) 3880 1600

PATRÓN SPIRITS
MÉXICO

8. **La Norma del Tequila**

La Primer Norma de Calidad para el Tequila fue publicado en 1949 a la que le siguió su actualización, el 12 de marzo de 1964 cuyo código fue DGN-R-9-1964.

Siguió la publicación de la DGN-R-9-1968 ocurrido en marzo de 1968 y en diciembre de 1970 se publica en el DOF la Norma Oficial para el Tequila DGN-V-7-1970 a la que le siguió la publicación de la Norma Oficial DGN-V-7-1976 ocurrido en diciembre de 1976.

El 13 de octubre de 1993 se publica en el DOF la nueva Norma NOM-006-SCFI-1993, cuya modificación ocurrió con la publicación en el DOF en diciembre de 1997 de la NOM-006-SCFI-1994.

En enero de 2006 se publicó la NOM-006-SCFI-2005, cuya modificación se publico en el DOF el 13 de diciembre de 2012 como Norma Oficial Mexicana, NOM-006-SCFI- 2012 **BEBIDAS ALCOHÓLICAS- TEQUILA- ESPECIFICACIONES,** misma que se encuentra vigente a la fecha.

Esta Norma Oficial Mexicana establece las características y especificaciones que **deben** cumplir todos los integrantes de la cadena productiva, industrial y comercial del Tequila, es de carácter obligatorio y debe ser cumplido por todos los integrantes de la cadena productiva, industrial y comercial del Tequila.

Su alcance involucra a todos los procesos y actividades relacionados con el abasto de Agave de la especie *tequilana* Weber variedad azul, la producción, envase, comercialización, información y prácticas comerciales vinculadas a la bebida alcohólica denominada Tequila, conforme a las especificaciones establecidas en la propia NOM.

La Norma también establece las especificaciones técnicas y requisitos jurídicos a cumplir para proteger a la Denominación de Origen "Tequila" de conformidad con la Declaración General de Protección a la Denominación de Origen "Tequila" vigente, la LFMN (*hoy LIC*), la Ley de Protección de la Propiedad Industrial, la Ley Federal de Protección al Consumidor y demás disposiciones legales relacionadas vigentes.

PATRÓN SPIRITS
MÉXICO

Se prevén las operaciones unitarias involucradas en el proceso de elaboración, las dos categorías de Tequila ("Tequila 100% de agave y Tequila") y además, se establecen las clases de Tequila en cada categoría, "Blanco o Plata, Joven u Oro, Reposado, Añejo y Extra Añejo.

La Norma del Tequila también establece las especificaciones fisicoquímicas a cumplir, la información comercial obligatoria y establece que garantizar la autenticidad, la inocuidad y la calidad del Tequila y de todos los procesos y actividades necesarios para tal fin, es necesario que los Productores Autorizados y envasadores, se sometan a un procedimiento de verificación permanente en las instalaciones de la planta en que se elabore o envase el producto. Dicha Evaluación debe ser llevada a cabo por un Organismo Evaluador de la Conformidad.

En síntesis, la Declaratoria General de Protección a la Denominación de Origen Tequila, la Norma Oficial Mexicana de carácter obligatoria y la existencia de un organismo Evaluador de la Conformidad, se busca garantizar la autenticidad, calidad y originalidad del Tequila en beneficio de la propia Denominación de Origen y en beneficio de los consumidores.

9. Conclusión

El Tequila es producto de conocimientos ancestrales que se han transmitido de generación en generación utilizando el agave, planta endémica de esta zona occidente de México y que actualmente está reconocido como Denominación de Origen y protegido en el mundo, este reconocimiento es sinónimo de originalidad, herencia y tradición. Tradición que, tecnológicamente puede ser imitada pero no igualada en cuanto a su historia. Es un **reconocimiento** a una calidad ligada a una zona geográfica y es una aportación de nuestros antepasados al mundo globalizado del futuro.

Actualmente la palabra Tequila es sinónimo de Denominación de Origen, la Ruta del Tequila, Pueblo Mágico, Paisaje Agavero Patrimonio de la Humanidad, Mariachi, Charrería y marca País México.

En síntesis, las Denominaciones de Origen provén beneficios ambientales, sociales y culturales como el uso sustentable de los recursos genéticos, el sustento para la supervivencia de las zonas rurales y la **preservación de los conocimientos**

Av. Mariano Otero No. 1249 Interior B3209 Torre Mediterráneo, Colonia Rinconada del Bosque,
44530 Guadalajara Jalisco, México. Tel. +52 (33) 3880 1600

tradicionales por lo que no deben ser vistos únicamente como fuente de beneficios económicos.

Por lo tanto, los habitantes que tenemos el privilegio de residir en la zona protegida por la denominación de origen Tequila, somos los depositarios de esa herencia, tradición y por lo tanto, tenemos la obligación histórica de proteger este bien cultural que representa la Denominación de Origen Tequila: Regalo de México para el Mundo.

La protección tiene que ver con la preservación de los conocimientos tradicionales, el cuidado de las antiguas instalaciones Tequileras, el paisaje natural agavero y paisajístico de Atotonilco, la calidad del agua que es un factor influyente en la calidad del Tequila. Lo anterior implica minimizar la instalación indiscriminada de invernaderos, el uso indiscriminado del agua y lo más preocupante, el uso indiscriminado de pesticidas que a mediano plazo terminaran contaminando los suelos y el agua con las consecuencias negativas que ello implica como la escasez del agua, la perdida de fertilidad de los suelos y las enfermedades asociadas con la ingesta de pesticidas como ya esta ocurriendo en otros municipios.

Bibliografía.

1. Sarukhán, J., et al. 2017. Capital natural de México. Síntesis: evaluación del conocimiento y tendencias de cambio, perspectivas de sustentabilidad, capacidades humanas e institucionales. Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad, México.
2. https://www.gob.mx/semarnat/articulos/agaves-maravillosas-y-magnanimas-plantas
3. Lozano Armendares T. (2005). Alquimia del Alcohol en la Nueva España. De, Beber de Tierra Generosa; Historia de las Bebidas Alcohólicas de México. Fundación de Investigaciones Sociales A.C. México
4. LEY FEDERAL DE PROTECCIÓN A LA PROPIEDAD INDUSTRIAL. Publicado en el Diario Oficial de la Federación el 01 de julio de 2020.
5. RESOLUCIÓN que otorga Protección a la denominación de Origen Tequila, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 09 de diciembre de 1974.
6. NORMA Oficial Mexicana NOM-006-SCFI-2012, Bebidas alcohólicas-Tequila-Especificaciones y RESOLUCION por la que se modifican los numerales 6.5.4.2, 6.5.4.3, 11.1 inciso c), 11.2.1, artículo transitorio primero y artículo transitorio cuarto de la Norma Oficial Mexicana NOM-006-SCFI-2012, Bebidas Alcohólicas-Tequila-Especificaciones, publicado en el DOF el 13 de diciembre de 2012.
7. https://www.gob.mx/impi

Av. Mariano Otero No. 1249 Interior B3209 Torre Mediterráneo. Colonia Rinconada del Bosque.
44530 Guadalajara Jalisco. México. Tel. +52 (33) 3880 1600

II. FUNDAMENTACIÓN Y MOTIVACIÓN

El presente proyecto de Decreto se pone a consideración de este H. Ayuntamiento Constitucional de Atotonilco el Alto, Jalisco, en ejercicio de las facultades que le confieren los artículos de 2, 4, 115 y 124 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, en relación con lo dispuesto en el artículo 15 de la Constitución Política del Estado de Jalisco, los artículos 6, 7, 15, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, y demás aplicables de la Ley del Patrimonio Cultural del Estado de Jalisco y sus Municipios, y los artículos 8, 105 y 106 del Reglamento De La Ley De Patrimonio Cultural Del Estado De Jalisco y Sus Municipios.

III. ANÁLISIS DE LOS ASPECTOS DEL BIEN QUE SE TRATA

El presente proyecto de Decreto pretende emitir una declaratoria de protección municipal sobre el bien cultural e inmaterial del tequila. Sobre ello, se destaca que, el Paisaje Agavero y las Antiguas Instalaciones Industriales del Tequila fue declarado como Patrimonio de la Humanidad por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura el 12 de julio de 2006. Como Estado Parte de la Convención sobre la protección del patrimonio mundial, cultural y natural, nuestro país está obligado a "identificar, proteger, conservar, rehabilitar y transmitir a las generaciones futuras el patrimonio cultural y natural situado en su territorio".

El reconocimiento de la UNESCO señaló el cumplimiento de los criterios, (II)(IV)(V)(VI), de los que se destaca el reconocimiento a todos los aspectos del proceso de cultivo y destilación del tequila, así como las haciendas y fábricas y pueblos asociados, abarcando así un área económica y cultural. Los elementos intangibles fueron identificados por las prácticas y costumbres de la comunidad que habita la región, que constituyen el soporte del proceso cultural de la producción del Tequila.

La Región Agavera ubicada en los municipios de El Arenal, Amatitán, Tequila y Teuchitlán, los Altos: Atotonilco el Alto, Zapotlanejo, Tototlán, Arandas, Jesús María y Tepatitlán de Morelos del Estado de Jalisco, representa uno de los paisajes culturales materiales e inmateriales más relevantes del país. Representa tradición, con manifestaciones culturales y técnicas que la comunidad mestiza que la ostenta ha preservado por siglos. La región agavera, a través de los tiempos, ha manifestado valores culturales que pueden ser reconocidos bajo la figura de un Paisaje Cultural. La Convención del Patrimonio Mundial establece como parte del patrimonio cultural a las "obras conjuntas del hombre y la naturaleza".

La bebida tequila es de origen mestizo, pues su creación es el resultado de la relación sincrética entre las comunidades originarias y las prácticas españolas que permearon tras la conquista en 1600. No fue hasta mitades del Siglo XIX que tomó el nombre con el que lo conocemos hoy en día: Tequila.

Los métodos de plantación, selección, cultivo, cosecha, jima, extracción, fermentación, y destilación del tequila derivan de una cultura rural de origen precolombino que aún pervive en los campos de la región. La fusión de culturas consolida el carácter particular por el que ha sido conocida históricamente la bebida.

Los jimadores, los hornaleros, la tahoneros, los alambiqueros, representan el testimonio vivo de la relación sincrética de las técnicas que constituyen la tradición cultural mestiza de la comunidad tequilera. Es el producto de la interrelación entre las prácticas indígenas y las prácticas españolas, el resultado de la mezcla cultural.

La historia del tequila como lo conocemos al día de hoy comienza el 22 de marzo de 1651, tras la celebración de la Audiencia de Guadalajara en la que se instauró un Estanco de vino mezcal, que buscaba regular su calidad e inhibir la producción de otros brebajes nocivos como el vinagrote, el tepachi o el tejuino.

En 1758, José Antonio de Cuervo adquirió tierras de la Cofradía de Animas en el pueblo de Tequila. Años más tarde, en 1795, se fundó la antigua taberna de

La Rojeña. Ese año, casi al final de los tres siglos de auge de la colonia española, José María Guadalupe Cuervo, recibió de Carlos IV la primera licencia para permitir el establecimiento legal de una destilería de vino mezcal.

En la fracción de la antigua Hacienda de Cuisillos, denominada como hacienda de Arriba la familia Cuervo y Montaño inició en 1758 una destilería. En el rancho de San Juan de Dios de las Chorreras, Malaquías Cuervo fundó en 1777 una taberna conocida como "La Chorrera".

Más tarde, en la segunda mitad del siglo XIX se consolidaron algunas de las principales fábricas. La "Antigua Cruz", denominada "La Perseverancia" en 1888 por su nuevo propietario Cenobio Sauza, actualmente sede de la empresa Tequila Sauza; "La Gallardeña" de Luciano Gallardo, adquirida por Sauza; la "Taberna del Puente" bautizada como "La Constancia" por el importante empresario Jesús Flores y nuevamente rebautizada por José Cuervo Labastida como "La Rojeña" retomando la herencia de la taberna fundada en 1795; la "Martineña" propiedad de los herederos de Francisco Martínez; "La Guarreña"; la "Esparceña"; la "Casualidad" o la "Mona" son algunas de las industrias que se establecieron en la Villa de Tequila.

A inicios del siglo XX las instalaciones industriales se fueron concentrando en las principales poblaciones que conforman el Valle. En Tequila continuaron trabajando La Rojeña, La Castellana, La Perseverancia, La Martineña, La Primavera o El Águila; en Amatitán San José del Refugio, La Esperanza y La Estrella; en El Arenal La Providencia y La Parreña. En esa misma época en la lejana zona de los Altos de Jalisco se fueron asentando varias destilerías productoras de tequila, diversificando la producción hacia otras latitudes.

Durante el periodo posterior a la Revolución Mexicana, la producción de las más importantes destilerías mantuvo un nivel de calidad que conservó el reconocimiento en certámenes internacionales que se conoce hasta hoy en día.

Ante el inevitable crecimiento en la producción de tequila y las latentes amenazas de un submercado de falsificación de tequila, la comunidad tequilera, buscó asociarse de forma gremial a través de diferentes organismos; en 1933 se creó la firma Productores de Tequila; en 1935 Tequila S. A.; en 1955 se transformó en Productores de Tequila, finalmente en 1959 se consolidó como la Cámara Regional de la Industria Tequilera, que hasta la fecha ha trabajado para combatir la adulteración, la fabricación clandestina y el contrabando de la bebida, así como proteger a la industria de forma íntegra.

En 1949 se creó la primera Norma del Tequila (NOM 006) y en 1974, México obtuvo la primera Denominación de Origen: la del tequila, cuya calidad o características se deben al medio geográfico y a sus factores naturales y humanos. A partir de ese momento, una infinidad de acciones ejecutadas por el Estado, las empresas y la comunidad tequilera permitieron la expansión y reconocimiento nacional e internacional del tequila.

La regulación y reconocimiento nacional e internacional de la bebida tequila, se debe en gran medida al esfuerzo y aportación de diversas familias tequileras. De ellos destaca, Gabriela de la Peña Rosales de Tequila Herradura; Juan Beckmann Gallardo de Tequila Cuervo; Eduardo Orendáin González de Tequila Orendain, y Francisco Javier Sauza Mora de Tequila Sauza.

En 1993 se crea el Consejo Regulador del Tequila (CRT), conformado con una pluralidad de representantes de la industria y la comunidad tequilera, como organismo autorizado por el Gobierno Mexicano para verificar y certificar el cumplimiento de la Norma del Tequila y salvaguardar en México y en el mundo la Denominación de Origen Tequila, y garantizar al consumidor la autenticidad del producto.

Uno de los principales factores de protección, preservación, investigación, restauración, promoción o difusión del patrimonio cultural del tequila y su paisaje agavero ha sido la labor del Consejo Regulador del Tequila y de la Cámara Nacional de la Industria del Tequila. Uno y otro por su labor y trayectoria, en sí mismos son portadores, y en ellos aglomeran a diversos portadores, del patrimonio cultural del tequila y el paisaje agavero.

El modelo de autoregulación centralizada es inherente a la comunidad portadora del patrimonio cultural del tequila y su paisaje agavero. Constituye parte de las técnicas, tradiciones y conocimientos tradicionales de la comunidad cultural relevante.

Ante el inminente crecimiento e industrialización de la producción de la bebida tequila, se ha identificado el notable riesgo de pérdida de calidad y tradición de los elementos que conforman el Patrimonio Material e Inmaterial del Tequila.

Lo anterior, como consecuencia del aumento desmesurado de la demanda del producto que ha incentivado el involucramiento de nuevos actores en el mercado que pretenden desconocer los elementos tradicionales y necesarios para la auténtica producción del tequila.

Como parte de la Región Agavera de Jalisco, el municipio de Atotonilco el Alto, tiene una posición privilegiada. Las condiciones del cultivo del agave se encuentran íntimamente ligadas a la dimensión económica y cultural de Jalisco, la Región de los Altos, y particularmente, al Municipio de Atotonilco el Alto.

En ese tenor, el municipio de Atotonilco el Alto debe coadyuvar a la administración estatal y federal para el cumplimiento las tareas encomendadas por la Convención, a la par de promover el paisaje como uno de sus atractivos turísticos, preservar las tradiciones inmersas a su comunidad e impulsar las actividades productivas derivadas de este.

En concordancia con el artículo 53, último párrafo, de la Ley de Infraestructura de la Calidad, el numeral 13 de la NORMA Oficial Mexicana NOM-006-SCFI-2012, Bebidas alcohólicas-Tequila-Especificaciones, se establecen requisitos complementarios para ser acreditado como organismo evaluador, así como para que subsista la aprobación de cualquier organismo de evaluación de conformidad con funciones de evaluación de conformidad con el bien cultural tequila y todas las manifestaciones y bienes culturales que lo rodean, así como del paisaje agavero.

IV. PROYECTO DE DECLARATORIA QUE SE SOMETE A SU CONSIDERACIÓN

DECRETO POR EL QUE SE EMITE LA DECLARATORIA DEL PATRIMONIO CULTURAL MATERIAL E INMATERIAL DEL MUNICIPIO DE ATOTONILCO EL ALTO, JALISCO, RESPECTO A LOS BIENES DE INTERÉS MUNICIPAL QUE FORMAN PARTE DEL BIEN CULTURAL TEQUILA Y SU PAISAJE AGAVERO.

El H. Ayuntamiento Constitucional de Atotonilco el Alto, Jalisco, en ejercicio de las facultades que le confieren los artículos de 2, 4, 115 y 124 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, en relación con lo dispuesto en el artículo 15 de la Constitución Política del Estado de Jalisco, los artículos 6, 7, 15, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, y demás aplicables de la Ley del Patrimonio Cultural del Estado de Jalisco y sus Municipios, y los artículos 8, 105, 106 Reglamento De La Ley De Patrimonio Cultural Del Estado De Jalisco y Sus Municipios.

Las disposiciones de la presente declaratoria son de orden público y de interés general. Su objeto es establecer los mecanismos necesarios para la protección del patrimonio cultural que forma parte histórica, social y cultural del Municipio de Atotonilco el Alto, Jalisco.

CONSIDERACIONES:

I. Que los artículos 4, 73 fracción XXIX-J, y 115, fracción III, inciso i), de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos establecen la facultad concurrente entre la Federación y los Estados, para regular en materia de Patrimonio Cultural.

II. Que el artículo 15, fracción V, de la Constitución Política del Estado de Jalisco establece que la legislación local regulará los términos y la manera en la que se protegerá el patrimonio cultural del Estado.

III. Por medio del Decreto 24952/LX/14, publicado en el Periódico Oficial "El Estado de Jalisco" el 26 de agosto de 2014, se expidió la Ley de Patrimonio Cultural del Estado de Jalisco y sus Municipios, la cual tiene por objeto garantizar el derecho humano relativo a la salvaguardia del Patrimonio Cultural del Estado, constituido éste por elementos y manifestaciones materiales e inmateriales de la actividad humana y del entorno natural, a los que los habitantes de la entidad, por su significado y valor, les atribuyen importancia intelectual, científica, tecnológica, histórica, natural, literaria, artística, arqueológica, antropológica, paleontológica, etnológica, arquitectónica, industrial y urbana.

IV. La Ley de Patrimonio Cultural del Estado de Jalisco y sus Municipios, en su artículo 6º fracción II, definió a la Declaratoria como aquel Acto jurídico del Titular del Poder Ejecutivo o del Pleno del Ayuntamiento, que tiene por objeto otorgar un reconocimiento adicional a un bien Patrimonio Cultural.

Al respecto, el artículo 7, fracciones IV y V, señala como elementos del Patrimonio del Estado y sus municipios a las manifestaciones y expresiones inmateriales del Patrimonio Cultural declarado por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura.

V. En el mismo sentido, el artículo 15 de la misma ley otorga la facultad a los Ayuntamientos de aprobar y expedir las declaratorias de los bienes y zonas de protección dentro de su municipio. Sobre las declaratorias, la Ley de Patrimonio Cultural del Estado de Jalisco y sus Municipios regula en sus artículos 69-80 sus alcances y procedimiento de aprobación.

VI. Por medio del Decreto DIGELAG ACU 041/2015, publicado en el Periódico Oficial "El Estado de Jalisco" el 20 de junio de 2015 se expidió El Reglamento De La Ley De Patrimonio Cultural Del Estado De Jalisco y Sus Municipios, la cual tiene por objeto desarrollar en el ámbito administrativo los medios establecidos en la Ley de Patrimonio Cultural del Estado de Jalisco y sus Municipios para la identificación, difusión, administración y en general las acciones de salvaguardia del patrimonio cultural del Estado.

VII. El Reglamento De La Ley De Patrimonio Cultural Del Estado De Jalisco y Sus Municipios, en su artículo 8º, establece como criterios de identificación del patrimonio cultural, entre otros, la autenticidad de las prácticas, diseño, materiales o entorno, y la vitalidad y arraigo a las tradiciones.

VIII. Los artículos 105-117 del Reglamento De La Ley De Patrimonio Cultural Del Estado De Jalisco y Sus Municipios, detallan el procedimiento para la emisión de Declaratorias del Patrimonio Cultural.

IX. El patrimonio cultural en sus distintas categorías expresa la identidad de los jaliscienses y representa al Estado a nivel nacional e internacional, por lo que, de conformidad con la Ley en la materia, es de interés general garantizar su conservación y permanencia, a través de políticas públicas que procuren la participación activa de la sociedad jalisciense.

X. El Paisaje Agavero y las Antiguas Instalaciones Industriales del Tequila fue declarado como Patrimonio de la Humanidad por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura el 12 de julio de 2006.

Como Estado Parte de la Convención sobre la protección del patrimonio mundial, cultural y natural, nuestro país está obligado a "identificar, proteger, conservar, rehabilitar y transmitir a las generaciones futuras el patrimonio cultural y natural situado en su territorio".

El reconocimiento de la UNESCO señaló el cumplimiento de los criterios, (ii)(iv)(v)(vi), de los que se destaca el reconocimiento a todos los aspectos del proceso de cultivo y destilación del tequila, así como las haciendas y fábricas y pueblos asociados, abarcando así un área económica y cultural. Los elementos intangibles fueron identificados por las prácticas y costumbres de la comunidad que habita la región, que constituyen el soporte del proceso cultural de la producción del Tequila.

XI. La Región Agavera ubicada en los municipios de El Arenal, Amatitán, Tequila y Teuchitlán, los Altos: Atotonilco el Alto, Zapotlanejo, Tototlán, Arandas, Jesús María y Tepatitlán del Estado de Jalisco, representa uno de los paisajes culturales materiales e inmateriales más relevantes del país. Representa tradición, con manifestaciones culturales y técnicas que la comunidad mestiza que la ostenta ha preservado por siglos. La región agavera, a través de los tiempos, ha manifestado valores culturales que pueden ser reconocidos bajo la figura de un Paisaje Cultural. La Convención del Patrimonio Mundial establece como parte del patrimonio cultural a las "obras conjuntas del hombre y la naturaleza".

XII. La bebida tequila es de origen mestizo, pues su creación es el resultado de la relación sincrética entre las comunidades originarias y las prácticas españolas que permearon tras la conquista en 1600. No fue hasta mitades del Siglo XIX que tomó el nombre con el que lo conocemos hoy en día: Tequila.

Los métodos de plantación, selección, cultivo, cosecha, jima, extracción, fermentación, y destilación del tequila derivan de una cultura rural de origen precolombino que aún pervive en los campos de la región. La fusión de culturas consolida el carácter particular por el que ha sido conocida históricamente la bebida.

Los jimadores, los hornaleros, la tahoneros, los alambiqueros, representan el testimonio vivo de la relación sincrética de las técnicas que constituyen la tradición cultural mestiza de la comunidad tequilera. Es el producto de la interrelación entre las prácticas indígenas y las prácticas españolas, el resultado de la mezcla cultural.

XIII. La historia del tequila como lo conocemos al día de hoy comienza el 22 de marzo de 1651, tras la celebración de la Audiencia de Guadalajara en la que se instauró un Estanco de vino mezcal, que buscaba regular su calidad e inhibir la producción de otros brebajes nocivos como el vinagrote, el tepachi o el tejuino.

En 1758, José Antonio de Cuervo adquirió tierras de la Cofradía de Animas en el pueblo de Tequila. Años más tarde, en 1795, se fundó la antigua taberna de La Rojeña. Ese año, casi al final de los tres siglos de auge de la colonia española, José María Guadalupe Cuervo, recibió de Carlos IV la primera licencia para permitir el establecimiento legal de una destilería de vino mezcal.

En la fracción de la antigua Hacienda de Cuisillos, denominada como hacienda de Arriba la familia Cuervo y Montaño inició en 1758 una destilería. En el rancho de San Juan de Dios de las Chorreras, Malaquías Cuervo fundó en 1777 una taberna conocida como "La Chorrera".

Más tarde, en la segunda mitad del siglo XIX se consolidaron algunas de las principales fábricas. La "Antigua Cruz", denominada "La Perseverancia" en 1888 por su nuevo propietario Cenobio Sauza, actualmente sede de la empresa Tequila Sauza; "La Gallardeña" de Luciano Gallardo, adquirida por Sauza; la "Taberna del Puente" bautizada como "La Constancia" por el importante empresario Jesús Flores y nuevamente rebautizada por José Cuervo Labastida como "La Rojeña" retomando la herencia de la taberna fundada en 1795; la "Martineña" propiedad de los herederos de Francisco Martínez; "La Guarreña"; la "Esparceña"; la "Casualidad" o la "Mona" son algunas de las industrias que se establecieron en la Villa de Tequila.

A inicios del siglo XX las instalaciones industriales se fueron concentrando en las principales poblaciones que conforman el Valle. En Tequila continuaron trabajando La Rojeña, La Castellana, La Perseverancia, La Martineña, La Primavera o El Águila; en Amatitán San José del Refugio, La Esperanza y La Estrella; en El Arenal La Providencia y La Parreña. En esa misma época en la lejana zona de los Altos de Jalisco se fueron asentando varias destilerías productoras de tequila, diversificando la producción hacia otras latitudes.

Durante el periodo posterior a la Revolución Mexicana, la producción de las más importantes destilerías mantuvo un nivel de calidad que conservó el reconocimiento en certámenes internacionales que se conoce hasta hoy en día.

XIV. Ante el inevitable crecimiento en la producción de tequila y las latentes amenazas de un submercado de falsificación de

tequila, la comunidad tequilera, buscó asociarse de forma gremial a través de diferentes organismos; en 1933 se creó la firma Productores de Tequila; en 1935 Tequila S. A.; en 1955 se transformó en Productores de Tequila, finalmente en 1959 se consolidó como la Cámara Regional de la Industria Tequilera, que hasta la fecha ha trabajado para combatir la adulteración, la fabricación clandestina y el contrabando de la bebida, así como proteger a la industria de forma íntegra.

XV. En 1949 se creó la primera Norma del Tequila (NOM 006) y en 1974, México obtuvo la primera Denominación de Origen: la del tequila, cuya calidad o características se deben al medio geográfico y a sus factores naturales y humanos. A partir de ese momento, una infinidad de acciones ejecutadas por el Estado, las empresas y la comunidad tequilera permitieron la expansión y reconocimiento nacional e internacional del tequila.

La regulación y reconocimiento nacional e internacional de la bebida tequila, se debe en gran medida al esfuerzo y aportación de diversas familias tequileras. De ellos destaca, Gabriela de la Peña Rosales de Tequila Herradura; Juan Beckmann Gallardo de Tequila Cuervo; Eduardo Orendáin González de Tequila Orendain, y Francisco Javier Sauza Mora de Tequila Sauza.

XVI. En 1993 se crea el Consejo Regulador del Tequila (CRT), conformado con una pluralidad de representantes de la industria y la comunidad tequilera, como organismo autorizado por el Gobierno Mexicano para verificar y certificar el cumplimiento de la Norma del Tequila y salvaguardar en México y en el mundo la Denominación de Origen Tequila, y garantizar al consumidor la autenticidad del producto.

XVII. Uno de los principales factores de protección, preservación, investigación, restauración, promoción o difusión del patrimonio cultural del tequila y su paisaje agavero ha sido la labor del Consejo Regulador del Tequila y de la Cámara Nacional de la Industria del Tequila. Uno y otro por su labor y trayectoria, en sí mismos son portadores, y en ellos aglomeran a diversos portadores, del patrimonio cultural del tequila y el paisaje agavero.

XVIII. El modelo de autoregulación centralizada es inherente a la comunidad portadora del patrimonio cultural del tequila y su paisaje agavero. Constituye parte de las técnicas, tradiciones y conocimientos tradicionales de la comunidad cultural relevante.

XIX. Ante el inminente crecimiento e industrialización de la producción de la bebida tequila, se ha identificado el notable

riesgo de pérdida de calidad y tradición de los elementos que conforman el Patrimonio Material e Inmaterial del Tequila.

Lo anterior, como consecuencia del aumento desmesurado de la demanda del producto que ha incentivado el involucramiento de nuevos actores en el mercado que pretenden desconocer los elementos tradicionales y necesarios para la auténtica producción del tequila.

XX. Como parte de la Región Agavera de Jalisco, el municipio de Atotonilco el Alto, tiene una posición privilegiada. Las condiciones del cultivo del agave se encuentran íntimamente ligadas a la dimensión económica y cultural de Jalisco, la Región de los Altos, y particularmente, al Municipio de Atotonilco el Alto.

En ese tenor, el municipio de Atotonilco el Alto debe coadyuvar a la administración estatal y federal para el cumplimiento las tareas encomendadas por la Convención, a la par de promover el paisaje como uno de sus atractivos turísticos, preservar las tradiciones inmersas a su comunidad e impulsar las actividades productivas derivadas de este.

XXI. En concordancia con el artículo 53, último párrafo, de la Ley de Infraestructura de la Calidad, el numeral 13 de la NORMA Oficial Mexicana NOM-006-SCFI-2012, Bebidas alcohólicas-Tequila-Especificaciones, se establecen requisitos complementarios para ser acreditado como organismo evaluador, así como para que subsista la aprobación de cualquier organismo de evaluación de conformidad con funciones de evaluación de conformidad con el bien cultural tequila y todas las manifestaciones y bienes culturales que lo rodean, así como del paisaje agavero.

Es por ello que se tiene a bien expedir el siguiente decreto:

DECRETO

ARTÍCULO ÚNICO. Se expide la declaratoria de patrimonio cultural para quedar como sigue:

DECRETO POR EL QUE SE EMITE LA DECLARATORIA DEL PATRIMONIO CULTURAL MATERIAL E INMATERIAL DEL MUNICIPIO DE ATOTONILCO EL ALTO, JALISCO, RESPECTO A LOS BIENES DE INTERÉS MUNICIPAL QUE FORMAN PARTE DEL BIEN CULTURAL TEQUILA Y SU PAISAJE AGAVERO.

TÍTULO I. DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1. El presente decreto tiene como objeto reconocer elementos y manifestaciones materiales e inmateriales de la

actividad humana y del entorno natural, que la comunidad del municipio de Atotonilco el Alto, Jalisco, reconoce como parte del Patrimonio Cultural material e inmaterial relacionado con la producción de la bebida tequila y el paisaje agavero. Las disposiciones de la presente declaratoria son de orden público e interés general y pretenden fortalecer la protección al patrimonio cultural del tequila y su paisaje agavero.

Artículo 2. A falta de disposición expresa, es supletorio al presente decreto:

I. Los tratados internacionales suscritos por México en materia de protección al patrimonio y diversidad cultural;
II. La Ley de Patrimonio Cultural del Estado de Jalisco y sus Municipios;
III. El Reglamento de la Ley de Patrimonio Cultural del Estado de Jalisco y sus Municipios;
IV. Ley del Procedimiento Administrativo del Estado de Jalisco y sus Municipios, y
V. Las demás leyes y reglamentos relativos a la materia.

Artículo 3. Constituye el objeto del presente decreto las costumbres, tradiciones, técnicas, industrias y bienes culturales de los pueblos tequileros y agaveros como parte de la identidad cultural de la región, originaria del municipio de Atotonilco el Alto.

Artículo 4. La producción de tequila constituye una industria cultural, productora de bienes culturales. Desde el punto de vista de su calidad, finalidades específicas, la producción de tequila supone y transmite expresiones culturales, independientemente del valor comercial que puedan tener.

Artículo 5. Para los efectos del presente decreto se debe entender por:

I. Agave tequilana weber variedad azul: La planta de la familia de las Agaváceas, de hojas largas y fibrosas, de forma lanceolada, de color azulado, cuya parte aprovechable para la elaboración de Tequila es la piña o cabeza;

II. Alambique: Artefacto inventado por los árabes y traído a la recién descubierta América, por los españoles. Es un aparato de presión que propicia la destilación del tequila y de toda clase de bebidas;

III. Bienes: Los objetos o manifestaciones de todo tipo reconocidos como parte del patrimonio cultural de Jalisco, ya sea individualmente, como parte de una manifestación o expresión inmaterial o por su presencia en zonas de protección, reconocidos en el presente decreto;

IV. CNIT: Cámara Nacional de la Industria Tequilera;

V. Coa de jima: Utensilio de punta redonda y filosa para la cosecha de agave. Se utiliza otra de punta triangular para limpiar la maleza;

VI. CRT: Consejo Regulador del Tequila;

VII. Declaración UNESCO: Paisaje agavero y antiguas instalaciones industriales de Tequila, introducido al listado de la UNESCO en julio de 2006 con número de referencia 1209;

VIII. Declaratoria: Acto jurídico del Titular del Poder Ejecutivo o del Pleno del Ayuntamiento, que tiene por objeto otorgar un reconocimiento adicional a un bien Patrimonio Cultural;

IX. Destilación: Es la separación de los constituyentes de una mezcla líquida por vaporización parcial de la misma y recuperación de los vapores y residuos; es decir la separación de una mezcla de sustancias en donde se fraccionan las volátiles de un residuo no volátil. La destilación alcohólica está basada en que el alcohol etílico siendo más ligero que el agua, vaporiza a una temperatura menor que el punto de ebullición del agua, los vapores que suben pueden ser condensados y convertidos a forma líquida con un alto contenido alcohólico;

X. DOT: Denominación de Origen "Tequila";

XI. Elementos con valor patrimonial: Son los componentes de un bien o zona, que los definen y les confieren el carácter de patrimonio cultural en determinada categoría de las reconocidas en la Ley, y que son susceptibles de protección;

XII. Extracción: Procedimiento mecánico, físico, químico, biológico o combinación de los anteriores que permite la separación de los azúcares o carbohidratos del agave;

XIII. Fermentación: Es la transformación de los azúcares de origen vegetal, en alcohol etílico y bióxido de carbono, con la formación de otros compuestos que contribuirán a las características sensoriales finales del Tequila;

XIV. Hidrólisis: Procedimiento térmico o enzimática, llevado en hornos de mampostería o autoclaves con vapor a una temperatura entre 100 y 110°C;

XV. Hijuelo: Maguey pequeño que nace a un lado de la planta y que se arranca cuando tiene un año de edad. También se llama piña;

XVI. Jima: Acción que consiste en separar la parte no aprovechable de las hojas o pencas de agave cuando esta ha alcanzado el desarrollo adecuado para su industrialización. El resultado de esta operación es la obtención de la "piña" del agave formado por el tallo y la parte basal de las hojas o pencas en donde se encuentran almacenados los carbohidratos utilizados para la elaboración del tequila. La herramienta utilizada en la jima del agave es la Coa. Oficio de los jimadores identificado como práctica de cultivo ancestral y prehispánica con registros arqueológicos desde el S.II D.C.

XVII. Ley: Ley de Patrimonio Cultural del Estado de Jalisco y sus Municipios;

XVIII. NOM: Norma oficial mexicana NOM-006-SCFI-2012, Bebidas alcohólicas-Tequila-Especificaciones. La NOM constituye la principal documentación normativa de las principales tradiciones, oficios y técnicas del bien cultural tequila. Las tradiciones, prácticas, conocimientos van más allá de una normatividad técnica de estandarización y subsisten en los detentadores del bien cultural.

XIX. Maduración del tequila: Transformación lenta del producto que le permite adquirir características sensoriales adicionales, obtenidas por procesos fisicoquímicos que en forma natural tienen lugar durante su permanencia en recipientes de madera de roble o encino;

XX. Mezontle o mesonte: Corazón de piña del agave;

XXI. Paloma: Es la plaga del maguey, pues acaba con las pencas del agave;

XXII. Patrimonio cultural: Los bienes integrados materiales e inmateriales señalados en la presente declaratoria conforme a las categorías enunciadas en los artículos 7 y 8 de la Ley;

XXIII. Pencas: Las hojas puntiagudas del agave;

XXIV. Perla o concha: Son las burbujas que produce el tequila cuando se agita;

XXV. Piña: Es el centro de la planta de agave y es muy importante porque contiene los azucares necesarios para la fermentación y la consiguiente producción del tequila. El jimador es el encargado de procurar las piñas;

XXVI. Portador de Patrimonio: Miembros de la comunidad cultural mestiza del municipio de Atotonilco el Alto, Jalisco, que reproduce, transmite, transforma, crea y forma una cierta cultura al interior de y para una comunidad;

XXVII. Quiote. Es la vara que nace de la flor del maguey;

XXVIII. Reglamento: Reglamento de la Ley de Patrimonio Cultural del Estado de Jalisco y sus Municipios;

XXIX. Salvaguarda: Conjunto de acciones y medidas para garantizar la permanencia del Patrimonio Cultural del Estado a través de su identificación, documentación, investigación, preservación, protección, intervención, promoción, valorización, transmisión, revitalización y difusión;

XXX. Taberna: Factoría en la que se produce el tequila y tienda en la que se vende en menudeo;

XXXI. Tahona: Espacio circular de cantera donde se mueve una rueda de piedra que gira sobre un eje, empujada por una yunta. La piedra aplasta la pulpa del agave para diluirla en agua y después comenzar el proceso de fermentación;

XXXII. Tatemar: Cocción de la piña del agave para concentrar los azucares que después favorecerán la fermentación y destilación del tequila;

XXXIII. Tequila: Bebida alcohólica regional obtenida por destilación de mostos, preparados directa y originalmente del material extraído, en las instalaciones de la fábrica de un Productor Autorizado la cual debe estar ubicada en el territorio comprendido en la Declaración, derivados de las cabezas de Agave de la especie tequilana weber variedad azul, previa o posteriormente hidrolizadas o cocidas, y sometidos a fermentación alcohólica con levaduras, cultivadas o no, siendo susceptibles los mostos de ser enriquecidos y mezclados conjuntamente en la formulación con otros azúcares hasta en una proporción no mayor de 49% de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa, en los términos establecidos en la presente norma y en la inteligencia que no están permitidas las mezclas en frío. El Tequila es un líquido que puede tener color, cuando sea madurado, abocado, o añadido de un color específico.

XXXIV. UNESCO: Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura.

TÍTULO II. DESCRIPCIÓN DEL BIEN

Artículo 6. El bien cultural comprende la región del paisaje agavero tradicional.

El municipio de Atotonilco el Alto se encuentra en la región de los Altos del Estado de Jalisco, Limita al norte con los municipios de Tepatitlán de Morelos y Arandas, al sur con los de Ocotlán y La Barca, al oriente con Ayotlán y al poniente

con el de Tototlán, y cuenta con una extensión territorial de 638.15 kilómetros cuadrados.

Artículo 7. Una de las principales actividad económicas, culturales e industriales del municipio de Atotonilco el Alto es la fabricación del tequila.

Artículo 8. Se define al conjunto de bienes culturales materiales e inmateriales objeto de la declaratoria: patrimonio cultural del tequila y su paisaje agavero.

Artículo 9. Listado enunciativo de los bienes materiales reconocidos en la presente declaratoria:

I. Destilerías históricas;
II. Alambique;
III. Diseño y configuración de las plantaciones agaveras;
IV. Cerro de Tequila;
V. Herramientas ancestrales, como la coa;
VI. Hornos;
VII. Tabernas;
VIII. Tahonas;
IX. Antiguos hornos de tequila;
X. Botellas y productos de tequila.

Artículo 10. Listado enunciativo de los bienes inmateriales reconocidos en la presente declaratoria:

I. El ciclo de producción del Tequila;
II. Oficios tradicionales vinculados a la producción de tequila;
III. Labores tradicionales y métodos de cultivo del Campo Agavero;
IV. Costumbres y tradiciones de la comunidad cultural mestiza que habita en el Municipio de Atotonilco el Alto;
V. Conocimientos y procesos tradicionales e industriales de producción de tequila;
VI. Fiestas de los pobladores de la región agavera;
VII. Procedimientos de certificación de bien cultural tequila;
VIII. Control y procesos de calidad del tequila;
IX. Clases de tequila, incluyendo blanco o plata, joven u oro, reposado, añejo, extra añejo y cristalino.
X. Categoría de tequila 100% agave.

Artículo 11. Se identifican, entre otros, como portadores y titulares del Patrimonio Cultural Inmaterial del Agave:

I. Los Organismos para garantizar y proteger la calidad y tradición del tequila: Cámara Nacional del Industrial del Tequila y Consejo Regulador del Tequila;
II. Quienes practican los procesos productivos tradicionales asociados a la producción de Tequila, así como sus familias;
III. Pobladores de la comunidad de Atotonilco el Alto, Jalisco;

IV. Personas físicas y morales que históricamente han participado en los procesos de Producción de Tequila.

Los titulares y portadores del Patrimonio Cultural reconocidos en la presente declaratoria, así como las personas morales conformadas por algunos de ellos con el propósito de la defensa y protección del patrimonio cultural, detentan interés jurídico para denunciar, reportar o ejercer cualquier acción legal tendiente a reivindicar la defensa del patrimonio, por medio de cualquiera de las instancias legales disponibles, incluyendo de índole jurisdiccional, en cualquier nivel de gobierno. Fungirán como observadores del Patrimonio y podrán proponer ante este ayuntamiento estrategias y mecanismos adicionales de preservación y protección que consideren pertinentes.

TÍTULO III. MEDIDAS DE SALVAGUARDIA

Artículo 12. Ante el inminente crecimiento e industrialización de la producción de la bebida tequila, se ha identificado el riesgo latente de la pérdida de calidad y tradición de los elementos que conforman el patrimonio cultural del tequila y su paisaje agavero.

Lo anterior, ante el aumento desmesurado de la demanda del producto que ha incentivado el involucramiento de nuevos actores en el mercado que pretenden desconocer los elementos tradicionales y necesarios para la producción tradicional del tequila.

Capítulo Primero. Autoregulación de la Comunidad Portadora

Artículo 13. Se reconoce la tradición de autoregulación de la comunidad cultural de tequila como costumbre obligatoria en la regulación y organización de los portadores del patrimonio cultural del tequila.

Artículo 14. La comunidad cultural portadora del tequila ha depositado en el Consejo Regulador del Tequila la facultad de verificación y evaluación de conformidad del producto, así como la vigilancia y protección al apego de las tradiciones culturales.

El Consejo Regulador del Tequila funge como verificador, protector y vigilante del patrimonio cultural del tequila y su paisaje agavero, coincidiendo con los lineamientos y Directrices Prácticas para la aplicación de la Convención del Patrimonio Mundial de la UNESCO, en el sentido de monitorear riesgos y los mecanismos de mitigación implementados, así como las implementación de políticas para el involucramiento en la vida colectiva de los portadores

y el análisis de condiciones sociales y culturales de la comunidad, en el largo plazo, generando información que sirva a la sociedad en general y a los tomadores de decisiones en particular.

Artículo 15. Ninguna autoridad podrá otorgar autorización alguna para verificar, certificar o inspeccionar el bien cultural tequila sin la consulta previa de los portadores del patrimonio cultural. Entre otras cosas, este requisito es aplicable a la creación o subsistencia de cualquier organismo de evaluación de conformidad con las normas locales y federales.

Artículo 16. Ninguna persona física o moral podrá ejercer funciones de evaluación de conformidad con el bien cultural tequila sin la autorización previa del Consejo Regulador del Tequila, en adición al cumplimiento de cualesquiera otras disposiciones legales, incluyendo las de la Ley de la Infraestructura de la Calidad.

Artículo 17. De conformidad con las tradiciones de autoregulación de la industria cultural del tequila, la autorización a que hace referencia el artículo anterior se expedirá sólo en caso de que sea estrictamente indispensable y para auxiliar a las funciones tradicionales y reconocidas del Consejo Regulador del Tequila.

El Consejo Regulador del Tequila tomará en cuenta cada uno de los siguientes elementos para expedir su autorización:

a) Pericia y amplio conocimiento en los elementos que conforman el Patrimonio;
b) Integración por diversos miembros de la comunidad portadora;
c) Mecanismos que aseguren imparcialidad, independencia y transparencia;
d) Viabilidad económica, técnica y operativa;
e) Reconocimiento del organismo o sus miembros como autoridades en la materia;
f) Vocación de investigación, y
g) Vocación de difusión del Patrimonio Agavero.

Capítulo Segundo. Evaluación Especializada y Exclusiva a la Industria Cultural del Tequila

Artículo 18. El organismo de evaluación de conformidad con funciones a propósito del bien cultural tequila tiene prohibido certificar o inspeccionar cualquier otro producto distinto a tequila. Es de orden público y de interés general que las entidades a cargo de la evaluación de conformidad del tequila se dediquen de forma exclusiva y especializada a esa industria cultural.

Artículo 19. El organismo de evaluación de conformidad con funciones a propósito del bien cultural tequila renunciará a cualquier autorización que les permita operar como organismo de evaluación de conformidad de cualquier otro bien o servicio.

TÍTULO CUARTO. TRANSITORIOS.

Artículo 1. La presente declaratoria entrará en vigor al día siguiente de su publicación en los estrados ubicados en Palacio Municipal calle Juárez número 01 Colonia Centro de Atotonilco el Alto, Jalisco y en la página oficial del Gobierno Municipal www.atotonilco.gob.mx en el rubro gaceta municipal.

Artículo 2. A partir de la entrada en vigor del presente decreto, se otorga un periodo de treinta días para que los organismos de evaluación de conformidad del bien cultural tequila, distintos al Consejo Regulador del Tequila, cumplan con los requisitos del Título III. Concluido tal periodo, tendrán impedido realizar labores de certificación a propósito del bien cultural a que hace referencia esta declaratoria de patrimonio cultural.

4. Por todo lo anterior, esta Comisión Edilicia, declara procedente la propuesta y la somete a consideración del Pleno del Ayuntamiento de Atotonilco el Alto, Jalisco, en términos de los establecido por el artículo 75 de La Ley del Patrimonio Cultural del Estado de Jalisco y sus Municipios y 41 de la Ley Del Gobierno y La Administración Pública Municipal Del Estado De Jalisco.

"2023, AÑO DEL BICENTENARIO DEL NACIMIENTO DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE JALISCO"
ATOTONILCO EL ALTO, JALISCO, A LOS 26 DÍAS DEL MES DE ABRIL DEL 2023.
LA COMISIÓN EDILICIA:

Maria Carmen V. O.
MARÍA CARMEN VILLARRUEL OROZCO
REGIDORA.

SANDRA ELIZABETH VILLALOBOS RUBIO.
REGIDORA.

MANUEL VÁZQUEZ SÁNCHEZ
REGIDOR

OMAR CIRILO FRANCO AGUIRRE.
REGIDOR.

MARTHA LILIANA PADILLA RAMÍREZ.
REGIDORA.

PEDRO GARCÍA CASTELLANOS.
SECRETARIO GENERAL.