



22 AGO. 2024



Of. No. DGN.191.01.2024.2662

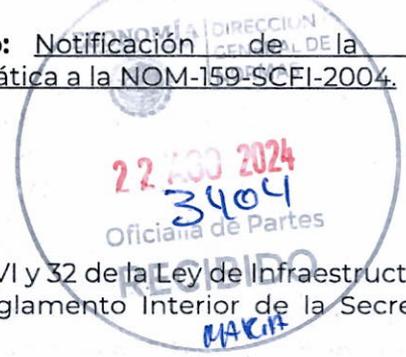
Oficialía de Partes  
OFICIO DESPACHADO

Ciudad de México, a 21 de agosto de 2024

**Asunto:** Notificación de la Revisión  
Sistemática a la NOM-159-SCFI-2004.

**Secretariado Ejecutivo**  
**Comisión Nacional de Infraestructura de la Calidad**  
**Presente**

Con fundamento en lo dispuesto por los artículos 4, fracción VI y 32 de la Ley de Infraestructura de la Calidad, y 1, 36, fracciones I y IX, y último párrafo, del Reglamento Interior de la Secretaría de Economía, **se le notifica:**



La Revisión Sistemática de la Norma Oficial Mexicana **NOM-159-SCFI-2004**, Bebidas alcohólicas - Sotol - Especificaciones y métodos de prueba.

Lo anterior derivado del análisis realizado por la Secretaría de Economía, en su carácter de Autoridad Normalizadora, así como por el contenido del **Of. No. DGN.191.06.2024.2661**, suscrito por la Dirección de Normalización para la Industria Alimentaria y Medio Ambiente, mediante el cual se propone la **CONFIRMACIÓN** de dicha norma, toda vez que es a través de ello que se busca conservar y reforzar la importancia ancestral, cultural y económica que tiene la bebida alcohólica denominada Sotol en la región norte del país, misma que se está posicionando como una de las bebidas emblemáticas de los Estados Unidos Mexicanos, por lo que al tratarse de una denominación de origen propiedad del Estado Mexicano, detona toda la cadena productiva en beneficio de mujeres y hombres productores, comercializadores y consumidores, elevando su calidad y garantizando su autenticidad a los consumidores.

Bajo este contexto es que se prevé que, a través de la confirmación de esta Norma Oficial Mexicana, se consolide y fortalezca la Denominación de Origen Sotol, procurando el crecimiento de las micro, pequeñas y medianas empresas productoras de esta bebida, con la finalidad de crecer en el mercado interno y el de exportación, generando así una visión comercial estratégica y competitiva.

Asimismo, se dará continuidad a los efectos regulatorios para la protección de la denominación de origen Sotol y la prevención de competencia desleal y su falsificación; así como lo mandado por la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial, que ordena en su artículo 264, a que una vez emitida la Declaratoria de protección de una denominación de origen, ésta deberá contar con una Norma Oficial Mexicana específica, constituyendo a dicho cuerpo normativo como el instrumento idóneo para asegurar la protección a la denominación de origen de la bebida alcohólica Sotol; fijando así a través de esta norma, las especificaciones y requisitos que deben cumplirse para la producción y comercialización del Sotol.

Aunado a lo anteriormente expuesto, es de señalar que al establecerse en el etiquetado del producto el nombre del país de origen, hace que se posicione a los Estados Unidos Mexicanos como el principal referente y único exportador y comercializador de Sotol a nivel mundial, garantizando a los consumidores una bebida auténtica y de alta calidad, de categoría





internacional y con raíces ancestrales; hechos que contribuyen al reconocimiento, el desarrollo y fomento del sector.

A mayor abundamiento de lo establecido en los párrafos precedentes, la confirmación de la Norma permitirá que las Autoridades con competencia en la misma, puedan fortalecer y robustecer los actos de verificación y vigilancia del mercado, con el propósito de hacer más eficiente la implementación, observancia y aplicación de la norma; acciones que fomentarán la cultura de su cumplimiento por todos y cada uno de los sujetos regulados en beneficio de la protección de los derechos de los consumidores, buscando además, que los Objetivos Legítimos de Interés Público tutelados por la norma no sean vulnerados, ya que las Normas Oficiales Mexicanas tienen como finalidad atender las causas de los problemas identificados por las Autoridades Normalizadoras que afecten o pongan en riesgo los Objetivos Legítimos de Interés Público, por lo que resulta necesario promover y proteger dichos objetivos.

En las relatadas consideraciones de hecho y de derecho que contiene este informe, se determina necesaria la confirmación de la NOM-159-SCFI-2004, por lo que atendiendo al artículo 32 de la Ley de Infraestructura de la Calidad, debe notificarse el presente informe al Secretariado Ejecutivo de la Comisión Nacional de la Infraestructura de la Calidad, con los resultados de esta revisión sistemática.

Atento lo anterior y habiendo cumplido en tiempo y forma lo dispuesto en el artículo 32 de la Ley de Infraestructura de la Calidad, se notifica que derivado del análisis de los antecedentes, diagnóstico, impacto, beneficios y datos cuantitativos y cualitativos que se exponen en el ANEXO ÚNICO. Informe de Revisión Sistemática de la Norma Oficial Mexicana NOM-159-SCFI-2004, Bebidas alcohólicas – Sotol - Especificaciones y métodos de prueba, resulta necesaria su **Confirmación**, lo que se hace de su conocimiento para los efectos legales a los que haya lugar, asimismo, se solicita la publicación de la Revisión Sistemática que nos ocupa en la Plataforma Tecnológica Integral de Infraestructura de la Calidad.

Sin otro particular, aprovecho la ocasión para enviarte un cordial saludo.

**Atentamente**  
ECONOMÍA | DIRECCIÓN GENERAL DE NORMAS  
22 AGO. 2024  
Lic. Julio Eloy Páez Ramírez  
Director General de Normas  
Oficialía de Partes  
DESPACHADO

C/ ANEXO

CDD 1S.51

C.c.p. **Mtro. Salvador Argüelles López, Titular de la Unidad de Normatividad, Competitividad y Competencia.** Secretaría de Economía. Para su conocimiento.

**Elaboró:** Ing. Jorge García Ortiz.  
**Revisó:** Lic. Yoanel Villegas Rendives.



22 AGO. 2024



Oficialía de Partes  
**OFICIO DESPACHADO**

Of. No. DGN.191.01.2024.2662

**ANEXO ÚNICO. Informe de Revisión Sistemática de la Norma Oficial Mexicana NOM-159-SCFI-2004, Bebidas alcohólicas – Sotol - Especificaciones y métodos de prueba.**

**I. Antecedentes**

El Sotol es una bebida alcohólica destilada que se obtiene de las plantas conocidas comúnmente como Sotol o Sereque (*Dasyliirion spp.*), la cual es originaria del norte de los Estados Unidos Mexicanos, específicamente de los Estados Libres y Soberanos de Chihuahua, Durango y Coahuila de Zaragoza; lugares en donde se desarrolla en poblaciones naturales bajo condiciones específicas y particulares de esa región, como lo son clima desértico y soleado, con sequías prolongadas y extremosas, lo que lo hace ideal para el desarrollo de la planta.<sup>1</sup>

A fin de proteger esta bebida alcohólica cuyo origen le brinda las características para denominarse como sotol, **el 1 de febrero del 2001** el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (**en adelante IMPI**), recibió una solicitud de parte de la Secretaría de Desarrollo Rural del Estado Libre y Soberano de Chihuahua, con el objetivo de amparar el sotol a través de una denominación de origen, por lo que una vez atendidos y cumplimentados los requerimientos y formalidades establecidas en la entonces vigente Ley de Propiedad Industrial, el **8 agosto 2002**, el IMPI publicó en el Diario Oficial de la Federación (**en adelante DOF**), la **Declaración de protección a la denominación de origen Sotol**, en la cual se establecen las especificaciones y criterios para el uso del nombre "sotol" en bebidas alcohólicas, asegurando que solo aquellos producidos en las regiones autorizadas y siguiendo los estándares de calidad y procesos de elaboración pueden utilizar la denominación de origen "sotol".

De lo anterior, es importante destacar que la referida declaración establece en su cuarto considerando que las características, componentes, procesos de producción y empaque, serían las que se fijaran en la Norma Oficial Mexicana emitida por la autoridad competente en los términos de la Ley Federal de Metrología y Normalización (**en adelante LFMN**); Ley abrogada por la Ley de Infraestructura de la Calidad (**en lo subsecuente LIC**).

Con base en lo antes mencionado y con fundamento en los artículos 39, fracción V, y 40, fracción XV, de la LFMN, correspondió a la Secretaría de Economía llevar a cabo las acciones relativas al proceso de normalización para elaborar la Norma Oficial Mexicana que atendiera el cuarto considerando referido en el párrafo precedente, por lo que el **6 de diciembre de 2002**, el Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio<sup>2</sup>, aprobó la publicación del **Proyecto de Norma Oficial Mexicana "PROY-NOM-159-SCFI-2003, Bebidas alcohólicas – Sotol – Especificaciones y métodos de prueba"**, la cual se realizó en el DOF el **28 de mayo de 2003**, ello con la finalidad de que los interesados presentaran sus

<sup>1</sup> Sotol, bebida celebre del desierto, #OrgulloDeMéxico <https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/sotol-bebida-celebre-del-desierto-orgullodemexico>.

<sup>2</sup> Actualmente Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía (CCONNSE).



**ECONOMÍA**  
SECRETARÍA DE ECONOMÍA

Unidad de Normatividad, Competitividad y Competencia  
DIRECCIÓN GENERAL DE NORMAS

22 AGO. 2024



2024  
AÑO DE  
**Felipe Carrillo**  
**PUERTO**  
REVENIMIENTO DEL PARLAMENTARIO  
REVOLUCIONARIO Y DEFENSOR  
DEL MAYAB

Of. No. DGN.191.01.2024.2662

Oficialía de Partes  
OFICIO DESPACHADO

comentarios ante dicho comité en un plazo de 60 días naturales contados a partir de la fecha de publicación, período que feneció el 27 de julio del mismo año.

Siguiendo los términos del procedimiento de normalización, y una vez atendidas las modificaciones correspondientes al proyecto, el **15 de abril de 2004**, el Comité Consultivo antes citado aprobó por unanimidad la Norma Oficial Mexicana "**NOM-159-SCFI-2004, Bebidas alcohólicas – Sotol – Especificaciones y métodos de prueba**" (en adelante **NOM-159**), la cual fue publicada en el DOF el **16 junio** de ese mismo año.

No obstante lo anterior, la entrada en vigor de esta NOM quedó sujeta a los términos de su artículo transitorio único, en donde se menciona que entraría en vigor al día siguiente de la publicación en el DOF del aviso por el que la Secretaría de Economía diera a conocer la acreditación del Organismo de Evaluación de la Conformidad del producto objeto de la misma; aviso que fue publicado por dicho medio de difusión oficial el **2 de septiembre del 2020**, entrando en vigor finalmente el 3 del mismo mes y año.

Dicho lo anterior y atendiendo a lo estipulado en el artículo 32 de la LIC, el cual señala que *las Normas Oficiales Mexicanas deberán ser revisadas **al menos** cada cinco años posteriores a su **publicación** en el Diario Oficial de la Federación o de aquella de su última modificación*, el presente informe se elabora para dar cabal cumplimiento a lo establecido en dicho artículo, así como optimizar y eficientar su implementación y asegurar el cumplimiento de sus especificaciones.

## II. Diagnostico

Como ya se mencionó en el presente informe, el sotol es una bebida alcohólica tradicional originaria del norte de los Estados Unidos Mexicanos, particularmente de la zona geográfica establecida en la Declaración de Denominación de Origen, es decir en los Estados Libres y Soberanos de Durango, Coahuila de Zaragoza y Chihuahua; quienes tienen colindancia en la región norte con los Estados de Nuevo México y Texas de los Estados Unidos de América, los cuales son productores de bebidas alcohólicas fabricadas a base de sotol, pero con diversas denominaciones diferentes al sotol.<sup>3</sup>

La planta de sotol, es una planta perenne (plantas que viven más de dos años y que proporcionan varios años de cosecha), y que tarda en promedio 15 años en madurar lo suficiente para ser cosechada, ya que aunque hay especies que maduran en 8 años, y otras que tardan más de 25 (a diferencia de otras plantas del mismo grupo de especie), esta continua viva aun después de la floración por un número indeterminado de veces durante su ciclo de vida; situación que otorga

<sup>3</sup> Análisis del ciclo de inventario para la elaboración de bebida Sotol  
<https://cathi.uacj.mx/bitstream/handle/20.500.11961/19124/Reporte%20Tecnico%20de%20Juan%20Manuel%20Madrid%20S.pdf?sequence=1&isAllowed=y>





22 AGO. 2024



Oficialía de Partes  
**OFICIO DESPACHADO**

Of. No. DGN.191.01.2024.2662

beneficios para el ciclo productivo del sotol.<sup>4</sup> Actualmente se reconocen al menos 22 tipos de plantas de Sotol, de las cuales solamente 15 se pueden usar para producir dicha bebida.<sup>5</sup>

Dicho lo anterior, debe resaltarse que la elaboración del sotol ha pasado por diferentes procesos de producción, pues inicialmente esta planta silvestre fue utilizada por los tarahumaras, los tobosos y apaches como bebida fermentada; sin embargo, fue hasta la llegada de los españoles que implementaron la técnica del destilado que se modernizó el proceso de elaboración y se particularizó para cada zona y productor.<sup>6</sup> Una vez cosechada la piña o cabeza de la planta, se convierte en la materia prima de esta bebida, la cual se cuece, fermenta y posteriormente se destila para producir el licor, cuyo sabor es distintivo y puede variar según el método de producción y la región<sup>7</sup>, mismo que se describe como terroso, con notas herbáceas y con un toque ahumado, textura suave e incluso un sabor ligeramente dulce, haciendo que tenga un perfil de sabor dulce y al mismo tiempo de carácter fuerte pues su graduación se encuentra entre 38 % a 45 % de alcohol.<sup>8</sup>

La zona de producción natural del sotol está ubicada en la Meseta Central del país, 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, la cual se distribuye por los Estados Libres y Soberanos de Chihuahua, Coahuila de Zaragoza y Durango (**ver Imagen 1**); razón que brinda características comunes y específicas de esta zona, convirtiéndola en única para la producción de sotol<sup>9</sup>, es decir, el clima predominante de la Meseta Central no se caracteriza por tener un bajo contenido de humedad, sino por tener un clima desértico, soleado, con sequias prolongadas y extremo, lo que lo hace ideal para el desarrollo de la planta<sup>10</sup>, siendo esta de hojas simétricas, alargadas y fibrosas en forma de cuchara y con espinas en los márgenes.<sup>11</sup>

<sup>4</sup> Biología e importancia del Sotol (*Dasyliiron spp.*). PARTE I: SISTEMÁTICA, GENÉTICA Y REPRODUCCIÓN [https://www.researchgate.net/publication/257139619\\_Biologia\\_e\\_importancia\\_del\\_sotol\\_Dasyliiron\\_spp\\_Parte\\_I\\_sistemática\\_genética\\_y\\_reproducción](https://www.researchgate.net/publication/257139619_Biologia_e_importancia_del_sotol_Dasyliiron_spp_Parte_I_sistemática_genética_y_reproducción).

<sup>5</sup> Especies de Sotol <https://seis14.com.mx/blog-destilados/f/especies-de-sotol>.

<sup>6</sup> El boom del sotol, el licor que estuvo perseguido en México y genera una polémica con su producción en Texas <https://www.lanacion.com.ar/estados-unidos/el-boom-del-sotol-el-licor-que-estuvo-perseguido-en-mexico-y-genera-una-polemica-con-su-produccion-nid15072022/>.

<sup>7</sup> Sotol Sensación Sotol Primo del Efecto Tequila <https://fastercapital.com/es/contenido/Sotol--Sensacion-Sotol--Primo-del-Efecto-Tequila.html>.

<sup>8</sup> Sotol obtiene autorización de uso de la denominación de origen <https://thefoodtech.com/industria-alimentaria-hoy/sotol-obtiene-autorizacion-de-uso-de-la-denominacion-de-origen/#:~:text=Los%20ind%C3%A9genas%20del%20norte%20de,en%20curado%20con%20manzana%20verde>.

<sup>9</sup> Sotol: Una revisión histórica, química y microbiológica <http://132.248.9.195/ptd2019/junio/0790035/0790035.pdf>.

<sup>10</sup> ¿Qué es el sotol? El licor que se parece al tequila <https://gloriavalles.com/articulos/que-es-el-sotol-el-licor-que-se-parece-al-tequila/>.

<sup>11</sup> Análisis del ciclo de inventario para la elaboración de bebida Sotol <https://cathi.uaci.mx/bitstream/handle/20.500.11961/19124/Reporte%20Tecnico%20de%20Juan%20Manuel%20Madrid%20S.pdf?sequence=1&iAllowed=y>.





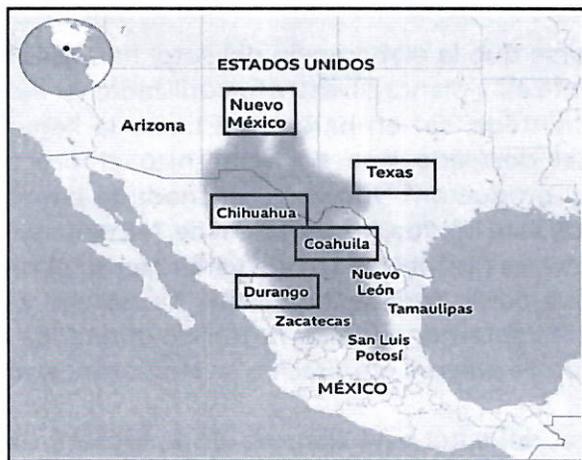
22 AGO. 2024



Of. No. DGN.191.01.2024.2662

Oficialía de Partes  
OFICIO DESPACHADO

**Imagen 1. Zonas en las que crece la planta de sotol.**



Fuente: BBC news mundo (Tomada de: <https://www.bbc.com/mundo/noticias-america-latina-62101729>).

Ahora bien, conforme lo anterior resulta necesario señalar que la NOM-159, atiende a lo mandado por la declaración de denominación de Origen de Sotol, contemplando así las características para la producción de dicha bebida, estableciendo de tal manera, las características y especificaciones que deben cumplir todos los integrantes de la cadena productiva, industrial y comercial del sotol conforme a los procesos de maduración, cocción, fermentación, destilación, comercialización y distribución.

Así las cosas, con la finalidad de dar certeza a todos los integrantes de la cadena de producción y comercialización, así como a los consumidores de esta bebida, es que en la NOM-159 se define al sotol como una bebida alcohólica regional obtenida por destilación y rectificación de mostos, preparados directa y originalmente del material extraído, dentro de las instalaciones de la fábrica ubicada en el territorio de la denominación de origen, el cual deriva de la molienda de las cabezas maduras de *Dasyliroion spp.*, previa o posteriormente hidrolizadas o cocidas, y sometidos a fermentación alcohólica con levaduras, cultivadas o no, siendo susceptible de ser enriquecido por otros azúcares hasta en una proporción no mayor de 49 %, en el entendido de que en esta acción o mezcla no están permitidas las mezclas en frío. Asimismo, el sotol es un líquido que, de acuerdo a su tipo, es incoloro o amarillento cuando es madurado en recipientes de madera de roble, encino, acacia, castaño, haya, fresno, entre otros.

A mayor abundamiento, es de señalar que la NOM-159 clasifica al sotol según su categoría y tipo (**ver Tabla 1**), teniendo de esta manera en el caso de su categoría, el **sotol 100% puro**, el cual se obtiene de la destilación y rectificación de mostos, preparados directa y originalmente del material extraído, por lo que para que este producto sea considerado como "Sotol 100% Puro", debe ser embotellado en la planta de envasado, la cual debe estar ubicada dentro de la zona de denominación de origen; mientras que para el caso de la categoría **sotol**, en su formulación se



22 AGO. 2024



Of. No. DGN.191.01.2024.2662

Oficialía de Partes  
**OFICIO DESPACHADO**

adiciona hasta una proporción no mayor de 49 % de azúcares distintos a los derivados de la molienda.

En este orden de ideas, y refiriéndonos ahora a los tipos de sotol, tenemos que cada tipo contiene características particulares de acuerdo al añejamiento y graduación alcohólica, teniendo así 4 tipos que son: **sotol blanco**, que es un producto cuya graduación alcohólica comercial debe ajustarse con agua de dilución; **sotol joven u oro**, que es el resultado de la mezcla de sotol blanco con sotol reposado y/o añejo de 1 a 2 meses; **sotol reposado**, mismo que se deja por lo menos dos meses en recipientes de madera de roble, encino, acacia, castaño, u otras alternativas tecnológicas, y finalmente, el **sotol añejo**, que es sotol sujeto a un proceso de maduración de por lo menos un año en recipientes de madera de roble, encino, acacia, castaño, o similar cuya capacidad máxima sea de 210 litros u otras alternativas tecnológicas. Todas estas clasificaciones comparten la característica de que su graduación alcohólica comercial debe ajustarse con agua de dilución según sea el caso.

**Tabla 1: Clasificación del Sotol según categorías y tipos.**

CATEGORÍA	TIPOS
<ul style="list-style-type: none"> <li>Sotol 100% puro</li> <li>Sotol</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sotol Blanco</li> <li>Sotol joven</li> <li>Sotol reposado</li> <li>Sotol añejo</li> </ul>

Fuente: Elaboración propia con datos de la NOM-159.

Asimismo, es importante resaltar que para la Declaración de Denominación de Origen, el Gobierno de los Estados Unidos Mexicanos, como miembro del Arreglo del Lisboa<sup>12</sup>, oficializó el registro de la denominación de origen del Sotol ante la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI), en **agosto de 2003**<sup>13</sup>, mediante el **número de registro 849**. El beneficio que otorga dicho registro, es el reconocimiento del Estado Mexicano como el único titular de la denominación de origen en cuestión, y solamente podrá usarse mediante autorización expedida por el IMPI a toda persona física o moral que directamente se dedique a la extracción, producción o elaboración de Sotol en el territorio determinado en la declaración de protección, y que cumpla con la NOM-159; así como la protección contra toda usurpación o imitación por los miembros signatarios del arreglo, incluyendo el uso de alguna traducción de la denominación de origen o expresiones tales como "género", "tipo", "imitación", o alguna similar.<sup>14</sup>

<sup>12</sup> Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional. Las denominaciones de origen y las indicaciones geográficas son designaciones distintivas de productos que requieren un vínculo cualitativo entre el producto al que se refieren y su lugar de origen. <https://www.wipo.int/treaties/es/registration/lisbon/>.

<sup>13</sup> Organización Mundial de la Propiedad Intelectual. <https://lisbon-express.wipo.int/result-detail?offset=0&limit=1&keywords=%22sotol%22&searchType=ANY&queryType=SIMPLE&sortBy=KEY>.

<sup>14</sup> Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su registro internacional. Organización Mundial de la Propiedad Intelectual. <https://www.wipo.int/wipolex/es/text/285840>.





22 AGO. 2024



2024  
AÑO DE  
Felipe Carrillo  
PUERTO  
RESEÑAMIENTO DEL PROLETARIADO  
REVOLUCIONARIO Y DEFENSOR  
DEL MAYAB

Of. No. DGN.191.01.2024.2662

Oficialía de Partes  
OFICIO DESPACHADO

Por su parte y de forma relevante, es de mencionar que, se ha determinado que el sotol puede tener beneficios para la salud al ser una bebida de alta pureza<sup>15</sup>; lo anterior en virtud de la composición química de los bulbos verdes y secos del sotol, ya que estos contienen un 26 % y un 57 % de carbohidratos, respectivamente, además de un 39.5 % de proteína, 18.5 % de fibra, 39 % de hidratos de carbono y un 2.89 % de grasas.

**III. Impacto**

El sotol tiene un alto impacto histórico en los Estados Unidos Mexicanos, esencialmente en el Estado Libre y Soberano de Chihuahua, ya que es el principal Estado productor de esta bebida y representa el 12.6 % de la superficie del territorio nacional, siendo en este caso el 65 % del área de dicho Estado en donde prevalecen los ecosistemas desérticos y pastizales con un clima seco, árido y con precipitaciones que oscilan entre los 300 y 500 milímetros anuales; condiciones que resultan óptimas para la siembra, cosecha y producción del sotol.<sup>16</sup>

En este sentido, se han encontrado restos de la planta de sotol en el Estado Libre y Soberano de Chihuahua, cuya antigüedad data desde 1060. En la zona arqueológica Paquimé (cultura que existió aproximadamente en el período de 205 al 1260 d. C.) se encontraron vestigios de hornos sotoleros, lo que hizo evidente que algunas tribus (anasazis, tarahumaras, tobosos y apaches), que habitaban en esa región, no solo usaban la planta para la elaboración de bebidas o alimentos, sino también para la fabricación de utensilios, haciendo de este el principal Estado de origen del sotol.<sup>17</sup>

Los indicios relacionados con el Sotol han hecho que este se considere parte importante de la historia mexicana, principalmente por la evidencia encontrada sobre el uso de esta planta desde hace más de 800 años por diferentes grupos indígenas y tribus en la región norte del país y que posteriormente fue secundado por los españoles en el siglo XVI, quienes implementaron métodos de destilación más eficaces<sup>18</sup>, siendo hasta entonces que comenzaron a fabricarse y beberse alcoholes destilados. Según los primeros registros de esta planta, el uso de Sotol fue inicialmente con fines alimenticios, religiosos, medicinales y para la creación de utensilios; principalmente en los tiempos de la Revolución Mexicana el sotol se usó para prevenir enfermedades y se le atribuyeron propiedades curativas. Bajo este contexto, se tiene que en el año 1920 el consumo y la venta de bebidas alcohólicas estuvieron estrictamente prohibidos en Estados Unidos de América, hecho conocido históricamente como "la prohibición"<sup>19</sup>, sin embargo, a pesar de las estrictas regulaciones del Gobierno, el sotol logró mantenerse en circulación de manera clandestina debido

<sup>15</sup> Sotol: el destilado nacido en el desierto que sirve de vigorizante y digestivo <https://www.elheraldodechihuahua.com.mx/doble-via/sotol-el-destilado-nacido-en-el-desierto-que-sirve-de-vigorizante-y-digestivo-9174341.html>.

<sup>16</sup> Instituto de Planeación Integral del Municipio de Chihuahua <https://implanchihuahua.org/Entorno.html#:~:text=El%20Estado%20de%20Chihuahua%20representa,de%20la%20superficie%20del%20pa%C3%A1is>.

<sup>17</sup> Denominación de origen del sotol <https://mezcal.org/denominacion-de-origen-sotol/>.

<sup>18</sup> Sotol: El sabor de lo prohibido <https://coolhuntermx.com/cocteleria-05-2023-sotol-el-sabor-de-lo-prohibido-nocheluna-cara-blanca/>.

<sup>19</sup> 17 de enero de 1920. Entrada en vigor de la "Ley Seca" en Estados Unidos <https://www.iri.edu.ar/index.php/2020/01/15/17-de-enero-de-1920-entrada-en-vigor-la-ley-seca-en-estados-unidos/>.





22 AGO. 2024



Of. No. DGN.191.01.2024.2662

Oficialía de Partes  
**OFICIO DESPACHADO**

a que los productores encontraron una forma de abastecer el "mercado negro" de alcohol durante esos años hasta 1933, año en el que la prohibición quedo sin efectos.<sup>20</sup>

Ahora bien, aunque en la actualidad el Sotol está citado dentro de la cultura autóctona del Estado de Chihuahua en la música, poesía, literatura y refranes, es de resaltar, que el Congreso de dicho Estado, en la Quincuagésima Novena Legislatura en 2001, autorizó la reforma de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Chihuahua, así como del Código Municipal, a efecto de que el Municipio de Coyame se llamara *Coyame de Sotol*.<sup>21</sup>

De igual manera, en todos los municipios del Estado Libre y Soberano de Coahuila de Zaragoza, el Sotol crece de manera silvestre, ya que existe una extensión considerable que comprende al *Municipio de Ocampo*, prolongándose hasta el Este y el Sur de la *Sierra Hermosa de Santa Rosa y Puerto Aura*. Otro hecho que resulta relevante de este Estado, es que la producción del sotol comenzó en el siglo XIX, construyéndose en 1908 una vinata en el Municipio de Parras de la Fuente, la cual por más de 40 años se dedicó a la producción y venta de Sotol; posteriormente, en 1940, 1960 y 1982, fue en aumento la creación de más empresas dedicadas a la producción y venta de sotol.

Por lo que hace al Estado Libre y Soberano de Durango, el sotol también se reproduce de manera silvestre en todos los municipios de esta entidad federativa, en donde 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 fábricas artesanales en donde se produce el Sotol.<sup>22</sup>

Por otra parte, resulta relevante señalar que la cosecha del sotol únicamente es posible en temporada de frío, regularmente de septiembre a marzo-abril, son las fechas que se destinan para esta actividad, para que posteriormente se inicie con el proceso de producción donde las piñas son sometidas en los hornos para su cocción indirecta con agua, la cual tiene una duración de 72 horas, haciendo esta la mayor particularidad del proceso productivo en comparación de otras bebidas como el mezcal o el tequila.<sup>23</sup> Según información de productores sotoleros, para producir un litro de sotol se necesitan aproximadamente 7 kilogramos de planta.<sup>24</sup>

El sotol al ser un recurso forestal no maderable, el cual se considera que no es susceptible de impulsar su aprovechamiento intensivo en el corto plazo, es dependiente de la propia naturaleza debido a que, al pertenecer a una especie vegetal de zona árida, su ecosistema es muy frágil. Entre los usos de la planta de sotol destaca su uso forrajero ya que el sotol sirve en tiempos de sequía

<sup>20</sup> Explorando la historia del Sotol <https://mezcal.org/explorando-la-historia-del-sotol/>.

<sup>21</sup> Plan de desarrollo municipal, Coyame del Sotol: <http://www.ordenjuridico.gob.mx/Estatal/CHIHUAHUA/Municipios/Planes%20Mun/15.pdf>.

<sup>22</sup> Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su registro internacional. Organización Mundial de la Propiedad Intelectual. <https://www.wipo.int/wipolex/es/text/285840>.

<sup>23</sup> Proceso de fabricación del sotol <https://sotolcoahuila.com/fabricacion/>.

<sup>24</sup> La historia ancestral de la "bebida del desierto" mexicana: el sotol <https://excelenciasgourmet.com/en/node/15195>.



Handwritten blue ink marks on the right margin, including a checkmark and a signature.



22 ABO. 2024



Of. No. DGN.191.01.2024.2662

Oficialía de Partes  
OFICIO DESPACHADO

para alimentar al ganado, pues al ser esta planta una de las más abundantes en esa región, se utilizan las cabezas o porciones centrales de esta planta y hojas que en conjunto sirven como alimento para el ganado en esas épocas.

Además del uso forrajero, las hojas de sotol también se utilizan para techar chozas, mientras que los quiotes se emplean en el entramado de techos y bardas rústicas. De forma artesanal, las hojas de sotol se usan para tejer petates, sombreros, canastas, sopladores y elementos decorativos tanto para interiores como exteriores, especialmente en fiestas religiosas. También se ha descubierto que las fibras de algunas especies de sotol tienen potencial para la fabricación de papel.

Debido a todos estos posibles usos, la producción de sotol adquiere gran importancia en la región, ya que representa una fuente significativa de ingresos para las comunidades, especialmente en áreas marginadas.<sup>25</sup>

Asimismo, es de destacar que en 2005 se constituyó el Consejo Mexicano del Sotol (**CMS**), cuyo objetivo es fomentar la organización y asociación de los productores de esta bebida alcohólica. De igual manera, en 2017 la Secretaría de Innovación y Desarrollo Económico del Estado Libre y Soberano de Chihuahua, fijó un plan para trabajar en conjunto con el Congreso del Estado para crear el Consejo Regulador del Sotol (**CRS**), los cuales en coordinación con el CMS se encargan y son responsables de salvaguardar, certificar y regular el sotol con base en lo establecido en las Leyes en la materia, además de buscar replicar el éxito obtenido con el tequila basado en su protección, producción y comercialización, ya que esta bebida emblemática y originaria de los Estados Libres y Soberanos de Chihuahua, Coahuila de Zaragoza y Durango, ha tenido reconocimiento en el mercado nacional e internacional en los últimos años.

No obstante lo anterior, pese al trabajo que se ha realizado para la protección de la bebida de sotol, esta se ha visto amenazada por el país vecino de los Estados Unidos de América, ya que los productores nacionales se han enfrentado a este competidor que actualmente no solo es consumidor de esta bebida con denominación de origen, sino que también ha empezado a ser productor de Sotol, por el surgimiento de nuevas empresas dedicadas a la elaboración de destilados en Texas<sup>26</sup>, específicamente en los Estados de Nuevo México y Texas, en los que también se encuentra la planta, la cual cumple con las condiciones necesarias para su producción, situación que ha ocasionado que los productores nacionales se manifiesten en contra de estas empresas que han tenido apariciones desde el 2015 hasta la más reciente fundada en el 2021, y que de forma consciente se han decidido por llamarla, entre otras denominaciones *Chihuahuan Desert Sotol*.<sup>27</sup>

<sup>25</sup> El sotol: *Dasyliroium wheeleri*

<http://repositorio.uaaan.mx:8080/xmlui/bitstream/handle/123456789/4938/T15091%20SALAZAR%20PI%20C3%91A%20C%20MARIA%20ORACION%20%20%20TESIS%202.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

<sup>26</sup> El boom del sotol, el licor que estuvo perseguido en México y genera una polémica con su producción en Texas <https://www.lanacion.com.ar/estados-unidos/el-boom-del-sotol-el-licor-que-estuvo-perseguido-en-mexico-y-genera-una-polemica-con-su-produccion-nid15072022/>

<sup>27</sup> El sotol es más que un simple licor, es la historia y cultura del norte de México <https://www.latimes.com/espanol/mexico/la-es-el-sotol-es-mas-que-un-simple-licor-es-la-historia-y-la-cultura-del-norte-de-mexico-20190426-story.html>



22 AGO. 2024



Oficialía de Partes  
OFICIO DESPACHADO

Of. No. DGN.191.01.2024.2662

Derivado de lo anterior, el Gobierno del Estado Libre y Soberano de Chihuahua mantuvo una serie de reuniones sobre la protección de la producción del sotol en los Estados productores, y se buscó entender y escuchar las necesidades de los maestros sotoleros y los comercializadores, los cuales coinciden y mantienen su postura ante el peso histórico que esta bebida posee en los Estados Unidos Mexicanos, por lo tanto, aseguran debe ser respetada y abordada de forma correcta por el país vecino.<sup>28</sup>

Por lo antes expuesto, vale la pena destacar que el sotol, a diferencia del tequila y el mezcal, aún no está reconocida como una bebida distintiva del Estado Mexicano por el "Tratado México, Estados Unidos y Canadá" (T-MEC), lo cual hace que esto sea una de las justificaciones por las que los productores sotoleros de Texas usan para respaldar sus acciones, lo cual puede hacer de esta un problema para la protección de la denominación de origen del sotol, cuya titularidad corresponde al Ejecutivo Federal de los Estados Unidos Mexicanos y es reconocida internacionalmente ante la OMPI.<sup>27</sup> Asimismo, es de señalarse que actualmente el Sotol también se ha visto afectado por el Impuesto Especial Sobre Producción y Servicios (IEPS), ya que al contener entre 30 y 55 grados de alcohol, posee la tasa de interés más alta de este producto según los rangos establecidos, la cual corresponde el 53 %, lo que provoca que este impuesto lejos de contribuir en el consumo responsable solo ha alentado la exportación de esta bebida provocando bajas en el consumo nacional, la cual a su vez se traduce en una pérdida cultural invaluable.<sup>29</sup>

Finalmente, es necesario señalar que el reconocimiento de la denominación de origen ha permitido a los productores de sotol diferenciarse en el mercado y garantizar la autenticidad y calidad de sus productos. Además, este reconocimiento ha impulsado no solo el comercio, sino que ha generado beneficios en el turismo de las regiones productoras como un atractivo gastronómico y cultural, es decir, esta denominación ha contribuido al fortalecimiento de la identidad cultural y económica de las comunidades productoras, así como a la conservación de las tradiciones y conocimientos ancestrales relacionados con esta bebida.

#### IV. Datos cualitativos y cuantitativos

Dentro de las fuentes existentes y disponibles sobre el sotol, la información con la que se cuenta sobre la producción y venta anual total de esta bebida emblemática es escasa debido entre otras situaciones, a la pandemia por COVID-19, hechos que han obstaculizado la generación de dicha información<sup>30</sup>; sin embargo, con base en datos disponible del CMS, se estima que existen 250 productores entre los 3 estados, de los que su capacidad de producción varía en función de las condiciones climatológicas pero que en conjunto producen alrededor de **520,000 litros anuales**.

<sup>28</sup> El boom del sotol, el licor que estuvo perseguido en México y genera una polémica con su producción en Texas <https://www.lanacion.com.ar/estados-unidos/el-boom-del-sotol-el-licor-que-estuvo-perseguido-en-mexico-y-genera-una-polemica-con-su-produccion-nid15072022/>.

<sup>29</sup> Sotol vs IEPS ¿por qué México promueve que se exporten sus espíritus rebeldes? <https://www.referente.mx/2024/01/10/sotol-vs-ieps-por-que-mexico-promueve-que-se-exporten-sus-espíritus-rebeldes/>.

<sup>30</sup> Valor agregado y protección legal de las bebidas alcohólicas mexicanas con denominación de origen en mercados internacionales <http://economistastam.org/wp-content/uploads/2021/04/Valor-agregado-y-proteccion-legal-de-las-bebidas-alcoholicas-mexicanas-con-denominacion-de-origen-en-mercados-internacionales%5E.pdf>.



22 AGO. 2024



Of. No. DGN.191.01.2024.2662

Oficialía de Partes  
OFICIO DESPACHADO

Además, se calcula que esta industria genera alrededor de 200 empleos directos al menos en el Estado Libre y Soberano de Chihuahua,<sup>31</sup> además de que el CMS y el CRS declararon que este mercado tiene un crecimiento del **5 %** anual.<sup>32</sup>

En términos de lo anterior, la Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales (SEMARNAT) en los últimos años ha señalado la necesidad de llevar a cabo un censo para conocer con exactitud cuántas plantas de sotol existen en un predio, ello considerando que no solo se debe tomar en cuenta el crecimiento de este mercado, sino también la sostenibilidad de la vida silvestre, apegando así la producción masiva a un sistema con una visión sostenible a largo plazo.<sup>33</sup>

Aunado a lo antes mencionado, con base en los datos encontrados en el Cubo de Información Económica del Banco de México para el periodo 2021 – 2024<sup>34</sup> (**ver Tabla 2**), se puede estimar la información relativa al valor y volumen de la producción anual de exportación de la bebida alcohólica Sotol, en la cual es posible observar el constante y considerable aumento del volumen en este período. Por lo que se puede determinar que su exportación ha incrementado de manera lineal en los últimos 3 años. En este sentido se espera que en el 2024 este aumento sobrepase al valor obtenido en el 2023, hecho que permite ver la importancia y relevancia que está tomando el sotol a nivel internacional, pudiendo estimar que en los próximos años llegue a tener el impacto en el mercado extranjero como lo ha sido con otras bebidas espirituosas con denominación de origen como lo son el tequila y el mezcal.

**Tabla 2: Valor de exportaciones en valor y en volumen**

Año	Valor Total (dólares)	Valor Total (pesos) <sup>35</sup>	Valor en volumen(kg)
2021	537,973.25	10,910,104.31	18,860.00
2022	1,383,125.08	27,834,577.18	85,438.32
2023	2,730,000.98	48,441,154.79	130,024.20
2024	274,723.57	4,699,208.90	17,963.25

**Nota:** Los datos de 2024 se encuentran actualizados al mes de junio de acuerdo con la información disponible del Cubo de Información de BANXICO.

Fuente: Elaboración propia con datos de BANXICO.

<sup>31</sup> La producción de sotol: revisión de literatura sistemática <https://cathi.uacj.mx/bitstream/handle/20.500.11961/22071/917-Texto%20del%20art%C3%ADculo-2257-2-10-20220611.pdf?sequence=1&isAllowed=y>.

<sup>32</sup> Análisis del ciclo de inventario para la elaboración de bebida Sotol <https://cathi.uacj.mx/bitstream/handle/20.500.11961/19124/Reporte%20Tecnico%20de%20Juan%20Manuel%20Madrid%20S.pdf?sequence=1&isAllowed=y>.

<sup>33</sup> Denominación de origen del sotol <https://mezcal.org/denominacion-de-origen-sotol/>.

<sup>34</sup> Banco de México <https://www.banxico.org.mx/CuboComercioExterior/>.

<sup>35</sup> Los datos originales del Cubo de Información de Comercio Exterior del Banco de México ofrecen valores de importación y exportación en dólares, no obstante, el valor en pesos se generó con base en la media anual del tipo de cambio publicado en el Diario Oficial de la Federación en el periodo del 1 de enero del 2022 al 26 de abril de 2024. [https://www.dof.gob.mx/indicadores\\_detalle.php?cod\\_tipo\\_indicador=158&dfecha=01%2F01%2F2022&hfecha=26%2F04%2F2024#gsc.tab=0](https://www.dof.gob.mx/indicadores_detalle.php?cod_tipo_indicador=158&dfecha=01%2F01%2F2022&hfecha=26%2F04%2F2024#gsc.tab=0).



22 AGO. 2024



Oficialía de Partes  
**OFICIO DESPACHADO**

Of. No. DGN.191.01.2024.2662

Dentro de este análisis, los mismos productores dedicados a este sector aseguran que el mejor mercado para el sotol dentro de la nación está en los Estados donde se producen otros destilados porque es ahí donde se valora ese tipo de productos, ejemplo de ello son los Estados Libres y Soberanos de Oaxaca de Juárez, Jalisco, así como la Ciudad de México. En Estados Unidos de América se vende principalmente en Texas y California, y existe un mercado emergente, en constante crecimiento, en Arizona, Nueva York, Colorado e Illinois.<sup>36</sup>

**V. Resultado**

Con base en lo anteriormente expuesto, se presenta como resultado de la Revisión Sistemática la **CONFIRMACIÓN** de la Norma Oficial Mexicana **NOM-159-SCFI-2004**, ello tomando en consideración lo señalado en los apartados de diagnóstico, impacto y datos cualitativos y cuantitativos del presente informe, los cuales permiten demostrar la importancia ancestral, cultural y económica que tiene la bebida alcohólica denominada Sotol en la región norte del país, misma que se está posicionando como una de las bebidas emblemáticas de los Estados Unidos Mexicanos, por lo que al tratarse de una denominación de origen propiedad del Estado Mexicano, detona toda la cadena productiva en beneficio de mujeres y hombres productores, comercializadores y consumidores, elevando su calidad y garantizando su autenticidad a los consumidores.

Así las cosas, es necesario destacar que los productos protegidos bajo esta figura son elementos clave de identidad nacional, debido a que expresan el mosaico pluricultural del país. Es por ello que se prevé que, a través de la confirmación de esta Norma Oficial Mexicana, misma que comenzó a surtir efectos en 2020, se consolide y fortalezca la Denominación de Origen Sotol, procurando el crecimiento de las micro, pequeñas y medianas empresas productoras de esta bebida, con la finalidad de emerger el mercado interno y el de exportación, generando así una visión comercial estratégica y competitiva.

Asimismo, con la confirmación de esta Norma Oficial Mexicana se dará continuidad a los efectos regulatorios para la protección de la denominación de origen Sotol y la prevención de competencia desleal y su falsificación; así como lo mandado por la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial (Ley vigente en la materia), que ordena en su artículo 264, a que una vez emitida la Declaratoria de protección de una denominación de origen, ésta deberá contar con una Norma Oficial Mexicana específica, constituyendo a dicho cuerpo normativo como el instrumento idóneo para asegurar la protección a la denominación de origen de la bebida alcohólica Sotol; fijando así a través de esta norma, las especificaciones y requisitos que deben cumplirse para la producción y comercialización del Sotol.

En este sentido, al establecerse en la parte conducente del etiquetado del producto el nombre del país de origen, hace que se posicione a los Estados Unidos Mexicanos como el primer referente y único exportador y comercializador de Sotol a nivel mundial, garantizando a los consumidores una bebida auténtica y de alta calidad, de categoría internacional y con raíces ancestrales; hechos que contribuyen al reconocimiento, el desarrollo y fomento del sector.

<sup>36</sup> El boom del sotol, el licor que estuvo perseguido en México y genera una polémica con su producción en Texas <https://www.lanacion.com.ar/estados-unidos/el-boom-del-sotol-el-licor-que-estuvo-perseguido-en-mexico-y-genera-una-polemica-con-su-produccion-nid15072022/>



22 AGO. 2024

Oficialía de Partes  
OFICIO DESPACHADO



2024

Felipe Carrillo  
PUERTO

REGENERACIÓN DEL PROLETARIADO.  
REVOLUCIONARIO Y DEFENSOR  
DEL MAYA

Of. No. DGN.191.01.2024.2662

Aunado a lo señalado en los párrafos precedentes de este apartado, la confirmación de la Norma permitirá que las Autoridades con competencia en la misma, puedan fortalecer y robustecer los actos de verificación y vigilancia del mercado, con el propósito de hacer más eficiente la implementación, observancia y aplicación de la norma; acciones que fomentarán la cultura de su cumplimiento por todos y cada uno de los sujetos regulados en beneficio de la protección de los derechos de los consumidores, buscando además, que los Objetivos Legítimos de Interés Público tutelados por la norma no sean vulnerados, ya que de acuerdo con lo establecido en el artículo 10 de la LIC, las NOM tienen como finalidad atender las causas de los problemas identificados por las Autoridades Normalizadoras que afecten o pongan en riesgo los Objetivos Legítimos de Interés Público, por lo que para el caso particular, sus fracciones XIII y XIV, que establecen la protección del derecho a la información y de las denominaciones de origen, hace que resulte necesario promover y proteger dichos objetivos a través de la confirmación de la Norma Oficial Mexicana que nos ocupa.

En las relatadas consideraciones de hecho y de derecho que contiene este informe, se determina necesaria la confirmación de la NOM-159, por lo que atendiendo al artículo 32 de la Ley de Infraestructura de la Calidad, debe notificarse el presente informe al Secretariado Ejecutivo de la Comisión Nacional de la Infraestructura de la Calidad, con los resultados de esta revisión y así, se solicite su publicación en la Plataforma Tecnológica Integral de Infraestructura de la Calidad.

