



CONGRESO
ESTADO DE MÉXICO

GRUPO PARLAMENTARIO DEL PARTIDO VERDE ECOLOGISTA DE MEXICO

"2025. BICENTENARIO DE LA VIDA MUNICIPAL DEL ESTADO DE MÉXICO".

Toluca de Lerdo, Estado de México, a __ de __ de 2025.

DIP. MARTHA AZUCENA CAMACHO REYNOSO
PRESIDENTA DE LA MESA DIRECTIVA DE LA
LXII LEGISLATURA DEL H. PODER LEGISLATIVO
DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE MÉXICO

P R E S E N T E

Honorable Asamblea:

Quienes suscriben **JOSÉ ALBERTO COUTTOLENC BUENTELLO, HÉCTOR RAÚL GARCÍA GONZÁLEZ, HONORIA ARELLANO OCAMPO, ALEJANDRA FIGUEROA ADAME, GLORIA VANESSA LINARES ZETINA, CARLOS ALBERTO LÓPEZ IMM, ISAÍAS PELÁEZ SORIA, ITZEL GUADALUPE PÉREZ CORREA Y MIRIAM SILVA MATA** diputadas y diputados integrantes del **GRUPO PARLAMENTARIO DEL PARTIDO VERDE ECOLOGISTA DE MÉXICO** en la LXII Legislatura del Congreso del Estado Libre y Soberano de México, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 6 y 116 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; 51 fracción II, 57 y 61 fracción I de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de México; 28 fracción I, 30, 38 fracción IV, 79 y 81 de la Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado Libre y Soberano de México, sometemos a la consideración de este órgano legislativo, la siguiente: **INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO MEDIANTE LA CUAL SE EXPIDE LA LEY DEL MEZCAL DEL ESTADO DE MÉXICO**, con sustento en la siguiente:



EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

La producción de mezcal artesanal en el Estado de México ha representado el resguardo de nuestras tradiciones antiguas, principalmente en la zona sur, que es la región que funge como una de las principales zonas productoras del destilado, y las mismas que hasta hoy en día caracterizan a esta región en todo el país, esto por ofrecer productos siempre naturales y que por su calidad facilitan el acceso a mercados incluso internacionales.

El mezcal es un producto que se fabrica con diversas variedades de agave. Cuando la planta llega a su madurez, es cocida y después molida. De acuerdo con la NOM-070-SCFI-2016, este producto se define como:

“Bebida alcohólica destilada mexicana, 100 % de maguey o agave, obtenida por destilación de jugos fermentados con microorganismos espontáneos o cultivados, extraídos de cabezas maduras de magueyes o agaves cocidos, cosechados en el territorio comprendido por la Resolución.

Es un líquido de aroma y sabor derivado de la especie de maguey o agave empleado, así como del proceso de elaboración; diversificando sus cualidades por el tipo de suelo, topografía, clima, agua, productor autorizado, maestro mezcalero, graduación alcohólica, microorganismos, entre otros factores que definen el carácter y las sensaciones organolépticas producidas por cada mezcal.”¹

Hoy en día, los estados con producción de mezcal como Oaxaca, que es el que ocupa el primer lugar en producción de la bebida destilada, por encima del Estado de México, Durango, Guanajuato, Guerrero, Michoacán, San Luis Potosí, Puebla, Tamaulipas y Zacatecas, lo que les ha llevado a adquirir popularidad a nivel internacional, y con lo cual

¹ NOM-070-SCFI-2016, Bebidas
https://www.dof.gob.mx/normasOficiales/6437/seeco11_C/seeco11_C.html

alcohólicas-Mezcal-Especificaciones.

han logrado el acceso a programas que les son favorables para un crecimiento constante.²

La producción de mezcal en el Estado de México se ha llevado a cabo de forma ininterrumpida desde finales del siglo XIX; sin embargo, en los últimos años esta industria ha tenido un importante crecimiento, principalmente por el impulso estratégico que le ha dado el Poder Ejecutivo del Estado de México a través de apoyos en producción de planta nativa, construcción y equipamiento de alambiques, seguimiento en materia de diseño y registro de marca, entre otros.

De acuerdo con datos de la Secretaría del Campo del Gobierno del Estado de México (SECAMPO), en la actualidad se tienen registradas, en toda la entidad, aproximadamente 750 hectáreas dedicadas al cultivo de agave mezcalero, en donde trabajan cerca de 790 productores y se contabilizan alrededor de 80 *fábricas* o *alambiques*, en las cuales se produjeron en el año 2022 la cantidad de 80 mil litros de mezcal. Esto ha permitido que 4 municipios del sur del Estado concentren más del 70% de la producción estatal; de los cuales podemos destacar que Malinalco, Tenancingo y Zumpahuacán se encuentran ubicados en el Distrito VII, siendo Malinalco el mayor con 42 de los 90 productores que hay en la entidad.

Ante esto, el día 8 de agosto de 2018, el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI), emitió una resolución mediante la cual se modifica la declaración general de protección de la Denominación de Origen Mezcal (DOM), para incluir a 15 municipios del Estado de México (Almoloya de Alquisiras, Amatepec, Coatepec Harinas, Ixtapan de la Sal, Luvianos, Malinalco, Ocuilan, Sultepec, Tejupilco, Tenancingo, Tlatlaya, Tonatico, Villa Guerrero, Zacualpan y Zumpahuacán), lo anterior se sustentó en el Estudio Técnico coordinado por el Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco A.C. (CIATEJ) que incluyó materiales documentales, técnicos y

² Impulsan producción de mezcal en 13 entidades del país. 2023. Disponible en <https://forbes.com.mx/impulsan-produccion-de-mezcal-en-13-entidades-del-pais/>. Consultado el 11 de marzo de 2025.



CONGRESO
ESTADO DE MÉXICO



científicos aportados por productores, académicos y especialistas, los cuales, en su conjunto, demostraron ser elementos de prueba suficientes para otorgar dicha protección.

Entre los aspectos más importantes para otorgar dicha denominación, destacan los factores humanos y los factores naturales.

Los factores humanos consisten en la existencia de elementos históricos y ancestrales, así como condiciones sociales y elementos culturales como tradiciones y costumbres que han perfilado al mezcal como un elemento que abona a la identidad y pertenencia dentro de las comunidades rurales productoras.

Por su parte, los Factores Naturales dan cuenta de las condiciones físicas y geográficas que son ideales para la existencia del agave silvestre, así como de su inducción para el cultivo de dicha planta. Entre los hallazgos más representativos que se tienen, destaca la existencia de al menos dos especies nativas del Estado de México, la *Angustifolia Haw*, conocida como *criolla* por los productores, y la *Sierra Roja*, las mismas que han sido analizadas y documentadas, mediante un riguroso estudio encabezado por el Instituto de Investigación y Capacitación Agropecuaria, Acuícola y Forestal del Estado de México (ICAMEX) y científicos de la UNAM.

Si bien, en la actualidad, el uso y aprovechamiento de la Denominación de Origen Mezcal está temporalmente suspendido, debido a la tramitación de amparos por parte de productores mezcaleros de Oaxaca, ante la sala especializada del Tribunal Federal de Justicia Administrativa, de los cuales ya se han resuelto todos a favor del Estado de México, esto no significa en ningún momento que se haya retirado o cancelado el otorgamiento de dicha protección, sino que dichos recursos jurídicos forman parte de la protección legal con la que cuentan los productores de los estados protegidos con antelación, en los casos en los que consideren que sus derechos han sido vulnerados.



En todo caso, podemos destacar la evolución del tema a favor de los productores de mezcal en el Estado de México, esto ante el desistimiento del Consejo Regulador del Mezcal de Oaxaca, por lo que solo restaría la certificación de los productores para obtener su denominación de origen mezcal.

Para el caso del Estado de México, se cuenta con la certeza de haber cumplido con los elementos necesarios y suficientes que demuestran la producción ancestral y artesanal, así como la existencia de una planta nativa.

Ante ello, y en búsqueda de promover el turismo dentro del Distrito VII, así como del sur de nuestro Estado de México, el impulsar la creación de esta ley representa un acto de justicia para nuestros productores, ya que es brindarles el reconocimiento a la larga tradición mezcalera que por más de 200 años ha pervivido en nuestra entidad, particularmente en la zona sur, donde los maestros mezcaleros han ido pasando en forma oral los procesos, técnicas artesanales y culturales de generación en generación.

Ante la falta de protección a la cadena productiva agave-mezcal en el Estado de México, se ha orillado a los productores a bajar el precio por litro de esta bebida y han visto mermada su capacidad para competir a escala nacional y mundial frente a otras marcas. Además, al no poder competir abiertamente en los mercados, una de las prácticas más comunes consiste en vender la totalidad de la producción a empresas que sí cuentan con la protección y certificación necesaria para su comercialización. Para el caso del Estado de México, se cuenta con la certeza de haber cumplido con los elementos necesarios y suficientes que demuestran la producción ancestral y artesanal, así como la existencia de una planta nativa.

Para soportar esto, podemos destacar que la calidad del mezcal mexiquense ha sido reconocida en diversos concursos; ejemplo de ello es el reciente XII Concurso Nacional de Marcas de Mezcal y Destilados Mexicanos, en donde el mezcal de la marca “Casa Tenamilt” de San José Chalmita, Tenancingo, Estado de México, fue uno de los acreedores a la Medalla Gran Oro 2023, o la obtención del cuarto sitio del México



Selection 2024, evento clasificador para el ‘*Concurso Mundial de Bruxelles*’, el más importante de vinos del mundo en la categoría de ‘Espirituosos’.

Asimismo, el Estado de México produce actualmente el mejor destilado de agave de todo el país, condición que acreditó al ganar la categoría ‘Revelación del año’ en el *México Selection*, el concurso de vinos y espirituosos más importante a nivel mundial organizado por el Concurso Mundial de Bruselas (CBM).³

En razón de lo anterior, la presente Iniciativa propone contar con una nueva Ley del Mezcal, lo cual permitiría fortalecer las acciones del ejecutivo en favor de los productores de mezcal de todo el Estado de México, fomentando su promoción y turismo en nuestro país y a nivel internacional, y favorecer a los comercios que se dediquen a la producción de esta bebida en el costo.

Asimismo, con la creación del Consejo del Mezcal Mexiquense, se pretende contar con un órgano de opinión y consulta, cuya función principal es apoyar a las personas productoras y organizaciones de mezcaleros, así como impulsar su competitividad; esto se lograría a través de las acciones que el Ejecutivo realice a través de varias de sus Secretarías, así como la Universidad Autónoma del Estado de México, como institución que pueda apoyar en las investigaciones, y los ayuntamientos de los municipios donde haya actividades de producción de mezcal.

Para el Grupo Parlamentario del Partido Verde, el fomento y protección a las actividades ancestrales y artesanales que se realizan en nuestra entidad resultará fundamental para conservar nuestras costumbres y promoverlas ante los ojos del mundo, y en ese sentido promoveremos los derechos de las y los mexiquenses que se dediquen a estas actividades, reconociendo su gran contribución al crecimiento y desarrollo del Estado.

³ Continúa la pugna por conseguir denominación de origen del mezcal mexiquense. Disponible en <https://diariportal.com/economia-y-trabajo/continua-la-pugna-por-conseguir-denominacion-de-origen-del-mezcal-mexiquense>. Consultado el 13 de marzo de 2025.



CONGRESO
ESTADO DE MÉXICO

GRUPO PARLAMENTARIO
LXII LEGISLATURA
ESCUCHAR PARA LEGISLAR



Por lo anteriormente expuesto, se somete a la consideración de este H. Poder Legislativo del Estado de México, para su análisis, discusión y, en su caso, aprobación en sus términos, la presente: **INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO MEDIANTE LA CUAL SE EXPIDE LA LEY DEL MEZCAL DEL ESTADO DE MÉXICO.**

A T E N T A M E N T E

DIP. JOSÉ ALBERTO COUTTOLENC BUENTELLO
COORDINADOR DEL GRUPO PARLAMENTARIO DEL
PARTIDO VERDE ECOLOGISTA DE MÉXICO



CONGRESO
ESTADO DE MÉXICO



DECRETO NÚMERO

LA LXII LEGISLATURA DEL ESTADO DE MÉXICO

DECRETA:

ARTÍCULO ÚNICO. Se expide la Ley del Mezcal del Estado de México para quedar como sigue:

LEY DEL MEZCAL DEL ESTADO DE MÉXICO

CAPÍTULO PRIMERO

DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1. La presente Ley es de orden público, interés social y observancia general en el Estado de México. Tiene por objeto fomentar, regular y proteger la cadena productiva del mezcal en todas sus etapas; impulsar su producción, certificación y comercialización; promover su resguardo cultural y patrimonial; y coordinar políticas para su desarrollo sustentable, sin menoscabo de lo establecido en la legislación local aplicable en materia agropecuaria, ambiental, de desarrollo económico, cultural y turística.

Artículo 2. Son sujetos de esta Ley las personas físicas o morales que lleven a cabo actividades relacionadas con la siembra, cultivo, aprovechamiento, transformación, envasado, distribución, comercialización y promoción del agave y del mezcal, así como sus organizaciones, cooperativas y figuras asociativas, centros de investigación y dependencias públicas vinculadas.

Artículo 3. La aplicación de esta Ley corresponde al Ejecutivo del Estado a través de la Secretaría del Campo, la Secretaría de Desarrollo Económico, la Secretaría de Cultura y Turismo y demás dependencias competentes, en el ámbito de sus atribuciones.

Artículo 4. Para efectos de esta Ley se entenderá por:



- I. **Agave:** Plantas del género *Agave* aptas para producción de mezcal;
- II. **Cadena Productiva del Mezcal:** Conjunto de actividades, elementos y agentes que intervienen en los procesos productivos del mezcal, desde la producción primaria de agave, acopio, transformación, envasado, distribución y comercialización, hasta servicios técnicos, financiamiento e investigación.
- III. **Consejo:** Al Consejo del Mezcal del Estado de México;
- IV. **Denominación de Origen:** Reconocimiento legal que protege el producto originario de regiones determinadas, conforme a la legislación federal aplicable;
- V. **Fábrica de Mezcal:** Unidad de producción que incorpora innovaciones tecnológicas en alguna etapa del proceso;
- VI. **Ley:** A la Ley del Mezcal del Estado de México;
- VII. **Mezcal:** Líquido de olor y sabor de acuerdo con su tipo, obtenido por destilación de una planta de maguey; es una bebida alcohólica protegida con la Denominación de Origen dentro del territorio mexicano;
- VIII. **NOM:** Norma Oficial Mexicana, NOM-070-SCFI-2016, norma que establece las características y especificaciones que deben cumplir los usuarios autorizados para producir, envasar y comercializar la bebida alcohólica destilada denominada Mezcal;
- IX. **Organizaciones de Mezcaleros:** Agrupaciones de personas físicas o morales constituidas conforme a la ley, cuya actividad corresponde a una o varias fases de la cadena productiva del mezcal, dedicadas a producir, envasar o comercializar mezcal;



- X. **Padrón Estatal:** Registro a cargo de la autoridad competente que concentra a productores, unidades de producción (vinatas o fábricas) y comercializadores, distinguiendo entre certificados y no certificados;
- XI. **Persona Productora:** Persona física o moral que produce mezcal;
- XII. **Vinata:** unidad de producción con equipo para elaborar mezcal, en sus diversas categorías.

CAPÍTULO II PRINCIPIOS Y POLÍTICAS

Artículo 5. Las políticas públicas en materia de mezcal se orientarán por los principios de:

- I. Sustentabilidad y biodiversidad, a través del uso racional de agaves silvestres, establecimiento de plantaciones, manejo de suelos y conservación de polinizadores;
- II. Sanidad e inocuidad conforme a normas aplicables;
- III. Economía circular y gestión de residuos;
- IV. Capacitación y profesionalización transversal;
- V. Inclusión y perspectiva de género, con participación activa de comunidades rurales y pueblos originarios;

Artículo 6. El Ejecutivo elaborará e implementará programas de fomento productivo, promoción y financiamiento, con enfoque regional, incorporando desarrollo de marcas colectivas, propiedad intelectual, y mecanismos de turismo rural y economía vinculados al mezcal.

CAPÍTULO III



DE LAS AUTORIDADES

Artículo 7. Para efectos de la presente Ley, a la Secretaría del Campo, en coordinación con la Secretaría de Desarrollo Económico, la Secretaría de Cultura y Turismo y demás dependencias competentes, les corresponde:

- I. Asesorar a los ayuntamientos de las zonas en las que se desarrollen actividades relacionadas con la cadena productiva de mezcal, tanto en su promoción como en su actividad turística y artesanal;
- II. Realizar la promoción cultural, comercial y turística del mezcal mexiquense en los ámbitos local, nacional e internacional;
- III. Coordinar la ejecución de los programas de fomento y promoción turística y artesanal del mezcal mexiquense para el desarrollo de la entidad;
- IV. Promover la realización de ferias, exposiciones y congresos del mezcal mexiquense;
- V. Promover la participación de las personas productoras, así como de las organizaciones de mezcaleros, en eventos nacionales e internacionales de mezcal;
- VI. Realizar programas estratégicamente vinculados con organismos del sector público y privado, para la difusión cultural, comercial y turística del mezcal mexiquense; y
- VII. Las demás que le confiera esta Ley y otras disposiciones.

Artículo 8. Para efectos de la presente Ley, los Ayuntamientos tendrán las siguientes atribuciones:



- I. Coadyuvar, en el ámbito de su competencia, en la protección de cultivos del agave mezcalero, el fomento de su desarrollo sostenible, así como en el impulso y desarrollo de la cadena productiva del mezcal;
- II. Implementar mecanismos de apoyo fiscal y de gestión administrativa para las personas productoras y organizaciones de mezcaleros; y
- III. Las demás que le confiera esta Ley y otras disposiciones.

CAPÍTULO IV

DE LAS OBLIGACIONES DE LAS PERSONAS PRODUCTORAS Y ORGANIZACIONES DE MEZCALEROS

Artículo 9. En la cadena productiva del mezcal, las personas productoras y organizaciones de mezcaleros deberán:

- I. Planear e incentivar:
 - a) El aprovechamiento del agave mezcalero;
 - b) El establecimiento de plantaciones comerciales;
 - c) La reproducción de plantas y planes de manejo para generar un equilibrio entre su producción; y,
 - d) La capacidad de producción del mezcal.
- II. Promover la capacitación y profesionalización, como un eje transversal en toda la cadena productiva.



- III. Fortalecer los sistemas de producción, transformación y comercialización, para que sean económicamente rentables, ambientalmente sustentables y socialmente responsables.
- IV. Verificar que los procesos llevados a cabo en la producción del mezcal se lleven a cabo de acuerdo con lo establecido por la Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-2016, Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones, en materia de Denominación de Origen Mezcal (DOM).
- V. Las demás que le confiera esta Ley y otras disposiciones.

CAPÍTULO V

PLANEACIÓN, PRODUCCIÓN Y APROVECHAMIENTO DEL AGAVE

Artículo 10. En las regiones con vocación mezcalera, la producción se atenderá con base en diagnósticos y proyecciones de demanda de corto, mediano y largo plazo, para equilibrar disponibilidad de agave y capacidad instalada de transformación.

Artículo 11. La Secretaría del Campo emitirá lineamientos para:

- I. Aprovechamiento responsable de agaves silvestres y planes de manejo;
- II. Establecimiento de plantaciones comerciales y reforestación con especies nativas;
- III. Trazabilidad de material vegetativo y bancos de germoplasma;
- IV. Prevención de cambio de uso de suelo.

Artículo 12. Se promoverán convenios con instituciones de educación superior y centros de investigación para mejoras de cultivo, resiliencia climática, eficiencia energética y calidad organoléptica del mezcal.



Artículo 13. Las vinatas y fábricas observarán buenas prácticas de higiene, inocuidad y seguridad laboral, y cumplirán con la NOM vigente y demás aplicables.

Artículo 14. La autoridad fomentará sistemas mixtos para obtención de calor como biomasa sustentable, gas u otras fuentes limpias, sin afectar atributos sensoriales del producto.

Artículo 15. Se incentivará el aprovechamiento de vinazas y bagazo con fines agrícolas, energéticos o industriales, conforme a normas ambientales y municipales.

CAPÍTULO VI

CERTIFICACIÓN, CALIDAD Y TRAZABILIDAD

Artículo 16. La Secretaría del Campo y la Secretaría de Desarrollo Económico fomentarán, asesorarán y apoyarán la certificación de unidades productivas y lotes de producción ante organismos acreditados.

Artículo 17. La Secretaría de Desarrollo Económico integrará y actualizará:

- I. Padrón de productores de mezcal certificados;
- II. Padrón de productores no certificados en proceso de transición;
- III. Registro de marcas colectivas y marcas de certificación vinculadas al mezcal del Estado de México.

Artículo 18. Los padrones serán sistematizados y interoperables con dependencias competentes para planeación, inspección y acceso a programas de fomento.

CAPÍTULO VII

COMERCIALIZACIÓN, PROMOCIÓN Y MERCADOS



Artículo 19. Se impulsarán mercados locales, nacionales e internacionales, ruedas de negocio, encadenamientos con turismo y gastronomía, y plataformas de e-commerce, priorizando a pequeños productores y cooperativas.

Artículo 20. La autoridad diseñará programas de capacitación con perspectiva de género para la participación de mujeres en toda la cadena, orientados al autoempleo y emprendimiento, con acceso a financiamiento y asistencia técnica.

Artículo 21. Se promoverá el registro y uso de marcas colectivas y la protección del mezcal conforme a la denominación de origen mezcal y demás figuras de propiedad industrial aplicables.

Artículo 22. La Secretaría de Cultura y Turismo incluirá al mezcal mexiquense en campañas y productos turísticos, circuitos de rutas del mezcal, ferias y festivales, y acciones de promoción nacional e internacional.

CAPÍTULO VII

RESGUARDO CULTURAL Y PATRIMONIAL

Artículo 23. El mezcal, sus métodos tradicionales y saberes ancestrales, forman parte del patrimonio cultural del Estado de México. La autoridad impulsará su preservación y transmisión intergeneracional, en coordinación con comunidades productoras y pueblos originarios.

Artículo 24. Se promoverán inventarios, museografía, archivos orales, programas educativos y de difusión que reconozcan la cultura mezcalera mexiquense.

CAPÍTULO IX

CONSEJO DEL MEZCAL DEL ESTADO DE MÉXICO



Artículo 25. Se crea el Consejo del Mezcal del Estado de México como órgano honorífico de coordinación y consulta, integrado por:

- I. Un representante de la Secretaría del Campo, quien fungirá en la presidencia;
- II. Un representante de la Secretaría del Desarrollo Económico, quien fungirá en la secretaría técnica;
- III. Un representante de la Secretaría de Cultura y Turismo;
- IV. Hasta tres representantes de organizaciones de mezcaleros;
- V. Dos representantes de instituciones de educación superior y centros de investigación.

Artículo 26. El Consejo podrá:

- I. Emitir opinión y propuestas sobre los instrumentos regulatorios, programas e incentivos relacionados con la producción, transformación, certificación, comercialización y promoción del mezcal, así como sobre las disposiciones administrativas que incidan en la cadena productiva.
- II. Impulsar la capacitación, asistencia técnica y profesionalización de las personas productoras, envasadoras y comercializadoras, fortaleciendo sus capacidades empresariales, de organización cooperativa, innovación tecnológica y gestión sustentable del agave.
- III. Promover la comercialización, exportación y posicionamiento de marca, fomentando la creación de rutas turísticas, ferias del mezcal, festivales culturales y la vinculación con el sector gastronómico, turístico y artesanal, a fin de consolidar el mezcal mexiquense como una marca territorial de prestigio.
- IV. Coordinarse con los municipios y regiones productoras, particularmente con aquellos con vocación mezcalera, para implementar políticas locales de fomento,



protección ambiental, capacitación y desarrollo económico vinculadas a la cadena del mezcal.

V. Promover la investigación, innovación y transferencia tecnológica en coordinación con instituciones de educación superior y centros de investigación, impulsando mejoras en los sistemas de producción, eficiencia energética, aprovechamiento de residuos y conservación de variedades nativas de agave.

VI. Las demás que le confieran esta Ley, su Reglamento y otros ordenamientos aplicables.

CAPÍTULO X COORDINACIÓN INTERGUBERNAMENTAL

Artículo 27. Se podrán celebrar convenios con la federación, entidades federativas y municipios, así como con instituciones académicas y organismos del sector social y privado, para la ejecución de programas de fomento, certificación, investigación, turismo y resguardo cultural del mezcal.

TRANSITORIOS

ARTÍCULO PRIMERO. La presente Ley entrará en vigor al día siguiente de su publicación en la Gaceta de Gobierno del Estado de México.

ARTÍCULO SEGUNDO. La Secretaría del Campo emitirá el Reglamento de esta Ley dentro de los 120 días hábiles siguientes a su entrada en vigor.

ARTÍCULO TERCERO. Se integrará el Consejo Estatal del Mezcal dentro de los 120 días hábiles siguientes a la entrada en vigor.



CONGRESO
ESTADO DE MÉXICO



GRUPO PARLAMENTARIO
LXII LEGISLATURA
ESCUCHAR PARA LEGISLAR



ARTÍCULO CUARTO. Las dependencias competentes realizarán las adecuaciones presupuestarias necesarias para el cumplimiento de esta Ley en el ejercicio fiscal vigente, sin generar erogaciones adicionales, priorizando la reorientación de recursos.

ARTÍCULO QUINTO. Las disposiciones contempladas en esta ley acatarán y se ajustarán en todo momento a lo resuelto por las instituciones y los tribunales administrativos competentes en materia de Denominación de Origen.

ARTÍCULO SEXTO. Quedan derogadas todas las disposiciones que se opongan a la presente Ley.

Dado en el Palacio del Poder Legislativo, en la ciudad de Toluca de Lerdo, capital del Estado de México, a los ___ días del mes de ____ del año dos mil veinticinco.