



\*Docente de la UACJ.

## Denominación de origen

Elsa Aranda  
Pastrana

El sotol es una bebida alcohólica que se obtiene del sotol o sereque, planta nativa que crece de manera natural o cultivada en la zona desértica ubicada entre la Sierra Madre Oriental y la Sierra Madre Occidental, área conocida como la Meseta Central y cuya altura promedio es de 1,000 a 2,000 metros sobre el nivel del mar. Esta región es un área de sierras calizas del Mesozoico con cuencas hidrológicas cerradas que se caracterizan por ser ricas en carbonato de calcio.

El Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial pu-

blicó en el *Diario Oficial de la Federación* del día jueves 8 de agosto del 2002 la *Declaración de protección a la denominación de origen Sotol*, fundamentándose en los artículos 6, fracción III, 157, 158, 163, 164, 165, 166 y 167 de la Ley de Propiedad Industrial. Los solicitantes para la denominación de origen Sotol fueron la Secretaría de Desarrollo Rural del Gobierno del Estado de Chihuahua, la Secretaría de Fomento Agropecuario del Gobierno del Estado de Coahuila y las secretarías de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural y de Desarrollo Económico del Gobierno del Estado de Durango.

Sotol es el nombre de la denominación de origen de la bebida alcohólica originaria de la zona geográfica que abarca todos y cada uno de los municipios de los estados de Chihuahua, Coahuila y Durango. La descripción botánica de la planta conocida comúnmente como Sotol o Sereque es: *phila spermatophyta*, división *anthophyta*, clase *angiospermae*, subclase *monocotiledónea*, orden *liliales*, serie *choripelalae*, familia de los *nolinaceae* y género *dasyliroion ssp.*

Las únicas especies de sotol o sereque admitidas para los efectos de la NOM son las identificadas como *dasyliroion spp* y cuya parte aprovechable para la elabo-

ración del sotol es la piña o cabeza. La titularidad de la denominación de origen corresponde al Estado Mexicano en términos de propiedad industrial, la cual tiene como fin establecer las características y especificaciones que deben cumplir todos los componentes de la cadena productiva, industrial y comercial del sotol.

La "Norma Oficial Mexicana NOM-159-SCFI-2004, Bebidas alcohólicas —Sotol— Especificaciones y métodos de prueba" fue aprobada el 15 de abril del 2004 por el Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio y su publicación en el *Diario Oficial de la Federación* fue el 16 de junio del 2004. Esta Norma establece las características y especificaciones que deben cumplir los procesos de producción (corte, hidrólisis, extracción, fermentación, destilación, maduración y envasado) y prácticas de comercialización. Además, la Norma exige el cumplimiento de otras disposiciones oficiales mexicanas que regulan envasados, etiquetados, prácticas de higiene y seguridad y métodos de prueba para la detección de determinados elementos químicos. Otras pautas oficiales mexicanas requeridas son las que regulan y protegen el uso de vegetación forestal, así como la flora y la fauna silvestre; también se encuentran las que determinan el porcentaje de alcohol en volumen y las que establecen definiciones y terminología referentes a bebidas alcohólicas.

Además de las definiciones correspondientes a la Norma Mexicana NMX-V-046-2002-NORMEX que son aplicables a esta Norma, se establecen las siguientes definiciones y requerimientos.

**Abocado:** es la adición de uno o más de los siguientes elementos: el color caramelo, el extracto de roble o encino natural, la glicerina o el jarabe con base de azúcar; tienen como fin suavizar el



Las recetas proporcionadas por la maestra Isabel Zizaldrá, pertenecen al "1er. Encuentro con la Cultura del Sotol y las Nuevas Generaciones" evento que pretende rescatar las antiguas tradiciones y preservar la identidad cultural de los chihuahuenses, a partir de una tradicional bebida, como lo es el Sotol. Realizado el 08 de marzo del 2006 en el Centro Cultural Universitario (UACJ). Isabel Zizaldrá es docente de la UACJ.



#### Receta #3:

Café Janos, dulce, refrescante y energizante, al apoyar su sabor en el café y el licor de almendras.

Receta para:

Cóctel

Receta No. 09

Fecha de elaboración:

8/3/2006

Bebida: Café Janos

Equipo: Los Mogollones

Preparó: Yael Talavera

45 ml. Licor de Kahlua  
30 ml. Sotol Generaciones  
45 ml. Amaretto  
4 pza. Cubos Hielo  
45 ml. Leche evaporada  
30 ml. Baileys

Fuente: Tomás Cuevas (2006). Presentación Café Janos, México.



sabor del sotol. Cualquiera de estos componentes utilizados para abocar al sotol no debe sobrepasar, en conjunto, el uno por ciento con relación al peso total que tiene el sotol antes de ser envasado.

**Añejamiento:** es el proceso de envejecimiento al que se somete una bebida alcohólica que permanece por lo menos un año en barricas de roble y roble blanco o encino. *Dasyllirion spp* es una planta cuyo nombre común es sotol o sereque. Las únicas especies admitidas para los efectos de la NOM son las identificadas como *dasyllirion spp*, excepto las que se encuentran bajo *status*.

Para la elaboración de sotol, se debe cumplir con los requisitos siguientes: estar inscrito en el Registro de Plantación de Predios o a alguna asociación de sotoleros y contar con la aprobación del organismo de certificación del producto. No se permite la salida de piñas o cabezas de sotol fuera de la denominación de origen con el fin de elaborar bebidas alcohólicas diferentes o iguales. El producto no debe ser adulterado, particularmente a partir de la formulación de los mostos, para lo cual se deben tener las facturas y registro de entrada y salida de materia prima y de venta de producto terminado. También se debe llevar un registro de los inventarios del producto sometido a procesos de maduración. El aprovechamiento, transporte, almacenamiento y transformación del sereque que sirve para la producción del sotol, se sujetarán a lo establecido por la ley General de Equilibrio Ecológico y Protección al Medio Ambiente, la Ley General de Desarrollo Forestal Sustentable y su reglamento.

**Envase:** el sotol se debe envasar en recipientes de tipo sanitario, elaborados con materiales inocuos y resistentes a distintas etapas del proceso para que no alteren las características físicas, químicas y sensoriales del producto. Los enva-

sadores que no produzcan sotol y adquieran el producto a granel de un fabricante no pueden mezclar sotol de diferentes clases o procedencia ni tampoco deben cambiar en forma alguna las características sensoriales del producto que reciben, a excepción de diluirlo con agua potable para obtener la graduación alcohólica comercial acorde a los parámetros permitidos en la Norma. El traslado a granel del sotol debe ser supervisado por una unidad de verificación acreditada y aprobada por la Dirección General de Normas (DGN).

**Etiqueta:** ésta debe contener rótulo, marbete, inscripción, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, escrita, impresa, estarcida, marcada, grabada en alto o bajorrelieve o adherida al envase o embalaje. Cada envase debe tener una etiqueta que contenga: la palabra "Sotol"; marca del producto; categoría y tipo a las que pertenece (blanco, joven, reposado o añejo); contenido expresado en litros o mililitros; porcentaje de alcohol en volumen a una temperatura de 20 °C; nombre o razón social del productor o del envasador que haya obtenido un dictamen de la unidad de verificación acreditada, distinto al certificado por el productor de sotol; domicilio del productor o de la fábrica autorizada; la frase "Marca regis-

trada" o "M.R."; la leyenda "Hecho en México"; contraseña oficial y lote al que pertenece, con una indicación en clave. El lote de producción está constituido por cantidades de un producto de un solo tipo y clase.

El sotol es una bebida alcohólica regional obtenida por la destilación y rectificación de mostos, preparados directa y originalmente del material extraído, dentro de las instalaciones de la fábrica ubicada dentro de la denominación de origen, derivado de la molienda de las cabezas maduras de *Dasyliirion spp.* Previa o posteriormente hidrolizadas o cocidas, y sometidas a fermentación alcohólica con levaduras, cultivadas o no...<sup>1</sup>

El sotol puede ser enriquecido por otros azúcares hasta en una proporción no mayor del 49 por ciento, pero esto no puede hacerse en las mezclas en frío.<sup>2</sup> Las características de esta bebida pueden ser: incoloro o amarillento cuando es madurado en recipientes de madera de roble, encino, acacia, castaño, haya, fresno o cuando se aboque sin madurarlo.<sup>3</sup>

Los tipos de sotol son acordes a las características adquiridas en procesos posteriores a la destilación y rectificación; esta bebida

puede ajustar su graduación alcohólica comercial con agua de dilución<sup>4</sup> y se clasifican en:

a. Sotol blanco o *Silver*.

b. Sotol joven u oro o *Gold*. Es el resultado de las mezclas de sotol blanco con sotol reposado y/o añejo de uno a dos meses.

c. Sotol reposado o *Aged*. Puede ser abocado; se deja por lo menos dos meses en recipientes de madera de roble, encino, acacia, castaño, haya y fresno. En mezclas de diferentes sotoles añejos, la edad para el sotol resultante es el promedio ponderado de las edades y volúmenes de sus componentes.

d. Sotol añejo o *extra-aged*. Susceptible de ser abocado, el proceso de maduración es de por lo menos un año en recipientes de madera de roble, encino, acacia, castaño, haya y fresno en recipientes cuya capacidad máxima sea de 210 litros u otras alternativas tecnológicas. En mezclas de diferentes sotoles añejos, la edad para el sotol resultante es el promedio ponderado de las edades y volúmenes de sus componentes.

Para que el sotol sea considerado 100 por ciento puro debe ser embotellado en la planta de envasado, la cual debe estar ubicada dentro de la zona de denominación de origen. Además, se prohíbe la venta a granel de esta bebida fuera del territorio de denominación de origen.

Las principales especificaciones físico-químicas del sotol son las siguientes:

- El contenido de alcohol a 20 °C (% de alcohol sobre volumen), en todos los tipos de sotol, es en los mínimos de 35 y en los máximos de 55. El extracto seco (g/l) para todos los tipos de sotol es, en los mínimos, cero; en los máxi-

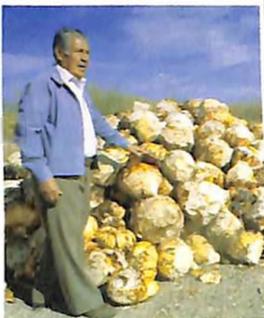


<sup>1</sup> Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, "Declaración de protección a la denominación de origen Sotol", en *Diario Oficial de la Federación* (jueves 8 de agosto de 2002), Primera sección, p. 85.

<sup>2</sup> "Mezclas en frío" es cuando se procede a agregar alcoholes procedentes de otros azúcares a los alcoholes obtenidos del *dasyliirion spp.* después de su destilación.

<sup>3</sup> La maduración es la transformación lenta, que le permite adquirir al producto características sensoriales deseadas, por procesos físicoquímicos que en forma natural tienen lugar durante su permanencia en recipientes de madera.

<sup>4</sup> El agua de dilución debe ser potable, destilada o desmineralizada, por lo cual debe mostrarse la existencia de equipo de potabilización, destilación o desmineralización en condiciones de operación.



Don Nieves Mendoza

mos, para el sotol blanco, es de 0.20; y para todos los demás, es de 15.

- El contenido de metanol para todos los tipos de sotol es de cero en los mínimos y en los máximos de 300, de igual manera los aldehídos (como acetaldehído): los mínimos son de cero y los máximos de 40. Los ésteres (como el acetato de etilo) en todos los tipos deben ser, en los mínimos, de dos, y los máximos, de 270 para el tipo blanco; 350 para el joven u oro; 360 para el reposado y el añejo. La especificación del furfural en todos los tipos es de cero en los mínimos y de cuatro en los máximos.

Como puede verse, el sotol es una bebida de gran tradición en el norte de México y su componente fundamental es el sereque o sotol, planta nativa de la meseta central. El sotol es una bebida alcohólica que caracteriza a esta región y le da una identidad cultural, por lo que la denominación de origen y las normas mexicanas aseguran su continuidad, homogeneidad y tradición.