

**PROPOSICIÓN CON PUNTO DE ACUERDO POR EL QUE SE EXHORTA AL GOBIERNO FEDERAL A TRAVÉS DE LA SECRETARIA DE RELACIONES EXTERIORES, PARA QUE EN LAS FESTIVIDADES PROPIAS DE LAS EMBAJADAS Y CONSULADOS MEXICANOS, EN EL EXTERIOR SE CONSUMAN VINOS DE MESA PREFERENTEMENTE MEXICANOS, A CARGO DEL DIPUTADO FRANCISCO ARTURO VEGA DE LAMADRID, DEL GRUPO PARLAMENTARIO DEL PAN.**

El suscrito, Diputado Federal a la LXI Legislatura, integrante del Grupo Parlamentario de Acción Nacional, con fundamento en los artículos 58 y 60 del Reglamento para el Gobierno Interior del Congreso General de los Estados Unidos Mexicanos, me permito poner a consideración de esta soberanía, la siguiente proposición con punto de acuerdo bajo los siguientes:

**CONSIDERANDOS**

1.- El vino es una bebida que contiene más de mil sustancias, la mayoría de las cuales (como las vitaminas o los minerales), vienen de las uvas. La bebida se obtiene del fermentado alcohólico del zumo de la uva, lo cual se produce por la acción de levaduras que transforman los azúcares del fruto en alcohol etílico y anhídrido carbónico. Se conoce como vino, solamente al líquido que resulta de la fermentación alcohólica, total o parcial, del zumo de uvas, sin agregarle ninguna sustancia. Existen diferentes tipos de vinos "clásicos", los cuales son vinos tintos, blancos, rosados, claretes, de hielo y varietales; además del Chacoli, el vino generoso, el vino espumoso, el Vermut y el vino gasificado.

2.- La Historia del vino en el mundo es basta y extensa, es de todos bien sabido que la hechura y consumo de vino se monta desde la época de los Egipcios, pasando por el auge y la decadencia del imperio Romano y la época del Medievo; así como la etapa de las diversas conquistas mundiales y de exploración o descubrimientos.

Es precisamente en esta etapa que en nuestro país llega la historia de la conquista y junto con ella la historia del vino en nuestro territorio, según escritos antiguos de la post conquista, el 20 de Marzo de 1524 el gobernador de la Nueva España, Hernán Cortés, decretó que cada español debería plantar 100 pies de vid por cada 100 indígenas que estuvieran a su servicio, al tiempo de ordenar que cada barco que llegara de España hacia el nuevo territorio trajera vides y olivos.

**3.-** Es un hecho irrefutable que el vino ha estado en la historia humana desde las civilizaciones antiguas dónde se destacan las distinciones que hicieron con él, las civilizaciones griegas y romanas, lo cual ha significado que es un producto con una importante relevancia dentro de las sociedades actuales ya que en el mundo aún se sigue consumiendo de manera considerable los productos emanados de la uva.

**4.-** En México, la industria vitivinícola se integra por productores de: uva de mesa, uva pasa, jugo de uva concentrado de vino y los licores de uva, principalmente brandy. Esta industria ha sufrido varios cambios desde el decreto pos colonial en México, sin embargo, el cambio más dramático de los últimos años que ha padecido esta industria en nuestro país tiene lugar hace poco más de 15 años, dónde el sector vitivinícola inició un periodo de resurgimiento, ya que las casas productoras adoptaron técnicas novedosas de elaboración y los consumidores empezaron a voltear la mirada hacia la producción de vinos nacionales. En la década de los años ochenta, lugares como Nueva Zelanda, Argentina y nuestro país, empezaron a producir vinos de calidad sin tener necesariamente una tradición vitivinícola centenaria, más sin embargo, desde aquella década los vinos mexicanos empezaron a tener un auge mundial.

De igual forma, se empezó a contar con el apoyo de buenos enólogos profesionales, así como la inversión en tecnología de punta que ha permitido en los últimos años que México, entre a una competencia mundial, por un buen lugar y posición en materia de su industria vitivinícola y la producción de buenos vinos.

Según cifras de la Asociación Nacional de Vitivinicultores, para el año 2008 existían en el país más de tres mil hectáreas cultivadas distribuidas principalmente en Baja California (83%), Querétaro (8%), Coahuila (4%), Zacatecas (3%) y Aguascalientes (2%). La exportación llega a más de 20 países alrededor del mundo. Desde Inglaterra, Francia y Alemania, hasta Japón, Rusia e Islandia; pasando por Islas Malvinas, Eslovenia y Noruega, entre otros.

Según la propia Asociación, en México se venden alrededor de 13 millones de botellas de vino y se exportan alrededor de 800 mil, facturando alrededor de 42 millones de dólares al año, lo cual es un número menor para un país como el de México, ya que en Latinoamérica aún estamos por debajo de países vitivinicultores como Chile y Argentina.

5.- En Materia de salud pública, algunas organizaciones de salud en el mundo han comprobado científicamente, que el vino tinto, entre las bebidas existentes en el mundo, es muy saludable para el consumo humano. Lo anterior debido al bajo contenido de alcohol etílico y de sus muchos componentes nutritivos; además es una bebida digestiva, que ayuda a relajar, antidepresiva y antiséptica se tiene registro histórico de ser aplicado como medicamento y se usaba como un alimento básico, mezclándose con agua para calmar también la sed; además es considerada la más higiénica de las bebidas, ya que se dice, es menos peligroso beber agua mezclada con vino, que sólo agua.

Favorece a reducir el colesterol perjudicial en las arterias, por lo cual pueden prevenirse males cardiovasculares, su alto contenido de antioxidantes retarda el envejecimiento, además que uno de sus compuestos (resveratrol) previene el

desarrollo de enfermedades cancerígenas y ayuda a neutralizar manifestaciones negativas de células malignas ya desarrolladas, por otro lado, el alcohol que contiene licúa la sangre y ayuda a reducir la grasa en el cuerpo.

¡Compañeras y compañeros!

La presente proposición, establece las bondades y el auge que el vino mexicano ha atravesado a lo largo del tiempo, de igual manera se trata de establecer que la industria vitivinícola en México puede tener un mayor impulso y crecimiento con la aprobación de proyectos legislativos como el presente.

En la actualidad únicamente cerca del 40% de los productos de vino que se maquilan en el país se consumen dentro del territorio nacional, el 60% restante del consumo proviene de los vinos importados principalmente de Europa, Chile, Australia y Nueva Zelanda.

Por ello, pretendemos mandar un exhorto al Ejecutivo Federal a efecto que se establezca como obligatorio desde la Ley Orgánica de la Secretaría de Relaciones Exteriores, que en las embajadas y consulados mexicanos en el exterior se procure consumir preferentemente, vinos de mesa de fabricación nacional en las festividades propias de las mismas y así dar cabida a la apertura del incremento del comercio de esta industria en el exterior y en regiones del mundo que aún los productos vid nacionales son desconocidos.

Por lo anteriormente expuesto, me permito someter a consideración de esta Honorable Asamblea, la siguiente proposición con:

## **PUNTO DE ACUERDO**

**ÚNICO.- Se exhorta respetuosamente al Ejecutivo Federal, a través de la Secretaría de Relaciones Exteriores, para que en las festividades propias de las embajadas y consulados mexicanos, en el exterior se consuman vinos de mesa preferentemente mexicanos ayudando a expandir la industria vitivinícola del País.**

**¡Es cuanto!**

¡Señor presidente le solicito de la manera más atenta que la presente se inserte de manera íntegra, en la gaceta parlamentaria y en el diario de los debates!

Dado en el Salón de Plenos de la Cámara de Diputados a los 18 días del mes de Febrero del año 2010

Dip. Fed. Francisco Arturo Vega De Lamadrid (rúbrica)\_\_\_\_\_