



19 septembre 2019

(19-6031)

Page: 1/2

Conseil des aspects des droits de propriété  
intellectuelle qui touchent au commerce

Original: espagnol

**NOTIFICATION DES LOIS ET RÉGLEMENTATIONS AU TITRE  
DE L'ARTICLE 63:2 DE L'ACCORD SUR LES ADPIC**

MEXIQUE: DÉCLARATION GÉNÉRALE DE PROTECTION  
DE L'APPELLATION D'ORIGINE RAICILLA

<b>Membre présentant la notification</b>	MEXIQUE
--	---------

**Précisions sur le texte juridique notifié**

<b>Intitulé</b>	Declaración General de Protección de la Denominación de Origen Raicilla (Déclaration générale de protection de l'appellation d'origine Raicilla)
<b>Objet</b>	Indications géographiques
<b>Nature de la notification</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Principales lois ou réglementations consacrées à la propriété intellectuelle <input type="checkbox"/> Autres lois ou réglementations
<b>Lien vers le texte juridique*</b>	<a href="https://members.wto.org/crnattachments/2019/IP/MEX/19_4127_00_s.pdf">https://members.wto.org/crnattachments/2019/IP/MEX/19_4127_00_s.pdf</a>
<b>Situation de la notification</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Première notification <input type="checkbox"/> Modification ou révision du texte juridique notifié <input type="checkbox"/> Remplacement ou consolidation du (des) texte(s) juridique(s) notifié(s)
<b>Références des notifications précédentes</b>	Sans objet

**Brève description du texte juridique notifié**

En tant que produit fini, la Raicilla est un liquide qui, selon les types, est incolore lorsqu'il est vieilli en bouteille ou jaunâtre lorsqu'il est vieilli dans des récipients en bois, ou lorsqu'il est présenté sans avoir été vieilli. Il est obtenu par distillation de jus fermentés avec des levures mexicaines, naturelles ou cultivées, et extraits des têtes mûres des agaves des variétés suivantes: Agave maximiliana Baker, Agave inaequidens koch, Agave Valenciana, Agave angustifolia Haw et Agave rhodacantha, entre autres, à l'exception de l'Agave Tequilana Weber bleu, cuites et/ou grillées, récoltés sur le territoire couvert par l'appellation d'origine Raicilla.

La Raicilla est produite dans 16 municipalités de l'État de Jalisco: Atengo, Chiquilistlán, Juchitlán, Tecolotlán, Tenamaxtlán, Puerto Vallarta, Cabo Corrientes, Tomatlán, Atenguillo, Ayutla, Cuautla, Guachinango, Mascota, Mixtlán, San Sebastián del Oeste et Talpa de Allende; et une municipalité de l'État de Nayarit: Bahía de Banderas.

La Raicilla a des caractéristiques qui lui sont propres, en fonction des variétés d'agave utilisées ainsi que des procédés d'élaboration, ce qui permet de l'identifier et de la distinguer d'autres boissons nationales et étrangères. Il existe des indices montrant que la Raicilla est produite depuis plus de de 500 ans par les habitants, qui ont tiré parti des connaissances apportées par les Espagnols, lesquels ont mis en place des méthodes de distillation plus efficaces.	
<b>Langue(s) du texte juridique notifié</b>	Espagnol
<b>Entrée en vigueur</b>	1 <sup>er</sup> juillet 2019; la Déclaration entrera en vigueur le jour suivant sa publication au Journal officiel de la Fédération.
<b>Autre date</b>	Publication: 28 juin 2019

#### Précisions sur la notification

<b>Date de présentation de la notification</b>	23 juillet 2019
<b>Autres renseignements</b>	
<b>Organisme ou autorité responsable</b>	Institut mexicain de la propriété industrielle

\* Des liens sont fournis vers les textes des lois et des règlements notifiés au titre de l'Accord sur les ADPIC sous la forme utilisée par le Membre concerné; le Secrétariat de l'OMC ne valide pas leur contenu ni ne le révisé.