



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA CHAPINGO

DEPARTAMENTO DE SOCIOLOGÍA RURAL

DISPUTAS DE PODER EN LA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN MEZCAL

TESIS

Que como requisito parcial
para obtener el grado de:

DOCTOR EN CIENCIAS EN CIENCIAS AGRARIAS

Presenta:

DAVID RODOLFO DOMÍNGUEZ ARISTA

Bajo la supervisión de: DRA. MARIE-CHRISTINE RENARD HUBERT



APROBADA

Chapingo, Estado de México, mayo de 2021

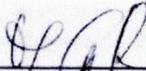


RELACIONES DE PODER EN LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN MEZCAL

Tesis realizada por **DAVID RODOLFO DOMÍNGUEZ ARISTA** bajo la supervisión del Comité Asesor indicado, aprobada por el mismo y aceptada como requisito parcial para obtener el grado de:

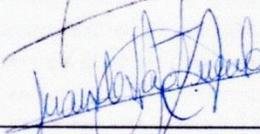
DOCTOR EN CIENCIAS EN CIENCIAS AGRARIAS

DIRECTORA



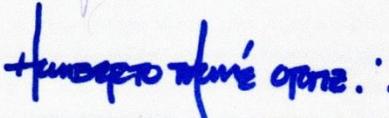
Dra. Marie-Christine Renard Hubert

ASESOR



Dr. Juan de la Fuente Hernández

ASESOR



Dr. Humberto Thomé Ortiz

LECTOR EXTERNO



Dra. Jessica Mariela Tolentino Martínez

CONTENIDO

INTRODUCCIÓN GENERAL	1
CAPÍTULO 1. HISTORIA DE LOS DESTILADOS DE AGAVE	13
1.1 El Maguey: notas sobre su historia	13
1.2 El mezcal o los mezcales	18
1.3 Los destilados con Denominación de Origen en México	24
1.3.1. El Sotol	25
1.3.2 Charanda	27
1.3.3 El Tequila	29
1.3.4 El Bacanora	30
1.3.5 Raicilla	31
CAPÍTULO 2. DEFINICIÓN, CONTEXTO Y CONTENIDO DE UNA DENOMINACIÓN DE ORIGEN	34
2.1 Contexto Global.....	34
2.2 Los signos de calidad.....	37
2.3 ¿Qué es una denominación de origen?.....	44
2.4 El <i>terroir</i> (terruño)	48
2.5 Contradicciones y disputas por la Denominación de Origen	52
2.6 El enfoque de los Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL)	55
2.7 Contexto político y élites económicas ¿cuál es el marco institucional en el que operan las DO en México?	58
2.8 El contexto político en el que se forman las Denominaciones de Origen en México.....	60
CAPÍTULO 3. LA DISPUTA POR EL ÁMBITO DE APLICACIÓN DE LA DOM	67
3.1 El origen de la Denominación de Origen Mezcal.....	67
3.2. Las ampliaciones a la Denominación de Origen Mezcal.....	72
3.3 La Primera Modificación (Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 29 de noviembre de 2001).....	77
3.4 La segunda Modificación (Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 11 de febrero de 2003).	78
3.5 La tercera Modificación (Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 21 de noviembre de 2012).....	79
3.6 La Cuarta Modificación (Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 2 de octubre del 2015).	80
3.7 La Quinta Modificación (Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 18 de diciembre del 2015).....	81

3.8	La sexta Modificación (Publicadas en el Diario Oficial de la Federación el 08 y el 09 de agosto del 2018): La inclusión de Estado de México, Morelos y Aguascalientes.....	83
1.9	Los puntos a destacar de estas modificaciones.....	89
3.10	La Denominación de Origen y la participación estatal en la producción nacional.....	93
3.11.	Las formas de acceder al agave PONER FOTOS.....	101
CAPÍTULO 4. LA CREACIÓN DE LAS NORMAS DE LA DO DEL MEZCAL: OTRO CAMPO DE DISPUTA		109
4.1	LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-070-SCFI-1994, BEBIDAS ALCOHÓLICAS-MEZCAL-ESPECIFICACIONES (Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 12 de junio de 1997).....	110
4.2	La NORMA Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-2016, Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones (Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 23 de febrero del 2017).....	114
4.3	Otras propuestas de Norma Oficial Mexicana para el Mezcal	120
4.4.	El proyecto de Norma Oficial Mexicana proy-nom-186-scfi-2011	121
4.5	El proyecto de Norma Oficial Mexicana proy-nom-199-scfi-2015	127
CAPÍTULO 5. La penetración de las Corporaciones internacionales y su participación en mercado del mezcal		133
5.1	¿Cómo funcionan las empresas	136
5.3	Las marcas de mezcal donde llega la inversión corporativa	140
5.4	El Mezcal, caracterización de industria.....	147
CONCLUSIONES		151
BIBLIOGRAFÍA		156

LISTA DE TABLAS

Tabla 1 Valor de la categoría mezcal.....	76
Tabla 2 Producción de mezcal por estado	94
Tabla 3 Tipos de Maguey porcentaje de producción por año en México.....	101
Tabla 4 Agaves usados para mezcal	107

LISTA DE FIGURAS

Figura. 1 Maguey cenizo (<i>Agave durangensis</i>).....	102
Figura. 2 Maguey Cuishe (agave Karwinskii).....	103
Figura. 3 Maguey espadín (<i>Agave Angustifolia Haw</i>).....	104
Figura. 4 Maguey Tepeztate (<i>Agave marmorata</i>).....	105
Figura. 5 Maguey papalote (<i>A. Cupreata</i>).....	106
Figura. 6 Mezcal Unión.....	142
Figura. 7 Mezcal Pierde Almas.....	143
Figura. 8 Del Maguey Single Village.....	145

DEDICATORIAS

Este trabajo está dedicado a quienes lo hicieron posible:

En términos sociales a los productores de mezcal y campesinos, personas que me recibieron siempre en su hogar y me brindaron alimento, bebida y sustento, en sus agencias, pueblos, comunidades y municipios.

En términos personales dedico este logro, como cada vez, a mis apoyos más grandes: Xóchitl y Mariana.

AGRADECIMIENTOS

En términos académicos y profesionales a la Universidad Autónoma Chapingo y al departamento de Sociología Rural que, aunque pasando por altibajos, puede ser un semillero de investigadores, profesionales y activistas del mundo rural mexicano.

A mi comité asesor que me brindó apoyo, dedicación, tiempo y conocimiento: Marie-Christine Renard Hubert quien ha sido parte sustancial de mi formación profesional, por su trasmisión de conocimiento, enseñanza de disciplina y por mostrarme un método de trabajo y una línea de investigación que he decidido continuar; a Humberto Thomé Ortiz que ha abierto mi panorama académico, profesional y social, me ha mostrado oportunidades y brindado confianza; a Juan de la Fuente Hernández por ayudarme a entender el mundo social y por contribuir enormemente en mi tránsito por la Universidad Autónoma Chapingo.

Al Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACyT) por la beca que me dio durante los cuatro años de doctorado para contar con los recursos económicos necesarios para realizar la investigación.

DATOS BIOGRÁFICOS

Datos personales



Nombre:	David Rodolfo Domínguez Arista
Fecha de nacimiento	01 de julio de 1986
Lugar de nacimiento	Ciudad de México
CURP	DOAD860701HDFMRV05
Profesión	Sociólogo. Universidad Autónoma Metropolitana Unidad Xochimilco.
Cédula profesional	Licenciatura 8917908 Maestría 10588949
Desarrollo académico	
Bachillerato	Bachillerato General. Examen Único CENEVAL (2007)
Licenciatura	Sociología. Universidad Autónoma Metropolitana Unidad Xochimilco (2009-2014)
Maestría	Maestría en Ciencias en Sociología Rural Universidad Autónoma Chapingo (2014-2016)
Doctorado	Doctorado en Ciencias en Ciencias Agrarias Universidad Autónoma Chapingo (2017- 2020)

DISPUTAS DE PODER EN LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN MEZCAL

Disputes for power in the denomination of origin of mescal

Resumen

La Denominación de Origen Mezcal (DOM), otorgada en el año de 1994, es la regulación más importante para esta bebida mexicana. Actualmente es una fuente de disputas debido al valor agregado que ha generado el sello de calidad y, por ende, existen actores que pretenden concentrar el beneficio y otros que abogan por extenderlo para ser integrados al reparto del mismo. Mediante un análisis teórico del concepto Denominación de Origen así como de su contexto político y económico, este trabajo examina las relaciones de poder que se dan al interior y alrededor de este sello de protección, para demostrar que la asignación de la DOM, es decir, la inclusión o exclusión de los diversos territorios protegidos es un ejercicio de poder en el que se involucran actores económicos, políticos y sociales. Se analiza la formación del territorio protegido y las diversas extensiones de la DOM, se estudiaron la NOM 070 y otras propuestas de regulación para este destilado de agave, así como el papel que han desempeñado las corporaciones internacionales en el mercado del mezcal. El eje de la discusión es la forma en la que se manifiestan las desiguales relaciones de poder que conlleva la Denominación de Origen Mezcal, en las que se ven afectados los pequeños productores artesanales que no han podido apropiarse de ella, aun siendo los portadores de la tradición y el saber-hacer. El trabajo se vale del enfoque de los Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL), y se realizó trabajo de campo con entrevistas y observación directa en siete estados de la República. Se concluye que la DOM permite la expoliación de los pequeños productores en favor de actores económicos mayores y muchas veces ajenos a los territorios donde se produce el mezcal, y donde perviven las tradiciones y costumbres que le dan identidad a esta producción.

Palabras clave: desarrollo regional, producción de agave, tradición, desarrollo local, acción colectiva, organización rural.

Abstract

The Denomination of Origin Mezcal (DOM), granted in 1994, is the most important regulation for this Mexican drink. It is currently a source of disputes due to the added value that the quality seal has generated and, therefore, there are actors who intend to concentrate the benefit and others who advocate extending it to be integrated into the distribution of the same.

Through a theoretical analysis of the Denomination of Origin concept as well as its political and economic context, this work examines the power relations that exist within and around this seal of protection, to show that the allocation of the DOM, that is, the inclusion or exclusion of the various protected territories is an exercise of power in which economic, political and social actors are involved.

The formation of the protected territory and the various extensions of the DOM are analyzed, NOM 070 and other regulatory proposals for this agave distillate were studied, as well as the role that international corporations have played in the mezcal market. The axis of the discussion is the way in which the unequal power relations that the Denomination of Origin Mezcal entails are manifested, in which small artisan producers who have not been able to appropriate it, even being the bearers of tradition and know-how.

The work uses the Localized Agri-Food Systems (SIAL) approach, and field work was carried out with interviews and direct observation in seven states of the Republic. It is concluded that the DOM allows the plundering of small producers in favor of larger economic actors, often outside the territories where mezcal is produced, and where the traditions and customs that give identity to this production survive.

Key words: regional development, agave production, tradition, local development, collective action, rural organization

INTRODUCCIÓN GENERAL

El mezcal es un destilado de agave que cuenta con Denominación de Origen (DO) desde 1994; una de las características más valoradas por los productores y los consumidores es su carácter artesanal, resultado de la manera rústica en la que se ha producido por generaciones. Una Denominación de Origen es una protección que puede definirse como “el nombre de una región geográfica del país que sirva para designar un producto originario de la misma, y cuya calidad o características se deban exclusivamente al medio geográfico, comprendiendo en este los factores naturales y humanos” (DOF: 1994, p.1).

Este trabajo propone abordar las luchas de poder que se dan entre diferentes grupos: pequeños productores, empresarios, políticos, académicos y sociedad civil por la delimitación de la geografía de la Denominación de Origen Mezcal y por el establecimiento de las Normas que regulan la producción y, por lo tanto, el derecho a la inclusión en dicha protección. Se observan las dinámicas sociales existentes a partir de la acción de los distintos actores involucrados en dichos procesos, con el análisis de sus correspondientes campos de poder y la incidencia en su relación con el Estado.

El Estado mexicano es el sujeto a proteger por las DO nacionales. Se tomará en cuenta el papel que juega cuando apoya, protege y legitima las DO, dado que al apropiarse de ellas las logra transformar, discursivamente, en símbolos del prestigio nacional y de parte de alguna forma de nacionalismo (Rodríguez, 2004, p. 177).

La palabra mezcal viene de la voz náhuatl *mexcalli*, que significa maguey cocido, es un nombre genérico y evoca, más que una región o territorio, una forma de cocción del agave que es característica histórica de los pueblos indígenas de todo el país. Esta característica peculiar de la Denominación de Origen Mezcal (DOM) va en contra del sentido original de las Denominaciones de Origen, según el Acuerdo de Lisboa que a la letra dice que una DO sirve para “designar un

producto originario del mismo y cuya calidad o características se deben exclusiva o esencialmente al medio geográfico, comprendidos los factores naturales y los factores humanos” (WIPO, 2018). Es decir, las DO buscan evocar un territorio o *terroir* (según el término francés), más que una forma de producción que es perfectamente exportable y reproducible en cualquier lugar. Las DO, o mejor dicho, su concepto, originado en Europa y exportado a todo el mundo, se basan en la afirmación de que las características ambientales y culturales de determinados lugares -su *terroir*- se traducen en el sabor de los alimentos y bebidas producidos ahí y que, por lo tanto, merecen ser protegidos (Bowen, 2015).

Una DO no se crea, se reconoce (Avelino, 2006), esto significa que es una protección que emerge de las relaciones económicas, políticas, sociales y ambientales existentes en un determinado territorio; esto ayuda a que los grupos sociales asociados a ellas puedan mantener un dominio material y simbólico de poder en la región protegida. Se dinamizan regiones, actores, industrias, comercializadores y consumidores, aunque de manera desigual y, algunas veces, conflictiva. Es necesario analizar cómo la tradición, la autenticidad y los rejugos de poder, materializados en mercancías con DO, se pueden reinventar en el contexto actual de globalización.

Las DO vinculan la producción de algunos bienes agrícolas a territorios específicos, lo que les otorga un carácter local bien definido, a la vez les abre la puerta a una comercialización global y por ello son susceptibles de ser protegidos por sus naciones de origen. Las DO suelen reflejar valores sociales ligados al ambiente, la salud, la justicia social y la inocuidad. Actualmente, los mezcales tienen un nicho de mercado donde se venden como productos ultra Premium, lo que se refleja en una renta diferenciada que es la exclusividad es disputa.

Este trabajo investiga la Denominación de Origen Mezcal, una de las dieciocho existentes en México hasta el año 2020, y la que comercialmente ha crecido más año con año. Se plantean como preguntas centrales las siguientes: ¿Cuál es la relación entre el diseño de una Denominación de Origen y los grupos de poder

existentes en los territorios que se disputan la protección? ¿Qué disputas se generan al interior de una Denominación de Origen y cuáles son los factores que hacen que algunos actores tengan más incidencia en el constante rediseño de la protección? Se busca comprender qué actores participan y cómo se disputan los beneficios que otorga una Denominación de Origen, qué instituciones y bajo qué mecanismos crean la estructura que asegura la permanencia de esta relación desigual, y qué elementos tienen los afectados para contrarrestar esta dinámica de poder.

El planteamiento principal de este trabajo es que la asignación de una DO es un ejercicio de poder. Los actores que pueden ejercer a su favor el poder material, simbólico, económico o político obtienen el derecho exclusivo a una DO, y ésta es resultado de la tensión entre inclusión y exclusión. Esto puede notarse en los conflictos que se han generado alrededor de la DOM en los que diversos actores, llevando como emblema al mezcal, confrontan al Estado reclamando los derechos de propiedad exclusiva y excluyente. Los elementos a través de los cuales discerniremos estas relaciones de poder serán: 1) Cómo se creó la Denominación de Origen Mezcal, es decir, cómo se construyó la “Región del Mezcal”, quiénes participaron en la declaratoria y cuáles son los beneficios para quienes la ostentan. 2) Quiénes luchan por que la DOM se amplíe, de qué mecanismos se valen y cuáles son los argumentos que utilizan. 3) Los proyectos de Norma Oficial Mexicana (NOM) NOM- 186 y NOM-199 (proyectos que no se concretaron), y la NOM-070 que regula actualmente la producción de mezcal y finalmente, 4) Cómo se benefician las corporaciones transnacionales del nicho de mercado al que la Denominación de Origen Mezcal le ha dado un enorme valor agregado.

El 28 de noviembre de 1994, el Diario Oficial de la Federación (DOF) publicó la declaratoria de protección a la Denominación de Origen Mezcal, que incluyó a los estados de Durango, San Luis Potosí, Guerrero, Zacatecas y Oaxaca. El 21 de noviembre de 2011, se amplió esta protección al municipio de San Felipe, Guanajuato; posteriormente, el 3 de marzo, a 11 municipios del estado de

Tamaulipas; el 22 de noviembre de 2012, a 29 municipios de Michoacán; el 2 de octubre de 2015, al municipio de San Luis de la Paz, Guanajuato y el 24 de diciembre de 2015, a 115 municipios del estado de Puebla. El 8 de agosto de 2018, se incluyeron en la DO 15 municipios del Estado de México, 23 de Morelos 7 municipios de Aguascalientes.

Esta tensión entre inclusión y exclusión es resultado de disputas y negociaciones entre quienes ostentan la exclusividad de la DO y quienes, estando fuera de ella, la cuestionan, y a la vez tratan de apropiarse de elementos discursivos y materiales que les permitan ingresar. Es el Consejo Regulador del Mezcal (CRM) el organismo encargado de la certificación del mezcal y de vigilar la aplicación de la NOM-070, sin embargo, ésta y todas las Denominaciones de Origen en México, se encuentran reguladas por el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI), encargado de las ramas de propiedad intelectual, propiedad industrial y derechos de obtentor. Ello complica la adecuación de normas pertinentes para la pequeña producción, debido a que los estándares el IMPI son de carácter industrial, es decir, favorecen los estándares excesivamente técnicos que escapan de la mano de los pequeños productores, estableciendo normas muy técnicas y, por ende, contribuyen a la construcción de un concepto de calidad en el que la industria tiene mayor incidencia, fomentando así la producción industrial y el cambio de materiales artesanales por materiales industriales (ej. cambio de ollas de barro, donde se destila, por ollas de metal; cambio de alambiques de cobre por autoclaves), por ende se facilita el otorgamiento de la DO a industrias que guardan poca relación con los mezcales tradicionales y con los pequeños productores (Bowen, 2015).

El 23 de febrero del 2017, se publica la Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-2016 Bebidas Alcohólicas-Mezcal-Especificaciones que entró en vigor el 24 de abril de 2017. Esta norma especifica qué es el mezcal y cuáles son sus categorías: “Mezcal”, “Mezcal Artesanal” y “Mezcal Ancestral”, reconoce también seis clases: blanco, reposado, añejo, madurado en vidrio, destilado con y abocado con.

La actual NOM-070 reconoce las categorías “artesanal” y “ancestral”, que en la anterior versión de la misma norma no existían, ello podría reflejar la preocupación y participación de una amplia red de productores, consumidores, académicos, investigadores y promotores del mezcal que han tratado de remarcar la distinción entre los mezcales tradicionales y los industriales.

El mercado del mezcal crece entre un 20 y un 30% anualmente mientras que el resto de bebidas alcohólicas crece entre un 2 o 3% (CRM, 2019). En el mezcal también participan al menos cuatro empresas transnacionales que controlan la venta de bebidas alcohólicas a nivel mundial: Diageo, Bacardí, José Cuervo y Pernod Ricard.

Si bien en la actualidad existe en Oaxaca una región conocida como la “Región del Mezcal” por su amplia tradición en la elaboración del destilado, este nombre fue otorgado artificialmente para justificar el otorgamiento de la palabra *mezcal* a la DO, en beneficio de algunos productores. Esta es una falla de origen en la formulación de esta denominación. De inicio, darle este nombre a la DO concentra el poder en esta región y en sus actores productivos. Para aquellos que están fuera, por una u otra razón, no les es permitido legalmente llamar “mezcal” a su bebida.

Esta falla de origen puede entenderse también como resultado de la desigual distribución de poder – justificada en la tradición, el peso político o económico – entre actores sociales y económicos ya mencionados. Esta desigualdad tiene como consecuencia la exclusión, la concentración del sobre precio y de los apoyos gubernamentales y el deterioro de la biodiversidad de algunas regiones. Desde un inicio, los impulsores y mayores beneficiados de la DO, fueron los productores de la región Valles Centrales de Oaxaca (Domínguez, 2016).

La legitimidad de una DO no depende únicamente de factores nacionales. Actualmente existen arenas supranacionales como la Organización Mundial del Comercio en donde se dirime en qué países puede ostentarse una DO, existen los Acuerdos sobre los Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual

relacionados con el Comercio (ADPIC) (Bonanno, 2019), y los acuerdos comerciales internacionales, como el Tratado de Libre Comercio de América del Norte (TLC), hoy renegociado nuevamente entre Estados Unidos, México y Canadá en donde se especifican los productos “distintivos” que gozarán de especial trato arancelario, que para México incluyen al tequila y al mezcal debido a que Estados Unidos es el mercado más grande para estas bebidas, y por lo tanto, de donde proviene la demanda que ha dinamizado el crecimiento de este mercado.

Son tres las escalas en las que se enmarcan los conflictos y las instancias para dirimirlos: la regional, que incluye sobre todo a los productores; la nacional, que integra productores, consumidores, actores políticos, instituciones gubernamentales, empresas y; la escala internacional, que agrega un mercado global y organismos comerciales supranacionales.

El argumento central de quienes se niegan a extender la DOM es que al hacer esto, se diluye el prestigio de la DOM y el producto que protege. El argumento central de quienes están fuera y buscan ostentar el sello DOM es que debieron estar en ella desde el principio pues tienen las características ambientales, sociales y culturales necesarias, y en cambio fueron excluidos.

La DOM puede analizarse identificando diferentes dimensiones en las relaciones verticales y horizontales que se generan en su seno, tomando en cuenta la disparidad de los actores existentes, en tamaño y en poder. Sekine (2018) propone una serie de condiciones para identificar las relaciones de poder existentes dentro de las DO: 1) la concentración y el acaparamiento, el tamaño de las empresas y de los productores, competidores y organizaciones de productores, 2) los elementos clave que definen las cualidades de los productos y los actores que los controlan, 3) la autonomía de los productores en la toma de decisiones con respecto a la producción y su grado de control financiero, 4) la construcción de la calidad, los actores preponderantes y los sistemas de evaluación, 5) las formas de contrato entre pequeños productores y comercializadores y los términos de la transacción, 6) las formas de fijación de

precios y los actores que influyen en el proceso, (7) s visiones y estrategias comunes de desarrollo territorial entre actores, (8) las condiciones de trabajo, (9) la sostenibilidad ecológica, (10) la conciencia del consumidor y la apreciación de productos con DO.

Estas dimensiones pueden seguirse para analizar la cadena productiva y, de esta manera, documentar cuáles son los actores, cómo participan y cómo se forman los nodos de poder respecto a la creación y la extracción de valor a lo largo de la cadena (Constance et al, 2018).

El trabajo de campo para la elaboración de esta investigación se acompañó de 50 entrevistas a profundidad y 140 encuestas realizadas a sujetos políticos y económicos que operan en la cadena productiva y otros actores: productores de mezcal, consumidores, promotores, dueños de bares y mezcalerías, académicos e investigadores, en el periodo 2017 – 2019, en los estados de Oaxaca, Sonora, Guerrero, Michoacán, Estado de México, Puebla y Ciudad de México. En los municipios y comunidades productoras también se realizaron entrevistas a autoridades locales, miembros de organizaciones productoras y campesinas, se presenciaron asambleas comunitarias y se registró la forma en la que se organizan los intercambios comerciales entre productores, comercializadores y marcas.

En el estudio, se utiliza el enfoque de Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL), que analiza la relación entre los productos alimenticios basados en la identidad y su anclaje territorial, la activación de recursos colectivos para su valorización y la gobernanza territorial que presuponen estos procesos (Renard y Tolentino, 2019). El enfoque SIAL toma en cuenta la relación entre las identidades de los alimentos y los mecanismos de clasificación (marcos institucionales, regulaciones), la coordinación entre los actores y las acciones colectivas, la gestión de los recursos culturales y naturales y los conocimientos y el saber-hacer (Muchnick, 2012). La unidad de análisis de estos elementos es el territorio, lo cual permite que el análisis se extienda a otras actividades.

Existen en México 18 Denominaciones de Origen:

- Tequila – Otorgada en 1974, incluye Guanajuato, Jalisco, Michoacán, Nayarit y Tamaulipas.
- Mezcal – Otorgada en 1994, Incluye Oaxaca, Guerrero, Guanajuato, Michoacán, Tamaulipas, Durango, Zacatecas, Puebla, Estado de México, Morelos y Aguascalientes.
- Laca de Olinalá – Otorgada en 1994, para los efectos de esta declaración de protección se establece como región geográfica el comprendido en el municipio de Olinalá que se localiza al noroeste de Chilpancingo, Estado de Guerrero, entre los paralelos 17 grados 43 minutos y 18 grados 4 minutos norte y entre los 98 grados 39 minutos de longitud oeste respecto al meridiano de Greenwich, colindando al norte con el Estado de Puebla, al sur con Cualac, al oeste con Ahuacotzingo y Copalillo, y al este con Humuxtitlán, todos estos municipios comprendidos en el Estado de Guerrero.
- Talavera – Otorgada en 1995, para los efectos de esta declaración de protección se establece como región geográfica la zona denominada Zona de Talavera, que comprende los distritos judiciales de Atlixco, Cholula, Puebla y Tecali, todos ellos dentro de los límites geográficos del Estado de Puebla.
- Bacanora – Otorgada en 2000, la zona geográfica para proteger la denominación de origen, incluye municipios de las regiones Sierra Centro, Río Sonora y San Miguel; Centro; Sierra Alta, y Sierra Sur.
- Ámbar de Chiapas – Otorgada en 2000, comprende los siguientes municipios: Simojovel, El Bosque, Pantelhó, Pueblo Nuevo Solistahuacán, San Andrés Duraznal, Huitiupan y Totolapa, identificándose esta zona como región del ámbar.
- Café Veracruz – Otorgada en 2000, se establece como zona geográfica el Estado de Veracruz.
- Sotol – Otorgada en 2001, la bebida Sotol es producida en el Estado de Chihuahua, particularmente en los municipios del desierto y de la sierra

que dan origen al nombre del producto y por la tradición histórica en el proceso de producción en fábricas artesanales.

- Café Chiapas – Otorgada en 2006, la zona de producción del CAFE CHIAPAS constituye las regiones denominadas: Ocozocoautla, San Cristóbal de las Casas, Copainalá, Comitán, Angel Albino Corzo, Pichucalco, Bochil, Palenque, Ocosingo, Yajalón, Motozintla y Tapachula.
- Charanda – Otorgada en 2003, comprende los municipios de Ario, Cotija, Gabriel Zamora, N. Parangaricutiro, Nuevo Urecho, Peribán, Los Reyes, S. Escalante, Tacámbaro, Tancítaro, Tangancícuaro, Taretán, Tocumbo, Turicato, Uruapan y Ziracuarétiro.
- Mango Ataulfo del Soconusco de Chiapas – Otorgada en 2003, abarca los municipios de Suchiate, Frontera Hidalgo, Metapa, Tuxtla Chico, Tapachula, Mazatán, Huehuetán, Tuzantán, Huixtla, Villa Comaltitlán, Escuintla, Acacoyagua y Acapetahua.
- Vainilla de Papantla – Otorgada en 2009, La Vainilla de Papantla se produce en un territorio de aproximadamente 7,751 km², compartido por 39 municipios, correspondientes a los Estados de Veracruz y Puebla.
- Chile Habanero de la Península de Yucatán – Otorgada en 2010, el Chile habanero de la Península de Yucatán se cultiva y produce en los tres Estados que la conforman: Campeche, Quintana Roo y Yucatán.
- Arroz del Estado de Morelos – Otorgada en 2012, el "Arroz del Estado de Morelos" se siembra en 22 de los 33 municipios del Estado: Amacuzac, Axochiapan, Cautla, Cuernavaca, Ciudad Ayala, Coatlán del Río, Emiliano Zapata, Jantetelco, Jiutepec, Jojutla, Jonacatepec, Mazatepec, Miacatlán, Puente de Ixtla, Temixco, Tepalcingo, Tetecala, Tlaquitenango, Tlaltizapán, Xochitepec, Yautepec y Zacatepec.
- Cacao Grijalva – Otorgada en 2016, la Región Grijalva de Tabasco, se encuentra integrada por tres subregiones productivas, denominadas Chontalpa, Sierra y Centro. En estas tres subregiones es donde se produce la totalidad del "Cacao Grijalva" del Estado.

- Chile de Yahuahlica – Otorgada en 2018, la Denominación de Origen Yahuahlica está integrada por 11 municipios, 9 de ellos localizados en la región de Los Altos del Estado de Jalisco y que corresponden a Yahuahlica de González Gallo, Mexxicacán, Teocaltiche, Cañadas de Obregón, Jalostotitlán, Encarnación de Díaz, Villa Hidalgo, Cuquío e Ixtlahuacán del Río, y 2 municipios en el Estado de Zacatecas, Nochistlán de Mejía y Apulco.
- Raicilla – Otorgada en 2019, regiones del Estado de Jalisco, productoras de Raicilla: Municipios de Atengo, Chiquilistlán, Juchitlán, Tecolotlán, Tenamaxtlán, Puerto Vallarta, Cabo Corrientes, Tomatlán, Atenguillo, Ayutla, Cuautla, Guachinango, Mascota, Mixtlán, San Sebastián del Oeste y Talpa de Allende. Regiones del Estado de Nayarit, productoras de Raicilla: Municipio de Bahía de Banderas.
- Café Pluma – Otorgada en 2020, la Región Pluma queda conformada por los siguientes municipios del Estado de Oaxaca: Candelaria Loxicha, Pluma Hidalgo, San Agustín Loxicha, San Baltazar Loxicha, San Bartolomé Loxicha, San Francisco Ozolotepec, San Gabriel Mixtepec, San Juan Lachao, San Juan Ozolotepec, San Mateo Piñas, San Miguel del Puerto, San Miguel Panixtlahuaca, San Pablo Coatlán, San Pedro el Alto, San Pedro Pochutla, Villa de Tututepec de Melchor Ocampo, Santa Catarina Juquila, Santa Catarina Loxicha, Santa María Huatulco, Santa María Ozolotepec, Santa María Temaxcaltepec, Santiago Xanica, Santiago Yaitepec, Santos Reyes Nopala, Tataltepec de Valdés, Putla Villa de Guerrero, San Pedro Mixtepec, San Marcial Ozolotepec, San Sebastián Coatlán y San Jerónimo Coatlán.

Es notable que entre las declaraciones de la primera y la segunda DO, el tequila y el mezcal respectivamente, hubo un espacio de 20 años; posteriormente, las declaraciones de las DO han sido continuas e incluso se han dado hasta tres en un mismo año, como en el 2000.

Las Denominaciones de Origen más destacadas por su fama y el tamaño de la industria que protegen son la Denominación de origen Tequila (DOT) (año 1974) y la Denominación de Origen Mezcal (DOM) (año 1994). Posterior a estas se encuentra la Denominación de Origen Bacanora (DOB) (2000) y la Denominación de Origen Raicilla (DOR) (2019), los otros destilados de agave protegidos por una DO. Una revisión de las declaratorias de estas últimas nos permite observar cómo la Denominación de Origen Mezcal ha sido la referencia para establecer las categorías de la bebida, establecer las normas y marcar los pasos para dinamizar su propia industria aspirando a tener un mercado como el de DOM. Por ello, la observación, el estudio y el análisis de la Denominación de Origen Mezcal pueden contribuir a la discusión en torno al propio mezcal y a las otras DO, que si bien son distintas, enfrentarán problemáticas similares.

El primer capítulo “Historia de los destilados de agave”, pretende contextualizar el tema ubicando históricamente la bebida mezcal en México. Es una recapitulación acerca de los registros coloniales y quizá prehispánicos de la bebida. El estudio del origen definitivo del mezcal no se ha llevado a cabo, sin embargo, las contribuciones acerca de este elemento han aportado conocimientos importantes sobre la historia de los destilados de agave. Se mencionan los elementos que fueron tomados por las declaratorias de las diversas Denominaciones de Origen de los destilados en la República Mexicana para que el lector tenga un panorama de las raíces histórico-culturales de ellas, sin llegar a analizarlas para no desviar el hilo de la investigación.

El segundo capítulo “Definición, contexto y contenido de una Denominación de Origen” es la discusión teórica sobre qué es una Denominación de Origen, cuáles son sus principales funciones y de qué elementos discursivos se vale para lograr la protección de los productos y la creación de valor agregado. Se destaca el sentido del *terroir*, y la dinámica político-social en la que se desenvuelven los actores de la DOM buscando comprender por qué se diseñó así la protección y no de otra manera.

En el tercer capítulo “La disputa por el ámbito de aplicación de la DOM”, se describe el surgimiento de la Región del Mezcal y de la propia DOM. Se analizan las relaciones de poder al interior y en torno de la DO que se ven reflejadas en la disputa por delimitar la geografía del territorio protegido. En cada extensión del territorio que reconoce el IMPI se manifiestan abiertamente las posiciones de los actores que defienden sus intereses, los cuales entran en juego y son cuestionados por quienes han permanecido excluidos de los beneficios que ofrece la inclusión en la DOM.

El cuarto capítulo “La creación de las normas de la DO del mezcal: otro campo de disputa”, se analiza la NOM-070 en sus dos versiones, la primera del año 1994 y la segunda del 2016. Posteriormente se analizan dos proyectos de NOM: 186 y 199. Este campo de acción es fuente de conflicto y negociaciones entre todos los involucrados en el mezcal, sin embargo, existen escasos mecanismos democráticos para que los pequeños productores, incluso los afiliados al CRM, participen y tengan una representación similar a la de los mayores productores.

El quinto capítulo “La penetración de las corporaciones internacionales y su participación en mercado del mezcal”, muestra la dinámica comercial que gobierna a la industria del mezcal. Mediante la compra de marcas premium las corporaciones trasnacionales se adueñan del valor agregado que le otorga la Denominación de Origen al mezcal. Empresas como Diageo, Pernod Ricard y Bacardi han agregado mezcales a su portafolios que agrupa a varias de la marcas de destilados más importantes del mundo.

CAPÍTULO 1. HISTORIA DE LOS DESTILADOS DE AGAVE

1.1 El Maguey: notas sobre su historia

Los destilados de agave tienen una historia propia en México y tras siglos de producción, han logrado alcanzar una calidad reconocida internacionalmente y han desarrollado innovaciones en su proceso productivo que han permitido, por un lado, industrializarse, y por otro, aumentar su producción sin apartarse de sus técnicas tradicionales.

Los destilados de agave son resultado de la tradición y de un amplio conocimiento de las poblaciones de su entorno ambiental y de la flora local, se necesita conocer el proceso de fermentación y poder reconocer las plantas que tienen las características idóneas para la técnica de la destilación “que permite separar el etanol del agua y aumentar el contenido alcohólico a más del 15%, que es el límite en estas” (Plasencia y Peralta, 2018, p. 7).

Las plantas usadas para producir los mezcales son comúnmente conocidas como agaves o magueyes, según la región, y pertenecen al género *Agave spp.* Originarias de Mesoamérica, se distribuyen en casi todo el continente americano. México es su centro de origen y de diversidad, ya que en su territorio está cerca del 75% del total de especies en el mundo. El 55% de las especies se encuentra únicamente en ese país. De un total de 210 especies, se desarrollan 159 y de estas, 119 son endémicas (García Mendoza, 2012, p.1).

La palabra mezcal es una voz náhuatl, suele hacer referencia no solo al destilado de las cabezas de agave, sino también al maguey cocido que se usaba, y se usa, para consumo alimenticio: “metl = maguey y calli = cocido”, “(...) El maguey les es de gran ayuda y mantenimiento, porque nunca les falta y del se aprovecha en todo (...) comen las hojas y raíz cocidas en hornillo que acá llaman mizcale y es buena comida, y hacen vino de él, que beben, y ansí todas raíces dichas comen

cocidas en hornillo, porque crudas no se pueden comer (...)" (Guillermo de Santa María en Colunga et al, 2013, p.40).

Después de realizar la primera exploración al territorio de la Nueva España de 1571 a 1576, Francisco Hernández. Protomédico del Nuevo Mundo-, autor de *La Historia de las plantas de la Nueva España*, cuya encomienda del rey Felipe II fue describir las plantas, animales y minerales útiles a la corona española, describió más de 3000 especies de plantas y 500 de animales en dicha obra (Flores 1942). Este trabajo centra la atención en una planta que describe Hernández como agave o maguey.

La palabra maguey, según Fernández de Oviedo (Historia General I) fue impuesta por los españoles, puesto que así les nombraban a estas plantas en las costas de Cumaná, Venezuela. Dicha palabra sustituye a *metl* utilizada para para identificar diversas especies de agave. Aunque Hernández hace referencia al "maguey manso" que se cultiva en el centro de la Nueva España, del cual se obtiene en gran medida el aguamiel y posteriormente el pulque, también describe puntuales características de elaboración de otro tipo de vinos.

Echa el *metl* raíz gruesa, corta y fibrosa, hojas como de áloe, pero mucho mayores y más gruesas, pues tienen a veces la longitud de un árbol mediano, con espinas a uno y otro lado, y terminadas en una punta dura y aguda (...) Innumerables casi son los usos de esta planta. Toda entera sirve como leña y para cercar los campos" (Hernández 1943, p.1036).

Su variedad es basta y ampliamente distribuida en el territorio de forma natural puesto que "nace en lugares cálidos de Cocolan, México y Yanguitlan, donde lo llaman tepemetl" (Hernández 1943, p. 1035). Es oportuno resaltar las anotaciones sobre la utilidad y beneficios del maguey y sus jugos. Las referencias a la producción de vinos y a una forma de "destilación" están presentes a pesar de que no se describe minuciosamente el proceso.

Del jugo que mana y que destila en la cavidad media cortando los renuevos interiores u hojas más tiernas con cuchillos de yztli (y del cual produce a veces una sola planta cincuenta ánforas), fabrican vinos, miel, vinagre y azúcar; dicho jugo provoca las reglas, ablanda el vientre, provoca la orina, limpia los riñones y la vejiga, rompe los cálculos y lava las vías urinarias (...) Las partes más gruesas de las hojas así como el tronco, cocidos bajo la tierra (modo de cocción que los chichimecas llaman barbacoa), son buenos para comerse y saben a cidra preparada con azúcar (...) Por la destilación se hace más dulce el jugo; y por la cocción más dulce y más espeso, hasta que se condensa en azúcar (Hernández 1943, p.1036-1037).

Se entiende entonces que más allá de la producción del pulque o el aguamiel, se obtenían, para el siglo XVI, diversas bebidas derivadas del agave o maguey de las que podemos obtener más ejemplos:

Se hace vino del mismo jugo diluido con agua y agregándole cortezas de limón, quapatli y otras cosas para que embriague más, a lo cual esta gente es sobremanera aficionada como si estuviera cansada de su naturaleza racional y envidiara la condición de los brutos y cuadrúpedos. Del mismo jugo sin ponerlo al fuego, echándole raíces de quapatli asoleadas durante algún tiempo y machacadas, y sacándolas después, se hace el llamado vino blanco (...) Del azúcar condensado del mismo jugo, se prepara vinagre disolviéndola en agua que se asolea luego durante nueve días (Hernández 1943, p.1038).

Hasta aquí la información nos muestra que el uso del maguey era parte de la cotidianidad y daba alimento y bebida, el “Mezcalmetl: de mezcal (li), mezcal, y metl, maguey. Maguey propio para el mezcal (...) o, maguey bueno para comerse asado, cuya especie es pequeña, muy espinosa, y de verde muy subido, cuyas hojas se comen asadas y son de mejor gusto que las demás” (Hernández 1943, p. 1043). Lo que aquí se nombra como mezcal, ha de entenderse de inicio simplemente como *maguey cocido* para alimento o fermentación del mismo.

Se siembra esta planta por renuevos, que brotan alrededor de la planta madre, en cualquier suelo, pero principalmente en el fértil y frío. Esta planta sola podría fácilmente proporcionar todo lo necesario para una vida frugal y sencilla, pues no la dañan los temporales ni los rigores del clima, ni la marchita la sequía. No hay cosa que dé mayor rendimiento (Hernández 1943, p.1037).

Sobre los mezcales en la región occidente de México encontramos la obra de Domingo Lázaro de Arregui “Descripción de la Nueva Galicia”, una descripción del *Occidente de México* escrita en el año 1621.

Y para la pobre y flojedad de los que avitan estas tierras marítimas proveyó Nuestro Señor de muchas cosas silvestres acomodadas al sustento humano, como son plátanos, mexcales, ciruelas, xocuyestes, y otras frutillas de que se sustentan la mayor parte del año los naturales (Arregui, 1946, p.106).

Se habla de un tipo especial de *mezcal*, puesto que el autor lo compara con el maguey. Se habla de su consumo como alimento pero también como materia prima de un vino tradicional de la región.

Los mexcales son muy semejantes al maguey y su rraiz y asientos de las pencas se ornen asadas, y dellas mesmas, exprimiéndolas assí asadas, sacan un mosto de que sacan vino por alquitarra más claro quel agua y más fuerte quel aguardiente y de aquel gusto. Y aunque del mexcale de que se haze se comunican muéhas virtudes, úsanle en la común con tanto exceso que [des) acreditan el vino y aún la planta, como sucede con el piciete o tavaco, que siendo una yerva de tantas y tan conozidas virtudes, el eccesso de su usso lo ha venido a desacreditar de manera que entre jente discreta y cortesana se tiene por deshonor el tenerle en casa (Arregui, 1946, p.53).

Una de las cualidades de la planta es que crece en tierras hostiles, áridas y de manera silvestre, ello permitió durante siglos, su pleno aprovechamiento entre los

pueblos indígenas. Actualmente, diversos autores (Colunga y Zizumbo 2007), han documentado la importancia del cuidado y la necesidad de medidas para la conservación de las diferentes variedades de magueyes, debido a la demanda de materia prima de la creciente industria del tequila y del mezcal, que ha ocasionado la existencia de monocultivos magueyeros que ocupan parcelas y terrenos que correspondían a otras especies de flora, entre las que se cuentan diversos tipos de maguey, para abocarse solo a una variedad en detrimento de la biodiversidad en general y de la diversidad de agaves en particular.

La distribución del género abarca del sur de los Estados Unidos (con dos especies disyuntas en Florida) hasta Colombia y Venezuela. Esta área incluye todas las islas del Caribe, desde las Bahamas a Aruba, Curaçao y Trinidad y Tobago. En México, el género *Agave* tiene una amplia distribución, se encuentra en más de 75% del territorio; sin embargo, su distribución es altamente asimétrica, hay regiones que poseen más especies que otras (García, 2007, p.12).

Actualmente existen diferentes estratos de productores de agave a lo largo del país, desde producción de subsistencia hasta producciones empresariales, sin embargo, la tendencia general es el crecimiento y el monocultivo.

Respecto al origen del mezcal, hay al menos dos versiones encontradas: 1) el mezcal es una bebida colonial, pues el proceso de producción fue traído por los españoles a América donde no existía la técnica del destilado; b) El mezcal es una bebida prehispánica (Serra Puche, 2016), pues aunque no existían alambiques en tierras americanas antes de la conquista, las formas rudimentarias de destilación que se conservan hasta hoy, lo hacen innecesario. Lo anterior es parte de un debate abierto, pues existen argumentaciones de una y otra parte para defender el origen del mezcal (entiéndase por mezcal cualquier destilado de agave).

Los dos mecanismos de destilación, el asiático y el árabe, llegaron a tierras mexicanas con la Conquista y colonización española, y con ellos se lograron

destilados de fermentos de mezcal. Dichos fermentos se elaboraban de acuerdo a una tradición prehispánica en la que se cocían o tatemaban las “cabezas” o “piñas” de diferentes especies del género *Agave L*, usadas ancestralmente como alimentos. Los aparatos destiladores de influencia árabe dominan en la actualidad en la industria de los destilados a escala mundial, y México no es una excepción (Valenzuela, 2008, p.93).

Estas posturas sobre el origen del mezcal son resultado de amplias investigaciones históricas y actuales. La discusión sobre el origen del mezcal no resulta estéril u ociosa. Si bien es clara la existencia de estos destilados a lo largo del país en la actualidad y desde la colonia, las investigaciones sobre el origen de la bebida abonan a nuevos descubrimientos de enorme valía sobre los mezcales, la historia ambiental de las comunidades indígenas y campesinas, así como la relación y el intercambio entre culturas nativas y occidentales.

1.2 El mezcal o los mezcales

Dado lo rudimentario de las producciones que hoy día son catalogadas como artesanales o ancestrales (CRM, 2017), la defensa de que el mezcal es una bebida prehispánica parece, por lo menos, posible; por ello, revisaremos brevemente lo dicho en torno a la bebida por tempranas fuentes coloniales.

Referente al cultivo del maguey podemos ver lo que se dice de él tras la conquista: “el que vende miel tiene magueyes, y suele vender vino de la tierra que hace de miel del maguey, el cual cuece primero, o la hierve, y para que nunca le falte la miel, suele plantar hijuelos de maguey” (Sahagún, 2005, p.568).

En una de las fuentes consultadas para realizar la investigación en esta región, las *Relaciones Geográficas* del Siglo XVI, leemos la referencia y encontramos como tal, el nombre del maguey cocido “mixcal”:

Se hace un género de conserva, del centro del cual metiéndolo en un hoyo, encima ponen unas piedras y echan tierra encima y fuego debajo, con lo cual se cuece y queda tan dulce como conserva y se corta a tajadas que

llaman mixcal, y asimismo hacen vinagre y otras muchas cosas que no se pueden explicar ni dar a entender¹ (Acuña, 1984, p.78).

Hoy día, los hornos enterrados para cocer el maguey se ajustan a esta descripción. Se cuecen las pencas, se muelen y se suelen comer así. Es una planta dulce que era parte de la dieta indígena. Estos hornos eran utilizados para varias prácticas culturales: la cocción de barro para ollas, el calentamiento de piedras para temazcal y la cocción de cabezas de maguey para su posterior consumo.

Sin embargo, si bien está documentada la cocción y fermentación del maguey, el paso siguiente, la destilación, es el meollo de la disputa entre quienes aseguran es una bebida necesariamente colonial, y quienes defienden la hipótesis de su carácter prehispánico.

Existe una referencia en el Siglo XVI que puede ser tomada como muestra de que ya se destilaba en el México prehispánico: “lo despencan y la cabeza o zepa la cuecen y hacen cierto manjar [...] y de las hojas sacan *zumo por sudor de fuego a manera de destilarlo*; y aquel licor beben aquellas gentes, porque agua nunca la ven ni la tienen, salvo la del mar” (Fernández en Sera Puche, 2015, p.31).

El mezcal ha estado extendido a lo largo del territorio nacional, a partir de las historias locales y regionales, los destilados de agave han adquirido tipicidad y nombre propio. En el Occidente de México, particularmente en el estado de Jalisco, existe una profunda historia en cuanto a la producción de mezcales: tequila, raicilla, tuxca.

Nueva Galicia (Jalisco) era territorio tradicional del vino mezcal llamado también tequila, existen antiguas narraciones, particularmente la proveniente del Agustino Guillermo de Santa María quien acompañó al virrey Antonio de Mendoza, y

¹ La referencia es a Miahuatlán, Oaxaca. Región de valles Centrales.

estuvo presente en la guerra del Mixtón en 1541. Este relato es situado históricamente previo a cualquier expedición a las Filipinas donde, se asume, vino la técnica de la destilación que llegó a México (Jiménez, 2009).

El maguey les es grande ayuda. y mantenimyento. porque. nunca les. falta. y del. se aprovechan en todo lo que los demas. de la nueba españa. ezeto en no hacer rropa del pero. comen las hojas y rraiz. cocidas. en hornillo q. aca llaman mizcale. y es buena comida y hazen. vino. del que beben (...) tienen. sus brebajes. que beven po(rq)ue hasta. oy. no se a hallado. nación que se contente. con beber solo agua los mexicanos. tienen. solo. el que sacan. del magu(e)y estos. tyenen el mysmo. y otro. que hazen. de las tunas. y otro. del mezquite. por manera. que tienen tres. diferencias de vinos. con los quales se emborrachan. muy. a menudo. q. lo son. por todo extremo. borrachos. Ninguna. vasija tienen. de barro. ni palo. solo tienen. unas. que hazen. de hilo. tan texido. y apretado. que basta. a detener el agua. onde hazen. el. vino. y son algunas. tan grandes. como una. canasta. y por la. espiriencia. que tienen. del daño. que les suzede. en las borracheras. tienen. ya de costumbre. q. en emborrachandose. se apartan las. mugeres. dellos. y les esconden. los arcos. y flechas. y segun e savido. nunca todos juntos. se emborrachan. que siempre. dexan quien vele y mire por. ellos. porque no los tomen. borrachos. descuidados. y los. prendan o maten (Santa Maria, 1541, p.203).

Sobre la *Raicilla* encontramos que “al ser una más de las bebidas destiladas provenientes de los agaves mexicanos y por su cercanía geográfica, guarda profunda semejanza con los antecedentes históricos del tequila, y en general poseen orígenes comunes; de hecho, hasta fines del siglo XIX el tequila (entonces aún llamado vino mezcal) también se laboraba con diversas especies de agaves” (DOF, 2019, p.6).

En el siglo XVII la elaboración del vino mezcal, comenzó a tener mayor importancia cuando su producción se incorpora a las grandes haciendas de la Nueva España. Este esquema se difundió desde Nueva Galicia (hoy

Jalisco), a las regiones vecinas de Nueva Vizcaya (Durango) y de Zacatecas (Aguascalientes y Zacatecas), porque su venta representaba un alto valor económico por la comercialización entre los estados con intensa actividad minera. Posteriormente su producción se realizó en estas zonas gracias a las múltiples especies de agaves silvestre cercanas a las regiones mineras (Medina, 2013, p.78).

Siguiendo las historias regionales de los mezcales mexicanos, encontramos que el norte de México tiene una amplia variedad de agaves y también de destilados. Por ejemplo, encontramos referencias sobre el mezcal en el territorio que hoy es Sonora.

La raíz también se usa como alimento. De hecho la mayoría de la gente, especialmente los indios, asan las raíces únicamente con propósitos alimenticios. Son agradablemente dulces, son nutritivas y tienen la ventaja adicional de mantenerse sin descomponerse por algunas semanas. De aquí que a toda la población les gusta mucho y prácticamente constituye el sustento diario del apache, en cuya región el mezcal se da en mayor cantidad que en Sonora (Pfefferkorn, 1983, p.73).

El mezcal es una voz náhuatl que significa “maguey cocido”, al referirse al mezcal, muchas veces se habla por igual de la planta (maguey) o al destilado.

El mezcal que comúnmente crece en la sierra está relacionado con el famoso áloe, sus hojas se asemejan tanto que sería difícil diferenciarlos si no fuera porque el mezcal es mucho más pequeño y de tan poco crecimiento que no vi una sola planta, entre miles, que fuera de una ala de altura. Las hojas del mezcal son un infalible antiescorbútico. Para este propósito se tuestan las hojas sobre brasas y se les exprime fuertemente para extraerle el jugo. Éste se cuece quitándole constantemente la espuma y ya frío se le da al enfermo un pequeño vaso todas las mañanas en ayunas. La bebida es extraordinariamente amarga y de mal sabor pero en unos cuantos días cura el mal (Pfefferkorn, 1983, p.73-74).

El misionero Jesuita describe la planta, sus partes, su consumo y sus diferentes usos entre los que destaca el que se da por sus cualidades medicinales.

La raíz de esta planta es tan gruesa como la cabeza de un hombre grande y está cubierta con escamas, como las de un pescado. No puede encontrarse un remedio más eficaz para cicatrizar cualquier herida nueva (y a menudo también las heridas viejas) que el jugo de esta raíz cuando se aplica a la herida con una tela empapada con él. Es cierto, la curación es un poco dolorosa pero se realiza rápidamente, según lo prueba la experiencia diaria (Pfefferkorn, 1983, p.61).

Posteriormente, Pfefferkorn (1983) hará referencia directa al destilado comparándolo con los vinos que conocía y resaltando su calidad. Esta bebida es la que hoy se conoce como bacanora en el norte de México:

También la raíz se destila una sabrosa bebida espirituosa; es superior al mejor de los llamados Rossoli y además de reforzar el estómago, estimula el apetito y es muy buena para la digestión. Por eso, en Sonora, donde el vino casi no se conoce y el agua es por lo común insalubre, esta bebida puede ser considerada un verdadero remedio curativo, si se le usa moderadamente y únicamente por necesidad de salud (p.61).

La fama y reputación del destilado se debe a su uso dentro de un contexto cultural en el que era consumido como una medicina, de la que el cronista nos da referencias a partir de su propia experiencia:

Una vez, estando en Sonora, recuperé mi salud gracias a esta bebida; estaba tan mal del estómago que por seis meses no podía retener alimento alguno y estaba sumamente débil por el violento y frecuente vómito. Un español me aconsejó tomar unos traguitos del licor de mezcal todos los días, una hora antes de las comidas del mediodía y de la noche. Le obedecí y mi salud se restableció muy pronto por completo (Pfefferkorn, 1983, p.61).

La forma o proceso de producción del mezcal norteño es similar al que actualmente se tiene. Esta descripción del siglo XVIII señala que su producción no era generalizada, es decir, no cualquiera podía producirlo puesto que los equipos necesarios estaban en las manos de unas cuantas personas a las que había que pagar para poder acceder al servicio.

Para destilar esta bebida las raíces deben prepararse de la siguiente manera: se hace un agujero redondo y profundo en la tierra y se le forra de abajo a arriba con piedras, una descansando sobre la otra, como si fuera pared, para que quede un espacio al centro. Este espacio se llena con leña y se le prende fuego para que las piedras se calienten casi al rojo vivo. Cuando el fuego ha consumido la leña se hecha en el hoyo con raíces limpias y descortezadas y se vuelve a cubrir ramas y tierra para conservar el calor. Las raíces permanecen por toda la noche en este horno y al día siguiente están totalmente asadas y listas para destilar el licor. Muy pocos tienen el equipo necesario para hacer la destilación y aquellos que lo tienen son por lo general españoles que demandan un buen pago por su servicio, ya que una copa se vende en dos florines (Pfefferkorn, 1983, p.61).

En estos términos podemos encontrar que los pobladores de la Sierra tenían un amplio conocimiento acerca de la planta y sus propiedades, entre ellas producir mezcal. El texto sobre la provincia del norte nos da una idea de la profundidad histórica en la que tiene raíces el bacanora.

La historia de los destilados recorre buena parte del país. Ha sido una bebida clandestina y discriminada, se relaciona con los estratos bajos de la sociedad y al tener como origen una planta que se caracteriza por crecer en buena parte del territorio, ha tenido una amplia diversidad biológica y territorial, pues los magueyes tienen la particularidad de poderse cultivar y ser silvestres, así como crecer en condiciones adversas para otros cultivos. Por ello el mezcal tiene en cada región su propia historia. Es decir, ha ido de la mano con el desarrollo de diversas culturas, actividades económicas, prohibiciones, impuestos, así como a la sombra de otras industrias.

1.3 Los destilados con Denominación de Origen en México

De las 18 DO, 6 son bebidas, todas ellas destiladas: el tequila, el mezcal, el bacanora, el sotol, la charanda y la raicilla. Hablaremos brevemente de estas 6 Denominaciones de Origen poniendo especial énfasis en los destilados de agave (tequila, bacanora y raicilla) para luego enfocarnos en el tema central de este trabajo: el mezcal.

En este apartado se señalan las DO de las bebidas en la República Mexicana, a fin de brindar un contexto y señalar que el Tequila y el Mezcal no son las únicas bebidas aunque son las más reconocidas nacional e internacionalmente, y en algunos casos las únicas conocidas por los consumidores.

Se señalan brevemente los puntos de las declaratorias referentes al territorio y a su tipicidad, así como a su anclaje histórico. Es particularmente importante para este trabajo señalar los otros mezcales con Denominación de Origen (bacanora año 2000, y raicilla año 2019), debido a que el tequila es una industria bien consolidada, y al ser la primer DO fuera de Europa, ha sido un ejemplo que han seguido las otras Denominaciones de Origen y es un tema profundamente estudiado (ver bibliografía). Al mismo tiempo, las investigaciones sobre el mezcal han crecido y aunque se han enfocado principalmente en perspectivas históricas y económicas, nos permiten tener un amplio conocimiento sobre el panorama general de la bebida Premium.

El mezcal ha abierto una nueva brecha para las bebidas que buscan seguir sus pasos (bacanora, raicilla, sotol, charanda), debido principalmente a que son destilados con profunda tradición, son en su mayoría pequeñas producciones y producciones familiares, y están ganando nichos de mercado. Por estas razones, los eslabones de las cadenas productivas del bacanora y la raicilla han tomado al mezcal, a su DO y a su NOM como una guía y han tratado de calcar sus regulaciones y ven en el mercado del mezcal un objetivo alcanzable por sus respectivos mercados. Lo anterior puede llevar a estos destilados a causar los

mismos estragos que el mezcal: pérdida de tradición, apropiación cultural, modificación y deterioro ambiental en diversos territorios.

Entre los destilados con DO en México encontramos cuatro cuya materia prima es el agave: *tequila*, *mezcal*, *bacanora* y *raicilla*. También hay 2 destilados más, el *sotol*: destilado de la planta conocida como sereque (*Dasyllirion*) y la *charanda*: destilado de caña (*Saccharum officinarum*).

1.3.1. El Sotol

Esta DO es amplia y muy clara en la integración de su territorio: el nombre de la Denominación de Origen es Sotol y el producto que ampara es una bebida alcohólica originaria de la zona geográfica que abarcará todos y cada uno de los municipios que conforman los estados de Chihuahua, Coahuila y Durango (DOF, 2002).

El Sotol es la bebida alcohólica que se obtiene de las plantas conocidas comúnmente como Sotol o sereque (*Dasyllirion*), obtenidas de poblaciones naturales y cultivadas en los estados de Chihuahua, Coahuila y Durango, y pertenece a la familia de las liliáceas, de hojas largas y fibrosas, de forma lanceolada, de color verde, cuya parte aprovechable para la elaboración del Sotol, es la piña o cabeza (DOF, 2002). Es decir, la materia prima de donde se obtiene la bebida no es un agave, aunque el procedimiento de producción es muy similar al realizado por los mezcales, por ello no entra en conflicto con la Denominación de Origen Mezcal aunque compartan municipios del estado de Durango.

La DO fue solicitada por 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.

Los vínculos entre la Denominación de Origen, el producto y el territorio, están determinados por los factores geográficos, factores climáticos, factores edáficos, factores biológicos y una tradición histórica de saber-hacer.

Para Chihuahua se destaca la historia de las culturas prehispánicas y el conocimiento que ya se tenía sobre el cocimiento de la planta para diversos usos, así como el origen de la palabra *sotol*:

Existen vestigios que el Sotol ha sido fabricado en dicho estado desde hace más de 800 años por los pobladores del Paquimé, después de las diferentes tribus de indígenas y apaches, siguiéndolos los españoles quienes implantaron métodos de destilación más eficaces y desde entonces a la fecha por los pobladores de dicho territorio, han rodeado este producto de historias, mitos y leyendas (...). En Paquimé, que data del 205 al 1260 D.C. se encuentran ya vestigios de hornos sotoleros, lo que indica que algunas de las tribus habitaban lo que hoy es el Estado de Chihuahua, como son los anasazis, los tarahumaras, los tobosos y los apaches. En este periodo debe haber surgido el origen de la palabra Sotol, el cual proviene del náhuatl *Tzotollin* (DOF, 2002, p.2).

Para Coahuila también se reconoce el uso alimenticio de la planta y la bebida que de esta se obtiene. El conocimiento sobre el sotol lo tenían diversos pueblos y tribus de lo que hoy es el norte de México y el sur de Estados Unidos, además hay datos sobre su producción ya durante los siglos XIX y XX:

Los nativos de Arizona, usaban los corazones de las plantas obteniendo un alimento similar al que se obtiene del maguey y además una bebida conocida como Sotol (...). Los mezcaleros y los chiricahuas utilizaban el Sotol en la misma forma que la planta del maguey comiendo las partes más tiernas. Los apaches comían los tallos tiernos de las flores como una legumbre. En el Río Grande y el Río Pecos usaban las hojas los nativos para hacer sandalias y canastas, al igual que los tarahumaras. La producción del Sotol en el Estado de Coahuila data de principios del siglo

XIX, cuando en 1908 se construye una vinata en Parras de la Fuente, Coahuila, dedicándose por más de 40 años a la producción y venta de Sotol. Posteriormente se forman más empresas dedicadas a la actividad de producción y venta de Sotol en los años de 1940, 1960 y 1982 (DOF, 2002, p.3).

Para Durango, otro estado del norte de México, hay referencias coloniales y del siglo XIX y XX:

Durante la época colonial, los estados de Durango, Chihuahua y gran parte de Coahuila, formaron parte del Reino de Vizcaya, por lo que fueron los mismos grupos de conquistadores y misioneros que a partir de la segunda mitad del siglo XVI enseñaron a los indígenas los procesos de destilación de los mostos derivados de los agaves para la producción del Sotol, que hasta la fecha ha mostrado mínimas variaciones en su sistema de producción. En las Memorias del Gobierno del Estado de Durango de la última década del siglo XIX y primera del XX, en los anexos de producción agrícola, se señala la producción del Sotol. 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 vinatas (fábricas artesanales) en donde se produce el Sotol (DOF, 2002, p.2).

El sotol comienza a conocerse cada vez más entre los consumidores debido a su calidad y a la difusión que se está haciendo de la bebida, aunque su producción es aun escasa y en pequeñas cantidades, su DO es del año 2002 y su NOM del año 2004, y cada vez más productores optan por intentar entrar a mercados más amplios.

1.3.2 Charanda

La charanda es un aguardiente, un destilado de caña que tiene como centro de origen la localidad de Uruapan y sus zonas aledañas con tradición productora en

Michoacán, “la región propuesta como zona de protección de denominación de origen, está integrada por 16 municipios localizados en la parte central del Estado de Michoacán, los cuales en su conjunto abarcan 8,606 km²” (DOF, 2003, p.1).

Charanda es la denominación que se le otorga a la bebida alcohólica regional obtenida por la destilación de la caña de azúcar (guarapo) o sus derivados (melado, piloncillo o melaza), la cual procede de la molienda de la caña de azúcar y que, en combinación con cepas de levaduras cultivadas o no, seleccionadas del mismo jugo, llevan a cabo una fermentación alcohólica de la que, por transformaciones bioquímicas, se obtiene esta bebida (DOF, 2003, p.4).

El reconocimiento de esta DO se da a razón de que la región cuenta con los factores bilógicos, climáticos, geográficos y con una amplia historia de la producción de caña que se remonta al siglo XVI, es decir, factores humanos. La caña de azúcar se siembra en varias regiones del país y se destila en otros tantos lugares, sin embargo, el área de DO presenta condiciones particulares que la diferencian de otras regiones productoras, “uno de los factores críticos para diferenciar el charanda respecto de otros productos destilados a partir de la caña de azúcar, son las características fisicoquímicas de la materia prima (DOF, 2003, p.1).

El jugo de la caña de azúcar cultivado dentro de la zona de la denominación de origen propuesta, tiene mayor intensidad de aroma y posee un aroma dulce, en tanto que el jugo de la caña de azúcar cultivado fuera de la zona de origen propuesta, reflejó un menor aroma y un sabor a hierba, por lo que la diferencia sensorial de los jugos, dentro y fuera de la zona de denominación de origen propuesta es el resultado de las condiciones agroclimáticas y de las características del suelo (DOF, 2003, p.4).

Quien solicitó la DO Charanda, al mostrar interés jurídico fue la Asociación de Productores de Charanda, A.C., de la región de Uruapan. La bebida aún no alcanza un amplio reconocimiento por los consumidores debido a que, al igual

que el resto de las bebidas tradicionales, ha gozado de una mala reputación que retrasa la consolidación de su calidad.

1.3.3 El Tequila

El 9 de diciembre de 1974, se publicó en el Diario Oficial de la Federación (DOF) la resolución de la entonces Secretaría de Industria y Comercio, por la cual se otorgó la protección a la Denominación de Origen Tequila (DOT). Esta resolución se dio antes del surgimiento del IMPI, tiene actualmente el mercado más grande de los destilados de agave y es una industria consolidada cuyo capital principal es extranjero.

Se establece como territorio de origen el comprendido por el Estado de Jalisco. Del Estado de Guanajuato los Municipios de Abasolo, Ciudad Manuel Doblado, Cuerámbaro, Huanimaro, Pénjamo y Purísima del Rincón. Del Estado de Michoacán los municipios de Briseñas de Matamoros, Chavinda, Chilchota, Churintzio, Cotija, Ecuandureo, Jacona, Jiquilpan, Maravatío, Nuevo Parangaricutiro, Numarán, Pajacuarán, Peribán, La Piedad, Régules, Los Reyes, Sahuayo, Tancítaro, Tangamandapio, Tangancícuero, Tanhuato, Tingüindín, Tocumbo, Venustiano Carranza, Villamar, Vista Hermosa, Yurécuero, Zamora y Zináparo. Del Estado de Nayarit los Municipios de Ahuacatlán, Amatlán de Cañas, Ixtlán, Jala, Jalisco, San Pedro de Lagunillas, Santa María del Oro y Tepic. Del Estado de Tamaulipas los Municipios de Aldama, Altamira, Antigua de Morelos, Gómez Farías, González, Llera, Mante, Nuevo Morelos, Ocampo, Tula y Xicoténcatl.

La amplitud de esta DO es resultado de extensiones del territorio protegido que se han hecho para abastecer la demanda de materia prima de esta industria. Tan solo en el año 2019, el tequila utilizó 1.3 millones de toneladas de agave azul *Tequilana Weber*, el único agave reconocido por la NOM (Romo, 2020).

1.3.4 El Bacanora

La geografía de esta DO está bien delimitada, concretamente a los municipios de la Sierra sonorense. La zona geográfica para proteger la denominación de origen, incluye municipios de las regiones Sierra Centro, Río Sonora y San Miguel; Centro; Sierra Alta, y Sierra Sur. Estos municipios son los siguientes: Bacanora, Sahuaripa, Arivechi, Soyopa, San Javier, Cumpas, Moctezuma, San Pedro de la Cueva, Tepache, Divisaderos, Granados y Huasabas, Villa Hidalgo, Bacadehuachi, Nacori Chico, Huachineras, Villa Pesqueira, Aconchi, San Felipe de Jesús, Huepac y Banamichi, Rayón, Baviácora, Opodepe, Arizpe, Rosario, Quiriego, Suaqui Grande, Onavas, Yécora, Alamos, San Miguel de Horcasitas, Ures, Mazatán, y La Colorada.

La materia prima que se utiliza es el maguey espadín (*A. Agustifolia*). Esta es la única especie admitida para los efectos de protección de esta denominación, ya sea cultivada u obtenida de forma silvestre dentro de la zona geográfica que se protege. La elaboración del bacanora reconoce dos procedimientos: uno tradicional y otro industrial.

La Denominación de Origen Bacanora fue emitida el 6 de noviembre del 2000, apenas 8 años después de terminar la prohibición de 77 años que fue de 1915 a 1992 (Domínguez, 2019)².

El proyecto de DO “Proyecto de Norma Oficial Mexicana proy-nom-168-scfi-2004, bebidas alcohólicas-bacanora-especificaciones de elaboración, envasado y etiquetado” fue propuesto por diversos actores (37 institutos, comisiones, presidencias municipales, universidades, etc.), entre los que destacan: la Secretaría de Desarrollo Económico del Estado de Sonora; la Secretaría de

² El bacanora fue prohibido en 1915 por el entonces gobernador del estado: Plutarco Elías Calles. La prohibición terminó formalmente en el año 1992, con esto inicia el mercado formal del bacanora. El periodo de 77 años de prohibición inhibió la formación del capital social en torno a este destilado de agave e impidió la innovación productiva.

Hacienda del Gobierno del Estado de Sonora y Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C.

1.3.5 Raicilla

A diferencia de otras DO, esta fue propuesta por el Consejo Mexicano Promotor de la Raicilla, A.C., y no por una autoridad estatal. La asociación civil denominada Consejo Mexicano Promotor de la Raicilla, A.C., manifestó su interés jurídico al estar constituida por productores, envasadores y comercializadores de este destilado.

La raicilla es un mezcal del occidente de México. Al igual que en la NOM que regula el mezcal, la NOM de la raicilla reconoce tres categorías que hacen referencia a las formas de producción: Raicilla, Raicilla Artesanal y Raicilla Tradición Ancestral.

Las regiones del Estado de Jalisco, productoras de Raicilla son: Municipios de Atengo, Chiquilistlán, Juchitlán, Tecolotlán, Tenamaxtlán, Puerto Vallarta, Cabo Corrientes, Tomatlán, Atenguillo, Ayutla, Cuautla, Guachinango, Mascota, Mixtlán, San Sebastián del Oeste y Talpa de Allende. Las regiones del Estado de Nayarit, productoras de Raicilla son: Municipio de Bahía de Banderas.

Para el reconocimiento de la Denominación de Origen Raicilla (DOR) Son tomados en cuenta los factores naturales, factores humanos, e históricos:

La bebida Raicilla es extraída y producida en los Estados de Jalisco y Nayarit y cada municipio presenta características propias, derivadas de la variedad de los agaves utilizados y descritos anteriormente además del proceso utilizado, lo que permite su identificación y distinción con otras bebidas nacionales y extranjeras. Existen vestigios que la raicilla ha sido fabricada en dicho estado desde hace más de 500 años por los pobladores, aprovechando el conocimiento de los españoles quienes implantaron métodos de destilación más eficaces. Existen algunos testimonios más recientes que datan de finales del siglo XIX que obran en el archivo

Municipal de San Sebastián del Oeste, Jalisco, particularmente de documentos de los años 1894 y 1897 donde se hace del conocimiento de la autoridad el expendio de establecimientos de vino Mezcal (DOF, 2019, p.3).

Es posible señalar que la raicilla al igual que el tequila es un Mezcal, sin embargo, el tequila se distinguió rápido de los demás mezcales al alcanzar el reconocimiento y la protección del Estado como Denominación de Origen que lo vinculaba al agave azul (*A. tequilana*), por ello, la raicilla no pasó a llamarse tequila, puesto que su producción aunque realizada también en el estado de Jalisco, ha tenido características propias incluyendo el uso de agaves que no son agave azul. Por otro lado, tampoco podía llamarse mezcal toda vez que la región de la raicilla no pertenece a la región de la Denominación de Origen Mezcal, por esto, se buscó la creación de una identidad propia. No cumpliendo con ninguna NOM de los destilados de agave con DO, con un nombre y una historia propia, la raicilla comenzó a llamarse raicilla oficialmente.

Es posible detallar los vínculos entre la Denominación, el producto y el territorio. Esta DO tiene la singularidad de darle una particular importancia al *terroir*:

La calidad o características del producto se deben exclusivamente al medio geográfico, comprendiendo en éste los factores naturales y humanos, conforme a la siguiente transcripción: Constituido por los aspectos geográficos, climáticos, biológicos y geológicos que hacen que las plantas con las que se produce la raicilla puedan reproducirse naturalmente o de manera programada en toda la región enriquecidas por los componentes de la tierra, únicos por el tipo de suelos y clima que tienen y, por supuesto, en coordinación al conocimiento de los productores sin los cuales la raicilla no existiría (DOF, 2019, p.3).

Existe la raicilla de la sierra y la raicilla de la costa. Estas producciones son también herencias generacionales que han permanecido hasta la fecha, es un producto que ha aprovechado el crecimiento y fama del mezcal para tratar de

posicionarse en los mercados nacionales e internacionales. Al seguir el mismo camino que el mezcal, puede obtener los beneficios comerciales de consolidar su mercado pero también las consecuencias negativas que ya se reconocen: el uso exacerbado de recursos naturales, concentración del beneficio económico, rompimiento de vínculos y tiempos comunitarios.

Como vemos en estos extractos de las DO, el territorio seleccionado, a pesar de que está definido claramente bajo criterios político-administrativos, está bien delimitado y no se presta a ambigüedades como en el caso del mezcal (Domínguez, 2016), aunque también genere exclusiones de formas auténticas de producción.

Teniendo un panorama sobre las Denominaciones de Origen en México, y particularmente sobre las bebidas destiladas, es posible dimensionar el crecimiento que va teniendo el mezcal comercial y culturalmente. Primero; es el mercado con mayor crecimiento en términos relativos, en términos absolutos está por debajo de la categoría tequila y por encima de las otras bebidas con DO, segundo; el mezcal ha alcanzado ya un reconocimiento sin precedentes, debido en buena medida, a que se ha logrado conservar su forma artesanal y tradicional de producción, y a que se ha difundido ampliamente su vínculo con las comunidades, es decir, se valora y se valoriza como un patrimonio cultural.

CAPÍTULO 2. DEFINICIÓN, CONTEXTO Y CONTENIDO DE UNA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

2.1 Contexto Global

Como resultado de la tendencia mundial que conoce el sistema agroalimentario y que ha implicado la modernización y la tecnologización agrícola, así como el control de la cadena agroalimentaria por las corporaciones y la globalización de los mercados, han surgido movimientos agroalimentarios que responden a demandas de consumidores quienes han dinamizado la valoración de las diferencias y especificidades de los alimentos. Por lo tanto, factores como el patrimonio cultural, el territorio, los saberes culturales ligados a la producción y al cuidado del medio ambiente etc., han sido vinculados entre sí por los productores y consumidores para dar como resultado alimentos identitarios (Muchnik, 2012; Pérez, 2007; Sanz, 2004).

Lo anterior se da dentro de un amplio contexto económico por el que se ven atravesadas todas las cadenas comerciales de carácter internacional, el modelo neoliberal y los circuitos globales de producción y consumo: “estos circuitos no son globales porque incluyen, de manera más o menos uniforme, todas las regiones del mundo. Ellos son globales porque se desenvuelven libremente alrededor del mundo incluyendo, pero también excluyendo, regiones y grupos sociales” (Bonanno, 2013, p.191). La inclusión de regiones o países no se da de manera paralela ni igualitaria, cada circuito ingresa al comercio global por medio de filtros políticos y económicos previamente establecidos.

A decir de Bonanno (2013), el hecho de que existan grandes complejos agroalimentarios no significa necesariamente que los gustos se uniformen y se vuelvan homogéneos. Esta tensión confronta no sólo el nivel de productividad y tecnología, sino que, asimétricamente, enfrenta a economías nacionales completas. De igual manera, los productores se ven confrontados directa e indirectamente y deben competir a partir de la diferencia existente en escala, tamaño y calidad.

Más que los Estados-Nación, quienes controlan la inclusión en el comercio global, de las distintas cadenas de valor agrícolas y agroalimentarias, son corporaciones transnacionales que “gobiernan activamente el sistema alimentario con el establecimiento de "estándares" de mercado en lugar de regímenes regulatorios gubernamentales más tradicionales” (Constance, 2018).

Actualmente existe una amplia diferenciación entre los productos, estos han debido incorporar valores sociales reconocidos socialmente como legítimos.

Se incorporan características de diferenciación, se eliminan la estacionalidad y la perecibilidad mediante tecnologías de conservación de alimentos y, además, la estandarización de los procesos de fabricación y los controles de calidad pueden eliminar la aleatoriedad. Asimismo, las políticas económicas aplicadas al Sistema agroalimentario se caracterizan tradicionalmente por un alto nivel de protección, aunque desde la década de los noventa comienzan a aparecer ciertas tendencias a la desregulación (Sanz, 2004, p.387).

Las diferenciaciones han constituido oportunidades de desarrollo local que han llevado al surgimiento de alternativas al dominio de las corporaciones de la cadena agroalimentaria. En estas se incluye la producción orgánica, el comercio justo, el *slow food*, las cadenas cortas y los productos locales, las indicaciones geográficas y las denominaciones de origen. Parten de la existencia de un consumidor, en un mercado jalado por la demanda (Sanz, 2004), exigente y dispuesto a pagar un sobreprecio por estos artículos. Dichas iniciativas no solo pueden ser alternativas comerciales sino mecanismos de ajuste de poder dentro de la cadena (Constance, 2018, Pérez, 2018, Bowen 2015). Algunos de los movimientos agroalimentario alternativos logran mejorar la posición de los productores y conservar mayor valor agregado a lo largo de la cadena, por lo tanto contribuyen al desarrollo local y a mejorar la calidad de vida en el medio rural (Niederle, Wilkinson y Mascarenha, 2018).

Los intereses y convicciones de los consumidores pueden favorecer ciertas formas artesanales de producción agrícola; sus preocupaciones, en particular las que conciernen al medio ambiente, a la salud y a la nutrición, combinadas con las estrategias de los productores y el interés de ciertos intermediarios, pueden generar circuitos y nichos comerciales centrados en una calidad específica (Renard, 1999, p.40).

Las alternativas al sistema dominante en la producción de alimentos, se inscriben en el contexto de globalización, de control y dominio sobre la cadena, y tratan de vincular los alimentos a un territorio, así como de asegurarse de su autenticidad y tipicidad. Las indicaciones geográficas y particularmente las Denominaciones de Origen, se entienden como normas que regulan y acreditan el lugar de procedencia de un producto, dan a conocer su origen y su forma de producción, por lo que van a contra corriente de la tendencia a desvincular la producción alimentaria de su contexto local. No obstante, estos productos – protegidos – se acoplan a las necesidades y demandas mercantiles al formar parte de nichos comerciales, por lo que su carácter *alternativo* puede diluirse al interior del mercado.

Las corporaciones trasnacionales entran al mercado y lo dinamizan. Los pequeños productores, la mayor parte de ellos tradicionales y pobres, se comienzan a ver confrontados por empresas con un poder político y económico desmesurado en comparación a ellos.

El proceso de renunciar a las ventajas competitivas es problemático social y políticamente. Socialmente, fomenta el conflicto entre quienes favorecen y se oponen a la existencia de ventajas competitivas. Aquellos dotados con posiciones de renta generalmente no están dispuestos a renunciar a los beneficios asociados con las ventajas competitivas. Aquellos que no disfrutaban de un puesto de renta exigen la eliminación del alquiler a menudo en nombre de la competencia leal. Políticamente, constituye un punto importante de disputa entre países y regiones, ya

que favorece el interés de algunos y penaliza los intereses de otros (Bonanno, 2018, p. 33).

Para entender el sentido de las Denominaciones de Origen, tomamos en cuenta la lógica del mercado, debido a que, a decir de Bonanno (2013), más que tratarse de un libre mercado, se trata de un mercado altamente condicionado por las compañías transnacionales (CTNs), las cuales, mediante presiones económicas y políticas, logran una manipulación en la información recibida por el consumidor quienes responde a las imágenes que quieren mostrar las CTNs. Es en este contexto en el cual se aplican protecciones como las DO.

Lo anterior es importante pues inserta el problema en el contexto global, no solo dentro de un sistema dominante sino dentro de una dinámica de poder. La relación global-local no es de carácter teórico-abstracto, sino que se materializa en la elaboración de condiciones de explotación y dominio que favorecen la acumulación del capital global. Como se señaló anteriormente, “las condiciones actuales son tales que los eventos locales están en gran parte controlados por actores y eventos que existen y se llevan a cabo en otros contextos lejanos” (Bonanno, 2013, p.257).

La inserción del mezcal en las cadenas globales de valor trae consigo nuevas disputas económicas y políticas, que son a su vez discursivas y simbólicas pues las categorías comienzan a adquirir otros significados y algunas pueden llegar a ser desplazadas (como el *terroir* para el tequila), y comienza a ponerse en juego el discurso que sostiene a las DO, el término “auténtico” puede utilizarse cada vez más como una herramienta de publicidad que como un reclamo de singularidad (Bowen, 2015).

2.2 Los signos de calidad

En primer lugar, la calidad ("producir mejor") es el objetivo que reemplazó a lo que en los decenios de postguerra significó la lucha por la cantidad ("producir

más"). La lógica de los planteamientos cuantitativos no responde ya a las demandas de la sociedad.

La calidad toma un lugar importante en la lógica de la producción debido a las consecuencias de la producción agrícola de la posguerra, ahora se trata de "producir mejor" antes que "producir más", lo anterior se explica, siguiendo a Hervieu (1997):

1. Por los efectos perversos de esa lógica (excedentes, en particular);
2. Por los desmanes ecológicos derivados de un planteamiento "minero" de la producción agropecuaria.
3. Por las implicaciones planetarias de los incrementos de productividad
4. Porque condenaría a su desaparición a la mayoría de los propios agricultores.

Entonces, la noción de calidad ofrece al sector un nuevo horizonte, "se trataría, por supuesto, de que se generalicen los productos de alta calidad, de acuerdo a las exigencias de los consumidores, pero también de que mejoren los productos de consumo corriente por la vía de la transformación y de la distribución adecuadas" (Hervieu, 1997, p.22).

Así, la calidad irrumpió en el mercado y sobre todo en la cotidianidad de los actores en tanto "construcción social, cultural y de poder" (Rodríguez, 2004, p.190). Significó un nuevo horizonte productivo que con sus propias herramientas discursivas se fue imponiendo y se reflejó en el establecimiento de medidas y normas que aseguraban su persistencia.

Para garantizar la singularidad y calidad de los productos de calidad específica, se requiere de instituciones apropiadas que promuevan la construcción de capital social que pueda ser traducido en una mayor eficiencia y competitividad de los bienes referidos por ella (Arreola y Pérez, 2018).

Entendemos aquí por calidad un proceso de diferenciación de los productos mediante la incorporación y la validación de recursos territoriales en los procesos productivos. El carácter exclusivo y específico de esos recursos (son reservados, propios del territorio y por lo tanto únicos) permite la construcción de un monopolio colectivo y la realización de un sobreprecio que sustenta la viabilidad de los proyectos (Linck, 2006, p.12).

La calidad debe entenderse como un proceso que enlaza, mediante la apropiación, recursos y atributos específicos y valorados en el mercado. La apropiación tiene las dimensiones de poder reconocer, nombrar y aprovechar legítimamente (Link, 2006). Entendida como una construcción social (Renard, 2005; Link, 2006), la calidad:

Contribuye a coordinar la actividad de los actores. Se pueden construir mediante dos vías: por la introducción de instituciones colectivas que establecen las reglas de la calidad y se dan a sí mismas los medios para hacerlas respetar; o por el reconocimiento a ciertas formas de lazos locales que permiten la comunicación y la negociación entre los actores (Renard, 2005, p.424).

Estos atributos se pueden jerarquizar de acuerdo a criterios objetivos y ello se refleja en la decisión de los consumidores. Para Paz y Pomareda (2009):

Las consideraciones sobre la “calidad” se refieren principalmente a la apreciación del producto en relación a sus atributos organolépticos (gusto, aroma, imagen), nutricionales (calorías, fibras, otros), de sanidad (contaminación, inocuidad), simbólicos (valor cultural, identidad), ambientales (impacto sobre medioambiente), y sociales (condiciones laborales en las empresas oferentes, propiedad del capital, zonas deprimidas) (p.4).

Otro de los atributos de la calidad es la incorporación de valores patrimoniales como atributos de bienes colectivos (Link, Barragán, Casabianca, 2006). Estos

bienes en tanto exclusivos de un lugar determinado son limitados y se les puede conceder una forma de propiedad intelectual para su preservación, lo que genera una mayor exclusividad y un valor agregado; “bajo esta perspectiva la calificación puede interpretarse como esperanza y objeto de tensiones pues sustenta expectativas de desarrollo, tanto como induce restricciones de uso, distorsiones de competencia, rentas y rivalidades” (Link, et al, 2006, p. 101). La calidad de un bien con DO está representada por la tradición, por la cultura de la sociedad que produce dicho bien, que ha sido capaz de insertarla como un elemento de diferenciación, generando un bien único (Pérez, 2018).

La diferenciación del producto se refiere a la tendencia de los productores a obtener ventajas competitivas al mejorar una o más cualidades de un producto y, al hacerlo, hacer que se distinga de los productos competidores y sea preferible a ellos. La diferenciación del producto se logra a través de una variedad de estrategias que incluyen diferentes técnicas de producción, precios, calidad del producto y disponibilidad / distribución del producto (Bonanno, 2018, p. 34).

La calidad respecto a los alimentos tradicionales incorpora diversas propiedades relacionadas con los saberes y la distinción del producto desde la materia prima, la transformación, la auto reglamentación y el consumo (Champredonde 2016, Muchnik 2006). Para analizar la calidad de alimentos tradicionales provenientes de una región o territorio, es preciso agregar a la perspectiva el impacto que pueden tener sobre estos sistemas los cambios tecnológicos y las transformaciones de los territorios con el paso del tiempo, resultado de la explotación (o sobre explotación) de estos recursos (Champredonde, 2016). En cuanto a la importancia del origen en estos alimentos, es pertinente señalar que la peculiaridad y la distinción de un producto en el mercado dependen en buena medida de su origen, lo que constituye al producto como único e irrepetible. Estamos hablando entonces de tipicidad, esta es definida:

Por la presencia de “una” calidad específica en el producto, cuando ésta resulta de las particularidades de las materias primas y de la incidencia de

prácticas y conocimiento (saberes) propios a la cultura del grupo humano de referencia. La calidad simbólica está dada por los significados y representaciones que generan la actividad productiva y el producto en el imaginario de la población local y de los usuarios conocedores. Definida en estos términos, la tipicidad territorial de un producto es aquella que resulta de la influencia de factores territoriales, incluyendo los factores medioambientales y humanos locales (Champredonde, 2016, p.30).

Estos alimentos pueden llamarse alimentos con identidad (Muchnik, 2006), aunque reconociendo que la identidad de los alimentos no existe per se, intrínsecamente, y que atribuirles identidad depende de los grupos humanos, los cuales eligen qué comer y cómo comerlo en su contexto cultural, “en América Latina, numerosos productos despreciados en otra época como productos de «indio» o de «pobre», pueden encontrar hoy en día nuevas demandas de ciertas categorías de consumidores” (Muchnik, 2006, p.7). Si la identidad no es intrínseca, la calidad tampoco puesto que “se necesita un punto de apoyo exterior para interrogarnos sobre la naturaleza de la misma” (Muchnik, 2006, p.9):

La calidad es una variable compuesta, en realidad podríamos decir que hay muchas calidades:

- Calidad higiénica, que garantiza a través de las certificaciones correspondientes que el producto está exento de contaminación.
- Calidad nutricional, referida sobre todo a los nutrientes contenidos en el alimento y su impacto sobre la salud (vitaminas, oligoelementos, lípidos).
- Calidad organoléptica, referida a la identificación sensorial del alimento (sabor, textura, aroma), (iv) calidad simbólica, referida al valor cultural e identitario. Podríamos incluir una «calidad medioambiental», referida al impacto del producto sobre el medio y, en ciertos casos, una «calidad de uso», referida a la facilidad de utilización del producto (envases y formas de uso) (Muchnik, 2006, p.12).

La calidad requiere no solo de poder ser objetivable, sino que en el mercado agroalimentario, el lenguaje necesario es el de sellos o signos que permitan identificar la calidad de un producto, la forma en la que es producido, su origen y su reputación, para poder competir entre la variedad que se ofrece a los consumidores. Estos signos no son solo referencias de marketing, también significan un fortalecimiento entre productores y consumidores, a la vez que refuerza canales de comercio específico (Pérez 2007). Estos signos pueden basarse en referencias múltiples:

El lugar de producción, el paisaje, la historia del producto, el idioma, el oficio de los productores. La realización de campañas de degustación y de visitas a los lugares de producción permitirá al consumidor asociar los signos de identidad con la calidad organoléptica del producto y con los procesos de elaboración. El objetivo de este trabajo de identificación es doble: (i) conferir a dichos productos una mayor carga simbólica, una mayor densidad cultural; (ii) asociar esos signos de identidad a una calidad, que los productores organizados se comprometen a garantizar a través la calificación y la certificación de sus productos, adquiriendo de esta manera una posición más sólida para defenderse jurídicamente de eventuales imitaciones (Muchnik, 2006, p.15).

La calidad, y concretamente los signos de calidad pueden ser una buena herramienta para el desarrollo rural, con un carácter sostenible en los espacios rurales. Por un lado, el incremento en la obtención de renta anima a los productores a continuar con su producción, es decir, son revalorizados. Reflejan seguridad y calidad, a la vez que contribuyen a cuidar los ambientes y los paisajes culturales. En segunda instancia, estos sellos de calidad diferenciada ayudan a mejorar la calidad de vida en el medio rural y fomentan la organización y la formación de capital social (Tolon y Lastra, 2009).

Calificar un producto en su calidad obliga al surgimiento de un sello o un signo que lo identifique, y esto último requiere del establecimiento de normas para poder ser otorgado; por ello surgen criterios y regulaciones garantizando que el

producto y el sello están ligados a reglas establecidas en común, en beneficio de productores y consumidores:

Es el acto de calificación el que revela la calidad, a través de las interacciones entre los productos y los criterios utilizados para juzgarlos. Cada producto, cada situación, exige un análisis particular. El tipo de mercado, el tipo de instituciones, los saberes y las técnicas utilizadas, las normas jurídicas que conciernen los productos y los recursos naturales, condicionarán el proceso de calificación. (...) De nada sirve certificar la calidad de un producto sin mecanismos de control de la calidad certificada y sin instituciones capaces de sancionar los fraudes susceptibles de ser cometidos (Muchnik, 2006, p.9).

Los estándares de calidad no dependen solo de cómo, los productos, integren los elementos que la determinan sino también de cómo cumplan con los requisitos y convenciones sociales que le dan sustento. Estas normas de calidad se construyen en diferentes escalas debido a que lo que se valora localmente no siempre o no todo el tiempo, se valora globalmente. Las cadenas globales de valor a las que suelen integrarse las mercancías, deben cumplir con el estándar también global de la calidad:

En consecuencia, las instancias supraestatales y los países, de una parte, y las corporaciones transnacionales, de otra, han construido un cuerpo complejo de expertos y reglas con el fin de definir estándares de calidad “objetivos” y medibles. Los productores agrícolas y los elaboradores de alimentos por igual han tenido que sujetarse y, en muchos casos, probar su cumplimiento con los estándares de calidad nacionales establecidos por su país. Estos últimos, valga señalar, han sido convenidos y legitimados, en la mayoría de los casos, por los estándares de calidad transnacional que son obligatorios para la circulación de estas mercancías en el ámbito internacional (Rodríguez, 2004, p.190).

Este complejo de expertos y reglas internacionales que imponen sus estándares de calidad son a la vez, quienes permiten que los productos con algún distintivo y particularidad ingresen al mercado mundial con el respaldo de una etiqueta o signo, también respaldada comercialmente a escala global, y puedan acceder al sobreprecio que les corresponde como productos de calidad específica.

Las instituciones multilaterales, las naciones-Estado, las industrias agroalimentarias, los productores, los intermediarios, los vendedores de servicios, los científicos y los tecnólogos, entre otros actores en el concierto global, han presentado el cumplimiento de los estándares de calidad como el modo más objetivo y preciso de protección de los intereses del consumidor (Rodríguez, 2004, p.190).

2.3 ¿Qué es una denominación de origen?

Una de las respuestas que buscan mantener relación existente entre los elementos ambientales, culturales y humanos, son los productos locales definidos como bienes producidos dentro de un "sistema de producción local" a los que se pueda conceder una Denominación de Origen.

Estas certificaciones pueden tener dos implicaciones principales: por un lado, se constituyen como herramientas de desarrollo rural, por lo tanto, oportunidades para los productores que cuenten con ellas, y por el otro lado, constituyen una estructura de exclusión para pequeños productores auténticos y tradicionales que son excluidos.

Es necesario precisar que las denominaciones de origen se han erigido en un mecanismo ideal para resguardar la creatividad que implica la elaboración de productos a partir de métodos tradicionales, vinculados a las costumbres de productores de zonas geográficas delimitadas y que se caracterizan por contener una importante carga histórica y cultural, las cuales son pieza importante del desarrollo productivo de muchas regiones

y una muestra significativa de la riqueza natural y cultural del país (DOF, 2019, p.3).

El marco legal internacional existente para las DO se remonta al Arreglo de Lisboa (1958), que acuerda la protección de las Denominaciones de Origen y su registro internacional. En una revisión histórica acerca de los tratados internacionales, se encuentra el Convenio de París (1883) que remarca la protección de la propiedad industrial y los ADPICs o TRIP'S (1994) que son acuerdos de los derechos de propiedad intelectual relacionados con el comercio, además de los posibles tratados bi o multinacionales existentes entre distintos países. En su sentido más amplio, una DO puede definirse como “el nombre de una región geográfica del país que sirva para designar un producto originario de la misma, y cuya calidad o características se deban exclusivamente al medio geográfico, comprendiendo en este los factores naturales y humanos” (DOF: 1994, p.1).

Las DO se consideran una estrategia con capacidad de revitalizar a las comunidades agrícolas y productoras de alimentos marginadas y con poco desarrollo, pero también como una forma de monopolizar y excluir a productores auténticos en beneficio de uno o varios grupos de poder (Bonnano, 2018, Renard y Domínguez, 2018, Pérez, 2018).

Entre las ventajas relacionadas con las DO, Bowen (2015), agrupa tres grandes categorías: primero, aquellas que argumentan que las DO confieren una “renta de reputación”, es el sobreprecio que los consumidores están dispuestos a pagar por esta garantía; segunda, los beneficios de esta protección no se quedan solo en la granja y entre los procesadores sino que se extienden más allá de ella, y tercera; la aplicación de esta protección trae consigo beneficios ambientales y protección de la biodiversidad.

Para Sanz (2004), se pueden considerar cuatro funciones económico-institucionales que se pueden realizar por las DO: 1) función de garantía de calidad del producto, tiene por objeto establecer los atributos, es decir, las normas

de referencia requeridos para el producto alimenticio para ganar el sello de denominación; 2) proporcionar protección legal de los ingresos relacionados con la diferenciación de impedir que terceros utilicen la marca de calidad; 3) constituir un sistema de aseguramiento de la calidad para los distribuidores y, 4) servir como una organización interprofesional.

De lo anterior se desprende que las Denominaciones de Origen tienen un carácter proteccionista, y para ser aplicadas, deben contar con estudios y análisis previos de las regiones a contemplar, pues “estas permiten la protección de nombres de la región en contra de cualquier intento de engaño” (Avelino, 2006, p.121).

Es importante señalar que las DO “protegen nombres de una región”, y por ende no deben estar sujetas a límites político administrativo, sino a una regionalización que no parta de nombres estatales o distritales, permitiendo al consumidor tener referentes culturales y simbólicos acerca de la región: “en su concepto, esta marca no sólo incorpora el origen geográfico, sino también la tradición y especialización a la hora de elaborar un producto de alta calidad y características diferenciales. Con su presencia, se busca facilitar al consumidor el reconocimiento del producto y la percepción de una calidad y un grado de diferenciación superiores” (Jiménez, 2002, p.16).

De esta manera, las DO son activos intangibles colectivos que permiten diferenciar los productos haciendo referencia a cualidades específicas derivadas del origen geográfico de los mismos. Su carácter colectivo, por tanto, presenta grandes desafíos, pues implica un trabajo participativo para la conformación de métodos de producción y comercialización, regulación, controles de calidad y uso de la marca (Arreola y Pérez, 2018).

Los productores que se acogen a una DO, establecen un vínculo normado y oficial entre su producto, su saber hacer y su territorio, esto bajo el cálculo de un sobreprecio en el mercado y por ende un mayor beneficio económico que el obtenido sin este tipo de garantía comercial:

Comercialmente, el nombre geográfico protegido mediante una DO se configura como una marca colectiva o pública, con acceso restringido no sólo por el origen, sino también por las condiciones que se imponen a la naturaleza y a la calidad de los productos que se encuentran bajo su amparo. (...) En su concepto, esta marca no sólo recoge el origen geográfico, sino también la tradición y especialización a la hora de elaborar un producto de alta calidad y características diferenciales. Con su presencia se busca facilitar al consumidor el reconocimiento del producto y la percepción de una calidad, al igual que un grado de diferenciación superior (Jiménez, 2002, p.5).

La importancia de la DO, a diferencias de otros signos de calidad, es que supone un vínculo bastante fuerte entre el producto y su origen. “El vínculo con el lugar de origen debe ser más estrecho, la calidad o las características del producto deben ser exclusivas o esencialmente consecuencia de su origen geográfico” (Vega y Pérez, 2016, p.107). De este terruño debe provenir no solo el producto terminado, el sello es garantía de que también la materia prima y el procedimiento se realizaron y obtuvieron de allí, y no de otro lugar o región que violente el sentido del *terroir*, y viole las norma propias establecidas para la DO.

Los beneficios otorgados por una DO en países en desarrollo, que históricamente se han relacionado con la exportación de materias primas y productos de bajo valor agregado, pueden representar un modelo alternativo que logre conectar la agricultura de estos países con nichos de mercado, los cuales valoren la calidad específica que brindan (Niederle, 2018).

Cuando en determinado territorio, una diversidad de actores logra organizarse desarrollando a su vez relaciones con el exterior o reforzando las ya existentes, se generan nuevas oportunidades para participar en otras cadenas de valor. Para Arreola y Pérez (2018):

Como producto de la construcción de capital social de un territorio, emerge la figura de una Denominación de Origen, considerada desde el enfoque

económico un bien común. En este sentido la perspectiva neoinstitucional implica que son los actores locales los únicos que pueden desarrollar procesos sociales tales como el desarrollo de conocimiento, regulación y control o, dicho de otra forma, estructuras institucionales que permitan la coordinación entre ellos para impulsar proyectos colectivos basados en la identidad del territorio (p.178).

El desarrollo rural o regional que puede detonarse con un sello de calidad vinculado a una Denominación de Origen, resulta de la acción colectiva y de mecanismos institucionales que generen un contexto que fomente la organización y la institución de normas para regular la producción de un bien, que dependerá exclusivamente del lugar donde se origina, y que debe estar en control de una comunidad, organización o institución colectiva.

2.4 El *terroir* (terruño)

Al tratar un producto con Denominación de Origen, el *terroir* constituye una categoría clave cuando se realizan investigaciones sobre la producción de alimentos y bebidas localizadas y de calidad. Para el INAO (Instituto Nacional del Origen y de la Calidad), por ejemplo, un *terroir* es:

Un espacio geográfico delimitado en el cual una comunidad humana construyó en el transcurso de su historia un conocimiento colectivo de producción fundado en un sistema de interacciones entre un medio físico y biológico, y un conjunto de factores humanos. Los itinerarios socio-técnicos que derivan de esta situación revelan una originalidad, confieren una tipicidad y conducen un producto originario de este espacio geográfico a obtener una fama (Duchart, 2011, p.12).

Para la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV), el “*terroir*” “es un espacio geográfico acotado en el cual una comunidad humana construye, en el transcurso de su historia, un saber colectivo de producción fundado sobre un

sistema de interacciones entre un medio físico y biológico y un conjunto de factores humanos” (Pszczólkowski, 2014, p.14).

Para Avelino (2006) la base de una Denominación de Origen es el *terroir*: es un sistema en el cual la planta cultivada, las prácticas del ser humano y el ambiente interactúan entre sí para dar un producto original. Es decir, las características que definen un producto agrícola o bebida de calidad, son resultado de la interacción de los factores mencionados y es esta interacción la que las define, ya que resulta irrepetible, “en este sentido, en lugar de simplemente ser ‘productos locales’, que igualmente podrían tener su origen en cualquier espacio geográficamente delimitado, los productos con IG se pueden asociar con un terruño y con una relación histórica y cultural de un territorio” (Champredonde y Casabianca, 2017, p.54).

Si bien la calidad es objetiva y medible (Champredonde, 2016), es también una construcción social que se disputa (Renard, 1999). Por lo tanto es una secuencia de efectos, es decir, ninguna etapa y ningún actor la definen por sí solos. Todas las etapas de la producción son necesarias “pero la base de la calidad es el ambiente, y éste está en manos de los productores” y, finalmente, “un origen es mucho más que un ambiente, y son por lo mismo indisolubles del origen. Esto explica que, la base de la DO, el “terroir”, incluya los factores humanos” (Avelino, 2006, p.130). Por lo anterior, puede demostrarse cómo la falta de claridad en torno a estos conceptos es fundamental para el debate sobre el papel de las DO en el desarrollo rural.

Terroir es un concepto multidimensional que está profundamente atado a arreglos culturales e históricos. Aunque se remonta al siglo XV, fue reconocido oficialmente por primera vez en 1935 por el sistema de Denominaciones de Origen Original (AOC) en Francia con la creación de un tipo específico de vino (vinos AOC). Como productos con una indicación geográfica protegida (GI), los fabricantes de vino pudieron obtener un precio más alto por sus productos como resultado de su procedencia (Gaytán, 2018, p.3).

Cuando una DO no contempla de manera adecuada el *terroir*, descuida la importancia de este en la calidad del producto. Si es muy general o muy amplia la DO, se diluye la importancia del *terroir* y no sin consecuencias, pues trae como resultado que sus beneficios se trasladen a ciertos actores como la industria (Bowen, 2012). El *terroir* es principalmente, la característica que da sus cualidades objetivas a determinada producción, es también un discurso y puede constituirse como una herramienta de empoderamiento para los pequeños productores, pues al anclar la calidad del producto a su tierra, tienen más elementos discursivos para incrustarse mejor en la cadena de elaboración de dicho producto.

(...) los esquemas de indicación geográfica más sostenibles y justos privilegian los aspectos culturales y biofísicos del *terroir*. Quizá lo más importante es que el *terroir* puede ser una fuente de poder para los campesinos, quienes, a través de sus prácticas, son responsables de mantener el vínculo entre las propiedades ecológicas de un lugar específico y el sabor o calidad de los productos agrícolas (Bowen, 2012, p.98).

Si el *terroir* no se toma en cuenta suficientemente en la DO, esta corre el riesgo de concentrar el poder político y económico en los actores más fuertes dejando de lado a los pequeños, puede tener impactos ambientales amplios pues no se protege la peculiaridad de los territorios, el saber hacer, ni el clima que interactúan para dar contenido al *terroir* y a su producto.

Cada territorio “sabe diferente”, pero también obedece a dinámicas sociales e históricas distintas que marcan su proceso de desarrollo o marginación. Una IG como la DO puede fomentar el desarrollo regional siempre y cuando tenga un enfoque social más que uno meramente mercantil, y por consecuencias, repare en la historia de los productores quienes habitan y construyen el territorio, pues generalmente en el ámbito rural lo que le da sentido a la vida comunitaria es la tradición.

Diferenciar los productos según las regiones de producción es fundamental si de desarrollo local se trata, más aún cuando las características biofísicas y climáticas del lugar de producción, el «efecto terruño», constituyen factores decisivos del enraizamiento local. Al respecto es importante apreciar la dinámica de localización/deslocalización de las producciones locales, su movimiento, su perspectiva histórica (Muchnik, 2006, p.4).

Asumir la historia de un lugar, provee de una visión de lo local como un proceso cambiante más no lineal ni uniforme. Con el paso del tiempo y por las dinámicas propias del mercado, en una época puede valorarse un elemento del producto que no era valorado antes o viceversa.

En el marco de esta dinámica es importante señalar que las relaciones con lo local pueden cambiar de naturaleza con el tiempo. Podemos pasar de una relación ligada a las condiciones bioclimáticas, a una relación ligada sobre todo a la reputación y a la imagen del lugar, lo que plantea en muchos casos el problema de la denominación de origen (Muchnik, 2006, p.66).

Es por ello que el *terroir* es el elemento que aglutina a los demás en torno a una Denominación de Origen, y por lo tanto, no considerarlo disgrega y puede desarticular el territorio del saber hacer, de las cualidades biofísicas del suelo, del ambiente y de la acción colectiva, etc.

Ante la homogeneización de las bebidas y los alimentos, han surgido bebidas tradicionales como alternativas culturales y económicamente rentables las cuales tienen como atractivo principal, la forma en la que se realizan y su lugar de procedencia, sobre todo si este es un lugar “único”, pues "las IG están fundamentalmente ligadas a la noción de *terroir*, la idea de que la calidad especial de un producto agrícola está determinada por el carácter del lugar del que proviene" (Bowen 2011, p.21).

2.5 Contradicciones y disputas por la Denominación de Origen

Una Denominación de Origen aunque definida internacionalmente, puede variar entre territorios, regiones y países, dependiendo de la especificidad de sus productos, así como de la profundidad de la relación entre estos y sus territorios. También es necesario analizar la variedad de actores existentes, las políticas públicas y los mecanismos de gobernanza que se aplican en estos lugares (Niederle, 2018, Sekine, 2018, Pérez, 2018).

Las DO son un fruto paradójico de la globalización neoliberal, ya que materializan el valor económico global depositado en las culturas locales. De este modo, la DO representa el proceso de apreciar la “producción artesanal” y el “conocimiento tradicional” en términos del mercado. Con ello, las mercancías que ostentan la DO objetivan las prácticas, ideas y valores de la sociedad rural que parecieran estar siendo arrasadas por la “moderna” homogeneización industrial (Rodríguez, 2004, p.177).

Niederle, *et al.*, (2018) argumentan que la forma específica en que una DO se relaciona con la dinámica territorial depende de la forma que asume después de un proceso amplio de negociación sobre su configuración institucional. Estas negociaciones parten de la existencia previa de intereses diversos a lo largo de la cadena y varían de acuerdo al tamaño y poder ejercido por unos u otros actores, este poder es previo a la existencia de la DO, y acaso regulado o agrandado por la misma dinámica de la Denominación de Origen. Dicha diversidad de opiniones e intereses deben ser gestionados para construir un objetivo común y crear las circunstancias que permitan el desarrollo de las regiones productoras. De estas negociaciones saldrán las bases normativas que le darán sustento a las acciones colectivas emprendidas.

Las resignificaciones de mercancías que ostentan DO se expresan y reconfiguran en las pugnas culturales y de poder entre países, así como entre grupos de productores en el interior de los Estados nacionales. Estas dinámicas de negociación, confrontación y acomodo se dan como

resultado de la defensa o búsqueda del derecho a la exclusividad que acompaña a las DO. Se dan también como parte de las tecnologías de poder que mueven distintos actores con el fin de lograr la apropiación del valor agregado que conlleva dicha distinción de especificidad de origen material, histórico y cultural (Rodríguez, 2004, p.172).

Sin embargo, estos posibles beneficios no se reparten necesariamente igual a lo largo de la cadena productiva y las DO puede brindar la oportunidad a los actores dominantes de este mercado de ampliar su poder ya existente, entrar y reposicionarse en ella (Sekine, 2018). Esta situación puede dinamizar la distribución del poder político y la reorganización de los territorios en favor de los grandes competidores y en detrimento de las pequeñas producciones, “en las realidades rurales, las relaciones de poder asimétricas entre los actores de IG coexisten con la competencia, las tensiones y los conflictos ocasionales. Esto plantea la cuestión de cómo la sistematización de las políticas de IG influirá en las relaciones de poder existentes entre estos actores” (Sekine, 2018).

En este caso, más que la valorización de los conocimientos y formas de producción tradicionales y locales, las empresas poderosas a menudo se apropian de las IG como una herramienta institucional que les otorga ventajas competitivas frente a sus competidores. Como un 'club bueno', el producto IG está orientado principalmente para garantizar su 'enriquecimiento'. Por ejemplo, uno de los problemas en todos los sectores analizados aquí es la distribución desigual del valor agregado a lo largo de la cadena (Niederle, et, al, 2018, p.10).

Internacionalmente también existen dos visiones encontradas en torno a las IG y DO. Bonanno (2018), habla del enfoque europeo (UE) basándose en el concepto establecido de *terroir*. De ello se desprende que los alimentos o productos agrícolas que usan IG “solo se pueden producir dentro de los contextos espaciales y culturales en los que se originaron y desarrollaron”. Por otra parte, en Estados Unidos las IG se acercan más a la noción de marca, “en este caso, GI no está asociado con un lugar, su cultura e historia. Es más bien “propiedad

privada de un particular (es decir, una empresa) que puede producir ese producto IG en cualquier lugar que desee” (Bonanno, 2018).

La DO es una forma cultural, y no simplemente una figura económica, construida histórica y socialmente. Como tal está siendo reinventada y, por tanto, resignificada en la era global. Evoca tradiciones y geografías, agricultura a pequeña escala y elaboración artesanal, así como sabores, olores y conocimientos locales y ancestrales que corren el riesgo de ser borrados por la masificación de la producción y del consumo. Estos procesos de construcción de la distinción se informan, a su vez, en pugnas de poder por la definición geográfica, la regulación, la armonización y el control de las mercancías con “nombres propios” (Rodríguez, 2004, p.177).

A pesar del papel importante que juega la industria en algunas Denominaciones de Origen (e.j. el tequila), las DO suelen relacionarse con pequeñas producciones de carácter artesanal que se valen de esta protección para integrarse al mercado en condiciones menos desfavorables, a la vez que les permite la sobrevivencia y un amplio reconocimiento y valorización de territorios muchas veces deprimidos económicamente, y con escasas posibilidades de desarrollo.

Mientras que las indicaciones geográficas aparecen como herramientas deseables para proteger la agricultura local de los impactos negativos de la competencia en los mercados internacionales, revitalizar las comunidades rurales y apoyar prácticas tradicionales y culturas alimentarias, también tienden a ser aceptadas con entusiasmo como herramientas para expandir las oportunidades económicas y aumentar las exportaciones. La coexistencia de estas dos dimensiones contradictorias de GI, proteccionista y favorable al mercado, puede identificarse como una característica básica de las IG en la era de la globalización neoliberal (Sekine, 2018, p.10).

2.6 El enfoque de los Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL)

El enfoque Sial toma en cuenta aspectos históricos, sociales y ambientales para abarcar determinada producción de manera integral, es un enfoque que permite la investigación sobre Indicaciones Geográficas, particularmente las DO.

Para lo anterior, utilizar este enfoque implica reconocer:

- 1) su naturaleza interdisciplinaria y la diversidad de herramientas conceptuales utilizadas; 2) la diversidad de situaciones que enfrentan, 3) la creciente demanda institucional relacionada con la utilidad, o con otros aspectos, del concepto de los Sial como herramienta para guiar los procesos de innovación territorial (Muchnik, 2012, p.26).

La manera en cómo pueden abarcarse los problemas mediante este enfoque es amplia pues las producciones localizadas pueden ser para el mercado convencional o alternativo, nacional o internacional así como producidos artesanal y tradicionalmente o de manera empresarial.

Uno de los principales elementos a tomar en cuenta para poder ubicar la importancia de este enfoque es el territorio, pues *“es el territorio, y no el producto, el factor que delimita los Sial”* (Muchnik, 2012, p.30).

Los lazos identitarios se fortalecen al tratarse de una población campesina o indígena viviendo su cotidianidad, incluyendo la producción y el consumo, entre ritos, ceremonias y simbolismos que sólo adquieren sentido al tomar en cuenta su cultura que, aunque ancestral, es cambiante y dinámica.

Reconociendo la importancia del enfoque SIAL, es necesaria una elaboración teórica que agrupe conceptos y categorías para una mejor comprensión de los fenómenos rurales analizados. Dicho enfoque ofrece una periodización:

- “1) definir los periodos del proceso histórico de localización de las actividades, sus características, los grandes cambios ocurridos y las principales variables que condicionan dicho proceso (técnicas, sociales,

económicas, etc.) y determinan los cambios cualitativos; 2) caracterizar la situación actual mediante el análisis detallado de la diversidad de sistemas de producción que existen en un momento dado (...), 3) analizar las alternativas posibles de evolución de esos sistemas y de sus vínculos territoriales” (Muchnik, 2012, p.37).

Desde el punto de vista operativo, el enfoque Sial permite hacer hincapié en dos aspectos:

- 1) Vincular elementos individuales a un sistema: a) relacionar productores y consumidores, b) vincular diferentes actividades territoriales, c) articular actividades rurales y urbanas;
- 2) Construir especificaciones territoriales: a) productos y conocimientos, b) oficios, c) paisajes rurales, d) patrimonio; Activar los recursos territoriales: los actores rurales necesitan unirse en torno a proyectos, determinar cómo manejarlos y evaluar los resultados en el curso del proceso a fin de redefinir/negociar los objetivos (Muchnik, 2012, p.39).

Los Sial se pueden ubicar y abordar desde una serie de categorías para analizar sus relaciones con los diferentes contextos tanto internos como externos, materiales e inmateriales, así como históricos y técnicos.

A pesar de que puede ser adaptado a otros discursos (neoliberales), este enfoque permite un análisis integral y amplio respecto de los distintos elementos los cuales dan forma a las interrelaciones desarrolladas en los territorios que integran, a decir de Muchnik (2006), cuatro dimensiones principales:

- Una dimensión histórica, a través de la cual se podía apreciar el proceso de formación de las experiencias de campo estudiadas:
- Una dimensión institucional que pone su acento en las relaciones entre los actores sociales, sus estrategias individuales y colectivas:

- Una dimensión técnica, centrada en la observación, descripción y análisis de los saberes y de las técnicas utilizadas:
- Una dimensión alimenticia, focalizada en las relaciones (sociales, culturales, económicas...) entre el producto y el consumidor:

La relación entre el productor y el consumidor es, en última instancia, el cumplimiento de la producción con la demanda del mercado. En mayor o menor medida, el productor se ve obligado a cumplir las exigencias del consumidor, sin embargo, esta relación no sólo es de exigencia sino que puede ser de relaciones de apoyo, solidaridad y negociación (Domínguez, 2016).

Tomar en cuenta los diferentes factores culturales en la producción, es aceptar que lo producido en un territorio no sólo se reduce a sus condiciones materiales o económicas, capacidades y tecnología, debe incluirse la cultura para construir *alimentos con identidad*, se está construyendo un esquema de comprensión que puede ser ambivalente: por un lado, anclar y proporcionar herramientas para asentar a la población en su territorio con una mejora en sus condiciones de vida y, por el otro, el riesgo de simplemente crear marcos referentes a la mercantilización existente de los recursos culturales (Rifkin, 2002), además de que no presta atención suficiente al poder (Bowen, 2015).

Localizar un producto no necesariamente lo vuelve menos impactante -en términos ambientales- o más sustentable pues “puede sencillamente fortalecer a las élites locales a costa de otros actores; y, más aún, podría quedar abierta para ser usada en una lógica «glocal» neoliberal (es decir, la apropiación corporativa de los sistemas alimentarios locales) (Bowen, 2012, p.91). Estudiar el problema bajo el esquema de los alimentos localizados no incluye necesariamente incluir los efectos ecológicos de esta producción, cuando las prácticas sostenibles no resuelven, y solo retrasan o dejan fuera, los impactos ecológicos y socioecológicos, “no ofrecen la posibilidad de valorar mejor los recursos locales ni de internalizar los costos sociales y ambientales de la producción (Bowen, 2012, p.92).

Dicho de otra manera, este enfoque brinda buenos elementos a la investigación, pero es necesario agregar más elementos de carácter crítico al aparato teórico que brindan los sistemas agroalimentarios locales, como el análisis del contexto político en el que se despliegan.

2.7 Contexto político y élites económicas ¿cuál es el marco institucional en el que operan las DO en México?

Si bien regulado internacionalmente, el papel de las Denominaciones de Origen, se particulariza en cada región o país, obedeciendo la dinámica institucional, económica y política dominante en el territorio. En el caso de México, se ha construido instancias particulares que desde su origen, marcan el papel a desempeñar por las DO.

En el marco legal mexicano, se encuentra en primera instancia, la Ley de Propiedad Industrial (LPI) que norma: la definición, el interés jurídico, el procedimiento, la vigencia, las formalidades de solicitud, la titularidad, la autorización del uso, la autorización a terceros y la protección internacional. En segunda instancia, se encuentra el Reglamento de la LPI que especifica las formalidades de solicitud, seguida de La Ley Federal de Metrología y normalización que es el procedimiento uniforme para la elaboración de normas oficiales mexicanas.

El procedimiento de declaratoria de protección se da por iniciativa del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI), a petición de quien demuestre interés jurídico, es decir: personas físicas o morales dedicadas directamente a la extracción, producción o elaboración del producto; cámaras o asociaciones de fabricantes o productores y dependencias o entidades del gobierno federal y de los gobiernos de las entidades de la Federación. El papel de las decisiones estatales respecto a la industria es relativo, se estructura en relaciones de poder sobrepasando las fronteras nacionales, ya que:

Conforme se avanza, proliferan en las últimas décadas intensas estrategias de crecimiento interno y externo de las empresas punteras de la industria agroalimentaria (IAA) y de la distribución agroalimentaria (DA), con cierta frecuencia de capital trasnacional, que han tenido como consecuencia una fuerte tendencia a la concentración del poder de decisión y de las cuotas de mercado en las mayores firmas (Sanz, 2004, p.403).

A su vez, las atribuciones del IMPI son: estudiar las solicitudes de protección de las Denominaciones de Origen; declarar la protección correspondiente, en su caso; impedir el uso no autorizado de una denominación de origen protegida; autorizar el uso y finalmente, el IMPI no puede crear, otorgar o conceder denominaciones de origen.

La autorización para el uso de una Denominación de Origen requiere diversos requisitos: la fábrica dentro del territorio protegido, la constancia que lo acredite expedida por la Unidad Verificadora; la Norma, es decir, la constancia que acredite su cumplimiento expedida por la Unidad Verificadora, y finalmente, el productor: la persona física o moral que se acredite como productor.

Las obligaciones del usuario autorizado son:

- El uso correcto: el usuario autorizado deberá dar un uso de la denominación de origen como tal y como se encuentra protegida.
- Renovar la vigencia: la autorización de uso tiene una vigencia de 10 años, y podrá renovarse por otro periodo igual, siempre que se solicite.
- Los derechos del uso autorizado:
- Transmisión de derechos: el usuario autorizado podrá transmitir los derechos adquiridos por la autorización de uso a un tercero que dé cumplimiento con las obligaciones de usuario autorizado.
- Autorización de uno a un tercero: El usuario autorizado puede permitir el uso a terceros mediante un convenio únicamente a quienes vendan

o distribuyan los productos de sus marcas.

Las causas por las que pueden dejar de surtir efectos el uso de una D.O. son:

- Nulidad: cuando se haya otorgado en contravención a las disposiciones de la Ley o atendiendo a documentación falsa.
- Cancelación: cuando se use en forma distinta a la establecida en la declaración.
- Terminación de vigencia: cuando no sea renovada.

2.8 El contexto político en el que se forman las Denominaciones de Origen en México

Para Pérez (2018), existen al menos tres condiciones que definen, aunque limitando, el correcto funcionamiento de las DO en México. Primero, los organismos garantes de las DO no tienen una responsabilidad en las actividades relacionadas con la agricultura, y en cambio sí tienen una responsabilidad con los organismos industriales de las cadenas. En segundo lugar, el IMPI tiene un rol limitado al registro y protección de marcas. En tercer lugar, existe poca participación de otros organismos que les den impulso más allá de las coyunturas políticas o económicas del momento.

Para entender el contexto en el que se desarrollan las políticas públicas, es necesario entenderlas “en la perspectiva del tipo de régimen político y de la acción de gobierno de la que emergen” (Medellín, 2004, p.8). La relación entre el Estado y sus políticas implantadas no se da en un ámbito de neutralidad o igualdad social, ocurren dentro del contexto político estatal, ya sea este democrático o autoritario. Repasar sobre este tema es necesario porque nos da respuestas de por qué funcionan las instituciones de la peculiar manera que lo hacen en México. Es decir, las DO, o el CRM no escapan a la dinámica política y económica que domina el resto de organismos, instituciones y relaciones en el Estado mexicano y el régimen político, pues este último:

Marca los límites y las posibilidades de los procesos de estructuración de las políticas públicas. Define la naturaleza y el carácter (democrático o autoritario) con que pueden nacer y desplegarse las políticas en unos ámbitos bien determinados, así como las condiciones (de gestión presidencial o trámite parlamentario) que determinan su ciclo de existencia (Medellín, 2004, p.8).

La forma de gobierno y el régimen están enmarcadas por las políticas internacionales, como es el caso del neoliberalismo que puede ser impulsado, más o menos, por el gobierno en turno y de esta manera incentivar, o no, algunas formas de protección y regulación económica, y/o de derechos sociales y culturales. En este caso el gobierno:

Se constituye en el factor clave que articula los regímenes políticos y las políticas públicas. Por una parte, porque los gobiernos son la forma concreta a través de la cual los regímenes políticos expresan la particular manera en que se ha organizado y se ejerce el poder político en una sociedad y (desde) un Estado. Y, por otra, los gobiernos no sólo definen las prioridades, sino porque a través de las políticas públicas los gobiernos conducen (o buscan conducir) a las sociedades y los Estados a una situación preestablecida (Medellín, 2004, p.8).

Las negociaciones del CRM y otros actores para con el Estado mexicano, dueño de la DO, es conflictiva y problemática, debido en buena medida a la dinámica de poder político y económico que priva en el país. El diseño, aplicación y posterior reforzamiento del modelo de Denominación de Origen puede entenderse mejor si se contextualiza este surgimiento en el contexto de una sociedad con escasa tradición democrática, unas instituciones frágiles y predispuestas al favorecimiento de grupos de poder económico. La cultura política e institucional se expresa a través de tres elementos fundamentales:

La manera como se produce la conversación entre gobernantes y gobernados en la definición y gestión de los asuntos políticos e

institucionales. Es decir, la manera como se hacen las peticiones entre los hablantes del proceso político o del institucional; como se producen las ofertas entre ellos y como se establecen los compromisos ya en su condición de gobernante y gobernados. Segundo, la manera particular como se disponen las cosas para que un fin pueda ser alcanzado. Es decir, la manera como se ordena el conjunto de tácticas y estrategias gubernativas y se despliegan territorialmente las acciones de gobierno para alcanzar los resultados deseados. La variable intensidad con la que se aplican los recursos del gobierno para el logro de unos propósitos definidos. Es decir, el grado de consenso o de represión que requiere cumplir con resultados (Medellín, 2004, p.21).

Las disputas por la DO, entre CRM y el Estado, así como entre los distintos actores dentro de la cadena de mezcal, son una muestra de los desacuerdos y la puesta en juego de intereses contradictorios entre actores o grupos consolidados con poder político.

El momento del reconocimiento de las tensiones y conflictos. Es el momento en que los agentes y agencias en escena exponen la particularidad y potencia de sus intereses, frente a los intereses contrarios, configurando un escenario en el que cada uno va reconociendo el complejo de intereses en juego y la correlación de fuerzas presente en la confrontación. La intensidad de las tensiones y conflictos varía según la naturaleza y alcance de los conflictos (Medellín, 2004, p.34).

Las disputas han dado como resultado, más que la consolidación de un proyecto, el surgimiento de varias propuestas de renovación de la DO, surgidas desde productores, académicos, empresarios, políticos, etc. La disputa también es términos simbólicos, por los significados de las categorías de calidad, autenticidad, etc., esto proporciona elementos para que quienes están fuera de la DO disputen su ingreso y también disputen los significados, “debido a la frágil institucionalización, la multiplicidad de actores e intereses en juego no permiten la construcción de un único referencial. Cada actor construye su propio

referencial, buscando salvaguardar sus propios intereses y beneficios” (Medellín, 2004, p.43). En condiciones de frágil institucionalización, los procesos de estructuración de las políticas públicas aparecen determinadas por la diseminación de poderes, la ausencia de un aparato de Estado que pueda estar articulado en torno a un centro único y bien definido y por la primacía de los intereses privados sobre el interés público.

Para cada Denominación de Origen, existen Consejos Reguladores quienes juegan el papel de garante de la regulación que da forma a dichas denominaciones, a la normatividad en torno al producto, y a su producción o extracción. En México están por debajo de la ley del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, lo que de antemano deja fuera, o en el mejor de los casos, condiciona, la producción artesanal a las normas industriales.

Para este caso, en 1997 se constituye el Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal, A.C., "COMERCAM", con el propósito de ser el Organismo de certificación del Mezcal con base a lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-1994. Teniendo como objetivos:

- Verificar y certificar el cumplimiento de la nom-070.
- Salvaguardar la Denominación de Origen en México y en el extranjero. Garantizar al consumidor la autenticidad y calidad del mezcal.
- Generar información oportuna, veraz y útil a la cadena productiva maguey-mezcal (CRM, 2018).

El CRM es parte de la organización y las normas que rodean a los indicadores geográficos y que hacen que los procedimientos de fabricación y calidad de las materias primas estén más controlados y certificados. Los consejos reguladores construyen y ayudan a que exista una percepción de calidad superior que determina un efecto más directo y palpable sobre el valor percibido por el consumidor y, por ende, en su confianza (Jiménez, 2002).

Un consejo regulador tiene funciones no solo técnicas sino sobre todo sociales al tener que generar dinámicas provechosas de interconexiones entre la industria, la pequeña producción y las instituciones:

Las empresas que se acogen a una DO y los Consejos Reguladores son importantes fuentes generadoras de asociaciones secundarias. La vinculación directa que el sujeto establece entre estos agentes y la Denominación lleva a que, tanto características propias de los mismos como algunas relativas a sus actuaciones, sean transferidas a la Denominación. Esto las convierte en asociaciones secundarias de su imagen. Tal hecho viene a enriquecer y fortalecer la imagen de la DO, no sólo al fortalecer asociaciones ya existentes, sino también al ampliar las dimensiones y el significado de la DO (Jiménez, 2002, p.7).

El CRM refuerza la identificación de procedencia como garante de la calidad y regulador de las normas establecidas que rigen la DO certificando de manera oficial la procedencia de los productos:

De forma más o menos general la DO suele presentar un símbolo distintivo (sello oficial o contraetiqueta) que certifica la garantía dada por el Consejo Regulador. Los mismos permiten que tanto de forma visual como metafórica el sujeto relacione sus beneficios peculiares y diferenciadores con la DO (Semprini, 1995, p.12).

Los Consejos Reguladores de las D.O. son las instituciones económicas de gobierno formadas por los agentes económicos (cooperativas, empresas comercializadoras, etc.) y las Administraciones Públicas cuya finalidad principal es otorgar una garantía de calidad y seguridad a los consumidores finales, fomentando la diversidad en la producción de productos agrícolas, protegiendo los nombres (marcas) de los productos de las imitaciones y ayudando a los consumidores a obtener información referente a las características específicas de los productos alimenticios (de la Torre y Agudo, 2010, p.93).

El CRM toma en cuenta 3 tendencias mundiales para las bebidas destiladas, debido a que son causa del alza mundial en la demanda de las bebidas:

- Premiumización / Tendencia a la PREMIUM

Alrededor del mundo, los consumidores están cambiando a productos cada vez más Premium. El mercado se mueve al consumo de un alcohol de mayor calidad.

- Productos Artesanales

Con base en su alta calidad y en sus procesos tradicionales y exclusivos, las microdestilerías artesanales experimentan un auge que las populariza.

- Mercados Emergentes

Estos mercados se caracterizan por un crecimiento en su poder adquisitivo lo que hace a los productos Premium más accesibles.

La organización y normas que rodean a los indicadores geográficos hacen que los procedimientos de fabricación y calidad de las materias primas estén más controlados y certificados. (...) Estas percepciones de calidad superior son las que determinan sin duda un efecto más directo y palpable sobre el valor percibido por el consumidor y, por consiguiente, en su confianza (Jiménez, 2013, p.14).

La confianza y la seguridad para el consumidor es una de las mayores funciones que se pretenden garantizar mediante la asociación entre productores y asociaciones civiles concretadas en los consejos reguladores.

La calidad es el elemento que agrupa las características distintivas de los productos hechos para sobresalir en el mercado por medio de la distinción, y en el caso del mezcal, la Denominación de Origen y el Consejo Regulador, estarían a cargo de garantizar su exclusividad y de fungir como garantes para el consumidor.

CAPÍTULO 3. LA DISPUTA POR EL ÁMBITO DE APLICACIÓN DE LA DOM

3.1 El origen de la Denominación de Origen Mezcal

La investigación en torno a la Denominación de Origen del mezcal, su diseño y su aplicación implican elementos de carácter teórico-empíricos que den cuenta de, como se vio en el capítulo I, cuál es la función, el origen y a qué se debe la existencia de las DO. Según la tendencia actual del mercado agroalimentario, las DO adquieren mucho mayor sentido al fomentar la permanencia de alimentos ligados a un territorio concreto, a saberes, a tradiciones, y culturas que son constantemente cuestionadas por un mercado que tiende a deslocalizar y a fragmentar la cadena agroalimentaria y a producir alimentos artificiales. Ello provoca una producción alimentaria con elementos ajenos al entorno rural (industria química y farmacéutica), y separando profundamente a los productores rurales de su producción, y más aún, de su arraigo histórico en un territorio específico, pues las tradiciones productivas y alimentarias son parte sustancial de la identidad de una población que se reconoce en ella mediante ritos, ceremonias y mitos que dan cuenta de cómo vivieron la relación con sus alimentos – en muchos casos sagrados – las generaciones que los precedieron.

Por ello, las DO provienen de la necesidad de un reconocimiento de la unión de elementos: naturales, sociales, históricos y ambientales. La combinación de lo anterior es lo que da las características específicas de un alimento que puede ser susceptible de estar protegido.

De lo anterior se desprende que las Denominaciones de Origen tienen un carácter proteccionista, y para ser aplicadas, deben contar con estudios y análisis previos de las regiones a contemplar, pues “estas permiten la protección de nombres de la región en contra de cualquier intento de engaño” (Avelino, 2006, p.121).

Previo a otorgar una DO, ya deben existir los elementos que constituyan al producto como irreplicable, que sólo puede darse en determinada región y bajo

esas condiciones climatológicas, humanas y culturales como lo vimos anteriormente.

Para el caso del mezcal, las diferentes variedades de agave utilizadas para su producción así como el grado diferenciado de maduración de la planta, los días que tarde cociéndose, el tipo de leña que se utiliza, el tiempo que tarde su fermentación hasta que esté en su “punto”, así como el sabor que le pueden dar las diferentes prácticas del maestro mezcalero, y el grado de alcohol que depende del gusto histórico de la región, pueden diferenciar un mezcal de otro. Los mezcales de la Mixteca no sabrán igual a los de Valles Centrales, a los de Tamaulipas o Michoacán. Cada región tiene sus propios climas, tradiciones, gustos y variedades que las distinguen de otras regiones. Esta diversidad tendría que ser reconocida por la DO para generar regionalizaciones que fomenten la conservación de las variedades del agave y de la bebida, así como las prácticas tradicionales con las que se realiza. Cada uno de los mezcales de México ya contaban con fama y reconocimiento desde antes del nacimiento de la DO. Algunos eran de fama nacional y otros contaban con reconocimiento regional o local pero bien sustentado en su tradición.

El 28 de noviembre de 1994, el Diario Oficial de la Federación (DOF) publicó la declaración de protección a la Denominación de Origen del Mezcal (DOM), que incluía a los Estados de Durango, San Luis Potosí, Guerrero, Zacatecas y Oaxaca, ampliándose esta protección al municipio de San Felipe, Guanajuato, el 21 de noviembre de 2001; posteriormente se incluyeron 11 Municipios del Estado de Tamaulipas el 3 de marzo de 2003; para después extenderse a 29 Municipios del Estado de Michoacán el 22 de noviembre de 2012, además del municipio de San Luis de la Paz, Guanajuato el 2 de octubre de 2015 y recientemente a 115 municipios del Estado de Puebla el 24 de diciembre de 2015. Y finalmente, el 8 de agosto del 2018 se extendió a municipios del Estado de México, Aguascalientes y el 9 de agosto del 2018 a Morelos.

La DOM fue registrada el 9 de marzo de 1995 por la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual con sede en Ginebra, Suiza. Gestionada por el Instituto de

la Propiedad Industrial (Gobierno Federal) a petición, principalmente, de los productores de mezcal y del Gobierno del Estado de Oaxaca representado por la Secretaría de Desarrollo Industrial y Comercial.

La DO del mezcal incluye, sin diferenciarlas, a muy diversas regiones, especies (...), dentro de los cuales se pueden identificar otras regiones mezcaleras. (Finalmente) queda un grupo mucho mayor de regiones productoras de mezcal excluidas de cualquier denominación de origen, que no gozan de protección ni reconocimiento alguno. Las DO mexicanas han resultado de procesos políticos, y se han delimitado con insuficiente información natural y cultural para sustentarlas, creando confusiones y conflictos (Illsley, Giovannucci, Bautista, 2009, p.22).

Uno de los problemas de la Denominación es el de la palabra “mezcal”, es necesario prevenir al lector que no existe históricamente una región con ese nombre. Esta situación nos permite problematizar el caso estudiado y a su vez, observar otros errores y limitaciones de la DOM.

Para el año 1994 no existía (ni existe), en México una región llamada “Mezcal”, fue necesario crearla, de manera artificial, para poder utilizar el nombre y usarlo para la Denominación de Origen, pues esta condición era un requisito de la Ley de Propiedad Industrial (Duana, Hernández, Samperio, Ramírez, 2017). La zona que fue nombrada “Región del Mezcal” es la ubicada en los Valles Centrales de Oaxaca y la Sierra Sur, estas regiones del estado tienen una profundidad histórica de siglos, la mayor producción de mezcal en el país y el inventario más grande de agaves, y fueron elegidas como la justificación para apropiarse del nombre de la bebida para después llamar así a la DO.

Dicho de manera más clara, el nombre resulta definitorio en el reconocimiento de la DO, “la Región del Mezcal fue definida como paso previo al establecimiento de la DO, el 26 de enero de 1994, fundamentándose en la marcada existencia de los procesos y actores involucrados en la elaboración de la bebida” (Illsley, *et al.*, 2009, p.23). El nombre de la región (mezcal) no es artificial pero sí lo es el uso y

sentido que se le dio. El origen de la creación de la “Región del mezcal” unos meses antes y con el único motivo de crear una DO para el beneficio de solo algunos productores, es definitivo en las posteriores desavenencias que ha mostrado originar. En la declaratoria se mencionan específicamente 7 municipios: Yautepec, Santiago Matatlán Tlacolula, Miahuatlán, Ejutla, Ocotlán, Sola de Vega y Zimatlán. Los supuestos para construir la DO eran que la protección llevara el nombre de una región, para la protección y fomento de la agroindustria “netamente oaxaqueña y protegería los intereses de los grupos productores para que disfrutaran de los beneficios y protección de su producto a nivel nacional e internacional” (Vega y Pérez, 2016, p.106). Sin embargo, la producción del destilado es mucho más amplia en Oaxaca que estos municipios, y la diversidad de la misma así como la diversidad de su materia prima, el agave, no logran ser correctamente representada por esta “Región”.

Hay muchas regiones del país excluidas de la DO, pero como se ve, el caso de Oaxaca es ejemplo de cómo unos intereses privaron sobre el reconocimiento de territorios auténticos dentro del mismo estado. La DO señala que sólo se reconoce a algunas regiones de Oaxaca:

Asimismo, la solicitud de modificación considera que al haber otorgado el Estado Mexicano la Denominación de Origen Mezcal a los estados de Guerrero, Durango, San Luis Potosí, Zacatecas y a *ciertas regiones de los estados de Oaxaca*, Guanajuato, Tamaulipas y Michoacán, le concedió a estos lugares la exclusividad de siembra y cultivo del agave para la producción de mezcal (DOF, 2015, p.2).

Por esta razón, dentro del estado que más reclama para sí mismo ser la región con mayor tradición, incluso suele decirse que aquí se genera por vez primera la bebida, se dejó fuera a regiones enteras como la Mixteca, región productora ancestral de mezcal, en beneficio de la región de Valles Centrales (Domínguez, 2016).

En el *Plan de Desarrollo de la Agroindustria del Agave en el Estado de Oaxaca* elaborado por experto del Instituto Tecnológico de Oaxaca en los años 80', previo al reconocimiento de la DOM, los especialistas recomendaron agregar otros municipios de distintas regiones de Oaxaca a la Denominación de Origen y no solo Valles Centrales y Sierra Sur, se recomendó: San Agustín de las Juntas el Distrito del Centro, San Juan Bautista Jayacatlán en el Distrito de ETLA, todo el distrito de Villa Alta; todo el Distrito Mixe; varios municipios de la Región Mixteca entre ellos el Municipio de San Pedro Teozacoalco y Yutanduchi de Guerrero el distrito de Nochixtlán, el municipio de Mariscal de Juárez en el distrito de Huajuapán y el municipio de San Miguel el Grande en el distrito de Tlaxiaco; para la región del Istmo, los municipios de Santa María Asunción Tlacolulita del distrito de Tehuantepec y Santo Domingo Tehuantepec por la agencia de Buenos Aires y; en la región de la costa refirió todo el distrito de Juquila (Palma, et al, 2016, p.6).

Esta exclusión afectó seriamente la economía de varias regiones del estado de Oaxaca donde el cultivo del maguey y la producción de mezcal son parte de la tradición y el ingreso de sus pobladores, además de que fortaleció el monopolio de productores industriales (los mismos que promovieron la Denominación de Origen) que se han beneficiado con altas inversiones de recursos públicos federales y estatales.

La creciente producción de agave y mezcal está transformando los paisajes culturales, así como modificando el ambiente. El nombre de la DO, al haber sido utilizado para nombrar una región antes no existente, excluye y concentra el beneficio de una manera desigual. El mezcal es la bebida con más crecimiento en México. En su informe 2020, el CRM especifica que existen 1,049 asociados, y en 2019 se envasaron 7 millones 441 mil 199 de litros con un valor de \$ 6,942 millones de pesos, lo que significa un incremento de 38% respecto al año anterior. Es el tercer destilado más caro en México (Después del cognac y el armagnac) y actualmente 277 marcas exportan a más de 60 países, siendo Estados Unidos el mayor mercado con 43%. Aunque aún se encuentra muy por debajo del valor de

la categoría Tequila, es un mercado creciente en términos relativos y ha llamado la atención de las corporaciones que controlan el mercado de alcohol en el mundo. Actualmente participan en este mercado DIAGEO, Casa Bacardí, José Cuervo y Pernod Ricard.

El Consejo Regulador del Mezcal se crea para garantizar y salvaguardar la DOM, se constituye como Asociación Civil el 12 de diciembre de 1997, el Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal, A.C., "CRM". Esta asociación de productores de maguey, de mezcal, envasadores y comercializadores es la asociación más grande del Mezcal en México, tiene el propósito de organizar, capacitar, regular, proteger y promover la DOM integrada por más de 1300 personas físicas y morales que en conjunto generan 23,000 empleos directos y más de 105,000 empleos indirectos (CRM, 2019).

Adicionalmente, el CRM obtuvo su acreditación y aprobación como Organismo de Certificación por parte del gobierno federal; inicia sus actividades de certificación en octubre del 2003 para regular la calidad del Mezcal con base en la Norma Oficial Mexicana NOM070-SCFI-1994, Bebidas Alcohólicas-Mezcal Especificaciones. Posteriormente, el 23 de febrero del 2017, se aprueba y publica la Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-2016 Bebidas Alcohólicas-Mezcal-Especificaciones que entró en vigor el 24 de abril de 2017. Esta norma reconoce los valores artesanales al establecer tres categorías: Mezcal (tecnificado), Mezcal Artesanal y Mezcal Ancestral, y seis clases: Blanco, Reposado, Añejo, Madurado en Vidrio, Destilado con y Abocado con. El tema de las normas es importante pues en ellas se concretan las disputas en la DO, por lo tanto se analizarán a mayor detalle en el capítulo siguiente.

3.2. Las ampliaciones a la Denominación de Origen Mezcal

Como vimos anteriormente, la DO ha sido modificada seis veces para agregar un total de doce estados, siete más que en la declaratoria original. En la declaratoria de la DOM, el IMPI otorgó la exclusividad de la producción de la bebida a 5 estados: Durango, San Luis Potosí, Guerrero, Zacatecas y Oaxaca. No nombra

municipios sino estados completos a excepción de Oaxaca donde claramente señala una región excluyendo a las demás. Este reconocimiento puede ser ambiguo debido a que no en todos los municipios o comunidades de estos estados hacen mezcal, por lo que no tiene sentido integrar un territorio tan amplio y diverso cultural, social, económica y ambientalmente como lo es una entidad federativa completa.

Tampoco es acertado favorecer una región y dejar fuera a otras que también tienen tradición. El error está en no construir regiones para la DO que reconozcan particularidades ambientales y culturales específicas, y en cambio basarse en los límites político – administrativos. Estos límites no son adecuados para esta protección pues no corresponden con nichos ambientales y culturales.

A partir de la primera modificación de la DO en el año 2001, el IMPI ha agregado municipios de estados, no regiones ni estados completos. El resultado es menos ambiguo pues es mucho más claro quién está dentro y quién fuera de la DO, pero el problema sigue siendo el mismo, la falta de un criterio ambiental y cultural para definir el ingreso a la DO.

En el año 2018 el IMPI reconoce nuevos municipios de nuevos estados y la oposición a esta ampliación, por parte de industriales del mezcal y el CRM, fue mucho más amplia que en las anteriores. En este contexto, el CRM (2018) enunció al menos tres criterios para que un nuevo municipio o estado ingresara a la DO:

1. Maguey Nombre tradicional del Agave, materia prima histórica del Mezcal, deben demostrar que lo poseen no solo por siembra, sino principalmente de manera silvestre y nativa.
2. Ancestralidad en la Producción Deben demostrar que desde tiempos remotos o por lo menos hace unas décadas, producían mezcal artesanal o ancestral, mediante vestigios (ruinas), patrimonio edificado histórico y elementos arquitectónicos monumentales acerca de la producción de mezcal o documentos históricos probatorios.

3. Persistencia Cultural Que indica que en la actualidad permanecen productores artesanales o ancestrales elaborando mezcal, ininterrumpidamente, convirtiéndose estos últimos en los promotores del reconocimiento de su derecho a pertenecer a la DOM.

A decir del CRM, cuando un estado o municipio quiere acceder a la DOM, debe contar con los tres requisitos anteriores para ser considerado. Todos ellos deben ser validados por estudios antropológicos, biológicos e históricos que den cuenta de si se cumplen o no. A pesar de ello, estos elementos pueden discutirse, por ejemplo, el tercer punto (persistencia cultural), puede verse afectado por la historia de los diversos territorios: escasez de materia prima; prohibiciones; llegada de nuevas industrias, etc.

La DO es una protección, y para serlo, necesariamente tiene que estar delimitada, y por ende, no todos podrán usar su nombre, sin embargo, en este caso existen regiones con productores auténticos que cumplen con todos los requisitos y que aun así han sido excluidos.

Esto ha sido aprovechado principalmente por tres firmas: Casa Armando Guillermo Prieto (productora de mezcal, con marcas como Zignum, El Señorío y El Recuerdo de Oaxaca.), Casa Amores y Casa Xipe, que concentran alrededor del 80 por ciento de la producción regulada de mezcal, de acuerdo con la Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal (ANEIM). El precio promedio de una botella de mezcal de 750 mililitros en el canal mayorista en México se comercializa en 367 pesos, mientras que en el mercado extranjero es de 743 pesos, según el Consejo Regulador del Mezcal (Alcántara, 2017).

Existe una suerte de monopolio de una región, y el uso del nombre “mezcal” – nombre genérico de los destilados de agave – es un tipo de “propiedad privada”, como una marca a la cual solo se accede por medio de cuotas. Esto ha permitido también que se agreguen cada vez más elementos “culturales” a los diferentes tipos de mezcales, que son utilizados de manera comercial para acrecentar la popularidad de la bebida entre la población que comienza a acceder cada vez

más a su consumo, se usa la cultura como marketing. Comienzan entonces a venderse no solo las bebidas sino el agregado de que son utilizadas en rituales ancestrales, ceremonias, y demás atribuciones culturales.

Esta Denominación de Origen se disputa a varios niveles y desde diferentes frentes. Sin embargo, toda la problemática se anuda entre quienes quieren entrar en la DO y quienes se niegan a su ampliación. Fuera del territorio protegido, hay una serie de actores involucrados en querer ampliar la DO: pequeños productores, organizaciones, Asociaciones Civiles, investigadores, promotores, empresas e industrias. También llegan a participar, de manera coyuntural aunque determinante, instituciones estatales e incluso los gobernadores estatales en turno. Estos actores, en determinados momentos, son capaces de ejercer la suficiente presión para hacerse garantes de la protección de la DO.

Por el otro lado, entre quienes se oponen a la expansión de la DOM, se encuentra otra serie de actores: productores, empresarios, comercializadores, el CRM; estos actores también cuentan con el apoyo de sus respectivos gobernadores y de diversas secretarías en sus entidades.

Caso aparte es el IMPI, dependiente de la Secretaría de Economía. Este instituto es el encargado de otorgar las DO, o en este caso, de sus modificaciones. Para poder validar la extensión de una DO, debe ser plenamente justificada con estudios que muestren que tal o cual municipio o estado cumplen indudablemente con todos y cada uno de los requisitos demandados.

El IMPI, amparado en la Ley de Propiedad Industrial y basado en diversos estudios científicos, ha ido modificando la DO haciéndola cada vez más amplia y diversa, a pesar de ello, no se logra una inclusión justa de productores, ya que estos se encuentran en casi todo el país. Cada extensión de la DO ha sido protestada por quienes están dentro y han manifestado su oposición de las formas que marca la ley, mediante argumentos y comentarios que el IMPI ha considerado insuficientes para suspender las iniciativas.

Disputar la DOM significa pelear por la exclusividad de sus beneficios, en un territorio protegido mal diseñado, en un ambiente de favoritismos políticos y acaparamiento. Estos espacios más que establecerse como democráticos, se prestan a formar cotos de poder en los cuales las reglas y normas reguladoras del funcionamiento de la DO se desfiguran a tal grado que algún grupo comienza a ver como propiedad privada lo que es en primer lugar propiedad estatal, y para el caso del mezcal, un patrimonio de los productores, pueblos y comunidades que lo producen.

Las oposiciones a las extensiones anteriores a la de 2018, no habían mostrado la dimensión política adquirida por el grupo de poder “dueño” de la DOM, el CRM. Hasta ahora se notó su tamaño y poder de incidencia, sin embargo, la atribución de extender la DO, como hemos dicho anteriormente, corresponde al IMPI.

Por un lado podemos notar los intereses en que no se extienda la DO, pero cabe la siguiente pregunta ¿Qué intereses, además de la justa inclusión, impulsan la lucha por agregar nuevos territorios?

El CRM argumentó que ampliar la DO a estos lugares (Morelos, Aguascalientes y Estado de México), era una forma de pagar favores políticos y de que los estudios en los cuáles se basó el IMPI fueron de una institución privada y no participaron ni el INAH, ni el INEGI, ni la CONABIO, los cuales, por cierto, tampoco participaron en los estudios para las extensiones anteriores. El CRM mostró información en la que “muestra” como muchos de estos municipios no cuentan con producción actual, factores ambientales y factores humanos.

Tabla 1 Valor de la categoría mezcal

AÑO	VALOR DE LA CATEGORÍA
2015	2,048 mdp
2016	2,913 mdp
2017	3,864 mdp
2018	5,020 mdp
2019	6,942 mdp
% DE INCREMENTO	30%

Fuente: CRM 2019.

Argumenta que el mezcal ha despertado la codicia de políticos y empresarios, pues el mercado sigue en crecimiento, tan solo en 2019 creció un 38% respecto al 2018. Si vemos el aumento del valor del mezcal en el mercado, resulta obvia la existencia de espacios de los que nuevos actores quieren participar.

3.3 La Primera Modificación (Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 29 de noviembre de 2001).

El 11 de agosto de 1997 se solicitó la modificación de la declaración general de protección de la denominación de origen Mezcal para incluir en la región geográfica el Municipio de San Felipe del Estado de Guanajuato. La solicitud fue hecha a nombre de Comercializadora Jaral de Berrio, S.A. de C.V.

La causa de la solicitud de modificación fue que el municipio demostraba una tradición demostrable en la producción de mezcal desde el siglo XVIII, y cumplía los requisitos necesarios para ingresar a la DOM.

Con fecha 25 de mayo de 1998, dentro del plazo legal, se presentaron ante el IMPI dos escritos de objeciones. El primero proveniente de la Cámara Nacional de la Industria del Mezcal, A.C., y otro proveniente de cuarenta y cuatro empresas pertenecientes a los estados de Oaxaca y Guerrero.

Para dirimir la controversia, el IMPI solicitó al Centro de Investigación y Estudios Avanzados del Instituto Politécnico Nacional (CINVESTAV), dictámenes técnicos para verificar las especies de maguey utilizadas en la producción de mezcal y determinar las condiciones territoriales y climáticas. Lo anterior para poder establecer si dicho municipio cuenta o no con las mismas condiciones territoriales y climáticas de los estados que ya se encontraban protegidos por la Denominación de Origen Mezcal. El municipio fue agregado al territorio protegido.

3.4 La segunda Modificación (Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 11 de febrero de 2003).

El 11 de agosto de 1997, el Gobernador Constitucional del Estado de Tamaulipas, Manuel Cavazos Lerma, solicitó la modificación de la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen Mezcal para incluir en la región geográfica protegida con dicha denominación, a los municipios de San Carlos, San Nicolás, Burgos, Miquihuana, Bustamante, Palmillas y Tula.

La causa de la solicitud de la modificación fue que:

Estos municipios presentan factores naturales y humanos suficientes para la producción de los agaves determinados en la norma oficial aplicable a la bebida alcohólica "Mezcal", particularmente los agaves de nombres comunes: espadín; de mezcal; zapupe; de cerro; bruto; cenizo y liso; de conformidad con los datos y documentos aportados, así como los documentos emitidos por el Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática (INEGI) y un estudio técnico económico elaborado en la zona de San Carlos, Estado de Tamaulipas, proporcionados por el solicitante (DOF, 2003).

Al igual que en la modificación anterior, las objeciones a esta modificación fueron presentadas por la Cámara Nacional de la Industria del Mezcal, A.C., y por cuarenta y cuatro empresas pertenecientes a los estados de Oaxaca y Guerrero.

El IMPI solicitó dictámenes técnicos Centro de Investigación y Estudios Avanzados del Instituto Politécnico Nacional (CINVESTAV), a fin de:

determinar por una parte las condiciones territoriales y climáticas específicas que comprenden los ecosistemas de los estados de Guerrero, Oaxaca, Durango, San Luis Potosí y Zacatecas, particularmente en el Estado de Oaxaca los municipios de Sola de Vega, Mihuatlán, Yautepec, Santiago Matatlán, Tlacolula, Ocotlán, Ejutla y Zimatlán, mismos que son considerados como la Región de Mezcal; y por la otra, las condiciones

territoriales y climáticas específicas que comprenden los ecosistemas de los municipios de San Carlos, San Nicolás, Burgos, Miquihuana, Bustamante, Palmillas, Jaumave y Tula del Estado de Tamaulipas. Lo anterior para poder establecer si dichos municipios cuentan o no con las mismas condiciones territoriales y climáticas de los estados que se encuentran protegidos por la Denominación de Origen Mezcal (DOF, 2003, p.1).

Los municipios fueron incluidos a la DOM debido a que se manifestó que estos territorios cuentan con características parecidas a aquellos que están dentro de la DO y por ende, se mostró que son auténticos productores.

3.5 La tercera Modificación (Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 21 de noviembre de 2012).

El 14 de noviembre de 2006, el Gobierno del Estado de Michoacán solicitó la modificación a la Declaratoria de Protección de la Denominación de Origen Mezcal, para que se incluya, en la zona protegida por dicha Declaratoria los siguientes municipios pertenecientes al Estado de Michoacán: Acuitzio, Aguililla, Ario, Buenavista, Charo, Chinicuila, Coalcomán de Vázquez Pallares, Cotija, Cojumatlán de Régules, Erongarícuaro, La Huacana, Tacámbaro, Turicato, Tzitzio, Hidalgo, Salvador Escalante, Morelia, Madero, Queréndaro, Indaparapeo, Tarímbaro, Tancítaro, Los Reyes, Tepalcatepec, Sahuayo, Marcos Castellanos, Jiquilpan, Venustiano Carranza y Vista Hermosa. A esta solicitud se sumaron, como solicitantes, la Unión de Mezcaleros de Michoacán S. de R.L.

La solicitud se complementó anexando, entre otras cosas, el estudio completo realizado por el Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco A.C. (CIATEJ) en tres tomos. Por otra parte, se presentaron, dentro del plazo legal, cuatro escritos en oposición a la ampliación: a) objeción presentada por el “Consejo Oaxaqueño del Maguey y Mezcal, A.C.”, en fecha 11 de enero de 2008; b) objeción presentada por el Presidente de la “Cámara Nacional de la Industria Tequilera”, en fecha 11 de enero de 2008; c) objeción

presentada por el titular de la Secretaría de Economía del Estado de Oaxaca, en fecha 14 de enero de 2008, y d) objeción presentada por el representante del “Consejo Estatal del Maguey Mezcal de Guerrero, A.C.”, el 14 de enero de 2008. En el mismo sentido, pero fuera del plazo legal, se presentaron otros tres escritos: a) objeción de la Secretaría de Desarrollo Rural de Tamaulipas, presentada por el titular de dicha Secretaría el 15 de enero de 2008, b) objeción presentada por la Secretaría de Economía del Estado de Oaxaca, presentada por el Jefe de la Unidad Jurídica, el 22 de enero de 2008, c) objeción de la empresa “Destilería Tlacolula, S. de R.L. de M.I.”, presentado el 29 de enero de 2008.

Las objeciones no prosperaron y la modificación se publicó el 22 de noviembre del 2012 en el Diario Oficial de la Federación.

3.6 La Cuarta Modificación (Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 2 de octubre del 2015).

Mediante escrito presentado ante el IMPI el 25 de marzo de 2015, por el Gobernador Constitucional del Estado de Guanajuato, Miguel Márquez Márquez, en nombre y representación de dicha Entidad Federativa, solicitó la modificación a la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen Mezcal, para incluir dentro de la región geográfica protegida por dicha denominación, al Municipio de San Luis de la Paz del Estado de Guanajuato.

Un estudio realizado sobre San Luis de la Paz, por el Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco e investigaciones de la Universidad de Guadalajara:

Demostró que sus características, debidas al medio geográfico, permiten el cultivo y procesamiento del agave para producir mezcal y configuran la existencia del vínculo entre la denominación y la calidad del producto, otorgando con ello, plena identidad al producto y su vinculación territorial con la localidad en la que es producido. Por lo que se cumplen los factores

humanos y naturales exigidos por la Ley de la Propiedad Industrial (DOF, 2015, p.1).

Esta vez, como objeción se presentó un escrito de la Asociación Civil Integración de la Cadena Productiva Maguey Mezcal de México, A.C., mediante el cual se realizaron diversas manifestaciones respecto a la improcedencia de la ampliación de la Denominación de Origen Mezcal.

Finalmente se incluyó al Municipio de San Luis de la Paz del Estado de Guanajuato, dentro del ámbito geográfico de protección de la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen Mezcal, publicada en el Diario Oficial de la Federación, el 28 de noviembre de 1994.

3.7 La Quinta Modificación (Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 18 de diciembre del 2015).

El 17 de agosto y el 10 de septiembre de 2015, el Gobernador Constitucional del Estado de Puebla, Rafael Moreno Valle Rosas, solicitó la modificación de la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen Mezcal, para incluir en la región geográfica protegida por dicha denominación los municipios de Acajete, Acatlán de Osorio, Acatzingo, Acteopan, Ahuatlán, Ahuehuetitla, Ajalpan, Albino Zertuche, Altepexi, Amozoc, Aquixtla, Atexcal, Atlixco, Atoyatempan, Atzala, Axutla, Caltepec, Coatzingo, Cohetzala, Cohuecán, Coxcatlán, Coyomeapan, Coyotepec, Cuapiaxtla de Madero, Cuautinchan, Cuayuca de Andrade, Cuyoaco, Chapulco, Chiautla, Chietla, Chigmecatitlan, Chignahuapan, Chila, Chila de la Sal, Chinantla, Eloxochitlán, Epatlán, General Felipe Ángeles, Guadalupe, Huatlatlauca, Huehuetlán el Chico, Huehuetlán el Grande, Huitziltepec, Ixcamilpa de Guerrero, Ixcaquixtla, Ixtacamaxtitlán, Izucar de Matamoros, Jolalpan, Juan N. Méndez, La Magdalena Tlatlauquitepec, Libres, Los Reyes de Juárez, Mixtla, Molcaxac, Nicolás Bravo, Nopalucan, Ocoteppec, Oriental, Palmar de Bravo, Petlalcingo, Piaxtla, Quecholac, Rafael Lara Grajales, San Antonio Cañada, San Diego la Mesa Tochimiltzingo, San Gabriel Chilac, San Jerónimo Xayacatlán, San José Chiapa, San José Miahuatlán, San Juan

Atzompa, San Martín Totoltepec, San Miguel Ixtlán, San Pablo Anicano, San Pedro Yeloixtlahuaca, San Salvador Huixcolotla, San Sebastián Tlacotepec, Santa Catarina Tlaltempan, Santa Inés Ahuatempan, Santiago Mihuatlán, Santo Tomás Hueyotlipan, Tecali de Herrera, Tecamachalco, Tecomatlán, Tehuacán, Tehuiztzingo, Teopantlán, Teotlalco, Tepanco de López, Tepatlaxco de Hidalgo, Tepeaca, Tepemaxalco, Tepeojuma, Tepexco, Tepexi de Rodríguez, Tepeyahualco, Tepeyahualco de Cuauhtémoc, Tilapa, Tlacotepec de Benito Juárez, Tlanepantla, Tlapanalá, Tochimilco, Tochtepec, Totoltepec de Guerrero, Tulcingo, Tzicatlacoyan, Vicente Guerrero, Xayacatlán de Bravo, Xicotlan, Xochitlán Todos Santos, Yehualtepec, Zacapala, Zapotitlán Salinas, Zautla, Zinacatepec y Zoquitlán del Estado de Puebla.

La solicitud se sustentó en revisión documental y un estudio técnico justificativo realizado por el Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco, A.C. (CIATEJ A.C.). Mediante lo anterior el IMPI argumentó que:

se puede determinar de manera contundente que la bebida alcohólica mezcal, en el Estado de Puebla se ha venido realizando desde la época posterior a la Colonia, alcanzando volúmenes importantes particularmente a finales del siglo XIX y principios del XX, siendo su elaboración una tradición transmitida de manera verbal de generación en generación convirtiéndose esta bebida alcohólica en la actualidad, en una bebida artesanal producida en pequeña escala, en diversos municipios del Estado (DOF, 2015, p.3).

La oposición fue nuevamente la Asociación Civil denominada Integración de la Cadena Productiva Maguey Mezcal de México, A.C., mediante un escrito denominado: "Objeciones en relación con la publicación hecha en el Diario Oficial de la Federación del 15 de octubre de 2015, en relación con la publicación del extracto de la modificación de la Declaratoria General de Protección de la Denominación de Origen Mezcal".

Las objeciones no fueron suficientes y la modificación a la DO se publicó en el Diario Oficial de la Federación el 24 de diciembre del año 2015.

3.8 La sexta Modificación (Publicadas en el Diario Oficial de la Federación el 08 y el 09 de agosto del 2018): La inclusión de Estado de México, Morelos y Aguascalientes.

Esta ampliación significó un punto de quiebre entre el IMPI y el CRM, pues el organismo certificador manifestó enérgicamente y de varias formas, como se verá más adelante, que los municipios reconocidos no producían mezcal, o al menos no todos.

- Mediante dos escritos presentados ante el IMPI el 30 de septiembre y el 19 de octubre de 2016 y 14 de marzo de 2017, el Estado de México, por conducto de su Gobernador Constitucional Eruviel Ávila Villegas, solicitó la modificación de la *Resolución mediante la cual se otorga la protección prevista a la denominación de origen Mezcal, para ser aplicada a la bebida alcohólica del mismo nombre*, para incluir dentro de su región geográfica a los municipios de Almoloya de Alquisiras, Amatepec, Coatepec Harinas, Ixtapan de la Sal, Luvianos, Malinalco, Ocuilan, Sultepec, Tejupilco, Tenancingo, Tlatlaya, Tonicato, Villa Guerrero, Zacualpan y Zumpahuacán.
- Mediante un escrito presentado ante el IMPI el 07 de octubre de 2016, el Estado de Aguascalientes, por conducto de su Gobernador Constitucional Carlos Lozano de la Torre, solicitó la modificación de la Resolución mediante la cual se otorgara la protección prevista a la denominación de origen Mezcal, para incluir dentro de su región geográfica a los municipios de Aguascalientes, Asientos, Calvillo, Cosío, El Llano, Rincón de Romos y Tepezalá.
- Mediante tres escritos presentados ante el IMPI el 26 de febrero y 26 de julio de 2016 y 7 de marzo de 2017, el Estado de Morelos, por conducto

de su Gobernador Constitucional Graco Luis Ramírez Garrido Abreu, solicitó la modificación de la Denominación de Origen Mezcal, para incluir dentro de su región geográfica a los municipios de Amacuzac, Axochiapan, Ayala, Coatlán del Río, Emiliano Zapata, Jantetelco, Jiutepec, Jojutla, Jonacatepec, Mazatepec, Miacatlán, Puente de Ixtla, Temixco, Temoac, Tepalcingo, Tepoztlán, Tetecala, Tlaltizapán de Zapata, Tlaquiltenango, Xochitepec, Yautepec, Zacatepec y Zacualpan de Amilpas.

Las dos primeras ampliaciones se publicaron el 8 de agosto del 2018 en el Diario Oficial de la Federación, y la tercera se publicó un día después, el 9 de agosto del mismo año.

La causa por la que se solicitó ampliar el territorio protegido por la DOM a estos municipios fue que en ellos:

Al igual que otras Entidades y territorios excluidos de la Denominación de Origen Mezcal, históricamente y en la actualidad, se ha producido esta bebida con un proceso de elaboración que se basa en técnicas artesanales y prácticas culturales que han sido transmitidas de generación en generación mediante comunicación oral, lo cual representa toda una tradición en muchas comunidades y una alternativa económica para gran cantidad de familias del medio rural (DOF, 2018, p.4).

Los tres estados presentaron investigaciones y documentos históricos que avalan la producción de mezcal en sus municipios y un Estudio Técnico Justificativo realizado por el Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco, A.C. (CIATEJ). Mediante lo anterior se da cuenta de la descripción general del proceso de elaboración del mezcal, los factores naturales y los factores humanos.

A decir del IMPI, los estudios demuestran que se cumple con los tres elementos indispensables para reconocer la producción de mezcal histórica y actualmente:

existencia de maguey nativo, ancestralidad de la producción y persistencia cultural.

Los argumentos que se presentaron como objeciones ante el IMPI por parte del CRM, empresas productoras, destiladoras, Asociaciones Civiles, etc., en los tres casos mencionados, pueden resumirse de la siguiente manera: a) Que si se extiende la ampliación de la DOM se generaliza el nombre del producto por lo que el consumidor ya no distinguirá el signo distintivo puesto que la DO tiene por finalidad evitar la competencia desleal; b) que ampliar la DOM reducirá el plusvalor, la comercialización y la calidad debido a que se perderá el sentido tradicional de los procesos productivos y los elementos naturales de una región y se pasarían por alto los pueblos o etnias que producen la bebida, “lo que puede llevar a que los Estados de la comunidad internacional puedan incluso retirar el reconocimiento de la denominación de origen por llegar a considerarse genérica (DOF; 2018); c) que el estudio técnico presentado por el Estado (Morelos, Aguascalientes y Estado de México), ha replicado los datos técnicos de otros Estados, por ende, no existió una investigación científica como tal, por estas razones: el IMPI debe “desechar y negar la solicitud de modificación a la Declaratoria General de Protección de la Denominación de Origen Mezcal, presentada por el Estado de (Morelos, Aguascalientes y Estado de México) por estricto respeto a la zona geográfica originalmente autorizada” (DOF; 2018, p.1); e) que el documento del Centro de Investigaciones y Asistencia en Tecnología y diseño del Estado de Jalisco A.C. (CIATEJ), no muestra pruebas contundentes de la producción histórica, tradicional y actual de la producción de mezcal, que se tomaron muestras de otros estados y que esto abona a la desacreditación de la DO original y; f) Que en los estados recientemente reconocidos (Morelos, Aguascalientes y Estado de México) no existe una industria propiamente productora de un destilado de agave que tenga características similares al Mezcal, en la mayoría de los municipios que están interesados en la extensión de la Denominación de Origen Mezcal, y pretende construir y desarrollar una industria que prevé exitosa y atractiva para la inversión (DOF, 2018).

Lo anterior se encuentra enunciado en las modificaciones publicadas en el DOF. Sin embargo, el rechazo a estas ampliaciones por parte del CRM y fabricantes certificados, a diferencia de los casos anteriores, trascendieron las observaciones y las objeciones escritas para convertirlas en manifestaciones sociales.

Por su parte, el IMPI justificó las ampliaciones de la DOM argumentando que ésta no es propiedad de un privado o de un productor o empresario individual. Dentro de la justificación se señala que la DO tiene una triple finalidad como regulación jurídica, primero: fomentar la diversidad agrícola “para conseguir un mayor equilibrio entre la oferta y la demanda”, pues se puede fomentar la economía de algunas regiones primordialmente agrícolas con productos con características diferenciadas. Segundo: se pretende proporcionar información de calidad al consumidor. Tercero: la DO es tomada como una medida de protección del mercado y la competencia “impidiendo fundamentalmente que ésta sea engañosa y falsa: es la protección legal de las denominaciones de origen contra productores de otros lugares que intentan aprovechar el nombre que han creado los originales, en un largo tiempo de fabricación o cultivo”.

Por las razones expuestas, la declaratoria concluye que “la denominación de origen es una herramienta fundamental para que un país proteja a sus productos de la competencia desleal realizada a través de imitaciones, falsificaciones o adulteraciones” (DOF, 2018), y que la extensión de la misma es válida en virtud de que una denominación de origen:

vincula directamente al producto que se produce con su lugar de procedencia, lo cual ayuda a que el consumidor lo ubique territorialmente; es la indicadora de calidad, ya que informa a los consumidores sobre ciertas características y cualidades especiales atribuibles exclusivamente al medio geográfico, comprendiendo en ella los factores naturales y humanos y que esas propiedades están presentes en todos los productos designados por la misma, pues cada uno de ellos le brinda una estricta calidad (DOF, 2018, p.2).

En la misma modificación, se habla de la calidad en términos de diversidad, pues la calidad “no implica que todos los productos amparados por una misma denominación de origen deban ser homogéneos o idénticos, pues como es de saberse los procedimientos artesanales usados en la elaboración de éstos, dan a cada producto una identidad propia” (DOF, 2018, p.7). En estos términos, la DO es asumida como un reconocimiento de calidad, que se traduce en beneficios económicos para la región incluida en la zona amparada por dicha denominación, así como para los productores o industriales autorizados a utilizarla ya que cuenta con una función publicitaria implícita, toda vez que los productos con la denominación Mezcal gozan de cierta reputación entre el público consumidor, pues los mismos consumidores lo recomiendan y el producto adquiere cada vez más aceptación en un mercado de compra.

Cabe señalar que dicha Denominación de Origen se encuentra protegida en los Países Parte del Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional del treinta y uno de octubre de mil novecientos cincuenta y ocho, revisado en Estocolmo el catorce de julio de mil novecientos sesenta y siete y modificado el veintiocho de septiembre de mil novecientos setenta y nueve, y su Reglamento adoptado el cinco de octubre de mil novecientos setenta y seis, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 23 de marzo de 2001, conforme a su Artículo Primero, el cual señala:

- Los países a los cuales se aplica el presente Arreglo se constituyen en Unión particular dentro del marco de la Unión para la Protección de la Propiedad Industrial.
- Se comprometen a proteger en sus territorios, según los términos del presente Arreglo, las denominaciones de origen de los productos de los otros países de la Unión particular, reconocidas y protegidas como tales en el país de origen y registradas en la Oficina Internacional de la Propiedad Intelectual a la que se hace referencia en el Convenio que

establece la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (DOF, 2018, p.4).

Para esto, es un requisito que la Denominación de Origen debe estar reconocida y protegida en el país de origen. De ahí la importancia de los compromisos adquiridos tras la firma de “El Arreglo de Lisboa”, el cual:

Se implementó para atender la necesidad de disponer de un sistema internacional que facilitara la protección de una categoría especial de indicaciones geográficas, es decir, las "denominaciones de origen", en países distintos del país de origen mediante su registro en la Oficina Internacional de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual. Finalmente, el Arreglo de Lisboa establece el registro de las Denominaciones de Origen través de una Oficina Internacional, precisándose que una denominación admitida a la protección en un País de la Unión, no podrá considerarse que ha llegado a ser genérico, en tanto que se encuentre protegida como denominación de origen en el país que la generó, por lo que ésta no se pierde su capacidad distintiva (DOF, 2018, p.5).

Por otra parte, en el contexto de lo que dispone la Organización Mundial del Comercio, en su documento de trabajo relacionado con las Indicaciones Geográficas, Antecedentes y situación actual, se destaca lo siguiente:

Indicaciones geográficas en general: La calidad, reputación u otras características de un producto pueden determinarse en función del lugar de donde proceden. Las indicaciones geográficas son topónimos (en algunos países son también palabras asociadas con un lugar) que se utilizan para identificar productos que proceden de determinados lugares y tienen determinadas características (por ejemplo, "Champagne", "Tequila" o "Roquefort"). En este punto, es preciso señalar que la relación origen y lugar de los productos que se protegen a través de una denominación de origen, es fundamental, dado que determina la calidad, reputación y otras

características que un producto puede tener, al referir en su propia denominación el lugar de donde procede o que se particulariza por la fabricación de ciertos productos, como es en el presente caso. De lo anterior, se advierte que la denominación Mezcal no es un término diluido, como lo manifiestan los oponentes (DOF, 2018, p.3).

Finalmente se concluye que las DO son un mecanismo ideal para proteger no solo los factores naturales y humanos si no también la *creatividad* implicada en:

la elaboración de productos a partir de métodos tradicionales, vinculados a las costumbres de zonas geográficas delimitadas y que se caracterizan por contener una importante carga histórica y cultural, las cuales son pieza importante del desarrollo productivo de muchas regiones y una muestra significativa de la riqueza natural y cultural del país (DOF, 2018, p.3).

El IMPI descartó las objeciones por inválidas, y las modificaciones fueron publicadas por el Diario Oficial de la Federación (DOF), sin embargo, el CRM y asociados continuaron con la impugnación legal de las modificaciones a la DO, realizaron campañas de difusión y promovieron amparos a la extensión de la DOM para cancelar la incorporación de los nuevos municipios. Hasta el año 2021, no se han registrado marcas de estos municipios ante el CRM aunque la DO sigue siendo válida para el Estado de México y Morelos, mientras se encuentra suspendida para Aguascalientes.

1.9 Los puntos a destacar de estas modificaciones.

El CRM y el IMPI no son los únicos actores que están incidiendo en la (re) construcción de la DO. Además de estas instituciones como representantes de intereses gremiales aparecen: la academia, Asociaciones Civiles, redes de consumidores y promotores, diputados y senadores, todo ello manifestado en distintos medios de comunicación.

a) Por quién son promovidas las modificaciones a la DOM y en qué se sustentan estas propuestas

Quienes han manifestado interés, al menos legalmente, han sido principalmente asociaciones civiles respaldadas por los gobiernos estatales o directamente por los gobernadores de las entidades federativas. Sin embargo, la validez de la solicitud de ampliar la DO se sostiene en los productores tradicionales de las regiones excluidas que a partir de 1994 tuvieron limitaciones incluso legales para seguir llamando mezcal a su destilado.

En estos y otros municipios aún no agregados a la DO, existen pequeños productores de mezcal, incluso algunos con tradiciones de siglos en destilar el agave. Son ellos quienes, aunque muchas veces desorganizados e independientemente de la existencia de la DO, mantienen viva la tradición y vuelven legítima las solicitudes de extensión.

En los estudios técnicos e históricos realizados por institutos y universidades para el IMPI, se justifican las expansiones del territorio protegido. Tales estudios se realizan para saber si los territorios (municipios) agregados, tienen cualidades geográficas y ambientales propicias para la producción de agave y mezcal tomando como referencia la “Región del Mezcal”. Estos productores debieron estar en la DO desde el inicio, pero al ser excluidos deben documentar que tienen generaciones haciendo mezcal y que su inclusión en el reconocimiento se debe a la calidad de su bebida y a la pertinencia cultural de su tradición.

b) Quiénes son los que se oponen a que se extienda a la DOM

Quienes se oponen son, básicamente, productores de los estados originalmente reconocidos en la DOM, mayormente agrupados en torno a los productores de Oaxaca quienes son el grupo más grande, el más organizado y el impulsor de la DO. Al ser impulsores se han hecho de un capital económico y social que les ha otorgado fuerza política que han aprovechado para colocarse en el imaginario social como los únicos y los históricos productores de mezcal en México.

Como puede observarse, quienes tienen la DO han generado un discurso de poder que busca establecer una narrativa en la que ellos son quienes cuidan y

vigilan el buen funcionamiento de la DO, y que extenderla es “quitárselas” como si fuera una propiedad privada. Esto se entiende en el marco estatal mexicano en el que muchos espacios institucionales suelen volverse cotos de poder y de escasa participación democrática de sus participantes.

c) Cuáles son los argumentos de quienes se oponen y qué mecanismos utilizan

Uno de los puntos principales para oponerse a la ampliación es que hay zonas pidiendo ser incluidas y no tienen producción actual. Señalan que no les interesa apropiarse de una tradición, sino hacer industrias y clústers con inversión nacional o extranjera y explotar los territorios al máximo: 1) sembrando maguey intensivamente y 2) creando grandes destiladoras que poco tengan que ver con la tradición mezcalera. La hipótesis de que las extensiones buscan beneficiar grandes destiladoras, aunque aventurada, podría tener sentido en un análisis económico, sin embargo, hasta ahora son solo señalamientos debido a que estas grandes destilerías, empresas o corporaciones no se han instalado en estos estados, a diferencia de Oaxaca donde ya se encuentran operando en dimensiones industriales desde hace años.

Como manifestación del desacuerdo por agregar a Morelos, Aguascalientes y Estado de México a la DO, el CRM dirigió un documento al gobernador de Oaxaca, pidiéndole que “protegiera” a los productores y tomara las instancias legales pertinentes para cancelar la extensión.

El IMPI se reunió con los diferentes grupos en disputa. Por otro lado, comenzaron los procesos legales y las manifestaciones de protesta social. Un ejemplo de ello fue la marcha realizada el 15 de noviembre del 2019 en las oficinas centrales del IMPI, en la Ciudad de México encabezada por el gobernador de Oaxaca Alejandro Murat Hinojosa, en esta manifestación cientos de mezcaleros se plantaron por horas exigiendo cancelar la extensión de la DO.

Muchos de los mezcaleros de Oaxaca y de otras regiones con DO se manifestaron creyendo que les iban a “quitar” el mezcal y así perderían su único

sustento de vida, “No venimos aquí a defender un trabajo, venimos a defender nuestra forma de vida, esa que durante siglos le ha dado de comer a nuestros hijos, que ha sido parte de nuestra tradición, de nuestra cultura; con el mezcal nacemos, con el mezcal nos entierran” (entrevista a productor de mezcal).

Las declaraciones de los dirigentes apelaban a no perder los privilegios de ser ellos quienes ostentan la DO, a decir del propio presidente del CRM:

Por qué ahora, 25 años después de construcción, resulta que Sinaloa, Querétaro, Guanajuato, Morelos y el Estado de México, lo están deseando, después de tanto trabajo que nos costó construir la marca del mezcal, el simbolismo del mezcal, hasta convertirlo en la cultura líquida del país, quieren ser parte de un legado histórico que no les corresponde (Entrevista a Hipócrates Nolasco).

El 8 de agosto del 2018, en carta al Gobernador del estado de Oaxaca, Alejandro Murat Hinojosa, el CRM expuso:

Con fecha 13 de julio de 2018, el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI) remitió a la Comisión Federal de Mejora Regulatoria (COFEMER) LA RESOLUCIÓN APROBATORIA PARA LA INCLUSIÓN DE 44 MUNICIPIOS: 23 DE MORELOS, 15 DEL ESTADO DE MÉXICO Y 6 DE AGUASCALIENTES, para formar parte de la DENOMINACIÓN DE ORIGEN MEZCAL (DOM). El IMPI ha obviado los procedimientos legales normales, quizá por presiones políticas externas, y con gran desinterés ha hecho caso omiso a las objeciones nacionales (CRM, 2018).

De igual manera, hubo objeciones por parte del gobierno de Zacatecas, Guerrero, Durango, Michoacán y San Luis Potosí (todos ellos con territorios dentro de la DOM). La inclusión legal y el uso autorizado de la etiqueta DOM para estos tres estados siguen pendiente y hasta la fecha (2021), la ampliación no ha sido reconocida por el CRM.

3.10 La Denominación de Origen y la participación estatal en la producción nacional

En seguida se presenta la distribución porcentual de la producción de mezcal por estado. Estos resultados reflejan la preponderancia de Oaxaca con más del 90% de la producción. Es el estado que tiene más marcas registradas y donde se encuentra el turismo más grande relacionado con esta industria.

Es evidente la preponderancia de Oaxaca en la producción de mezcal y en la fama que ha alcanzado como estado productor, es la región de Valles Centrales donde se concentran los beneficios, a costa de otras regiones productoras, sin embargo, si extendemos esta situación a los otros estados podemos ver la incipiente participación de ellos en el registro de su producción certificada. Los productores buscan extender la DO a sus estados para acceder al mercado con una protección que aumentará el valor del producto. Sin embargo, esto no se refleja en la producción nacional en su conjunto.

Tabla 2 Producción de mezcal por estado

Estado	Años y porcentaje								
	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019
Oaxaca	77.4	93.0	99.4	93.7	97.3	83.5	87.0	92.3	90.1
Puebla	-	-	-	-	-	0.1	3.5	1.5	3.2
Durango	0.0	0.6	0.0	0.4	0.5	1.6	1.8	2.0	2.5
Zacatecas	22.2	4.5	0.1	4.4	0.5	9.3	2.8	0.1	1.7
Guerrero	0.3	1.6	0.4	0.9	1.1	3.5	2.5	1.8	1.1
San Luis Potosí	0.0	0.0	0.0	0.0	0.2	0.7	1.3	0.7	0.6
Michoacán	-	0.0	0.0	0.5	0.2	0.8	0.6	1.5	0.3
Guanajuato	0.0	0.2	0.1	0.0	0.2	0.5	0.4	0.1	0.3
Tamaulipas	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1	0.0	0.2
Total	100	100	100	100	100	100	100	100	100

Fuente: CRM, 2020.

Sigamos viendo los estados reconocidos originalmente, Guerrero, Oaxaca, Durango, San Luis Potosí y Zacatecas, particularmente en el Estado de Oaxaca (DOF, 1994).

En 2011 Oaxaca (77.4%) y Zacatecas (22.2%) representaban prácticamente el 100% de la producción de mezcal certificado. Guerrero figuraba con un 0.3%, San Luis Potosí y Durango 0%.

De los estados que iniciaron la DO, sólo Oaxaca ha crecido y se ha mantenido en la producción nacional más alta. Zacatecas cayó rápidamente en su producción, y Durango y San Luis Potosí nunca ha reportado producciones significativas.

Oaxaca, salvo los años 2011, 2016 y 2017, se ha mantenido siempre sobre el 90% de la producción del destilado. A partir de 2011, Zacatecas ha descendido en la producción. En 2011 representaba 22.2% y dos años después, en 2013, producía el 0.1% de la producción nacional. Repunta en 2016 alcanzando un 9.3% para llegar a 2019 con 1.7%.

Zacatecas ahora figura en el escenario de exportación de mezcal-tequila, dado que cuenta con una fuerza de producción de 21 mil toneladas de

agave, con un valor de 400 millones de pesos. Esto ha permitido que la entidad sea la segunda más grande en producción a nivel nacional, con una siembra de 1 mil 221.5 hectáreas de agave y capacidad de venta de 6 millones 862 mil litros anuales; todo ello, logrado con la participación de 22 fábricas y 60 marcas que tienen reconocimiento internacional (Gobierno de Zacatecas, 2019).

Por su parte, Durango alcanzó su máximo el año antepasado (2019) con 2.5% y San Luis Potosí lo logró en 2017 con un 1.3%.

En Durango existen cerca de 40 marcas de mezcal y es uno de los nueve estados con denominación de origen. El presidente del Clúster del Mezcal, comentó que se han emprendido diversas acciones en beneficio de los 27 empresarios, quienes generan más de 2 mil empleos directos e indirectos. A través del Clúster del Mezcal, se pretende posicionar a Durango como una de las entidades de mayor producción de esta bebida, declaró Eduardo Solís Nogueira, nuevo presidente de la organización, quien comentó que actualmente están en el segundo lugar en el país con una producción de casi 90 mil litros al año. Durante la entrevista con el nuevo presidente del Clúster del Mezcal, expresó que cada año registran un crecimiento en la producción de mezcal, pues el año pasado se obtuvieron 60 mil litros y esta vez ya sumaron 30 mil litros más (Inforural, 2019).

San Luis Potosí ha tenido poca representatividad en la producción nacional del mezcal, a pesar de que todo el estado está protegido por la DOM. Actualmente existen 20 marcas registradas de potosinos ante el Consejo Regulador del Mezcal, mismas que cuentan con las garantías de productos y comercialización, además de garantizar la calidad (Monreal, 2018).

Guanajuato tiene solo dos municipios reconocidos con DO (2001 y 2005), el año en el que mayor producción registró fue en 2016 con 0.5% del total de la producción nacional.

El gobernador de Guanajuato en 2001, año de inclusión a la DO era Juan Carlos Romero Hicks del Partido Acción Nacional (PAN), sin embargo, fue el ciudadano Jorge Guajardo Hesles, en nombre y representación de Comercializadora Jaral de Berrio, S.A. de C.V., quien solicitó la modificación de la declaración general de protección de la denominación de origen Mezcal para incluir en la región geográfica el Municipio de San Felipe del Estado de Guanajuato (DOF, 2001).

Tamaulipas, agregado en el año 2003, cuenta con once municipios y ha llegado a representar 0.2% en 2019, otra cantidad estadísticamente insignificante. El mezcal en esta región cuenta con al menos diez empresas y su producción se estima en 40 mil litros de mezcal (Toscano, 2019). Cuando se solicitó la DO para Tamaulipas el gobernador del estado era entonces Tomás Yarrington Ruvalcaba del Partido Revolucionario Institucional (PRI), quien es socio mayoritario de una empresa productora que tuvo un percance en 2008:

Un incendio forestal arrasó con casi 40 de 90 hectáreas de maguey silvestre de la mezcalera El Tinieblo, cuya tradición data de 1865 y que en 2003 adquirió la denominación de origen. El fuego causó la muerte de 70 venados cola blanca, que se producen para la cacería deportiva, en ese también rancho cinegético desde hace 25 años. Se estiman pérdidas por cientos de miles de dólares. La mezcalera, de la que el ex gobernador Tomás Yarrington Ruvalcaba es socio mayoritario, produce 12 mil litros de esa bebida al año, y estaba por empezar el proceso de molienda de las piñas (Sánchez, 2008).

En 2006 se agrega el estado de Michoacán con 29 municipios, sin embargo, nunca ha alcanzado una producción mayor que en el año 2018 con 1.8%. El gobernador era en ese año Lázaro Cárdenas Batel del Partido de la Revolución Democrática (PRD).

En 2015 se agregaron 116 municipios del estado de Puebla que alcanzó en 2019 3.2% de la producción nacional. Su producción es escasa a pesar que cuenta con una exención amplia de territorio protegido en el cual produce 30 mil litros de

mezcal que se comercia con 31 marcas poblanas y es consumido tanto en la entidad como en otras partes del territorio nacional (IMPI, 2017).

Puebla se constituye, así, como el segundo estado del país con más localidades integradas a esta Denominación, así como la Entidad con más denominaciones de origen (talavera, vainilla y ahora el mezcal), lo que la coloca como un referente cultural por la elaboración de productos tradicionales. El gobernador era Rafael Moreno Valle Rosas del Partido Acción Nacional (PAN), y actualmente se pretende instalar la “destiladora más grande del mundo” en el entorno de la Reserva de la Biósfera Tehuacán Cuicatlán.

Las modificaciones a la DO del año 2018 corresponden a las solicitudes de los tres gobernadores: Eruviel Ávila Villegas del Partido Revolucionario Institucional (PRI), Graco Ramírez Garrido Aabreu del Partido de la Revolución Democrática (PRD) y Martín Orozco Sandoval del Partido Acción Nacional (PAN). Hasta la fecha no existen datos claros sobre la dimensión de su producción.

3. ¿Cómo se relacionan los productores de los diversos territorios que se han señalado en este capítulo?

Existen, al menos, cuatro espacios en los que participan en los productores de mezcal:

- El de los productores de agave y mezcal dentro del territorio de la Denominación de Origen que se encuentran certificados;
- El de los productores de agave y mezcal dentro de la Denominación de Origen que no se encuentran certificados;
- El de los productores de agave y mezcal (destilado de agave) que se encuentran fuera del territorio protegido por la Denominación de Origen;
- Los municipios de los Estados que han sido reconocidos por el IMPI como productores de mezcal pero que se encuentran en disputa legal contra el CRM por el derecho a ostentar la DO.

A continuación se señala cómo participan estos tipos de productores en sus respectivos territorios.

1.- La declaratoria de la DOM, como se ha mencionado anteriormente, reconoce municipios de 12 estados de la república (El CRM solo reconoce 9). Para poder ostentar el sello de DOM, el productor de mezcal debe tener varias características:

a) Que la producción de agave y mezcal se encuentran en los territorios protegidos y señalados por la DO:

Estar dentro del territorio protegido por una DO es la más importante pero apenas la primera condición para ostentar una etiqueta con DO. Este es el origen central de la disputas de poder en torno a las DO. Definir quiénes están dentro y quiénes están fuera del territorio le da forma a los grupos que se constituyen al interior de la DO y genera una serie de lealtades y cálculos económicos que buscan concentrar el beneficio y la exclusividad del mercado del producto. La peculiaridad de la DOM es que también fuera de ella hay productores auténticos.

b) Que los predios de producción de agave estén registrados ante el CRM:

Como veremos más adelante, hay varias formas de acceder al agave, sin embargo, los productores de agave que lo siembran desde los viveros hasta que está maduro, deben certificar sus sembradíos ante el CRM que cuenta con protocolos para tal registro.

c) Que los productores de mezcal y sus fábricas se encuentren certificados ante el CRM.

Para garantizar el origen del mezcal es necesario regular toda la cadena productiva desde dónde viene el agave, hasta dónde se embotella el mezcal. Los productores deben certificar su proceso y su fábrica ante el CRM. La fábrica del mezcal (palenque, taberna, vinata, fábrica) suele contar con al menos cinco espacios bien definidos: el horno donde se cuece el agave; el molino o la tahona;

las tinas o cueros para la fermentación y; las ollas de destilación o el alambique. Estos espacios y cada proceso deben cumplir con características especiales para ser evaluados y certificados por el CRM.

Solamente cumpliendo las condiciones anteriores, los productores pueden certificarse, portar el sello de la DO y llamarle mezcal a su bebida. En esto consiste la exclusividad de los territorios protegidos.

2.- No todos los productores de agave y de mezcal que están dentro de los municipios reconocidos por la DO se encuentran certificados. Lo anterior ocurre por varias causas:

a) No conocen los requisitos para certificarse:

Hay productores que desconocen las normas del CRM, porque viven en comunidades realmente alejadas y de difícil acceso, tomando en cuenta que las oficinas del CRM se encuentran en la capital del estado de Oaxaca. En algunas de estas comunidades no hay acceso a internet, pocas veces son visitadas por el CRM y las normas suelen tener un carácter muy técnico. Esto dificulta que los productores de agave y mezcal conozcan o muestren interés por aplicar las normas.

b) No tienen la capacidad de inversión económica que requiere la certificación;

La certificación requiere no solo del costo de la misma, el derecho al sello de garantía, sino que requiere otra inversión económica para construir la infraestructura que demanda el Consejo Regulador. Esto puede desincentivar el interés de un productor por acatar las reglas y certificarse.

Muchos productores son pequeños y artesanales, sus fábricas son rústicas. Principalmente son campesinos que siembran su alimento y sus ingresos económicos vienen de vender su excedente en algunas ocasiones. Tampoco tienen un ingreso constante por el mezcal ya que suelen venderlo en pequeñas cantidades y no reciben un monto suficiente para mejorar su infraestructura.

c) Prefieren no certificarse para evitar cumplir con los requisitos de infraestructura, volumen, etiquetado etc., y para no pagar impuestos.

Hay otro grupo de productores que por voluntad más que por carencia de recursos decide no certificarse. Prefieren producir bajo sus propios criterios que se basan en sus tradiciones y sus costumbres. Han decidido vender su producto en el mercado sin etiquetas, sin sellos y muchas veces sin envasar, generalmente lo venden en su localidad o a otras empresas e intermediarios que lo re venden como propio, este tema se tratará a más adelante.

3.- Hay productores de este destilado a lo largo del país y en más municipios, regiones y estados que los que reconoce la DO:

a) Hay municipios con productores en estados que no están reconocidos por la DO (ejemplo de ello son Sinaloa, Nuevo León, Chiapas):

Existen estados que ya producían mezcal desde antes de la declaratoria y no fueron tomados en cuenta o no se sumaron por no haber vislumbrado el potencial económico y social del mezcal.

Actualmente, el mezcal es un producto valorado y la bebida alcohólica con más crecimiento en México y una amplia popularidad en el mundo (CRM, 2020). Los productores de otros estados continúan produciendo su destilado de agave sin las normas de la DO. Algunos estados ya han hecho la solicitud formal por entrar a la DO, y otros probablemente lo hagan.

b) Hay municipios productores no reconocidos de estados con DO.

No todos los estados reconocidos como productores de mezcal por la DO tienen protegidos a todos sus municipios, es decir, hay municipios que han quedado fuera de la DO aun estando en entidades estatales con reconocimiento. Esto implica que los productores de estos municipios queden fuera del reconocimiento, del acceso al mercado con un sello de garantía de calidad y por ende una mayor obtención de valor económico (Domínguez, 2016).

Algunos de estos municipios o regiones enteras, (ejemplo de ello son Sinaloa y la mixteca oaxaqueña), sí han buscado acceder a la DOM y señalan ser excluidos sin razón, pues cuentan con tradición comprobable, magueyes endémicos y una amplia producción actual.

4.- En 2018 el IMPI, mediante modificaciones a la DOM, extendió el territorio protegido a municipios de tres estados más: Morelos, Estado de México y Aguascalientes.

Los productores de estos municipios se encuentran en una especie de limbo legal, debido a que el CRM interpuso demandas para impedir que estos estados ostentaran la DO.

El Consejo Regulador del Mezcal argumenta que “no todos” los municipios agregados a la DO cumplen con los requisitos para estar ahí, y señalan con mayor énfasis la falta de tradición y de continuidad. Por su cuenta, estos tres estados entregaron al IMPI los estudios que documentan tradición, agaves endémicos y producción actual para ingresar al territorio protegido.

El CRM insiste en que solo buscan entrar a la DOM para crear clúster de mezcal y vender el sello de calidad a empresas grandes y sin tradición mezcalera.

3.11. Las formas de acceder al agave PONER FOTOS

Para el año 2019 el 86% de la producción de mezcal se hacía con maguey espadín (*A. Angustifolia*), y el otro 14% se realizaba con otras variedades de agave. El espadín es un agave que se reproduce por hijuelos y se cultiva en casi todo el país. Este agave, desde hace décadas, fue promovido por el gobierno para que se cultivara en diversas regiones de México, con el fin de abastecer la producción, primero de tequila aunque no estuviera contemplado por la Denominación de Origen Tequila, y luego de mezcal.

Tabla 3 Tipos de Maguey porcentaje de producción por año en México

Maguey	Años y porcentaje
---------------	--------------------------

	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019
Espadín (A. Angustifolia)	82	95	95	77	85	76	76	75	86
Otras especies	18	10	5	23	15	24	24	25	14
Total	100	100	100	100	100	100	100	100	100

Fuente: CRM 2019.

El espadín es el agave más popular por diversas razones: proviene de programas estatales, muchas veces sin costo alguno para los productores, crece en ambientes adversos y en las parcelas de los productores, crece relativamente rápido, se puede cultivar en viveros, tiene una piña bastante grande y se obtiene más mezcal por kg de agave. Las diferencias de cultivo tienen que ver con la historia de cada territorio. No es lo mismo el tamaño de las propiedades rurales en el sur del país, que en el occidente o el norte de México. Por ello, en estados como en Oaxaca donde existen pequeñas propiedades y tierras comunales, se puede sembrar menos por productor, en cambio Jalisco donde existen territorios que pertenecían a haciendas, hoy existen grandes sembradíos de agave azul para tequila, o en estados como Sonora donde los ranchos pueden llegar a ser de mayores extensiones.



Figura. 1 Maguey cenizo (*Agave durangensis*).

Fuente: <https://www.mezcalesdeleyenda.com>

En el sur del país, al existir pequeñas propiedades, los cultivos de agave son igualmente pequeños y en algunos casos, sustituyen a otros cultivos. Del cuadro

anterior, acompañado de trabajo de campo, y por el porcentaje que ocupa, se puede interpretar que el maguey espadín se siembra como monocultivo. Los monocultivos tienen la característica de tener poca diversidad genética y estar expuestos a una mayor intensidad de plagas cuando estas se presentan.

La siembra de agave se da en todo el país, independientemente de la DO, pues como se mencionó anteriormente, se utiliza para diversos productos. Sin embargo, donde hay DO, hay necesariamente más presión por tener materia prima para el mezcal puesto que el mercado es más amplio y es mayor la valorización de los magueyes. En los territorios donde no hay DO y se produce destilado de agave, la presión sobre el maguey es menor por parte de los productores de mezcal locales, pues producen en menor medida dado que no pueden acceder al mercado de mezcal. A pesar de ello, estos territorios también están siendo alterados por productores locales y foráneos.



Figura. 2 Maguey Cuishe (agave Karwinskii).

Fuente: <https://mezcologia.mx>

El proceso por el que se produce el mezcal permite que, en términos prácticos, se pueda utilizar cualquier tipo de maguey para destilar. Todo depende de qué tipo de maguey endémico haya en cada región del país, qué maguey se acostumbre para pulque, para mezcal, para tequila, para bacanora, para raicilla. La importancia de los magueyes endémicos es fundamental para los mezcaleros, más allá de que en todo el territorio pueda crecer el espadín y pueda sembrarse para cultivo, los magueyes silvestres, los que crecen en el campo o en la sierra de manera natural y sin cuidado humano, son los que se han utilizado de manera

inmemorial como alimento, pero también para construir viviendas, vestimenta, y otros utensilios cotidianos.

La existencia de estos magueyes es también una de las condiciones del CRM para que un territorio o mejor dicho, un municipio, sea reconocido como auténtico productor de mezcal. Esto mostraría que históricamente los campesinos tenían materia prima con qué hacer mezcal y no empezaron recientemente incorporando variedades cultivadas como el espadín.



Figura. 3 Maguey espadín (*Agave Angustifolia Haw*).
Fuente: <https://mezcologia.mx>

Los agaves silvestres pueden crecer en terrenos que sean propiedad privada, ejidos o comunidades. Cuando los terrenos son propiedad privada es obvio que los agaves que ahí crecen son a su vez propiedad privada. Cuando los agaves crecen en tierras comunales o ejidos, es decir, terrenos que pertenecen a toda la comunidad, éstos se pueden aprovechar por todos los miembros de la comunidad, sin más restricción que la que ellos mismos se impongan.

El caso de las comunidades y los ejidos es más problemático que el de la propiedad privada, porque si no existen instituciones que regulen la explotación del recurso agave, éste puede verse amenazado por un uso excesivo. Son un recurso de uso común cada vez más valorado por los productores, que a su vez comienza a valorarse más por los consumidores debido a su tipicidad y sobre todo a su excentricidad.



Figura. 4 Maguey Tepeztate (*Agave marmorata*).
Fuente: <https://www.naturalista.mx>

Estos agaves se reproducen por sí mismos, pero los productores han comenzado a producirlos por semillas en viveros para asegurar su existencia. El cultivo de estos agaves no ha alcanzado la gran escala y es resultado de iniciativas sociales y comunitarias por mantener viva su diversidad. Al ser más escasos, los mezcales producidos con estos agaves llegan a alcanzar precios más elevados en el mercado, por esta razón en las regiones donde crecen se encuentran incluso en peligro de extinción. En regiones de Oaxaca, Puebla y Guerrero, por ejemplo, crece el *A. cupreata*, un maguey silvestre, que es muy valorado por su sabor y por atribuírsele virtudes médicas al propio agave y al mezcal que de éste se destila. Buena parte de las tierras donde se nace este maguey son, como decíamos, comunales, donde todos los productores lo han buscado, usado y notan la diferencia, de al menos 15 años hacia acá, en la que ya no hay agave en lugares donde antes abundaba.



Figura. 5 Maguey papalote (*A. Cupreata*).

Fuente: <https://www.naturalista.mx>

También lo buscaban productores de municipios donde no crece o donde ya se terminó. Los comuneros o ejidatarios no planearon con anticipación que podían llegar a agotarse y no previeron su cultivo. Cada vez tienen que ir más lejos a buscarlo y cada vez encuentran menos. Esta situación también ocasiona respuestas sociales y ambientales que inciden en la organización interna de las comunidades.

Tabla 4 Agaves usados para mezcal

Maguey	2019
Maguey Espadín (<i>A. angustifolia</i>)	85.8%
Maguey Tobalá (<i>A. potatorum</i>)	2.3%
Maguey Cenizo (<i>A. durangensis</i>)	2.1%
Maguey Verde (<i>A. cupreata</i>)	1.8%
Maguey Tepeztate (<i>A. marmorata</i>)	1.0%
Maguey Cuishe (<i>A. karwinskii</i>)	1.0%
Maguey Azul (<i>A. tequilana</i>)	0.9%
Maguey Papalote (<i>A. cupreata</i>)	0.9%
Maguey Barril (<i>A. karwinskii</i>)	0.8%
Otros (54 magueyes distintos)	3.3%
Total	100%

Fuente: CRM 2019.

Hay al menos tres productos que demandan millones de plantas de agave como materia prima: el mezcal, el tequila y la inulina³. Todos requieren agave. Para el caso del tequila, su DO reconoce solo un tipo de agave azul (*tequilana weber*). Para el mezcal la DO enuncia que se puede utilizar cualquier agave que no esté protegido por otra DO.

Por un lado, hay una explotación no regulada y esto puede afectar la variedad de los agaves y la biodiversidad que los rodea. Afecta la relación que han tendido algunas comunidades con la naturaleza, pues si bien la aprovechan en su beneficio, también le dan un lugar como ente vivo. Ahora, con el mezcal hay una mercantilización bastante acelerada debido a que estos agaves llevan su tiempo de maduración y están siendo cortados antes de alcanzar su tiempo óptimo.

Por otro lado, al llegar a este punto, en algunos casos crítico, de la explotación del recurso común, las comunidades se han visto obligadas a crear normas

³ La inulina es un oligosacárido que se aísla de algunas plantas. En la actualidad, la inulina es incluida en numerosos productos alimenticios por su efecto positivo como prebiótico. Su aplicación se ha extendió productos nutracéuticos (naturales) y dietéticos, productos lácteos, alimentos para pequeños animales y en menor medida en animales de producción. En el ramo industrial, es empleada en la fabricación de productos alimenticios como sustituto de grasas (mayonesas light, quesos bajos en calorías, entre otros productos), a la vez, reduce el contenido calórico de alimentos y modifica la textura o cremosidad de algunos alimentos (Ibáñez, 2015, p.7).

establecidas en conjunto para seguir abasteciéndose de los magueyes pero con reglas sobre cuándo y dónde cortar los agaves silvestres. También se han organizado para sembrar suficientes agaves en sus tierras para producir mezcal, pero también han elegido parajes para sembrar agave y que se dejen crecer sin cortarlos para asegurar la biodiversidad.

Estas instituciones sociales (Asambleas, organizaciones, autoridades tradicionales) son el sustento de las comunidades y el trabajo colectivo es una de las más importantes. Les permite fomentar la reciprocidad, les ayuda a compensar la falta de recursos y apoyos económicos, los cohesiona frente a amenazas externas y es indispensable como expresión de la vida comunitaria.

Cuando el agave escasea en los territorios con DO, los productores certificados que ya tienen comprometida su producción y no pueden incumplir sus compromisos, tienen que buscar materia prima fuera de sus comunidades. De inicio lo hacen en territorios igualmente protegidos, pues la NOM-070 tiene este requisito, es decir, un productor de mezcal de los Valles Centrales de Oaxaca puede conseguir (comprar) maguey en Guerrero que también cuenta con DO, sin que esto viole la norma, pero violentando el sentido del Acuerdo de Lisboa. Es más un problema más de tipicidad que de normatividad. El mezcal puede saber distinto debido a que el saber-hacer, las formas de producción, las herramientas y los tiempos, así como el gusto histórico, pueden verse alterados al usar agaves de otras regiones, ya que entre regiones, entre comunidades, incluso al interior de una comunidad el sabor del maguey puede ser distinto, dependiendo del suelo y las condiciones microclimáticas donde crece.

Sin embargo, estos municipios suelen ocupar su agave para su propia producción de mezcal lo que obliga a quienes necesitan materia prima a ir a territorios fuera de la DO. Esta situación ya implica una violación a la NOM-070. Esta es la relación existente entre los territorios dentro y fuera de la DO, una relación que beneficia a los productores protegidos y permite la expoliación del agave, el saber hacer y el propio mezcal de los productores sin DO, como puede verse en la existencia de productores que *maquilan* mezcal para grandes marcas.

CAPÍTULO 4. LA CREACIÓN DE LAS NORMAS DE LA DO DEL MEZCAL: OTRO CAMPO DE DISPUTA

Podemos señalar al menos dos grandes campos de disputas en el ámbito “mezcal”, que se vieron en el capítulo anterior: 1) los conflictos que se generan al interior de la DO que preocupan a los integrantes de la cadena que se encuentran dentro de la región protegida y, 2) las tensiones que se generan entre incluidos y excluidos de la DO. Estas disputas aunque diferenciadas se entremezclan y dan como resultado dinámicas de poder en las que unos actores afectan a otros con sus decisiones, sin importar si se está dentro o fuera de la DO.

Una vez vistos los casos de las diversas ampliaciones, la otra esfera de la disputa está en las normas que regulan la producción de mezcal, para este caso la Norma Oficial Mexicana 070 (NOM-070), misma que fue publicada en 1994 y posteriormente corregida y aumentada en el año 2016. Esta disputa se acrecentó con las propuestas de NOM 186 y 199 de los años 2012 y 2015, respectivamente.

Estas normas permiten distinguir distintas disputas en las que se reflejan intereses privados y públicos. Por una parte es amplia la participación de empresas e industrias y por otro, existe una mayor participación de la sociedad civil vinculada al sector.

¿Estas Normas son un reflejo de las relaciones o son el inicio de la desigual distribución de poder dentro de la DO?

Las disputas de poder dentro de la DOM son evidentes cuando las reacciones son enérgicas y surgen conflictos que tienen visibilidad social, sin embargo, estos conflictos están permanentemente presentes entre los actores, y pueden observarse mejor en momentos en que unos u otros avanzan en sus exigencias. Permanentemente, se ponen en juego los intereses de los diversos actores, muchas veces, contrarios y excluyentes de unos hacia otros. Estos intereses se

manifiestan en propuestas y proyectos de cómo deben ser y hacia dónde deben ir las normas, el comercio, los apoyos, así como el resto de los beneficios económicos, imaginarios sociales y la herencia cultural. En estas propuestas participan, de una u otra manera, todos los integrantes de la cadena, sin embargo, dentro del contexto económico dominante, la participación del Estado y las empresas se han caracterizado por ser “parte de un esfuerzo por consolidar el poder de las élites políticas y económicas” (Bowen, 2015, 48).

4.1 LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-070-SCFI-1994, BEBIDAS ALCOHÓLICAS-MEZCAL-ESPECIFICACIONES (Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 12 de junio de 1997).

En la elaboración de la Norma Oficial Mexicana del mezcal 070 participaron 48 dependencias y organismos, contando Institutos, Secretarías y empresas.

Esta NOM tenía como objetivo establecer las características y especificaciones que deben cumplir los usuarios autorizados para producir y/o comercializar la bebida alcohólica destilada denominada mezcal.

Y se aplica al destilado de agave “Mezcal” con agaves de las siguientes especies:

- Agave Angustifolia Haw (maguey espadín);
- Agave Esperrima jacobi, Amarilidáceas (maguey de cerro, bruto o cenizo);
- Agave Weberi cela, Amarilidáceas (maguey de mezcal);
- Agave Patatorum zucc, Amarilidáceas (maguey de mezcal);
- Agave Salmiana Otto Ex Salm SSP Crassispina (Trel) Gentry (maguey verde o mezcalero); y
- Otras especies de agave, siempre y cuando no sean utilizadas como materia prima para otras bebidas con denominaciones de origen dentro del mismo Estado. Cultivados en las Entidades Federativas, Municipios y Regiones que señala la Declaración General de Protección a la denominación de origen “mezcal”, en vigor (DOF, 1994, p.3).

Esta NOM mencionaba 5 tipos de agave por su nombre científico y común, y dejaba la posibilidad de cualquier otra especie de agave mientras ésta no se encontrara protegida por otra Denominación de Origen dentro de los estados con DOM.

Es posible señalar que al no hacer un inventario más claro y conciso de los tipos de agave utilizados por los productores de mezcal, que son mucho más que 5 tipos, esta NOM no fomentaba la preservación y mantenimiento de la diversidad de los mezcales que depende a su vez de la diversidad de los agaves.

Basándonos en la enumeración de agaves, se puede observar que la DO no se basa en criterios ambientales. Por ello no hay una protección auténtica de la diversidad de agaves, en todo caso hay un tipo de monopolio y una forma de propiedad privada sobre estas especies. No se fomenta su reproducción por mantener la biodiversidad sino como fuente de materia prima, nuevamente sometida a intereses grupales excluyentes.

En la propia NOM, el Mezcal se define de la siguiente manera:

“Bebida alcohólica regional obtenida por destilación y rectificación de mostos preparados directa y originalmente con los azúcares extraídos de las cabezas maduras de los agaves mencionados en el “Campo de Aplicación”, previamente hidrolizadas o cocidas, y sometidas a fermentación alcohólica con levaduras, cultivadas o no, siendo susceptible de ser enriquecido, para el caso del Mezcal tipo II, con hasta en 20% de otros carbohidratos en la preparación de dichos mostos, siempre y cuando no se eliminen los componentes que le dan las características a este producto, no permitiéndose las mezclas en frío. El mezcal es un líquido de olor y sabor suigeneris de acuerdo a su tipo. Es incoloro o ligeramente amarillento cuando es reposado o añejado en recipientes de madera de roble blanco o encino, o cuando se aboque sin reposarlo o añejarlo” (DOF, 1994, p.4).

La definición del “mezcal” es bastante técnica. Solo al inicio hace mención de la característica regional de la bebida. Los demás términos que se utilizan son características que se elaboran bajo métodos que son susceptibles de estar controlados por la industria. No se menciona que el mezcal depende del saber-hacer, de las características climáticas y del suelo, en una palabra: del *terroir*.

Esta definición nos lleva a hacer una lectura que retoma lo propuesto por Bowen (2012): es la industria quien tiene el control de las características de la calidad y no los campesinos, quienes mantienen el *terroir* vivo. Esto significa que, dentro de esta norma, el poder en torno a qué es el *mezcal* y cuáles son sus características, es decir, qué es la calidad en el mezcal, la definen los productores más grandes, con mayor capacidad técnica y existe poca representación de los pequeños productores y campesinos.

En la NOM (DOF, 1994) se mencionan tres clases de mezcal:

- Mezcal añejo o añejado: Producto susceptible de ser abocado, sujeto a un proceso de maduración de por lo menos un año, en recipientes de madera de roble blanco o encino, cada una con capacidad máxima de 200 litros. En mezclas de diferentes mezcales añejos, la edad para el mezcal resultante es el promedio ponderado de las edades y volúmenes de sus componentes.
- Mezcal joven Producto obtenido conforme al inciso 4.4 susceptible de ser abocado.
- Mezcal reposado: Producto susceptible de ser abocado que se deja por lo menos 2 meses en recipientes de madera de roble blanco o encino, para su estabilización (p.4).

Y señala dos tipos de mezcal de acuerdo al porcentaje de los carbohidratos provenientes del agave que se utilicen en la elaboración del mezcal:

Tipo I.- Mezcal 100% agave: Es aquel producto que se obtiene de la destilación y rectificación de mostos preparados directa y originalmente con los azúcares de

las cabezas maduras de los agaves mencionados en el capítulo 2 “Campo de Aplicación”, previamente hidrolizadas o cocidas y sometidas a fermentación alcohólica con levaduras, cultivadas o no. Este tipo de mezcal puede ser joven, reposado o añejo y susceptible de ser abocado.

Tipo II.- Mezcal: Es aquel producto que se obtiene de la destilación y rectificación de mostos en cuya formulación se han adicionado hasta un 20% de otros carbohidratos permitidos por las disposiciones legales correspondientes, conforme al inciso 4.4. Este tipo de mezcal es joven, reposado o añejo y susceptible de ser abocado.

Las definiciones anteriores nos señalan que, en esta Norma, podía llamarse mezcal a la bebida referida aunque no fuera 100% agave. Esto simula nuevamente la Norma que regula el tequila que permitía hasta 49% de azúcares distintos a los obtenidos del agave.

Nuevamente se nota el peso que ejerce la industria en esta NOM, pues la característica de agregar otro tipo de azúcares es una condición que se hace en beneficio de la industria debido a que favorece una alta y acelerada producción de la bebida, sin la necesidad de esperar la correcta maduración de los agaves, o de poder producir el destilado aun cuando la materia prima escasee por crisis productivas como lo ha hecho en diversas ocasiones (Bowen, 2015).

Para el envasado la NOM reconoce dos tipos: “Envasado de Origen” y “Envasado en México”. El primero cuando se realiza en el estado productor y el segundo cuando se realiza fuera del estado productor pero se demuestra que la totalidad del mezcal ha sido adquirido en el estado que ostenta la etiqueta, y por lo tanto, está debidamente certificado.

Al leer la NOM pareciera que el mezcal es un proceso realizable en un laboratorio con poca relación con el ambiente y el conocimiento tradicional. Bajo esta perspectiva, las regiones, los nichos ambientales, la tradición, la diversidad biológica y la preservación de variedades de agave quedan sin protección ni

fomento. La conservación y el cuidado de los elementos anteriores han pasado a ser responsabilidad de los propios productores quienes han logrado sostenerla mediante proyectos y organizaciones, sin embargo, ellos se encuentran también dentro de una lógica de ganancia que les demanda la explotación de la materia prima a costa de su uso tradicional que conlleva utilizar el conjunto de la planta y no solo una parte para el destilado. Al mismo tiempo, la dinámica de producción de mezcal presiona a los territorios protegidos que pierden biodiversidad en aras de la intensificación de los monocultivos (MILPA, A.C., 2020), aunque algunos productores han respondido con organizaciones y la creación de normas al interior de las comunidades para regular la explotación de los agaves cultivados y silvestres, y poder preservar sus variedades endémicas así como la diversidad vegetal y animal asociada a los agaves y a los territorios donde estos crecen (Domínguez, 2016).

Esta NOM reguló la producción de mezcal hasta 2017 cuando fue sustituida por la nueva NOM-070. La diferencia entre la NOM de 1994 y la de 2017 es que entre los años que se llevó la publicación de una y otra, no solo crecieron la cantidad de productores, los consumidores y el mercado, lo hicieron también la participación de la sociedad civil, los promotores, los académicos y los investigadores sobre el tema.

La participación de estos actores, mucho más recientes, es notable en los elementos que se retoman en la última NOM, y que no estaban en la versión de 1994.

4.2 La NORMA Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-2016, Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones (Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 23 de febrero del 2017).

Para la modificación de la NOM-070 participaron: el Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía (CCONNSE) integrado por 38 secretarías y dependencias. Con objeto de desarrollar la presente Norma Oficial Mexicana, se constituyó un Grupo de Trabajo con la participación voluntaria de

24 instancias. Asimismo, es destacable que en el documento de la propuesta de anteproyecto para la modificación de la presente Norma Oficial Mexicana aparecen más de 100 productores y empresas.

El Mezcal se define así en la NOM actual:

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 (Ver 2.9). 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. El mezcal puede ser añadido de edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes permitidos por el Acuerdo correspondiente de la Secretaría de Salud (DOF, 2017, p.3).

En esta definición encontramos elementos que anteriormente no estaban. Es una definición menos técnica y que menciona los factores naturales y humanos. Además que el mezcal debe ser 100% agave, lo que reafirma la forma de producción tradicional.

Se menciona de forma directa al maestro mezcalero. En esta redacción podemos reconocer de forma más evidente el papel de la tradición, aunque más adelante veremos que ello no impide ni limita el dominio de la industria y el papel preponderante que ejercen las marcas de mezcal sobre las pequeñas producciones, y esto es permitido en buena medida, por los estándares que permiten que la *Calidad* pueda ser lograda, cultivada y conseguida no solo por los productores, maestros mezcaleros y campesinos, sino por industrias, marcas y actores externos a los territorios.

Sin embargo, se mencionan elementos técnicos, o mejor dicho, elementos artificiales que pueden utilizarse para producir mezcal, como son las levaduras “cultivadas” y “edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes” que son permitidos por la NOM.

En esta norma ya no se mencionan explícitamente un número limitado de tipos de agave ni se señalan sus nombres científicos o comunes. Lo anterior puede ser un reconocimiento de la diversidad de agaves en los diversos territorios al no limitar ni la producción del destilado ni su materia prima, sin embargo, también puede fomentar la explotación de cualquier agave, aunque se lleguen a poner en riesgo.

Se define la materia prima para la elaboración de mezcal:

“Están permitidos los magueyes o agaves, cultivados o silvestres, cuyo desarrollo biológico haya transcurrido en el área geográfica comprendida en la Resolución (Ver 2.9) y esté permitida su extracción por las autoridades competentes conforme a las leyes aplicables (Ver 11). Los magueyes o agaves, así como los predios de donde proceden, deben registrarse y estar georeferenciados ante el OEC. Los magueyes o agaves deben estar maduros para cosecharse” (DOF, 2017, p.3).

Las especificaciones sobre los agaves y su uso son también de carácter técnico aunque se señala la importancia de la madurez de la planta y su manejo.

En esta NOM, a diferencia de la anterior, el mezcal debe ser 100% agave. Y a diferencia de la anterior NOM, se señalan tres categorías. Este punto es uno de los más importantes a tratar, pues puede entenderse como una transformación de la NOM, que refleja una mayor participación social de los productores auténticos y tradicionales en esquemas de pequeñas producciones.

Las tres categorías son: mezcal, mezcal artesanal y mezcal ancestral. Se definen de la siguiente manera.

La primera categoría, Mezcal:

“Su elaboración debe cumplir con al menos las siguientes cuatro etapas y equipo: a) Cocción: cocimiento de cabezas o jugos de maguey o agave en hornos de pozo, mampostería o autoclave. b) Molienda: tahona, molino chileno o egipcio, trapiche, desgarradora, tren de molinos o difusor. c) Fermentación: recipientes de madera, piletas de mampostería o tanques de acero inoxidable. d) Destilación: alambiques, destiladores continuos o columnas de cobre o acero inoxidable” (DOF, 2017, p.3).

La primera categoría “mezcal”, se refiere básicamente a la forma en la que se produce el mezcal industrial. En la definición no lleva el adjetivo de industrial, aunque en términos prácticos lo es.

El Mezcal Artesanal está definido de la siguiente forma:

“Su elaboración debe cumplir con al menos las siguientes cuatro etapas y equipo: a) Cocción: cocimiento de cabezas de maguey o agave en hornos de pozo o elevados de mampostería. b) Molienda: con mazo, tahona, molino chileno o egipcio, trapiche o desgarradora. c) Fermentación: oquedades en piedra, suelo o tronco, piletas de mampostería, recipientes de madera o barro, pieles de animal, cuyo proceso puede incluir la fibra del maguey o agave (bagazo). d) Destilación: con fuego directo en alambiques de caldera de cobre u olla de barro y montera de barro, madera, cobre o acero inoxidable; cuyo proceso puede incluir la fibra del maguey o agave (bagazo)” (DOF, 2017, p.3).

La segunda categoría, “mezcal artesanal” hace referencia a otra forma de producir el destilado. Son los mismos pasos en la producción, pero con diferentes prácticas, es la categoría de mezcal más producida como podemos ver en los informes del CRM.

La tercera categoría es el Mezcal Ancestral:

“Su elaboración debe cumplir con al menos las siguientes cuatro etapas y equipo: a) Cocción: cocimiento de cabezas de maguey o agave en hornos de pozo. b) Molienda: con mazo, tahona, molino chileno o egipcio. c) Fermentación: oquedades en piedra, suelo o tronco, piletas de mampostería, recipientes de madera o barro, pieles de animal, cuyo proceso puede incluir la fibra del maguey o agave (bagazo). d) Destilación: con fuego directo en olla de barro y montera de barro o madera; cuyo proceso puede incluir la fibra del maguey o agave (bagazo)” (DOF, 2017, p.4).

Por último, se encuentra la categoría “mezcal ancestral” que se refiere a un proceso de producción aún más rústico que el anterior.

Lo referente a estas categorías es especialmente importante debido no solo a que no existían en la antigua norma, sino a que la construcción de estas categorías ha permitido la permanencia de la forma tradicional de producir los mezcales en muchas regiones de México. El proceso es básicamente el mismo en las tres categorías: a) Cocción; b) Molienda; c) Fermentación y; d) Destilación.

En la *cocción*, la diferencia básica para la categoría “mezcal” es el posible uso de autoclaves. Para la *molienda*, es que se pueden usar desgarradora, tren de molinos o difusor. Para la *fermentación*, la diferencia la hace el uso de tanques de acero inoxidable y en la opción de utilizar levaduras “cultivadas”, es decir, aceleradores de la fermentación. Finalmente, para la *destilación*, el uso de alambiques, destiladores continuos o columnas de cobre o acero inoxidable.

En el proyecto de esta Norma Oficial Mexicana, que regula actualmente la Denominación de Origen Mezcal, sí participaron productores de distintos estratos. Todos los asociados al CRM firmaron la NOM, sin embargo, las entrevistas realizadas a productores cuentan otra historia sobre la participación y los debates que se tuvieron para construir y aprobar esta norma.

Fue bien visto por productores que se reconocieran formas de producir mezcal de manera “artesanal” y “ancestral”, pues esto les permitía preservar sus tradiciones y sus técnicas en lugar de obligarlos a instalar fábricas de carácter industrial en las que podían diluirse técnicas o prácticas ancestrales.

La categoría “artesanal” es la más certificada por el CRM, esto porque la mayoría de los “palenques” o fábricas cumplen con las características que esta categoría exige, y porqué los elementos artesanales son usados como una estrategia de marketing para ser valorizados en el mercado como productos diferenciados.

Los mezcales “ancestrales” son más difíciles de encontrar debido a que muchas de esas prácticas han ido desapareciendo por impulso de la industria y de políticas de los gobiernos estatales, que hace décadas visitaban los palenques promoviendo el uso de tambos de acero inoxidable y otras técnicas que no cumplen hoy con los criterios de esta categoría, tal como sucedió en algunas comunidades de la Mixteca de Oaxaca (Domínguez, 2016).

Por otra parte, la categoría “mezcal” hace referencia al mezcal industrial, se certifica menos que el “artesanal” porque la industria o las grandes marcas, si bien pueden producir bajo las técnicas artesanales, sobre todo, suelen comprar mezcales bajo estas características. En las visitas a campo hechas para esta investigación, se pueden encontrar productores artesanales que fabrican mezcal para tres o cuatro marcas distintas.

Los elementos que son recuperados en las NOM-070 implican una mayor participación de los distintos sectores. Además de que ha sido ejemplo para otros sectores, por ejemplo, la Denominación de Origen Raicilla reconocida en 2019, retoma las tres categorías del mezcal para catalogar las producciones de este destilado que tiene por origen la Sierra y la Costa de Jalisco. La participación de la sociedad y los involucrados en el ámbito del mezcal ha sido importante para asimilar las experiencias de la DOM y así tratar de contribuir a la ruta que están siguiendo otros destilados con Denominación de Origen en México.

La actual NOM surgió después de dos intentos de la industria del tequila y el mezcal de regular la producción mediante dos propuestas de normas: la NOM-186 y la NOM-199, que no fructificaron ante la fuerte oposición que hubo de productores, consumidores, académicos y promotores tanto nacionales como internacionales, así como de autoridades estatales, federales y nacionales.

4.3 Otras propuestas de Norma Oficial Mexicana para el Mezcal

A continuación se analizan estas otras propuestas de NOM que han existido, a partir de ellas puede verse que la participación estatal en la DOM no ha sido neutra ni a favor de los pequeños productores. Contrario a uno de los sentidos de la DO, que sería promover el desarrollo de zonas marginadas, en México las DO en el sector del agave destilado han sido cooptadas por la industria con el apoyo del gobierno. Prueba de ello son la propuesta de NOM-186 y la propuesta NOM-199.

En el año 2011, la industria del tequila y el mezcal propusieron la NOM-186, este proyecto tenía como pretensión restringir la información que los productores de destilados de agave daban al consumidor. Este proyecto de Norma daba ventajas exclusivas a los productores de regiones con Denominación de Origen de algún destilado de agave (Tequila, Mezcal, Bacanora).

Hacia el año 2011, la Secretaría de Salud (SSA) confirmaba que de 40 a 50% de las bebidas alcohólicas consumidas en México eran de origen ilegal y clandestino; 25 millones de bebidas alcohólicas que se consumen en México, incumplían con la normatividad al menos en lo relativo a su etiquetado y eran originadas en destilerías clandestinas que se apartaban de la Ley y la Normatividad; entre piratería y adulteración, se ha calculado que de cada 10 botellas consumidas, 5 eran de procedencia ilícita; que las bebidas alcohólicas ilegales evadían anualmente más de 500 millones de dólares de impuestos (Colunga y Rodríguez, 2012).

Desde, al menos, el año 2003, los representantes de la industria del tequila han promovido la elaboración de una norma oficial que regule los destilados de agave. Como antecedentes tenemos:

- El Programa Nacional de Normalización 2003, publicado en el Diario Oficial de la Federación el día 7 de abril de 2003, la Secretaría de Economía estableció su intención de elaborar una norma oficial mexicana (NOM) cuyo contenido y justificación es equiparable al anteproyecto de norma oficial mexicana de emergencia NOM-EM-012-SCFI-2006 *“Bebidas Alcohólicas- Bebidas alcohólicas- Destilados de Agave-Especificaciones, información comercial y métodos de prueba”*.
- El Programa Nacional de Normalización 2005, publicado en el Diario Oficial de la Federación el día 9 de mayo de 2005, la Secretaría de Economía estableció su intención de elaborar una norma mexicana (NMX) cuyo contenido se refiere al establecimiento de una norma para denominaciones comerciales, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba que deben cumplir las bebidas destiladas de agave
- El Programa Nacional de Normalización 2006, publicado en el Diario Oficial de la Federación el día 12 de junio de 2006, la Secretaría de Economía estableció su intención de elaborar una norma oficial mexicana (NOM).

4.4. El proyecto de Norma Oficial Mexicana proy-nom-186-scfi-2011

El proyecto de Norma Oficial Mexicana proy-nom-186-scfi-2011 “bebidas alcohólicas–Bebidas alcohólicas elaboradas a partir de agaváceas - especificaciones, métodos de prueba e información comercial”, obligaría a los productores de mezcales artesanales tradicionales que no están amparados por las DO a: I) No llamarlas mezcal, y tampoco “Destilados de Agave”, tendrían que llamarlos “Aguardiente o Destilados de agaváceas”, aunque estén elaborados a partir de agaves, II) No declarar el contenido de azúcares de Agave del que están elaborados, aunque sean 100% Agave, III) No producir mezcales tradicionales, típicamente elaborados 100% de Agave y con contenido alcohólico entre 40 y 55%, sino bebidas con menos calidad, y aún peor, IV) No podrían elaborarlas con

agaves cultivados en sus propios territorios, si es que estaban dentro de una DO (Colunga y Rodríguez, 2012).

Sin embargo, el discurso impulsado por la industria de las bebidas destiladas de agave con DO para imponer la NOM-186 era otro: exponían una aparente objetividad y preocupación por que el consumidor “no fuera engañado”. Bajo el argumento de informar mejor al público sobre las características de la bebida y evitar que los consumidores fueran engañados por falsas etiquetas, la industria del tequila (la mayor de todas), la del mezcal y la del bacanora, es decir las tres Denominaciones de Origen con el agave como materia prima (año 2011), buscaron apropiarse de elementos simbólicos muy arraigados en la idea de los consumidores.

En la elaboración del proyecto de norma oficial participaron las siguientes instituciones:

Secretaría de Economía

- Dirección General de Normas
- Procuraduría Federal del Consumidor
- Por la Denominación de Origen Tequila
Cámara Nacional de la Industria tequilera
- Por la Denominación de Origen Mezcal
Consejo Mexicano regulador de la Calidad del Mezcal
- Por la Denominación de Origen Bacanora
Gobierno del Estado de Sonora

Estas instancias coincidían en los objetivos de la Norma que fueron explicitados en sus respectivos posicionamientos. Afirmaban sus intereses manifestando preocupación porque el consumidor no tuviera información comercial alterada ni engañosa. Sus objetivos identificados ante la Comisión Federal de Competencia (Cofece) eran:

- Evitar el riesgo para los consumidores en bebidas sin una denominación regulada, y para que el consumidor no las confundiera con las bebidas con denominación o regulación.
- Evitar que las bebidas elaboradas a partir de agave pero sin DO, ostenten como materia prima el agave.

Sin embargo, era evidente que los pequeños productores no solo no participaron en la formulación de la NOM-186 sino que tampoco fueron consultados. Esto abarcó a los productores de “licores de agave” y “aguardientes de agave” pero también a los pequeños productores de mezcal auténtico que estaban fuera de las Denominaciones de Origen Tequila, Mezcal y Bacanora. Estos productores de mezcales auténticos llamados en la propuesta de NOM “destilados de agave” eran a quienes aplicaría la Norma.

De haber sido aprobada esta propuesta, hubiera afectado no solo a los productores sino también a los consumidores, puesto que les hubiera impedido contar con información adecuada, pues el etiquetado hubiera discriminado las bebidas auténticas sin informarlo. Por otra parte, era una exclusión masiva de pequeños productores tradicionales del mercado de las bebidas alcohólicas y de los símbolos y nombres tradicionales de sus bebidas. Todo esto se hubiera reflejado en la pérdida del patrimonio biológico y cultural que los productores conservan (Colunga, 2016).

Al mismo tiempo que proponía el uso de “destilado de agaváceas”, un enunciado inentendible, la NOM-186 permitía que la industria del tequila, el mezcal y el bacanora se apropiaran de la palabra “agave”, una palabra con un alto significado simbólico y cultural, además de tener un lugar ya ganado en el mercado de las bebidas espirituosas.

Se violaba el derecho del consumidor a poder identificar fidedignamente que los “destilados de agave” y los “aguardientes de agave” usan “agave” y no “agavácea” como materia prima. Se agrandaba la exclusión de pequeños productores eliminándolos de la competencia y comparándolos con bebidas de

baja calidad o adulteradas. Esta era una exclusión de productores que además son cuidadores y fomentadores de las variedades genéticas y de la diversidad de agaves y saberes culturales y ambientales: en efecto, cuando los productores son desprotegidos y discriminados, se afecta directamente el patrimonio biocultural de los pueblos indígenas y campesinos

Si bien se pretendía restringir las bebidas adulteradas que son dañinas para el consumidor, se afectaba también a pequeños productores de mezcal auténtico que por generaciones han producido la bebida que ha permitido su sobrevivencia económica y material, pero también simbólica y cultural. Estos productores, hasta la fecha no pueden llamar legalmente a su bebida *mezcal* por estar fuera de las DO y esta NOM les impedía incluso decir que tienen al *agave* como materia prima.

Los destilados de agave con Denominación de Origen no son los únicos destilados existentes en el país, “la palabra *Agave* no es un signo distintivo de las bebidas bajo DO” (Colunga, 2012), en cambio, el *agave* sintetiza y condensa prácticas históricas y socioculturales de las comunidades y los pueblos, es parte de su patrimonio y como parte de una lengua viva no está sujeta a las normas que regulan la propiedad privada.

Hubo una oposición a la propuesta de NOM 186 por parte de productores, consumidores, académicos y promotores (Gaytán, 2016). Los puntos centrales de la oposición al proyecto de NOM fueron:

- 1) Fue elaborado sin consultar a los afectados: Una de las características de los Consejos Reguladores de las DO que utilizan agave como materia prima, es el establecimiento de canales de comunicación, débiles o inexistentes, con la base social, con los pequeños productores. Existen élites económicas, principalmente industrias que tienen mayor peso y poder económico en la cadena productiva del mezcal, y hacen valer ese peso también dentro del Consejo Regulador. Esto se refleja en que solo los asociados al CRM participan y lo hacen de manera desigual, y no

participan los excluidos que son a quienes afectan directamente las normas. No se consulta para proponer proyectos, se cabildea. Y las consultas que ordena la ley, son hechas con poca difusión y tendenciosamente, lo cual afecta y altera el resultado.

- 2) Consiste en un engaño al consumidor y una violación de sus derechos fundamentales: el mezcal era conocido coloquialmente como una bebida de las clases populares o pobres, una bebida de baja calidad y menospreciada. Desde hace alrededor de 20 años, se colocó como una bebida de buena calidad y con tradiciones bien identificadas y valoradas. Hoy día, es la bebida alcohólica mexicana que más crece en su mercado y en valor, es una bebida de moda en centros urbanos y sobre todo entre jóvenes. Sin embargo, aún es difícil para la mayor parte de los consumidores identificar un buen mezcal, una marca de calidad o los diferentes tipos de agave utilizado y sus formas de producirlo. Sumado al desconocimiento del consumidor, el identificar la palabra “agave” solamente con las DO y no con las tradiciones de los pueblos, confunde aún más al consumidor y le impide elegir entre una amplia variedad de productos distintos, tengan o no Denominación de Origen.

- 3) Provoca la exclusión de cientos de productores de mezcales artesanales tradicionales del mercado de bebidas alcohólicas: cientos de productores de mezcal pasaron a ser productores de “destilado de agave” tras el reconocimiento de la Denominación de Origen Mezcal en 1994. Encima de ello, los que estén dentro de las regiones protegidas pero no estén certificados tampoco pueden llamar a su producto “mezcal”. Esta NOM agravaba la situación aún más, pues ya impedidos de usar la palabra mezcal en sus etiquetas, ahora verían prohibido usar también la palabra “agave” eliminándolos de la competencia, logrando así que las industrias acaparen el mercado y se adueñen de nombres tradicionales y concepciones construidas históricamente.

- 4) Causa la destrucción de una parte del patrimonio biológico y cultural de los mexicanos: producido históricamente por indígenas y campesinos, el mezcal teje a su alrededor una amplia biodiversidad, conocimientos generacionales y saberes culturales. Hay una amplia variedad de agaves para mezcal, estos a su vez se relacionan con diversas clases de polinizadores y otros cultivos. Excluir estas producciones es dejar a la merced de revendedores e intermediarios los recursos humanos y biológicos de las comunidades, para su explotación sin ningún tipo de regulación o proyecto sustentable.

Esta propuesta vislumbraba ya la lucha explícita y legal por la apropiación de significados y saberes, por acumular poder y concentrar el mercado a favor de la industria. La Secretaría de Economía (SE) jugó un papel principal en esta propuesta y dejó ver cómo las DO están siendo utilizadas por la industria como una forma de marketing que valoriza su producción en detrimento del resguardo, protección y fomento de la biodiversidad, el saber – hacer, las tradiciones, los símbolos y significados culturales.

En este caso, se vio manifestada la importancia social de la bebida, se reflejó la dimensión sociocultural que ha logrado aglutinar. La oposición que buscó y logró evitar la imposición de esta NOM, fue realizada por la red de diversos actores que, con razones similares, defiende y promueve los mezcales auténticos y tradicionales (Gaytán, 2016). Los productores participaron, sobre todo aquellos que se encuentra en las partes más céntricas y accesibles de los diferentes estados de la República. Aquellos productores que se encuentran en las sierras, montañas, cañadas u otras regiones agrestes y con poca o nula conectividad, difícilmente participan en este u otro momento. Son ellos los más afectados pero tienen poco acceso a la información y la movilidad les resulta bastante costosa y es poco efectiva.

Esta propuesta hecha por la industria no sería la última. Con estos casos podemos ver que la DOM no ha funcionado como una herramienta democrática

de desarrollo. Los pequeños productores excluidos no son tomados en cuenta y los pequeños productores certificados carecen de condiciones en el CRM para ser escuchados y son vistos principalmente bajo un esquema de clientelismo. Esta situación no es privativa del mezcal, son las condiciones en las que se desarrollan las economías campesinas, supeditadas dentro del modelo neoliberal al dominio pleno de la maximización de la ganancia que es fomentado desde las políticas públicas y es parte fundamental del modelo económico.

4.5 El proyecto de Norma Oficial Mexicana proy-nom-199-scfi-2015

Las élites industriales de destilados con DO siguieron impulsando sus intereses hasta llegar a otra propuesta que detalla la búsqueda de conservar su poder fortaleciendo la exclusión.

En el año 2016 se dio a conocer el proyecto de NOM-199, era un proyecto de Norma Oficial de bebidas alcohólicas. Entre la variedad de especificaciones que contenía esta propuesta, destacó la introducción de una nueva categoría de bebida alcohólica, el “Komil”. Se entendía por *Komil* toda “*bebida alcohólica producida fuera de las denominaciones de origen que utiliza como materia prima algún agave*”, y no debía “ostentar en su información comercial referencia alguna a las variedades vegetales reconocidas en las Denominaciones de Origen”, es decir: el agave. Esto enviaba a todos los mezcales auténticos no certificados no solo a la clandestinidad si no a la ilegalidad, y los condenaba a desaparecer, puesto que la voz “*komil*” no tiene difusión, representación social ni existen evidencias del uso de este término por algún grupo humano o a alguna práctica cultural en un territorio específico, no es una palabra de uso común ni es parte de un patrimonio cultural o del acervo lingüístico (Hernández, 2016).

En la actualidad, el mezcal ha logrado conglomerar a un amplio número de actores sociales, políticos, económicos y culturales, que juegan distintos roles en la cadena productiva, el consumo y promoción de la bebida en México y en el mundo. Cuando se conoció el proyecto de NOM- 199 y tras su análisis, se dieron

amplias movilizaciones y protestas dando cuenta de la importancia que ha adquirido el mezcal entre sus conocedores (Gaytán, 2016).

En esta defensa de los mezcales tradicionales existían reclamos señalando que: primero; habían monopolizado el nombre *mezcal* al llamar así a la Denominación de Origen, y segundo; trataban de hacerse del monopolio de la palabra maguey y/o agave, pues según esta NOM, la palabra “agave” solo podría ser utilizada por la industria del tequila, el mezcal y el bacanora, dejando fuera mezcales auténticos pero no protegidos por las excluyentes DOs.

En la elaboración del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana participaron las siguientes empresas e instituciones:

- Secretaría de Economía
- Dirección General de Normas Procuraduría Federal del Consumidor
- Asociación Nacional de la Industria de Bebidas Alcohólicas y Conexos, A.C.
- Asociación Nacional de la Industria de Derivados de Agave, A.C.
- Asociación de Importadores y Representantes de Alimentos y Bebidas
- Asociación Nacional de Tiendas de Autoservicio y Departamentales, A.C.
- Banuet Arrache y Asociados, S.C.
- Bodegas Copa de Oro, S.A De C.V.
- Cámara Nacional de la Industria de Transformación
- Cámara Nacional de la Industria Tequilera
- Cerveceros de México
- Grupo Modelo
- Cervecería Cuauhtémoc Moctezuma
- Comisión para la Industria de Vinos y Licores
- Pernod Ricard México
- Diageo México
- Confederación de Cámaras Industriales de los Estados Unidos Mexicanos
- Consejo Mexicano Vitivinícola
- Consejo Regulador del Mezcal

- Consejo Regulador del Tequila
- Consejo Nacional Agropecuario
- Consorcio Onix S.A. de C.V.
- Industrias Vinícolas Pedro Domeq
- Sociedad Mexicana de Normalización y Certificación Comité
- Técnico de Normalización Nacional de Bebidas Alcohólicas
- Zenfro S.A.P.I de C.V.

Estas empresas aparecen en la propuesta de NOM porque fueron quienes cabildaron logrando acuerdos entre la industria y las secretarías de gobierno, principalmente la Secretaría de Economía (SE). Entrevistas realizadas en diversas investigaciones (Gaytán, 2016, Bowen, 2016) dieron cuenta que los productores no conocían la propuesta, incluso durante la “consulta” marcada por la ley. La difusión de este proyecto para darlo a conocer públicamente y evitar su aprobación, vino de actores sociales quienes veían en esto una amenaza a los mezcales tradicionales.

El gobierno realizó una consulta que no cumplía con los requisitos de ser previa e informada. Solo se puso a consulta la opinión en torno al proyecto de NOM más no la elaboración y el contenido del mismo. Sin embargo, las opiniones vertidas en la Comisión Federal de Mejora Regulatoria (COFEMER), fueron importantes y abundantes en argumentos. En ella participaron fabricantes de bebidas alcohólicas, productores, comerciantes, organizaciones civiles de productores, consumidores y hasta legislaturas estatales completas, quienes se pronuncian definitivamente en contra de la aprobación de la mencionada NOM-199.

La consulta pública por el proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-199-SCFI-2015 inició el último día de febrero del 2016 como lo indica el Diario Oficial de la Federación (DOF). La consulta no llegó a los pequeños productores de las zonas rurales del país, quienes eran los principales involucrados por ser los sujetos a excluir de esta NOM y cuyo producto pasaría a ser llamado “*komi*”. En entrevistas realizadas a productores certificados y asociados del CRM, mencionan que no existen canales de comunicación para que los pequeños

productores participen de la formulación de propuestas. Dentro de este ámbito, los productores pueden participar en la “consulta”, pero no participan en la construcción de la propuesta ni en la generación del proyecto de NOM. En la elaboración de las Normas participan las grandes industrias y después se difunden, así se forma un coto de poder por encima de los productores, al que estos no tienen acceso.

Sobre la palabra “*komil*”

La palabra “*Komil*” es una palabra sin origen preciso, a pesar de que puede tener una raíz en un vocablo náhuatl, no está arraigada como la palabra mezcal, ni como la palabra maguey o agave. Intentar imponer un nuevo vocablo para quienes no ostenta una DO, fue tomado por muchos productores como un acto ilegítimo y desleal.

Las bebidas etílicas que consumimos en nuestro país [México], propias o adoptadas, destiladas o no, tienen profundas raíces históricas vitales. [--] son cosas cultural e históricamente reguladas. Son a la vez producto de los lugares donde se originan, identitarios de los mismos; no sobra decir que las bebidas son condensaciones culturales de tiempos y espacios. [--] Las cosas, como las personas, tienen sus propias biografías (Hernández, 2016).

A decir de Avelino (2006:133), para que se pueda dar el reconocimiento de una DO, o para comenzar el proceso, se necesita de inicio:

- Un producto con un mercado
- Un grupo de solicitantes
- Un marco legal

Un producto merecedor de una DO debería tener ya un mercado sólido por lo que no necesitaría apropiarse de otros elementos comunes como la palabra agave o la palabra mezcal, tampoco tendría que ser necesario excluir a los

competidores, pues su propio valor y fama deberían bastar a la DO para que se distinga de otros productos.

Desde nuestro punto de vista eso cuestiona entonces el funcionamiento de la Denominación de Origen, una de cuyas finalidades, además de la protección y la certificación, está en una estrategia de posicionamiento y diferenciación de los productos en los mercados. Se supondría que es mediante el valor agregado y particularidad de esas bebidas donde está la fortaleza y no en eliminar a los pequeños productores (Hernández, 2016).

Esta propuesta funcionaba como una segunda y definitiva exclusión. Si la primera fue en 1994 con el surgimiento de la DOM, la segunda, este proyecto de NOM, los arrojaba a usar un nombre desconocido, lo que implicaba desconocer sus tradicionales y violaba sus derechos.

Lo que se habría logrado de ser aceptada esta propuesta de NOM, sería equiparar los mezcales auténticos y tradicionales elaborados en diversas regiones del país con cualquier bebida adulterada o de baja calidad. Ello daría al consumidor una información confusa y, en muchos casos, falsa. Sería un acto de desprestigio para los productores auténticos y sus destilados.

En el proyecto de Norma, es evidente la falta de participación de campesinos, indígenas, comunidades, pueblos, municipios y organizaciones a las que afectaría esta NOM. En cambio participan industrias que ya habían propuesto el proyecto de NOM -186, como la industria del tequila y del mezcal y sus respectivos consejos reguladores. Al mismo tiempo participan nuevos actores pues el proyecto de NOM cubre las bebidas alcohólicas en general, dentro del territorio mexicano.

Llama la atención la participación de cerveceras: Grupo Modelo, Cervecería Cuauhtémoc Moctezuma, y dos de las empresas más grande de comercialización del alcohol en el mundo: Pernod Ricard y Diageo, que entrarían al mercado del mezcal comprando o comercializando marcas *Premium*.

La NOM 199 se publicó en el año 2017 para la regulación de bebidas alcohólicas, exceptuando aquellas con Denominación de Origen que se atienen a sus propias Normas, y en la publicación de la NOM 199 tampoco se incluyó la categoría “*Komi*”.

CAPÍTULO 5. La penetración de las Corporaciones internacionales y su participación en mercado del mezcal

Cada Denominación de Origen en México tiene que cumplir con sus propias obligaciones y su normatividad, sin embargo, cada productor puede encontrar sus propias complicaciones o beneficios para acceder a dicha protección. Sin embargo, dada la dinámica comercial de México con el resto del mundo y de acuerdo al modelo seguido de desregulación de la economía, la firma de tratados de libre comercio y su aplicación práctica, estas protecciones encuentran contrapesos para su aplicación. Las DO pueden desviarse de su origen primordial o crear condiciones en las que los sectores protegidos, las industrias, las pequeñas producciones, los territorios y las marcas sean comprados y pasen a manos de corporaciones nacionales o transnacionales, que de esta manera se adueñan del producto protegido y por ende también del valor de la propia DO, el ejemplo más evidente de lo anterior es el caso de la industria tequilera (Bowen, 2015). Es decir, aunque el Estado siga siendo el sujeto de protección, la industria, la producción y las formas de producir, incluyendo saberes, cultura y territorio, pasan a constituir una forma de propiedad privada que puede quedar como la mayor o única beneficiaria de ello.

En 1994 se logró la Denominación de Origen, se le dio el nombre de mezcal a esta protección y se promovió eficientemente. Para entonces y a pesar de que era desconocido fuera de sus fronteras comunitarias, el mezcal ya contaba con un ramo de producción industrial y otro ramo tradicional. La industria y la tradición no se excluyen necesariamente, el día de hoy existen industrias de mezcal con amplia profundidad histórica y pequeñas producciones artesanales con igual profundidad. Hay pequeños productores que han decidido permanecer en la pequeña producción, y hay otros que han decidido y logrado ser parte de la industria nacional. Al mismo tiempo, existen nuevas marcas que no producen el mezcal sino que lo compran y lo venden bajo su sello registrado. Por ende, existen productores de mezcal que no tienen marca y venden su producto a granel para que este sea revendido bajo las marcas antes mencionadas, son una

suerte de *maquiladores*: producen, en algunos casos certifican su proceso, envasan y etiquetan para otros; al final, los productores solo se quedan con lo que ganan de vender su mezcal y esta ganancia puede ser inferior al valor del producto. De acuerdo con información del Consejo Regulador de Mezcal en su informe del año 2016, en el mercado nacional:

44% del mezcal comercializado es apócrifo o no realizó el proceso de certificación para su cumplimiento normativo. 3% del mercado está certificado, pero con incumplimientos menores, es decir, usan el holograma de otra empresa o hacen intercambio de hologramas entre sus mismas marcas. El comercio informal fomenta la piratería y el contrabando (Mata, 2017).

También existen marcas que han logrado colocarse en el mercado, casi siempre con un volumen alto de exportación, que han sido compradas por las corporaciones internacionales. Algunos ejemplos son: *Mezcal Unión*, *440 Conejos*, *Pierde Almas*. Las corporaciones han entrado a este mercado y se benefician del posicionamiento de la bebida a nivel internacional, pues el mezcal si bien es una tradición, una bebida ceremoniosa y ritual, es también un mercado y un negocio consolidado y en constante crecimiento. Bajo esta lógica, unos y otros actores: comunitarios, nacionales o transnacionales, participan en la dinámica comercial que organiza a los productores dándole forma a su normatividad y por ende, define quiénes y cómo participan en la conservación de la mayor parte de la ganancia.

También es necesario señalar que la carga económica que significan los impuestos para comercializar el mezcal dentro de México, debido a su grado alcohólico (La NOM-070 estipula que un mezcal debe tener entre 30 y 55 grados), esta bebida debe pagar de IEPS (Impuesto Especial sobre Producción y Servicios) el 53% de su valor, lo que significa un castigo para los productores artesanales, y lleva a las empresas a bajar el nivel de su producto para abaratar los costos.

De los distintos eslabones de la cadena del mezcal, en este capítulo se analiza la relación entre dos de ellos: corporaciones y pequeñas producciones tradicionales. Esto nos permite dimensionar las escalas en las que participan los actores principales de la cadena: los productores auténticos de mezcal. Ellos pueden ser beneficiados (en tanto estén reconocidos, certificados y con cierto grado de capital propio), pero suelen ser los mayores afectados (cuando son excluidos, expoliados, explotados y no reconocidos), dentro de la lógica de la ganancia, la acumulación y la expansión mercantil.

El mezcal es una bebida espirituosa, el mercado del que forman parte estas bebidas es uno de los más populares del mundo pues agrupa al tequila, whisky, ron, vodka y brandy entre otras. Sus características principales es ser destilados y tener al menos un 15% de volumen alcohólico, son productos destilados previa fermentación a partir de productos agrícolas como la uva, cereales, frutos secos, caña de azúcar y, en el caso del mezcal y el tequila, el agave.

El mercado de las bebidas espirituosas no es el mercado más grande dentro de las bebidas alcohólicas, “están muy por debajo del valor de las empresas especializadas en cerveza Anheuser-Busch InBev y Heineken son las más grandes globalmente, acaparando el 30% del total del mercado” (Rodríguez, Pardo y Aldrete, 2019, p.21).

Diageo, la compañía más grande de bebidas espirituosas a nivel mundial, tiene en el mercado global de alcoholes una participación del 2%; sin embargo, en el mundo de las bebidas espirituosas ha logrado acaparar el 9.1% del mercado. Pernod Ricard es la segunda compañía con mayor participación dentro del mercado de bebidas espirituosas a nivel global, manteniendo un ligero crecimiento de 4.4 en 2013 a 4.9% para 2018 (Rodríguez, Pardo y Aldrete, 2019, p.22).

En México, la dinámica comercial de las bebidas alcohólicas es similar. La bebida alcohólica más vendida es la cerveza “acaparando casi el 94% del mercado. Las bebidas espirituosas son el segundo tipo más vendido, con un 3.27% del total en

el país, seguidas del vino (1.29%), los premezclados (1.81%) y la sidra (0.04%)” (Rodríguez, Pardo y Aldrete, 2019, p.22).

En lo que respecta a las bebidas espirituosas dentro del país, para el año 2017, el tequila era la de mayor participación en el país (27.30%), seguido del aguardiente (25.40%), los whiskies (14.70%), el brandy (7.70%) y el ron (7.10), dejando para el mezcal un 1.5%, que representa, sin embargo, el mercado con más crecimiento relativo anualmente (CRM, 2018). Es importante notar que las corporaciones solo compran marcas registradas debido a que sólo quienes están registrados ante el CRM pueden llamar a su bebida *mezcal*, y esta es la categoría que tiene el nicho de mercado. La exportación es importante pues representa el 63.17% del mercado, situación que se vio obstaculizada por la pandemia de coronavirus 2020-2021, y que afectó al 80% de sus exportaciones, a pesar de que la producción de bebidas de agave fue una de las actividades consideradas como esenciales en la declaratoria de emergencia nacional el 31 de marzo (Sánchez, 2020).

5.1 ¿Cómo funcionan las empresas

Las corporaciones internacionales que participan del mercado del mezcal en México, como se señaló anteriormente, son: Diageo, Pernod Ricard y Bacardí:

Entre 2008 y 2013 (DIAGEO) adquiere los derechos de un vodka holandés (Ketel One), a Mey İçki, en Turquía, la mitad del negocio de ron de Zacapa en Guatemala, Meta abo Brewery en Etiopia, Shui Jing Fang en China, Ypióca en Brasil y parte de Hanoi Vodka en Vietnam, así como la participación mayoritaria en United Spirits Limited, compañía de bebidas líder en India. En 2014 inicia el proceso de compra de Peligroso Tequila, así como de Tequila De León y Tequila Don Julio, esta última como alternativa a la fallida negociación por adquirir a Casa Cuervo. Finalmente, en 2017 decide comprar tequila Casamigos (Rodríguez, Pardo y Aldrete, 2019, p.25).

Para el caso del mezcal, Diageo firma un acuerdo de distribución de *Mezcal Unión* en 2016, y en 2018 adquiere el mezcal *Pierde Almas*, hoy, una bebida “ultra Premium” (Sánchez, 2018).

La producción de este mezcal (mezcal artesanal) es pequeña, ya que no representa ni el 1% de la participación de mercado de la categoría. Sin embargo, tampoco pretenden que crezca mucho su volumen. “Queremos buscar al consumidor adecuado, no queremos que esta marca se vuelva masiva. Para nosotros es importante entender el nicho de nivel artesanal, estamos educando al consumidor. Buscamos clientes especializados, centros de consumo de autor, que son restaurantes donde les gusta esta filosofía, igual que la marca (Entrevista a Mónica Michel, directora del área de lujo de Diageo México en Sánchez, 2018).

Algunas de estas marcas ya eran distribuidas en cadenas y centros comerciales a diferencia de la mayoría de los mezcales. Sin ser “casa grandes” de producción, sí estaban posicionadas en el mercado como bebidas “Premium”.

La categoría de mezcal tiene crecimientos entre el 40% y 50%”, comenta Erik Seirsén, director general de Diageo México. “Así que hemos invertido en capital semilla, primero con la sociedad que tenemos con Mezcal Unión, que hoy es líder en centros de consumo, gracias a sus grandes marcas y la capacidad de ejecución de Diageo; y después con la compra de Pierde Almas, una apuesta 'ultra premium' (de 1,000 pesos para arriba) (Sánchez, 2018).

La categoría artesanal del mezcal es la más popular entre los consumidores y si bien significa un proceso tradicional en su producción, está siendo producida por empresas que no son artesanales pero cumplen con los requisitos técnicos para poder llamar a sí a su categoría de mezcal, y entrar a este nicho de mercado (Hernández, 2016).

Por su parte Pernod Ricard, la otra corporación participante en este mercado:

Nace en 1975, producto de la fusión de dos grandes empresas productoras de licores de anís (Pastís) en Francia: Pernod S.A. y Ricard S.A. A partir de entonces inician un proceso de fusiones y adquisiciones en países como Australia, República Checa, Italia, Irlanda, Cuba, Polonia, Armenia, Nueva Zelanda, Gran Bretaña, Suecia, Estados Unidos y Alemania, sumando a su catálogo de productos prestigiosas marcas de proyección internacional entre las que destacan Chivas Regal, Martell, Glenlivet, Ballantine's, Beefeater, Malibu, Kahlúa, Mumm, PerrierJouët y Absolut. Como segunda compañía en el mercado de bebidas espirituosas, Pernod Ricard se vio atraída por el Tequila y, en el 2000 adquirió Tequila Viuda de Romero, que implicó tres marcas: Viuda de Romero, Real Hacienda y Sangrita Viuda de Romero (Clavijo, 2012).

En el ámbito del mezcal, recientemente adquirió una participación mayoritaria en *Del Maguey Single Village Mezcal*, fundado en 1995. Su fundador Ron Cooper argumentó que la elección de Pernod Ricard era positiva "porque comprenden y aprecian nuestra misión de preservar la cultura de los zapotecas y proteger el proceso tradicional de hacer mezcal" (Ramírez, 2017). Los directivos de Pernod Ricard expresaron que:

Esta asociación ilustra nuestra continua estrategia de asociarnos con emprendedores dinámicos que comparten nuestra pasión por los productos premium hechos de manera artesanal y de alta calidad y amplían aún más nuestro fantástico portafolio de marcas genuinas (...). *Del Maguey Single Village Mezcal* es altamente respetado por los consumidores y la industria por su autenticidad de marca y las relaciones con los productores locales de agricultores (Ramírez, 2017).

Por su cuenta, La comercializadora Becele también tiene presencia en el mercado de los destilados, entre ellos el tequila y más recientemente, el mezcal:

Es una gran empresa mexicana con el segundo lugar en el mercado de bebidas espirituosas en México. Anteriormente conocida como José

Cuervo, mantiene una estrategia competitiva parecida a las líderes mundiales. José Cuervo se fundó en 1758 con una marca local de tequila, que obtuvo su registro y fue lanzada de manera nacional hasta 1900. Su proceso de expansión vía fusiones y adquisiciones inició en el siglo XXI, después de llevar un proceso de crecimiento a partir de inversiones propias y la creación de nuevos productos, con el que había llevado su marca a más de 85 países para 2004. En 2007 adquiere Vodka Three Olives, y funda Próximo Spirits como distribuidora independiente de bebidas. A partir de 2010 adquiere vodka, whiskey y ginebra de Estados Unidos e Inglaterra. En 2015, regresa los derechos de distribución de tequila Don Julio a Diageo y adquiere Old Bushmills Distillery. Becele continúa innovando a partir del desarrollo de bebidas como el ron Kraken en 2009 e incursionando en el mercado de bebidas premezcladas (Rodríguez, Pardo y Aldrete, 2019, p.27).

En 2014 Becele comienza a distribuir el mezcal *400 conejos*, la marca de mezcal más grande de México (Becele, 2018), y en 2016, lanza al mercado su propio mezcal, *Creyente*. En 2013, Bacardi México firmó un acuerdo comercial exclusivo con Casa Armando Guillermo Prieto (Casa AGP), para distribuir su portafolio Premium de mezcales en México (NOTIMEX, 2013). Concretamente, en el mercado del mezcal “la Casa Armando Guillermo Prieto, Casa Amores y Casa Xipe, concentran alrededor del 80 por ciento de la producción regulada de mezcal, de acuerdo con la Asociación Nacional de Empresarios e Industriales del Mezcal (ANEIM)” (Alcántara, 2017).

Estas empresas y marcas son parte de las grandes industrias de mezcal que, si bien pueden tener profundidad histórica, tienen también intereses muy distintos a los de los pequeños productores auténticos y tradicionales dentro y fuera de la región con la DOM.

Felipe González, director de Mercadotecnia de Casa AGP, destacó que esta empresa fue fundada en 2007 y cuenta con la planta productora de mezcal más grande del mundo con una extensión de 31 mil 200 metros cuadrados,

ubicada en Tlacolula de Matamoros en Oaxaca. Está certificada como Empresa Limpia y Kosher, forma parte del Comercam y tiene una capacidad de producción de más de 500 mil cajas de nueve litros al año, que compara con la industria del tequila que vende cinco veces más de eso (NOTIMEX, 2013).

Como se vio en el tercer capítulo, la diferencia de intereses entre los distintos actores se refleja en las impugnaciones a cada extensión de la DO pero particularmente las hechas en el año 2018. La DOM se ha ampliado 5 veces, e incluye 9 estados de la República: Oaxaca, Guerrero, Durango, San Luis Potosí, Zacatecas, Michoacán, Guanajuato, Tamaulipas, Puebla y, aunque impugnada por el CRM, en el 2018 se extendió la DOM a Estado de México, Morelos y Aguascalientes (CRM, 2018).

Ahora resulta que los productores de mezcal del Estado de México enfrentan una demanda de unos productores que se han domiciliado en Oaxaca, pero más que oaxaqueños, son portavoces del grupo Coca-cola Femsa que embotella el mezcal marca Zignum, y que interpuso una demanda con la pretensión de que retiren la Denominación de Origen que los mexiquenses se ganaron con la calidad de su producto (Juárez, 2019).

El discurso que se ha generado en torno al mezcal haciendo énfasis en su proceso tradicional, en sus características artesanales y su vínculo comunitario suele omitir la estructura de poder que se construyó y que ahora incluye intereses corporativos que están muy lejos de representar las necesidades o intereses de los pueblos en donde nació y creció el mezcal.

5.3 Las marcas de mezcal donde llega la inversión corporativa

Para el caso del mezcal, Diageo firma un acuerdo de distribución de *Mezcal Unión* en 2016, cuando la empresa tenía apenas cuatro años de existencia. La apuesta de Diageo era posicionar esta marca “ultra Premiun” en un segmento más accesible en el contexto en el que hay unas 200 marcas de mezcal y ninguna

de las representativas llega al 10% del mercado (Aguilar, 2016). Lo mismo sucedió con *Pierde Almas*:

El foco de Pierde Almas y Unión es el mercado de México y Estados Unidos, pero ya tenemos exportaciones a Europa y también ya Asia (...) La empresa productora y comercializadora de bebidas alcohólicas espera que en diez años el portafolio de mezcal alcance una venta anual de 2 millones de cajas (Rodríguez, 2019).

La empresa ha remarcado que el volumen es “bajo” pues es artesanal, atributo que quieren conservar, “Queremos asegurar que en los mejores bares del mundo y las ciudades más cosmopolitas se encuentre Pierde Almas y Unión, pero el mezcal debe seguir siendo artesanal” (Rodríguez, 2019).

Para la formación de la marca Mezcal Unión sus fundadores iniciaron el proceso de investigación en Oaxaca para comprender el contexto en el que se produce el mezcal. Actualmente la marca, formada como una cooperativa abarca alrededor de 40 familias, siete destilerías y le compran agave a veinte ranchos. Mezcal Unión, que comenzó distribuyéndose en las colonias Roma y Condesa, hoy se vende en siete ciudades de Estados Unidos, París, tres provincias de Canadá y 16 ciudades de México. Además, tienen planes de extenderse rumbo a Londres, Berlín y Sudamérica (Pozo, 2017).



Figura. 6 Mezcal Unión

Fuente: <https://mezcalunion.com/>

La marca tiene como principal mercado a México y Estados Unidos (que constituyen el mercado más grande le mezcal a nivel global) pero se comercializa también en Sudamérica y Europa.

Ésta asociación puede transformarse en muchas cosas más, faltan varios años, pero seguimos viendo oportunidades de mezcal, posibilidades de adquirir, no es fácil porque empresarios como los de Mezcal Unión son pocos, pero seguimos en exploraciones. Como tenemos un portafolio muy amplio el whiskies, creemos que vamos a tener un portafolio también muy amplio en mezcal (Redacción, 2018).

En el año 2018, Diageo adquiere el mezcal *Pierde Almas*, el mezcal es una inversión semilla que se espera reditúe en el mediano y largo plazo (Sánchez, 2018), “en diez años pensamos que puede sobrepasar las 2 millones de cajas, periodo en el que tequila Don Julio pasará de 100 mil a 10 millones de cajas”, dijo en entrevista Erik Seiersen, director general de Diageo México (El Informador, 2018).

Jonathan Barbieri fundador del mezcal Pierde Almas, explica que su marca surge como un tributo a las diferentes variedades de agave y a las comunidades donde se produce esta bebida. Actualmente, Pierde Almas es conocido por su innovación y por sus credenciales como una empresa cultural, social y ambientalmente responsable (Redacción, 2018). El propio fundador declaró en 2018:

Me entusiasma trabajar con Diageo para llevar a Pierde Almas a una siguiente etapa de su desarrollo. Diageo comparte nuestro compromiso por los valores reflejados en cada botella de este mezcal artesanal, es decir, por el desarrollo sustentable y respeto a la cultura, comunidades y personas que lo producen. Estamos seguros de que esta adquisición tendrá un impacto positivo en la marca y la categoría como un todo. Como parte del portafolio de productos ultra-premium de Diageo, este mezcal promoverá con orgullo las tradiciones y nombres de Oaxaca y México alrededor del mundo (Redacción, 2018).



Figura. 7 Mezcal Pierde Almas
Fuente: <https://www.laeuropea.com.mx>

El fundador de la marca Pierde Almas comenzó junto con Fausto Brasero el proyecto en 2006, hace 14 años. El primero, artista estadounidense llegó a México en la década de 1980:

Primero, la curiosidad fue lo que me hizo llegar a México, y luego, como artista, mi habilidad de ser sorprendido cada vez que iba a Oaxaca me dejó perplejo, pues cada que caminaba por el mercado veía a mujeres que susurraban la palabra mezcal, ya que de manera clandestina cargaban 5 litros de mezcal y así empecé a descubrir los mezcales, relató Barbieri (Sánchez, 2018).

Diageo cuenta con un programa acelerador, *Distill Ventures*, que se encarga de buscar marcas y tendencias en los mercados en los que la empresa ya cuenta con operaciones, “el cruce con Diageo fue muy afortunado. Éramos una empresa muy chiquita, lo más importante era la calidad y no la cantidad, y eso tuvo mucho que ver al cruzar caminos hace tres años (cuando fue el primer contacto con Diageo)” (Sánchez, 2018).

Por otra parte, *Del Maguey Single Village Mezcal*, fundado en 1995, fue adquirida por Pernod Ricard. Su fundador dijo que la alianza con Pernod Ricard era positiva “porque comprenden y aprecian nuestra misión de preservar la cultura de los zapotecas y proteger el proceso tradicional de hacer mezcal” (Ramírez, 2017).



Figura. 8 Del Maguey Single Village

Fuente: www.delmaguey.com

El acuerdo entre la corporación y la marca se logró a través de la división *New Brand Ventures* en Estados Unidos, para adquirir una participación mayoritaria de la firma Del Maguey.

Esta asociación ilustra nuestra continua estrategia de asociarnos con emprendedores dinámicos que comparten nuestra pasión por los productos premium hechos de manera artesanal y de alta calidad y amplían aún más nuestro fantástico portafolio de marcas genuinas”, expresó Alexandre Ricard, presidente y CEO de Pernod Ricard (Ramírez, 2017).

El mismo Cooper explicó que a través de esta asociación tendrán mayores oportunidades de promoción distribución de sus mezcales además de asegurar la continuidad de la producción en las próximas generaciones de mezcaleros.

Del Maguey Single Village Mezcal es altamente respetado por los consumidores y la industria por su autenticidad de marca y las relaciones

con los productores locales de agricultores", dijo Jeff Agdern, Vicepresidente Senior de la División de Nuevas Ventas de Pernod Ricard en Estados Unidos. El directivo agregó que esta adquisición fue posible gracias a los equipos de Pernod Ricard México que dieron una profunda apreciación del vínculo entre mezcal y la vitalidad económica de los pueblos donde se produce (Ramírez, 2017).

Becle, quien distribuye *400 conejos*, desde 2014, la marca de mezcal más grande de México (Becle, 2018), también lanzó su propia marca de mezcal en el año 2016, *Creyente*. En 2013, Bacardi México firmó un acuerdo comercial exclusivo con *Casa Armando Guillermo Prieto (Casa AGP)*, que es la destilería de mezcal más grande de México, por ende del mundo con presencia en más de 7 países: Estados Unidos, España, Reino Unido, Rusia, Portugal, Polonia, entre otros. Tienen una producción diaria de 14,000 litros, y una capacidad de hasta 45, 000 litros diarios (Mata, 2017).

Casa Armando Guillermo Prieto (CAGP) arrancó operaciones en 2008, pero en esencia comenzó su historia en 1925, cuando Antonio Rivera Venegas fundó la compañía Corcho & Lata. Y sí, él inventó un troquel para fabricar corcholatas en serie. Allá por los años treinta, Rivera Venegas adquirió la primera franquicia mexicana de Coca Cola Company para la zona centro del país. Armando Guillermo Prieto continuó operando la embotelladora de Coca Cola "CIMSA". Esta última, en el año 2011, se unió con Coca Cola Femsa (KOF). La familia ha diversificado sus inversiones y una de las apuestas es el mezcal (Mata, 2017).

Oaxaca es el estado que más mezcal produce a nivel nacional, sobre todo en la "La Región del Mezcal": Valles Centrales y Sierra Sur, sin embargo, la producción de mezcal se encuentra en la mayor parte del estado.

La Región del Mezcal se encuentra en una región bastante accesible y cercana a la capital oaxaqueña, lo que la vuelve una ruta turística que concentra enormes beneficios económicos.

La tradición en la producción de mezcal de esta región está bien documentada, sus familias productoras abarcan varias generaciones y cuentan con la mayor cantidad de fábricas de mezcal; variedad de agaves; sembradíos de planta y una fama y reconocimiento bien merecido, al grado que se ha nombrado a sí mismo “La cuna del mezcal” y la “capital mundial del mezcal”, es decir, más allá de la tradición y la herencia cultural incuestionable de esta región, ha florecido una industria que opaca a la producción de otras regiones de Oaxaca y de otros estados del país.

5.4 El Mezcal, caracterización de industria

En el año 2008 se inauguró la planta de la *Casa Armando Guillermo Prieto*. La marca insignia de esta compañía es *Zignum*, también tiene la marca artesanal *El Recuerdo de Oaxaca* y *El Señorío* (Mata, 2017). Actualmente se distribuye en México en asociación con Bacardí. En Estados Unidos se importa a través de Shaw Ross y se distribuye con Southern Wine and Spirits. En Europa se distribuye con Beveland (Mata, 2017).

Es una empresa de carácter internacional que cada año asiste a más de 30 eventos (Mata, 2017), incluyendo: Mercedes Fashion Weekend en Ibiza, Feria del Tequila y Mezcal en Londres, Barra México, Vinexpo en Burdeos, Food and Wine Epcot, Food and Wine South Beach en Miami.

La Casa Armando Guillermo Prieto se ubica en Tlacolula de Matamoros, Oaxaca. Fue también la primer planta de mezcal que recibió la recibe la certificación como Industria Limpia, Kosher e ISO-9001. La unión entre ambas compañías, Casa AGP y Bacardí, forma una de las redes comerciales más importantes del país en este ámbito.

Su materia prima principal es el maguey espadín (*A. Angustifolia Haw*) , que es el agave más utilizado en la producción de mezcal por su riqueza en azúcares, el ser una planta cultivada y que se suele sembrar intensivamente y en monocultivos, “esto permite emplear hasta tres veces menos de lo que se usa

para producir un litro de mezcal con otro agave”, la marca vende sus productos en México, Estados Unidos, España, Portugal, Inglaterra, Polonia, República Checa, Luxemburgo, Dubai, Italia y Nueva Zelanda (Mata, 2017).

Es una empresa muy activa en la Cámara Nacional de la Industria del Mezcal que agrupa industriales del estado de Oaxaca. La Cámara tomará algunas de las actividades que actualmente realiza el Consejo Regulador del Mezcal, y éste concentrará sus esfuerzos en certificar y hacer las verificaciones conforme a la NOM-070 (Mata, 2017).

La Cámara Nacional de la Industria del Mezcal ha sido la entidad que ha impugnado cada una de las extensiones de la Denominación de Origen Mezcal (capítulo 3). La comercialización de los productos de Casa AGP es parte de una red empresarial que no abarca solamente el comercio de mezcal o de bebidas alcohólicas. Esto ejemplifica de una manera clara que el mezcal es ya una industria y no solamente una tradición a conservar.

CIMSA fue fundado en 1925 y en la actualidad opera a través de tres autonombradas “Unidades estratégicas de negocios”: Refrescos; BEDLA (Bebidas de los Angeles) que vende agua purificada; y Casa AGP, la última unidad orientada a la comercialización del mezcal, y que espera vender en México el 20% del producto y un 80% destinado al consumo en el extranjero. Para poner a la empresa en perspectiva, el mismo Grupo que embotella la Coca en Cuernavaca construyó la planta de mezcal en Oaxaca. También construyó el aeropuerto internacional de Cuernavaca (Davies, 2010).

El mezcal es una mezcla de intereses económicos y políticos que son impulsados y fortalecidos más allá del discurso comercial que se ha generado. No es solo una bebida tradicional, auténtica y artesanal fruto del aprendizaje generacional. Es acaso la industria más grande de Oaxaca y por ende, es fomentada por políticas públicas y económicas, y bajo la lógica de la industria se generan

concentraciones y acaparamiento, por lo que también necesita de ecosistemas que satisfagan su demanda de materia prima, y mano de obra a su servicio.

Casa AGP inauguró su destilería en Oaxaca en agosto de 2008 en un pueblo llamado Lanacci. A la inauguración asistieron el gobernador Ulises Ruiz Ortíz, el senador Adolfo Toledo Infanzón, la secretaria de Turismo Beatriz Rodríguez Casanovas, y el secretario de Economía Enrique Sada Fernández, entre otros funcionarios seleccionados cuidadosamente. Uno de sus directivos, Colombo Álvarez afirmó entonces que en cinco años el mezcal de Oaxaca estaría posicionado en los mercados internacionales de Europa y Asia. En el primer año su producto llegaría a España, Estados Unidos, China, Corea y Tailandia. Posteriormente, lo venderían en Alemania, Rusia e Italia. Su análisis era muy acertado (Davies, 2010).

La planta de Casa AGP, en sociedad con Coca-Cola tiene una inversión mínima de 60 millones de dólares en la que se produce mezcal con estándares técnicos característicos de la categoría “Mezcal”, es decir, mezcal industrial y tiene una capacidad de producción de 45 mil litros diarios de mezcal (Davies, 2010).

La industria del mezcal genera empleos, a decir del CRM (2020), 23,000 empleos directos y más de 105,000 empleos indirectos; ha permitido el retorno de migrantes a su tierra y ha logrado el arraigo de nuevas generaciones; propicia la profesionalización de los integrantes; genera innovación, investigación e identidad cultural.

Otro ejemplo de como las corporaciones internacionales incurisonan en el mezcal, afectando el mercado, el ecosistema y generando conflictos sociales es la propuesta de instalar una destilería industrial: la “destilería más grande de América Latina” en Puebla. El 5 de diciembre del año 2018 el gobernador del estado de Puebla, Miguel Barbosa Huerta reveló que la empresa Tequila Don Ramón, instalaría una destiladora en Puebla, “la más grande en América Latina”, y que tendría por objetivo procesar hasta 40,000 hectáreas de agave en esta

entidad federativa. Esto es posible debido a que en el año 2015, Puebla obtuvo la Denominación de Origen Mezcal para 116 municipios.

La inversión para la “destiladora más grande del mundo” se da de la mano con la Secretaría de Economía local, es un proyecto que se planeó desde antes del inicio de la gubernatura de Miguel Barbosa y fue continuada por éste. Se tiene proyectada la generación de 26 mil empleos dentro de un complejo turístico denominado “Mundo, Arte y Mezcal” que generaría todo un proceso de transformación de las zonas vistas hoy como semidesérticas o áridas del estado. Esto implica una expansión de los sembradíos de agave probablemente bajo un esquema de monocultivos en torno de la Reserva de la Biosfera Tehuacán-Cuicatlán.

CONCLUSIONES

Existen producciones pequeñas, artesanales o ancestrales de mezcal, productores en comunidades remotas haciendo mezcal como aprendieron de sus padres y abuelos, productores auténticos que siguen sus tradiciones y destilan mezcal por tradición más que por mercado. Pero la producción del mezcal es, en su conjunto, una industria. Es la principal fuente de empleos para comunidades, municipios y regiones enteras, es una arista donde convergen intereses económicos, políticos y sociales.

En la actualidad existen dos formas de comercializar la bebida: primero; como *mezcal* cuando cumple con la NOM – 070, siempre y cuando se esté en los territorios reconocidos por la Denominación de Origen Mezcal, y la segunda forma de certificarla es como *destilado de agave*, regulado por la NOM – 199, sin el derecho a llamarle mezcal, pero cumpliendo con los requisitos necesarios para cualquier bebida alcohólica.

Han pasado 26 años desde la creación de la DOM y el impacto que ha causado en el mezcal es observable en varios aspectos, y se debe principalmente al crecimiento del mercado que ha cambiado las dinámicas tradicionales para sujetarlas a la lógica de la oferta y la demanda.

En gran medida, las problemáticas recientes que encuentra el mezcal nacen de la exclusión, la concentración y la disputa por el valor agregado que genera la DOM, que es, antes que una protección auténtica, un club al que no todos acceden y se define por la capacidad de los actores de ejercer poder, no mediante una competencia justa, sino por mecanismos políticos como el clientelismo, las influencias, y la generación de un discurso que busca construir un imaginario en el que la protección del mezcal depende de que solo esté bajo el control del club. Esto rompe con el sentido original de una Denominación de Origen según el cual a cada producto protegido le bastaría con su reputación

para distinguirse de otros; es el sentido de que las DO lleven el nombre de una región, y que no exista la necesidad de apropiarse del nombre genérico de una bebida o alimento.

Han surgido bebidas destiladas de agave en otras partes del mundo, como el caso del Sudáfrica y Europa, en donde los productores o empresas no ostentan el derecho de llamar mezcal o tequila a su bebida, y esto permite que el valor agregado de este nicho se conserve para productores mexicanos, algunos productores mexicanos.

El hecho central es que el tequila y el mezcal son mexicanos, y es cierto que aquí nacen estos destilados y son parte de generaciones, transmisiones del saber-hacer y vida comunitaria: es el discurso que se vale de una forma de nacionalismo para preservar la distinción, pero el beneficio no es “mexicano”, está concentrado en empresas y marcas. El argumento esgrimido por quienes gozan de la DOM: “aunque nuestra DO no es la mejor, nos ayuda a conservar el valor agregado para que productos de otras naciones no imiten nuestra bebida”, es cierto a medias, debido a que el valor agregado no se reparte de igual manera, por el contrario, el reparto de valor es resultado de intereses grupales en los que escasamente participan productores pequeños, artesanales y auténticos.

Producir la bebida bajo la Denominación de Origen aumentó el valor pero ha pasado factura a la tradición y al ambiente. El mezcal sigue acompañando las fiestas, las tradiciones y el trabajo colectivo en los pueblos en los que se produce, es decir, sigue siendo parte de las comunidades, patrimonio de los productores, eso no ha desaparecido. Sin embargo, a diferencia de hace tres décadas, no todo el mezcal tiene esas características. Actualmente es considerada una bebida “ultra Premium” que se consume en las principales ciudades del mundo y que ha ganado los premios más prestigiosos a nivel internacional. Esta fama y este prestigio tienen sus consecuencias cada vez más visibles y no están siendo reguladas. La DO se abocó a generar valor al mismo tiempo que descuidó la protección auténtica de la materia prima, el agave, pero también de los demás recursos necesarios para la producción, entre ellos el agua y la leña.

La NOM – 070 es una norma técnica. Regula la forma de producir mezcal para cumplir con los parámetros benéficos para el consumo humano, es parecida a las normas que regulan cualquier bebida alcohólica, se diferencia de ellas por la particularidad de ser una Denominación de Origen, pero no contempla elementos que regulen el uso excesivo de ninguno de los recursos que se están llegando a poner en riesgo como algunas especies silvestres de agave. Ninguna institución está normando esa situación, y la responsabilidad está en las manos de las comunidades que van respondiendo con sus propias reglas, pero no es un rasgo que ocurra en todas las regiones productoras e incluso estas instituciones comunitarias no son suficientes para detener la explotación a la que están siendo expuestos los agaves.

En el ámbito social cada vez crecen más las organizaciones, asociaciones, promotores, colectivos, intermediarios, empresas, productores y marcas. Los gobernadores estatales se involucran lo mismo que las diferentes secretarías y las legislaturas estatales y federales. El día de hoy existen al menos dos proyectos en las cámaras federales impulsados por la sociedad civil para regular/proteger los mezcales tradicionales.

Existen constantes, variadas y extensas luchas por la protección y en defensa de los mezcales tradicionales. También existen productores y comercializadores que han podido valorizar sus productos sin llamarlos mezcal, sino llamándolos “destilados de agave”, “vino de maguey” o “aguardiente de agave”, y si bien se oponen a la DO, han hecho un trabajo directo formando consumidores brincando así la DO y vendiendo, en promedio, sus destilados de agave a los mismos precios que se venden los mezcales “Premium”.

Pero la DO no solo es vender un producto más caro, sino tener la capacidad de decisión e incidencia en la delimitación del territorio que define, en buena medida, donde se quedan los apoyos económicos, como se establecen las normas, se convocan a autoridades políticas y económicas, se movilizan a grupos sociales. Se establecen proyectos agroindustriales que detonen economías a base de la

explotación exacerbada de los recursos naturales, sin procurar medidas de recuperación ambiental o manejos que palien la expoliación de territorios enteros.

El diseño e implementación de la DOM no logra ser una protección. Permite y fomenta esquemas productivos y comerciales como el caso de la destilería en la Reserva de la Biosfera Tehuacán-Cuicatlán, señalado en el último capítulo: una empresa de carácter transnacional puede instalar una industria de producción en torno a una Reserva de la Biosfera para producir un producto con Denominación de Origen, que le dará entrada a un nicho de mercado con un crecimiento económico sostenido por más de diez años. El mezcal, que implica no solo una bebida alcohólica sino un anclaje histórico, simbólico y cultural, puede ser insertado en el mercado mediante el incrustamiento de una corporación que se apropia de las tierras, el entorno, las variedades de agave, el saber – hacer, la cultura, la Denominación de Origen, los recursos públicos y la ganancia económica, con las consecuencias negativas para la población y el medio ambiente ya señaladas.

La dimensión de las corporaciones acrecienta y acelera los procesos de mercantilización, explotación y degradación ambiental. Y la Denominación de Origen ha sido un instrumento insuficiente para resguardar y proteger los elementos que la definen: “el medio geográfico, comprendiendo en este los factores naturales y humanos” es decir, los territorios y el saber – hacer.

Ante esta situación, es necesario pensar propuestas de regulación y figuras legales de protección que van más allá de mecanismos de desarrollo rural y estrategias comerciales. Esto es particularmente importante debido a que podemos anticipar el futuro de esta industria gracias al caso del tequila; generar protecciones auténticas es necesario para los productores de mezcal pero también para los productores de otros destilados tradicionales con Denominación de Origen: raicilla, bacanora y sotol, que van tomando el caso del mezcal como una forma de éxito por su continuo crecimiento, y esto puede notarse revisando sus propias declaratorias de DO. Probablemente se enfrenten a las mismas problemáticas en unos años.

Se ha pensado en re formular la DOM, sin embargo, las propuestas no aglutinan a todos los actores, no existe un único referencial en cuanto a cómo debe regularse el mezcal. El CRM, los empresarios, los pequeños productores, los promotores, los impulsores de reformas, consumidores, políticos y funcionarios, comercializadores mexicanos y extranjeros, y académicos no han logrado establecer una propuesta única, cada uno plantea algo distinto y se valen de sus capacidades de incidencia en sus respectivos campos y del grado de autoridad que tienen para tratar de posicionar sus proyectos. Hasta la fecha, es evidente que el costo ambiental que tiene el mezcal pone en peligro la existencia misma de los mezcales artesanales porque la demanda de la materia prima por toda la industria desabastece los agaves y ha puesto en peligro la existencia misma de variedades de ellos; las instituciones comunitarias no alcanzan a regular este asunto. Por lo anterior, la permanencia de los mezcales tradicionales depende ya no de los pequeños productores sino de muchos otros actores ajenos al territorio y que se mueven por intereses distintos al mantenimiento de la tradición, la conservación de la biodiversidad y la cultura que le da sentido a destilar los magueyes.

BIBLIOGRAFÍA

- Aguilar, A. (10 de febrero de 2016,) DIAGEO ataca nuevo negocio, alianza con Mezcal Unión y viene otra, apresura planes con Don Julio, crece 20% y ya es líder, *El Universal*. Recuperado de <https://www.eluniversal.com.mx/entrada-de-opinion/columna/alberto-aguilar/cartera/2016/02/10/diageo-ataca-nuevo-negocio-alianza-con>
- Alcántara, A. (28 de noviembre de 2017). El boom del mezcal pone 'contentas' a estas 3 empresas. *El Financiero*. Recuperado de: <https://www.elfinanciero.com.mx/empresas/el-boom-del-mezcal-pone-contentas-a-estas-empresas>
- Arreglo de Lisboa. Recueperado de <http://www.wipo.int/lisbon/es/general/>
- Arreola Pompa, V., y Pérez, A. P. (2018) Denominaciones de Origen y desarrollo: el caso del mezcal de Michoacán. En Pablo P. Akaki. A. C. González y W. U. Picado. (Coord.), *Saberes de Origen. Experiencias de México y Centroamérica* (pp. 34-56). Ciudad de México. México: UNAM
- Avelino, J. (2006). Denominaciones de origen e indicaciones geográficas: fundamentos y metodologías con ejemplos de Costa Rica. En J. Pohlan et al (Ed.), *El cafetal del futuro* (pp. 119-140). Shakerverlag, Amchen: Shaker Verlag.
- Bautista, J. A., y Smit, A. M. (2012) Sustentabilidad y agricultura en la "región del mezcal" de Oaxaca. *Revista mexicana de ciencias agrícolas*, 3(1), 5-20. Recuperado de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S2007-09342012000100001&script=sci_arttext&tlng=ptñ
- Benítez Rivera, R. D. (2004) *El Mezcal; la sobrevivencia de una tradición en Guerrero y Oaxaca*. Recuperado de http://mezcalestradicionales.mx/mezcales_herencia_cultural_y_bio/Ponencias%0PDF/10%20SOBREVIVENCIA%20TRADICION.pdf
- Bonanno, A. (2003) La globalización agro-alimentaria: elementos empíricos y reflexiones teóricas. Ponencia a la mesa redonda: El rol de la sociedad rural en la globalización. ALASRU.
- (2013) La globalización agro-alimentaria: sus características y perspectivas futuras. *Sociologías*, 10, 190-218.
- (2019) Geographical Indication in Agri-Food and its Role in the Neoliberal Global Era: A Theoretical Analysis. En A. Bonanno, et al, (Ed) *Geographical indication and global Agri-Food. Development and democratization* (pp. 12-40) Londres: Routledge.

- Borah, Woodrow. (1986). La cría del gusano de seda, siglo XVI, en Ma. De los A. Romero (Coomp.), *Lecturas históricas de Oaxaca. Época colonial*, (pp. 205-228). Ciudad de México, México: Instituto Nacional de Antropología e Historia.
- Bowen. (2011). Las indicaciones geográficas como estrategia de desarrollo territorial en el Sur global: el caso del tequila. En G. Torres et al, (Eds). *Los Sistemas Agroalimentarios Localizados en México* (pp. 59-84). Ciudad de México, México: CIICH, UNAM.
- Bowen. S. (2012). Las indicaciones geográficas, la globalización y el desarrollo territorial: el caso del tequila. *Agroalimentaria*, 18(34), 91-103. Recuperado de <https://biblat.unam.mx/hevila/AgroalimentariaMeridaVenezuela/2012/vol18/no34/6.pdf>
- Bowen, S. (18 de febrero de 2012) ¿Qué tan mexicano es el tequila? *La jornada del campo*, pp 8.
- (2015). *Divided Spirits. Tequila, Mezcal, and the Politics of Production*. Oakland, Estados Unidos: California Studies in Food and Culture, 56: University of California Press.
- Carrillo, Trueba, L. A. (2007). Los destilados de agave en México y su denominación de origen. *Ciencias*, (87), 42-49.
- Salas, C., Ina, B., F. y Requier-Desjardins, D. (2006). Agroindustria rural y liberalización comercial agrícola: El rol de los sistemas agroalimentarios localizados. *Agroalimentaria*, 11(22), 29-40. Recuperado de http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1316-03542006000100003&lng=es&tlng=es.
- Champredonde, M. y Cosiorovski, J. (2016). ¿Agregado de Valor o Valorización? Reflexiones a partir de Denominaciones de Origen en América Latina. *RIVARVo*. 3 (9), 147-172. Recuperado de https://revistarivar.cl/images/vol3-n9/RIVAR_9_Champredonde_Gonzalez.pdf
- Champredonde, M., y Casabianca, F. (2017). Calidades comunicadas por las Marcas Territoriales. Propuesta de una nueva tipología. En M. del Valle y J. Tolentino (Coord.), *Gobernanza territorial y Sistemas Agroalimentarios Localizados en la nueva ruralidad* (86-93). Ciudad de México, México: Conacyt, RED SIAL, Yod.
- Clavijo, D. (17 de septiembre de 2012). La última gran tequilera. *EXPANSIÓN*. Recuperado de <https://expansion.mx/expansion/2013/01/11/la-ultima-gran-tequilera>

- Colunga-García M. P., Zimbumbo V. D., y Martínez, J. (2007). Tradiciones en el aprovechamiento de los agaves mexicanos: una aportación a la protección legal y conservación de su diversidad biológica y cultural. En: P. Colunga-García et al (eds). *En lo ancestral hay futuro: del tequila, los mezcales y otros agaves* (p. 229- 252). Ciudad de México, México: CICY, CONACYT, CONABIO, INE.
- Colunga-García M. P. (21 de abril de 2012). La desaparición de los mezcales artesanales tradicionales. *La Jornada*. Recuperado de <https://www.jornada.com.mx/2012/01/21/opinion/021a2pol>
- Colunga P. et al. (18 de febrero de 2012) El origen de los mezcales. *La jornada del campo*. Recuperado de <https://www.jornada.com.mx/2012/02/18/cam-origen.html>
- Colunga-García M. P. (16 de abril de 2016). Se llaman mezcales y están hechos con Agave, no engañen al consumidor. *La Jornada*. Recuperado de <https://www.jornada.com.mx/2016/04/16//opinion/014a1pol>
- Colunga-García M. P., y Rodríguez, G. G. (2012). Oposición al proy-nom-186-scfi-2011, bebidas alcohólicas, bebidas alcohólicas elaboradas a partir de agaváceas. Recuperado de https://www.uccs.mx/doc/g/nom-186-scfi-2011_es
- Constance Douglas H., Prelog, Andrew, y Harvel Delana (2018) Riding the Local Foods Wave: Tennessee Whiskey As Terroir? En A. Bonanno, et al, (Ed) *Geographical indication and global Agri-Food. Development and democratization* (pp. 140-175). Londres: Routledge.
- CRM. (2017) Consejo Regulador del Mezcal. Informe 2017. Recuperado de www.crm.org.mx/
- CRM. (2018) Consejo Regulador del Mezcal. Informe 2018. Recuperado de www.crm.org.mx/
- CRM. (2019a) Resumen de informe estadístico. En *El Mezcal. La cultura líquida de México*. Recuperado de http://www.crm.org.mx/periodico/PDF/Revista_El_Mezcal2.pdf
- CRM. (2019b) Tesoros Culturales del Mezcal: Rufino Felipe en *El Mezcal. La Cultura líquida de México*. Recuperado de http://www.crm.org.mx/periodico/PDF/Revista_El_Mezcal_0419.pdf
- Danae, D. A., Hernández, S. L., Irasema S. T., y Ramírez S. K. (2017). "Denominaciones de origen: una perspectiva para promover el desarrollo económico, cultural y social en México. *Observatorio de la Economía Latinoamericana*. Recuperado de <http://www.eumed.net/cursecon/ecolat/mx/2017/promover-desarrollo->

mexico.html <http://hdl.handle.net/20.500.11763/mx17promover-desarrollo-mexico>

Davies, N. (2010) Coca-Cola incursiona en la industria del Mezcal. *Fisac*. Recuperado de: http://alcoholinformate.org.mx/infoalcohol2.cfm?id_infoalcohol=5404

De la Calle Robles L. (2002) Denominaciones de origen y protección económica. *Revista española de Estudios Agrosociales y Pesqueros*, 194, 27-48.

De la Torre, Millán, M. G. y Agudo Gutiérrez E. M. (2010) El turismo gastronómico y las Denominaciones de origen en el sur de España: Oleoturismo. Un estudio de caso. *Pasos*, 8 (1) 91-112.

Diagnóstico del Sistema Producto Maguey Mezcal en el estado de Oaxaca (2013). México: SAGARPA, UACH. Recuperado de <http://es.slideshare.net/GUSTAVOCURIELAVILES/diagnostico-delsistemaproducto-maguey-mezcal-del-estado-de-oaxaca>

Diario Oficial de la Federación (1994). RESOLUCION mediante la cual se otorga la protección prevista a la denominación de origen Mezcal, para ser aplicada a la bebida alcohólica del mismo nombre. Recuperado de http://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=4768551&fecha=28/11/1994

Diario Oficial de la Federación. (2000). DOF: 19/05/2000 EXTRACTO de la solicitud de declaración general de protección de la denominación de origen Bacanora. Recuperado de http://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=2055070&fecha=19/05/2000

Diario Oficial de la Federación. (2001). DOF: 29/11/2001 RESOLUCIÓN por la que se modifica la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen Mezcal. Recuperado de https://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=759069&fecha=29/11/2001

Diario Oficial de la Federación. (2002). DOF: 08/08/2002 DECLARACION de protección a la denominación de origen Sotol. Recuperado de <https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/494502/DO.Sotol.08.08.2002.pdf>

Diario Oficial de la Federación. (2003). DOF: 27/08/2003 DECLARATORIA general de protección de la denominación de origen Charanda. Recuperado de http://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=692300&fecha=27/08/2003

- Diario Oficial de la Federación. (2004). DOF: 11/10/2004. AVISO por el que se da a conocer la prórroga respecto de la entrada en vigor de las disposiciones contenidas en los apartados 6.4, 8.3, 10.1 inciso h), así como en el capítulo 9 de la Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-1994, Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones. Recuperado de http://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=659852&fecha=11/10/2004
- Diario Oficial de la Federación. (2015). DOF: 02/10/2015 RESOLUCIÓN por la que se modifica la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen Mezcal. Disponible en http://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5410331&fecha=02/10/2015
- Diario Oficial de la Federación. (2017). DOF: 30/10/2017 NORMA Oficial Mexicana NOM-199-SCFI-2017, Bebidas alcohólicas-Denominación, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba. Recuperado de https://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5502882&fecha=30/10/2017
- Diario Oficial de la Federación. (2018). DOF: 08/08/2018 RESOLUCIÓN por la que se modifica la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen Mezcal, para incluir los municipios del Estado de Aguascalientes que en la misma se indican. Recuperado de https://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5534193&fecha=08/08/2018
- Diario Oficial de la Federación. (2018). DOF: 08/08/2018 RESOLUCIÓN por la que se modifica la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen Mezcal, para incluir los municipios del Estado de México que en la misma se indican. Recuperado de https://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5534193&fecha=08/08/2018
- Diario Oficial de la Federación. (2018). DOF: 09/08/2018 RESOLUCIÓN por la que se modifica la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen Mezcal, para incluir los municipios del Estado de Morelos que en la misma se indican. Recuperado de http://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5534294&fecha=09/08/2018
- Diario Oficial de la Federación. (2019). DOF: 28/06/2019 DECLARACIÓN General de Protección de la Denominación de Origen Raicilla. Recuperado de http://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5564454&fecha=28/06/2019

- Domínguez A., David. (2016). La producción artesanal del mezcal y los límites de la denominación de origen: el caso de Tezacoalco, Oaxaca (tesis de maestría). Universidad Autónoma Chapingo, México.
- (2020). Bacanora, el mezcal de Sonora: de la Clandestinidad de la Denominación de origen. *Estudios Sociales* 30(56), 1-25. Recuperado de <https://www.ciad.mx/estudiosociales/index.php/es/article/view/958/577>
- (2021). Construcción de un signo de calidad: la lucha por la geografía de la Denominación de Origen Mezcal en México. *Veredas* 21(41), 1-24. En imprenta.
- Duhart, Frédéric. (2011). Reflexiones desde la eco-antropología sobre el *terroir*. *Mundo agroalimentaria*. 11(22), 1-9 Recuperado de http://www.memoria.fahce.unlp.edu.ar/art_revistas/pr.4794/pr.4794.pdf
- El informador. (20 de septiembre de 2018) Mezcal, inversión semilla para Diageo. *El Informador*. Recuperado de <https://www.informador.mx/economia/Mezcal-inversion-semilla-para-Diageo--20180920-0001.html>
- Esparza, Manuel. (1994). [1777-1778] *Relaciones Geográficas de Oaxaca 1777-1778*. Oaxaca, México: Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social, Instituto Oaxaqueño de las Culturas.
- Fernández de Oviedo, Gonzalo. (1950).[1535] *Historia general y natural de las indias, islas y tierra firme del mar océano, t. II*, Guarania, Asunción. Recuperado de <http://www.cervantesvirtual.com/obra-visor/historia-general-y-natural-de-las-indias-islas-y-tierrafirme-del-mar-oceano-tomo-primero-de-la-segunda-parte-segundo-de-la-obra--0/html/>
- Flores O. H. (1942). Presentación de la versión electrónica de la Historia de las Plantas de la Nueva España de Francisco Hernández, edición 1942-1946 por el Instituto de Biología, en *Historia de las plantas Nueva España*. Ciudad de México, México: Universidad Nacional Autónoma de México. Recuperado de <http://www.ibiologia.unam.mx/plantasnuevaespana/index.html>
- García, B. R., Rapo. M. S., y Temple, L. (2016). Innovaciones socioambientales en el sistema agroalimentario de México: los mercados locales alternativos (tianguis). *Agroalimentaria*, 22(43), 10-20 Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=199251019007>
- García M. A. J., Ordóñez D. H., y Briones, M.A. (2004). *Biodiversidad de Oaxaca. México: unam-fondo oaxaqueño para la conservación de la naturaleza-world wildlife fund*. Recuperado de https://books.google.com.mx/books?id=TQfX0cL3ieQC&printsec=frontcover&source=gbs_vpt_reviews#v=onepage&q&f=false

- García M. A. J. (2007). Los agaves de México. *Ciencias* (87), julio-septiembre 14-23. Recuperado de <https://www.revistacienciasunam.com/images/stories/Articles/87/02/Los%20agaves%20de%20Mexico.pdf>
- Garnica S. Z. (1998). Las plantaciones de maguey espadín (agave angustifolia) y su impacto en las selvas bajas caducifolias y sus alternativas. México: SEMARNAT CONAFOR. Recuperado de <http://www.realminero.com.mx/pdf/5.pdf>
- Gaytan, S. M. (2018) The perils of protection and the promise of authenticity: Tequila, mezcal, and the case of NOM 186. *Journal of Rural Studies* 58 103–111.
- Gobierno del estado de Zacatecas. (4 de septiembre de 2019). Mezcal zacatecano va por el mercado mundial. Recuperado de <https://www.zacatecas.gob.mx/mezcal-zacatecano-va-por-el-mercado-mundial/>
- Gómez C. M. A. (2003) México como abastecedor de productos orgánicos. *Comercio exterior*, 53(2), 20-21. Recuperado de https://vinculando.org/organicos/productos_organicos_mexico.html#vcite
- Guthman, J. (2007). The Polanyian way? Voluntary food labels as neoliberal governance. *Antipode*, 39: 456-478.
- Hamnett, B. (1986). El comercio de la grana y la actividad de los alcaldes mayores. En Ma. Romero (Coomp.), *Lecturas históricas de Oaxaca. Época colonial* (pp. 345-366.) México: Instituto Nacional de Antropología e Historia.
- Hernández, F. (1943). [s/f] Historia de las plantas Nueva España, Ciudad de México, México: Instituto de Biología-Universidad Nacional Autónoma de México. Recuperado de <http://www.ibiologia.unam.mx/plantasnuevaespana/index.html>
- Hernández L. J. J. (2016). *Análisis de la NOM-199*. Recuperado de https://www.academia.edu/22299844/Oposici%C3%B3n_a_la_NOM_199_KOMIL
- Hervieu, B. (1997). *Los campos del futuro*. Madrid, España: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
- Ibáñez, V. G., Álvarez, H. M., y Doria. M. F. (2015). *Cadena de suministro: Inulina de Agave*. Recuperado de http://acacia.org.mx/busqueda/pdf/CADENA_DE_SUMINSTRO_INULINA_DE_AGAVE.pdf

- Illsley G. C. Giovannucci, D., y Bautista, C. (2009). *La Dinámica Territorial de la Zona Mezcalera de Oaxaca. Entre la Cultura y el Comercio*. México: GEA, RIMISP. Recupera de http://www.rimisp.org/wp-content/uploads/2013/03/22_rimisp_Cardumen1.pdf
- Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA), (2013) *Sistemas Agroalimentarios Localizados SIAL, una nueva visión de gestión territorial en América Latina. Experiencias en Territorios de: Argentina, Costa Rica, Ecuador y México*. Disponible en <http://repiica.iica.int/docs/B3243e/B3243e.pdf>
- Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial. (2017). ¿Sabías que Puebla ya cuenta con la Denominación de Origen Mezcal? Recuperado de <https://www.gob.mx/se/articulos/sabias-que-puebla-ya-cuenta-con-la-denominacion-de-origen-mezcal>
- Jiménez Z. A. I. (2002). La percepción de las denominaciones de origen mancha y valdepeñas de España. *Agroalimentaria* 14(14),51-68. Recuperado de http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1316-03542002000100005
- Juárez, A., (2 de abril de 2019). Guerra sucia contra el mezcal mexiquense. *MILENIO*. Recuperado de <https://www.milenio.com/opinion/antonio-juarez/columna-antonio-juarez/guerra-sucia-contra-el-mezcal-mexiquense>
- Linck, T. (1999). Prefacio. En Renard M.-C. *Los intersticios de la globalización: un label (Max Havelaar) para los pequeños productores de café*. México: CEMCA. pp 15-29,
- Linck, T., Barragán L. E., y Casabianca, F. (2006). De la propiedad intelectual a la calificación de los territorios: lo que cuentan los quesos tradicionales. *Agroalimentaria*, 12(22), 99-109. Recuperado de <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=199216556009>
- Linck, T. (2018). ¿Constituyen las Denominaciones de origen palancas para un desarrollo territorial sustentable y justo? En P. Pérez., G. González y P. Umaña (Eds.), *Saberes de origen. Experiencias de México y Centroamérica* (pp.27-40.). Ciudad de México, México: UNAM-FES Acatlán.
- López R. E. (2006). *Atlas de culturas del agua en américa latina y el caribe pueblos indígenas de México y agua: mixtecos de Oaxaca. El pueblo de la lluvia*. México: Instituto Mexicano de Tecnología del Agua.
- Lozano A. T. (2005). *El chinguirito vindicado*. El contrabando de aguardiente de caña y la política colonial. Ciudad de México, México: Universidad Nacional Autónoma de México.

- Martínez R. M. P. y Jiménez Z. A. I. (2013). La potenciación del origen en las estrategias de marketing de productos agroalimentarios. Objetivos, situación e implicaciones. *Boletín ICE económico*, 2880, 13-29. Recuperado de http://www.researchgate.net/publication/50814261_La_potenciacion_del_origen_en_las_estrategias_de_marketing_de_productos_agroalimentariosObjetivos_situacion_e_implicaciones
- Mata F. R. (11 de julio de 2017). La mujer que puso al mezcal en la agenda internacional. *Forbes México*. Recuperado de <https://www.forbes.com.mx/la-mujer-puso-al-mezcal-la-agenda-internacional/>
- Medellín, T. P. (2004). *La política de las políticas públicas: propuesta teórica y metodológica para el estudio de las políticas públicas en países de frágil institucionalidad*. Santiago de Chile: CEPAL, División de Desarrollo Social.
- Miranda, A. (21 de agosto de 2018). Guanajuato pide incluir municipios en denominación mezcal. *Unión Guanajuato*. Recuperado de <https://www.unionguanajuato.mx/articulo/2018/08/21/gente/guanajuato-pide-incluir-municipios-en-denominacion-mezcal>
- Monreal, E. (31 de agosto de 2018). 20 marcas de mezcal serían perjudicadas por denominaciones de origen. *Plano Informativo*. Recuperado de <https://planoinformativo.com/610483/20-marcas-de-mezcal-serian-perjudicadas-por-denominaciones-de-origen>
- Muchnik, José (2006) Sistemas agroalimentarios localizados: evolución del concepto y diversidad de situaciones. Comunicación aceptada por el Comité Científico del III Congreso Internacional de la Red SIAL "Alimentación y Territorios". Jaen, España.
- (2012). *Sistemas agroalimentarios localizados: desarrollo conceptual y diversidad de situaciones en Sistemas agroalimentarios localizados: identidad territorial, construcción de capital social e instituciones*. México: UNAM.
- Niederle, P., Wilkinson, J., y Mascarenhas, G. (2018). Navigating between modernization and patrimonialization: the institutionalization of Geographical Indications in Brazil. En A. Bonanno, et al, (Ed) *Geographical indication and global Agri-Food. Development and democratization* (pp. 22-45). Londres: Routledge.
- Nielsen. (2017). *Estudio global: premiumización. Reporte 2017*. Recuperado de <https://www.nielsen.com/latam/es/insights/report/2017/estudio-global-premiumizacion/>

- NOTIMEX. (2013). Bacardí venderá mezcal hecho en Oaxaca. *MILENIO*. Recuperado de <https://www.milenio.com/negocios/bacardi-vendera-mezcal-hecho-en-oaxaca>
- NOTIMEX. (2013). Bacardí entra al mercado del mezcal con Casa AGP. *La Jornada*. Recuperado de <https://www.jornada.com.mx/2013/11/25/economia/025n2eco>
- Ostrom, E., (2005). *Comprender la diversidad institucional*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Palma, F., Pérez, P., y Mezcal, V. (2016). Diagnóstico de la Cadena de Valor Mezcal en las Regiones de Oaxaca. Recuperado de <http://www.coplade.oaxaca.gob.mx/wp-content/uploads/2017/04/Perfiles/AnexosPerfiles/6.%20CV%20MEZCAL.pdf>
- Paz, J. y Pomareda, C. (2009). *Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen en Centroamérica: situación y perspectivas*. Ginebra, ICTSD. DOI https://doi.org/10.7215/re_pb_20090330
- Pérez, A. P. (2007) Las transformaciones institucionales en la producción y comercialización internacional del café en el siglo XX e inicios del XXI. *Problemas del desarrollo*. 38(150), 107-132. Recuperado de <http://www.scielo.org.mx/pdf/prode/v38n150/v38n150a5.pdf>
- Pérez, A. P. (2018). Denominaciones de origen e instituciones: análisis de las experiencias mexicanas. En P. Pérez, A. González y W. Picado (Eds.). *Saberes de Origen. Experiencias de México y Centroamérica* (pp. 41-68.) Ciudad de México: UNAM.
- Pérez, Z. J. M. (1994). Las reducciones y la agricultura en la Nueva España (1599- 1604) En T. Rojas (Coord.), *Agricultura indígena: pasado y presente* (pp. 143-163). Ciudad de México, México: Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social.
- Pozo, F. (25 de octubre de 2017). Mezcal Unión: Jugo de la tierra. *Gatopardo*. Recuperado de <https://gatopardo.com/estilo-de-vida/mezcal-union-alejandro-champion/>
- Pszczólkowski, P. (2014). "Terroir" y "Climats": ¿realidad o quimera? "Terroir" and "climats": reality or mirage? *RIVAR* 1(1), 13 -19. Recuperado de <https://www.redalyc.org/pdf/4695/469546442003.pdf>
- Ramírez, M. (7 de junio de 2017). Francesa Pernod Ricard compra mezcalera mexicana. *Milenio*. Recuperado de <https://www.milenio.com/negocios/francesa-pernod-ricard-compra-mezcalera-mexicana>

- Redacción. (2 de mayo de 2018). Diageo suma mezcal Pierde Almas a su portafolio. *El Economista*. Recuperado de <https://www.eleconomista.com.mx/empresas/Diageo-suma-mezcal-Pierde-Almas-a-su-portafolio-20180502-0053.html>
- Renard, M. C. (1999). *Los intersticios de la globalización. Un label (Max Havelaar) para los pequeños productores de café*. México: CEMCA.
- (2005) Quality certification, regulation and power in fair trade. *Journal of Rural Studies* 21(4) 419-431.
- Renard, M. C., y Tolentino, M. J. (2019). Procesos de exclusión en las Denominaciones de Origen. Un análisis crítico desde los SIAL en México. En M. C. Renard y J. Tolentino (Coord.), *Red SIAL México: diez años de contribución a los estudios de los Sistemas Agroalimentarios Localizados* (pp. 53-68). Ciudad de México, México: Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (México); Red de Sistemas Agroalimentarios Localizados (México); IICA.
- Rifkin, J. (2002). *La era del acceso. La revolución de una nueva economía*. Barcelona, España: Paidós.
- RIMISP. Centro latinoamericano para el Desarrollo Rural. (2009). La dinámica territorial de la zona mezcalera de Oaxaca; entre la cultura y el comercio. México; RIMISP. Disponible en http://www.rimisp.org/wp-content/uploads/2013/03/22_rimisp_Cardumen1.pdf
- Ricard, R. (1986). La conquista espiritual. En Ma. Romero (Cooomp.), *Lecturas históricas de Oaxaca. Época colonial* (pp. 79-92). Ciudad de México, México: Instituto Nacional de Antropología e Historia.
- Rodríguez, A. (23 de febrero de 2019) Estas bebidas mexicanas se 'embriagan' de éxito en Asia y en el mundo. *El Financiero*. Recuperado de <https://www.elfinanciero.com.mx/empresas/estas-bebidas-mexicanas-se-embriagan-de-exito-en-asia-y-el-mundo>
- Rodríguez, C.; Prado, J, y Aldrete, A. (2019). El entorno competitivo del mezcal: La estrategia de las grandes compañías de bebidas espirituosas frente a los pequeños productores de mezcal. *Revista de Desarrollo Económico* 6(18), 17-30. Recuperado de http://www.ecorfan.org/bolivia/researchjournals/Desarrollo_Economico/vol6num18/Revista_de_Development_Econ%C3%B3mico_V6_N18_3.pdf
- Rodríguez, G. G. (1999). Weaving Quality and Power: the Domestication of Global Conventions Among Dairy Farmers in Western Mexico. *Journal of Urban Anthropology and Studies of Cultural Systems and World Economic Development*, 28(3-4), 327-371. Recuperado de <https://www.jstor.org/stable/40553364?seq=1>

- (2002) *Las denominaciones de origen y el mercado de la distinción*. Guadalajara, México: CIESAS-SAGARPA.
- (2004) El derecho a ostentar la denominación de origen: las disputas por la hegemonía en el mercado agroalimentario mundial. *Desacatos*, 15-16, 171-196. Recuperado de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_abstract&pid=S1607-050X2004000200010&lng=es&nrm=iso
- Rojas, L. A. (2010). Reflexión sobre investigación en historia ambiental. *Reflexiones* 89 (2): 177-190. Recuperado de <https://revistas.ucr.ac.cr/index.php/reflexiones/article/view/11606>
- Romero F. Ma. De los Á. (1986). Oaxaca y su historia: de 1519 a 1821, en Ma. Romero (Coomp.), *Lecturas históricas de Oaxaca. Época colonial* (pp.19-64). Ciudad de México, México: Instituto Nacional de Antropología e Historia.
- Sahagún, B. de. (2005). *Fauna de Nueva España. Ciudad de México, México. Fondo de Cultura Económica*.
- Sánchez I. Yi. (24 de febrero de 2017). El Mezcal, ¿en crisis o pleno auge? *aunamnoticias*. Recuperado de <http://aunamnoticias.blogspot.com/2017/02/el-mezcal-en-crisis-o-en-pleno-auge.html>
- Sánchez, S., (24 de agosto 2018). Diageo apuesta por l mezcal 'de lujo' con Pierde Almas. *Expansión*. Recuperado de <https://expansion.mx/empresas/2018/08/24/el-mezcal-una-apuesta-ultra-premium-para-diageo>
- Sánchez, S. (13 de septiembre de 2018) Mezcal Pierde Almas relata qué hizo para convertirse en producto Premium. *Manufactura*. Recuperado de <https://manufactura.mx/industria/2018/09/13/mezcal-pierde-almas-relata-que-hizo-para-convertirse-en-producto-premium>
- Sánchez, T. M. (17 de abril de 2008). Consume incendio casi 40 hectáreas de maguey silvestre de una mezcalera. *La Jornada*. Recuperado de <https://www.jornada.com.mx/2008/04/17/index.php?section=gastronomia&article=a10n2gas>
- Santa, M. Guillermo de. 1541 (2003). *Guerra de los Chichimecas*. Guadalajara, México: El Colegio de Michoacán, Universidad de Guadalajara, El Colegio de San Luis.
- Sanz Cañada, F. J. (2004). El Sistema Agroalimentario de los países desarrollados: desde un modelo de oferta a un modelo de demanda; en

- M.C. del Valle (Ed.) El desarrollo agrícola y rural del Tercer Mundo en el contexto de la mundialización (pp. 391-410). México DF., Plaza y Valdés.
- Secretaría de Educación Pública (1991). Ley de la Propiedad Industrial. Nueva Ley publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de junio de 1991. Disponible en http://www.sep.gob.mx/work/models/sep1/Resource/7dc3f003-329b-42ba-abb3-b7921ad2eda6/ley_propiedad_industrial.pdf
- Sekine, K. (2018). The Impact of Geographical Indications on the Power Relationships between Producers and Agri-Food Corporations: A Case of Powdered Green Tea “Matcha” in Japan. En A. Bonanno, et al, (Ed) *Geographical indication and global Agri-Food. Development and democratization* (pp. 230-156). Londres: Routledge.
- Semprini, A. (1995). *El Marketing de la Marca*. Barcelona, España: Ediciones Piados 38.
- Serra, P. M. C. y Lazcano A. J. (2015). Etnoarqueología del mezcal: su origen y su uso en Vera Cortés, José Luis (Coord.). *Mesoamérica en Agua de las verde matas, tequila y mezcal* (pp. 23-42) Ciudad de México, México: Artes de México y del Mundo. México.
- Serra, P. M. C. y Lazcano A. J. (2016). *El mezcal, una bebida prehispánica. Estudios etnoarqueológicos*. Ciudad de México, México: Universidad Nacional Autónoma de México.
- Toscanos, N. (12 de septiembre de 2019). El mezcal, orgullo tamaulipeco. *El sol de Tampico*. Recuperado de <https://www.elsoldetampico.com.mx/local/regional/el-mezcal-orgullo-tamaulipeco-4169598.html#:~:text=Aunque%20se%20sabe%20que%20Oaxaca,mexcalli%20que%20significa%20maguey%20cocido>.
- Valenzuela, Z. A. G., Regalado, P. A., y Mizoguchi, M. (2008). Influencia asiática en la producción de mezcal en la costa de Jalisco. El caso de la raicilla. *Análisis*, 11(33), 91-116. Recuperado de <https://www.redalyc.org/pdf/4337/433747603006.pdf>
- Valenzuela Z. A.G. (18 de febrero de 2012). Los mitos de las denominaciones de origen. *La jornada del campo*. Recuperado de <https://www.jornada.com.mx/2012/02/18/cam-mitos.html>
- Vega V. N., y Pérez, A. P. (2016). Oaxaca y sus regiones productoras de mezcal: Un análisis desde cadenas globales de valor. *Perspectivas Rurales. Nueva época*, 15(29), 103-132. Recuperado de <http://revistas.una.ac.cr/index.php/perspectivasrurales/article/viewFile/9286/11001>

Sitios Web consultados

<http://www.crm.org.mx/>

www.delmaguey.com

<https://www.laeuropea.com.mx>

<https://www.mezcalesdeleyenda.com>

<https://mezecologia.mx>

<https://mezcalunion.com/>

<https://www.naturalista.mx>