

ALCANCES Y LIMITACIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN DEL MEZCAL EN MÉXICO

Esteban Salinas-García*, Jorge Víctor Alcaraz-Vera, Edith Sarai Durán-Tovar, Ruben Chávez-Rivera

Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo. Morelia, Michoacán, México. 58030.

*Autor de correspondencia: 0732565b@umich.mx

RESUMEN

En la medida en que se mercantiliza el mezcal, las micro, pequeñas y medianas empresas (MIPYMES) productoras de este producto artesanal, vinculadas con prácticas diversas y heterogéneas que resultan más sostenibles, son sistemática y legítimamente excluidas del manejo en las plantaciones, así como de los agaves y del conocimiento para la elaboración del producto bajo la Denominación de Origen del Mezcal (DOM). Esto, con miras a favorecer a la producción industrial enfocada en la acumulación de capital y que responde a la demanda sobre todo del mercado internacional. En dicha denominación de origen, se reflejan los esquemas políticos y legales que el Estado mexicano utiliza para legitimar la exclusión y la transición de una producción artesanal a un proceso industrializado de producción. El objetivo de este ensayo, es aportar a la discusión acerca de los alcances y limitaciones del distintivo Denominación de Origen (DO), si realmente es un beneficio o perjuicio, ya que a pesar de que existen estados y regiones que pertenecen a dicha denominación, estos no cuentan con un crecimiento, mucho menos un desarrollo local. En todo caso, los beneficios los obtienen los intermediarios e impulsores de dicha denominación, con la, cual adquieren el producto a un bajo precio y lo comercializan en el mercado internacional a un precio mayor, y trasladan los beneficios económicos a otras regiones del país.

Palabras clave: distintivo, productor, sector primario.

INTRODUCCIÓN

La DO es un distintivo utilizado en México para el reconocimiento de un producto originario de una región específica, cuya calidad y características se deben únicamente al medio en el que se desarrollan. Al ser un tipo de indicación geográfica con un vínculo estrecho con el lugar de origen, las DO han generado un interés creciente, debido a que favorecen al desarrollo y al crecimiento económico, sobre todo en las localidades marginadas que desarrollan una actividad en específico. Pero ¿realmente las DO benefician a todos los productores? En este ensayo se hace una revisión de los alcances y limitaciones que tiene la DO de la industria del sector mezcalero en México (Vega y Pérez, 2017).

Las DO se identifican por los factores naturales y humanos del entorno (Foro Jurídico, 2022). Este término, también se utiliza para describir un mecanismo regulatorio de protección intelectual que vincula un producto con una tradición histórica y cultural en un espacio geográfico delimitado. En esencia, la DO es una forma de protección económica, política, social y ambiental para los grupos sociales asociados con la producción del producto en la región protegida y sus alrededores (Sekine, 2019). Otro de los fines de la DO, es impulsar la economía de las regiones, los actores, las industrias, los comercializadores y los consumidores, aunque esta dinamización puede ser desigual y, a veces, conflictiva (Domínguez, 2020).

Citation: Salinas-García E, Alcaraz-Vera JV, Durán-Tovar ES, Chávez-Rivera R. 2024. Alcances y limitaciones de la denominación de origen del mezcal en México. Agricultura, Sociedad y Desarrollo <https://doi.org/10.22231/asyd.v21i1.1583>

ASyD 21(1): 51-63

Editor in Chief:
Dr. Benito Ramírez Valverde

Received: March 29, 2023.
Approved: June 1, 2023.

Estimated publication date:
December 14, 2023.

This work is licensed
under a Creative Commons
Attribution-Non-Commercial
4.0 International license.



Según Castellanos (2023), México tiene 18 productos distintos que cuentan con DO que son las siguientes y están ordenados en función del año en que obtuvieron dicha denominación: Tequila 1974, Mezcal 1994, Bacanora 2000, Charanda 2003, Sotol 2001, Raicilla 2019, Chile habanero de la península de Yucatán 2010, Ámbar de Chiapas 2003, Olinalá 1991, Café de Veracruz 1994, Café de Chiapas 2003, Mango Ataulfo del soconusco Chiapas 2003, Arroz del estado de Morelos 2011, Talavera 1997, Vainilla de Papantla 2009, Cacao Grijalva 2016, Yahualica 2016 y Café pluma 2020.

El Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI) afirma que los productos con DO están certificados en cuanto a su calidad y se pueden comercializar mejor que otros productos similares. Además, la DO fomenta la conservación de los recursos locales, impulsa el desarrollo de tecnologías viables para la producción sostenible y genera capacitación en la elaboración de productos calificados, que a su vez, transmitirá estas técnicas a las nuevas generaciones. No obstante, en este ensayo se enfoca únicamente en el mezcal que posee esta distinción internacional, la cual, solo se concede a productos cuyas cualidades y particularidades se derivan de un proceso tradicional y ancestral de elaboración de esta bebida en México en una región geográfica específica (Secretaría de Economía-SE, 2018).

En noviembre de 1994, se llevó a cabo la formalización de los aspectos relacionados con la protección de la DOM, y se publicó una declaración en el Diario Oficial de la Federación (DOF) que incluía los estados de Oaxaca, Durango, Guerrero, Zacatecas y San Luis Potosí. Posteriormente, esta protección se amplió al municipio de San Felipe en el estado de México, y para marzo de 2003 se otorgó a 11 ayuntamientos del estado de Tamaulipas. En noviembre de 2012, se extendió a 29 municipios del estado de Michoacán, así como al municipio de San Luis de la Paz en Guanajuato. En octubre de 2015, se otorgó a Guanajuato y al estado de Puebla (Plascencia y Peralta, 2018).

En comparación con la mayoría de las categorías de licores, los licores pequeños tienen mejor desempeño en términos de ventas. A pesar de que disminuyó 7.2% en volumen en 2020 debido a la pandemia, los datos del International Wines and Spirits Record (IWSR) Drinks Market Analysis mostraron un aumento de 2.2% en valor (Malczewski, 2021). Este mismo organismo predice un crecimiento anual compuesto (CAGR) de 8.8% en volumen y de 12% en valor para el período 2021-2025. Los Estados Unidos (EE. UU), es el principal mercado de exportación de mezcal, el mejor año ha sido el 2020 con un aumento de 14.5% en volumen y de 19.1% en valor. De acuerdo con Jon Darby, fundador de Sin Gusano, quien menciona que, si considera que el aumento en las ventas es algo positivo, entonces la categoría de mezcal está funcionando muy bien (IWSR, 2022).

De ahí que en este ensayo planteamos como objetivo los alcances y limitaciones de la DO y que, si por el hecho de gestionar y pertenecer a un área con DO se tienen mejoras y beneficios para los productores y desarrollo para la región, considerando que contar con este distintivo implica tener conocimientos técnicos, administrativos y legales en caso de no tenerlos, la DO lejos de ser una ventaja podría ser lo contrario (Hernández, 2018).

Generalidades del producto mezcal

Esta bebida alcohólica originaria de México, está experimentando un rápido crecimiento y se vuelve cada vez más exclusiva a medida que avanza (Pérez *et al.*, 2016). Se ha despertado un mayor interés y se mejora la educación en torno a esta categoría. Sin embargo, junto con este éxito han surgido una serie de desafíos. En primer lugar, existen consideraciones prácticas que deben abordarse debido a la creciente demanda, lo que puede generar problemas de sostenibilidad. Los principales actores mundiales de la industria de bebidas alcohólicas se están involucrando cada vez más; entre sus ventajas se pueden destacar el aumento en la producción, mayor eficiencia en el proceso productivo, mayor control de la calidad, acceso a nuevos mercados y generación de mayores empleos. También tiene desventajas como la pérdida de calidad y autenticidad del producto, menor variedad de sabores, impacto negativo de la economía en las comunidades locales, mayor impacto ambiental y pérdida de la conexión cultural, lo que implica a su vez, la desaparición de conocimientos ancestrales (Camacho *et al.*, 2021). Además, hay una gran cantidad de políticas que deben ser consideradas, junto con cambios en los procesos de certificación de las bebidas (Álvarez y Mercado, 2022). Por último, pero no menos importante, se tiene el impacto de una pandemia global en la industria.

La principal fortaleza del mezcal que impulsa este crecimiento, es el líquido en sí mismo, según expertos. Tanya Clarke, directora ejecutiva de The Lost Explorer Mezcal Company, afirma que la profundidad y variedad de sabores dentro del mezcal contribuyen significativamente a su creciente popularidad. La gente, está comenzando a comprender la complejidad de la categoría y a darse cuenta de que el mezcal, es mucho más que simplemente el primo ahumado del tequila (Kiely, 2021). Estas cualidades innatas implican que, en comparación con otras categorías, no existe el mismo impulso para crear nuevos estilos y expresiones.

Los pequeños productores, han perfeccionado gradualmente su habilidad durante generaciones, al utilizar solo ingredientes y tecnologías disponibles en la localidad. Según David Shepherd, fundador de Corte Vetusto, ha habido un aumento en el interés por los agaves silvestres, así como por las mezclas o combinaciones. Para él, estas son las opciones más interesantes y sostenibles para el mezcal, ya que permiten honrar las prácticas de producción tradicionales en las que se utilizaba cualquier agave maduro disponible en ese momento y también, incorporar los sabores del agave silvestre, de manera reflexiva (Inka, 2021).

El interés en los agaves silvestres está generando un enfoque creciente en la sustentabilidad. Para Carlos Moreno, fundador de Koch El Mezcal, es crucial considerar aspectos ecológicos y ha implementado diversas prácticas en su empresa para detener la deforestación, preservar la biodiversidad, reciclar subproductos y utilizar cultivos orgánicos. No obstante, también es importante tener en cuenta la tradición y cultura del mezcal. Koch, está comprometido con la preservación de la cultura del mezcal y continúa aprendiendo de los maestros del mezcal y productores (Koch El Mezcal, 2023).

Es relevante destacar esto, en el contexto de la presencia creciente de empresas multinacionales de bebidas espirituosas en la categoría, que representan más de 75% de la producción

y comercialización, Vera (2023), presidente del Clúster del Mezcal Oaxaca, un grupo de marcas que trabajan para promover y proteger la categoría; señala además que, hay muchas implicaciones, una de las cuales, es que los jugadores más pequeños no pueden competir con las grandes empresas en la industria. Agrega que se está produciendo una tendencia hacia la concentración en unas pocas marcas, similar a lo que ha ocurrido en la industria del tequila. Observa que hay posibles beneficios en la inversión en la categoría, pero también hace algunas advertencias. Cree que es importante que la comunidad que produce mezcal también se beneficie de esta inversión y crecimiento, visión que compartimos en su totalidad.

El año 2022, fue un período complicado para la DOM debido a los cambios internos y políticos. De acuerdo con Vera, el monopolio que tenía el Consejo Regulador del Mezcal (CRM), la entidad encargada de certificar el mezcal, ya no existe, lo que ha provocado un proceso que muchos han considerado caótico. No obstante, parece que las cosas se están asentando y ahora, hay cinco organizaciones que tienen la capacidad de emitir hologramas y certificados de exportación. Dos de ellas tienen su sede en Oaxaca, dos en Michoacán y una en la Ciudad de México (CDM).

Durante mucho tiempo, los productores de mezcal han expresado su descontento con la certificación del mezcal por un solo organismo, debido a sus procesos y, sobre todo, a los precios. El monopolio no era saludable y perjudicaba a ciertas regiones, a marcas más pequeñas y a la categoría en su conjunto. La apertura a otros organismos debería fomentar una mayor competencia, reducir los costos y acelerar los procedimientos de firma y aprobación (Álvarez y Mercado, 2021; Foro Jurídico, 2022). Aunque algunos, todavía tienen incertidumbre acerca de las restricciones que implica la designación de origen en general. Existe una complejidad debido al tamaño y la diversidad de México, que hace imposible abarcar todos los tipos de aguardientes de agave que se producen en el país bajo la estructura actual de DO, aunque el mezcal que puede ser certificado para exportación no representa toda la variedad disponible (Neri, 2018).

El distintivo de DO del mezcal y ventajas relativas a su denominación de origen

La creación de una DO, implica la formación de un consejo regulador encargado de supervisar la calidad de un producto, en este caso el mezcal. Este consejo se encarga de asegurar que se cumplan ciertos aspectos como la zona geográfica, los elementos que verifican el origen y las propiedades del producto, así como la descripción del proceso de elaboración, entre otros aspectos, que justifican la creación de la norma que protege el producto. Al igual que en Europa, se podrían crear varias DO para el vino, siempre y cuando se cumplan los requisitos necesarios. Sin embargo, en México, todos los tipos de mezcal se han agrupado en una sola NOM, aunque la nueva versión de la norma reconoce que hay tres categorías diferentes: artesanal, ancestral y producido con maquinaria o técnicas más sofisticadas (Palma *et al.*, 2016).

La DO diferencian y dan valor agregado a los productos, además ayudan a los consumidores al dar garantías respecto de la calidad de productos a los clientes potenciales y frecuentes, tanto en el mercado local, nacional e internacional, tienen ventajas comparativas

al promover alianzas y asociaciones de empresas pequeñas y medianas y la exportación de distintas especialidades, todo lo cual genera un efecto multiplicador en las zonas o regiones de producción (Viscarra, 2021; Hernández, 2018). Rodríguez (2007) señala a la DO como una forma de regulación, certificación y protección comercial, jurídica y simbólica, así como el marco regulatorio que se requiere para mantener su especificidad, calidad y prestigio legitimados, con el objetivo de incrementar su posicionamiento en el mercado. También, la DO ha adquirido mucha importancia en el comercio internacional, debido a su uso creciente como instrumento de promoción de exportaciones de productos originarios de determinados países o regiones. Por ello, se puede afirmar que todas las DO son indicaciones de procedencia, pero no todas las indicaciones de procedencia son DO, tal y como sucede en las regiones productoras de mezcal en México (Viscarra, 2021). A nivel nacional e internacional, constituye un medio de defensa para el consumidor en el ámbito comercial y se convierten en valor agregado. Al obtener la DO, se obtiene la exclusividad para explotar y comercializar un producto con altos estándares de calidad. Esto ayuda al producto para ser competitivo en el mercado internacional y en efecto, genera mayor consumo que se traduce en un mayor ingreso para los productores (Camacho *et al.*, 2021; Ceballos y García, 2013). Producto de la globalización y a los procesos de integración de los países a través del comercio internacional, la DO, agrega valor al producto y lo hace más atractivo para los diferentes mercados; además, permite que el país obtenga una mayor productividad y competitividad. A continuación, se presentan dos razones para proteger el producto a través de la DO (Mitelman, 2000):

- a) Amparar al público contra las prácticas engañosas: Si una denominación se utiliza para productos que no son originarios de la zona geográfica pertinente, los consumidores serán engañados al creer que el producto en cuestión se elabora en dicha zona.
- b) Tutelar a los empresarios que sufren el riesgo de que la denominación se convierta en el nombre genérico del producto. El conjunto de fabricantes ubicados en la localidad de origen del producto, tiene derecho a impedir que el signo sea utilizado para designar a un producto que no provenga de la región geográfica designada, y que por lo tanto no haya sido resultado de los factores naturales y humanos propios de la región.

La Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI), tiene como objetivo, liderar la creación de un sistema global de propiedad intelectual justo y eficaz, que fomente la innovación y la creatividad en beneficio de la sociedad en su conjunto. El Convenio de la OMPI, que estableció la Organización en 1967, define su mandato, órganos directivos y procedimientos operativos (OMPI, 2020). Existen diversas regulaciones internacionales que resguardan las denominaciones, entre ellas se encuentran el Arreglo de Lisboa (1958), que se originó a partir del Convenio de París para la Protección de la Propiedad Industrial (1883), el Arreglo de Madrid (1891), el Acuerdo GATT/ADPIC (1995) y también los acuerdos comerciales particulares que cada nación posee (Ceballos y García, 2013).

En México, el IMPI es la entidad administrativa principal encargada de la propiedad industrial. Como tal, tiene la autoridad para emitir declaraciones de protección de derechos

de autor y autorizar su uso, así como procesar y conceder registros de marca. Estas facultades se derivan del Título V, Capítulos I y II de la Ley de la Propiedad Industrial (LPI), según lo explicado por Viscarra (2021). En algunas zonas del país, el mezcal es un artículo que tiene una DO protegida y el CRM es responsable de protegerla. El CRM asegura que se cumplan las reglas relacionadas con la producción o destilación, embotellado, etiquetado y venta del mezcal y está aprobado por el gobierno federal mexicano, como organismo encargado de evaluar la conformidad. Dentro de los muchos servicios que ofrece el CRM destacan los siguientes (CRM, 2023):

La certificación del agave requiere una adecuada trazabilidad, lo que implica examinar minuciosamente la procedencia de las materias primas, los procesos aplicados al producto, la distribución y ubicación posterior a la entrega, así como la procedencia de todos los agaves. Es en este punto donde la unidad de verificación (persona o grupo de personas que realizan actos de verificación de las Normas Oficiales Mexicanas NOMs) comienza sus actividades. Para que una producción de mezcal sea certificada, debe contar con un certificado expedido por la unidad de certificación (es un organismo que se asegura el correcto cumplimiento de las normas para finalmente otorgar una constancia o dictamen), la cual es responsable de actividades que van desde certificar el granel (mezcal líquido) hasta los certificados de exportación. También es necesario que cada botella tenga un holograma entregado por la unidad de certificación. La revisión de las bitácoras es una actividad fundamental, ya que se debe verificar la trazabilidad de todo el proceso desde el cultivo hasta la venta, y se deben revisar las bitácoras de hologramas, producto terminado, graneles, entre otras. Los verificadores del CRM suelen realizar visitas a las instalaciones de los socios para garantizar la trazabilidad de cada actividad realizada en las diferentes empresas. Además, el CRM ofrece capacitaciones con frecuencia tanto a los socios como a personas externas interesadas en aprender a certificar su mezcal (Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal A.C. [COMERCAM], 2022).

Necesidades de organización en torno a las DO

Con el propósito de garantizar la permanencia del distintivo, se estableció el Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal (COMERCAM) como una asociación civil el 12 de diciembre de 1997. El objetivo principal de COMERCAM, es ser el organismo encargado de certificar el mezcal en México, basándose en las especificaciones establecidas por la NOM-70-SCFI-1994, Bebidas Alcohólicas-Mezcal Especificaciones. Este documento es el fundamento rector de la asociación y establece, en términos generales, que la bebida puede ser elaborada a partir de cualquier especie del género *Agavaceae*. Aunque es importante destacar que existen lugares en los que se elaboran destilados de agave fuera de los estados mencionados (Colunga *et al.*, 2006). Años más tarde, el COMERCAM consiguió su acreditación como organismo de certificación por medio de la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. y la aprobación de la Dirección General de Reglas (DGN), y también empieza formalmente sus actividades para la certificación del mezcal en el mes de octubre de 2013 (García, 2020). Después, en 2017, la NOM-070-SCFI-2016 sobre Especificaciones de Bebidas Alcohólicas-Mezcal fue publicada en el DOF (2017). Esta

norma, que se enfoca en el mezcal, establece su definición y clasificación en distintas categorías. La norma es una versión actualizada de la publicada en 1994, cuando el Estado mexicano declaró la DOM y tomó su control. La propuesta de esta norma pone énfasis en los siguientes aspectos relacionados, desde la producción del insumo hasta la etapa final del producto (Vera, 2023):

A la DO: limitando la producción o cosecha de agaves en algunos municipios de varios estados del país.

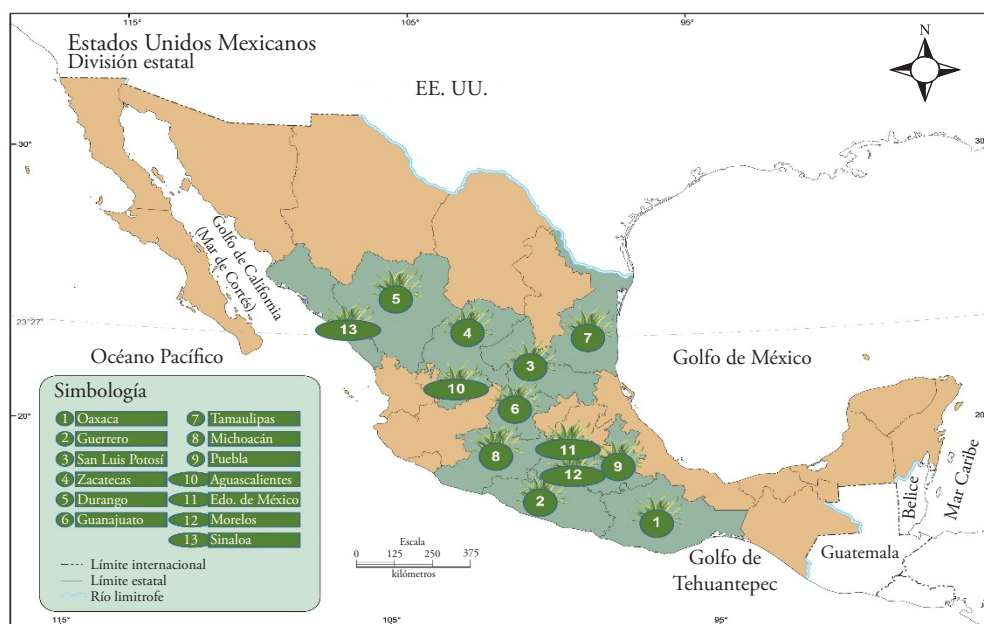
A la producción del mezcal: en la que prácticamente cualquier tipo de agave, cultivado o silvestre, puede ser utilizado en ella, sin perder de vista el lugar de procedencia.

Al respeto del proceso tradicional o artesanal con la participación del maestro mezcalero: en dicho proceso destacan, utilizado la cocción del maguey o agave, molienda, fermentación y destilado.

El embotellado y el etiquetado: donde se da el mayor énfasis al control gubernamental.

Desde la publicación en el DOF en 1994, cuando se establecieron medidas de protección para la DOM, se han realizado diversas modificaciones al territorio que abarca esta indicación geográfica. Asimismo, se ha considerado la distinción entre mezcales 100% y mezcales mixtos, y se ha reconocido la existencia de tres categorías de mezcal: Artesanal, Ancestral y Mezcal industrializado. Estos cambios han ocurrido desde entonces y hasta la actualidad.

En la Figura 1, se muestra el mapa de la República Mexicana en el que se observan los estados que cuentan con la DOM.



Fuente: elaboración propia en base a INEGI (2023) y Castellanos (2023).
Figura 1. Estados en México con DOM.

En cuanto a las fases de elaboración del mezcal, como la cocción, maceración, fermentación y destilación, también existen diferencias regionales que influyen en el resultado final. Aunque la DOM incluye actualmente, municipios de 13 estados de la República, se pueden identificar más de 13 regiones con características únicas en la forma de producir el mezcal (Hernández, 2018). De los 13 estados con la DO, Oaxaca es el principal productor, seguido por Michoacán, juntos representan más de 90% de la producción certificada. Sin embargo, es importante tener en cuenta que solo se contabiliza el mezcal certificado que cumple con la normatividad de la DO, y los mezcales que no están adscritos al CRM no aparecen en estas cifras. Esto significa que no obstante tener años en producción, hay mezcales que podrían ser clasificados de otra manera.

Desventajas asociadas con el proceso de la Norma Oficial para las DO

En 2015, la propuesta de la NOM 199 sugería que los mezcales y tequilas sin certificación fueran legalmente clasificados como “komiles” y se les prohibiera usar el término “agave” debido a que, al no estar regularizados, podrían representar una amenaza para la salud al ser productos informales y clandestinos. Esto es paradójico, ya que el hecho de que los productores decidan no suscribirse a la DO o no participar en el CRM no significa que su producto sea de menor calidad, ni mucho menos que su producción sea clandestina (Núñez, 2018).

En agosto de 2017, el IMPI tomó la decisión de incluir a ciertos municipios de Aguascalientes en la Declaratoria; decisión que aumentó el número de estados a 13. Esto ha llevado a que las Indicaciones Geográficas se conviertan en protecciones genéricas, donde la historia, cultura y geografía (lo biocultural) ya no son tan importantes para distinguir los productos, lo cual va en contra de la esencia de una Indicación Geográfica. Si, por ejemplo, se considera un tequila producido con agaves de la zona costera de Puerto Vallarta, Jalisco y uno de una zona serrana, y se les considera iguales, la indicación geográfica no es representativa (Hernández, 2018).

Esto ha llevado a situaciones donde las DO, ficticiamente distinguen los productos y la saturación en el mercado, impide la apreciación de los verdaderos atributos y bondades. Muchos productos que se promocionan bajo esta estrategia comercial son bastante comunes, mientras que otros con características notables, pasan desapercibidos porque no se ajustan a los estándares normativos, administrativos y burocráticos diseñados para la gran industria y los grandes productores, lo que deja a los pequeños productores en desventaja, ya que no tienen los recursos económicos ni los mecanismos necesarios para cumplir con todos los requisitos exigidos y cuando deciden adquirir ciertas maquinarias y equipo para mejorar su productividad, éstas lo hacen vía préstamo a instituciones financieras que finalmente, se llega a convertir en un gasto para los pequeños productores y no necesariamente en un beneficio económico a mediano y largo plazo. Cabe señalar que los pequeños productores son la base de la industria (González *et al.*, 2020).

El problema del anonimato presenta una dificultad en dos aspectos. Por un lado, los productores que deciden no registrarse en el padrón de productores con DOM son considerados como clandestinos o informales por aquellos que sí se registran, y en algunos casos,

se les etiqueta como ilegales. Parece que solo se trata de cumplir con los trámites administrativos para satisfacer las necesidades del mercado, pero en realidad esta práctica, excluye del mercado a muchos productores creativos que se esfuerzan por mantener la tradición y realizar una producción sostenible.

Se puede decir que, la DOM se parece más en teoría a un Indicador Geográfico de Producción (IGP) que, a una DO en el sentido estricto, ya que, al analizarla a nivel local y regional, una DO, tan amplia no representa adecuadamente las particularidades y valores de identidad de las bebidas certificadas, ni de las que aún no han aceptado que el Estado determine la calidad de sus productos o las convierta en productos de calidad simplemente por tener una DO. Por lo tanto, sería mejor considerar la expansión de una Indicación Geográfica Genérica (IGG) para el mezcal a los estados de la República con antecedentes históricos de cultivo de agave o producción de esta bebida. Una vez que se haya logrado esto, se debería trabajar en la creación de DOM regionales, donde se puedan destacar las particularidades que definen la diversidad mezcalera mexicana (Neri, 2018).

Neri menciona que establecer categorías de mezcales según los materiales, instrumentos o tecnologías utilizados puede poner en desventaja el conocimiento y las prácticas ecológicas locales, favoreciendo a los grandes consorcios industriales de bebidas alcohólicas. Mientras que una unidad productiva rural integrada por miembros de la familia, difícilmente podría adquirir tecnología avanzada para producir mezcales de alta categoría; un empresario industrial puede fácilmente comprar los materiales y establecer su propia producción en zonas rurales de Oaxaca, Guerrero o cualquier otro lugar.

Si bien esto podría parecer una oportunidad desde la perspectiva empresarial, si consideramos el desarrollo local y las políticas públicas para fomentar el cuidado del ambiente y fortalecer la identidad y cultura local; esta medida podría provocar un desarraigo de la población local y alejarse cada vez más de los elementos que busca generar la DOM. En lugar de fortalecer las prácticas culturales y la relación sociedad-naturaleza, se favorecería una lógica netamente de mercado sin preocuparse por los creadores y el valor autóctono de la región de producción.

IMPLICACIONES Y EXPERIENCIAS CON LAS DOM –DENOMINACIONES DE ORIGEN– DEL MEZCAL

Por lo anteriormente expuesto, se sugiere considerar una alternativa menos excluyente a una DOM extensa que se centra en un núcleo rector. En su lugar, se podría optar por una DOM más genérica que no discrimine a ningún productor y que permita la participación de todos los productores del país. Además, se propone la creación de propuestas locales para colaborar con los productores en la preservación de su cultura biológica y para mejorar su competitividad en el mercado. Ésta, sería una transición hacia pequeñas DOM regionales en manos de los productores, en lugar del Estado, aunque se mantendría una relación necesaria con él para poder acceder al comercio internacional (Vanhaute, 2021). En este sentido, las regiones DOM necesitan tener sus propias regulaciones y certificaciones participativas basadas en la confianza y el apoyo mutuo de todo el sector, para garantizar que todos se beneficien y que los productores de diferentes tamaños (micro, pequeños,

medianos y grandes) tengan las mismas oportunidades de participar. Un ejemplo de esto, es la ruta que los pequeños productores de Guerrero están siguiendo con certificaciones agroecológicas participativas. Aunque esta alternativa podría convertirse en una práctica generalizada, es importante aprovechar la oportunidad que ofrece la nueva normativa para ampliar la definición de las bebidas artesanales y ancestrales, y evitar que sean consideradas bebidas de segunda categoría (Arellano *et al.*, 2022).

La razón por la cual pocos productores deciden certificar su producción, es que los precios que reciben son similares a los del producto certificado. Sin embargo, el mecanismo de protección puede ser explotado por grandes empresas nacionales y transnacionales, como se vio en el caso del tequila, y también sucede con el mezcal, lo que resulta en la exclusión de productores tradicionales de regiones con una larga historia mezcalera. Además, los productores con una larga tradición y una rica cultura pueden ser segregados, excluidos e incluso perseguidos legalmente, debido a la normatividad existente, lo que reproduce desigualdades sociales de poder.

En el mercado de bebidas nacionales, las empresas envasadoras nacionales, son las principales dominantes, con algunas conexiones con empresas y circuitos internacionales. En la mayoría de las áreas que tienen la DOM, las envasadoras tienen el control sobre el volumen y las características de la producción, tanto de los productores certificados por el CRM como de los productores que no están regulados. Desde el inicio del auge del mezcal, las envasadoras han consolidado su influencia sobre los sistemas productivos, debido a su conexión directa con los mercados de mayor poder adquisitivo.

La normatividad controlada por el CRM, favorece en gran medida a los intermediarios, dejando de lado las necesidades de las pequeñas y medianas empresas productoras de mezcal, según lo expresado por Camacho-Vera y otros, en 2021. Por lo tanto, la DOM, puede ser vista como una herramienta que obstaculiza en lugar de ayudar al mercado, ya que para poder solicitar y pertenecer a una zona de DOM, las autoridades exigen cumplir con ciertos requisitos, trámites y directrices que los productores no entienden del todo. Ejemplo de ello, se puede observar en el manual básico para inscripción y certificación ante el COMERCAM, en el que en principio, se establecen una serie de requisitos para inscribirse ante el COMERCAM, requisitos adicionales, para el proceso de certificación como viverista, requisitos específicos, para ser reconocido como productor de maguey, exigencias específicas para ser reconocido como productor de mezcal, requisitos a cubrir para poder envasar los productos, documentos a cubrir para ser comercializador, se especifica además, los laboratorios subcontratados por el COMERCAM para realizar pruebas de laboratorios y evaluaciones para cumplimiento de las NOM y, finalmente, requisitos necesarios que se deben cubrir para la comercialización del mezcal, éstas se deben de realizar ante la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), formato 32-D opinión de obligaciones fiscales Sistema de Administración Tributaria (SAT), Padron de bebidas alcohólicas SAT y solicitud de marbetes y padrón sectorial de exportadores (COMERCAM, 2022).

Esto crea desconfianza y los productores prefieren seguir trabajando como lo han venido haciendo. Como ejemplo de lo anterior, se tiene el caso de los productores de mezcal de

Oaxaca y Michoacán, quienes argumentan que la DOM no beneficia a los pequeños productores como ellos, sino que solo favorece a las grandes empresas que tienen la facilidad de cumplir con los requisitos y tienen mayor poder de decisión sobre el producto. Además, los intermediarios que compran el producto y tienen la capacidad económica para etiquetarlo aumentan el precio y se benefician en gran medida (Salinas, 2021).

Abundando en lo anterior, estos productores argumentan que la DOM, ha sido presentada como una herramienta para mejorar las condiciones de los pequeños productores, pero en realidad estos son los últimos en enterarse de la certificación. Consideran esto injusto e ilógico, y es una de las razones por las cuales no quieren participar en el proceso de integración. Sienten que han sido marginados desde el principio y que la DOM no les ha brindado ningún beneficio. Por lo tanto, no hay un interés en unirse a una región con DOM, ya que no hay un desarrollo en sus comunidades ni beneficios directos para los productores. En consecuencia, los productores creen que la DOM es un instrumento que solo beneficia a los grandes productores (Salinas, 2021).

CONCLUSIONES

La estrategia comercial de la DOM tiene como objetivo aumentar los ingresos de los productores de mezcal al vender sus productos en mercados nacionales e internacionales. Sin embargo, coincidiendo con Palma *et al.*, (2016) y Salinas (2021), muchos productores de mezcal de pequeñas comunidades de entidades productoras importantes a nivel nacional, como Oaxaca y Michoacán, no tienen su propia fábrica, sino la piden en préstamo, lo cual limita su capacidad para realizar trámites administrativos u operativos. Otros productores en estas mismas entidades o en otras que intentan el comercio nacional, enfrentan una gran cantidad de requisitos por parte de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público (SHCP), lo que implica, una gran cantidad de trámites para obtener una etiqueta o cumplir con los requisitos para poner su producto en el mercado (*ibid*).

Aunque la DOM en teoría estandariza el proceso, los productores tienen que incurrir en gastos significativos para cumplir con las regulaciones, lo cual es difícil para aquellos que carecen de conocimientos y recursos económicos. Los efectos de esta estrategia y la competencia por parte del Estado, han afectado la industria del mezcal, ya que la producción a largo plazo se ha centralizado en particular en Oaxaca, donde son controladas por un pequeño grupo de grandes productores que trabajan en conjunto.

Hasta el momento, la implementación de la DOM como estrategia comercial, no ha beneficiado a la mayoría de los productores de mezcal en el país, especialmente los microempresarios (Salinas, 2021; Hernández 2018). Por el contrario, estamos de acuerdo con Camacho-Vera *et al.*, (2021) en que ha generado más problemas al momento de vender su producto, ya que adherirse a la NOM-070-SCFI-1994, implica seguir procesos productivos más complicados y costosos, además de lidiar con los altos costos de la gestión administrativa, la compleja tramitología y la falta de conocimiento en temas contables y administrativos.

REFERENCIAS

Álvarez DA, Mercado P. 2022. Contextualización teórica de la denominación de origen del mezcal en el Estado de México en el marco del control social de las organizaciones. *Región y sociedad*. 34. 1-26. <https://>

- doi.org/10.22198/rys2022/34/1676
- Arellano-Plaza, M Páez-Lerma JB, Soto-Cruz NO, Kir-chmayr M, Gschaedler A. 2022. Mezcal Production in Mexico: Between Tradition and Commercial Exploitation. *Frontiers in Sustainable Food Systems*. 6. 1-16. Doi: 10.3389/fsufs.2022.832532.
- Camacho-Vera JH, Durán-Ferman P, Vargas-Canales JM. 2021. Complejidad y trayectoria del sistema productivo mezcal en la sierra sur de Oaxaca, México. *Revista de Ciencias Sociales*. RCS. 27(4). 76-92. <https://doi.org/10.31876/rsc.v27i4.37235>.
- Castellanos JA. 2023. La denominación de origen del mezcal y crecimiento del sector. *Mezcal Cuanax*. <https://cuanaxmezcal.com.mx/denominacion-de-origen-del-mezcal/>.
- Ceballos R, García I. 2013. Protección legal de las denominaciones de origen y las marcas frente a los TLC suscritos por Colombia. *Prolegómenos*. *Derecho y Valores*. 16(32). 175-189. <http://www.scielo.org.co/pdf/prole/v16n32/v16n32a11.pdf>.
- Colunga-García-Marín SP. 2006. Base de datos de nombres técnicos o de uso común de los agaves en México. Base de datos. Centro de Investigación Científica de Yucatán A. C. México, D.F. México. <https://www.snib.mx/iptconabio/resource?r=SNIB-CS007#:~:text=Description-,El%20g%C3%A9nero%20Agave%2C%20al%20igual%20que%20toda%20la%20familia%20Agavaceae,por%20lo%20menos%209%2C000%20a%C3%B1os>.
- COMERCAM. 2022. Manual Básico para Inscripción y Certificación ante COMERCAM. <https://comercamdom.org.mx/wp-content/uploads/2022/11/DC-02-R11-Manual-basico-para-inscripcion-y-certificacion-ante-COMERCAM.pdf>.
- Domínguez DR. 2020. Construcción de un signo de calidad: la lucha por la geografía de la Denominación de Origen Mezcal en México. *Veredas*. *Revista del Pensamiento Sociológico*. (41). 102-125. <https://veredasoj.s.xoc.uam.mx/index.php/veredas/article/view/633>.
- Foro Jurídico. 2022. Denominaciones de Origen y su legislación en México. *Foro Jurídico*. <https://forojuridico.mx/denominaciones-de-origen-y-su-legislacion-en-mexico/>.
- García D. 2020. La modernización de la tradición. Algunos apuntes sobre la producción de mezcal. *Estudios Sociales*. *Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional*. 31(57). 1-35. <https://www.ciad.mx/estudiosociales/index.php/es/article/view/1065/643>.
- González HO, Hernández JJ, Giersiepen JH. 2020. Metanol: tolerancias y exigencias en las normas para mezcal y bebidas de agave. *Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad*. RIVAR. 7(19). 1-21. https://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0719-49942020000100001
- Hernández J de J. 2018. El mezcal como patrimonio so-cial: de indicaciones geográficas genéricas a denominaciones de origen regionales. *Em Questão*. 24(2). 404-433. <https://www.redalyc.org/journal/4656/465655178022/465655178022.pdf>.
- SE (Secretaría de Economía). 2018. México ya tiene 16 Denominaciones de Origen. Gobierno de México. <https://www.gob.mx/se/articulos/mexico-cuenta-con-16-denominaciones-de-origen#:~:text=En%20la%20actualidad%2C%20M%C3%A9xico%20posee,su%20sabor%2C%20prestigio%20y%20calidad>.
- INEGI (Instituto Nacional de Estadística y Geografía). 2023. Sistemas de Consulta. Mapas. <https://www.inegi.org.mx/app/mapas/>.
- Inka L. 2021. Mezcal Categories Explained: Ancestral Mezcal vs Artisanal Mezcal. *On the Sauce Again*. <https://onthesauceagain.com/2021/10/19/mezcal-categories-ancestral-mezcal-artisanal-mezcal/>.
- IWSR (International Wine and Spirits Research). 2022. No- and low-alcohol category value surpasses \$11bn in 2022. <https://www.theiwsr.com/no-and-low-alcohol-category-value-surpasses-11bn-in-2022/>.
- Kiely M. 2021. The Lost Explorer Mezcal finds its place in the world. *The Spirits Business*. <https://www.thespiritsbusiness.com/2021/09/the-lost-explorer-mezcal-finds-its-place-in-the-world/>.
- Koch El Mezcal. 2023. Somos el guardián que preserva y reúne. <https://mezcalkoch.com/>.
- Malczewski K. 2021. Mezcal value climbs in 2020. *The Spirits Business*. <https://www.thespiritsbusiness.com/2021/06/mezcal-value-climbs-in-2020/>.
- Mezcal.Top. 2023. Todo lo que tienes que saber sobre el Consejo Regulador del Mezcal en este 2023. <https://mezcal.top/consejo-regulador-del-mezcal/>.
- Mitelman CO. 2000. Denominaciones de Origen. Obligado & Cía. http://www.obligado.com.ar/pdfs/denominacion_de_origen.pdf.
- Neri F. 2018. Propuesta de mejora en la producción de mezcal en el zapote, Malinalco, Estado de México. Tesis de Maestría, Universidad Autónoma del Estado de México, Toluca, 11 de Diciembre de 2018. Repositorio Institucional de la Universidad Autónoma del Estado de México. <http://hdl.handle>.

- net/20.500.11799/99277.
- NOM (Norma Oficial Mexicana). 1994. Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones, https://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=4729420&fecha=17/08/1994#gsc.tab=0.
- NOM (Norma Oficial Mexicana). 2017. Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones, https://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5472787&fecha=23/02/2017#gsc.tab=0.
- Núñez-Hernández A. 2018. La construcción de nichos alternos en el mercado de las bebidas espirituosas en México: los destilados de agave excluidos de las Denominaciones de Origen Mezcal y Tequila. *In: Saberes de origen: experiencias de México y Centroamérica*, 1a ed; Pérez P, González AA, Picado W (coords); Editor: Universidad Nacional Autónoma de México, Ciudad de México, México. https://www.researchgate.net/profile/Pablo-Perez-Akaki/publication/324543579_SABERES_DE_ORIGEN_Experiencias_de_Mexico_y_Centroamerica/links/5af113fbaca272bf425578f2/SABERES-DE-ORIGEN-Experiencias-de-Mexico-y-Centroamerica.pdf?origin=publicationDetail&_sg%5B0%5D=151b2e84pj_xpLc96GpkSY87xELwX31OiUFRuosJJf-ZiKk_GjLwMZ4qQ-a6CqY0pYZkGH86I2nQ2Ht5Tq_Q.T737F5NeV019D15eOSppyJpf_w-B_-6B6O6Pr3k7Uk0CSVlu-wddFmPdLSrGpgzmioiaJTKfjnmE-Cwx_gFinmg&_sg%5B1%5D=YvfunZ-KUOj-Bvo8mpvZRQqel76ie07wji-dPub60lyDMwee8VfC4. pp: 305-322.
- OMPI (Organización Mundial de la Propiedad Industrial). 2020. Ética e Innovación Oficina de ética profesional de la OMPI: 10 años, OMPI: Ginebra, Suiza, 2020; https://www.wipo.int/edocs/pubdocs/es/wipo_pub_1072.pdf. pp: 72-74.
- Palma F, Pérez P, Meza V. 2016. Diagnóstico de la Cadena de Valor Mezcal en las Regiones de Oaxaca. <https://www.oaxaca.gob.mx/coplade/wp-content/uploads/sites/29/2017/04/Perfiles/AnexosPerfiles/6.%20CV%20MEZCAL.pdf>.
- Pérez E, Chávez M, González JC. 2016. Revisión del agave y el mezcal. *Revista Colombiana de Biotecnología. Rev. Colomb. Biotecnol.* 18(1). 148-164. <http://www.scielo.org.co/pdf/biote/v18n1/v18n1a16.pdf>.
- Plascencia de la Torre MF, Peralta LM. 2018. Análisis histórico de los mezcales y su situación actual desde una perspectiva ecomarxista. *EUTOPIA Revista de Desarrollo Económico Territorial.* (14). 23-42. <https://revistas.flacsoandes.edu.ec/eutopia/article/view/3579/2545>.
- Rodríguez G. 2007. La denominación de origen del tequila: pugnas de poder y la construcción de la especificidad sociocultural del agave azul. *Nueva ant-tropología.* 20(67). 141-171. https://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S0185-06362007000100007&script=sci_abstract
- Salinas E. 2021. Análisis de la competitividad exportadora de las MIPyMES productoras de mezcal, ubicadas en los estados de Oaxaca y Michoacán, México, hacia el mercado de los Estados Unidos. Tesis de Maestría, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, Morelia, 28 de mayo de 2021. Repositorio Institucional de la Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo. http://bibliotecavirtual.dgb.umich.mx:8083/xmlui/handle/DGB_UMICH/6467SE (Secretaría de Economía). 2018. México ya tiene 16 Denominaciones de Origen. [www.gob.mx: https://www.gob.mx/imp/imp/imp/imp/mexico-ya-tiene-16-denominaciones-de-origen?idiom=es](https://www.gob.mx/imp/imp/imp/imp/mexico-ya-tiene-16-denominaciones-de-origen?idiom=es)
- Sekine K. 2019. The impact of geographical indications on the power relations between producers and agri-food corporations. *In: Geographical Indication and Global Agri-food*, 1st. Ed.; Bonanno A, Sekine K, Feuer HN (eds); Routledge: London, United Kingdom, 2019; <https://www.taylorfrancis.com/chapters/oa-edit/10.4324/9780429470905-6/impact-geographical-indications-power-relations-producers-agri-food-corporations-kae-sekine>. pp: 54-69.
- Vanhaute E. 2021. *Peasants in World History*, 1st. Ed.; Routledge: New York, United States, 2021; <https://www.routledge.com/Peasants-in-World-History/Vanhaute/p/book/9780415740944#>. pp: 1-20.
- Vega, N. y Pérez, P. 2017. Oaxaca y sus regiones productoras de mezcal: Un análisis desde cadenas globales de valor. *Perspectivas Rurales Nueva Época.* 15(29). 103-132. <https://www.revistas.una.ac.cr/index.php/perspectivasrurales/article/view/9286>.
- Vera J. 2023. El mezcal oaxaqueño. *Convite mezcal premium.* <https://convitemezcal.com/dr-jorge-vera-el-mezcal-oaxaqueño/>.
- Viscarra, S. 2021. Valor agregado y protección legal de las bebidas alcohólicas mexicanas con denominación de origen en mercados internacionales. *Divulgación Económica.* 1(1). 38-60. <http://economistam.org/wp-content/uploads/2021/04/Valor-agregado-y-proteccion-legal-de-las-bebidas-alcoholicas-mexicanas-con-denominacion-de-origen-en-mercados-internacionales%5E.pdf>.