

La designación de productos agroalimentarios con el nombre de su lugar de producción para su distribución y venta es una práctica muy antigua que les confiere un valor especial o un mérito particular al ser reconocida la fuerte unión entre el entorno natural —esto es, suelo, geografía, topografía, clima, etcétera— y el hombre y sus especificidades históricas y culturales —cultivos, métodos de producción y transformación—, que en conjunto configuran las características propias y la calidad de los productos. De aquí surge la llamada denominación de origen, la cual se define como aquella que utiliza el nombre de una región o lugar geográfico de un país para designar un

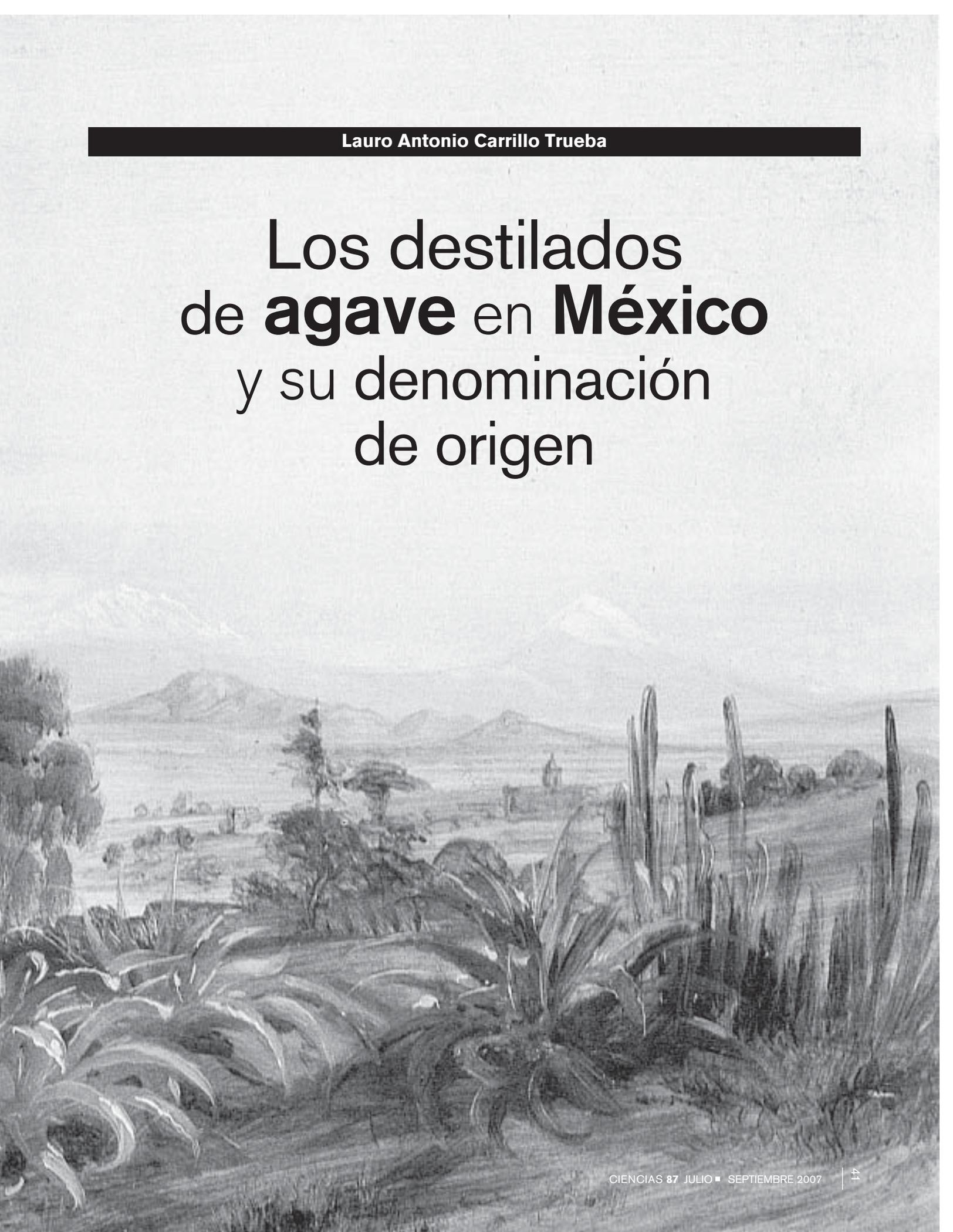
producto originario, cuya calidad o características se deben exclusivamente a ese medio geográfico, resultado de factores naturales y humanos.

La denominación de origen es actualmente una figura jurídica reconocida internacionalmente para garantizar a los consumidores la autenticidad del producto y para salvaguardar los derechos de los productores contra la competencia desleal. En México es el Gobierno el titular de éstas y quien autoriza su uso a productores que cumplan con las disposiciones establecidas, pero ambas partes obtienen reconocimiento a nivel nacional e internacional: el primero como país de origen y los segundos para designar sus productos, comercia-

lizarlos y distribuirlos bajo una marca propia amparada por esa figura, y a solicitar que se impida el uso de ésta a productores que no se encuentren autorizados para aprovechar el buen nombre que han creado los productores originales, quienes han dedicado largos años a su fabricación o cultivo. Esto les permite, además de proteger el patrimonio productivo —esto es, las técnicas de fabricación o cultivo que muchas veces datan de tiempos ancestrales—, mantener su esencia y calidad aun cuando haya cambios tecnológicos.

En México hay catorce productos que poseen denominación de origen, entre los que se encuentran la talavera de Puebla y las cajas de Olinalá, la vaini-



A black and white photograph of a landscape. In the foreground, there are several agave plants with large, broad leaves. In the background, there are rolling hills and mountains under a clear sky. The overall scene is a rural, agricultural landscape.

Lauro Antonio Carrillo Trueba

Los destilados de **agave** en **México** y su denominación de origen

lla de Papantla, el café Pluma y el amar de Chiapas, así como cinco bebidas destiladas: mezcal, tequila, bacanora, sotol y charanda. Los tres primeros son mezcales y se encuentran protegidos y registrados en la Organización Mundial de la Protección Intelectual bajo los números 669 del 13 de abril de 1978, tequila; 731 del 9 de marzo de 1995, mezcal; y bacanora 841.

La palabra mezcal proviene del náhuatl *mexcalli*, que significa maguey cocido —de hecho hasta hace no mucho el tequila era conocido como vino mezcal —“de Tequila su mezcal”—, pero actualmente se diferencian por las características particulares de su territorio, las especies de agave que se utilizan en su elaboración, las formas de producción y otros aspectos más que se encuentran consignados en las denominaciones de origen respectivas.

La denominación de origen tequila promulgada en 1977, tiene su origen en el municipio de Jalisco que lleva ese nombre, en donde se cultiva y pro-

duce *Agave tequilana* Weber variedad azul, pero fue modificada posteriormente para incluir otros municipios de Jalisco y otros estados, por lo que su área actual consta de 181 municipios, de los cuales 125 se encuentran en el estado de Jalisco, ocho en Nayarit, once en Tamaulipas, siete en Guanajuato y treinta en Michoacán.

El bacanora debe su nombre a un municipio de Sonora, en donde se elabora este destilado de mostos de *Agave angustifolia* Haw., cultivado o recolectado en 35 municipios del mismo estado, siguiendo una tradición centenaria que lo ha convertido en uno de los símbolos de identidad de las comunidades de esa región.

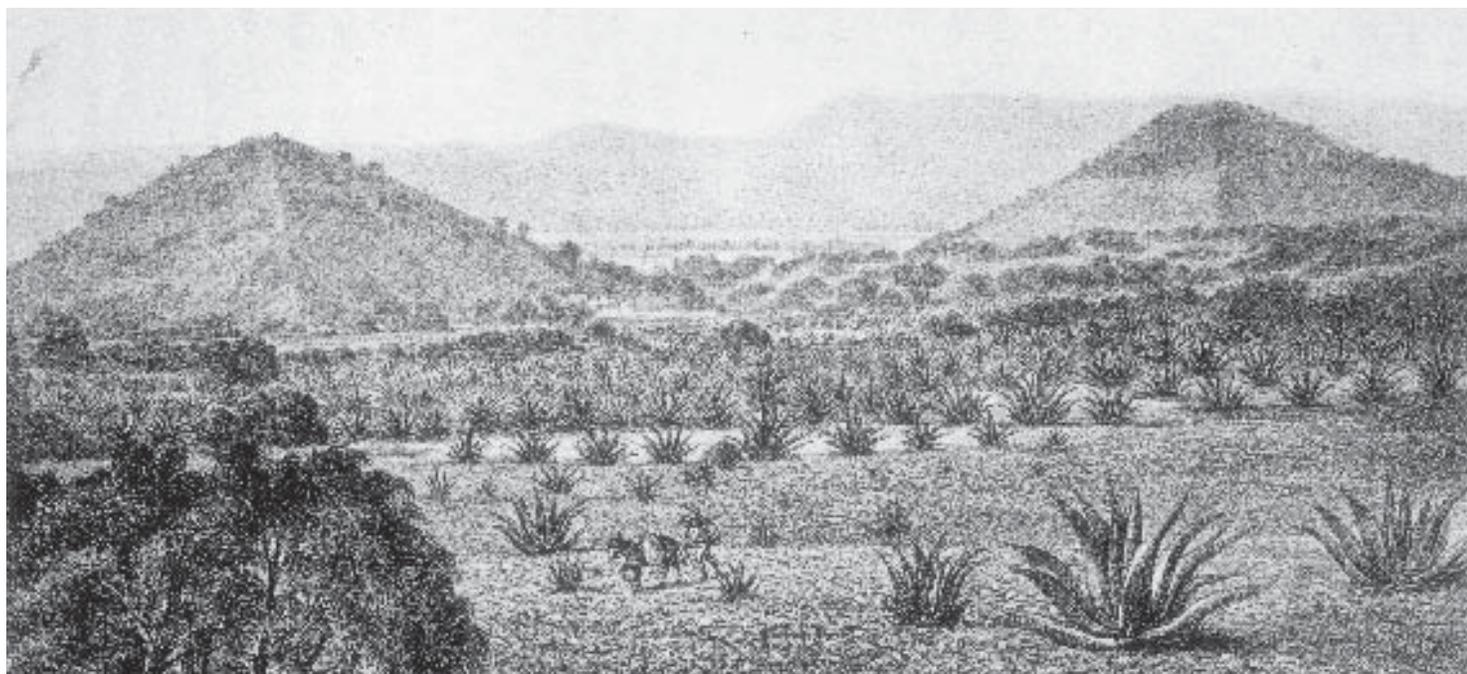
El mezcal mantiene el nombre genérico, y aunque los productores guerrerenses, un tanto en broma, aseguran que se debe a la población de Mezcala, ubicada en su estado, lo cierto es que el nombre se debe a la llamada región del mezcal de Oaxaca.

De los tres tipos de destilados se obtiene blanco, reposado y añejo, y el

tequila cuenta también con el joven —mezcla de blanco y reposado— y el extra añejo; además, cada uno de ellos puede ser abocado, esto es, suavizado y aromatizado de diferentes maneras.

Las denominaciones de origen se encuentran reguladas por las normas oficiales mexicanas (NOM). Al tequila lo rige la NOM-006-SCFI-2005; al mezcal la NOM-070-SCFI-1994; y al bacanora la NOM-168-SCFI-2004. Para la operación de éstas existen organismos de certificación acreditados que verifican y vigilan que el producto efectivamente mantenga los estándares de calidad requeridos —en lo cual también colabora la Profeco. Así, en 1993 se creó el Consejo Regulador del Tequila, en 2003 el Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal A.C., y en 2006 el Consejo Sonorense Promotor de la Regulación del Bacanora.

Sin embargo, estos organismos no siempre cumplen con su cometido. En algunos casos existen intereses millonarios, como en la industria tequilera, lo cual hace difícil que un Consejo sea



verdaderamente imparcial; en el caso del mezcal la certificación tiene un alto costo para los pequeños productores, lo que implica la posibilidad de volver al clandestinaje, a ser explotados nuevamente por la corrupción y el abuso, y convertirlos en productores de materia prima sin posibilidades de obtener un ingreso mayor por el agregado al valor que representa elaborar el destilado y comercializarlo, dejando el campo de las utilidades abierto a los empresarios.

El tequila

El tequila se elabora a partir de *Agave tequilana* Weber azul por medio del procedimiento conocido como jima. Las plantas se cosechan a los ocho años de plantadas, se les cortan las pencas y las cabezas o piñas son transportadas a las industrias en camiones. Allí se colocan en los hornos de mampostería o en autoclaves de acero inoxidable. Una vez cocidas, las piñas son molidas en tahona —molino egipcio o chileno—, que consta de una gran piedra circular con un eje que utiliza tracción animal o motriz eléctrica o mecánica, o en molinos electromecánicos. Los mostos y el bagazo son recuperados para elaborar el tequila 100% de agave, mientras en aquellos que no poseen esta característica, conocido como mixto, se adiciona hasta 49% de otro tipo de azúcares. La fermentación puede ser natural o empleando levaduras, y se efectúa en difusores, en donde se separan los azúcares y el bagazo. El mosto se coloca en modernos alambiques de destilación continua, en donde se lleva a cabo una primera destilación, en la que se separan en forma precisa las cabezas, el cuerpo y las colas, y luego una segunda para desechar el excedente de agua, incrementando así el



porcentaje de alcohol volumétrico. El tequila obtenido se coloca para su maduración en barricas de roble blanco o encino, en donde puede ser abocado con color caramelo, extracto de roble o encino natural, glicerina o jarabe de azúcar. Este proceso permite la existencia de bebidas con diferentes aromas y sabores por medio de un proceso mediano o totalmente tecnificado.

La primera regulación a la que fue sujeto el tequila se emitió el 29 de enero de 1928, y consideró la producción, instalación y funcionamiento de las fábricas de tequila. Posteriormente, en 1949, se emitió la primera norma oficial de calidad para la materia prima y el contenido del destilado, y para conservar la tradición centenaria en su elaboración; en ella se determinó que solamente la bebida resultado de la destilación de azúcares de jugos obtenidos en una proporción de 100% de *Agave tequilana* Weber azul podía ser nombrada tequila, con lo que, como lo menciona Larson, quedó fuera toda variedad de *Agave tequilana* que no sea la azul.

Nuevos cambios surgieron cuando, debido a la escasez de agave, se autorizó la reducción de azúcar de agave a 70% y el resto con azúcares de otros productos; posteriormente, para reducir gastos, los industriales presionaron

y se autorizó que el tequila pudiera contener hasta 49% de azúcares de procedencia distinta al agave. Ante el desabasto y el precio excesivo que alcanzó la materia prima, hubo un tercer intento para que se permitiera reducir el contenido de agave a 30%, pero no se autorizó.

Los cambios geográficos y en formulación que ha sufrido la denominación de origen han provocado la suspicacia en el consumidor, alejándolo incluso del producto elaborado bajo esas condiciones. En México, la gente que conoce busca que la etiqueta de la botella indique 100% de agave; sin embargo, en otros países, al adquirirse productos que no cumplen esta característica, se piensa en fraude, y lleva a la pérdida del consumidor.

Si comparamos lo que ocurre en torno al tequila con la producción de bebidas como el cognac o el champagne, las diferencias son abismales. Difícil imaginar que en éstas se reduzca el contenido de uva o se incorporen provincias ajenas a su denominación argumentando que las condiciones fisiográficas y climatológicas son similares o porque no hay uva suficiente, o que vendan a granel para que se envase en otro país.

Esto se aprecia en la exportación a granel recientemente establecida entre México y Estados Unidos, lo cual permite el envasado allá. Para el responsable del gobierno estadounidense encargado de la negociación, “la posición inicial mexicana que exigía que todo el tequila mexicano fuera embotellado en México amenazaba las enormes inversiones de compañías de Estados Unidos en la construcción de plantas de envasado y el desarrollo de marcas de Estados Unidos”.

Y para rematar, ahora surge una nueva propuesta reducir el rango de



porcentaje de alcohol volumétrico, que actualmente va de 35 a 55%, a un rango de 20 a 55%, bajo el argumento de que esto permite la producción de tequilas y bebidas derivadas del tequila destinados a otros segmentos de consumidores. Todo esto facilita aún más la producción de tequila de baja calidad y provoca confusión entre los consumidores.

Si se desea preservar la calidad del tequila es necesario regresar al tequila 100% de agave y hacer una clasificación seria por sus contenidos, colocando las bebidas elaboradas con menos de 100% de agave entre las derivadas de agave, pues solamente de esa forma se podría tener un mayor control sobre la calidad del producto, su adulteración y la competencia desleal. Es necesario un proyecto de gran visión que ordene las plantaciones que se requieren para el abasto de las industrias instaladas. Si se autorizaron municipios lejanos al centro de origen de la bebida para atender a todos los productores de agave y de tequila, tener más materia prima y evitar el uso de otros azúcares en la elabo-

ración de la espirituosa, por qué no autorizar la superficie plantada con *Agave tequilana* Weber azul en Zacatecas, Colima, Morelos y Querétaro, que son más cercanos, y así evitar la utilización de otros azúcares, incorporando asimismo como obligación el envasado en la región de origen. Todo esto implicaría ciertamente una modificación en la denominación de origen, pero permitiría preservar la calidad de la bebida, la misma denominación estaría más apegada al espíritu original, y se evitaría que se antepongan los intereses de las grandes empresas que manejan el mercado de las exportaciones al de los productores.

El mezcal

El proceso de elaboración del mezcal inicia con la cosecha del maguey —hasta 25 especies diferentes— después de ocho años de desarrollo, ya sean cultivadas, como *A. angustifolia*, o silvestres como *A. potatorum* —tobalá—, y *A. salmiana*. Las piñas se transportan al palenque, mezcatera o vinata”, que

es el centro de elaboración del mezcal. El transporte se realiza en bestia, carretas o camionetas. Las piñas se colocan en un horno que puede ser de tres formas distintas —natural, de mampostería y la autoclave— y de él depende el proceso que se siga.

El primero consiste en un hoyo cónico con paredes de tierra, cubierto con pencas de maguey, piedra o recubierto de concreto, con capacidad de cuatro a siete toneladas, al que se le colocan piedras de río que se calientan con leña de encino o mezquite; sobre ellas se ponen las piñas del maguey cubiertas con bagazo, sacos de yute, pencas o lona, y cuyo cocimiento se realiza en cuatro días aproximadamente. Para obtener el mosto, las piñas cocidas se colocan en canoas de madera y son molidas con garrotes de madera, pero también pueden ser cortadas en pedacitos con machete o hacha, o con la tahona —que en este caso opera por tracción animal o por tractor— y a veces en molinos electromecánicos. El mosto y el bagazo obtenidos son colocados en pieles de res, tambos de metal de doscientos litros o tinajas de madera de diferentes capacidades para su fermentación, ya sea en forma natural o mediante la adición de la corteza molida de una leguminosa, un arbusto llamado tepehuaje —*Leucaena pueblana* Britt. et Rose, según Maximino Martínez—, de levaduras o sulfato de amonio, lo cual la acelera.

El mosto y el bagazo pueden dejarse sin mover o ser movidos para rotar su posición, lo que dura en función de la temperatura ambiente —no debe estar expuesto al viento. Posteriormente, utilizando implementos rústicos como ollas de barro a las que se coloca otra olla en la parte superior, de cobre con tapas del mismo material, de madera cubiertas con bagazo o

con equipos modernos de destilación continua, se hace la doble destilación para la obtención del mezcal. El sabor final depende de la habilidad y la tradición de cada productor, del tipo de agave empleado —generalmente sin mezclar—, el tipo de madera utilizado y el abocado efectuado —se puede agregar gusano, alacrán o fruta, principalmente ciruela, piña, chabacano, manzana y pera, o se emplea un trozo de carne; por ejemplo, para preparar el llamado pechuga, durante una tercera destilación se colocan pechugas de pavo o gallina, previamente cocidas para eliminar la grasa, colgando en la montera del alambique por donde pasa el vapor del alcohol. Para elaborar un mezcal reposado o añejado se coloca en barricas de roble blanco, en garrafones de vidrio o en contenedores de barro.

El segundo tipo de horno se encuentra más en el Altiplano; es una estructura de mampostería con capacidad de diez toneladas, en cuya parte inferior se coloca la leña, mientras el maguay cocido se coloca en la parte media, sobre un piso, y es abastecido por la parte inferior al frente, y por la parte superior trasera, que está en



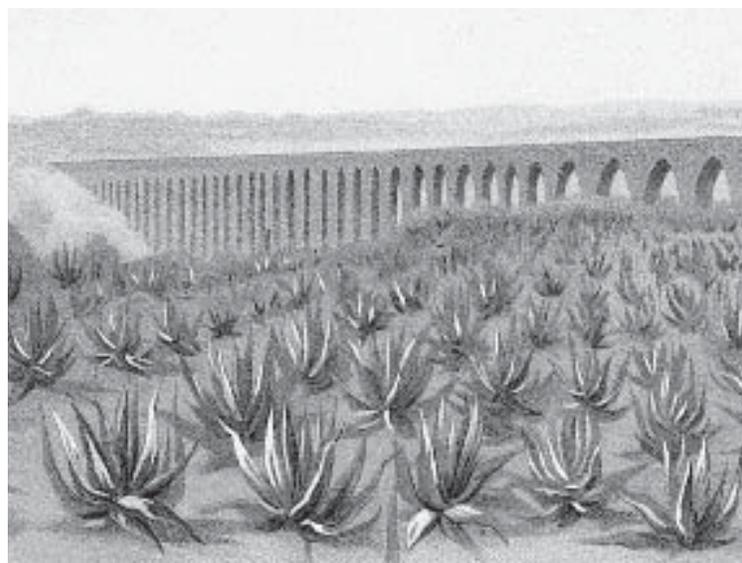
alto. El tercer tipo es la autoclave, que se utiliza básicamente en el norte.

Estas variaciones hacen del mezcal una bebida con gran diversidad de sabores, colores y olores, los cuales se deben a la dedicación de cada palenquero, vinatero o mezcalero, sean indígenas o mestizos, a la diversidad de las especies de maguay, y al resto de los elementos culturales y naturales de cada zona productora. Todo ello hace del mezcal una bebida diferente a cualquiera otra de México y el mundo. Además, la mayoría del mezcal obtenido es orgánico, ya que muchos mezcales se elaboran a partir de maguayes silvestres, y cuando se cultiva, no se aplican agroquímicos;

éste es un aspecto que vale la pena resaltar, pues nunca se ha hecho algo para certificarlo por ser demasiado caro para los productores.

La Denominación de Origen Mezcal existe desde el 28 de noviembre de 1994, cuando se publicó su autorización en el Diario Oficial de la Federación, y comprendía los estados de Guerrero, Oaxaca, Durango, San Luis Potosí y Zacatecas; al ser modificada posteriormente, se incorporó un municipio de Guanajuato y once de Tamaulipas. Pero aun así, sigue habiendo una gran cantidad de ausentes: los que se elaboran en el mismo estado de Oaxaca en la Mixteca, la Cañada y la Costa; los de Jalisco, como los Tuxca (de Tuxcacuesco) y la Raicilla, que se produce en los límites con Nayarit; el Sisal de Yucatán, el Comiteco de Chiapas y los mezcales de Sinaloa y Michoacán, entre otros. Estos dos últimos ya presentaron la solicitud para su inclusión. En resumen, hay más mezcales fuera que dentro de la denominación de origen.

La denominación indica que hay dos tipos de mezcal: el 100% agave y el que puede contener hasta 40% de otros azúcares —aunque en esto hay



discrepancia con la norma oficial, la cual indica que es de 20%. En realidad, las repercusiones de esto pueden ser mínimas, si tomamos en cuenta que a la mayoría de los productores de Guerrero y Oaxaca les resultaría más caro añadir siquiera 20%, y aun en las regiones del norte, donde la producción es más industrializada, la posibilidad es lejana por las formas tradicionales de producción que prevalecen.

El mezcal solamente puede distribuirse a granel en el interior de la República Mexicana, pero su venta está prohibida bajo esa forma; mientras que toda producción destinada al extranjero, debe ser envasada y etiquetada de origen, en contenedores de hasta cinco litros.

La norma del mezcal permite la utilización de *Agave angustifolia* Haw, *A. esperima* Jacobi, *A. weberi* Cela, *A. potatorum* Zucc y *A. salmiana* Otto ex Salm, así como cualquier otra especie de agave, siempre y cuando no sea utilizada como materia prima para la elaboración de otras bebidas con denominación de origen en el mismo estado, y que sean cultivadas en



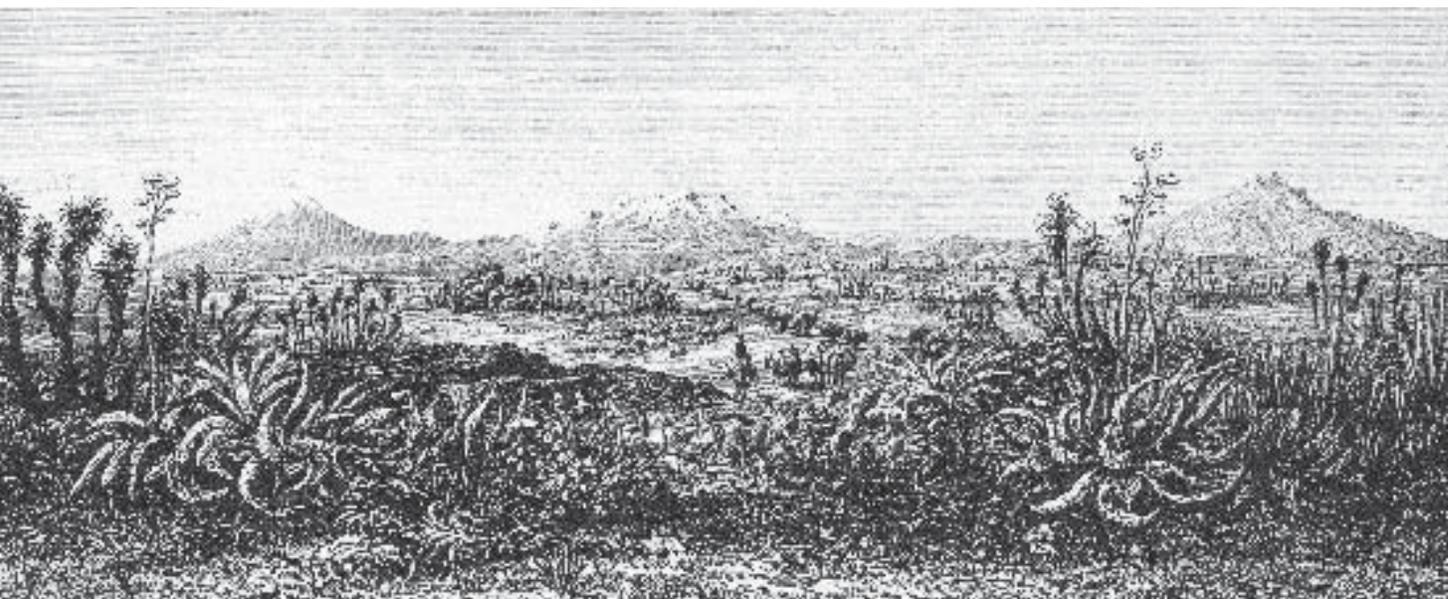
las entidades federativas, municipios y regiones que señala la Declaración General de Protección a la denominación de origen en vigor.

Esto permite a los mezcaleros, forjadores de la tradición y el conocimiento obtenido por generaciones —actualmente patrimonio cultural— que han sido los creadores de las diferentes bebidas, la utilización de las variedades y especies que les sean más adecuadas para lograr la preparación de mostos con características organolépticas que personalizan la calidad de la bebida.

Sin embargo la norma posee en este aspecto otras contradicciones,

como lo señala Illsley, ya que dos de las especies de agave mencionadas en ella no se utilizan para elaborar mezcal, y casi todas las especies presentan graves errores en su nomenclatura; además de que la mayoría de las especies utilizadas para elaborar mezcal son silvestres y solamente algunas son cultivadas o semicultivadas —*A. angustifolia* es la única que cuenta con un paquete tecnológico.

Asimismo, como lo explican reconocidos científicos, el problema a futuro es que la denominación de origen del mezcal está siguiendo los pasos de la del tequila, en pos de una pureza varietal que no toma en cuenta la diversidad de variedades y especies, y empobrece todos los mezcales. En este sentido, Ana Guadalupe Valenzuela Zapata, ampliamente reconocida por su trayectoria en el medio del agave y sus industrias, indica que a lo largo de la historia ha sido efectuada una selección de clones de agave para mezcal; en un principio para su domesticación y producción de alimentos y bebidas que después, durante la Colonia, se convirtieron en destilados. En este momen-



to se comienza a ejercer una tercera presión impulsada por los grupos interesados en la modernización de los procesos, lo cual implica monocultivos. Mientras que las dos primeras presiones tuvieron un fundamento funcional, con procesos para sistemas de producción de bajo consumo y mercados locales, la tercera selección tiene carácter normativo para una agroindustria de grandes proporciones.

La misma Ana Valenzuela indica que se ha dado a conocer la baja variabilidad en el clon del agave azul —algo comprobado por medio de pruebas moleculares—, y a pesar de esto, las autoridades y empresarios interesados en la modificación de la denominación de origen toman la normatividad del tequila como un ejemplo a seguir, sin tener en cuenta los riesgos descomunales por la pérdida de tradiciones y la variación genética, consecuencias que son de nivel nacional.

Ante estos embates, se debe mantener la protección de la cultura que representa el cultivo del maguey y la producción de mezcal, estableciendo un manejo racional de los inventarios silvestres y consensuando un programa de colecta de agaves para su cultivo, de los cuales se pueda conservar una reserva por hectárea para su floración y enriquecimiento clonal que resulte del cruce genético por el intercambio de polen; asimismo, no se debe limitar la graduación alcohólica, que es una tradición centenaria, y fomentar el reposado en botellas de vidrio, porque no toman sabores extraños, como dicen en Guerrero, o en contenedores de barro, como procuran en Oaxaca.

En este sentido, como lo señala Illsley, el artículo 12 de la norma ignora los convenios internacionales firmados por México, los cuales se encuentran directamente relacionados con el



mezcal, como el Convenio de Diversidad Biológica —el artículo 8— y el Convenio 169 de la Organización Internacional del Trabajo (OIT). Es decir, la norma no considera el respeto al derecho de las comunidades a conservar y beneficiarse de sus recursos, ni que los magueyes son esenciales para la cultura y la vida de los indígenas y campesinos —una modificación que sí sería pertinente.

El bacanora

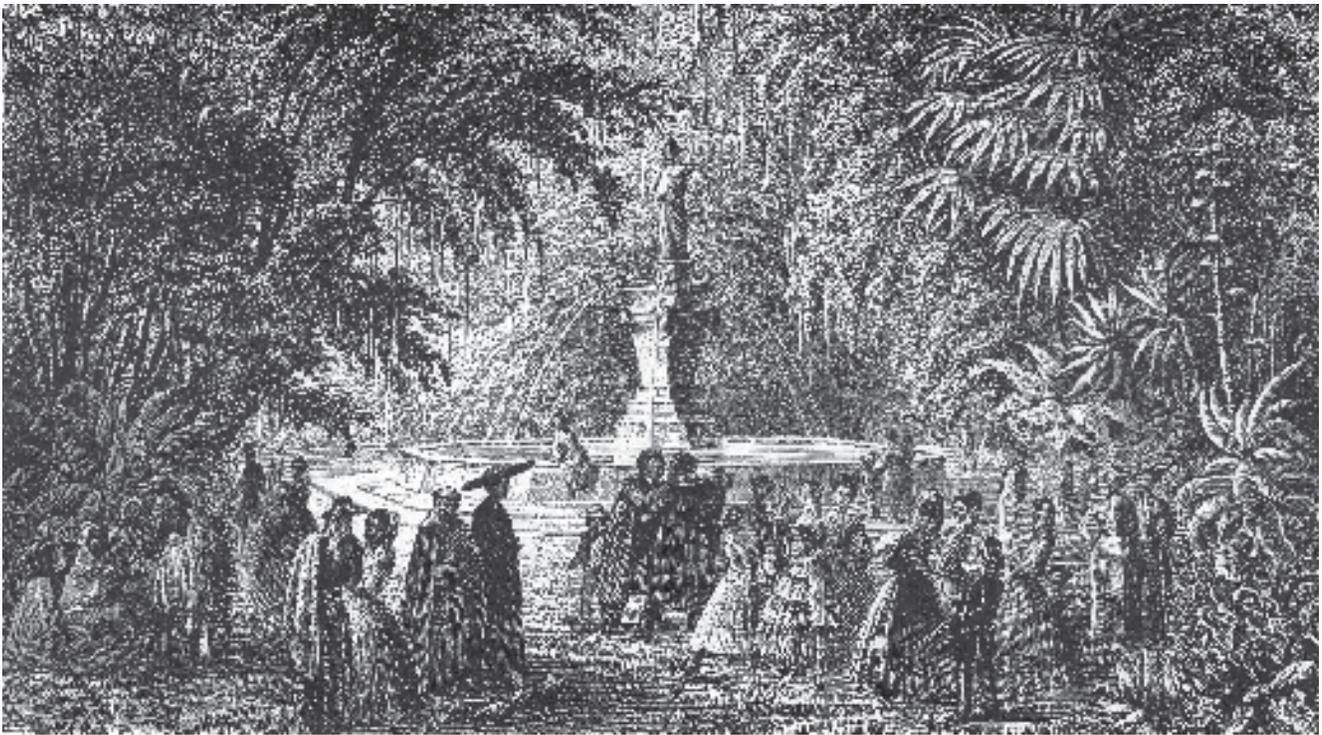
La producción del destilado bacanora se basa únicamente en la cosecha de *Agave angustifolia*. De acuerdo con los más antiguos procedimientos de elaboración, las piñas son transportadas a la mezcalera para su cocimiento en hornos naturales o en autoclave; las piñas cocidas se cortan en pedazos pequeños y se pasan a un molino electromecánico para la obtención del mosto, que es colocado junto con el bagazo y agua en tinajas de madera, las cuales son cubiertas para su fermentación, que tarda de cuatro a cinco días. La destilación se realiza en alambiques, donde los alcoholes se evaporan y pasan al serpentín, el cual se encuentra en agua

fría, lo que hace que se condensen y se transformen en bacanora.

La Declaratoria General de Protección de la Denominación de Origen Bacanora fue autorizada el 6 de noviembre de 2000. Esta denominación llegó ocho años después de que dejara de ser una bebida proscrita, pues por muchas décadas fue clandestina, lo cual no impidió que estuviera siempre presente en la vida de los pobladores de las regiones de Sonora, manteniendo en la sombra toda la autenticidad de un producto que ahora puede ser degustado en forma legal.

La denominación indica que la bebida bacanora, *vitso* o *cuiso*, como lo llaman los ópatas, tiene los tipos 100% de agave y el que permite la adición de hasta 20% de azúcares distintos a los obtenidos del agave cultivado o colectado en el estado de Sonora. En este caso la norma oficial también difiere, ya que solamente hace mención del bacanora 100% de agave.

La región productora de maguey estipulada comprende 34 municipios del estado de Sonora. La exclusión de otros azúcares extraños a los de agave en la producción de esta bebida y el haber establecido como obligatorio el enva-



sado de origen son muestra de lo esencial que resulta impulsar la venta de una espirituosa apegada a la calidad que marca la tradición de varios siglos de producción. Esta filosofía llevará muy probablemente al bacanora, como sucede con el mezcal, a un creciente sector de consumidores que prefieren los productos artesanales, locales, de sabores y olores particulares y que encierran en sí mismos la tradición del territorio donde se originaron.

Asimismo, su regulación ha sido más estricta. Por ejemplo, en 2004 la Distilled Spirits Council of the United States se inconformó ante el proyecto de normatividad que estipulaba que el bacanora a granel sólo se movería en la zona de denominación y por tanto el envasado sería de origen; su argumento era que esto representaba serias restricciones a la exportación y contravenía la obligación de México conforme al TLC y los acuerdos de la OMC, e instaba a México a que lo cambiara, proponiendo que fueran las consideraciones comerciales y no los reglamentos gubernamentales lo que determinara la mejor forma de embotellar y comercializar las marcas. La

respuesta del grupo de trabajo encargado del asunto fue contundente, afirmando que, en efecto, el objeto del proyecto era el de evitar posibles adulteraciones del producto y proteger al consumidor, así como mantener una debida protección a la denominación de origen.

Un futuro incierto

Las denominaciones de origen surgen con la idea de preservar productos cuyas características son únicas por estar ligados a los elementos naturales de una región y sus habitantes, su historia, cultura y tradición. El espíritu que se encuentra en su raíz debe ser preservado y no desnaturalizado por intereses ajenos a los productores. Su reglamentación y operatividad deben seguir la vía trazada originalmente a fin de mantener el medio en que éstos son elaborados y la calidad que los distingue.

El número de especies de agave y su diversidad han sido la base para el surgimiento de una industria centenaria que se mantiene en buena parte bajo producción artesanal, a la vez or-

gánica y sustentable, enmarcada por paisajes y tradiciones culturales centenarias que la mantienen viva. Los agaves empleados en la producción de tequila, mezcal y bacanora son especies clave en los ecosistemas; lo mismo retienen suelo que son sustento para el humano y permiten la perpetuación de aves, insectos y mamíferos como el murciélago de nariz larga; por lo tanto en donde hay abundancia y diversidad de estas plantas existe una alta biodiversidad, que es el caso de muchas de las regiones productoras de estas bebidas.

El creciente consumo de estas bebidas constituye una oportunidad para dar un impulso a una actividad que permite la preservación de la biodiversidad y, a quienes se dedican a ella, una mejora en su calidad de vida, ya que generalmente se trata de regiones marginadas. Considerar el valor ambiental que corresponde a la producción de estas bebidas es un paso fundamental en ello; como lo señala Larson, es necesario desarrollar capital social para poder desarrollar capital natural y pensar que la calidad no sólo está en el producto, sino en las

prácticas de producción y su relación con el ambiente.

Por el contrario, la transformación de los diversos ecosistemas de agave en monocultivos —afectando toda la biodiversidad que contienen—, el aceptar que se utilicen otros azúcares, la venta a granel hacia el extranjero y el envasado fuera de nuestra frontera, así como el imponer a los productores de bebidas espirituosas que se ajusten a procesos y mecánicas diferentes a los seguidos por generaciones, conducen el tequila, el mezcal y el bacanora hacia un futuro incierto.

Es necesario, más bien, impulsar un proceso que valore las diferentes tradiciones regionales así como el conocimiento y las habilidades de los productores de ellas y, en lugar de homogeneizar procesos y disminuir

la calidad de estas bebidas, fomentar la distinción de cada una de sus variantes, de las especies de agave utilizadas, el clima y el suelo, en fin, todo aquello que determina las características de cada destilado de agave. A largo plazo esto podría generar nuevas denominaciones de origen que, aun cuando se haga uso de la palabra mezcal, favorezcan la diferencia y el reconocimiento de los palenqueros.

Conservar esta afortunada conjunción de biodiversidad y cultura —un

rasgo característico de gran parte de nuestro país—, que es fuente de la gran variedad de sabores, olores y texturas de estas bebidas implica, por un lado, resistir la presión de intereses corporativos y extranjeros, y apoyar la defensa de esta tradición en las negociaciones que implican las leyes y los tratados internacionales, tal y como lo hacen otros países en el mundo, para lo cual deben existir políticas coherentes con los intereses de los pequeños productores; pero también debe haber una participación activa del consumidor, quien necesita estar informado para saber qué tipo de bebida le proponen, de manera que, siempre con moderación, pueda degustar de un buen bacanora, mezcal o tequila, y contribuir así al mantenimiento de una de las más arraigadas tradiciones de México. 🌿



Lauro Antonio Carrillo Trueba

Especialista en comercialización de productos agrícolas.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Hernández, M. 2000. "La importancia de la denominación de origen", en www.marcas.com.mx/boletin.asp?lonidboletin=63.

Illsley, C. S./f. "Biodiversidad, campesinos y la tradición mezcalera mexicana". México.

Larson, J. 2006. "Indicaciones geográficas y usos sustentables de recursos biológicos", en *Diálogo Regional sobre la Propiedad Intelectual, Innovación y Desarrollo Sostenible*. Costa Rica.

Luna, R. S./f. *El estado mexicano y las políticas de patrimonialidad del tequila*. Universidad de Guadalajara. México.

Orozco, J. L. 2000. "La denominación de origen tequila", en *Mktglobal*, año IV, época 1, núm. 20. México (consultado en www.mktglobal.liteso.mx/numanteriores/2000/nov00/Nov002.htm el 29/05/07).

Profeco. *Productos mexicanos con Denominación de Origen*. Pp. 56-59. México.

Rodríguez, E. 2001. "La protección de indicaciones geográficas en México", en *Simposio sobre la protección internacional de las indicaciones geográficas*. Uruguay.

Valenzuela, A. G. 2007. "Las denominaciones de origen Tequila y Mezcal y la biodiversidad en el género *Agave* sp.", en *Seminario Biodiversidade e Denominações de Origen: Uma problemática global*. Portugal.

IMÁGENES

P. 40: Johann Moritz Rugendas, *Vista del Valle de México desde las lomas de Tacubaya con la iglesia*

de la Santísima Trinidad, ca. 1857. P. 42: J. M. Velasco, *Vista general de las pirámides de San Juan Teotihuacan*. 1864. P. 43: Arturo Estrada, *Raspando pulque*, s.f. P. 44: J. M. Velasco, *San Sebastián Chimalistac*, 1880. P. 45: N. González, *Vista general de Guadalajara*, primera mitad del siglo XIX; Atlas Pintoresco de los Estados Unidos Mexicanos, *Palacio Municipal de Mérida, 1885; Hidalgo, Hacienda de Santa Inés, Acueducto De Zempoala*, 1885. P. 46: Johann Moritz Rugendas, *Camino a Huamantla desde Nopalucan*, ca. 1825; Plateau of Puebla, ca. 1831; p. 47: *Vista del Valle de México desde las lomas de Tacubaya con la iglesia de la Santísima Trinidad*, ca. 1857; p. 48: *Paseo de la Alameda*, s.f.; p. 49: *Dos vistas desde la Hacienda de San Antonio Coapa, propiedad de los marqueses de Vivanco*, ca. 1830.

Palabras clave: agave, tequila, mezcal, bacanora, destilados de agave, denominaciones de origen, normas oficiales mexicanas.

Key words: agave destilates, Origen Denominations, Mexican Official Norms.

Resumen: Las bebidas de agave forman parte de la historia y tradición nacional. Las Denominaciones de Origen y las Normas Oficiales Mexicanas son herramientas fundamentales que permiten ceñir los procesos para mantener la pureza y tradición en la elaboración de estos destilados.

Abstract: The agave beverages are part of the national history and tradition. The Origin Denominations and the Mexican Official Norms are the key to tighten the processes and maintain the purity in the manufacture of this products.

Lauro Antonio Carrillo Trueba es ingeniero agrónomo especialista en bosques; tiene Maestrías en Administración Financiera y en Agronegocios. Fue Director Técnico de la región Pátzcuaro-Ario de Rosales y Jefe de Distrito en Huachuichingo, Puebla. En ASERCA ha trabajado en la revista *Claridades Agropecuarias* y actualmente se dedica a la promoción y capacitación sobre cobertura de precios y programas de comercialización.