

### La crisis de las denominaciones de origen en México como figuras de reconocimiento y protección. El desafortunado caso de un mezcal llamado “raicilla”.

Carlos Federico Lucio López\*

#### Introducción

Las denominaciones de origen en México (DO), en particular las relacionadas con los destilados de agave, atraviesan una problemática muy compleja derivada de su singular proceso de construcción. Guadalupe Rodríguez (2007) las interpreta acertadamente como luchas, retos y acomodos entre grupos de poder. De esta manera, la autora analizó la construcción de la primera denominación de origen mexicana otorgada al tequila en 1974, y este razonamiento lo podemos extender análogamente a las denominaciones sucesivas de los otros destilados de agave como el mezcal y la raicilla.

La segunda DO mexicana corresponde al mezcal (1994), y contrario a lo que indica la definición de las denominaciones de origen<sup>1</sup>, las características y la calidad de esta bebida, no provienen de un contexto geográfico particular, y por lo tanto, no guarda relación directa con el origen o la procedencia. “Mezcal”, como todo el mundo sabe, no es una indicación geográfica sino un vocablo histórico de uso común que identificó siempre a los destilados de agave, incluido al tequila, hasta que las denominaciones de origen implementaron un conjunto de normas que regulan su uso comercial.<sup>2</sup> A diferencia del tequila, cuyo nombre proviene del municipio de Jalisco donde originalmente ha sido elaborado, el “mezcal” no tiene relación con ninguna localidad, no es un lugar “que sirva para designar un producto como originario de dicha zona geográfica, cuando la calidad o las características del producto

\* Miembro del colectivo MILPA AC; (SNI, nivel 1).

<sup>1</sup> “toda denominación protegida de origen que consista en el nombre de una zona geográfica o que contenga dicho nombre, u otra denominación conocida por hacer referencia a dicha zona, que sirva para designar un producto como originario de dicha zona geográfica, cuando la calidad o las características del producto se deban exclusiva o esencialmente al medio geográfico, comprendidos los factores naturales y humanos”, Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa relativo a las Denominaciones de Origen y las Indicaciones Geográficas, Disponible en: <https://wipo.int/es/text/371577>

<sup>2</sup> La palabra mezcal (mexcalli) proviene del náhuatl y es la combinación de la palabra metl: maguey, e ixcalli: cocido. El mezcal, es decir, el maguey cocido, fue el principal alimento de la dieta mesoamericana antes de la domesticación del maíz, actualmente se utiliza de forma predominante como bebida destilada. En el occidente de México se le nombra mezcal tanto a la planta como a la bebida, pero no hay ningún registro toponímico en cualquier parte del país que indique un área geográfica o lugar de origen denominada “mezcal”.

se deban exclusiva o esencialmente al medio geográfico” (OMPI, 2015). La palabra “mezcal” corresponde solamente a un producto agroalimentario, y no a una zona geográfica como lo exige el Arreglo de Lisboa.

Bajo esta perspectiva, el objetivo es reflexionar sobre la crisis y el agotamiento de las denominaciones de origen en México, particularmente las relacionadas con los destilados de agave, a través del análisis de la reciente publicación de la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen Raicilla (DOR). La propuesta consiste en problematizar tanto la solicitud de la DOR presentada por el Consejo Mexicano Promotor de la Raicilla (CMPR), como la Declaratoria General de Protección, bajo el supuesto de que la nueva denominación de origen otorgada a la raicilla, y su proceso completo de construcción, es el resultado de arreglos y acomodados entre grupos de poder, y no resultado de un sistema legítimo de clasificación o protección, cuyo objetivo debería ser reconocer y proteger el origen geográfico, el saber-hacer (propiedad intelectual), y todas las características de calidad relacionadas con un producto regional.

Para demostrar esa afirmación dividimos el texto en cuatro apartados donde presentaremos, en primer lugar, una breve descripción de las contradicciones de las denominaciones de origen mexicanas para los destilados de agave, como un marco necesario para comprender en segundo lugar, las debilidades en la construcción de la DOR. En la sección siguiente se presentarán los principales riesgos e implicaciones que tiene la publicación de esta denominación, para poner de relieve, en la última parte del texto, porqué es necesario pensar en alternativas a estas figuras de clasificación.

### **La construcción de las denominaciones de origen en México para los destilados de agave. Una historia de contradicciones y paradojas**

Como puede observarse en los casos del tequila y del mezcal, la construcción de las DO para estos destilados ha sido un proceso permanente e inacabado que atraviesa distintas fases de crecimiento y expansión. Incluso, el origen como resultado de una indicación geográfica, tuvo siempre un reconocimiento demasiado precario, antes y después de la creación de las primeras DO en nuestro país. Tampoco sorprende que la implementación de esta figura de reconocimiento y protección, en vez de corregir este problema, con el paso del tiempo, lo haya agravado aún más. Por ejemplo, el marco regulatorio del tequila, previo a la solicitud

de protección con Denominación de Origen (1973), incluía solamente al estado de Jalisco,<sup>3</sup> pero una vez obtenida la Declaración General de Protección Denominación de Origen Tequila empezó a reconocer algunas regiones de tres estados del occidente de México, además de Jalisco, y después a 11 municipios de Tamaulipas, cambiando el origen como criterio central, por el de área de producción a partir del insumo, y desvirtuando radicalmente el sentido de una DO.

En 1949 la DGN-R-9-1949 dice que “se entiende por Tequila, el aguardiente de mezcal obtenido del Agave azul TEQUILANA WEBER, y de otras especies del mismo género<sup>4</sup>, que se cultivan en el Estado de Jalisco (...) el producto tendrá una riqueza alcohólica real comprendida entre 45-50°”. En 1964, la DGN-R-9-1964 deja de reconocer que el tequila se elabora con “otras” especies de agave y establece al Tequilana Weber como la única, pero amplía el intervalo de riqueza alcohólica a nuevos mínimos y máximos pues lo baja a 38° y lo sube a 55° GL a 15° C. Además, permite por primera vez la adhesión de 30% de azúcares de otra procedencia, inaugurando el camino de la adulteración (legal) de la bebida.

Gradualmente, el criterio del “origen” fue desplazado por el de “área de producción”, pues en 1970 la norma oficial de calidad para tequila DGN-V-7-1970, señala que “se limita al aguardiente que proviene de agaves de la especie Tequilana Wever [sic], variedad azul, cultivados en el Estado de Jalisco y zonas de Estados colindantes que presentan características ecológicas semejantes a dicho Estado” y, por segunda vez, permite que la fermentación pueda ser susceptible de corregirse “hasta con 49% de azúcares de otra procedencia”.<sup>5</sup> Más adelante, con la publicación de la Denominación de Origen Tequila (DOT) en 1974, se agregaron explícitamente además de ocho municipios de Nayarit, algunos de Guanajuato (6) y Michoacán (29). Tres años después fueron incluidos 11 municipios de Tamaulipas,<sup>6</sup> eliminando definitivamente el criterio del lugar de origen y sustituyéndolo por el de área de producción a partir del “insumo” (*A. tequilana* Weber var. azul), ya sin considerar los aspectos geográficos (incluidos los materiales y humanos), como el principal factor a ser reconocido por una denominación.

<sup>3</sup> Norma Oficial de Calidad para Tequila, DGN-R9-1949, Diario Oficial de la Federación, 14/06/1949. Norma Oficial de Calidad para Tequila, DGN-R-9-1964, Diario Oficial de la Federación 12 /03/1964.

<sup>4</sup> Subrayado nuestro para enfatizar.

<sup>5</sup> Norma Oficial de Calidad para Tequila, DGN-V-7-1970, Diario Oficial de la Federación 5/9/1970.

<sup>6</sup> Declaración General de Protección a la Denominación de Origen Tequila, Diario Oficial de la Federación 13/10/1977.

Sin embargo, como puede observarse, el “insumo” ya había dejado de ser un criterio que determina la calidad y autenticidad de un producto, pues como resultado de los frecuentes picos de abundancia y escasez del *A. tequilana* Weber desde 1964 (DGN-R9-1964) se modificó la norma oficial del tequila para permitir el uso de cuando menos 30% de otros azúcares y se disminuyó la graduación alcohólica a 38°, cuando antes el intervalo era de 45°-50° GL. Esta situación se pronunció todavía más en 1970 cuando la norma de calidad para el tequila DGN-V-7-1970, permitió la adición de 49% de azúcares de otra procedencia, para mantener solo 51% de azúcares provenientes del agave azul. Por lo tanto, el insumo hacía mucho tiempo que había dejado de ser un criterio para determinar el origen y la calidad.

Por otro lado, la confirmación de que una DO en México vive distintos momentos de crecimiento y expansión se confirma con el caso del mezcal, pues en 1994 la Denominación de Origen Mezcal (DOM)<sup>7</sup> incluyó a cinco estados de la república (Oaxaca, Durango, San Luis Potosí, Zacatecas y Guerrero), pero fueron agregados algunos municipios de Guanajuato, Tamaulipas, Michoacán y Puebla en 2001, 2003, 2012 y 2015 respectivamente.<sup>8</sup> En agosto de 2018 se suman los estados de Morelos, Aguascalientes y Estado de México a la DOM pero fueron impugnados por el Consejo Regulador del Mezcal, que aparentemente logró la suspensión definitiva para el caso de Aguascalientes, mientras que Morelos y Estado de México continúan en tribunales.<sup>9</sup>

En este caso, no sólo crece el área geográfica de producción, sino el insumo, pues cada nueva entidad federativa que se agrega a la DOM, incorpora también las especies utilizadas

<sup>7</sup> Diario Oficial de la Federación, 28/11/1994, “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”.

<sup>8</sup> El caso de Puebla es muy particular, pues cuando se presentó el Estudio Técnico Justificativo para solicitar su inclusión a la DOM, se tenía plena consciencia de que la mayor parte de los 115 municipios propuestos no tenía ninguna relación natural o cultural con la producción de mezcal, pero fueron incluidos deliberadamente para ampliar la capacidad de suministrar materia prima a la DO, es decir, se crearon *ex professo* para ampliar la frontera agrícola. Las consecuencias en materia de degradación ambiental que esto ha producido, son ahora alarmantes por los enclaves productivos que están desarrollando las compañías tequileras que incursionan en el mezcal para reproducir el mismo modelo agroextractivo, como puede observarse en los monocultivos de agave establecidos en el área de influencia de la Reserva de la Biosfera Tehuacán-Cuicatlán, o con el megaproyecto de la empresa Tequila Don Ramón de instalar una destiladora de mezcal de 40,000 hectáreas en el municipio de Tepeaca con apoyo del gobierno del estado, (cfr. <https://www.eleconomista.com.mx/estados/Tequila-Don-Ramon-quiere-instalar-la-destiladora-de-mezcal-mas-grande-de-AL-en-Puebla--20200729-0041.html>)

<sup>9</sup> El estado de Sinaloa pretende incorporar a los municipios de Mazatlán, El Rosario, Concordia y San Ignacio a la DOM, según consta en el Diario Oficial de la Federación publicado el día 4 de febrero de 2020. De ser aprobada dicha solicitud, la delimitación territorial de la denominación podría llegar a incluir a 12 estados de la república de los 26 donde se tiene conocimiento que producen este destilado (cfr. Colunga-García Marín, 2007).

regionalmente para elaborar mezcal, esto profundiza un conjunto de problemas que descaracterizan todavía más la manera en que se entienden las denominaciones de origen en este país porque las dinámicas de extracción de especies silvestres y semidomesticadas reproducen fenómenos que bien pueden ser calificados como de saqueo y biopiratería.<sup>10</sup> Otro efecto en el contexto de los procesos de expansión, y que están determinados por el crecimiento comercial e industrial de la cadena productiva, es el ajuste del marco regulatorio de la DOM que lejos de resolver problemáticas previas, las intensifica.

Lo podemos confirmar con los cambios a la NOM-070-SCFI-1994, que el año de su publicación identificó explícitamente a cinco especies de agave para la elaboración de mezcal.<sup>11</sup> Sin embargo, en la NOM-070-SCFI-2016 se reconocen “todas” las especies de agave como susceptibles de ser aprovechadas para elaborar la bebida,<sup>12</sup> mientras que los estudios académicos advierten de un patrón de crecimiento que consiste en una virtual estrategia de colonización de todas las especies que por su contenido de azúcares tengan algún potencial de aprovechamiento, pues en el 2007 ya se usaban 43 especies de agave

<sup>10</sup> Este fenómeno no se produce solamente al interior de la DOM, pues en el sur de Jalisco (Zapotitlán de Vadillo), donde existen cultivares antiguos de agave mezcalero producto de largos procesos de selección humana, este tipo de prácticas se han presentado recientemente a través de extensionistas rurales que bajo algunas promesas y otras estrategias de persuasión, buscan obtener muestras de germoplasma de los agaves cultivados en cada parcela para reproducirlos en laboratorio, después los regresarán a los terrenos de origen mediante esquemas de agricultura por contrato que reproducen los modelos agroextractivos del tequila, y su objetivo es generar, en pocos años, un stock de por lo menos un millón y medio de plantas disponibles, cuyo destino sigue siendo incierto, pues no se sabe a cuál cadena de valor de los destilados de agave de Jalisco están dirigidos esos procesos. Lo cierto es que a pesar de la actual crisis sanitaria, el monocultivo de agaves mezcaleros (junto con las huertas de aguacate) ha cambiado radicalmente el paisaje regional de los alrededores del Nevado de Colima. Por otro lado, tenemos información sobre el impacto del modelo agroextractivo en el caso del tequila, (*cf.* Tetreault, *et al.*, en prensa) cuya demarcación territorial, a pesar de su expansión está prácticamente confinada. Sin embargo, en el caso de la DOM podemos extrapolar sus consecuencias, si lo juzgamos por dos cuestiones principales, la primera es que aparentemente son 125 las especies con potencial mezcalero según Palma, (*et al.* 2016), y de acuerdo con el fenómeno de la *tequilización-commodificación* de la cadena productiva, que por la extensión y el crecimiento de la DOM de cinco a nueve estados, y posiblemente a 12 próximamente, los impactos se producirán en el plano regional y nacional en una escala mucho mayor, considerando que diversos grupos animales y vegetales siguen los ecosistemas de cactáceas columnares, donde abundan los agaves y las crasuláceas, cualquier cambio en estos tipos de vegetación sería gravísimo, como ya ocurre con la desaparición de los izotales de la Reserva de la Biosfera Tehuacán-Cuicatlán por la introducción de monocultivos de agave mezcalero, y probablemente también tequilero.

<sup>11</sup> NOM-070-SCFI-1994, Norma Oficial Mexicana Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones, Diario Oficial de la Federación, 12/06/1997.

<sup>12</sup> NOM-070-SCFI-2016, Norma Oficial Mexicana, Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones, Diario Oficial de la Federación, 23/02/2017.

(Colunga-García Marín, 2007: 229), cuyo número había crecido a 56 en 2017, 37 de las cuales eran de origen silvestre (Colunga García-Marín, *et al*, 2017; Torres, *et.al*. 2020).<sup>13</sup>

Esto significa que en los dos casos, tanto del tequila como del mezcal, el sistema regulatorio fue presentando una elasticidad enorme en cuanto al lugar de origen de una denominación, sustituyendo el criterio central por el de área geográfica de producción privilegiando el “insumo”, por eso la aberración de la DOT que reconoce como denominación de origen a varios estados limítrofes al estado de Jalisco, junto con Tamaulipas, y puede producirse con 51% agave y 49% caña de azúcar. En el caso del mezcal, las especies reconocidas por su importancia económica fueron cinco cuando se publicó la DOM, pero actualmente ya se permiten todas las especies, de tal manera que el “insumo” también dejó de ser el criterio principal para la definición de una DO.

Como se puede ver, el crecimiento y la expansión de una DO en México no se da solamente en cuanto a la extensión de la superficie territorial, se da también en cuanto a la intensificación productiva derivada del insumo (primero 5 especies de agave, después “todas” las especies), y por eso regresamos de manera recurrente a las dudas e interrogantes iniciales, si no es el origen, (zona geográfica) ni el insumo (salvo de manera muy genérica al permitir todos los agaves), entonces ¿cuáles son los aspectos relevantes que determinan un criterio de protección? En síntesis, ¿qué protegen las DO? Obviamente no protegen al agave, lo vulneran, pero además, reducir una DO al insumo, en este caso al maguey, sería un error pues equivale a declarar como denominación de origen al “jugo de naranja”, y proteger a las “naranjas”.

En realidad, la DOM recorrió un camino previamente trazado por el tequila, donde ni el origen geográfico, ni el área de producción eran los criterios centrales para construir una denominación, pues como ya se ha dicho, la DOM se encuentra todavía expandiendo la superficie territorial de su demarcación. En algún momento tampoco el insumo fue un criterio

<sup>13</sup> Para elaborar mezcal en el pasado predominaron las especies domesticadas y cultivadas de forma extensiva como el espadín, pero ahora los agaves de origen silvestre son los más valorados por sus cualidades organolépticas y son extraídos o recolectados de sus ecosistemas naturales sin ningún plan de manejo o aprovechamiento. En términos comerciales son exotizados, a tal grado, que no sólo son valorados por la complejidad de sus sabores sino por su escasez, de tal manera que solo pueden producir lotes muy pequeños, cuya singularidad ha sido explotada en extremo con fines comerciales, sin reparar que este tipo de prácticas ha puesto en riesgo a las poblaciones naturales de estos agaves. Es el caso de las especies registradas en la lista roja de la UICN como el *A. marmorata* (tepeztate), *A. convallis* (jabalí) y los *A. karwinskiis* (cuishe, tobaziche, cirial), entre otros (*cfr.* <https://www.iucnredlist.org/>).

de clasificación, o lo fue de una manera muy genérica permitiendo todas las especies de agave de acuerdo a la NOM-070-SCFI-2016. De este modo, si la variable principal en la definición de una DO no es la región donde se elabora un producto, cuyas características responden a ese origen geográfico, entonces ¿cuáles son los aspectos relevantes? Pareciera que la hipótesis de trabajo planteada por Guadalupe Rodríguez sigue vigente.

Por esa razón, consideramos que el caso de la DO raicilla puede poner a prueba dichos supuestos, y para demostrarlo se toma como fuente principal una serie de cuestionamientos y objeciones presentadas por un grupo de investigadores, productores y activistas contra la publicación de la DOR,<sup>14</sup> confirmando que en el caso mexicano las denominaciones de origen son una construcción sociocultural determinada por las relaciones de poder entre los actores involucrados en su definición. Incluso, las DO constituyen una forma de captura regulatoria que fortalece las estrategias de cercamiento, pues su marco normativo prioriza la rentabilidad económica (por encima de todo y de todos) y tiende a desplazar la producción de pequeña escala que no es funcional a los objetivos de acumulación de capital.

Este proceso de captura regulatoria establece criterios de monitoreo, vigilancia y certificación normativa, en un contexto que sorprende por su rigidez o flexibilidad, es decir, por su carácter punitivo o permisivo, dependiendo del grado y el tipo de participación en el dispositivo utilizado para la creación de las DO. Es decir, la fortaleza o laxitud del marco regulatorio depende también de los retos y acomodos entre grupos de poder, pues la norma se ha vuelto un instrumento que fortalece a grupos de interés, de acuerdo con su habilidad para involucrarse en este tipo de relaciones, o puede ser una amenaza que vulnera a quienes mantienen una relación asimétrica frente a los que controlan (capturan) los mecanismos de regulación.

Por ejemplo, el porcentaje de metanol permitido en el mezcal de acuerdo con la norma oficial, termina siendo un mecanismo de persecución (y desplazamiento) contra los productores de mezcal tradicional, pues en una reciente investigación donde se analiza una muestra de dos marcas emblemáticas de mezcal tradicional de Oaxaca y Michoacán, el resultado arroja que toda la muestra se encuentra por encima del límite de la NOM-070-SCFI-2016, con valores

---

<sup>14</sup> Este grupo de investigadores, junto con productores de mezcal y defensores de los destilados de agave fundaron la asociación civil MILPA (Manejo Integral y Local de Productos Agroforestales AC), para promover el manejo sustentable de los magueyes y otras especies de interés, además de convertirla en un instrumento de intervención e incidencia, entre otras cosas.

superiores a 300, 400 y 500 mg/100 ml.<sup>15</sup> Sin embargo, el máximo a 300 mg/100 ml de alcohol, proviene de la norma para vinos de 1986, es decir, se adoptó la escala de una bebida fermentada de uva, y se usó, hasta la fecha, como referencia para los destilados de agave.

Con el paso del tiempo ha sido posible reconocer, con base en el progreso tecnológico y otras evidencias científicas, que el contenido de metanol en los mezcales no es un riesgo de salud pública, pues el nivel real de toxicidad por metanol está ya “muy por encima de los [valores] actualmente establecidos” (*ibid*: 14). Por otro lado, algunos destilados que provienen de los cereales, según la normatividad europea, pueden contener hasta 1500 mg por cada 100 ml de alcohol anhidro. De ahí la necesidad de una obligada actualización de las especificidades físico-químicas de los mezcales tradicionales, sobre todo para reconocer su inocuidad, y la importancia de incorporar en la propia norma la diversidad de especies de agave y tecnologías tradicionales de elaboración de mezcal que por sus características particulares, puede rebasar la norma pero son completamente inocuos en términos de su porcentaje de metanol. No actualizar una norma cuya referencia es del año 1986 y que proviene del vino de uva, es claramente un instrumento de desplazamiento indirecto de los productores tradicionales, pues con modalidades simples de tecnificación (homogeneización) de procesos se podría reducir los valores de metanol, pero esto supone alterar radicalmente los procedimientos tradicionales o ancestrales, y abre el camino para la modernización/industrialización del mezcal.

En términos generales podemos ir viendo que una denominación de origen en este país, NO es un sistema de clasificación basado en el origen, la calidad, el prestigio, o el saber-hacer de un producto determinado, sino el resultado de un proceso histórico complejo basado en mecanismos de inclusión y exclusión que imponen formas de diferenciación determinadas por “campos de poder fluidos, diferenciales y siempre desiguales” (Rodríguez, 2017: 195). Obviamente, constituye un proceso de apropiación (o cercamiento),<sup>16</sup> cuya legitimidad se disputa en luchas de poder de “quienes logren ostentar el derecho de definir dichos criterios,

---

<sup>15</sup> (González Seguí, *et. al.*, 2020).

<sup>16</sup> Marx distinguió varios procesos que definen la acumulación primitiva u originaria, entre ellos el cercamiento (*Bills of Inclosure of Commons*) de las tierras comunales en la Inglaterra del S. XVI, por medio del cual los terratenientes convierten en propiedad privada las tierras del pueblo, son en realidad, decretos de expropiación que convierten la propiedad comunal en propiedad privada (Marx, 2001). Actualmente, hay diversas formas de acumulación por desposesión que se comportan como una estrategia moderna de colonización de los bienes comunes que constuyen los nuevos cercamientos de nuestro tiempo.



[pues estos] tienen el poder de determinar qué actores, qué recursos bióticos, qué productos, qué espacios físicos y socioculturales son incluidos en la definición” (*idem*). De hecho, las DO se comportan como nuevos cercamientos y van avanzando progresivamente para expandir el capitalismo agrícola, acelerando la transición de la agricultura de subsistencia hacia las lógicas de producción para el mercado exterior, incluso, generan un nuevo tipo de extractivismo agrario, cuyo modelo corporativo fue inaugurado por el tequila, pero es seguido ahora por el mezcal y probablemente también por la raicilla, es decir, se trata de un fenómeno de *tequilización* en términos productivos y comerciales de todos los destilados de agave conocidos como mezcales.

### **Debilidades y contradicciones en la construcción de la Denominación de Origen Raicilla**

El estudio técnico presentado en septiembre de 2016 por el Consejo Mexicano Promotor de la Raicilla (CMPR), ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI) para solicitar la declaratoria de protección para este destilado, propuso a 80 municipios del estado de Jalisco y uno de Nayarit como la zona geográfica de la DOR, aunque en la Solicitud de Declaración General de Protección presentada en 2018, ya se limitan a los 16 actualmente reconocidos. Esto incluía diversas regiones del sur de Jalisco, donde sí hay evidencias históricas de producción de “vino mezcal”, como aparece en algunas fuentes del siglo XVI, pero desde ningún punto de vista se pueden hacer equivalentes estas tradiciones regionales a la “raicilla”.

El objetivo de una supuesta declaración general de protección impulsado por el CMPR revela, en todo caso, una intención expansionista cuya justificación no puede ser histórica sino económica. Siguiendo con atención tanto lo expresado en ese estudio, como lo publicado en el Diario Oficial de la Federación el 28 de junio de 2019 con la Declaración de Protección de la DOR, donde se reconocieron solamente a 16 municipios del estado de Jalisco de los 80 originalmente propuestos, se desprenden un conjunto de problemáticas y contradicciones que nos irán confirmando los supuestos de trabajo presentados al principio del texto y la tesis central de este documento, donde señalamos que las denominaciones de origen han dejado de ser figuras de reconocimiento y protección.

La primera de ellas tiene que ver con la falta de representatividad del grupo solicitante, pues no tiene prácticamente representación fuera del área de Sierra Occidental, esto significa que

ni siquiera en el área específica de la raicilla (Sierra Occidental y Costa) están todos los actores que intervienen en la cadena de valor. En realidad, no agrupa a productores o manejadores de los distintos agaves raicilleros, ni a productores o comercializadores que se encuentren en las otras regiones que están reconocidas en la DOR. Un dato adicional es que el CMPR fue fundado el año 2000 por 70 socios en el municipio de Mascota (Sierra Occidental), y la abrumadora mayoría eran productores de *agave maximiliana* exclusivamente. Es decir, no hay ningún productor de otra especie de agave. Esto significa que 55 socios reconocidos como productores de “lechuguilla”, se localizaban en Sierra Occidental en el área de distribución de esta especie (*Agave maximiliana* Baker). Por actas de asamblea del CMPR, confirmamos que no ha tenido una representación real en cualquiera de las otras regiones consideradas en la Denominación.

Por otro lado, para conocer de primera mano los objetivos del CMPR convocamos al Foro Nacional Denominación de Origen Raicilla el día 21 de marzo de 2019 en la ciudad de Puerto Vallarta, Jalisco, a fin de que los solicitantes de la DOR pudieran presentar sus argumentos sobre la necesidad de alcanzar una declaración de protección para este destilado.<sup>17</sup> Ahí se registró una participación de productores o comercializadores de raicilla, de tres municipios de Sierra Occidental y dos de la Costa: Mascota, Talpa de Allende, San Sebastián del Oeste, Puerto Vallarta y Cabo Corrientes. De las otras regiones y municipios no se presentó prácticamente nadie. Se confirma nuevamente la limitada representatividad del CMPR, y sobre todo, un desconocimiento absoluto sobre el impacto regulatorio de la DOR en aquellos 11 municipios que no tienen asociados en el consejo promotor, pero tampoco tienen conocimiento, o interés en formar parte de la denominación.

Dado que la entrada en vigor de la DOR impondrá un marco normativo para poder ostentar la denominación “raicilla”, esto implica automáticamente una forma de inclusión o de exclusión de la categoría, en donde la mayoría de los productores desconocen completamente los impactos sociales que puede acarrear esta iniciativa. Para empezar, toda norma exige el cumplimiento de un conjunto de procesos de calidad que deben ser obtenidos mediante una certificación oficial, cuyos costos hasta ahora son desconocidos, pero adicionalmente habrá

---

<sup>17</sup> Los testimonios de ese foro pueden consultarse en el siguiente link: <https://www.facebook.com/mezonte/videos>

que pagar impuestos federales, sobre todo el Impuesto Especial sobre Producción y Servicios (IEPS) que en materia de destilados es del 53%.<sup>18</sup>

Es decir, todo aquel productor que pretenda etiquetar su destilado como *raicilla* y venderlo en el mercado formal dentro del país, tendrá que incorporar al precio de la botella los costos de certificación de calidad por un organismo regulador, el 53% de IEPS, más el 16% de IVA, generando serias dificultades para dar cumplimiento a estos requisitos, o incluso una abierta inviabilidad económica, sobre todo para los pequeños productores, quienes con seguridad preferirán mantenerse en la informalidad, y por lo tanto, estarán completamente impedidos de etiquetar a su destilado con el vocablo “raicilla” como lo habían hecho históricamente.

En cuanto al insumo, sigue habiendo problemas que ponen en duda la forma en que aparentemente se busca garantizar el origen y la calidad de un producto. En primer lugar, la solicitud de la DO, y la publicación de la Declaración de Protección de la DOR, señalan al agave *valenciana* como parte de la materia prima para la elaboración de raicilla. Sin embargo, por los testimonios recogidos en el Foro y otras evidencias históricas, sabemos que no se utiliza esta especie porque es sumamente escasa. En realidad, tanto el CMPR como el IMPI omitieron que el *A. valenciana* se encuentra en la Lista Roja de la UICN<sup>19</sup> como una especie en peligro crítico, y su inclusión en la DOR se vuelve una presión adicional a una planta que ya está severamente amenazada, en todo caso debería pasar a la NOM-059-SEMARNAT-2010 que identifica a las especies silvestres de flora y fauna que se encuentran en riesgo y no a una norma que regule su aprovechamiento industrial.

Los agaves identificados explícitamente como materia prima de la raicilla son, *A. valenciana*, *A. inaequidens*, *A. angustifolia*, *A. rhodacantha* y *A. maximiliana*, “entre otros”.

<sup>18</sup> Aquí radica uno de los grandes problemas que provoca distintos efectos no deseados, entre ellos el incremento de los patrones de intensificación productiva. Para evadir una recaudación tan alta los productores prefieren exportar su producto, pues en el marco del libre comercio no hay impuestos para la exportación. El incentivo de la rentabilidad económica obliga a los productores a preferir los mercados internacionales generando una presión adicional sobre recursos y ecosistemas para satisfacer las demandas del mercado. En el plano nacional se producen dos escenarios en cuanto a la comercialización por canales formales o informales, es decir, la mayoría del mezcal se mueve sin el holograma o marbete de la Secretaría de Hacienda para evadir el IEPS, y sólo se cumple con ese requisito cuando el objetivo es vender en comercios establecidos y supervisados por Profeco/Hacienda como los bares y restaurantes, con lo cual pierde el Estado mexicano al recaudar cada vez menos, y pierde el medio ambiente local debido a las altas tasas de extracción de recursos naturales que provoca la exportación. Este círculo vicioso hace que la sustentabilidad sea el último de los objetivos de esta cadena productiva.

<sup>19</sup> La Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza (UICN) hace periódicamente una evaluación de riesgo para distintas especies, incluidos los agaves. El año pasado agregó al *Agave valenciana* a su lista, *cfr* <https://www.iucnredlist.org/species/115698769/116354608>

Es decir, la denominación permite el uso de “todos los magueyes o agaves cultivados o silvestres, cuyo desarrollo biológico haya transcurrido en el área geográfica correspondiente al territorio señalado en el punto 5 de la presente Declaración”.<sup>20</sup> Si analizamos el contenido y el lenguaje de esa construcción discursiva, vemos de inmediato que la relación concesiva del conector textual “entre otros” abre la puerta a uno de los fenómenos más complejos de la industria del mezcal. Esto es, en cuestión de aprovechamiento de especies de agave, “todo está permitido”, y acaso identifican a cinco que tienen alguna relación con el destilado por pura formalidad.

El efecto no deseado que produce este tipo de legislación es el desplazamiento de material vegetal entre distintas regiones dentro y fuera de la DO, como ya está ocurriendo en otros casos, porque se busca privilegiar a las especies que tienen mayor rentabilidad económica, es decir, aquellas que son más fáciles de reproducir en términos biológicos, y sobre todo las que tienen un ciclo de maduración más corto y son más viables en cuanto al contenido de azúcares fermentescibles, sustituyendo gradualmente a la vegetación nativa, transformando el paisaje radicalmente y cambiando definitivamente una tradición regional que aparentemente se intentaba proteger.

Además del periodo de maduración, como ya se dijo, propagan los de más fácil reproducción, particularmente los agaves de especies domesticadas, lo cual amenaza directamente a las poblaciones silvestres. Los agaves de Sierra Occidental como el *A. maximiliana* o el *A. inaequidens* que son de origen silvestre, son particularmente vulnerables porque crecen bajo dosel en un territorio predominantemente forestal de bosques de pino-encino, y dependen de la fauna asociada que cumple el papel de agente polinizador. Si no regulan la tasa de extracción y además cultivan otras especies, los agaves silvestres tenderán a disminuir, y eventualmente a desaparecer. Consideramos que una construcción jurídica que recoge la premisa de “todo está permitido” como criterio principal, tiene serias implicaciones de tipo socioambiental que no pueden ser avaladas legalmente.

---

<sup>20</sup> El punto cinco de la DOR se refiere a los “lugares de extracción, producción y elaboración del producto que se trata de proteger con la Denominación de Origen” y corresponden a 16 municipios de Jalisco y uno de Nayarit, (Atengo, Chiquilistlán, Juchitlán, Tecolotlán, Tenamaxtlán, Puerto Vallarta, Cabo Corrientes, Tomatlán, Atenguillo, Ayutla, Cuautla, Guachinango, Mascota, Mixtlán, San Sebastián del Oeste, y Talpa de Allende de Jalisco, más Bahía de Banderas de Nayarit) DOF, 28 de junio de 2019.

Tomando en cuenta los antecedentes previos de las denominaciones de origen del tequila y del mezcal, el espíritu de la ley debería ahora ser mucho más enfático en el principio precautorio en materia ambiental, para no repetir los escenarios que han generado los patrones de intensificación que atraviesan los destilados de agave en nuestro país.<sup>21</sup> Como puede reflejarse hasta este momento, hay un nulo entendimiento en términos bioculturales de lo que significa este patrimonio. Paradójicamente, siendo un país megadiverso con una riqueza biocultural tan grande, lo que regulan y protegen las DO son estructuras de comercialización, pero no a productos asociados a un lugar, un tipo de insumo y una práctica productiva o saber-hacer específico. Lo que se impone es un mecanismo de inclusión/exclusión de una categoría (raicilla) que se comportará como marca, y cuyo uso dependerá del cumplimiento de un conjunto de requisitos impuestos por un grupo de actores determinado, en este caso el CMPR.<sup>22</sup>

La DOR, igual que en el caso del mezcal, reconoce un producto agroalimentario por su nombre genérico, pero este no debe sus características a una denominación geográfica o a una localidad, por lo tanto, no responde a los criterios que definen a una DO según el Arreglo de Lisboa. Es decir, *raicilla* no es un producto originario de un lugar determinado, cuya dimensión esencial sea el origen geográfico de sus componentes materiales y humanos. Incluso, no se conoce el origen del vocablo “raicilla”, las hipótesis más arriesgadas suponen que pudo ser una forma de evadir la larga historia de prohibiciones y persecuciones que han vivido los destilados de agave desde el periodo colonial (Goyas, 2015). Por otro lado, hay abundantes evidencias de tipo arqueológico y etnolingüístico para poder afirmar que las técnicas de destilación atravesaron un proceso de difusión que corre de la costa hacia el interior, por lo cual resulta muy poco probable que la sierra sea la zona de “origen” como establece la DOR, y la costa, la zona “admitida” (*cfr.* Machuca, 2018; Colunga-García Marín,

---

<sup>21</sup> *cfr.* Declaratoria de la IV Reunión Nacional de Manejadores de Maguey Forestal, Santa Catarina Minas, Oax., 17 de noviembre de 2019 disponible en: [https://www.iies.unam.mx/wp-content/uploads/2019/12/DECLARATORIA\\_IV\\_Reunion29-11-2019.pdf](https://www.iies.unam.mx/wp-content/uploads/2019/12/DECLARATORIA_IV_Reunion29-11-2019.pdf)

<sup>22</sup> El ejemplo más ilustrativo de las pocas ventajas que ofrece obtener una DO es Michoacán, quien consiguió su inclusión en la DOM a finales de 2012, pero solo ha podido certificar alrededor de 20 productores de un universo de 800 aproximadamente (Excélsior, 14 de diciembre de 2018, *cfr.* <https://www.excelsior.com.mx/nacional/trabajan-para-la-certificacion-del-mezcal-michoacano/1285007>

P., 2007). Lo que sabemos, a partir de varios documentos es que “este destilado tienen mayor profundidad histórica en la Costa Norte de Jalisco que en la Sierra de Talpa-Mascota”.<sup>23</sup>

Por ejemplo, en los municipios de la costa se utiliza todavía el horno cónico de tierra adomado con piedra, se usa el molido manual en canoas de madera, se fermenta en tinajas de madera, y se utiliza el destilador filipino. En la sierra, se cuece con hornos de mampostería, se muele con desgarradora eléctrica o de gasolina, se fermenta en tambos de plástico de 200 kg de capacidad y se destila en acero inoxidable.<sup>24</sup> Adicionalmente, en la sierra se usa predominantemente una sola destilación y la graduación final tiende a ser baja, alrededor de los 40° o menos; en la costa se usa invariablemente la doble destilación y la graduación alcohólica está alrededor de los 45° o más.

Hay un claro contraste entre las tecnologías de la costa y de la sierra, siendo las primeras de tipo tradicional, mientras que en la sierra son evidentemente, mucho más modernas. Hay incluso otras regiones que no están en Sierra Occidental y que tampoco son conocidas por la producción de algún destilado denominado como “raicilla”, es el caso de los municipios de Tecolotlán y Tenamaxtlán ubicados en la Sierra de Quila y el municipio de Chiquilistlán que corresponde a la Sierra de Tapalpa donde sí existe un destilado de agave pero es conocido como “barranca” (Núñez, 2011; Valenzuela, *et al*, 2008; Valenzuela, A., y Gaytán, M. 2012).<sup>25</sup> Incluso, uno de los muy escasos estudios sobre raicilla, menciona que en el municipio de Guachinango, situado en Sierra Occidental, “hasta hace relativamente poco tiempo a la raicilla se le conocía también como ‘barranca’” (Goyas, 2015: 46).<sup>26</sup>

<sup>23</sup> MILPA, AC, 2018, “Observaciones y objeciones a la solicitud de Declaración General de Protección a la Denominación de Origen Raicilla”, Documento.

<sup>24</sup> En las dos regiones el uso de tecnologías tradicionales o modernas tiene un comportamiento híbrido, pues existen los dos tipos de técnica de producción en cada región, sin embargo, esta afirmación es válida en términos generales.

<sup>25</sup> En el municipio de Tonaya (vecino de Chiquilistlán), muy conocido por su antigua tradición mezcalera que en uno de sus extremos también pertenece a las estribaciones de la Sierra de Tapalpa, nombran al mezcal, resultado de la segunda destilación, como “barranca”. Alfonsina Núñez presenta en su tesis de maestría el testimonio de un productor de este municipio que describe el proceso de destilación: “las puntas es lo que sale primero y las colas es lo que sale al último, eso se vuelve a regresar a los alambiques, ya de ahí se empareja el producto, puedes sacar especial, puedes sacar barranca, puro mezcal” (Núñez, 2011: 125).

<sup>26</sup> De hecho, en Jalisco hay por lo menos seis nombres regionales más que identifican al mezcal. En el norte del estado se hace “tepe” por la comunidad tepahuana, los wixárikas elaboran el “tutsi” o “tuchi” con fines estrictamente ceremoniales, en algunas partes de Sierra Occidental se le conoce como “vino del cerro”, en la Sierra de Tapalpa se le nombra como “barranca”, en los alrededores del Volcán de Colima se le dice “vino mezcal” (recientemente “tuxca”), y en Quitupan en la frontera con Michoacán le dicen “mezcal de olla” o “quitupan”. Afirmar que la “raicilla”, ahora que obtuvo la DO es el verdadero mezcal de Jalisco, no es un malentendido, sino ignorancia pura, en el mejor de los casos, y una vil mentira, en el peor de ellos.

Por otro lado, la DOR adopta un lenguaje tradicionalmente utilizado en el contexto del mezcal, pero inexistente en el caso de la raicilla, lo cual nos confirma que la ruta seguida por los solicitantes de la declaración de protección ha sido la viciada estrategia del “copia y pega”, cuando menos en dos aspectos centrales. En primer lugar, para describir las características y procesos de elaboración de la raicilla identifican al productor como “maestro raicillero”, y en segundo lugar, califican al destilado mediante tres categorías “raicilla, raicilla ARTESANAL, y raicilla TRADICIÓN ANCESTRAL”,<sup>27</sup> estas dos dimensiones son absolutamente ajenas a cualquier región productora de raicilla. Es evidente, en cuanto a la identificación del productor, como a las características del producto, incluida la graduación alcohólica y las especificaciones físico-químicas que la DOR es una copia al carbón de la NOM-070-SCFI-2016 que regula al mezcal.

Esta situación implica una visión sumamente reductiva por dos razones principalmente, primero; porque deposita la historia del destilado de manera individualizada en un “maestro raicillero”, cuando se trata de comunidades históricas que conservan una tradición productora mediante diversas estructuras que forman parte de un patrimonio biocultural, y segundo; porque reduce las características del producto a una dimensión tecnológica que le provee de una categoría a partir de los instrumentos modernos, artesanales o ancestrales utilizados en su elaboración, cuando la dimensión correcta, que revela la riqueza histórica y cultural de un destilado de agave, debe ser una interpretación socioecológica de la cultura agroalimentaria que incluya los aspectos materiales e inmateriales.

<sup>27</sup> José de Jesús Hernández (2018a) ya había advertido sobre el peligro de privilegiar el punto de vista tecnológico, a la hora de diferenciar a los mezcales de acuerdo con las categorías aprobadas en la NOM-070-SCFI-2016 en mezcal, mezcal artesanal, y mezcal ancestral, pues el riesgo era que las grandes compañías imitaran la técnica de destilación en barro y empezaran a cumplir el requisito tecnológico de la “ancestralidad”, pero poniendo al margen que la dimensión “ancestral” es resultado de productos elaborados mediante una compleja red de relaciones sociales y por eso mantienen una alta densidad (bio)cultural. Por lo tanto, si una DO protege la propiedad intelectual, *i. e.* el saber-hacer, debe ocuparse de proteger el patrimonio sociocultural de los destilados desde una perspectiva antropológica y no puramente tecnológica. Precisamente, esta disposición normativa dio lugar al surgimiento de una maquinaria de exotización del mezcal en el corredor Tlaxolula-Matatlán, que sobredimensiona en términos publicitarios la supuesta tecnología “ancestral”, pervirtiendo el sentido original de lo que se debería proteger y conservar. Hay ahora una romantización de la destilación en barro que provoca que numerosas marcas reproduzcan de forma esencialista la destilación en ollas de barro, aunque de manera incompleta o híbrida porque en la mayoría de los casos la olla (caldera interior) donde se coce el fermento es de cobre o acero, y sólo la montera es de barro. Por otro lado, la categoría ancestral se adoptó por oposición a la categoría “tradicional” que había ganado terreno desde mediados de la década del 2000, sobre todo para los mezcales no certificados de pequeños productores, o de los que se encuentran fuera de la DOM y que lograron disputar una parte importante del mercado a los mezcales comerciales o industrializados (*cfr.* <http://mezcalestradicionales.mx/>).

### Implicaciones y problemáticas en torno a los patrones de intensificación que provocará la DOR

En varias regiones del país, dentro o fuera de la DOM, las poblaciones de agave se encuentran en franco declive desde hace por lo menos veinte años (Torres, *et al*, 2015a, Torres, *et al*, 2015b, Huerta-Galván, 2018). Esta situación es resultado del boom comercial que ha experimentado la industria del mezcal (CRM, 2019), y se refleja particularmente sobre poblaciones silvestres de agave que reciben la mayor presión económica, porque son las más valoradas para la producción de estos destilados. En el caso de la raicilla, hay muy poca información disponible, pero existen dos fuentes indispensables para confirmar esta tendencia sobre la disminución drástica de las poblaciones de *agave maximiliana*. Angélica Navarro reproduce testimonios de productores donde incluso el presidente del CMPR afirma que “no hay raicilla silvestre ... ha sido casi un exterminio de la planta” (2015: 119). Otro testimonio recogido por esta investigadora menciona sobre la población silvestre de *A. maximiliana* que “de un tiempo a la fecha se han escaseado y uno tiene que caminar entre 10 y 15 kilómetros para encontrarlas” (2015: 122).

Por otro lado, Huerta-Galván (2018) afirma que a pesar de haber registrado 27 usos específicos para esta planta, el uso de mayor importancia es el dedicado a la elaboración de raicilla y presenta actualmente una tasa de extracción muy elevada que debe estar por encima de las 20,000 plantas al año, solo en el municipio de Mascota. Esto ha generado como consecuencia inmediata, el inicio del “camino de la domesticación” (2018: 8) pues dada la gran disminución de este agave, los productores afirman que promover su cultivo es “vital para la raicilla” (*idem*: 52). Adicionalmente, la mayoría de productores advierte que solo queda entre un 20 y 40% de los agaves que había hace 30 años.

Este escenario lleva a Huerta-Galván a pensar que si esto sucede solo en el municipio de Mascota, algo similar estará ocurriendo en el resto de la Sierra Occidental. Qué pasará entonces con la reciente aprobación de la DOR, cuya finalidad principal es el reconocimiento internacional de la bebida. Lo que se sabe, a partir de los casos del tequila y del mezcal, es que la denominación de origen produce un aumento de la demanda en el mercado nacional, pero sobre todo en el internacional, lo cual acelera patrones de intensificación y se convierte en uno de los principales factores de riesgo para el mantenimiento de las poblaciones silvestres de agave. El *A. inaequidens* también incluido en la DOR, comparte con el *A.*



*maximiliana* la reproducción por semilla de manera natural (a diferencia del *A. rhodacantha*, y el *A. angustifolia*, utilizados para la producción de raicilla en la región Costa, cuya propagación vegetativa es predominante),<sup>28</sup> lo cual exigirá necesariamente la implementación de planes de manejo, para contrarrestar la ruptura metabólica que ya están generando las actuales tasas de extracción.

Con todo, es muy difícil que la población silvestre de *A. maximiliana* o *A. inaequidens* pueda crecer, o incluso revertir las tendencias que aceleran su disminución. La presión adicional sobre estos recursos, generada por el aumento de la demanda, hará que las inflorescencias, que deben ser removidas para su aprovechamiento, también disminuyan contrayendo todavía más la capacidad de la planta para reproducirse de forma silvestre mediante la dispersión natural de semillas para su germinación y establecimiento.<sup>29</sup> De tal manera que si estos agaves solo se reproducen sexualmente, tendrán que cultivarse *in situ* o *ex situ*, a través de las semillas recolectadas de poblaciones silvestres, cuya extracción afectará “la tasa de crecimiento poblacional por la disminución en la cantidad de semillas disponibles para la regeneración de las poblaciones” (Colunga-García Marín, *et al.* 2017: 295).

De cumplirse estos pronósticos, y como resultado de la intensificación productiva, dados los ejemplos de las denominaciones de origen anteriores, sobrevendrá una colonización de nuevas áreas de producción, incluso el riesgo de ampliar la frontera agrícola para promover el monocultivo en una zona predominantemente forestal como Sierra Occidental, con posibilidad de provocar nuevos cambios en el uso de suelo y producir enormes implicaciones de tipo socioambiental. La promoción de cultivos estratégicos por su importancia comercial eso ha provocado en el pasado (Dyer, 2010: 113; Klepeis, P., & Vance, C., 2003), y sería más delicado promoverlos ahora, como pretende el CMPR y la Sader-Jalisco, con base en su potencial de mercado.<sup>30</sup>

<sup>28</sup> El agave tiene dos formas esenciales de propagación. La reproducción sexual por semilla, y la propagación vegetativa (asexual) por medio de bulbillos que crecen en la inflorescencia o quiote, y a través de hijuelos o vástagos que crecen alrededor de una planta madre. Este último procedimiento es el más generalizado en el cultivo del agave.

<sup>29</sup> “Para hacer mezcal, se corta el maguey justo antes de que empiece a florecer, cuando todos sus azúcares están concentrados en el corazón de la roseta, exclusivamente destinados al desarrollo del quiote. El mayor problema para la conservación de los magueyes mezcaleros es que los cosechados para elaborar la bebida no alcanzan a producir semilla y por tanto no dejan descendencia. Esto significa que, si en una comunidad no se respetan suficientes agaves para que formen y tiren semillas, sus poblaciones se irán acabando ... lo que ya ha sucedido en muchas partes de México” (Illsley y Torres, 2018: 16).

<sup>30</sup> En las reglas de operación de Programa de apoyo para la conservación de los recursos naturales del estado de Jalisco en su ejercicio 2020, la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER), identifica a los

Adicionalmente, el crecimiento del mercado de los destilados de agave ya produjo una clara orientación hacia la exportación, lo que genera automáticamente una *commodificación* del producto que paradójicamente disminuye los beneficios sociales que esperaban obtener con el reconocimiento como DO. Los niveles de extracción ya están indicando la superación de la capacidad de carga de los ecosistemas regionales en el contexto de la raicilla, lo que se puede agravar por un aumento de la demanda producida por las futuras estrategias de mercado para posicionar una bebida con DO, cuyas consecuencias serán inmediatas, dado el efecto acumulativo de los actuales procesos de extracción. Si la nueva denominación para la raicilla se toma como una oportunidad de inversión para las transnacionales dedicadas a la producción de bebidas alcohólicas, no se puede descartar la llegada del monocultivo, la deforestación y un conjunto de malas prácticas como ya ocurre dentro de la DOM. Todo lo anterior podría conducir hacia transformaciones radicales del paisaje en la zona de Sierra Occidental, pero también en las otras regiones incluidas en la DOR.

El manejo intensivo y la industrialización de la cadena de valor son un riesgo potencial en un contexto de crecimiento comercial, cuyos efectos serán más visibles en las unidades productivas de pequeña escala, quienes además de recibir el impacto de los mecanismos de inclusión/exclusión generados por los nuevos marcos regulatorios, estarán abiertamente amenazados por una suerte de desplazamiento económico indirecto que intensificará las profundas asimetrías que ya existen entre regiones productoras.

Para decirlo de otra manera, las DO, tal como son implementadas en México, no protegen ni a los productores ni a los recursos naturales con que se elaboran estas bebidas, de hecho “parecen funcionar como una forma de despojo de formas de vida en territorios y circunstancias específicas” (Hernández-López, 2018a: 181). En todo caso, debemos transitar hacia otras formas de reconocimiento de lo que Hernández-López califica como “patrimonio social” para detener las tendencias extractivas e impedir la conversión de una bebida emblemática y ancestral en un *commodity*, mediante nuevos mecanismos que reconozcan la

---

agaves contemplados en la DOR como “cultivos de importancia biológica y ecosistémica” (sic), susceptibles de apoyo económico de hasta 500,000 pesos para establecer cultivos comerciales de agaves para raicilla. ([https://sader.jalisco.gob.mx/sites/sader.jalisco.gob.mx/files/programa\\_de\\_apoyo\\_para\\_la\\_conservacion\\_de\\_los\\_recursos\\_naturales\\_del\\_estado\\_de\\_jalisco\\_1.pdf](https://sader.jalisco.gob.mx/sites/sader.jalisco.gob.mx/files/programa_de_apoyo_para_la_conservacion_de_los_recursos_naturales_del_estado_de_jalisco_1.pdf))

dimensión biocultural y su enorme complejidad y diversidad que es el gran ausente dentro de la historia de las denominaciones de origen para los destilados de agave de nuestro país.

Por estas razones, pensamos que toda figura de protección que no establezca mecanismos claros para evitar estas tendencias, perderá progresivamente cualquier legitimidad. En la DOM las conductas económicas más agresivas han desatado un conjunto de fenómenos asociados con el *land grabbing*, el extractivismo hídrico, la deforestación, y el monocultivo. Las denominaciones de origen deberían ser instrumentos para evitar estos escenarios y no para intensificarlos, como está ocurriendo ahora. Estamos a tiempo para prevenir su ocurrencia en el área geográfica de la DOR.

### **¿Cuáles alternativas puede haber en torno al reconocimiento y la protección ?**

El principal problema de las denominaciones de origen mexicanas es que no ofrecen garantías sobre el origen de un producto. El tequila se puede hacer en Tamaulipas o en Jalisco, y el mezcal en nueve estados de la república a los que muy pronto se sumaran otros tres (Aguascalientes, Morelos, Estado de México, y tal vez Sinaloa). Valdría la pena que en México las instituciones relacionadas con este tema empezaran a respetar el sentido de las Denominaciones de Origen Protegidas de acuerdo con el Arreglo de Lisboa. Por ejemplo, todo el mundo sabe que en España hay decenas de Denominaciones de Origen sobre el vino, pero “vino” es un vocablo genérico que no es apropiado para fines comerciales, lo que se protege es el “origen”, es decir, la procedencia de un producto. España tiene 96 denominaciones de origen y 42 indicaciones geográficas solamente para el vino,<sup>31</sup> pero a nadie se le ocurriría prohibir el uso comercial de la palabra “vino”, pues sería ilegal cometer una aberración de tal magnitud, lo que se consigue con el reconocimiento de una DO es el sello de calidad en función del origen como “Ribera del Duero”, “Rioja”, etc.

Si el valor agregado de un producto proviene de la certeza de su procedencia, cómo justificar los sendos errores con los que se construyen las DO en México. La DOR tiene abiertas confusiones entre zona de origen y zona admitida, pero también el problema de copiar las categorías de la NOM-070, entre otras cosas que ya se mencionaron. En estas condiciones la

---

<sup>31</sup> Para otros productos agroalimentarios hay 102 denominaciones de origen y 90 indicaciones geográficas. *cfr* <https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/calidad-diferenciada/dop/>

DOR tiene serias lagunas para garantizar el origen, la autenticidad y la calidad de la bebida. Además de que privilegia criterios económicos, omitiendo seriamente la necesidad de emplear un enfoque biocultural para la protección de un producto agroalimentario como la raicilla.

Los productores, pero también los consumidores, han empezado a cuestionar la legitimidad de las denominaciones de origen. Los consumidores empiezan a definir estrategias de consumo responsable a través de los distintivos de calidad que provienen de contextos productivos de pequeña escala, y de nuevas categorías como las que identifican a los “mezcales campesinos” para diferenciarlos de las grandes marcas de tipo industrial, pero también para reconocer en ellos alternativas de producción más sostenibles basadas en esquemas agroforestales y en el manejo agroecológico tradicional.

Debemos reconocer que hay grandes ausencias en el diseño e implementación de las DO en México, y esto nos hacen pensar en la posibilidad de que poco a poco irán perdiendo legitimidad, a tal grado que muchos actores involucrados en la elaboración o en el consumo del mezcal estarán abandonando esa figura de protección como uno de los criterios o referentes para buscar una garantía de calidad. De hecho, este fenómeno ya está ocurriendo con algunas de las marcas, o incluso algunas de las localidades productoras más emblemáticas de esta industria que ya empiezan a etiquetar sus destilados como “aguardientes de agave” (NOM-199-SCFI-2017), en vez de atravesar los complicados laberintos jurídicos de los órganos reguladores y otras problemáticas que dificultan la certificación del producto, tanto en el ámbito de la NOM-006-SCFI-2012 del tequila, como de la NOM-070-SCFI-2016 del mezcal. Sobre esas ausencias, Hernández-López (2018b) menciona que una denominación de origen para el mezcal debería proteger al productor, a la naturaleza, el saber-hacer, el valor comunitario de la bebida, y de la transmisión de saberes sobre las prácticas de manejo, además del valor de la cultura campesina de este destilado, cuyo reconocimiento debe ser también una responsabilidad de distribuidores y de consumidores. Aunque el autor propone lo que debería incluir una denominación de origen para el mezcal, en este trabajo nos apartamos de esa sugerencia, y a través de un razonamiento invertido nos ocupamos en definir ya no el origen, sino el destino de los destilados que buscamos conservar y defender.

De esta manera, interpretamos los síntomas que han llevado a comunidades enteras a desconfiar de las denominaciones y sus marcos normativos como figuras de reconocimiento.

En realidad, nosotros sostenemos que asistimos al agotamiento de estas formas de clasificación, y que el futuro de los destilados de agave descansa sobre todo en los mezcales campesinos, asumiendo que todos los destilados de agave son mezcales, llámese tequila, raicilla, bacanora, tepe, tuxca, zihuaquio, comiteco, etc. Consideramos que en vez de insistir en cambiar las leyes o las normas, debemos cambiar la realidad de estos destilados para frenar las tendencias extractivas desatadas por la agroindustrialización de los mezcales, y proteger todo lo que está detrás de estas bebidas, sobre todo los sistemas de saberes colectivos que custodian la diversidad cultural y natural de la que forman parte.

Para nosotros es más necesario construir plataformas de comercio sostenible que valoricen en su justa dimensión la importancia de los mezcales campesinos, versus los mezcales industrializados, porque los primeros cuando son manejados en esquemas agroforestales no impactan negativamente al medio ambiente, más bien producen beneficios ecosistémicos al preservar la diversidad biológica y edáfica, además de mantener prácticas tradicionales de manejo de suelo y agua, no utilizan paquetes tecnológicos, ni cambian el uso de suelo; mantienen o diversifican la superficie forestal, y conservan la diversidad de especies silvestres de los magueyes mezcaleros, entre otras cosas (Torres, 2018). Reconocemos en el manejo campesino una forma de conservar los paisajes bioculturales, y consideramos que la recuperación de los conocimientos ecológicos tradicionales en torno a este tipo de prácticas son la única alternativa para mantener la sostenibilidad de la producción de los destilados de agave en nuestro país.

Si transitamos hacia las certificaciones alternativas, debemos identificar el potencial de los mezcales producidos en sistemas agroforestales diversificados y con prácticas amigables con la biodiversidad, donde las condiciones naturales y culturales de estas formas de producción, mantienen recursos naturales y diversidad biológica a lo largo del tiempo, permitiendo la transmisión de saberes de forma intergeneracional, y garantizando los servicios ecosistémicos integrados en un paisaje biocultural. En la trazabilidad de los mezcales debería incluirse información que garantice que la producción no está superando la capacidad de carga de los ecosistemas donde se producen, además de que, de alguna manera, la estrategia productiva auxilia en la regeneración de los insumos que utiliza, particularmente suelo, agua y material combustible como la leña. Podemos afirmar que el futuro de los destilados de agave no depende de la industria, sino de una compleja cultura campesina que ha sostenido

a los sistemas agroalimentarios a lo largo del tiempo. Para finalizar, retomamos el último párrafo del Manifiesto de la IV Reunión Nacional de Manejadores de Maguey Forestal realizada a finales de 2019:

A nuestro juicio, el diálogo de saberes entre el conocimiento ecológico tradicional y la perspectiva socioecológica que proviene tanto de las ciencias ambientales como de las sociales, resulta de fundamental importancia para construir un horizonte que le devuelva la sustentabilidad a la cadena de valor maguey-mezcal. La base de ese diálogo deben ser los sistemas de saberes colectivos, sin los cuales será imposible mantener y conservar la diversidad biocultural, promover estrategias efectivas de restauración ecosistémica y asegurar alternativas de bienestar para las comunidades campesinas. El objetivo de la IV Reunión Nacional de Manejadores de Maguey Forestal es contribuir directamente a la construcción de estos escenarios, y como productores e investigadores este es nuestro compromiso.<sup>32</sup>

### Bibliografía

Colunga-García Marín, P., Zizumbo-Villarreal, D., y Martínez Torres, 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: Colunga-García Marín, P., Larqué Saavedra, A., Eguiarte, Luis E. y Zizumbo-Villarreal, D., *En lo ancestral hay futuro, del tequila, los mezcales y otros agaves*, México, CICY-CONACYT.

Colunga-García Marín, P. *et al*, 2017, “Los agaves y las prácticas mesoamericanas de aprovechamiento, manejo y domesticación”, en Casas, A., Torres-Guevara, J., y Parra, F. *Domesticación en el continente americano*, México, UNAM.

Dyer, George, 2010, “Uso de suelo en México: ¿conservación o desarrollo? en: Yúñez, A. (Coord.) *Los grandes problemas de México, V. IX, Economía Rural*, México, El Colegio de México.

González Seguí, Héctor Oscar, Hernández López José de Jesús, y Jan Hendrik Giersiepen, 2020, “Metanol: tolerancias y exigencias en las normas para mezcal y bebidas de agave”, *RIVAR*, Vol. 7, N° 19, p. 1-21. DOI 10.35588/rivar.v7i19.4246

Goyas, Ramón, 2015, “Una bebida llamada raicilla. Análisis histórico de una actividad productiva”, en: Goyas, R., *et al*, *La raicilla. Herencia y patrimonio cultural de Jalisco*, México, Universidad de Guadalajara.

<sup>32</sup>

Disponible

en:

<https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSeaJySSyYDzx3ZxmDfy7RT6yvRgzCOaLFSmSF7FadbRreFbBw/viewform>

Hernández-López, J., 2018a, “Los Mezcales Mexicanos: la importancia de su protección como patrimonio social” *ILHA*, V. 20, No. 2, pp. 179-205. DOI: <http://dx.doi.org/10.5007/2175-8034.2018v20n2p179>

Hernández-López, J., 2018b, “Las denominaciones de origen y las normas oficiales mexicanas relativas a los magueyes mezcaleros”, en: Illsley, C. *et al*, *Manual de manejo campesino de magueyes mezcaleros forestales*, México, Grupo de Estudios Ambientales, AC.

Huerta-Galván, O. 2018, “Uso y manejo de *Agave maximiliana*: producción de raicilla en el municipio de Mascota, Jalisco”, Tesis de Licenciatura, CUCBA, Universidad de Guadalajara.

Illsley, C., y Torres, I., 2018, “Biología de los magueyes mezcaleros silvestres de semilla”, en: Illsley, C. *et al*, *Manual de manejo campesino de magueyes mezcaleros forestales*, México, Grupo de Estudios Ambientales, AC.

Klepeis, P., & Vance, C., 2003, “Neoliberal Policy and Deforestation in Southeastern Mexico: An Assessment of the PROCAMPO Program”, *Economic Geography*, 79(3), pp.221-240.

Machuca, P., 2018, *El vino de cocos en la Nueva España*, México, El Colegio de Michoacán.

Marx, K. 2001, *El Capital*, Tomo I/Vol. 2, Siglo XXI Editores, México.

McCulligh, C., 2017, “Alcantarilla del progreso: Industria y Estado en la contaminación del Río Santiago en Jalisco”, Tesis de Doctorado, CIESAS-Occidente.

Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI), 2015, “Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa relativo a las Denominaciones de Origen y las Indicaciones Geográficas”, (adoptado el 20 de mayo de 2015), disponible en: <https://wipolex.wipo.int/es/text/371577>

Palma, F., Pérez, P., y Meza, V., 2016, Diagnóstico de la cadena de valor mezcal en las regiones de Oaxaca,

Navarro, Angélica, 2015, “Representaciones sociales de un oficio. Raicilleros de la región Sierra Occidental en Jalisco”, en: Goyas, R., *et al*, *La raicilla. Herencia y patrimonio cultural de Jalisco*, México, Universidad de Guadalajara.

Núñez, Alfonsina, 2011, “La construcción de nichos alternos en el mercado de las bebidas espirituosas en México: los licores de agave de Tonaya sin la protección de la Denominación de Origen Tequila, ni Mezcal”, Tesis de Maestría, CIESAS-Occidente.

Rodríguez Gómez, G., 2007, “La dimensión intangible de la legitimidad: cultura y poder en las denominaciones de origen”, en Colunga-García Marín, P., Larqué Saavedra, A., Eguiarte,

Luis E. y Zizumbo-Villareal, D., *En lo ancestral hay futuro, del tequila, los mezcales y otros agaves*, México, CICY-CONACYT.

Tetreault, D., McCulligh, C., & Lucio, C., (in press), “Distilling agro-extractivism: Agave and tequila production in Mexico”.

Torres, I., Blancas, J., León, A. y Casas, A. 2015, “TEK, local perceptions of risk, and diversity of management practices of *Agave inaequidens* in Michoacán, México”, *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 11:61.

Torres, I., Casas, A., Vega, E., Martínez-Ramos, M., y Delgado-Lemus, A. 2015. “Population Dynamics and Sustainable Management of Mezcal Agaves in Central Mexico: Agave potatorum in the Tehuacán-Cuitatlán Valley”, *Economic Botany*, XX (X), pp. 1-16.

Torres, I. 2018, “El manejo forestal y el monocultivo intensivo de magueyes mezcaleros: beneficios y perjuicios de prácticas contrastantes” en: Illsley, C. *et al*, *Manual de manejo campesino de magueyes mezcaleros forestales*, México, Grupo de Estudios Ambientales, AC.

Torres, I., León, A., Vega, E., Moreno-Calles, A. & Casas, A. 2020, “Integral projection models and sustainable forest management of *Agave inaequidens* in Western Mexico”, *Frontiers in Plant Science*, Vol. 11, doi.org/10.3389/fpls.2020.01224

Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI), 2015, “Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa relativo a las Denominaciones de Origen y las Indicaciones Geográficas”, (adoptado el 20 de mayo de 2015), disponible en: <https://wipolex.wipo.int/es/text/371577>

Valenzuela, A., Regaldo, A., y Mizoguchi, M., 2008, “Influencia asiática en la producción de mezcal en la costa de Jalisco. El caso de la raicilla”, *México y la Cuenca del Pacífico*, Vol. 11, No. 33, pp. 91-116

Valenzuela, A., y Gaytán, M. S. 2012, “Sustaining Biological and Cultural Diversity. Geographic Indications and Traditional Mezcal Production in Jalisco, Mexico”, *Revue d'ethnoécologie*, 2, 2012..

MILPA A.C.