



CENTRO DE INVESTIGACIONES Y ESTUDIOS  
SUPERIORES EN ANTROPOLOGÍA SOCIAL

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

T E S I S

QUE PARA OPTAR AL GRADO DE  
MAESTRO (A) EN ANTROPOLOGÍA SOCIAL

P R E S E N T A

ALFONSINA NUÑEZ HERNÁNDEZ

DIRECTORA DE TESIS

DRA. GUADALUPE RODRÍGUEZ GÓMEZ

Guadalajara, Jalisco; Febrero de 2011.



**CENTRO DE INVESTIGACIONES Y ESTUDIOS  
SUPERIORES EN ANTROPOLOGÍA SOCIAL  
MAESTRÍA EN ANTROPOLOGÍA SOCIAL**

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

P R E S E N T A

ALFONSINA NUÑEZ HERNÁNDEZ

DIRECTORA DE TESIS

DRA. GUADALUPE RODRÍGUEZ GÓMEZ

LECTORES:

DR. JOSÉ DE JESÚS HERNÁNDEZ LÓPEZ

DR. PETER GERRITSEN

DRA. ANA VALENZUELA ZAPATA

A mis padres, por su amor, apoyo y confianza incondicional.

A mis hermanas y Vania, por su cariño.

A Fernando por su amor y apoyo durante todo este proceso.

# AGRADECIMIENTOS

Esta tesis es resultado de los estudios de Maestría en Antropología Social que realicé en el CIESAS-Occidente durante el periodo 2008-2010, con el apoyo de la beca otorgada por el CONACYT. Agradezco a mis profesores y compañeros que apoyaron el proceso de formación como Antropóloga Social y de investigación con sus comentarios.

Agradezco a la Dra. Guadalupe Rodríguez Gómez por su participación como Directora de esta tesis. Sus comentarios y el trabajo tan arduo que desempeñó en mi proceso de formación como Antropóloga Social.

Agradezco al Dr. José de Jesús Hernández López por su amistad, apoyo y comentarios durante el proceso final de esta tesis. Agradezco al Dr. Peter Gerritsen y a la Dra. Ana Valenzuela Zapata por la lectura crítica de este trabajo y los comentarios que ayudaron a enriquecer esta tesis.

Agradezco al M.C Abraham Villegas de Gante de la Universidad Autónoma Chapingo, que aún en la distancia siempre ha estado apoyándome y ale alentándome a seguir siempre adelante.

Finalmente, agradezco a los productores y habitantes de Tonaya, Jalisco, sin los cuales no hubiera sido posible este trabajo. En especial a la Sra. Martha Grajeda por su hospitalidad y compañía durante mi estancia en campo.

# RESUMEN

## 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.

ALFONSINA NUÑEZ HERNÁNDEZ  
ING. AGROINDUSTRIAL POR LA  
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA CHAPINGO

28 DE FEBRERO DE 2011

Esta investigación tuvo como objetivo analizar el proceso de exclusión y autoexclusión de la DOM y DOT de los productores de destilados y licores de agave del municipio de Tonaya, Jalisco. Se buscó, simultáneamente, aprehender las formas de resistencia proactiva que han generado estos productores para mantener su producción de licor o destilado de agave así como consolidar y continuar expandiendo el nicho de mercado que históricamente han logrado construir. Mediante el análisis de estos procesos doy cuenta de las “ventajas” y estrategias con las que cuentan algunas regiones que producen bienes similares a los protegidos por una Denominación de Origen (DO) pero que se encuentran excluidos o “aparentemente excluidos”. Al hacerlo, abordo algunos de los impactos sociales, económicos y ecológicos que conlleva la expansión de la geografía agrícola de ciertos cultivos empleados para elaborar bienes con DO, como es el caso del agave azul (*Agave tequilana* Weber) en Tonaya. La tesis demuestra que aún sin la protección de la DOT o DOM, los productores de licor de agave de Tonaya, pueden acceder a un mercado, gozar de cierta reputación y beneficiarse económicamente, mantener sus tradiciones, formas propias de producción y legitimación de estas bebidas similares a las protegidas por una DO.

# ÍNDICE DE CONTENIDO

## INTRODUCCIÓN..... 12

El problema de estudio.....	12
Las denominaciones de origen.....	13
Importancia y justificación del estudio.....	15
Objetivos de la investigación.....	22
Preguntas de investigación.....	23
Argumento.....	23
Antecedentes de la DO en México.....	26
Estrategia metodológica.....	33
Estructura de la tesis.....	35

## CAPÍTULO I

### MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL ..... 37

1.1 La construcción histórica de una geografía: la denominación de origen (DO).....	38
1.2 La geografía en la DO.....	42
1.3 La marca colectiva (MC) como una estrategia de diferenciación.....	46
1.4 Los elementos de una DO.....	48
1.4.1 Cultura, tradición y autenticidad.....	48
1.4.2 Reputación y calidad.....	51
1.4.3 Las relaciones de poder.....	54

## **CAPÍTULO II**

### **LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN TEQUILA (DOT) Y MEZCAL (DOM)..... 57**

2.1 La denominación de origen en México.....	58
2.2 La geografía en la denominación de origen tequila (DOT).....	61
2.3 Agave azul: crisis cíclicas y la expansión hacia otras geografías que las de “origen”....	66
2.4 La geografía en la denominación de origen mezcal (DOM).....	70
2.5 El agave mezcalero asociado a la producción de tequila.....	78

## **CAPÍTULO III**

### **TONAYA: DEL MEZCAL VERDE AL AGAVE AZUL ..... 81**

3.1 Tonaya, tierra del mezcal.....	82
3.1.1 Antecedentes históricos.....	82
3.1.2 Aspectos geográficos.....	85
3.1.3 Aspectos socio demográficos.....	87
3.1.4 Aspectos económicos.....	88
3.1. 5 Aspectos culturales.....	89
3.2 La región sierra de amula y costa sur de jalisco y la expansión del cultivo de agave azul	90
3.3 Tonaya: del mezcal verde al agave azul.....	93
3.4 El agave azul y los impactos socio económicos en la tierra del mezcal.....	95
3.4 El agave azul y los impactos ecológicos.....	104

## **CAPÍTULO IV**

### **TONAYA SIN TEQUILA NI MEZCAL ..... 106**

4.1 La región Sierra de Amula y Costa Sur y la elaboración de destilados de agave.....	107
4.2 La industria antecesora del mezcal en Tonaya.....	110
4.2.1 El pulque.....	112
4.3 La industria del mezcal, destilados y licor de agave en Tonaya, Jalisco.....	112
4.3.1 Fábrica de destilado de agave “El Cerrito”.....	117
4.3.1.1 Descripción del proceso.....	118
4.3.2 Fábrica de licor de agave “San Rafael”.....	122
4.3.2.1 Descripción del proceso.....	124
4.3.3 Fábrica de licor de agave “Los Asmoles”.....	126
4.3.3.1 Descripción del proceso.....	127
4.4 Tonaya sin mezcal ni tequila.....	131

### **CONCLUSIONES ..... 142**

### **BIBLIOGRAFÍA..... 145**



# ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Modificaciones de la Declaratoria de la DOM en relación a los estados federativos y las variedades de agave que se le han ido sumando en cada modificación.	18
Figura 2. Modificaciones solicitadas pero no autorizadas a la Declaratoria de la DOM en relación a los estados federativos y a las variedades de agave.	19
Figura 3. Los diferentes conceptos para proteger un producto.	28
Figura 4. Denominaciones de Origen Mexicanas	32
Figura 5. Informantes clave durante el trabajo de campo	35
Figura 6. La geografía protegida en la Denominación de Origen Tequila (DOT)	64
Figura 7. Solicitud de inclusiones en la geografía de la Denominación de Origen Tequila	65
Figura 8. Precio del agave azul en la región Sierra de Amula	67
Figura 9. Consumo de agave para tequila y tequila 100% de agave (miles de toneladas)	68
Figura 10. Producción total: tequila y tequila 100% (volúmenes expresados a 40% Alc. Vol. Millones de litros)	69
Figura 11. La geografía protegida por la Denominación de Origen Mezcal	71
Figura 12. Solicitud de inclusiones en la geografía de la Denominación de Origen Mezcal (DOM)	76
Figura 13. Comportamiento del precio de la piña de maguey (en dólares)	79
Figura 14. Exportación en comparación con tequila, volumen y valor 1994 - 2007	80
Figura 15. Localización de la zona de estudio	86
Figura 16. Localización geográfica de la región Sierra de Amula y Costa Sur y sus municipios agaveros	91
Figura 17. Superficie acumulada total sembrada de agave azul durante el periodo 2000-2010.	92
Figura 18. Porcentaje de agave cultivado durante el periodo 2000-2010	92
Figura 19. Superficie sembrada de agave azul por año.	95
Figura 20. Costo de las distintas actividades que se le realizan al agave en el municipio de Tonaya, Jalisco	96
Figura 21. Superficie sembrada de maíz y agave azul por año en Tonaya, Jal.	98
Figura 22. Comparación de los dos sistemas de producción de agave azul en Tonaya, Jal.	100
Figura 23. Asociación de agave verde y azul en Tonaya, Jal.	103
Figura 24. Evolución del número de destilerías	108
Figura 25. Destilerías de agave en la región Sierra de Amula y Costa Sur la según el tipo de agave utilizado y año de su fundación.	109
Figura 26. Aproximación de la producción de licor de agave.	110
Figura 27. Localización de las fábricas en el municipio de Tonaya, Jalisco.	114
Figura 28. Indicadores productivos de las fábricas de licor de agave en Tonaya, Jalisco.	116
Figura 29. Diagrama del proceso que emplea el destilado de agave “El Cerrito”.	122
Figura 30. Diagrama del proceso que emplea el licor de agave “San Rafael”.	126
Figura 32. Diagrama del proceso que emplea el licor de agave “Los Asmoles”	130

# LISTA DE ABREVIATURAS

ADPIC	Aspectos de los Derechos de Propiedad Industrial Relacionados con el Comercio
AO	Appellation d'origine
AOC	Appellation d'origine contrôlée
CADER	Centro de Apoyo al Desarrollo Rural
CEEM	Centro Estatal de Estudios Municipales
CIATEJ	Centro de Investigación y Asistencia Tecnológica y de Diseño del Estado de Jalisco, A.C
COMERCAM	Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal
CONABIO	Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad
CONAPO	Consejo Nacional de Población
CR	Consejo Regulador
CRT	Consejo Regulador del Tequila
DDR	Distrito de Desarrollo Rural
DGN	Dirección General de Normas
DO	Denominación de Origen
DOF	Diario Oficial de la Federación
DOM	Denominación de Origen Mezcal
DOT	Denominación de Origen Tequila
EMA	Entidad Mexicana de Acreditación
EUA	Estados Unidos de Norteamérica
FAO	Organización para la Agricultura y la Alimentación
IG	Indicación Geográfica
IP	Indicación de Procedencia
IMPI	Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial
INAO	Instituto Nacional de Denominaciones de Origen
INEGI	Instituto Nacional de Estadística y Geografía
IP	Indicaciones de Procedencia

LPI	Ley de la Propiedad Industrial
MC	Marca Colectiva
MVZ	Médico Veterinario Zootecnista
NOM	Norma Oficial Mexicana
NYCE	Normalización y Certificación Electrónica, A. C.
OMC	Organización Mundial del Comercio
OMPI	Organización Mundial de la Propiedad Industrial
PMDRST	Plan Municipal para el Desarrollo Rural Sustentable de Tonaya, Jalisco
PROCAMPO	Programa de Apoyos Directos al Campo
PROFECO	Procuraduría Federal del Consumidor
SAGARPA	Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación
SE	Secretaría de Economía
SEMADES	Secretaría del Medio Ambiente para el Desarrollo Sustentable
SEMARNAT	Secretaría del Medio Ambiente y Recursos Naturales
SRE	Secretaría de Relaciones Exteriores
SS	Secretaría de Salud
TLCAN	Tratado de Libre Comercio con América del Norte
TLCUEM	Tratado de Libre Comercio entre la Unión Europea y México

# INTRODUCCIÓN

Esta investigación analiza el entretrejimiento entre históricos, y siempre fluidos, procesos de construcción de mercados locales-regionales con aquellos de las denominaciones de origen de mercancías agroalimentarias del México al cierre del siglo XX. Se centra en el abordaje de las formas en las que los productores de mezcal del municipio de Tonaya, Jalisco, imprimieron su impronta a este entramado de carácter local, regional, nacional y global, en un primer momento, al construirse y echarse a andar la protección de la denominación de origen tequila (DOT). Aprehende, a la vez, la paradoja de que estos mismos mezcaleros tonayenses fuesen dejados de lado por dichos procesos, un par de décadas después, al crearse la protección de origen de la denominación de origen mezcal (DOM).

## EL PROBLEMA DE ESTUDIO

Abordaré, por ello, cuatro procesos socioeconómicos, culturales y de poder entreverados. El primero de ellos fue la autoexclusión formal de la protección derivada de la Denominación de Origen Tequila de los mezcales que se producían en el municipio de Tonaya. Es decir, a pesar de que formalmente sus plantaciones de agave azul se ubicaban dentro de la geografía de la DOT, los productores tonayenses no podían hacer uso legal del nombre “*tequila*” para comercializar sus destilados. El problema no era el uso de la materia prima especificada en la DOT (i.e., el agave azul), sino el hecho de que estos elaboradores se negaron a acatar las normatividades de elaboración, regulación, certificación y vigilancia que conllevaba la DOT. Continuaron, por ello, fortaleciendo el nicho de mercado históricamente ganado por sus espirituosos de agave llamándoles simplemente mezcal.

Irónicamente, un par de décadas después, estos mismos productores se enfrentaron con la imposibilidad de utilizar el término “*mezcal*” para sus destilados al ser, el municipio de Tonaya, geográfica y legalmente excluido de la Denominación de Origen Mezcal. Una vez más, los mezcaleros tonayenses echaron mano del mercado alternativo que habían ido consolidando, al tiempo de aprovechar el creciente gusto y, por ende, demanda de espirituosos elaborados a

base de agaves. Esto fue en gran parte posible ya que sus consumidores locales, regionales y aún los extra-regionales (tanto a nivel nacional como internacional) continuaron comprando, los ahora denominados “*licores de agave*” que se producían en el municipio de Tonaya, por el prestigio que éstos se habían ganado a pulso. Cabe aclarar que lo anterior se da a pesar de que dichas bebidas carezcan de la protección que deriva de la DOT tanto como de la DOM. Se da también a pesar de que en el mercado de los bienes agroalimentarios que ostentan la protección de la denominación de origen mercancías como los licores de agave sean consideradas de menor calidad, reputación y, por ende, valor simbólico y material.

Mediante el análisis de estos procesos doy cuenta de las “ventajas” y estrategias con las que cuentan algunas regiones que producen bienes similares a los protegidos por una Denominación de Origen (DO) pero que se encuentran excluidos o “aparentemente excluidos”. Al hacerlo, abordo algunos de los impactos sociales, económicos y ecológicos que conlleva la expansión de la geografía agrícola de ciertos cultivos empleados para elaborar bienes con DO, como es el caso del agave azul (*Agave tequilana* Weber) en Tonaya.

## **LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN**

En México, una denominación de origen (DO), según el artículo 156 de la Ley de la Propiedad Industrial y en concordancia con el Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional de 1958, artículo 2: "es el nombre de una región geográfica del país que sirva para designar un producto originario de la misma, y cuya calidad o características se deban exclusivamente al medio geográfico, comprendiendo en éste los factores naturales y humanos"(Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional, Artículo 2).<sup>1</sup>

En este sentido, es necesario comprender en la línea que apunta Rodríguez (2003, 2007) que las DO no son sólo formas de protección jurídico-económicas sino que también constituyen formas culturales que se construyen y reinventan histórica y socialmente. Pueden concebirse, de hecho, como arenas en las que los actores locales pueden determinar el derecho

---

<sup>1</sup> En <http://www.wipo.int/treaties/registration/index.html>. Fecha de consulta: 15 de agosto de 2009.

a la inclusión/exclusión de los beneficios materiales y de poder que conlleva la elaboración de un bien con DO (Rodríguez, 2007).

Analizó las denominaciones de origen tequila y mezcal porque el área de estudio presenta una problemática singular y compleja. Tonaya se encuentra ubicado en la región sur del estado de Jalisco, forma parte de la Región 07 Sierra de Amula<sup>2</sup>. Posee una larga tradición en el cultivo de agave verde (*Agave angustifolia* Haw) de forma tradicional desde hace un siglo. Según historia oral, en Tonaya se producía una bebida nombrada mezcal hasta 1994. Este fue el año en el que se emitió la Declaratoria General de Protección de la Denominación de Origen “Mezcal”, la cual prohibía el uso del nombre mezcal en todas las regiones que no se encuentren protegidas dentro de la declaratoria. Esto a pesar de que dicha bebida pueda estar elaborada en base a los tipos de agave que DOM reconoce legalmente.

La otra cuestión es, que en la década de los años noventa la superficie sembrada de agave verde en el municipio se sustituyó por nuevas plantaciones de la variedad de agave azul (*Agave tequilana* Weber), variedad que se utiliza para producir tequila. Tonaya, al pertenecer al estado de Jalisco, no se encuentra geográficamente excluido de la DOT ya que la geografía protegida abarca a los 125 municipios del estado de Jalisco. Sin embargo, sí se autoexcluyó legalmente y no puede hacer uso del nombre “tequila” para las bebidas que produce.

Las bebidas producidas están reducidas a la categoría de “licor o destilado de agave”. Esta forma de categorización inferior se acompaña en algunos espacios como supermercados, expendios dedicados a la venta de bebidas alcohólicas de un valor mucho menor en el mercado del tequila, y a la par, de una reputación oscurecida. A pesar de ello, la producción de licor de agave en Tonaya no se ve afectada por la DOM y la DOT, a diferencia de lo que si ocurre en otras regiones excluidas de las denominaciones de origen (ver, por ejemplo, el caso de los productores de mezcal de Matatlán, Oaxaca, estudiado por Ríos 2011).

El segundo proceso tiene que ver con la conveniencia de estar incluido geográficamente en una DO, pero autoexcluido legalmente, es decir, no poder hacer uso del nombre que protege dicha DO y no tener que entrar a un marco normativo y regulatorio esto es, me interesa examinar aquellos casos en los que los productores llegan a tener cierta flexibilidad para producir bebidas alcohólicas sin apegarse a una Norma Oficial Mexicana

---

<sup>2</sup> Comprende los municipios de Atengo, Chiquilistlan, Ejutla, El Grullo, El Limón, Juchitlán, Tecolotlán, Tenamaxtlán, Tuxcacuesco, Unión de Tula y Tonaya.

(NOM) o estar bajo la vigilancia y supervisión constante de un Consejo Regulador (CR), que garantice la calidad y el cumplimiento de la norma. Este proceso conforma el centro de mi discusión visto a luz del caso de Tonaya, Jalisco.

El tercer proceso complementa el segundo, al analizar cómo es que estos productores en su exclusión y autoexclusión están resistiendo proactivamente y se apropian de ciertos procesos, dándoles un significado distinto que ha permitido la ampliación de su nicho de mercado local y nacional, al cual acceden utilizando la categoría de licor o destilado de agave y que podrían, en principio, ser protegidos por una marca colectiva (MC<sup>3</sup>). Así, a lo largo de esta investigación planteo averiguar ¿cuáles son las estrategias de los productores de Tonaya para mantener su producción de licor o destilado de agave estando “entre” las protecciones de dos denominaciones de origen “pero” sin poseer ninguna de ellas?

## IMPORTANCIA Y JUSTIFICACIÓN DEL ESTUDIO

Conocer y analizar cómo se construye la geografía en una DO y por qué ciertas regiones son excluidas o se autoexcluyen en esta construcción es importante. Lo es, en primer lugar, porque en México existe una experiencia limitada de esta forma de protección tanto para alimentos, bebidas y artesanías consideradas distintivas o singulares de ciertas regiones. A la fecha, sólo los elaboradores de trece productos han gestionado y obtenido dicha protección. De estas mercancías con DO otorgadas por el Estado mexicano, sólo son reconocidas a nivel internacional dos de ella: el tequila y el mezcal.

Al respecto, no existen muchos estudios en México que aborden este proceso y sus problemas desde una visión antropológica o desde las Ciencias Sociales. No obstante existe mucha literatura sobre procesos de DO en países como Francia y en España (Bèrar, L. y Marchenay, P., 1996; Unwin, T., 2001; Barham, E., 2003; Bowen, 2008; Ulin, R., 1995; Lorente, M., 2001; Márquez, F. D., 1995; Pérez, B. G., 1998;). Estos estudios abordan desde el proceso de construcción de la DO (Unwin, T. 2001; Rodríguez, 2002, 2003, 2007), la historia

---

<sup>3</sup> Una marca es todo signo visible que se utiliza para distinguir e individualizar un producto o un servicio de otros de su misma clase o especie (Ley de la Propiedad Industrial, Artículo 88).

La marca colectiva constituye un importante mecanismo de protección de nombres de productos originarios, pues teniendo en cuenta su naturaleza, los derechos exclusivos que el registro otorga es ejercido por una colectividad o grupo de personas, bajo determinadas reglas aprobadas por ellos mismos (Reglas de Uso) (Fuentes, 2000).

(Bertozzi, 1995; Unwin, T, 2001), la cultura (Bèrard, L. y Marchenay, P, 1996), la tradición (Ulin, R., 1995 y 1996) hasta el territorio (Barham, E., 2003; Casabianca, F; Sylvander, B; Noël, Y; Béranger, C; Coulon, J.B.; Roncin, F; 2005).

Empero, hasta ahora, no he encontrado –al menos para el caso de nuestro país– trabajo alguno que examine la problemática de aquellas regiones que fueron excluidas geográficamente y legalmente o se autoexcluyeron. Tampoco he encontrado estudios que aborden una mercancía específica que no cuenta con DO y las formas de resistencia o rechazo que mantienen sus elaboradores ante su exclusión/autoexclusión de dicha protección. El abordaje sistemático de estos procesos antes citados es precisamente lo que distingue mi trabajo de otros estudios realizados en torno a los procesos de construcción de la protección de la denominación de origen de algunas mercancías mexicanas (Rodríguez, 2002, 2003, 2004, 2007; Muriá, 1990, 1999, 2002; Valenzuela, 2006, 2005, 2004, 2003; Luna, 1990, 1991; Gerritsen, 2004, 2006, 2007; Núñez, 2001). Esto explica que una de las finalidades de la presente investigación sea tratar de entender y explicar cómo es que una región que posee las condiciones necesarias para ser incluido en una DO, decide autoexcluirse para continuar con la producción de bienes similares a los protegidos por una DO a pesar de que estos sean, por ello, pagados a un precio menor y carezcan del reconocimiento de distinción.

En segundo lugar, el análisis de la literatura (Rodríguez 2007; 2004; 2003) muestra que lejos de concebir y, por ende, examinar la geografía de una DO como algo “acabado” o cerrado, en el caso de las denominaciones de origen mezcal y tequila, se requiere revisarla a la luz de sus procesos de construcción, los cuales son la resultante de las complejas pugnas por la apropiación de los privilegios que acompañan a las DO entre grupos que poseen formas de status y de poder material, político y simbólico desiguales. Visto esto, a su vez, como reflejo y/o materialización de las relaciones, tensiones y distensiones, entre los actores que determinan esa geografía y que finalmente alteran los límites iniciales acrecentando la delimitación geográfica original; dinámicas que dejan fuera, por definición, bienes y actores. Algunos de los cuales, como mostraré en el caso de los mezcaleros de Tonaya, Jalisco, logran consolidar nuevos nichos de mercado, tales como aquellos para los licores o destilados de agave que producen dichos actores.



En tercer lugar, realicé mi investigación en el municipio de Tonaya, Jalisco porque es un lugar conocido por su reputación en la elaboración de “mezcal” desde hace varias décadas y presenta una problemática compleja. Esto es, porque tiene cultivados agaves de las especies con las que se elabora mezcal (*Agave angustifolia* Haw) y agaves con las que se elabora tequila (*Agave tequilana* Weber) y no está incluido dentro de la geografía de la DOM. A partir de la declaratoria que se emitió para el mezcal el 28 de noviembre de 1994, Tonaya quedó “excluido” de la geografía del mezcal y dejó de usar el nombre “mezcal”, debido a que en la declaratoria sólo se protegió a los productores de los estados de Oaxaca, Guerrero, San Luis Potosí, Zacatecas, Durango, Guanajuato y Tamaulipas, que elaboraran esta bebida siguiendo la NOM-Mezcal<sup>4</sup> y utilizando las especies de agave descritas en ella (Figura 1).

---

<sup>4</sup> Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-1994. Bebidas alcohólicas. Mezcal. Especificaciones.

Figura 1. Modificaciones de la Declaratoria de la DOM en relación a los estados federativos y a las variedades de agave que se le han ido sumando en cada modificación.

<b>Extracto de la modificación a la DOM publicada en el DOF</b>	<b>28 de noviembre de 1994</b>	<b>25 de marzo de 1998</b>	<b>25 de marzo de 1998</b>
<b>ENTIDAD FEDERATIVA</b>	OAXACA ZACATECAS DURANGO GUERRERO SAN LUIS POTOSI	GUANAJUATO	TAMAULIPAS
<b>REGIÓN</b>	Oaxaca: todo el estado <sup>5</sup> Zacatecas: todo el estado Durango: todo el estado San Luis Potosí: todo el estado Guerrero: todo el estado	San Felipe	San Carlos, San Nicolás, Burgos, Miquihuana, Bustamante, Palmillas y Tula.
<b>ESPECIE DE AGAVE INCORPORADA A LA MODIFICACIÓN</b>	<i>Agave angustifolia</i> Haw <i>Agave esperrima</i> Jacobi <i>Agave weberi</i> Cela <i>Agave patatorum</i> Zucc <i>Agave salmiana</i> Otto ex <i>salm ssp crassispina</i> (Trel) Gentry	<i>Agave angustifolia</i> Haw <i>Agave esperrima</i> Jacobi <i>Agave salmiana</i>	<i>Agave salmiana</i> var <i>crassispina</i> Trel <i>Agave crassispina</i> var <i>culta</i> Trel

Fuente: DOF, 28 de noviembre de 1994; DOF, 25 de marzo de 1998.

<sup>5</sup> Particularmente en el estado de Oaxaca existe una zona denominada de la "Región del Mezcal", esta comprende los municipios de Solá de Vega, Miahuatlán, Yautepec, Santiago Mazatlán, Tlacolula, Ocotlán, Ejutla y Zimatlán

Figura 2. Modificaciones solicitadas pero no autorizadas a la Declaratoria de la DOM en relación a los estados federativos y a las variedades de agave.

<b>Extracto de la modificación a la DOM publicada en el DOF</b>	08 de agosto de 2002	13 de noviembre de 2007
<b>ENTIDAD FEDERATIVA</b>	SINALOA	MICHOACÁN
<b>REGIÓN</b>	Mazatlán	Acuitzio, Aguililla, Ario, Buenavista, Charo, Chinicuila, Coalcomán de Vázquez Pallares, Cotija, Cojumatlán de Régules, Erongarícuaro, La Huacana, Tacámbaro, Turicato, Tzitzio, Hidalgo, Salvador Escalante, Morelia, Madero, Queréndaro, Indaparapeo, Tarímbaro, Tancítaro, Los Reyes, Tepalcatepec, Sahuayo, Marcos Castellanos, Jiquilpan, Venustiano Carranza y Vista Hermosa.
<b>ESPECIE DE AGAVE INCORPORADA A LA MODIFICACIÓN</b>	<i>Agave angustifolia</i> Haw <i>Agave esperrima</i> Jacobi <i>Agave weberi</i> cela <i>Agave patatorum</i> Zucc <i>Agave salmiana</i> Otto Ex <i>salm ssp crassispina</i> (Trel) Gentry	<i>Agave inaequidens</i> Koch <i>Agave cupreata</i> Trel. & Berger

Fuente: DOF, 08 de agosto de 2002; DOF, 13 de noviembre de 2007

En la Figura 2, se muestran las solicitudes realizadas por los estados de Sinaloa y Michoacán al IMPI para modificar la Declaratoria General de Protección a la DOM e incluir a algunos de sus municipios productores de “mezcal”, así como las variedades de agave empleadas para dicha bebida. Sin embargo, a la fecha estas solicitudes no han sido contestadas ni autorizadas por parte del IMPI, por lo que estas regiones se consideran excluidas de la DOM.

Esta declaratoria excluyó geográficamente del uso del término *mezcal* a los productores fuera del territorio que estipulaba la NOM, tanto como a aquellos que, a pesar de estar sus plantaciones y fábricas ubicadas en la geografía de la DOM, no se ajustasen a las especificaciones de elaboración descritas en dicha Declaratoria. De manera similar, esta forma jurídica estipuló que ningún mezcal elaborado al margen de la normatividad de la misma puede usar legalmente el término “mezcal” para sus bebidas alcohólicas derivadas de las variedades de agave. Dicho documento explicita que en lugar de denominar “mezcal” a dicha bebida, la etiqueta de la misma debe traer la leyenda “tipo mezcal” o, en su defecto, “imitación mezcal”. Es por ello que, a partir de la publicación de la DOM en el Diario Oficial de la Federación del Estado Mexicano los productores de Tonaya se vieron obligados a cambiar el nombre de mezcal al de *licor o destilado de agave* con el fin de poder comercializar legalmente su bebida.

La otra cuestión es que a pesar de estar dentro de la geografía de la DOT y producir bebidas únicamente con agave azul, se autoexcluyeron legalmente de dicha DO. Por ello, no pueden (ni quieren, como veremos) nombrar *tequila* a sus destilados de agave. Esto se explica, primero, por el hecho de que los mezcaleros de Tonaya se niegan a cumplir las especificidades que marca la NOM- Tequila. En segundo término,<sup>6</sup> y como extensión del punto anterior, su rechazo a lo que estipula la DOT se da también al negarse a registrar ante el Consejo Regulador del Tequila (CRT) los campos de agave azul así como las fábricas que elaboran el destilado de agave azul en su municipio, Tonaya.

Lo narrado en este apartado fue lo que me motivó a estudiar este caso. En particular, mi interés estaba en entender cómo es que se habían construido las denominaciones de origen mezcal y tequila de forma tal que los mezcaleros de Tonaya no podían nombrar ni tequila ni mezcal a las bebidas que regionalmente producían. Este doble impedimento se daba a pesar de que la literatura existente afirmaba que los productores de mezcal de Tonaya contaban con las condiciones necesarias para hacerlo tequila y mezcal; y además, en el caso de la DOT, tenían el “derecho” de impugnar su exclusión y, al hacerlo, ser incluidos y beneficiarse material y simbólicamente con la protección y privilegios que acompañan a dichas DO (Luna, 1990, 1991; Hernández, 2004; Nava, A *et al*, 2006).

Antes de proseguir con la discusión, considero significativo señalar dos hallazgos que marcaron la fábrica de la discusión que conforma la presente tesis. Primero, en el transcurso de esta investigación encontré que, si bien en un inicio hubo interés de los productores de licor de

---

<sup>6</sup> Norma Oficial Mexicana NOM-006-SCFI-1994. Bebidas alcohólicas-Tequila. Especificaciones.

agave de Tonaya por defender el nombre de mezcal o querer nombrar tequila a su destilado, el hecho de tener que entrar a un marco normativo, regulatorio y a una supervisión constante de sus plantíos de agave azul, así como de la calidad de su destilado, entraba en conflicto con sus intereses. El hecho de haber gozado de una reputación tan reconocida a nivel regional y nacional en la producción de mezcal, les garantizó un mercado “fiel” que al cambiar el nombre y las formas de producir mezcal a licor o destilado de agave no se vio mermado. Lo que dichos productores reconocen es haber modificado algunos de los procesos de elaboración con el fin de poder hacer sus nombradas mezclas, y, además, haber adquirido la tecnología que les permitió modernizar el proceso de producción de mezcal. Por lo que, en *estricto senso*, *los licores de agave tonayenses ya no se hacen como los mezcales de antes*.

Segundo, al entender cómo se construyó la geografía en la DOT y cómo se fue expandiendo la geografía agrícola original productora de agave azul a otras regiones y geografías no productoras de este insumo, no se pueden obviar las consecuencias negativas de tal expansión a nivel local y regional, a saber: la precarización y pauperización de los productores de agave, el desempleo de los mismos, la pérdida de biodiversidad, contaminaciones, erosión de los campos en los que se cultiva agave azul (Bowen y Valenzuela, 2006). Estos procesos son la resultante del desplazamiento de actividades agrícolas, pecuarias o forestales con importancia social, económica y alimenticia; de que se diversifique la actividad agrícola con la finalidad de adoptar un esquema de contratos con los tequileros; de que las empresas tequileras pueden llegar a la región a instalar fábricas para la producción de tequila, vender paquetes tecnológicos y con ello desplazar la producción local y los métodos tradicionales de fabricación o más aun que el capital local caiga en manos extranjeras como en el caso de la industria tequilera.

Tonaya es una región como lo describe De la Peña (1999:39) centrada en los sistemas productivos regionales, que toma como punto de partida la forma de producción local, en la que se incluyen los medios, los modos y la relación de producción, además de las relaciones de poder que se generan en torno a ella. Tonaya no puede considerarse una región totalmente productora de agave azul, ni totalmente productora de agave verde. Ya que de hecho es una región intermedia productora de agave azul y agave verde, a partir de los cuales elabora destilados. Pero que, como he señalado, se ha quedado como un “espacio alternativo y diferenciado” entre dos denominaciones de origen, lo que me permite aprehender cómo es que en regiones “aparentemente excluidas” de dos DO construyen estrategias para mantener

sus tradiciones, formas propias de producción y legitimación con el objetivo de continuar produciendo bienes iguales o similares a los que sí tienen el derecho de ser protegidos con una DO sin las “limitaciones/privilegios” que este reconocimiento pueda conllevar.

## **OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN**

El objetivo de la presente investigación es analizar el proceso de exclusión y autoexclusión de la DOM y DOT de los productores de destilados de agave del municipio de Tonaya, Jalisco, por un lado; mientras que, por el otro, el fin de este estudio es aprehender las formas de resistencia proactiva que han generado estos productores para mantener su producción de licor o destilado de agave, pudiendo estar técnicamente bajo la protección de dos denominaciones de origen, mas encontrarse sin ninguna de ellas.

Los objetivos particulares son:

- a) Realizar una reconstrucción histórica de la DOT y de la DOM en función de Tonaya y, al hacerlo, examinar los elementos que las componen (tradicición, autenticidad, reputación, calidad y relaciones de poder) con la finalidad de mostrar cómo en estas construcciones se abren espacios de resistencia proactiva para aquellas regiones excluidas/autoexcluidas. Como parte de este objetivo, contemplo abordar las crisis cíclicas de escasez y sobre oferta de agave azul y verde que hicieron que se expandiera el cultivo de este insumo a otras regiones. Analizó, para ello, el periodo comprendido de 1994-2010, por ser este donde se inserta el problema de estudio.
- b) Explicar algunos de los impactos sociales, económicos y ecológicos de la expansión del cultivo de agave azul (*Agave tequilana Weber*) en el municipio de Tonaya, Jalisco.
- c) Conocer y explicar las formas de resistencia proactiva que han mantenido los productores de licor o destilado de agave estando entre dos denominaciones de origen y sin ninguna de ellas.

## **PREGUNTAS DE INVESTIGACIÓN**

Las preguntas de investigación se formularon en dos etapas. La primera etapa fue durante la elaboración del protocolo de investigación y previo al trabajo de campo y estuvieron encaminadas a explicar 1) ¿cómo se construyeron las geografías en las denominaciones de origen mezcal y tequila y por qué no se incluyó a Tonaya?; 2) ¿cuáles son las implicaciones sociales, culturales y económicas para los productores de Tonaya “excluidos” de la DO mezcal y tequila?

Estas interrogantes constituyeron en un inicio la guía de mi investigación. Sin embargo, durante el trabajo de campo observé que si bien Tonaya fue excluido geográficamente y legalmente de la DOM, no lo fue de la DOT, pero sí se autoexcluyó legalmente de esta con el fin de seguir elaborando bebidas similares a las protegidas por una DO pero sin las limitaciones/privilegios que esta conlleva. No obstante, el hecho de haber gozado una reputación tan reconocida en la elaboración de mezcal le garantizó un mercado local y nacional fiel que no se vio mermado al cambiar las formas de producir y nombrar de sus bebidas. El saber que Tonaya, no fue excluido sino que se autoexcluyó a conveniencia propia formulo la siguiente interrogante: ¿Cuáles son las estrategias (sociales, económicas y de mercado) de los productores de Tonaya para mantener la producción de licor o destilado de agave estando entre dos denominaciones de origen y sin ninguna de ellas?

## **ARGUMENTO**

Al insertarse el problema de investigación en la construcción de dos geografías de las denominaciones de origen mezcal y tequila y la exclusión/autoexclusión de Tonaya, retomo la noción original de DO que define a esta, en términos de una geografía especializada en la producción de un bien específico de reputación reconocida. Esta idea nos remite necesariamente a: el nombre de una región geográfica; un producto de la región geográfica designado con el mismo nombre y que las cualidades y características de dicho producto, se deban exclusivamente al medio geográfico, comprendiendo en éste a los factores naturales y humanos. Dentro de los factores naturales se puede considerar el clima, la temperatura, la humedad, la altura sobre el nivel del mar, las características del suelo, etc., y entre los factores

humanos la tradición, la especialización en determinado arte u oficio, y la utilización de procesos especiales de producción.

No obstante, esta definición es insuficiente para entender y explicar la complejidad de procesos que se llevan a cabo dentro y fuera de una DO. En este sentido, argumento que el espacio de una DO es múltiple. Primero es un espacio social, producto de las relaciones, donde los sujetos sociales construyen las particularidades y diferencias de una DO. Es un espacio delimitado inicialmente según las reglas de la DO y los grupos de poder interesados en dibujar estos límites, pero no es un espacio acabado ni cerrado completamente. Es un espacio político donde el Estado y los municipios legitiman, protegen y promueven un bien con DO a nivel nacional e internacional. Es, simultáneamente, un espacio construido cultural e históricamente; esto es, es un espacio de pugna donde los actores sociales que quedan fuera de dicha geografía desafiarán o rechazarán su “exclusión” produciendo bebidas “ilegales” y por otro lado, resistirán proactivamente apropiándose de los procesos y dándoles un significado distinto a los bienes con DO (ver Rodríguez 2007). Una DO es, finalmente, un espacio económico - político, donde las DO se vinculan más con una visión industrial y comercial, de diferenciación en el mercado con el fin de obtener ventajas competitivas más que a una visión de desarrollo endógeno y territorial de corte equitativo e incluyente.

Así mismo, argumento que las DO son campos políticos-económicos, es decir, sistemas abiertos de relaciones de tipo económico y político, donde intervienen una serie de grupos que poseen formas de poder desiguales (i.e., industriales, productores, *brokers*, intermediarios) interesados en dibujar, delimitar, acrecentar (o no, como veremos fue el caso de los productores de agave de Zacatecas) estas geografías y donde la DOT ha sido vinculada más a una visión de corte industrial y comercial, que le ha permitido diferenciarse y ubicarse como única en el mercado, sin competencia directa. Lo anterior, le ha permitido obtener ventajas competitivas superiores a aquellos bienes que no se encuentran amparados por una DO así como el monopolio del valor agregado que se deriva del reconocimiento de su diferenciación. En este sentido, la construcción de la geografía de la DO tequila tanto como mezcal es producto de los rejugos de poder entre diferentes actores, como bien señaló Rodríguez (2007, 2003): productores de agave y de tequila o mezcal, regiones productoras de agaves y regiones excluidas, más que una construcción solamente o únicamente basada en las particularidades distintivas que le puedan brindar la región a un producto o la diferenciación de los procesos que se siguen para su elaboración.



De igual forma, sostengo mediante el análisis del caso de Tonaya, que estas construcciones propician la apertura de nuevos espacios alternativos de resistencia a las denominaciones de origen, es decir, en cómo el estar y el no estar en una DO, genera una serie de estrategias y mecanismos legales e “ilegales” que pueden ser aprovechados por aquellos productores que producen bienes similares a los protegidos por una DO y que han quedado excluidos/autoexcluidos para mantener y continuar su producción. En el caso de Tonaya veremos que esta ha sido la consolidación de nichos de mercado alternativos a las DO.

Finalmente, muestro que estas construcciones no fueron hechas para todos, en el sentido de que no todos los que participan en ellas, obtienen ni gozan de los mismos beneficios. Esto lo demuestro al analizar el caso de los productores de agave azul, principal e indispensable insumo para la elaboración de tequila y que a lo largo de la historia han sido los agroproductores quienes han quedado al margen de los beneficios materiales y económicos de la DOT, DOM y aún de los que acompañan a la comercialización de los licores de agave tonayenses.

## ANTECEDENTES DE LA DO EN MÉXICO

La idea de denominación de origen apareció por primera vez en el discurso mundial en la Convención de París de 1883. La Convención de París, es el primer convenio multilateral que menciona las denominaciones de origen, o más bien las “Indicaciones de Procedencia” (IP), un concepto más general. Este convenio, al cual se integró México en 1903, se enfocó a la cuestión de los derechos de propiedad intelectual, siendo la cuestión de las IP un tema secundario.<sup>7</sup>

Cuando entró en vigor el Arreglo de Lisboa en 1966, México fue uno de los 7 países firmantes (hoy son 26 países). Este arreglo es el primer convenio que aportó una definición clara de lo que se menciona como “denominaciones de origen” (DO) y de las reglas internacionales para su uso y su protección. El artículo 2 de dicho acuerdo, menciona que una DO es “la denominación geográfica de un país, una región o de una localidad que sirva para designar un producto originario del mismo y cuya calidad o características se deben exclusiva o esencialmente al medio geográfico, comprendidos los factores naturales y los factores humanos”. El Arreglo también prevé la creación de un Registro Internacional de las DO, en cargo del OMPI (Organización Mundial de la Propiedad Industrial), para una protección mutua de las DO de cada país firmante (Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional)<sup>8</sup>

Con los acuerdos ADPIC (Aspectos de los Derechos de Propiedad Industrial Relacionados con el Comercio) de la OMC (Organización Mundial del Comercio), vigente desde el 2000, unos 150 países, entre ellos México, reconocen las Indicaciones Geográficas (IG). El concepto de IG es más amplio que el de DO, con el fin de abarcar toda la diversidad de los estatutos de los productos denominados por su origen geográfico. Se define a la IG como “aquéllos que identifiquen un producto como originario del territorio de un miembro o de una región o localidad de ese territorio, cuando determinada calidad, reputación, u otra característica del producto sea imputable fundamentalmente a su origen geográfico” (Artículo

---

<sup>7</sup> En [http://www.wipo.int/treaties/es/ip/paris/trtdocs\\_wo020.html](http://www.wipo.int/treaties/es/ip/paris/trtdocs_wo020.html) . Convenio de París para la Protección de la Propiedad Industrial del 20 de marzo de 1883, revisado en Bruselas el 14 de diciembre de 1900, en Washington el 2 de junio de 1911, en La Haya el 6 de noviembre de 1925, en Londres el 2 de junio de 1934, en Lisboa el 31 de octubre de 1958, en Estocolmo el 14 de julio de 1967 y enmendado el 28 de septiembre de 1979. Ver también Rodríguez 2003.

<sup>8</sup> En [http://www.wipo.int/about-wipo/es/what\\_is\\_wipo.html](http://www.wipo.int/about-wipo/es/what_is_wipo.html)

22, sección 1)<sup>9</sup>. Esta definición es más amplia y menos exigente que la DO en cuanto al vínculo del producto con su territorio de origen, e implica las siguientes condiciones:

- La indicación debe necesariamente identificar a un bien, pero no necesariamente con el nombre geográfico; pueden ser símbolos, emblemas, u otros, asociados con el origen geográfico.
- El área geográfica designada, igualmente debe identificar a la región.
- El bien debe poseer “una calidad dada”, una “*reputación*” u “otra característica” atribuida esencialmente a su origen geográfico. En consecuencia, se acepta la *reputación* como factor suficiente para establecer una IG.
- No establece explícitamente algún nivel de homogeneidad en la distinción de las características o calidad del bien.

Las reglas de protección mutua de las IG no son muy claras. En contraste, lo son un poco más para los vinos y bebidas espirituosas que se benefician de una protección más completa. En el caso de México, nuestro marco legal nacional reconoce las DO, pero no habla explícitamente de las IG. En la Fig. 1 se muestran las diferentes nociones que se han utilizado para proteger productos que proceden de un origen geográfico específico.

---

<sup>9</sup> En [http://www.wto.org/spanish/tratop\\_s/trips\\_s/gi\\_background\\_s.htm](http://www.wto.org/spanish/tratop_s/trips_s/gi_background_s.htm)

Figura 3. Los diferentes conceptos para proteger un producto.

Concepto	Origen	Definición	Motivo del signo	Objetivo	Características	Nexo	Ejemplo
<b>Indicación de procedencia (IP)</b>	Arreglo de Madrid relativo a la represión de las indicaciones de procedencia falsas o engañosas en los productos del 14 de abril de 1891	Cualquier denominación o representación gráfica que identifique y distinga un producto o servicio como originario de un país, región o lugar concreto.	Establecer que los nombres y designación forman parte de la Propiedad Industrial y por lo tanto se contarían entre los signos protegidos por este orden jurídico.	Establece reglas más estrictas para impedir que se registraran marcas que engañaran al público sobre la procedencia de ciertos artículos o que constituyeran falsas indicaciones sobre la naturaleza o calidad de los productos amparados.	No se habla expresamente de DO, sino que hablan en forma genérica del nombre de origen.	Proviene de un lugar	Cecina de León Carnes frescas <sup>10</sup> .  Peperone di Senise <sup>11</sup>
<b>Appellation d'origine (AO) o Denominación de Origen Controlada</b>	Nacida de un decreto ley del 30 de julio de 1935 para el sector vitivinícola.	Identifica un producto agrícola, bruto (crudo) o transformado, que obtiene su autenticidad y su tipicidad de su origen geográfico, posee una notoriedad establecida y es objeto de un procedimiento de agrado. Las condiciones de producción atadas a la utilización de este signo de identificación son definidas en referencia a usos locales, leales y constantes.	A consecuencia de numerosas crisis vitícolas (filoxera), de falsificaciones constantes a las denominaciones y las rebeliones de viñadores de finales del siglo XIX, la AOC es concebida para garantizar el origen de un vino.	Crea las condiciones de una competencia leal para los productores y la garantía de un origen certificado para los consumidores	Este producto no puede ser reproducido fuera de su terruño.	Expresión de un lazo íntimo entre el producto y su terruño.	AOC <i>Bordeaux</i>

<sup>10</sup> Indicación de Procedencia Española

<sup>11</sup> Indicación de Procedencia Italiana

<b>DO (Denominación de origen)</b>	Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional de 1958.	El nombre de una región geográfica del país que sirva para designar un producto originario de la misma, y cuya calidad o características se deban exclusivamente al medio geográfico, comprendiendo en éste los factores naturales y humanos.	Disponer de un sistema internacional que facilitara la protección de una categoría especial de ese tipo de indicaciones geográficas, es decir, las denominaciones de origen.	Establece las reglas mediante las cuales se debe proteger una DO.	El titular de este signo es el Estado.	Distingue un producto proveniente de un medio natural y humano.	DO Tequila DO Mezcal
<b>IG (Indicación Geográfica)</b>	Aspectos de los Derechos de Propiedad Industrial Relacionados con el Comercio de 2000.	Aquéllos que identifiquen un producto como originario del territorio de un miembro o de una región o localidad de ese territorio, cuando determinada calidad, reputación, u otra característica del producto sea imputable fundamentalmente a su origen geográfico.		Extender el sistema de identificación de los productos de origen, pues las DO y las AOC, tienen requisitos bastante explícitos en los que no cabe clasificar todos los productos	La relación entre el producto y su origen es menos fuerte que para la denominación de origen controlada, pero suficiente para conferir una característica o una reputación sobre un producto.	Distingue un producto cuyas fases de elaboración no se derivan necesariamente de la zona geográfica, sino que gozan de un lazo en un territorio y de una notoriedad.	Relojes Suizos

Fuente: Elaboración propia en base a [http://www.wipo.int/geo\\_indications/en/](http://www.wipo.int/geo_indications/en/)

La noción de IG ha generado una serie de debates sobre su definición y sus efectos, especialmente en el marco de las negociaciones de la OMC. De un lado, sus partidarios encabezados por la Unión Europea, han desarrollado un marco legal e institucional complejo y específico para asegurar la protección de los productos europeos con IG, defendiendo el derecho de cada país de utilizar las IG para rescatar y proteger los patrimonios de sus regiones y ofrecer garantías al consumidor sobre el origen y la calidad de sus productos. Consideran la IG como una alternativa de desarrollo socio-económico, especialmente en las zonas rurales y marginadas. Del otro lado, muchos países, principalmente anglosajones, no reconocen el concepto de IG y lo consideran como una barrera disfrazada al comercio libre. Entre los dos, existen diferentes posiciones intermedias, que reconocen y conciben de diversas maneras y con más o menos claridad las IG (Poméon, 2007:7).

Aparte de los ADPIC, México negocia de manera bilateral la cuestión de las IG, formalmente DO, en el marco de los numerosos tratados de libre comercio que ha establecido con distintos países del mundo. La primera ilustración de este proceso se dio con la firma del Tratado de Libre Comercio con América del Norte (TLCAN). En este acuerdo trilateral se reconocen las IG (en términos y condiciones similares que los ADPIC). Se aceptan legalmente el Whisky Bourbon y el Whisky Tennessee como productos distintivos de Estados Unidos, el Whisky canadiense como producto distintivo de Canadá, y el Tequila y el Mezcal como productos distintivos de México. Se especifica, empero, que este reconocimiento se sostendrá siempre y cuando sean elaborados de acuerdo con las leyes y reglamentos que tiene cada país para dichas mercancías. Así mismo, en 1997 se firmó el Acuerdo de Reconocimiento Mutuo para la protección de las denominaciones de origen en el sector de bebidas espirituosas entre México y la Unión Europea, a través del cual nuestro país reconoció 193 distintas denominaciones de origen de bebidas destiladas; y a nuestro país se le reconocieron las denominaciones relativas a tequila y mezcal (Orozco, 2000).

En nuestro país, hace cerca de 32 años que se empezó a usar en México la figura de denominación de origen, para distinguir y proteger a algunos productos característicos de ciertas regiones geográficas del país. Entre ellas encontramos las declaratorias de protección para los mezcales: tequila (13 octubre de 1977), mezcal (28 de noviembre de 1994), bacanora (06 de noviembre de 2000) y sotol (08 de agosto de 2002). También se encuentran protegidos los siguientes productos: lacas de Olinalá (28 de noviembre de 1994), la cerámica de Talavera (17 de marzo de 1995), el café de Veracruz (15 de noviembre de 2000), el café de Chiapas (27

de agosto de 2003), el mango Ataulfo del Soconusco (27 de agosto de 2003), el ámbar de Chiapas (15 de noviembre 2000), la charanda (27 de agosto de 2003), el chile habanero de Yucatán (04 de junio de 2008) y la vainilla de Papantla (05 de marzo de 2009).<sup>12</sup>

La protección que comparten estos productos distinguidos con la denominación de origen, es un una regulación, amparo y certificación legal que lleva a cabo el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI), de los atributos singulares, materiales y simbólicos, así como de la calidad y prestigio que han obtenido históricamente estas mercancías, el Estado Mexicano es el titular de tales denominaciones (Rodríguez, 2007:142 b).

En el caso de las DO, se prevé la aplicación de una Norma Oficial Mexicana (NOM) y que la certificación de los productores y procesadores esté a cargo de un Consejo Regulador (CR). Dicha instancia deberá ser acreditada como organismo de verificación y certificación por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA) y que estará encargado de asegurar, a través de la verificación, el cumplimiento de las NOM y garantizar al consumidor la autenticidad del producto y certificar el cumplimiento de las NOM.

Sin embargo, de las 13 denominaciones existentes en México, sólo existen cuatro Consejos Reguladores operando. Estos son sólo los casos de tequila, mezcal, café de Veracruz y Talavera. Las demás DO no cuentan aún con dicho organismo, como tampoco cuentan con todas las Normas Oficiales Mexicanas correspondientes como se muestra en la Figura 4.

---

<sup>12</sup> Ver DOF, 13 de octubre de 1977 (DO tequila); DOF, 28 de noviembre de 1994 (DO mezcal); DOF, 06 de noviembre de 2000 (DO bacanora); DOF, 08 agosto de 2002 (DO sotol); DOF, 28 de noviembre de 1994 (DO Olinala); DOF, 17 de marzo de 1995 (DO talavera); DOF, 15 de noviembre de 2000 (DO café de Veracruz); DOF, 27 de agosto de 2003 (DO café de Chiapas); DOF, 27 de agosto de 2003 (DO mango Ataulfo del Soconusco); DOF, 15 de noviembre de 2000 (DO ámbar de Chiapas); DOF, 27 de agosto de 2003 (DO charanda); DOF, 04 de junio de 2008 (DO chile habanero de Yucatán); DOF, 05 de marzo de 2009 (DO vainilla de Papantla).

Figura 4. Denominaciones de Origen Mexicanas

Denominación de Origen	NOM emitida por la Secretaría de Economía	Consejo Regulador autorizado por la EMA
<b>Tequila</b>	NOM-006-SCFI-2005, Bebidas alcohólicas-Tequila-Especificaciones	Consejo Regulador del Tequila, A.C (CRT)
<b>Mezcal</b>	NOM-070-SCFI-1994, Bebidas alcohólicas-Mezcal- Especificaciones	Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal, A.C (COMERCAM)
<b>Bacanora</b>	NOM-168-SCFI-2004, Bebidas alcohólicas-Bacanora-Especificaciones de elaboración, envasado y etiquetado	No lo hay
<b>Sotol</b>	NOM-159-SCFI-2004, Bebidas alcohólicas-Sotol-Especificaciones y métodos de prueba.	No lo hay
<b>Olinalá</b>	No lo hay	No lo hay
<b>Talavera</b>	NOM-132-SCFI-1998, Talavera-Especificaciones.	Consejo Regulador de Talavera
<b>Café de Veracruz</b>	NOM-149-SCFI-2001, Café de Veracruz-Especificaciones y métodos de prueba.	Consejo Regulador del Café de Veracruz, A. C.
<b>Café de Chiapas</b>	NOM-169-SCFI-2007, Café de Chiapas-Especificaciones y métodos de prueba.	No lo hay
<b>Mango Ataulfo del Soconusco</b>	No lo hay	No lo hay
<b>Ámbar de Chiapas</b>	NOM-152-SCFI-2003, Ámbar de Chiapas-Especificaciones y métodos de prueba.	No lo hay
<b>Charanda</b>	NOM-144-SCFI-2000, Bebidas alcohólicas-Charanda –Especificaciones.	No lo hay
<b>Chile Habanero de Yucatán</b>	No lo hay	No lo hay
<b>Vainilla de Papantla</b>	No lo hay	No lo hay

Fuente: Elaboración en base a Secretaría de Economía<sup>13</sup>.

<sup>13</sup> Disponible en <http://www.economia-noms.gob.mx/>



## ESTRATEGIA METODOLÓGICA

Los resultados obtenidos fueron producto del trabajo de campo realizado durante los meses de Septiembre a Diciembre de 2009; Enero de 2010 y Julio de 2010, en el municipio de Tonaya, Jalisco. La estrategia metodológica consistió en la colección de información de tipo cualitativo y cuantitativo con distintos informantes clave. En un primer momento, me concentre en los productores agrícolas y pecuarios del municipio por mostrar una actitud más abierta ante mi presencia. De estos actores obtuve información referente a la problemática de expansión del agave azul, las experiencias, percepciones y dinámicas locales en relación con las fábricas de mezcal del municipio.

A la par, empecé a indagar sobre la historia del municipio en las bibliotecas, con los cronistas y con la gente de más edad. Me interesaba ante todo clarificar como es que habían empezado la producción de mezcal y cómo era esta producción, las fábricas que había y cómo fue cambiando esto hasta llegar a convertirse el mezcal de Tonaya en licor de agave.

Otro de mis referentes fue el Distrito de Desarrollo Rural V. El Grullo, el área de Coordinación de Estadística y el CADER No. 27. En el primero se me proporciono información sobre la región 05 sierra de Amula, en cuanto a producción agrícola. En el segundo obtuve información agrícola y pecuaria sobre el municipio, así como algunos contactos a los que pude entrevistar.

Asistí al XV Aniversario del Consejo Regulador del Tequila A.C. y al Seminario Internacional sobre Indicaciones Geográficas (IG) con motivo de este aniversario. En este escenario estuvieron reunidos todos los sujetos implicados en la construcción de la DO Tequila, a los cuales pude escuchar, platicar con ellos y en algunos casos entrevistar. En este evento también estuvieron presentes los representantes, productores y comercializadores de las 12 denominaciones con las que cuenta México, con ellos pude platicar brevemente acerca de su experiencia. Además de que al ser un evento internacional, también participaron IG de otros países con exposiciones, debates y nuevos planteamientos que garanticen la protección y promoción de sus IG.

Finalmente me acerque a las fábricas de licor o destilado de agave. Me topé desafortunadamente con actitudes cerradas y celosas de los dueños y de sus administradores frente las personas ajenas al municipio, como era mi caso. Con el tiempo entendería que esta

actitud es una respuesta de dichos actores a los ataques constantes de los que son objetos por parte del CRT y de los tequileros quienes intentan normar y regular su producción. A pesar de esta dificultad, y tras diversos intentos, pude finalmente obtener información directa por parte de los dueños y administradores de 5 de las 7 fábricas ubicadas en el lugar de estudio. De las demás, obtuve información indirecta de trabajadores y habitantes del municipio. En la Figura 5, se presentan los actores entrevistados que ayudaron a la realización de esta tesis.

Otro informante clave fue el Dr. Peter Gerritsen de Universidad de Guadalajara, Costa Sur, el cual me proporciono algunos trabajos que se realizaron en el municipio con respecto a la problemática social y ecológica del agave azul y las fábricas de licor de agave.

Además del trabajo de campo también estudie las normatividades de tequila y mezcal, las Modificaciones a la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen "Mezcal" y "Tequila" publicadas en el Diario Oficial de la Federación y los procesos de legitimación de la DO de la Unión Europea, por ser esta donde surge esta forma singular de protección. Consulté las reglamentaciones de productos con DO europeos en fuentes secundarias, en documentos oficiales en internet y páginas Web de productos con DO, como los de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI). Así como los diarios de circulación nacional.

Figura 5. Informantes clave durante el trabajo de campo

<b>Nombre</b>	<b>Función</b>
<b>MMJ</b>	Asesora Jurídica del COMERCAM
<b>OAR</b>	M.V.Z del CADER NO. 27. El Limón
<b>L</b>	Secretaria de la taberna “Los Asmoles”
<b>RR</b>	Administrador de la taberna “Los Asmoles”.
<b>HP</b>	Jefe de cuadrilla de la empresa Tenango
<b>VCE</b>	Líder de los agaveros
<b>LHP(padre)</b>	Dueño de la fabrica San Rafael
<b>LP(hijo)</b>	Hijo del dueño de la fabrica San Rafael
<b>OGJ</b>	Cronista del municipio en 1994
<b>GP</b>	Productor de agave azul
<b>GR</b>	Productor de agave azul
<b>RF</b>	Dueño de la fábrica Tenango
<b>VCA</b>	Cronista actual de Tonaya
<b>Varios</b>	Jornaleros
<b>JP</b>	Hijo del dueño y encargado de la taberna “El Cerrito”.

## **ESTRUCTURA DE LA TESIS**

En el Capítulo I realizo un análisis histórico de la construcción de la DO, así como los elementos que la componen: tradición, autenticidad, reputación, calidad y relaciones de poder. Esto lo hago con la finalidad de mostrar cómo en estas construcciones se abren espacio de resistencia para aquellas regiones excluidas/autoexcluidas y cómo resignifican y se apropian de estos elementos para legitimar sus licores de agave.

En el Capítulo II, analizo como se fue modificando la geografía en la DOT y DOM a partir de que se emiten las declaratorias de protección para ambas DO. Simultáneamente, abordo los procesos por los cuáles otras regiones se van incluyendo y formando parte de estas. El análisis se completa con el estudio de las formas en las que la crisis cíclica del agave azul, la

cual ha propiciado la expansión de este cultivo hacia otras regiones no productoras de esta materia prima, así como el examen de la situación del maguey mezcalero influenciada también por el boom del tequila. El período de estudio de estos procesos va de 1994 a 2010.

En el Capítulo III, contextualizo las zonas de estudio, sus principales actividades sociales, económicas y agropecuarias. A partir de la etnografía, me centro en el presente de Tonaya, para mostrar cómo se da el cambio en las formas de producción agrícola de agave verde (*Agave angustifolia* Haw) a agave azul (*Agave tequilana* Weber). Así como la expansión del cultivo de agave azul a la región Sierra de Amula y Costa Sur de Jalisco y los impactos sociales, económicos y ambientales de este desplazamiento. Esto lo ilustro mediante el análisis de distintos casos de productores agrícolas y pecuarios que por diversos motivos cambiaron sus cultivos tradicionales o actividades primarias por el agave azul o se asociaron mediante contratos a empresas locales y regionales.

Finalmente, el Capítulo IV complementa la discusión del capítulo III, con base en la etnografía abordo la producción de licor de agave en Tonaya a partir de agave verde y agave azul o la mezcla de ambos y en cómo los productores han generado y construido estrategias para continuar manteniendo su producción a pesar de no poder nombrar mezcal ni tequila a sus bebidas. Me centro en el estudio de tres fábricas por presentar diferencias en cuanto al empleo de materia prima (agave azul, agave azul-agave verde, agave verde), procesos de producción (artesanal, semi-industrial), infraestructura (hornos de piedra, destiladores de cobre, acero inoxidable, trituradoras y molinos, por citar algunos) y mecanismos de comercialización.

# CAPÍTULO I

## MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL



La delimitación del espacio que deberá ser la geografía a proteger en una DO, es una construcción sociocultural e histórica, marcada por relaciones de poder desigual entre distintos actores interesados en proteger sus bienes con una DO y, al hacerlo, obtener el valor material y simbólico que deriva de dicha protección (Rodríguez 2003, 2004, 2007). En este capítulo presento el proceso de construcción histórica de la DO y la geografía. Así, como los elementos que la componen y dotan de especificidad ante otros bienes similares. Este análisis histórico-conceptual, permite mostrar cómo en estas construcciones se llevan a cabo distintos procesos como la inclusión, exclusión y, añadiría, “*autoexclusión pro-activa*” de geografías que producen bienes iguales o similares a los protegidos por una DO. Y cómo estas geografías autoexcluidas, como lo es el caso de Tonaya que desarrollaré durante la presente tesis, resignifican y dotan de un significado distinto tanto a la geografía como a los elementos que componen una DO. Esta forma de *resistencia proactiva* es la que les ha permitido mantener la producción de bienes similares a la DOM e iguales a la DOT, pero con otra forma de categorización, es decir, licores o destilados de agave.

---

<sup>14</sup> Fuente: Programa de Seminario “Los mezcales de los pueblos de México: herencia cultural y biodiversidad”, llevado a cabo en Septiembre 2005, México, D. F.

## **1.1. LA CONSTRUCCIÓN HISTÓRICA DE UNA GEOGRAFÍA: LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN (DO)**

La designación de productos agroalimentarios con el nombre de su lugar de producción, su distribución y venta es una práctica tan antigua como la existencia de los mercados en los que se producían tales transacciones. Ya en el siglo IV A.C en la antigua Grecia existían los vinos de Corinto, las almendras de Naxos, la miel de Sicilia y el mármol de Paros, mientras que en el imperio Romano bajo el reinado de Augusto, ostentaban de gran fama el jamón curado de Galia, las ostras de Brindisi y el mármol de Carrara. Listas de ejemplos similares se han recopilado en los periodos históricos sucesivos hasta nuestros días. Con el mismo espíritu, un tratado comercial de exportación firmado en 1972, menciona los vinos de Borgoña, la seda de Messina y el cuero de Rusia (De Vlietan, 1989 en Bertozzi, 1995:143).

Estos documentos no hacían si no hacer mención de productos distintivos de ciertas zonas geográficas que gozaban de reputación y eran reconocidos en mercados locales o extranjeros. Al designarlos con el lugar de origen, se les confería un valor especial o un mérito particular, reconociéndose implícitamente, la fuerte unión entre el medio natural, a través de factores como el suelo, topografía, clima, cultivos, y el hombre y sus especificidades históricas y culturales expresadas en métodos de producción agrícola y procesos de transformación, que en conjunto configuraban las características propias y la calidad de los productos (Couillerot, 2000).

Si bien ya eran famosos numerosos bienes alimenticios y no alimenticios por su procedencia geográfica, fue el sistema de clasificación jerárquico de vinos y bebidas espirituosas el antecedente de la DO. Es así, que en 1756, un aristócrata portugués trató de esbozar y limitar la región geográfica en la que se producía el vino Oporto (Clarke, 2000; Unwin, 2001 en Rodríguez, 2004:178). Esta demarcación señala Rodríguez (2004), era parte del proceso de construcción de una clasificación jerárquica de las variedades que se mercadeaban en Europa, es decir, una estrategia de mercado distintiva simple, que sentaría las bases de la actual DO (Ibid.).

Estos procesos se vinculaban, continúa la autora explicando, con las políticas de precios y de impuestos diferenciales cobrados a la producción y comercio de vinos, según las distintas regiones e imperios. La diversidad de estos procesos estaba relacionada con las

diferencias entre los actores que vendían y compraban dichas mercancías. Los productores de vino y comercializadores más poderosos fueron los que insistieron en establecer la región de origen de sus mercancías, con el fin de sacar mayores beneficios de su venta debido al origen geográfico del producto (Unwin, 2001 en Rodríguez 2004:178), así como de la reputación y fama de la que gozaban dichos bienes.

Dos siglos después, los comercializadores más afamados preferían comprar “vinos de fincas vinícolas de apellidos ilustres”. Este reconocimiento estaba estrechamente vinculado a la clasificación selectiva de los vinos en función de su alegada y reconocida calidad, al tiempo que se vinculaba a la procedencia garantizada de una región específica y de cierta variedad de uvas (Unwin, 2001 en Rodríguez 2007:198). Esta clasificación se llevó a cabo para proteger los *Grands crus* (los buenos vinos) de las imitaciones de parte de comercializadores que adulteraban ilícitamente los “vinos auténticos” o quienes vendían vinos procedentes de regiones ajenas usando el nombre de vinos de una región reconocida.

Bajo el velo de especificaciones y singularidades de los recursos naturales y características medioambientales, explica Rodríguez (2007:198-199), estos parámetros socioculturales de diferencia y de mayor valor mercantil y simbólico se impusieron gracias al poder de acaudalados e influyentes productores de uva, elaboradores de vinos (quienes a veces tenían el control sobre la distinción de los vinos, fuera y dentro de su región de origen) y mercantes del vino.

Estos atributos fueron, simultáneamente, legitimados por “los conocedores del vino” a quienes ellos encargaron elaborar las clasificaciones de los vinos consumidos en Europa. Este grupo de la elite económica y política fue capaz de establecer como “buena” su clasificación de los vinos. También fueron estos miembros de grupos dominantes vitivinícolas, por sí solos y más tarde con el apoyo del estado francés, los que empezaron a conformar el discurso, el conocimiento y la legitimidad sobre los vinos que rigen hoy el mercado y quienes determinaron cuáles eran los vinos de calidad, introduciendo la práctica de precio diferencial acorde a las alegadas calidades desiguales de las bebidas.

Así, el siglo XIX se convirtió en testigo de numerosas luchas de los “auténticos” productores de vino contra los productores y comerciantes que se apropiaban ilegalmente del nombre y, de manera deshonesto, se aprovechaban del prestigio de sus productos. Los elaboradores de vino, conjuntamente con los productores de la vid, apelaron a menudo al

Estado para proteger los “vinos regionales y de calidad” del fraude y la competencia desleal. (Rodríguez, 2004: 179).

Podemos aducir, entonces, que el transcurso histórico del desarrollo sociocultural y económico-comercial de la humanidad, los productores de distintas sociedades se han visto en la necesidad de proteger de las falsificaciones y las imitaciones las mercancías que ellos elaboraban, con materias primas de la región y acorde a los saberes y quehaceres transmitidos por generaciones. Se generó, así, la necesidad de individualizar y distinguir sus productos con marcas, generalmente coincidente con los nombres geográficos del lugar de fabricación, y siendo dichas marcas con frecuencia propiedad del conjunto de fabricantes de un producto determinado de una misma ciudad o región. Es entonces que la forma cultural *appellation d'origine* (AO) emerge como un nuevo nicho del mercado para vinos y bebidas espirituosas procedentes de regiones socioculturales e históricamente identificadas como particulares (Cartay, 1998; Rodríguez, 2004).

En este sentido, la más temprana denominación de origen se concedió en 1887 al Sindicato de los Grandes Marqueses de Champaña, al otorgarles el Estado francés el reconocimiento legal de la propiedad exclusiva del nombre de *Champagne* para los vinos espumosos de esa región (Rodríguez 2003). Dos décadas después los vinateros y los campesinos que poseían viñedos hicieron una revuelta cuyo fin era proteger la autenticidad de sus productos de quienes pretendían imitar fraudulentamente la elaboración de los mismos y venderlos bajo el nombre de *Champagne*. A partir de entonces, la especificidad de la práctica histórica de los vinateros de Champaña y de la región de la que provenían la uvas para la elaboración de este tipo de vino se agruparon en el Comité Interprofesional du Vin de Champagne, con el fin de obtener y mantener la protección jurídica de la denominación de origen a través del Instituto Nacional de Denominaciones de Origen (INAO) (Rodríguez, 2003:325).

Esto significaba continúa explicando la autora, que la comercialización del champán con el nombre de *Champagne* quedó exclusivamente en manos de los productores de la región, lo cual los obligaba a usar las uvas de la región y las técnicas de elaboración transmitidas de generación en generación. La DO conllevaba, el derecho a la inclusión en una geografía en términos territoriales, productivos y participativos en una tradición y al mismo tiempo, se imponía la exclusión identitaria, productiva y comercial de los viñedos o fábricas de vino ajenos a la región.



Con el objetivo explícito de proteger sus DO de fraude por parte de otros países europeos, el Estado francés aprobó en 1935 la ley que creó las *appellations d'origine contrôlée* (AOC). Dicha ley sentó las bases para la creación del Comité Nacional de Denominaciones de Origen. En ese mismo año, este Comité se convirtió en el Instituto Nacional de Denominaciones de Origen (INAO) (<http://www.inao.gouv.fr>).

Hasta aquí hemos visto que tal como existe hoy en día, el concepto de DO ha sufrido cambios significativos, se ha ido configurando y resignificando con el desarrollo del comercio y el crecimiento de la producción aunque el principio básico sigue siendo el mismo, se continúan empleando los nombres geográficos de una región, de un país o de una localidad para distinguir los bienes procedentes de estas y son los grupos de poder interesados en dibujar, delimitar y ampliar esta geografía los que determinarán los atributos materiales y simbólicos que diferenciarán estos bienes de otras regiones similares. Al mismo tiempo que se excluyen otras geografías.

Sin embargo, productores y elaboradores ubicados en estas geografías excluidas desafiarán, rechazarán o re-significarán, en algunos casos como lo ilustra la presente investigación, su exclusión produciendo, comercializando y haciendo uso ilegal del nombre protegido por la DO- Ilustración de lo anterior es el caso de los mezcaleros de Matatlán, Oaxaca citado en páginas previas. Otros de estos actores decidirán autoexcluirse, y, al hacerlo, resistirán, resignificando tanto como re-nombrando, la producción de bienes similares a los protegidos por la DO. En consecuencia, comercializaran estos productos básicamente equivalentes a los protegidos con las DO bajo nombres diferentes. Ejemplo de lo anterior lo constituyen *los licores y/o destilados de agave*. Al hacerlo, consolidarán mercados históricos de forma tal que estos se presentarán como nuevos nichos de mercado alternativo a aquel de las DO.

Finalmente, el desarrollo histórico de la DO muestra por un lado la complejidad, conflictividad y negociaciones que se establecen entre el Estado y distintos grupos de poder económico y político (locales y regionales), por beneficiarse de estos bienes protegidos. Nos muestra, por otro lado, cómo es que la DO ha sido asentada en una *geografía de exclusividad* donde indudablemente siempre habrá *inclusión/exclusión* de ciertas geografías, pero también habrá posibilidades de *autoexclusión* de productores que elaboran bienes similares a las DO. Los cuales, aunque pudieran beneficiarse de esta distinción, optan por permanecer al margen y

resignificar sus bienes con otras categorías que las que sustentan la protección de las DO. Al hacerlo, construyen nuevas formas de singularidad/distinción alternas.

## 1.2 LA GEOGRAFÍA EN LA DO

Desde una perspectiva geográfica el concepto de DO es interesante porque relaciona a un producto con un origen geográfico específico; es decir, designa a un producto fabricado, cosechado, elaborado o extraído de un determinado espacio geográfico. En consecuencia, se presupone que este bien reunirá una determinada calidad y características que lo harán diferente a los demás de su misma clase. En este sentido, el tequila se diferenciara de las demás bebidas destiladas provenientes de agaves por ser elaborado con una especie de agave específica (*Agave tequilana Weber*), la cual se cultiva en una cierta área geográfica y se elabora siguiendo ciertas normas técnicas. De la misma forma, el mezcal sólo podrá ser elaborado a partir de cinco variedades de agave y en un área geográfica específica, siguiendo ciertas normas o costumbres reconocidas por la Declaratoria de protección de la DOM (ver figura 1 en Introducción).

Dentro de la doctrina francesa y con el fin de definir cómo es que se daba esta relación entre el origen geográfico y un producto surgió el concepto de *terroir*. Históricamente, el *terroir* se refiere a un área o terreno, por lo general bastante pequeño, cuyo microclima y suelo le imparte cualidades distintivas a los productos alimenticios. Esta palabra nació fuertemente asociada a la producción de vinos a lo largo de la historia. En este sentido un *terroir* podía ser identificado por ejemplo, con un área que producía *Grands crus* o excelentes vinos (Barham, 2003:131).

Para Casabianca, F; Sylvander, B; Noël, Y; Béranger, C; Coulon, J.B; Roncin, F (2005:5) y Barjolle, D; Boisseaux, S; Dufour, M (1998:10), el *terroir* es un área geográfica delimitada, en la cual una comunidad humana ha desarrollado históricamente un método colectivo de producción. El *terroir* es, por ello, un entramado de interacciones entre el entorno físico y biológico con una gama amplia de factores humanos que caracterizan a un producto confiriéndole originalidad, tipicidad y reputación (Casabianca, F; Sylvander, B; Noël, Y; Béranger, C; Coulon, J.B; Roncin, F; 2005:05).

Este concepto nos permite establecer que existe un vínculo de una mercancía específica con el territorio en el cual fue elaborada. Este vínculo se da, como arriba apunté, a través de las características del producto y el medio geográfico tanto físico como humano. Plantea así mismo que la calidad del producto, apariencia, sabor, textura, producción, los aspectos simbólicos y culturales ligados a esta, deben provenir de un espacio específico, el cual se debe delimitar. Sin embargo, este espacio no es necesariamente una zona homogénea en términos de presentar el mismo tipo de suelo y clima, pero si es un espacio humano caracterizado por una historia común. Este espacio es a menudo un conjunto de micro diferencias físicas que contribuyen a darle riqueza y especificidad a un producto.

Para Barham (2003:131), la noción de *terroir* se ha renovado con mucho interés en los últimos años, reenfocando los debates de forma tal que el viejo concepto se reinventa en el actual proceso de la historia (a la manera que propone Hobsbawm 2000:1-14). La interpretación de hoy refleja la participación de poderosos actores sociales, tales como las agrupaciones de agricultores (sindicatos), cuya influencia ayudó a formar su significado en sellos de origen para el caso de los vino en Francia a principios del siglo XIX.

Al mismo tiempo, continúa explicando la autora el *terroir*, también refleja una construcción social activa, la cual es llevada a cabo por diversos grupos interesados en las zonas rurales de Francia (organizaciones sociales, económicas, el personal de agencias estatales, la academia). Dichos actores compiten por una posición en sus esfuerzos por recuperar y revalorizar los elementos del pasado rural y lo genuino que son utilizados en la afirmación de una nueva visión del futuro rural.

Si bien la noción de *terroir* tuvo una fuerte influencia en la definición de un producto con DO, actualmente el sistema de reglamentación AOC ha ido evolucionando en los últimos años junto con el reconocimiento de la Unión Europea y los sellos de origen. Se ha tenido que ampliar el sistema de protección para abarcar a más productos distintos del vino y las bebidas espirituosas (quesos, carne, productos agrícolas sin procesar, entre otros), y a la par también se ha empezado a destacar con mayor énfasis el aspecto cultural y social que tiene un producto al ser vinculado a un espacio geográfico específico.

En México, las construcciones de la geografía en una DO, son producto de los rejugos de poder entre diferentes actores: productores de tequila o mezcal, regiones

productoras de agave, regiones excluidas, regiones autoexcluidas y el Estado, es decir, son relaciones de conflicto y confrontación por delimitar, ampliar o cerrar estas geografías.

En este tenor, encontramos que en el caso de las DO mexicanas, la geografía no se limita a fronteras de un espacio dado ni constituye un *terroir*, tampoco posee por si solo cualidades privativas que expliquen y justifiquen su singularidad, sino que son espacios elaborados, es decir, construidos socialmente y marcados en términos culturales, históricos, políticos y económicos, donde los grupos de poder (industriales y Estado)son quienes construyen las particularidades distintivas de un bien con DO, así como la geografía que habrá de protegerse.

A diferencia de la doctrina francesa, la antropología considera estos espacios como construcciones sociales y no algo ya dado naturalmente. En esta línea de investigación se entiende que el espacio se construye socialmente; es, por ello, un producto social (Lefebvre, 1974). Así, se transforma y reinterpreta cotidianamente por las poblaciones que lo explotan, lo viven, lo atraviesan (Buttimer, 1989; Frémont, 1976 y Bailly, 1991). Su manejo es, de hecho, un instrumento de control y dominación política (Cdavai, 1978; Reynaud, 1981 y Lacoste, 1976), que puede, en un momento dado, revertirse y constituirse como una herramienta de lucha y desarrollo alternativo (V. Gagnon, 1994)(Hoffmann y Salmerón, 2006:22). Así mismo, el espacio también puede concebirse como un ámbito de negociación cotidiana entre los actores, como un elemento que se redefine y conceptualiza de diversas formas, en estrecha vinculación con las relaciones sociales, los flujos económicos y las características físicas del territorio, pero también con las representaciones culturales de cada pueblo (Hoffmann y Salmerón, 2006: 21).

En esta misma línea, Rodríguez (2002:35) define la geografía como la relación entre el espacio, los recursos, la cultura y el poder que entran en conjugación con los sentimientos que estos elementos evocan en los consumidores lejanos a ellos. La autora refiere a la geografía como los terruños, los pueblos que implican diferentes vocaciones agropecuarias y culturas regionales (Rodríguez, 2002:330). Esto coincide con lo señalado por De la Peña (1999:39), según el cual es posible señalar tipos de región de acuerdo a las problemáticas que éstas acotan. Una de ellas está centrada en los sistemas productivos regionales, que toma como punto de partida la forma de producción local, en la que se incluyen los medios, los modos y la relación de producción, además de las relaciones de poder que se generan en torno a ella.

En este sentido, no se puede considerar una geografía definida y cerrada en la DOM y DOT. Más bien habrá que plantear que es una realidad construida por los actores involucrados

en los procesos de DO, donde la definición es vista como un proceso de negociación y donde los argumentos físicos de la geografía pueden ser ciertamente dominantes pero no exclusivos. Existe así, una diferenciación entre lo que se ve y se puede medir, lo geográfico y lo que se quiere ver, las características que se le atribuyen a lo geográfico. Hay particularidades físicas que acotan un espacio además de existir otras circunstancias socio históricas, que, junto con una nueva delimitación más precisa y recortada, aportan al discurso diferenciador un nuevo componente.

Así mismo, estas construcciones a la par que incluyen y protegen a ciertas geografías y actores, excluyen a otros. Y es esta exclusión/autoexclusión donde se abren nuevos nichos de mercado para aquellos productores que no pueden o quieren ser protegidos por una DO. Estos nuevos nichos de mercado se logran, como en el caso de Tonaya, gracias a la fama y reputación que tuvieron sus mezcales en décadas anteriores, a la formación de una industria mezcalera activa y a las estrategias que han generado para mantener una producción local y nacional de bebidas similares a las DOM y DOT, pero que han decidido nombrar licor o destilado de agave. Bebidas que al igual que las DO, se encuentran diferenciadas en el mercado, ya sea por la materia prima empleada en su elaboración o por los procesos que sufren durante su transformación y que al igual que las DO pueden ser protegidas por una marca colectiva.

Finalmente, en México determinar por ejemplo cuál ha de ser la geografía a proteger es un requisito que la Ley de la Propiedad Industrial establece en el artículo 159, fracciones V y VI, en esta se señala que la DO a proteger deberá especificar el lugar o lugares de extracción, producción o elaboración del producto que se busque proteger y la delimitación del territorio de origen, atendiendo a los caracteres geográficos y a las divisiones políticas y deberá señalarse detalladamente los vínculos entre denominación, producto y territorio.

Sin embargo, la delimitación de las geografías que se hace a veces resulta muy cuestionable. Como bien lo ilustra la cambiante delimitación para la producción de Tequila, su geografía incluye espacios muy diferentes, incluso espacios donde el agave azul nunca ha sido cultivado. La configuración de esta geografía está basada más en atributos diferenciadores de carácter empresarial que de pertenencia a un espacio físico y sociocultural, con asimetrías sociales y desigualdades de poder.

Una de las explicaciones puede ser que las solicitudes de DO provienen a menudo de los gobiernos estatales, en este sentido, su objetivo es meramente político y económico. El

análisis de las solicitudes de DO y de las declaraciones de protección o modificación hacen aparecer una gran heterogeneidad en el tratamiento de los diferentes casos por parte del IMPI. La justificación de la delimitación del área y del vínculo entre el producto y el territorio son a menudo limitados: descripciones superficiales sobre características de los productos y procesos de producción, y análisis aun más superficiales sobre cómo esas características y prácticas se vinculan con el territorio.

### **1.3 LA MARCA COLECTIVA (MC) COMO UNA ESTRATEGIA DE DIFERENCIACIÓN**

Para aquellas geografías excluidas/autoexcluidas de la DO, una Marca Colectiva (MC), puede constituir una estrategia de diferenciación y protección en el mercado. En el caso de Tonaya, el hecho de elaborar bebidas únicamente con agave verde o una mezcla de agave azul y verde, puede convertirse en un mecanismo de diferenciación y autenticidad en nuevos nichos de mercado alternativos a la DO. Considero importante enfatizar lo anterior ya que los *licores o destilados de agave de Tonaya* pueden llegar a ser protegido por una MC. De lograrse, obtendrían la legitimación y protección del Estado, ajena a la del tequila tanto como a la del mezcal; al tiempo que podrán los elaboradores de estas bebidas obtener un mayor valor agregado que acompañe al prestigio ya históricamente adquirido de los mismos.

En este tenor cabe apuntar que una marca es todo signo visible que se utiliza para distinguir e individualizar un producto o un servicio de otros de su misma clase o especie (Artículo 88, LPI). Su función principal es la de servir como elemento de identificación de los diversos productos y servicios que se ofrecen y se prestan en el mercado.

A diferencia de las marcas comerciales, las marcas colectivas constituyen derechos de propiedad colectivos, es decir, no son derechos individuales de propiedad sino de organizaciones, cooperativas, asociaciones, etc. Para Granados (2004), las MC están “destinadas a distinguir el origen o cualquier otra características común de productos, que han sido producidos o fabricados por un grupo de personas en una localidad, región o país”. Constituye un importante mecanismo de protección de nombres de productos originarios, pues teniendo en cuenta su naturaleza, los derechos exclusivos que el registro

otorga es ejercido por una colectividad o grupo de personas, bajo determinadas reglas aprobadas por ellos mismos (Reglas de Uso) (Fuentes, 2000).

Si los productores de licor de agave de Tonaya se organizarán y buscarán proteger sus bebidas por medio de una MC, por un lado estarían protegiendo su producción local de licor de agave de los ataques constantes de los que son objeto por parte del CRT y los tequileros al tratar de homogenizar sus procesos y bebidas a tequila y por el otro lado, estarían rescatando la tradición y el conocimiento en general del producto, dándole de esta forma un mayor valor agregado y abriendo nuevos nichos de mercado. Así, como siendo ejemplo de resistencia y éxito para otras regiones que deciden no entrar al marco normativo, regulatorio y de supervisión de una DO.

Algunas otras ventajas de la MC y que pueden ser aprovechadas por las geografías excluidas/autoexcluidas son las siguientes (Rodríguez, 2001):

1. Reduce el gasto y honorarios que se requieren para el registro y protección de marcas individuales en muchos países, pues permite la promoción de sus productos más allá de un área determinada.
2. El consumidor reconoce tanto el nombre del producto particular como su procedencia territorial, la garantía de su origen, el modo de producción y la calidad de producto que adquiere.
3. Se garantiza la autenticidad del producto.
4. Se genera un valor agregado para los productos amparados por esta figura.
5. Existen reglas de distribución de manera consensuada.

En México, la Ley de la Propiedad Industrial (LPI), detalla los procedimientos para la atribución y el uso de las MC. A diferencia de las DO, el titular no es el Estado sino el grupo de productores o procesadores que la solicitó (cooperativa, asociación de productores, etc.), así mismo, no se hace mención de una NOM, pero sí de reglas de uso, definidas por el grupo que solicita la MC. Tampoco se especifica nada sobre los procesos de control y certificación.

## 1.4 LOS ELEMENTOS DE UNA DO

### 1.4.1 CULTURA, TRADICIÓN Y AUTENTICIDAD

Las ciencias sociales desde hace tiempo han abrazado el concepto de tradición que hace hincapié en la transmisión generacional de las costumbres, el conocimiento y las prácticas sociales consagradas por el tiempo. Este concepto para Ulin (1995:519), implica que las generaciones más jóvenes aceptan pasivamente los productos culturales de sus ancestros y que las continuidades culturales se mantienen y reproducen dentro de las unidades sociales.

En el mismo texto Ulin hace referencia al trabajo de Hobsbawn “La invención de tradición” para explicar por medio estudios etnográficos e históricos cómo el pasado no existe independientemente de su construcción social o la mediación que hace de él en el presente. En este texto Hobsbawn, sostiene que la invención del pasado es en gran parte motivada por la acción interesada o política de los sujetos en el presente.

En este tenor, habrá que hacer referencia a la forma cultural de una DO, como una “tradición inventada”, como las definió Hobsbawn (en Rodríguez, 2007:5) para entender que las tradiciones son prácticas construidas y formalmente instituidas que emergen en periodos cortos y específicos. Según el historiador inglés, la “tradición inventada” es un conjunto de prácticas, normalmente regidas por reglas aceptadas abierta o tácitamente, y un ritual o naturaleza simbólica que buscan inculcar ciertos valores y normas de comportamiento mediante repetición, lo que automáticamente implica continuidad con el pasado, es decir, los bienes con DO se han legitimado haciendo referencia al pasado y a la historia.

Así, los actores incluidos, excluidos y autoexcluidos de una DO harán uso de las ideas del pasado y la cultura de producción y elaboración compartidas para legitimar su bien en el mercado de otros similares y así obtener los beneficios económicos y materiales que conlleva esta distinción.

En este sentido, el pasado se reinventa para darle continuidad al presente, lo que hace posible mediante las tradiciones, las cuales agrupan además las prácticas conocidas y aceptadas por la sociedad, con las que se logra inculcar valores, normas de comportamiento o, incluso, metas comunes. Lo tradicional es más que la reproducción de símbolos, se trata de legitimar las



manifestación culturales de un grupo a partir de ganar reconocimiento en espacio públicos, esto en el entendido de que manifestar públicamente una tradición trae como consecuencia el reconocimiento de relaciones de poder entre grupos. En este tenor, la tradición no tiene valor por el solo hecho de serlo, lo obtiene al gozar de diferentes significados en nuevas arenas y campos de poder con características sociales e históricas específicas (Rodríguez, 2002: 24-26).

La historia es uno de los factores clave en la valoración de los bienes materiales como agentes de identidad porque en ella se sintetiza el cúmulo de significados y emociones en el que los sujetos se desarrollan hasta considerarse parte de un entorno característico. Un producto artesanal remite a formas anteriores de trabajo y organización contrastantes con la dinámica contemporánea, por tal razón, una artesanía suele ser considerada como reducto de los que históricamente es, algo que es original y auténtico porque la historia lo señala como parte de una realidad desde otras épocas (Guevara, 2000).

La historia del producto es importante para definir el área de producción, la cual no es estática. Por el contrario, esta puede evolucionar con el tiempo (se puede expandir o contraer), los ciclos económicos y las condiciones del mercado. Sin embargo, la historia de por sí no es garantía para que a un producto se le conceda una DO.

Otro de los puntos importantes en un producto con DO es su carácter de auténtico. Para Linnekin (1991:446), autenticidad y tradición son conceptos que se implican entre sí, puesto que el ejercicio de determinar algo como auténtico hace necesario repensar su proceder histórico y reconfigurar sus propiedades singulares, además de retomar costumbres y prácticas añejas para establecer la parafernalia que llamamos tradición.

En el mismo texto, Linnekin (1991:446) afirma que la autenticidad suele ser equiparada con la trasmisión de una tradición a través del tiempo. Objetivamente la autenticidad es la esencia legitimadora de las costumbres y las creencias. Por otro lado, Handler (1986: 4) dice que la autenticidad es una “invención del occidente moderno”. Con esto se infiere que la autenticidad es parte de las negociaciones necesarias al erigir, primero, un producto con DO como símbolo de la identidad de un lugar y segundo, como argumento en el que se funda su valor social, cultural e incluso económico.

De esta forma, tradición y autenticidad son construcciones simbólicas de la vida social, por lo que sus definiciones dependerán de las negociaciones que los actores sociales establezcan de acuerdo a las metas de sus acuerdos e intereses personales.

La tradición, pieza fundamental de los productos con DO, es un elemento vivo, derivado de la presencia y organización de las colectividades humanas, que sirve como vínculo entre el medio físico y las relaciones humanas generadoras de un “saber hacer” traducidos en bienes de consumo tanto elementales como de lujo.

En las DO debe comprobarse la existencia de cierta producción en el espacio nominal de la denominación como parte de su historia y sustento económico, así como el carácter “artesanal” de su producción. Representa un ingrediente dinámico que dota a las DO de una presencia perenne del pasado reconfigurado por y para el presente, con significados múltiples en tanto que se construyen y reconstruyen ya sea por los productores o bien por los consumidores. Así una DO es la conjugación de la geografía y sus particularidades, la tradición, la historia.

En este sentido, Tonaya posee por sí sola una tradición de más de un siglo en la elaboración de vino mezcal, la cual se ha ido reinventada a lo largo del tiempo pasando por diferentes categorías como vino mezcal, mezcal, destilado y licor de agave actualmente, esto mediante el enfrentamiento y la negociación con distintos actores interesados en homogenizar, normar y regular su producción de licor de agave a tequila.

Finalmente, a diferencia del tequila o el mezcal, el reconocimiento y la autenticidad de las bebidas Tonayenses, no la proporciona la materia prima para su elaboración como es el caso en la DOT y en la DOM. Mas bien, parecieran ser los procesos mismos y el reconocimiento que han tenido a lo largo del tiempo dentro y fuera de la región sus bebidas. Por lo tanto, argumento que la producción de licor de agave en Tonaya, posee una tradición y autenticidad propia que la diferencia de las aquellas de las DOT y DOM, igualmente le permite distinguirse de tradiciones y autenticidad de otras bebidas derivadas de agave que se elaboran en otras regiones que han sido excluidas o también se autoexcluyeron de las DO.

## 1.4.2 REPUTACIÓN Y CALIDAD

La reputación se refiere a la notoriedad adquirida por el producto con DO en el mercado y en la sociedad, y es el resultado de la historia y las tradiciones de consumo (Vandecandelaere, E; Arfini, F; Belletti, G; Marescotti, A, 2009:61). En el caso de Tonaya, esta reputación es la que le ha permitido mantener la producción de licor de agave pudiendo estar, sin estarlo, bajo la protección de dos denominaciones de origen.

En tanto, el concepto de calidad es polisémico y denota aspectos simbólicos y de poder. La FAO (2001) define la calidad de los alimentos a partir de su apariencia física y cualidades internas, aspectos contemplados en los *Codex Alimentarius*. Desde esta perspectiva, la calidad de los alimentos tiene como requisito básico su inocuidad, es decir, la ausencia de contaminantes, adulterante o toxinas que se dan en la naturaleza y cualquier otra sustancia que pueda hacer nocivo el alimento para la salud.

La calidad de los alimentos puede considerarse como una característica compleja de los alimentos que determina su valor o aceptabilidad para el consumidor. Además de la inocuidad, las características de calidad incluyen el valor nutricional, las propiedades organolépticas como el aspecto, el color, la textura y el gusto, y propiedades funcionales. Desde este punto de vista la calidad es una noción subjetiva, la cual puede estar sujeta a cambios con el paso del tiempo.

Las diferentes nociones de calidad no se dan sólo en el ámbito de los organismos y especialistas del tema sino también a partir de las experiencias de los actores y regiones productoras de algún bien distintivo. Lo que encontramos es que algunos grupos de actores promueven y ejercen su propia noción de calidad como apegada a una visión más objetiva y basada en estándares científicos (Rodríguez, 2000:1998). Así pues la calidad puede entenderse como un proceso en el que diferentes grupos y empresas luchan por imponer sus estándares y defender sus intereses en el mercado (Stanford, 2002:259).

En este tenor, Rodríguez (2000:5-6) considera que la calidad es el resultado de las tensiones entre los contenidos que pueden adjudicársele según los actores participantes en el proceso. De ahí, que tenga diferentes significados, cada uno de acuerdo con el contexto de los actores involucrados. Lo anterior nos lleva a revisar los contextos socioculturales e históricos en los que el término y su significado se construyen. Este ejercicio nos permitirá aprehender

por qué y cómo se le asignan contenidos diferenciales a los productos con DO acordes a los grados de poder o estatus de quienes lo elaboran.

Sin embargo, para Qüesta (2003) hablar de calidad es también hablar de un producto diferenciado, un producto que presenta identidad propia frente a los consumidores, la meta que se persigue con la producción de este tipo de productos va más allá de la simple satisfacción de necesidades alimentarias o de uso. Es diferente y pretende satisfacer el gusto y el deleite del consumidor, a través de la imagen, la historia, los sabores, los olores, los colores, etc. La diferenciación del producto puede conseguirse por medio de sus propios atributos (tanto explícitos como implícitos). Por ejemplo, hay productos que tiene cualidades relacionadas con su lugar de producción, determinadas por el clima, suelo, técnicas de fabricación, tradición, etc., tal es el caso de las DO.

En el caso de las DO, la calidad se ha ajustado a los criterios de sanidad e inocuidad alimentaria que exige el comercio global, al hacerlo se ha dejado de lado la relación con el medio en el que se produce y se ha puesto más énfasis en el mercado. A la par de esto, la calidad constituye una estrategia de exclusión e implica paralelamente la existencia de una comunidad como son los Consejos Reguladores, que seleccione y evalúe los productos para conferirles o no el estatus de distinción que ofrece la DO.

Dichas comunidades pueden estar integradas por agentes diversos, pero coinciden en auto determinarse como autoridades en el proceso de construcción del bien a certificar y en negar el acceso a aquellos agentes que no cumplan con los requerimientos históricos, culturales, materiales, simbólicos, económicos y de poder para formar parte de la DO. Si bien las DO responden a la necesidad de homologar la calidad de los productos, sus procesos, sus materias primas e insumos, permiten como lo menciona Rodríguez (2003), materializar las particularidades de las geografías donde son elaborados.

En el caso de México, es importante señalar que los productos que utilizan la denominación de origen en el mercado mexicano deben cumplir con las Normas Oficiales Mexicanas (NOM) respectivas, a fin de garantizar la calidad de los productos. Las normas oficiales mexicanas definen las características de procesos, productos o servicios y son de observancia obligatoria (Suarez, 2008). Elaboradas y manejadas por la Secretaría de Economía (SE), son consideradas dentro de la Ley de Propiedad Industrial como un instrumento complementario (pero no explícitamente obligatorio, o sea que puede existir una DO sin

NOM) para reglamentar el uso de una DO (condiciones de producción, características de los productos, etiquetado, etc.).

Así mismo el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI) prevé que un Consejo Regulator aprobado por la Entidad Mexicana de Acreditación se encargue de verificar el cumplimiento de la NOM y certificar a los productores. El Estado por lo tanto no se encarga directamente de la gestión y del control de las DO.

En este caso, la declaración de protección de una DO se refiere a una NOM, específica al producto, en la cual se estipulan las condiciones que se debe cumplir para el uso de la DO. Así, existe una NOM para el Tequila, la NOM-006-SCFI-2005, Bebidas Alcohólicas-Tequila- Especificaciones, una para el mezcal, la NOM-070-SCFI-1994. Bebidas Alcohólicas. Mezcal. Especificaciones y una norma emergente para regular los destilados de agave NOM-EM-SCFI-2006, Bebidas Alcohólicas-Bebidas Alcohólicas destiladas de agave y bebidas alcohólicas que contengan destilados de agave- Denominación comercial, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba. Sin embargo, después de seis meses pierde su carácter de emergente y no se hace obligatorio su uso.

Esta norma emergente constituyó una amenaza para los productores de licor de agave de Tonaya, al pretender estandarizar los procesos de producción en la elaboración de destilados de agave<sup>15</sup> y acabar con la diversidad de técnicas y conocimientos que cada fabricante emplea y que caracteriza y hace distintivo a sus licores de agave. Sin embargo, no surtió efecto y hasta ahora no hay NOM alguna que regule la producción de aquellas bebidas similares a la DOT y DOM, ni agrupe ni contabilice a los productores de estas bebidas.

Finalmente para los productores de licor de agave de Tonaya, la calidad es un elemento clave que les permite mantenerse en el mercado y en la preferencia de algunos consumidores. A pesar de la mala reputación generada en contra de estas bebidas por las DOT y DOM, ellos sostienen que elaboran productos de calidad y que al carecer de una norma que regule su

---

<sup>15</sup> La NOM-EM-SCFI-2006 define a los destilados de agave como: bebida alcohólica obtenida de la destilación de mostos fermentados preparados con azúcares provenientes de agaves de diferentes especies silvestres o cultivadas en cualquier entidad federativa. Su contenido alcohólico es de 25% a menos de 35% de Alc. Vol.

producción siguen la siguiente normatividad establecida por la Secretaría de Salud<sup>16</sup> y la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial<sup>17</sup>:

NOM-142-SSA1-1995. Bienes y servicios. Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado, sanitario y comercial.

NOM-120-SSA1-1994. Bienes y servicios. Prácticas de higiene y sanidad para el proceso de alimentos, bebidas no alcohólicas y alcohólicas.

NOM-117-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método de prueba para la determinación de cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y agua purificada por espectrometría de absorción atómica.

NOM-127-SSA1-1994. Salud ambiental, agua para uso y consumo humano-límites permisibles de calidad y tratamientos a que debe someterse el agua para su potabilización.

NOM-002-SCFI-1993. Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.

NOM-030-SCFI-2006. Información comercial-Declaración de cantidad en la etiqueta-Especificaciones

NOM-050-SCFI-2004. Información comercial -Etiquetado general de productos

La producción de estas bebidas no es clandestina, ya que las fábricas se encuentran localizadas en la cabecera municipal, cuentan con la supervisión y vigilancia de la Procuraduría Federal del Consumidor (PROFECO) y la Secretaría de Salud (SS).

### **1.4.3 LAS RELACIONES DE PODER**

Hasta ahora hemos discutido cómo la construcción de un espacio no es un proceso estático, cerrado o con límites estrictamente definidos sino que es un proceso que plantea la existencia de juegos de poder que intervienen en estos procesos de construcción, es decir, son procesos altamente fluidos, negociados y conflictivos. El hecho de definir una geografía o determinar cuál es el origen de algo, remite a pensar en un proceso pero también en un medio; este medio, para los bienes a certificar, suele ser motivo de amplias discusiones

En este sentido, los actores que dicen poseer los significados y prácticas exigidos para detentar una DO están ejerciendo poder sobre otros actores que carecen de la capacidad de

---

<sup>16</sup> NOM-142-SSA1-1995; NOM-120-SSA1-1994; NOM-117-SSA1-1994; NOM-117-SSA1-1994, emitidas por la Secretaría de Salud. Disponible en: [www.economia-noms.gob.mx](http://www.economia-noms.gob.mx).

<sup>17</sup> NOM-002-SCFI-1993; NOM-030-SCFI-2006; NOM-050-SCFI-2004, emitidas por la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial. Disponible en: [www.economia-noms.gob.mx](http://www.economia-noms.gob.mx).

decisión y control sobre su construcción material y simbólica. Los primeros promueven la idea de historicidad y legitimidad cultural de la geografía de origen de una DO, mientras que los segundos excluidos de dichas construcciones, ponen en tela de juicio y luchan por apropiarse de estas ideas, prácticas y materialidades que la legitiman (Rodríguez 2007:150).

Bajo esta perspectiva puede plantearse la dimensión de poder como elemental en los procesos de construcción y legitimación sociocultural de las certificaciones de una denominación de origen, es decir, estas pueden considerarse formas de poder históricamente construidas y que remiten necesariamente a relaciones de poder, porque sus contenidos definitorios (autenticidad, procedencia histórica, identidad y calidad) son elementos que se definen a partir de la negociación entre actores condicionados por sus contextos particulares de pertenencia y poder.

Para abordar la dimensión de poder retomo a Bourdieu (1997:47-51). Este autor afirma que el poder representa una relación donde varios actores dentro de un mismo campo de poder (espacio de las relaciones de fuerza entre los diferentes tipos de capital), se diferencian en la estructura a partir de su capital cultural.

En las múltiples relaciones que los individuos sostienen cotidianamente, se compite por hacer valer sus intereses particulares sobre los de los otros, se hace uso del capital cultural que se posee, en particular para que, desde un ámbito específico, se domine a otros sujetos; en virtud de que no en todas las especialidades se tienen posiciones dominantes, es un hecho que los sujetos son dominantes y dominados según el capital respectivo (Bourdieu, ídem).

Para Bourdieu, la diferenciación entre clases responde a luchas simbólicas por la distinción y los emblemas. El estilo de vida es definido como el universo de propiedades únicas en diferentes sistemas de disposición. Cada clase posee un estilo que la define y la diferencia; se trata de una distinción natural/adquirida y dependen de ella los bienes culturales y la forma en que estos se producen y se consumen, con lo que se establece un juego de oposiciones entre lo tradicional/imitado y la verdadera cultura/vulgarización.

La decisión de cuál ha de ser la opción que represente lo que debe ser incluido y lo excluido es la resolución de dichas luchas. Lo simbólico necesariamente ha de negociarse y, en consecuencia transformarse hasta representar a todos los involucrados o, en todo caso, aportar una imagen neutra bajo la cual puedan hacerse las interpretaciones por clase.

La DO es un ejemplo de esa clase de luchas por lo simbólico, por el poder de la presencia de una clase sobre la otra. La obtención y demarcación de la geografía, las adecuaciones que se le han venido haciendo y la participación de un grupo y otro, significan negociaciones y acuerdos entre los miembros involucrados en la construcción de la geografía de una DO.

Al mismo tiempo, estas luchas de poder no sólo se dan entre aquellos actores interesados en proteger sus bienes con una DO o construir sus especificidades, si no, también se dan entre aquellos actores excluidos/autoexcluidos de una DO que luchan, resisten, rechazan o desafían estos procesos contra los que sí fueron protegidos. Exigiendo en algunos casos el reconocimiento y la legitimación de su bebida ante el Estado o en los mercados alternativos a la DO.

Estas luchas de poder por la apropiación de una reputación, calidad y mercado pueden ser vistas y estudiadas dentro de las mismas geografías excluidas/autoexcluidas. Es decir, aun dentro de estas geografías habrá grupos con más poder político y económico que se beneficien de estos procesos, tal es el caso de la familia García en Tonaya. Como veremos adelante, esta familia, otrora precursora de la industria del mezcal en el municipio, controla hoy no sólo la mayor producción de licor de agave en el municipio, sino también los centros locales donde se comercializan *los licores de agave tonayenses*.



## CAPÍTULO II

# LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN TEQUILA (DOT) Y MEZCAL (DOM)



18

El objetivo de este capítulo no es hacer una reseña histórica del origen del tequila o del mezcal, ni discutir el origen geográfico de uno o de otro, sino ver las condiciones en las que se otorgaron sus Declaratorias de Protección para sus Denominaciones de Origen. Al analizar estos documentos, describo cómo es que se fue modificando la geografía original en cada una de ellas. Inicío el análisis con la Denominación de Origen Tequila (DOT) y cómo se han incluido los estados de Michoacán, Guanajuato y Tamaulipas. Así como los que han quedado fuera de dichas geografías. Después analizo el fenómeno de la crisis cíclica del agave azul y cómo a raíz de estas crisis el cultivo de agave azul se ha expandido hacia otras geografías que no eran productoras de esta materia prima originalmente. Elegí el periodo comprendido entre 1994-2010, por ser este en el que se da el proceso central en mi caso de estudio -- el municipio de Tonaya, Jalisco. El cual presenta la problemática de la expansión del cultivo de agave azul y de exclusión legal de la DOT. Paradójicamente, como veremos, a pesar de lo anterior no se da la exclusión geográfica según la normatividad. El siguiente apartado corresponde al análisis de la DOM y cómo se ha modificado su geografía así como la negativa de los grupos de poder de ampliar la geografía e incluir a otras regiones, como lo son los estados de Sinaloa y Michoacán, que a la fecha no han recibido contestación a su petición de inclusión. Finalmente, retomo la problemática que presenta el agave mezcalero, propiciado en gran parte por el boom del tequila.

---

<sup>18</sup> Del pie de página 14.

## 2.1 LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN EN MÉXICO

En el caso de nuestro país, la construcción de esta figura la encontramos en la Ley de la Propiedad Industrial de 1942, la cual establecía el concepto de denominación de origen. Posteriormente, con la reforma del 4 de enero de 1973, se introdujo el procedimiento para su protección. El 10 de febrero de 1976 con la entrada en vigor de la Ley de Invenciones y Marcas en México, que abrogó la ley de 1942, se estableció la posibilidad de iniciar el trámite de protección a instancia de parte o de oficio, y se agregaron nuevas obligaciones para detentar aquellos productos que cuenten con la protección de la DO en México (Rodríguez, 2001:2).

De igual forma México, como firmante del Arreglo de Lisboa desde 1966, reconoce el concepto de denominación de origen, definido como *“la denominación geográfica de un país, una región o de una localidad que sirva para designar un producto originario del mismo y cuya calidad o características se deben exclusiva o esencialmente al medio geográfico, comprendidos los factores naturales y los factores humanos”*.

La primera DO mexicana se otorgó en 1974 al Tequila, un destilado de agave azul. Sin embargo, hubo que esperar 20 años para que la Ley de la Propiedad Industrial, promulgada en 1994, definiera el marco legal de las DO en México, sus condiciones de uso y de protección, las situaciones de uso ilegal y las sanciones, la solicitud de registro, las tarifas, los procedimientos, las condiciones de anulación y la vigencia. Esta ley retoma la definición de las DO dada en el Arreglo de Lisboa. Prevé que el Estado sea el titular de las DO y que el IMPI se encargue de su gestión ([www.impi.mx](http://www.impi.mx)<sup>19</sup>).

En este sentido, la DO no otorga a su titular un derecho particular, pues su función es identificar el origen geográfico de un producto y no un origen empresarial, no supone un derecho individualizado, de utilización en exclusiva, sino colectivo, en el que el Estado es el titular. No obstante, la protección de una DO excluye geográficamente el uso para los productores fuera de esta geografía o aquellos que no respeten las especificaciones de la declaratoria, es decir, de las condiciones en las cuales se protegió un bien con DO. Esta exclusión concierne también la obligatoriedad del uso de la denominación acompañado de términos tal como “tipo”, “imitación”, en productos similares a la DO.

---

<sup>19</sup> Fecha de consulta: 15 de enero de 2009.

Es a partir de 1994, que nuevos productos obtienen una DO como se muestra en la siguiente lista:

1. Tequila. Jalisco, Nayarit, Guanajuato, Michoacán y Tamaulipas (1974)
2. Mezcal. Guerrero, Oaxaca, Durango, Zacatecas y San Luis Potosí (1994)
3. Olinalá. Guerrero (1994)
4. Talavera. Puebla y municipios de Tlaxcala (1995)
5. Bacanora. Sonora (2000)
6. Ámbar de Chiapas. Chiapas (2000)
7. Café de Veracruz. Veracruz (2000)
8. Sotol. Chihuahua, Coahuila y Durango (2001)
9. Charanda. Michoacán (2001)
10. Café Chiapas. Chiapas (2001)
11. Mango Ataulfo del Soconusco. Chiapas (2003)
12. Chile Habanero de Yucatán. Yucatán, Quintana Roo, Campeche (2008)
13. Vainilla de Papantla. Municipios Veracruz, Puebla (2009).

A pesar de que las declaratorias en un inicio se registren delimitando una zona geográfica específica, se van modificando a través del tiempo para incluir a otras regiones excluidas y ampliando la geografía inicial como veremos más adelante ocurrió en el caso del Tequila y el Mezcal. En esta línea Rodríguez (2007), argumenta que la reconfiguración de la geografía en una DO, es resultante de pugnas de poder por su inclusión y exclusión de parte de diferentes actores y regiones.

Es importante subrayar también que el IMPI, por conducto de la Secretaría de Relaciones Exteriores (SER), debe tramitar el registro internacional, en virtud del Arreglo de Lisboa, de las denominaciones de origen que hayan sido objeto de una declaración de protección de parte de un Estado dado y con el fin de que sean reconocidas y protegidas a nivel Internacional.

De las trece DO con las que contamos sólo se encuentran protegidas y registradas internacionalmente en virtud del Arreglo de Lisboa el Tequila con el número 669; Mezcal con el número 731; Talavera con el número 883; Olinalá con el número 732; Café Veracruz con el número 840; Ámbar de Chiapas con el número 842; Bacanora con el número 841; Sotol con el número 849. Por lo que respecta a las denominaciones de origen Charanda, Mango Ataulfo del

Soconusco Chiapas y Café Chiapas ya se encuentran en trámite para su registro internacional ([http://www.impi.gob.mx/wb/IMPI/arreglode\\_lisboa\\_relativo\\_a\\_la\\_proteccion\\_de\\_las\\_d](http://www.impi.gob.mx/wb/IMPI/arreglode_lisboa_relativo_a_la_proteccion_de_las_d)).

En 1994, se firmó el Tratado de Libre Comercio de Norteamérica<sup>20</sup> (TLCAN). En este Tratado se acordó reconocer al Whisky Bourbon y al Whisky Tennessee, como productos distintivos de Estados Unidos, al Whisky canadiense como producto distintivo de Canadá, y al Tequila y al Mezcal, como productos distintivos de México, siempre y cuando sean elaborados de acuerdo con las leyes y reglamentos que tiene cada país para dichos productos (Orozco, 2000).

En 1997, se firmó el Acuerdo de Reconocimiento Mutuo para la protección de las denominaciones de origen en el sector de bebidas espirituosas entre México y la Unión Europea, a través del cual nuestro país reconoció 193 distintas denominaciones de origen de bebidas destiladas; en contraparte, a nuestro país se le reconocieron las denominaciones relativas a tequila y mezcal (Orozco, 2000).

El interés de México para la firma de dicho Acuerdo se basa principalmente en tres razones:

1. El crecimiento del consumo de Tequila y Mezcal.
2. La comercialización de bebidas que se denominaban falsamente como Tequila y Mezcal.
3. La falta de reconocimiento de estas denominaciones de origen en aquellos países de la Unión Europea que no forman parte del Arreglo de Lisboa.

El alcance de la protección de este Acuerdo considera dos aspectos muy importantes. El primero se refiere a la obligación de ambas partes de reconocer como originarias de esas procedencias. Estas están identificadas en dos listados, uno mexicano que incluye los productos con DO de la Unión Europea que tienen que ser reconocidos y protegidos por

---

<sup>20</sup> Dentro del capítulo sobre propiedad intelectual del TLCAN se establece una definición sobre las indicaciones geográficas (IG), señalando que se trata de cualquier indicación que identifique un producto como originario del territorio de una de las partes, o de una región o localidad de ese territorio, en casos en que determinada calidad, reputación u otras características del producto se atribuyan esencialmente a su origen geográfico (TLCAN, 1994).

México y el otro europeo donde se reconoce al tequila y al mezcal como productos distintivos de México que deberán protegerse por la Unión Europea.

El segundo tiene que ver con el compromiso de las partes de impedir la comercialización de bebidas espirituosas amparadas por las denominaciones protegidas que no sean originarias de las partes (Rodríguez, 2001).

## **2.2 LA GEOGRAFÍA EN LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN TEQUILA (DOT)**

La primera mercancía con DO en México cuenta con una cronología de imitaciones fraudulentas tan larga como la historia del tequila mismo (Rodríguez, 2007; Luna 1999). Sin embargo, no fue sino hasta finales del siglo XX que la industria tequilera logró obtener la protección solicitada al Estado mexicano en contra del fraude. Ésta se empezó a dar cuando el Estado mexicano publicó la primera norma para las bebidas alcohólicas, los tequilas y los mezcales (DOF, 29 de enero de 1928). Esta regulación tenía como fin estandarizar y regular la producción, la creación y el funcionamiento de las fábricas de tequila (Rodríguez, 2007:203).

En 1974 se emitió la primera “Declaración General de Protección a la Denominación de Origen Tequila”, que “otorgó la protección prevista por el capítulo X de la Ley de la Propiedad Industrial vigente, a la denominación de origen “Tequila”, para aplicarse a la bebida del mismo nombre” (DOF, 9 de diciembre de 1974). Con esto se establecía una geografía controlada por medio de regulaciones para la elaboración de “tequila” a base de una única variedad de agave (*Agave tequilana* Weber), y al Estado mexicano como único titular de la denominación “tequila”, la cual sólo puede utilizarse mediante autorización que expida el IMPI, demarcando los estados de Jalisco, seis municipios de Guanajuato, veintinueve de Michoacán y siete de Nayarit como territorio de origen.

Sin embargo, a pesar de la ampliación del espacio físico y simbólico de esta geografía, continuaron fuera bebidas, recursos bióticos, productores y regiones del país; tal fue el caso de los tamaulipecos (Rodríguez, 2007: 206). De 1974 a 2001, la región de la DO Tequila continuó expandiéndose, como se muestra en la Figura 6. Las modificaciones fueron resultantes de los continuos cuestionamientos y luchas por la inclusión a esta geografía de los privilegios de parte de los tequileros que se vieron relegados del “monopolio colectivo del nombre del tequila”.

En 1977, los productores de Tamaulipas fueron por fin incluidos en la DO (DOF, 13 de octubre de 1977). El principal objetivo de este grupo de industriales era incluir a los municipios cercanos a la frontera con Estados Unidos de América (EUA), con la finalidad de abaratar costos de producción y exportación (Amigo, 2009)<sup>21</sup>. Tamaulipas es que quizá el caso más alejado de la geografía originalmente protegida, pues dista mucho en condiciones atmosféricas, agronómicas, edafológicas de la geografía inicialmente protegida.

En 1999, la DO tequila fue enmendada de nuevo: incluyó a un municipio de Michoacán (DOF, 26 de octubre de 1999); mientras en 2001 se añadió el municipio Guanajuatense de Romita. (DOF, 12 de junio de 2000). A pesar de ello, continúan fuera muchas geografías productoras de agave azul y destilados de dicha especie de agave.

En el 2001, Rodríguez (2007:206) documentó que los productores de agave de Zacatecas solicitaron que se incluyera a su estado en la DOT, aduciendo que los municipios zacatecanos colindantes con Jalisco gozaban de condiciones geográficas similares a las de aquellos donde se producía el tequila con DO. Los esfuerzos de inclusión en la DOT de estos grupos rurales y urbanos fueron apoyados por la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. Esta instancia bosquejó un Programa de Reconversión Agrícola en Zacatecas con el fin de sustituir el cultivo de frijol por el de agave azul. El argumento a favor de esta alternativa apuntaba que la mayor parte de las tierras zacatecanas eran mejores para la producción de agave que para los cultivos tradicionales de la región, debido a las condiciones del suelo y a la escasez de agua. Sin embargo, su petición fue denegada (ibid).

La exclusión de los productores de agave y los industriales de tequila no favorecidos por la demarcación espacial de la DO conllevó que dichos actores cuestionaran su exclusión mediante la producción ilegal de tequila y su consiguiente venta usando el nombre “tequila” para su bebida. Existe, además, un comercio encubierto entre las regiones en las que se cultiva agave de diferentes variedades a la del Azul tequilana Weber y aquéllas en que se concentra la industria tequilera (Rodríguez, 2007: 207a).

---

<sup>21</sup> Jorge Amigo Castañeda es el Director General del IMPI, durante el XV Aniversario del CRT del 4 al 7 de Noviembre de 2009, Guadalajara, Jalisco, se discutió el tema de la inclusión de otras geografías en las Denominaciones de Origen Mexicanas. Los casos discutidos fueron el tequila y el mezcal.

La otra cuestión, es que no sólo las regiones excluidas desafían su exclusión legal y geográfica de forma ilegal, sino que hay un auge en el mercado de bebidas nombradas destilados de agave o licor de agave que tiende a crecer y que es visto como una amenaza que quisieran desaparecer, controlar y normar los que si están amparados por la DOT. Es aquí donde se ubica el caso que nos ocupa, el de los productores de licor de agave de Tonaya, municipio cuya actividad económica principal es la producción de licor de agave y que a pesar de estar situado dentro de la geografía protegida por la DOT, se autoexcluyó legalmente para mantener su producción de licor de agave fuera de la DOT.

Para Rodríguez (2007), la geografía en la DO Tequila logró su definición como producto de los rejugos de poder entre diferentes grupos de productores de tequila; entre éstos y los productores de agave y entre distintas comunidades que producen Agave Azul Tequilna Weber en la región de la DO Tequila contra las regiones que fueron excluidas de dicha DO.

En este mismo tenor, la construcción de la DO del tequila es una lucha de poder entre grupos urbanos y rurales de regiones y estados que producían o planeaban producir tequila. La DO se ha mostrado así como un dinámico, y siempre retado o negociado, proceso de inclusión/exclusión (Rodríguez 2007:208).

Finalmente, lo que resulta claro en la DOT es que sólo ciertos grupos de industriales, el Estado y empresas transnacionales son los que se benefician económicamente y materialmente de la DOT, mientras que los productores agrícolas dedicados a la producción del agave azul, principal materia prima en la elaboración de tequila, son los que menos beneficios obtienen.

Ilustración de lo anterior es el hecho que actualmente el precio del kilogramo jimado de agave azul oscila entre 40-60 centavos, además el productor absorbe los gastos de la jima y el transporte y no se consideran los costos de manutención que hay que brindarle al cultivo a lo largo de 5-8 años, esto comparado con las ganancias que obtienen los industriales de tequila por botella de tequila comercializada, muestra las desigualdades económicas y de poder que existe en la DOT. En este sentido, la geografía funciona políticamente y económicamente

como instrumento de exclusión por parte de los grupos que controlan la geografía agavero tequilera.

Figura 6. La geografía protegida en la Denominación de Origen Tequila (DOT)



Fuente: [www.crt.org.mx](http://www.crt.org.mx)



Figura 7. Solicitud de inclusiones en la geografía de la Denominación de Origen Tequila

Estado	Tamaulipas	Michoacán	Guanajuato
<b>Año de solicitud</b>	20 de septiembre de 1976	29 de mayo y 20 de agosto de 1998	8 de octubre de 1999
<b>Solicitante</b>	Tequilera La Gonzaleña, S. A.	C. Abraham Martínez López	C. Luis Ángel Villalobos Torres
<b>Región (municipios)</b>	Altamira, Aldama, Antiguo y Nuevo Morelos, Gómez Farías, Llera, Ocampo, Xicoténcatl y González	Marcos Castellanos	Romita
<b>Argumento</b>	Los industriales del Estado de Jalisco promovieron el cultivo del agave en el Estado de Tamaulipas; 2) Los agaves cultivados en la zona del Estado de Tamaulipas cuya ampliación se solicita, cumplen con los requisitos de calidad establecidos en la norma expedida por esta Secretaría; 3) Las inversiones que se han realizado en esa región son cuantiosas y permiten prever un desarrollo considerable con la consecuente generación de empleo y aprovechamiento de recursos naturales; 4) La protección que otorga la denominación de origen debe cubrir a todos los grupos que intervienen en la extracción, producción y elaboración del tequila; y 5) Es necesario contar con un mayor volumen de materia prima para producir tequila y así poder satisfacer las demanda creciente de este producto, especialmente en el extranjero y evitar el uso de azúcares distintos al del agave en su elaboración.	De acuerdo al Periódico Oficial del Gobierno Constitucional del Estado de Michoacán de Ocampo del 25 de julio de 1968, se publicó el Decreto número 157 expedido por el H. Congreso Local, por el cual se erigió la Tenencia de Ornelas, la cual se segregó de la municipalidad de Jiquilpan y se identificó en lo sucesivo y para todos los casos con el nombre de: MUNICIPIO DE MARCOS CASTELLANOS, el cual no fue mencionado en forma expresa dentro del listado de municipios del Estado de Michoacán que se encuentran comprendidos dentro de la zona protegida por la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen, no obstante que de conformidad con las constancias que obran en el expediente de la Declaración General de Protección, dicho municipio se encontraba dentro de la circunscripción territorial que se pretendió proteger desde la primera solicitud de protección de la denominación de origen.	La especie de agave tequilana weber variedad azul para la producción de la bebida alcohólica "Tequila", se extrae del predio rústico "Ex Hacienda de Silva" ubicado en el Municipio de Romita del Estado de Guanajuato, el cual se encuentra localizado en la región Suroeste de Guanajuato, colindando, entre otros, con los municipios de Ciudad Manuel Doblado, Cuerámaro y Abasolo, los cuales se encuentran protegidos por la vigente Declaración General de Protección de la Denominación de Origen Tequila, cumple con las disposiciones aplicables y ha sido reconocido por el Consejo Regulador del Tequila como productor de agave tequila weber variedad azul.  Además, el predio rústico "Ex Hacienda de Silva" del cual se extrae la especie de Agave tequilana weber variedad azul para la producción de la bebida alcohólica cuenta con los mismos requisitos naturales y humanos correspondientes al territorio que actualmente está protegido por la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen Tequila, así como con una tradición de 40 años en la producción y cosecha del mencionado Agave.
<b>Extracto de la modificación publicada en el DOF</b>	23 de septiembre de 1976	22 de junio de 1999	9 de marzo de 2000
<b>Objeciones</b>	Cámara Regional de la Industria Tequilera	Sin observaciones u objeciones	Sin observaciones u objeciones
<b>Inclusión publicada en el DOF</b>	13 octubre de 1977	26 de octubre de 1999	12 junio 2000

Fuente: Elaboración propia con al Diario Oficial de la Federación (13 de octubre de 1974; 26 de octubre de 1999 y 12 de junio de 2000).

### 2.3 AGAVE AZUL: CRISIS CÍCLICAS Y LA EXPANSIÓN HACIA OTRAS GEOGRAFÍAS QUE LAS DE “ORIGEN”

La industria del tequila se ha caracterizado por un largo historial de conflictos entre los agaveros y las destilerías y a lo largo los años esto ha impedido que los diversos actores de esta cadena puedan coordinarse y trabajar sincronizadamente para equilibrar la oferta y la demanda del agave azul (Valenzuela, 2003; Luna, 1999; Gerritsen *et al*, 2010). A su vez, esto tiene sus explicaciones en ciertos hechos históricos, en los cuales no profundizaré, solo retomaré el periodo comprendido que abarca de 1994 a la fecha, por ser este donde se inserta la problemática del caso de estudio que presentaré en los siguientes capítulos.

Para Gerritsen *et al*, (2010:22-23), varios factores interdependientes intervienen en la fluctuación del precio del agave, siendo el punto inicial la falta de una planeación adecuada en el cultivo de agave azul<sup>22</sup>. Muchos agaveros o destilerías empiezan a implicarse en el sector cuando les parecen prometedoras las perspectivas, cuando hay escasez de agave y su precio es alto. Entonces todos empiezan a sembrar. Pero como es un número muy alto de ellos los que de pronto tienen la misma idea, al cabo de siete años hay una sobreproducción de agave en el mercado y la oferta supera por mucho a la demanda. En consecuencia, los precios se vienen abajo, y los agaveros que habían sembrado y cambiado sus cultivos tradicionales por el agave al mismo tiempo, sin escalar las edades de sus plantas, van perdiendo sus plantaciones o se ven forzados a vender a precios muy cercanos e incluso por debajo del costo de producción. Entonces dejan de sembrar y el fenómeno opuesto se presenta siete años después.

La crisis actual en el precio del agave es suficiente prueba de que el reconocimiento internacional del tequila y el aumento en las ventas a nivel nacional e internacional no benefician igualmente a todos los actores de este sector. En particular los agricultores quedan al margen de una parte importante del proceso de producción del tequila y por ello no tienen acceso al valor agregado que la DOT genera (Gerritsen *et al*, 2010:21). Esta situación no es privativa de la cadena agavero tequilera, sino que se observa el mismo fenómeno en todas las cadenas agroindustriales, donde la producción primaria es la menos favorecida económicamente a lo largo de esta.

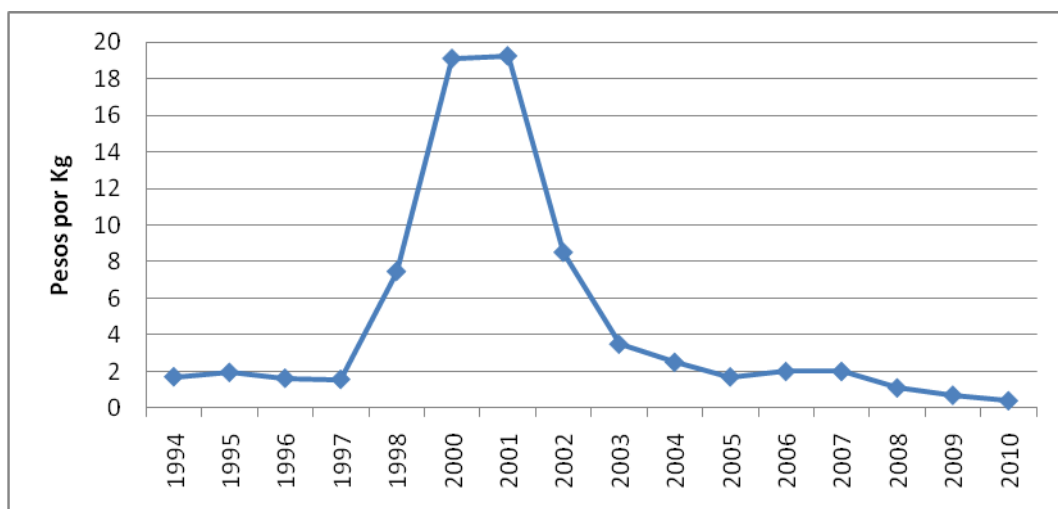
---

<sup>22</sup> La falta de una planeación adecuada se observa en todas las actividades agropecuarias en México, donde observamos ciclos de sobreoferta de materia prima y ciclos de escases de esta.

Para ver la dinámica o procesos de la cadena agave azul-tequila está la Figura 9, en la cual se observa periodos de crisis como en el 2000-2001 y crecimiento de la producción (2003-2006).

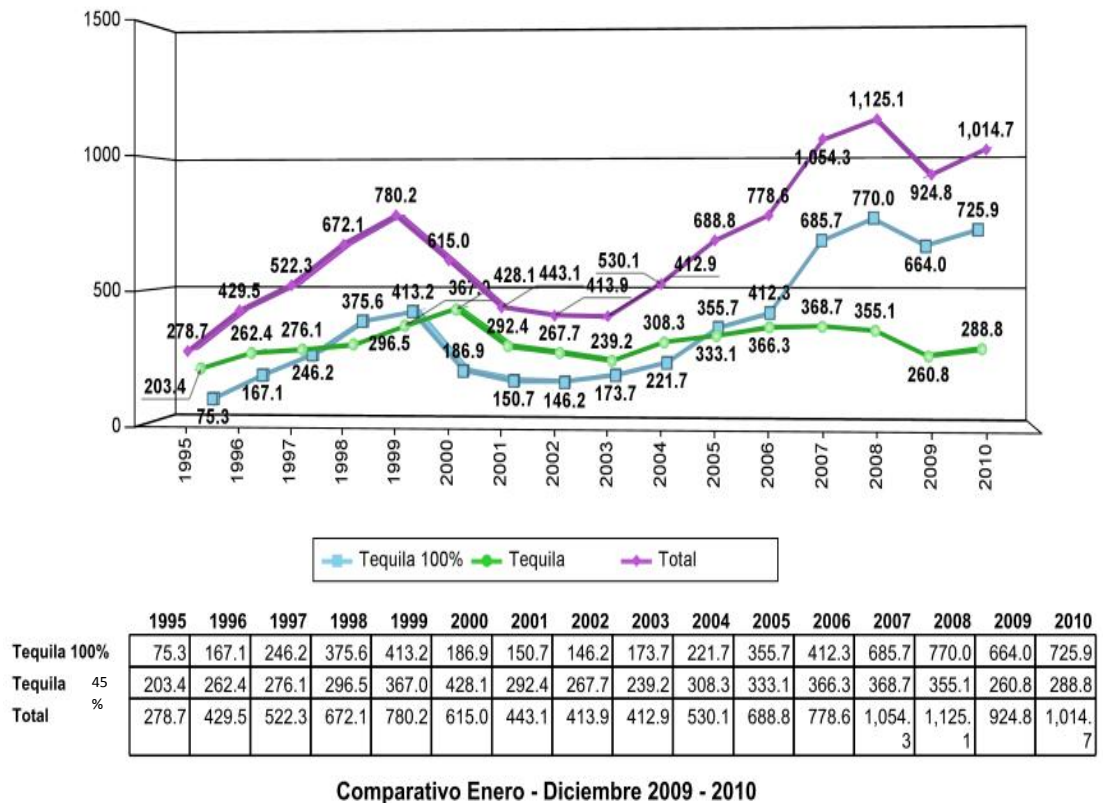
En este sentido, como puede verse en la Figura 8, los precios del agave azul estuvieron a la alza entre el 2000 y 2001, reportándose precios de diecinueve pesos por kilogramo de agave azul, periodo en el cual se da el boom del agave en la región Sierra de Amula y Costa Sur de Jalisco. Posteriormente los precios se manifiestan a la baja llegando a un rango de sesenta a cuarenta centavos el kilogramo.

Figura 8. Precio del agave azul en la región Sierra de Amula



Fuente: Hasta 2001, Macías y Valenzuela (2007); Para 2002-2010 DDR V El Grullo.

Figura 9. Consumo de agave para tequila y tequila 100% de agave (miles de toneladas)



Fuente: www.crt.org.mx

En 1995 se produjeron 653.2 mil toneladas de agave, pero sólo se consumieron por la industria 278.7 mil toneladas, es decir 42.66% del total, debido a que la capacidad instalada de la industria tequilera era insuficiente para absorber toda la producción de agave azul existente (ver Figura 9).

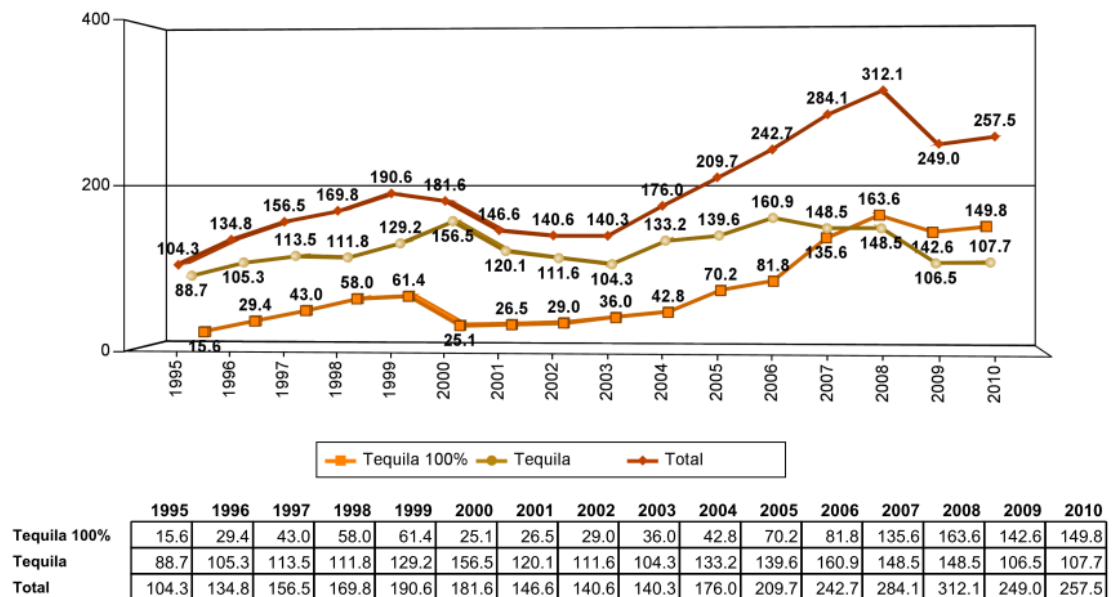
En 1996, los agaveros bloquearon fábricas, atribuyendo su acción al supuesto incumplimiento de los compromisos por parte de los industriales para consumir todo el agave, requiriendo estos incluso la intervención del ejército. A partir de este año inicia el boom del tequila, permitiendo que el consumo de agave se incrementara en 54% respecto a 1995 (Macías y Valenzuela, 2007:21).

En 1997, aunque se consumió el 74.1% de la producción de agave, ya comenzaba a revertirse el ciclo de producción/consumo, manifestándose lo que después sería una nueva crisis, en cuanto a escasez de materia prima que duraría de 1998 a 2003 (Macías y Valenzuela, 2007:22) y un alza en los precios del agave que llegaría hasta 18 pesos/kilogramo de agave. Esta situación motivaría a muchos productores a cambiar sus cultivos básicos por el agave

azul, esperando beneficiarse de esta crisis. Para los que ya contaban con agave con la madurez necesaria, esta situación les permitió capitalizarse y en algunos casos abrir o ampliar sus destilerías, tal caso corresponde entre otros a los agroproductores y dueños de destilerías en Tonaya, que analizaré más adelante.

En esta crisis influyeron varios factores. En primer lugar el auge que tuvo la industria del tequila (Figura 10) y la disminución en la superficie cultivada atribuida al precio de las piñas durante 1996-1998 (Macías y Valenzuela, 2007:22) (Figura 8); y también a los daños causados por el picudo del agave *Scyphophorus acvupunctatus* Gyllenhal, el piojo harinoso *Pseudococcus* sp., la marchites causada por *Fusarium oxysporum* y la pudrición del cogollo causada por *Erwinia* sp., (Flores, 2000). Otro factores que influyeron en el desabasto fue un ciclo de sobreproducción de agave que ocasionó la desaparición de muchos millones de plantas, una actividad agrícola intensiva que no permitió la rotación de cultivos (Claridades Agropecuarias, 2000). Así, entre 1999 y 2000 había un inventario de 107 millones de plantas, es decir, 47% menos de las que había en 1997. Esta tendencia a la baja en el inventario de plantas provocó que en 2002 se cosecharan menos de la tercera parte de lo que se había cosechado en 1996.

Figura 10. Producción total: tequila y tequila 100% (volúmenes expresados a 40% Alc. Vol. Millones de litros)



Comparativo Enero - Diciembre 2009 - 2010

Fuente: www.crt.org.mx

## 2.4 LA GEOGRAFÍA EN LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN MEZCAL (DOM)

Con respecto a la construcción de la DOM, la asesora jurídica del Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal (COMERCAM) señala:

... en 1982, nosotros iniciamos los trámites para la denominación de origen mezcal (DOM) y nos costó, mucho, mucho trabajo, para poder iniciar todo el proceso, fue una tarea titánica de reuniones, de estar presentes en comités y solos porque es cierto que pueden venir muchos gobiernos a nivel local o federal, pero al final de cuentas se van y dejan sólo al productor, entonces los verdaderos mezcaleros fuimos los que empezamos a sacar adelante esto de la DO.

... en un inicio propiciamos la DO con el fin de querer sacar adelante al mezcal. Cuando se hace al DO empezamos de cero porque ni siquiera los productores estaban organizados ni nada, entonces empezamos desde poder organizar a un grupo de productores a nivel local, fue una tarea titánica. Cuando iniciamos convocamos también a todos los estados pero nadie le quería entrar al mezcal, abrimos la convocatoria totalmente a todos los estados y nadie le quería entrar (...) cuando nosotros abrimos la convocatoria, los únicos que se acercaron fueron los estados de Guerrero, San Luis Potosí, Durango, Zacatecas y Oaxaca, entonces nos agrupamos e hicimos los trámites correspondientes (MMJ/ANH, 2009).

El hecho de que no todos los estados productores de mezcal participarán en la construcción de la DOM, demuestra que existe una libertad por optar o no por una DO. Los motivos de los que no se incorporaron a esta convocatoria fueron que no creyeron en el proyecto de la DOM o no les convenía estar dentro.

Así, después de varios años de haber iniciado el proceso para obtener la Denominación de Origen Mezcal (DOM), el 28 de noviembre de 1994 se emitió la Declaratoria general de protección de la denominación de origen "Mezcal", esta podría aplicarse al mezcal producido de agaves sembrados, cultivados y extraídos de los estados de Guerrero, Oaxaca, Durango, San Luis Potosí y Zacatecas, particularmente en el estado de Oaxaca existe una zona denominada de la "Región del Mezcal" comprendiendo los municipios de Solá de Vega, Miahuatlán, Yautepec, Santiago Mazatlán, Tlacolula, Ocotlán, Ejutla y Zimatlán (Figura 11).

Figura 11. La geografía protegida por la Denominación de Origen Mezcal



Fuente: Elaboración propia en base a DOF, 28 de noviembre de 1994.

Esta declaratoria protege a los productores de esta geografía que además obtienen su mezcal por destilación y rectificación de los mostos (o jugos) preparados directamente con los azúcares extraídos de las cabezas maduras de los agaves, mismas que son previamente cocidas y sometidas a fermentación alcohólica, siempre y cuando sean elaboradas con los agaves de las especies mencionadas en la NOM-Mezcal, las cuales comprende a cinco especies<sup>23</sup>:

1. *Agave angustifolia* Haw (maguey espadín)
2. *Agave esperima* Jacobi, Amarilidáceas (maguey de cerro, bruto o cenizo)
3. *Agave weberi* Cela, Amarilidáceas (maguey de mezcal)
4. *Agave patatorum* Zucc, Amarilidáceas (maguey de mezcal)
5. *Agave salmiana* Otto ex *salm ssp crassispina* (Trel) Gentry (maguey verde o mezcalero).

Siguiendo con la geografía y como lo muestra la Figura 12. En 1997, se pidió que se modificará la Declaratoria General de Protección de la DOM para incluir a un municipio de Guanajuato y siete de Tamaulipas argumentando que sus geografías poseían los factores

<sup>23</sup> Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-1994. Bebidas alcohólicas. Mezcal. Especificaciones.

naturales y humanos suficientes para la producción de los agaves determinados en la Norma Oficial aplicable a la bebida alcohólica "Mezcal" (DOF, 11 de agosto de 1997). El 29 de noviembre de 2001 (DOF), se incluyó al municipio de San Felipe, Guanajuato, mientras que los municipios del estado de Tamaulipas tuvieron que esperar dos años más para ser incluidos en esta geografía (DOF, 03 de marzo de 2003).

En 1999, el Gobernador de Sinaloa solicitó que se incluyera dentro de la geografía protegida al municipio de Mazatlán, argumentando que la industria mezcalera en este municipio databa desde 1850 y que a pesar que dicha actividad terminó en 1979, la zona contaba con un amplio potencial para reactivar dicha actividad en términos de superficies, condiciones climatológicas, infraestructura y servicios. Sin embargo, su petición fue denegada.

El 7 de abril de 2003, la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) otorgó al Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal, A.C. (COMERCAM), la acreditación como organismo de certificación de producto, para evaluar la conformidad de la NOM, es decir, será la única a nivel nacional, que podrá otorgar las certificaciones legales para los procesos de elaboración y comercialización del mezcal, en los estados bajo la denominación de origen ([www.comercam.mx](http://www.comercam.mx)).

El 14 de noviembre de 2006, el estado de Michoacán solicitó que se incluyeran dentro de la geografía a veintinueve municipios del estado, los cuales poseían una tradición mezcalera de más de 400 años y contaban con las características naturales y humanas para ser incluidos. Sin embargo, a la fecha la solicitud no ha sido contestada, al respecto la titular de la Secretaría de Desarrollo Rural (Sedru). María del Carmen Trejo, comentó al respecto:

... en este 2010 se inauguró la Casona del Mezcal de Michoacán como un espacio de promoción; asimismo, se dio una respuesta formal por parte del gobernador Leonel Godoy Rangel a las cuatro impugnaciones presentadas por el gobierno de Oaxaca y el Consejo del Maguey y el Mezcal AC, así como de la industria tequilera y el Consejo Estatal del Maguey y el Mezcal de Guerrero AC. Actualmente, dijo que se están analizando estas impugnaciones y dando respuesta por parte de Sedru con la intervención del CIATEJ y la Consejería Jurídica del Estado<sup>24</sup>.

---

<sup>24</sup>Continúan productores mezcaleros en busca de la denominación de origen. La jornada de Michoacán. Miércoles 17 de noviembre de 2010.



Por su parte el presidente de la Asociación de Mezcaleros, Juan Pérez García señaló en el mismo documento que:

... el mezcal que se produce en Michoacán está considerado como uno de los mejores del país, ya que supera los estándares de calidad establecidos por la federación; asimismo, destacó que cuentan con cuatro marcas registradas: Etucuaño, El Tumbador, Don José y Matlazinca; la primera produce 60 mil litros al año y las otras 90 mil, lo que les genera una derrama económica de más de 22 millones de pesos anuales a los más de 100 productores del municipio de Madero.

... Cabe señalar que en todo el estado se siembra una superficie de 690 hectáreas de este producto y que en 2009 el municipio de Tzitzio ocupó el primer lugar de la lista de los ocho municipios con mayor producción de la entidad con una superficie sembrada de 368 hectáreas, seguido de Madero, con 254.

Aunque dicho proceso continúa, los productores de mezcal de Michoacán deberán esperar al menos seis meses para que haya una resolución oficial al respecto, o bien incluso, “años”. Lo anterior, afecta a los productores organizados de 29 municipios del estado de Michoacán que buscan la DO, pues esto significa que no podrán vender su producción a un precio competitivo, y la imposibilidad de exportar en términos favorables para su economía, ya que sus bebidas no pueden ser identificadas como mezcal. Actualmente, el mezcal en el estado de Michoacán se comercializa entre 100 y 150 pesos el litro, y en aproximadamente 90 pesos a granel.

El caso que nos ocupa en este estudio es el de algunos municipios del estado de Jalisco, que también cuentan con una tradición de siglos en la elaboración de mezcal y que han quedado excluidos geográficamente y legalmente de la DOM. Al hablar sobre esta exclusión la Asesora Jurídica del COMERCAM señala:

... el caso de Jalisco es que ya cuenta con la DOT, aquí no se trata tanto de territorialidad, sino de defender algo que a ellos les costo. A Jalisco le costó mucho hacer un vino mezcal de calidad y ponerle el nombre Tequila, les costó bastante y no es

posible que con tal de justificar algunos errores de producción, nos lo quieran achacar al mezcal. Hay una gran capacidad de los tequileros para sacar una excelente bebida y lo están haciendo, entonces que los que están con los errores se corrijan y se normalicen y que se pongan en el papel de los tequileros y que sigan produciendo tan excelente que están produciendo. Pero que no esos errores, nos los quieran achacar a nosotros, entonces estoy sacando un mal producto entonces es mezcal, no porque estamos conscientes de que el producto mezcal es excelente y estamos exigiendo la calidad correspondiente. Pero no vamos a aceptar que los errores de producción le sean achacados a nuestro producto.

... lo que queremos es que se respeten las DO, que ni el mezcal abarque lo que es el tequila o se cuelgue del nombre, ni que productores que pueden hacer un excelente producto como lo es el tequila, quieran redimir sus errores colgándoselos al mezcal.

... no es que estemos cerrando nuestras fronteras, es que no estamos dispuestos a sacrificar tantos años de lucha para obtener este prestigio, este reconocimiento para que se le atribuya a un mal producto, un producto improvisado, que obviamente no va a pasar la calidad de cualquier DO. Tienen el pastel más grande, adhiéranse al tequila, hagan un excelente producto y cumplan con DOT (MMJ/ANH, 2009).

Según el punto de vista de la asesora jurídica del COMERCAM, los productores de licor o destilado de agave no entran a la DOM porque no quieren regularizarse y si lo quisieran hacer no sería bajo la normatividad del mezcal sino del tequila, por encontrarse el municipio de Tonaya, en el estado de Jalisco.

Así mismo, la postura de los grupos de poder de la DOM, es que la geografía no se amplíe y se mantenga igual. Sin embargo, es innegable que muchas geografías han quedado excluidas. Un ejemplo de ello, es el estudio que realizó la CONABIO en el 2005, donde reportaba que en por lo menos veinticinco estados del país se elabora mezcal de forma tradicional y artesanal a partir de doce especies de magueyes, no reconocidos dentro de esta norma<sup>25</sup>. De igual forma Colunga *et al* (2007) , reportaba que más de cincuenta diferentes especies de maguey son empleadas para elaborar al menos la misma cantidad de mezcales en una multiplicidad de regiones culturales y geográficas a través de todo el territorio mexicano.

---

<sup>25</sup> NOM-070-SCFI-1994. Bebidas alcohólicas. Mezcal. Especificaciones.

Ante esta situación, algunos productores de ciertas regiones excluidas de la geografía de la DO mezcal han optado por otras estrategias, como lo son las marcas colectivas, tal es caso de la raicilla producido en el municipio de Tuxcacuesco, Jalisco y el mezcal de Chilapa, Guerrero, y otras como son la venta de destilados o licores de agave o de mezcal de forma clandestina.

Figura 12. Solicitud de inclusiones en la geografía de la Denominación de Origen Mezcal (DOM)

Estado	Guanajuato	Tamaulipas	Sinaloa	Michoacán
<b>Año de solicitud</b>	11 de agosto de 1997	11 de agosto de 1997	4 de mayo de 1999	14 de noviembre de 2006
<b>Solicitante</b>	Jorge Guajardo Hesles, en nombre y representación de Comercializadora Jaral de Berrio, S.A. de C.V.	C. Gobernador Constitucional del Estado de Tamaulipas, Manuel Cavazos Lerma, en nombre y representación del Estado de Tamaulipas	Gobernador Constitucional del Estado de Sinaloa, Juan S. Millán Lizárraga	Gobernador Constitucional del Estado de Michoacán, Lázaro Cárdenas Batel
<b>Región (municipios)</b>	San Felipe	San Pedro, San Nicolás, Burgos, Miquihuana, Bustamante, Palmillas y Tula.	Mazatlán	Acuitzio, Aguililla, Ario, Buenavista, Charo, Chinicuila, Coalcomán de Vázquez Pallares, Cotija, Cojumatlán de Régules, Erongarícuaro, La Huacana, Tacámbaro, Turicato, Tzitzio, Hidalgo, Salvador Escalante, Morelia, Madero, Queréndaro, Indaparapeo, Tarímbaro, Tancítaro, Los Reyes, Tepalcatepec, Sahuayo, Marcos Castellanos, Jiquilpan, Venustiano Carranza y Vista Hermosa.
<b>Argumento</b>	En el Municipio de San Felipe, en el Estado de Guanajuato, se ubica la población denominada Jaral de Berrio, la cual cuenta con una gran tradición en la elaboración de mezcal desde el siglo XVIII, de acuerdo a datos bibliográficos e inventarios de bienes. Asimismo, se argumenta que dicho municipio cuenta con los factores naturales y humanos suficientes para la producción de los agaves determinados en la norma oficial aplicable a la bebida alcohólica Mezcal	Los municipios presentan factores naturales y humanos suficientes para la producción de los agaves determinados en la norma oficial aplicable a la bebida alcohólica "Mezcal", particularmente los agaves de nombres comunes: espadín; de mezcal; zapupe; de cerro; bruto; cenizo y liso. Desde la época colonial, en el territorio denominado Nuevo Santander, se elabora el vino mezcal, particularmente en la llamada Sierra de Tamaulipas Nueva (hoy San Pedro), dándosele desde entonces el	La industria mezcalera en el Sur de Sinaloa data desde antes de 1850, a partir de esta fecha se registró la primera fábrica de Mezcal llamada La Palma y las primeras plantas de agave fueron traídas del Municipio de Concordia, Sinaloa, en donde la actividad mezcalera contaba con una antigüedad mayor. La actividad mezcalera termina en 1979 teniendo una duración de 125 años aproximadamente, es por	Geográficamente, la zona protegida, se extienden formando un corredor Norte-Sur que atraviesa también parte de las entidades de Jalisco, Guanajuato y Michoacán (sin que estas últimas estén incluidas en la denominación de origen referida) y tiene estrecha colindancia con la parte Sur de Tamaulipas, que ya disfruta en algunos municipios con la denominación de origen del Mezcal. Las condiciones geográficas y humanas en que se produce el mezcal en Michoacán mantienen una identidad muy clara, adaptándose por completo a las que se presentan en la declaratoria de Denominación de Origen del Mezcal.

		nombre de "Mezcal de San Pedro". A esta tradición se han incorporado los territorios productores de maguey, entre los que se encuentran Bustamante, Tula, Miquihuana de Canales, Palmillas, así como de los de San Pedro Arteaga, San Nicolás de Degollado y Burgos, existiendo en estos últimos el mayor número de fábricas de elaboración de la bebida alcohólica denominada "Mezcal"	ello que se solicita la Modificación a la Declaratoria de Protección de la Denominación de Origen Mezcal, ya que es evidente que la actividad de cultivo e industrialización de agave mezcalero fue muy importante en la región y que existe en la zona un amplio potencial para reactivar dicha actividad en términos de superficies, condiciones climatológicas, infraestructura y servicios.	La tradición y la experiencia transmitida de manera oral entre pobladores de los municipios michoacanos que producen mezcal, indican que la elaboración de mezcal en el Estado se ha venido realizando por espacio de 400 años.
<b>Extracto de la modificación publicada en el DOF</b>	25 de marzo de 1998	25 de marzo de 1998	08 de agosto de 2002	13 de noviembre de 2007
<b>Objeciones</b>	Cámara Nacional de la Industria del Mezcal, A.C y cuarenta y cuatro empresas pertenecientes a los estados de Oaxaca y Guerrero	Cámara Nacional de la Industria del Mezcal, A.C. y cuarenta y cuatro empresas pertenecientes a los estados de Oaxaca y Guerrero	Sin contestación a la fecha	Gobierno de Oaxaca
<b>Inclusión publicada en el DOF</b>	29 de noviembre de 2001	03 de marzo de 2003	En espera	En espera

Fuente: Elaboración propia en base Diario Oficial de la Federación (04 de mayo de 1999; 29 de noviembre de 2001; 03 de marzo de 2003; 14 de noviembre de 2006).

## 2.5 EL AGAVE MEZCALERO ASOCIADO A LA PRODUCCIÓN DE TEQUILA

El consumo de agave para la elaboración de mezcal se caracteriza por su marcada estacionalidad. Es en la temporada de estiaje (octubre – junio) cuando se incrementa la operación de las pequeñas fábricas de mezcal o palenques y durante la temporada de lluvias la mayoría de productores que además son agricultores dejan de operar sus palenques y guardan sus equipos de destilación para dedicarse a la preparación de sus tierras y a sembrar maíz. Son pocas las fábricas de mezcal que sí operan durante todo el año (Sistema Producto Maguey – Mezcal, 2004).

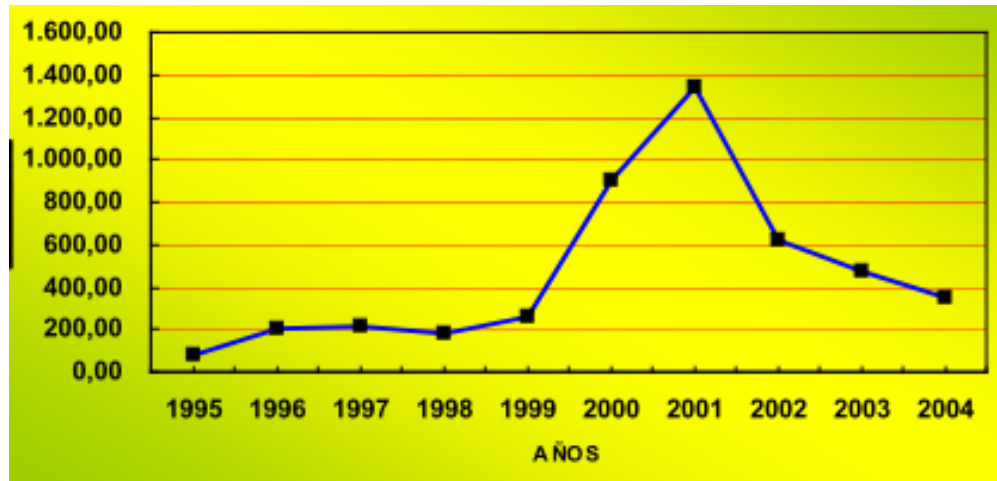
Durante el periodo comprendido entre 1995-1996 la demanda de agave creció en un 300% al pasar de 278,658 a 780,234 toneladas. En ese mismo periodo las exportaciones de tequila crecieron 51 % al pasar de 64.6 a 97.3 millones de litros. En 1998 se produjeron un total de 169.8 millones de litros de tequila (Sistema Producto Maguey –Mezcal, 2004). Contextualizando el fenómeno que vivía el tequila en ese momento por su amplia aceptación y demanda tanto interna y la escasez de materia prima para abastecer esa demanda, en el estado de Oaxaca, principalmente, se inician las compras masivas de maguey maduro por parte de la industria tequilera, con el fin de abastecerse de materia prima para la elaboración de tequila.

En la Figura 13, se observa para el periodo 1999- 2000, una clara tendencia a la alza del precio del agave, sin embargo este comportamiento está influenciado por los fuertes incrementos del precio en los años 1999 y 2000, a partir del 2001 los precios comienzan su tendencia creciente. Sin embargo, los precios de 2004 aun resultan buenos para el productor, aunque es previsible que durante el segundo semestre de 2004 al 2006 continúen a la baja para situarse en los niveles de los años 1996-1998, esto se debió a la sobreproducción de agave verde y a que la industria tequilera superó su crisis por falta de materia prima, entonces dejó de requerir el agave de estas zonas.

En este sentido, las condiciones que una vez permitieron el boom tequilero ya no se encuentran presentes en esta zona, sólo quedan los problemas económicos, ambientales y sociales similares a los que han ocurrido en otras regiones y que aquejan a la industria tequilera: degradación medioambiental (deforestación, erosión, contaminación del agua), exclusión social y pérdida de control de los actores locales de la propia industria, disminución de empleos,

concentración de beneficios económicos y eliminación gradual de prácticas tradicionales (Bowen y Valenzuela, 2008).

Figura 13. Comportamiento del precio de la piña de maguey (en dólares)



Fuente: Sistema Producto Maguey-Mezcal, 2004

Finalmente, la producción de mezcal no es tan impactante como la del tequila (Figura 14). Sin embargo, en 2005 de 457,324 litros producidos, 225,326 fueron para la exportación, y se esperaba que en 2006 las exportaciones aumenten 30%, mientras la producción certificada alcanzará 800,000 litros (Martínez, 2008:141). El principal mercado del mezcal es EUA, seguido de Singapur, Francia, Costa Rica, España, República Checa, Alemania y Chile. En EUA, se venden más de cinco millones de cajas de tequila anualmente y menos de 100 mil cajas de mezcal, pero el consumo está aumentando en Asia y Europa (ibid).

A este producto aún le falta mucho para alcanzar el reconocimiento del tequila, sin embargo, los esfuerzos existen y poco a poco va ganando terreno en los mercados mundiales. Para los productores de la DOM, la DOT fue un aprendizaje para no cometer los mismos errores y buscar otras vías para industrializar el mezcal, teniendo en cuenta el medio ambiente y manteniendo la calidad del producto.

Figura 14. Exportación en comparación con tequila, volumen y valor 1994 - 2007

Año	MEZCAL		TEQUILA		
	Producción (millones de litros)	Exportaciones (millones de litros)	Producción (millones de litros)	Exportaciones (millones de litros)	Exportación a granel (millones de litros)
1994	2.9	0.70			
1995	4.1	1.1	104.3	64.5	58
1996	5.9	1.9	134.7	75.2	66.3
1997	7.2	3.3	156.5	84.3	73.7
1998	8.5	4.0	169.8	86.5	73.6
1999	9.0	4.7	190.6	97.3	82.8
2000	8.4	4.7	181.6	98.8	81.3
2001	Na	na	146.6	75.6	56.4
2002	Na	na	141	88	66
2003	Na	na	140.3	101.6	72.1
2004	3.00	0.7	176	109	75.7
2005	3.1 (0.43)*	0.35	209.7	117	76.5
2006	3.1 (0.49)*	0.2	242.6	140	90.4
2007			284.2	135.1	78

Fuente: Granich *et al*, 2009.



## CAPÍTULO III

# TONAYA: DEL MEZCAL VERDE AL AGAVE AZUL



26

En este capítulo inicio con el origen histórico de Tonaya, mediante el análisis etnohistórico muestro la zona de estudio y su evolución como municipio, sus principales actividades económicas, sociales y agropecuarias, antes y después del boom del agave azul. Apoyo mi análisis en la información obtenida por los cronistas del municipio, documentos de la biblioteca de Tonaya, archivo histórico de Guadalajara, Centro Estatal de Estudios Municipales (CEEM) y el Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI). Posteriormente realizó una pequeña descripción de la región Sierra de Amula y Costa Sur y la expansión del agave azul en esta, mostrando los municipios con más producción de agave azul y el cambio de cultivos tradicionales, siendo a excepción de Tonaya, municipios que no sabían manejar este cultivo y mucho menos contaban con una industria local que absorbiera su producción. Finalmente, centro mi análisis en el cambio de la producción de agave o mezcal verde al agave azul y la evolución de este cultivo en el periodo comprendido entre 1995-2010 y en los cambios del uso del suelo y los impactos socioeconómicos y ecológicos para los pobladores del municipio de Tonaya, Jalisco.

---

<sup>26</sup> Del pie de página 14.

## 3.1 TONAYA, TIERRA DEL MEZCAL

### 3.1.1 ANTECEDENTES HISTÓRICOS

La siguiente reconstrucción histórica está basada en un documento que data del año de 1961 escrito por el párroco J. Melquiades Ruvalcaba, párroco de Tuxpan, quien en un folleto titulado “Tonaya y su Celestial Patrona”, Bajo el signo de “LA CORONACIÓN”, narra la formación como municipio y el culto a la Virgen de la Asunción.

Tonayan (Tonaya). El vocablo es de origen náhuatl y se analiza de la siguiente forma: **Tona**, de sol; y **yan** que significa fuerza o abundancia, es decir, donde el sol imprime su fuerza o abundancia. En la narración que hace el padre Melquiades la describe de la siguiente forma: “En el pequeño plano de una hondonada, se desplanta la simpática población de Tonaya. La circundan agrestes montañas cubiertas de vegetación propia de la tierra caliente. Al oriente, lomas que cortan el horizonte en forma ondulada, y que no permiten asomarse al sol, hasta que sin encelajes, descubre su disco completo y los resplandores de sus rayos tienen ardor. Al occidente, se levante firme y enhiesta una elevada montaña, entre cónica o piramidal estoica como un coloso titán que ha desafiado los siglos. Al fondo corre el río, y sus aguas humedecen las vegas, van dejando la fertilidad y la abundancia.

El origen del municipio data de la época llamada Precortesiana. La raza tolteca fundó Tonaya, porque fue la que pasó por las tierras Jaliscienses del Sur en el año 42 de siglo VI de la era cristiana, se decía de estas que hacían sus posas mudándose de lugar cada 20 años, hasta dejar establecidas las familias con todos los medios de vivir, dada la cultura que poseían. En el fondo de la serranía del ramal de la Sierra Madre Occidental por el costado Septentrional, se fundaron dos pueblos que fueron afines, por ser de familias emparentadas, que traían igualdad de cultura, tendencias de ilusiones y unidad para tener el mismo nivel de vida: fueron Tuxcacuesco y Tonaya. Estos trazaron sus límites y poblaron su jurisdicción, sorteándose los campos y las vegas de su río. Se dieron mutuo auxilio en el comercio, relaciones y defensa contra otras tribus.

Tuvieron la categoría de cacicazgos o pequeños reinos, quedando un vistazo lo que entonces eran, equivalían a lo que hoy llamamos municipios; pero tenían autonomía y más tarde, cuando se perfeccionaron para vivir mejor, formaron parte de la gran Alianza Chimalhuacana. Es así, que Tonaya se fundó en los primeros años siguientes del año 42 del VI, de nuestra era.

La tradición, fuente de la historia, nos señala que el primitivo Tonaya existió en las lomas del noreste de la ubicación actual, es decir, Tonaya vivió en las alturas primeramente, esto porque la gente se vino a establecer allí siguiendo los manantiales que antes hubo y que hoy han desaparecido, eligieron las alturas para respirar los aires y sentir más suaves los rayos solares. Allí donde fueron hogares, viviendas y poblados, pastean hoy ganados y hay magueyeras<sup>27</sup> donde estuvo Tonaya y vivió por muchos siglos su vida indígena.

Hasta la llegada de Cortés, ya que habiendo obtenido Hernán Cortés el triunfo sobre el Imperio Azteca, que era el soberano de todos los reinos del territorio que hoy forma nuestra patria, pensó desde luego continuar sus expediciones, aprovechando a sus valientes y leales capitanes y formando ejercito con los indígenas. El día 13 de agosto de 1521, fue la caída de la gran Tenochtitlán. Moctezuma y Cuauhtémoc tuvieron que descender del trono y entregar para siempre el centro del poder.

Sin embargo, Cortés no se recostó en el lecho para descansar, ni se detuvo a presumir los lauros que orlaban su frente, sino que se dedicó a organizar nuevas expediciones, a la costa del Golfo, a Oaxaca, Guatemala y Honduras. De México partieron las expediciones por el Pacífico hasta las Californias y más allá, hasta Texas. El Rey Tangoanzán II del imperio de Michoacán, debilitado por la guerra con los Chimalhuacanos Sayultecos y conociendo el poder de los españoles, fue espontáneamente a ofrecer su reino, cosa que fue aceptado inmediatamente; pero a su vez encontró ocasión propicia para denunciar el Imperio de Occidente de Colimán, como rico y poderoso.

---

<sup>27</sup> Ya para el año de 1961, existían magueyeras silvestres y cultivadas, evidencia de la producción de pulque en el municipio y de que iniciaba la industria del mezcal de forma muy tradicional y artesanal. Antes de que se fundara la primera taberna formalmente, la elaboración de mezcal se realizaba en los cerros donde había agave sembrado, juntos a ellos se cavaba un pozo donde era tatemado el mezcal y se realizaba una destilación muy rustica en el mismo lugar.

Hernán Cortés oyó con mucho interés la relación del Gobernador Tarasco y nombró desde luego expedicionarios, contándose a Juan Álvarez Chico, Alonso de Avalos y después a Gonzalo de Sandoval, para que conquistaran los reinos y cacicazgos del Occidente de Chimalhuacán, principalmente a la Capital de Colimán, que poco ha, tenía por suyos a todos los caciques indianos, después de la derrota de los tarascos. Juan Álvarez Chico bajó por Coalcomán y fue resistido valientemente por el Rey de Colimán; pero vino a auxiliarlo Gonzalo de Sandoval, y destruyeron todo el poderío del reino de Colima y sus sujetos en las costas del Pacífico. Don Alonso de Avalos descendió por Mazamitla a Zapotlán, y lo conquistó fácilmente lo mismo sucedió con Tuxcacuesco, Tuxpan, Tamazula, Amula, Zapotitlán y luego también a Tonaya.

El ideal del español al conquistar estas tierras americanas antes perdidas entre los océanos, era dar a conocer al verdadero Dios a todas estas gentes hundidas en la idolatría; así como engrandecer a su patria en la persona de Rey. Un ejemplo de ello, fue el P. Fray Juan de Padilla, quien trajo muchos pueblos y trajo maestros de música, canto, arquitectura y ciencias, como también los P. Francisco de Moya y Fray Juan Bautista Basalencque, que vivieron en las tierras calientes costeras de Michoacán, vinieron por más de 30 años y reuniendo indios fundaron 35 pueblos (Ruvalcaba, 1961:17).

Otro cronista señala:

Fray Juan de Padilla, trajo consigo 72 familias españolas y situándose en Zapotitlán, les señaló el derrotero a todos estos pueblos que se recuestan al fondo de la serranía de Occidente y llegaron a Tonaya. A los religiosos les venía la concesión de los virreyes de repartir las tierras, trazar las calles, situar los templos, casas consistoriales, cultivar a las personas y evangelizar (VCA/ANH, 2009).

Es así, como Tonaya desciende al valle, y es, como es hoy, después del traslado, aparición o hallazgo misterioso de la Virgen; porque la tradición cuenta que la Sta. Imagen de la virgen venerada fue encontrada en el campo, en una labor, teniendo por pedestal un añoso nopal: que en el lugar donde estuvo el nopal se edificó el primer templo según las costumbres de los indígenas a finales del siglo XVI y principios del XVII, el cual permaneció en pie hasta 1806. Posteriormente de 1806 a 1863 se construyó la segunda capilla, la que ahora se conoce como la capilla antigua, esta

permaneció dando servicio hasta 1905, fecha en el que se traslada el culto al actual templo (VCA/ANH, 2009).

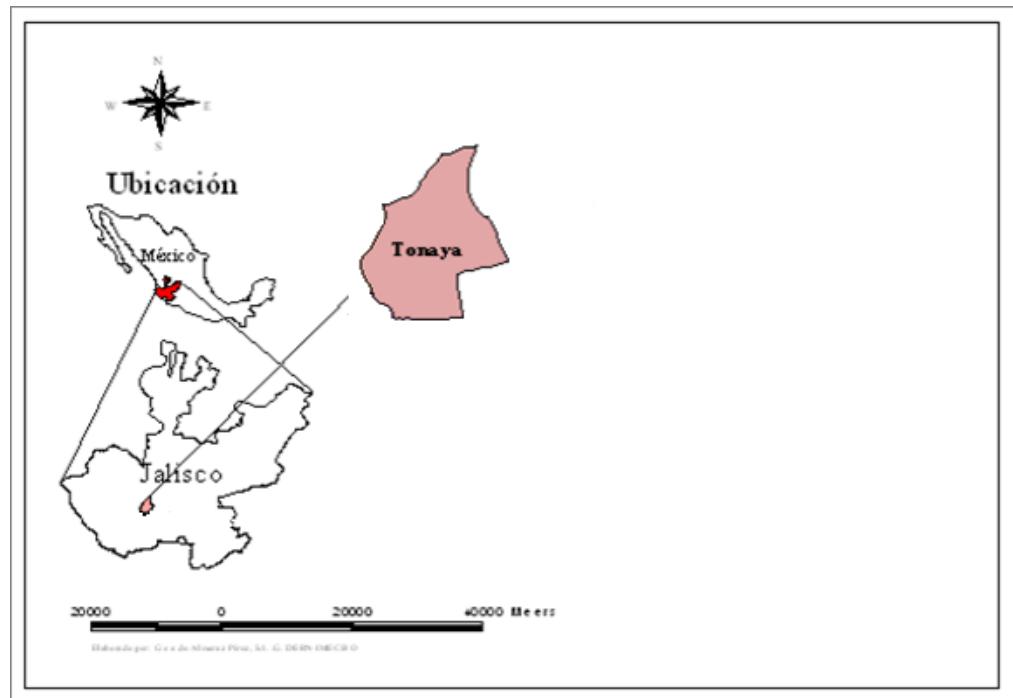
La formación de Tonaya como municipio es anterior al año 1837 como se desprende del decreto del 13 de marzo de ese año. En 1911, por decreto número 1383 publicado el 10 de marzo, se determinaron sus límites con el municipio de Tuxcacuesco.

Desde 1825 Tonaya ya era ayuntamiento y comprendía las haciendas y ranchos de Higueras, Coatlán, Coatlancillo, Santa Gertrudis, Tecomatlán y Amacuatitlán. Actualmente además de las anteriores se incluyen las rancherías de Coatlancillo, El Cerrito, Los Asmoles, El Paso, Tenango, San Isidro, San Rafael, Las Liebres y el Rancho de los González.

### **3.1.2 ASPECTOS GEOGRÁFICOS**

El municipio de Tonaya se localiza al noroeste de la región sur del estado de Jalisco (Figura 15). Se accede a él por medio de dos vías; a través de la carretera Guadalajara-Tecolotlán-Unión de Tula, haciendo entronque hacia el Grullo-Tonaya y a través de la carretera Guadalajara-Sayula-San Gabriel-Tonaya. Se localiza en las coordenadas 19° 47' de latitud norte y 103° 58' de longitud oeste, a una altura de 900 metros sobre el nivel del mar. Limita al norte con el municipio de Chiquilistlán, al sur con el de Tuxcacuesco, al este con Tapalpa y San Gabriel y al oeste con Ejutla y El Limón.

Figura 15. Localización de la zona de estudio



Fuente: Tomado de Gerritsen *et al*, 2007.

Presenta una topografía bastante irregular. Su altitud hacia el norte, el noreste y el sur es de 600 a 900 metros sobre el nivel del mar; en su área central, su altitud oscila entre 900 y 1500 metros, acentuándose en el extremo noreste donde se pueden encontrar puntos que sobrepasan los 2700 metros. La ranchería de San Rafael es la que se ubica en la parte más alta, y la de las Liebres, presenta la menor altura sobre el nivel del mar en este municipio.

Su orografía está caracterizada por zonas accidentadas (54%), ocupadas por montañas pertenecientes a las estribaciones de la Sierra de Tapalpa; zonas semiplanas (14%); y de zonas planas (14%).

El clima está clasificado como semiseco, con inviernos y primaveras secas y semicálido sin cambio térmico invernal bien definido<sup>28</sup>. La temperatura media anual alcanza un promedio de 21.5°C, teniéndose como máximo 37°C y como mínimo 6°C. En casi toda su extensión territorial el régimen pluviométrico es inferior a los 800 milímetros cúbicos y recibe una precipitación pluvial anual de 620 mL en promedio.

<sup>28</sup> Tonaya, tiene aires un poco tibios: al fin sol ardiente, o donde imprime su fuerza. Los indígenas lo bautizaron así, porque para designar un lugar con un nombre adecuado, estudiaban las cualidades, la topografía o se valían del nombre para eternizar un hecho histórico (Ruvalcaba, 1961).

La hidrografía de este municipio la conforman los ríos y arroyos afluentes del río Armería pertenecientes a la región hidrológica Pacífico-Centro. Del oriente provienen los ríos Tuxcacuesco y el de Jiquilpan, por el norte el arroyo de Tonaya que es permanente, existen los arroyos temporales de Tepames, Santa Gertrudis, La Zorra, Tempisque y nacimientos notables de agua en: Coatlancillo, Cuatlán y Amacuautilán. El agua salada, Cerro del Tule, la Barranca y Nacastle, los cuales año tras año se están secando, debido a principalmente a la tala inmoderada para el establecimiento de cultivos como agave y pastos (OCJ/ANH, 2010).

### 3.1.3 ASPECTOS SOCIO DEMOGRÁFICOS

Tonaya<sup>29</sup>, tiene una población de 5,557 habitantes, los cuales se componen por 2,680 hombres que representan el 48.23% del total y 2,877 mujeres que representan el 51.77% restante. En estos datos se observa que la población está compuesta en su mayoría por mujeres, esto se debe primeramente a la tendencia decreciente que ha mostrado la población desde la década de los sesentas y el segundo aunado al anterior es a consecuencia de la migración de su fuerza laboral que está compuesta por hombres básicamente que salen y abandonan a sus familias.

Así mismo, en la conformación de la pirámide poblacional por grupos de edad de la CONAPO, se observa que cerca del 50% de la población se encuentra en el rango de edades de 0-24 años, ello implica que se hable de una población concentrada en niños y adolescentes, a causa de la migración de los habitantes que en edad de trabajar abandonan su lugar de origen en busca de fuentes de empleo mejor remuneradas en el país o en Estados Unidos<sup>30</sup>.

El municipio de Tonaya está conformado por un total de 23 localidades, siendo las principales: Tonaya (cabecera municipal) con 3,238 habitantes (58.27% del total de la población), Coatlancillo con 400 (7.20%), El Cerrito con 310 (5.58%), Los Asmoles con 207 (3.73%) y La Liebre con 192 (3.46%).

---

<sup>29</sup> Datos obtenidos del II Censo de Población y Vivienda 2005.

<sup>30</sup> Por lo menos cada familia en el municipio tiene un familiar en Estados Unidos trabajando, si no es que toda la familia ha migrado (Información colectada durante trabajo de campo).

Con las características mencionadas anteriormente, ha sido catalogado como un municipio marginado en nivel medio<sup>31</sup>. La marginación que afecta gran parte de la población municipal es provocada por la baja productividad en el campo, generada principalmente por la erosión de los suelos, así como el deterioro ambiental y sobre todo la falta de oportunidades laborales que generan una alta migración.

### 3.1.4 ASPECTOS ECONÓMICOS

Tonaya cuenta con una superficie de 49,128 ha, de las cuales 4,422 son utilizadas con fines agrícolas, 28,100 en la actividad pecuaria, 4,900 son de uso forestal, 140 son suelo urbano y 8,805 ha tienen otro uso, no especificándose el uso de 2,761. En lo que a la propiedad se refiere a una extensión de 37,525 ha es privada y otra de 8,842 es ejidal, no existiendo propiedad comunal. De 2,761 ha, no se especifica el tipo de propiedad (INEGI, 2005).

El municipio de Tonaya es más ganadero que agrícola como lo muestran los datos proporcionados por el INEGI. Para el cronista OCJ, las causas principales son tres:

... el tipo de suelo que es de muy baja calidad para las labores agrícolas, la muy baja precipitación pluvial (620 mL en promedio anual) y el hecho de que en la zona existen pastos nativos de buena calidad, así como regiones de buen agostadero y agua para la ganadería... ( ) A pesar de todo, en este municipio se practica la ganadería de forma extensiva y rudimentaria... (OCJ/ANH, 2010).

En el ciclo de Primavera-Verano (2010), la siembra en su mayoría estuvo dada por la producción de maíz, frijol, sorgo y agave principalmente, teniendo un promedio de productividad por hectárea bajo. Para este mismo año, según registros de la SAGARPA, en cuanto al cultivo de agave se tiene una superficie sembrada de 1,252 hectáreas de las cuales el 100% es por temporal.

En cuanto a la producción de miel en el municipio se tienen registrados para el año 2009 un total de 4,500 colmenas, de las cuales se obtuvo en ese mismo año una producción de 117 toneladas de miel; y a su vez se obtuvieron 8 toneladas de cera en greña.

---

<sup>31</sup> Conforme a la Metodología de CONAPO, 2005. Dentro del estado de Jalisco se ubica en el lugar número 74 y en la región a la que pertenece que es la 07 Sierra de Amula, ocupa el sexto lugar.



Esta producción de miel es obtenida por pequeños apicultores que trabajan de manera familiar de la manera tradicional, y los cuales distribuyen y venden sus productos a diversas partes de la región y el estado.

Tonaya registro para el año de 2010 según datos de la SAGARPA un total de 10,004 cabezas de ganado bovino, las cuales 449 cabezas son destinadas para obtención de carne y 5,513 para obtener lechera. En cuanto al ganado porcino se encuentran registradas 2,469 cabezas, 258 en ganado ovino, 460 en ganado caprino. En lo que se refiere a las aves, principalmente gallinas se tiene registradas 7,200 en uso para carne y 5,000 para la producción de huevo.

Las actividades comerciales en este municipio están dadas por pequeños y medianos establecimientos de alimentos, bebidas y abarrotes, para atender las demandas de productos que la población requiere, así como para la demanda de las personas que se dedican a la actividad agropecuaria. Dado que en Tonaya la población ha ido decreciendo, el comercio no ha encontrado las condiciones para un mayor despegue, además ha implicado que estos establecimientos no generen empleos, en el sentido de que son atendidos por sus propios propietarios.

### **3.1. 5 ASPECTOS CULTURALES**

Para los cronistas de Tonaya:

“la vida de un pueblo, sus costumbres y tradiciones constituyen la historia por la cual se le puede conocer. Infortunadamente con el correr de los años en Tonaya han ido desapareciendo. A pesar de todo y por fortuna han perdurado hasta nuestros días las más antiguas entre ellas podemos mencionar las fiestas patronales, contando con ellas el 15 de agosto en Tonaya, 24 de enero en Coatlancillo, 10 de enero en el Cerrito, 12 de noviembre en Los Asmoles, 12 de diciembre en la colonia Guadalupeana, por mencionar solo algunas fechas, celebrando con cohetes, toros, bailes por lo general con banda, mucho que tomar y comer, los típicos antojitos mexicanos tacos, pozole, tamales, tostadas, sopitos y la tradicional birria...(OCJ/ANH, 2010 y VCA/ANH, 2009).

Esto hace que el municipio sea prospero y alegre en las ferias taurinas en el mes de diciembre. Son durante las fiestas taurinas que se lleva a cabo la promoción del licor de agave, tanto en la plaza de toros como en la plaza principal, donde es instalado el “callejón del vicio” y se puede degustar la variedad de licores que produce el municipio.

El pasatiempo más practicado en el municipio de Tonaya, son “La Charrería”, que atraen la atención del público por las hermosas ganaderías, caballos bien adiestrados y las hermosas reinas de cada feria.

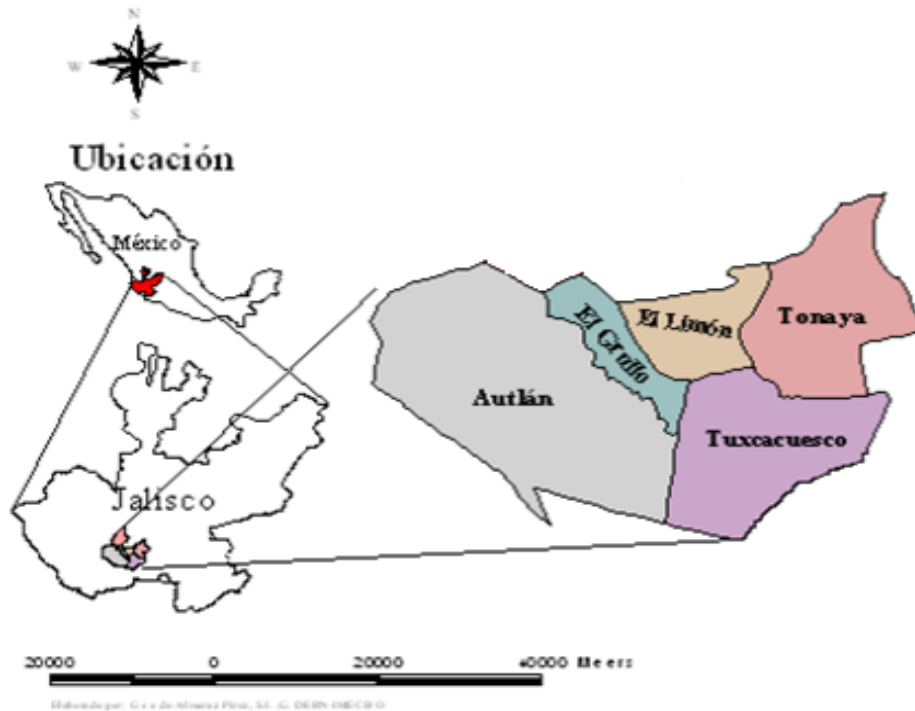
### **3.2 LA REGIÓN SIERRA DE AMULA Y COSTA SUR DE JALISCO Y LA EXPANSIÓN DEL CULTIVO DE AGAVE AZUL**

La región Sierra de Amula y Costa Sur del estado de Jalisco, se caracteriza por presentar una gran complejidad de condiciones ambientales, debido a la variación altitudinal y el relieve accidentado del terreno. Provee de importantes recursos naturales a los pobladores de la región: agua, madera, alimentos, forrajes, medicinas y otros recursos no maderables, así como una variedad de servicios ambientales (Gerritsen *et al.*, 2010).

Las condiciones rurales muestran una riqueza cultural por la presencia de las comunidades campesinas con usos tradicionales de los recursos. Empero, el ámbito rural también se caracteriza por el aislamiento y dispersión de los asentamientos humanos, condiciones de pobreza, marginación y altos índices de migración, sobre todo hacia los EUA. Aún cuando la siembra de maíz es una actividad fundamental en la región, los precios han sido bajos en los últimos años. Otros cultivos importantes son la caña de azúcar, el chile y el jitomate, los cuales son requeridos por el mercado nacional e internacional. La ganadería tiene importancia desde los años setenta, mientras la de agave azul se remonta a los años noventa (Gerritsen *et al.*, 2005).

En la Figura 16, se muestra la región Sierra de Amula y Costa Sur y algunos de los municipios en los cuales se ha expandido el cultivo de agave azul.

Figura 16. Localización geográfica de la región Sierra de Amula y Costa Sur y sus municipios agaveros<sup>32</sup>



Fuente: Tomado de Gerritsen *et al*, 2007.

En la región ha existido una tradición mezcalera de más de cien años, en la que se empleaba el agave nativo de la zona, conocido por los pobladores como mezcal verde o limeño (*Agave angustifolia* Haw). Esta tradición se ubica principalmente en los municipios de Tonaya, Tuxcacuesco, Tolimán y Zapotitlán de Vadillo. En este punto es importante señalar que el uso de agave verde en contraste con el agave azul conlleva un modo específico de elaborar mezcal, destilado o licor de agave y una forma de manejar el cultivo de agave verde más sustentable que la agricultura del agave azul (Colunga *et al*, 2007).

El cultivo de agave azul inicia en la región a partir del 1994. Sin embargo, la producción se dispara para el 2000-2001, los productores de estas regiones decidieron cambiar el tipo de cultivo que tenían (maíz, sorgo, pastos) por el agave azul pero sin tener una garantía

<sup>32</sup> Los municipios presentados no son los únicos que componen estas regiones y tampoco son los únicos que cambiaron sus cultivos tradicionales por el agave azul. En la misma región también sobresalen por la superficie sembrada con agave azul, los municipios de Ayutla, Juchitlán, Tecolotlan y Tenamaxtlán.

de compra o un contrato. Una de las razones fue el precio alto del agave azul en el 2001, el cual oscilaba entre dieciséis y diecisiete pesos el kilogramo.

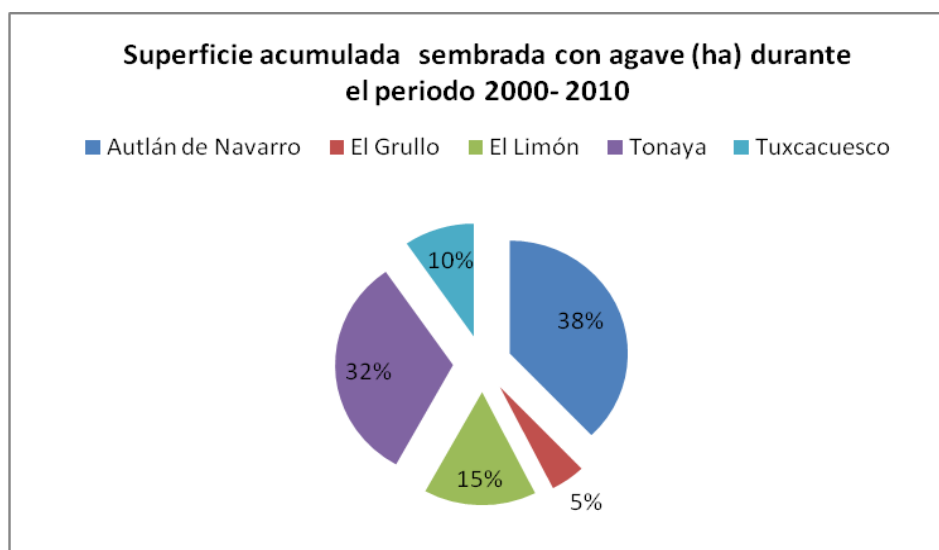
El cultivo de agave azul en el sur del estado de Jalisco ha tenido un fuerte impacto sobre la actividad agrícola de la región y sobre los sistemas de producción pecuaria de la misma. En la Figura 17, se observa la superficie acumulada de agave que comprende del 2000 a 2010, periodo durante el cual el boom del agave azul se presentó de manera significativa en los municipios de Autlán de Navarro y Tonaya.

Figura 17. Superficie acumulada total sembrada de agave azul durante el periodo 2000-2010.

Municipio	Superficie sembrada con agave (ha)
Autlán de Navarro	18,971
El Grullo	2,372
El Limón	7,729.5
Tonaya	16,222.8
Tuxcacuesco	4,827
<b>TOTAL</b>	<b>50,122.3</b>

Fuente: Elaborada con datos del DDR V. El Grullo.

Figura 18. Porcentaje de agave cultivado durante el periodo 2000-2010



Fuente: Elaborada con datos del DDR V. El Grullo.

Para los municipios mencionados en la Figura 17 y 18, el cultivo de agave azul fue una actividad agrícola nueva, es decir, iniciaron sin ninguna experiencia en el manejo de este y sin contar con un contrato de venta con alguna fábrica regional o local que absorbiera su producción. Esto fue distinto en el caso de Tonaya, ya que el agave azul había entrado antes de 1995 y contaba con una industria local. Sin embargo, esta industria tampoco ha sido suficiente para absorber la sobreproducción de agave azul que existe en la región y en el municipio.

### 3.3 TONAYA: DEL MEZCAL<sup>33</sup> VERDE AL AGAVE AZUL

Tonaya además de los elementos mencionados anteriormente se ha caracterizado por cultivar el agave verde (*Agave angustifolia* Haw) de forma tradicional desde hace un siglo, especie que desde entonces se utiliza para producir mezcal. En la década de los años noventa un porcentaje significativo de la superficie sembrada de agave verde en el municipio se sustituyó por nuevas plantaciones de la variedad de agave azul (*Agave tequilana* Weber), especie que se utiliza para producir tequila, como antes se apuntó.

El objetivo era vender a la industria del tequila fuera de la región pero, a diferencia de otros municipios en los que se renta la tierra para sembrar agave azul a las grandes empresas como Tequila Cuervo o Tequila Herradura, en Tonaya el 95% de los campesinos lo sembraron directamente con recursos propios y tan sólo un 5% rentó sus parcelas (Nava, A *et al.* 2006). Ante esto, cabe mencionar que las plantaciones de agave verde no fueron sustituidas en su totalidad por el agave azul. Algunas fábricas dedicadas a la elaboración de licor de agave, aún siembran el agave verde porque consideran que le da un buen sabor y olor a su bebida, características que los diferencian de otras bebidas alcohólicas producidas en la región y a nivel nacional. A pesar de ello, otras actividades sí se vieron desplazadas por el cultivo de agave azul, como la siembra de maíz y la ganadería.

---

<sup>33</sup> Al hablar de mezcal no me estoy refiriendo a la bebida denominada así, sino al agave verde que era empleado para la elaboración de mezcal en la región sur del estado de Jalisco. Los productores locales le nombran al agave verde, mezcal.

En la Figura 19, se muestra la superficie sembrada de agave azul<sup>34</sup> por año, en ella se observa que el boom del agave azul ocurrió durante el periodo 1999- 2002, cuando los precios del agave azul en este municipio se encontraban entre 16 y 18 pesos el kilogramo.

... el mezcal criollo de aquí era el mezcal verde<sup>35</sup>, antes el azul nunca se daba hasta que llegaron los tequileros que lo metieron. El mezcal verde se plantaba en el puro cerro, en los cerros, nada más que se vino la calentura del mezcal azul y todos nos pusimos a sembrar. El mezcal azul entró con las compañías tequileras cuando hubo crisis y escases y los precios eran altos (VCE/ANH, 2010B).

Al mencionar el líder de los agaveros que el agave azul no existía en el municipio hasta que los tequileros lo introdujeron, se refiere a que fue con la llegada de la empresa “Tequila Cuervo” y su división agrícola Azul, Agricultura y Servicios, S. A, que se inició la expansión de este cultivo, ya que esta empresa se dedicó a rentar las tierras y emplearlas en el cultivo de agave azul.

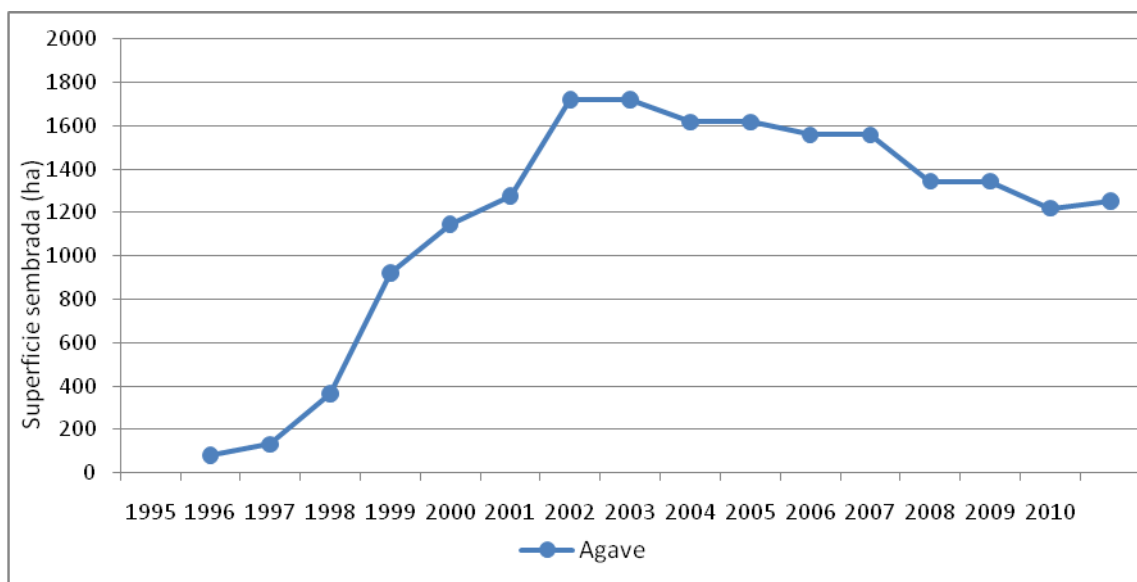
La mayor producción registrada de agave azul se observa en los años 2000-2002, con 1719 hectáreas sembradas, posteriormente se mantiene algo constante y para el 2007 empieza a disminuir considerablemente llegando a 1252 hectáreas en el 2010. Una de las razones de esta disminución son los precios bajos del agave, los cuales oscilan entre 0.40, 0.60 centavos y 1.00 el kilogramo de agave jímado y puesto en fábrica. Si en un inicio el alto precio del agave fue un motivo para cambiar ciertas actividades agrícolas y ganaderas por el cultivo de agave azul, hoy en día, los bajos precios constituyen un motivo para dejar de sembrarlo o abandonar las tierras dedicadas a este cultivo.

---

<sup>34</sup> El CADER No. 27. El Limón y el DDR V. El Grullo no tienen contabilizadas las plantas de agave verde en el municipio, solo se contabiliza el agave azul por ser de importancia económica y porque recibe apoyos de PROCAMPO.

<sup>35</sup> Se refiere al agave verde o limeño (*Agave angustifolia* Haw).

Figura 19. Superficie sembrada de agave azul por año.



Fuente: De 1995 a 2000 (Gerritsen, 2003) y de 2001 a 2010 (DDR V. El Grullo).

Hubiera sido interesante hacer un ejercicio comparativo entre la superficie sembrada de agave verde y agave azul. Desafortunadamente, este no fue posible porque no hay información en el DDR, ni CADER. Esta aparente ausencia de información en relación a la superficie de agave sembrado verde la justifican los agentes del estado apuntando que se considera sin valor económico al agave verde.

### **3.4 EL AGAVE AZUL Y LOS IMPACTOS SOCIO ECONÓMICOS EN LA TIERRA DEL MEZCAL**

... cuando estuvo caro el agave azul, mucha gente hizo dinero, aquí en Tonaya se puso hasta 18 pesos el kilo y la tonelada valía 18 mil pesos, entonces la gente sembró el mezcal azul (...) y hubo gente que aprovechó, que tenía mezcaleras e hizo dinero (Entrevista con jornaleros/ANH, 2010).

Lo que impulsa a los productores de Tonaya y los municipios aledaños a cambiar sus cultivos tradicionales por el agave azul es el precio en el que era comprado en esa época. Ante esta situación, muchos productores comenzaron a sembrar agave azul sin ninguna planeación

de su producción y sin garantizar un mercado que absorbiera dicha producción. Sin embargo, los resultados no fueron los esperados y actualmente existe una problemática social y económica, debida a la sobreproducción de agave azul en el municipio. Al respecto el líder de los agaveros de Tonaya comenta:

... el problema de los agaveros es la comercialización tanto de agave como de licor, ya que muchos privados tienen mezcal (licor de agave) almacenado y no lo pueden vender. Y las empresas locales nos compran el agave pero lo pagan a un precio muy bajo. El Sr. Armando, lo paga a sesenta centavos el kilo de agave y uno tiene que pagar la jima y el transporte y pues si es a ese precio, mejor lo preferimos dejar pudrirlo en el campo. Y pues como no les vendemos a ese precio, algunas fábricas han llegado a comprar agave a otras regiones que si lo venden más barato (VCE/ANH, 2009A).

En la Figura 20, se muestran los costos que maneja cada empresa por las actividades agrícolas realizadas al agave azul y como existe una variación en cuanto a precio pagado a un jornal entre la división agrícola de Cuervo (Azul, Agricultura y Servicios) y las dos empresas locales de Tonaya.

Figura 20. Costo de las distintas actividades que se le realizan al agave en el municipio de Tonaya, Jalisco

Actividad	Azul, Agricultura y Servicios	Tenango	Las Higueras
<b>Agave</b>	----- <sup>36</sup>	\$1,000/Ton	\$600.00-700.00/Ton
<b>Jornal<sup>37</sup></b>	\$100.00/día	\$150.00/día	\$120.00/día
<b>Jima</b>	\$80.00/Ton	\$200.00/Ton	\$120.00/Ton
<b>Transporte</b>		\$100.00/Ton	

Fuente: Elaboración propia en base a trabajo de campo (Septiembre 2009 a Enero 2010).

<sup>36</sup> La compañía Azul, Agricultura y Servicios, S. A de C. V, es una empresa dedicada a las cuestiones agrícolas de “Tequila Cuervo”, esta no compra agave a los productores de Tonaya, únicamente se dedica a rentar tierras y producir su propio agave, para mantener dicha producción ocupa del trabajo de la gente del municipio, proporcionándoles un pago mucho menor que las fábricas locales.

<sup>37</sup> Un jornal equivale a un trabajador, el cual labora de siete de la mañana a doce del día.



En la Figura 20, observamos que la fábrica Tenango es la que mejor paga. Sin embargo, esta no puede absorber toda la producción local, ya que cuenta con plantaciones propias y renta tierras para mantener su producción de licor de agave. Al analizar la figura anterior obtenemos que tan solo por jimar y transportar una tonelada de agave son \$300 pesos y el menor precio que existe en la región es de \$600 pesos la tonelada de agave jimado y puesto en fábrica, esto sin contar con los gastos de manutención del cultivo, el cual dura entre 5 y 7 años y en el que se ocupa la fuerza de varios jornales, ya que las labores como el deshierbe se realiza manualmente con casanga. Esta es una de las razones por las que los productores deciden abandonar el cultivo al no ser redituable; esto es, abandonan las tierras dejando que se pudra el agave o quemándolo.

... en Tonaya a raíz del mezcal muchos terrenos se han ido abandonando porque el precio del mezcal no fue bueno, entonces hay quien prefirió que se pudriera el mezcal porque no tienen dinero para jimarlos, limpiarlos y a las grandes empresas no les interesa comprarlos porque sino esta dentro de contrato no lo compran (OAR/ANH, 2009).

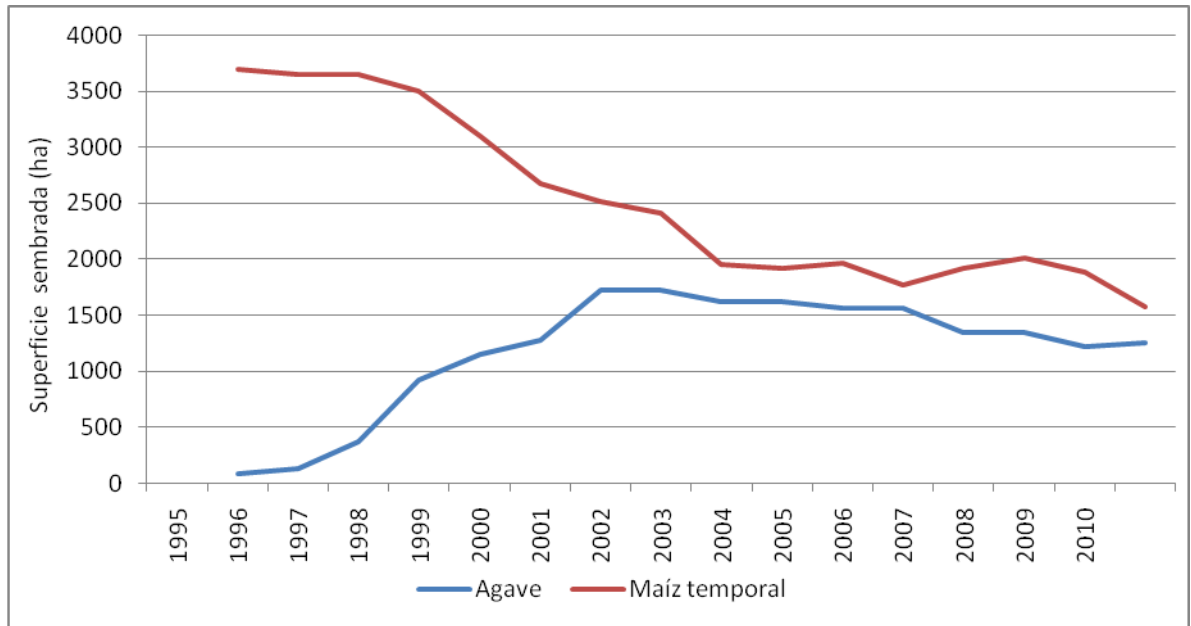
Al entrar el agave azul a la región y en particular al municipio de Tonaya muchas de las actividades agrícolas tradicionales se cambiaron y se dejó de sembrar granos básicos como el maíz y el sorgo por el agave. En Tonaya existen alrededor de 110 productores dedicados a este cultivo, contando a productores con tenencia ejidal y propiedad privada.<sup>38</sup>

En la Figura 21, se muestra como a medida que el agave incrementó en superficie cultivada la producción de maíz disminuyó, de 3700 hectáreas que se sembraron en 1995 se llegó a 1580 hectáreas en 2010. Lo que significa una disminución del 50% aproximadamente.

---

<sup>38</sup> Dato proporcionado por el CADER No. 27. El Limón, Jalisco.

Figura 21. Superficie sembrada de maíz y agave azul por año en. Tonaya, Jal.



Fuente: Elaboración propia con datos del CADER No. 27. El Limón y el DDR V. El Grullo.

No obstante, no sólo la actividad agrícola se vio desplazada sino también la ganadera, al respecto el M.V.Z, encargado del área pecuaria del CADER No. 27, señala:

... la historia más concreta es la del mezcal weber o tequilana y la empresa esa de tequila cuervo, más o menos tiene alrededor de 15 años que empezó (poquito más, pero más o menos). ¿Qué ha pasado?, pues gradualmente toda la ganadería se ha ido pa bajo. Hubo épocas en el que el mezcal costó hasta 18 pesos el kilogramo y entonces los hatos ganaderos se rebajaron y la respuesta es muy sencilla, la oferta y la demanda del mezcal en aquellos años y dos las invasión de áreas de producción de forraje llámese maíz, sorgo, calabaza, cacahuete, frijol (...) todos los terrenos cultivables fueron invadidos por el agave, la producción pecuaria del municipio se vio afectada por el cambio de uso del suelo, todos los forrajes que había que se dejaban de todas las labores culturales como las del maíz, sorgo, cacahuete, esos te dejan forraje, entonces ese forraje ya no se produce y no hay pa alimentar el ganado (...) y ahora lo único que se sigue produciendo medianamente es el maíz y el sorgo, que quiere decir esto, que todas las áreas de cultivo buenas las ocuparon para sembrar mezcal (OAR/ANH, 2009A).

... en 1995 existía en Tonaya aproximadamente cerca de 30,000 cabezas de ganado bovino de carne y 4,000 de leche; 11,000 cerdos; mil cabras; 7,000 aves; 4,300 colmenas; 500 borregos y unos 1,000 de la especie de caballar, actualmente existen sólo 18,500 cabezas de ganado bovino; 1,200 cabezas porcinas; 789 caprinas y 3,500 colmenas de abejas (OAR/ANH, 2010B).

Según los datos proporcionados por el M.V.Z ha desaparecido la producción de aves, borregos y caballos y se ha disminuido hasta un 50% la producción de ganado bovino.

...la empresa tequila cuervo da una tonelada de maíz y aparte les da mezcal<sup>39</sup> y el PROCAMPO, entonces la gente se hizo un criterio de fiebre, empezaron a ver que era más negocio y empezaron a vender su ganado (OAR/ANH, 2009A).

El otro problema que existe es con los contratos de arrendamiento de la tierra. Existe un número pequeño de productores en Tonaya y en los municipios de Autlán de Navarro, El Grullo, El Limón, Tuxcacuesco, que se vincularon a empresas tequileras a través de contratos de arrendamiento. Las razones para involucrarse en los contratos es, por un lado, el beneficio y la seguridad económica que brindan los contratos ya que quién renta la tierra no absorbe los costos de inversión del cultivo o los daños sufridos durante el tiempo que dura el cultivo: malos temporales, plagas, etc. (Gerritsen, 2007). Es decir, quien renta la tierra deja de ser dueño de ella durante el tiempo que dura el cultivo (5-7 años) y no tiene que realizar ninguna inversión o gastos de manutención del cultivo de agave azul, ni preocuparse los precios del agave al momento de la jima.

Por otro lado, influye en esta práctica el alto grado de migración que existe en el municipio, lo cual provoca que se abandonen las tierras y que no haya quien las trabaje o que estas se encuentren a cargo de personas mayores que ya no cuentan con la suficiente fuerza para realizar las labores agrícolas, por lo que una opción ante esta situación es rentar la tierra.

... la gente que renta sus tierras es gente que por ejemplo son viudas, gente que no puede sembrar sus terrenos, entonces dice: bueno de que este ahí mi terreno sin nada a que lo ocupe, mejor lo rento (GM/ANH, 2010).

---

<sup>39</sup> Agave azul.

Figura 22 .Comparación de los dos sistemas de producción de agave azul en Tonaya, Jal.

<p><b>Compañía Azul Agricultura y Servicios S. A de C.V.</b></p>	<p><b>Productores locales</b></p>
 <p>El letrero colocado por José Cuervo “Aquí inicia la pasión de Cuervo” en enero de 2010, muestra claramente como se está expandiendo el cultivo de agave azul en la región.</p>	 <p>Mezcal verde o limeño, criollo de la región, empleado anteriormente en la producción de “mezcal” conocido actualmente como licor o destilado de agave.</p>
 <p>Condiciones de manejo del agave azul, el cultivo es mantenido limpio con una serie de herbicidas y plaguicidas rociados con avionetas que dejan el suelo desnudo sin alguna otra planta que el agave, lo cual provoca la degradación y erosión del suelo.</p>	 <p>Manejo más sustentable de suelo, a pesar de que es el mismo cultivo se observa cubierta vegetal y la presencia de ganado. No se emplean herbicidas químicos y se hace uso del ganado para combatir la maleza.</p>



El letrero, muestra el nombre de la compañía que renta el predio, el año en el que fue rentado, las hectáreas, las fracciones o líneas y el total de plantas sembradas. Todos los predios que son rentados tienen un señalamiento igual.



El cultivo de agave azul manejado en ladera y con cubierta vegetal que protege al suelo de la erosión a diferencia del que emplea Cuervo donde los suelos son planos y descubiertos de vegetación.

Fuente: Elaboración propia.

Los contratos que se establecen en el municipio son para la producción de agave azul e iniciaron con la compañía “Agave Azul” por los años de 1995-96 (actualmente se llama “Azul Agricultura y Servicios S. A de C. V). Al inicio esta compañía ofrecía mejores condiciones en los contratos, además de pagar la renta anual equivalente al valor de una tonelada de maíz por hectárea a precios de enero de cada año, también involucraba al productor en la participación de la producción total con un máximo de un 5% al momento de la jima (cosecha). Los campesinos en un inicio rentaban las parcelas marginales (coamiles y parcelas degradadas) (Martínez *et al*, 2007; Gerritsen, 2007).

En la Figura 22, se muestra los dos sistemas de cultivo de agave azul: 1) el empleado por la compañía Azul Agricultura y Servicios y 2) la empleada por los productores locales de Tonaya.

Actualmente, se ofrece la renta que corresponde a una tonelada de maíz al año, valorizado a un precio de \$2350.00 por hectárea, el apoyo que proporciona PROCAMPO de aproximadamente \$963.00 por hectárea y una pequeña participación al momento de la jima

(5%). Se emplean los terrenos planos y fértiles y el arrendador pierde los derechos sobre la tierra durante el tiempo que dura el cultivo (5 a 7 años).

Los productores de agave que saben lo que implica rentar la tierra bajo esas condiciones y cómo será devuelta, prefieren mantener sus cultivos de agave propios u ocuparlas con maíz o con pastos para forraje.

(...) a mi no me conviene rentarle mi tierra a Cuervo porque ellos usan unos herbicidas muy fuertes, friegan mucho el suelo, los árboles que están cerca los secan con los herbicidas que usan (...) Cuervo te hace un contrato de 7 u 8 años y te da lo que sabemos, pero te deja la tierra inservible (GM/ANH, 2010).

El otro tipo de contratos que se establece son con los dueños de las fábricas de licor de agave. Don Pedro nos expone su caso:

... por el año de 1995, Don Pablo, dueño de una de las fábricas, me propuso un contrato para ocupar mis tierras anteriormente sembradas con maíz para que fueran usadas en la producción de agave azul. El contrato era que Don Pablo me daría las plántulas de agave y yo pondría la tierra y los demás insumos para el mantenimiento del cultivo como fertilizantes, herbicidas y mano de obra, pero nosotros no contábamos con el capital necesario para llevar a cabo todas estas labores durante 5 a 8 años, entonces Don Pablo nos proporcionó el capital necesario para esto, en calidad de préstamo el cual fuimos pagando conforme obtuvimos la producción. Una vez que el agave estuvo listo para ser jimado, Don Pablo se llevó la mitad de la producción y la mitad de los primeros hijuelos que dio la planta, la otra mitad de la producción y de los hijuelos nos los quedamos. Así llegó el momento de la jima y Don Pablo se llevó su parte y la parte de nosotros que ya estaba lista para ser jimada, un total de 28 toneladas (HP/ANH, 2009).

El contrato con Don Pablo terminó en el momento de la jima, pero ante la novedad y los precios altos que esperaban para la compra de agave por parte de la industria local y nacional, ellos decidieron plantar el resto de hijuelos que se les quedó como parte del contrato, sin embargo, no garantizaron el mercado y no previeron que la expansión de este cultivo estaría promovido en toda la parte sur de Jalisco y apoyada por la industria tequilera como resultado de la crisis que sufrió por la carencia de materia prima durante el 2001-2003.



Actualmente los únicos que aún cultivan el agave verde son las fábricas que elaboran licor de agave, las cuales cuentan con sus plantaciones propias y algunos productores que saben que al tener dos variedades diferentes reducen las plagas, ocupan menos labores en campo y es el que le ha dado el sabor y olor a su mezcal<sup>40</sup>, característica que los distingue y diferencia otras bebidas alcohólicas similares a las producidas en las geografías excluidas de la DOT o DOM.

... El mezcal azul entro con las compañías tequileras cuando hubo crisis y escases [de agave azul para las industrias elaboradoras de tequila] y también cuando hubo una plaga por ahí rumbo a Tequila, todo ahí se enplagó el mezcal, le nombraban el sida del mezcal, toda la penca se les caía y entonces se vinieron para acá a plantar. El mezcal verde casi no tiene plagas y el azul si, el azul se enplaga, incluso el azul madura y en cuanto madura y le llueve que serían las primeras aguas se acaba el mezcal y el verde echa el quiote, se lo corta uno y dura el verde Los Asmoles a cuatro años así y el otro hay que sacarlo si no se pudre todo en las aguas cuando madura y el verde está más aclimatado no requiere tantas labores, el verde le da el sabor y el olor a la bebida (VCE/ANH, 2010B).

Figura 23 . Asociación de agave verde y azul en Tonaya, Jal.



Finalmente, algunos productores que deciden no vender su agave. Esto obedece a que cuentan con los recursos necesarios, para pagar por la maquila de su agave en la región o en Amatitán. En el municipio se encuentra una pequeña fábrica que producía mezcal en años atrás conocida como “Mezcal San Marcos”, esta se dedica únicamente a maquilar agave

---

<sup>40</sup> Me refiero a la bebida producto de la destilación de mezcal verde anteriormente nombrada mezcal y ahora conocida como licor o destilado de agave.

cobrando la cantidad de 10 mil pesos por 20 toneladas de agave destilado; además el 50% del destilado obtenido se queda en la fábrica como parte del pago.

En esta línea, cabe apuntar que para quien decide maquilarlo no es un gran negocio. A pesar de ello, les es más rentable ya que obtiene mucho más que si abandona el agave en campo, después de varios años de haberle invertido trabajo y dinero. No obstante, se tienen que enfrentar al problema de la distribución y comercialización de la bebida. Al hacerlo se enfrentan además, con problemas de rechazo y desconfianza por parte de los consumidores; los cuales derivan del hecho de que estos productos no cuentan con una etiqueta o una marca que respalde dicho producto.

El otro caso es de aquellos productores que deciden llevarlo fuera de la región a fábricas que cuentan con DO y donde únicamente reciben el agave azul.

... yo maquilé agave allá en Amatitán, llevé 20 toneladas, pero es mucho trabajo para venderlo, no, nos dio, hay que vender de botella en botella, dos botellas, no te rinde, pero ahí te reciben puro mezcal azul, tequilana weber le nombran ellos, el verde no entra pa allá (...) me destilaron 7500L y el se cobro con 2500L, nos dejo 5000L a nosotros y ese era tequila (VCE/ANH, 2010B).

### **3.4 EL AGAVE AZUL Y LOS IMPACTOS ECOLÓGICOS**

Con respecto a la problemática ecológica debida a la expansión y monocultivo de agave azul, algunos estudios han demostrado significativas consecuencias negativas, ya que por ser un monocultivo es vulnerable a enfermedades por lo que requiere del uso masivo de pesticidas e insecticidas. Esto es igualmente negativo ya que conlleva pérdida de biodiversidad (Martínez *et al.*, 2007); lo cual se da principalmente en el caso de las tierras que son rentadas a la compañía Azul Agricultura y Servicios. Lo anterior deriva del uso de agroquímicos para combatir problemas de plagas y enfermedades rociándolos con avionetas, los cuales no solo afectan la flora del predio sino también los predios vecinos. Por último, estas prácticas incrementan la erosión del suelo, porque comúnmente el agave se cultiva en suelo desnudo y a favor de la pendiente, lo cual según estudios, ocasiona pérdida de suelo dejando desnudo



el suelo sin material vegetal y completamente degradado (Gutiérrez, 2005 en Gerritsen *et al*, 2010:62).

Los productores que no rentan sus tierras están conscientes de estos daños que los afectan directamente, al ubicarse sus parcelas cerca de estos monocultivos se ven afectados por el uso de pesticidas y plaguicidas. Un caso seriamente afectado es la producción de miel del municipio, ya que se intoxican las colmenas que se encuentran cerca de estos predios con dichos químicos por lo que dejan de producir miel.

Los datos proporcionados por la Secretaría del Medio Ambiente, Recursos Naturales y Pesca (SEMARNAT) muestran que el 77% de la superficie del terreno sufren una severa pérdida de vegetación natural debido al mal uso del suelo, lo que implica que no hayan sido utilizados adecuadamente en las actividades productivas aptas como lo fue la implementación de agave azul. Por otra parte, estos suelos sufren, además, de acidez y de salinidad provocados por las lluvias tanto como por el mismo hombre. Esto último tiene que ver con la utilización de los fertilizantes y químicos para sus actividades productivas.

Bajo esta misma línea se encuentra la deforestación que sobre todo es ocasionada por el sobre pastoreo y la quema de cuamiles. Si bien es cierto que existen estos problemas, estos pueden solucionarse en el corto plazo con la utilización de mejores técnicas de parte de los productores y de una buena educación ambiental de parte de los productores y comunidad en general.

## CAPÍTULO IV

### TONAYA SIN TEQUILA NI MEZCAL



41

El objetivo de este capítulo es explicar cómo es que los productores de licor de agave de Tonaya decidieron autoexcluirse de la DOT y de la DOM y no usar el nombre “*tequila*” ni el de “*mezcal*” para las bebidas que elaboran desde hace décadas. Para ello, inicio con la problemática que existe en la región Sierra de Amula y Costa Sur de Jalisco. Me centro en el surgimiento de nuevos actores y la aparición de micro destilerías dedicadas a la elaboración de destilado de agave, resultante de la expansión del agave azul en la región. De ahí paso al análisis de la industria que antecedió la elaboración de mezcal y licor de agave, mostrando la vocación industrial del municipio que favoreció el desarrollo de la industria actual. La discusión sigue en el abordaje del proceso inclusión geográfica en la DOT y la decisión de autoexcluirse legalmente de la DOT y no poder hacer uso del nombre “*tequila*” para las bebidas que elabora. Así, como el proceso de exclusión geográfica y legal que enfrentó por parte de los mezcaleros protegidos por la DOM. La autoexclusión de la DOT que llevaron a cabo los productores del municipio de Tonaya ilustra una forma de resistencia proactiva por parte de estos actores, que al estar fuera de ambas DO, están activamente rescatando y ampliando un nicho de mercado local, regional y nacional al cual acceden no usando la palabra “*tequila*” ni “*mezcal*” sino “*licor de agave*”.

---

<sup>41</sup> Del pie de página 14.

## 4.1 LA REGIÓN SIERRA DE AMULA Y COSTA SUR Y LA ELABORACIÓN DE DESTILADOS DE AGAVE

La región sur del estado de Jalisco ha mantenido una fuerte y antigua tradición respecto a la elaboración de bebidas alcohólicas derivadas de una gran variedad de agaves y otras especies (Zizumbo Villareal y Colunga García Marín, 2007b). Los municipios con mayor tradición mezcalera son Zapotitlán de Vadillo, Tonaya, Tolimán y Tuxcacuesco. No obstante, ante el desplazamiento del cultivo de agave azul a la región Sierra de Amula<sup>42</sup> y Costa Sur<sup>43</sup>, la caída del precio del agave a partir de 2002, algunos productores decidieron abrir sus propias destilerías con recursos propios.

En el trabajo de Álvarez Grzbowska (2010:51), se muestra que el incremento en el surgimiento de destilerías fue mucho mayor a partir del año 2000. Esto se debió, explica la autora, a que la mayoría de los productores comenzaron a sembrar agave azul en la región a partir de 1994 cuando el precio del agave empezaba a subir; sin embargo, para que su agave pudiera llegar al estado de madurez adecuado para la destilación tuvieron que esperar entre 6 y 7 años. Es decir, el agave sembrado en 1994 llegaría a su madurez en el 2002, fecha en que los precios del agave ya habían disminuido considerablemente, de \$18 pesos/kg paso a \$8 pesos/kg. Ante esta problemática algunos inversionistas respondieron a este momento instalando micro destilerías con sus propios recursos.

El periodo entre 1929 y 1977 representa el principal impulso de la industria del mezcal en el municipio de Tonaya, ya que durante este periodo se crean formalmente seis de las siete fábricas existentes en el municipio. El siguiente periodo corresponde al 2002-2005, donde surgen micro destilerías dedicadas a la elaboración de destilado de agave resultado de la expansión y sobreproducción de agave azul en la región.

En la Figura 24, se muestra cómo ha evolucionado el número de fábricas dedicadas a la destilación de agave azul. Las primeras fábricas que aparecen en la región surgen en el municipio de Tonaya y se mantienen hasta hoy en día. De hecho, durante el periodo comprendido entre 1975-2000, se mantiene constante el número de destilerías en diez, incluidas las pertenecientes del municipio de Tuxcacuesco. Después se observa un incremento

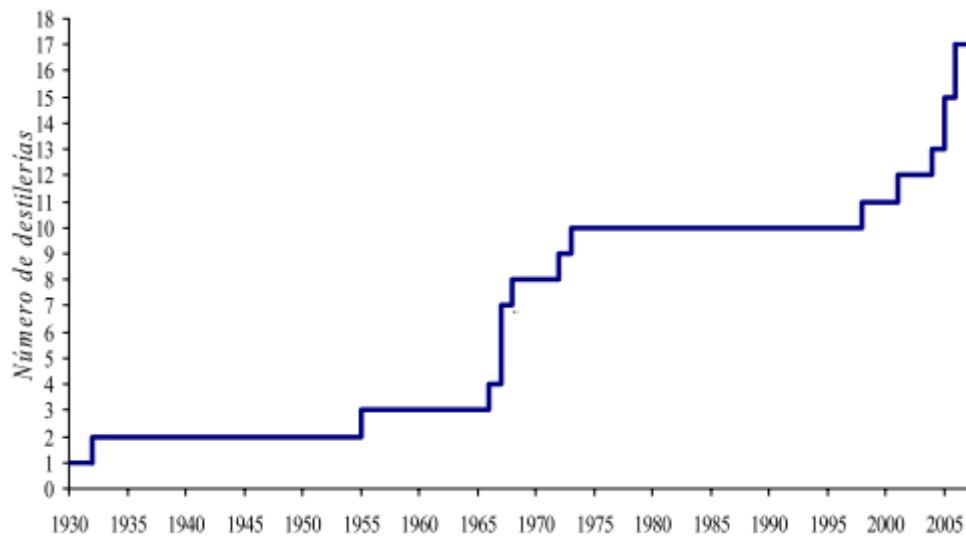
---

<sup>42</sup> Me refiero a los municipios de: El Grullo, El Limón, Tuxcacuesco y Tonaya, pertenecientes a esta región.

<sup>43</sup> Hago referencia al municipio de Autlán de Navarro perteneciente a esta región.

a partir del 2000, llegando a un total de diecisiete destilerías ubicadas en los municipios de Autlán de Navarro, El Grullo, El Limón, Tuxcacuesco y Tonaya.

Figura 24. Evolución del número de destilerías<sup>44</sup>



Fuente: Tomado de Gerritsen *et al.*, 2007.

Álvarez Grzbowska (2010:51), en el mismo trabajo muestra que para el 2008, existían diecisiete destilerías en los municipios de Tonaya, Tuxcacuesco, Autlán de Navarro, El Grullo y El Limón, de las cuales diez surgen antes del año 2000 y siete después. En este punto difiere de este dato, ya que todas las fábricas en Tonaya surgen antes del 2000. En la Figura 25, se muestra las destilerías por municipio así como el tipo de agave empleado. Nueve de las diecisiete emplean agave azul, dos sólo agave verde y seis la combinación de ambos agaves. Sin embargo, a pesar de estar dentro de la geografía protegida por la DOT, sólo una produce tequila y las demás emplean el nombre de destilado o licor de agave para sus bebidas. En cuanto a la producción de estas en la Figura 26, se observa cómo ha ido incrementado el volumen de producción a partir del 2003.

<sup>44</sup> La primera taberna o fábrica de mezcal que se fundó en la región fue la del señor Javier García, en el año de 1920, en el municipio de Tonaya, Jalisco.

Gerritsen *et al* (2007), reportan que para el año 2007 el promedio de producción anual en litros en trece de las diecisiete destilerías era de 500 a 30,000. Sin embargo, con la información recopilada en campo durante el periodo 2009-2010 para el caso de Tonaya observamos que la producción anual varía de 12,000 litros en las fábricas más pequeñas a 43, 200,000 litros por año en las fábricas con mayor producción de licor de agave.

Para el caso de Tonaya difiere de los datos presentados por Leclert y Gerritsen en sus respectivos trabajos. En ellos reportan dos destilerías creadas después del 2000 y una fábrica con DOT, así como dos fábricas que emplean sólo agave azul, una agave verde y cuatro ambos agaves: verde y azul. Los datos colectados durante mi trabajo de campo se ven reflejados en la Figura 25 (ver sombreado).

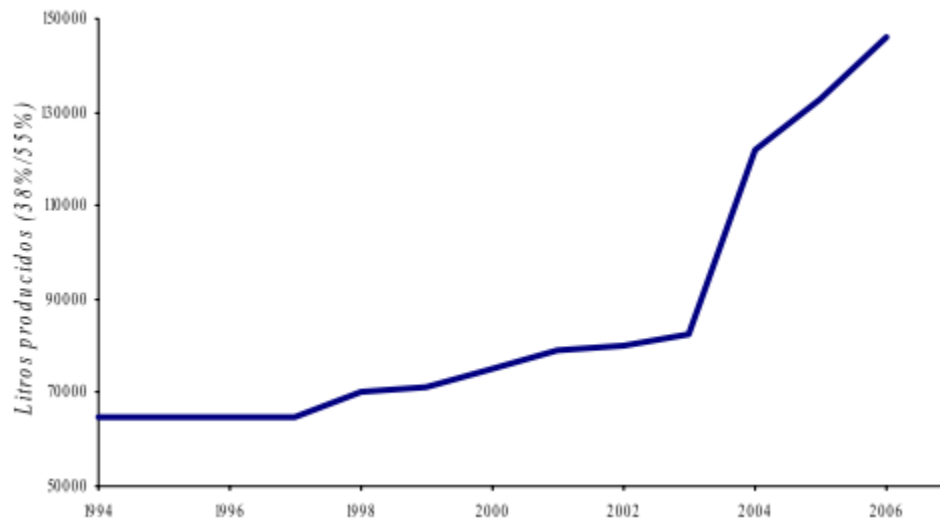
Figura 25 .Destilerías de agave en la región Sierra de Amula y Costa Sur la según el tipo de agave utilizado y año de su fundación.

Municipio	Destilerías	Creadas después del 2000	Tipo de agave empleado		
			Agave azul	Agave verde	Agave verde y azul
Autlán	3	3	3(1 con DOT <sup>45</sup> )	---	---
El Grullo	1	0	---	---	1
El Limón	3	1	---	1	2
Tonaya (Gerritsen <i>et al</i> 2010)	7	2	2 (1 con DOT)	1	4
<b>Tonaya (trabajo de campo)</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>---</b>	<b>3</b>
Tuxcacuesco	3	1	2	1	---
Total	17	5	9	2	6

Fuente: Para Tonaya elaboración propia en base al trabajo de campo. Los datos de los otros fueron tomados de Leclert (2006-2007) y Gerritsen (2007).

<sup>45</sup> DOT. Denominación de Origen Tequila.

Figura 26. Aproximación de la producción de licor de agave.



Fuente: Tomado de Gerritsen *et al.*, 2007.

## 4.2 LA INDUSTRIA ANTECESORA DEL MEZCAL EN TONAYA

Para el cronista de Tonaya en 1994 (OCJ), las nuevas generaciones Tonayenses creen que la única industria que ha existido en la población es la de la fabricación de mezcal. Sin embargo, él considera que esto es un error, porque:

... ya que desde antes de 1900 se instaló una fábrica de alcohol y azúcar de caña, además también fue un municipio con tradición de buenos quesos como el panela, incluso en la época de temporal de lluvias se llegaban a ordeñar 1500 vacas; por otro lado, en los años 30 se instaló una fábrica de cigarros; en los años 30 y 50 se instalaron dos fábricas de refrescos (grosellas); en los años 40 existió una fábrica de pólvora y cohetes. Como ves, este municipio tuvo vocación para la industria, pero a la fecha ha perdido mucho en ese renglón y sólo queda la fabricación de mezcal (OCJ/ANH, 2010).

... es en Tonaya donde se instaló una de las primeras fábricas de alcohol y azúcar de caña en el estado de Jalisco. En la Hacienda del Refugio, propiedad de los hermanos Vergara, se instaló aproximadamente en el año de 1890 la fábrica para elaborar azúcar y alcohol de caña (...) cuentan las personas de mayor edad de esta población que dicha fábrica fue montada con la técnica y maquinaria más moderna que existía en Brasil, también dicen que dicha fábrica no era de grandes dimensiones, ni tampoco elaboraba grandes cantidades de azúcar o alcohol. Desgraciadamente esta próspera hacienda fue quemada y saqueada por bandoleros en los años 20 y convertida en ruinas y cenizas. Estaba ubicada a unos 3 kilómetros al noreste de la cabecera municipal, hoy sólo queda el recuerdo y unas pequeñas pilastras en donde hubo opulencia y armonía (OCJ/ANH, 2010).

... en lo que se refiera a la industria del pan podemos citar a Don Lorenzo Lepe que en 1909 instaló su panadería, tradición que siguieron sus hijos Justo, Justino y Miguel.

... en la época de los años 20 existían dos fábricas de jabón, una de Everardo Ramos ubicada donde hoy es un corral de Rafael Brizuela; la otra la tenía Fernando Terríquez y estaba instalada donde fue su casa, hoy vive su esposa Rebeca Jiménez de Terríquez, en estas fábricas solo se elaboraba dos tipos de jabón uno de color café (de unto) y otro negro (lejía).

... durante la década de los años treinta funcionó una fábrica de cigarros cuyo nombre comercial era el “Gallo”, además, fabricaban también cigarros denominados “Puros”, su propietario fue Merenciano Cisneros y estaba ubicada donde hoy vive la familia Ramírez Lepe (...) en esta misma época existió también una fábrica de pólvora y cohetes ubicada en el barrio del Valentón, su propietario era Librado Sotomayor, posteriormente siguió con esta tradición Antonio Ocegueda, quien siguió fabricando cohetes y pólvora hasta los años 60.

... en la década de los años 40 se instaló una fábrica de refrescos denominados grosellas, estos se elaboraban con frutas naturales y de sabor grosella, de donde provenía su nombre; la fábrica tenía maquinaria para poner gas a los refrescos y colocar las tapas a las botellas, estaba ubicada donde fue la casa de Don Jesús Corona.

En la actualidad solamente sobresale la industria que elabora mezcal y según el cronista se instaló en 1900 y estuvo ubicada donde hoy vive Joaquín Álvarez (antes le nombraban el Callejón del Diablo). A la fecha se cuenta con 7 fábricas de licor de agave, al respecto señala:

... en esta población la industria ha venido de más a menos, ya que a la fecha solamente persiste la industria de vino mezcal que fue la que en un tiempo le dio fama y presencia a Tonaya (OCJ/ANH, 2010).

#### **4.2.1 EL PULQUE**

El pulque en Tonaya fue una pequeña industria que en 1950 tuvo su apogeo. El más famoso y más antiguo de los pulqueros fue Don Rufino Flores, quien vendía su pulque en la cofradía desde 1876. El pulque durante este periodo además de venderse en el municipio, se comercializaba en El Grullo, Autlán, Sayula y esporádicamente en la ciudad de Guadalajara (OCJ y VCA/ANH, 2010).

La desaparición de esta pequeña industria se debió a la falta de maguey, planta de donde era extraída esta bebida, ya que las nuevas generaciones de los propietarios de los predios destinados al cultivo de maguey, ubicados a las orillas del municipio, ya no lo cultivaron. Además esta actividad dejó de ser negocio debido a que el maguey requería de 10 años (como mínimo) para poder extraerle el pulque.

### **4.3 LA INDUSTRIA DEL MEZCAL, DESTILADOS Y LICOR DE AGAVE EN TONAYA, JALISCO**

Tonaya es una región reconocida por su carácter muy tradicional en la elaboración de mezcal<sup>46</sup>. En el Ensayo Estadístico del estado de Jalisco que realizó Mariano Bárcena en 1888, ya se reportaba producción de vino mezcal en este lugar. En esta época Tonaya pertenecía al noveno cantón y en él se reportaba la existencia de 37 fábricas de mezcal. Posteriormente, en la estadística agrícola que realizó Patricia Arias de 1910, se reporta que la hacienda El Refugio,

---

<sup>46</sup> A la entrada del municipio se observa la figura de la diosa Mayahuel y un letrero que nos anuncia la llega a la “tierra del mezcal”.



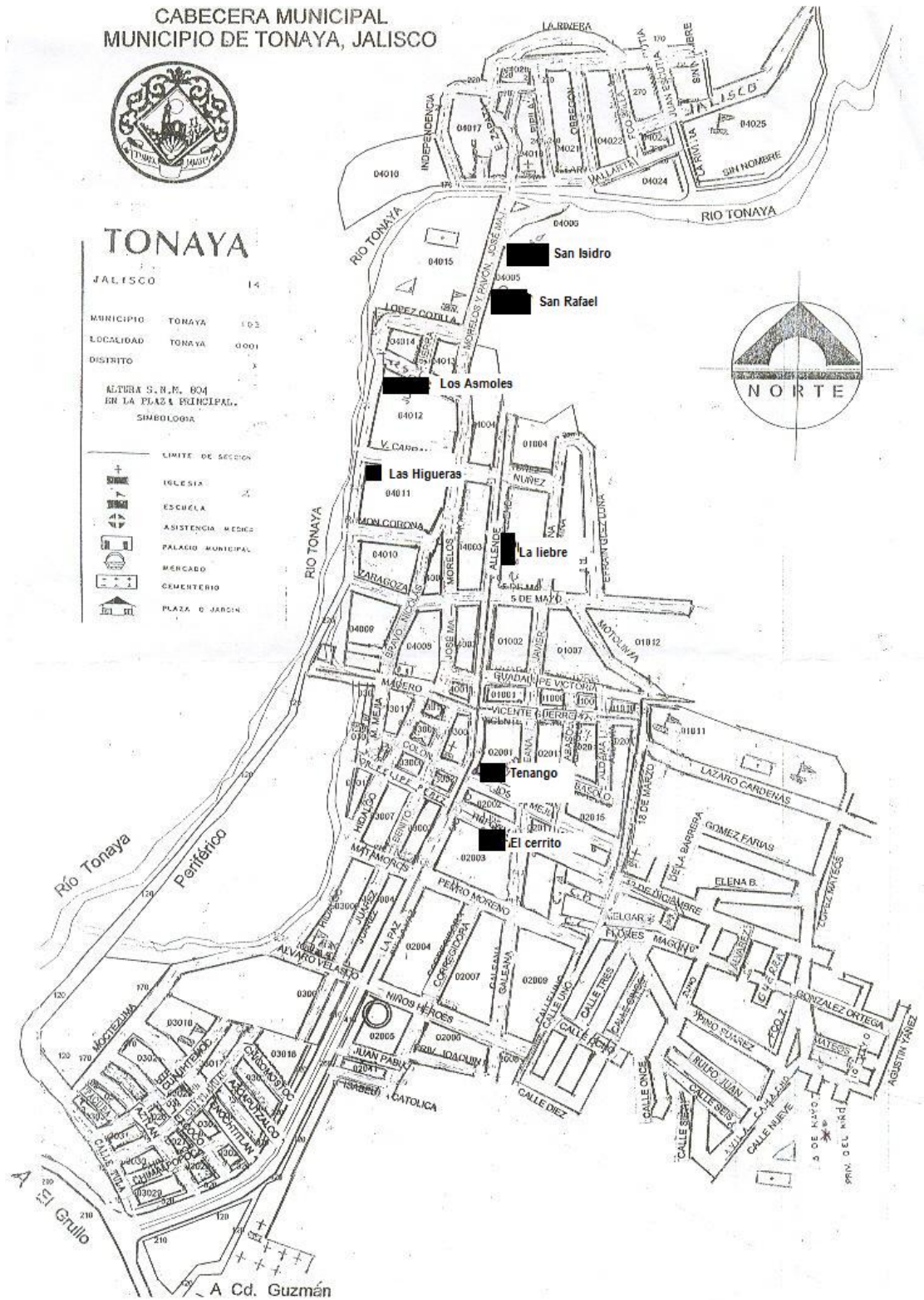
existían ya los cultivos como la caña (250 ha) para elaborar aguardiente de caña y agave verde (50ha) para elaborar lo que era conocido como “vino mezcal”. En el rancho La Hermita se producían 45 ha de pulque fino. En el Rancho de La Labor de Jesús María se producían 50 ha de vino mezcal y en el Ranchito 60 ha de vino mezcal, todas ubicadas en Tonaya, Jalisco.

La primera fábrica formal que elaboraba mezcal data del año 1920, fue el señor Javier García quien decidió incursionar en la industria de las bebidas alcohólicas, ya que esta región era rica en agave verde, por ello empezó con la elaboración de “vino mezcal” de una manera casi artesanal. Actualmente se encuentran laborando 7 fábricas o tabernas (como eran conocidas anteriormente): El Cerrito, San Rafael, Los Asmoles, Las Higueras, Tenango, Las liebres y San Isidro.

En la Figura 27, se muestra la ubicación geográfica de las fábricas dentro del municipio, se observa que todas están localizadas dentro de la cabecera municipal y muy cerca del río Tonaya y de los accesos principales que conducen a las carreteras El Grullo y Ciudad Guzmán.

Inicialmente el destilado que producía este municipio era conocido como mezcal en la región y en algunos estados de la república. Sin embargo, a partir de que se emitió la Declaratoria General de Protección de la Denominación de Origen Mezcal el 28 de noviembre de 1994, tuvo que cambiar el nombre a licor o destilado de agave. Esta situación será abordada más adelante.

Figura 27. Localización de las fábricas en el municipio de Tonaya, Jalisco.



En la Figura 28, se presentan algunos indicadores productivos que nos dan una visión del tamaño y la producción de licor de agave. Se pueden encontrar micro, pequeñas y medianas empresas familiares, de las que el 100% están integradas horizontalmente con la producción del más del 50% de su materia prima (*Agave angustifolia* y *tequilana*). Su tecnología es artesanal en un 43% y moderna en un 57%. Tres de las siete fábricas laboran todo el año y emplean ambos tipos de agave y las cuatro restantes solo laboran una temporada del año y emplean únicamente agave azul.

Entre las diez marcas que maneja la fábrica Las Higueras, la más grande del municipio, encontramos: cinco marcas para licor de agave; una bebida de toronja con destilado de agave; una para mezcal; tres para aguardientes; además de producir ron y vino tinto.

Al catalogar la tecnología como moderna me refiero a la maquinaria y equipo que emplean para la elaboración del licor de agave. Ahora estas fábricas cuentan hornos calentados a base de vapor de agua, una serie de molinos que exprimen únicamente el jugo del agave, tinas de fermentación de acero inoxidable y de dos a tres alambiques con rectificador de acero inoxidable. Esta tecnología es empleada por tres fábricas: Las Higueras, Tenango y Los Asmoles.

En cambio las fábricas artesanales sólo cuentan con una desgarradora, tinas de fermentación de fibra de vidrio donde es colocado el jugo con todo y bagazo y un alambique de cobre, estas fábricas son: San Rafael, El Cerrito y las Liebres.

Figura 28. Indicadores productivos de las fábricas de licor de agave en Tonaya, Jalisco.

Fábrica	Los Asmoles <sup>47</sup>	Las Higueras	Tenango	San Rafael	El Cerrito	Las liebres	San Isidro <sup>48</sup>
Indicador							
Fundación (año)	1920	1932	1968	1969	1974	1977	nd
Superficie de agave propio (ha)	100	400	nd	60	10	14	No cuenta con agave propio
Abastecimiento de materia prima	Local	Local	Local y de la región	Local	Local	Local	Regional
Especie de agave utilizada: verde ( <i>A. angustifolia</i> ) o azul ( <i>A. tequilana</i> )	Azul	Azul	Verde y azul	Verde y azul	Azul	Azul	Azul
Producción de licor (L/año)	nd	43,200,000	21,600,000	50,000	60,000	12,000	60,000
Mercado	Nacional y EUA	Nacional y EUA	Nacional	Regional	Regional	Regional	Regional
Empleos directos	60	250	130	10	14	13	20
Marcas que maneja	7	10	2	5	2	5	nd
Tecnología	Moderna	Moderna	Moderna	Artesanal	Artesanal	Artesanal	Moderna
Labores	12 meses	12 meses	12 meses	4 a 6 meses	6 meses	4 a 6 meses	4 meses

Fuente: Información colectada durante el trabajo de campo (Septiembre 2009 a Enero 2010 y Julio 2010).

<sup>47</sup> Anteriormente su marca estaba registrada como “Los Asmoles de los García”, pero tuvieron problemas con un jerez nombrado de igual forma, por lo que tuvieron que cambiar el nombre. Sin embargo, la gente lo conoce como “La Herencia de los García”.

<sup>48</sup> De la taberna San Isidro, no se obtuvieron datos ya que se encontraba cerrada durante el trabajo de campo. Los datos presentados son del trabajo de Hernández, Pérez (2004).

Pasemos ahora al examen de tres de las siete fábricas de licor de agave que se encuentran en el municipio de Tonaya, Jalisco. Estas son: El Cerrito, San Rafael y Los Asmoles.

#### **4.3. 1 FÁBRICA DE DESTILADO DE AGAVE “EL CERRITO”**

El señor Jacinto Pérez Herrera, fue quien fundó esta fábrica en el año de 1974. Don Jacinto empezó a trabajar primero como distribuidor de mezcal en otras fábricas del municipio. Más conforme creció la demanda de mezcal se fue haciendo más difícil la comercialización y empezó a tener problemas con los pagos de los clientes y los dueños de las fábricas. De esta mala experiencia le surgió la inquietud de formar su propia empresa. Así, y dado que tenía como ventaja el tener sus propios clientes, decide elaborar un producto diferente a los ya existentes, respetando el proceso tradicional de elaborar mezcal. Para ello, se asocia con el señor Pablo Rosas, originario del estado de Colima.

En el inicio de la taberna (como antes eran conocidas las fábricas), el señor Jacinto Pérez le nombró comercialmente a su producto “Tuxcacomala”:

...no le nombraban mezcal ni destilado de agave o licor de agave, sino que era conocido como “tuxca”, así era conocido en la región y en el estado de Colima (JP/ANH, 2009A).

Posteriormente decidieron cambiarle el nombre a “El Cerrito”. Este nombre provenía de un templo llamado así en Colima y de una Plaza de Toros que además de darle el nombre a su producto le hacía publicidad y se vendía mucho, a tal grado que la comercialización se realizaba principalmente en Colima. La sociedad con Pablo duró hasta el 2001, cuando él decidió separarse para formar su propia empresa debido a que no lo convenía el negocio por la lejanía y porque todos los gastos y ganancias se repartían por mitad.

Actualmente la fábrica pertenece a la familia Pérez, en ella trabajan tres miembros de la familia: Jacinto su hijo, se encarga del proceso, la comercialización fuera de la fábrica y la

publicidad, Lupita la esposa de Don Jacinto es la responsable de las ventas en la fábrica<sup>49</sup>, mientras que su hija María, trabaja como auxiliar en la contabilidad del negocio.

La principal motivación de Jacinto por continuar con la labor de su padre es la siguiente:

...se sigue conservando el estilo antiguo, la tradición y porque es nuestra principal fuente de ingresos, que no es una millonada pero de eso vivimos y el hecho de tratar de hacer un producto de calidad y poco a poco ir incrementando e irnos metiendo en otros mercados (JP/ANH, 2009A).

#### **4.3.1.1 DESCRIPCIÓN DEL PROCESO**

La principal característica de los destilados de agave El Cerrito, según Jacinto, es el aroma y sabor únicos e inconfundibles debido a la manera artesanal en que se procesa su agave. Después de 9 años de cultivo y maduración en campo son seleccionados cuidadosamente las cabezas de agave. A estas se les cosecha mediante la “jima” y son transportadas a la fábrica donde se cortan con un hacha en cuatro partes para ser tatemadas en un horno rústico de piedra.

El horno consiste en un pozo cavado en forma cónica y mampostado con piedras y lodo. En la parte de abajo es colocada la leña, encima se colocan piedras que son las que al calentarse tatemán el agave. El horno es encendido a las cuatro de la mañana y se encuentra listo para ser usado a la una de la tarde, tiene una capacidad para tatemar 15 toneladas de mezcal (agave) y trabaja de 5 a 6 veces por año. Una vez calientes las piedras, se recubren las paredes del pozo con bagazo sobrante para evitar que el agave entre en contacto directo con las piedras y se quemé, después se coloca el agave y se cubre con costales y tierra. A este proceso de le nombra “la tapa” y se utiliza alrededor de 12 personas para llevarlo a cabo. Las cabezas de agave permanecen en el horno alrededor de 72 horas.

---

<sup>49</sup> La fábrica se encuentra ubicada en la misma casa en la parte trasera o corral. En la entrada de la casa es donde se lleva a cabo la comercialización, por lo que Doña Lupita, se puede encargar de atender la venta, la casa y cuidar a su esposo, quien ha perdido la vista y no camina ya.

Transcurrido este tiempo, son sacadas del horno y colocadas en tarimas de madera para su enfriamiento, después son trasladadas a la desgarradora, esta consta de unas navajas de golpe, sin filo, su función es desfibrar o desgarrar el agave cocido, sin exprimir los jugos<sup>50</sup>. De aquí son trasladadas por medio de canastas pizcadoras de otate (conocidas como petacas) a las tinas de fermentación, estas son de fibra de vidrio con una capacidad de 1,300 litros. Se les coloca, agua, piloncillo o azúcar si el agave no está muy dulce o sazón, el agave desagarrado y dos cubetas de pie de cría<sup>51</sup> por cada tina y se deja fermentar entre 7 y 10 días dependiendo de las condiciones climáticas, entre más calor, mas rápido termina el proceso. Al respecto del proceso, Jacinto comenta:

... en la fermentación no usamos nada de químicos para acelerar la fermentación, sabemos que algunos utilizan sulfato de amonio pero no se debería de utilizar en todo caso es más conveniente usar levadura para hacer pan, (...) nosotros empleamos un pie de cría para ello (JP/ANH, 2009B).

Antes de iniciar con la destilación, el alambique es limpiado con un poco de fermento, esto con la finalidad de extraer residuos de cobre. Después de esto se destila y luego por medio de bulingas se traslada a las barricas donde es clasificado por clases.

La fábrica El Cerrito maneja cinco clases o calidades de destilados de agave: Don Jacinto Reposado, se distingue por su doble destilado y sabor característico, 100% agave, resultado de más de 12 meses de reposo en barricas de roble blanco con 38 grados alcohólicos; Reserva El Cerrito, reposado durante 6 meses en barricas de roble blanco, doble destilación, conserva el sabor característico de su proceso antiguo y calidad 100% agave con 38 grados alcohólicos; El Cerrito especial, doble destilación, joven con 40 grados alcohólicos; El Cerrito comercial, este es lo último que sale de hornada, es un destilado de agave joven y abocado de 36 grados alcohólicos y el de Pechuga, doble destilado y 100% agave.

---

<sup>50</sup> En la industria del tequila y algunas fábricas de Tonaya, este equipo ya no es utilizado. Para la extracción de los jugos se ocupan molinos donde se muelen las fibras de agave hasta exprimir y sacar todos los azúcares. Para facilitar dicha extracción, el agave es inyectado anteriormente con agua a presión. El resultado de este proceso es un mosto o caldo que posteriormente se fermentará.

<sup>51</sup> Este es un término utilizado comúnmente por los ganaderos y se considera como Pie de Cría a las hembras y machos bovinos seleccionados, cuya finalidad principal es el incremento de la población y calidad de la especie. En este caso, serían los microorganismos involucrados en el incremento de la población microbiana responsable de la transformación de azúcares en alcohol. Para obtener el pie de cría Alborada, se colecta un poco de líquido fermentado de alguna de las tinas que están en proceso, después se agregara a las tinas nuevas para ayudar el iniciar la fermentación.

Este último destilado es el menos conocido y vendido. Para elaborarlo se emplean pollos, los cuales se colocan sobre una parrilla entre la olla y la copa, que es en donde se reciben los vapores en el momento de la destilación. Los pollos no se mezclan, no se revuelven, ni se marinan; se cosen únicamente con el vapor que sale cuando está hirviendo el caldo; este vapor pasa por un arco y de ahí a un serpentín, donde está corriendo agua y se van condensando los vapores y al final sale líquido.

... el destilado que sale no sabe a pollo, pero si es poquito más denso y se puede notar al momento de servirse en la copa o en la vaso porque al moverse se observa como una especie de aceitito. Nuestro mezcal se diferencia del resto por su olor, desde que se destapa la botella huele diferente a los demás por la manera en la que se cose, las demás personas cosen con gas o vapor y aquí se cose con leña, entonces te da un ahumadito y cuando lo pruebas se siente mucha diferencia en comparación con los demás licores del municipio (JP/ANH, 2009B).

A pesar de tener cinco productos o calidades diferentes sólo manejan dos marcas comerciales Don Jacinto y El Cerrito con sus variaciones ya explicadas.

...y por ser productos considerados de alta calidad alrededor del 80 - 85% de la gente de Tonaya lo consume y lo recomienda<sup>52</sup>, incluso los trabajadores de otras fábricas vienen a comprar aquí porque ubican más o menos como está elaborado (JP/ANH, 2009B).

Además de comercializarlo con las marcas anteriormente mencionadas también cuentan con venta a granel, el cual es mucho más económico. Por ejemplo el comercial de 5 litros cuesta \$80 pesos, hay de \$250 el galón de especial y \$450 el de reserva. Los envases de vidrio los compran en Guadalajara, mientras en el caso de los de PET (plástico) la compra se hace en Tonaya; esto a pesar de que la mayoría vienen de Guadalajara.

En cuanto a su producción, Gerritsen y Morales (2007) en un estudio que realizaron sobre los productos locales y el licor de agave “El Cerrito”, reportaron que de acuerdo a la

---

<sup>52</sup> Cuando yo le pedía a la gente que me recomendara algún mezcal, siempre hacían referencia al “Alborada”, por su proceso tradicional, sabor y calidad. Esta fue una pregunta que hacía constantemente a la gente y el resultado siempre era el mismo.

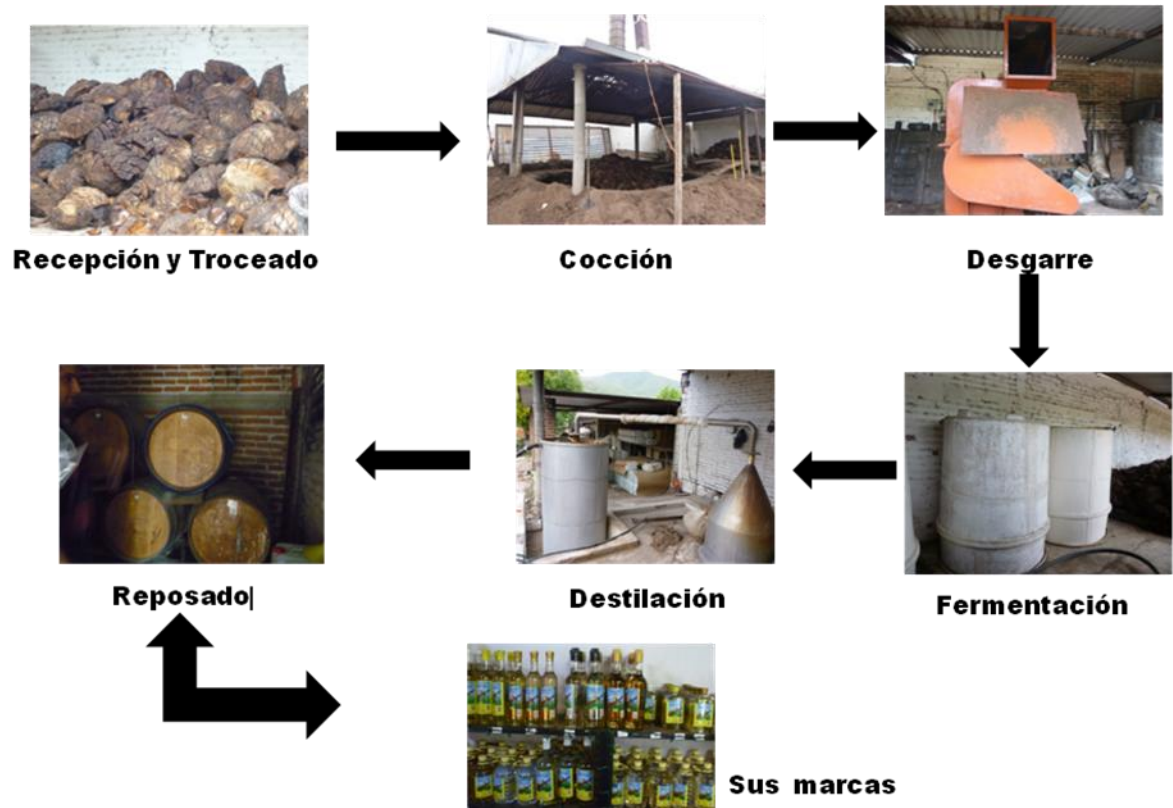


licencia que tramitaron a la SEMADES (Secretaria del Medio Ambiente para el Desarrollo Sustentable del estado de Jalisco), la fábrica “El Cerrito” hace un consumo mensual de 12 toneladas de agave, lo que da un promedio de 5,000 litros de licor o destilado de agave. En el mismo estudio de Gerritsen y Morales, María la hija de Don Jacinto comenta “que la producción es muy variable y depende de la época, de octubre a marzo es una temporada alta y son los meses fuertes ya que son las fiestas del pueblo y llega gente de otros estados de la república y EUA”.

La comercialización se da en la fábrica, allí suele llegar gente de Autlán, Sayula, Ciudad Guzmán, El Grullo, El Limón y otras rancherías cercanas. Además es llevado a los estados de Colima y Michoacán y a EUA por los migrantes que regresan cada año a las fiestas taurinas del pueblo.

La fábrica El Cerrito cuenta con plantaciones propias de agave aproximadamente 10 hectáreas de agave azul y verde. Jacinto afirma que estas plantaciones se podrían considerar orgánicas ya que no emplean herbicidas si no que las labores para mantener limpio el cultivo se realizan manualmente. Estas plantaciones se encuentran sembradas de forma escalonada; es decir, las plantaron de tal forma que todos los años puedan mantener una cosecha que les permita abastecer su fábrica. Además de agave, también siembran maíz y cacahuate (3-4 ha) esto lo hacen una vez que se jima el agave para evitar que se desgaste el suelo o pierda nutrientes y es al cuarto año cuando nuevamente vuelven a plantar agave.

Figura 29. Diagrama del proceso que emplea el destilado de agave “El Cerrito”.



Fuente: Elaboración propia

#### 4.3. 2 FÁBRICA DE LICOR DE AGAVE “SAN RAFAEL”

El señor Pedro López Hernández es dueño de la fábrica “San Rafael”, esta fábrica inició a trabajar el 10 de marzo de 1969. Cuenta el Sr. López que a él, le nació la ilusión de tener un negocio propio porque “quería trabajar, ganar centavos, hacer un producto bien, un producto mexicano, ser honesto”. Su papá era ganadero y agricultor. Empero él tenía deseos de tener una fábrica, así que compró una casa con una superficie de 4,400 metros cuadrados, donde instaló la fábrica. Compró, además, diez tinas de madera de ocote<sup>53</sup>; posteriormente compró otras diez y luego cinco hasta llegar a un total de treinta tinas. El empezó a elaborar

<sup>53</sup> Anteriormente les nombraban pipones.

mezcal sin conocer el negocio, pero contrató gente que sí tenía experiencia en la elaboración de mezcal. Al respecto el Sr. López nos explica:

...ellos me enseñaron a cómo mover los fermentos, al rato ya sabía todo y si le pones ganas pronto sabes todo, porque yo no ocupo termómetro para checar la tina, ni los grados ni nada, hay cubetas, cuernitos, en esos yo te puedo decir los grados a los que esta y al meterle la mano te puedo decir si se puede trabajar la tina o no (LHP/ANH, 2009).

El nombre de “San Rafael”, lo eligió un día que andaba por Guadalajara y según relata, fue a comer a un restaurante:

...ahí había dos personas que decían somos de San Rafael y bien ahogados en alcohol y se me grabó a mí eso, me vine a Tonaya y un día aquí en mi escritorio me tomé unas y me fui a registrar esa marca y la registré como “San Rafael” (LHP/ANH, 2009).

Cuando comenzó con la elaboración de mezcal, lo empezó a producir y vender sin etiqueta; más no tenía mucho mercado por la desconfianza que le producía a la gente comprar una mercancía sin etiqueta y no saber su procedencia. Por ello, registraron su primer marca “López” y con el tiempo cuatro más. El negocio es completamente familiar, además de Don Pedro, lo apoyan sus dos hijos y ocho empleados del municipio.

Además de la elaboración de mezcal, como él sigue nombrando, cuenta con dos haciendas donde tiene 600 chivas, 400 hembras de ganado bovino y algunas yeguas, 2,500 órganos de pitaya cuya producción está planeando exportar y se dedica a la siembra de maíz y sorgo. Con respecto a las plantaciones de agave tiene sembradas aproximadamente 40 hectáreas de agave azul y 20 hectáreas de agave verde, además, compra agave en el municipio a un precio de setenta u ochenta centavos por kilogramo.

#### 4.3.2.1 DESCRIPCIÓN DEL PROCESO

Cuando Don Pedro inició con la elaboración de mezcal contaba con un horno de piedra, donde tatemaba su mezcal.

... antes era un pozo de piedra y adobe grande donde se le colocaban trozos de leña y a las diez horas de prendido, se le echa como dos metros de piedra de río chiquita, ya de ahí se colocaba el mezcal (agave) y se cubría con costales y encima de estos tierra, se le ponía agua, se le echaba como unos 250 o 300 litros de agua pa' que vaporice y ahí se cose 48 horas (LHP/ANH, 2009).

Actualmente emplean dos hornos donde cosen el agave por medio de vapor alimentado por una caldera. Cada horno tiene una capacidad de 20 toneladas aproximadamente. El proceso de cocimiento tarda de 10 a 12 horas. Si las bolas (cabezas de agave) están muy grandes, se rajan en cuatro partes y se colocan ahí. Posteriormente, las cabezas de agave cocido se transportan en carretillas a donde se encuentra la desgarradora. Esta es una especie de molino que tiene doce navajas, cada navaja va desgarrando el mezcal. El mezcal se pasa dos veces por esta máquina.

Después de desgarrado, el agave es fermentado en tinas de fibra de vidrio. Cabe explicar que antes lo fermentaban en tinas de madera; más esta práctica cambió con el fin de evitar problemas con los gusanos tanto como la pérdida de cantidades importantes del líquido. A las tinas se les coloca alrededor de 800 kg de mezcal molido, panocha o azúcar y agua. (LP/ANH, 2009). Sobre los rumores que existen con respecto a si se adultera el mosto<sup>54</sup> para acelerar la fermentación don Pedro responde:

... no es cierto que le pones sulfato de amonio o urea, hay gente que le pone levadura de panadería, pero a mí no me gusta nada de químicos, yo lo muevo para que trabajen las levaduras, ahí trabajan unos seis días. Se fermenta con levadura de panadería unos seis días y sin levadura unos nueve días, pero sale un producto más oloroso, más sabroso, más estomacal, porque si tú vas a vivir de eso tienes que tener cuidado de que la gente no se afecte, todo el vino en demasiado es malo (LHP/ANH, 2009).

---

<sup>54</sup> Jugo o sumo que se extrae del agave cocido que una vez fermentado produce alcohol.

Ya fermentado es llevado al alambique, Don Pedro aún conserva un alambique muy rústico, hecho con una olla de cobre y un cabezote de madera, es como una especie de barril que contiene en la parte superior una copa conectada a la olla de cobre donde por dentro se encuentra un arco de enfriamiento o resfrío, como ellos le nombran.

... después se pasa a un barril donde se empareja, porque van colas y puntas. 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, porque el concentrado es de una graduación, el barranca es de otra graduación y el especial es de otra graduación, entonces son varios factores y las colas, esas se regresan a los alambiques, las colas y las puntas, porque a las puntas le sale poquito amarillito, azulito por el cobre y las colas ya si no trae diez grados ya no es costoso sacarlas, entonces le sacas las colas y van pá tras de vuelta. Después de esto se pone en barriles de roble de 200 L y de 180 L, es lo más ideal porque te lo pinta rápido y te lo deja sabroso, en los barriles se reposa de cuatro a cinco meses. Estando los barriles de primera calidad a los tres meses te lo pinta mucho, esto va a depender de como uno lo quiera, el sabor, el olor, porque muy oloroso a barril es fastidioso, lo repites y de lo que se trata es que no lo repitas para seguirlo tomando (LPH/ANH, 2009).

La fábrica trabaja dos veces por año, la comercialización se da principalmente en los municipios aledaños y algunos estado como Michoacán y Colima.

... tenemos mercado chico y pocos centavos para fiar, si no fías no vendes, ese es el problema y como ya nos ha robado mucho cliente así, nuestro mercado es regional, mandamos a otros estados poco, (...) vendemos mucho el comercial tenemos el Norteño en pet, tenemos el 66 barato, el San Rafael en etiqueta negra y el otro de exportación todo se vende. Hay gente que te lo compra suelto y hay gente que te lo compra en botella, vendemos por cajas de 12 botellas (4 o cinco cajas) hay gente que te compra bulingas y lo revende (LHP/ANH, 2009).

... el que es mezcal cuesta \$100 cada uno, las mezclan andan en \$10, \$30, \$40 y \$20 pesos, las mezclas son las que más se venden, la gente quiere barato. Se vende poco unas 300 cajas al mes (LP/ANH, 2009).

Figura 30. Diagrama del proceso que emplea el licor de agave “San Rafael”.



Fuente: Elaboración propia.

#### 4.3.3 FÁBRICA DE LICOR DE AGAVE “LOS ASMOLES”

El Sr. Roberto Robles es el administrador de la fábrica “LOS ASMOLES”, el nos comenta un poco como nace esta empresa anteriormente llamada Los Asmoles de los García en honor a los hermanos García:

...todo inició en un pequeño pueblo llamado Tonaya en el estado de Jalisco, por los años de 1920, cuando el abuelo de Don Jorge García, el señor Sergio García Robles decidió incursionar en la industria de las bebidas alcohólicas, ya que esta región era rica en agave verde, por ello empezó con la elaboración de vino (mezcal) de una manera casi artesanal. Por los años de 1950, el señor Jorge García y sus hermanos, se involucraron en la empresa de su padre, haciendo crecer la industria y el prestigio del pueblo, como uno de los mejores productores del estado, esto llevo a la creación de

nuevas marcas y a la independencia de la nuestra llamada “Los Asmoles” (RR/ANH, 2009).

Desde entonces se han preocupado por ofrecer un producto de calidad, empleado técnicas ancestrales, pero con equipo y proceso modernos

... el nombre de Los Asmoles se debe a que son tres hermanos que vivían ahí y se apellidan García. Anteriormente nuestra marca se llamaba “Los Asmoles de los García”, pero tuvimos problemas con una marca que ya estaba registrada y ya no podemos utilizar ese nombre. Simbólicamente sigue siendo Los Asmoles de los García y la gente lo identifica así y ahí ya no te pueden decir nada porque nuestro producto legalmente se llama “Los Asmoles”, si son García ya es parte de cómo la gente lo identifica y lo conoce, porque el problema no tiene mucho (RR/ANH, 2009).

#### **4.3.3.1 DESCRIPCIÓN DEL PROCESO**

Al hablar sobre el proceso de producción Roberto comenta:

... El proceso ha cambiado a como lo hacía Don Sergio, Don Jorge y ahora sus hijos, antes se elaboraba muy artesanal, muy parecido al mezcal, se cocía en horno de piedra y no se extraían los jugos, sólo se desagarraba el agave verde y era colocado con todo y bagazo en las tinas de fermentación. Actualmente tenemos un cuarto especial para el cocido, molinos que extraen los jugos, sólo usamos agave azul, hemos ido cambiando sobre todo las instalaciones, antes se cocía con leña ahora con gas, el proceso no se ha modificado.

... para empezar con la producción de licor de agave Los Asmoles, se colocan las cabezas de los agaves (piñas) cortadas en dos o en cuatro partes en el horno, haciendo un apilamiento uniforme, la cantidad que se coloca en el horno es aproximadamente 20 toneladas. Durante 12 horas el agave es cocido, ya cocido esperamos a que se enfríe 12 horas para pasarlo a la molienda. De los hornos se saca el agave ya cocido y se coloca en una banda transportadora del molino para ser triturado en pequeños trozos, después se le suministra agua y se exprime en cuatro ocasiones para extraerle el máximo jugo al agave, quedando solo el bagazo deshidratado, después se envía por tuberías a los

tanques de fermentación, donde se fermentará entre 4 y 6 días dependiendo de las condiciones del ambiente. Posteriormente es destilado en alambiques de acero inoxidable en dos ocasiones.

A diferencia de las otras fábricas, esta cuenta con una capacidad instalada mucho mayor y el equipo que emplea en las diferentes etapas de la producción de licor de agave es totalmente industrial. Al preguntarle qué es lo que los hace distintos a las demás fábricas responde:

... lo que nos diferencia a nosotros de los demás es la calidad, porque estamos conscientes de que disminuir nuestra calidad nos llevaría a perder muchos clientes. La ventaja que tenemos es que tenemos nuestros propios campos de agave azul, entonces no tenemos que comprarle a nadie, no tenemos que sufrir por el agave. Nuestras etiquetas están certificadas por NYCE, sobre todo eso se utiliza mucho en las etiquetas de productos eléctricos, con esto certificas tus productos, tu etiquetado, que cumplan con todas las normas, más que nada la información comercial y esa está regulada por NYCE, todas las NOM las certifica (RR/ANH, 2009).

Antes de continuar la discusión considero interesante señalar que con el propósito de dar certidumbre a los consumidores sobre las especificaciones de los productos que adquieren, NYCE es una instancia acreditada y autorizada por las entidades y dependencias conducentes, tales como la Unidad de Verificación de Información Comercial. La posesión de esta acreditación permite dar apoyo a los importadores para verificar el cumplimiento de las Normas Oficiales Mexicanas de Información Comercial, de una amplia variedad de mercancías en aspectos tales como el etiquetado, la información al consumidor, los instructivos y garantías, entre otros, especificados en las Normas Oficiales Mexicanas de Información Comercial.

Esta acción llevada a cabo por la fábrica Los Asmoles, fue resultado de los continuos asedios y presiones por parte de la PROFECO, la SS y el CRT por normar, regular y controlar la producción de estas bebidas. Esto obedece al hecho de que no están consideradas en ninguna normatividad del país; es decir, no existe documento alguno que especifique las características de producción y elaboración de estas bebidas excluidas de la DOM y la DOT. Justamente por este vacío fue que las instancias apuntadas presionaron a esta fábrica para que informaran al consumidor las principales características de las bebidas que elabora. El



etiquetado fue el medio que se utilizó para ello. El fin último era evitar que el consumidor fuera objeto de engaño o confusión.

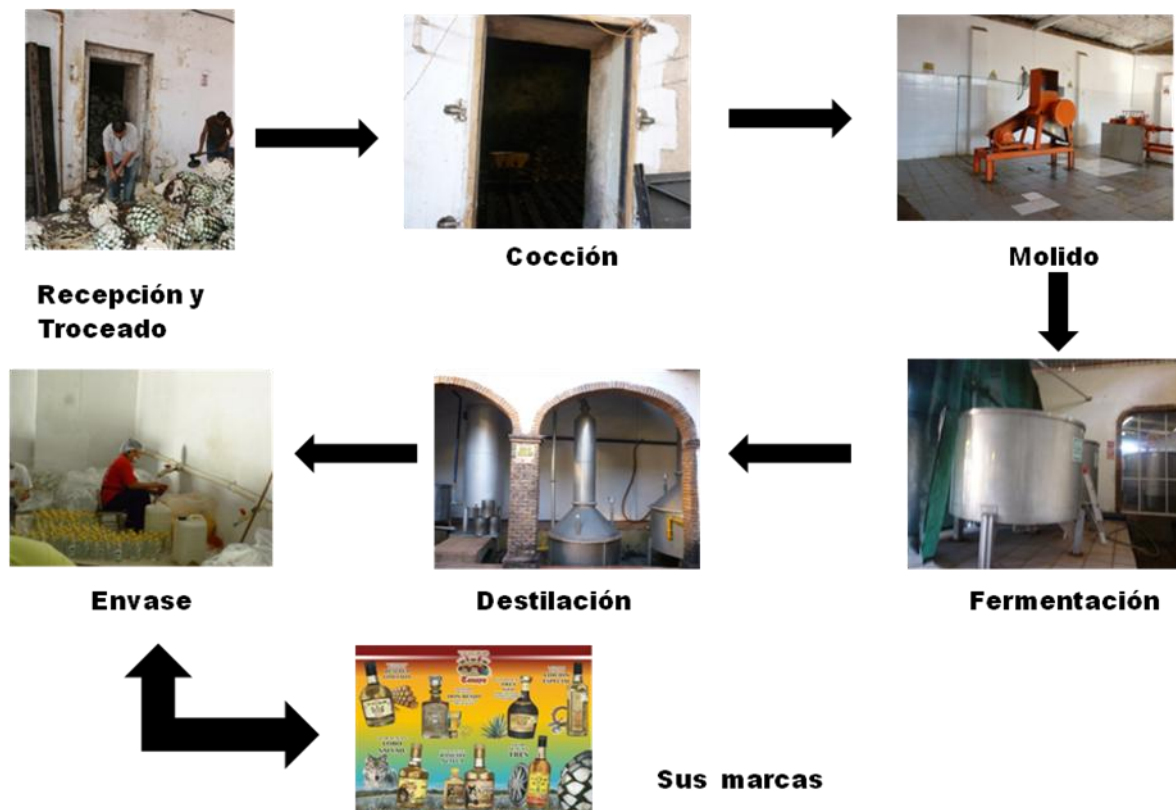
Estas acciones además se llevaron a cabo porque al igual que las demás fábricas de licor o destilado de agave, elaboran bebidas a base de alcohol de caña, una porción de concentrado de agave y agua. Estas bebidas son conocidas como mezclas o vinos comerciales. Son, de hecho, muy económicos, ya que su precio varía entre \$10 y \$60/litro. No está por demás apuntar que constituyen la mayor producción y medio de subsistencia de estas fábricas.

De esta forma, las bebidas alcohólicas que elabora Los Asmoles quedaron clasificadas en licor de caña y licor de agave. NYCE es, como antes señalé, la instancia que certifica la información comercial de las siguientes normas:

- NOM-142-SSA1-1995. Bienes y servicios. Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado, sanitario y comercial.
- NOM-120-SSA1-1994. Bienes y servicios. Prácticas de higiene y sanidad para el proceso de alimentos, bebidas no alcohólicas y alcohólicas.
- NOM-117-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método de prueba para la determinación de cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y agua purificada por espectrometría de absorción atómica.
- NOM-127-SSA1-1994. Salud ambiental, agua para uso y consumo humano-límites permisibles de calidad y tratamientos a que debe someterse el agua para su potabilización.
- NOM-002-SCFI-1993. Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-030-SCFI-2006. Información comercial-Declaración de cantidad en la etiqueta-Especificaciones
- NOM-050-SCFI-2004. Información comercial-Etiquetado general de productos

En consecuencia, la botella contiene licor de caña si así lo indica su etiqueta, mientras que en aquellas en las que su etiqueta señala licor de agave significa que se empleó únicamente agave para la elaboración de la bebida que contienen. Con respecto a la comercialización del licor producido por Los Asmoles, esta se realiza a toda la república mexicana. Para ello ya la empresa cuenta con clientes seguros que compran este producto en distintas partes del país.

Figura 31. Diagrama del proceso que emplea el licor de agave “Los Asmoles”



Fuente: Elaboración propia.

#### 4.4 TONAYA SIN MEZCAL NI TEQUILA

Tonaya, como ya vimos en el capítulo anterior, es una región que ni es totalmente productora de agave azul, ni totalmente productora de agave verde. El hecho de vestir sus campos de azul y verde hace que sea una región intermedia entre dos denominaciones de origen, pues al cultivar agave verde (*Agave angustifolia* Haw) inicialmente y producir un destilado nombrado mezcal desde hace varias décadas, le confiere el derecho de ser incluido dentro de la geografía de la denominación de origen mezcal (DOM); mientras que, al cultivar agave azul (*Agave tequilana* Weber) y al producir bebidas únicamente con esta variedad de agave estando dentro de la geografía protegida por la denominación de origen tequila (DOT), legalmente podría nombrar a sus destilados “tequila”.

Sin embargo, sus bebidas no ostentan ninguno de los dos nombres y son conocidas en la región como *licor de agave*. No obstante, la gente que conoce la fama y la reputación del municipio de la tierra del mezcal, sabe que aunque ya no pueden nombrarle mezcal, sus bebidas siguen manteniendo un nicho de mercado local, regional y nacional fiel que garantiza la existencia de esta industria, a pesar de no poder hacer uso ni del nombre *mezcal*, ni del nombre *tequila*.

Pero, ¿cómo es que ya no le pueden nombrar mezcal?. A partir de que se emitió la Declaratoria General de Protección de la Denominación de Origen Mezcal el 28 de noviembre de 1994, se restringe el uso del nombre de mezcal; por lo que sólo puede ser utilizado por aquellos municipios incluidos dentro de la geografía de la DOM. Dichos municipios son los que conforman los siguientes estados: Oaxaca, Guerrero, San Luis Potosí, Zacatecas, Durango, Guanajuato y Tamaulipas. Cualquier otro municipio que no esté incluido dentro de esta geografía tendrá que nombrar a sus bebidas destilado de agave o licor de agave, como lo es el caso de Tonaya. Al hablar sobre el tema de la denominación de origen mezcal (DOM), los fabricantes de licor de agave comentan:

... anteriormente Tonaya, era conocida como la tierra del mezcal, pero debido a que existe una norma específica y una denominación de origen que le da el uso del nombre exclusivamente a Oaxaca, debemos nombrarle destilado de agave (JP/ANH, 2009B).

...ya por el año de 1416 se empezó hacer mezcal por esta zona: Tolimán, Tuxcacuesco, Zapotitlán, Tonaya y San Gabriel, y en esa época se hacía vino en cazos de cobre, les nombraban de guitarra, porque era un cazo y lo tapaban de madera y con agua lo enfriaban manual, era manual todo, después se fue modernizando y se emplearon los resfríos, estos eran tambos como esos de 200 L de gasolina o diesel y ahí le ponían una o dos vueltas para enfriarlo y así le nombrábamos resfríos, (...) aquí nosotros hacemos mezcal y nuestra marca dice: “Toma San Rafael, te sentirás feliz, delicia de hoy, felicidad de mañana”, no hay cruda, si no te pasas (LHP/ANH, 2009).

En esta línea otro productor comenta lo siguiente:

... has de cuenta que el agave que se utilizaba aquí era el agave verde es con el que se hace mezcal, cuando se viene toda la revolución esta del tequila se empezó a traer agave azul, eso por un lado, por el otro como había todo un proceso parecido en Oaxaca y los que lucharon por la DO fueron los de Oaxaca (RR/ANH, 2009).

Contando con las condiciones para ser incluido dentro de la DOM, quedaron excluidos legalmente y geográficamente, su principal problema fue la organización al momento de querer defender el nombre “mezcal”.

... se anduvo ahí un tiempo litigando eso pero no se pudo, como al estado de Jalisco se nos dio la DOT, nos dijeron que ya para que queríamos mezcal si teníamos al tequila (RR/ANH, 2009).

... cuando se declaró la DO mezcal, nosotros intentamos organizarnos, pero la verdad es que no existe una buena relación con los demás dueños de las otras fábricas, (...) intentamos hacer una Asociación de Agaveros con otros municipios como Tuxcacuesco, El Grullo, El Limón y Autlán y hasta pagamos a un abogado para que nos defendiera cuando fue lo de la denominación de origen, pues el nombre, pero no se pudo hacer nada y se deshizo la organización y ahí quedo todo (JP/ANH, 2009B).

... no hemos podido organizarnos, somos muy egoístas. Cada quien le ha hecho por su lado, (...) hemos tenido muchos problemas porque no le podemos decir mezcal, le hemos nombrado como de diez formas y no le podemos decir mezcal, tequila, ni agave, pero ya la bebida está muy conocida, (...) de todas formas nosotros con que sea de

Tonaya, nomas con eso entramos a donde quiera, porque vendemos buenos productos y económicos (LHP/ANH, 2009).

A pesar de que se cambió el nombre de mezcal por licor de agave, la gente que llegó a conocer las bebidas que elaboraba Tonaya, siguió reconociendo el nombre de mezcal en el mercado, lo cual ocasionó el enojo de los productores de mezcal protegidos por la DOM. En el 2008, el Secretario de Economía del Estado de Oaxaca, Enrique Sada<sup>55</sup> alertó sobre la venta de marcas de mezcal pirata en el mercado nacional, haciendo referencia a Tonaya mencionó:

"Su baja calidad puede poner en riesgo la vida sobre todo de jóvenes y, muchas veces, de menores de edad"

El funcionario estatal explicó que los mezcales apócrifos son comercializados con un costo que fluctúa entre los 13 y 15 pesos. En la misiva, denunció que el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI) se ha negado a actuar en contra de la venta ilegal de Mezcalito de Tonaya<sup>56</sup> y apuntó:

"Estas bebidas no son un producto de agave como el mezcal, sino un malogrado destilado de caña".

Sada Fernández, argumentó que "el mezcal pirata" daña la imagen de esta bebida y del estado, ya que Oaxaca produce 70 por ciento de este alcohol, que es elaborado a partir de la destilación del agave y protegido por la DOM tanto como por la Ley de Propiedad Industrial y la Ley Federal de Protección al Consumidor.

El "mezcal pirata" al que se refiere el Secretario de Economía de Oaxaca, en la mayoría de las veces, no es sino licor de caña, que como ya lo menciona tiene un costo por debajo de un mezcal autentico. El problema de la proliferación de estas bebidas radica en el consumidor, ya que es él, quien decide finalmente qué tomar y dónde comprarlo.

---

<sup>55</sup> Exigen retirar mezcal pirata. Virgilio Sánchez, corresponsal Reforma. Jueves 10 de enero de 2008 por Inforural. Disponible en: <http://www.inforural.com.mx/spip.php?article18048>.

<sup>56</sup> El "Mezcalito de Tonaya" es una marca que no es licor o destilado de agave sino alcohol de caña.

Quienes quedan excluidos geográficamente y legalmente de una DO, deberán dejar de usar el nombre protegido por esta y hacer uso de otras categorías como destilado de agave o licor de agave. Esto sería el caso de las bebidas protegidos por una DO<sup>57</sup> elaboradas a partir de agave. Cabe aclarar que el nombre de mezcal conlleva, en muchas ocasiones, a que algunos consumidores asocien dicha bebida con productos de baja calidad o de dudosa procedencia y, por ello, que su consumo se limite a mercados regionales así como que sus precios tengan que estar por debajo de los de las bebidas que sí están protegido por una DO. Los productores de estas bebidas que carecen de la protección de la DO deben luchar, además, contra la mala fama que hacen elaboradores de bebidas derivadas de agaves amparados por una DO.

El caso de la DOT para el municipio de Tonaya, es diferente ya que todo el estado de Jalisco quedó protegido por la DOT y Tonaya no fue excluido geográficamente pero si se autoexcluyó legalmente de esta distinción. Se podría pensar que tras la expansión del cultivo de agave azul a la región se podría iniciar una industria de tequila en Tonaya. Empero, la realidad fue otra, ya que los mezcaleros tonayenses decidieron no usar el nombre “tequila”, para las bebidas que elaboraban aun si estas sólo eran elaboradas con agave azul. La razón principal fue que ellos ya contaban con un nicho de mercado local, nacional e incluso internacional que no se ha visto mermado por su autoexclusión legal de la DOT. Estos actores exponen sus razones a continuación:

... sabemos que estamos en Jalisco, dentro de la zona de la DO y que algunas de nuestras bebidas son elaboradas con agave azul, pero en nuestro caso no hemos buscado incorporarnos a ella porque dicen que es más, (...) si así como estamos son muchos requisitos que hay que cumplir, con tequila sería mucho más, nos tendrían más controlados, más regulados, con nuestro capital ahora no podemos incrementar así de la nada nuestra producción (JP/ANH, 2009B).

*... el problema del tequila es que es muchísimo más controlado el hacer tequila. Es más costoso porque debes tener una persona que te venga a verificar que tantos barriles se llenaron, cuántas botellas salieron y tienes que pagarle a esa persona y es menos productivo para uno, porque paga más impuestos y está más controlado es mucho más relajo y al final de cuentas viene siendo tequila nada más que no queremos el nombre, usamos ahorita el nombre de licor de agave (RR/ANH, 2009).*

---

<sup>57</sup> Las bebidas elaboradas con distintas variedades de agave y protegidas por una DO son: tequila, mezcal, bacanora y sotol, como se señaló previamente.

... entrar al tequila es muy trabajoso porque traen muchos problemas con ellos, con el consejo regulador, porque mucha gente ha querido hacer tequila y no ha podido, no los dejan. Nosotros estamos separados del CRT (LHP/ANH, 2009) (Subrayado de la autora).

Sin embargo, ***a pesar de no querer usar el nombre “tequila”***, el estar dentro de la geografía protegida por la DOT, ***hace que “los tequileros”***, como ellos les nombran, ***ejerzan presión sobre los productores de licor de agave de Tonaya con el fin de normar y regular la producción de estas bebidas o para incluirlos legalmente bajo esta forma de protección, esto es, la DOT***. Al respecto, los mezcaleros tonayenses comentan:

*...nosotros no tenemos ninguna relación con el CRT, al contrario ellos quisieran desaparecer nuestros destilados de agave, la razón de esto es por la merma que los tequileros tienen por el precio del tequila a nivel general, no pueden desplazar fácilmente su producto, (...) hace un año, en enero del 2008, sacaron una norma emergente para los destilados de agave, según que sólo era una norma emergente<sup>58</sup> pero querían convertirla en NOM, era algo que regularía los destilados de agave que hacemos pero a conveniencia de ellos, nosotros intentamos organizarnos para que fuera un poco más flexible, de acuerdo a nuestros intereses y que no fuera una imposición sin tomarnos en cuenta, se decía que esta norma incluía que nuestro producto no tuviera más de 35 grados de alcohol, o sea, que debería tener menos de 35 grados de alcohol, eso por ejemplo, es uno de los detalles que no nos pareció porque tenemos productos de 40 grados de alcohol (JP/ANH, 2009B) (Subrayado de la autora).*

*... los que si nos pelean mucho y sobre todo por la zona en la que estamos son los del tequila, todo nos pelean, tú sabes que el tequila es mucho más caro, entonces nos mandan a Profeco diciendo que tenemos vinos adulterados y nos es cierto. Sí les agarras parte de su mercado por el precio y ese es el problema que tenemos (RR/ANH, 2009).*

---

<sup>58</sup> NOM-EM-012-SCFI-2006 para los aguardientes, destilados, licores de agave, caña y otros. En ella se estableció que los destilados de agave deberán ser elaborados con una graduación menor a 35 grados de alcohol, entre otras ESPECIFICACIONES.

El problema de no tener que nombrar a sus destilados “tequila” es para los que sí están protegidos por la DOT quienes se ven sujetos a una certificación, control de procesos y de producto final, normatividad, vigilancia, pago de impuestos que tienen que pagar. *Por lo tanto, los costos de producción para quienes producen tequila se incrementan y no pueden competir contra un licor o destilado de agave cuyo precio es mucho menor precisa e irónicamente dado que no entran a este sistema de regulaciones.*

Esta ha sido la principal razón por la que los fabricantes de licor de agave no quieran usar el nombre “tequila”, el no tener que hacer todos estos pagos y trámites para la regularización y control de sus licores de agave, como tampoco están dispuestos a sujetarse a la estandarización de los procesos de elaboración de este destilado de agave que exige la protección de la DOT. Paradójica e irónicamente, para los mezcaleros de Tonaya el autoexcluirse de la DOT representa una importante reducción de sus costos de producción, por lo que pueden comercializar a precios mucho menores que un tequila, y, con ello, controlar su propio nicho de mercado al tiempo de mantener su independencia. Con lo anterior han logrado ir consolidando su propio nicho de mercado ya que los consumidores eligen la bebida que ellos producen precisamente porque es más barato que un tequila.

El 26 de octubre de 2006 el Director de Verificación de Profeco, el Lic. Rafael Anzures Uribe envió al Director General de Normas de la Secretaría de Economía, el C. P Miguel Aguilar Romo, un oficio donde exponía la necesidad de crear una norma que regulará la producción de licor y destilado de agave en toda la república mexicana. Algunos de los motivos expuestos en este oficio por el Lic. Anzures son los siguientes:

“Se ha ido constatando con el tiempo que para algunas bebidas alcohólicas ha sido necesario normalizarlas en forma individual, tanto en materia de información comercial como de especificaciones, derivado de sus características específicas, ingredientes, crecimiento de mercados, etc., tal es el caso del tequila, del mezcal, del bacanora, de la charanda y del sotol.

Para el caso de las bebidas espirituosas producidas a partir de materias primas vegetales de la familia de agavaces, se considera que deben de dejar de estar normados genéricamente por la NOM-142-SSA1-1995 y tener una regulación específica para dichas bebidas con el carácter de emergente por las siguientes razones:



(...) el crecimiento exponencial en la producción y comercialización de estas bebidas en los últimos meses, calculando una producción para este año de 20,000,000 de litros de bebidas alcohólicas de agave (destilados, licores, aguardientes) contra 12,000,000 aproximadamente producidos en 2005 y aproximadamente 8,000,000 aproximadamente producidos en 2004. Destacándose la producción de éstos, fundamentalmente en algunos municipios de los estados de Jalisco, Michoacán, Guanajuato, Oaxaca, San Luis Potosí, Puebla, Veracruz y de México, detectándose dos grandes problemas:

1. Productos que ostentan como denominación genérica Destilados o Aguardientes de agave que, una vez analizados en el laboratorio certificado de la Procuraduría Federal del Consumidor, no comprueban tener los elementos de destilado o aguardientes de agave, teniendo como contenido principal alcohol de caña.
2. Productos, que ostentando la denominación genérica de destilados o aguardientes de agave, comprueban en el laboratorio certificado de la Procuraduría Federal del Consumidor, sí corresponder la bebida a la denominación que ostentan, sin embargo, en la información comercial establecen figuras o imágenes, las palabras “agave tequilana weber variedad azul”, la palabra “Tequila”, señalándola a la región que la regula, en contravención a los establecido en la NOM-006-SCFI-2005 (Anzures, R, 2006)<sup>59</sup>.

Los motivos expuestos por el Director de Verificación de la Profeco están orientados, según dicho agente del Estado, a proteger al consumidor del engaño del que está siendo objeto al comprar estas bebidas que no son tequila. Empero, lo que pretende velar es el hecho de que espirituosos derivados de agaves otros que el tequila están compitiendo agresivamente con el tequila en un nicho de mercado alternativo a la DO, donde los licores de agave y caña se comercializan a un precio mucho menor con lo cual logran ser una amenaza al monopolio del mercado de destilados de agave históricamente construido, en principio, por el tequila en tanto

---

<sup>59</sup> Procuraduría Federal del Consumidor. Subprocuraduría de Verificación. Dirección General de Verificación y Vigilancia. No. Oficio PFC.C.A.58.65/003717-2006. México, D.F., 26 de octubre de 2006. Firma. Lic. Rafael Anzures Uribe. Director de Verificación de Procuraduría Federal del Consumidor.

mercancía emblemática de México –dentro y fuera del país. En esta línea, el agente del Estado señala:

(...) A manera de ejemplo, un destilado de agave de 960 mL, tiene un precio promedio de \$40.00 contra un aguardiente de alcohol de caña con la misma cantidad de mililitros, que tiene un precio promedio de \$12.00, ya que realmente lo que compra la gente es este último producto, cuando piensa que realmente está comprando un destilado de agave.

Sin embargo, como antes señalé, el argumento del agente estatal no es necesariamente proteger al consumidor. Es, en contraste, llevar a cabo un ejercicio más de poder “a nombre de los tequileros” que proteja el mercado ganado tiempo ha por los productores del espirituoso protegidos con la DO que la producción de licores o destilados de agave pareciera amenazar como, en su momento, lo hicieron las cervezas.

La Norma Oficial Emergente NOM-EM-012-SCFI-2006 Bebidas alcohólicas-Destilados de agave-Especificaciones, información comercial, etiquetado y métodos de prueba, promovida por la Profeco, la Dirección General de Normas (DGN) y el CRT, definía a un destilado de agave como:

“Es la bebida alcohólica obtenida de la destilación de mostos fermentados preparados con azúcares provenientes de agaves de diferentes especies silvestres o cultivadas en cualquier entidad federativa. Su contenido alcohólico es de 25% a menos de 35% de Alc. Vol.

Los destilados de agave pueden ser incoloros o coloreados; con aroma y/o sabor, utilizando productos vegetales naturales, aditivos y/o productos de origen animal permitidos por la Secretaría de Salud. Los mostos no son susceptibles de ser enriquecidos con otros azúcares y tampoco se permiten las mezclas en frío”.

En este sentido, el director del CRT, Ramón González Figueroa, en una entrevista<sup>60</sup> aseguró que la bebida número uno de los mexicanos es el tequila, "Pero hay que cuidar el mercado porque están ganando terreno los destilados de agave". Consideró que para cuidar el

---

<sup>60</sup> Entrevista publicada en <http://nuestrotequila.blogspot.com/2008/12/coloca-consumidor-mexicano-al-tequila.html> (09 de diciembre de 2008).

mercado interno y externo del tequila es urgente trabajar para normar los destilados de agave, debido a que están creciendo y tienen ya acaparado a 20% del consumo a nivel nacional. Por ello, alertó que la gran mayoría de los destilados de agave que circulan en el mercado "Sólo tienen la etiqueta y tendrían que llamarse destilados de caña porque únicamente simulan parecerse al tequila pero no tienen nada que ver".

Recordó que cuando estuvo en vigor la norma de emergencia 012<sup>61</sup>, la Profeco prohibió cerca de 60 marcas que, aunque sus etiquetas indicaban que contenían agave, el análisis del contenido de las mismas mostró que en realidad no contaban con dicho insumo. El director del CRT agregó "El problema es que se terminó la vigencia de esa norma que por un año tuvo carácter de emergente, por lo que en la actualidad se trabaja para el establecimiento de una nueva norma". Añadió, además, que el CRT trabaja arduamente para sacar del mercado a los pseudo tequilas, no sólo a nivel nacional sino en el extranjero. Cabe apuntar que también se pretende sacar del mercado a todas las bebidas destiladas elaboradas a partir de agave azul que no cumplan con la normatividad establecida para la elaboración de tequila, pues se consideran una competencia directa que aunque pequeña empieza a crecer en el mercado del tequila.

A pesar de las amenazas de las que son objeto los productores de licor de agave de Tonaya, han optado por no entrar en conflicto con los tequileros por el nombre tequila, ya que, como antes he apuntado, cuentan con mercado fiel que garantiza la existencia de esta industria. Claramente Don Rogelio, no los demuestra con la siguiente frase:

... el licor de agave Tonayan tiene 10 competencias pobretonas, medias ricas, el tequila [en mercado contraste] tiene 100 millonarios y no podemos con ellos (RF/ANH, 2010).

En general, para los productores de licor de agave en Tonaya, no existen diferencias entre nombrarlo licor, mezcal o tequila, ya que la gente sabe lo que compra y los conoce. Es finalmente este reconocimiento social el que garantiza su comercialización y difusión.

... nosotros hacemos un licor de exportación es igual a cualquier tequila, el licor de exportación es puro mezcal y esta añejado en barriles de roble, esta de 40 grados, lo

---

<sup>61</sup> NOM-EM-012-SCFI-2006, Bebidas alcohólicas-Destilados de agave-Especificaciones, información comercial, etiquetado y métodos de prueba.

dejas de 42 grados para que te salga el barril de 40 grados, porque el barril te merma unos 40 litros otros 20, otros 15, no todo el barril es igual y no todo el barril te lo pinta parejo, tienes que sacarlo y emparejarlo en otro barril para que te salga parejo (LHP/ANH, 2009).

... hacemos un licor de agave [que termina siendo una bebida] 100% agave, ese incluso es tan bueno que cualquier tequila puede competir con nosotros (...) incluso hemos concursado en diversas muestras en Estados Unidos y Europa, con resultados nada desalentadores, como el segundo lugar en los Spirits Competition, de la Feria de San Francisco, con Don Sergio, mezcal 100 por cierto agave azul, triple destilado y un año en barrica (RR/ANH, 2009).

Además de tener sus vinos especiales (100% agave azul, agave verde o una combinación de ambos) equivalentes a un tequila o a un mezcal 100 % agave. Elaboran vinos comerciales o mezclas como una estrategia de comercialización. Es decir, dado que saben que no toda la gente puede comprar un vino de \$120 ó \$200, los productores tonayenses decidieron reducir sus costos de producción mezclando alcohol de caña y licor de agave o concentrado de agave, como le nombran, y agua. Estas mezclas son vendidas a precios que oscilan entre los \$10 y los \$60. Estas van dirigidas a aquellos consumidores que no pueden pagar un licor de agave 100%.

Estos destilados de ninguna manera constituyen una producción clandestina o adulterada de bebidas alcohólicas ya que se encuentran bajo la vigilancia de la Secretaría de Salud, la Procuraduría Federal del Consumidor (PROFECO) y sus marcas están registradas ante el IMPI. Además como lo señaló el administrador de la fábrica Los Asmoles cumplen con la siguiente normatividad<sup>62</sup>:

NOM-142-SSA1-1995. Bienes y servicios. Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado, sanitario y comercial.

NOM-120-SSA1-1994. Bienes y servicios. Prácticas de higiene y sanidad para el proceso de alimentos, bebidas no alcohólicas y alcohólicas.

NOM-117-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método de prueba para la determinación de cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y agua purificada por espectrometría de absorción atómica.

---

<sup>62</sup> Disponible en <http://www.economia-noms.gob.mx/>

NOM-127-SSA1-1994. Salud ambiental, agua para uso y consumo humano-límites permisibles de calidad y tratamientos a que debe someterse el agua para su potabilización.

NOM-002-SCFI-1993. Productos pre envasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.

NOM-030-SCFI-2006. Información comercial-Declaración de cantidad en la etiqueta-Especificaciones

NOM-050-SCFI-2004. Información comercial- Etiquetado general de productos

Finalmente, el caso de los productores de licor de agave de Tonaya resulta interesante ya que no están excluidos geográficamente de la DOT, pero sí se han autoexcluido legalmente de ella. Esto lo han llevado a cabo generando una serie de estrategias que les han permitido mantener su producción de licor o destilados de agave, pudiendo estar técnicamente bajo la protección de dos denominaciones de origen, más encontrarse sin ninguna de ellas.

Sin embargo, al no hacerlo, también están siendo un ejemplo de éxito para aquellas regiones excluidas donde se elaboran bebidas similares a las protegidas por la DOM y la DOT, pues han demostrado que no es con la protección de estas figuras socioeconómicas, culturales y de poder que han mantenido la producción de sus bebidas. Demuestran, en contraste, que han mantenido y consolidado su nicho de mercado mediante el uso de esta forma de resistencia proactiva que les ha permitido rescatar y ampliar sus oportunidades comerciales a nivel local, regional, nacional e internacional: distinguiendo a sus bebidas bajo la categoría de licor de agave, más no tequila, ni mezcal.

## CONCLUSIONES

Esta investigación tuvo como objetivo analizar el proceso de exclusión y autoexclusión de la DOM y DOT de los productores de destilados y licores de agave del municipio de Tonaya, Jalisco. Se buscó, simultáneamente, aprehender las formas de resistencia proactiva que han generado estos productores para mantener su producción de licor o destilado de agave así como consolidar y continuar expandiendo el nicho de mercado que históricamente han logrado construir

El abordaje de estos procesos de construcción alternativa o de resistencia pro-activa distingue mi trabajo de otros estudios realizados en torno a los procesos de construcción de la protección de una denominación de origen para bebidas destiladas de agave en México (Rodríguez, 2002, 2003, 2004, 2007; Muriá, 1990, 1999, 2002; Valenzuela, 2006, 2005, 2004, 2003; Luna, 1990, 1991; Gerritsen, 2004, 2006, 2007; Núñez, 2001). Esto obedece a lo siguiente:

Frecuentemente se estudian las ventajas de los productores incluidos en la DO. Prácticamente estas investigaciones suelen dejar de lado el examen de las estrategias sociales, económicas y de poder que llevan a cabo actores de algunas regiones que producen bienes similares a los protegidos por una DO pero que se encuentran excluidos o “aparentemente excluidos” de la protección de la misma. Por ello se verá, el caso estudiado permitió analizar una región excluida legal y geográficamente de la DOM e incluida geográficamente en la DOT, pero que decidió autoexcluirse legalmente de la DOT, no como una forma de rechazo, sino como una forma de resistencia proactiva, la cual le ha permitido ampliar y mantener un nicho de mercado alternativo a la DOM y DOT para sus destilados y licores de agave.

El ejemplo de los fabricantes de licor de agave de Tonaya, Jalisco, constituye un ejemplo de éxito para los fabricantes de destilado o licor de agave de otras regiones excluidas/autoexcluidas de una DO, ya que demuestra que aún sin la protección de la DO, pueden acceder a un mercado, gozar de cierta reputación y beneficiarse económicamente, mantener sus tradiciones, formas propias de producción y legitimación de estas bebidas similares a las protegidas por una DO. El éxito pasa precisamente por el hecho de que se puede obtener todo lo anterior sin tener que sujetarse a las limitaciones que esta figura

conlleva, tales como la homogenización, regulación, monitoreo y certificación de procesos de elaboración tanto como del producto terminado.

El estudio de caso que he presentado bien ilustra lo que señaló Rodríguez en su artículo sobre las luchas de poder y la construcción de la DOT (2007), a saber que la geografía, tanto como la tradición, la calidad y la autenticidad son construcciones socioculturales e históricas, marcadas por relaciones de poder desigual. En donde, ciertos grupos con poder político y económico determinarán las características que harán distintivo a un bien con DO, así como las geografías que habrá que incluirse y excluirse (Ibid.). En este tenor, las geografías protegidas por una DO, no permanecerán cerradas a otras geografías, sino que se irán construyendo o modificando a través del tiempo, ya sea mediante el enfrentamiento o la negociación entre distintos actores (o grupos de poder) con intereses particulares. Por ello, como lo ha descrito Rodríguez (2003, 2004, 2007) estos procesos de construcción en una geografía incluyen/excluyen a ciertas regiones y actores, al tiempo de abrir el espacio para la resistencia, la re-significación así como la ilegitimidad.

Además de la inclusión/exclusión señalada por Rodríguez, en estas construcciones habrá, como lo mostraron los mezcaleros tonayenses a lo largo de esta narrativa, geografías cuyos habitantes decidan autoexcluirse y, al hacerlo, resignifican su propia producción y elaboración de bienes similares o iguales a los protegidos por la geografía legitimada de una DO. Podemos ver, entonces, que este proceso de autoexclusión proactiva no es sino una forma de resistencia activa ante la DOT y DOM. En este sentido, estas construcciones propiciarán la apertura de nuevos espacios alternativos de resistencia a las denominaciones de origen. Como lo muestra el caso de los mezcaleros de Tonaya, el estar-al tiempo de- no estar en dos distintas DOs, les permitió echar mano de una serie de estrategias y mecanismos legales e “ilegales”, los cuales pueden, a su vez, ser aprovechados por aquellos productores que elaboran bienes similares a los protegidos por una DO y que, al igual que los tonayenses, han quedado excluidos de dicha forma de protección.

El estudio nos permitió ver cómo estas estrategias, de carácter económico, se sustentan y consolidan gracias a factores socioculturales, a saber: la fama y reputación. Reconocimiento que, a través de los años, se han ido ganando los distintos destilados de agave en la región. Una distinción que emergió por la tradición de emplear agave verde (*Agave angustifolia* Haw) para su elaboración. Este proceso fue, hasta la introducción del agave azul en Tonaya, el elemento cultural que ha dotado de especificidad y autenticidad a estas bebidas y las ha diferenciado del

resto de la región. En esta línea, cabe apuntar que el hecho de que se haya introducido agave azul, puede constituir una ventaja ya que al mezclar el agave verde y el azul, los elaboradores están obteniendo un producto que ni es mezcal ni tequila; y, justo por eso, este tipo de destilado de dos agaves es un producto diferenciado que pudiera protegerse legalmente mediante una Marca Colectiva. Como tal, le da la posibilidad de tener un valor agregado, al cual se le puede sumar el valor que deriva de su comercialización como producto artesanal, local e incluso orgánico. De hecho los destilados de agave orgánico tienen ya sus propios consumidores. Este es un nicho de mercado que indudablemente puede crecer si se promueven estos productos fuera de la región.

El seguimiento de las dinámicas de construcción de los destilados de agave tonayenses ilustra el hecho de que las mercancías (o al menos ciertas mercancías) no son hechas para el consumo de todos. También muestra que no todos los actores que las producen obtienen ni gozan de los mismos beneficios materiales como tampoco simbólicos. Esto contrasta, y en cierta medida contradice (o al menos cuestiona) las posturas de algunas organizaciones como la FAO, que promueven estas figuras como estrategias a favor del desarrollo. Por otro lado, la construcción de nichos alternos en el mercado de las bebidas espirituosas en México y en particular la permanencia en el mercado de los licores de agave tonayenses, refleja una clara división del mercado nacional e internacional de las bebidas espirituosas protegidas por una DO, así como la existencia de grupos mayoritarios que no cuentan con los suficientes recursos para comprar un tequila o un mezcal. Así, la segmentación socioeconómica que distingue a la sociedad mexicana propicia la existencia de bebidas alternas a la DO y el consumo y preferencia de ciertos grupos por ellas.

Cierro apuntando que este estudio muestra la necesidad de renovar y revisar los sistemas legales y jurídicos en México de la Protección de la Denominación de Origen, en el marco de los importantes cambios que están experimentando estas formas culturales en el concierto mundial, particularmente en la OMC y en la Unión Europea. Estos sistemas legales y jurídicos deben renovarse en relación a una revisión crítica del papel que han (o no) jugado para la promoción de bienes singulares y alternativos, como los destilados de agave, en el ámbito nacional tanto como en el mercado mundial de forma tal que nuestros productos logren nichos de mercado que conlleven mejores oportunidades, formas de vida digna y *desarrollo inclusivo* para quienes las producen y sus regiones.



# BIBLIOGRAFÍA

Álvrez Grzybowska., N.S (2010). Construyendo poderes locales. Análisis de algunas micro destilerías del Sur de Jalisco desde una perspectiva centrada en el actor. Tesis de Licenciatura. Licenciatura en Sociología. Universidad de Guadalajara. Centro Universitario de Ciencias Sociales y Humanidades. Departamento de Sociología. Guadalajara, Jalisco.

BANCOMEXT. (2003) Revista Negocios Internacionales, Junio.

Barjolle., D; Boisseaux., S; Dufour., M. (1998). Le lien au terroir, bilan des travaux de recherche. Rapport financé par l'Office Fédéral de l'Agriculture, ETH, Institut d'Economie Rurale, Ecole Polytechnique Fédérale de Zurich (Suisse). 27 p.

Barham Elizabeth. (2003). Translating terroir: the global challenge of French AOC labeling. Journal of Rural Studies.19:127-138.

Berard., L y Marchenay., P. (1996). “La construcción social de los productos de la tierra”. Agricultura y Sociedad 80 -81. Julio – Diciembre. pp. 51 -36.

Bertozzi., L. (1995). Designation of origin: quality and specification. Food Quality and Preference. 6: 143-147.

Bourdieu., Pierre. (1997). Razones prácticas sobre la teoría de la acción. Anagrama. Barcelona, España, pp.11-159.

Bowen., S. y Valenzuela Zapata., A. (2008). Geographical indications, terroir, and socioeconomic and ecological sustainability: The case of tequila. Journal of Rural Studies, 2008.

Bowen., S y Valenzuela Zapata., A. (2006). Denominations of Origin and Socioeconomic and Ecological Sustainability: The Case of Tequila. 3º Congreso Internacional sobre los Sistemas Agroalimentarios Localizados, ALTER, 18-21 de octubre del 2006, Baeza, España. Memorias.

Cartay., R. (1998). Los productos típicos y su reglamentación. Una tentativa de aplicación de la denominación de origen al cacao venezolano. *Agroalimentaria*. 6:13-19.

Casabianca., F; Sylvander., B; Noël., Y; Béranger., C; Coulon., J.B; Roncin., F. (2005). Terroir et Typicité: deux concepts-clés des Appellations d'Origine Contrôlée Essai de définitions scientifiques et opérationnelles. Communication au Symposium International PSDR "Territoires et enjeux du développement régional". Lyon, 9-11 mars 2005, 32 p.

CEDEMUN. (2005). Centro Nacional de Desarrollo Municipal. Enciclopedia de los municipios de México. Gobierno del estado de Jalisco.

Claridades Agropecuarias. (2000). Agave Tequilero: pencas que abrazan al mundo. *Claridades Agropecuarias* No.87. Pp.3-30. Noviembre.

Colunga García Marín, P Y Zizumbo Villareal, D. (2007a). La introducción de la destilación y el origen de los mezcales en el occidente de México. En Patricia Colunga-García Marín, Alfonso Larqué, Luis Equiarte y Daniel Zizumbo (eds.), *En lo ancestral hay futuro: del tequila, los mezcales y otros agaves*. México: Centro de Investigación Científica de Yucatán, CONACYT, CONABIO, SEMARNAT e Instituto Nacional de Ecología, pp. 85-112.

Colunga García Marín, P Y Zizumbo Villareal, D. (2007b). "El tequila y otros mezcales del centro-occidente de México: domesticación, diversidad y conservación de germoplasma. Colunga García Marín, P. et al. (eds). *Agaves de importancia económica en México*. Mérida. Centro de Investigación científica de Yucatán-Academia Mexicana de ciencias, pp.113-131.

Coullerot., C.(2000).The protected designations of origin. Institute of rural economic of ETH from Zurich.

De la Peña, G. (1999). Las regiones y la globalización: Reflexiones desde la antropología mexicana. Universidad de Guadalajara. 10. 37-58.

FAO. (2000). Importancia de la calidad e inocuidad de los alimentos para los países en desarrollo. Sesión temática sobre mejora de la capacidad de producción: el sector agrícola y la seguridad alimentaria. Tercera Conferencia de las Naciones Unidas sobre los Países Menos Adelantados, 14-20 de mayo. Bruselas.

Fuentes, E. S. (2000). Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial. Oficina Regional del Norte del IMPI. Monterrey, N.L. México.

Gerritsen, P; Rosales Adame, J.J; Moreno, A Y Bowen, S. (2010). Descripción socioeconómica de la producción de agave azul en las regiones de Amula y Costa Sur de Jalisco. En Peter R. W. Gerritsen y Luis Manuel Martínez Rivera (eds.), *Agave azul, sociedad y medio ambiente*. Autlán de Navarro, Jalisco. Universidad de Guadalajara, Centro Universitario Costa Sur y Departamento de Ecología y Recursos Naturales- IMECBIO, pp. 43-67.

Gerritsen, P y Morales, J. (2007). Respuestas locales frente a la globalización económica. *Productos regionales de la Costa Sur de Jalisco, México*". U de G. ITESO y RASA, pp. 100-103.

Gerritsen, P; Rosales Adame, J.J; Moreno Hernández, A y Martínez Rivera, L.M. (2007). *Agave azul y el desarrollo rural sustentable. Estudio de caso en la Costa Sur de Jalisco*. Ponencia presentada en el Primer Seminario Internacional del Tequila 2007: Ambiente, Cultura y Sociedad. Guadalajara, 01 de diciembre de 2007.

González, H. (1994). *Una metodología desde la perspectiva del actor social. Los empresarios en el jugoso negocio de las frutas y hortalizas en México*. Holanda: Universidad de Wageningen.

Granich, C. Illsley; Giovannucci, D Y Bautista, C. (2009). *La Dinámica Territorial de la Zona Mezcalera de Oaxaca. Entre la cultura y el comercio*. Grupo de Estudios Ambientales A.C. Centro Latinoamericano para el Desarrollo Rural. México. D.F. Abril de 2009.

Guevara, Z. M.E. (2000). *El queso Cotija: la modernidad como detonante de la tradición*. (Manuscrito).

Gutiérrez, García. O. (2005). *Cuantificación de la erosión hídrica del suelo en el cultivo de agave azul (agave tequilana Weber Var. Azul), municipio de Autlán, Jalisco*. Tesis de licenciatura. Autlán de Navarro. Universidad de Guadalajara.

Handler., R. (1986). Authenticity. *Anthropology Today*. 2 (1), 2-4.

Hernández Pérez, M. E. (2004). *El licor de agave de la región de Tonaya, Jalisco: Perspectivas para su exportación a los Estados Unidos*. Tesis de Licenciatura. Licenciatura en Comercio Internacional de Productos Agropecuarios. Universidad Autónoma Chapingo.

Hoffmann, O y SALMERÓN, F. (2006). Introducción. Entre representación y apropiación, las formas de ver y hablar del espacio. En: Nueve estudios sobre el espacio: representación y formas de apropiación. CIESAS; IRD, México, pp.11-28.

Hobsbawm, Eric. (1983). "Introduction: Inventing traditions". En Eric Hobsbawm y Terence Ranger, *The invention of tradition*. Cambridge: Cambridge University Press.

INEGI. (2005). Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática. Principales resultados por localidad. Tonaya, Jalisco. ITER.

Leclert, Lucie; Gerritsen, Peter y Van der Meulen, Hielke. (2010). Agave azul: crisis cíclicas y las posibilidades para la planeación del cultivo en el estado de Jalisco. En Peter R. W. Gerritsen y Luis Manuel Martínez Rivera (eds.), *Agave azul, sociedad y medio ambiente*. Atlán de Navarro, Jalisco. Universidad de Guadalajara, Centro Universitario Costa Sur y Departamento de Ecología y Recursos Naturales- IMECBIO, pp. 19-35.

Leclert, Lucie. (2007). Who Benefits From the "Denominación de Origen" Tequila?. Unpublished master's thesis. Wageningen, The Netherlands: Wageningen University.

Ley de la Propiedad Industrial. (2003). Título Quinto. De la Denominación de Origen. Capítulo 1. De la Protección a la Denominación de Origen, pp. 36-74.

Linnekin, J. (1991). Cultural invention and the dilemma of authenticity. *American Anthropologist*. 93 (2). 446- 448.

Lorente, M. 2001. La fuerza de la diferencia. La denominación de origen, un instrumento para el desarrollo. La Val de Onsera. Angues.

Luna Zamora, R. (1990). La agroindustria del tequila y sus empresarios en Los Altos de Jalisco. En Alonso, Jorge y Juan García de Quevedo. *Política y región: Los Altos de Jalisco*. Cuadernos de la Casa Chata, 171. CIESAS.

\_\_\_\_\_. (1991). La historia del tequila, de sus regiones y de sus hombres. CONACULTA, México.

\_\_\_\_\_. (1998). La agroindustria del tequila en Los Altos, 1890-1980. En González Pérez, Cándido. (Coord). *La producción de agave en Los Altos de Jalisco*. SEMS-UdeG, Guadalajara, Jalisco, 1998.

Macías Macías, A y Valenzuela Zapata, A.G. (2007). El campo económico del tequila en tiempos de globalización. Ponencia presentada en el Primer Seminario Internacional del Tequila 2007: Ambiente, Cultura y Sociedad. Guadalajara, 01 de diciembre de 2007.

Márquez Fernández., D. (1995). Vinos y viñedos andaluces: tradición y modernidad. En Iglesias, R. J.J (ed). Historia y cultura del vino en Andalucía. Universidad de Sevilla. España.

Martínez - Gándara, A. (2008). Tequila, Mezcal y Cerveza: De México para el mundo. Agricultura, Sociedad Y Desarrollo. Vol.5:2. Julio-Diciembre.

Martínez Rivera, L.M; Gerritsen, P; Rosales A, J.J; Cárdenas, H. O; Iñiguez D. H; Cuevas, G. R; Palomera G, E; Aguirre G y Olguín L, L. (2007). Implicaciones socioambientales de la expansión del cultivo de agave azul (1995-2002) en el municipio de Tonaya, Jalisco, México. En Patricia Colunga-García Marín, Alfonso Larqué, Luis Equiarte y Daniel Zizumbo (eds.), En lo ancestral hay futuro: del tequila, los mezcales y otros agaves. México: Centro de Investigación Científica de Yucatán, CONACYT, CONABIO, SEMARNAT e Instituto Nacional de Ecología, pp. 265-284.

Martínez Rivera, L.M; Gerritsen, P; Rosales, A., J.J; Cardenas, H. O; Iñiguez D. H; Cuevas., G. R; Palomera G, E; Aguirre., G y Olguín L, L. (2003). Impacto ambiental, social y económico del cultivo del agave azul (*Agave tequilana* Weber) en el municipio de Tonaya, Jalisco. Universidad de Guadalajara, Centro Universitario Costa Sur y Departamento de Ecología y Recursos Naturales- IMECBIO. Noviembre de 2003.

Muriá, J. M. (1990). El tequila, boceto histórico de una industria. Cuadernos de difusión científica 18. Universidad de Guadalajara, Guadalajara, Jalisco.

\_\_\_\_\_. (1999). "El agave histórico, momento del tequila". En: El tequila, Arte tradicional de México. México, D.F. (Colección Artes de México, No. 27).

Nava López, A Y Medina Rocha, J. (2005). Evaluación del impacto económico del cultivo de agave (*A. angustifolia* Haw y *A. tequilana* Weber) en el desarrollo productivo de Tonaya, Jalisco. Tesis de licenciatura. Atlán de Navarro. Universidad de Guadalajara.

Nava, A; Moreno, A; Gerritsen, P; Rosales, J.J. (2006). El agave en Tonaya, Jalisco: tradición vs globalización. En Carta Económica Regional. Año 19. No. 97. Julio-Septiembre de 2006, pp.3-9.

Organización Mundial de Comercio (OMC). (1994). Acuerdo sobre los Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual Relacionados con el Comercio (ADPIC).

Organización Mundial de la Propiedad Intelectual. (OMPI). (1958). Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional de 1958. Base de textos legislativos.

Orozco M., J. L. (2000). La denominación de origen de Tequila. En *Mercadotecnia global*. Año IV, época 1, No. 20.

Pérez, Bustamante., G. (1998). La denominación geográfica: su aplicación en la industria agroalimentaria tradicional española. En *Boletín Económico, ICE*. No. 256322-12-97/11-01-98.

PMDRST. (2004-2006). Plan Municipal para el Desarrollo Rural sustentable de Tonaya, Jalisco.

Qüesta. T. (2003). La importancia de diferenciar un producto agropecuario. Cátedra de Comercialización Agropecuaria.

Poméon, Thomas. (2007). El queso Cotija, México. Un producto con marca colectiva queso “Cotija Región de origen”, en proceso de adquisición de una Denominación de Origen. Consultoría realizada para la FAO y el IICA en el marco del estudio conjunto sobre los productos de calidad vinculada al origen. Noviembre de 2007

Ríos Castillo, Maricela. (2011). “El campesino indígena y la dinámica de mercado: implicaciones del conocimiento productivo local del mezcal ante el desarrollo sustentable”. Tesis para obtener el grado de Doctor en Ciencias Sociales con Orientación en Desarrollo Sustentable, del Instituto de Investigaciones Sociales de la Universidad Autónoma de Nuevo León (en proceso).

Rodríguez, C. E. (2001). La protección de IG en México. En: simposio sobre la Protección Internacional de las IG. Organización Mundial de la Propiedad Intelectual. Dirección Nacional de la Propiedad Industrial (DNPI), Ministerio de Industria, Energía y Minería del Uruguay. Montevideo, Uruguay.

Rodríguez Gómez, G. (2007). La dimensión intangible de la legitimidad: cultura y poder en las dimensiones de origen. En Patricia Colunga-García Marín, Alfonso Larqué, Luis Equiarte y Daniel Zizumbo (eds.), *En lo ancestral hay futuro: del tequila, los mezcales y otros agaves*. México: Centro de Investigación Científica de Yucatán, CONACYT, CONABIO, SEMARNAT e Instituto Nacional de Ecología, pp. 191-211.

\_\_\_\_\_. (2004). El derecho a ostentar la denominación de origen: Las disputas por la hegemonía en el mercado agroalimentario mundial. En *Revista Desacatos* 15-16: 171-196.

\_\_\_\_\_. (2003). La denominación de origen y la globalización neoliberal: el caso de dos quesos artesanales en España y México. En *Las expresiones locales de la globalización: México y España*. Carmen Bueno y Encarnación Aguilar (coord.). CIESAS, Universidad Iberoamericana y Miguel Ángel Porrúa. México.

\_\_\_\_\_. (2000). Organización para la calidad. Apropiación y reconfiguración de la globalización entre los ganaderos de leche alteños. En Bueno, C. (Coord). *Globalización: una cuestión antropológica*. México. CIESAS. Miguel Ángel Porrúa.

Ruvalcaba, J. M. (1961). *Tonaya y su Celestial Patrona*. Bajo el signo de "LA CORONACION". Colima, mayo de 1961.

Stanford, L. (2002). Constructing Quality: The Political Economy of Standards in Mexico's Avocado Industry. En Gómez, M; Schwentesius, R; Covarrubias, I. *Frutas y Hortalizas. Estado actual y nuevas alternativas en México*. México. CIESTAAM, UACH, RISHORT.

Ulin, R. C. (1995). Invention and representation as cultural capital. *Southwest French winegrowing history*. *American Anthropologist* 97(3): 519 – 527.

\_\_\_\_\_. (1996). *Vintages and traditions. An ethnohistory of Southwest French wine cooperatives*. Smithsonian Institution Press. Washington y Londres.

Valenzuela-Zapata, A.G. (2007). "Las denominaciones de origen Tequila y Mezcal y la biodiversidad en el género *Agave* sp". Conferencia dictada en el Seminario "Biodiversidade e Denominações de Origen: Uma problemática global", en la Escola Superior Agrária de Coimbra (ESAC) el día 18 de Abril de 2007 en Coimbra, Portugal.

Valenzuela-Zapata, A.G., Marchenay P., Berard L. y Foroughbakhch R. (2004). Conservación de la diversidad de cultivos en las regiones con Indicaciones Geográficas. Comparación del tequila y calvados. Artículo Revista Sociedades Rurales, Producción y medio ambiente. Vol 5. No.8 pp 1665-1189. Ed. Casa abierta al tiempo.

Valenzuela-Zapata, A.G. (2003). El Agave tequilero. Cultivo e Industria de México. Mundi-prensa. México.

Vandecandelaere, E; Arfini, F; Belletti, G; Marescotti, A. (2009). Linking people, places and products. A guide for promoting quality linked to geographical origin and sustainable geographical indications. FAO y SENER-GI.

## **ENTREVISTAS**

MMJ. Asesora Jurídica del COMERCAM. ANH. Fecha de entrevista: Noviembre de 2009.

OAR. ANH. M.V.Z del CADER NO. 27. El Limón. Fecha de entrevista: Diciembre de 2009A.

OAR. ANH. M.V.Z del CADER NO. 27. El Limón. Fecha de entrevista: Enero de 2010B.

Lupita. ANH. Secretaria de la taberna "Los Asmoles". Fecha de entrevista: Julio de 2010.

RR. ANH. Administrador de la taberna "Los Asmoles". Fecha de entrevista: Diciembre de 2009.

HP. ANH. Jefe de cuadrilla de la empresa Tenango. Fecha de entrevista: Julio de 2010.

VCE. ANH. Líder de los agaveros. Fecha de entrevista: Septiembre de 2009A.

VCE. ANH. Líder de los agaveros. Fecha de entrevista: Enero de 2010B.

LHP (padre). ANH. Dueño de la taberna "San Rafael". Fecha de entrevista: Diciembre de 2009.



LP (hijo). ANH. Encargado de la taberna “San Rafael”. Fecha de entrevista: Noviembre de 2009.

OGJ. ANH. Cronista del municipio en el año de 1994. Fecha de entrevista: Enero de 2010.

GP. ANH. Productor de agave. Fecha de entrevista: Octubre de 2009

GR. ANH. Productores de agave. Fecha de entrevista: Octubre de 2009.

VCA. ANH. Cronista actual del municipio. Fecha de entrevista: Diciembre de 2009.

Varios. ANH. Entrevista con jornaleros. Fecha de entrevista: Julio de 2010.

JP. ANH. Hijo del dueño y encargado de la taberna “El Cerrito”. Fecha de entrevista: Diciembre de 2009A

JP. ANH. Hijo del dueño y encargado de la taberna “El Cerrito”. Fecha de entrevista: Diciembre de 2009B

## **DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACION**

Declaración General de Protección de la Denominación de Origen “Tequila”, Diciembre 9, 1974.

Declaración General de Protección de la Denominación de Origen “Mezcal”, Noviembre 28, 1994.

Norma Oficial Mexicana NOM-006-SCFI-1994. Bebidas alcohólicas-Tequila-Especificaciones, septiembre 03, 1994.

Norma Oficial Mexicana NOM-070- SCFI-1994. Bebidas Alcohólicas. Mezcal. Especificaciones, agosto 17, 1994.

## **PERIÓDICOS**

Exigen retirar mezcal pirata. En La Reforma. 10 de enero de 2008.

Continúan productores mezcaleros en busca de la denominación de origen. La jornada de Michoacán. Miércoles 17 de noviembre de 2010.

## **PÁGINAS WEB**

González, F. R. “Coloca consumidor mexicano al tequila como la bebida número uno”. 09 de diciembre de 2008. <http://nuestrotequila.blogspot.com/2008/12/coloca-consumidor-mexicano-al-tequila.html>. Septiembre de 2010.

[http://www.inao.gouv.fr/public/home.php?pageFromIndex=textesPages/Les\\_SIQQ376.php~mnu=376](http://www.inao.gouv.fr/public/home.php?pageFromIndex=textesPages/Les_SIQQ376.php~mnu=376).

[http://www.impi.gob.mx/wb/IMPI/arreglode\\_lisboa\\_relativo\\_a\\_la\\_proteccion\\_de\\_las\\_d](http://www.impi.gob.mx/wb/IMPI/arreglode_lisboa_relativo_a_la_proteccion_de_las_d)