



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL
ESTADO DE MORELOS

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE MORELOS

FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS

**PRODUCCIÓN ARTESANAL DE MEZCAL EN
MORELOS DESDE LA PERSPECTIVA DE
CADENAS DE PRODUCCIÓN Y VALOR**

TESIS

**QUE PARA OBTENER EL GRADO DE
MAESTRO EN CIENCIAS AGROPECUARIAS
Y DESARROLLO RURAL**

P R E S E N T A:

TANIA INDIRA PORTILLO AYALA

**DIRECTOR DE TESIS:
DRA. KIM SÁNCHEZ SALDAÑA**



Cuernavaca, Morelos, Diciembre de 2019

**PRODUCCIÓN ARTESANAL DE MEZCAL EN MORELOS DESDE LA
PERSPECTIVA DE CADENAS DE PRODUCCIÓN Y VALOR**

Tesis realizada por **Tania Indira Portillo Ayala**, bajo la dirección del Comité Revisor indicado, aprobada por el mismo y aceptada como requisito parcial para obtener el grado de:

MAESTRO EN CIENCIAS EN DESARROLLO RURAL

COMITÉ REVISOR

Director de tesis: _____

Dra. Kim Sánchez Saldaña

Revisor: _____

Dra. Nohora Beatriz Guzmán Rodríguez

Revisor: _____

Dra. Elsa Guzmán Gómez

Revisor: _____

Dra. Erandy Toledo Alvarado

Revisor: _____

Dr. José de Jesús Hernández López

AGRADECIMIENTOS

Primeramente agradezco a la Dra. Kim por su dedicación, empatía, exigencias y sobre todo paciencia, por haber confiado en este proyecto y tomar el riesgo, porque en el camino aprendimos juntas. Gracias por toda la enseñanza y la amistad.

Agradezco a mi comité tutorial, Dra. Nohora, Dra. Elsa, Dra. Erandy y Dr. José por el apoyo, enseñanza y orientación para salir adelante en esta investigación.

A Vladimir, Vicente y el equipo de trabajo de las Facultad de Ciencias Agropecuarias y Desarrollo Rural, por el apoyo brindado para cursar este posgrado. Gracias infinitas al CONACYT por el financiamiento económico y la confianza que me permitieron adquirir nuevos conocimientos.

Agradezco a mí ahora amigo Miguel Figueroa de Jojutla por toda la apertura e información con que me apoyó que fue esencial para esta investigación, a los productores de Palpan, Tlajotla y Tilzapotla por cobijarme y hacerme parte de sus reuniones, Jesús Jiménez Quintero por toda tu disposición cada una de las veces que solicité tu apoyo, gracias por proveerme de información, al Dr. Juan Siller por todos los conocimientos que me aportó y ser un amigo.

DEDICATORIA

Dedico este esfuerzo a mis padres Felicitas Ayala y Leonel Portillo, porque siempre me muestran el camino, gracias por todo su amor, paciencia e incondicionalidad, no tengo palabras que plasmen el agradecimiento que les tengo, porque nada de esto sería posible sin ustedes.

A mi hermana Amalinali Portillo mi mejor amiga, por siempre inyectarme con sus dosis de energía, entusiasmo y alegría, por su amor y por ser esa luz que siempre me motiva.

A mi dualidad, por estar aún en la distancia, por tu incondicionalidad y apoyo, y porque uno siempre está en deuda con quienes nos enseñan.

Porque la gratitud en silencio no sirve de nada.

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN.....	1
Planteamiento del problema.....	3
Objetivo.....	5
Materiales y métodos.....	6
CAPÍTULO 1: MARCO TEÓRICO.....	10
1.1 Cadenas Globales de Mercancías.....	12
1.2 Cadenas de valor agrícola y vulnerabilidad.....	19
1.3 Globalización agrícola.....	22
1.4 Estrategias de mercado y upgrading.....	26
1.5 Industria y sistema mundo.....	31
1.6 Recapitulación.....	35
CAPÍTULO 2: ANTECEDENTES; EL AGAVE Y EL MEZCAL EN MÉXICO.....	36
2.1 Características del agave utilizado para producir mezcal.....	41
2.2 Explotación del agave como cultivo.....	48
2.3 Elaboración de mezcal.....	51
2.3.1 Materia prima.....	52
2.3.2 Cocción de piñas.....	57
2.3.3 Molienda y fermentación.....	61
2.3.4 Destilación.....	64
2.4 El tequila como antecedente y las indicaciones territoriales.....	67
2.6 La identidad del mezcal.....	73
2.7 Recapitulación.....	77
CAPÍTULO 3: PRODUCCIÓN DE MEZCAL EN MORELOS: DESDE ELE ANÁLISIS DE CADENAS GLOBALES DE MERCANCÍAS.....	79
3.1. Cadena de producción y valor del mezcal.....	90
3.2 Producción de mezcal desde el enfoque de Cadenas Globales de Mercancías.....	98
3.2.1 Entrada y salida.....	99
3..2.1.1 Agave y la Denominación de Origen.....	100

3.2.1.2	Categorías de la producción de mezcal	111
3.2.1.3	La mercadotecnia del mezcal.....	117
3.2.2	Estructura de gobernanza.....	126
3.2.3	Marco institucional	131
3.3	Recapitulación	132
CONCLUSIONES.....		134
BIBLIOGRAFÍA.....		145

INDICE DE MAPAS

MAPA		PAGINA
1	Estados con DO mezcal	40
2	Municipios con DO mezcal	81
3	Municipios con cultivo de agave Mezcalero	105
4	Municipios con produccion de Mezcal	111

INDICE DE CUADROS

CUADRO		PAGINA
1	Especies de agave p/elaborar mezcal	42
2	Productores, superficie y predios cultivados con agave en Morelos 2004	102
3	Productores, superficie y predios cultivados con agave en Morelos 2009	103
4	Productores de agave y mezcal en Morelos.	109
5	Categoría del Mezcal	112
6	Categoría Mezcal Artesanal	113
7	Categoría Mezcal Ancestral	115
8	Producción de Mezcal por Estado	126

INDICE DIAGRAMAS

DIAGRAMA		PAGINA
1	Cadena de produccion del Mezcal	91
2	Cadena Inicial de Produccion de Mezcal	93
3	Cadena de produccion de Agave	106
4	Proceso de Produccion de agave en vivero Vista Hermosa.	107
5	Cadena de Produccion Mayahuel	120
6	Cadena de Produccion de M.F.	122
7	Canal Corto de Comercializacion	139

INDICE GRAFICAS

GRAFICA		PAGINA
1	Produccion de Mezcal por especie de Agave	45
2	Produccion de Mezcal 2011-2017	98
3	Hectareas sembradas de Agave en 2003-2007	100

RESUMEN

En los últimos años hubo un crecimiento en el consumo de mezcal a nivel nacional, ello trajo consigo una reconfiguración en los modos de producción de este destilado, cambios que van desde la manera en que se obtiene la materia prima, agave, las formas de destilación, y sobre todo los métodos de comercialización.

En agosto de 2018 el estado de Morelos obtiene la Denominación de Origen mezcal junto al Estado de México y Aguascalientes, pero ello no se ha traducido en un detonante de desarrollo de las regiones, en su lugar se ha desatado una pugna de poder no solo económico sino político, donde el estado de Oaxaca a través del Consejo Regulador del Mezcal parecen monopolizar la Denominación de Origen mientras que el Instituto Mexicano de la Propiedad Intelectual parece una especie de intermediario. Ello ha provocado que los pequeños productores de la región se enfrenten a las pugnas de poder que surgen de este monopolio.

(Palabras clave: agave, mezcal, Denominación de Origen, Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, Consejo Regulador de Mezcal, Upgrading)

INTRODUCCIÓN

La presente investigación “Producción artesanal de mezcal en Morelos desde la perspectiva de cadenas de producción y valor” ha tenido el objetivo de conocer la situación y problemática de la producción artesanal de mezcal en Morelos, considerando sus articulaciones y relaciones sociales, económicas y políticas en la generación de valor.

Hasta agosto del 2018 no se contaba con un reconocimiento formal como mezcal, razón por la cual quienes fabrican recurrían (y siguen recurriendo) a canales informales de comercialización, o bien emplean etiquetas genéricas como “destilado de agave”. Los productores morelenses del “mezcal”¹ se enfrentan a una fuerte competencia industrial principalmente contra el estado de Oaxaca, que controla prácticamente el 80% de la producción, por ello la relevancia del estudio de la cadena de producción de la industria mezcalera del estado, pues contribuye a saber el estatus de la situación actual y qué obstáculos se encuentran, y principalmente, saber si sus perspectivas en la producción concuerdan con la integración de su cadena de producción.

Cabe recordar que el agave o maguey no solo ha sido utilizado para la destilación de mezcal sino también como alimento, cerco vivo, planta de ornato, fibra textil y producción de otras bebidas como el pulque o el tequila.

El mezcal en Morelos ha sido de tradición local, pero el creciente interés por las bebidas típicas mexicanas ha ampliado su demanda. De acuerdo a testimonios

¹ El uso de comillas alude al hecho de no poder llamarle mezcal pero que en cuanto proceso lo es. Algo así, como *de facto*, pero no *de jure*.

recolectados en Tilzapotla, poblado de Puente de Ixtla, Palpan de Miacatlán, Jojutla, Tlaquiltenango, Tlajotla e informantes claves de esta investigación, se sugiere que el auge de la producción de mezcal en Morelos surgió como respuesta a un papel fallido de constituirse como proveedor de agave para la industria tequilera jalisciense. De acuerdo con estas evidencias, en el año 1999 el gobierno del estado de Morelos impulsó la producción de agave especie *Tequilana weber* para ser vendida al estado de Jalisco, cuestión que a la postre fue frustrada porque no se permitió usar materia prima fuera de los territorios con sello Denominación de Origen jalisciense. Esta investigación comprobó que, como medida “reparadora”, surgió la propuesta de utilizar el agave ya sembrado para producir mezcal, animando a los productores a retomar y actualizar una tradición que ya existía localmente, episodio que se detallará en las siguientes páginas.

Hoy en día existen fábricas mezcaleras de origen artesanal ya constituidas, tenemos maestros mezcaleros en la región sur poniente del estado de Morelos, como son: Puente de Ixtla, Coatlán del Río, Tlaquiltenango, Miacatlán y Jojutla. Durante años mantuvieron la contundente posición de ser aceptados por la Denominación de Origen (DO) mezcal, logrando formar parte con un total de 23 municipios del estado que recibieron el reconocimiento en agosto del 2018. La búsqueda de la marca territorial iba de la mano con la creencia que traería mayores beneficios para su producción.

El 30 de agosto del 2017 se envió el exhorto por parte del gobierno del estado de Morelos para que fuera considerado dentro de la DO del mezcal, y pese a la inicial respuesta favorable recibida un año después aún no está confirmada la esperada DO, pues Oaxaca a través del Consejo Regulador del Mezcal impugnó la declaratoria.

Una de las perspectivas que los productores morelenses tenían respecto a su estatus es que el resolutivo de la Denominación de Origen traería consigo el crecimiento en su producción, así como la consolidación de un mejor mercado; de aquí parten los supuestos hechos para esta investigación.

Planteamiento del problema

Con una escasa, discordante y anacrónica información respecto a los objetivos y planteamientos de los programas de desarrollo rural, lo que se sabe sobre el programa *Alianza para el Campo* ejecutado en 1999, deja muchas interrogantes en este tema en particular, pues se supone que el mencionado programa fue constituido para unir esfuerzos entre gobierno y productores para impulsar el campo mexicano, modernizando la agricultura, haciendo más eficiente el uso de la mano de obra campesina a fin de aumentar el ingreso de los productores, la productividad del campo y producir los alimentos que demanda nuestra población. Dentro de esta Alianza, se encuentra el Programa de Mecanización que se inició en el Estado de Morelos en 1996 y que ha sido reclamo constante de los productores ya que requieren del uso de maquinaria y equipo para mejorar la preparación de los suelos y hacer producir los campos². (SAGARPA, 2000: 4)

En cuanto al cultivo de agave buscaba dotar a los productores de mezcal y ejidos de material vegetativo (agave), no hubo éxito a la hora de la cosecha del producto, lo que lleva a diversas interrogantes sobre los alcances, límites y proyectos productivos que menciona dicho informe.

Desde su formulación, se estableció su enorme potencial como motor de desarrollo económico para zonas marginadas, dadas las bondades del cultivo de agave y sus bajos costos de producción, además de que se sustentaría principalmente en pequeños productores que con este crecimiento agroindustrial recibirían beneficio directo. Empero, no son claras las razones por las cuales no tuvo un desarrollo posterior, y cuáles fueron los principales obstáculos que llevaron a que especialistas desestimaran su aprovechamiento como complemento o alternativa de desarrollo rural en ciertas regiones. Asimismo, no se conocen informes o análisis que identifiquen el papel y los intereses de los diferentes actores o grupos que participan

² Evaluación de la alianza para el campo 2000.

en la cadena de producción y comercialización: magueyero, productor de mezcal, envasador y comercializador, además de los organismos del Estado involucrados.

Pese a estos problemas, los productores le dieron gran importancia a la Denominación de Origen mezcal morelense, con el argumento de que poder adquirir los privilegios materiales y simbólicos inherentes a esa marca territorial para acceder a ciertos nichos de mercado y buscar estrategias como, por ejemplo, sus pares oaxaqueños o guerrerenses. Sin dejar de lado que su producción continua, pues no tener la marca territorial no representa una limitante en sus actuales canales cortos de comercialización, aunque también se abren incógnitas sobre el devenir de esta actividad y las alternativas para diversificar sus canales de comercialización.

Preguntas como guía de la investigación:

- ¿Cómo está articulada la cadena de producción de la industria mezcalera en el estado de Morelos?
- ¿Qué participación tiene el maestro mezcalero en cada una de las etapas de la cadena de producción?
- ¿Cuáles son las expectativas que los maestros mezcaleros tienen en cuanto a la producción y obtención de ganancias del mezcal?
- ¿Podría la Denominación de Origen como marca territorial impulsar el crecimiento de la industria mezcalera en Morelos?
- ¿Es el sistema de producción determinante en la creación de valor del producto final mezcal?

Para responder a las anteriores preguntas se realizó un estudio sobre la producción mezcalera del estado, en los municipios de Miacatlán, Jojutla, Puente de Ixtla y Tlaquiltengo, que se encuentran al sur del mismo, siendo municipios representativos en la producción de mezcal en Morelos, ello sin desplazar la información de localidades restantes que también sean productoras.

Objetivo general

Analizar la cadena de producción y la transformación de la industria “mezcalera” del estado de Morelos, considerando las articulaciones y relaciones sociales, económicas y políticas dentro de ella.

Objetivos específicos

- Reconstruir las estrategias que los pequeños productores de mezcal utilizan para mantener su producción, su mercado y el desarrollo sostenible del cultivo de agave.
- Recuperar información sobre las expectativas y la eventual adquisición de la Denominación de Origen.
- Conocer cuál es el lugar social de los productores mezcaleros en las economías regionales y respecto al sector agropecuario estatal.
- Evaluar el papel que el Estado tiene dentro de la cadena
- Contribuir a comprender el proceso de articulación de la cadena o sus eslabones con redes fuera del estado, nacionales e internacionales.
- Ponderar la importancia de factores productivos, tecnológicos, económicos, organizativos, culturales y de poder en el desarrollo del cultivo de agave adecuado y en la producción de mezcal.

Para lograr estos objetivos fue necesario conocer antecedentes y perspectivas de la producción y del cultivo de agave relacionado con la producción de esta bebida destilada en el estado.

Esta propuesta ha incluido conocer aspectos históricos y técnicos de la industria mezcalera y del agave, así como el papel (a favor o en contra) de los diferentes actores de la cadena productiva y su marco institucional, entendiendo que el Estado ha tenido un rol determinante, a través de los programas y recursos otorgados, entre otros.

Materiales y métodos

En una primera etapa se profundizó en aspectos teóricos y enfoques analíticos para orientar la recopilación de la información adecuada sobre la producción de mezcal en Morelos. También se hizo revisión bibliográfica de autores que profundizan sobre los antecedentes y panorama actual de la industria tequilera. Paralelamente se realizaron exploraciones de campo para confirmar o rectificar el universo de estudio propuesto, así como la elaboración de instrumentos de recolección de datos.

Una vez cubierta esta fase preliminar, para propósitos de esta investigación se efectuó trabajo de campo en los municipios mencionados anteriormente, con el fin de compilar información por medio de entrevistas a los maestros mezcaleros y agentes que estén relacionados en la cadena de producción, que permitan saber: cuántos productores de mezcal hay en la zona, cuál es su proceso de producción, qué tan artesanal e industrializadas están sus fábricas, saber si alguna de ellas ha buscado la adquisición de algún sello de calidad y la certificación de sus procesos, cuál es su mercado de distribución, si han recibido o reciben apoyos por parte del Estado para su operatividad (apoyo con materias primas, hijuelos de agave para la reforestación de sus predios, modernización de sus fábricas, etc.).

Además de las entrevistas se recurrió a la observación para identificar a los distintos agentes que participan en todo el proceso de producción del mezcal, de esa manera esclarecer dudas sobre el impacto laboral, económico y social que tienen en sus localidades y municipios, para conocer si es una industria que pudiera ser potencialmente detonante de crecimiento y desarrollo de la zona sur del estado.

Se tomaron en cuenta datos sobre geografía de México y Morelos, considerando clima y suelo principalmente, lo que permitió saber qué tipo de agave se adapta mejor a la zona y la manera de obtener los mejores rendimientos de la tierra, así como otros indicadores agrícolas sobre este cultivo; asimismo se revisó su implicación en la reforestación de especies leñeras.

Por otra parte, se ocuparon fuentes documentales y estadísticas sobre los incentivos (económicos y en especie) que han ofrecido instituciones como

SAGARPA, SEDAGRO, CONAFOR, además, así como la producción de mezcal y su importancia para el sector agrícola dentro de la economía estatal.

Se documentó información sobre antecedentes de los programas de producción de agave en el estado a través de informantes claves que participaron en el programa Alianza para el campo 1999 que contenía el desarrollo del cultivo de agave, así como información actualizada sobre la reciente adquisición de la Denominación de Origen obtenida a través de foros de información y debate realizados en el estado de Oaxaca y Estado de México. Se asistió a las reuniones convocadas por el llamado Sistema Producto Agave de Morelos donde se pudieron recopilar datos sobre el número de hectáreas de agave actuales y las expectativas de cultivo en los próximos seis años. Se realizaron recorridos de campo en el estado de Guerrero, Oaxaca y Morelos, además de los recorridos hechos en este último y la obvia importancia de ellos, los realizados en Guerrero y Oaxaca fueron fundamentales pues si bien este estudio se centró en aspectos locales no excluye la relación intrínseca en la que están envueltos los productores de las comunidades morelenses, y aunque su producción y comercialización es mayormente local no les excluye de la relación en el ámbito nacional y global.

Presentación de resultados

A continuación, se presenta brevemente el contenido de los capítulos que conforman esta investigación.

El Capítulo 1 “Marco teórico” presenta el enfoque y categorías analíticas que se usaron. Este proyecto se sustenta en la teoría sobre cadenas globales de mercancías pues el mezcal está elaborado con base en una cadena de producción, por ello se centra en la recopilación de información sobre los eslabonamientos que la componen, recuperando tipologías de diferentes autores, así como definiciones que ayudan a entender las relaciones no solo de producción, sino sociales que se conjugan dentro de una cadena. Se cita también a autores como el Dr. José de Jesús Hernández especialista en el estudio del tequila, donde además refiere al

sistema mundo de I. Wallerstein (2005) para explicar cómo se integra el mundo global de las bebidas alcohólicas y los espacios que un producto como el tequila y mezcal ocupan dentro de este sistema mundo.

En el segundo capítulo “Antecedentes: el agave y el mezcal en México”, se ofrece una revisión del cultivo de agave, así como la producción de mezcal no solo en Morelos sino en los estados nacionales. Este recuento no puede ser entendido sin el antecedente que representa la industria tequilera, pues fue esta la primera bebida mexicana en recibir un distintivo de calidad llamado Denominación de Origen, con la cual además comparte aspectos productivos, comerciales, sociales y simbólicos. Por estas razones en este capítulo se antecede a la industria tequilera, sus inicios y evolución no solo en el proceso de producción sino es las relaciones sociales, económicas, de mercado y políticas, mismas que se derivaron de un crecimiento en la demanda, así como una expansión en el gusto internacional. No se descarta entonces la posibilidad de que el producto mezcal vaya por el mismo camino. Se habla también sobre norma de producción bajo la que se elabora, los estados que ostentan la Denominación de Origen, la producción de agave y las distintas especies con las que se elabora mezcal.

El Capítulo 3 “La producción de mezcal en Morelos: desde el análisis de Cadenas Globales de Mercancías”, reconstruye el episodio y las circunstancias en que se produjo la articulación entre el pasado del tequila y el presente del mezcal, así como la descripción y análisis de la cadena de producción de este último en el estado de Morelos comenzando desde la materia prima hasta el punto final con la compra del consumidor. Se desglosan las expectativas que tenían los productores morelenses antes y después de la Denominación de Origen, las cadenas de comercio con las que cuentan, sus relaciones sociales, económicas y políticas. Toda esta información se describe haciendo uso de las etapas de las cadenas globales de mercancías: a) Entrada y salida o Insumo-Producto; b) Cobertura geográfica; d) Gobernanza y e) Marco Institucional.

De esta manera se permite desarrollar la información sobre la situación actual de los productores morelenses, información que se obtuvo a través de entrevistas tanto a productores como a informantes clave.

Finalmente, se presentan las Conclusiones. A través de la información recopilada, analizada y desarrollada a lo largo de esta investigación se da respuesta a las preguntas formuladas a partir del objetivo y objetivos hechos al inicio de esta investigación.

CAPITULO 1

MARCO TEÓRICO

Los países en vías de desarrollo han venido aplicando estrategias de ajuste estructural con el fin de reorientar sus economías desde el mercado interno hacia un desarrollo orientado al exterior. Este proceso conlleva la necesidad de convertir sus industrias en unas de mayor competitividad internacional, y esto de una manera sistémica y sostenible. Sin embargo, en la fase actual de globalización, estas economías se ven confrontadas con tendencias de fragmentación y descentralización progresivas de los procesos de producción; y las fronteras nacionales llegan a ser menos importantes económicamente, a raíz de la liberalización de los flujos de mercancías y de capital internacionales, así como a la reducción gradual del papel de los Estados. (Pelupessy, 2001: 1)

Al igual que el tequila, el producto final mezcal está elaborado con base en una cadena de producción que inicia desde la siembra de semilla de agaves, de diferentes especies, hasta la venta al público del mezcal, donde las marcadas tendencias y reestructuraciones globales de la economía y la industria también les ha modificado su cadena. La elaboración de un producto como el mezcal requiere analizar los vínculos que surgen a partir de su cadena de producción, intercambios e influencias entre productores locales y unidades familiares, ya que el mezcal sigue conservando una tradición de arraigo territorial sobre todo entre quienes aún elaboran mezcal artesanalmente, pero además hay un incremento en la participación de las empresas industriales, de intermediarios comerciales y organismos de gobierno. Por ello se sugiere tomar en cuenta teorías que den

información de las cadenas productivas, que permitan analizar los aspectos sociales, culturales y políticos.

Autores como Cancino y Rodríguez, investigadores de la Universidad de San Carlos de Guatemala (2009), en su artículo sobre enfoque de cadenas globales, hablan sobre los ajustes estructurales por los que pasó América Latina, provocando cambios importantes en las relaciones productivas pues de una visión de sustitución de importaciones, promovida por la Comisión Económica para América Latina – CEPAL- en los años sesenta, se pasó a una apertura comercial unilateral, que ha provocado transformaciones importantes basadas en la idea de competencia y competitividad, visión impuesta por el ajuste que consideró el equilibrio macroeconómico como el principal motor del crecimiento. Aunque es un análisis global las transformaciones internacionales macroeconómicas tienen repercusiones en la microeconomía, y las economías de pequeña escala, ejemplo de ello es la reestructuración en los modos de producción de la industria tequilera, que se analizará más adelante, pues la industria del mezcal se entiende a partir de estos cambios en el tequila, que concibió una reestructuración en la norma que le rige, con la finalidad de incrementar ganancias; y que muy probablemente el mezcal no esté lejos de atravesar una situación parecida³.

Es de interés de esta investigación conocer la integración de la cadena del mezcal, para ello se recurrirá a la teoría de los encadenamientos donde el estudio de las cadenas globales de mercancías es eje central, pues permitirá identificar la participación que tiene cada productor dentro de la cadena, así como la orientación y dirección que el producto mezcal toma. Asimismo, se considera importante abordar la problemática de lo que se ha denominado marcas de calidad o marcas territoriales, por su pertinencia para el caso de estudio, se presentan los siguientes temas:

³ Cambios en la estructura de producción y en la NOM-070.

1. Cadenas globales de mercancías
2. Cadenas de valor agrícola y vulnerabilidad campesina
3. Globalización agrícola y las CGM
4. Estrategias de mercado y el *upgrading*
5. Marcas de calidad: Denominación de Origen

1.1 Cadenas Globales de Mercancías

El término cadena tiene diferentes enfoques, para propósitos de esta investigación será utilizado el enfoque de cadenas globales de mercancía (CGM), que integra a su vez el estudio de las cadenas de valor, de acuerdo a Díaz y Pelupessy las CGM se definen como:

Enfoque de cadenas globales de mercancía: una CGM puede ser definida como una red funcionalmente integrada de generación de valor, mediante actividades de producción, comercio y servicios internacionales, que se origina en la extracción de materia prima, y a través de distintas fases de transformación intermedias conduce al consumo de un producto final específico (Díaz y Pelupessy, 2004: 29)

La elaboración del mezcal pasa por distintas fases en la producción que a su vez requiere de distintos agentes que participan dentro de la cadena, en últimos años ha habido un *boom* mezcalero lo que ha originado un incremento en la intensidad de producción, que va desde el aumento en las plantaciones de agave, la compra de piñas más jóvenes de lo recomendado para abastecer la demanda, además de “innovaciones”⁴ en los métodos de producción y sobre todo incremento en la comercialización del producto.

⁴ Innovaciones que se caracterizan por el uso de químicos para estandarizar el sabor del mezcal e incrementar el volumen de producción, además del uso de azúcares.

Con el estudio de las cadenas globales de mercancías el análisis de las fases de producción del mezcal será mejor entendido, respecto a esto Cancino y Rodríguez (2009) consideran que las cuatro dimensiones básicas de las CGM definen la distribución (desigual) del excedente, abarcando el ciclo completo de generación de valor, los eslabonamientos entre los actores y el uso final del producto. El enfoque de CGM considera el análisis de la creación del valor agregado en cada uno de los eslabones de la cadena de producción. Se pueden distinguir analíticamente las siguientes dimensiones básicas de la estructura CGM (Díaz y Hartwitch, 2005):

1. *La estructura de los flujos de entrada y salida de mercancías.* Valor agregado, que inicia desde la extracción de la materia prima y su procesamiento hasta el consumo y deshecho final. Se consideran los procesos técnicos y sus cambios, la organización industrial, la distribución de las rentas técnicas y económicas y las actividades industriales y no industriales. La estructura puede involucrar segmentos hacia adelante o hacia atrás, en tanto los eslabonamientos son propios de un mercado imperfecto o de no mercado. Aquí es vital, el análisis de la estructura insumo-producto, donde se consideran los procesos técnicos, la organización industrial y la distribución de las rentas.

El sistema insumo-producto de la cadena incluye todas las actividades que permiten la producción del bien comercializable, en un contexto de creación de valor agregado (que dentro del concepto de la cuna a la tumba) parte desde la explotación de la materia prima (fase primaria), los diferentes procesos de manufactura (fase secundaria), hasta los niveles de comercialización, su posterior consumo y posible reutilización o reciclaje (fase terciaria). (Cancino y Rodríguez, 2009: 5)

2. *La cobertura geográfica.* Ubicación del espacio de las actividades productivas, pueden ser tanto países como regiones y localidades, una CGM cruza fronteras de los estados, comunidades, las culturas, etc. Pueden incluir desde países desarrollados o en desarrollo, hasta regiones y localidades. La dimensión del espacio posibilita las economías de aglomeración exigiendo

considerar tanto la distribución del ingreso por países y regiones, como las diferencias socioculturales y geográficas. Mientras que las condiciones locales, el conocimiento y la descentralización tecnológica dan lugar a ventajas competitivas, la regionalización y diversidad puede ser fuente de externalidades positivas y/o negativas (Díaz & Pelupessy 2004)

3. *El marco institucional.* Políticas estatales y arreglos institucionales, aun con la existencia de libre mercado, el papel del Estado puede afectar la posición económica de los actores y sus decisiones en la Cadena Global de Mercancías y afectar la estructura y la dinámica. Aun con los procesos de liberación económica, los gobiernos y sus normativas (subsidios, aranceles etc.) pueden afectar la posición económica de los actores, y las instituciones pueden ser de carácter interno y/o relacionarse con el ámbito internacional (Díaz & Hartwich 2000). Así, la intervención estatal puede crear eslabonamientos fiscales que han sido determinantes en el desarrollo basado en la exportación de materias primas en algunas economías (Hirschman 1986).

4. *La estructura interna de control o gobernanza.* Organización y control, cuando un grupo de empresa o una sola crean monopolio dentro de una etapa de la cadena de producción.

Cansino y Rodríguez (2009) citan que es importante indicar que dentro del enfoque de CGM hay dos categorías básicas, de acuerdo a la gobernabilidad de la cadena y el grado de poder que tiene el actor central o principal que de forma coordinada dominan la extensión, la naturaleza y el flujo de los recursos dentro de la cadena. La(s) empresa(s) líder(es) normalmente opera(n) dentro de la sección o parte de la cadena con las barreras más altas, la menor competencia o la mayor rentabilidad (Díaz & Pelupessy 2004: 32).

Es decir, la gobernabilidad de las Cadenas Globales de Mercancías se puede categorizar de la siguiente manera:

1) La cadena que es gobernada o dirigida por la oferta, se ajusta más a la forma de operación de las empresas transnacionales, donde predominan las industrias intensivas de capital y tecnología que organiza los eslabonamientos hacia atrás y hacia adelante, en redes de producción o suministro. (Díaz & Pelupessy 2004).

2) La segunda categoría de fuerza motriz, es dirigida por la demanda, donde generalmente se ubican las industrias menos intensivas en capital y tecnología y más en mano de obra, tales como la industria del mueble de madera, juguetes, confecciones, calzado y recientemente las agroindustriales, como el caso de los biocombustibles, que son producidos en los países en desarrollo, (que cuentan con factores climáticos y disponibilidad de tierra) pero que son consumidos en los países desarrollados, vía las empresas que controlan el comercio.

Como consecuencia de la globalización se han ido creando relaciones formales e informales entre los diferentes sectores en determinados productos o grupos de productos, de esa manera se constituyen las cadenas de creación de valor. Pese a ello, la integración en cadenas solo ha sido exitosa en sectores bien dotados factorialmente y con potencial de mercado plasmándose en su fortalecimiento competitivo.

También en muchos casos el desempeño privado satisfactorio de la cadena no ha permitido la integración de algunos actores tales como los pequeños agricultores y procesadores nacionales. (Díaz y Hartwitch, 2005: 2)

Un productor raramente es capaz de llevar individualmente un producto o un servicio desde su concepción hasta el mercado, un producto final puesto en el mercado requiere de una cadena de actividades donde participan una serie de actores que transforman cada uno de los procesos desde la materia prima hasta el producto final.

Autores como Pablo Akaki y Flavia Echánove (2005) hacen un análisis sobre la cadena del café y lo categorizan en dimensiones que ya se mencionaron

anteriormente, pero es importante profundizar en ellas, pues pueden incluirse como referencia para el caso de estudio de la producción del mezcal. A continuación, se presentan:

Entrada y salida

La dimensión de entrada y salida permite la descripción y análisis de los flujos de productos y servicios que participan en la cadena y de las transformaciones a partir de la innovación tecnológica. De esta manera, se establecen las siguientes categorías:

- Características del producto exportado, esta dimensión describe la transformación de los productos.
- Estructura de los mercados de producción y comercialización, se analiza la participación de los actores, así como las barreras ante las que se encuentran.
- Distribución de ingresos a lo largo de la cadena, refiere a la categorización de la participación de los agentes, en qué medida lo hacen.

Cobertura geográfica.

Esta dimensión trata de los espacios de producción a nivel nacional y de sus transformaciones a partir de la liberalización de los mercados mundiales (del café) en el caso del mezcal hay un *boom* en el consumo mismo que se ha expandido a nivel internacional por sus atribuciones artesanales de este producto, por ello la dimensión de cobertura geográfica se utilizará para este mismo caso.

A su vez se categorizan dos análisis:

- Geografía de la producción, lugar donde se realiza la producción del producto, sea de manera centralizada, es decir que la cadena esté concentrada en una misma región o lugar.
- Geografía de la exportación y del consumo externo, cuando hay una modificación en los destinos del consumo del producto.

En el proyecto de investigación será importante considerar factores geográficos relacionados con las condiciones de producción (desde aspectos técnicos, pero también de tenencia de la tierra u otros), así también el grado en que la centralización o dispersión esté influida por las condiciones de distribución o barreras a la comercialización. Se considera que habrá que considerar todas las características espaciales que adquiere la cadena del mezcal.

La estructura interna de control o gobernanza

El concepto de gobernanza es crucial, pues es donde se determinan la distribución de los recursos financieros, materiales, de fuerza de trabajo y organizaciones entre países y firmas y se refiere a las relaciones a través de las cuales los actores claves crean, mantienen y transforman las actividades dentro de las Cadenas Globales de Mercancías. Con base en la estructura de gobernanza la CGM se han clasificado en dos tipos:

- 1) Las dirigidas por el productor: son en las que las grandes empresas manufactureras juegan un rol central de coordinar las redes de producción, son industrias intensivas en capital y tecnología, son oligopólicas con barreras a la entrada, ello constituye la fuente de sus utilidades;
- 2) Las dirigidas por el comprador son aquellas en donde grandes cadenas de autoservicio, comerciantes y fabricantes de marcas juegan un papel central en el establecimiento de redes descentralizadas de producción, sus procesos productivos son intensivos en trabajo y sus utilidades se derivan de la combinación de investigación de alto valor, diseño, mercadotecnia y servicios financieros.

Las políticas a nivel nacional e internacional son centrales en la determinación de la estructura de poder de estas Cadenas Globales de Mercancías.

Respecto a ello Laura Reynolds (2004) señala que la típica dicotomía (*producer driver* o *buyer driver*) en el sector agroalimentario requiere de mayores especificaciones, que a continuación se presentan, ello derivado de los estudios de caso previos.

1º La naturaleza de las empresas líderes pareciera variar significativamente entre las cadenas que podrían caracterizarse de *buyer-driven*, algunas son conducidas por largas cadenas de supermercados, pero otras están dominadas por procesadores, marcas globales o comercios internacionales.

2º Las redes de mercancías agroalimentarias están con frecuencia caracterizadas por variaciones internas importantes, con diferentes tipos de empresas que dominan diferentes segmentos o ámbitos regionales distintos dentro de una determinada cadena de mercancías.

3º El nivel de control que las empresas líderes ejercen sobre las condiciones a lo largo de las cadenas agroalimentarias es variable, donde algunas cadenas son más fuertemente conducidas que otras.

Marco Institucional

Hace referencia a la participación que tienen diferentes instituciones y su injerencia en las regulaciones de la producción y exportación, por ejemplo, en el caso del café el INMECAFE se responsabilizaba de la política cafetalera, se encargaba del mejoramiento productivo, investigación y desarrollo, oferta de recursos financieros, asistencia técnica, capacitación a productores. (Akaki:2006)

Dentro del análisis del marco institucional se categoriza lo siguiente:

- Marco internacional
- Marco nacional
- Tipología del productor, comercializador y consumidor
- Requerimientos de calidad
- Posibilidades de mejoría de la calidad para los productores

1.2 Cadenas de valor agrícola y vulnerabilidad

Existen cadenas de valor agrícola que incluyen trabajadores, conectando lugares como lo son: plantaciones, centro de abastos, plazas de mercado, tiendas, puestos ambulantes, etc. Las modificaciones que han surgido a lo largo de los años dentro de las cadenas agrícolas se deben al incremento del consumo internacional de los productos, además del aumento de la competencia. Hay un incremento en las pugnas de poder, donde la jerarquía entre empresas se vuelve determinante en los niveles y modos de producción, así como en la distribución de la cadena de producción.

Las cadenas de valor incluyen diversos procesos espaciales, sociales, económicos políticos, ambientales y culturales, mismos que se interconectan, pero de una forma desigual, estos procesos se dan en lo local, regional, subnacional, en la relación entre lo rural y urbano, y en la relación entre mercados locales, nacionales e internacionales. Una de las relaciones más marcadas dentro de las pugnas del poder es la del campesino con los mercados globales, donde se ha tenido que enfrentar ante la competencia y poder de las transnacionales, pasando de ser un productor a un jornalero agrícola, lo que lo pone en una situación de vulnerabilidad no solo económica sino ambiental. Y es que la lógica campesina a partir de la cual toman decisiones contrasta con la que utilizan las empresas respecto al modo de producirlo, en el caso del mezcal es un modo aun artesanal y muchos lo venden a granel, como después ahondaremos.

Autores como J. Baquero-Melo (2017) enfatizan que las vulnerabilidades a factores naturales/ambientales y a factores económicos, están entrelazados, donde los campesinos están mayormente expuestos. Pues la falta de recursos para apoyar a los campesinos en el desarrollo de su agricultura y el fomento en extremo de las agroexportaciones es posible que solo quienes tienen mayores recursos se ven menos expuestos a situaciones de vulnerabilidad, mientras los campesinos más pobres se ven más expuestos.

Se ha mostrado que existe una reestructuración agrícola, económica y sociocultural de las regiones productoras de los monocultivos y una articulación estrecha con las áreas metropolitanas de consumo, situadas en lugares distantes del planeta; además, que esta reestructuración ha sido impulsada por grandes empresas productoras y comercializadoras, que han contado con la intervención de los gobiernos para promover y garantizar las transacciones económicas que realizan a escala mundial. (Humberto González, 2013: 21)

El análisis de la gobernanza es eje central en la industria mezcalera, pues de hecho el monocultivo de agave ha sido una de las modificaciones por las que atravesado la “nueva”⁵ industria, por nueva nos referimos a las reestructuraciones de la cadena de producción con la entrada de grandes industriales e intermediarios de mezcal.

Baquero-Melo menciona que las desigualdades se producen debido a que la estructura de gobernanza de las cadenas facilita que las ganancias queden principalmente entre los intermediarios, y también propicia que las pérdidas se trasladen a los eslabones más débiles de las cadenas de valor pues no todos los campesinos tienen las mismas capacidades para responder a las crisis ecológicas y económicas.

María Yumbra (2011) en su artículo sobre encadenamiento alimentario del maíz-balanceado para la avicultura en Ecuador, hace un análisis sobre la introducción de los agricultores en las cadenas agroalimentarias, pues discute que es un tema que debería de analizarse a profundidad sobre todo si esta integración se plantea como un modelo de desarrollo rural alternativo. De acuerdo con la autora, la agricultura está cada vez más supeditada a decisiones que no son tomadas por los agricultores sino por otros agentes que controlan el sistema agroalimentario.

⁵ Nueva en el sentido de la industrialización.

En muchos casos, las empresas con las que los agricultores negocian, controlan la cadena agroalimentaria por la acumulación de poder de mercado, como respuesta al régimen alimentario corporativo, que según Friedmann (2005), comienza desde mediados de los años 70, cuando se implementan políticas neoliberales que impulsaron la liberalización del comercio internacional. (Yumbla, 2011: 116)

Por ello la importancia del estudio de las cadenas de valor agrícola, así como la vulnerabilidad a la que se ven expuestas pues la cadena agroindustrial involucra actores vinculados con las labores de campo y aquellos que pertenecen a la rama industrial.

Como hemos visto un elemento clave para las cadenas es quién ejerce el liderazgo. De acuerdo a Betsy Anaya (2015) en las cadenas agroalimentarias, en muchas ocasiones, el liderazgo lo ejerce el eslabón de la distribución, sobre todo en aquellas de productos no tradicionales. Este eslabón impone las pautas que el resto de los integrantes deben cumplir, en términos de cantidades, calidades, formatos y envases, entre otros aspectos.

Carla Gras (1997) en su artículo sobre complejos agroindustriales y globalización, cita a Bonnano (1994) para hablar de cómo la posibilidad de realizar cambios “cosméticos” a los productos para adaptarlos a los distintos mercados es considerado un elemento crítico de los procesos productivos y económicos actuales.

El poder dentro de la cadena determina, además, la manera en que se distribuye el valor generado, en las cadenas globales de valor agroalimentarias, se ha comprobado el poder desmesurado de las grandes empresas que son, por lo general, grandes importadoras de los países desarrollados y, también, de las cadenas globales de supermercados, las cuales poseen el dominio completo del mercado donde se comercializan las producciones agroindustriales. En la actualidad, la inserción en las cadenas globales de valor agroalimentarias resulta de vital importancia para el posicionamiento en el mercado internacional, aun

cuando esta inclusión es muy difícil de lograr para los pequeños productores, quienes no cuentan con suficientes recursos tecnológicos y financieros para adecuar las producciones agrícolas a los estándares exigidos internacionalmente. De ahí, la importancia de conseguir cadenas nacionales bien articuladas que fortalezcan los lazos de cooperación y supongan ventajas para todos sus actores, a la vez que permitan la satisfacción de las demandas de los consumidores. (Anaya, 2015: 107)

En las últimas décadas, el sector agrario tiende a formar parte y a estar conectado de diversas maneras con un espacio socioeconómico más amplio, que incluyen a las industrias de insumos y de procesamiento de la materia prima, así como a los canales cortos de distribución- finales o intermedios- de los productores. Ello supone una mayor interdependencia entre los procesos productivos y el surgimiento de nuevas relaciones entre los agentes sociales ligados (Gras, 1997: 56).

1.3 Globalización agrícola

Con el régimen alimentario neoliberal hemos pasado de una era de sobreproducción y precios bajos a otra de sobreproducción y volatilidad en los precios. Los monopolios han hecho su agosto extrayendo mayores ganancias a través del acaparamiento, la especulación y la financiarización (Otero, 2014: 15). El autor habla sobre los factores dinámicos claves del régimen neoliberal de los alimentos y los divide en tres:

- El estado y la neo regulación, el contexto político, legislativo y administrativo
- Las agroempresas multinacionales, las cuales constituyen los actores económicos que lo impulsan.
- La biotecnología en cuanto forma tecnológica principal escogida para aumentar el rendimiento

Tal es el caso en la industria mezcalera que el Estado ejerce una regulación del producto a través de una marca territorial llamada Denominación de Origen, pues es el dueño de ésta y quien administra las entradas y salidas de los estados productores, además de permitir la participación o no de empresas industriales y extranjeras, tema que se analizará más adelante.

Se ha mencionado existe un creciente proceso de globalización que ha cambiado las relaciones sociales de producción. Autores como Alessandro Bonano (2003) habla sobre el proceso de globalización, menciona autores como Boggs (2000), Sasken (1998), Sklair (2001), la postura de ellos sostiene que la globalización significa la “colonización” por parte de las corporaciones transnacionales, por ejemplo, en el caso del café Pablo Akaki (2006), habla sobre los mecanismos de control que las empresas transnacionales ejercen sobre la esfera del acopio y comercialización, los mecanismos son los siguientes:

- a) Determinar el precio de compra del producto a los acopiadores y comercializadores domésticos.
- b) Establecen castigos a sus proveedores a partir de la cantidad de defectos que encuentren en muestras.
- c) Efectúan la clasificación de producto de acuerdo a las características del mercado de destino
- d) Instalan oficinas en las regiones productoras.
- e) Utilizan las coberturas financieras existentes en los mercados de futuros y otras opciones para protegerse de variaciones de precios

Estas corporaciones aumentaron sus poderes y superaron por mucho los niveles de control de mercado, promovieron además el libre mercado estigmatizando la intervención social del Estado. De acuerdo con Alessandro Bonano (2003) esta globalización ha generado una mayor polarización caracterizada por un crecimiento de la marginalidad y pobreza, y simultáneamente por la riqueza de las élites.

Existen dos tipos de pensamiento, por un lado, están los defensores del libre mercado que argumentan que la globalización aumenta la participación popular y estimula la democracia. La posición opuesta subraya que la globalización es

sinónimo de falta de democracia porque elimina las condiciones básicas para la participación popular en procesos de toma de decisiones.

De acuerdo al enfoque de CEPAL el fortalecimiento de la cadena puede ser un instrumento efectivo para combatir la desigualdad, al favorecer mayores ingresos de los productores y una apropiación más equilibrada del valor agregado. Las políticas públicas tienen un papel central en estos procesos. Además, desde su visión tanto desarrollo económico y social requieren de cambios profundos en la estructura productiva que permita la transformación de la composición del producto, el empleo y el patrón de inserción internacional.

Autores como Raúl Prebisch (CEPAL: 2017) y la Teoría Desarrollista han marcado pauta en cuanto al impulso de las políticas de articulación productiva. Estas políticas se basan en cómo aprovechar los recursos naturales de cada país para lograr un desarrollo acelerado, ello sin mencionar el bienestar de la gente. La idea de articulación entre políticas públicas y privadas orientadas al desarrollo de un tejido productivo busca el intercambio, cooperación entre actores.

El enfoque de cadenas de valor posibilita el análisis de restricciones existentes y el planteamiento de estrategias al nivel de los actores en cada eslabón con miras al aumento de la productividad y la agregación de mayor valor, de acuerdo a CEPAL el “manual de cadenas productivas” busca diseñar estrategias participativas en las cadenas de valor.

Existen autores que hablan sobre los procesos de reestructuración de la agricultura y de la agroindustria en América Latina que están relacionados justamente con los cambios sociales y económicos que se han producido en las últimas décadas. De acuerdo con Carla Gras (1991) los procesos de reestructuración de la agroindustria están relacionados con procesos macrosociales que, a su vez, están vinculados con la globalización de la economía. Para establecer esta conexión se requiere considerar la transformación, por una parte, de los mercados y los sistemas productivos globales, y por otro, las especificidades de la historia de la región lo que conlleva a estudiar las acciones y prácticas de los actores. El proceso de reestructuración, entonces, trae consigo cambios estructurales que cambian el nivel

micro existiendo así una expansión agroindustrial. La mencionada expansión agroindustrial surge con la internacionalización de la agricultura y los sistemas agroindustriales, modifica las estructuras productivas y sociales del agro en los distintos países, ello significó:

- Crecimiento en la especialización de la producción
- Una mayor subordinación y pérdida de autonomía de los agricultores
- Interdependencia en la esfera productiva
- Desaparición de numerosas firmas de capital nacional

Con la expansión agroindustrial surge la participación de diversos actores que intensifican su participación dentro de la cadena de producción agroindustrial, los de mayor crecimiento han sido las empresas transnacionales, la intervención de intermediarios y cooperativas.

Las empresas transnacionales son los actores fundamentales de la expansión agroindustrial y la internacionalización de la agricultura en América Latina. Controlan etapas decisivas de los complejos agroindustriales y defienden nuevas pautas tanto producción como de consumo. (Gras, 1997: 57)

Las consecuencias de tales cambios en las estructuras productivas y sociales han sido múltiples en todos los países de Latinoamérica, que se sintetizan en una mayor subordinación de los productores y pérdida de autonomía (decidir cuánto y qué producir, así como recursos propios e independencia empresarial).

Como menciona Carla Gras (1997) en las últimas décadas, el sector agrario tiende a formar parte y a estar conectado de diversas maneras con un espacio socioeconómico más amplio, que incluye a las industrias de insumos y de procesamiento de la materia prima así como a los canales de distribución finales o intermedios de los productores. Ello supone una mayor interdependencia entre los procesos productivos y el surgimiento de nuevas relaciones entre los agentes sociales ligados al complejo. El estado pasa de ser un “agente” en la cadena técnica de producción-comercialización a ser sólo un actor que genera las políticas públicas que enmarcarán los procesos.

Por su parte, Gerardo Otero en su artículo sobre *La Dieta Neoliberal* (2014) menciona que las agroempresas son un actor económico central, pero ello no podría ser sin ayuda de los estados que se han encargado de regular los mercados, incluso si esa regulación se ha configurado para el beneficio de las agroempresas. Por ello las agroempresas, en cuanto rasgo explícito del régimen alimentario neoliberal, ha llegado a dominar tales mercados pues el número de agroempresas integradas horizontal y verticalmente que dominan la producción agrícola es cada vez más limitado. El mismo autor menciona que para que los grandes productores puedan seguir presentes en el mercado, deben especializarse, dedicando grandes áreas de tierra a una única variedad de cultivo con la finalidad de generar ganancias, mientras que pequeños agricultores orientan su producción hacia el autoconsumo y hacia la producción de mercancías para los mercados locales, regionales y nacionales.

1.4 Estrategias de mercado y el “upgrading”

La creciente demanda del mercado, no solo nacional sino internacional hacia productos con arraigo e identidad territorial ha originado que los productores cambien sus estrategias de mercado y de producción en mercancías como la que interesa en este proyecto.

De acuerdo a las necesidades del mercado y la búsqueda de la permanencia de las cadenas agro-productivas en América Latina, se han buscado estrategias competitivas, usando las innovaciones tecnológicas e institucionales, a todo esto se le conoce como “*upgrading*”, que se podría entender como “escalar” (Díaz y Hartwich, 2005).

Este concepto ayuda a entender la dinámica que permite desarrollar y mantener la competitividad. El término *upgrading* tiene que ver con la capacidad de innovación y esfuerzos que los actores implementan para tener un mejor funcionamiento de su cadena y así mantener y extender su negocio. Aunque la innovación no necesariamente permite mejorar la posición de los actores en la cadena.

En cuanto a la innovación en la cadena:

“Así la innovación se puede entender como algo nuevo que se introdujo en procesos sociales o económicos (OECD, 1999). Las innovaciones no solamente son revoluciones tecnológicas o en la ciencia; también son mejoramientos marginales que permiten cumplir con requisitos del mercado. Al fin la empresa puede incorporar una nueva actividad, desarrollar o producir un nuevo producto o participar en un nuevo sector que le permita crear mayor valor” (Díaz y Hartwitch, 2005; 7)

Las CGM permiten analizar tanto las oportunidades y limitaciones de la integración de la producción y comercio de ellas (Gibbon, 2001: 345), además la red de producción creada alrededor de un producto establece conexiones entre economías, regiones y personas en diferentes partes del mundo.

El *upgrading* es el mejoramiento de la competitividad por medio de innovaciones tecnológicas e institucionales, es una estrategia para aumentar la competitividad de las cadenas agro-productivas, son todos aquellos esfuerzos que permiten a los actores de la cadena mejorar su posición y rentabilidad derivado de un mejor funcionamiento, lo fundamental en el *upgrading* es innovar, entiéndase innovar no solo como revolución tecnológica sino como mejoramientos (a lo largo de la cadena) que permiten cumplir con los requisitos del mercado, que van desde avances tecnológicos hasta nuevas estrategias aplicadas a la producción. Es así como el enfoque de cadenas globales de mercancía constituye una herramienta que permite guiar actores y organizaciones productivas hacia acciones de *upgrading*. Ahora bien, la integración de las cadenas productivas en la organización ha sido la respuesta empresarial a las necesidades y amenazas del mercado, y se ha constituido como una de las más fuertes herramientas para aumentar la competitividad de los denominados subsectores productivos. Los actores que integran las cadenas de producción raramente son capaces de llevar de manera individual un producto o servicio desde su concepción al mercado, es decir manejar toda la cadena de producción, por ello intervienen una serie de actores que van transformando la cadena desde la materia prima hasta hacerla llegar al consumidor

final. El concepto de las cadenas ayuda a entender cómo los actores operan a efecto de que un producto o servicio alcance su punto de consumo, donde cada uno forma parte de los eslabones de la producción haciendo uso del *upgrading* con la finalidad de aumentar su competitividad, misma que le permitirá seguir dentro del mercado. Por ello se entiende que los procesos de upgrading en cuanto a la creación de competitividad implican un esfuerzo deliberado de levantamiento de barreras de entrada para la creación de rentas económicas, entendidas estas en general como el ingreso obtenido por la posesión de recursos escasos.

1.5. Marcas de Calidad: Denominación de Origen

Autores (Amaya y Aguilar, 2012; Aranda y Combariza, J. 2007; Rodríguez, 2005) analizan el papel de las marcas de calidad (Denominaciones de Origen, marcas territoriales, identificaciones geográficas o similares), como herramientas para construir estrategias de mercado, hacer un análisis sobre estas para propósitos de esta investigación es de gran relevancia dado que son una forma de protección y reconocimiento al productor local, lo que caracteriza a un producto con denominación de origen incluye factores como: el tipo de suelo así como sus nutrientes únicos de la región en cuestión, un arraigo cultural e idiosincrasia, relieve, usos y costumbres, una especie de técnica en la producción del producto, es decir la Denominación de Origen considera factores únicos de la región que son éstos los que caracterizan el producto.

Si bien es cierto que formas jurídicas como ésta o marcas de calidad buscan ser garantes de la protección del producto, protegiéndolos de imitaciones o de competencia desleal o solo nueva, se ha convertido en un modo de exclusión donde quienes poseen una marca de calidad con Denominación de Origen o una marca territorial son los que gozan de privilegios en el mercado local y global. Estas reflexiones ayudarán a entender en el particular caso del mezcal, en el país quiénes gozan de los mencionados privilegios, son los productores de Oaxaca que controlan el 80% de la producción nacional, así como el mercado.

Algunos autores, discuten principalmente cuestiones relacionadas con los saberes locales, el valor simbólico de la tradición y la articulación entre tradición e innovación, en el contexto de un mercado agroalimentario en el cual la diferenciación de productos se vuelve más competitiva y donde el valor añadido da un sello distintivo.

Estudiando el jamón ibérico, por ejemplo, Amaya y Aguilar (2012), señalan que los sellos de calidad son un método de valorizar los productos al tener una calidad diferencial además de protegerlos contra copias, se caracterizan por ser producciones de pequeña escala con mercado específico, el valor que tienen es por la calidad con la que se manejan en toda su línea de producción más allá de la cantidad que se produzca de éstos, donde la tradición ocupa un lugar importante en el valor añadido los productos con Denominación de Origen.

Los autores se basan en la DO del jamón ibérico, dicha denominación tiene como función tres elementos, que bien pueden aplicar para cualquier otro producto con similar sello de calidad:

- a) Proteger la producción de determinadas zonas frente a productores de otras zonas que quieran aprovechar la reputación de los originales
- b) Mantener la calidad de los productos y su tradición
- c) Garantizar la calidad de esos productos y sus características diferenciales.

(Amaya, S y E. Aguilar, 2012: 112)

Aunque ciertamente la Denominación de Origen es una forma de protección para el productor local se vuelve a su vez un proceso de exclusión como ya se mencionó, donde existe un monopolio tangible para los productores excluidos.

Si bien es innegable con la existencia de una forma jurídica de protección los productos se mantienen vinculados con su territorio así como con las tradiciones, esto es lo que les otorga valor añadido, pese a ello existen contradicciones en la producción de estos productos, permitidas por la denominación de origen, como son no tener toda su cadena de valor en este mismo territorio, como se ha mencionado

en el muy particular caso del mezcal, el maguey puede ser producido en regiones que no tengan denominación de origen, las piñas pueden ser trasladadas a la regiones donde sí se le puede llamar mezcal al destilado, lo mismo ocurre con el jamón ibérico que obtiene materia prima fuera de la región con DO.

Se toman en cuenta elementos teóricos, categorías y conceptos desarrollados en estudios específicos sobre productos agroalimentarios en su condición de fruto de “saberes locales”, “artesanales” o “tradicionales”.

Autores como Guadalupe Rodríguez señala que las DO se refieren al nombre de un país, región o localidad que sea utilizado para identificar a un producto que en él se origine, donde la calidad y las características mismas del producto provienen exclusiva o esencialmente del contexto geográfico, en el cual se incluyen los factores naturales tanto como los humanos. En las instancias supraestatales la DO es un símbolo asignado a los bienes que tienen un origen geográfico específico y poseen cualidades o fama atribuibles exclusivamente a ese espacio físico y sociocultural. El que el símbolo funcione o no como DO tiene que ver con las leyes nacionales y la percepción del consumidor. La DO es una forma cultural, y no simplemente una figura económica, construida histórica y socialmente.

Las Denominaciones de Origen no pueden ser catalogadas en una sola tipología pues son tanto incluyentes y protectoras como excluyentes de pequeños productores, claramente es el estado clave a la hora de promover las políticas y regulaciones que se asocian al neoliberalismo que continúa siendo el medio central para su despliegue.

1.6. Industria y el sistema-mundo.

Es importante saber en qué consiste y cómo está clasificada una industria, uno de los propósitos de esta investigación será entender y saber qué tan articulada está la cadena de producción del mezcal o destilado de agave en Morelos, que en recientes fechas obtuvo la Denominación de Origen lo que lleva a suponer la existencia de una industria compuesta por los diferentes procesos que la componen, desde la extracción de materia prima hasta la comercialización con los consumidores finales. Además del análisis de la cadena de producción a través de las CGM, el paisaje agavero así como los cambios que ha sufrido que van desde la reforestación y explotación del suelo y la disminución en la fertilidad de los mismos, toma un sentido de gran importancia y de eje, como consecuencia del incremento de la producción tanto de la industria mezcalera como la del tequila, donde esta última ha transferido sus problemas de desabasto en materia prima a la industria mezcalera. Estas relaciones bien pueden entenderse desde la teoría del sistema-mundo de Wallerstein

Existen autores que han hecho un análisis respecto al sistema mundo de Wallerstein quien lo define como:

Una zona espacio-temporal que atraviesa múltiples unidades políticas y culturales, una que representa una zona integrada de actividad e instituciones que obedecen a ciertas reglas sistémicas. De hecho (...) el concepto fue aplicado inicialmente al sistema-mundo moderno, el cual, se argumenta toma la forma de una economía-mundo. (Wallerstein, 2005:32).

El sistema-mundo moderno es y ha sido siempre una economía-mundo capitalista. Con economía-mundo se señala:

"[...] una gran zona geográfica dentro de la cual existe una división del trabajo y por lo tanto un intercambio significativo de bienes básicos o

esenciales, así como un flujo de capital y trabajo. Una característica definitoria de una economía-mundo es que no está limitada por una estructura política unitaria. Por el contrario, hay muchas unidades políticas dentro de una economía-mundo, tenuemente vinculadas entre sí en nuestro sistema-mundo moderno dentro de un sistema interestatal" (Wallerstein, 2005:40).

Al respecto José de Jesús Hernández hace un estudio sobre la industria tequilera desde el enfoque del sistema-mundo de Wallerstein, sugiere pensar el paisaje agavero como un pequeño sistema-mundo dentro del moderno sistema-mundo propuesto por Wallerstein. Su propuesta surge porque de acuerdo a él, el paisaje está compuesto de múltiples artificios que constituyen distintos paisajes, algunos vernáculos y otros políticos donde en términos heurísticos el paisaje agavero está constituido por zonas centrales, con mayor inversión y potencial generador de riqueza, zonas periféricas excluidas de tales beneficios y zonas intermedias o semiperiféricas.

De acuerdo al análisis realizado por el autor tenemos que:

Si se procede desde lo macro del sistema-mundo capitalista teorizado por Wallerstein diríase que el tequila no es el centro del sistema y más bien su historia ha sido periférica. En el mundo de las bebidas alcohólicas el whisky, el cognac y ciertos vinos de uva han sido centrales. Sin embargo, a raíz de las inversiones de empresas transnacionales, de la participación del Estado mexicano como defensor y promotor de la bebida nacional, y de la consolidación del tequila como un producto con Denominación de Origen, a los cuales se suma la declaratoria del paisaje agavero como patrimonio cultural de la humanidad como parte de la modernización del tequila, podemos establecer que esta región se ha movido hacia la semiperiféricas del sistema-mundo capitalista producto de una expansión (Wallerstein 2005, 12) de los centros económicos para abarcar otras bebidas

alcohólicas o para generar ganancia económica de otras latitudes.
(Hernández, 2013: 130)

Hernández utiliza la representación de Wallerstein para ilustrar el sistema-mundo del tequila, para propósito de esta investigación introduciremos el producto mezcal:

Imagen 1
Sistema mundo

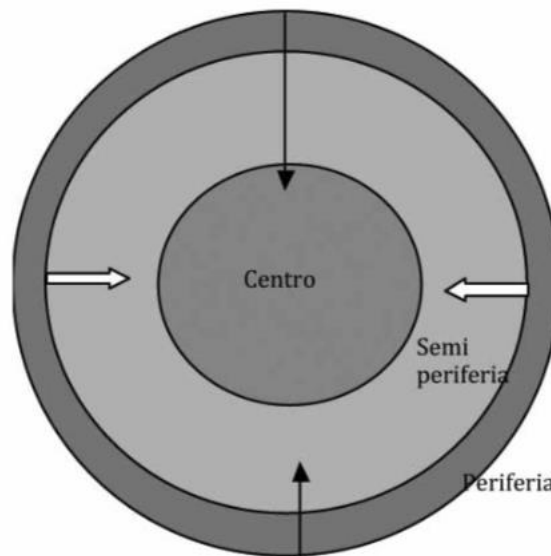


Imagen tomada de artículo Paisaje Agavero, José Hernández, 2013

En el estudio tomado, en el centro se encuentran las bebidas como whisky, coñac, vino, que son bebidas donde hay productores con alta tecnología, y el tequila dentro de este sistema sigue estando en la periferia junto al paisaje agavero, en esta caso no se considera al mezcal, pero, si referimos el estudio únicamente al tequila-mezcal y su relación en el mercado, podemos deducir que el crecimiento en la demanda del tequila y su industria ha sido exponencial en los últimos años, sobre todo una vez obtenida su Denominación de Origen, lo que le visibilizó dentro de los mercados de las bebidas alcohólicas no solo a nivel nacional sino como símbolo

internacional y le abrió una amplia demanda de consumidores, fue ahí cuando el tequila miró hacia el exterior incrementando la producción exportadora, esa expansión a su vez va dejando espacios de mercado (sobre todo en un inicio nacional) donde otras bebidas ya sea por precio o gusto pueden incursionar, una de ellas fue el mezcal. Es decir, parece que las Denominaciones de Origen o cualquier marca territorial abren espacios, pero en la periferia para sustituir a un producto como el tequila.

Respecto al estudio de caso de la situación de los productores de agave y mezcal en Morelos, en una entrevista realizada al Dr. Juan Siller, investigador de INAH en Morelos, habla sobre la importancia del paisaje rural y el papel e injerencia que el cultivo de agave puede y debe tener, pues la preocupación siempre gira en torno al producto final, en este caso la botella de mezcal, y la obtención de beneficios económicos, descuidando la parte de la materia prima, fundamental ante la escasez actual de agave. El ejemplo que cita es el de esta crisis de materia prima mencionada que se mantiene desde hace quince años en la industria tequilera y que ha llegado hasta la mezcalera.

El mantenimiento de cultivos sanos y resistentes es cada vez más difícil, hay un uso creciente de químicos que buscan incrementar los rendimientos por piñas, acelerar su crecimiento, y además exposición a las plagas. De hecho, un informante del municipio de Tlaquiltenango asevera que el agave traído de Jalisco a fines del siglo pasado, como parte de un programa de “desarrollo agrario” estaba enfermo⁶ lo que repercutió en los cultivos morelenses, lo cual es parte de un episodio más complejo que será luego analizado.

⁶ Aseguran que traía plaga de picudo, insecto que se alimenta de las piñas de agave.

1.7. Recapitulación

El estudio de las cadenas de producción el modo en que nacen y se componen, es importante para este proyecto, pues la industria mezcalera a nivel nacional ha pasado por una serie de transformaciones que no solo nacen en sí mismas sino que refieren a la industria tequilera, donde no pueden ser entendidas sin haber hecho un análisis previo sobre los agentes que participan en las cadenas de transformación que inician desde la obtención de materia prima hasta la comercialización y consumo del cliente final.

Se presentaron de manera breve las principales tesis y planteamientos del llamado enfoque de cadenas globales de mercancías, así como de modelos de análisis específicos sobre la competitividad, identificados con el concepto de *upgrading*, que daría cuenta de las formas de innovación tanto en tecnología como en aspectos organizativos o estrategias de comercialización, que serán valiosos para analizar la industria mezcalera.

En este capítulo se revisaron otros conceptos y categorías que se consideran de interés para este estudio de caso.

Será interesante vislumbrar cómo productores locales de la región sur del estado de Morelos se relacionan no solo en su misma cadena de destilado de agave y de manera local sino en toda una industria que va más allá de la producción nacional.

CAPÍTULO 2

ANTECEDENTES: EL AGAVE Y EL MEZCAL EN MÉXICO

Introducción

La palabra “mezcal” proviene del náhuatl *metl* que significa maguey, y *calli* cocido, por lo que se traduce en maguey cocido. El maguey es sinónimo de agave, que es el nombre científico que acuñó Carlos de Linneo a mediados del siglo XVIII, derivado del vocablo grecolatino *agavus*.⁷

Alrededor de esta bebida existen diversas leyendas que la vinculan con dioses prehispánicos: la diosa “Mayahuel”, que tenía 400 pechos para amamantar a sus hijos rindiendo culto, así al maguey (leyenda mexicana); la leyenda zapoteca y su diosa “Máyatl”, quien elevó a su amado guerrero al nivel de los dioses (Blomberg, 2000:24) y por último los chatinos, un grupo indígena ubicado al suroeste de Oaxaca, en la Sierra Madre del Sur, cuentan que los demonios tienen el mezcal, el fuego y los cigarrillos y que son traídos a la tierra por un puercoespín (Salvatierra, 2003:6; Pérez y Vega, 2018: 254)⁸

⁷ <http://www.elportaldemexico.com/cultura/bebidas/magueyagave.htm> (Consultado el 27/04/19).

⁸ Según Cecilio A. Robelo, en su Diccionario de la mitología nahua (Salvatierra, 2003:5) se deriva de *mexcalli* o del aztequismo *mezcal*, y de la partícula *la*, que expresa abundancia, y significa: “donde abunda el mezcal”. (Pérez y Vega; 2018: 254)

Imagen 2

Diosa Mayahuel



Mayáhuel-Ayopechtli, diosa de la fertilidad, aparece desnuda y con punzones en la mano y sentada sobre una tortuga (la tierra que surge del mar). Se observan además elementos asociados a la obtención del aguamiel del maguey, para elaborar pulque.

Códice Laud, lám. 16. Digitalización: Raíces

Imagen tomada de arqueologiamexicana.mx/ Secretaría de Cultura 2019.

Dentro de la cosmovisión mesoamericana se creía que Mayahuel era una diosa que bajó del cielo para amarse con Quetzalcóatl, esta deidad estaba relacionada a la tierra, la fertilidad, la alimentación. Era una joven hermosa que llevaba el nombre de Mayahuel; que quería decir 'metl' lo que rodea al maguey y 'yahualli' redondo en náhuatl.

Cuenta la leyenda que Ehécatl-Quetzalcóatl, el Viento Cósmico, visitó una noche en el cielo a la bella virgen Mayahuel, una bella estrella tiztímin que dormía junto a sus hermanas y a su abuela que las cuidaba. Le habló al oído como hace el viento, susurrando, y la sedujo con sus palabras dulces. Y la joven Mayahuel, cansada de su paraíso celeste, aceptó entonces bajar al mundo terrenal deslizándose sobre las espaldas del Viento. Quetzalcóatl y Mayahuel se unieron, y al unirse se transformaron en un árbol de dos ramas. La abuela,

hinchada de ira, encontró a la fugitiva oculta en una rama, la que arrancó para dársela a comer a sus hermanas. Las astillas, sobras del festín, eran los huesos de Mayahuel, que Quetzalcóatl recogió y enterró, desconsolado. De los huesos divinos nació el maguey de la tierra, cuerpo de la diosa Mayahuel, madre de los 400 señores conejo, que proveería agua sagrada en medio de la árida meseta, luna-fuente en el centro de la desolación terrestre. (Leyenda Náhuatl de Mayahuel, en versión de Dominique Dufétel, 2004).

Imagen 3

Extrayendo agua miel



Imagen tomada de Instituto de Ecología UNAM, 2019.

Pablo Pérez A. y Nadia Vega hacen una recolección de definiciones sobre el mezcal, en su texto sobre Denominación de Origen del mezcal en Oaxaca:

Expresiones “maguey mezcal” y “mezcal” se usan para referirse a la planta misma, viva en el campo, cosechada y cocida; aún son usadas por la

población rural en culturas mezcaleras del occidente de México y la cuenca del Balsas como Michoacán y Guerrero (Larson y Aguirre, 2015:158).” (Pérez y Vega; 2018: 254)

De gran tradición y arraigo, el mezcal con el paso de los siglos se convirtió en una bebida vernácula, con uso ceremonial o para fiestas. Sin embargo, en los últimos años ha habido un crecimiento en la industria del mezcal, pasando de ser un producto de “baja” calidad o asociado al consumo popular en zonas rurales, a un producto con reconocimiento y estatus, demandado en zonas urbanas y por sectores de altos ingresos, lo que lo ha difundido ampliamente.

De acuerdo a la Norma Oficial Mexicana, el mezcal se define como una bebida alcohólica mexicana, que debe de ser de maguey,⁹ que se obtiene a partir de la destilación de jugos fermentados con levaduras mexicanas, espontáneas o cultivadas, extraídos de cabezas maduras de magueyes cocidos, cosechados en territorios específicos certificados legalmente, en este caso, por el Consejo Regulador de Mezcal.¹⁰

Es un líquido de aroma y sabor derivado de la especie de maguey empleado y del proceso de elaboración, diversificando sus cualidades por el tipo de suelo, topografía, clima, agua, productor (maestro mezcalero), graduación alcohólica, levaduras, entre otros factores que definen el carácter y las sensaciones organolépticas producidas por cada mezcal. Además, se suele asociar con un proceso de producción artesanal, lo cual refuerza la importancia de la tradición de cada maestro mezcalero, quien tiene su propio modo de producción adquirido de generación en generación y vinculado al territorio donde es producido.

Cabe recordar que el agave o maguey no solo ha sido utilizado para la destilación de mezcal sino también como alimento, cerco vivo, planta de ornato, fibra textil y producción de otras bebidas como el pulque o el tequila. La sábila o aloe, es hoy

⁹ Se permite la composición de 80% maguey y 20% de otros azúcares.

¹⁰ <http://www.crm.org.mx/>

muy popular para la fabricación de aceites o jabones, en tanto que el henequén (*Agave fourcroydes*) se utiliza para producir fibras.¹¹

El mezcal tiene una forma jurídica que se llama Denominación de Origen (DO), la cual recibió en 1994. Solo algunos estados de la República tienen DO: Durango, Guerrero, Guanajuato, Michoacán, Oaxaca, Puebla, San Luis Potosí, Tamaulipas, Zacatecas y recientemente se le otorgó a Morelos y Aguascalientes¹².

Mapa 1

Estados con Denominación de Origen Mezcal



Fuente: Portal del Consejo Regulador del Mezcal <http://www.crm.org.mx/> (ultima consulta 20 de marzo de 2019)

Fue el segundo –después del Tequila (1974)- de un conjunto de doce productos agroalimentarios o artesanales regionales del país que cuentan con este registro

¹¹ <http://www.elportaldemexico.com/cultura/bebidas/magueyagave.htm> (Consultado el 27/04/19).

¹² En agosto del 2018, en el caso de Morelos se otorgó a 23 municipios.

otorgado por el Instituto Mexicano de Propiedad Industrial y que también ha sido internacionalmente reconocido¹³ (Rodríguez, 2002). Tal distinción pretende ser un garante de autenticidad para el consumidor, pero también de protección al productor al reconocer y darle un valor económico agregado a la identidad territorial, artesanal y cultural de sus productos, siendo así considerada un recurso potencial de desarrollo local y regional.

2.1 Características del agave utilizado para producir mezcal

México se caracteriza por ser un país con gran biodiversidad de especies vegetales, entre ellas el agave tiene importancia histórica, social y cultural, su historia data de siglos atrás al ser utilizado como alimento, vestido, y para la elaboración de bebidas. Nuestro país cuenta con 159 especies de agave de las 211 identificadas, distribuidas a lo largo del territorio mexicano, pues su diversidad genética le permite crecer en casi cualquier ambiente. (UNAM-DGCS-045: 2018)

Como cada especie endémica de una región, el agave tiene una función biológica y ecológica, puesto que sin requerir grandes cantidades de agua provee de mantenimiento los suelos, y aunque existen alrededor de 159 especies de agave se ha documentado que al menos 74 de éstas han sido utilizadas como alimento humano, bebidas fermentadas, bebidas destiladas, fibra y forraje. (Colunga, Saavedra, 2007: 26).

El siguiente cuadro muestra las especies más utilizadas para la fabricación de mezcal que están distribuidas a lo largo del territorio mexicano.

¹³ Además del mezcal y tequila, el Bacanora y Sotol tienen Denominación de Origen como destilados del reino *Plantae*.

Cuadro 1

Especies de agave para elaborar mezcal

LA NATURALEZA DEL AGAVE		
FAMILIA	GÉNERO	ESPECIES MÁS UTILIZADAS
AGAVACEAE	AGAVE 200 ESPECIES	<i>Americana</i>
		<i>Angustifolia</i>
		<i>Cupreata</i>
		<i>Durangensis</i>
		<i>Inaequidens</i>
		<i>Karwinskii</i>
		<i>Univittata</i>
		<i>Marmorata</i>
		<i>Maximiliana</i>
		<i>Potatorum</i>
		<i>Rhodacantha</i>
		<i>Salmiana</i>
<i>Tequilana</i>		

Fuente: elaboración propia con datos de CONABIO, 2018.

Agaves Silvestres

Foto 1: Cultivo agave *cupreata*



Foto 2: Quiote de agave



Fotos tomadas por Tania Portillo, Tixtla de Guerrero, Guerrero, 2018.

De acuerdo a investigaciones realizadas por el Centro de Estudios Sobre el Maguey y Mezcal, los magueyes mezcaleros se encuentran a lo largo de todo el territorio mexicano, con excepción de algunos estados como Tabasco y Campeche. Como resultado de ello afirman que hay 28 estados que elaboran bebidas destiladas de agave (CONABIO: 2018). Si a este producto en la mayoría de las entidades se le llama destilado y no mezcal, es por una cuestión institucional llamada Denominación de Origen que solo algunos estados ostentan el título (véase mapa 1).

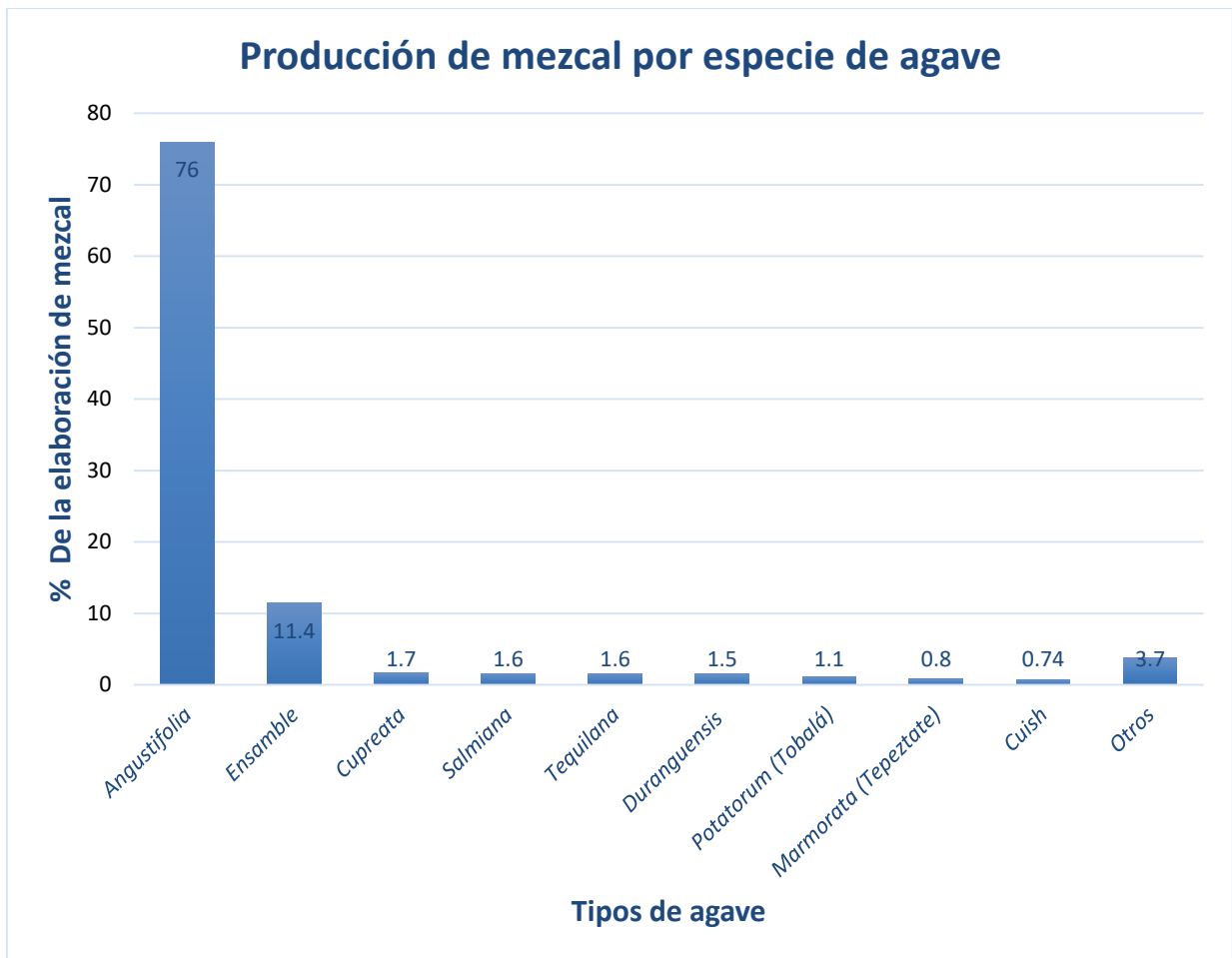
Además del mezcal el tequila también posee una Denominación de Origen, la diferencia entre uno y otro es que, para la elaboración del tequila, únicamente se puede utilizar la especie de agave *Tequilana weber* variedad azul, mientras que para la fabricación del mezcal se pueden utilizar 14 diferentes especies e incluso se pueden mezclar entre ellas. (El Financiero, 2014)¹⁴

Según datos generados por el Consejo Regulador del Mezcal (2017) a nivel nacional en su mayoría se elaboró con agave *angustifolia*, con un 76% de la producción total; el uso de otros agaves se vuelve mínimo y la proporción de uso de las principales variedades son las siguientes:

¹⁴ <https://www.elfinanciero.com.mx/sociedad/diferencias-clave-entre-el-tequila-y-el-mezcal> (Abril 2019)

Gráfica 1

Producción de mezcal por especie de agave



Fuente: elaboración propia con datos de CEMMZA (Centro de Estudios sobre el Maguey y el Mezcal, A.C.), 2018.

La distribución de los agaves como se ha mencionado está presente a lo largo de toda la República Mexicana, las especies productoras de mezcal se distribuyen principalmente hacia el occidente, centro y sur de México, a lo largo de la Sierra

Madre Occidental, Eje Volcánico Transversal y Sierra Madre del Sur. (CONABIO, 2018).¹⁵

Cada región con Denominación de Origen de una bebida espirituosa utiliza el agave endémico de la región y el que lo representa, de acuerdo a información obtenida de CONABIO (2011) en orden alfabético por cada estado tenemos que:

Durango: En el estado, el mezcal se obtiene a partir del maguey cenizo (*Agave durangensis*), aunque también se elabora de tepemete (*Agave angustifolia*) y de magueyes masparillo (*Agave bovicornuta* y *Agave maximiliana*).

Guerrero: En la región Centro-Montaña de Guerrero, se emplea el maguey papalote (*Agave cupreata*), especie silvestre endémica de la cuenca del río Balsas, y a baja escala el maguey delgado (*Agave angustifolia*).

Jalisco: Además del tequila, mezcal elaborado con el mezcal azul (*Agave tequilana*), se emplean otras especies. En el occidente se hace la “raicilla” con la lechuguilla (*Agave maximiliana*) o a baja escala con el maguey relisero (*Agave valenciana*). El “licor de agave” de Tolimán, Tonaya y Zapotitlán se obtiene del maguey lineño (*Agave angustifolia*) o de ixtero amarillo (*Agave rhodacantha*). En el municipio de Zapotitlán se reproducen al menos 12 formas de maguey para hacer mezcal.

Michoacán: En la cuenca del río Balsas y Sierra Madre del Sur se utilizan el maguey chino (*Agave cupreata*); el maguey largo (*Agave inaequidens*), y el chato (*Agave aff. tequilana*), cultivado en la región de Sahuayo-Jiquilpan.

Oaxaca: El espadín (*Agave angustifolia*) se cultiva con fines comerciales en siete distritos. Otras especies corresponden al maguey mexicano (*Agave rhodacantha*), papalometl (*Agave potatorum*), tobalá (*Agave seemanniana*), tepeztate (*Agave marmorata*), cirial, barril, bicuixe, tobasiche (*Agave karwinskii*), arroqueño (*Agave*

¹⁵ http://bioteca.biodiversidad.gob.mx/janium-bin/janium_zui.pl?jzd=/janium/Documentos/ETAPA06/AP/5324/Mezcales.jzd&fn=5324 (junio 2018)

americana variedad americana) y maguey Sierra Negra (*Agave americana variedad oaxacensis*).

Los agaves o maguey suelen tener diferentes nombres, tal es el caso del agave *Potatorum* que comercialmente es conocido como tobalá, pero tiene otros nombres científicos como papalometl, ello depende de la región donde este nazca, pues una especie puede estar distribuida en diferentes estados que compartan características de clima y suelo.

Puebla: El mezcal se hace con papalometl (*Agave potatorum*), maguey pitzometl (*Agave marmorata*), espadilla (*Agave angustifolia*) o a partir del pulque del maguey amarillo (*Agave salmiana subsp. salmiana*).

San Luis Potosí-Zacatecas: Natural y culturalmente forman una sola región y del mismo modo comparten el uso del maguey verde (*Agave salmiana subespecie crassispina*) para producir mezcal. En el sur de Zacatecas, el mezcal se prepara con el agave azul (*Agave tequilana*).

Sonora: Se elabora el bacanora, hecho de *Agave angustifolia* y *Agave rhodacantha*, además del bacanora, se hace mezcal en menor proporción, con *Agave shrevei*, *colorata* y *parviflora*.

Tamaulipas: En la Sierra San Carlos se produce mezcal conocido como “vino” o “vino-mezcal”, se emplean el maguey cenizo (*Agave americana subespecie protamericana*) y la jarcia (*Agave montium-sancticaroli*).

La fuente consultada no incluye aún a Morelos, entidad donde según los informantes se ha elaborado con agave *inaquidens*, endémico de la región sur del estado o también conocido como criollo, y actualmente se utiliza también el agave *espadín* y *Tequilana weber*.

Las condiciones de clima y suelo intervienen en el tipo de especie que crece en las diferentes regiones, la condición agroecológica para que el agave crezca es variada, aunque principalmente adaptados a climas áridos, los magueyes tienen una distribución amplia, viven en matorrales, pastizales, bosques de pino y encino,

selvas secas y humedad. Algunas especies crecen sobre afloramientos rocosos con muy poco suelo (CONABIO, 2019).¹⁶

2.2. Explotación del agave como cultivo

Se ha mencionado que la creciente demanda nacional e internacional del mezcal ha presionado la producción del cultivo de agave como materia prima para cubrir los requerimientos de la producción. La reestructuración en el modo del cultivo de agave y en el modo de producción de mezcal ha ido cambiando para acelerar la obtención de productos listos para el mercado aunque la mayor participación en los mercados internacionales es de las grandes industrias, ello ha ocasionado que también el proceso de producción de pequeños productores sea modificado para adaptarse a estas nuevas estructuras con la finalidad de no quedar fuera del mercado, donde se encuentran compitiendo con la presencia de grandes industriales en el sector mezcalero como es la marca “400 Conejos”, filial de Tequila José Cuervo, y no es precisamente que sea un competencia a la par, la participación de estos pequeños productores en ocasiones es como proveedores de estas grandes empresas.

Respecto a este tema, Juan Antonio Bautista, del Centro de Investigación Científica de Yucatán, A. C, menciona que:

Los productores de esta bebida (tequila) incursionaron [...] para realizar la compra y extracción del agave mezcalero para la elaboración del tequila, previa modificación de la Norma Oficial Mexicana para la producción del tequila (NOM 006-SCFI-1994), publicada en el Diario Oficial de la Federación (DOF, 1997), para utilizar otros azúcares naturales y artificiales, como

¹⁶ <https://www.biodiversidad.gob.mx/ usos/mezcales/mDistribucion.html> (noviembre 2018)

estrategia productiva y cubrir su creciente demanda en el mercado mundial.
(Bautista, 2012)

Juan Bautista en su artículo sobre sustentabilidad agrícola, habla sobre cómo la intensificación agrícola que deviene de la expansión agroindustrial, deteriora los territorios, pues en este caso la producción de agave mezcalero está sujeto a una racionalidad económica que empuja a la utilización de técnicas agrícolas de producción inadecuadas. La conservación ambiental queda entredicha, pues se intensifica el monocultivo. Por ello el Agave *espadín* es el más comercial de esta industria, es el de más fácil manejo y rápido crecimiento, y para ello también se incrementa la utilización de agroquímicos. Los productores han modificado la tecnología tradicional, ocasionando la especialización y el monocultivo del agave mezcalero; condición que incentiva la cancelación de las diversas prácticas y labores agrícolas tradicionales sustentables y de preservación de los recursos naturales, pues se propicia la eliminación de los periodos de descanso de los suelos, la rotación y asociación de cultivos, el control manual de malezas y plagas (Bautista, 2012: 4).

En un recorrido hecho en Oaxaca, como parte de la investigación de campo, se pudo constatar que cuanto “más” silvestre sea la variedad de agave el mezcal tiene un costo más alto. Hay botellas de mezcal de 750 mililitros de Agave *tepeztate* (como comercialmente se le conoce) que oscilan entre 1,200 y 1,800 pesos. Ello también dependerá de la región donde se produzca y la presentación. La justificación del precio es que un agave como el mencionado, demora hasta 15 años en que pueda ser cosechado y que además el rendimiento por piña es muy bajo por la cantidad de azúcares que contienen por kilo, por lo que se requeriría más cantidad de materia prima para su elaboración.

Alrededor del mezcal y el agave se han creado una serie de imaginarios, sobre todo en cuanto al tipo de agave utilizado y la pureza de éstos. Promover el uso de variedades silvestres incentiva una sobreexplotación de este tipo de especies que pueden provocar un deterioro ambiental de las regiones y sus territorios, pues

además de la explotación de suelos, muchas especies de agave están en condición amenazada y derivado de ello se ha decretado su protección.¹⁷

La Comisión Nacional Forestal (CONAFOR), ha implementado programas de reforestación en el estado de Guerrero, pero no hay datos sobre antecedentes de reforestación con agaves en el estado de Morelos, únicamente hay evidencia de aquel que se puso en marcha en el año 1999 con el programa “Alianza para el campo”, el cual será comentado más adelante.

De acuerdo a la opinión de Leonel del Moral, productor de agave en Morelos, todo esto se deriva del *boom* que en recientes años ha tenido este mercado mezcalero, directamente influenciado por nuevos patrones de consumo y consumidores, lo que pareciera ha generado la “densificación” de la cadena de producción del mezcal, como hemos visto si bien el proceso de producción del mezcal se compone por cinco pasos, la cadena de éste está compuesta por seis diferentes eslabones, mismo que se desarrollarán a lo largo de esta exposición de resultados.

Existe una preocupación por los involucrados en la conservación del cultivo de agave. El presidente nacional del Sistema Producto Agave, en una entrevista realizada en el mes de agosto del 2018 en la Ciudad de Oaxaca, mencionó que debe existir una producción escalonada de agave, pues se tienen que seccionar los cultivos de acuerdo a la demanda que hay de mezcal:

Quando comenzamos a producir mezcal era solo con agave silvestre, pero por la demanda tuvimos que comenzar a cultivar y hay quienes no lo han hecho; piensan que no pasa nada, pero ya pasó, ya hay escasez y hay fábricas que ya no tienen materia prima... ya somos muchos productores los que estamos plantando... y como el agave es un cultivo tiene ciclos, tiene que haber una producción escalonada, porque ha pasado que nos pagan a cincuenta centavos el agave, se tiene que programar la cantidad de piñas que se va a utilizar en siete

¹⁷ De acuerdo con la NOM 0959 de SEMARNAT de 2010.

años y el año siguiente programar las de dentro de 8 años y así. (A.C., Oaxaca, 2018)

Un acuerdo de protección para la biodiversidad del agave es el *Protocolo de Nagoya* de las Naciones Unidas. Este protocolo busca la conservación de la diversidad biológica, la utilización sostenible de sus componentes y la participación justa y equitativa en los recursos genéticos mediante un acceso adecuado a dichos recursos (CEMMZA: 2018).

Aunque existen convenios como el de *Nagoya*, como lo menciona el responsable del Sistema Producto, deben de existir políticas de protección a la producción y una organización entre quienes utilizan la materia prima agave para evitar la deforestación, el incremento de los precios y el desabasto de materia prima.

Cabe advertir que, una piña de maguey está lista para ser utilizada cuando tiene entre seis y diez años de edad, dependiendo la especie. Aunque el agave es reconocido como un cultivo resistente, los hijuelos de éste deben de ser plantados en estación lluviosa y, como todo cultivo, tener cuidados para su crecimiento y desarrollo, que van desde la limpieza del campo hasta la nutrición del cultivo. Además, los cultivos de agave evitan la erosión de la tierra, virtud que debe ser valorada.

Para que un cultivo y su tierra no se vean afectados y deforestados deben de existir límites a la producción, incentivando el uso racional de agroquímicos y cuidado de la explotación de los suelos, para que todo ello exista, las políticas, a través de los gobiernos deberán plantearse el mejor manejo de este cultivo.

2.3. Elaboración de mezcal

Tradicionalmente solo la elaboración del mezcal está compuesta por cinco pasos, al decir “tradicionalmente” es porque en la actualidad la cadena de producción de

mezcal “moderna” está formada no solo por la elaboración de mezcal sino por otros eslabones, generados de la creciente demanda del producto y de su establecimiento en el mercado nacional e internacional, eslabones que desarrollaremos a lo largo de esta investigación.

Es importante saber cómo es la elaboración de mezcal, la cual se compone de los siguientes pasos:

1º Recolección de materia prima, piñas de agave.

2º Cocción de las piñas

3º Molienda

4º Fermentación

5º Destilación.

A continuación, se presenta cada uno de los pasos:

2.3.1 Materia Prima

El proceso de elaboración del mezcal comienza con la recolección de materia prima, de acuerdo a las entrevistas de campo realizadas en la zona sur del estado de Morelos, así como recorridos por campos de maguey silvestre en el estado de Guerrero, sabemos que a lo largo de los años los maestros mezcaleros han evolucionado en el modo de obtención de las piñas de agave, pues antes de la expansión y “moda” del consumo del mezcal la materia prima era obtenida a través de los campos, del maguey silvestre que crecía en las regiones de manera natural.

Foto 3

Agave silvestre, variedad “criollo”



Foto tomada por Tania Portillo en Coatlán del Rio, Morelos, 2019.

Foto 4

Agave *cupreata* silvestre



Foto tomada por Tania Portillo en Tixtla de Guerrero, Guerrero, 2019.

El crecimiento en la demanda del mezcal ha hecho que la materia prima no solo sea obtenida de los campos silvestres de agave sino por medio de recolección de hijuelos y su posterior plantación o en viveros. Ello ocurre en estados como Oaxaca que es el mayor productor nacional de mezcal o Guerrero e incluso en Morelos, donde se realiza esta investigación.

Foto 5

Hijuelos de agave criollo



Foto tomada por Tania Portillo en Puente de Ixtla, Morelos, 2018.

Foto 6

Cultivo de agave espadín en bolsa de plástico



Foto tomada por Tania Portillo, Palpan, Miacatlán, Morelos, 2019.

Como se ha mencionado debido a la creciente demanda de materia prima (piña de agave) la recolección de ésta se ha intensificado no solo por medio de la recolección y plantación de hijuelos sino a través de semillas obtenidas del quiote del agave. En la zona sur del estado se ubica el vivero “San José Vista Hermosa” en el municipio de Puente de Ixtla, que se dedica a la producción de agave a través de la recolección de semillas para su posterior venta a productores tanto de mezcal como de tequila y no solo de manera local sino con alcance de venta hasta el estado de Oaxaca y Jalisco que son los mayores productores de mezcal y tequila, respectivamente.

Foto 7

Cultivo de agave en vivero San José Vista Hermosa

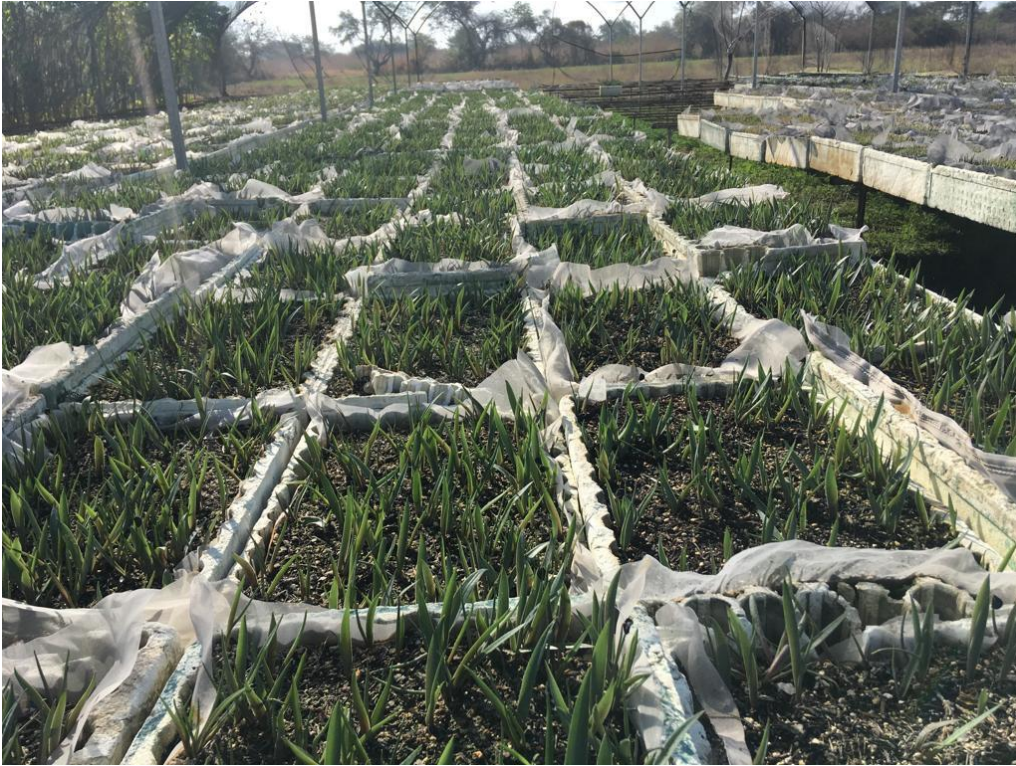


Foto tomada por Tania Portillo, Puente de Ixtla, Morelos, 2019.

Una vez obtenida la materia prima, ésta pasa a ser labrada o jimada (como se dice en la industria del tequila), este proceso se encarga de la extracción de la piña, se cortan las hojas que la envuelven para poder, a través de la cocción obtener los jugos del agave.

Foto 8

Labrado de la piña de maguey



Foto tomada por Tania Portillo en Tixtla de Guerrero, Guerrero, 2019.

2.3.2 Cocción de piñas

Una vez que el maguey ha sido reposado unos días en crudo, se procede a su cocción. Este proceso se lleva a cabo en un horno cavado en el suelo, de manera rústica, no tiene algún recubrimiento si no que es de tierra natural.

De acuerdo a una entrevista realizada a Leonel Portillo del Moral el proceso se lleva a cabo de la siguiente manera: primero se limpia correctamente el horno para que

no haya residuos de la cocción anterior, posteriormente se coloca una capa de leña delgada y sobre esta se colocan leños más gruesos, toda la leña es cubierta con piedras de la región, mismas que se utilizan varias veces hasta que pierden sus características.

Una vez que las piedras están muy calientes se aplica una capa de bagazo¹⁸ para cubrirlas, esto es para evitar que el maguey tenga contacto directo con las piedras calientes, se coloca bien acomodado el maguey del más grande al más pequeño hasta formar una pila cónica por arriba del suelo, depende el tamaño del horno será la cantidad de toneladas que se cosen cada vez.

Cuando se ha terminado de acomodar el maguey se cubre nuevamente con otra capa de bagazo y palma, petates u otro material similar, y por último se cubre de tierra natural. Así, se deja cocer de cuatro a cinco días, la importancia de las creencias religiosas es factor determinante en esta etapa pues se debe colocar una cruz, la fe es que así se cose parejo el maguey. (L.P.M: Mayo, 2019)

¹⁸ Residuo de la piña de agave una vez que fue fermentada.

Foto 9

Horno de tierra.



Foto tomada por Tania Portillo en Omeapa, Guerrero, 2019.

Foto 10

Piñas de agave listas en el horno para ser cocidas



Foto tomada por Tania Portillo en San José Vista Hermosa, Puente de Ixtla, Morelos, 2019.

Foto 11

Horno de piñas de agave cubierto para cocción



Foto tomada por Tania Portillo, Puente de Ixtla, Morelo, 2019.

Foto 12

Piña de agave cocida



Foto tomada por Tania Portillo, Oaxaca, 2019.

2.3.3. Molienda y fermentación

Una vez que las piñas de agave son cocidas pasan a ser molidas, hay maestros mezcaleros que siguen utilizando el modo “tradicional” de molienda con el uso de una tahona jalada por un burro o caballo, esto se encuentra mayormente en Oaxaca o Guerrero.¹⁹ En la actualidad, este modo se considera ancestral pues la preparación de un mezcal artesanal, de acuerdo a la NOM. 070, permite el uso de una trituradora, que es una pequeña máquina que funciona con un motor, aunque existen fábricas que utilizan un motor para hacer funcionar la tahona.

Antes de ser molido el maguey es estibado, este proceso se realiza para reposar el maguey ya cocido, se tiene por objeto “concentrar” los azúcares y también ocurre la inoculación de hongos y levaduras que van a intervenir en el proceso de fermentación.

La estiba básicamente consiste en acomodar en pilas el maguey cocido de manera que quede expuesto al medio ambiente y ocurra ahí también un proceso de oxigenación, la duración de este proceso puede durar de 5 a 10 días. (L.P.M: mayo, 2019)

¹⁹La tahona es una rueda grande originalmente elaborada de piedra, es jalada por animales de carga para aplastar las piñas de agave cocidas.

Foto 13

Triturado de piñas de agave con Tahona



Foto tomada por Tania Portillo, Oaxaca, 2018.

Foto 14

Tahona jalada por un motor



Foto tomada por Tania Portillo, Nayaa, Michapa, Coatlán de Rio, Morelos, (2018)

Posterior a la molienda lo triturado pasa a las tinajas de fermentación, en el método ancestral y tradicional se utilizan tinajas de madera y en una industria mayor tinajas de acero inoxidable especiales o en tinajas de cobre.

Foto 15

Fermentación de piñas trituradas en tinajas de madera



Foto tomada por Tania Portillo, Tixtla Guerrero, 2019.

Foto 16

Fermentación de piñas trituradas en tinas de acero inoxidable

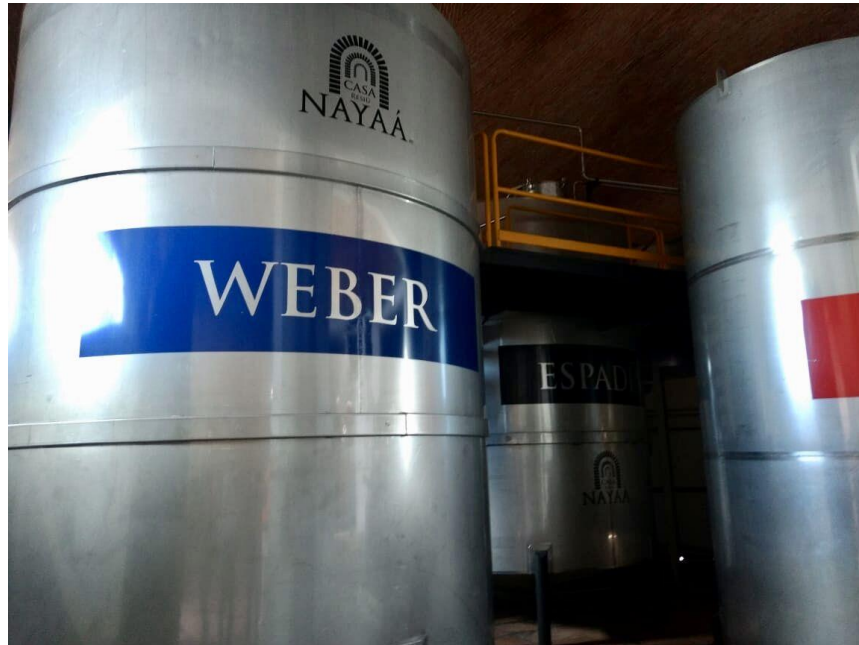


Foto tomada por Tania Portillo en fábrica industrial NAYAA, Michapa, Coatlán del Río, Morelos 2018.

2.3.4. Destilación

La destilación es la parte del proceso en donde se preparan los alcoholes generados en la fermentación, esto a través de un proceso de calentamiento de los mostos del agave.

Para este procedimiento se utiliza un alambique de cobre con montera de acero inoxidable; primero se desarrolla el destozco que consiste en la separación del bagazo y los alcoholes producidos en la fermentación, a este proceso se le llama mezcal ordinario, posteriormente y al finalizar la separación del primario procede la segunda destilación que es en donde realmente se obtiene el mezcal propiamente dicho.

Es una verdad indiscutible que no existe un solo mezcal, cada especie de agave, cada tipo de suelo, cada productor y cada región otorgan distintas características, en esto se sustenta básicamente la rica diversidad de mezcales tradicionales, artesanales y ancestrales.

Foto 17

Destilación con el uso de leña



Foto tomada por Tania Portillo, Omeapa, Guerrero, 2019

Foto 18

Proceso de destilación



Foto tomada por Tania Portillo, Omeapa, Guerrero, 2019

Foto 19

Proceso de destilación



Foto tomada por Tania Portillo, Oaxaca, 2019.

2.4. El tequila como antecedente y las indicaciones territoriales

Para poder entender el contexto de la producción del mezcal es importante remontarnos a la producción de tequila, pues es ésta la primera bebida reconocida en México con Denominación de Origen. Es decir, que solo ciertas regiones de acuerdo a características de territorio, cultura, suelo, costumbres puede ostentar este título, además de estar asociada con fenómenos sociales y culturales, el mezcal si bien en recientes años ha tenido una expansión en el mercado su uso se remonta a siglos atrás como una bebida espirituosa de uso doméstico y para fiestas, y que dependiendo de la región y esa identidad única y sus características son las particularidades que obtiene el mezcal, y son estas las que la Denominación de Origen debe de proteger. Autores como Guadalupe Rodríguez mencionan que:

La DO ha sido el marco regulatorio que requieren para mantener su especificidad, calidad y prestigio legitimados, pues la DO identifica no sólo el lugar geográfico de donde vienen los insumos principales y se producen o elaboran los productos, sino explícitamente señala el agave particular que debe usarse, la composición de la bebida y los pasos de su elaboración. Gracias a esta especificidad “uniformada” se identifica a los productos con DO como formas de estandarización y regulación apropiadas por el Estado. (Rodríguez, 2007: 145)

La particularidad y auge del tequila surge a partir del reconocimiento que este tuvo por sus particularidades culturales asociadas a la historia mexicana, siendo que de ser una bebida no recocida y de bajo perfil, se fue introduciendo en el gusto mexicano de las grandes urbes y de la “alta cultura”. La lucha por la obtención de la denominación de origen de este destilado fue de suma importancia, fue la manera de reconocimiento al producto, así como la protección de falsificación. De esta forma, el tequila se vuelve un licor de alto rango, que se ha adoptado a los cambios que la clase alta integra, que van desde la presentación de éste hasta la forma de tomarlo. (Rodríguez, 2007)

Una pregunta surge ¿por qué el tequila logró la protección del estado antes que cualquier otra bebida?

Primero, una larga historia del tequila como protagonista de mitos y leyendas que lo arraigan como bebida mexicana. Segundo, la posibilidad de expandir su producción y distribución geográfica durante los siglos XVIII y XIX se debió al poder de los hacendados criollos, que contaban con recursos económicos y capital político para defender su industria y pedir protección al Estado contra bebidas fraudulentas. En tercer lugar, ya en el siglo XX resultó determinante que el Estado definiera al tequila como símbolo de identidad nacional, y, por último, el éxito que en los últimos años han tenido los industriales en sus labores de cabildeo para consolidar la denominación de origen en tratados bilaterales y multilaterales. (Rodríguez, 2007: 464)

Las diferencias entre el tequila y el mezcal radican en el tipo de agave utilizado; cabe recordar que, el tequila utiliza la especie *Tequilana weber* (azul) mientras que el mezcal hace uso de más de 20 especies que permite la norma de producción. Es entonces el agave el símbolo de la producción de los mencionados destilados.

Autores como Valenzuela Zapata en el texto “Agave azul, historia por venir”; habla sobre la importancia que tiene el agave a nivel nacional, relevancia dada por ser un bien de origen prehispánico convertido en identificación de ciertas regiones indígenas y no indígenas a lo largo del país, dado el arraigo de su uso y el apego a las tradiciones desde siglos pasados, el aprovechamiento de este producto agave se ha ido diversificando y evolucionando. Remontándonos a la historia ancestral del tequila y el mezcal, es importante comprender la fusión de las culturas que trajo consigo la conquista, esta cobra importancia a la hora de rescatar la historia del origen de los productos derivados del agave. (Valenzuela, 2003)

El uso del agave, así como su modo de producción fue evolucionando, específicamente el agave azul, además de la fusión de culturas que, si bien es cierto, los derivados del agave como mezcal y tequila utilizan conocimientos

ancestrales la mezcla y convivencia entre criollos, mestizos y las haciendas marcan la evolución de los mismos como es la introducción de las plantaciones del cultivo de agave.

El tequila fue la única bebida con amplia aceptación durante esta época lo que propició su crecimiento, hay antecedentes de la importancia de las plantaciones de agave y tipo de suelo en el que se cultivaba:

La región de Amatitán perteneciente a Jalisco, es considerada el municipio de mayor arraigo y antigüedad de plantaciones de agave, donde el agave crece en óptimas condiciones, en esta región crece mejor por las características de suelo: 1,260 metros sobre el nivel del mar, clima semicálido templado subhúmedo (según Koppen), precipitación pluvial media anual mayo de 900 mm (INEGI: 2017).

Si bien el agave es la materia prima más importante a la hora de producir mezcal o tequila, existen otros elementos que son esenciales a la hora de elaboración, uno de ellos es la mano de obra, a la que a veces no se le da gran importancia más allá de la que representa el maestro mezcalero dentro de esta industria y en el caso del tequila la figura del jimador que labra las piñas de agave

La cultura del agave tequilero requiere de una mano de obra especializada en las labores y el uso de herramientas específicas, lo cual apenas ocurre con otros agaves mezcaleros que se utilizan para obtener destilados (Valenzuela y Macías, 2009: 152).

Esta variedad de agave se ha visto protegida por la Normal Oficial Mexicana del Tequila, pero se han dejado al descubierto otras especies que no cuentan con este tipo de protección.

Evidentemente un cultivo con siglos de historia ha evolucionado, en el especial caso de los agaves tequileros se ha buscado acelerar su reproducción y en cuanto a esto hay autores que mencionan:

En un proceso largo de domesticación, tal vez de mil años, estas plantas perdieron su capacidad de entrecruzamiento, por lo tanto es muy importante, para que exista el mejoramiento genético, mantener vivo un reservorio de

plantas de parentesco cercano. Se busca que las plantas puedan lograr nuevamente el vigor híbrido...Las plantaciones con baja variabilidad genética son altamente vulnerables a plagas y enfermedades cuando se manejan en monocultivo. (Valenzuela y Macías, 2009: 154)

La evolución del agave derivado de las modificaciones para acelerar su reproducción puede entenderse a partir de cambios estructurales de la industria del tequila, de acuerdo con estudios de Bautista, Antonio José y León Núñez (2017) a principios de 1980 los productores de tequila de Jalisco incursionaron en la región mezcal de Oaxaca por un corto periodo (dos años), realizando la extracción y compra de maguey mezcalero a mejores precios en relación con los establecidos por los productores de mezcal. Según esa misma fuente, esta búsqueda de fuentes de abasto de materia prima fue retomada hacia fin de siglo.

Como veremos más adelante, esta estrategia de compra coincidirá con un episodio clave en el estado de Morelos, pues justo en el año 1999 en el estado de Morelos se inicia un proceso de plantación de hijuelos de agave a través del programa “Alianza para el campo” con la finalidad de proveer de materia prima al estado de Jalisco, con la variedad *Tequilana weber*.

Antonio y Smit (2012) y Antonio et al., (2015) mencionan que derivado de la modernización de la industria de tequila se generó la recomposición de la agricultura, bajo una racionalidad económica a expensas de la conservación ambiental, utilizando técnicas inadecuadas de producción y orientado a la elaboración del tequila, pero al finalizar el ciclo de desarrollo y alcanzar su madurez (ocho años en promedio) se convirtió en un problema de sobreproducción por la falta de demanda de los productores de tequila y mezcal, y al desconocimiento de los campesinos sobre otros usos, productos y subproductos, lo que originó el abandono y descuido de la siembra, sobre todo aquellas con un alto grado de maduración, interrumpiendo también la realización de las prácticas agrícolas tradicionales como las resiembras, entre otras.

Esto trajo consigo la supresión de los servicios ambientales que ofrece el maguey, como su contribución a la retención de las partículas, nutrientes y humedad del

suelo a través de su sistema radicular, que se caracteriza por constituirse por filamentos pequeños y fuertes, y anclarse superficialmente al suelo (Nobel, 1998; Martínez et al., 2005), evitando así la degradación edáfica, además de la falta de rotación, asociación y el intercalado con cultivos básicos como maíz, frijol, calabaza que imposibilitan obtener la seguridad alimentaria en las comunidades en estudio. El deterioro de los suelos generado por las causas mencionadas se manifiesta en la pérdida de humedad y de su consistencia física ocasionados en la expansión de la siembra de maguey, inicialmente por el cambio de uso del suelo, como lo destaca la CONABIO (1998). Posteriormente, en condiciones de sobreproducción, acompañado del crecimiento de una biomasa constituida de pastizales bajos que no favorece la captación de humedad y conservación de la fertilidad, de la pérdida de la fauna silvestre que participa en el control biológico y del equilibrio ecológico-productivo mediante la polinización no solo del maguey sino también de otras plantas y cactáceas nativas, cuya reproducción se encuentra en riesgo de no realizarse.

Podría pensarse que, por ahora, esta problemática es exclusiva de la industria del tequila, pero estos escenarios pronostican problemas para la producción del mezcal, pues con la creciente demanda y expansión de su consumo hay un incremento de la ambición meramente lucrativa, y un descuido en la sustentabilidad de los suelos. Ello, como se mencionó anteriormente, incentiva la densificación de los cultivos como resultado de la expansión en la demanda para poder abastecer el mercado sin disminuir ganancias.

De hecho, derivado de las pugnas de poder sobre la producción de tequila y mezcal, se ha ido generando una relación ríspida entre los productores de tequila y mezcal con los agaveros, lo que ha generado conflicto donde los segundos se ven dominados por los primeros que de manera organizada los empujan a mantener precios que no siempre les son convenientes, esto se da mayormente en la industria tequilera, y está comenzando en Oaxaca con el mezcal:

...de 1960 a 2007, mientras los precios del agave tuvieron alzas importantes en sólo dos ocasiones (de 1987 a 1989 y de 1999 a 2003), los

precios a la baja se manifiestan con mucha mayor incidencia. (Valenzuela y Macías, 2009: 468)

Ha habido una disminución en los cultivos de agave, las demandas de los productores fueron cambiando el modo de producirlo:

El auge en la demanda de tequila (que creció 74% de 1995 a 2000 e hizo que el consumo de agave se incrementara 180% de 1995 a 1999) y la crisis de precios bajos del agave (que propició que muchos agricultores dejaran de plantarlo, pues además había un gran problema de intermediarismo) hicieron que a partir de 1998 y hasta 2003 el campo económico del tequila enfrentara la más grave situación de escasez de materia prima en su historia. (Valenzuela y Macías, 2009: 468)

Los planteamientos presentados sobre la crisis y escasez de la materia prima, agave, en la industria tequilera de Jalisco son fundamentales para esta investigación, permitirán explicar una de las principales causas del incentivo para promocionar la siembra de agave azul en Morelos, como lo veremos más adelante.

Foto 20

Cultivo de agave Palpan



Foto tomada por Tania Portillo, Palpan, Miacatlán, Morelos, 2019.

2.5 La identidad del mezcal

El mezcal en un creciente mercado industrializado, ha llevado a que los productos que representan identidad cultural tengan un valor y apreciación mayor. De acuerdo con el Dr. Vázquez investigador de CIATEJ en colaboración con CONACYT -quien hace estudios sobre el mezcal y su producción en diferentes regiones-, hace una pregunta: respecto a que tanto se valoriza la cultura mexicana con el mezcal:

El mezcal como producto de arraigo implica una historia, esto le da un valor mayor, se suma además el conocimiento de los maestros mezcaleros, ese conocimiento es ancestral, de tradición, cultura y arraigo de décadas, es un valor intangible traducido en la botella y el líquido, que va más allá del

costo de producción, entiéndase costo de producción: materia prima, transporte, costo de producción (sueldos y salarios, depreciación de la maquinaria, gastos varios, etc.), movilización, etc., hay una transformación de ese saber, de lo intangible a lo tangible, por ello deben valorizar su producto de acuerdo en lo cultural, económico, ambiental, social, pues es un producto que no está industrializado, computarizado, es un saber que saben transmitir.(Dr. Vázquez, Edo. de México, Agosto, 2018, Expo mezcal, Malinalco)

Hay una antigua tradición mezcalera donde el estado de Oaxaca representa un bastión muy importante para entender el contexto histórico del mezcal, así como sus transformaciones. Sirve como punto de partida para estudiar lo que puede pasar con el Estado de Morelos, además de ser un antecedente a la hora de reconstruir su “genealogía” mezcalera.

Pablo Pérez Akaki, en el texto sobre Denominaciones de Origen de mezcal, menciona lo siguiente:

Antes de la NMX-V-8-1993-SFCI ya existía una Norma Oficial de Calidad para el Mezcal publicada en 1950; al comparar las Normas se descubre que el territorio protegido varía. En la DGN R10-1949 (DOF, 1950) no se toman en cuenta los estados de Guerrero y Durango, pero sí los de Coahuila, Nuevo León y Sinaloa, al contrario que en la NMX-V-8-1993-SFCI.” (Pérez, 2018: 264)

En el caso del mezcal, en el estado de Oaxaca es donde se produce el mayor número de litros del país, y al igual que las pugnas de poder que giran en torno al tequila, la industria mezcalera comienza a desarrollar estos mismos problemas, hay señales sobre un monopolio estatal. Oaxaca produce más del 80% de la producción nacional de mezcal, y en reiteradas ocasiones han pugnado por que no se incluya a más estados como propietarios del título mezcal, pese a la evidencia recolectada.

Mezcal se produce en todo el país, que no vengan los de Oaxaca a querer hacer lo mismo que los del Tequila, que además le cambiaron el nombre de

mezcal por tequila, porque el tequila es un mezcal solo cambia la variedad de agave que usan y al final hicieron un monopolio del tequila, y ahora los de Oaxaca quieren hacer lo mismo, alegando temas ancestrales (repito todo México hace mezcal). (Dr. Juan Siller, Cuernavaca, 2018)

Es aquí donde las marcas territoriales como la Denominación de Origen entran en una disyuntiva dentro de su razón de ser, pese a que su creación busca la protección de un producto, su región y cultura, la dinámica del mercado parece desvirtuarlo creando apropiadores de estas protecciones, que les “permite” crear restricciones en torno a un producto y tratar de monopolizarlo.

Además de las conceptualizaciones políticas y de gobernanza sobre los paisajes y los modos de producción y apropiación, en este caso del tequila y el mezcal, es importante hablar sobre la identidad cultural de quienes lo producen y a su vez crean el imaginario alrededor de los productos. Surge así el término de productor de mezcal, a quien tradicionalmente se le conoce como “maestro mezcalero”, que es el agente decisivo de la calidad del producto. Este estatus es únicamente para quienes tienen una producción basada en lo artesanal y en la tradición familiar. De acuerdo con informantes, en la mayoría de los casos es por medio de conocimientos empíricos, es decir, que al momento de hacer mezcal se basan en los saberes y la experiencia heredada de generaciones.

De acuerdo a la opinión de Luis Nogales (2016), se define al maestro mezcalero como un alquimista de mezcal, ha sido de generación en generación el aprendizaje de la elaboración de esta bebida mística; un maestro mezcalero no solo elabora mezcal, él sabe qué agave utilizar, el que ya está listo, dónde conseguirlos y cuáles son los mejores, sabe hasta el tiempo de cocción de las piñas en el horno... pero el voraz consumo ha provocado que ellos sean los menos beneficiados de los éxitos comerciales.

Es complicado saber si la botella que compras puede estar beneficiando justamente al maestro mezcalero, ya que, aunque el mezcal haya sido certificado por el Consejo Regulador del Mezcal, no garantiza que se esté llevando a cabo un comercio justo, solo garantiza que la producción se haya

hecho de acuerdo a los estándares que marca la NOM-070-SFCI-2016.
(Nogales, 2016)

Sin embargo, dado el éxito con el mezcal y su creciente consumo, han surgido nuevos actores dentro de la cadena de producción, como son los ingenieros bioquímicos²⁰ que participan en el proceso de producción del mezcal y que silenciosamente han desplazado la participación del maestro mezcalero a lo que pareciera solo una asesoría derivada del conocimiento empírico que ellos poseen. Es decir, parece que ahora solo se conserva la imagen como símbolo de un maestro mezcalero, pero no de mayor importancia en la cadena, lo cual sería -por decir lo menos- contradictorio con su tipicidad.

En el caso del tequila hubo cambios en su norma de producción para que se le permitiera (a la industria) hacer uso de otros químicos y no solo de la piña de agave *tequilana weber*, aunque la norma que rige al mezcal aún no permite el uso de otros azúcares o químicos (al menos no más de un 20%). Algunos mezcaleros temen que este recurso espurio se aplique en su producto, y no por el hecho de que ellos hagan estas prácticas sino por la desventaja que ello les representaría, la gran industria podría expandirse aún más, aprovechando espacios comerciales y acaparando el mercado como consecuencia de la posibilidad de incrementar su producción por el uso de otros ingredientes.

En cuanto a la etapa que le sigue a la elaboración del mezcal los acaparadores o intermediarios en la cadena son quienes suelen quedarse con el éxito del buen mezcal de un maestro mezcalero, compran mezcal a un bajo precio comparado con el que ellos ponen a la venta a través de sus marcas registradas, y su bien existen distintas maneras de protección hacia las comunidades proveedoras de recursos como el agave, no hay una protección para quienes lo producen tradicionalmente, pareciera que se hace solo una “invitación” para formar parte de la cadena de

²⁰ Los bioquímicos se especializan en la estandarización del sabor del mezcal, particularmente la marca *Revel Spirit* de Jojutla cuenta su especialista en este tema y no tienen maestro mezcalero.

producción y quienes “no la acepten” puede enfrentarse a la exclusión total del mercado.

El paisaje agavero tiene un impacto sobre las regiones, donde cuestiones económicas son las que influyen en su reestructuración. Además, los actores con mayor poder dentro de la cadena son los que tienen la posibilidad de elegir donde cultivar agave; por ejemplo, en Oaxaca comienza una escasez por la materia prima y están recurriendo a la compra en otros estados, que contengan las condiciones de clima, suelo, superficie para extraerlo o cultivarlo.

Hernández (2014) a través del estudio del sistema-mundo de Wallerstein, (1998) explica cómo estas industrias con mayores ventajas son las que se instalan en el centro de los mejores campos agaveros, y las periferias las conforman las zonas cercanas o lejanas en términos geográficos incluidas dentro de la Denominación de Origen en este caso del tequila, estas zonas periféricas cuentan con condiciones de tierra poco favorables, y aquí también se encuentran pequeños productores no articulados en las redes de los coyotes e intermediarios. Por último, está la semiperiferia que se constituye por zonas donde es posible la expansión de la agroindustria tequilera, dentro y fuera de la denominación de origen, dado que su crecimiento o contracción es motivado por intereses económicos (Hernández, 2014).

A menos de veinte años de haber comenzado esta vertiginosa transformación, los efectos producidos muestran la incapacidad de esta nueva racionalidad productiva para resolver los problemas generados.

2.6. Recapitulación

En este capítulo se han visto brevemente las características de la producción del mezcal, comenzando con una explicación sobre su significado pues su existencia no solo refiere al marketing actual y el mercado sino a toda una cultura heredada de generación en generación y a conocimiento empírico obtenido a partir de la práctica

de los maestros mezcaleros, se ha buscado además establecer las diferencias entre el mezcal y el tequila, pese a que el tequila es considerado un mezcal su elaboración es a partir de una especie de agave específica *Tequila weber*, aunque el proceso de producción es distinto puede estar muy próximo a ser igual, en el sentido de la industrialización del proceso, ello por el *boom* mezcalero de los últimos años lo que ha modificado el modo y la cadena de producción mezcalera.

Además del proceso de producción cada vez más cercano entre una industria y otra hay dos agentes que actualmente pueden representar el producto como imagen e historia, en el caso del tequila “el jimador”, quien jima las piñas propiamente dicho se le asemeja a la imagen que proyecta el maestro mezcalero de la industria mezcalera, ambos representan el arraigo cultural de los productos, la tradición y la ancestralidad; misma imagen que ha sido utilizada como un medio para “convencer” al consumidor de la pureza de un producto, aunque en la realidad estos dos agentes suelen ser los menos beneficiados en las cadenas de producción, pasando en muchos casos a ser solo un trabajador más de la industria que provee de conocimientos a quienes se encargan de la producción a gran escala, en otros casos como proveedores de producto, mismo que al ser ingresado en la gran producción pierde sus propiedades únicas que lo distinguen, suele ser homogeneizado con el producto de otros maestros mezcaleros. Evidentemente, las a veces precarias condiciones económicas del maestro mezcalero y el jimador, no son representadas ni mencionadas en las industrias, son imágenes que mantienen tras bambalinas su condición de vida.

Por ello es importante hablar sobre las cadenas de mercancías, teoría sobre la que esta investigación está sustentada, si bien la intención es entender como está integrada la cadena de producción mezcalera en el particular caso del estado de Morelos es relevante saber sobre los agentes que la componen.

CAPÍTULO 3.

PRODUCCIÓN DEL MEZCAL EN MORELOS: DESDE EL ANÁLISIS DE CADENAS GLOBALES DE MERCANCÍAS

El modo de producir mezcal, así como las diferentes etapas que la componen, se han ido transformando a lo largo de los años como consecuencia del incremento de la demanda en el producto y de la integración de nuevos actores en la cadena principalmente. Debido a estas nuevas incorporaciones, la participación de aquellos que ya estaban insertos ha ido cambiando, especialmente la de los productores de materia prima y de mezcal, pues son quienes antiguamente conservaban y heredaban saberes y recursos para su elaboración y hoy en día su contribución se ha visto relegada, en donde en ciertos espacios han pasado de ser productores o “maestros mezcaleros” a trabajadores de la cadena de producción.

Este hecho puede ser considerado como una forma de adaptación al nuevo mercado, lo que deja a los productores primarios y artesanos en una constante vulnerabilidad. Es decir, el desarrollo y expansión de una cadena puede implicar, en determinadas circunstancias la exclusión de productores si no logran encontrar las formas de reconocimiento a su participación dentro de la reestructurada cadena.

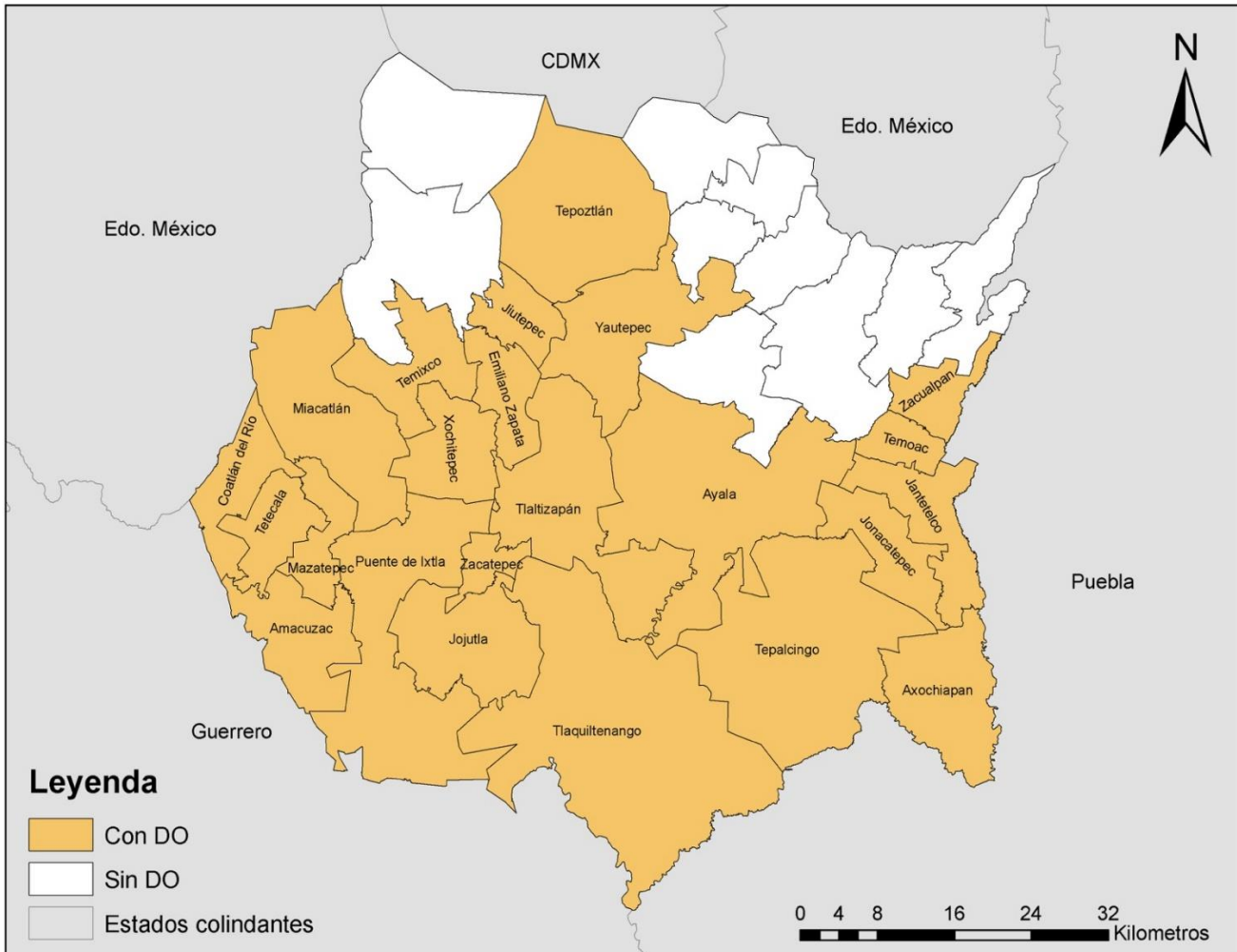
Al respecto, Jairo Baquero-Melo (2017) menciona en su artículo sobre vulnerabilidad socioecológica y socioeconómica en cadenas de valor agrícola, referido al caso del plátano en Colombia que: “Las cadenas vinculan y desvinculan lugares y personas, y reproducen las diferencias sociales en esos procesos por

categorías como las de clase y raza” (Werner y Bair,2011: 993; Slocum y Saldanha, 2013)” (Baquero-Melo, 2017:100).

El modo de producción actual del mezcal ha sido el resultado de una serie de transformaciones que a lo largo del tiempo ha tenido la industria, como lo vimos en el capítulo 2 de esta investigación. Como resultado de este proceso en agosto del 2018 le fue otorgada la Denominación de Origen mezcal a 23 municipios del estado de Morelos (véase mapa 2) junto al estado de Aguascalientes y Estado de México, pero ello no se ha traducido en un detonante de desarrollo económico de las regiones que lo recibieron, al menos en Morelos. Además, el Consejo Regulador del Mezcal se ha negado a hacer los recorridos en campos de agave y de las destilerías para hacer las certificaciones pertinentes, pues el tener la Denominación de Origen es solo un primer paso para poder llamar mezcal al destilado obtenido a partir de las piñas de agave. Es así como los productores morelenses están ante una problemática de poder de mercado y además político, por lo que es importante saber qué tan integrada está la cadena de producción y esclarecer si los productores locales están listos para enfrentarse a un gigante de la industria, Oaxaca. Para ello entender el contexto nacional de producción fue de suma importancia para esta investigación, identificar como se ha ido modificando la cadena de producción (tequila como antecedente), pues esa creciente demanda en el mezcal, de la que se ha hablado, ha empujado a los productores a cambiar sus modos de producción y ha atraído a nuevos integrantes, como lo son los intermediarios, que para este caso llamaremos acaparadores de mezcal, quienes compran mezcal a diferentes productores, lo estandarizan a través de un proceso químico y lo envasan como una marca propia. En este sentido se sabe que grandes marcas suelen contratar ingenieros bioquímicos que les facilitan la estandarización en el sabor y el incremento en los rendimientos; de acuerdo a informantes clave existen marcas que compran mezcal a pequeños maestros mezcaleros, lo acaparan, lo homogenizan y lo convierten en un “destilado” totalmente diferente al que compraron en un inicio, lo que ocasiona la pérdida del prestigio mezcalero.

Mapa 2

Municipios con Denominación de Origen mezcal en Morelos.



Fuente: elaboración propia con datos del Diario Oficial de la Federación, agosto 2018

Esta información y los planteamientos sobre las problemáticas asociadas a una demanda inusitada del mezcal, son tomadas en cuenta en el estudio del caso morelense, y donde de acuerdo a la temporalidad se pueden identificar tres etapas de transformación más importantes.

Una primera etapa puede ser considerada a partir del año 1994 cuando el Estado mexicano reconoce el mezcal como un producto con Denominación de Origen,

destilado que se obtiene a partir de la fermentación de la piña del agave, en sus diferentes especies. Si bien la mencionada marca territorial pretende proteger a los productores mezcaleros, así como su mercado, modos de producción, cultura e identidad, existe también una pugna de poder sobre este, pues las exigencias en la demanda no solo nacionales sino internacionales ha hecho que la competencia se recrudezca, donde los comercializadores buscan acaparar mercado.

Dentro de este periodo de tiempo podemos considerar también como una etapa de negociación entre los estados de Morelos- Jalisco, pues este último ya enfrentaba escases de materia prima (como se mencionó en capítulos anteriores). En palabras de Hernández (2014) la fase de expansión comenzó en 1994, donde fenómenos de distinta naturaleza contribuyeron, en un inicio consideremos la ya existente industria del tequila, se suma la obtención de la Denominación de Origen del mezcal para nueve estados del país en 1994 lo que incrementaría la demanda de materia prima, además el factor climático que fueron las heladas negras de fines de 1997 (Hernández, 2014: 28), esto último trastornó el ritmo normal de crecimiento de los agaves adultos y quemaron las plantas pequeñas, acontecimientos aprovechados por algunos especuladores para hacerse el control del agave.

De acuerdo a un testimonio recolectado en Tilizapotla, poblado de Puente de Ixtla, se sugiere que el *boom* de la producción de mezcal en Morelos surgió como un resultado indirecto de que en el año 1999 el gobierno del estado impulsó la producción de agave especie *tequilana weber* para ser vendida al estado de Jalisco, pero en ese momento la Denominación de Origen del tequila no permitía utilizar agave proveniente de regiones fuera de la DO:

...En 1999 el gobierno nos apoyó con agave, pero para vender a Jalisco, una vez que tenía tres años de edad y lo quisimos vender, Jalisco no quiso comprarlo porque la DO no se los permitía. Entonces optamos por hacer destiladoras algunos ya teníamos la tradición. La persona que comenzó desde gobierno con los cultivos de agave fue Trujillo Sánchez delegado de la

Secretaría de Desarrollo Agropecuario. (JLF, Tilzapotla, Puente de Ixtla, 2017)

En efecto, en el año 1999 el gobierno del Estado de Morelos lanzó un programa denominado “Alianza para el campo” (SAGARPA, 2000) que buscaba dotar de material vegetativo, agave *Tequilana Weber*, a trabajadores del campo, el objetivo era vender las piñas de agave al estado de Jalisco. Varios fueron los problemas que surgieron con el mencionado programa. Es importante mencionar que el desarrollo de la piña del agave lleva entre seis y ocho años de edad, lo que dificultó su pronta comercialización, de acuerdo a una investigación de campo realizada en el municipio de Jojutla, hay testimonios que aseguran que entre las razones del fracaso de aquel programa fueron las fechas en las que se les entregó el material vegetativo, pues el apoyo llegó en octubre, mes en el que no hay lluvias y donde un cultivo a cielo abierto y sin sistema de riego está casi destinado a morir.

“En el año 98 el comisariado ejidal nos dijo que había proyectos de agave y en ese tiempo estaba en 25 pesos el kilo, la idea que nos vendieron era que, si sembrábamos agave nos haríamos ricos, gobierno del estado abrió un fondo para financiar el producto, estaba en 15 pesos cada planta, pero gobierno ponía una parte y nosotros lo demás.

Cuando nos llega la planta llega en el mes de octubre y pues éramos ignorantes sobre la planta, el tiempo de lluvias ya había terminado, y para abril el 70% de la planta ya estaba muerta, así que compramos más para el siguiente año, pero ya en tiempo de lluvias” (MF:2019)

Además de un error en los tiempos de entrega del material vegetativo, no había infraestructura que sostuviera el proyecto de siembra de agave pues de acuerdo a los testimonios recolectados se cuenta que no había sistemas de riego, necesario al no estar en tiempos de lluvia, cuentan que debían de regar con cubetas las hectáreas sembradas, podemos imaginar así el fracaso al que estaba destinado el cultivo.

La mencionada información puede ser corroborada con una de las entrevistas realizadas a quién ostenta el título de presidente del Sistema Producto Agave en Morelos (para fines de confidencialidad no se menciona su nombre), la información que comparte nos habla de los apoyos de gobierno del estado para la compra de agave:

Vino un programa de gobierno del estado, pero era agave azul, hay una historia detrás, allá (en Jalisco) sus tierras estaban enfermas y su producto también, por eso buscaron otras tierras y llegaron a nuestro estado porque teníamos tierra fértil, nos dieron agave [gobierno del estado y su programa de agave] pero ya venía enfermo de picudo (la plaga más terrible para el agave) y aun así sobrevivió mucho. Pero cuando teníamos el agave que aún tenía plaga ya nadie nos lo quiso comprar y todos perdimos, fueron muy pocas las empresas [productores de agave en el estado] que pudieron rescatar su cultivo. (EC, Cuernavaca, 2018)

Es aquí donde la responsabilidad del gobierno y el acompañamiento en los proyectos es importante, pues en este caso no había una preparación que impulsara la producción de “mezcal”, ya que no había un mercado estable para la venta de piñas, los beneficiarios de los programas confiaron en Gobierno del Estado y no buscaron un mercado propio, por lo que llegada la hora en la que la piña estaba lista para ser vendida Jalisco, a quien se le vendería, no la compró pues los precios después de siete años habían cambiado, además la Denominación de Origen no les permitía adquirir las piñas de regiones que no tuvieran este distintivo.

De esta manera Gobierno del Estado junto a productores tuvieron que buscar otros modos para aprovechar las piñas de agave. Se crearon dos grupos de trabajo:

- Industriales: se buscaba que hicieran miel de agave, los municipios de destino fueron; Miacatlán, Puente de Ixtla, Tlaquiltenango, Jonacatepec, Villa de Ayala. Se hizo una integradora que no funcionó pues no se hacía miel y en su lugar se producía mermelada; el proyecto fracasó, junto con la repartición de los apoyos y no la ejecución de los mismos (corrupción).

- Productores: este grupo debía ser el encargo de proveer de la materia prima al primero, pero hubo conflictos de poder dentro del naciente Sistema Producto Agave, por lo que no se llegó a un consenso con los productores y la gran mayoría de ellos desertó del programa. (MF: 2019)

A su vez la explotación del agave para hacer destilado no era un reto fácil pues no todos los productores contaban con el recurso necesario para instalar una destiladora, junto a ello la falta de una marca territorial que les identificara como lo es la Denominación de Origen y poder llamarle mezcal a su producto.

En el caso del estado de Morelos las especies de agave utilizadas son: *Salmiana*, *Inaequidens* o *criollo*, y el *Tequilana weber* siendo la segunda de estas especies considerada endémica de la región.

Siguiendo la ruta de temporalidad una segunda etapa de transformación de la industria del mezcal inicia con los apoyos que el gobierno del estado de Morelos da a los productores. De acuerdo a datos de OEIDRUS²¹ Morelos, el periodo de 2000 a 2001 fue el de mayor impulso económico para el cultivo de agave, según el portal de información se otorgaron apoyos por 1 millón 691 mil pesos, lo que se traduce en 285 apoyos a productores, si bien no hay información clara sobre la distribución de las entregas, si el material vegetativo se entregó de acuerdo al número de hectáreas, por ejemplo.

El Gobierno del Estado, en su Programa de Inversión Pública Estatal 2001, invirtió 260 mil 500 pesos, a través del proyecto “Equipamiento de Alambique”, al cual se sumaron las aportaciones del Programa Microempresas Rurales de APC (Alianza Para el Campo) por 124 mil pesos. Al mismo tiempo, se ministró crédito a 189 productores de agave para el mismo número de hectáreas, por un millón 701 mil pesos. En solo dos años se invirtieron 3 millones 776 mil 500 pesos en el cultivo de agave. (OEIDRUS, 2001).

²¹ Oficina Estatal de Información para el Desarrollo Rural Sustentable - Morelos

Comencé a producir mezcal en el año 2006, ya hace más de 10 años, y el cultivo lo empezamos en el año 2000, pero la mayor parte se nos echó a perder porque aquí en Morelos no sabíamos que enfermedades o que cultivos poner ni siquiera la Universidad o el Gobierno; yo puse 20 hectáreas de cultivo y se me maduraron y se echaron a perder alrededor de 15 hectáreas, fue una mínima parte la que rescaté, y tenía piñas de hasta 200 kilos, y las perdí porque no había mercado y no sabíamos qué hacer con ellas, venían (de Jalisco) a querer comprar a 15 centavos el kilo o en 25, era una burla.” (EC, Cuernavaca, 2018)

Por un lado, pareciera que la compra de agave y el apoyo a productores se hizo con la finalidad únicamente para la venta de piñas y no de la producción de mezcal, y al tener materia prima los productores optaron por utilizarla para su producción de mezcal. Sin embargo, ello no quiere decir que no haya tradición mezcalera en el estado, pues hay testimonios de maestros mezcaleros como DR de la comunidad de Tlajotla en Miacatlán que nos dice que él produce mezcal desde hace décadas.

La principal actividad económica de DR es el campo, la producción del mezcal representa cerca del 50% de sus ingresos económicos junto con la cría de ganado (tiene una granja muy pequeña) y cultivo de productos como el maíz.

D.R. es un maestro mezcalero de renombre de la zona sur poniente del estado de Morelos, es conocido entre productores por el buen mezcal que tiene:

Mi mezcalera tiene ya 14 años, pero cuando empecé (cuando era niño), trabajaba también en las barrancas, con pequeños alambiques, por donde está la mina (hacia Apuyeca), también estuve en otras mezcaleras por aquí mismo [no recuerda con exactitud los nombres de los dueños de aquel entonces, solo ubicaciones, Palpan principalmente y Apuyeca, donde actualmente hay una mezcalera sin actividad], he estado en unas diez o doce mezcaleras antes de que yo pusiera la mía.

“Aprendí aquí en mi pueblo (Tlajotla) mi abuelito me enseñó, el murió de 94 años y desde que yo era niño me enseñaba, pero primero el hacía pulque, pero después vio que era mejor hacer mezcal (ahí mismo en Tlajotla) que se ganaba más y ahí empezó.” (DR, Tlajotla, Miacatlán)

D.R. hace mención también, de un programa que surgió hace más de diez años, donde gobierno del estado les apoyó con la compra de agave para sus tierras. Desafortunadamente -menciona el entrevistado-, este agave se compró enfermo, sin haber hecho un estudio previo sobre su adaptación al suelo. Esto junto a al testimonio de E.C. corrobora la información que ofrece OEIDRUS sobre la producción de agave en el estado, pero pareciera que gobierno del estado lanza programas, sin hacer un análisis previo del impacto en el desarrollo ambiental, social y económico de la región, y además sin un seguimiento al programa. En cuanto al apoyo con alambiques D.R. fue uno de los beneficiados de este programa además del de agave, y de igual manera menciona la falta de seguimiento e incluso desinterés por parte de gobierno del estado, en aquel entonces (2001):

Gobierno me dio unas almacenadoras que fueron a “fondo perdido”, eso tiene más de diez años, [le pregunto si el apoyo fue por exigencia de ellos o por la “voluntad” de gobierno] nosotros le exigimos a Desarrollo Agropecuario que nos apoyaran, ya estábamos organizados. Y de agave mi compadre Simón (ya murió), fue el encargado del apoyo [gestionarlo ante Desarrollo Agropecuario], pero estuvo mal porque el agave que nos dieron era muy barato, fue poco y venía enfermo, nada más nos dieron de a 1000 magueyes o menos, lo trajeron de Jalisco muy enfermo, no lo seleccionaron, el problema es que hubo intermediarios que no lo cuidaron, trajeron los hijuelos muchos de ellos ya no crecieron aquí por cuestiones de suelo. Yo después fui consiguiendo tequilero y oaxaqueño, ese yo lo traje de Oaxaca, o me traen quienes vienen a comprarme de otros lugares.” (D.R., Tlajotla, Miacatlán, 2018)

Finalmente llegamos a una tercera etapa, cuando se obtiene la Denominación de Origen mezcal, si bien el estado de Morelos en recientes fechas obtuvo la marca territorial, se ha demostrado que hay datos que dan un antecedente sobre la elaboración de éste. Hay información dispersa a través de los portales de SEDARGO y OEIDRUS, la información que se puede obtener sobre la antigüedad de la producción de mezcal y agave en el estado ha sido a través de entrevistas, un testimonio que orienta sobre este tema es el del Dr. Juan Siller investigador de INAH Morelos, quien participó en la organización de los productores de mezcal en Morelos hace más de cinco años aproximadamente. El Dr. Juan Siller menciona la importancia de la Denominación de Origen pues de ahí se parte para considerar a un destilado de agave como “mezcal” y no solo como un extraído, que al llamarlo así pareciera que su identidad cultural carece de valor:

No vas a encontrar información (institucional), no existe. La labor que nosotros (investigadores de INAH) precisamente comenzamos con los productores fue la de investigar y avalar que, si hay agave en Morelos desde hace por lo menos cincuenta años o más, ese dato lo necesitábamos porque precisamente una de las condiciones para tener la Denominación de Origen era demostrar que hay un antecedente histórico”. (Dr. JS, Cuernavaca, 2018)

La recolección de datos institucionales es escasa, el Dr. Juan Siller sostiene que la existencia del agave en Morelos es tradicional y que no llegó exclusivamente a través de un programa de gobierno (mal elaborado probablemente). Además, en ciertas regiones del estado forma parte del paisaje cultural, y donde la reforestación de los suelos con agave comienza o debiera comenzar a tener relevancia institucional para el gobierno.

... A uno de mis alumnos de tesis le encomendé la tarea de buscar maneras de reforestar con agave algunos terrenos de Atlatlahucan y hacer

un centro de interpretación, investigar cómo recuperar la imagen cultural del lugar porque habían ya deforestado todo el paisaje, la idea era reforestar e integrar el paisaje cultura, ligarlo con la tradición y la venta (beneficio económico), además buscábamos integrar a diferentes participantes como era el productor de agave, de mezcal y además el dueño de los terrenos a reforestar. En aquel entonces ya no le dimos seguimiento al tema además de que obtener la Denominación de Origen se iba complicando.” (Dr. Juan Siller, Cuernavaca, 2018)

Como se ha señalado, en agosto de 2018 se integró al estado de Morelos dentro de la DO del mezcal, a raíz de este reconocimiento, organizaciones de otros estados encabezados por el Consejo Regulador del Mezcal han buscado desacreditar la producción mezcalera del estado pues se argumenta que no hay producción real ni materia prima, por el ello el CRM se ha negado a realizar visitas con el fin de certificar las mezcaleras.

Sobre esta última etapa se continuará el análisis de las perspectivas de los productores morelenses, así como la integración de su cadena de producción. Actualmente (2019) la SEDAGRO arroja datos de 324 hectáreas de cultivo de agave en los municipios de Miacatlán, Tlaquiltenango, Jojutla, Puente de Ixtla, Ayala, Coatlán del Rio, Tetecala, Temixco, Yautepec, Tepalcingo pero en una reunión realizada el 2 de mayo del 2019 en Jojutla con productores agaveros, se estableció una ruta de visita para obtener los datos reales y actuales de la cantidad de hectáreas cultivadas en el estado, pues de acuerdo a lo mencionado por el técnico J.S. de SEDAGRO “no hay datos exactos del número de hectáreas” y se comenzará con el levantamiento de información municipio por municipio. Ello confirma el hecho de la escasa información y de la falta de “armas” para hacer frente a las pugnas de poder que han establecido productores, de Oaxaca especialmente, encabezados por el Consejo Regulador de Mezcal.

3.1 Cadena de producción y valor del mezcal.

Se ha visto que el mezcal ha tenido un crecimiento exponencial durante los últimos años, su cadena de valor conecta a diferentes agentes que participan en los procesos que componen la producción, que inicia desde los productores de materia prima, agave, hasta el consumidor final que puede adquirir el producto en distintos modos. Existen seis diferentes etapas o procesos que conforman la cadena de producción y valor del mezcal:

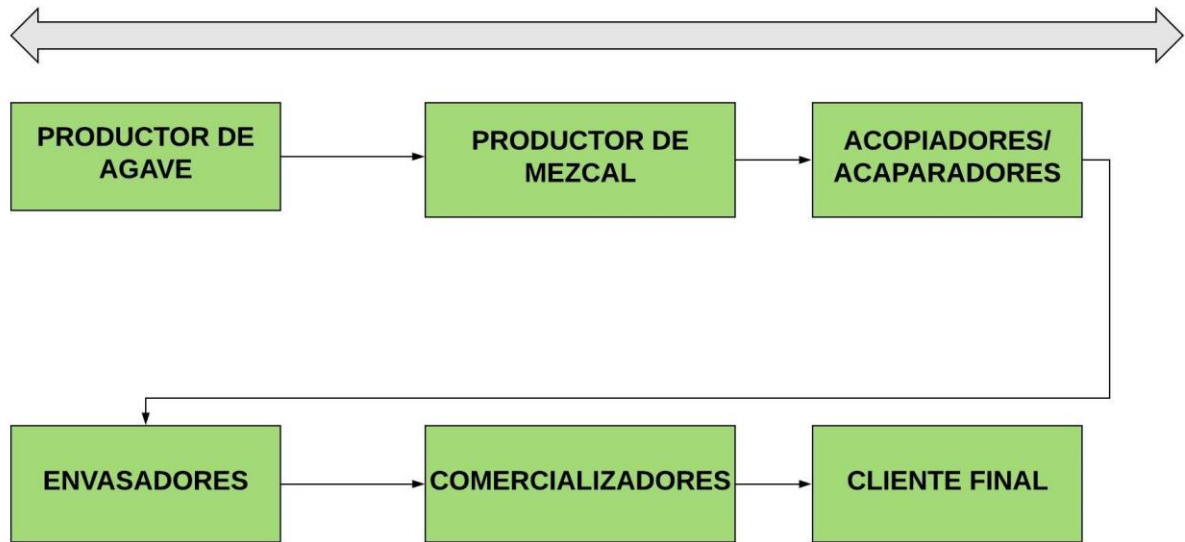
- ✓ Productores de materia prima
- ✓ Productores de mezcal
- ✓ Acopiadores de mezcal
- ✓ Envasadores
- ✓ Comercializadores
- ✓ Cliente final

El siguiente diagrama muestra esta relación.

Diagrama 1

Cadena de producción del mezcal

CADENA DE PRODUCCIÓN DEL MEZCAL



Fuente: elaboración propia con datos de SEDRAGRO MORELOS (2019)

Como se observa la cadena de producción de mezcal se integra por seis procesos productivos principales que a su vez están compuestos por diferentes eslabones cada uno (se desarrollará más adelante), la cadena comienza con el productor de agave, productores de mezcal, acopiadores, envasadores, comercializadores y el cliente final.

Existe una compleja relación entre cada uno de los procesos y, a su vez, gran variedad de formas en que se compone esta cadena en casos específicos. En general, es difícil encontrar algún agente (empresa) que tenga integrada toda su cadena de producción, pues si bien es cierto que hay productores que comercializan su mezcal, hay también agentes que integran el proceso de comercialización que son quienes acaparan y/o acopian mezcal de los pequeños productores.

Anteriormente la cadena de producción del mezcal no involucraba un gran número de participantes, a la vez que existía mayor cercanía entre el productor y el

consumidor. Por ejemplo, D.R. de la comunidad de Tlajotla es un maestro mezcalero reconocido en la región de Miacatlán y que, además, su mezcal es apreciado en otros lugares del estado como Tepoztlán, pues ahí es comercializado a través de compradores que adquieren el producto de D.R. a granel. Otro caso es el de J.L. que tiene reconocimiento dentro de la comunidad de Tilzapotla del municipio de Puente de Ixtla, y tiene compradores que comercializan su producto en Cuernavaca, Morelos.

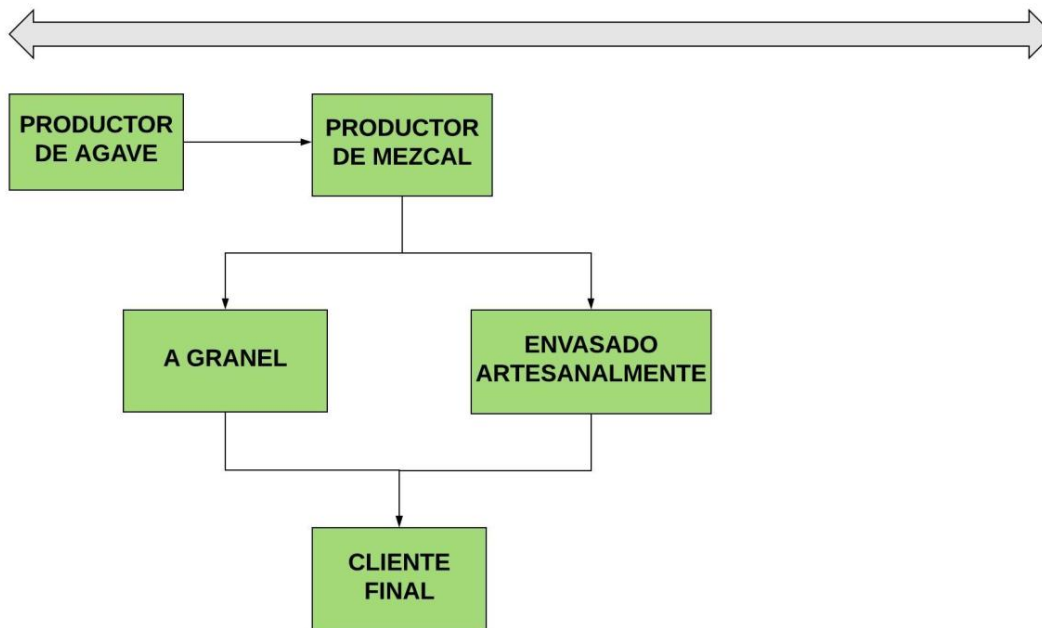
El desarrollo del *boom* mezcalero fue generando las condiciones para que cada vez mayor número de participantes se integraran a la cadena de producción. De acuerdo a algunos informantes y fuentes documentales consultadas, este crecimiento y alargamiento de la cadena comienza hace diez años aproximadamente.

La composición de “la antigua” cadena de producción del mezcal, incluía al “maestro mezcalero”, sus cultivos o los de sus conocidos y como mano de obra a gente de su misma región, esta cadena se resumía en lo siguiente:

Diagrama 2

Cadena inicial de producción de mezcal

CADENA INICIAL DE PRODUCCIÓN DEL MEZCAL



Fuente: elaboración propia con datos recolectados en campo

Hoy en día este tipo de cadena corta sigue existiendo en escalas modestas, pues hay pequeños productores que venden directamente a clientes finales –a nivel regional o interestatal, mayormente- ya sea a granel o embotellado, pero este último sin etiqueta o solo en apariencia, pues suelen ser productores que no están regularizados. La regularización de un productor de mezcal requiere trámites ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, Secretaria de Hacienda y Crédito Público, COFEPRIS, y Consejo Regulador de Mezcal, suelen ser gestiones largas y burocráticas que se convierten en la principal razón que desmotiva a los productores.

Una de las primeras visitas de campo realizadas fue a J.L., maestro mezcalero de Tilzapotla, poblado de Puente de Ixtla, el día 29 de octubre del 2017. J.L. vive en el centro de esa comunidad (curiosamente es vecino de V.F, otro maestro mezcalero), quien tiene una mezcalera llamada Tilzagave. Para poder llegar a sus campos de agave hay que cruzar un camino de terracería que da de Tilzapotla a La Tigra, J.L. normalmente pasa los domingos en su invernadero de jitomate que se encuentra en el mencionado camino.

La siembra de jitomate representa una de las actividades de mayor peso económico para él, cuenta que el invernadero lo adquirió a través de un apoyo de la SEDAGRO del estado de Morelos. De acuerdo a la observación que se pudo realizar el invernadero trabaja al cien por ciento y en el momento de la entrevista era la actividad que a J.L. le lleva más dedicación. En cuanto a su actividad mezcalera, su hija es quien lo asesora sobre los temas jurídicos o gestiones burocráticas que el mezcal requiere como son el acta constitutiva de una de sus marcas de mezcal (*Generación Azteca*), comentaban de manera entusiasta que el pasado 30 de agosto (2017) se emitió el exhorto a través del DOF para que el estado de Morelos fuera incluido dentro de la Denominación de Origen del mezcal y que justamente el 30 de octubre se tenía que emitir la declaratoria de aprobación, si es que no hubo una apelación por otro medio.

En aquel momento no se pudo realizar visita a la fábrica de mezcal debido a que el maestro J.L. no tenía tiempo, pero comentó que no está en operaciones desde hace algunos meses. Y en abril del 2019 hubo un nuevo acercamiento con J.L., las condiciones siguen siendo las mismas.

En el caso de este maestro mezcalero no tiene operaciones en la producción de mezcal, y si bien en el momento de la entrevista argumentó que tiene cultivo de jitomate y que por eso no opera la fábrica, esta realidad se ha extendido hasta el año 2019, este asunto va más allá, cuando se realizó la visita a J.L., se entrevistó a dos maestros mezcaleros más y al igual que la fábrica de J.L. estaban completamente cerradas y no parecían estar próximos a operar.

En el caso de los productores de Tilzapotla en cuanto a la disponibilidad de materia prima comentaron que no tienen problema de desabasto, pues cuentan con las piñas suficientes, seis hectáreas cultivadas y además el ejido tiene 60 más, la no operación –afirman-, es por la falta de un amplio mercado de venta como destilado de agave que es considerado de menor renombre que el mezcal, producen por temporadas cortas con un mercado local. La variedad que utilizan es el *Angustifolia facs* que según J.L. es endémico de la región. Un dato curioso que llama la atención es la coyuntura por la cual comenzó a producir mezcal: por un lado, menciona que desde pequeño su padre le enseñó el método de elaboración de mezcal cien por ciento artesanal aun con hornos de leña y, por otro lado, aprendió tiempo más tarde a elaborar tequila en Jalisco y posterior a ello implementó este método a la elaboración de mezcal, con ello su proceso de elaboración cambió, pasando de los hornos de leña a los de vapor. La capacidad de producción que tiene es de 20,000 litros anuales meta que no cumplen, solo llegan a 6,000 o 5,000 litros (cuando su alambique está en operaciones). Su mercado es pequeño, pues no tiene canales de mercado y argumentaba que ello se debe a que no tiene la Denominación de Origen (2017), lo que disminuye el valor de su producto que, aunque sea bueno, no hace frente a otros que sí pueden llamarse *mezcal*; por ejemplo, llegó a exportar destilado de agave a Australia, pero no tuvo mucho éxito pues los compradores no confían de un producto que sea llamado solo destilado de agave.

Se puede apreciar que los productores mezcaleros de la zona (Tilzapotla) en el momento que se realizó la entrevista (2017) estaban muy interesados en adquirir la Denominación de Origen, con el argumento de que se elevaría el valor de su producto y lo haría competitivo en un mercado abierto, J.L. suponía que el no tener la Denominación de Origen le excluye del mercado y que por muy buen producto que tengan este no es apreciado igual que el mezcal.

En el caso del estado de Morelos se complica aún más la comercialización al no tener (hasta agosto del 2018) la Denominación de Origen. Y aunque actualmente el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial ha otorgado el mencionado

reconocimiento el Consejo Regulador del Mezcal se niega a certificar las mezcaleras de Morelos²².

Continuando con la producción a pequeña escala en el poblado de Palpan, municipio de Miacatlán, existen cuatro productores de mezcal y diez de agave, el modo de organización que tienen, tanto de productores de mezcal y de agave, es tema de análisis que veremos más adelante pues, aunque solo hay cuatro destiladoras suelen “turnarlas” o “prestarlas” para que todos puedan producir mezcal cuando sus piñas de agave están listas.

La comunidad de Palpan se localiza en los límites del estado de Morelos, colindando con el Estado de México mismo que recibió la Denominación de Origen a la par de Morelos, y que también se encuentra en una pugna para permanecer con la marca territorial. De acuerdo a las entrevistas realizadas con los agaveros de esa comunidad, tienen un latente interés por desplazar su producción al Estado de México, tienen información de que el gobierno de ese estado está apoyando fuertemente a los productores con infraestructura y material vegetativo. Aunque sus alambiques se ubican en el estado de Morelos parte de sus cultivos de agave pertenecen a los ejidos y comunidades del Estado de México, ello por la ubicación geográfica en la que se encuentran, lo que les permitiría recurrir a los recursos y programas de ese estado.

Aproximadamente cada dos meses el gobierno del estado de Morelos realiza reuniones con los productores de agave lo que se conoce como sistema producto agave encabezado por E.C., además de ser reuniones informativas respecto al estatus de la Denominación de Origen, orientación respecto al manejo de cultivos, ha existido la “promesa” de apoyos con material vegetativo e infraestructura a través de los programas de SEDAGRO pero actualmente el recurso no ha sido ejecutado²³ lo que supone no dará los tiempos necesarios, dado que el agave debe ser cultivado en tiempo de lluvias, y en una consulta realizada, se sugiere que probablemente

²² Información obtenida a través de las reuniones del Sistema Producto Agave, organizados por la Secretaría de Desarrollo Agropecuario de Morelos.

²³ Agosto 2019.

(sin seguridad alguna) los recursos de los programas llegarán a finales de agosto de este año (2019).

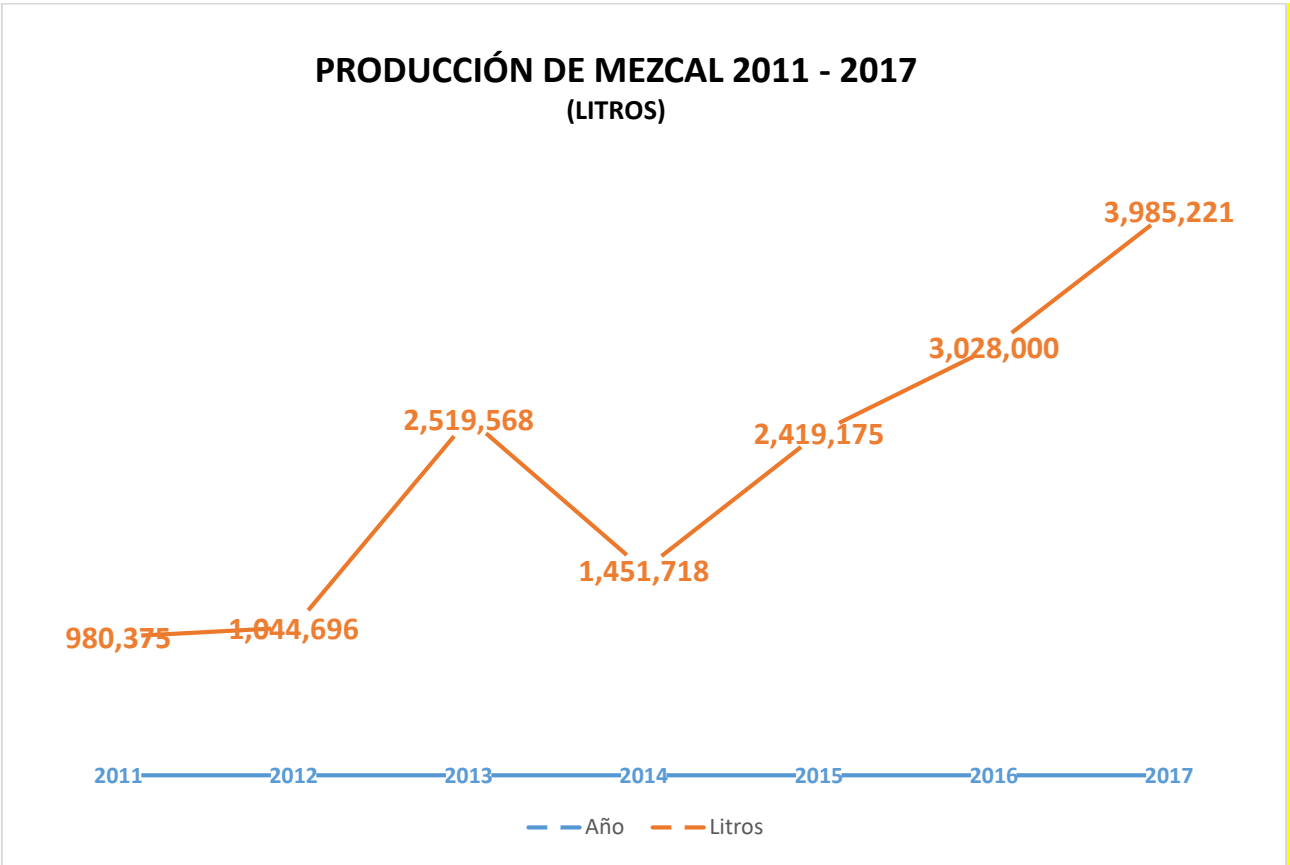
Además de pequeños productores en el estado de Morelos tenemos una mezcalera de gran capacidad, a la que llamaremos fábrica *Mayahuel* (de la zona sur ubicada en la comunidad de Michapa perteneciente al municipio de Coatlán de Rio), que en apariencia tiene toda su cadena de producción integrada. De acuerdo a estudios de campo realizados en esta fábrica, se ha encontrado que compran piñas de agave a productores de la región sur de Morelos, específicamente del municipio de Miacatlán, con ello se rompe la cadena al abastecerse de productores descentralizados.

Es importante mencionar que *Mayahuel* si bien genera parte de su producción de materia prima tienen parcialmente integrada su cadena pues en la visita de campo realizada afirmaron que sus cultivos de agave no son suficientes para cubrir sus requerimientos de materia prima, además sus cultivos aún no alcanzan la edad para ser jimados, ello les obliga a comprar a pequeños productores de agave, lo que presiona los precios de este mercado y acaparan la materia prima de la región.

3.2 Producción de mezcal desde el enfoque de Cadenas Globales de Mercancías.

Gráfica 2

Producción de mezcal 2011-2017



Fuente: elaboración propia con datos de SAGARPA (2018)²⁴

De acuerdo a los testimonios recolectados se puede observar como el análisis desde las cadenas globales de mercancías cobra importancia para el estudio de la

²⁴ De acuerdo a datos de SARGAPA (2018) el incremento en la producción nacional de mezcal ha sido de un 400% de 2011 a 2017.

cadena de producción del mezcal, y en los estudios realizados por Pablo Pérez Akaki y Flavia Echánove en su artículo sobre “Cadenas globales y Café en México” (2005), las cadenas globales de mercancías pueden ser definidas como “una red de trabajos y procesos de producción cuyo resultado final es una mercancía terminada” (Hopkins y Wallerstein, 1986: 159), donde el análisis abarca las etapas de producción, comercialización y consumo de las mercancías, y permite identificar su organización espacial. (Pérez y Echánove, 2005: 3)

A continuación, se hace un análisis sobre la producción de mezcal, siguiendo la ruta de las dimensiones de las cadenas globales de mercancías, que son:

- Entrada y salida o Insumo-Producto
- Cobertura geográfica
- Gobernanza
- Marco Institucional

Se revisará ampliamente el primer aspecto, incorporando en buena cuenta su dimensión geográfica, luego nos enfocaremos en la gobernanza y el marco institucional mencionando cuando corresponda sus referentes espaciales.

3.2.1 Entrada y salida

Como vimos en el desarrollo del marco teórico, la dimensión de entrada y salida permite la descripción y análisis de los flujos de productos y servicios que participan en la cadena y de las transformaciones a partir de la innovación tecnológica.

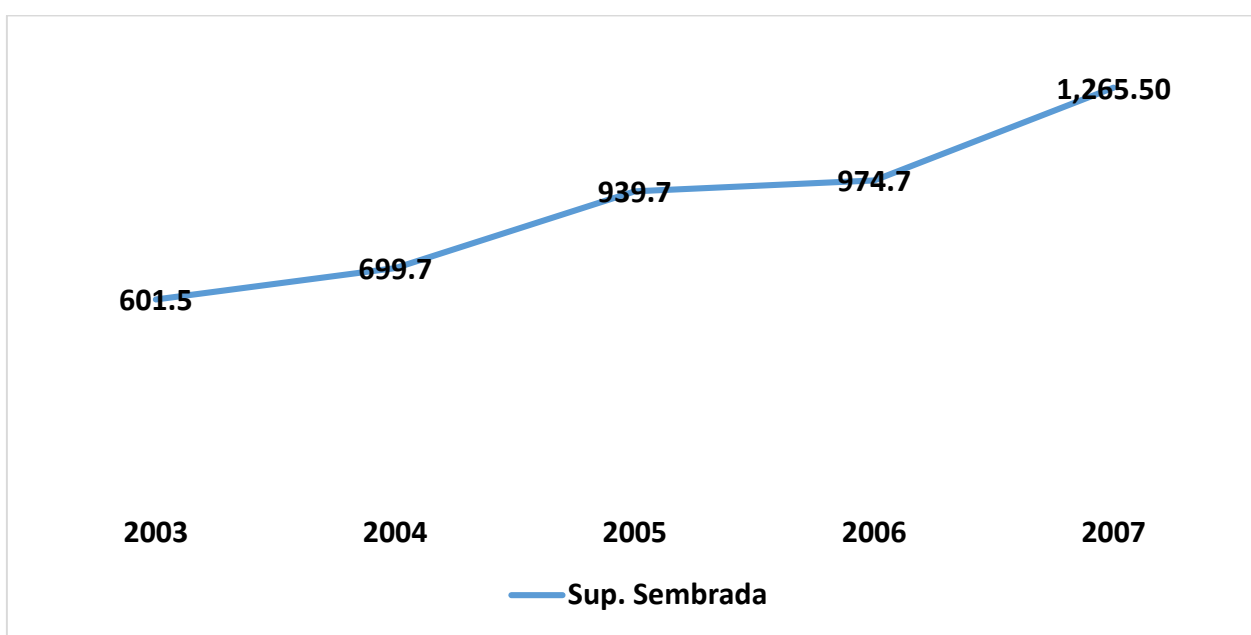
Cada uno de los eslabones que componen la cadena de producción del mezcal cuenta a su vez con un circuito de insumos y de producción donde participan diversos agentes.

3.2.1.1. Agave y la Denominación de Origen

Según datos del sistema OEIDRUS del estado de Morelos, la superficie del cultivo superó para 2004 las 700 hectáreas y el 86.5% de este agave tenía edades menores a los cuatro años y tan solo el 5.6% más de 6 años de edad y en posibilidades de ser utilizados²⁵.

Gráfica 3

Hectáreas sembradas de agave 2003-2007



Fuente: elaboración propia con datos de Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera.

A diferencia de otros estados productores de mezcal, en Morelos el agave no es un cultivo con reconocimiento cultural como en Oaxaca y Guerrero, ello no quiere decir que no haya una especie endémica, pues está la variedad *Inaequidens*, ni que no haya producción de mezcal, quizás la explotación industrial del cultivo llegó tarde así como el reconocimiento institucional, los productores han establecido un proceso de replantación y reproducción de especies provenientes de Oaxaca y otros

²⁵ http://www.oeidrus-morelos.gob.mx/estadisticasagrop/agave/p_agave.htm#indice

orígenes²⁶ con la finalidad de insertarse a lo que son “nuevos” mercados de venta para ellos.

De acuerdo con fuentes oficiales, en 2004 (*ídem*), el agave se comercializaba informalmente al interior del estado, se destilaba para obtención de mezcales (aunque no se les pudiera etiquetar) y en menor medida se vendía como materia prima (piña) a otros estados que sí cuentan con la DO (Jalisco y Oaxaca), aun cuando estas prácticas han generado controversias, pues de acuerdo a testimonios citados el mencionado programa probablemente no generó el impacto y resultados esperados.

La Secretaría de Desarrollo Agropecuario a través del sistema OEIDRUS emitió un reporte que presenta un amplio estudio que señala que de 1997 a 2001, se otorgaron varios y significativos apoyos gubernamentales para promover el cultivo, dando como resultado que se impulsara su establecimiento y manejo, así como la organización de los productores en una treintena de asociaciones jurídicamente formalizadas. (SAGARPA, 2014: SEDAGRO, 2004).

En el periodo señalado la Secretaría de Desarrollo Agropecuario, en coordinación con otras dependencias y niveles de gobierno (federal y municipal), implementaron diferentes acciones para promover el cultivo del agave, con la consigna de propiciar un Desarrollo Rural Sustentable (*ídem*). En 2004 algunos indicadores eran los siguientes:

²⁶ El agave endémico del estado es el *Inaequidens*, pero debido a la deforestación los productores han introducido otras especies de agave como son *Tequilana weber* y *Angustifolia haw*. La reproducción de agaves fomenta la reforestación y el desarrollo de empleos dado que es en invernaderos con programa de reproducción.

Cuadro 2**Productores, superficie y predios cultivados con agave en Morelos, 2004.**

Municipio	No. de predios	Superficie (ha.)	No. de productores
Tlaltizapán	75	81.953	65
Ayala	78	98.459	56
Miacatlán	136	70.816	73
Tepalcingo	63	71.496	43
Tlaquiltenango	30	48.437	26
Yautepec	66	52.299	54
Jojutla	84	67.308	55
Axochiapan	19	25.050	16
Tetecala	30	21.567	17
Atlatlahucan	14	16.556	11
Puente de Ixtla	55	55.840	36
Coatlán del Río	10	34.510	9
Zacatepec	37	23.197	24
Tepoztlán	31	19.650	25
Jiutepec	21	11.629	15
Amacuzac	7	5.837	5
Tlayacapan	11	5.763	10
Yecapixtla	2	1.552	1
Xochitepec	1	1.450	1
Cuernavaca	1	0.894	1
Total	771	714.263	543

Fuente: http://www.oedrus-morelos.gob.mx/estadisticasagrop/agave/p_agave.htm#indice
(Consultado marzo 2018)

Al parecer estas políticas de fomento buscaban sentar las bases para que el cultivo de agave se convirtiera en un proyecto estratégico de obtención de ingresos para los productores y sus familias, a nivel local y regional, además de favorecer la economía estatal y la atracción de inversiones, dado el auge del mercado nacional e internacional del tequila, donde la obtención de materia prima era básico para la cadena de producción de esta bebida destilada, y obtenerla incluso fuera de la región con denominación de origen del tequila se vuelve una práctica común.

Si comparamos los datos del año 2004 con los obtenidos en 2009 tenemos que hubo un crecimiento en la superficie sembrada llegando a un total de 1265.50 hectáreas cultivadas de agave.

Cuadro 3

Productores, superficie y predios cultivados con agave en Morelos, 2009.

Municipio	Sup. Sembrada	Sup. Cosechada	Produccion	Rendimiento	PMR	Valor Produccion
	(Ha)	(Ha)	(Ton)	(Ton/Ha)	(\$/Ton)	(Miles de Pesos)
Axochiapan	368.3	298	17,880.00	60	2,400.00	42,912.00
Ayala	156	116	6,960.00	60	2,300.00	16,008.00
Tepalcingo	143.5	134	8,040.00	60	2,200.00	17,688.00
Yautepec	133	74	4,440.00	60	2,500.00	11,100.00
Tlaquiltenango	124.2	54	3,240.00	60	2,400.00	7,776.00
Tlaltizapan de Zapata	118	38	1,900.00	50	2,400.00	4,560.00
Jojutla	67	44	2,420.00	55	2,400.00	5,808.00
Puente de Ixtla	55.5	24	1,440.00	60	2,400.00	3,456.00
Miacatlan	22	12	720	60	2,600.00	1,872.00
Tetecala	21	12	720	60	2,550.00	1,836.00
Zacatepec	20	8	400	50	2,450.00	980
Tepoztlan	10	6	300	50	2,500.00	750
Tlayacapan	10	6	300	50	2,600.00	780
Cuautla	6	0	0	0	0	0
Amacuzac	4	3	165	55	2,400.00	396
Jiutepec	4	2	110	55	2,000.00	220
Jonacatepec	2	1	60	60	2,200.00	132
Jantetelco	1	0	0	0	0	0
	1,265.50	832	49,095.00	59.01	2,368.35	116,274.00

Fuente: Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera.

Pero según los entrevistados las mencionadas cifras y objetivos no se cumplieron o medianamente, pues en entrevistas hechas en campo los productores aseguran que nunca se ha llegado más allá de 350 hectáreas cultivadas. Es un hecho que los datos que se muestran en la tabla se han modificado, testimonios como el de E.C. nos dicen:

Tenemos alrededor de 350 hectáreas ya sembradas en el estado, y tenemos el compromiso con gobierno del estado para plantar 100 más. (EC, Cuernavaca, 2018)

Institucionalmente los datos oficiales de gobierno que puedan respaldar dicha información cambian dependiendo de la persona que emita la información, pero algo a destacar es que hay una disminución en las hectáreas sembradas de agave de

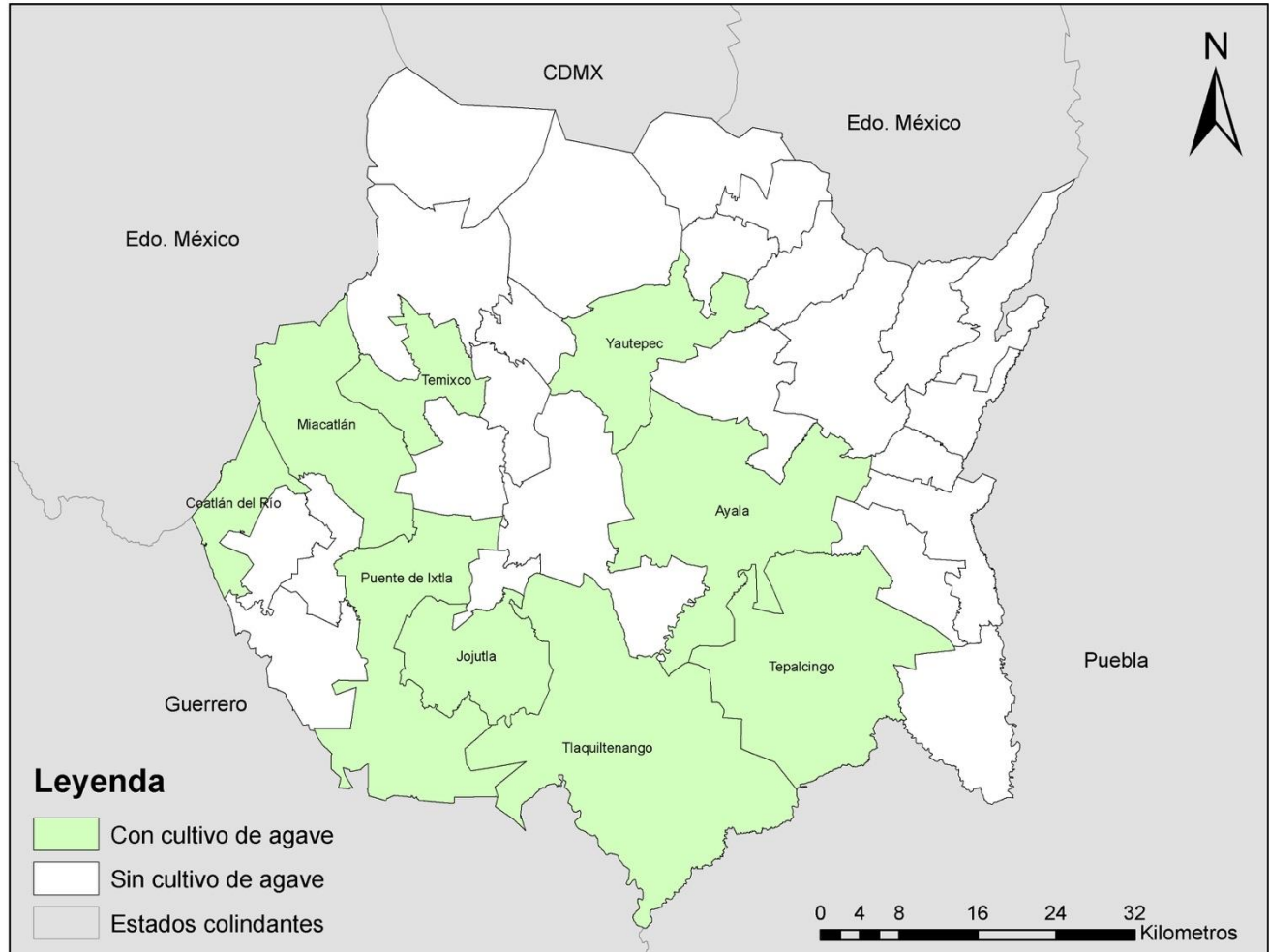
2004 a la fecha: Actualmente SEDAGRO tiene cifras donde aseguran hay alrededor de 324.5 hectáreas cultivadas, lo que genera interés, pues la búsqueda por la Denominación de Origen bien podría entenderse también como consecuencia de un gran número de hectáreas sembradas de agave, aunque existe el objetivo de cultivar 600 hectáreas de agave en todo el estado durante los próximos seis años²⁷.

El siguiente mapa muestra la distribución por municipio de las mencionadas hectáreas de agave, de acuerdo a datos oficiales hay en 9 de 23 municipios con Denominación de Origen con agave sembrado.

²⁷ Compromiso hecho en las reuniones del sistema producto agave 2019.

Mapa 3

Municipios con cultivo de agave en Morelos



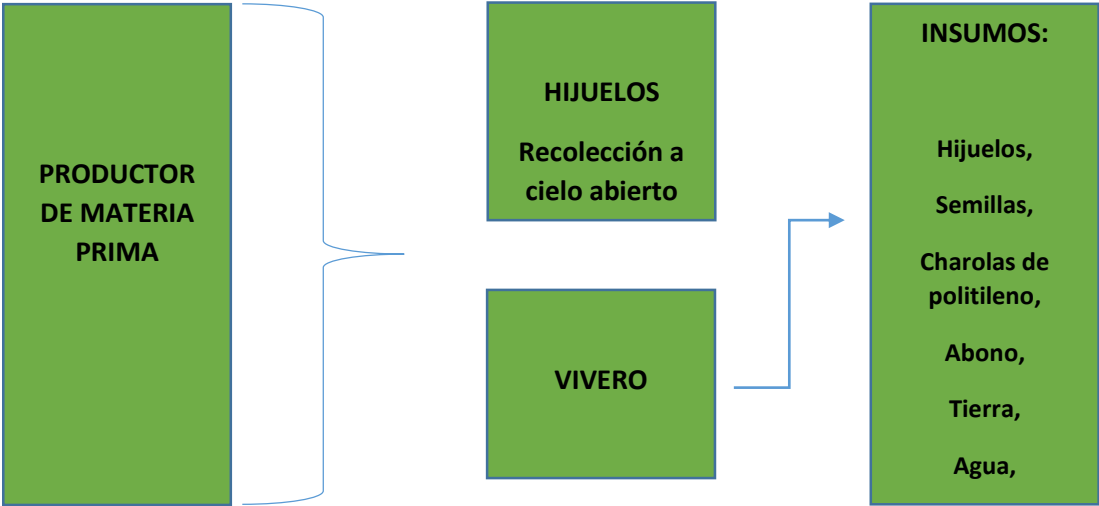
Fuente: elaboración propia con datos de SEDAGRO, junio 2019.

Esto debilita ante instituciones como el Consejo Regulador del Mezcal el sustento del recibimiento de la marca territorial, una de las justificaciones para derogar el reconocimiento como productores de mezcal en Morelos es la no existencia de cultivos de agave y la no tradición. Desafortunadamente esto podría sustentar el intento por quitar la Denominación de Origen mezcal para el estado, afectando directamente a los productores de agave y mezcal o mejor dicho “destilado de agave”.

Es importante saber que tan integrada está la cadena de producción de mezcal en Morelos, dentro o fuera del estado en primer lugar se encuentra obtención y producción de la materia prima, en este caso quien produce agave, la producción puede realizarse mediante la recolección de hijuelos o producción en invernadero. El siguiente cuadro muestra la cadena que representa la producción de agave, sea por hijuelo o semilla y a su vez los insumos que utiliza.

Diagrama 3

Cadena de producción de agave



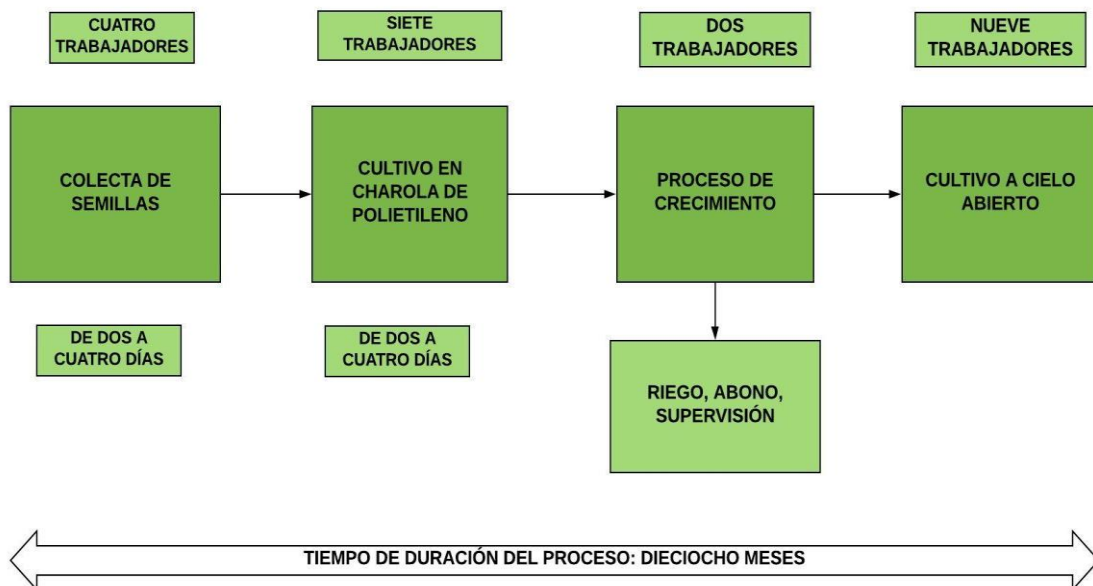
Fuente: elaboración propia con datos obtenidos en entrevistas de campo, agosto 2018

El productor de agave no necesariamente es productor de mezcal, y la cantidad de agave necesario para producir un litro es muy variable; ello depende del tipo de especie utilizada y el proceso de producción. Como ejemplo de productor de agave tenemos el Vivero “San José Vista Hermosa” ubicado en el poblado de San José del municipio de Puente de Ixtla, que hasta el año 2018 se dedicaba únicamente a la producción de agave para venta, pero no elaboraban mezcal.

Diagrama 4

Proceso de producción de agave en Vivero Vista Hermosa

PROCESO DE PRODUCCIÓN DE AGAVE EN "VIVERO VISTA HERMOSA"



Fuente: elaboración propia con datos obtenidos en entrevista "Vivero Vista Hermosa", 2017.

El vivero "San José Vista Hermosa" tiene una capacidad de producción de un millón de agaves, para ello emplean alrededor de entre veintidós a veintisiete personas, depende de la cantidad a cultivar. Su principal comprador durante el año 2017 fue la empresa *José Cuervo* quien actualmente tiene una marca de mezcal llamada *Cuatrocientos conejos*. Si bien la norma 070 bajo la que funciona la producción de mezcal no permite utilizar piñas de agave que no estén dentro de la región con Denominación de Origen, empresas como *José Cuervo* han encontrado la manera de comprar agave de una edad de dieciocho meses para posteriormente trasladarlo y plantarlo a cielo abierto en las regiones donde existe la marca territorial. Estas

prácticas han sido utilizadas durante los últimos años; el tiempo que los agaves permanecen a cielo abierto es mayor a seis años, depende la variedad utilizada, en el caso del utilizado por *José Cuervo*, variedad espadín es de seis años.

El Vivero “San José Vista Hermosa” genera empleo directo en la región de San José, laboran principalmente mujeres, e indirecto pues parte de los insumos que ocupa los adquiere en tiendas distribuidoras de productos agrícolas en Acatlipa y Jiutepec, es decir forma parte de la mecánica económica de la región, además de compras en empresas con Floraplant que es una de las productoras de plantas ornamentales más grandes del país y se ubica en los límites del municipio de Emiliano Zapata y Tlaltizapan.

Retomando el discurso sobre los productores de agave y que estos no necesariamente son productores de mezcal, la SEDAGRO tiene un registro de 208 productores de agave y mezcal en conjunto distribuidos en el estado (véase cuadro 4), los municipios con mayor importancia son Miacatlán, Puente de Ixtla y Tlaquiltenango, estos datos coinciden con los recolectados en campo en cuanto a importancia en la producción, pues información obtenida a través de recorridos e informantes claves nos arrojan datos de 2 destilerías ubicadas en Tilzapotla comunidad de Puente de Ixtla, 1 en Palpan, 1 en Jantetelco, 2 en Tlajotla, 1 en Alpuyeca, 1 en Tlaquiltenango, es necesario informar que estos alambiques no operan al cien por ciento ni durante todo el año, y que en el caso de los de Alpuyeca y Tilzapotla han sido rentados entre productores, así como el de Palpan que es prestado entre los productores de agave de esa región.

Cuadro 4

Productores de agave y mezcal en Morelos

Distribución y No. De productores de agave y mezcal en el estado de Morelos	
Municipio	No. De productores
Axochiapan	4
Quebrantadero	
Villa de Ayala	18
Ayala	
Moyotepec	
Coatlán del Rio	8
Coatlan del Rio	
Jantetelco	2
Jojutla	20
Tlaltenchi	
Jonacatepec	12
Jonacatepec	
Tlayca	
Miacatlán	52
Miacatlán	
Palo Grande	
Tlajotla	
Palpan	
Puente de Ixtla	30
Puente de Ixtla	
Tilzapotla	
Tlaltizapan	2
Barranca onda	
Tlaquilenango	32
El verguel	
Higuerón	
Nexpa	
Tlaquilenango	
Valle de Vazquez	
Tlayacapan	10
Oaxtepec	
Tlayacapan	
Yautepec	14
Oaxtepec	
Yautepec	
Yecapixtla	2
Tecajec	
Zacualpan de Amilpas	2
Jantetelco	
TOTAL	208

Fuente: elaboración propia con datos de SEDAGRO, 2019.

El mapa cuatro indica la ubicación de los alambiques mencionados, en el caso específico de la marca *Revel Spirit* (propiedad de M.F.) tiene ubicación fiscal en Jojutla pero Don Polo, dueño de la fábrica de Alpuyecá indica que renta su fábrica a M.F. y además este último asegura que hace uso de un alambique del municipio de Miacatlán,

Además de los alambiques se observa la ubicación de acuerdo al tamaño de las productoras, así como los municipios que actualmente cultivan y/o producen mezcal. Desafortunadamente los datos que arroja la SEDAGRO no dan certeza de cuáles de esos 208 productores son específicamente de mezcal y cuáles de agave.

Cuadro 5
Categoría Mezcal

Proceso de producción	Mezcal
Cocimiento	Hornos de pozo
	Hornos elevados de mampostería
	Autoclaves para cabezas
Molienda	Tahona
	Molino chileno o egipcio
	Trapiche
	Desgarradora o tren de molinos
Fermentación	Recipientes de madera
	Piletas de mampostería
	Tanques de hacer inoxidable
Destilación	Alambiques
	Destiladores continuos
	Columnas de cobre o acero inoxidable

Fuente: elaboración propia con datos NOM 070.

Cuadro 6

Categoría Mezcal Artesanal

Proceso de producción	Mezcal Artesanal
Cocimiento	Hornos de pozo
	Hornos elevados de mampostería
Molienda	Mazo en canoa
	Tahona
	Molino chileno o egipcio
	Trapiche
	Desgarradora o tren de molinos
Fermentación	Orquedades en piedra, tierra o tronco
	Piletas de mampostería
	Recipientes de madera o barro
	Pieles de animal, cuyo proceso puede incluir la fibra del maguey (bagazo)
Destilación	Con fuego directo en alambiques de caldera de cobre u olla de barro y montera de barro, madera, cobre o acero inoxidable; cuyo proceso puede incluir la fibra del maguey (bagazo)

Fuente: elaboración propia con datos de NOM 070

Foto 21

Proceso de molienda y fermentación en el modo artesanal



Foto tomada por Tania Portillo en Omeapa, Guerrero, 2019.

Cuadro 7

Categoría mezcal ancestral

Proceso de producción	Mezcal Ancestral
Cocimiento	Hornos de pozo
Molienda	Mazo de canoa
	Tahona
	Molino chileno o egipcio
Fermentación	Oquedades en piedra, tierra o tronco
	Piletas de mampostería
	Recipientes de madera o barro
	Pieles de animal, cuyo proceso puede incluir la fibra del maguey (bagazo)
Destilación	Con fuego directo en olla de barro y montera de barro o madera; cuyo proceso debe incluir la fibra del maguey (bagazo)

Fuente: elaboración propia con datos de NOM 070

Foto 22

Proceso de destilación del mezcal en el modo ancestral



Foto tomada por Tania Portillo en Santa Catarina de Minas, Oaxaca, 2018.

Foto 23



Foto tomada por Tania Portillo en Santa Catarina de Minas, Oaxaca. 2018.

De acuerdo a la NOM 070, la elaboración del mezcal tiene variaciones en el tipo de herramienta que se utiliza, dependiendo del sistema. Por ejemplo, la fábrica de mezcal *Mayahuel* -que se encuentra dentro del primer tipo “modo de producción mezcal” pues sus sistemas son tecnificados-, utilizan autoclave que es la cocción de la piña en hornos de vapor y no de leña como el que utilizan el mezcal artesanal y ancestral.

Si bien el discurso de *Casa Mayahuel* es “ambientalista” y bajo esta justificación rechaza el uso del combustible tradicional, está cambiando un insumo y un proceso que son típicos de la producción de mezcal y es claro denostador de los modos de producción que auténticos maestros mezcaleros utilizan. Por lo demás, el discurso ambientalista esconde el hecho económico que pareciera estar en la base de su decisión, pues esa técnica reduce costos, pero cambia totalmente el sabor del mezcal.

3.2.1.3. La mercadotécnica del mezcal

Con la obtención de materia prima en campos abiertos y silvestres procurando hacer uso de piñas listas sin acelerar los procesos de crecimiento, en cuanto al modo de comercialización los maestros mezcaleros, (los entrevistados en su mayoría) venden su mezcal a granel con una “etiqueta” artesanal en sus botellas y en el caso de recorridos hechos en el estado, hay maestros mezcaleros que almacenan su producto para venderlo de a poco y así tener un ingreso constante, lo que dista mucho de la lógica empresarial donde se busca tener altos volúmenes de ventas obteniendo las mayores ganancias posibles. Los campesinos toman decisiones de acuerdo a reglas y parámetros propios.

En el caso del mezcal, la entrada de productores industriales como es la marca registrada *400 conejos* (perteneciente a José Cuervo que produce tequila), comercializa en gran escala y produce industrialmente; o la marca también

registrada *Montelobos*, que compra mezcal a pequeños productores y lo estandariza para obtener siempre un producto homogéneo como mismo sabor.

Refiriendo al caso del mezcal la etiqueta y presentación del producto es básico a la hora de la distribución y comercialización, pues una etiqueta “bonita” y con buen diseño puede dar un plus al valor final que se traduce en el precio que se le oferta al consumidor.

Es importante saber que no solo los maestros mezcaleros quedan ante una inminente vulnerabilidad sino también el medio ambiente pues en las cadenas agroalimentarias cumplen una función trascendente las condiciones agroclimáticas del territorio, porque son valoradas de forma cuidadosa en las decisiones y las negociaciones de los actores económicos de las cadenas (González, 2013: 22). Situación derivada por quienes controlan el mercado y ejercen su poder también para marginar a quienes pretenden adherirse a la Denominación de Origen mezcal, como los productores del estado de Morelos.

Las grandes empresas como José Cuervo, han sabido utilizar la innovación respecto a nuevas estrategias de *marketing* y manera de incrementar el consumo, acercándose al consumidor con una estrategia de venta de un producto artesanal y puro, puesto en el mercado, pero es precisamente estas industrias las que se han encargado de incrementar la producción industrializada.

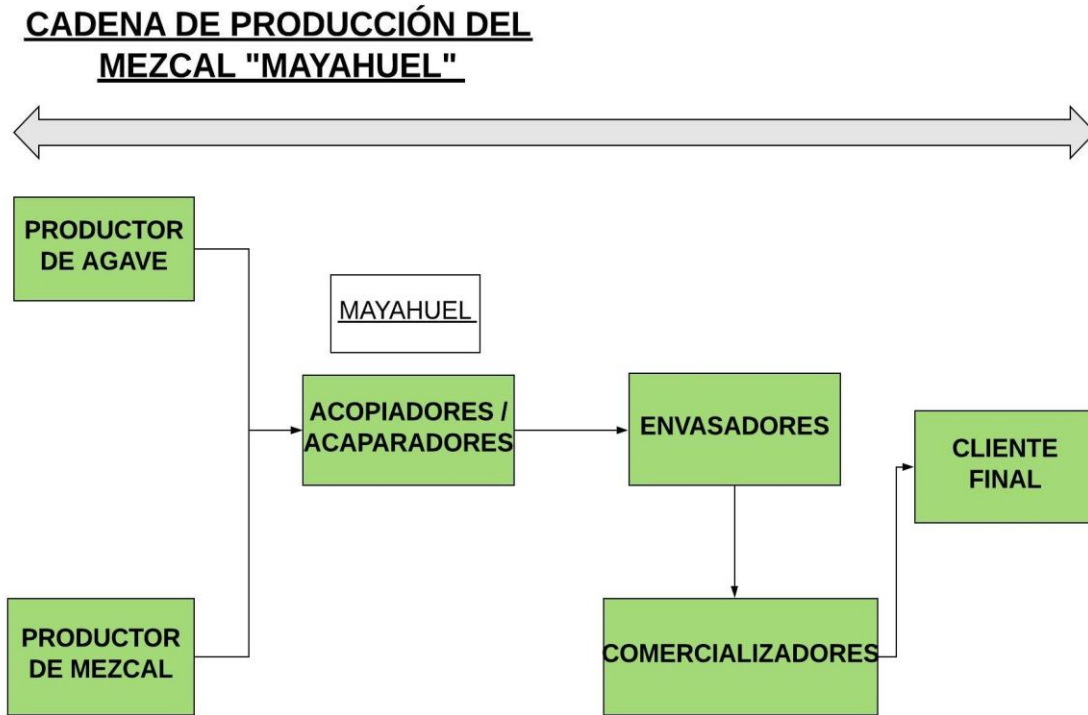
Hablar sobre el tequila como antecedente el mezcal fue importante porque este ha ganado terreno dentro a mundial, lo que a su vez expande el mercado mezcalero acaparando espacios que el tequila va dejando y además figurando como un producto más puro y de arraigo a las tradiciones. Quienes producen mezcal han sabido apropiarse de estos espacios a través de estrategias de *upgrading* empero los mayores beneficios se los han llevado quienes producen a gran escala y quienes a su vez de manera interna acaparan el mercado del mezcal, donde sus estrategias de innovación son en una intensificación en la producción y el uso de levaduras y químicos que estandarizan los sabores, y la intensa campaña de publicidad de un

mezcal, puro y tradicional, aunque el trasfondo de erosión de suelos y rezago en oportunidades para pequeños productores no se hable.

En este sentido sobre la comercialización, de acuerdo a testimonios recolectados en el municipio de Miacatlán, la fábrica *Mayahuel* opera como acopiadora de mezcales, pues productores del mencionado municipio aseguran que en años pasados le han vendido piña y en algún momento le vendieron mezcal. Es de gran relevancia mencionar que se han realizado más de dos recorridos a la fábrica *Mayahuel* y en ninguna de estas ocasiones ha estado elaborando mezcal, lo que siembra la duda de si realmente producen o solo acopian el mezcal de la región. Además, parte de sus cultivos pertenecen ya al estado de Guerrero, y ellos mismos aseguran no tener sus piñas listas para ser jimadas pues aún son muy jóvenes. El sistema de producción de “Mayahuel” podría entenderse de la siguiente manera:

Diagrama 5

Cadena de producción Mayahuel



Mayahuel acopia tanto piñas de agave como mezcal, una vez obtenido el producto lo envasan con su botella y marca propia y lo comercializan por modernos canales de distribución. La marca de *Mayahuel* ya está en venta en lugares como *Liverpool* o *City Market*, tiendas de gran capacidad y de altos precios (una botella oscila entre los mil y mil quinientos pesos el litro). Con base en diversidad varietal, manejan cuatro tipos de mezcales, elaborados con otras tantas especies de agave *cupreta*, *espadín*, *inaquidens* y *angustifolia*.

Si se compara esta información, con el caso de los productores independientes y artesanales, quienes venden a precios mucho más bajos, por ejemplo, en Palpan de Baranda –famoso lugar de mezcaleros tradicionales en el municipio de Miacatlán-, encontramos que el precio de venta del mezcal en un máximo de doscientos pesos el litro. Estas cifras muestran que los productores de mezcal

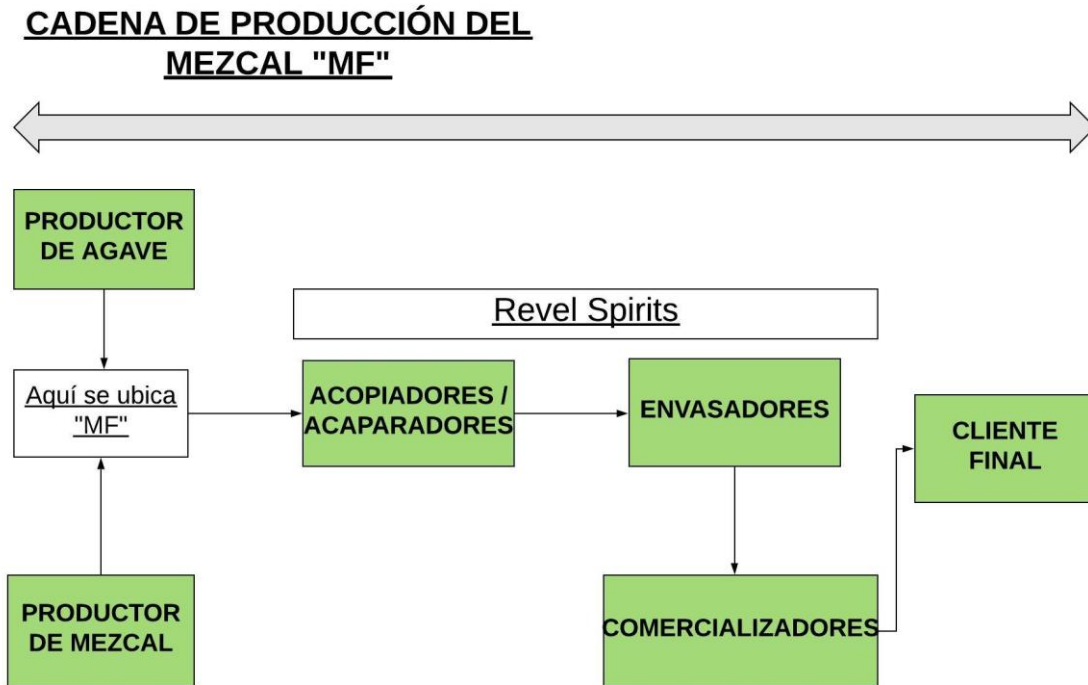
quedan relegados al ser solo proveedores y parecieran más la figura de maquiladores o trabajadores de la industria pues, aunque el productor sea en sí mismo quien da el aporte fundamental del valor del producto, no es reconocido en los hechos, sino que es la mercadotecnia, la imagen y el diseño lo que más vende e incrementa el valor del producto. Hablando del beneficio económico recibido en la cadena de producción, lamentablemente no es el productor quien recibe una mayoría en las ganancias sino quienes lo comercializan en botellas atractivas a través de campañas guiadas por un conjunto de técnicas y estudios que tienen como objeto mejorar la comercialización de un producto.

Además de *Mayahuel* hay otras mezcaleras de la zona sur del estado, la de E.C. en Tlaquiltenango y M.F. en Jojutla, las cuales han hecho el esfuerzo por integrar su cadena de producción, comenzando desde el cultivo de la semilla de agave hasta llegar al consumidor final. De acuerdo a la información obtenida en campo, en el municipio de Jojutla, en el caso de M.F. tiene dos canales de venta; la primera a través de su empresa “Sagrado Agave”, que posee varias marcas de mezcal y que distribuye de manera local como “destilado de agave”, todavía no comienzan los procesos de certificaciones de las nuevas mezcaleras bajo reconocimiento oficial de DO, esto de acuerdo la información obtenida de las reuniones del sistema producto agave de la Secretaria de Desarrollo Agropecuario del estado de Morelos. La segunda forma de venta de M.F. es la exportación, pues se vende destilado de agave en el mercado externo, bajo el nombre de “Revel Spirits Inc”. Sin embargo, aunque es cierto que M.F. es quien produce el destilado, no es dueño de la marca ni del diseño, tiene un convenio de colaboración con la empresa que se encarga de envasar y comercializar, de acuerdo a su testimonio, *Revel Spirit* envía sus botellas listas para ser envasadas y hasta ahí llega su injerencia; la marca es distribuida únicamente en Estados Unidos, con lo cual evita el pago de impuestos como es el IEPS del 53% y el IVA del 16%.

El mercado más grande de M.F. es con la marca *Revel*, y de manera local maneja canales cortos de comercialización, mercado que no le es significativo si se compara con el que tiene establecido en el exterior.

Diagrama 6

Cadena de producción de M.F.



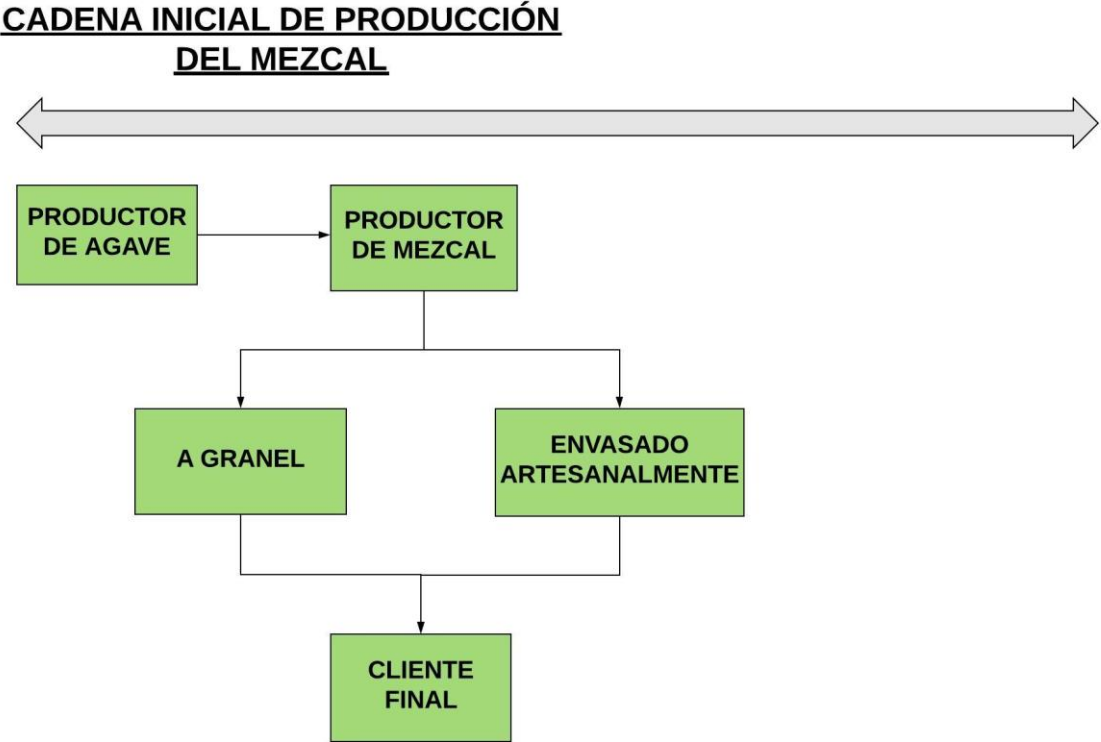
Revel Spirits compra la producción de destilado de agave de M.F. lo envasa con botella, diseño y marca propia y lo comercializa hasta llegar al consumidor final. Tal vez, a pesar de que *Revel* tiene participación directa, hasta la etapa de envasado, a la hora de comercializar como hemos visto participan grandes centros comerciales que se encargan de distribuir las diferentes marcas.

En el caso de E.C. no se pudo obtener registro de que exporte mezcal, exclusivamente la venta bajo su propia marca, fue de las productoras que incursionaron en el mundo de los destilados a partir del programa Alianza para el Campo, que buscaba dotar de materia prima a productores y ejidatarios con tierras disponibles para poder ser cultivadas con *tequilana weber*, y que pese al fracaso del programa hicieron lo posible para que actualmente se obtuviera la Denominación de Origen, mezcal.

La producción y comercialización que realizan productores de menores volúmenes dista tanto de la realizada por *Mayahuel* o M.F., en las visitas de campo hechas en el poblado de Palpan, los productores aseguran no tener una marca registrada y cuentan con un canal de venta más sencillo que bien nos refiere la cadena de inicial de producción de mezcal, donde aún no hay participación de grandes complejos industriales. Ello no quiere decir que no participan en la cadena “global” de producción de mezcal, pues han mencionado en su testimonio haber sido proveedores de mezcal para *Mayahuel*, lo que los refiere en dos distintos bloques de productores, como estar dentro y fuera de la cadena global:

Diagrama 2

Cadena inicial de producción de mezcal



De acuerdo a datos de SAGARPA (2017) el mezcal genera alrededor de 17,000 empleos directos e indirectos a nivel nacional, en estados como Guerrero y

particularmente Oaxaca, ha permitido que migrantes regresen a sus comunidades de origen creando oportunidades de desarrollo en segmentos sociales vulnerables. La creciente demanda del mezcal ha expandido los mercados nacionales e internacionales, ello ha detonado la generación de empleos, pues si bien la cadena de producción de mezcal está integrada por seis eslabones, cada uno de ellos contiene diferentes procesos -que implican bienes y/o servicios- con la participación de diferentes agentes.

En el año 2019 el Vivero San José Vista Hermosa creó sus instalaciones para la producción de mezcal, pues con el pasado decreto de agosto del 2018 donde al estado de Morelos se le otorga la Denominación de Origen, se abrió una ventana de oportunidad para quienes buscan producir y comercializar mezcal, antes destilado de agave. El creciente interés por participar dentro de la cadena de producción del mezcal no solo es para el comercio nacional sino para la exportación, ello en gran parte se debe a los impuestos que genera comercializar a nivel nacional que son de 53% IEPS, 16% IVA, lo que implica un incremento en el precio del producto final. Por ello, algunos productores han buscado la vía de la exportación y de incrementar el valor de su producto. Recordemos la entrevista realizada a un productor de mezcal en Tilzapotla, Puente de Ixtla, quien da testimonio de haber logrado exportar un embarque de destilado de agave a Australia, aunque su producto fue bien recibido (en cuanto a sabor) los costos le rebasaron pues en sus palabras:

“Al no tener la Denominación de Origen del mezcal nuestro destilado de agave tiene menor valor en el mercado, pues consideran que no es un producto tradicional o de tanto valor como el mezcal por eso no es tan bien pagado” (JLF: 2017)

El mezcal de todo el país se ha exportado a sesenta países siendo Estados Unidos el mayor comprador con un 64% del total (SAGARPA: 2017). Hay una clara tendencia a la exportación, pues de acuerdo a los datos y censos realizados por ASERCA y SAGARPA, para el año 2017, el envasado de mezcal para comercio

internacional superó al dirigido para el mercado nacional, con 2.1 millones de litros nacionales, en contraste con 2.8 millones de litros para el extranjero. Si bien el interés por integrarse a la exportación es creciente en el estado de Morelos, sigue la limitante de no poder llamar mezcal al producto pues, aunque el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial otorgó el reconocimiento en agosto del 2018 el Consejo Regulador del Mezcal está buscando el mecanismo para derogarlo. Ello obstaculiza a los productores morelenses a la hora de comercializar su producto.

Es importante mencionar que pareciera que no hay socialización en la información del estatus de la Denominación de Origen y sus vicisitudes, ya que como pudimos constatar en un encuentro de productores de agave de la zona sur del estado de Morelos, realizada en el municipio de Miacatlán, en abril de este año (2019), algunos productores parecían desconocer el actual litigio. Es decir, productores de mezcal “tienen la idea” de poder etiquetar su botella como mezcal, solo por haber obtenido la declaratoria de la Denominación de Origen por el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, cuando en realidad no solo es haber obtenido el nombramiento sino realizar una serie de documentaciones ante Secretaría de Hacienda, COFEPRIS, Consejo Regulador del Mezcal, etc, pero las autoridades morelenses “competentes” para orientarles en su proceso parece no desmentir esta aseveración que varios integrantes hacen, ya que en la mencionada reunión un conocido líder de los productores los exhortó a ponerle mezcal en sus etiquetas (artesanales), pese a no tener ninguno de los registros mencionados. Es decir, antes de poder llamar mezcal a un producto se debe de pasar por esos procesos administrativos.

Las razones que da el CRM para no certificar a las mezcaleras del estado son: que no hay una tradición mezcalera, no hay producción de agave, y que además la entrada “indiscriminada” de nuevos estados a la marca territorial estaría desvirtuando su distintivo. El poder que ejerce a nivel nacional el CRM se debe a que está integrado en su mayoría por productores y residentes oaxaqueños, estado que concentra el 85% de la producción nacional, es quien ha explotado mayormente la Denominación de Origen. La siguiente tabla muestra la participación en la producción nacional por estado de 2011 a 2017:

Cuadro 8

Producción de mezcal por estado 2011, 2017

PRODUCCIÓN DE MEZCAL 2011, 2017		
ESTADO	2011	2017
OAXACA	77.40%	87%
GUERRERO	0.30%	2.50%
DURANGO	0.00%	1.80%
SAN LUÍS POTOSÍ	0.00%	1.30%
ZACATECAS	22.20%	2.80%
GUANAJUATO	0%	0.40%
TAMAULIPAS	0%	0.10%
MICHOACÁN	0%	0.60%
PUEBLA	0%	3.50%

Fuente: elaboración propia con datos de SAGARPA 2018

3.2.2. Estructura de gobernanza

De acuerdo a los estudios realizados en campo se ha vislumbrado la existencia de dos grandes grupos de organizaciones de maestros mezcaleros en Morelos. No existe una pronunciada polarización de estos grupos pues ambos han colaborado en la búsqueda de la Denominación de Origen. También, en los dos casos los productores de agave y mezcal se relacionan entre cada grupo, tienen participación en cada uno. La pugna de poder comienza con quienes lideran los grupos, el primero encabezado por E.C., el segundo encabezado por M.F. Alrededor de ellos se instalan los maestros mezcaleros de la región, quienes por una parte luchan

contra la exclusión en el mercado, por no poder llamarle mezcal a su destilado de agave y, por otra, se enfrentan a las luchas por el dominio que surgen de estos dos grupos. Cada cual pretende ser el interlocutor válido en obtener recursos de apoyo gubernamentales, aunque aseguran no haber recibido beneficios pues el proceso de apoyos hasta el día de hoy se ha politizado, y donde la información de las que les proveen no siempre es difundida o transparente.

En los recorridos hechos en la zona sur del estado de Morelos, se puede ver como existe un conflicto de poder y gobernanza sobre los productores del estado, pues quien encabeza el Sistema Producto Agave, parece monopolizar en este caso no el mercado sino la institucionalidad bajo la que opera la producción de mezcal en el estado. Acapara el discurso generando que la información que se le otorga a los productores sea confusa, ello polariza la participación de los pequeños productores pues al tener información no concreta, pareciera que se genera un desinterés en ellos, y en ciertos casos se han visto en la necesidad de relegar su participación dentro de las organizaciones que controlan el sector agavero, porque ello les representa un gasto en viáticos, cuotas y participaciones propias de las organizaciones, por lo que si bien los productores asisten a las reuniones del Sistema Producto, no parecen tener realmente una participación activa y quien controla la información no la socializa.

Desafortunadamente, no hay información clara sobre las posibles certificaciones, ni por parte del Estado ni por el Sistema Producto Agave de Morelos, en este último aseguran que hay un nuevo organismo certificador (dijo no recordar el nombre de la certificadora), respaldado por la Secretaría de Economía, pero para que este dato sea cierto, tendría que haber una reforma en la norma 070 que es la que establece las regulaciones sobre este sector. Además, como se ha mencionado, el organismo reconocido y respaldado para otorgar las certificaciones de mezcal a nivel nacional es el Consejo Regulador de Mezcal que al día de hoy solo reconoce la Denominación de Origen en nueve estados: Durango, Guerrero, Guanajuato, Michoacán, Oaxaca, Puebla, San Luis Potosí, Tamaulipas, Zacatecas.

Mapa 1

Estados con Denominación de origen



Imagen tomado el 20 de marzo de 2019, del portal del Consejo Regulador del Mezcal
<http://www.crm.org.mx/>

Uno de los argumentos por parte del Consejo Regulador del Mezcal que busca derogar la Denominación de Origen en Morelos es que la industria es “naciente”, y aunque el auge comenzó hace más de diez años, existe evidencia que se ha demostrado en los antecedentes y entrevistas de que la producción del mezcal data desde el siglo pasado y que R.C. de la comunidad de Tlajotla corrobora, es un hombre de 70 años de edad que asegura su abuelo le enseñó a preparar mezcal en las barrancas (porque era ilegal su producción) cuando era un niño. El tema de la producción de agave y mezcal en Morelos tuvo importancia institucional hasta el año 1999 con el programa Alianza para el campo que contenía producción de agave pero no precisamente para fines de producción de mezcal, este programa buscaba

apoyar a los productores existentes pero el atractivo del mismo trajo a interesados en convertirse en nuevos productores de agave como es el caso de M.F. del municipio de Jojutla, que contaba con hectáreas de tierra ociosa.

Es importante insistir en el antecedente histórico de la existencia del agave en el estado pues durante años le fue negado el distintivo territorial a los productores argumentando, por quienes han monopolizado a nivel nacional la marca territorial, la no existencia de la tradición mezcalera.

Los productores mezcaleros de Morelos además de la competencia interna, las pugnas de poder de las que hemos hablado, se enfrentan a las pugnas que el sistema nacional de producción de agave y mezcal generan. Consideremos que antes del año 1994, que se otorga la Denominación de Origen solo a algunos estados, diversidad de productores podían elaborar sin reserva el mezcal, posterior al asentamiento de la marca territorial productores de esta bebida se ven excluidos, como es el caso de Estado de México, Aguascalientes y Morelos, y que hoy se buscan incluir, pero aún no está resuelto.

El crecimiento e industrialización de la cadena de producción de mezcal ha reestructurado y complejizado el mercado y ha dado apertura principalmente a la aparición de nuevos agentes, en este caso de la figura de acaparadores y comercializadores, además de eso ha llevado a los productores a la búsqueda de nuevas formas, no de producción sino de comercialización.

En un segundo acercamiento con un productor del municipio de Jojutla, cuenta que, dadas las condiciones de incertidumbre sobre la Denominación de Origen y certificaciones, está buscando nuevos mercados e incluso ha hecho acercamiento con la industria tequilera con el propósito de insertarse a ese mercado, que es muy parecido al mezcalero; su propósito es buscar apoyo en dos líneas:

- ✓ Saber si hay una manera de certificarse, ya no como mezcalero sino como destilado de agave u otro derivado de agave que pudiera tener un reconocimiento como marca territorial.

- ✓ Saber si puede incursionar en el mercado del tequila pues la especie de agave que utiliza es *Tequilana weber*, misma variedad del tequila.

Queda claro que las medidas políticas estatales y arreglos institucionales afectan la dinámica de la cadena de producción, pero de igual forma los líderes de las organizaciones productoras que monopolizan, no solo los apoyos sino la información, afectando la dinámica de la cadena y socavando avanzar en la cohesión del grupo.

La identificación de un producto a través de una marca territorial “garantiza” la protección de los productos con arraigo e identidad cultural, pero en ciertos casos genera la exclusión de pequeños productores como es el caso de quienes se ubican en el estado de Morelos, que aseguran que hay una tradición “mezcalera” de cien años atrás.

Los conflictos de organización bajo los que operan los maestros mezcaleros de Morelos son un tanto complicados, de acuerdo a los estudios realizados se enfrentan a dos grandes retos:

- a) El monopolio sobre la información que se ejerce dentro del Sistema Producto Agave y quienes lo encabezan,²⁹ que no socializan la información, no consensan el tema de producción y certificaciones con los productores de agave y mezcal. Además, parece ser que gobierno del estado a delegado la responsabilidad y seguimiento sobre la Denominación de Origen a una sola persona.
- b) El monopolio y poder que hay ya en el mercado nacional mezcalero. De acuerdo a datos de SAGARPA (2018), hay 1,049 asociados en el Consejo Regulador del Mezcal. Estos datos incluyen únicamente a quienes producen y comercializan mezcal o agave en la formalidad, pues hay un mercado cautivo de “marcas” que comercializan mezcal sin permiso de Secretaria de

²⁹ Para fines de confidencialidad se omitirán nombres.

Hacienda y sin sello del Consejo Regulador del Mezcal. Quienes controlan el mercado son grandes empresas como *Cuatrocientos Conejos* y *Zauza* que están establecidas en Oaxaca, compran y acaparan producción de pequeños productores de la región que se ven orillados a recurrir a este “mercado” que les evite quedar excluidos. A ellos se suman los pequeños productores de Morelos que no producen a una escala suficiente que pueda enfrentar a empresas de gran volumen como las mencionadas.

3.2.3. Marco institucional

A lo largo del capítulo hemos visto cómo se distribuye la cadena de producción del mezcal, pero ¿Quién la regula? ¿Cómo se establece la regulación? Como se ha mencionado, existe una norma gubernamental que regula el uso de la Denominación de Origen, actualmente es la Norma oficial mexicana NOM-070 bebidas alcohólicas-mezcal- especificaciones, la primera versión se publica en noviembre de 1994, participa la Cámara Nacional de la Industria del Mezcal, A.C., que solicita a la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial la protección de la Denominación de Origen “mezcal”. En la norma se establece el nombre de la Denominación de Origen, la definición de mezcal, la descripción del proceso de producción, los tipos de mezcal.

Aunque el mezcal no es una bebida considerada típica de Morelos si tiene tradición pues los estudios que realizó el IMPI para otorgar la Denominación de Origen del mezcal llevan a antecedentes históricos que datan del siglo XVIII, según lo publicado en el Diario Oficial de la Federación.

El Instituto Mexicano de la Propiedad Intelectual es el organismo encargado de avalar las Denominaciones de Origen, desafortunadamente es el Consejo Regulador de Mezcal la institución que toma las decisiones pues este quien se ha negado a certificar los procesos de producción de mezcal en Morelos, Estado de México y Aguascalientes, y quien además ha buscado impugnar la declaratoria. En agosto del 2019 se realizó un debate en el Senado de la República, donde se

cuestionaba la participación del CRM frente a las decisiones ya tomadas al IMPI, desafortunadamente al consultar a la representante de este instituto respecto a estas acciones no hubo respuesta.

Cuando el gobierno del estado solicitó formar parte de la Denominación de Origen se entregó un estudio que sustentaba el antecedente histórico de la producción de mezcal en Morelos, a través del CIATEJ (Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco, A.C.), conforme a los antecedentes históricos documentados y referidos en diversas publicaciones, se demuestra que el Estado de Morelos ha sido productor de la bebida alcohólica destilada denominada "Mezcal" desde el siglo XVIII, teniendo un auge durante el siglo XIX y el primer tercio del XX, situación que ha perdurado hasta la actualidad, de forma artesanal a pequeñas escalas, manteniendo su vigencia en 23 de sus 33 municipios. (DOF, 2018)

3.3. Recapitulación

El diagnóstico no parece muy alentador para los productores morelenses, el entusiasmo con el que inició la búsqueda por la Denominación de Origen se fue convirtiendo en una disputa de poder entre quienes tienen control del mercado nacional del mezcal. La historia comenzó con el tequila y la promesa de adherirse a la Denominación de Origen de este producto, y más allá de que el ya tan mencionado programa de gobierno se enorgullezca de la iniciativa, denotan la ignorancia a la hora de elaborar programas de desarrollo. Tiene que haber estudios previos sobre las marcas territoriales en este caso la Denominación de Origen, sus impactos, así como las ventajas y desventajas que hay, previamente estudiar si existe una mediana industria llámese destilado de agave o mezcal. La lucha por la Denominación de Origen fue de los maestros mezcaleros, hoy en día (junio de 2019) el estado aparenta pugnar por defensa de los productores locales, pero en reuniones con ellos no les aportan información clara sobre las solicitudes para

certificarse como productores de mezcal, ya el tiempo y los trámites dirán si fue provechosa o no la Denominación de Origen, actualmente no lo ha sido.

CONCLUSIONES

Esta investigación inició buscando recopilar pruebas sobre la importancia económica, social y cultural del mezcal en Morelos. En el trabajo de campo se encontró que esta industria artesanal tenía un antecedente inmediato que parecía un tanto ilegítimo, pero que al final del día mostró la versatilidad de campesinos y artesanos para salir adelante. También en este proceso aprendimos que al analizar la cadena de producción y comercialización del mezcal morelense era necesario trascender las fronteras estatales y entender un universo más amplio, donde había un centro y una periferia.

Por distintas fuentes corroboramos la información sobre el apoyo recibido hace veinte años para la compra-venta de agave tequilero, lo que sin embargo estuvo carente de asesoría y con serios descuidos fitosanitarios (planta con plaga). Posterior a los errores en su implementación, los productores involucrados debieron enfrentarse a los problemas para poder rescatar el agave aun sano, y no encontrar un mercado de venta para el agave que estaba listo, pues se cerró la posibilidad original de proveer la industria tequilera jalisciense. Paradójicamente, aquel episodio llevó a que renaciera y aumentara la producción de mezcal, con las complicaciones que se han visto a lo largo de este documento. Hasta llegar a este momento de la travesía por la obtener la Denominación de Origen, aún sin éxito el día de hoy, septiembre de 2019.

Apreciamos las palabras del Dr. José de Jesús Hernández López respecto a este proyecto, en cuanto a su posible contribución a reconstruir la historia también del agave tequilero:

Tenemos el antecedente de que a finales del segundo milenio se había incrementado la relación comercial entre agaveros de Jalisco y autoridades estatales de Morelos para la plantación de agave tequilero, es decir el gobierno en turno en contacto directo con particulares interesados y tal vez con la asesoría de algunas secretarías de Estado ya había planeado el desarrollo rural morelense con la plantación de agaves. Pero teníamos información desde Jalisco. Necesitábamos corroborar desde la otra parte cómo había sido el encadenamiento, y los efectos que tuvo en las políticas públicas, específicamente en las rurales, pero también en términos organizativos, productivos, ecológicos y culturales.

Sabíamos también que desde hace 50 años la industria tequilera no ha logrado articularse-organizarse-planear de tal manera que los eslabones agrícola e industrial caminen en sintonía, y por ellos se tienen ciclos de abundancia-escasez, y de expansión-contracción: a veces se amplía la DO, a veces de manera ilegal se echa mano de plantaciones que se ubican fuera de la DO. Es decir, el tequila se beneficia, y en muchas ocasiones, propicia estos escenarios extra DO para contar con materia prima. (Evaluación, Julio de 2019)

En este contexto, el mezcal debe ser entendido como un producto que engloba la cultura, costumbres, tierra, gente e idiosincrasia de una región, pues el mezcal no es solo un destilado que se ha popularizado en los últimos años derivado por del *boom* en la demanda. Demanda que al parecer se incrementa al convertir al mezcal en una “moda”, pasó de ser un producto “de baja calidad” a uno de alto rango, hoy en día puede encontrarse en cantinas, bares, tiendas comerciales, restaurantes de alta gama, etc., para sectores con altos ingresos. Pero ello no se traduce en una mejora en las condiciones de vida de quienes son productores, maestros mezcaleros, aunque la industria se encargó de visibilizar el producto no pone de manifiesto lo que realmente ocurre tras bambalinas, pues el consumidor “común” que no se involucra en el conocimiento de la cultura del mezcal suele optar por

marcas “prestigiadas” que tienen un discurso de protección ambiental, de arraigo cultural, de identidad ancestral, de desarrollo comunitario, de crecimiento y reconocimiento a los maestros mezcaleros. Pero la realidad es que varias de estas marcas han hecho a un lado al maestro mezcalero utilizando solo la imagen y explotando lo que ellos significan, pues como vimos en el similar caso del jimador de la industria tequilera no representa hoy en día más que una forma de plasmar la identidad que atrae el interés del consumidor por lo que este personaje representa culturalmente, el maestro mezcalero ha ido cambiando la forma en la que participa dentro de la cadena pues si bien en el inicio de la industria se buscaba al mejor maestro hoy se busca al mejor bioquímico que sepa manejar el mezcal.

De acuerdo a las preguntadas planteadas al inicio de esta investigación se dará respuesta derivado de los hallazgos encontrados, empero es importante señalar que el proceso de elaboración de mezcal, el contexto político, social, y de crecimiento del mercado siguen avanzando, pues no es ni será un proceso estático, lo que aquí se pretende es explicar un etapa de tiempo y espacio que permita comprender como está la situación actual (septiembre 2019)

- ¿Cuáles son las expectativas que los maestros mezcaleros tienen en cuanto a la producción y obtención de ganancias del mezcal?
- ¿Podría la denominación de origen como marca territorial impulsar el crecimiento de la industria mezcalera?
- ¿Cómo está articulada la cadena de producción de la industria mezcalera en el estado de Morelos?
- ¿Qué participación tiene el maestro en cada una de las etapas de la cadena de producción?
- ¿Es el modo de producción determinante en la creación de valor del producto final mezcal?

Las expectativas de los maestros mezcaleros en Morelos

Como los antecedentes lo han marcado, así como la información obtenida de los maestros mezcaleros, sus expectativas ante la obtención de la Denominación de Origen eran altas. Este proyecto de investigación inició en el año 2017 cuando aún no se obtenía el reconocimiento, y de acuerdo a la información recolectada en esas fechas los maestros mezcaleros esperaban con optimismo que pronto se les concediera. Pensaban que esto les facilitaría la comercialización de su producto con un precio más alto en el mercado, pues no es lo mismo vender destilado de agave que mezcal, aunque ambos sean lo mismo en el proceso de producción y el uso de la materia prima.

Con base en el análisis realizado a lo largo y con apoyo de teorías e información bibliográfica además de la serie de entrevistas hechas a productores de destilado de agave (en el estricto sentido y significado jurídico) y visitas de campo, en primera instancia se confirma que la Denominación de Origen es un doble proceso de inclusión y exclusión. Si bien la marca territorial ha buscado la protección de quienes elaboran este destilado hay un relego a los pequeños productores, se observó que los maestros mezcaleros en Palpal, Jojutla, Tlaquiltenango, Tlajotla, Tepalcingo, Jonacatepec y Tilzapotla se han enfrentado a problemas burocráticos al no poder usar la Denominación de Origen mezcal y ello les ha retraído el mercado limitándolos, se vuelve indignante que productores nacionales no pueda hacer uso y ostentar el reconocimiento pero que haya marcas con participación de extranjeros, el último caso es el de la marca “Dos hombres” de los actores estadounidenses Brayan Cranston y Aaron Paul de la conocida serie televisiva *Breaking Bad*, que en recientes fechas lanzaron al mercado su botella de mezcal con un precio aproximado de mil cien pesos, al cuestionarle a autoridades del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial porque un extranjero puede tener y usar el reconocimiento mezcal y un mexicano no, lamentablemente no hay respuesta.

No tener la Denominación de Origen se convierte en una barrera para el mercado de bebidas tradicionales o espirituosas no solo a nivel nacional sino para

exportación, pues hoy en día como se ha explicado existe un fetiche sobre lo tradicional donde el consumo de productos de este tipo garantiza al consumidor el arraigo y pureza de su procedencia, en este caso la producción morelense sigue siendo de origen tradicional y artesanal, a excepción de la fábrica *Mayahuel* que comparte territorio con el estado de Guerrero y por eso si le puede llamar mezcal.

La Denominación de Origen da reconocimiento formal a un producto, mismo que maestros mezcaleros buscaban, actualmente Morelos “tiene” la marca territorial mezcal, pero no se ha traducido en el detonante que los productores esperaban. En primer lugar, la pugna de poder que Oaxaca ha ejercido a través del Consejo Regulador de Mezcal para no certificar la producción morelense. En segundo lugar, no hay materia prima suficiente que les permita a productores operar sus alambiques de manera regular y consistente, aunado a ello el escaso recurso como parte de un programa de desarrollo local en el estado de Morelos, que busque integrar la cadena de producción.

Los productores esperan las disputas que están ejerciendo sobre ellos se resuelvan pronto y pueda certificarse, de no ser así continuarán con su producción y mientras no haya un programa integral de desarrollo de alambiques en el estado el futuro no se vuelve muy prometedor bajo el nombre mezcal. Pero la Denominación de Origen no es el único canal por el cual ellos debieran esperar ser reconocidos por fabricar un buen producto, el caso de M.F., quién a través de un tercero exporta su destilado de agave ha sido exitoso, aunque lo mejor sería que casos como él, integraran al cien por ciento su cadena de producción sin recurrir a intermediarios que lleven su producto al consumidor final, que su cadena inicie con la materia prima y llegue hasta el último eslabón.

Articulación de la cadena de producción mezcalera en el estado de Morelos.

Comencemos el análisis con una pregunta ¿existe la industria mezcalera en el estado de Morelos? De acuerdo al análisis realizado hay una marcada desarticulación de la cadena de producción de agave, no hay datos duros y reales

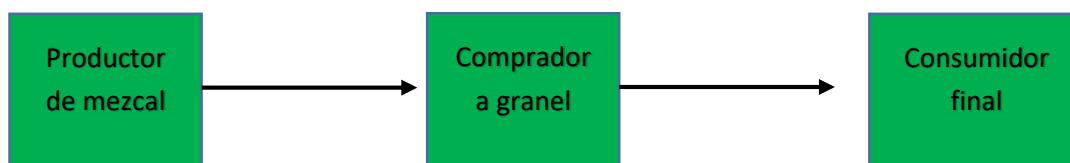
en instituciones de gobierno, la CANACINTRA³⁰ en Morelos no tiene considerada la rama de producción de mezcal o destilado de agave dentro de sus clasificaciones, lo que puede traducirse en una nula importancia de esta “industria” en el sector de la transformación.

El agave es escaso, la Secretaría de Desarrollo Agropecuario asegura la existencia de 324.6 hectáreas distribuidas en Miacatlán, Tlaquiltenango, Jojutla, Puente de Ixtla, Ayala, Coatlán del Río, Tetecala, Temixco, Yautepec y Tepalcingo, en el año 2018, actualmente (septiembre del 2019) se están realizando recorridos en campo para contar las hectáreas reales de agave, es decir no hay un dato exacto del número.

Los canales de comercialización son pocos, la mayoría de la producción se vende a través de *canales cortos*³¹:

Diagrama 7

Canal corto de comercialización



Fuente: elaboración propia con entrevistas hechas en campo, junio, 2018.

De hecho, mezcales como el elaborado en Palpan se puede encontrar en bares de Cuernavaca y Tepoztlán, el mezcal de Puente de Ixtla es comercializado también a través de un intermediario con una marca propia llamada *Akali*.

En el caso de estos mezcales la venta puede ser considerada informal pues es vendido a granel en garrafones o ánforas, y las botellas no cuentan con membretes

³⁰ Cámara Nacional de la Industria y la Transformación.

³¹ Se entiende por “canal corto” de comercialización a aquellos mecanismos, sistemas, circuitos o canales de producción, distribución y consumo de alimentos y bebidas que se fundamentan en la comunicación cercana entre productor, producto y consumidor. (Rodríguez, *et al*, 2017)

de la Secretaría de Hacienda mucho menos sellos del Consejo Regulador de Mezcal. Empero, estos mecanismos directos de pago inmediato en efectivo y sin impuestos puede ser considerado ventajoso y con menos complicaciones, apreciados por los pequeños productores.

Hay casos como el de M.F. y E.C. que comercializan de manera más formal su mezcal, en el caso de M.F. ha expandido sus canales de comercialización, no solo limitándose a la venta local ya sea en botella o a granel sino fungiendo como maquilador para la marca *Revel Spirit* que exporta mezcal a Estados Unidos con una venta promedio de 10,000 litros anuales, y tiene controlado su abastecimiento de materia prima.

Realmente no existe una industria mezcalera consolidada en el estado de Morelos, el diagnóstico dicta que la participación del Estado sería un factor fundamental y detonante para la expansión de ésta, pero los recientes recortes aplicados desde lo federal (2019) desalientan que próximamente haya un detonante industrial que impacte y llegue hasta los productores locales de Morelos.

Determinantes en la creación de valor del producto final mezcal

Sin agave no hay mezcal, la materia prima representa la parte más importante a la hora de producir, no puede ser sustituido por otro producto (pese a la existencia de levaduras, azúcares y hasta saborizantes, en el caso del tequila, para su elaboración) pues es de ahí de donde el destilado obtiene su nombre y en sí mismo su existencia. No se le puede excluir de la cadena, es imprescindible en ella.

Aunque los maestros mezcaleros de la zona sur del estado de Morelos tienen claro ese diagnóstico, hasta antes del *boom* mezcalero, que lo estableceremos antes del año 2000, la obtención del agave era silvestre, es decir se utilizaban las piñas ya existentes en campo, las listas para ser procesadas, pero sin caer en la depredación y además garantizando la reproducción natural de las especies. A raíz del programa Alianza para el Campo, con todas sus contradicciones y resultados no deseados,

pareciera que se les generaron altas expectativas sobre la reproducción de agave y la destilación, a todos aquellos productores, además de atraer a nuevos interesados en el tema sin tener conocimiento previo de como producir tequila o mezcal.

Existe una creciente tendencia hacia un mercado globalizado de productos donde la calidad es clave para el consumidor, a ello se agrega la importancia que el “estatus” del producto les brinde, por ello la imagen y diseño de los productos es importante a la hora de comercializarlos. Se ha mencionado son los comercializadores quienes presionan los precios del producto y dan una mayor importancia en la imagen, ejemplo de esto es el mezcal *Mayahuel* que por mercadotécnica vende mejor y más su producto que los maestros mezcaleros de Palpan que no tienen marca y lo venden en su mayoría a granel, y lo impresionante es que han existido ocasiones en que el mezcal es exactamente el mismo, haciendo alusión al hecho de que lo compran a esos productores, aunque el de Palpan puede considerarse de mayor calidad, pues las grandes empresas suelen agregar levaduras o químicos que estandaricen el sabor del mezcal.

Con la finalidad de retroalimentar la idea sobre los consumidores mencionaremos a autores como Coppola, Luque y Lozano en su artículo “Construyendo al consumidor globalizado” donde hablan sobre como la calidad, la variedad y los precios son utilizados por grandes cadenas comerciales como estrategias para encauzar al consumidor hacia un consumo acelerado, estandarizado y globalizado. Al respecto mencionan:

En efecto, más de la mitad de la información contenida en sus webs va dirigida a aspectos colaterales de la alimentación, lo que denominan la experiencia de compra, adquiriendo una mayor importancia el cómo compro en detrimento del qué compro. El verdadero objetivo que se desprende de las web corporativas es la sustitución de una información determinada por el ofrecimiento de una experiencia de compra que posibilite al consumidor disfrutar de un acto de compra agradable, fácil y cómodo. De esta forma, a través del

material empírico obtenido a través de las web podemos reconstruir cómo las grandes cadenas de distribución canalizan a los consumidores hacia un tipo de consumo basado en una experiencia de compra más allá de comportamientos reflexivos propios de un consumidor responsable. (Coppola; Luque; Lozano, 2013: 32)

En el caso del mezcal, el acto de compra, más que apelar la facilidad, invita a la dimensión hedonista del consumidor, cuando los productos evocan la riqueza de la variedad y el placer de descubrir nuevos sabores, pero sobre todo al imaginario asociado al prestigio, donde la *distinción* juega un papel en la diferenciación social (Espeitx, 1996), entre otros recursos simbólicos que están en juego. Por razones como ésta es que empresas como *Mayahuel* se inclinan por una mayor inversión en el diseño e imagen de su producto, un consumidor al que le importa el “estatus” del producto así como la imagen una botella bonita y de alta calidad está por encima de un buen contenido. En el caso del mezcal hay consumidores que buscan la distinción por el conocimiento de lo que están bebiendo, pero aun así no dejan de lado la importancia de beber de una “bonita” botella o con buena imagen. Estos centros comerciales han tenido éxito debido a la capacidad que tienen a la hora de distribuir productos y de esa manera monopolizan los diferentes mercados.

Las cadenas de distribución (CD) han ido adquiriendo con el tiempo mayor importancia pasando a ocupar un papel clave como intermediadoras entre el agricultor/productor, la industria y el consumidor. Éstas han llegado a constituirse como el núcleo dominante de la cadena de alimentación. Las empresas alimentarias, a través de una serie sucesiva de compras y fusiones, han terminado por conformar un oligopolio dónde muy pocas distribuidoras multinacionales controlan la casi totalidad del mercado en alimentación aumentando así su poder para organizar la producción y el consumo a nivel mundial (Howard, 2009)... Las grandes empresas de distribución tienen una alta capacidad de influir en los hábitos de consumo de la población: rigen el tipo de productos que van a

presentar al mercado, aíslan al productor agrario de la demanda final y al consumidor del productor y del proceso de producción (Etxezarreta, 2006). Esta posición dominante en la cadena alimentaria le permite un fuerte control a la hora de determinar qué se produce, y por tanto, qué consumimos. No sólo son una cadena de transmisión sino que juegan un papel activo donde sus elecciones y decisiones comerciales inciden en ambos lados de la cadena de alimentación. (COPPOLA, 2013: 4)

Es así como estas empresas estandarizan los productos y encaminan al consumidor y donde reitero las etiquetas y presentación se vuelven de mucha importancia.

El diagnóstico demuestra que el modo de producción del mezcal no es determinante a la hora de establecer el precio por lo menos en un mercado global de consumidores generalizados, si existe un mercado heterogéneo de mezcal artesanal y ancestral con un costo más elevado, valorizado por el modo de producción y las tradiciones que representa, pero es el que ha tenido un menor éxito, al ser de estas características su producción en masa es casi imposible.

Es lamentable el desalentador panorama ante el que los productores mezcaleros deben enfrentarse, a lo largo de la investigación se trató de visualizar las ventajas y desventajas con las que contaban, hay quienes aseguran la producción mezcalera en el estado tiene mucho potencial, siempre y cuando y por lo menos en un inicio el estado se involucre, pues si es quien maneja las Denominaciones de Origen al ser dueño de ellas, es quien debería buscar el detonante de desarrollo de quienes la reciben, con un programa integral de dotación en cada una de las etapas de la cadena de producción.

Pese a que el diagnóstico no es confortador para los productores morelenses respecto a poder hacer uso de la Denominación de Origen y recibir los beneficios de etiquetar su producto como mezcal, existen otros canales de comercialización que pueden ser explorados, ya lo dijo el Dr. Siller, apostar por la calidad más que por la cantidad, apoderarse de un mercado *gourmet* que reseñe y evoque la cultura

de la región y la identidad de cada maestro, o la exportación de un destilado de agave como lo hace M.F., en Jojutla, pero para que los maestros mezcaleros del estado tengan éxito es y será importante la participación del Estado como motor que impulse y apoye no solo con material vegetativo o apoyo económico sino administrativo orientando a los productores hacia las mejores formas de comercializar el destilado de agave, mezcal.

BIBLIOGRAFÍA

Anaya Cruz, Betzy "Las Cadenas productivas con impacto económico y social: el caso de los cítricos en Cuba, Economía y Desarrollo. 2015. vol. 154, núm. 1, pp. 105-117.

Aguilar Criado, Encarnación; Santiago Amaya Corchuelo; Ignacio López Moreno y Alberto Pérez Chueca "Las Marcas de Calidad en el Mundo Rural: Poder, Conflicto e innovación". 2013, Ponencia, XI Congreso Español de Sociología, FES, Madrid.

Amaya, S y E. Aguilar. 2012. "Saberes locales, tradición e innovación: el caso del jamón ibérico de bellota". Revista Nuevas Tendencias en Antropología, No. 3, pp. 109-136.

Aranda, Y. and Combariza, J. 2007. "Las marcas territoriales como alternativa para la diferenciación de productos rurales". Agronomía Colombiana, 25(2), pp.367-376.

Baquero-Melo, Jairo "Vulnerabilidad socioecológica y socioeconómica en cadenas de valor agrícola El caso de la producción de Plátano en Colombia". 2017. Revista Latinoamericana de Estudios Rurales, II (3), p. 96-128.

Bonnano, Alessandro, "La globalización agro-alimentaria: sus características y perspectivas futuras". 2003. Sociologias, vol.5, núm. 10, pp. 190-218, Universidade Federal do Rio Grande do Sul Alegre, Brasil.

Comisión nacional para el conocimiento y uso de la biodiversidad. "Triptico: Mezcales y diversidad". 2005. Ciudad de México: CONABIO, pp.1,2.

Consejo Regulador del Mezcal. (2017). Manual básico para inscripción y certificación ante el CRM. [online] Disponible <http://www.crm.org.mx> [Consulta 22 Feb. 2017].

Coppola Martín, Eva; Emilio Luque Pulgar; Carmen Lozano Cabedo; Marta Moreno González y Cristóbal Gómez (UNED), "Construyendo al consumidor globalizado. Reflexiones desde las grandes cadenas de distribución alimentaria". 2013. Ponencia, XI Congreso Español de Sociología, FES, Madrid

Colunga- García Marín Patricia, Larqué Saavedra Alfonso, Eguiarte Luis E., Zizumbo-Villareal Daniel. "En lo ancestral hay futuro: del tequila, los mezcales y otros agaves". 2007. Centro de Investigación Científica de Yucatán, A.C., Conacyt.

Díaz P. Rafael A., Hartwich Frank. "Cadenas de valor: un paso innovador para la agricultura centroamericana". 2005. Alternativas para el Desarrollo, No. 96.

Díaz P. Rafael, Valenciano Salazar Jorge Andrey. "Gobernanza en las cadenas globales de mercancías/ valor: una revisión conceptual". 2012. Economía y Sociedad, No. 41, enero-junio, pp. 9-27.

Espeitx Bernat, Elena "Los nuevos consumidores las nuevas relaciones entre campo-ciudad a través de los productos de la tierra". 1996. Agricultura y Sociedad, No. 80-81, pp. 83-116.

Hernández López José. "Paisajes vemos de su creación no sabemos". 2013. Relaciones, No. 113, pp. 115-144.

González Humberto. "Especialización productiva y vulnerabilidad agroalimentaria en México". 2013. Comercio Exterior, Vol. 63, Núm.2, pp. 21-36.

Ianni Octavio. "Aldea global".

Macías Macías, A. and Valenzuela Zapata, A. "El tequila en tiempos de mundialización". 2009. Comercio Exterior, 59(6), pp.459-472.

Otero Gerardo. "La dieta neoliberal". 2014. Porrúa.

Pérez Akaki Pablo, Echanove Huacuja Flavia. "Cadenas globales y café en México". 2006. Cuadernos Geográficos, No. 38, pp. 69-86.

Rodríguez Gómez, Guadalupe. "La denominación de origen del tequila: pugnas de poder y la construcción de la especificidad sociocultural del agave". 2007. Nueva Antropología, 20(67), 141-171.

Guadalupe Rodríguez Gómez, "El derecho a ostentar la denominación de origen: las disputas por la hegemonía en el mercado agroalimentario mundial". 2004. Desacatos, núm. 16, pp. 171-196.

SAGARPA. (n.d.). Maguey- mezcal. [online] Disponible <http://www.gob.mx/sagarpa> [Consulta 7 Mar. 2017].

Secretaría de Comercio y Fomento Industrial (1994). NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-070-SCFI-1994. BEBIDAS ALCOHÓLICAS. MEZCAL.. Diario Oficial de la Federación, pp.4-11.

Secretaría de Desarrollo Agropecuario (2003). Programa Sectorial Agropecuario. Cuernavaca: Gobierno del Estado de Morelos, p.21.

Secretaría de Relaciones Exteriores. (2017). Denominación de Origen del Mezcal. Disponible <http://www.gob.mx/sre> [Consulta 24 Abril 2017].

Valenzuela Zapata, A. "Agave azul historia por venir. Patrimonio Cultural y Turismo". 2003. 15 - Cuadernos, pp.146-156.

Venegas Trujillo. "La ruta del tequila en el paisaje agavero". Patrimonio cultural y turismo, 18- cuadernos, pp. 162-172

Yumbra Mantilla, María Rosa "Encadenamiento agroalimentario: ¿solución sustentable de desarrollo rural o consolidación del poder agroindustrial?". 2011. Eutopía, Núm. 2, pp.115-134, Quito, FLACSO.

Páginas de internet:

Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI). 2007. Geografía del estado de Morelos. [En línea].

www.inegi.org.mx/

Fecha de acceso: marzo 2017

Anónimo. 2013. Producción de agave. [En línea]

http://www.gob.mx/estadisticasagrop/agave/p_agave.htm#sitactual

Fecha de acceso: diciembre 2017.

Universidad Autónoma de Chapingo. Producción de agave en México. 2015. [En línea]

<https://chapingo.mx/revistas/revistas/articulos/doc/rga-1371.pdf>

Fecha de consulta: 2018

Secretaría de Agricultura, Ganadería, desarrollo Rural, Pesca y Alimentación. 2015. Agave. [En línea]

www.gob.mx/sagarpa

Fecha de acceso: febrero 2018

Comisión Nacional para el Conocimiento y uso de la Biodiversidad. 2008. Distribución de agave en México. [En línea]

www.conabio.gob.mx

Fecha de consulta: marzo 2019

Consejo Regulador del mezcal. 2000. Estados con Denominación de Origen Mezcal. [En línea].

www.crm.org.mx

Fecha de consulta: octubre 2017

Diario Oficial de la Federación. 2018. Denominación de Origen Mezcal en Morelos. [En línea]

http://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5234130&fecha=16/02/2012

Fecha de consulta: agosto 2018



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL
ESTADO DE MORELOS

FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS

Jefatura de programas educativos de posgrado

"2019, a 100 años del asesinato del General Emiliano Zapata Salazar"



FACULTAD DE CIENCIAS
AGROPECUARIAS

Cuernavaca, Mor., a 11 de octubre de 2019.

MTRO. JESÚS EDUARDO LICEA RESÉNDIZ
DIRECTOR DE LA FACULTAD DE CIENCIAS
AGROPECUARIAS Y DESARROLLO RURAL
P R E S E N T E.

Por medio del presente informo a usted que después de revisar el trabajo de tesis titulado: **"Producción artesanal de mezcal en Morelos desde la perspectiva de cadenas de producción y valor"**, que presenta: **TANIA INDIRA PORTILLO AYALA**, mismo que fue desarrollado bajo mi dirección, y que servirá como requisito parcial para obtener el grado de **Maestro en Ciencias Agropecuarias y Desarrollo Rural**, lo encuentro satisfactorio, por lo que emito mi **VOTO DE APROBACIÓN** para que la alumna continúe con los trámites necesarios para presentar el examen de grado correspondiente.

Sin más por el momento y agradeciendo de antemano su valiosa colaboración, quedo de usted.

Atentamente
Por una humanidad culta
Una universidad de excelencia

DRA. KIM SÁNCHEZ SALDAÑA
Comité Evaluador

C.i.p. Archivo

Av. Universidad 1001 Col. Chamilpa, Cuernavaca Morelos, México, 62209.
Tel. (777) 329 70 46, 329 70 00, Ext. 3211 / fagropecuarias@uaem.mx

**UA
EM**

Una universidad de excelencia

RECTORÍA
2017-2023



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL
ESTADO DE MORELOS

FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS

Jefatura de programas educativos de posgrado

"2019, a 100 años del asesinato del General Emiliano Zapata Salazar"



FACULTAD DE CIENCIAS
AGROPECUARIAS

Cuernavaca, Mor., a 11 de octubre de 2019.

MTRO. JESÚS EDUARDO LICEA RESÉNDIZ
DIRECTOR DE LA FACULTAD DE CIENCIAS
AGROPECUARIAS Y DESARROLLO RURAL
P R E S E N T E.

Por medio del presente informo a usted que después de revisar el trabajo de tesis titulado: **"Producción artesanal de mezcal en Morelos desde la perspectiva de cadenas de producción y valor"**, que presenta: **TANIA INDIRA PORTILLO AYALA**, mismo que fue desarrollado bajo la dirección de la **DRA. KIM SÁNCHEZ SALDAÑA**, y que servirá como requisito parcial para obtener el grado de **Maestro en Ciencias Agropecuarias y Desarrollo Rural**, lo encuentro satisfactorio, por lo que emito mi **VOTO DE APROBACIÓN** para que la alumna continúe con los trámites necesarios para presentar el examen de grado correspondiente.

Sin más por el momento y agradeciendo de antemano su valiosa colaboración, quedo de usted.

Atentamente
Por una humanidad culta
Una universidad de excelencia

DRA. NOHORA GUZMÁN RAMÍREZ
Comité Evaluador

C.i.p. Archivo

Av. Universidad 1001 Col. Chamilpa, Cuernavaca Morelos, México, 62209.
Tel. (777) 329 70 46, 329 70 00, Ext. 3211 / fagropecuarias@uaem.mx

**UA
EM**

Una universidad de excelencia

RECTORÍA
2017-2023



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL
ESTADO DE MORELOS



FACULTAD DE CIENCIAS
AGROPECUARIAS

FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS

Jefatura de programas educativos de posgrado

"2019, a 100 años del asesinato del General Emiliano Zapata Salazar"

Cuernavaca, Mor., a 11 de octubre de 2019.

**MTRO. JESÚS EDUARDO LICEA RESÉNDIZ
DIRECTOR DE LA FACULTAD DE CIENCIAS
AGROPECUARIAS Y DESARROLLO RURAL
P R E S E N T E.**

Por medio del presente informo a usted que después de revisar el trabajo de tesis titulado: **"Producción artesanal de mezcal en Morelos desde la perspectiva de cadenas de producción y valor"**, que presenta: **TANIA INDIRA PORTILLO AYALA**, mismo que fue desarrollado bajo la dirección de la **DRA. KIM SÁNCHEZ SALDAÑA**, y que servirá como requisito parcial para obtener el grado de **Maestro en Ciencias Agropecuarias y Desarrollo Rural**, lo encuentro satisfactorio, por lo que emito mi **VOTO DE APROBACIÓN** para que la alumna continúe con los trámites necesarios para presentar el examen de grado correspondiente.

Sin más por el momento y agradeciendo de antemano su valiosa colaboración, quedo de usted.

Atentamente
Por una humanidad culta
Una universidad de excelencia

DRA. ELSA GUZMÁN GÓMEZ
Comité Evaluador

C.i.p. Archivo



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL
ESTADO DE MORELOS

FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS

Jefatura de programas educativos de posgrado

"2019, a 100 años del asesinato del General Emiliano Zapata Salazar"



FACULTAD DE CIENCIAS
AGROPECUARIAS

Cuernavaca, Mor., a 11 de octubre de 2019.

MTRO. JESÚS EDUARDO LICEA RESÉNDIZ
DIRECTOR DE LA FACULTAD DE CIENCIAS
AGROPECUARIAS Y DESARROLLO RURAL
P R E S E N T E.

Por medio del presente informo a usted que después de revisar el trabajo de tesis titulado: **"Producción artesanal de mezcal en Morelos desde la perspectiva de cadenas de producción y valor"**, que presenta: **TANIA INDIRA PORTILLO AYALA**, mismo que fue desarrollado bajo la dirección de la **DRA. KIM SÁNCHEZ SALDAÑA**, y que servirá como requisito parcial para obtener el grado de **Maestro en Ciencias Agropecuarias y Desarrollo Rural**, lo encuentro satisfactorio, por lo que emito mi **VOTO DE APROBACIÓN** para que la alumna continúe con los trámites necesarios para presentar el examen de grado correspondiente.

Sin más por el momento y agradeciendo de antemano su valiosa colaboración, quedo de usted.

Atentamente
Por una humanidad culta
Una universidad de excelencia

DRA. ERANDY TOLEDO ALVARADO
Comité Evaluador

C.i.p. Archivo

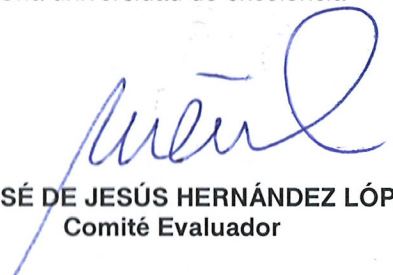
Cuernavaca, Mor., a 11 de octubre de 2019.

MTRO. JESÚS EDUARDO LICEA RESÉNDIZ
DIRECTOR DE LA FACULTAD DE CIENCIAS
AGROPECUARIAS Y DESARROLLO RURAL
P R E S E N T E.

Por medio del presente informo a usted que después de revisar el trabajo de tesis titulado: **"Producción artesanal de mezcal en Morelos desde la perspectiva de cadenas de producción y valor"**, que presenta: **TANIA INDIRA PORTILLO AYALA**, mismo que fue desarrollado bajo la dirección de la **DRA. KIM SÁNCHEZ SALDAÑA**, y que servirá como requisito parcial para obtener el grado de **Maestro en Ciencias Agropecuarias y Desarrollo Rural**, lo encuentro satisfactorio, por lo que emito mi **VOTO DE APROBACIÓN** para que la alumna continúe con los trámites necesarios para presentar el examen de grado correspondiente.

Sin más por el momento y agradeciendo de antemano su valiosa colaboración, quedo de usted.

Atentamente
Por una humanidad culta
Una universidad de excelencia



DR. JOSÉ DE JESÚS HERNÁNDEZ LÓPEZ
Comité Evaluador

C.i.p. Archivo