

PLANTILLA OFICIAL PARA LA PRESENTACIÓN DE TRABAJOS  
II CONVENCION CIENTÍFICA INTERNACIONAL  
“II CCI UCLV 2019”

DEL 23 AL 30 DE JUNIO DEL 2019.  
CAYOS DE VILLA CLARA. CUBA.



IX EDICIÓN DE LA CONFERENCIA CIENTÍFICA  
INTERNACIONAL SOBRE DESARROLLO AGROPECUARIO Y  
SOSTENIBILIDAD “AGROCENTRO 2019”

**Título**

**Estructura de la cadena de producción del mezcal en Morelos**

*Title*

*Line production structure of mezcal in Morelos*

- 1- Tania Indira Portillo Ayala. Universidad Autónoma del Estado de Morelos, México. [indiratpa@hotmail.com](mailto:indiratpa@hotmail.com)

Resumen:

A partir del año 1994 a México se le concede la Denominación de Origen por el uso y producción del mezcal, destilado que se obtiene a partir de la fermentación de la piña del agave, en sus diferentes especies. A raíz de la mencionada concesión surgen las pugnas de poder sobre la producción del mezcal, pues hay quienes buscan ostentar el título de manera exclusiva haciendo de lado a pequeños productores, por ello es importante cuestionar si realmente las marcas territoriales como lo es la Denominación de Origen son incluyentes o por el contrario son utilizadas a manera de monopolio.

Para responder a esas incógnitas se hace el estudio de la cadena de producción y transformación de la industria “mezcalera” del estado de Morelos, para saber cuál es el panorama actual de la producción y sus expectativas, pues dicho estado mantiene una pelea por el uso sobre la denominación de origen del mezcal. Para ello es necesario conocer antecedentes y perspectivas de la producción “mezcalera” y del cultivo de agave relacionado con la producción de esta bebida destilada en el estado.

Información de contacto  
[convencionuclv@uclv.cu](mailto:convencionuclv@uclv.cu)  
[www.uclv.edu.cu](http://www.uclv.edu.cu)

PLANTILLA OFICIAL PARA LA PRESENTACIÓN DE TRABAJOS  
II CONVENCIÓN CIENTÍFICA INTERNACIONAL  
“II CCI UCLV 2019”



DEL 23 AL 30 DE JUNIO DEL 2019.  
CAYOS DE VILLA CLARA. CUBA.

Esta propuesta incluye 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. Se analizarán cada una de las etapas de la cadena de producción del mezcal.

***Abstract:***

Since 1994, Mexico is granted the Denomination of Origin for the use and production of mezcal, a distillate which is obtained from the fermentation of the agave pineapple, in its different species. As a result of the aforementioned concession, the power of the conflict about the production of mezcal, there are those who seek to hold the title in an exclusive manner, leaving aside small producers, that's why it is important to question if the territorial brands such as the Denomination of Origin are inclusive or on the contrary they are used as a monopoly.

To answer these questions, a study of production line and transformation of the mezcal industry in the state of Morelos has been made, in order to know what is the current production scenario and its expectations, 'cause that state maintains a dispute over the use on the denomination of origin of mezcal. For this reason, it is necessary to know the background and perspectives of mezcal production and the cultivation of agave related to the production of this distilled drink in the state.

This proposal includes knowing historical and technical aspects of mezcal and agave industry, as well as the role (pros or con) of the different actors of the production line and its institutional framework, understanding that the State has had an important role through the programs and resources granted, among others. Each one of the stages of mezcal production line will be analyzed.

**Palabras Clave:** Agave; destilado; marcas territoriales; denominación de origen.

Información de contacto  
[convencionuclv@uclv.cu](mailto:convencionuclv@uclv.cu)  
[www.uclv.edu.cu](http://www.uclv.edu.cu)

PLANTILLA OFICIAL PARA LA PRESENTACIÓN DE TRABAJOS  
II CONVENCION CIENTIFICA INTERNACIONAL  
“II CCI UCLV 2019”



DEL 23 AL 30 DE JUNIO DEL 2019.  
CAYOS DE VILLA CLARA. CUBA.

**Keywords:** Agave; destillate; territorial brands; denomination of origin.

## 1. Introducción

La palabra Mezcal proviene del náhuatl *metl* que significa maguey, y *calli* cocido, por lo que se traduce en maguey cocido. De acuerdo a la Norma Oficial Mexicana, el Mezcal se define como una bebida alcohólica mexicana, que debe de ser de maguey<sup>1</sup>, 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.<sup>2</sup> 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. 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 tiene una forma jurídica que se llama Denominación de Origen (DO), la cual recibió en 1994, solo algunos estados de la República la tienen: Durango, Guerrero, Guanajuato, Michoacán, Oaxaca, Puebla, San Luis Potosí, Tamaulipas, Zacatecas y recientemente se le otorgó a Morelos y Aguascalientes. Fue el segundo –después del Tequila- de un conjunto de doce productos agroalimentarios o artesanales regionales del país que cuentan con este registro otorgado por el Instituto Mexicano de Propiedad Industrial y que también ha sido internacionalmente reconocido<sup>3</sup> (Rodríguez, 2002). Tal

---

<sup>1</sup> Se permite la composición de 80% maguey y 20% de otros azúcares.

<sup>2</sup> <http://www.crm.org.mx/>

<sup>3</sup> Además del mezcal y tequila, el Bacanora y Sotol tienen Denominación de Origen como destilados del reino Plantae.

**PLANTILLA OFICIAL PARA LA PRESENTACIÓN DE TRABAJOS  
II CONVENCIÓN CIENTÍFICA INTERNACIONAL  
“II CCI UCLV 2019”**

**DEL 23 AL 30 DE JUNIO DEL 2019.  
CAYOS DE VILLA CLARA. CUBA.**



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. Metodología**

En una primera etapa se considera necesario profundizar en aspectos teóricos y sistematizar estudios realizados sobre el tema de las marcas de calidad o de identificación geográfica, así como las posiciones diferentes y debates en torno a su papel en el desarrollo rural. Paralelamente exploraciones de campo para confirmar o rectificar el universo de estudio propuesto, así como la elaboración de instrumentos de recolección de datos.

Para propósitos de esta investigación se hace uso de metodología cualitativa haciendo trabajo de campo en los distintos poblados de la zona sur del estado de Morelos, con el fin de recopilar información por medio de entrevistas a los maestros mezcaleros y agentes que estén relacionados en la cadena de producción, que permitan saber sobre: 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 la Denominación de Origen 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 recurrirá a la observación para identificar a los distintos agentes que participan en todo el proceso de producción del mezcal para de esa manera esclarecer dudas sobre el impacto laboral, económico y social que hay en la zona, saber

Información de contacto  
[convencionuclv@uclv.cu](mailto:convencionuclv@uclv.cu)  
[www.uclv.edu.cu](http://www.uclv.edu.cu)

**PLANTILLA OFICIAL PARA LA PRESENTACIÓN DE TRABAJOS  
II CONVENCIÓN CIENTÍFICA INTERNACIONAL  
“II CCI UCLV 2019”**

**DEL 23 AL 30 DE JUNIO DEL 2019.  
CAYOS DE VILLA CLARA. CUBA.**



si es una industria potencialmente detonante de crecimiento y desarrollo de la zona sur del estado.

Se tomarán en cuenta datos sobre geografía del estado (zona sur) considerando clima y suelo principalmente, lo que permitirá saber qué tipo de agave (para ello también describiremos las condiciones de suelo, clima y temperatura que el agave requiere para su desarrollo) se adaptaría mejor a la zona y la manera de obtener los mejores rendimientos de la tierra, se consultará el estado agrícola en el que se encuentra, tierras cultivadas de agave, la deforestación de éste, y por ser de interés, también considerar cuánto se reforesta de especies leñeras.

En cuanto a investigación cuantitativa se obtendrán estadísticas sobre los incentivos (económicos y en especie) que instituciones como SAGARPA, SEDAGRO, CONAFOR dan para que este sector crezca, además de hectáreas sembradas de agave si han crecido o decrecido en los últimos años, así como la producción de mezcal. Es necesario recurrir al uso de las estadísticas que ofrecen las instituciones del ramo agrícola y forestal como lo es INEGI y las ya mencionadas anteriormente. Sobre todo, se utilizará la NOM-070-SCFI-1994 La Norma Oficial Mexicana. Bebidas alcohólicas. Se considerarán las actividades económicas principales para saber cuál es la participación del ramo agrícola dentro de la economía estatal.

### **3. Resultados y discusión**

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.

En la solicitud se indica que, conforme a los antecedentes históricos documentados y referidos en diversas publicaciones, se demuestra que el Estado de Morelos ha sido

Información de contacto  
[convencionuclv@uclv.cu](mailto:convencionuclv@uclv.cu)  
[www.uclv.edu.cu](http://www.uclv.edu.cu)

PLANTILLA OFICIAL PARA LA PRESENTACIÓN DE TRABAJOS  
II CONVENCIÓN CIENTÍFICA INTERNACIONAL  
“II CCI UCLV 2019”

DEL 23 AL 30 DE JUNIO DEL 2019.  
CAYOS DE VILLA CLARA. CUBA.



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)

De acuerdo a un testimonio recolectado en Tilzapotla, poblado de Puente de Ixtla, se sugiere que el boom de la producción de mezcal en Morelos surgió porque 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 Secretaria de Desarrollo Agropecuario. (JLF, Tilzapotla, Puente de Ixtla, 2017)*

A partir de ello surgió el incentivo para producir mezcal de manera más activa y utilizar el agave ya producido, hoy en día existen fabricas mezcaleras de origen artesanal ya constituidas, los maestros mezcaleros de la región estuvieron buscando adquirir la denominación de origen del mezcal, con la creencia que traería mayores beneficios para su producción. Recientemente se integró al estado de Morelos dentro de la DO del mezcal

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, y como resultado de ello afirman que hay 28 estados productores de destilada de agave (CEMMZA: 2018) si a este producto en la mayoría de los estados se le llama destilado y no mezcal es por una cuestión insitucional llamada Denominación de Origen que solo algunos estados ostentan el título.

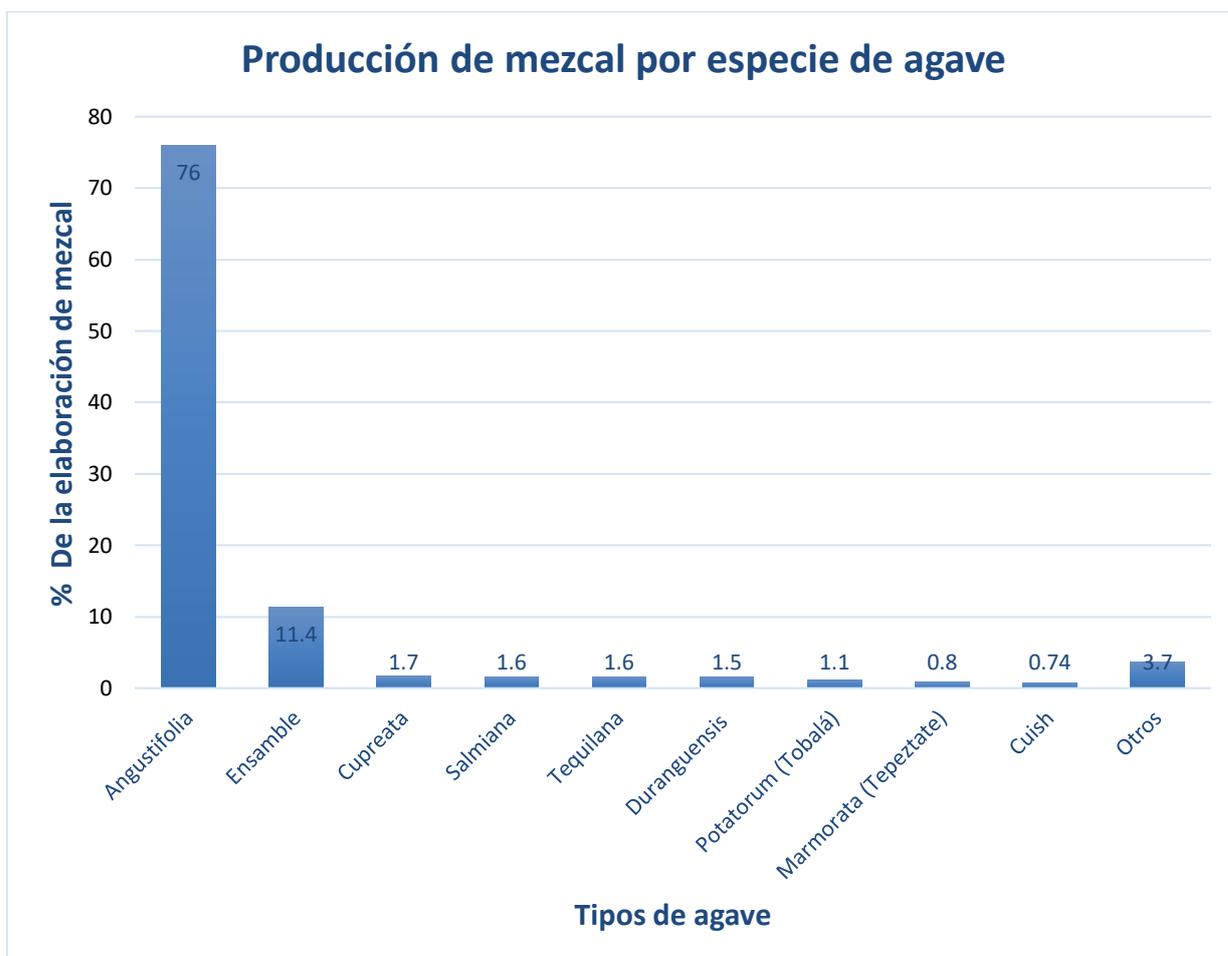
Información de contacto  
[convencionuclv@uclv.cu](mailto:convencionuclv@uclv.cu)  
[www.uclv.edu.cu](http://www.uclv.edu.cu)

PLANTILLA OFICIAL PARA LA PRESENTACIÓN DE TRABAJOS  
II CONVENCION CIENTÍFICA INTERNACIONAL  
“II CCI UCLV 2019”



DEL 23 AL 30 DE JUNIO DEL 2019.  
CAYOS DE VILLA CLARA. CUBA.

De acuerdo a datos generados por el Consejo Regulador del Mezcal (2017) el mezcal 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 algunas de las variedades más utilizadas son las siguientes:



**Gráfica 1.**

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

De acuerdo a un recorrido hecho en Oaxaca como parte de la investigación de campo para esta investigación se pudo constatar que cuanto “más” silvestre sea la variedad de agave

Información de contacto  
[convencionuclv@uclv.cu](mailto:convencionuclv@uclv.cu)  
[www.uclv.edu.cu](http://www.uclv.edu.cu)

PLANTILLA OFICIAL PARA LA PRESENTACIÓN DE TRABAJOS  
II CONVENCIÓN CIENTÍFICA INTERNACIONAL  
“II CCI UCLV 2019”

DEL 23 AL 30 DE JUNIO DEL 2019.  
CAYOS DE VILLA CLARA. CUBA.



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 una agave como el mencionado tarda 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.

Alrededor del mezcal y el agave se han creado una serie de mitos, sobre todo encuancto 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 detonar un deterioro ambiental de las regiones y sus territorios, pues además de la explotación de suelos la extinción de especies como las mencionadas, ya que no hay un programa de reforestación de estas especies. Todo esto ha sido provocado por el boom mezcalero que en recientes años ha tenido esta industria.

Es importante mencionar las distintas maneras de protección hacia las comunidades proveedoras de recursos como el agave, una de ellas 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)

**Programas de gobierno para la producción de agave en Morelos**

En el caso del estado de Morelos las especies de agave utilizadas son: *Salmiana*, *Inaequidens* y *criollo*, siendo la segunda de estas especies considerada endémica de la región. De acuerdo a datos de OEIDRUS<sup>4</sup> 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

---

<sup>4</sup> Oficina Estatal de Información para el Desarrollo Rural Sustentable - Morelos

**PLANTILLA OFICIAL PARA LA PRESENTACIÓN DE TRABAJOS  
II CONVENCION CIENTÍFICA INTERNACIONAL  
“II CCI UCLV 2019”**



**DEL 23 AL 30 DE JUNIO DEL 2019.  
CAYOS DE VILLA CLARA. CUBA.**

productores, 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)

La mencionada información puede ser corroborada con una de las entrevistas realizadas a quién ostenta el título de presidenta de los productores mezcaleros en Morelos, para fines de confidencialidad no se menciona su nombre, la información que ella comparte nos dice que fue en el sexenio de Sergio Estrada Cajigal cuando hubo apoyos por parte 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 agave. Pero cuando teníamos el agave que aun 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)*

Como ella menciona este programa de gobierno al no realizarse un seguimiento puede considerarse que fracasó, si es que el objetivo principal era que los productores comercializaran el agave y no tanto que produjeran mezcal.

Información de contacto  
[convencionuclv@uclv.cu](mailto:convencionuclv@uclv.cu)  
[www.uclv.edu.cu](http://www.uclv.edu.cu)

PLANTILLA OFICIAL PARA LA PRESENTACIÓN DE TRABAJOS  
II CONVENCION CIENTÍFICA INTERNACIONAL  
“II CCI UCLV 2019”



**DEL 23 AL 30 DE JUNIO DEL 2019.  
CAYOS DE VILLA CLARA. CUBA.**

*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 hechó a perder porque aquí en Morelos no sabíamos que enfermedades o que cutivos 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 minima parte la que rescaté, y tenía piñas de hasta 200 kilos, y las perdí porque no había mercado y no sabíamos que hacer con ellas, venían (de Jalisco) a querer comprar a 15 centavos el kilo o en 25, era un aburla.” (EC, Cuernavaca, 2018)*

Por un lado, pareciera que la compra de agave y el apoyo a productores se hizo con la finalidad unicamente para la venta de piñas y no de la producción de mezcal, y al tener materia prima los productores optaron por utilizarla par 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 el 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.

“DR” 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, trabajaba también en las barrancas, con pequeños alambiques, por donde está la mina (hacia Alpuyeca), 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.*

Información de contacto  
[convencionuclv@uclv.cu](mailto:convencionuclv@uclv.cu)  
[www.uclv.edu.cu](http://www.uclv.edu.cu)

PLANTILLA OFICIAL PARA LA PRESENTACIÓN DE TRABAJOS  
II CONVENCIÓN CIENTÍFICA INTERNACIONAL  
“II CCI UCLV 2019”



DEL 23 AL 30 DE JUNIO DEL 2019.  
CAYOS DE VILLA CLARA. CUBA.

*“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)*

“DR” 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 “EC” 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 “DR” 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 Oaxaca ese yo lo traje de Oaxaca, o me traen quienes vienen a comprarme de otros lugares.” (DR, Tlajotla, Miacatlán, 2018)*

Información de contacto  
[convencionuclv@uclv.cu](mailto:convencionuclv@uclv.cu)  
[www.uclv.edu.cu](http://www.uclv.edu.cu)

**PLANTILLA OFICIAL PARA LA PRESENTACIÓN DE TRABAJOS  
II CONVENCIÓN CIENTÍFICA INTERNACIONAL  
“II CCI UCLV 2019”**



**DEL 23 AL 30 DE JUNIO DEL 2019.  
CAYOS DE VILLA CLARA. CUBA.**

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 utilizados<sup>5</sup>.

A diferencia de otros estados productores de mezcal, en Morelos el agave no es un cultivo con un arraigo o reconocimiento cultural y territorial como en Oaxaca y Guerrero, ello no quiere decir que no haya una especie endémica, pues está la variedad *Inaequidens*, por ello (el no reconocimiento cultural) se podría pensar que los productores han establecido un proceso de replantación y reproducción de especies provenientes de Oaxaca y otros orígenes.<sup>6</sup> El proceso de producción del mezcal comienza con el cultivo y cosecha de agave, selección de materia prima, corte de piñas, traslado, cocimiento, molienda, fermentación, destilación, envasado, comercialización.

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).

---

<sup>5</sup> [http://www.oeidrus-morelos.gob.mx/estadisticasagrop/agave/p\\_agave.htm#indice](http://www.oeidrus-morelos.gob.mx/estadisticasagrop/agave/p_agave.htm#indice)

<sup>6</sup> 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.

**PLANTILLA OFICIAL PARA LA PRESENTACIÓN DE TRABAJOS  
II CONVENCION CIENTÍFICA INTERNACIONAL  
“II CCI UCLV 2019”**



**DEL 23 AL 30 DE JUNIO DEL 2019.  
CAYOS DE VILLA CLARA. CUBA.**

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:

<b>Municipio</b>	<b>No. de predios</b>	<b>Superficie (ha.)</b>	<b>No. de productores</b>
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
<b>Total</b>	<b>771</b>	<b>714.263</b>	<b>543</b>

Información de contacto  
[convencionuclv@uclv.cu](mailto:convencionuclv@uclv.cu)  
[www.uclv.edu.cu](http://www.uclv.edu.cu)

PLANTILLA OFICIAL PARA LA PRESENTACIÓN DE TRABAJOS  
II CONVENCIÓN CIENTÍFICA INTERNACIONAL  
“II CCI UCLV 2019”

DEL 23 AL 30 DE JUNIO DEL 2019.  
CAYOS DE VILLA CLARA. CUBA.



**Tabla 1. Productores, superficie y predios cultivados con agave en Morelos, 2004.**

Fuente: [http://www.oeidrus-morelos.gob.mx/estadisticasagrop/agave/p\\_agave.htm#indice](http://www.oeidrus-morelos.gob.mx/estadisticasagrop/agave/p_agave.htm#indice)

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. Pero según los entrevistados los mencionados objetivos no se cumplieron o medianamente. Es un hecho que los datos que se muestran en la tabla 1 se han modificado, testimonios como el de “EC” 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 no hay datos actualizados de gobierno que puedan respaldar dicha información, pero algo a destacar es que hay una disminución en las hectáreas sembradas de agave de 2004 a la fecha, 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 actualmente.

Si bien el estado de Morelos en recientes fechas obtuvo la Denominación de Origen del mezcal, hay datos que dan un antecedente sobre a elaboración de este, tal y como anteriormente se presentó a través de algunos testimonios. 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. JS” investigador de INAH Morelos, quien participó en la organización de los productores de mezcal en

Información de contacto  
[convencionuclv@uclv.cu](mailto:convencionuclv@uclv.cu)  
[www.uclv.edu.cu](http://www.uclv.edu.cu)

PLANTILLA OFICIAL PARA LA PRESENTACIÓN DE TRABAJOS  
II CONVENCIÓN CIENTÍFICA INTERNACIONAL  
“II CCI UCLV 2019”

DEL 23 AL 30 DE JUNIO DEL 2019.  
CAYOS DE VILLA CLARA. CUBA.



Morelos hace más de cinco años aproximadamente. El “Dr. JS” 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)*

Si bien la recolección de datos institucionales es escasa, el “Dr. JS” da idea de que la existencia del agave en Morelos es tradicional y que no llegó únicamente a través de un programa de gobierno (mal elaborado probablemente), además de que 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 (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 como 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. JS, Cuernavaca, 2018)*

**Evolución de la identidad del mezcal: el tequila como antecedente y las Denominaciones de Origen**

Información de contacto  
[convencionuclv@uclv.cu](mailto:convencionuclv@uclv.cu)  
[www.uclv.edu.cu](http://www.uclv.edu.cu)

**PLANTILLA OFICIAL PARA LA PRESENTACIÓN DE TRABAJOS  
II CONVENCIÓN CIENTÍFICA INTERNACIONAL  
“II CCI UCLV 2019”**

**DEL 23 AL 30 DE JUNIO DEL 2019.  
CAYOS DE VILLA CLARA. CUBA.**



En los últimos años ha habido un crecimiento en la industria del mezcal, pasando de ser un producto de “baja” calidad a un producto con reconocimiento y estatus, se ha vuelto una palabra tan común y popular en México, tiene su definición etimológica, 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)

Según Cecilio A. Robelo, en su Diccionario de la mitología nahoa (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)

El mezcal, bebida destilada de agave con un proceso de producción artesanal, esta lleno de tradición de acuerdo al territorio donde es producido, cada maestro mezcalero tiene su propio modo de producción adquirido de generación en generación. Hay regiones donde su uso es ceremonial o para fiestas:

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

Información de contacto  
[convencionuclv@uclv.cu](mailto:convencionuclv@uclv.cu)  
[www.uclv.edu.cu](http://www.uclv.edu.cu)

**PLANTILLA OFICIAL PARA LA PRESENTACIÓN DE TRABAJOS  
II CONVENCIÓN CIENTÍFICA INTERNACIONAL  
“II CCI UCLV 2019”**

**DEL 23 AL 30 DE JUNIO DEL 2019.  
CAYOS DE VILLA CLARA. CUBA.**



el mezcal, el fuego y los cigarros y que son traídos a la tierra por un puercoespín  
(Salvatierra, 2003:6). (Pérez y Vega, 2018: 254)

Es de aquí de donde también parte el valor del mezcal socialmente y donde, en un creciente mercado industrializado, los productos que representan identidad cultural tienen un valor y apreciación mayor. El “Dr. Ariel” investigador de CIATEJ en colaboración con CONACYT hace estudios sobre el mezcal y su producción en diferentes regiones, él hace una pregunta: ¿que tanto se valoriza la cultura mexicana en este producto 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.(Ariel, Edo. De México, 2018)*

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. Hoy “oficialmente” el estado puede producir mezcal, ya que obtuvo la Denominación de Origen el 9 de agosto de este año, resolutive que se emitió a través del Diario Oficial de la Federación.

Información de contacto  
[convencionuclv@uclv.cu](mailto:convencionuclv@uclv.cu)  
[www.uclv.edu.cu](http://www.uclv.edu.cu)

**PLANTILLA OFICIAL PARA LA PRESENTACIÓN DE TRABAJOS  
II CONVENCION CIENTIFICA INTERNACIONAL  
“II CCI UCLV 2019”**



**DEL 23 AL 30 DE JUNIO DEL 2019.  
CAYOS DE VILLA CLARA. CUBA.**

DOF: 09/08/2018

**RESOLUCIÓN por la que se modifica la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen Mezcal, para incluir los municipios del Estado de Morelos que en la misma se indican.**

**Al margen un logotipo, que dice: Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial.**

**RESOLUCIÓN POR LA QUE SE MODIFICA LA DECLARACIÓN GENERAL DE PROTECCIÓN DE LA  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN MEZCAL, PARA INCLUIR LOS MUNICIPIOS DEL ESTADO DE MORELOS  
QUE EN LA MISMA SE INDICAN**

El Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, con fundamento en los artículos 2 fracción V, 6 fracción III, 158, 159, 163, 164, 165, 166, 167 y 168 de la Ley de la Propiedad Industrial y Quinto Resolutivo de la Resolución mediante la cual se otorga la protección prevista a la denominación de origen Mezcal, para ser aplicada a la bebida alcohólica del mismo nombre, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 28 de noviembre de 1994, procede a publicar en el Diario Oficial de la Federación, la modificación a dicha Resolución, en los siguientes términos:

4.- Con fundamento en el artículo 166 de la Ley de la Propiedad Industrial (en adelante, la Ley), el Estado de Morelos aportó la siguiente información:

- i. El nombre, domicilio y nacionalidad del solicitante;
- ii. El interés jurídico del solicitante;
- iii. El señalamiento de la denominación de origen, y
- iv. El señalamiento detallado de las modificaciones que se piden y las causas que las motivan.

5.- Una vez efectuado el examen de los datos y documentos aportados, en términos del artículo 161 de la Ley, el 30 de agosto de 2017, se publicó en el Diario Oficial de la Federación, el Extracto de la solicitud del gobierno del Estado de Morelos para modificar la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen Mezcal, otorgándose un plazo de dos meses, contados a partir de la fecha de su publicación para que cualquier tercero que justificara su interés jurídico formulara observaciones u objeciones y aportara las pruebas que estimara pertinentes.

6.- Con fecha de 25 de octubre de 2017, fueron presentadas observaciones y objeciones por los representantes legales de: Expresiones de Sabor S.A. de C.V.; Maestros del Maguey y Mezcal Mal de Amor, S.A. de C.V.; Destilería Hablar Cura S.R.L. de C.V.; Benito Santiago Martínez; Plácido Hernández Hernández; José Luis Hernández Hernández; Pedro García Vásquez, e Integración de la Cadena Productiva Maguey Mezcal de México A.C.

7.- Con fecha de 30 de octubre de 2017, fueron presentadas observaciones y objeciones por los representantes legales de: Bebidas Excelentes, S.A. de C.V.; Licorera Oaxaqueña, S.A. de C.V.; Comité Turístico-Económico Caminos del Mezcal, A.C., y Destilería Convite, S.A. de C.V.

Información de contacto  
[convencionuclv@uclv.cu](mailto:convencionuclv@uclv.cu)  
[www.uclv.edu.cu](http://www.uclv.edu.cu)

PLANTILLA OFICIAL PARA LA PRESENTACIÓN DE TRABAJOS  
II CONVENCION CIENTIFICA INTERNACIONAL  
“II CCI UCLV 2019”



DEL 23 AL 30 DE JUNIO DEL 2019.  
CAYOS DE VILLA CLARA. CUBA.

III.- RESOLUTIVOS

**PRIMERO.-** Se incluye a los municipios de Amacuzac, Axochiapan, Ayala, Coatlán del Río, Emiliano Zapata, Jantetelco, Jiutepec, Jojutla, Jonacatepec, Mazatepec, Miacatlán, Puente de Ixtla, Temixco, Temoac, Tepalcingo, Tepoztlán, Tetecala, Tlaltizapán de Zapata, Tlaquiltenango, Xochitepec, Yautepec, Zacatepec y Zacualpan de Amilpas del Estado de Morelos, dentro del ámbito geográfico de protección de la Resolución mediante la cual se otorga la protección prevista a la denominación de origen Mezcal, para ser aplicada a la bebida alcohólica del mismo nombre, publicada en el Diario Oficial de la Federación, el 28 de noviembre de 1994.

**SEGUNDO.-** El Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, por conducto de la Secretaría de Relaciones Exteriores, tramitará la modificación del Registro Internacional de dicha Resolución, para su reconocimiento y protección en el extranjero, de conformidad con los Tratados Internacionales aplicables en la materia.

**TERCERO.-** Publíquese en el Diario Oficial de la Federación y en la Gaceta de Propiedad Industrial.

**CUARTO.-** La presente surtirá efectos al día hábil siguiente de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.

La presente se signa con fundamento en los artículos 1o., 2o. fracción V, 6o. fracción III, 7o., 7 Bis 1, 7 Bis 2, 157, 158, 159, 163, 164, 165, 166 y 167 de la Ley de la Propiedad Industrial; 1o., 2o., 3o. fracción III, inciso a), 4o., 5o., 7 fracciones III y V y 8 fracción V del Reglamento del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, y 1o., 2o., 5o. fracción III, inciso a), 11 fracciones III y V, 12 fracción V y 25 de su Estatuto Orgánico, así como 2o. del Acuerdo que delega facultades en los Directores Generales Adjuntos, Coordinador, Directores Divisionales, Titulares de las Oficinas Regionales, Subdirectores Divisionales, Coordinadores Departamentales y otros subalternos del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial.

Ciudad de México, a 25 de julio de 2018.- El Director General Adjunto de Propiedad Industrial, **Alfredo Carlos Rendón Algara**.- Rúbrica.

(R.- 471443)

1 [https://www.wto.org/spanish/tratop\\_s/trips\\_s/gi\\_background\\_s.htm](https://www.wto.org/spanish/tratop_s/trips_s/gi_background_s.htm)

Es un hecho claro que los productores oaxaqueños están molestos con las DO entregadas recientemente, pues se dicen ser (casi) los únicos merecedores de la producción de este destilado pese a que existe evidencia sobre su elaboración en estados que incluso obtuvieron un reconocimiento mezcalero mucho antes que Oaxaca. 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)

Para poder entender el contexto de la producción del mezcal es importante remontarnos a la producción de tequila, pues es ésta la primer bebida reconocida en México con Denominación de Origen, lo que quiere decir que solo ciertas regiones de acuerdo a características de territorio, cultura, suelo, costumbres puede ostentar este título, además

Información de contacto  
[convencionuclv@uclv.cu](mailto:convencionuclv@uclv.cu)  
[www.uclv.edu.cu](http://www.uclv.edu.cu)

**PLANTILLA OFICIAL PARA LA PRESENTACIÓN DE TRABAJOS  
II CONVENCIÓN CIENTÍFICA INTERNACIONAL  
“II CCI UCLV 2019”**

**DEL 23 AL 30 DE JUNIO DEL 2019.  
CAYOS DE VILLA CLARA. CUBA.**



de estar asociada con fenómenos sociales y culturales, pues 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 esta bebida fue de suma importancia, pues era la manera de reconocimiento a la bebida así como la protección de falsificación. De esta manera, el tequila se vuelve una bebida de alto rango, que se ha adoptado a los cambios que la clase alta integra, que van desde la presentación de este hasta la forma de tomarlo.

El tequila tardó varios siglos en dejar de ser una más entre las miles de formas culturales que constituyen la cotidianidad del México popular, primero rural y, más recientemente, Urbano. (Rodríguez, 2007: 146)

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

Información de contacto  
[convencionuclv@uclv.cu](mailto:convencionuclv@uclv.cu)  
[www.uclv.edu.cu](http://www.uclv.edu.cu)

**PLANTILLA OFICIAL PARA LA PRESENTACIÓN DE TRABAJOS  
II CONVENCIÓN CIENTÍFICA INTERNACIONAL  
“II CCI UCLV 2019”**

**DEL 23 AL 30 DE JUNIO DEL 2019.  
CAYOS DE VILLA CLARA. CUBA.**



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, 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 producto 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 evolucionando. El autor mencionan los diferentes usos, pues además de ser materia prima para la elaboración de mezcal; ha sido utilizado para la elaboración de fibras y pulque, donde el papel de las haciendas durante el siglo XVIII para el desarrollo no solo de este cultivo sino de otros se vuelve relevante.

Las haciendas pulqueras de los llanos de Apam en ocasiones destilaban los excedentes del fermento. Fue durante este tiempo, con plantaciones de economía de escala, que la selección de variedades de agave se intensificó. Se seleccionaron

Información de contacto  
[convencionuclv@uclv.cu](mailto:convencionuclv@uclv.cu)  
[www.uclv.edu.cu](http://www.uclv.edu.cu)

**PLANTILLA OFICIAL PARA LA PRESENTACIÓN DE TRABAJOS  
II CONVENCIÓN CIENTÍFICA INTERNACIONAL  
“II CCI UCLV 2019”**



**DEL 23 AL 30 DE JUNIO DEL 2019.  
CAYOS DE VILLA CLARA. CUBA.**

unas pocas que con intercultivo de granos, leguminosas y pastos diversificaban la producción en zonas sin riego (Valenzuela, 2003:147)

El texto mencionan la importancia de los paisajes que el sembradío agavero da a los lugares:

Vigneau, un prisionero de guerra francés, en su experiencia en México anotó sobre la región de Tequila en su diario entre 1854-55: la comarca es triste, el suelo árido, sembrado de rocas de obsidiana y pedregoso. Unos inmensos campos de maguey anuncian le cercanía a Tequila, la ciudad del mezcal. [...], los dardos inmóviles de la gigantesca liliácea, tienen algo de sobrecogedor y hacen nacer en el espíritu la idea de un círculo de infierno olvidado por Dante. (Valenzuela, 2003:147)

Remontándonos a la historia ancestral del tequila y el mezcal, es importante comprender la fusión de las culturas que trajo consigo la conquista, pues esta cobra importancia a la hora de rescatar la historia del origen de los productos derivados del agave:

*“El origen no es del todo indígena ni español, es una mezcla de las muchas que se dieron después de la Conquista.”*

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 derivado 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:

...En 1695, Pedro Sánchez de Tagle introdujo el cultivo del agave en el valle de Tequila, pues en un principio se utilizaban agaves silvestres de la barranca. Así, en el siglo XVII el proceso de destilación del mezcal se extendió a la región de Amatitán y Tequila... (Valenzuela, 2003:148)

Información de contacto  
[convencionuclv@uclv.cu](mailto:convencionuclv@uclv.cu)  
[www.uclv.edu.cu](http://www.uclv.edu.cu)

**PLANTILLA OFICIAL PARA LA PRESENTACIÓN DE TRABAJOS  
II CONVENCIÓN CIENTÍFICA INTERNACIONAL  
“II CCI UCLV 2019”**

**DEL 23 AL 30 DE JUNIO DEL 2019.  
CAYOS DE VILLA CLARA. CUBA.**



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:

Los vástagos o hijuelos de agave tequilana (mezcal o agave azul) se plantan desde el siglo XVII en la región Valles del estado de Jalisco, lugar donde confluyen la Sierra Madre Occidental y el Eje Neovolcánico...Las plantaciones de agave azul se realizaron en los “ceborucos” o suelos pedregosos. Las corrientes volcánicas pedregosas fueron las primeras en ser plantadas con mezcal azul, que crecía vigorosamente y con mayor cantidad de azúcares que en los suelos planos. (Valenzuela, 2003:149)

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 semicalido templado subhúmedo (según Koppen), precipitación pluvial media anual mayo de 900 mm. (INEGI: 2017)

Una piña de maguey esta lista para ser utilizada cuando tiene entre seis y diez años de edad. Aunque el agave es reconocido como un cultivo resistente, los hijuelos de este deben de ser plantados en estación lluviosa y como todo cultivo debe de haber cuidados para su crecimiento y desarrollo que van desde la limpieza del campo hasta la nutrición del cultivo. 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 mantos freáticos, para que todo ello exista las políticas a través de los gobiernos deberán plantearse el mejor manejo de este cultivo.

Información de contacto  
[convencionuclv@uclv.cu](mailto:convencionuclv@uclv.cu)  
[www.uclv.edu.cu](http://www.uclv.edu.cu)

**PLANTILLA OFICIAL PARA LA PRESENTACIÓN DE TRABAJOS  
II CONVENCIÓN CIENTÍFICA INTERNACIONAL  
“II CCI UCLV 2019”**

**DEL 23 AL 30 DE JUNIO DEL 2019.  
CAYOS DE VILLA CLARA. CUBA.**



Como se mencionó anteriormente el “Dr. JS”, investigador de INAH en Morelos habla sobre la importancia del paisaje rural y el juego e injerencia que el cultivo de agave puede y debe tener, pues la preocupación siempre gira entorno al producto final, en este caso la botella de mezcal, y la obtención de ganancias, descuidando la parte de la materia prima, fundamental ante la escasez actual de agave, ejemplo de ello es la crisis de materia prima que tuvo y que se mantiene desde hace quince años la industria tequilera, el mantenimiento de cultivos sanos y resistentes es cada vez más difícil pues hay un uso creciente de químicos que buscan incrementar los rendimientos por piñas, acelerar su crecimiento, y además las plagas como las que mencionó anteriormente “EC” agave cada vez más enfermo, ello podría pensarse que por ahora es exclusivo de la industria del tequila pero con la creciente demanda y expansión del mezcal hay un incremento en la preocupación hacia la obtención de ganancias, y un descuido a la sustentabilidad de los suelos, a ello se agrega que el mezcal requiere de una gran cantidad de leña para el cocimiento de las piñas, surge una pregunta ¿hay un proyecto sustentable de la producción de mezcal? ¿los productores de mezcal reforestan sus predios con especies maderables? ¿hay algún proyecto de gobierno que busque contrarrestar la deforestación por el uso de maderas para la industria mezcalera, sea en pequeñas fabricas o gran industria? Por ahora estas preguntas quedan al descubierto.

#### **4. Conclusiones**

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 producirlos, 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 que elabora el producto (mezcal) y quizás el jimador pero hay detrás una serie de agentes que participan en la producción,

Información de contacto  
[convencionuclv@uclv.cu](mailto:convencionuclv@uclv.cu)  
[www.uclv.edu.cu](http://www.uclv.edu.cu)

**PLANTILLA OFICIAL PARA LA PRESENTACIÓN DE TRABAJOS  
II CONVENCIÓN CIENTÍFICA INTERNACIONAL  
“II CCI UCLV 2019”**

**DEL 23 AL 30 DE JUNIO DEL 2019.  
CAYOS DE VILLA CLARA. CUBA.**



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 Macias, 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 ido buscando su modificación genética para hacerlos más resistentes y en cuanto a la reproducción de estos los autores 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 Macias, 2009: 154)

En el caso del mezcal, en el estado de Oaxaca es donde se produce el mayor número de litros de mezcal, y al igual que las pugnas de poder que giran entorno al tequila la industria mezcalera comienza a desarrollar estos mismos problemas, pues 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 ha 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

Información de contacto  
[convencionuclv@uclv.cu](mailto:convencionuclv@uclv.cu)  
[www.uclv.edu.cu](http://www.uclv.edu.cu)

**PLANTILLA OFICIAL PARA LA PRESENTACIÓN DE TRABAJOS  
II CONVENCIÓN CIENTÍFICA INTERNACIONAL  
“II CCI UCLV 2019”**



**DEL 23 AL 30 DE JUNIO DEL 2019.  
CAYOS DE VILLA CLARA. CUBA.**

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. JS, Cuernavaca, 2018)

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 pues 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 mucho mayor incidencia. (Valenzuela y Macias, 2009: 468)

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

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 Macias, 2009: 468)

Por medio del planteamiento que hacen los autores Valenzuela y Macías sobre la crisis y escasez de la materia prima, agave, en la industria tequilera de Jalisco se puede deducir que ello justamente propició que el cultivo fuera llevado a otras partes fuera de los estados productores, en este caso su llegada al estado de Morelos a través de programas, que ello

Información de contacto  
[convencionuclv@uclv.cu](mailto:convencionuclv@uclv.cu)  
[www.uclv.edu.cu](http://www.uclv.edu.cu)

PLANTILLA OFICIAL PARA LA PRESENTACIÓN DE TRABAJOS  
II CONVENCION CIENTÍFICA INTERNACIONAL  
“II CCI UCLV 2019”

DEL 23 AL 30 DE JUNIO DEL 2019.  
CAYOS DE VILLA CLARA. CUBA.



trajo consigo mayores problemas sobre el uso de suelo de las regiones, no solo de Morelos sino de Jalisco. Además el costo de producción de una plántula de agave estaba por encima del precio que se pagaba en el mercado tequilero, lo que deja sin defensa a los productores agaveros, pues son se cubre ni si quiera sus costos de producción. Por ello hubo una caída en las plantaciones de agave llegando el año 2007, que es el año donde los agaves en Morelos estaban listos para ser cosechados, tomando en cuenta los testimonios de Emma Cazales o Don Rufino que mencionan en 2001 aproximadamente emenzaron con la producción de agave y recibieron hijuelos.

Sumado a lo ya mencionado, no existe realmente una exigencia para que el agave sea cultivado en sus lugares de denominación, ello facilita a las grandes industrias tener cultivos fuera de la región y con productores agaveros de otros estados, loq que trae consigo la participación de intermediarios y la exclusión de pequeños productores que de por si van sobreviviendo.

##### 5. Referencias bibliográficas

- Centro de Estudios Sobre el Maguey y el Mezcal A.C., (2018). Antecedentes del agave. [online] Disponible [http://instituto.cemmez.org.mx/pluginfile.php/670/mod\\_resource/content/1/TEMA%201%20.pdf](http://instituto.cemmez.org.mx/pluginfile.php/670/mod_resource/content/1/TEMA%201%20.pdf)
- Centro de Estudios Sobre el Maguey y el Mezcal A.C., (2018). Biodiversidad de agaves mezcateros de México. [online] Disponible [http://instituto.cemmez.org.mx/pluginfile.php/734/mod\\_resource/content/1/TEMA%202.pdf](http://instituto.cemmez.org.mx/pluginfile.php/734/mod_resource/content/1/TEMA%202.pdf)
- Gabriela Reyes Sánchez Marisol Velázquez Salazar Pablo Pérez Akaki, “Denominación de Origen Tequila. Crecimiento e inequidad alrededor de la primera Denominación de Origen mexicana”, Saberes de origen: experiencias de México y centroamerica. 2018, pp. 233- 25.

Información de contacto  
[convencionuclv@uclv.cu](mailto:convencionuclv@uclv.cu)  
[www.uclv.edu.cu](http://www.uclv.edu.cu)

**PLANTILLA OFICIAL PARA LA PRESENTACIÓN DE TRABAJOS  
II CONVENCIÓN CIENTÍFICA INTERNACIONAL  
“II CCI UCLV 2019”**



**DEL 23 AL 30 DE JUNIO DEL 2019.  
CAYOS DE VILLA CLARA. CUBA.**

- Nadia Viridiana Vega Vera Pablo Pérez Akaki “Denominación de Origen Mezcal en Oaxaca: bebida artesanal, tradición y cultura”, saberes de origen: experiencias de México y Centroamerica, 2018, pp. 253-278.
- Macías Macías, A. and Valenzuela Zapata, A. (2009). El tequila en tiempos de mundialización. Comercio Exterior, 59(6), pp.459-472.
- Rodríguez Gómez, Guadalupe. (2007). La denominación de origen del tequila: pugnas de poder y la construcción de la especificidad sociocultural del agave. Nueva Antropología, 20(67), 141-171
- 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.
- Secretaría de Desarrollo Agropecuario (2003). Programa Sectorial Agropecuario. Cuernavaca: Gobierno del Estado de Morelos, p.21.
- Valenzuela Zapata, A. (2003). Agave azul historia por venir. Patrimonio Cultural y Turismo 15 - Cuadernos, pp.146-156.
- Verónica Arreola Pompa, Pablo Pérez Akaki “Denominaciones de Origen y desarrollo: el caso del mezcal de Michoacán”, Saberes de origen: experiencias de México y centroamerica. 2018, pp. 279-303

Información de contacto  
[convencionuclv@uclv.cu](mailto:convencionuclv@uclv.cu)  
[www.uclv.edu.cu](http://www.uclv.edu.cu)