

LA NECESIDAD DE RECONOCER EL ORIGEN CULTURAL EN LA BEBIDA ESPIRITUOSA LLAMADA MEZCAL: Una análisis de la NOM 070 a 11 años de su creación.

Graciela Angeles Carreño

De los pocos estudios académicos que se han elaborado sobre el tema, la gran mayoría ha abordado el aspecto de la comercialización o bien, la producción de materia prima, creyendo que con esto, se puede entender y aportar elementos para el despunte de la “Industria del Mezcal”. Sin embargo, consideramos que el meollo del asunto se encuentra ubicado en el origen de la bebida como un producto a comercializar, es decir, el problema no es la concepción que de la bebida se tenga en las comunidades, sino la forma en como se ha reconceptualizado ante un público más amplio, de ahí que el problema que hoy nos tiene aquí reunidos para escuchar esta corta perorata, nos lleva por los caminos de los envasadores, no de los productores, pues muy pocos de estos llegan a participar en la toma de decisiones.

A 10 años de haberse aprobado la NOM-070, ha dejado claro que la norma es un documento técnico que se ha quedado corto para entender y cubrir la diversidad que significa el mundo del mezcal, por un lado por ser una copia fiel de la norma de tequila y por otra parte por omitir las características de los mezcales producidos en otras regiones del país como por ejemplo los producidos en el distrito de Ejutla de Crespo y Ocotlán en el estado de Oaxaca, basándose en el criterio de un grupo envasadores que han actuado en función a sus intereses y jamás en función al respeto y reconocimiento de la diversidad.

Por otra parte, derivado de esta norma, en la actualidad “la industria del mezcal” se encuentra claramente dividida en dos visiones: una que considera impostergable la industrialización de la bebida, muy al estilo tequila y una segunda guiada bajo el rescate cultural y tradicional de las bebidas en México.

Esta segunda propuesta, más acorde con el quehacer cotidiano de los palenqueros y de los consumidores locales, es la responsable de este primer intento por reflexionar sobre la norma 070 y los resultados que después de 10 años podemos identificar. Sea pues esta, la descripción y reflexión del vía crucis de la historia de las comunidades campesinas ante la inminente globalización y su inserción al mercado, donde sus productos son transformados en objetos de consumo general, siendo sometidos a una reinención acorde a los intereses meramente comerciales dejando de lado los símbolos culturales que representa, transformándolos, cuando bien les va, en folklore.

El primer antecedente del camino que en los últimos años ha recorrido el mezcal se encuentra en la aprobación de la denominación de origen. La denominación de origen fue otorgada y hecha pública el 28 de noviembre de 1994. Meses después, el 28 de febrero de 1995 fue aprobado el proyecto de

norma¹ por el Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad de Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio, condicionando su publicación a la creación de un organismo de evaluación de la conformidad que pudiera certificar el cumplimiento de la norma. De esta manera, y con base en las condicionantes interpuestas para la ejecución de la norma, el 12 de diciembre de 1997, se constituye jurídicamente el Consejo Mexicano Regular de la Calidad del Mezcal A.C (COMERCAM), organismo que adquirió la acreditación ante la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA) el 7 de abril de 2003 como organismo de certificación de producto, se reconoció como tal por la Dirección General de Normas el 28 de abril de 2003, y su publicación apareció el 9 de octubre de 2003 en el diario oficial. Algo importante de resaltar es que todo lo que se ha promovido en torno al mezcal, su norma, la denominación y la creación del COMERCAM ha sido promovido por un grupo de mezcaleros del estado de Oaxaca (donde sobresalen las Marcas Chagoya, Gusano Rojo y Mezcales de Veracruz principalmente), concretamente de los municipios de Tlacolula y Matatlán², siendo este último el que según las cifras oficiales registra el mayor número de palenques o fábricas productoras de esta bebida.

La NOM-070 aplicable a la bebida alcohólica-mezcal, es aplicada única y exclusivamente en los estados y municipios reconocidos como productores de mezcal en la denominación de origen, siendo estos: Guerrero, Oaxaca, San Luis Potosí, Durango y Zacatecas hasta el año 2000. Para el 2001 es incluido el municipio de San Felipe Guanajuato y en el 2003 el estado de Tamaulipas.

Es importante anotar que en la solicitud de declaración de protección de la denominación de origen Mezcal, Jorge Chagoya Méndez, entonces presidente de la Cámara Nacional de la Industria del Mezcal (CANAIMEZ)³, manifiesta que su interés jurídico es: *“ser una agrupación nacional, cuyo objeto social es el de procurar el mejoramiento de las industrias productoras de agave y destilación de la bebida alcohólica denominada “MEZCAL”, así como elevar el nivel social y económico de la población⁴ dedicada al aprovechamiento de la materia prima, producción, comercialización y distribución del mezcal”* (Diario oficial, 5 de septiembre de 1994). En la misma propuesta, existen dos puntos interesantes que nos permiten observar el desarrollo y reacomodo de la visión sobre esta bebida: el primero lo encontramos en la lista de estado incluidos: Guerrero, Oaxaca, Durango, San Luis Potosí y Zacatecas, y sólo para el estado de Oaxaca se reconocía una “Región del Mezcal” misma que comprendía los distritos de Sola de Vega, Miahuatlán, Yautepec, Tlacolula, Ocotlán, Ejutla y Zimatlán. El segundo punto corresponde a la definición de la bebida siendo esta la siguiente: *mezcal es la bebida alcohólica obtenida por la destilación y*

¹ El proyecto de norma fue publicado el 17 de agosto de 1994 en el diario oficial.

² El municipio de Santiago Matatlán, pertenece al distrito de Tlacolula de Matamoros, las cifras oficiales reportan que en el lugar existen alrededor de 300 palenques, aunque en la comunidad hablan sólo de una decena de estos. Este municipio fue bautizado por sus habitantes como “La Capital Mundial del Mezcal”

³ Al parecer esta Cámara surgió exprofesamente, ante la necesidad de contar con una figura legal con capacidad para solicitar la denominación de origen ante la Dirección General de Normas. Aún cuando es sabido que el Ing. Carlos León Monterrubio es el actual presidente de la CANAIMEZ, dentro del gremio mezcalero se desconoce quienes son los integrantes de dicha cámara.

⁴ Nótese que dentro de los objetivos, el cultural queda rebasado por el de nivel social y económica, conceptos muy recurrentes en la idea de desarrollo imperante en el mundo empresarial.

rectificación de los mostos preparados con los azúcares extraídos del tallo y base de las hojas de los agaves mezcaleros especificados en la Norma Mexicana, sometidos previamente a la fermentación alcohólica con levaduras, permitiéndose adicionar hasta un 40% de otros azúcares en la preparación de dichos mostos, siempre y cuando no se eliminen los componentes que le dan las características a ese producto. (Diario oficial, 5 de septiembre de 1994, pag. 14)

Sin embargo, en la definición vigente al mezcal se le define como “Bebida alcohólica regional obtenida por destilación y rectificación de mostos preparados directa y originalmente con los azúcares extraídos de las cabezas maduras de los agaves mencionados en el Capítulo 2 “Campos de Aplicación”, previamente hidrolizadas o cocidas, y sometidas a fermentación alcohólica con levaduras, cultivadas o no, siendo susceptible de ser enriquecido, para el caso del Mezcal tipo 11, con hasta en 20% de otros carbohidratos permitidos por la Secretaría de Salud en la preparación de dichos mostos, siempre y cuando no se eliminen los componentes que le dan las características a este producto, no permitiéndose las mezclas en frío. El mezcal es un líquido de olor y sabor suigeneris de acuerdo a su tipo. Es incoloro o ligeramente amarillento cuando es reposado o añejado en recipientes de madera de roble o encino, o cuando se aboque sin reposarlo o añejarlo.(Diario oficial de la Federación, 28 de noviembre de 2004 pag. 2).

La clasificación del mezcal vigente es la de: mezcal tipo 1 o 100% agave y mezcal tipo II equivalente a 80% agave, aunque hay empresas que desde el año pasado han estado solicitando que el mezcal tipo II sea 51% agave y 49% de azúcares provenientes de otra fuente, tal como ocurre en el caso del tequila. Al mismo tiempo, han solicitado que, como en el tequila, no sea obligatorio anotar el tipo de mezcal que se envasa, dando el estatus general de mezcal al 100% y al 49% agave. Un tercer punto que este mismo grupo promueve, es la disminución del grado alcohólico de la bebida, pues según ellos, el mercado actual prefiere las bebidas mezcladas, y que el disminuir el grado alcohólico abarataría la bebida al disminuir los impuestos⁵, dando la posibilidad de que el mercado juvenil la consuma.

Continuando con lo expresado por la norma, en su introducción, ésta apunta que: *“Las especificaciones que se señalan a continuación sólo podrán satisfacerse en la elaboración del producto objeto de esta NOM, se utilicen materias e ingredientes de calidad sanitaria y se apliquen buenas técnicas higiénicas y de destilación que aseguren que el producto es apto para el consumo humano”* (Diario oficial, 12 de junio de 1997, pag. 32). Este punto, para el caso de las fábricas tradicionales representa un sin sentido, pues únicamente elaboran mezcal 100% agave y la idea de higiene aquí es relativa, pues, mientras para quienes desconocen las condiciones en las que se encuentran la mayoría de las fábricas tradicionales serán clasificadas como antihigiénicas, pues por ejemplo, un mezcalero jamás tendrá las manos blancas o de aspecto limpio, ya que el jugo del maguey les da una tonalidad amarillenta y hace que las uñas se vean de color oscuro, además de ser muy

⁵ Actualmente para el caso del mezcal aplican dos tipos de impuestos el IEPS que equivale al 50% y el 15% de IVA sobre el costo más el IEPS.

difícil retirar ese pigmento. Al mismo tiempo que a los ojos de la gran mayoría de envasadores resultan obsoletas, arcaicas y antihigienicas, pues el aspecto de los palenqueros no cumple con la idea de obrero de laboratorio.

Por otro lado, la tendencia en el mundo del mezcal, está dirigida a eliminar las pequeñas fabricas, al hacerlas incompetentes en el mercado, u obligando a los productores a vender su producto a precios irrisorios, lo que en el caso de Matatlán, lugar donde antaño había el mayor número de palenques, este se ha reducido drásticamente, **sustituyendo** la actividad mezcalera por la migración. Por otro lado, es clara la preocupación de los mezcaleros (sobre todo los envasadores oaxaqueños) a que la denominación de origen se amplíe, en este sentido, el caso del municipio de San Felipe Guanajuato es muy ilustrativo, en tanto que, una vez que en 1997, la Comercializadora Jaral de Berrio S.A de C.V. solicitó ante la Dirección General de Normas, ser incluido como municipio dentro de la denominación de origen del mezcal, la CANAIMEZ intervino para que tal solicitud le fuera negada argumentando que las condiciones geográficas de este municipio no eran acordes a las existentes en los estados incluidos hasta ese momento en la denominación de origen, lo que dio como consecuencia que el caso se prolongara por cuatro años, llegando a solicitar la elaboración de un estudio técnico por parte del Dr. Luis Herrera Estrella, del Centro de Investigación y Estudios Avanzados del Instituto politécnico Nacional, para corroborar si este municipio cumplía con las especificaciones, la investigación dio como resultado que sólo dos de los municipios hasta ese momento incluidos en la norma (Guerrero y Oaxaca) compartían similitudes geográficas mientras que el resto no. Cuatro años después, el 12 de noviembre de 2001, la dirección General de Normas emite la resolución incluyéndose de esta manera al municipio de San Felipe Guanajuato dentro de la denominación de origen para la bebida alcohólica-mezcal.

Así como la denominación de origen ha dejado al margen a varios estados productores de la bebida, la norma no reconoce a los mezcales que tradicionalmente son destilados una sola vez, al mismo tiempo que desconoce las clasificaciones tradicionales, en el caso oaxaqueño nos referimos a las categorías de mezcal Minero, Tobalá o de Pechuga. Reduciéndolos a los dos primeros a la categoría de Mezcal Joven, y creando otras categorías como mezcal reposado, añejo y abocado. Mientras que en el caso del mezcal de pechuga lo elimina por completo ya que en la definición de mezcal no se contempla una tercera destilación, ni el uso de frutas y menos aún el empleo de una pechuga de gallina. Al mismo tiempo, la norma resulta impositiva al exigir que el reposado y añejado se deban realizar en barricas de roble o encino, cuando que tradicionalmente en el estado de Oaxaca el mezcal se almacenaba en cantaros de barro negro. Este ultimo punto, bien podría ser interpretado como contradictorio ya que la misma norma especifica que se deben evitar las modificaciones a la bebida tales como el aroma, color o buque, siendo que al exponer una bebida al contacto con maderas, estas modifican estas tres condiciones, eliminando las características esenciales de un mezcal. Además, el uso de barricas, en el caso oaxaqueño ni siquiera puede ser reconocido como un elemento cultural, a diferencia de otros estados como Tamaulipas donde el mezcal siempre ha sido reposado en barricas.

Desconocimiento o no, lo cierto es que, la norma elimina de un plumazo la tradición del mezcal para sujetarla y reducirla a un mero asunto de mercado, a grado tal, que junto con la visión de desarrollo que impera en los gobiernos del estado de Oaxaca (donde al parecer es el lugar desde el que se maquina y dirige el rumbo del mezcal), las variedades bióticas también ha resultado afectada, pues desde el gobierno del estado se ha propagado el agave espadín el cual en estos momentos puede ser considerado una plaga que ha generado no sólo efectos negativos a nivel ecológico, sino también la sustitución de otras variedades regionales de maguey.

Esto último forma parte de los intentos fallidos por impulsar, tanto el cultivo del agave como la producción y comercialización del mezcal. Tal fue el caso de la creación de viveros para la reproducción de agave (básicamente de maguey espadín) durante el sexenio de Heladio Ramírez López; en el mandato de Diódoro Carrasco se impulsó la resolución sobre la denominación de origen, así como la comercialización de la bebida en el extranjero. Durante el sexenio de José Murat, se creó el COMCERCAM, mismo que ya había sido anunciado en el plan estatal de desarrollo 1998-2004, cuando en el punto 5 correspondiente a la agricultura, ganadería, pesca y silvicultura, manifiesta que:

1. En el aspecto industrial del maguey mezcalero las empresas deberán ser eficientes y ajustarse a las normas internacionales de calidad para bebidas alcohólicas.
2. Falta aun que el mezcal obtenga una aceptación mundial similar a la del tequila por lo que el proceso de denominación y certificación de origen conforma uno de los elementos de mercadotecnia que vendrá a exigir de los procesadores una practica controlada y normada para producir el mezcal y sus variantes
3. Aun cuando en este apartado se proponen líneas de acción para el sector primario en ninguna de ellas se propone algo concreto para la Producción de maguey mezcalero.

Por su parte, el plan Estatal de Desarrollo Sustentable que opera desde el año pasado y hasta el 2010, al parecer, la tendencia es la tecnificación, pues en el apartado 4 correspondiente a la industria y el comercio, inciso A situación del sector, se apunta que *“Si bien nuestro café, manufacturas de madera y mezcal, son demandadas en el extranjero, en general la incursión de estos y otros productos industriales oaxaqueños a los mercados internacionales es limitada por falta de calidad y presentación. Las condiciones de atracción industrial son restringidas, ya que no se dispone de una red de comunicaciones y transportes adecuada a la autopista, los dos aeropuertos internacionales y los tres nacionales no han sido aprovechados para tal efecto; además de no disponer de recursos humanos capacitados.* (Plan Estatal de Desarrollo Sustentable 2004-2010, pag. 31)

Por lo que el Objetivo estratégico se propone: *Orientar el desarrollo industrial hacia el aprovechamiento y transformación de la producción y la integración de cadenas productivas en las regiones más aptas para el desarrollo industrial.*

(Plan Estatal de Desarrollo Sustentable 2004-2010, pag. 32) otro de los objetivos considera que la industria se podrá impulsar *“mejorando tecnología, desarrollando la imagen de nuestros productos, mejorando o sustituyendo equipo y rediseñando los procesos y ejercitando la calidad total.* (Plan Estatal de Desarrollo Sustentable 2004-2010, pag. 32)

De esta manera, la norma 070 entro en vigor el 12 de febrero de este año, después de una prórroga de un año 4 meses, sin que hasta este momento de siquiera certezas de que su aplicación este combatiendo la venta de mezcales adulterados, pues su aplicación ha resultado ser en exceso discrecional y la instancia ejecutora (el COMERCAM) al parecer se encuentra limitado para aplicar la norma que le da sentido a su existencia. La norma 070 se encuentra plagada de errores u omisiones (que para el caso es lo mismo), por lo que la tarea para los mezcales tradicionales consiste en solicitar modificaciones a la norma partir del 2006, con posibilidades de que para el 2011⁶ estas sean consideradas. Al mismo tiempo la alternativa y estrategia que pudiera asegurar su sobrevivencia es la de generar denominaciones de origen por regiones, de manera tal, que se puedan defender, usar y conservar las clasificaciones tradicionales, así como las características de los mezcales no convencionales, pudiendo de esta manera cotizar su valor real.

Finalmente, es necesario aclarar que el mezcal y el tequila son en primera instancia dos bebidas diferentes, por lo que es imposible pensar siquiera en que el mezcal deba seguir los mismos pasos que el tequila. Es momento entonces de llenar de nuevos contenidos el concepto de mezcal, reivindicando su lugar en el mundo de las bebidas tradicionales y espirituosas, dejando en claro que el mezcal, por la riqueza cultural que entraña, debe ser una bebida de producción limitada y sobre todo, que la vía para lograr dicho objetivo es la de crear una cultura del mezcal, basada en el respeto y reconocimiento de la diversidad.

⁶ Según lo establece la Dirección General de Normas, las solicitudes de modificación a la norma pueden presentarse un año después de entrar en vigor esta, y sólo pueden hacerse las modificaciones correspondientes 6 años después aplicarse.