LAS LEYES QUE REGULAN EL APROVECHAMIENTO DEL MAGUEY Y DEL MEZCAL[1]

[1] Catarina Illsley Granich. Grupo de Estudios Ambientales AC
Octubre del 2004.

LAS LEYES OFICIALES QUE REGULAN LA EXTRACCIÓN DE MAGUEYES SILVESTRES, ASI COMO LA PRODUCCIÓN , ENVASADO Y COMERCIALIZACIÓN DE MEZCAL.

1.- La extracción de magueyes silvestres

Para aprovechar legalmente a los magueyes silvestres es necesario apegarse a las siguientes Leyes[2], reglamentos y normas:

- La Ley de Desarrollo Forestal Sustentable (LGDFS)
  - Artículo 97, del Aprovechamiento de los Recursos Naturales No Maderables
  - Artículo 100, del Aprovechamiento de los Recursos Naturales No Maderables
  - Artículo 26, 27 y 28 del reglamento de la LGDFS
- La Ley General del Equilibrio Ecológico y Protección al Ambiente (LGEEPA)
  - La Norma Oficial Mexicana NOM-005-RECNAT-1997 que establece los procedimientos, criterios y especificaciones para realizar el aprovechamiento, transporte y almacenamiento de plantas completas[3].
  - La NOM-012-REC NAT que establece los procedimientos, criterios y especificaciones para realizar el aprovechamiento, transporte y almacenamiento de leña.
- La Ley General de Vida Silvestre (LGVS)
  - Artículo 24, sobre los Conocimientos, Innovaciones y Prácticas de las Comunidades Rurales
  - Artículo 93 sobre el Aprovechamiento para fines de Subsistencia.
- La Ley Agraria
- La Ley de Desarrollo Rural Sustentable (LDRS)

2.- La producción, envasado y comercialización de mezcal

Por otro lado, para la elaboración, transporte, envasado, comercialización y exportación del mezcal:

- NOM-070-SCFI-1994, Bebidas Alcohólicas-Mezcal Especificaciones
- Lineamientos del COMERCAM

---

[2] Las leyes para el aprovechamiento, almacenamiento y transporte legal de los magueyes han estado cambiando mucho en los últimos años, de modo que lo que aquí se dice es válido en 2004. Recomendamos al lector acudir a la SEMARNAT para obtener la información actualizada. La página electrónica es www.semarnat.gob.mx.

[3] Es posible que en pocos años establezca una Norma Oficial Mexicana para el aprovechamiento de magueyes mezcaleros y que sustituirá o complementará a la NOM 005.

- Ley de Propiedad Intelectual
-

Pero además se deben atender las siguientes:

- NOM-030-SCFI Información comercial de cantidad en la etiqueta (especificaciones)
- NMX-V-13 Bebidas alcohólicas; determinación de % en volumen (% vol.) a 20°C
- NMX-V-14-S-1986 Bebidas alcohólicas destiladas. Determinación de Alcoholes superiores (aceite de Fussel).
- NMX-V-17-1984 Método de prueba para la determinación del extracto seco y cenizas en bebidas alcohólicas destiladas.
- NMX-V-21-1986 Método de prueba para la determinación de metanol en bebidas alcohólicas.
- NMX-Z-12-1987 Muestreo para la inspección por atributos.

Analizaremos algunos de estos instrumentos, los que consideramos más pertinentes:

Ley General de Desarrollo Forestal Sustentable

El Artículo 97 de la LGDFS dice que: "El aprovechamiento de recursos no maderables únicamente requerirá de un aviso por escrito a la autoridad competente. El Reglamento o las Normas Oficiales Mexicanas establecerán los requisitos y casos en que se requerirá autorización y/o presentación de programas de manejo simplificado".

En este caso, la ley regula la posibilidad de aprovechar los Recursos Forestales no Maderables bajo la modalidad de *Aviso de Aprovechamiento*, y la presentación de un *Programa de Manejo Simplificado* bajo los lineamientos de la **NOM 005-RECNAT-1997** (extracción de individuos completos)

El Artículo 97 de la LGDFS dice que: "No se otorgarán permisos si el aprovechamiento (de los recursos no maderables) pudieran poner en riesgo las poblaciones respectivas y los servicios de los ecosistemas, incluyendo suelo, agua y paisaje.

Reglamento de la Ley de Desarrollo Forestal Sustentable

Artículo 26. Los interesados en aprovechar recursos forestales no maderables con fines comerciales deberán presentar, en original y dos copias simples, un aviso de aprovechamiento de recursos forestales no maderables con fines comerciales, que contenga la siguiente información y documentación:

I. El nombre, la denominación o razón social y el domicilio fiscal del interesado;

II. El nombre, la denominación o razón social y clave de inscripción en el Registro Forestal Nacional de la persona física o moral responsable de dirigir la ejecución del aprovechamiento;

III. La denominación, en su caso, y ubicación del predio, así como la superficie a aprovechar;

IV. Las especies con nombre científico o productos, así como las superficies en hectáreas y las cantidades en kilogramos o toneladas por aprovechar anualmente. En caso de utilizar otra unidad de medida, deberá indicarse su equivalente en peso;

V. Las estimaciones de las existencias reales de dichas especies o productos en las superficies por aprovechar;

VI. El diagnóstico general de las características físicas, biológicas y ecológicas del predio;

VII. La descripción de los criterios para la determinación de la madurez de cosecha y reproductiva, así como las técnicas de aprovechamiento de cada especie, dentro del marco de los criterios y especificaciones que se establecen en las normas oficiales mexicanas correspondientes;

VIII. La definición y justificación del periodo de recuperación al que quedarán sujetas las áreas intervenidas, de acuerdo con las características de reproducción y desarrollo de las especies bajo aprovechamiento;

IX. Las labores de fomento y prácticas de cultivo para garantizar la persistencia del recurso;

X. En su caso, el número de oficio y fecha de expedición de la autorización de la manifestación de impacto ambiental;

XI. Las medidas para prevenir y controlar incendios, plagas y enfermedades forestales y otros agentes de contingencia;

XII. Las medidas de prevención y mitigación de impactos ambientales negativos que pudiera ocasionar el aprovechamiento, incluyendo, en su caso, las del suelo y agua durante sus distintas etapas de ejecución, así como por suspensión o terminación anticipada;

XIII. Una copia simple del título de propiedad y original o copia certificada para su cotejo, inscrito en el Registro Público de la Propiedad de la entidad federativa de que se trate o en el Registro Agrario Nacional, según corresponda; o del instrumento en que conste el derecho para realizar las actividades de aprovechamiento, mismo que deberá tener una vigencia igual o mayor a la establecida en el aviso de aprovechamiento de recursos forestales no maderables con fines comerciales. En el caso de ejidos y comunidades, se deberá presentar además original o copia autógrafa del acta

de asamblea inscrita en el Registro Agrario Nacional, donde conste el consentimiento para realizar el aprovechamiento;

XIV. El plano o croquis de localización del predio y de las áreas que estarán bajo aprovechamiento;

XV. Para el aprovechamiento de cactáceas, adicionalmente se requerirá:

a). La estructura de la población indicando el porcentaje de organismos juveniles, maduros y seniles,

b). La distribución y número de plantas factibles de aprovechamiento, de acuerdo a la madurez de cosecha y el programa de aprovechamiento para el periodo de vigencia propuesto y

c). La ubicación del predio, que deberá presentarse en una carta topográfica elaborada a escala 1:50,000;

XVI. Para el caso de todas las especies del género Yucca se presentará adicionalmente:

a). El estudio dasométrico y

b). La planeación, en su caso, de la infraestructura de caminos para el abastecimiento, y

XVII. La demás información o documentación que establezcan las normas oficiales mexicanas respectivas.

Artículo 27. Los criterios y las especificaciones técnicas para el aprovechamiento de los recursos forestales no maderables se sujetarán a lo que establecen las normas oficiales mexicanas aplicables.

El aviso de aprovechamiento de recursos forestales no maderables con fines comerciales tendrá una vigencia de 5 años y, a solicitud del interesado, podrá tener una vigencia menor. En caso de suspensión del aprovechamiento o término de la vigencia, el interesado deberá de presentar un nuevo aviso.

Con el acuse de recibo de la presentación del aviso de aprovechamiento de recursos forestales no maderables con fines comerciales, el interesado podrá realizar el aprovechamiento respectivo.

Artículo 28. Cuando en los programas de manejo se incluya el aprovechamiento de recursos forestales no maderables, éstos deberán contener, en lo conducente, los requisitos previstos en el artículo 26 de este Reglamento.

De la Ley General de Equilibrio Ecológico y Protección Ambiental se desprenden las Normas Oficiales Mexicanas:

La NOM- 005-RECNAT-1997 regula la extracción de plantas completas
Para cumplir con la NOM- 005-RECNAT-1997 estos son los requisitos:

Si se quiere aprovechar el maguey para venderlo, el dueño o poseedor del predio debe avisar a la SEMARNAT por escrito. Se puede hacer el aviso o notificación por un año o por 5 años.

El dueño del predio debe contratar a un profesional que esté anotado en el Registro Forestal Nacional para que :

- Haga el estudio técnico justificativo,
- Haga la notificación en la SEMARNAT,
- Sea el responsable del control técnico del aprovechamiento mientras dure el permiso.
- Elabore, firme y entregue los informes que pide la SEMARNAT

Si el dueño no puede pagar al técnico forestal, la Delegación de la SEMARNAT, lo puede contratar para que se realicen esos trabajos.

La notificación debe tener los siguientes datos:
1.- Datos del dueño del maguey.
Si es particular: nombre; domicilio;título de propiedad y domicilio fiscal.

Si es ejido o comunidad debe presentar: original y copia del acta de asamblea en donde se da el consentimiento para aprovechar el maguey. El acta debe estar respaldada por el Registro Agrario Nacional.

2. Datos del técnico forestal responsable:
Nombre; razón social; clave de inscripción en el Registro Forestal Nacional.

3. Datos del predio o terreno:
Un plano de la localización y un estudio de los suelos, plantas y animales que hay, llamado legalmente diagnóstico físico, biológico y ecológico del predio.

4.- Datos del maguey o los magueyes:
- Las diferentes especies que hay y sus nombres comunes científicos.
- La superficie en hectáreas se va a aprovechar,
- Los kilos o toneladas se van a cosechar
- Cómo se conoce que ya está maduro el maguey.
- Las técnicas que se usarán para aprovecharlo

5. Datos sobre otros cuidados:

- El tiempo que se va a dejar descansar el terreno para que se recupere la población de maguey.
- Los cuidados que se van a tener para que no se acabe el maguey.
- Las formas en las que se protegerá a los animales que dependen del maguey
- La forma en que se protegerán a las plantas que viven junto al maguey, si están en peligro de extinción.
- En caso de que el maguey llegue a estar en las listas de las plantas amenazadas, raras o en peligro de extinción de la NOM 059, la SEMARNAT pide un estudio de Impacto Ambiental. Hasta ahora ninguno de los magueyes mezcaleros se encuentra en esa lista.
- La forma en que se controlarán los incendios, las plagas y las enfermedades.
- Las maneras en que se cuidará que el aprovechamiento del maguey no provoque que se pierda el suelo ni se acabe el agua.

Especificaciones técnicas para aprovechar el maguey según la NOM 005:

Esta NOM dice que:

- Sólo se pueden aprovechar los magueyes maduros.
- Se deben dejar sin aprovechar 20 magueyes maduros de cada 100 para que echen semilla, escogiéndolos entre los más grandes y fuertes. Hay que hacer notar que mientras que nosotros recomendamos dejar 5 plantas por cada 100, la ley exige que se dejen 4 veces más semilleros. En cada caso se podría negociar este aspecto.
- Se deben respetar las indicaciones del estudio técnico.

¿Cómo responde la SEMARNAT?

Después de recibir todos los documentos necesarios, la SEMARNAT debe contestar por escrito en 30 días. Su autorización debe tener:

- Nombre o razón social del dueño del maguey
- Nombre y localización del predio
- Cantidad de hectáreas con maguey que se pueden aprovechar
- Especies de maguey que se pueden aprovechar
- Tiempo durante el que se da el permiso de aprovechamiento
- Restricciones que deben cumplirse.

¿Que informes hay que hacer?

El dueño del predio, la comunidad o el ejido debe presentar:

- Un informe cada 3 meses. Es decir en enero, abril, julio, octubre y enero, entregándolo durante los 10 primeros días del mes. El mezcal en muchas partes se hace por temporada, sólo en las secas.

- Un informe final, al acabarse el plazo del permiso de aprovechamiento.

En el informe final debe explicarse si se cumplió o incumplió con la forma en de aprovechar el maguey especificada en el estudio técnico justificativo y cuántas cabezas de maguey se cosecharon.

Como el maguey solo se cosecha en temporada, se puede pedir un permiso para que en un año solo se tengan que entregar uno o dos avisos, durante el tiempo de cosecha.

Suspensión del aprovechamiento

Si el dueño del maguey ya no quiere seguir aprovechándolo tiene que avisar a la SEMARNAT y demostrar que no dañó el terreno y que no arrasó con el maguey.

Si la SEMARNAT encuentra que no se está haciendo un buen manejo del maguey, mandará una notificación de suspensión al dueño, comunidad o ejido. El dueño tiene 20 días para defenderse.

Para el almacenamiento
El centro de almacenamiento o de transformación, que en el caso del maguey serán las fábricas, deben inscribirse en el Registro Forestal Nacional con los siguientes datos:
- Denominación o razón social
- Domicilio fiscal
- Copia del Registro Federal de Contribuyentes
- Ubicación o lugar donde se encuentra
- A qué se dedica el **centro de transformación**
- Capacidad de almacenamiento o transformación.
- Informar cada 3 meses de las entradas y salidas de los productos, es decir de las entradas de maguey y salidas de mezcal, rellenando los formatos correspondientes.

Para el transporte
Si el maguey se transporta en carro al centro de almacenamiento o al centro de transformación, el dueño del maguey debe extender una factura o remisión comercial. Si se transporta en bestia, no es necesario. La factura o remisión comercial debe cumplir con los siguientes requisitos:
- Los datos del permiso de aprovechamiento
- Lugar y número de inscripción del centro de almacenamiento
- Nombre y ubicación del predio del que se sacó el maguey
- Domicilio al que se dirige el cargamento y cantidad en toneladas

Incumplimiento de la norma. Se considera ilegal un aprovechamiento cuando:

- Se realice sin presentar notificación o sin tener autorización
- Se den datos falsos en la notificación o en el estudio técnico
- No se presenta más información si la solicita la SEMARNAT
- No se soliciten las inscripciones en los registros correspondientes
- No se cumpla lo que dice la NOM 005
- No se presenten los informes
- Se falsifique documentación
- Se transporte maguey sin documentación

Inspección

La SEMARNAT por conducto de la PROFEPA, realizará visitas de inspección y auditorías técnicas para vigilar el cumplimiento de las normas.

La NOM 012 REC NAT para la extracción de leña para uso doméstico

4.1. El aprovechamiento de leña para uso doméstico será responsabilidad del dueño o poseedor del predio, y para su aprovechamiento se deberá observar lo establecido en la presente Norma.

4.2. El aprovechamiento de árboles vivos completos para la obtención de leña para uso doméstico, requerirá de autorización por parte de la Secretaría, debiendo cumplir con los requisitos establecidos en las fracciones I y II del artículo 12 de la Ley Forestal.

4.3. Cuando se trate de árboles vivos provenientes de plantaciones, la autorización correspondiente se otorgará a solicitud del interesado, cumpliendo los requisitos señalados en la fracción I del artículo 12 de la Ley Forestal.

4.4. Con excepción de los casos previstos en los puntos 4.2. y 4.3. de la presente Norma, el aprovechamiento de leña para uso doméstico, no requerirá autorización alguna y quedará sujeto al cumplimiento de los siguientes criterios y especificaciones técnicas:

I. La leña deberá provenir de desperdicios de cortas silvícolas (puntas y ramas), limpia de monte, podas de árboles y poda o corta total de especies arbustivas, y

II. Para la ejecución de las podas y el aprovechamiento de especies arbustivas, deberán emplearse las herramientas adecuadas y realizar los cortes que favorezcan la reproducción vegetativa.

4.5. El aprovechamiento de arbustos y poda de árboles para la obtención de leña para uso doméstico, no deberá realizarse en organismos que sirvan como refugio permanente de fauna silvestre.

4.6. Tanto para la realización de podas como de las cortas de especies arbustivas, se deberán dejar franjas de protección sin intervenir de 2 metros de ancho como mínimo en las orillas de ríos, arroyos y en general cuerpos de agua.

4.7. Las especies con estatus podrán incorporarse al aprovechamiento previa autorización que al efecto emita el Instituto Nacional de Ecología, de conformidad con lo establecido en la Ley General del Equilibrio Ecológico y la Protección al Ambiente, y demás ordenamientos legales aplicables.

DE LA LEY VIDA SILVESTRE

CAPITULO III
Conocimientos, Innovaciones y Prácticas de las Comunidades Rurales
Artículo 24
En las actividades de conservación y aprovechamiento sustentable de la vida silvestre se respetará, conservará y mantendrá los conocimientos, innovaciones y prácticas de las comunidades rurales que entrañen estilos tradicionales de vida pertinentes para la conservación y aprovechamiento sustentable de la vida silvestre y su hábitat y se promoverá su aplicación más amplia con la aprobación y la participación de quienes posean esos conocimientos, innovaciones y prácticas. Asimismo, se fomentará que los beneficios derivados de la utilización de esos conocimientos, innovaciones y prácticas se compartan equitativamente.

CAPITULO II
Aprovechamiento para fines de Subsistencia
Artículo 92
Las personas de la localidad que realizan aprovechamiento de ejemplares, partes y derivados de vida silvestre para su consumo directo, o para su venta en cantidades que sean proporcionales a la satisfacción de las necesidades básicas de éstas y de sus dependientes económicos, recibirán el apoyo, asesoría técnica y capacitación por parte de las autoridades competentes para el cumplimiento de las disposiciones de la presente Ley y de su reglamento, así como para la consecución de sus fines. Las autoridades competentes promoverán la constitución de asociaciones para estos efectos.

Artículo 93
La Secretaría, en coordinación con el Instituto Nacional Indigenista y las Entidades Federativas, integrará y hará públicas, mediante una lista, las prácticas y los volúmenes de aprovechamiento de ejemplares, partes o derivados de vida silvestre para ceremonias y ritos tradicionales por parte de integrantes de comunidades rurales, el cual se podrá realizar dentro de sus predios o con el consentimiento de sus propietarios o legítimos poseedores, siempre que no se afecte la viabilidad de las poblaciones y las técnicas y medios de aprovechamiento sean las utilizadas tradicionalmente, a menos que éstos se modifiquen para mejorar las condiciones de sustentabilidad en el aprovechamiento. En todo caso promoverá que se incorporen acciones de manejo y conservación de hábitat a través de programas de capacitación a dichas comunidades rurales.

La Secretaría podrá establecer limitaciones o negar el aprovechamiento, en los casos en que la información muestre que dichas prácticas o volúmenes están poniendo en riesgo la conservación de las poblaciones o especies silvestres.

La Ley de Desarrollo Rural Sustentable

Prohibe la destrucción de selvas o bosques para cambio de uso del suelo (como está sucediendo en Oaxaca y otros estados para siembra de plantaciones de magueyes.

La Norma Oficial Mexicana de elaboración de mezcal, la NOM-070-SCFI-1994, Bebidas Alcohólicas-Mezcal Especificaciones.

La norma que rige la elaboración del mezcal en México es la NOM-070-SCFI-1994, Bebidas Alcohólicas-Mezcal Especificaciones, y fue publicada en el Diario Oficial de la Federación el 12 de junio de 1997. Establece las obligaciones que se deben cumplir para producir y comercializar mezcal de manera legal.

En 1994 se aprobó la Denominación de Origen del Mezcal, de la cual hablaremos en el siguiente capítulo. Una denominación de origen tiene asociada una instancia certificadora. A principios del 2003 fue legalizado el Consejo Mexicano Regulador del Mezcal, el COMERCAM.

La NOM 070 es una norma que se ha criticado mucho y ha causado muchas inconformidades, ya que enlista a tan sólo cinco de las muchas especies de maguey empleadas para elaborar mezcal. A los botánicos también les enoja que los nombres científicos aparezcan mal escritos.

Los magueyes autorizados en la Norma Oficial Mexicana son, cómo se escriben en ella:

Agave Agustifolia Haw (Maguey Espadín)
Agave Esperrima Jacobi (Maguey de cerro, bruto o cenizo)
Agave Weberi Cela (Maguey de Mezcal)
Agave Potatorum Zucc (Maguey de Mezcal)
Agave Salmiana Otto Ex Salm SPP (Maguey verde o mezcalero)

También dice que se pueden usar "otros agaves con estas características que no sean utilizadas como materia prima de bebidas de denominación de origen."

Como se puede ver, la norma no incluye explícitamente a *Agave cupreata,* que se ocupa en Guerrero y Michoacán, ni a la gran mayoría de los magueyes mezcaleros de México, ni siquiera a todos los de Oaxaca.

Los tipos de mezcal que señala la NOM

La NOM hace una clasificación de los mezcales permitidos:
- Mezcal Tipo I : es 100% Agave
- Mezcal Tipo II: compuesto de 80% Agave y 20% azúcares de otro origen

Establece las categorías posibles, según lo que se haga con el mezcal después de la destilación:

- Mezcal joven: es el recién destilado
- Mezcal reposado: se deja reposar por lo menos tres meses
- Mezcal añejo o añejado: se deja por lo menos un año en barricas de madera
- Mezcal abocado: es curado con alguna planta u otro ingrediente

También se ha criticado de la NOM la regulación de añejar en madera, ya que el conocimiento tradicional de los mezcaleros guerrerenses indica que es mejor hacerlo en vidrio, que permite mantener la pureza del sabor a maguey y evita los taninos que producen dolor de cabeza. En Europa los aguardientes de frutas también se reposan y añejan en vidrio y esto es bien reconocido.

Según la NOM actual, un mezcal que ha pasado diez años en vidrio no puede llamarse añejo, tendrá que llamarse reposado y no se podrá usar una palabra legal para distinguirlo de otro que tiene apenas tres meses. Sería mejor dejar que cada quien decida si lo quiere hacer en vidrio o en barrica, sin despreciar ni poner en desventaja las tradiciones locales.

Datos de la etiqueta

Si el mezcal es envasado en el mismo estado en el que se produjo, por ejemplo si se destila y envasa en Oaxaca, la etiqueta debe decir *Envasado de origen*. Si se envasa en otro estado, sólo debe llevar *Envasado en México.*

Además la etiqueta debe llevar:

- La palabra Mezcal
- El tipo y categorías a las que pertenece el mezcal (tipo I o II; joven, reposado, añejo o abocado)
- La marca, o sea, el nombre comercial
- El contenido neto, es decir, cuánto líquido contiene la botella
- El porcentaje de contenido de alcohol en volumen a 20°C
- El nombre o razón social y domicilio del establecimiento fabricante de Mezcal; el nombre y domicilio del titular de registro que ostente la marca comercial; y en su caso, nombre y domicilio del envasador
- El Registro Federal de Contribuyentes de la empresa
- La leyenda *Hecho en México* de acuerdo a las disposiciones vigentes de la SECOFI
- La leyenda *El abuso en el consumo de este producto es nocivo para la salud*, de acuerdo a las disposiciones del Reglamento de la ley General de Salud en materia de control sanitario de actividades, establecimientos, productos y servicios.
- En su caso, la leyenda *Envasado de origen*

Precauciones para la conservación y manejo del mezcal.

Regulaciones de la materia prima (el maguey) que especifica la NOM:

- El maguey debe encontrarse maduro y libre de cualquier enfermedad o problema de plagas. Debe ser un maguey sano.
- Debe estar inscrito en el registro de plantación de predios instalado para tales efectos por el organismo de certificación de producto acreditado, o sea que deben registrar el maguey que van a utilizar (implica tener un registro de todo el maguey que utilizan para hacer el mezcal).

Regulaciones del mezcal especificados por la NOM:

- El mezcal no debe estar adulterado en ninguna de sus etapas de elaboración, en especial después de la formulación de mostos
- Lo auténtico del mezcal con respecto a las materias primas utilizadas se verifica mediante registros de plantaciones previos, de inventarios y procesos que demuestren un balance de materiales durante todo el proceso de elaboración. Lo anterior se hace aplicando los principios de contabilidad generalmente aceptados

Regulaciones del envasado

El envasador del mezcal debe demostrar en todo momento que el producto no ha sido adulterado desde la entrega del producto hasta el envasamiento final del mismo, por lo que el envasamiento se sujetará a lo siguiente:

- El envasador que no produzca el mezcal y/o requiera el producto a granel de un fabricante no podrá mezclar Mezcal de diferentes tipos

- El envasador solo podrá envasar Mezcal que haya sido elaborado bajo la supervisión del organismo de Certificación acreditado (en este caso la Comercam). Por tal motivo debe corroborar que el lote que recibe (la cantidad de mezcal que recibe) cuente con un certificado de conformidad de producto vigente.

- El envasador no deberá envasar simultáneamente producto distinto del Mezcal en sus instalaciones, a menos que cuente con programa de envasamiento de Mezcal claramente diferenciadas a juicio de la unidad de verificación acreditada que se contrate para supervisar el proceso y haya notificado está circunstancia a es unidad de verificación con la debida anticipación a la fecha de inicio de dicho envasado.

- El envasador deberá incorporar directamente al envase un sello del organismo de certificación acreditado o de la unidad de verificación acreditada, en la inteligencia que el diseño del sello permitía colocarlo en forma tal que asegure la integridad del producto.

- El envasador debe llevar un registro actualizado de, por lo menos, los documentos siguientes:

  Notas de remisión, facturas de compra/venta de Mezcal y de materiales de envases incluyendo etiquetas.

  Cuadros comparativos de análisis de especificaciones físico-químicos previos a la comercialización dentro de los parámetros permitidos.

- El envasador podrá envasar Mezcal como tal, siempre que el traslado a granel del producto haya sido supervisado por una unidad de verificación acreditada, de conformidad con los mecanismos que previamente apruebe la DGN.

- Los mezcales en sus tipos l y ll se deben envasar en recipientes nuevos o reciclados propios de la empresa, resistentes a las distintas etapas del proceso de fabricación y a las condiciones habituales de almacenaje, de tal manera que no contengan o generen sustancias tóxicas u otras sustancias que alteren las propiedades físicas, químicas y sensoriales del producto y autorizados por la Secretaría de Salud.

- Para que el mezcal envasado ostente la leyenda “Mezcal 100% agave” (tipo l) i “Mezcal 80% agave (tipo ll) el envasador deberá contar con los registros de supervisión del organismo de certificación o por la unidad de verificación acreditada, según los mecanismos que previamente aprueba la DGN.

Especificaciones del mezcal

Para comercializar el mezcal legalmente, debe cumplir con los límites establecidos en la tabla

Especificaciones	MINIMO	MAXIMO
% de alcohol en volumen a 20°C	36.0	55.0
Extracto seco g/l	0.2	10.0
Acidez total		170
Alcoholes superiores	100	400
Metanol	100	300

Del embalaje o empacado

Se deben usa cajas de cartón u otro material resistente, para impedir el deterioro de los envases, evitando riesgos

Del almacenamiento

Los sitios de almacenamiento deben cubrir los requisitos de la Secretaría de Salud

Otras normas que deben ser observadas para la elaboración y comercialización del mezcal:

- NOM-030-SCFI Información comercial de cantidad en la etiqueta (especificaciones)
- NMX-V-13 Bebidas alcohólicas; determinación de % en volumen (% vol.) a 20°C
- NMX-V-14-S-1986 Bebidas alcohólicas destiladas. Determinación de Alcoholes superiores (aceite de Fussel).
- NMX-V-17-1984 Método de prueba para la determinación del extracto seco y cenizas en bebidas alcohólicas destiladas.
- NMX-V-21-1986 Método de prueba para la determinación de metanol en bebidas alcohólicas.
- NMX-Z-12-1987 Muestreo para la inspección por atributos.

Modificación de la NOM 070

Se está llevando a acabo un proceso para modificar la NOM 070, entre otras cosas para permitir la mezcla de hasta 49% de otros azúcares, limitar los grados alcohólicos y prohibir la venta a granel.

Esto presentaría una serie de ventajas y desventajas, en primer lugar porque la mezcla 51:49 llevará a una pérdida de calidad general del mezcal y establecería una competencia desleal para aquellos que quieren mantener la calidad. Será también en detrimento de los productores de agave.

El mezcal ha sido por excelencia una bebida de alto grado alcohólico, como lo son muchas bebidas espirituosas europeas, que a nadie se le ocurre limitar. Mejor sería dejar en libertad a cada maestro de seguir su tradición y calidad.

Prohibir toda venta de mezcal a granel, tiene la ventaja de que limitaría su venta en el extranjero, donde después es envasado y vendido con grandes ganancias, Sin embargo a nivel de la comunidad puede llevar a una nueva época de prohibiciones y a conflictos sociales. El mezcal es parte de los ritos y ceremonias, el maguey es un recurso que legítimamente les pertenece a las comunidades. Los elevados costos que

impone la certificación por Comercam y el envasado no podrán ser pagados por los productores artesanales independientes, por lo que quedarán expuestos a los abusos de las autoridades que en nombre de la ley, les exijan documentación. Esto sería violatorio del Art 8j del Convenio de Diversidad Biológica, tratado internacional firmado por nuestro país, así como de la Ley de Vida Silvestre, que garantiza el derecho de las comunidades de hacer extracción para sus ritos y ceremonias.

Lineamientos de la COMERCAM

A partir de la acreditación del COMERCAM, ésta se convierte en la instancia verificadora autorizada, es decir que será la única a nivel nacional, que podrá otorgar las certificaciones legales para los procesos de elaboración y comercialización del mezcal, en los estados bajo la denominación de origen. En el resto del país, usando las palabras como "licor de agave", los productores de mezcal quedan sin estas regulaciones.