

Oaxaca y sus regiones productoras de mezcal: Un análisis desde cadenas globales de valor

The mezcal-producing regions of Oaxaca: an analysis from global value chains



Nadia Viridiana Vega Vera¹

Pablo Pérez Akaki²

Recibido: agosto 2016 ● Aprobado: noviembre 2016

Resumen

México cuenta con 15 denominaciones de origen, un tipo de indicación geográfica con un vínculo más estrecho con el lugar de origen. Estas han despertado un creciente interés debido a sus impactos positivos en la economía y en la sociedad rural en general. Entre las más destacadas se encuentra la denominación de origen mezcal (DOM) por ser la segunda en antigüedad y la primera en extensión territorial. El principal exponente es el Estado de Oaxaca, debido a que es el principal productor a nivel nacional con 97.3% de la producción total. En su territorio se cuenta con una vasta biodiversidad de agaves; es, además, la sede del Consejo Regulador del Mezcal (CRM); pero cuenta con graves contradicciones organizativas y políticas. Dado lo anterior, el presente trabajo se centra en el análisis comparativo de tres regiones productoras de mezcal de Oaxaca, con la metodología de cadenas globales de valor, la cual ha tenido un creciente interés para el estudio global de la gobernanza. El objetivo es identificar la conformación de la cadena de comercialización en las diferentes regiones, así como las principales contradicciones, problemáticas e impactos que se han originado a raíz de la aplicación de la DOM.

Palabras clave: denominación de origen mezcal, cadenas globales de valor, gobernanza, Oaxaca.

¹ Master en Economía. Universidad Autónoma de México.

² Phd Economía. Universidad Nacional Autónoma de México ppipakaki@gmail.com

Abstract

Mexico has 15 Appellation of Origin (AO), a type of Geographical Indication, which has a close link with the place of origin. They have attracted increasing attention because of its positive impact on the rural economy and society in general. Among the highlights is the AO Mezcal (AOM) for being the second oldest and largest in territorial extension. The main exponent is DOM is the state of Oaxaca because is the leading producer nationally with 93.7% of the total production. Oaxaca's territory is characterized by high biodiversity of agaves, it is also the headquarters of the Regulatory Council of Mezcal (CRM in Spanish) but has serious organizational and political contradictions. Given the above, the present work focuses on the analysis comparatively in three producing regions of mezcal of Oaxaca state, following the methodology of Global Value Chains, which has had a growing interest for global study governance, with the aim of identifying the structure the value chains between the regions, contradictions, problems and impacts arising from the application of the DOM.

Keywords: Appellation of Origin Mezcal, global value chains, governance, Oaxaca.



El mezcal y su reconocimiento como denominación de origen

A través de una consulta de documentos, tradiciones orales e investigaciones, el mezcal se puede definir a partir de su etimología *mexcalli*, palabra náhuatl que significa un dulce y jugoso trozo de quiote o piña de maguey (*metl*) cocido (*ixcalli*). Así se le conoce a la planta misma viva en el campo (Larson y Aguirre, 2015), y a la bebida alcohólica obtenida por la destilación y rectificación de los mostos preparados con los azúcares extraídos del tallo y base de las hojas de los agaves mezcaleros de acuerdo con la Norma Oficial Mexicana NOM-070-SFCI-1994.

Según algunas investigaciones, el agave ha acompañado la historia de la humanidad mesoamericana, estando presente en ceremonias religiosas, festividades especiales, con usos como remedio y medicina. Desde antes de la llegada de los españoles el “maguey”, nombre común para el agave, se utilizaba como vino, agua, miel, arrope, obtención de hilos, construcción, conservación de suelos, alimento, etc. (Pérez, s. f.).

No se tienen fechas exactas de cuándo fue la primera destilación, se manejan tres hipótesis oficiales sobre su inserción en nuestro país. La primera sugiere que fueron los grupos españoles quienes introdujeron la técnica durante la conquista; una segunda sugiere que vino de Filipinas, al existir una relación

comercial entre la Nueva España y estas islas. La tercera hipótesis, del estudioso Watson, ubica el surgimiento hacia el actual estado de Jalisco, y que el tipo de alambique que se trajo fue utilizado por los árabes (Ángeles, 2014).

Serra y Lazcano (2015) cita a Colunga y Zizumbo (2007), quienes sostienen que, en los últimos años se ha fortalecido la hipótesis con base en datos obtenidos en diversos proyectos arqueológicos en el país, donde parecen indicar que las poblaciones prehispánicas contaban con la tecnología de la destilación y, por lo tanto, podían producir bebidas como el mezcal.

Es importante señalar que para preparar mezcal son usados casi todos los tipos de agave, lo que genera que este destilado pueda producirse en casi cualquier parte del país, por lo que entre 24 y 26 entidades poseen agaves mezcaleros (Lopes, 2015). Una frase común es que no hay lugar en México donde no se produzca el mezcal (Blomberg, 2000), quizá por ello la existencia de frases populares del coocimiento de la sociedad mexicana, como “para todo mal mezcal, y para todo bien, también”.

Este destilado posee la segunda denominación de origen en antigüedad en México (DO Mezcal), creada en 1994, y es la primera en extensión territorial, pues incluye nueve Estados del país con un total de 963 municipios. En la figura 1 se presenta el amplio territorio protegido DOM con la reciente modificación de 2016.



Figura 1. Territorio protegido denominación de origen Mezcal, 2016. Elaboración propia con la declaratoria de la Denominación de Origen Mezcal.

La solicitud de declaración y protección de acuerdo con los expedientes del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI, 2015) fue hecha por la Cámara Nacional de la Industria del Mezcal, el 13 de julio de 1994, representaba a cinco Estados productores. Los objetivos que argumentaron para lograr el reconocimiento fueron procurar el mejoramiento de la industria productora de agave y su destiladora; elevar el nivel social y económico de la población dedicada al aprovechamiento de la materia prima, producción, comercialización y distribución; así como tener competitividad internacional con signos distintivos. La primera delimitación del territorio protegido se basó en los cinco Estados postulantes, que demostraron tener al menos un siglo de tradición productora del destilado.

En la misma declaratoria se definió un conjunto de municipios del Estado de Oaxaca como la “región del mezcal” conformada por 7 municipios: Yautepec, Santiago Matatlán Tlacolula, Miahuatlán, Ejutla, Ocotlán, Solá de Vega y Zimatlán. Se pensó que su reconocimiento sería una medida legal y necesaria que permitiría impulsar una agroindustria netamente oaxaqueña y protegería los intereses de los grupos productores para que disfrutaran de los beneficios y protección de su producto a nivel nacional e internacional. Sin embargo, estos forman una región fragmentada y con una pequeña dimensión a nivel estatal, que incluso difícilmente puede ser representativa del Estado.

A pesar de la poca representatividad de la región del mezcal, el Estado de Oaxaca tiene una alta participación en el ámbito nacional por diferentes aspectos: es el principal productor a nivel nacional con el 97.3% de la producción total (CRM, 2015); en su interior se encuentra una vasta biodiversidad de agaves, con 30 especies (Vera y Santiago, 2005); es la sede del Consejo Regulador del Mezcal (CRM) y también es, a la vez, el segundo Estado más pobre del país con una tasa de pobreza de 66.8% de su población total (INEGI, 2016). En su territorio conviven 18 grupos étnicos de los 65 que existen en México y el Estado presenta vastas contradicciones organizativas y políticas, y una buena parte de su producción de mezcal es artesanal (Sánchez, 2005), lo que significa que existen muchas variantes en cada uno de los procesos que resultan en una importante diversidad de sabores y aromas para el mezcal (Pérez, s. f.).

De esta manera, el objetivo del trabajo es entender las diferentes maneras en las que la DO Mezcal se manifiesta en el territorio y como es que cada región ha adoptado este instrumento de protección a su patrimonio. Dada la importancia de Oaxaca en el sector mezcalero, se analizará la estructura de las cadenas de valor de esa entidad, a partir de tres regiones representativas: el municipio de Santa Catarina Minas, localizado a unos kilómetros del centro de Oaxaca; los municipios de San Miguel

Piedras y San Pedro Teoazacoalco dentro de la Región de la Mixteca Alta, olvidada y desconocida hasta hace algunos años por el mundo de mezcal y, por último, el municipio Santiago Matatlán comúnmente nombrado “la cuna del mezcal”.

El estudio de dichas regiones se realizó con diferentes fuentes: consulta de documentos e información estadística, así como trabajo de campo. Parte del interés del estudio es identificar las posibilidades de mejora de las condiciones de vida de los sectores productores, concepto conocido como *upgrading* en el estudio de las cadenas de valor.

Así, además de esta sección inicial, se abordará en el siguiente apartado la propuesta teórica metodológica de análisis, el de las cadenas globales de mercancías y su relación con el desarrollo. Posteriormente, se analizarán los casos de estudio elegidos y, finalmente, se ofrecen las conclusiones del trabajo.

Denominación de origen y cadenas de comercialización

Las indicaciones de procedencia o denominaciones de origen (DO) (OMPI, 2016) hacen su primera aparición formal en el *Convenio de París para la Protección de la Propiedad Industrial* del 20 de marzo de 1883, seguido de sus diversas revisiones. En este Convenio se presentaron las DO como “La denominación geográfica de un país, de una región o de una localidad que sirva para designar un producto originario del mismo y cuya calidad o características se deben exclusiva o esencialmente al medio geográfico, comprendidos los factores naturales y los factores humanos”.

Recientemente, de acuerdo con la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI), una DO es un tipo especial de indicación geográfica (IG), la cual requiere la existencia de un vínculo cualitativo entre el producto al que se refiere y su lugar de origen (OMPI, 2007). La diferencia fundamental entre una IG y una DO es que, en el caso de la segunda, el vínculo con el lugar de origen debe ser más estrecho, la calidad o las características del producto deben ser exclusivas o esencialmente consecuencia de su origen geográfico. Esto significa que las materias primas deben proceder del lugar de origen y que el producto debe ser procesado también allí.

En últimas décadas, las IG de productos agroalimentarios ha despertado un interés creciente en los países latinoamericanos, en parte por el éxito que han tenido algunas iniciativas en la Unión Europea en la que destacan los objetivos territoriales y de identidad cultural, y a la vista de los impactos positivos que puedan generar en la economía y en la sociedad rural (Sacco y Velleda, 2010).

Las IG se han reconocido como herramienta para el desarrollo de mercados, especialmente para la exportación, lo que ayuda al aseguramiento de la calidad. También son un instrumento de desarrollo territorial cuando se relacionan con otras actividades económicas, como el turismo receptivo. Son, a su vez, un mecanismo de conservación ambiental y de la biodiversidad, un mecanismo para conservar los conocimientos tradicionales/indígenas y un mecanismo participativo para promover las iniciativas colectivas de desarrollo rural (OMPI, 2007; FAO-IICA, 2008).

En los últimos años una herramienta para el análisis de las DO son las cadenas globales de mercancías (CGM),³ las cuales permiten estudiar los procesos de producción, comercialización y consumo, vinculando el nivel político, institucional y regulatorio en el que operan las redes de comercialización, así como su comportamiento en diferentes escalas de análisis (Bowen, 2010). Las CGM han sido herramientas apropiadas en los últimos años para analizar el cambio de la organización espacial de la producción y el consumo en la globalización, permiten entender cómo las industrias globales se organizan y buscan identificar dónde, cómo y por quién se crea y distribuye el valor a lo largo de la cadena de comercialización.

Otras investigaciones han empleado la metodología para el estudio de la gobernanza, uno de los elementos de mayor relevancia en el análisis de las CGM que denota la forma en que se organiza una cadena y los mecanismos para mantenerla en funcionamiento (Pérez y Velázquez, 2015). Las refieren como las “relaciones de autoridad y poder que determinan como los recursos financieros, materiales y humanos son colocados en los flujos dentro de la cadena” (Sturgeon, 2011, p. 13). Gereffi y Fernandez-Stark (2011) destacan que este tipo de análisis se enfoca en la secuencia del valor añadido dentro de una industria, desde su concepción, producción y uso final, examinando las descripciones del trabajo, tecnologías, estándares, regulaciones, productos, procesos y mercados en industrias y lugares específicos, por lo que proporciona una visión integral de industrias globales.

El estudio de las CGM puede realizarse desde tres enfoques: la primera propuesta metodológica, identificada por Gibbon, Bair y Ponte (2008) como gobernanza por manejo (*governance as driving*), interpretada como medios de control, categoriza las cadenas en aquellas dirigidas por el sujeto comprador (*buyer-driven*) y las dirigidas por el sujeto productor (*producer-driven*) (Gereffi, 1994). Esta categorización se identificaba tras el análisis de 4 dimensiones: entrada-salida, cobertura geográfica, gobernanza y marco institucional.

³ También llamadas cadenas globales de valor (CGV).

En un segundo enfoque, identificado como gobernanza por coordinación (*governance as coordination*), Gereffi, Humphrey y Sturgeon (2005) ofrecen una nueva tipología, con cinco categorías: mercado, modular, relacional, cautiva y jerarquía. Estas estructuras son medidas y determinadas por la complejidad de las transacciones entre los actores de la cadena, la codificación de la información y el nivel de capacidad de los entes proveedores, la combinación entre estas variables clave reflejan el grado de coordinación explícita y la asimetría de poder entre las empresas. En la medida en que la complejidad aumente, la codificación se vuelva más difícil y las capacidades de los grupos proveedores disminuyen, por tanto, se debería tener una mayor cercanía entre los agentes de una cadena, lo que significa mayor nivel de coordinación entre las empresas, hasta alcanzar el tipo de cadena jerárquica. Por el contrario, menor complejidad, menor dificultad para la codificación y mayor capacidad de los agentes representa una coordinación tipo mercado, con libre concurrencia de oferentes y demandantes.

En una tercera propuesta de coordinación de la cadena, denominada la gobernanza por normalización, se argumenta que el control entre empresas puede llevarse a cabo a partir de la imposición de ciertas normatividades, reglas, estándares o convenciones sobre los métodos de producción y procesamiento. Se enfatiza en la dimensión institucional, particularizándose sobre la relevancia de los estándares y las implicaciones sobre la gobernanza (Gibbon, Bair y Ponte, 2008). De acuerdo con la teoría de regulación, es posible definir una tipología de convenciones basándose en la identificación que realizaron Boltansky y Thévenot (1991) de los mundos ideales y, añadiéndoles contribuciones posteriores hechas por otros autores, se conforma un conjunto de 8 categorías de convenciones; domésticas, opinión, cívicas, mercado, industriales, inspiracional, verdes y financieras (Pérez y Velázquez, 2015).

Las cadenas globales de valor del mezcal en Oaxaca

a. Cobertura geográfica

El municipio de Santiago Matatlán ocupa el 0.18% de la superficie del Estado, cuenta con 22 localidades, posee una población total de 9,198 habitantes y el 32.14% de su superficie es agrícola (PIGM, s. f). Su importancia histórica respecto a la destilación del mezcal se dio a partir de la construcción de la carretera panamericana por los años de 1940-1950 (Ángeles, 2014). Se le considera el principal núcleo productor a nivel estatal y durante el trabajo de campo se encontró que los grupos productores de mezcal industrializado se

ubican alrededor de Santiago Matatlán; cuentan con capacidad organizativa, redes sociales que facilitan la comercialización, acceso a programas de fomento, apoyos y subsidios (Lopes, 2015).

Por otro lado, Santa Catarina Minas se localiza a 39 km al sur de la capital del Estado, ocupa el 0.04% de superficie estatal y el 12.49% de su superficie es agrícola. Se cree que este lugar fue uno de los primeros lugares de Oaxaca en donde se elaboró mezcal, hace ya varios siglos (Gortari y Escamilla, 2009), se señala que existen palenques⁴ en operación de más de 200 años e incluso en su historia se cuenta que se instalaba un tianguis de maguey. Sin embargo, pese al trabajo de difusión de la cultura mezcalera, el gobierno no considera a esta población como parte de la Ruta Caminos del Mezcal (Mendoza, 2015). Además, gran parte de la elaboración del destilado es responsabilidad de las mujeres, debido a la migración de los hombres hacia Estados Unidos (Briseño, 2016). Estas mujeres del mezcal, llamadas también mezcalilleras, se incorporaron en la comercialización de mezcal entre las décadas de 1950 y 1970, viajaban a lomo de bestia a las comunidades vecinas para vender el destilado de casa en casa; poco antes de que la ley antialcoholes fuera derogada, su sitio fue ocupado por un nuevo personaje: el sujeto acaparador (Ángeles, 2010). Al mezcal de esta región se le conoce como *Minero*, algunos dicen que su nombre se debe a que contenía minerales, otros a que era el mezcal que tomaban los mineros de Oaxaca, pues antiguamente en la zona de Santa Catarina Minas había un gran movimiento por la minería y se producía mezcal para los grupos trabajadores (Gortari y Escamilla, 2009). Actualmente, el mezcal *minero* es el gentilicio del mezcal elaborado en este lugar (Nogales, 2016).

La tercera región de estudio corresponde a los municipios de San Miguel Piedras y San Pedro Teoazacoalco, ubicados en la región de la Mixteca Alta. De acuerdo con el representante del Comité Sistema Producto Maguey Mezcal de la Mixteca, el Ing. Erubiel Mota, en la región se estima que se localizan aproximadamente 150 productores, aunque no existe un censo oficial (Asunción Nochixtlan, Oaxaca, entrevista personal 30 de noviembre 2016). La mayoría de palenqueros y productores de agave en la región desconoce la existencia o funcionamiento del Sistema Producto Maguey Mezcal y una mayor proporción ha escuchado del CRM, pero no certifican su producto por desconocimiento o simplemente porque el mercado no se los exige, así el conocimiento de la NOM-070-SFCI-1994 es ínfimo, (Diagnóstico, 2013).

⁴ La palabra "palenque" es la forma en que se le nombra o denomina a una fabrica de mezcal, es decir al conjunto de instalaciones utilizadas para la producción de mezcal.

En las tres regiones, el acceso a los palenques que se localizan fuera de las carreteras principales es difícil, la región de la Mixteca tiene un 62% de caminos rurales revestidos⁵ y el 12% de brechas⁶ entre sus caminos y carreteras. Por el lado de la región de los Valles centrales donde se localizan Santiago Matatlán y Santa Catarina Minas no se tiene información sobre sus caminos rurales revestidos; pero sí se sabe que cuenta con un 10% de brechas mejoradas (INEGI, 2014).

En la tabla 1 se presentan las principales características socioeconómicas de las regiones comparadas, se resalta una contradicción en el municipio de Santiago Matatlán, a pesar de que su principal industria dinámica es la de elaboración de bebidas destiladas de agave (INEGI, 2009), el agave es su segundo cultivo más importante (SIAP, 2014), ha estado presente durante toda la DOM, recibe vasta promoción y apoyos gubernamentales, cuenta con un Índice de Marginación muy alto y el menor grado de desarrollo humano de las tres regiones evaluadas. Este municipio tiene apenas el 3.43% de la producción de agave estatal.

Tabla 1

Comparación de principales características socioeconómicas de las regiones analizadas

Regiones Características	Santiago Matatlán	Santa Catarina Minas	San Pedro Teoazacoalco y San Miguel Piedras
Participación a nivel estatal de producción de agave (%)	3.43%	0.43%	0.09%
Participación a nivel estatal de producción de mezcal (%)	25.95%	5.35%	0.15%
Índice de desarrollo humano municipal 2010	0.600	0.619	0.612
Índice de marginación 2010	Muy Alto	Medio	Muy alto

Nota: Elaboración propia con datos de SIAP (2014), INEGI (2009), PNUD (2010) y CONAPO (2010).

⁵ Caminos rurales revestidos se refiere a los caminos que conectan pequeñas población (con menos de 2500 habitantes), los cuales tienen secciones de asfalto de poco espesor y no están pavimentadas.

⁶ Brechas mejoradas son caminos que no tienen un trazo definido, en los que se aprovechan las características favorables del terreno y que tienen escaso trabajo técnico.

De acuerdo con el índice de rezago social (IRS), por medio del cual se intenta medir la pobreza y que incorpora indicadores de educación, de acceso a servicios de salud, de servicios básicos, de calidad y espacios en la vivienda, y activos en el hogar, el Estado de Oaxaca ocupa el primer lugar a nivel nacional con un grado muy alto (CONEVAL, 2015). Para las regiones de análisis, se tiene que Santa Catarina Minas es el único con un grado medio, Santiago Matatlán y San Pedro Teoazacoalco con un grado alto y San Miguel Piedras con un grado muy alto. Resalta que este último tuvo un cambio de rezago social del 2000-2015 de alto a muy alto (SEDESOL, 2017). Al comparar algunos indicadores que conforman el IRS en cuestión del porcentaje de su población total municipal, entre las regiones se tiene que el mayor porcentaje de la población con rezago educativo se encuentra en Santiago Matatlán (36.5%); en carencia por acceso a los servicios de salud en Santa Catarina Minas (19.8%); en carencia por calidad y espacios en la vivienda (42.6% y por carencias por acceso a la alimentación (32.6%) en San Pedro Teoazacoalco, y en carencias por acceso a los servicios básicos en las viviendas en San Miguel Piedras (97.2%), lo cual refleja algunas de las condiciones de vida de los municipios (SEDESOL, 2016). En la figura 2, se presenta el desglose de los indicadores comparados entre las regiones.

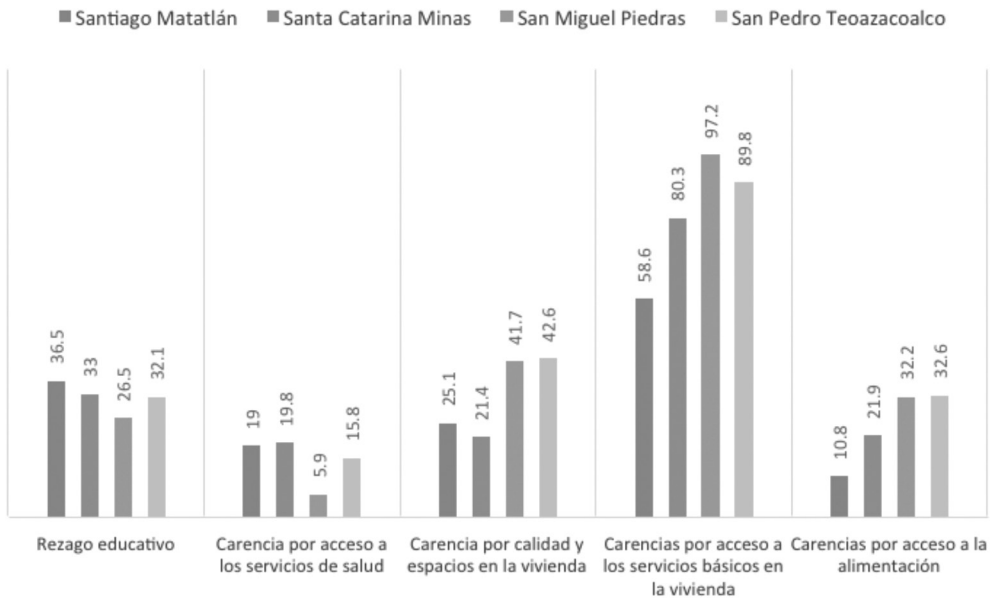


Figura 2. Indicadores de carencia social a como porcentaje de la población a nivel municipal, 2015. Elaboración propia apartir de (SEDESOL, 2016).

En la figura 3 se presenta la ubicación geográfica de las regiones de análisis, dentro de estas mismas se localizan las unidades económicas dedicadas a la elaboración de bebidas destiladas de agave. Quienes proveen la materia prima se encuentran dentro de los municipios y en comunidades aledañas a estos, los envasadores o envasadoras pueden ser de la región, aunque la mayoría son de otras regiones, como la Ciudad de México, Querétaro, San Luis Potosí, Guadalajara, Chiapas y Veracruz.

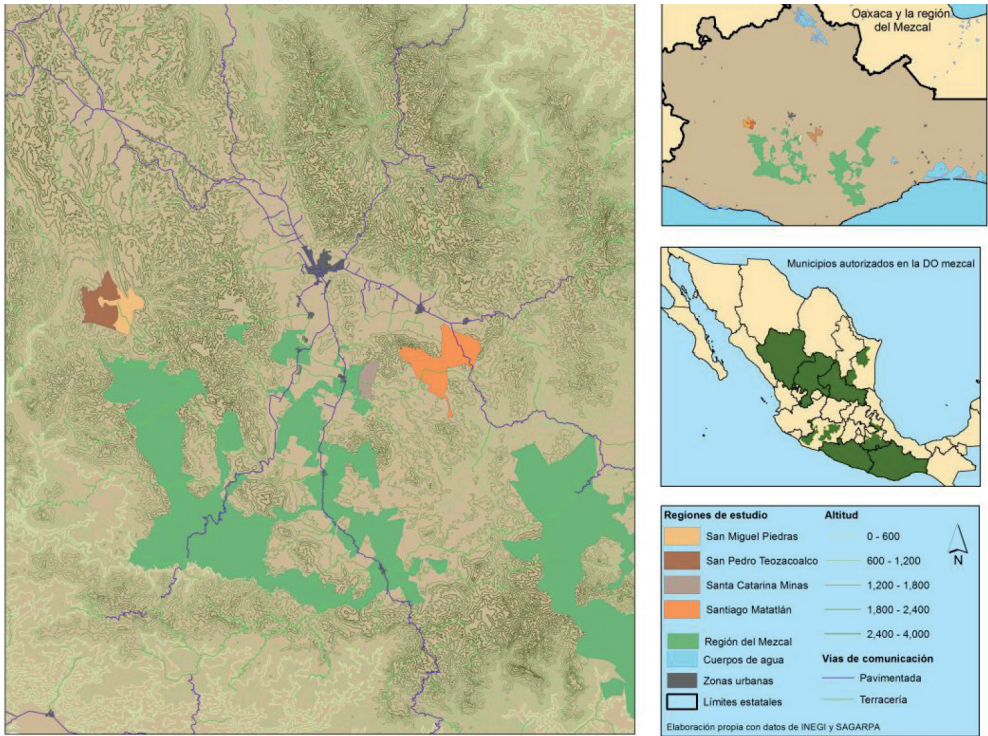


Figura 3. Cobertura geográfica de análisis. Elaboración propia a partir de *Declaratorias de la DOM* (IMPI, 2015).

Oaxaca es el origen del 96.1% del total nacional de mezcal exportado, con destino a 42 países, su principal consumidor es Estados Unidos, seguido de Chile, España y Australia, mientras que a nivel nacional las ventas se concentran en la Ciudad de México (CRM, 2015), tal como se presenta en la figura 4.

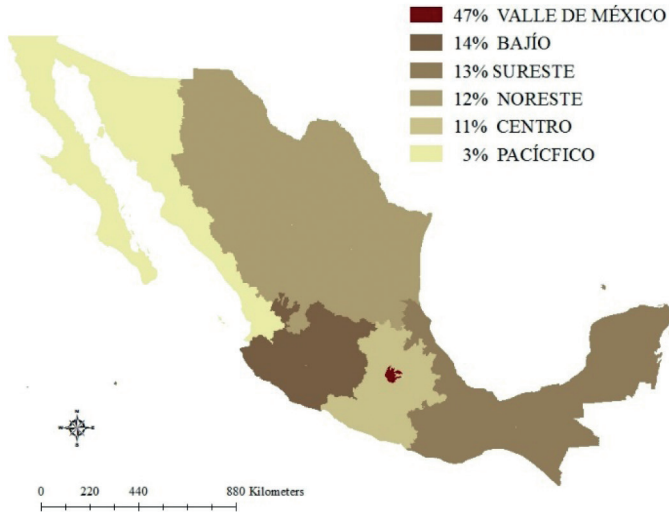


Figura 4. Tendencia de ventas de mezcal a nivel nacional por regiones del año 2014. Elaboración propia con datos del Informe (2015) del Consejo Regulador del Mezcal.

b. Estructura insumo/producto

Dentro de la cadena de comercialización del mezcal participan cinco actores principales: sujetos viveristas, productores de agave, productores de mezcal, envasador o comercializador y el consumidor final.

Viveristas: se refiere a los sujetos productores de hijuelos, existen aproximadamente ocho viveros en todo el Estado, su producción es principalmente espadín, ya que la reproducción de otro tipo de agave es complicada y costosa.

Personas productoras de agave: personas que cultivan el maguey, el 84 % son productoras de subsistencia, es decir, que la actividad la realizan para complemento de su ingreso; el 12% son de baja escala productiva, cuentan con superficies menores a 6 hectareas y no es su actividad principal; el 4% son de escala productiva media, la actividad puede ser su principal fuente de ingresos y, por último, el 0.3% son de escala productiva alta con superficies de mayores de 22 hectareas (Plan Rector, 2014).

Personas productoras de mezcal: son las personas que realizan la transformación de la materia prima al producto terminado, la mayor parte elabora el mezcal de forma artesanal, ya sea con alambique de cobre u ollas de barro, aunque también existen plantas industriales.

Sujetos envasadores o comercializadores: personas que se dedican a la venta de mezcal en el mercado local, regional, nacional o internacional.

Sujetos consumidores finales: son las personas que obtienen el producto terminado, envasado y con etiquetado, ya sea en la región por medio del turismo, en el mercado local, tiendas de autoservicio o especiales, restaurantes y bares.

A su alrededor se encuentran los grupos acaparadores, que son personas de otras entidades o regiones, en muchas ocasiones tequileros o tequileras, que por un déficit en la cantidad de agave buscan completarla con otras especies. Otros actores importantes son el Comité Sistema Producto Maguey Mezcal, el Consejo Regulador del Mezcal (CRM), los Gobiernos Estatales y Federal, las instituciones de investigación y el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI).

En Santiago Matatlán se dan dos tipos de organización en la cadena: en la primera los grupos pequeños productores que venden localmente o a entes intermediarios que lo revenden y comercializan al exterior e interior del Estado. Durante el trabajo de campo se identificó que un palenque llega a producir mezcal para 4 marcas diferentes; destaca que su producción es de forma artesanal y en la destilación se usan alambiques de cobre. Por otro lado, se tienen algunos “palenques turísticos” que compran el destilado en las comunidades cercanas para revenderlo en su negocio a turistas de la ruta llamada “Camino del Mezcal”, la cual ha recibido vasta promoción por parte del gobierno estatal en los últimos años.

En el segundo tipo de cadena de comercialización participan las empresas de grandes volúmenes, de tipo industrial como Benevía, que genera 60,000 lt de mezcal al mes, así como Casa Armando Guillermo Prieto con su marca Zignum, que para 2010 alcanzó una producción de 20,000 lt por día. Las industrias monopolizan el cultivo de agave, poseen alta tecnificación y venden en volumen su destilado, no por atributos de calidad relacionados con la sociedad o el medio ambiente. Estas bebidas son las que alcanzan los mercados internacionales y, debido a sus grandes volúmenes, pueden disminuir los costos de la certificación para lograr la DO. Además, tienen facilidad para acceder a programas de fomento, beneficiándose de fondos y políticas de promoción del mezcal e influyen en las decisiones del CRM (Lopes, 2015). Esta producción, en su mayoría, es de agave espadín, especie más abundante, aunque no endémica de la región.

En la segunda región Santa Catarina Minas, existen diez palenques y solo dos podrían considerarse medianos, con personal ocupado de 11-30 personas. Entre estos se encuentra una sociedad cooperativa de responsabilidad limitada llamada Mezcal “Real Minero”⁷ De acuerdo con cifras estadísticas de censos económicos del INEGI, se tiene que la producción bruta total de la bebida destilada en el municipio tuvo una tasa de crecimiento de 147% en los años 1999-2008.

El Mezcal “Real Minero” se caracteriza por ser una empresa familiar de producción artesanal, conserva la tradición y se inserta en el mercado nacional e internacional y es una de las empresas que más impulsa los mezcales artesanales en la entidad. Asimismo, cuenta con tres certificaciones: Consejo Regulador del Mezcal en 2004, en 2005 obtuvo el certificado número 37 por su mezcal elaborado tal como lo hacían los bisabuelos y la certificación orgánica CERTIMEX en 2008 (Real Minero, 2016).

La adquisición de la materia prima se da por compra y selección propia de agaves a unidades productoras del sur de Santa Catarina Minas (Ángeles, 2015), así eliminan las pérdidas que implica adquirir agave sin la suficiente madurez o de baja calidad. La producción del mezcal se da en el “palenque” heredado de generación en generación, la comercialización y distribución está a cargo de la familia de manera directa, en tiendas muy específicas dentro del país e internacionalmente, además de restaurantes y bares en el centro de Oaxaca y en centros de consumo del país como la Ciudad de México. Esta empresa incluso tiene una vocación hacia el desarrollo comunitario, pues actualmente se ha iniciado la construcción de una biblioteca pública con recursos obtenidos de la comercialización. Este ejemplo, en donde los entes productores de mezcal estén presentes en toda la cadena y se conserve la producción artesanal, es difícil encontrarlo replicado en otra parte del Estado.

Por último, en los municipios de San Miguel Piedras y San Pedro Teoazacoalco, la mayoría tiene sus pequeñas plantaciones de agave cerca o incluso al lado de los palenques y hace uso de magueyes silvestres, la producción de mezcal de las pequeñas unidades productoras es totalmente artesanal, con una destilación en ollas de barro, vendida a sujetos intermediarios a un precio de \$50 pesos el litro. Si se toman en cuenta todos los costos de producción, se tiene que para una carga de 200 piñas de agave papalometl (silvestre) se logra una producción de mezcal de 280 lt. Vendiendo su producción a \$50, obtienen una ganancia de 7.5% sobre

⁷ El estudio de este caso en particular se debe a la cercanía que se ha tenido con los grupos productores y a que en la realización del trabajo de campo no se encontraron otros palenques en operación en el municipio, asimismo ha mostrado un fuerte dinamismo dentro de la actividad y presenta características interesantes como los tipos de certificaciones y proceso de producción artesanal.

sus costos. Lamentablemente, la mayoría vende su mezcal a este precio a empresas envasadoras y comercializadoras que lo revenden en los centros de consumo etiquetado y certificado por parte del CRM, al doble o hasta el triple del precio al que lo adquieren, incluso más si el mezcal es de un agave silvestre como el papalometl.

Una parte de este mezcal tiene un destino local, es decir, se consume directamente del palenque por costumbre y tradición, ya sea en fiestas patrimoniales, en la vida diaria, reuniones familiares, etc. basándose en un conocimiento empírico donde identifican los buenos y malos mezcales. Al igual, se han realizado ferias y eventos en municipios aledaños para realizar la comercialización directa de su producto.

Existen otros actores importantes alrededor de las cadenas de comercialización de mezcal. Se tiene que el organismo encargado de garantizar y salvaguardar la DOM es el Consejo Regulador del Mezcal (CRM, 2016), asociación civil constituida el 12 de diciembre de 1997. La certificación del CRM inicia con el registro de plantaciones de agave; posteriormente se certifica la fábrica de mezcal, el envasado y, como parte final del proceso, no se puede comercializar mezcal alguno que no haya sido verificado por el organismo desde su producción y envasado; el producto envasado debe ostentar el sello de certificación del organismo (CRM, 2016). La sede de esta organización se encuentra en la ciudad de Oaxaca y, aunque su localización es céntrica, para la mayoría de los grupos productores que se encuentran alejados del centro de Oaxaca, el desplazamiento hacia las oficinas implica costos elevados y dificultades para su acceso.

Otra institución importante es el Comité Sistema Producto Maguey Mezcal, asociación civil denominada “Integración de la Cadena Productiva Maguey Mezcal de México”, formada por la agrupación de Comités Estatales de los territorios protegidos. Está compuesta por todos los eslabones de la cadena de producción de maguey; grupos productores de mezcal; entes comercializadores; sujetos proveedores de insumos, equipos y servicios; y grupos consumidores; así como el gobierno federal y estatal en el aspecto normativo. También participa personal facilitador, cuyo objetivo es trabajar por la competitividad de la agroindustria orientada al mercado, promoviendo condiciones de equidad, igualdad y confianza entre las partes involucradas. La inversión total para el apoyo de la agroindustria del mezcal es el gobierno federal a través de diversos programas de apoyo de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA) y aportaciones de grupos productores, gobiernos estatales y municipales (Siente Mezcal, 2016). Entre el 2005 y 2014 el total de inversión fue de \$963 millones de pesos, el 55% de estos recursos fue por parte del gobierno federal.

Dado lo anterior, se tiene que los programas de apoyo se han focalizado en ciertas regiones del Estado, tal es el caso del lanzamiento y promoción de la Ruta Turística “Camino del Mezcal” que incluye tan solo 8 municipios mezcaleros de la región de Valles Centrales (Informe, 2015); en contraste se tiene que en la región de la Mixteca se han tardado en llegar dichos programas de apoyo para equipamiento de palenques por cerca de 2 años (Agencia Guadalupe Victoria, Región Mixteca Alta, entrevista personal, 1 de diciembre de 2015). En la tabla 2 se presenta la comparación de apoyos gubernamentales que el Sistema Producto Maguey-Mezcal y miembros de la cadena productiva han recibido de 2008-2012 de parte de SAGARPA y del Gobierno del Estado, con lo que se corrobora la concentración de recursos en la Región de Valles Centrales donde se localiza Santagía Matatlán y Santa Catarina Minas.

Tabla 2

Apoyos gubernamentales del 2008-2012, Región Valles Centrales y Mixteca

Año	Región Mixteca (pesos)	Participación a nivel estatal (%)	Concepto de apoyo	Región Valles Centrales (pesos)	Participación a nivel estatal (%)	Concepto de apoyo
2008	1,000,000	1.83%	Infraestructura	41,080,401	75%	Equipo, infraestructura, material vegetativo, proyecto integral.
2009	108,106	0.84%	Infraestructura y material vegetativo	11,530,194	86.44%	Equipo, infraestructura, material vegetativo, proyecto integral.
2010	746,750	3.8%	Equipo e infraestructura	18,282,189	94.79%	Equipo, infraestructura, material vegetativo, proyecto integral.
2011	-	-	-	-	-	-
2012	16,000	0.25%	Equipo	6,369,805	99.74%	Equipo, infraestructura, material vegetativo, proyecto integral.

Nota: Elaboración propia con base en datos del diagnóstico (2013).

Entre estas instituciones la organización es difícil, ya que cada una defiende sus propios intereses y buscan mostrar resultados políticos, sin tomar en cuenta la protección hacia la tradición y cultura de la DOM, y las necesidades de los grupos productores de maguey-mezcal. En la figura 5 se presenta la cadena de comercialización comparativa de las regiones anteriores.

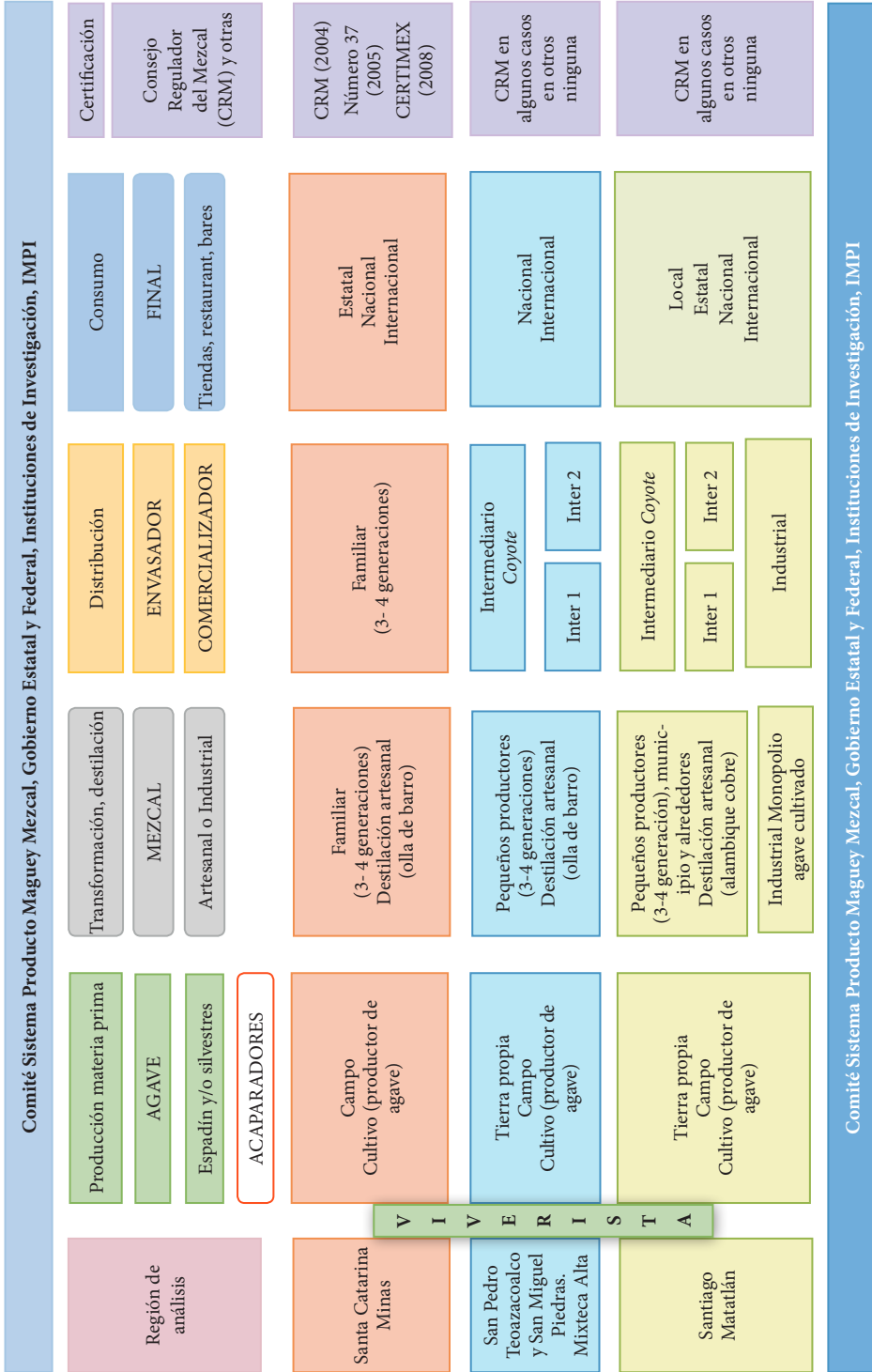


Figura 5. Cadena de comercialización comparativa entre regiones. Elaboración propia a partir del Informe 2014. Sistema Producto Maguey Mezcal e investigación de campo.

c. Marco institucional

En México el titular de las DO es el Estado y las declaratorias generales de protección son emitidas por el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial. Estas se informan en el Diario Oficial de la Federación. Dado lo anterior, se publica una Norma Oficial Mexicana con las características específicas del producto, su proceso de fabricación y forma de comercialización.

La Norma Oficial Mexicana para la DOM es la NOM-070-SFCI-1994, elaborada por dependencias de gobierno; asociaciones mezcaleras y magueyeras; empresas tequileras estadounidenses, vinícolas e industriales. Las principales características de la Norma Oficial se presentan en la tabla 2.

En el transcurso del tiempo, la Norma se ha ido modificando, principalmente en el tamaño del territorio protegido: en 1994 se conformaba por 806 municipios, hoy involucra a 963. Dada la experiencia del tequila y el crecimiento importante del mezcal en los últimos años, se ha generado un creciente interés por incorporarse a la región protegida, por ello las solicitudes de ampliación realizadas en ese plazo.

Las características principales en la norma oficial para mezcal, presentadas en la tabla 3, no se han cambiado, a pesar de la existencia de propuestas de modificación como la de 2014 y recientemente el proyecto PROY-NOM-070-SFCI-2015. En ambas, se pretende aprobar la definición del mezcal como bebida alcohólica 100% de maguey, sin permitir adición de otros azúcares; con aromas y sabores derivados de la especie de maguey empleado y del proceso de elaboración, se diversifican 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 agave (Propuesta, 2014 y Proyecto NOM, 2016). En estas propuestas se quiere lograr una reclasificación en tres categorías conforme a las herramientas ocupadas y el tipo de proceso de producción: mezcal, mezcal artesanal y mezcal ancestral, así como en diferentes clases de acuerdo con su maduración: blanco, madurado en vidrio, reposado y añejo.

Tabla 3
Características Norma Oficial Mexicana para DO Mezcal

Campo de aplicación	Características principales	Particularidades
Materia prima (especie de agave)	<p><i>Angustifolia Haw</i> (maguey espadín) <i>Esperrima jacobi</i>, (maguey de cerro, bruto o cenizo) <i>Weberi cela</i>, (maguey de mezcal) <i>Patatorum zucc</i>, (maguey de mezcal) <i>Salmiana Otto Ex Salm SSP Crassispina (Trel) Gentry</i> (maguey verde o mezcalero) Otras especies de agave, siempre y cuando no sean utilizadas como materia prima para otras bebidas con DO dentro del mismo Estado</p>	<p>Madurado Inscrito en el registro de plantación de predios instalado por el organismo de certificación</p>
Mezcal	<p>Producto que se obtiene de la destilación y rectificación de mostos preparados directa y originalmente con los azúcares de las cabezas maduras de los agaves mencionados, previamente hidrolizados o cocidas y sometidas a fermentación alcohólica con levaduras, cultivadas o no</p>	<p>Líquido de olor y sabor <i>suigeneris</i> de acuerdo con su tipo. Incoloro o ligeramente amarillento cuando es reposado o añejado, o se aboque⁸ sin reposarlo o añejarlo</p>
Clasificación	<p>Tipos Porcentaje de los carbohidratos provenientes del agave</p>	<p>Tipo I – Mezcal 100% agave</p>
	<p>Categorías Características adquiridas en procesos posteriores a la destilación y rectificación</p>	<p>Tipo II – Mezcal Adición de hasta un 20% de otros carbohidratos diferentes a los del agave</p> <p>Mezcal añejo o añejado Susceptible a ser abocado, sujeto a un proceso de maduración de por lo menos un año, en recipientes de madera de roble blanco o encino, con capacidad máxima de 200 litros. En mezclas de diferentes mezcales añejos, la edad para el mezcal resultante es el promedio ponderado de las edades y volúmenes de sus componentes</p> <p>Mezcal joven, susceptible de ser abocado</p> <p>Mezcal reposado Susceptible de ser abocado que se deja por lo menos 2 meses en recipientes de madera de roble blanco o encino, para su estabilización.</p>

continúa

⁸ Abocado, procedimiento para suavizar el sabor del mezcal, mediante la adición de uno o más productos naturales, saborizantes o colorantes permitidos.

Campo de aplicación	Características principales	Particularidades
Especificaciones	% de alcohol en volúmenes a 20°C	Min 36% - Máx. 55%
Envasado	Ostentarse en sus envases la leyenda	ENVASADO DE ORIGEN Envasados en el Estado productor ENVASADO EN MÉXICO Envasados fuera del Estado productor
Envasador	Mostrar que el producto no ha sido adulterado No puede mezclarse mezcal de diferentes tipos No envasar simultáneamente producto distinto al mezcal en sus instalaciones Incorporar al envase un sello del organismo certificación	
Comercialización	A granel No se permite a granel Exportación Prohíbe la reventa a granel al consumidor final Se permite compra y venta de producto a granel entre entes productores y acopiadores	Solo en territorio de los Estados Unidos Mexicanos Mercado internacional ⁹ Envases hasta de 5 lt
Marcado y etiquetado	Envase con etiqueta o impresión permanente, en forma destacada, legible e indeleble	Palabra "Mezcal", tipo y categoría, marca comercial registrada, contenido neto, por ciento de alcohol; tipo I: % de contenido de agave, nombre o razón social, domicilio y registro federal de contribuyentes del establecimiento fabricante del mezcal o bien del titular del registro que ostente la marca comercial y en su caso del envasador Leyenda "HECHO EN MÉXICO", "ENVASADO DE ORIGEN" o "ENVASADO EN MÉXICO" Otra información sanitaria o comercial.

Nota: Elaboración propia a partir de la Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-1994, bebidas alcohólicas-mezcal-especificaciones.

⁹ Esta regla de no permitir exportaciones a granel a nivel internacional trata de impedir que se desarrollen otras marcas fuera del país que paulatinamente vayan dominando la cadena de comercialización, como ha pasado con el Tequila.

Por otro lado, el pasado 25 de noviembre de 2015 se propuso, por parte de la Secretaría de Economía, el Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-199-SCFI-2015 que busca de evitar la publicidad engañosa y abusiva relativa al contenido específico de cada bebida alcohólica (Dictamen, 2016), en particular se abordan los destilados de agave, donde se pretende imponer el nombre genérico de “Komil” (Ocampo, 2016) que no tiene ningún vínculo histórico, lingüístico, antropológico o social relacionado con los destilados de agave (mezcal), por tanto, se prohíbe, así, el uso de la palabra “Agave” o “Maguey” a todos los productores que estén fuera de la DO tequila o mezcal. Si recordamos, la producción de mezcal se lleva a cabo en 26 Estados del país (Bessy, Bahuchey y Rosales, s. f.), en consecuencia, sería una medida más de exclusión y despojo a la cultura centenaria de las comunidades, del patrimonio cultural, del lenguaje y la gastronomía mexicana (Mezonte, 2016).

Tanto la Norma establecida actualmente como las propuestas quedan lejos de clarificar la producción de un mezcal tradicional, dado que deja fuera características que forman parte del *gusto histórico* de cada región, es decir, de la construcción colectiva de los gustos regionales a través del tiempo, que generan reglas de cómo deben saber y oler los mezcales, cómo deben elaborarse y cuáles son las pruebas de calidad a que deben someterse para que, en su lugar de origen, sean considerados legítimos, buenos y sabrosos (Pérez, s. f.). Consiguientemente, este tipo de características juega un papel principal en la comercialización, pues la información que llega al consumidor es asimétrica, el valor económico de los mezcales de agave silvestres o con características tradicionales más conocidas como la utilización de olla de barro alcanzan un alto valor económico, sin estar certeros de que la información que transmiten los comercializadores sea verdadera. Por otro lado, debido a que la Norma actual no toma en cuenta la variedad de las formas de producción de mezcales tradicionales, los programas de apoyo gubernamentales se dirigen a entregar equipamiento como alambiques de cobre o barricas de madera¹⁰, tal es el caso de la Mixteca Alta¹¹, lo que resultará en un incremento del volumen de producción, pero se perderá la producción del mezcal tradicional, debido a que en esta región se elabora aún el destilado con ollas de barro, de forma artesanal y sin el uso de barricas de madera para su maduración.

¹⁰ De acuerdo con Cornelio I. Pérez (s. f.) los mezcales tradicionales son todos incoloros, al pasar por una barrica, la madera, sin excepción, destruye los sabores y aromas más finos y sabrosos.

¹¹ En el pasado mes de abril de 2016, por medio del programa “Fortalecimiento Integral para el Desarrollo de la Industria del Mezcal” se entregaron equipos a grupos productores de mezcal de la región de la Mixteca Alta que incluían: desgarradoras, alambiques de cobre, barricas para su maduración, tinas de madera para la fermentación, así como tanques de almacenamiento.

d. La gobernanza de las cadenas de mezcal

Siguiendo el primer enfoque de las CGV, de manera general puede decirse que en las regiones de Santiago Matatlán y Mixteca Alta se tiene un tipo de gobernanza guiado por los entes compradores, pues el control se identifica hacia la parte final de la cadena, donde se encuentran los grupos industriales, comercializadores y envasadores. En estos segmentos es donde se captura un mayor valor agregado y se establecen las condiciones que deben cumplir los agentes del resto de la cadena (agaveros, acopiadores, trabajadores rurales), además de establecer precios al final de la cadena de comercialización (distribuidores mayoristas, minoristas, restaurantes y demás).

En el caso de Santiago Matatlán, el dominio lo ejercen las grandes empresas mezcaleras que adquieren el agave de grupos productores rurales de la región o comunidades aledañas, llegando a ser un oligopolio en el destilado del agave para convertirlo a mezcal. Estas grandes industrias, como Benevá y Zignum, además de ejercer un control sobre sus instancias proveedoras, han logrado expandir sus operaciones para distribuir su bebida de una manera muy amplia en el territorio nacional, a quienes ofrecen un portafolio de bebidas diversificado en atención a los diversos gustos de la clientela.

En la región de estudio de la Mixteca, el agave se vende a precios muy bajos, como materia prima, como en el estudio de caso pudo observarse que una camioneta de 3 toneladas de agave apenas alcanzó un precio de \$3,000 pesos (160 dólares aproximadamente). Comparativamente, una camioneta similar en la región de Valles Centrales, donde se ubica Santiago Matatlán, una camioneta de una tonelada de agave se vende de \$25,000 a \$30,000 pesos (1,300 a 1,600 dólares). En ambas regiones existe la venta al mayoreo de mezcal destilado por grupos pequeños productores locales, a quienes los entes intermediarios establecen como condición un grado alcohólico mínimo de 60°, lo que permite su uso para la preparación de diferentes bebidas, puras y mezcladas, además de la obtención de altos beneficios por estos destilados (Bautista, Orozco, Terán, 2015). Estos autores además destacan que entre las prácticas comunes de estos sujetos envasadores está el pago a crédito, a veces hasta de 3 meses, pero se supo durante el trabajo de campo que en el caso de la Mixteca algunos no respetan los plazos ni acuerdos, por lo que en ocasiones los grupos pequeños destiladores no reciben pagos completos.

Contrariamente a los primeros dos casos, en la tercera región, Santa Catarina Minas, se encontró un tipo de gobernanza guiada por el sujeto productor, caracterizada por una empresa fuerte que participa desde la base del proceso

de producción, organiza los encadenamientos horizontales con otros sujetos agaveros y hacia delante con sus distribuidores y clientes. La empresa participa con sus proveedores en el cultivo del agave a lo largo de los años de crecimiento, hasta que madura y llega a su etapa de corte (Ángeles, 2015). Igualmente toma la empresa Real Minero la decisión de donde comercializar su mezcal, en qué condiciones y términos, en buena medida aprovechando las condiciones de producción artesanal y orgánica que ha logrado obtener.

De acuerdo con el segundo enfoque de la gobernanza de las cadenas globales de valor, se sostiene que tanto en Santiago Matatlán como en la Mixteca Alta se tiene una gobernanza tipo mercado, pues tanto grupos agaveros como pequeños productores-destiladores venden sus bienes a quien les ofrezca el mejor precio, mostrando una capacidad de negociación muy baja, ya que dependen de los recursos económicos que se obtienen por su venta para satisfacer sus necesidades básicas. Los grupos envasadores que lo adquieren revenden el mezcal a precios más altos, etiquetados y con marca, aprovechando el conocimiento que se tiene sobre la bebida, sobre las especies de agaves que juega un papel importante a la hora de establecer un precio en el mercado, pero principalmente sobre los mercados de comercialización apropiados para ello. Por otro lado, se tiene que la complejidad de las transacciones es baja, el conocimiento se transmite fácilmente entre integrantes de la cadena, el proceso de producción es conocido y las especificaciones del producto son relativamente sencillas de cumplir. Asimismo, la capacidad de la producción es alta, realizan la producción con poca participación de entes compradores, debido a su conocimiento tradicional y generacional, con diferencias en los estándares calidad y volumen. Existen bajos costos al cambiar de socios, ya que los intercambios comerciales se llevan a cabo por medio de contratos temporales o por compra directa del producto. Por ello, se puede sostener que la relación entre los actores es gobernada por los precios, principalmente por el precio de la materia prima, el cual es susceptible a su oferta, demanda y a la intervención de la compra de otros actores como los entes acaparadores, por lo que suele ser susceptible a las oscilaciones del mercado.

En el caso de Santa Catarina Minas, la empresa destiladora y envasadora estudiada, dominante en la región, se podría categorizar dentro de una gobernanza cautiva; coordina varias etapas de la cadena, producción de mezcal y comercialización, y al no estar integrada verticalmente en su totalidad, mantiene un monitoreo y cierto control sobre los sujetos productores de la materia prima, la cual obtiene de producciones de agave aledaños a la región, algunas con las que desde siempre se ha tenido esta relación y en otras regiones

donde saben que los agaves darán buen mezcal, por la tierra donde creció, clima y el manejo que se le dio. El monitoreo se lleva a cabo en la selección de la planta, donde se controlan los agaves serán que serán cortados de acuerdo con su maduración, conocimiento de las especie, tamaño y peso.

Por último, analizando las cadenas de comercialización con el tercer enfoque de gobernanza, se encontró que en Santiago Matatlán el tipo de relación que llevan los agentes dentro de la cadena de comercialización es, generalmente, de tipo industrial, caracterizado por elementos técnicos en la definición de los parámetros a evaluar los bienes de intercambio, por ejemplo, el tamaño y tiempo de maduración del agave, y que los predios estén inscritos en el organismo de certificación del producto, tal como lo establece la Norma Regulatoria. Los elementos técnicos se hacen notar más a la hora de producir el mezcal, pues debe cumplir especificaciones físicas y químicas como: el grado de alcohol en volumen a 20°C; extracto seco g/l; acidez total; alcoholes superiores mg/100 ml y metanol. Asimismo, a los eslabones siguientes se les aplican las normativas establecidas ya mencionadas en la tabla 3. A las personas verificadoras del CRM, encargadas de garantizar el cumplimiento de las normas mediante visitas a los palenques de dos a tres veces por semana cuando se destila el mezcal, el productor le reconoce sus gastos, por la realización del trabajo y de viáticos (Crucero de Teotitlán del Valle, Tlacolula, Oaxaca, entrevista personal, 23 de febrero de 2015) así mismo están presentes terceras instancias que verifican el cumplimiento de normas y estándares.

En la región de Santa Catarina Minas la convención dominante es doméstica, su coordinación se establece con base en la confianza entre los actores participantes de la cadena por medio de las relaciones de largo plazo, así como una convención verde por su orientación de respeto hacia el medio ambiente, debido a su certificación orgánica. En esta cadena la cercanía entre sujetos agaveros y la empresa Real Minero ha sido muy cercana a lo largo de los años para la toma la maduración del agave, pues tienen una inversión conjunta de tiempo y dinero en la producción del destilado.

Finalmente, en la región de la Mixteca, el tipo de convención dominante entre la mayoría de productores es de mercado, en la compra-venta del producto final, el sujeto productor de mezcal no tiene la capacidad de negociar un precio más alto de acuerdo con la especie de agave utilizado y el procedimiento artesanal que realiza, dado el desconocimiento técnico y precios al consumidor final, su conocimiento es empírico, las transacciones son simples, el envasador y comercializador llegan a los grupos proveedores y acuerdan un cierto precio, se compra el producto y termina la relación. Los sujetos productores de mezcal

pueden vender a otro envasador, fácilmente, en ocasiones se dan contratos difíciles de cumplir o finalizar por la producción de mezcal inestable, a causa de la oferta de materia prima y baja capacidad de inversión, así como por la desconfianza al incumplimiento de pagos. En un futuro, este tipo de convención se puede transformar a una convención industrial, dado un mayor conocimiento de las características físicas y químicas exigidas. Esto se sostiene debido a que existen grupos productores que ya tienen un conocimiento superior de la norma y que están en proceso de la certificación por parte del CRM, añadiendo los apoyos gubernamentales que incentivan la tecnificación de la producción, compra y venta del producto.

En la tabla 4 se resume el análisis sobre la gobernanza desde los tres enfoques. En esta pueden apreciarse las diferentes características con las que cuentan las cadenas de comercialización del mezcal en Oaxaca.

Tabla 4

Gobernanza de las cadenas de Mezcal en Oaxaca

Región de estudio	Gobernanza por control	Gobernanza por coordinación	Gobernanza por normalización	Actores dominantes
Santiago Matatlán	Comprador/a	Mercado	Industrial	Industriales
Santa Catarina Minas	Productor/a	Cautiva	Doméstica Verde	Productor/a de mezcal
Mixteca Alta	Comprador/a	Mercado	Mercado	Comercializadores/as

Nota: Elaboración propia (2015).

Conclusiones

El interés creciente por las DO ha llevado a los grupos productores de mezcal a buscar su incorporación a este sistema en los últimos años, mostrando cifras importantes de crecimiento en volúmenes. Se trata de un destilado con un gran arraigo en muchas regiones del país, donde destaca Oaxaca como su principal exponente. En este trabajo se analizaron las características de las cadenas de comercialización en tres regiones del Estado, para entender el contexto en el que se desarrollan y las posibilidades de mejoramiento respecto a sus condiciones actuales.

Dado el análisis anterior, se tiene que la región de Santiago Matatlán y la Mixteca comparten el mismo tipo de gobernanza por control y coordinación, pero es diferente en la gobernanza por normalización, dada la cercanía y el conocimiento de las instancias verificadoras del cumplimiento de estándares y normas. Por su parte, el caso de estudio de Santa Catarina Minas, escaso ejemplo en el Estado donde el control lo tienen los grupos productores de mezcal, cuenta con una coordinación cautiva y normalización doméstica y verde; es importante señalar que aunque cumplen con estándares y normas, no han abandonado su producción artesanal que la distingue de la industrial.

Así, en los 21 años de vida de la DOM, se reflejan vastas contradicciones organizativas, políticas, normativas, económicas, sociales y ambientales, a pesar del éxito en el desarrollo de mercados, incremento de la producción y destinos de exportación. El trabajo de campo permitió identificar que en materia de desarrollo no existen esfuerzos por la conservación ambiental de forma adecuada en la extracción de agaves silvestres en algunas regiones como la Mixteca y alrededores de Santiago Matatlán, demandados cada vez más por moda del consumo de mezcal, en parte por la información asimétrica que existe entre entes productor, comercializador y consumidor. Y en otras regiones se da la existencia de erosión de suelos, debido al incremento de monocultivo de agave espadín como el caso de Santiago Matatlán.

Por último, los objetivos que se plantearon para conseguir la protección quedan cuestionados, tal como se ha mostrado en el análisis de las cadenas de comercialización de las tres regiones, pues las condiciones de vida de los grupos productores de agave y mezcal siguen siendo precarias, los palenques que no están en la región de Valles Centrales son de difícil acceso, en su mayoría de terracería y, al estar desconectados, terminan vendiendo su producto al mejor postor, para satisfacer sus necesidades básicas. Las grandes marcas industriales que acopian grandes volúmenes obtienen beneficios importantes aprovechando sus conocimientos de los canales comerciales, su mayor equipamiento y financiamiento, así como su mayor capacidad de envasado. En este sentido, el caso de Real Minero destaca por llevar una estrategia diferente de crecimiento, basada en las relaciones cercanas entre los agentes de la cadena.

Los cambios en el marco normativo que se han impulsado recientemente, lejos de favorecer el sano desarrollo del sector, pueden profundizar dichas diferencias, y dejar aún más distancia entre el objetivo de las DO asociadas con el desarrollo rural territorial, pues las grandes empresas podrían resultar las más favorecidas, y dejar a las pequeñas iniciativas en mayores desventajas.

Referencias

- ÁNGELES, G. (2010). Mezcalilleras... mujeres del mezcal. *Mezcal: Arte tradicional*, 98, 57-59.
- ÁNGELES, G. (2014). *Taller del mezcanauta modulo 1*, Ciudad de México, México.
- ÁNGELES, G. (2015). *Taller del mezcanauta modulo 2*. Oaxaca: Fabrica de Mezcal Santa Catarina Minas.
- BAUTISTA, J., OROZCO, S. y TERÁN, E. (2015). La disminución de la producción artesanal de mezcal en la región del mezcal de Oaxaca, México. *Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas*, 6(6), 1291-1305.
- BESSY, A., BAHUCHET, S. y ROSALES, J. (s. f.). *Integrar los conocimientos locales en un herramienta económico por la valorización de un producto: Los productores de mezcal de Zapotitlán de Vadillo, (Jalisco, México)*. Recuperado de <http://www.unesco.org/new/fileadmin/MULTIMEDIA/FIELD/Montevideo/pdf/BES-SimpIKSMexPresentMNHNMezcal.pdf>
- BLOMBERG, L. (2000). *Tequila, mezcal y pulque: Lo auténtico mexicano*. México: Diana.
- BOWEN, S. (2010). Embedding Local Places in Global Spaces: Geographical Indications as a Territorial Development Strategy. *Rural Sociology* 13(2), 231-252.
- BRISEÑO, P. (2016). Mezcal de Santa Catarina Minas, el único licor que quita la sed y la ignorancia. *Excelsior*, 23 de junio de 2016. Recuperado de <http://www.excelsior.com.mx/nacional/2016/01/03/1066594>
- COFEMER. (2016). *Dictamen total (No final) sobre el anteproyecto denominado "Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-199-SCFI-2015, Bebidas alcohólicas-denominación, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba"*. México: Autor.
- CONAPO. (2010). Índice de marginación por entidad federativa y municipio 2010. Recuperado de http://www.conapo.gob.mx/es/CONAPO/Indices_de_Marginacion_2010_por_entidad_federativa_y_municipio
- CONEVAL. (2015). Índice de rezago social 2015 a nivel nacional, estatal y municipal. Recuperado de http://www.coneval.org.mx/Medicion/IRS/Paginas/Indice_Rezago_Social_2015.aspx
- Consejo Regulador del Mezcal (CRM). (2015). *INFORME 2015*. México.

- Consejo Regulador del Mezcal (CRM). (2016). *Nuestra Organización. Acta Ordinaria 020. Recuperado de* http://www.crm.org.mx/Quienes_Somos.html
- ESTADO DE OAXACA. (2014). *Plan Rector Estado de Oaxaca, Sistema Producto Maguey Mezcal*. México: Autor.
- FAO-IICCA. (2008). *Calidad de los alimentos vinculada al origen y las tradiciones en América Latina. Estudio de casos*. Lima: Autor.
- GEREFFI, G. Y FERNANDEZ-STARK, K. (2011). *Global Value Chain Analysis: A primer*. Durham, North Carolina, USA: Center on Globalization, Governance & Competitiveness.
- GIBBON, P., BAIR, J. y PONTE, S. (2008). Governing global value chains: An introduction. *Economy and Society*, 37(3), 315-338.
- Gobierno. (2015). *Quinto informe de gobierno, administración 2010-2016*, Oaxaca. Oaxaca: Autor.
- GORTARI, Y., y ESCAMILLA, E. (2009). *Mezcal, nuestra esencia*. México: Ámbar Diseño.
- Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI). (2015). *Declaratorias y modificaciones de la DO Mezcal*. Consulta directa 12 de mayo de 2015.
- INEGI. (2009). *Censo Económico 2009*. México: Autor.
- INEGI. (2014). *Anuario estadístico y geográfico de Oaxaca*. México: Autor.
- INEGI. (2016). *Instituto Nacional de Estadística y Geografía*. Recuperado de <http://www.beta.inegi.org.mx/app/bienestar/#grafica>
- LARSON, J. y AGUIRRE, X. (2015). Normas de etiquetado y dilución de significados en la comercialización de mezcal y otros destilados de maguey en México. En J. Vera, y R. Fernández (Eds.), *Agua de las verdes matas. Tequila y mezcal* (pp. 157-182). México: Artes de México y del mundo.
- LOPES, M. (2015). Una mirada a la industria del mezcal de Oaxaca. En G. GONZÁLEZ (Ed.), *Políticas públicas para el desarrollo y la competitividad de la industria manufacturera* (pp. 273-293) México: UNAM, Instituto de Investigaciones Económicas.
- MENDOZA, L. (2015). Minas, la “Cuna del Mezcal. *Grupo NVI Noticias*. Recuperado de <http://old.nvinoticias.com/oaxaca/general/laboral/312534-minas-cuna-del-mezcal>
- MEZONTE. (2016). Detengamos la NOM199 que atenta contra los productores de mezcal. *Change.org*. Recuperado de www.change.org

- NOGALES, L. (2016). *La verdad sobre mezcal minero*. Recuperado de <http://mezcologia.mx/cual-es-el-mezcal-minero/>
- NOM-070-SFCI-1994 (1994). *Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-1994, Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones*. México D. F.
- OCAMPO, S. (25 de febrero 2016). Guerrero: Productores de mezcal rechazan se cambie norma oficial. *La Jornada*. Recuperado de <http://www.jornada.unam.mx/2016/02/25/estados/030n1est>
- OMPI. (2007). Las indicaciones geográficas: Introducción. *Revista de la OMPI*, 952, 13-20.
- OMPI. (2016). *Organización mundial de la propiedad intelectual*. Recuperado de http://www.wipo.int/treaties/es/text.jsp?file_id=288515
- PÉREZ, C. (s.f.). *Los mezcales y sus tradiciones: Complejidad, gastronomía, control social y gusto histórico*. Recuperado de http://mezcalestradicionales.mx/mezcales_herencia_cultural_y_bio/Ponencias%20PDF/2%20Mezcales%20y%20tradiciones.pdf
- PÉREZ, C. (s.f.). *El mezcal es de todo México*. Recuperado de http://mezcalpedia.com/attachments/089_queesmezcal.pdf
- PÉREZ, P. y VELÁZQUEZ, M. (2015). El mundo en las cadenas de valor del café de sistemas tradicional y alternativos en México. En R. Díaz, W. Pelupessy y P. Pérez (Eds.), *Ideas latinoamericanas sobre el enfoque de cadenas globales de mercancías* (p. 230). México: Ediciones Acatlán.
- PIGM. (s.f.). *Prontuario de información geográfica municipal de los Estados Unidos Mexicanos*, Santiago Matatlán, Oaxaca. Recuperado de <http://www3.inegi.org.mx/sistemas/mexicocifras/datos-geograficos/20/20475.pdf>
- Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD). (2010). Índice de desarrollo humano *municipal en México*. Recuperado de <http://www.mx.undp.org/content/mexico/es/home/library/poverty/idh-municipal-en-mexico--nueva-metodologia.html>
- PROPUESTA. (2014). *Propuesta Consensuada de modificación de la NOM 070*. Recuperada de <http://www.crm.org.mx/denominacion.html>
- PROYECTO NOM. (2016). *Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-070-SFCI-2015, Bebidas alcohólicas mezcal especificaciones*. Recuperado de <http://www.crm.org.mx/denominacion.html>.
- REAL MINERO. (2016). *Quiénes somos*. Recuperado de <http://www.realminero.com.mx/#somos>

- Ruiz, A. y Curiel, U. (2013). *Diagnóstico Estado de Oaxaca, sistema producto maguey mezcal*. Recuperado de <https://es.slideshare.net/GUSTAVOCURIELAVILES/diagnostico-del-sistema-producto-maguey-mezcal-del-estado-de-oaxaca>
- SACCO, F. y VELLEDA, N. (2010). Indicaciones geográficas, desarrollo e identidad territorial. *Agricultura Familiar en España*, 207-214.
- SEDESOL. (2016). *Informe anual sobre la situación de pobreza y rezago social 2016, Oaxaca*. Recuperado de <http://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/185307/Oaxaca.pdf>
- SEDESOL. (2017). *Informe anual sobre la situación de pobreza y rezago social 2017, Oaxaca*. Recuperado de <http://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/186869/Oaxaca.pdf>
- SERRA, M. y LAZCANO, J. (2015). Etnoarqueología del mezcal: Su origen y su uso en Mesoamérica. En J.Vera y R. Fernández (Eds.), *Agua de las verdes matas. Tequila y mezcal* (pp. 23-42). México: Artes de México y del mundo.
- SIENTE MEZCAL. (9 de marzo de 2016). *Integración de la Junta Nacional*. Recuperado de <http://www.sientemezcal.com>
- SANCHÉZ, A. (2005). *Oaxaca tierra de maguey y mezcal*. Oaxaca, México.
- SIAP. (2014). *Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera*. México: Autor.
- STURGEON, T. (2011). De cadenas de mercancías (*commodities*) a cadenas de valor: Construcciones teóricas en una época de globalización. *Eutopía*, 2, 11-38.
- VERA, A. y SANTIAGO, P. (2005). Evaluación química del proceso de elaboración del mezcal. *Conexión Sur* 8(1), 18.