

DIAGNÓSTICO DE LA CADENA MAGUEY – MEZCAL, EN TRES PUEBLOS MANCOMUNADOS DE LA MIXTECA DE OAXACA

DIAGNOSIS OF THE MAGUEY - MEZCAL CHAIN, IN THREE JOINT VILLAGES OF THE OAXACA MIXTECA

Autores: Karina Marbella Yescas Bazán

Cirenio Escamirosa Tinoco

Gabino Alberto Martínez Gutiérrez

Institución: Instituto Politécnico Nacional. Centro Interdisciplinario de Investigación para el
Desarrollo Integral Regional Unidad Oaxaca, México

Correo electrónico: karina.yb23@gmail.com

escami49@yahoo.com

megabinin@yahoo.es

RESUMEN

El presente trabajo se desarrolló como un diagnóstico socio-ambiental, económico y productivo de la cadena agave – mezcal para una microrregión de la Mixteca Alta, integrada por cuatro municipios mancomunados y cuya superficie presenta un alto potencial productivo de magueyes silvestres cuyo destilado (mezcal) denota sabores singulares, apreciados y demandados por los consumidores. Sin embargo, estos pueblos son de alta marginación, provocando que sus canales de comercialización sean escasos y sobreexplotados por los intermediarios, obstruyendo el crecimiento de micronegocios y de certificación y envasado correspondiente. Se emprendió este trabajo para proponer a los productores la posible implementación de un signo distintivo de propiedad intelectual como parte de una estrategia en apoyo a la comercialización de los mezcales. Utilizando la Investigación Acción Participativa, se realizó entrevistas semiestructuras y encuestas sociales a actores sociales y productores para inventariar la producción de maguey y mezcal. Como resultados fue la disponibilidad cooperativa de los productores en esta iniciativa; la tasa poblacional vinculada a la cadena productiva fue significativa, la población más activa fue de los mezcaleros, siguiéndole los viveristas. Los magueyes más producidos es el maguey espadín, siguiendo el maguey tobalá, endémico de la región, o conocido también como *papalometl* o *papalomé* (idioma náhuatl) o *yavu pasma* (idioma mixteco).

Palabras clave: Magueyes endémicos, Mezcal artesanal y ancestral, Propiedad industrial, Pueblos indígenas.

ABSTRACT

The present work was developed as a socio-environmental, economic and productive diagnosis of the agave-mezcal chain for a micro-region of the Mixteca Alta, made up of four “pueblos mancomunados” and whose surface presents a high productive potential of wild magueyes whose distillate (mezcal) denotes unique flavors, appreciated and demanded by consumers. However, these “pueblos” are highly marginalized, causing their marketing channels to be scarce and overexploited by intermediaries, obstructing the growth of micro-businesses and the corresponding certification and packaging. This work was undertaken to propose to producers the possible implementation of a distinctive sign of intellectual property as part of a strategy to support the commercialization of mezcal. Using Participatory Action Research, semi-structured interviews and social surveys were carried out with social actors and producers to inventory the production of maguey and mezcal. As results was the cooperative availability of the producers in this initiative; the population rate linked to the productive chain was significant, the most active population was the *mezcaleros*, followed by the nurserymen. The most produced maguey is the maguey espadín, following the maguey tobalá, endemic to the region, or also known as *papalometl* or *papalomé* (Nahuatl language) or *yavu pasma* (Mixtec language). This work leads to undertake, together with the municipal authorities, activities to obtain an extension of the current Denomination of Origin Mezcal or the implementation of a Protected Geographical Indication for mezcal from wild agaves in this microregion.

Keywords: Artisan and ancestral Mezcal, Endemic magueys, Industrial property, Indigenous peoples.

INTRODUCCIÓN

El mezcal, es una bebida espirituosa denominada como el “elixir de los dioses”, derivándose de una antigua leyenda precolombina y ligada a la diosa azteca Mayahuel. Es considerada como una de las cinco bebidas espirituosas más importantes en México, debido a su impacto económico, social y cultural en países extranjeros. Sin embargo, el proceso de producción del mezcal envuelve más que

una bebida alcohólica, sino que, implica la intervención de muchos actores sociales ligadas a la producción de la tierra del maguey y su vínculo con la naturaleza.

El presente trabajo se desarrolló como un diagnóstico socio – ambiental, cultural y productivo de la cadena maguey – mezcal en tres pueblos mancomunados en la zona de la Mixteca Alta de Oaxaca para la redacción de un inventario y sistematización de experiencias de los productores de estas comunidades, por consiguiente, la compilación de referentes técnicos y culturales de este trabajo podrá redirigir a nuevas estrategias viables para comercialización o protección para los mezcales destilados de magueyes silvestres.

La comercialización provoca uno de los principales problemas que existe en esta región, esto deriva de la marginación de las comunidades productores, ocasionando que su compra este muy condicionada por los intermediarios que se componen principalmente de envasadores que provienen de la denominada “Región del Mezcal” (Palma, Pérez y Meza, 2016).

Otro problema derivante, es la falta de protección a los mezcales que se producen en esta zona, sobre todo de magueyes endémicos y muy singulares que crecen por sus características agronómicas, lo que provoca esa carencia de comercialización y por consiguiente, la falta de certificación que promueva un valor agregado.

Por lo tanto, el objetivo principal es proponer la implementación de un signo distintivo de protección industrial para determinar los indicadores sociales, culturales y productivos en la microrregión y conformar un inventario de los palenques activos de mezcal y de productores de planta de maguey en la región del mancomún, con respecto a llevar a cabo los estudios conducentes para lograr este signo distintivo, proponiendo como una alternativa viable en materia de legislación de protección industrial la implementación de una Indicación Geográfica Protegida o la expansión de la Denominación de Origen de Mezcal para estos pueblos excluidos y marginados.

Se cita textualmente que, la denominación de origen como “el nombre de una zona geográfica o que contenga dicho nombre, u otra denominación conocida por hacer referencia a la citada zona, que sirva para designar un producto como originario de la misma, cuando la calidad o las características del producto se deban exclusiva o esencialmente al medio geográfico, comprendido los factores naturales y humanos,

y que haya dado al producto su reputación.” (Ley de Propiedad Industrial, 2018, Art. 156).

Mientras que una indicación geográfica, lo denomina textualmente, como “el nombre de una zona geográfica o que contenga dicho nombre, u otra indicación conocida por hacer referencia a la citada zona, que identifique un producto como originario de la misma, cuando determinada calidad, reputación u otra característica del producto sea imputable fundamentalmente a su origen geográfico.” (Ley de Propiedad Industrial, 2018, Art. 157).

La indicación geográfica (IG) provee información importante al consumidor, ya que distingue la calidad de los productos debido a su reputación vinculada con el lugar de origen (Paz y Pomareda, 2009), además que los agentes adscritos a este, se benefician del buen funcionamiento de la marca geográfica (Barcala y Diaz, 2001).

Sin embargo, la definición de denominación de origen – al igual que la de indicación geográfica – no es la misma en todas partes. Denominación de origen es una de las formas más antiguas de reconocimiento de las indicaciones geográficas; el uso del término “denominación de origen” la aplican como una forma de IG en países europeos y de Asia, utilizándolo como un único procedimiento de registro efectivo entre los signatarios (Giovannucci *et al*, 2009).

MATERIALES Y MÉTODOS

El trabajo de investigación se realizó en tres de los cuatro pueblos mancomunados de la Mixteca Alta de Oaxaca. Estos pueblos corresponden a los municipios de: Yutanduchi de Guerrero, San Pedro Tezacoalco, San Miguel Piedras y San Mateo Sindihui, ubicados entre las coordenadas geográficas 17° 7' 55" N, 97° 26' 10.31" O y 16° 54' 41.7" N, 97° 10' 7.2" (INEGI, 2020).

El mancomún abarca una extensión territorial de aproximadamente 381.15 km², representando una ocupación total de 0.39 % referente al estado; habitando 5,644 personas y presentando altos y muy altos grados de marginación. La lengua indígena hablante es el mixteco (SEDESOL, 2017; Atlas de Género de Oaxaca, 2019)

Bajo la metodología de Investigación Acción – Participativa, basada en dos conceptualizaciones (Pérez Serrano citado por Colmenares, 2012 y Contreras 2002) se realizó un plan de trabajo que constó de cuatro etapas: diagnóstico, el cual se

integra como una recopilación y estudio de la realidad comunitaria, implicando la problemática que se aborda y sus posibles explicaciones; el diseño, parte del estudio generado del diagnóstico, complementado con la integración parcial a la comunidad y sus primeras observaciones; en la recopilación, es la entrada completa a la población del estudio, recopilando y sistematizando los datos; y por último, la socialización, se enfoca en la depuración e interpretación de la información recopilada, además de que efectuar una exposición y devolución de información a la población estudiada.

En la primera fase, se realizó una extensiva búsqueda de información por medio de la metodología de la revisión bibliográfica y gestión de la información a través de su estructuración y sistematización, para obtener información relevante y asegurar la originalidad de la investigación (Gómez – Luna *et al.*, 2014).

Durante la etapa dos, se realizaron entrevistas a profundidad a funcionarios públicos del Instituto Mexicano de Propiedad Industrial (IMPI), esta entrevista fue estructurada teóricamente por las herramientas de cédula (Escalante y Miñano, 1982) y por técnicas de entrevistas a profundidad (Taylor y Bogdan, 1994). De acuerdo a los anteriores autores, esta herramienta nos apoya en avanzar lentamente y establecer rapport con los informantes, formulando inicialmente preguntas no directivas y aprendiendo sobre la marcha lo que es importante antes de enfocarse en los intereses de la investigación.

Asimismo, en esta misma etapa, se realizó la primera observación y se determinó el uso de entrevistas, bajo el mismo esquema se les realizó a los funcionarios del Instituto Mexicano de Propiedad Industrial, a los productores de maguey – mezcal a las comunidades visitadas.

Para la etapa tres, que es la recopilación de los datos, se utilizó el método de encuesta social. Debido a que las entrevistas aplicadas resultaron ser una herramienta confusa e insuficiente para las variables que se requerían medir. Al realizar la encuesta, se determinó las siguientes variables: a) Eslabón en la cadena maguey – mezcal, b) Datos generales (escolaridad, edad, sexo), c) Organización, d) Proceso de producción de viveristas, e) Proceso de producción del agavero, f) Procesos de producción del mezcalero, g) Utilización de materias primas y h) Comercialización y certificación.

En suma, durante esta actividad también se realizó el método de sistematización de experiencias. Este método es una organización y ordenamiento de la información existente con el objetivo de explicar los cambios, más o menos, sucedidos durante un proyecto, los factores que intervinieron, los resultados y las lecciones aprendidas que dejó el proceso (Acosta, 2005).

Se elaboró una línea de tiempo de acuerdo a las experiencias y conocimientos que tenían de la comunidad, esta información fue dada por las autoridades municipales. Se realizó de forma especial para la comunidad de San Mateo Sindihui, ya que de este municipio no se ha tenido ninguna información sobre la producción de plántula de maguey y resultó de gran significancia la experiencia y su transacción a lo que se conoce de hoy.

La medición de la participación de los pobladores en las comunidades fue evaluada de forma cualitativa.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

En la actualidad, debido a la publicidad que le generan a la bebida, se han estado reportando nuevos lugares que establecen que son productores de mezcal, aunque en realidad no lo sean, dejando en evidencia los intereses económicos y políticos de estas nuevas regiones. Diversos investigadores y mezcólogos interpretan que la Denominación de Origen Mezcal (DOM) solo es aplicable a una zona denominada Región del Mezcal, el cual es una zona muy delimitada para la producción. Exponiendo que se hace una notable exclusión a demás regiones del estado de Oaxaca que también presentan estos factores humanos y geográficos merecedores para la aplicación de la DOM.

La redacción de la primera resolución sobre la aplicación de protección fue hecha de manera confusa y controversial, ya que se especifica la aplicación a la Región del Mezcal en el estado de Oaxaca y no para todo el estado en sí. El uso de una indicación geográfica puede ser una alternativa más rápida a los problemas actuales de la DOM, sin embargo, también conllevará mucho esfuerzo y burocracia administrativa para darla de alta.

No obstante, se habla de una Nueva Ruta de la Región del Mezcal. Determinados investigadores se han centrado en expandir esta ruta cultural y comercial, volteando

a los maestros mezcaleros menos privilegiados, aportando nuevos enfoques en lo que se respecta a la elaboración del mezcal artesanal y ancestral.

Existe una distribución bastante amplia sobre el crecimiento y desarrollo de distintos tipos de maguey en Oaxaca, y para conocedores, la orografía y zona geográfica detona muchas características únicas al destilado de maguey que se esté preparando. En especial en las comunidades que comprenden los pueblos mancomunados de la Mixteca Alta.

Estas localidades, a pesar de poseer cualidades únicas dentro de su región como es su biodiversidad, su destilado de maguey, su lengua mixteca y sus tradiciones y costumbres, presentan fuertes índices de rezago social, interpretándose como una zona carente de servicios básicos de salud, vivienda, bienestar y de empleo.

La producción de mezcal, en su mayoría, es una actividad de segundo plano. Como lo mencionan en sus diversos Planes de Desarrollo Municipal, la población se dedica a actividades agrícolas, la cual es su principal fuente de ingresos y de autosustento. Comenzaron a emplearse en la actividad del mezcal como parte de sus tradiciones, donde la bebida la utilizaban solo para las festividades de la localidad o para convivencia social.

San Mateo Sindihui se posicionó como el municipio productor de plántula de maguey por excelencia. Los resultados arrojados demuestran que, ponderadamente, cada productor puede llegar a producir mensualmente hasta 71,685 plantas de maguey de diversas especies, aunque se tiene una especial importancia al maguey tobalá (*Agave potatorum* Zucc.), o como se conoce localmente *papalometl* o *papalomé*. La producción de la plántula de maguey pasó a ser una actividad de producción bastante importante, es especial en la reproducción *in situ* del maguey papalomé. Sin embargo, no saben que sus procesos de producción tienen una sistematización del proceso, ya que ellos siguen conocimientos empíricos y del llamado sistema “campesino a campesino” en sus unidades de traspatio y de gran escala.

La elaboración del mezcal es una actividad secundaria en la mayoría de los pueblos mancomunados, a excepción de San Pedro Tezacoalco. No obstante, ha proporcionado los ingresos económicos necesarios para la sobrevivencia de la familia rural y forma parte de la economía local de la región.

El proceso de producción que se desarrolla en la región es la producción de tipo artesanal y ancestral (Figura 1), que de acuerdo a la NOM 070, los mezcaleros cumplen con los requerimientos que específicamente se utiliza en este proceso de producción.

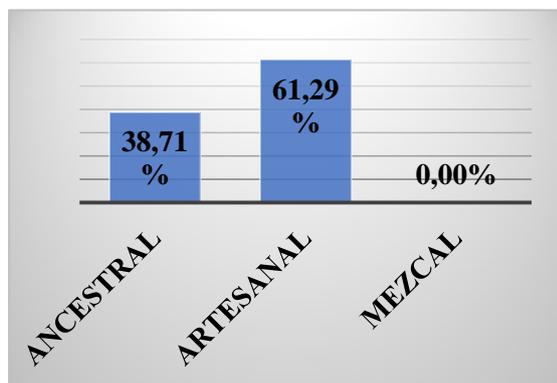


Figura 1. Tipo de producción de mezcal realizada en los pueblos mancomunados.

Elaboración propia.

El total de producción de mezcal que elaborarán es una cifra neta, debido a que no contabilizan los litros de mezcal destilados, solo utilizan medidas generales como la utilización de botes de 20 litros. En un aproximado, se estima que estos poblados producen más de 79,200 litros al año, donde, la mayor producción y el precio del mercado, lo determina San Pedro Teozacoalco, con un total neto de 71,900 litros anuales, demostrando que es una comunidad que está arraigada a la producción del *mezcal* (Figura 2).

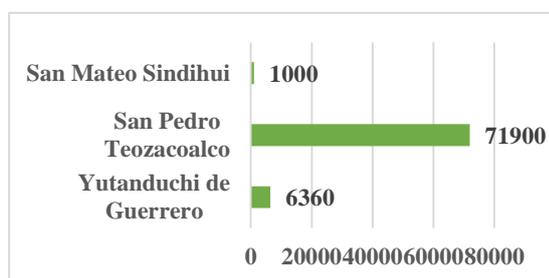


Figura 2. Producción neta anual en litros de mezcal en los pueblos mancomunados. Elaboración propia.

La especie más utilizada para la producción, continúa siendo el maguey espadín (*Agave angustifolia* Haw.) debido a la alta rentabilidad de la planta. Sin embargo, la región es una zona potencializada del agave tóbala o papalometl (*Agave potatorum*

Zucc.), es por eso, que esta especie es la segunda más destilada para el mezcal y la que los pobladores más aprecian por sus cualidades silvestres y los ensambles también son los mezcales que más piden entre los pobladores.

El proceso de certificación para el mezcal, es más laborioso que el proceso de certificación de un vivero de plántulas de maguey. De acuerdo al Portal Web del Consejo Regulador del Mezcal (CRM), se tiene que certificar cada etapa de la producción del mezcal, iniciando desde la siembra o recolección de las piñas de maguey y debe ser avalada por un representante del CRM que de fe y legalidad a cada etapa y el cual también genera un costo. Debido a la complejidad del proceso de certificación del mezcal es que muchos mezcaleros no están certificados, además de que, no alcanzan un rango de producción que también determina el CRM.

El mezcal elaborado por estos maestros mezcaleros, tienen un rango de precio desde \$120.00 hasta \$300.00, dependiendo del tipo de mezcal y la presentación, ya que la mayoría del producto se vende a granel. Es una situación que siempre ha tenido a los mezcaleros, que la comercialización del mezcal es muy deplorable, a pesar de contar con algunos conocimientos en esta área.

CONCLUSIONES

Los tres pueblos mancomunados producen un estimado anual de 79,200 litros de mezcal, en un promedio de venta entre los \$150.00 a \$250 el litro. Lo que representa una derrama económica de 19.8 millones de pesos, aproximadamente. Sin embargo, el rango de precios de venta de su producto es determinado por el intermediario o *coyote*, el cual puede llegar a vender al doble de precio ya envasado y etiquetado en otros lugares de Oaxaca o México.

Con el resultado del censo que se realizó a los tres pueblos mancomunados, se registraron 220 personas relacionadas con la cadena productiva maguey – mezcal, distribuidas entre productores y familiares. La comunidad de San Miguel Piedras, también integrada a los pueblos mancomunados, no presentó datos significativos al estudio, debido a que no presentaron productores autóctonos en la cadena maguey – mezcal, sino hasta muy recientemente, se han interesado en la compra – venta de productos maguey – mezcal por intermediarios.

San Mateo Sindihui reúne a la mayor población, dedicada exclusivamente, de productores de plántula de maguey, con un total aproximado de 25 viveristas. Estos

viveristas, reproducen plantas de magueyes comerciales y silvestres y con un manejo tradicional *in situ*.

Se determinó que, existen alrededor, de más de 50 fábricas o palenques de destilación de mezcal, en los tres pueblos mancomunados. Sin embargo, es un estimado, ya que solo se obtuvo el resultado de 22 mezcaleros censados. Este número neto, se determina cualitativamente, al observar que está la estructura de la fábrica del mezcal, no obstante, muchos son abandonados o son poco utilizados por sus dueños, ya sea por migración o no lo ven como una actividad económica. En su mayoría, son infraestructuras informales y que albergan procesos de destilación ancestrales.

La apertura a la recopilación de datos nos mostró la intención de los pobladores de San Mateo Sindihui a organizarse y unirse en colectivo, ya que no han realizado un trabajo previo como este. En las otras comunidades no se nos negó la información, sin embargo, su nivel de participación con otros compañeros productores fue baja, debido a que, como ellos lo comentan, no hay confianza.

Esta participación se tomó como altamente positiva, dado que los pobladores de las comunidades no mostraron ningún inconveniente en proporcionarnos su información, hasta el mínimo detalle de sus procesos productivos, en relación con la comparación de experiencias anteriores, donde el productor dedicado a la cadena del maguey – mezcal es receloso de su información.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ACOSTA, L.A. (2005). Guía práctica para la sistematización de proyecto y programas de cooperación técnica. Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe.
- ATLAS DE GÉNERO DE OAXACA. (2019). Población indígena. Disponible en <https://atlasdegenero.oaxaca.gob.mx/>. Visitado en agosto de 2019.
- BARCALA, M. F. y DÍAZ, M. G. (2001). Los indicadores geográficos como garantía de calidad: organización y perspectivas en el sector agroalimentario. RAE: *Revista Asturiana de Economía*, No. 22, pp. 27-46.
- CÁMARA DE DIPUTADOS DEL H. CONGRESO DE LA UNIÓN. (2018). DOF 18-05-18. Ley de Propiedad Industrial. Publicada en el Diario Oficial de la Federación, del 27 de junio de 1991. México.

- COLMENARES E, A. M. (2012). Investigación-acción participativa: una metodología integradora del conocimiento y la acción. *Voces y Silencios*, Vol. 3, No. 1, pp. 102-115.
- CONTRERAS, R. (2002). La investigación acción participativa (IAP): revisando sus metodologías y sus potencialidades. En Durston, J. y Miranda, F. (Comp.), *Experiencias y metodología de la investigación participativa* (9-17). CEPAL Naciones Unidas.
- ESCALANTE, R. y MIÑANO, M. (1982). Investigación, organización y desarrollo de la comunidad. D.F., México: Oasis.
- GIOVANNUCCI, D. ...[et al.] (2009). Guía de indicaciones geográficas: vinculación de los productos con su origen. Ginebra, Suiza. Centro de Comercio Internacional.
- GÓMEZ– LUNA, E. ...[et al.]. (2014). Metodología para la revisión bibliográfica y la gestión de información de temas científicos, a través de su estructuración y sistematización. *DYNA*, Vol. 81, No. 184, pp. 158 – 163.
- INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICA Y GEOGRAFÍA (2020). México en Cifras. [Mensaje en página web]. Disponible en <https://www.inegi.org.mx/app/areasgeograficas/?aq=00> Visitado en marzo de 2020.
- SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL, CONSEJO NACIONAL DE EVALUACIÓN DE LA POLITICA DE DESARROLLO SOCIAL (2017). Informe anual sobre la situación de pobreza y rezago social: San Pedro Teozacoalco (informe nro. 329), Ciudad de México, México: Gobierno de México.
- SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL, SUBSECRETARIA DE PLANEACIÓN, EVALUACIÓN Y DESARROLLO REGIONAL (2017). Informe anual sobre la situación de pobreza y rezago social: San Miguel Piedras (informe nro. 274). Ciudad de México, México: Gobierno de México.
- SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL, SUBSECRETARIA DE PLANEACIÓN, EVALUACIÓN Y DESARROLLO REGIONAL (2017). Informe anual sobre la situación de pobreza y rezago social: San Mateo Sindihui (informe nro. 255). Ciudad de México, México: Gobierno de México.

SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL, SUBSECRETARIA DE PLANEACIÓN, EVALUACIÓN Y DESARROLLO REGIONAL (2017). Informe anual sobre la situación de pobreza y rezago social: Yutanduchi de Guerrero (informe nro. 564). Ciudad de México, México: Gobierno de México.

PALMA, F. PÉREZ, P. y MEZA, V. (2016). Diagnóstico de la cadena de valor Mezcal en las Regiones de Oaxaca. Coordinación General del Comité estatal de Planeación para el Desarrollo de Oaxaca COPLADE. Oaxaca, México

PAZ, J. y POMAREDA, C. (2009). Indicaciones geográficas y denominaciones de origen en Centroamérica: situación y perspectivas. Geneva: ICTSD.

TAYLOR, S.J. y BOGDAN, R. (1994). Introducción a los métodos cualitativos de investigación. Nueva York, EUA: John Wiley and Son.