

PRIMER FORO SOBRE DESTILADOS DE AGAVE Se reconocen puntos de acuerdo sobre la NOM 186¹



La industria del agave.

Foto:

Cortesía Dr. José de Jesús Hernández López
CIESAS-Occidente.

El 26 de marzo de 2012, en la nueva biblioteca pública “Juan José Arreola”, ubicada en Zapopan, Jalisco, se llevó a cabo el Primer Foro sobre Destilados de Agave bajo el lema “El proyecto de la NOM 186 SCFI 2011”, organizado por El Colegio de Michoacán (Colmich) y el CIESAS, dos centros públicos de investigación del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (Conacyt), así como la Universidad de Guadalajara (UdG), institución anfitriona, y la asociación civil Tequila Interchange Project (TIP).

Entre los más de cien asistentes al foro, destacó la presencia de representantes de tomadores de decisiones de la industria del tequila, así como fabricantes y productores de otras bebidas destiladas, cuya materia prima es el agave, provenientes de Oaxaca, San Luis Potosí, Zacatecas, Michoacán y Jalisco. También participaron expertos en normatividad, agricultores agaveros, propietarios de licorerías, bares y centros culturales donde se consume pulque, raicilla y otras bebidas tradi-

cionales, así como académicos y representantes de algunos medios de comunicación del ramo de bebidas alcohólicas.

El proyecto de Norma Oficial Mexicana (NOM), tema central del foro, “tiene por objeto establecer las especificaciones fisicoquímicas, la denominación y demás información comercial que deben cumplir las bebidas alcohólicas sujetas a este proyecto”.² Se trata de regulaciones aplicables a bebidas alcohólicas que no forman parte de una Denominación de Origen (DO), es decir, que no sean tequila, mezcal o bacanora, pero cuya materia prima sea agave, y que por el hecho de no contar con DO deberán sustituir la palabra “agave” por la de “agavácea”. Entendiendo por esta última cualquier especie cultivada y jimada fuera de territorios con DO. Como consecuencia de lo anterior, cualquier plantación existente en el estado de Jalisco, por ejemplo, sólo podrá utilizarse para elaborar tequila, y no otros destilados o licores.

Este es uno de los puntos medulares que ha provocado oposiciones y resistencias en diferentes sectores, pero no es el único que congregó y que se expuso en el foro, cuya bienvenida corrió a cargo de los representantes de las instituciones convocantes, los doctores Martín Sánchez (El Colmich), Susan Street (CIESAS-Occidente), Juan Manuel Durán (Biblioteca de la UdG) y de los organizadores, Dra. Paulina Machuca (El Colmich) y Dr. José de Jesús Hernández López (CIESAS-Occidente).

El Dr. Hernández señaló que al ser la realidad más compleja que sólo pensar en opositores y defensores del proyecto de NOM, el foro estaba pensado en el diálogo de diversos puntos de vista con la intención de plantear propuestas de una NOM más incluyente. En ese tenor, el foro se organizó en cuatro mesas en las cuales se agruparon los ponentes bajo los siguientes criterios: 1) La NOM y los productores, 2) la NOM y la toma de decisiones, 3) la NOM y otras miradas y 4) la NOM y las cuestiones jurídicas.

Antes de la primera mesa, el Dr. Abisai García Mendoza, del Instituto de Biología de la UNAM, impartió la conferencia magistral “La diversidad de agaves en México”, en la cual mostró la riqueza de la biodiversidad existente en

1 Agradecemos los comentarios y precisiones realizados por los doctores Martín Pedro Tena Meza y Rogelio Luna Zamora, académicos de la Universidad de Guadalajara.

2 Secretaría de Economía. *Proyecto de Norma Oficial Mexicana*. PROY-NOM-186-SCFI-2011. “Bebidas alcohólicas—bebidas alcohólicas elaboradas a partir de agaváceas—especificaciones, métodos de prueba e información comercial”. Noviembre de 2011, pp. 2-29.

el país y sensibilizó a los asistentes sobre la amplitud de especies y variedades que representan los vocablos agave, agavácea y mezcal.

La primera mesa fue moderada por la Dra. Delphine Mercier, del Centro de Estudios Mexicanos y Centroamericanos (CEMCA). Participaron Alejandro Olmedo, productor de raicilla jalisciense; Emilio Vieyra, de la Unión de Mezcaleros de Michoacán; Rafael Gálvez, productor de destilado de agave en Tonaya, Jalisco; Ron Cooper, productor y distribuidor de mezcal de Oaxaca en Estados Unidos, y el Dr. Rogelio Luna Zamora (UdG).

Algunos de los participantes manifestaron su oposición al actual proyecto de NOM, porque en caso de aprobarse sus productos se verían afectados debido a que no podrían utilizar el vocablo agave para comercializarlos, además de la imposibilidad para cultivar esa planta dentro de la zona correspondiente a una DO. Económicamente, los pequeños productores quedarían en desventaja competitiva porque estarían obligados a etiquetar su producto como “destilado de agavácea”, y ya no como “destilado de agave”, lo cual generaría confusión y tal vez rechazo por parte de los consumidores.

Un amplio sector señaló que la privatización del vocablo “agave”, al registrarlo como marca o restringirlo para los productos de ciertas denominaciones

de origen, constituye un avance en los procesos de privatización y genera exclusión, provocando con ello malestar social. Al ser una planta existente en la naturaleza y ser el vocablo “agave” una palabra para referirse a esa realidad, el término no puede ni debe quedar sujeto a la propiedad de nadie. “Es como si Jumex obligara a las demás empresas a llamar ‘jugo de rutácea’ a los zumos de naranja”, señaló uno de los productores.

Asimismo, al ser la Secretaría de Economía (SE) la instancia gubernamental que promueve la NOM 186, los pequeños productores señalaron que la dependencia debería conocer a profundidad el mundo rural y campesino de quienes elaboran destilados de agave de manera artesanal, pues se trata del principal sustento económico de muchas familias que viven en zonas con distinto grado de marginación.

Los pequeños productores comunicaron sus argumentos en pro de una norma incluyente, que los fortalezca en lugar de “sacarlos de la jugada”. Rogelio Luna, desde la academia, expuso también su punto de vista señalando que cuando hay un Estado débil, las grandes corporaciones deciden la normatividad e invitó a los asistentes a firmar una carta donde algunos representantes de organizaciones y académicos puntualmente señalaban por qué convenía oponerse al proyecto.

Esto generó molestia en algunos participantes, quienes más tarde pudieron exponer también su punto de vista; otros asistentes manifestaron su respaldo a la invitación del investigador. Sin embargo, al final del foro, unos y otros reconocieron que tenían puntos de acuerdo y reconocieron la necesidad de sentarse a discutir esas convergencias con uno de los actores importantes en este asunto, los cuales no asistieron al evento: las autoridades.

La segunda mesa fue moderada por el Dr. José Antonio Vázquez (UdG). Se esperaba la asistencia de cuatro tomadores de decisiones y un académico/consultor, pero sólo acudieron Miguel Cedeño, por la Cámara Nacional de la Industria del Tequila, Juan Casados, de Casa Cuervo, y el Dr. Salvador Gutiérrez, académico de la UdG y consultor en materia de ingeniería química de varias industrias del ramo. Estuvieron ausentes los representantes de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (Sagarpa), delegación Jalisco, y el del Consejo Regulador del Tequila.

En esta mesa el Ing. Miguel Cedeño y el Lic. Juan Casados expusieron las ventajas que representa contar con una normatividad en la materia, y hablaron sobre la protección y seguridad que representa para el consumidor y cómo ello se encamina a controlar la fabricación de bebidas apócrifas, adulteradas,



Algunos de los participantes manifestaron su oposición al actual proyecto de NOM, porque en caso de aprobarse sus productos se verían afectados debido a que no podrían utilizar el vocablo agave para comercializarlos...

Doctores David Sánchez y Paulina Machuca (ambos del Colmich) y Dra. Susan Street (CIESAS-Occidente).

Foto: David Suro Piñera de Tequila Interchange Projeet.

que además de poner en peligro la salud de quien las consume representan un mercado que se pierde para quienes sí están regulados. Por su parte, el Dr. Salvador Gutiérrez mostró algunas de las inconsistencias del proyecto de la NOM y sugirió una etiqueta, sobre todo para los tequilas, en la cual se le proporcione al consumidor información veraz sobre el proceso de producción: la forma de cocción del agave, la manera de fermentarlo, y de destilarlo.

Los organizadores ofrecieron una comida a los asistentes y por la tarde continuaron los trabajos con la segunda conferencia magistral a cargo del Dr. José Antonio Vázquez, titulada "Usos y diversidad de agaves en el Occidente de México". En ella el conferencista mostró cómo en investigaciones recientes ha encontrado otras variedades de agave no registradas aún y cómo el registro no incluye a toda la diversidad existente, pero en contrasentido cómo es que ciertas prácticas de cultivo amenazan esa riqueza y representan una amenaza ecológica.

La tercera mesa fue moderada por Margarita Arana, de la fundación José Cuervo, en ella participaron David Suro, presidente de Tequila Interchange Project (TIP) y productor de tequila, Pedro Jiménez, uno de los expertos en mezcales (lo mismo de las plantas que de los destilados así denominados), Tomás Estes, propietario de "Tequila 8", Martín Pedro Tena, de la UdG, y Miguel Iwadare, representante del Comité Internacional para la Conservación del Patrimonio Industrial.

Esta mesa ahondó en la necesidad de tomar conciencia respecto al riesgo que representa la diferenciación de vocablos, porque son pocos los consumidores informados y uno de los mensajes que podrían estarse enviando es el de una industria con problemas al interior. Además de ello, David Suro y Tomás Estes, como productores de tequila y conocedores del mercado de consumo en Estados Unidos, Europa y Oceanía, coincidieron en la oportunidad que significaría una NOM donde los pequeños, medianos y los grandes productores de diversas bebidas alcohólicas a base de agaves, estuvieran representados. Cada uno tiene sus ventajas, pero desde sus recursos y con los medios que se tienen al alcance pro-

ducen para diferentes nichos de mercado, por ello tal vez en lugar de prohibiciones se requerirían impulsos para mostrar la diversidad.

Iwadare y otro miembro de su grupo señalaron que a pesar de que se trate de los mismos agaves, la diferencia de lugar y de formas de cultivo, es decir, las maneras en las cuales se establece la relación entre un grupo humano y su medio ambiente, son particulares. Detrás de cada acto que aparenta ser el mismo, hay complejos procesos culturales que son parte del valor agregado de cada producción agrícola e industrial y hasta ahora se han considerado poco.

En el mismo tenor, Martín Tena (UdG) señaló que las plantas son seres vivos que se encuentran en continua evolución, no sólo modifican su estructura y composición como respuesta a las condiciones ambientales, sino también a la presión de selección que el hombre ejerce sobre las mismas. El monocultivo extensivo del agave azul ha propiciado el desarrollo de plagas, enfermedades y otros aspectos negativos como la endogamia, los cuales ponen en riesgo la existencia de la misma especie.

La última mesa fue moderada por Esteban Barragán (El Colmich). En ella participaron Alejandro Calvillo, de la asociación civil El poder del Consumidor, Miguel Aguilar, ex director de la Dirección General de Normas, Adán Ravelero, de la Asociación Nacional de la Industria de Derivados de Agave, y Luis Fernando Vázquez Olivera de Banuet, Consultores.

Tres posturas se distinguieron en esta mesa y dos constantes. La primera es la de quien considera que en realidad al consumidor no se le ha tomado en cuenta para una norma que pretende informarle y protegerlo. La segunda es la de aquellos que producen otras bebidas derivadas del agave, quienes categóricamente rechazaron engañar al consumidor, y la de quienes manifestaron las ventajas de trabajar sobre la normatividad. Las constantes fueron: la necesidad de tomar en cuenta a los consumidores y la de presentar un proyecto incluyente.

Como cierre del foro, Paulina, José de Jesús y Thomas Calvo, recopilaron algunos de los puntos de acuerdo entre los cuales destacan los siguientes:

- 1) Los asistentes reconocen que más allá de las divisiones que por algunos minutos caracterizaron el foro, los ahí presentes, productores de agave, fabricantes de bebidas alcohólicas, comercializadores, tomadores de decisiones, defensores de los consumidores, académicos, ex funcionarios, consultores y demás participantes, todos conforman un grupo que requiere de la interlocución con las autoridades responsables de la emisión de dicha normatividad. Se lamentó la ausencia en ese foro de representantes del gobierno local y federal, a pesar de que fueron invitados y algunos confirmaron su asistencia.
- 2) Se reitera que en el foro trascendió una visión dual de opositores y defensores y que ante los puntos de acuerdo hay algunas condiciones para buscar un diálogo urgente con las autoridades.
- 3) Los asistentes manifiestan su acuerdo en la necesidad de una normatividad, de una NOM que los represente y beneficie a todos. No hubo oposición a ser regulados, sino a la forma de ser regulados.
- 4) Los asistentes reconocen que es urgente solicitar al gobierno, en sus instancias correspondientes, la apertura del proyecto de normatividad a consulta pública, porque esa fase del proceso de creación de una NOM es fundamental. Hasta ahora, la consulta al público ha sido omitida.
- 5) Los asistentes llegaron al acuerdo de mantener un intercambio de información que contribuya a consolidar una red entre sus miembros, además de realizar reuniones en pequeño comité para continuar con la discusión de temáticas que preocupan a todos.

Por último, en la clausura del foro los asistentes degustaron mezcal de Oaxaca, San Luis Potosí y Michoacán, tequilas, destilados de agave y raicillas, ambos de Jalisco, y queso Cotija que ellos mismos habían llevado para compartir.

DR. JOSÉ DE JESÚS HERNÁNDEZ LÓPEZ
Investigador del CIESAS-Occidente
jdejesus@ciesas.edu.mx

DRA. PAULINA MACHUCA
Investigadora de El Colegio de Michoacán
paulinamachuca@hotmail.com