

Tecno agave

REVISTA DE LA CADENA DEL AGAVE Y SUS DERIVADOS

CIESAS OCCIDENTE.

Dr. José de Jesús Hernández
López.

Av. España # 1355 Col. Moderna,
C.P. 44190 Guadalajara, Jal. Tel:
32680600



www.tecnoagave.com.mx

**ESTUDIO
GEA**

**CÁRCEL A
FALSIFICADORES
DE LA DOT**

LOS TEPOROCHOS

**TECNOLOGÍA
EN DESTILACIÓN**

Tecno Agave No. 34 Año IV



7 15030161601009

\$35 PESOS

www.tecnoagave.com.mx



La indicación geográfica tequila

Lecciones de la primera Denominación de Origen mexicana

José de Jesús Hernández López
CIESAS Occidente

Trata de un libro en el que se sintetizan algunos de los temas que en más de dos décadas han venido trabajando la agrónoma Ana Valenzuela y el científico social Alejandro Macías. Los principales temas son:

1. La organización de la industria tequilera y su articulación en el escenario mundial.
2. La producción de *agave tequilana weber azul*, a partir de un caso de los Valles de Tequila y para la primera década de este siglo.
3. Las Denominaciones de Origen Tequila y Mezcal y la biodiversidad.

4. Los impactos derivados del cultivo de agave azul bajo el modelo de la agricultura industrial.

Desde las primeras páginas se establece la distinción entre indicación geográfica (que se refiere a los productos cuyas características se deben a un territorio específico), y Denominación de Origen (cuando un producto proviene o se elabora en un territorio). En su conjunto el libro es de lectura obligada para los interesados en conocer sobre la agroindustria tequilera, pues además de información,



contiene gráficos, esquemas, estadísticas, fotografías. A continuación destaco algunos puntos que atraviesan la discusión de los diferentes capítulos.

Sobre las Denominaciones de Origen (DO)

Desde que este tipo de figuras hicieron su aparición, se caracterizaron porque además de ser una estrategia seguida por productos locales para insertarse en los mercados mundiales, estaban basadas en un derecho colectivo de propiedad sobre el bien mercantilizado, además de estar fuertemente apoyadas en las propiedades distintivas de un *terroir* y de un *saber hacer*, y por último, tenían como finalidad la de ser un instrumento de desarrollo local.

El caso del tequila es particular puesto que su DO no se ajusta a las características antes señaladas, por ello, no obstante el éxito económico de la DOT, los autores proponen varios campos de oportunidad hacia donde ésta podría moverse a fin de considerar también el desarrollo social regional y el abatimiento de problemas socioambientales. El primero de ellos se refiere a que si bien la protección de la patente de la DOT es propiedad del Estado mexicano, la operatividad y regulación de la misma, no experimenta ningún tipo de evaluación por alguna entidad gubernamental: Una vez conseguida la delimitación del gran polígono donde se puede producir tequila y cultivar agave para procesarlo, lo que suceda al interior ha sido poco atendido hasta ahora.

El segundo campo de oportunidad refiere a la necesidad de transitar de la exportación de volumen "casi genérico" a otro modelo basado en la diferenciación, en la cual se destaquen las particularidades regionales

e intrarregionales de cada producto, entendiendo la calidad como la conjunción de *terroir*, prácticas responsables y un *saber hacer* específico. Esta diferenciación conviene elevarla al nivel normativo.

Una tercera oportunidad refiere a la existencia de condiciones para que desde el mismo decreto de delimitación de la DO, se estipulen las técnicas y fuentes de azúcares que influyen en la obtención de un tequila de calidad: Por mencionar una fase del proceso productivo, en la cocción del agave se identifican los mismos métodos tradicionales que modernos; con los azúcares no hay restricciones, ni tampoco en las maneras de destilar, pero de manera incongruente sí hay restricción con respecto al uso de un solo tipo de agave. El último campo de oportunidad es una invitación que se desprende de las anteriores: La necesidad de subdividir la generalizada, amplia y poco coherente DO. Esta subdivisión puede ser en dos o más pequeñas DOs, pero siempre a partir de sólidos criterios, por ejemplo, las condiciones ambientales (físicas, biológicas, naturales), así como las prácticas culturales de grupos específicos (las maneras de cultivar el agave).

La sustentabilidad del cultivo agavero

El aumento en la producción de tequila en las últimas dos décadas, es decir, desde que se creó el Consejo Regulador del Tequila, ha tenido su complemento en un aumento de la superficie agavera. De manera coincidente, en estas décadas se ha consolidado el cultivo bajo un esquema de agricultura industrial, en detrimento de otras formas, como la pequeña producción campesina familiar.

Lo anterior ha propiciado un incremento en el uso de agroquímicos. Los autores muestran a partir de unos estudios de caso cómo los indicadores de manejo agrícola, tanto en el sistema de producción ejidal como en el empresarial, manifestaron una disminución en la diversidad de cultivos, un incremento de plagas y enfermedades, y por ende, un aumento en el uso de pesticidas así como laboreo excesivo de suelos.

A su vez, la dependencia de agroquímicos ha traído como consecuencias la contaminación de suelos y pérdida de los mismos por erosión hídrica (al aplicar herbicidas y desnudar el suelo), lo cual influye en la



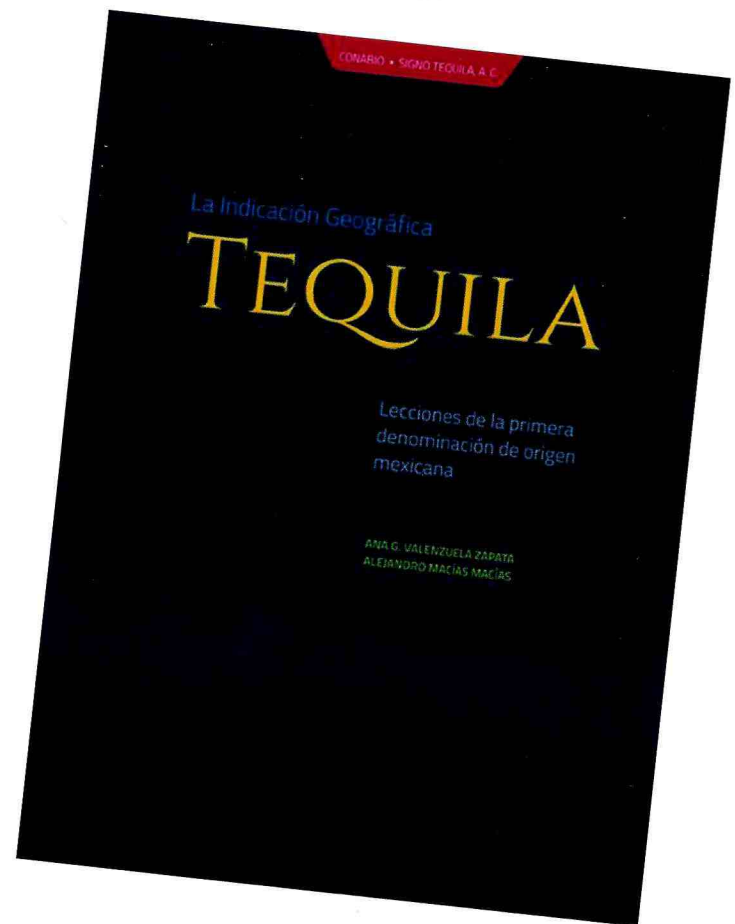
cantidad de materia orgánica y en la compactación de suelos. Además, en algún momento podrían presentarse problemas de toxicidad en la materia prima, en el producto final o en el consumidor.

Cierto es que ha habido capacitaciones técnicas para implementar prácticas agrícolas “sustentables”; sin embargo, la forma como se ha cuidado la planta y también la tierra no han sido las mejores. La mirada se ha concentrado en las plagas y se ha desatendido la incorporación de nutrimentos y abonos, lo cual sigue una lógica extractiva de nutrientes de la tierra.

En síntesis, esta forma de producir tequila “crea una serie de externalidades cuyos costos, al ser de orden público y no estar incorporados en las funciones de producción de las empresas, desvirtúan la eficiente asignación de los recursos”. Pero además de los daños ambientales, esa forma de producir camina en sentido contrario a las pretensiones de una DO, puesto que se supone que la sustentabilidad y las externalidades positivas son asuntos fundamentales.

Así, dadas las consecuencias que la producción de agave genera en el medio ambiente, tanto por el manejo agrícola como por la expansión de la superficie cultivada—pues en varios casos implica deforestación—algunas de las oportunidades identificadas por los autores son las siguientes:

1. Tales impactos pueden reducirse a partir de acuerdos entre las industrias tequileras que producen agave, uniones de productores y proveedores de servicios e insumos de agroquímicos, donde se establezcan reglamentos que permitan disminuir la intensificación de la agricultura, reduciendo la labranza de suelos y la aplicación de pesticidas, así como promoviendo prácticas para aumentar la fertilidad de los suelos.
2. El cultivo de agave, y no sólo el paisaje, deben ser elevados al nivel de patrimonio natural y cultural. Y en lugar de adoptar una perspectiva homogeneizante, deben estudiarse las particularidades de esos patrimonios a fin de reconocer y en lo posible ampliar la riqueza genética de los agaves (especies y cultivares), y por lo tanto, las



prácticas culturales que han contribuido a su permanencia en el tiempo. La normatividad que garantice el reconocimiento de ese patrimonio bio, geo y sociodiverso debe, por ende, ser inclusiva.

3. Debe considerarse la producción de tequilas orgánicas o tequilas cuyos dueños han iniciado la transición a prácticas sustentables, informándolo a los consumidores para que aprecien su calidad, así como generalizar la implementación de prácticas más amigables con el medio ambiente en el manejo de desechos industriales e impulsar estrategias de comercio justo a favor de los productores que las aplican.
4. Conviene reducir el uso de insumos y mejorar las condiciones del manejo de suelos, lo cual favorecerá la sustentabilidad del manejo actual de un monocultivo con un considerable descenso en su variabilidad genética que explica en parte la vulnerabilidad a plagas y enfermedades.
5. Deben realizarse evaluaciones en la región con respecto a indicadores como la intoxicación por

uso de pesticidas, las condiciones de los mantos freáticos, la contaminación de afluentes, la eliminación de vegetación primaria para plantar agave, el cambio en el uso de suelo, etcétera. Debe promoverse la conservación de suelos y disminuirse el uso de maquinaria agrícola así como el menor uso de plaguicidas.

Por último, es importante analizar las políticas de desarrollo de la cadena productiva agave-tequila a fin de que se incluya la agricultura campesina y se inserten los pequeños productores herederos de la tradición mezcalera a la nueva fase expansionista de la industria.

La trazabilidad de los productos

Los autores recuerdan que uno de los objetivos que persiguen las indicaciones geográficas europeas es el de la armonización y defensa de los productos agrícolas y alimenticios como estrategia para evitar la disminución de población rural. De ahí que “indicar” de dónde proviene un producto, cómo se elabora (*saber hacer*), por quién y cómo se aprovechan los recursos del entorno, es clave. En el caso del tequila, la trazabilidad de la bebida y su materia prima, y la puesta en valor de las particularidades geográficas se han orientado más hacia el paisaje y su promoción turística que al proceso productivo. Aquí algunas de las oportunidades planteadas por los autores son:

1. Distinguir los productos a partir de su calidad y trazabilidad, a fin de contar con un planteamiento mercadológico, económico y de protección intelectual colectiva más competitivo y semejante a los exitosos casos europeos.
2. Impulsar las investigaciones tendientes a la diferenciación y a la zonificación que valore las distintas condiciones edafológicas, climáticas, altitudinales, de cada lugar donde se cultiva agave y se produce tequila.
3. Fomentar la inserción en los mercados de productos provenientes directamente de pequeños

productores o artesanos, así como de bebidas elaboradas mediante procesos tradicionales.

La adopción de políticas de trazabilidad provocará la necesaria diferenciación de regiones o *terroirs*, esto es de particulares formas de producción, por agentes locales en espacios geográficos bien delimitados. Ello a su vez propiciará otras condiciones para la organización de los agaveros y de los industriales, controlando los ciclos de escasez y de abundancia, así como para evitar el empobrecimiento de productores, y su posible migración.

La normatividad pendiente

La demanda por normatividad es un llamado a la certidumbre tanto para productores, como para consumidores y comercializadores. En este sentido se reconoce que cada día la industria tequilera cuenta con una mayor normatividad, empero, algunas normas deben revisarse a décadas de su existencia: “La normatividad de los años setenta exigió sin darse cuenta de las consecuencias, el uso de una sola variedad al estilo de los vinos varietales del nuevo mundo”, en otros casos, todavía hay una ausencia de normatividad que especifique lo que antes se señalaba: Las condiciones de producción patrimoniales del tequila (*saber hacer*), y las condiciones naturales-ambientales que dan especificidad a la bebida.

La expansión de una industria que hace uso del patrimonio colectivo, obliga a la reflexión y a una consideración mayor de los reglamentos sobre los impactos ambientales de su actividad, así como a la socialización de los beneficios y no sólo de los costos. Aunado a ello deben adecuarse las políticas agrícolas y de desarrollo rural para renovar las oportunidades de un desarrollo con equidad para los pequeños agricultores. La exclusión de cultivares (sigüín y criollo), va de la mano de la exclusión de quienes saben cómo cultivarlos.



Se requiere además de mecanismos de control que limiten el crecimiento innecesario de la superficie agavera, definiendo con mayor precisión las delimitaciones de las regiones tequileras. Para ello se requiere de la participación coordinada de todos los actores involucrados en la cadena (industriales, agricultores, intermediarios, etcétera), y sobre todo, el compromiso auténtico de las autoridades con el medio ambiente. Un llamado más de los autores es sobre el fomento de una normatividad más específica que transite de parámetros físico-químicos hacia otros de calidad en las materias primas, y a informar al consumidor respecto de los procesos seguidos para la elaboración de tequila.

En suma, considero que estos temas deberían ser discutidos en foros donde participen los diferentes integrantes en la producción de agave y tequila. La lectura de este libro será un aliciente para trabajar en pro de procesos productivos más sustentables, generadores de externalidades positivas, con capacidad para desparramar sus beneficios al menos a nivel regional. 🌿



Tapones

para vinos y licores

*Soluciones innovadoras
para la industria*



Especialidades

- Corcho natural y sintético
- Tapas sobre diseño
- Combinaciones
- Sobretapas de madera
- Tapa-roscas inviolables

Calle 11 de Abril No. 8, Col. Bellavista, 01140, México, D.F.
Tel. +52 (55) 5273 3777 Fax +52 (55) 5272 2803
info@taponesescobar.com www.taponesescobar.com

