

El agotamiento de las denominaciones de origen como figuras de reconocimiento y protección.

El caso de un destilado llamado raicilla

CARLOS FEDERICO LUCIO LÓPEZ*

Introducción

Las denominaciones de origen en México, en particular las relacionadas con los destilados de agave, atraviesan una problemática muy compleja derivada de su proceso de construcción, que Guadalupe Rodríguez acertadamente calificó como de «luchas, retos y acomodos entre grupos de poder».¹ De esta manera, la autora interpretó la construcción de la primera denominación de origen mexicana otorgada al tequila en 1974, y este razonamiento puede extenderse a las denominaciones sucesivas de otros destilados derivados del agave, como el mezcal, y ahora con la raicilla.

La segunda denominación de origen creada 20 años después corresponde al mezcal, que paradójicamente no guarda relación con el origen o procedencia de la bebida, puesto que, a diferencia del tequila cuyo nombre proviene del municipio del estado de Jalisco donde ha sido elaborado originalmente, el «mezcal» no tiene relación con ninguna localidad, no es un lugar «que sirva para designar un producto como originario de dicha zona geográfica, cuando la calidad o las características del producto se deban exclusiva o esencialmente al medio geográfico».² La palabra

«mezcal» corresponde solamente a un producto agroalimentario y no a una indicación geográfica como lo exige el Arreglo de Lisboa, relativo a las Denominaciones de Origen de acuerdo con la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual.

Bajo esta perspectiva, el objetivo de este trabajo es analizar brevemente la solicitud de la Denominación de Origen Raicilla (DOR) y la publicación de la Declaración General de Protección de la DOR, que infelizmente responde a los criterios enunciados en el primer párrafo, es decir, el proceso completo de construcción de la DOR es el resultado de los acomodos entre grupos de poder, y no resultado de un sistema legítimo de clasificación, cuyo objetivo sea reconocer y proteger el origen geográfico, el saber-hacer, o la calidad de un producto regional.

Construcción de las denominaciones de origen en México para los destilados de agave. Una historia de contradicciones y paradojas

Como puede observarse en los casos del tequila y del mezcal, la construcción de las denominaciones de origen (DO) en México ha sido un proceso permanente e inacabado que atraviesa distintas fases de expansión, de acuerdo a las relaciones de poder establecidas entre los actores que custodian la primera propuesta de demarcación de una DO y quienes demandan su ampliación. Por

adoptado el 20 de mayo de 2015, en <https://wipo.lex.wipo.int/es/text/371577>

* Doctor en Ciencias Sociales, Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social, CIESAS, sede Occidente

¹ Guadalupe Rodríguez Gómez, «La dimensión intangible de la legitimidad: cultura y poder en las denominaciones de origen», en Patricia Colunga-García Marín, Alfonso Larqué Saavedra, Luis E. Eguiarte y Daniel Zizumbo-Villareal (eds.), *En lo ancestral hay futuro, del tequila, los mezcales y otros agaves*, México, CICY-Conacyt, 2007.

² Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI), *Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa relativo a las Denominaciones de Origen y las Indicaciones Geográficas*,

ejemplo, el marco regulatorio del tequila, previo a la solicitud de 1973 para proteger la bebida con la Denominación de Origen, incluía solamente al estado de Jalisco.³ Gradualmente, el criterio del «origen» fue desplazado por el de «área de producción» para sumar a los estados «colindantes»⁴ y con la publicación de la Denominación de Origen Tequila (DOT) en 1974, se agregaron además de Nayarit, algunos municipios de Guanajuato y Michoacán. Tres años después fueron incluidos 11 municipios de Tamaulipas; además, se eliminó definitivamente el criterio del lugar de origen y se sustituyó por el de área de producción, a partir del «insumo» (*Tequilana Weber*), ya sin considerar los aspectos geográficos (incluidos los materiales y humanos) como el principal factor a ser reconocido por una denominación.

Sin embargo, el insumo también ha atravesado serios problemas para determinar la autenticidad de un producto, pues como resultado de los frecuentes picos de abundancia y escasez del agave *Tequilana Weber*, se modificó la norma oficial del tequila en 1964 (DGN-R9-1964) para permitir el uso de cuando menos 30% de otros azúcares y se disminuyó la graduación alcohólica a 38°, cuando antes el intervalo era de 45°-55° GL. Esta situación se pronunció todavía más en 1970 cuando la norma de calidad para el tequila (DGN-V-7-1970), permitió la adición de 49% de azúcares de otra procedencia, para mantener sólo 51% de azúcares provenientes del agave azul. Por lo tanto, también el insumo dejó de ser un criterio para determinar el origen y la calidad.

La confirmación de que una DO en México vive distintos momentos de crecimiento y expansión se confirma con el caso del mezcal, pues en 1994 la Denominación de Origen Mezcal (DOM),⁵ incluyó a cinco estados de la república (Oaxaca, Durango, San Luis Potosí, Zatecas y Guerrero) pero fueron agregados, Guanajuato, Tamaulipas, Michoacán y Puebla en 2001, 2003, 2012 y 2015, respectivamente. En agosto de 2018 se adicionan los estados de Morelos, Aguascalientes y Estado de México a la DOM, pero fueron impugnados por el Consejo Regulador del Mezcal y su anexión se encuentra actualmente en tribunales. Por otro lado, no sólo crece el área geográfica de producción, sino el insumo, y esto abre cada día no sólo nuevas interrogantes, sino un conjunto de escenarios que descaracterizan todavía más la manera en que se entienden las denominaciones de origen en este

país. La actual fase expansiva de este destilado está fuertemente determinada por el crecimiento industrial y comercial de la cadena productiva y provoca ajustes en el marco regulatorio de su denominación.

El primer instrumento regulador de la DOM fue la NOM-070-SCFI-1994, que en el año de su publicación sólo identificó a cinco especies de agave por su uso predominante en la elaboración de mezcal;⁶ sin embargo, en 2016 se hicieron cambios para reconocer a «todas» las especies de agave como susceptibles de ser aprovechadas para elaborar la bebida,⁷ mientras que los estudios académicos advirtieron en 2007 el uso de 43 especies de agave,⁸ cuyo número ya había crecido a 53 en 2015, 48 de las cuales eran de origen silvestre.⁹ Es decir, en los dos casos del tequila y el mezcal, el sistema regulatorio fue presentando una elasticidad enorme en cuanto al lugar de origen de una denominación, al sustituir el criterio central por el de área geográfica de producción y al privilegiar el «insumo», por eso la aberración de la DOT que reconoce como denominación de origen a varios estados limítrofes al estado de Jalisco, junto con Tamaulipas, y puede producirse con 51% agave y 49% caña de azúcar. En el caso del mezcal, las especies reconocidas por su importancia económica fueron cinco cuando se publicó la DOM, pero actualmente ya se permiten todas las especies, de tal manera que el «insumo» también dejó de ser el criterio principal para la definición de una DO.

⁶ «Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-1994, Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones», *Diario Oficial de la Federación*, 12 de junio de 1997.

⁷ «Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-2016, Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones», *Diario Oficial de la Federación*, 23 de febrero de 2017.

⁸ Patricia Colunga-García Marín, Daniel Zizumbo y Jesús Martínez, «Tradiciones en el aprovechamiento de los agaves mexicanos: una aportación a la protección legal y conservación de su diversidad biológica y cultural», en Patricia Colunga-García Marín, A. Larqué Saavedra, L. Eguiarte y D. Zizumbo-Villarreal (coords.), *En lo ancestral hay futuro: del tequila, los mezcales y otros agaves*, México, CICY/Conacyt/Conabio/INE, 2007, p. 237.

⁹ Ignacio Torres, Alejandro Casas, Ernesto Vega, Miguel Martínez-Ramos y América Delgado-Lemus, «Population dynamics and sustainable management of mezcal agaves in Central Mexico: agave potatorum in the Tehuacán-Cuitatlán Valley», *Economic Botany*, vol. 69, núm. 1, 2015, pp. 26-41.

³ Cfr. «Norma Oficial de Calidad para Tequila, DGN-R9-1949», *Diario Oficial de la Federación*, 14 de junio de 1949; y «DGN-R-9-1964», *Diario Oficial de la Federación*, 12 de marzo de 1964.

⁴ Cfr. «Norma Oficial de Calidad para Tequila, DGN-V-7-1970», *Diario Oficial de la Federación*, 5 de diciembre de 1970. El alcance de la norma oficial indica en el punto 1.1.1.1. que «esta norma se limita al aguardiente que proviene de agaves de la especie *Tequilana Weber*, variedad azul, cultivados en el estado de Jalisco y zonas de estados colindantes que presenten características ecológicas semejantes a las de dicho estado».

⁵ «Resolución mediante la cual se otorga la protección prevista a la denominación de origen mezcal, para ser aplicada a la bebida alcohólica del mismo nombre», *Diario Oficial de la Federación*, 28 de noviembre de 1994.

La DOM recorrió un camino previamente trazado por el tequila, donde ni el origen geográfico, ni el área de producción, eran los criterios centrales para construir una denominación, pues como ya se ha dicho, la DOM se encuentra todavía expandiendo la superficie territorial de su demarcación. En algún momento, tampoco el insumo fue un criterio de clasificación, o lo fue de una manera muy genérica al permitir todas las especies de agave de acuerdo a la NOM-070-SCFI-2016. De este modo, si la variable principal en la definición de una DO no es la región donde se elabora un producto, cuyas características responden a ese origen geográfico, entonces ¿cuáles son los aspectos relevantes? Pareciera que la hipótesis de trabajo planteada por Guadalupe Rodríguez sigue vigente. Por esa razón, consideramos que el caso de la DOR puede poner a prueba dichos supuestos y para demostrarlo se toma como fuente principal una serie de cuestionamientos y objeciones presentadas por un grupo de investigadores contra la publicación de la DOR,¹⁰ lo que confirma que en el caso mexicano las denominaciones de origen son una construcción sociocultural determinada por las relaciones de poder entre los actores involucrados en su definición, incluso, pueden constituir una forma de «corrupción institucionalizada» en la que las leyes ambientales quedan totalmente subordinadas al predominio de intereses económicos y mercantiles.¹¹

Si no es el lugar de origen, ni el área de producción como indicación geográfica en sentido lato, ni el insumo, ¿cuál es, entonces, el criterio para la construcción de una DO en México? Lo que nosotros pensamos es que una DO en este país no

¹⁰ Este grupo de investigadores (del que yo formo parte), junto con productores de mezcal y activistas promotores de los destilados de agave, fundó la asociación civil MILPA (Manejo Integral y Local de Productos Agroforestales AC) para promover el manejo sustentable de los magueyes y como instrumento de defensoría, entre otras cosas.

¹¹ McCulligh acuña la categoría de «corrupción institucionalizada» para interpretar la contaminación industrial del río Santiago como un caso donde se prioriza la actividad económica sobre la protección al medioambiente, *cfr.* Cindy McCulligh, «Alcantarilla del progreso: Industria y Estado en la contaminación del río Santiago en Jalisco» (tesis de doctorado), CIESAS, 2007.

es un sistema de clasificación basado en el origen, la calidad, el prestigio, o el saber-hacer de un producto determinado, sino el resultado de un proceso histórico complejo basado en mecanismos de inclusión y exclusión que imponen formas de diferenciación determinadas por «campos de poder fluidos, diferenciales y siempre desiguales».¹² Obviamente, constituye un proceso de apropiación cuya legitimidad se disputa en luchas de poder de «quienes logren ostentar el derecho de definir dichos criterios, [pues éstos] tienen el poder de determinar qué actores, qué recursos bióticos, qué productos, qué espacios físicos y socioculturales son incluidos en la definición».¹³ Bajo esta hipótesis de trabajo trataremos de explicar el agotamiento de las DO en México como figuras de protección, a través de la exposición del caso de la DOR.

Debilidades y contradicciones en la construcción de la Denominación de Origen Raicilla

El estudio técnico presentado en septiembre de 2016 por el Consejo Mexicano Promotor de la Raicilla (CMPR) ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI) para solicitar la declaratoria de protección para este destilado, propuso a 80 municipios del estado de Jalisco y uno de Nayarit como la zona geográfica de la DOR, aunque en la Solicitud de Declaración General de Protección presentada en 2018 ya se limitan a los 16 actualmente reconocidos. Esto incluía diversas regiones del sur de Jalisco, donde sí hay evidencias históricas de producción de «vino mezcal», como aparece en algunas fuentes del siglo XVI, pero desde ningún punto de vista se pueden hacer equivalentes estas tradiciones regionales con la raicilla. El objetivo de una supuesta declaración general de protección impulsado por el CMPR revela, en todo caso, una intención expansionista cuya justificación no puede ser histórica sino económica. Siguiendo con atención tanto lo expresado en ese estudio, como lo publicado en el *Diario Oficial de la Federación* el 26 de junio de 2019 con la Declaración de Protección de la DOR, donde se reconocieron solamente a 16 municipios del estado de Jalisco de los 80 originalmente propuestos; se desprenden un conjunto de problemáticas y contradicciones que nos irán confirmando los supuestos de trabajo presentados al principio del texto y la tesis central de este documento, donde señalamos que las denominaciones de origen han dejado de ser figuras de reconocimiento y protección.

La primera de ellas tiene que ver con la falta de representatividad del grupo solicitante, pues no tiene prácticamente representación fuera del área de Sierra Occidental, esto significa que ni siquiera en el área específica de la raicilla (Sierra Occidental y Costa) están todos los actores que intervienen en la cadena de valor. En realidad, no agrupa a productores o manejadores de los distintos agaves raicilleros, ni a

¹² Guadalupe Rodríguez Gómez, *op. cit.*, p. 195.

¹³ *Ibid.*, p. 195.

productores del destilado, o a comercializadores que se encuentren en las otras regiones que están ya reconocidas en la DOR. Un dato adicional es que el CMPR fue fundado en el año 2000 por 70 socios en el municipio de Mascota (Sierra Occidental), la abrumadora mayoría eran productores de *Agave maximiliana Baker* exclusivamente. Es decir, no hay ningún productor de otra especie de agave. Esto significa que 55 socios reconocidos como productores de «lechuguilla» se localizaban en Sierra Occidental en el área de distribución de esta especie (*Agave maximiliana Baker*). Por actas de asamblea del CMPR, confirmamos que no ha tenido una representación real en cualquiera de las otras regiones consideradas en la denominación.

Por otro lado, para conocer de primera mano los objetivos del CM-PR convocamos al Foro Nacional Denominación de Origen Raicilla el día 21 de marzo de 2019 en la ciudad de Puerto Vallarta, Jalisco, a fin de que los solicitantes de la DOR pudieran presentar sus argumentos sobre la necesidad de alcanzar una declaración de protección para este destilado.¹⁴ Ahí se registró una participación de productores o comercializadores de raicilla, de tres municipios de la Sierra Occidental y dos de la Costa: Mascota, Talpa de Allende, San Sebastián del Oeste, Puerto Vallarta y Cabo Corrientes. De las otras regiones y municipios no se presentó prácticamente nadie. Se confirma nuevamente la limitada representatividad del CMPR, y sobre todo, un desconocimiento absoluto sobre el impacto regulatorio de la DOR en aquellos 11 municipios que no tienen asociados en el consejo promotor, pero tampoco tienen conocimiento o interés en formar parte de la denominación.

Dado que la entrada en vigor de la DOR impondrá un marco normativo para poder ostentar la denominación raicilla, esto implica automáticamente una forma de inclusión o de exclusión de la categoría, donde la mayoría de los productores desconocen completamente los impactos sociales que puede acarrear esta iniciativa. Para empezar, toda norma exige el cumplimiento de un conjunto de procesos de calidad que deben ser obtenidos mediante una certificación oficial, cuyos costos hasta ahora son desconocidos, pero adicionalmente habrá que pagar impuestos federales, sobre todo el Impuesto Especial sobre Producción y Servicios (IEPS) que en materia de destilados es de 53%. Es decir, para todo aquel productor que pretenda etiquetar su destilado como raicilla tendrá que incorporar al precio de la botella los costos de certificación de calidad por un organismo regulador, 53% de IEPS, más 16% de IVA, lo que genera serias dificultades para dar cumplimiento a estos requisitos, o incluso una abierta inviabilidad económica, sobre todo para los pequeños productores, quienes con seguridad preferirán mantenerse en la informalidad, y por lo tanto, estarán completamente impedidos de etiquetar a su destilado con el vocablo raicilla como lo habían hecho históricamente.

¹⁴ Los testimonios de ese foro pueden consultarse en el siguiente enlace <https://bit.ly/2D2cH7W>

En cuanto al insumo, sigue habiendo problemas que ponen en duda la forma en que aparentemente se busca garantizar el origen y la calidad de un producto. En primer lugar, la solicitud de la DO, y la publicación de la Declaración de Protección de la DOR, señalan al *Agave valenciana* como parte de la materia prima para la elaboración de raicilla, sin embargo, por los testimonios recogidos en el Foro y otras evidencias históricas, sabemos que no se utiliza esta especie porque es sumamente escasa. En realidad, tanto el CMPR como el IMPI omitieron que el *A. valenciana* se encuentra en la lista roja de la UICN¹⁵ como una especie en peligro crítico, y su inclusión en la DOR se vuelve una presión adicional a una planta que ya está severamente amenazada, en todo caso debería pasar a la NOM-059-SEMARNAT-2010 que identifica a las especies silvestres de flora y fauna que se encuentran en riesgo y no a una norma que regule su aprovechamiento industrial.

Los agaves identificados explícitamente como materia prima de la raicilla son el *valenciana*, *inaequidens*, *angustifolia*, *rhodacantha* y *maximiliana*, entre otros. Es decir, la denominación permite el uso de «todos los magueyes o agaves cultivados o silvestres, cuyo desarrollo biológico haya transcurrido en el área geográfica correspondiente al territorio señalado en el punto 5 de la presente declaración».¹⁶ Si analizamos el contenido y el lenguaje de esa construcción discursiva, vemos de inmediato que la relación concesiva del conector textual «entre otros» abre la puerta a uno de los fenómenos más complejos de la industria del mezcal, esto es, en realidad están permitidos «todos» los agaves, identifican a

¹⁵ La Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza (UICN) hace periódicamente una evaluación de riesgo para distintas especies, incluidos los agaves. El año pasado agregó al *Agave valenciana* a su lista, véase en <https://www.iucnredlist.org/species/115698769/116354608>

¹⁶ El punto cinco de la DOR se refiere a los «lugares de extracción, producción y elaboración del producto que se trata de proteger con la Denominación de Origen» y corresponden a 16 municipios de Jalisco (Atengo, Chiquilistlán, Juchitlán, Tecolotlán, Tenamaxtlán, Puerto Vallarta, Cabo Corrientes, Tomatlán, Atenguillo, Ayutla, Cuautla, Guachinango, Mascota, Mixtlán, San Sebastián del Oeste y Talpa de Allende) y uno de Nayarit (Bahía de Banderas), *Diario Oficial de la Federación*, 26 de junio de 2019.

cinco que tienen alguna relación con el destilado por pura formalidad. El efecto principal de este tipo de legislación es el desplazamiento de material vegetal entre distintas regiones de la DO o del país, como ya está ocurriendo en otras partes de México, porque se busca propagar las especies que tienen mayor rentabilidad económica, es decir, aquellas que tienen un ciclo de maduración más corto y son más viables en cuanto al contenido de azúcares fermentescibles; de manera que se sustituye a la vegetación nativa, se transforma el paisaje radicalmente y se cambia definitivamente una tradición regional que aparentemente se intentaba proteger.

Además del periodo de maduración, privilegiaban los de más fácil reproducción, particularmente los agaves de especies domesticadas, lo cual amenaza directamente a las poblaciones silvestres de agave. Los agaves de Sierra Occidental como el *maximiliana* o el *inaequidens*, que son de origen silvestre, son particularmente vulnerables porque crecen bajo dosel en un territorio predominantemente forestal de bosques de pino-encino y dependen de la fauna asociada

que cumple el papel de agente polinizador. Si no regulan la tasa de extracción y además cultivan otras especies, los agaves silvestres tenderán a disminuir y eventualmente a desaparecer. Consideramos que una construcción jurídica que recoge la premisa de «todo está permitido» como criterio principal tiene serias implicaciones de tipo socioambiental que no pueden ser avaladas legalmente. Tomando en cuenta los antecedentes previos de las denominaciones de origen del tequila y del mezcal, el espíritu de la ley debería ahora ser mucho más enfático en el principio precautorio en materia ambiental, para no repetir los escenarios que han generado los patrones de intensificación de la agresiva industrialización que atraviesan los destilados de agave en nuestro país.¹⁷ Como puede reflejarse hasta este momento, hay un nulo entendimiento en términos bioculturales de lo que significa este patrimonio. Paradójicamente, siendo un país con una riqueza biocultural tan grande, lo que regulan y protegen las DO son estructuras de comercialización, pero

¹⁷ Cfr. «Manifiesto de la IV Reunión Nacional de Manejadores de Maguey Forestal», en <https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSeaJySSyYDzx3ZxmDfy7RT6yVRgzCOaLFsMSF7FadbRrefBw/viewform>

Todo aquel productor que pretenda etiquetar su destilado como *raicilla* tendrá que incorporar al precio de la botella los costos de certificación de calidad por un organismo regulador, 53% de IEPS, más 16% de IVA, lo que genera inviabilidad económica para los pequeños productores.





Arriba: horno y destilador de la costa. Abajo: horno y destilador de la sierra.
Fotografías: Oassis Felipe Huerta Galván



no a productos asociados a un lugar, un tipo de insumo y una práctica productiva o saber-hacer específico. Lo que se impone es un mecanismo de inclusión/exclusión de una categoría (raicilla) que se comportará como marca, y cuyo uso dependerá del cumplimiento de un conjunto de requisitos impuesto por un grupo de actores determinado, en este caso el CMPR.¹⁸

La DOR, igual que en el caso del mezcal, reconoce un producto agroalimentario por su nombre genérico, pero este no debe sus características a una denominación geográfica o a una localidad, por lo tanto, no responde a los criterios que definen a una DO según el Arreglo de Lisboa.¹⁹ Es decir, con la raicilla no se trata de un producto originario de un lugar determinado, cuya dimensión esencial es el origen geográfico de sus componentes materiales y humanos. Incluso, no se conoce el origen del vocablo raicilla, las hipótesis más arriesgadas suponen que pudo ser una forma de evadir la larga historia de prohibiciones y persecuciones que han vivido los destilados de agave desde el periodo colonial.²⁰ Por otro lado, hay abundantes evidencias de tipo arqueológico como etnolingüístico para afirmar que las técnicas de destilación atravesaron un proceso de difusión que corre de la costa hacia el interior, por lo cual resulta muy poco probable que la sierra sea la zona de «origen» como establece la DOR, y la costa, la zona «admitida».²¹ Lo que sabemos, a partir de algunos documentos, es que «este destilado tiene mayor profundidad histórica en la costa norte de Jalisco que en la sierra de Talpa-Mascota».²²

¹⁸ El ejemplo más ilustrativo es Michoacán, que consiguió su inclusión en la DOM a finales de 2012, pero sólo ha podido certificar alrededor de 20 productores de un universo de 800 aproximadamente, *Excelsior*, 14 de diciembre de 2018, en <https://www.excelsior.com.mx/nacional/trabajan-para-la-certificacion-del-mezcal-michoacano/1285007>

¹⁹ Véase en <https://www.wipo.int/lisbon/es/general/>

²⁰ Ramón Goyas, «Una bebida llamada raicilla. Análisis histórico de una actividad productiva», en Ramón Goyas *et al.*, *La raicilla. Herencia y patrimonio cultural de Jalisco*, México, Universidad de Guadalajara, 2015.

²¹ *Cfr.* Paulina Machuca, *El vino de cocos en la Nueva España*, México, El Colegio de Michoacán, 2018; Patricia Colunga-García Marín, *op. cit.*

²² «Observaciones y objeciones a la solicitud de Declaración General de Protección a la Denominación de Origen Raicilla», documento, MILPA AC, 2018.

Por ejemplo, en los municipios de la costa se utiliza todavía el horno cónico de tierra adomado con piedra, se usa el molido manual en canoas de madera, se fermenta en tinajas de madera, y se utiliza el destilador filipino. En la sierra, se cuece con hornos de mampostería, se muele con desgarradora eléctrica o de gasolina, se fermenta en tambos de plástico de 200 kg de capacidad y se destila en acero inoxidable. Adicionalmente, en la sierra se usa predominantemente una sola destilación y la graduación final tiende a ser baja alrededor de los 40° o menos; en la costa se usa invariablemente la doble destilación y la graduación alcohólica está alrededor de los 45° o más. Hay un claro contraste entre las tecnologías de la costa y de la sierra, siendo las primeras de tipo tradicional, mientras que en la sierra son, evidentemente, mucho más modernas. Hay incluso otras regiones que no están en Sierra Occidental y que tampoco son conocidas por la producción de algún destilado denominado como raicilla, es el caso de los municipios de Tecolotlán y Tenamaxtlán ubicados en la Sierra de Quila y el municipio de Chiquilistlán que corresponde a la sierra de Tapalpa, donde sí existe un destilado de agave pero es conocido como «barranca».²³ Incluso, uno de los muy escasos estudios sobre raicilla menciona que en el municipio de Guachinango, situado en Sierra Occidental, «hasta hace relativamente poco tiempo a la raicilla se le conocía también como «barranca»».²⁴

Por otro lado, la DOR adopta un lenguaje tradicionalmente utilizado en el contexto del mezcal, pero inexistente en el caso de la raicilla, lo cual nos confirma que la ruta seguida por los solicitantes de la declaración de protección ha sido la viciada estrategia del «copia y pega», cuando menos en dos aspectos esenciales. En primer lugar, para describir las características y procesos de elaboración de la raicilla identifican al productor como «maestro raicillero», y en segundo lugar, denominan al destilado mediante tres categorías «raicilla, raicilla artesanal y raicilla tradición ancestral»; estas dos dimensiones son absolutamente ajenas a cualquier región productora de raicilla. Es evidente, en cuanto a la identificación del productor como a las características del producto, incluida la graduación alcohólica y las especificaciones físico-químicas, que la DOR es una copia al carbón

²³ En el municipio de Tonaya (vecino de Chiquilistlán), muy conocido por su antigua tradición mezcalera que también pertenece a las estribaciones de la sierra de Tapalpa, nombran al mezcal puro resultado de la segunda destilación como «barranca». Alfonsina Núñez presenta el testimonio de un productor de este municipio que describe el proceso de destilación: «Las puntas es lo que sale primero y las colas es lo que sale al último, eso se vuelve a regresar a los alambiques, ya de ahí se empareja el producto, puedes sacar especial, puedes sacar barranca, puro mezcal». Alfonsina Núñez, «La construcción de nichos alternos en el mercado de las bebidas espirituosas en México: los licores de agave de Tonaya sin la protección de la Denominación de Origen Tequila, ni Mezcal» (tesis de maestría), Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social, CIESAS, sede Occidente, 2011, p. 125. Adicionalmente, véase A. Valenzuela *et al.*, «Influencia asiática en la producción de mezcal en la costa de Jalisco. El caso de la raicilla», *México y la Cuenca del Pacífico*, vol. 11, núm. 33, 2008, pp. 91-116; Ana Valenzuela y Marie Sarita Gaytán, «Sustaining biological and cultural diversity. Geographic indications and traditional mezcal production in Jalisco, Mexico», *Revue d'Ethnoécologie*, 2, 2012.

²⁴ Ramón Goyas, *op cit*, p. 46.

de la NOM-070-SCFI-2016 que regula al mezcal. Esta situación implica una visión sumamente reductiva por dos hechos esenciales: primero, porque deposita la historia del destilado de manera individualizada en un «maestro raicillero» cuando se trata de comunidades históricas que conservan una tradición productora, mediante diversas estructuras que forman parte de un patrimonio biocultural; y segundo, porque reduce las características del producto a una dimensión tecnológica que le provee de una categoría a partir de los instrumentos modernos, artesanales o ancestrales utilizados en su elaboración, cuando la dimensión correcta, que revela la riqueza histórica y cultural de un destilado de agave, debe ser una interpretación socioecológica de la cultura agroalimentaria que incluya los aspectos materiales e inmateriales.

¿Qué hacer frente a este tipo de escenarios?

El principal problema de las denominaciones de origen mexicanas es que no ofrecen garantías sobre el origen de un producto. El tequila se puede hacer en Tamaulipas o en Jalisco, y el mezcal en nueve estados de la república a los que muy pronto se sumarán otros tres. La DOR incluye regiones donde en realidad se producen destilados de agave con otro nombre, como el «barranca». Valdría la pena que en México las instituciones relacionadas con este tema empezaran a respetar el sentido de las Denominaciones de Origen Protegidas de acuerdo con el Arreglo de Lisboa. Por ejemplo, todo el mundo sabe que en España hay decenas de DO sobre el vino, pero «vino» es un vocablo genérico que no es apropiable para fines comerciales, lo que se protege es el «origen», es decir, la procedencia de un producto. España tiene 96 denominaciones de origen y 42 indicaciones geográficas solamente para el vino,²⁵ pero a nadie se le ocurriría prohibir el uso comercial de la palabra «vino», lo cual debería de ser ilegal

²⁵ Para otros productos agroalimentarios hay 102 denominaciones de origen y 90 indicaciones geográficas. Véase <https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/calidad-diferenciada/dop/>



por cometer una aberración de esa magnitud, lo que se consigue con el reconocimiento de una DO es el sello de calidad en función del origen como «Ribera del Duero», «Rioja», etcétera.

Si el valor agregado de un producto proviene de la certeza de su procedencia, cómo justificar los sendos errores con los que se construyen las denominaciones de origen en México. La DOR tiene abiertas confusiones entre zona de origen y zona admitida, pero también el problema de copiar las categorías de la NOM-070, entre otras cosas que ya se mencionaron. En estas condiciones la DOR tiene serias lagunas para garantizar el origen, la autenticidad y la calidad de la bebida. Además de que privilegia criterios económicos y omite seriamente la necesidad de emplear un enfoque biocultural para la protección de la cultura agroalimentaria de nuestro país. Desde nuestro punto de vista, se deben adoptar, en el plano de la comercialización, medidas redistributivas, recíprocas y complementarias en un sentido socioecológico que incrementen realmente el bienestar de las familias productoras, y que le devuelvan la

sostenibilidad a la cadena de valor, al no poner en riesgo las condiciones ambientales que la hacen posible. Es decir, en la esfera del intercambio, no se debe perseguir solamente la rentabilidad inmediata con fines de acumulación de capital, sino la resiliencia socioambiental que provea y garantice beneficios sociales y ambientales, mientras consigue sus objetivos económicos. 🍷