

La inocuidad y denominación de origen del mezcal mexicano en su proceso de internacionalización en el marco de sustentabilidad

Mara Ivón Flores Salazar¹

Dra. Yolanda Sánchez Torres²

Resumen.

El documento destaca la importancia de los procesos de certificación para la competitividad de aquellos productos vinculados con el mercado internacional. Es el caso del mezcal mexicano en cuanto a las certificaciones de inocuidad y denominación de origen, enmarcados no sólo como una condicionante normativa, sino también en el ámbito de la sustentabilidad. Para ello se realizó la consulta de diversos documentos y la normativa de organismos reguladores, corroborando que el cumplimiento de dichas certificaciones puede ser visto en diferentes aristas en términos de compromiso ambiental y responsabilidad social.

Palabras clave: Sustentabilidad, inocuidad, denominación de origen, Tequila

¹ Alumna egresada de la Licenciada en Comercio Exterior. Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo. Email: fl368555@uaeh.edu.mx, <https://orcid.org/0000-0001-8550-3448>

² Asesor. Doctora en Ciencias Económicas. Profesor de Tiempo Completo de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo- Comercio Exterior. Email: yolanda_sanchez10097@uaeh.edu.mx, <http://orcid.org/0000-0002-7372-6123>

1. Introducción

Incursionar y posicionarse en un mercado internacional sin duda representa una de las principales metas que persiguen diferentes productos. Lograrlo no es tarea fácil y requiere del cumplimiento de una serie de normativas, sobre todo para aquellos productos de consumo final que implica riesgos en la salud y amenazan la sustentabilidad ambiental, como en el sector agroindustrial. La dinámica actual del funcionamiento de los mercados exigen la producción sustentable y responsable tanto ecológica como socialmente.

El desarrollo sustentable con base a la Declaración de Rio (1992) se señala en su principio tercero como “El derecho al desarrollo que debe ejercerse en forma tal que responda equitativamente a las necesidades de desarrollo y ambientales de las generaciones presentes y futuras” (ONU, 1992). Sin embargo en la actualidad el bienestar de la población en general sigue siendo desigual, generando una brecha entre ricos y pobres, con poca conciencia en el medio ambiente.

Con el fin de alcanzar un desarrollo sustentable óptimo, las empresas buscan certificaciones como son las denominaciones de origen y certificado de inocuidad, al igual que procesos productivos innovadores con el fin de posicionarse en un mercado internacional que valore a las empresas responsables con el medio ambiente.

El mezcal es una bebida espirituosa³ tradicional, 100% mexicana obtenida de la destilación de un maguey o agave de los cuales destacan las especies *angustifolia*, *cupreata*, *salmiana*, *ineaquidens*. El proceso de elaboración consiste en la cocción del agave, maceración o molienda de la piña, fermentación y destilación. El mezcal es la segunda bebida mexicana conocida internacionalmente, después del tequila. A nivel mundial genera alrededor de 34 mil 721 millones de dólares ventas, de acuerdo con datos del Consejo Regulador del Mezcal (CRM), siendo exportado a más de 60 países entre ellos destacándose Estados Unidos, España e Inglaterra (CRM, 2019).

El proceso de producción del mezcal involucra básicamente como insumos la leña, agua, agave, entre otros. Sin embargo esto también involucra el manejo de sus tierras para crear ambientes productivos como el horno, sitios

³ Bebida alcohólica destinada al consumo humano con una graduación mínima del 15% obtenida por destilación de productos naturales a través de un proceso de fermentación (FEBE, 2016)

de molienda, tinas de fermentación y alambique para su fermentación. Un problema considerable para este sector es la falta de organización que complica el proceso de certificación de la producción; lo cual demerita el trabajo artesanal del productor, frenando así la oportunidad de competencia nacional e internacional frente a grandes empresas mezcaleras creando una desigualdad para los pequeños productores y en consecuencia, la falta de un desarrollo sostenible ambiental, económica y socialmente.

Con base a lo anterior el presente estudio trata de responder a la interrogante sobre las implicaciones ambientales y sociales que tienen los procesos de certificación para los productos que participan en los mercados internacionales, como el caso de la Denominación de Origen (DO) y la certificación de sustentabilidad e inocuidad bajo la norma NOM-070-SCFI-2016 para el mezcal mexicano

2. Revisión de lectura

En la actualidad se vive un cambio drástico que re-direcciona el rumbo de la vida como la conocemos, el estudio, la convivencia y por supuesto el incremento de la demanda comercial que va en aumento y con ello las exigencias por parte del comprador que garanticen la seguridad de cada producto, al igual de estrategias sustentables practicadas por las empresas productoras de bienes y servicios para generar una conciencia social y ambiental.

Al analizar el nuevo comercio internacional no se puede pasar por alto la teoría de la dependencia; donde la producción y la riqueza de algunos países dependen del desarrollo y condiciones de países a los que quedan sometidos. Para que una nación sea exitosa en el comercio mundial se necesita que sus empresas logren ventajas competitivas, es decir, que ganen participación en el mercado nacional como internacional en función de los precios y calidad, que permita un crecimiento económico sostenido a largo plazo. (Buendía, 2013).

Las mercancías con DO se identifican con la historia de una región, su geografía, sus cualidades distintivas. Esto ocurre de tal forma que el consumidor de estos bienes se apropia de las tradiciones y las transforma en un símbolo distintivo de su grupo social. De este modo, como sostienen Roseberry (2002) y Rodríguez (2004) los patrones de consumo reestructuran las relaciones socioculturales y de poder en el ámbito local y global.

La demanda es una pauta marcada continuamente. No se puede ser competitivo o intentar vender más, sin conocer lo que los consumidores prefiere o preferirán en el futuro. Las tendencias cambiantes del consumo se han transformado rápidamente en los últimos años (Benito, 2014).

Gracias a la alta demanda nacional e internacional, el mezcal de México se ha posicionado como la segunda bebida alcohólica con DO más popular. De acuerdo con un análisis realizado por Guzmán (2019) el volumen de crecimiento del mezcal ha tenido un impulso considerable en los últimos cinco años, siendo el mercado español donde se ha tenido una mayor aceptación.

Se tiene que de la producción total del mezcal para el 2018, el 63.17% se destinaba a exportación con un valor económico de 4,433 millones de dólares y el resto, 36.82% para el consumo nacional con un valor de 5,433 millones de dólares. En el 2019 Oaxaca fue el productor más destacado de mezcal en el país aportando el 81.9% del total envasado para exportación siendo esto más de 2.29 millones de litros (Gobierno de Oaxaca, 2019).

Siendo el mezcal un producto obtenido del agave es importante tener una producción responsable ambiental y socialmente. El tener una gran demanda a nivel nacional e internacional abre la oportunidad a muchas empresas, sin embargo el entorno competitivo es desigual para las pequeñas empresas, como refieren en su estudio Rodríguez, Prado y Aldrete (2019). Este artículo señala que una de las estrategias que implementan las empresas son las fusiones con empresas internacionales para un buen posicionamiento en el mercado global. Por otra parte debido a la gran demanda en los últimos años del mezcal, el proceso artesanal ha cambiado drásticamente, al grado de ser un proceso industrializado en las grandes empresas, vulnerando a los pequeños productores por los bajos precios.

Otro autor que destaca este desequilibrio en la balanza de la producción del mezcal es Olivares (2015), quien aborda la problemática del exceso de consumo de materias primas y el poco tiempo en el que se regenera, teniendo un impacto negativo ambiental como consecuencia.

De acuerdo al Comité Estatal del Planeación para el Desarrollo de Oaxaca (COPLADE) los productores de mezcal ocupan 20 litros de agua por cada litro de mezcal. En 2019 la producción de mezcal fue de más de 7.4 millones de litros (Sánchez, 2020), lo que permitió tener un cálculo aproximado de la

cantidad de agua y leña que se utiliza para realizar esta bebida alcohólica, aunado a esto existe poco manejo sustentable del agave debido a la sobreexplotación teniendo como consecuencia que las grandes productoras compren todo el agave dejando a los pequeños productores sin materia prima. Así también, la falta de manejo de residuos como el caso de las pencas, las cuales se dejan podrir en el suelo contaminándolo debido a su alto pH y gas metano, contribuyendo al calentamiento global. Finalmente la problemática de la injusticia social es otra de las peculiaridades de este producto debido a la falta de un apoyo digno al productor del mezcal en México (Nogales, 2020).

Una de los distintivos que lleva a la popularidad internacional del mezcal es el distintivo de DO que marca la diferenciación con otras bebidas alcohólicas en el mercado. La DO es una garantía de una producción artesanal y originaria de una región en específico. Sin embargo como señala (López, 2020); la DO del mezcal ha tenido a lo largo del tiempo una severa problemática que con el tiempo se ha ido agravando más, el uso desmedido de las DO a evolucionado de manera negativa en los productos mexicanos ya que no todas se basa en el lugar de origen, el prestigio y la calidad si no en el proceso histórico complejo que imparten en el producto.

Cabe señalar que el mezcal siguió los mismos pasos que el tequila en el proceso de obtención de la DO, sin embargo las diferencias entre estos dos productos son significativas. Un ejemplo claro es la indicación geográfica del producto que mientras la bebida alcohólica del tequila recibe su nombre debido al lugar del procedencia de este, el mezcal no tiene una región en específico, ya que la producción se realiza en más de tres estados de la República Mexicana principalmente en Oaxaca y Guerrero (SADER, 2020). El tequila tiene como única base el agave azul *tequilana weber* por el contrario, el mezcal es producido de acuerdo a la región en la se re realiza, adaptando el agave que predomina en el estado de procedencia así poniendo en tela de juicio el significado de la DO otorgada (López, 2020).

La calidad consiste en dos conceptos diferentes, pero relacionados entre sí. Una forma de calidad está orientada a los ingresos, y consiste en aquellas características del producto que satisfacen necesidades del consumidor y, como consecuencia de eso producen ingresos. En este sentido, una mejor calidad generalmente cuesta más, implicando un proceso global para la

planificación a fin de alcanzar las metas de calidad. Para ello se requiere: identificar y determinar las necesidades de los consumidores; crear características de producto que respondan a las necesidades de los consumidores; crear procesos que sean capaces de fabricar las características del producto en las condiciones operativas; transferir los procesos a las áreas operativas. En este sentido la planificación de la calidad debería dar participación a todos aquellos que se vean afectados por el plan (Torcuato, 2015).

3. Metodología.

La presente investigación se realizó bajo un enfoque mixto para analizar los procesos productivos de las empresas mezcaleras mexicanas con la finalidad de identificar la problemática en las prácticas poco sustentables e inocuas al momento de realizar el mezcal lo que frena las certificaciones del mezcal artesanal de pequeñas empresas.

Se hizo una investigación de los conceptos; desarrollo sustentable, denominación de origen e inocuidad. Se analizó la producción de empresas con DO en los últimos 10 años comparada con la producción de pequeñas empresas mezcaleras para determinar que frena la capacidad y disponibilidad al certificarse bajo la norma NOM-070-SCFI-2016. Se tomó en cuenta las características mínimas requeridas a las microempresas para poder comenzar en proceso de certificación de su producto, desde la cosecha del agave hasta la comercialización del producto.

Para poder cotejar y recolectar la información se analizaron datos del Consejo Regulador del Mezcal, Secretaria de Agricultura y Desarrollo Rural, Secretaria de Economía, INEGI, etc.

4. Resultados.

En los últimos diez años, el fenómeno del Mezcal ha atraído la atención de la gente porque ha comenzado a llamar la atención en el mercado global. El producto rústico y la conexión con la matriz local son rituales, que involucran una producción a pequeña escala que se preocupa por la naturaleza, y contrastan con la percepción del tequila, totalmente determinada por los procesos industriales (García, Hernández, Gutiérrez, Escalona, & Villanueva, 2017; Archibold, 2011).

Según Espinosa, Rivera y Maldonado (2017) existen tres categorías de mezcal: ancestral, tradicional e industrial que se distinguen por sus procesos de cocción del agave, molienda, fermentación y destilación.

El mezcal ancestral se caracteriza por el uso de utensilios rústicos en cada una de las fases del proceso. En la cocción se emplea hornos de pozo; en la molienda se utiliza mazos, molino chileno; en la fermentación se utilizan piletas de mampostería, recipientes de madera o barro, pieles de animal; y en la destilación, se realiza con fuego directo en olla de barro y montera de barro o madera.

El mezcal artesanal puede emplear el horno de pozo o elevados de mampostería para la cocción del agave, en la molienda puede agregar el trapiche (desgarradora), en la fermentación puede emplear oquedades (hueco) en piedra, suelo o tronco, así como las piletas de mampostería y recipientes de barro o madera, y en la destilación se emplea el alambique de caldera de cobre o de acero inoxidable.

El mezcal industrial incorpora mayor tecnología en cada una de las etapas, principalmente en la molienda, fermentación y destilación emplea equipo de acero inoxidable y destiladores continuos.

Oaxaca es el principal productor de mezcal. Esta entidad federativa es el origen del 87% del mezcal nacional mientras que otros estados (Puebla, Zacatecas y Guerrero, entre otros) produjeron el restante 13% como se puede observar en el Cuadro 1.

Cuadro1. Producción de los Estados Productores de Mezcal en México 2016-2018

Estado	2016 ltros	%	2017 litros	%	2018 litros	%
Oaxaca	2,353,857.3	97.3	2,528,380.0	83.5	3,467,142.3	87.0
Puebla	-	-	3,028.0	0.1	139,482.7	3.5
Zacatecas	12,095.9	0.5	281,604.0	9.3	111,589.2	2.8
Guerrero	26,610.9	1.1	105,980.0	3.5	99,630.5	2.5
Durango	12,095.9	0.5	48,448.0	1.6	71,734.0	1.8

San Luis	4,838.4	0.2	21,196.0	0.7	51,807.9	1.3
Potosí						
Michoacán	4,838.4	0.2	24,224.0	0.8	23,911.3	0.6
Guanajuato	4,838.4	0.2	15,140.0	0.5	15,940.9	0.4
Tamaulipas	-	-	-	-	3,985.2	0.1
total	2,419,175.0	100	3,028,000.0	100	3,985,221.0	100

Fuente: Elaboración propia con datos del Consejo Regulador del Mezcal

4.1 Normatividad de la denominación de origen del mezcal mexicano

Contar con una DO permite la regulación de la calidad del producto en la cual se especifican las zonas geográficas, los elementos que aprueban el origen y las propiedades e inocuidad del producto, así como el método de elaboración.

Los productos con DO exigen estándares de calidad estrictos más allá de las fronteras, en el marco del proceso de la globalización hacia una legitimidad renovada. Por ello las “DO son formas culturales de la globalización en las que la homogeneidad y la heterogeneidad —los dos procesos constitutivos de la globalización— se entretajan de manera dialéctica” (Rodríguez G. , 2004).

En el caso del mezcal mexicano la DO es regulada por la NOM-070-SCFI-2016 precedida por la norma que se constituyó formalmente el 12 de diciembre de 1997 por el Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal con base en la Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-1994, sin embargo recientemente se modificó en el Diario Oficial de la Federación del 23 de febrero de 2017 entrando en vigor el mismo año (DOF, Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-2016, 2018).

Esta bebida mexicana cuenta con certificación de denominación de origen en regiones de 953 municipios de nueve entidades federativas: las cuales poseen 704 marcas de mezcal (SADER, 2019). Es importante mencionar que el proceso de elaboración depende de la entidad en la que se realice. Los estados productores de mezcal con DO son: Oaxaca, Guerrero, Zacatecas, Durango, San Luis Potosí, Guanajuato (dos municipios), Tamaulipas (11 municipios) Michoacán (29 municipios) y Puebla (115 municipios) (CRM, 2019).

Otra certificación de importancia en el mezcal es la norma NOM-070-SCFI-2016 que respalda sustentabilidad e inocuidad en la producción. Sin embargo, al ser este un producto artesanal el proceso de producción ha pasado de generación en generación de una manera tradicional por lo que para las pequeñas empresas familiares es complicado lograr este tipo de certificaciones que ayuden a su producto a posicionarse en un mercado internacional. Lo anterior, debido al poco apoyo gubernamental y gremial, así como la falta de control que tienen en sus procesos de elaboración, etiquetado y distribución.

Como se ha mencionado anteriormente a principios de 2017 se publicó en el DOF la NOM-070-SCFI-2016 que permitió la declaración de la Denominación de Origen Mezcal (DOM). La emisión de esta Norma Oficial Mexicana es necesaria de conformidad con el resolutive segundo de la "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, publicada el 28 de noviembre de 1994, así como sus modificaciones subsecuentes, enunciando a continuación sólo algunas de ellas de forma sintética para dar un referido sobre dicha normatividad con base al artículo 40 fracciones I y XV de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización:

NOM-030-SCFI-2006

Información comercial de cantidad en la etiqueta-Especificaciones, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 6 de noviembre de 2006.

NOM-142-SSA1/SCFI-2014

Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 23 de marzo de 2015.

NOM-251-SSA1-2009

Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1 de marzo de 2010.

Etiquetado para exportación

Independientemente del cumplimiento de los requisitos que impongan las leyes del país al cual se exporte, se deberá incluir (DOF, Declaración General de Protección de la Denominación de Origen Mezcal, 2018):

- a) Marca en la superficie principal de exhibición.
- b) La leyenda: "Mezcal", "Mezcal Artesanal" o "Mezcal Ancestral" según su categoría, aislada de la marca registrada con la que se distinga el producto.
- c) La leyenda: "Joven" o "Blanco", "Madurado en Vidrio", "Reposado", "Añejo", "Abocado con" o "Destilado con" según su clase.
- d) Únicamente el Mezcal Madurado en Vidrio y Añejo, debe manifestarse el tiempo de maduración y añejamiento en años cumplidos utilizando sólo números enteros.
- e) La leyenda: "100 % Maguey" o "100% Agave", en la superficie principal de exhibición.
- f) El nombre científico o tradicional (de uso común) del maguey o agave empleado debe señalarse en la etiqueta.
- g) En el caso de haber utilizado 2 o más especies de magueyes o agaves, se deben enumerar en orden cuantitativo decreciente.
- h) La leyenda: DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA, en letras mayúsculas, en un tamaño cuando menos de 3 mm y en la superficie principal de exhibición.
- i) El nombre del estado de la República Mexicana en donde fue producido el Mezcal.
- j) Nombre o razón social, domicilio fiscal y R.F.C de productor autorizado, envasador o comercializador titular.
- k) Cada envase debe llevar grabada o marcada la identificación del lote a que pertenece que permita su rastreabilidad, debiéndose expresar en la etiqueta o en la botella. Se permite su presentación por escritura a mano de manera claramente legible, visible e indeleble para el consumidor.
- l) La leyenda Hecho en México o Producto de México o el gráfico de indicación de procedencia debe aparecer en la superficie principal de exhibición.

Como se puede inferir de la normatización anterior, la certificación de denominación de origen para el mezcal mexicano, beneficia al mezcal producido a gran escala, es decir de tipo industrial, dejando a un lado a los mezcales denominados artesanales o ancestrales los cuales forman parte de un patrimonio social.

4.2 Implicaciones de la denominación de origen e inocuidad del Mezcal

Ser propietario de una DO significa constituir un consejo para regular la calidad del producto, especificando un enunciado de condiciones: zona geográfica, elementos para acreditar el origen y características del producto, descripción del método de producción; además de contener un documento que será un producto protegido para el establecimiento de estándares (SE, 2015).

Para el caso de México todos los tipos de mezcal están unificados en un estándar oficial mexicano, en la nueva versión se reconoce que el mezcal se divide en tres categorías: los artesanales, los ancestrales u los que no tienen adjetivo que deben ser conocidos simplemente como mezcales (CRM, 2019).

a) mezcal - se trata de la primera categoría listada, para referirse a la bebida para cuya elaboración no importa el tipo de materia prima (maguey silvestre o agave cultivado), cómo se realice el proceso de cocción ni cómo se efectúe la molienda del agave cocido, tampoco la manera y materiales con los cuales se realice la fermentación; lo que importa es que su destilación tenga como base el empleo de instrumentos modernos que optimizan ese proceso. Es por ello que algunos críticos lo definen como “tecnificado” o “industrial”, porque no es extraño que cuando la destilación se mejora en términos de modernización, suceda algo semejante con otras de las fases del proceso. Por último, habrá que decir que esas innovaciones técnicas y tecnológicas tienen como base una concepción racional de los procesos de optimización.

b) mezcal artesanal - es la bebida para cuyo proceso de producción no importa si la planta es maguey o agave, pero la cocción es rústica (pozos de piedra, hornos de mampostería); la molienda es con mazo, tahona, en trapiche o con máquina de navajas desgarradoras. La fermentación es efectuada en oquedades de piedra, suelo o tronco, en piletas de mampostería, recipientes de madera o barro, pieles de animal, y generalmente se incluyen los sólidos (fibra o bagazo). La destilación es con fuego directo en alambiques de caldera de cobre u olla de barro y montera de barro, madera, cobre o acero inoxidable;

c) mezcal ancestral - en esta categoría no importa si el destilado es elaborado con maguey o de agave, pero la cocción sólo se puede realizar en hornos de pozo; la molienda se efectúa en batea con mazo, en tahona o en molino chileno. La fermentación implica que las piñas de agave cocidas y maceradas están en contacto con elementos naturales o pieles de animales; en este sentido no es diferente al Artesanal. La destilación es la diferencia notoria,

ya que este mezcal es el que se obtiene de olla de barro con montera de barro o madera.

Las bebidas industriales en contraste pierden sus características por su tendencia a la homogeneización, porque se procesa una gran cantidad de agave de diferentes lugares, necesita ser cocidas en un horno grande, y necesitan ser destiladas en equipos inocuos, por lo que es difícil establecer técnica y social de producción. Cuando esto sucede, su trazabilidad se ve comprometida porque es una mezcla de agave maduro y tierno de diferentes regiones geográficas (como laderas y valles), productos enfermos y afectados por desastres, sin mencionar las relaciones sociales de producción: plantados bajo planes de trabajo temporal y subcontratación, o plantados por trabajadores que han firmado contratos temporales, para no generar derechos (López, 2020).

Con base a lo anterior se entiende que cuando la demanda de un producto comienza a crecer, la exigencia de normas para la comercialización sacrifica el proceso que se ha forjado durante muchos en años, para hacer de estos productos únicos en el mundo, un simple producto comercializado. En consecuencia la DO representa un seguro de calidad e inocuidad ya que reconoce el lugar de origen, el proceso de elaboración y la originalidad del producto. Desafortunadamente en ocasiones esta certificación viene asociada con arreglos y acomodos entre grupos o empresas de poder, y no resultado de un sistema legítimo de clasificación o protección, cuyo objetivo debería ser reconocer y proteger el origen geográfico, el saber hacer y todas las características de calidad relacionadas con un producto regional referido en su momento también por Rodríguez, Prado y Aldrete (2019).

Las Denominaciones de Origen, como son implementadas en México, en la mayoría de los casos no protegen ni a los productores ni a los recursos naturales con que se elaboran estas bebidas; sacrificando el proceso artesanal por la inocuidad, siendo este un requisito indispensable para la exportación, limitando su reconocimiento y competencia frente a empresas prestigiosas, que no siempre tienen los esquemas de producción más sustentables ni socialmente responsables, estigmatizando los procesos artesanales como contaminantes por el inadecuado manejo de residuos, vinculados más al desconocimiento que a la intención por la falta de apoyo de las dependencias gubernamentales o gremiales señalado también en el estudio de Nogales(2020).

La Denominación de Origen en México tiene un extenso significado que no logra distinguir las características de cada producto protegido, crea una laguna entre el proceso y lugar de elaboración. Si bien el tequila fue el primer destilado de agave en obtener esta certificación, el mezcal siguió el mismo camino para la obtención de dicho reconocimiento, generando una brecha comparativa entre estos dos productos, puesto que el Tequila se le reconoce por su lugar de origen (Tequila, Jalisco); mientras que el mezcal no puede ser asociado de la misma forma debido a que la producción no se centra en un solo lugar como lo indica dicha denominación, creando con ello una irregularidad para el reconocimiento internacional. La DO es mucho más que el simple consumo de un producto pues se asocia a un lugar, una cultura, una tradición que se materializa en una mercancía con identidad como lo menciona Roseberry (2002).

Por otro lado, el comprador en un mercado internacional cada vez más exige una mayor certidumbre de los productos que adquiere y aún más de los que ingiere por cuestiones de seguridad alimentaria, debido a un sinnúmero de nuevas sustancias artificiales que no son confiables a primera instancia. Es por eso que los patrones de consumo cambian como lo menciona en su documento Benito (2014), teniendo cada vez más una mayor demanda de alimentos y bebidas orgánicas son más solicitadas en el mercado cambiante.

El consumo responsable es otro factor que opera en la sociedad actual. El que un producto sea orgánico, libre de colorantes artificiales y creado en un ambiente responsablemente aumenta la presión en las empresas; las cuales adaptan sus cadenas de producción para permanecer en el mercado.

Si bien es cierto en la actualidad la sustentabilidad, bajo estrategias mercadológicas de comercio verde se plantean como una ventaja competitiva para la venta de un producto, en el futuro sin duda pasará de ser una garantía a una exigencia por parte de todos aquellos consumidores a nivel internacional y local.

En consecuencia la controversia no debiera ser los procesos de certificación sino más bien la forma de cumplir las normas de los procesos productivos preservando los recursos naturales y culturales en un marco de sustentabilidad e inclusión social, como se determina en la agenda 2030.

5. Conclusiones.

El mezcal se ha insertado satisfactoriamente en el mercado mundial de bebidas espirituosas, ocupando el segundo lugar de las bebidas más representativas de México, sólo detrás del tequila. Sin embargo las implicaciones para los pequeños productores se han traducido en fuertes problemáticas de comercialización ante el desconocimiento y falta de apoyo y orientación de las dependencias gubernamentales y gremios del sector para obtener las certificaciones de inocuidad y denominación de origen que requieren para llegar a un mercado internacional e incluso nacional.

Por otro lado, la gran tendencia en el incremento de la demanda del mezcal en algún punto será perjudicial a las pequeñas empresas mezcalera ya que las grandes industrias buscarán acaparar el mercado internacional sin sacrificar el precio establecido por lo que buscaran adquirir la producción a granel reduciendo la oportunidad de ganancia al productor primario.

Sin embargo una forma donde los pequeños productores mezcaleros podrían tomar ventaja en el mercado mundial, sería a través de la demanda creciente de productos elite, llamados así por su producción limitada, interesada en pagar por los valores históricos, culturales y ambientales que hay detrás. Aunado a ello, la sustentabilidad del producto podría lograrse debido a la baja escala de producción que demanda este concepto de exclusividad del comercio, retomando con ello las prácticas agrícolas tradicionales que se desarrollaban ancestralmente, a través del descanso del suelo para poder recuperar sus fertilidad, además de ocupar estos espacios para cultivos de asociación o rotación y así lograr un mejor cultivo del agave.

Al crear un producto de elite, se puede facilitar la obtención de certificaciones y permisos pertinentes para poder acceder a mercados internacionales. La unión de productores en una organización formal que garantice el proceso inocuidad y sustentabilidad, así como una correcta administración de sus recursos, etiquetados y envasados pueden generar procesos de negociación ventajosos para un sector productivo específico como el caso del mezcal mexicano.

Bibliografía

- Benito, D. R.-R. (2014). Proceso de decisión del Consumidor. *Universitat Internacional de Catalunya*, 397. Retrieved agosto 7, 2021, from https://www.tesisenred.net/bitstream/handle/10803/146251/David_Rodriguez_Rabad%C3%A1n%20Benito.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Buendía, E. A. (2013). El papel de la Ventaja Competitiva en el desarrollo economico de los paises. *Revista Analisis Economico*, 55-78. Retrieved febrero 18, 2021
- CRM. (2019). *Clasificación del Mezcal*. Retrieved julio 7, 2021, from <https://comercam-dom.org.mx/>
- DOF. (2018). *Declaracion General de Protección de la Denominación de Origen Mezcal*. Retrieved mayo 05, 2021, from https://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5534192&fecha=08/08/2018
- DOF. (2018). *Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-2016*. Retrieved julio 8, 2021, from http://www.dof.gob.mx/normasOficiales/6437/seeco11_C/seeco11_C.html
- Espinosa, M., Rivera, G., & Maldonado, G. (2017). Caracterizando la producción y organización de mezcaleros de Matatlán, Mexico. *Estudios Sociales. Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional*, 50. Retrieved julio 15, 2021.
- Federación Española de Bebidas Espirituosas (2016). Bebidas espirituosas. Retrieved abril 27, 2021 <https://lactosa.org/wp-content/uploads/2016/10/Bebidas-espirituosas.pdf>
- García, S. E., Hernández, J. d., Gutiérrez, A. L., Escalona, H., & Villanueva, S. J. (2017). Mezcal y tequila: analisis conceptual de dos bebidas tipicas de México. *Rivar*, 138-162. Retrieved mayo 3, 2021
- Gobierno de Oaxaca. (2019). *Oaxaca. Crear, Construir, Crecer*. Retrieved agosto 10, 2021, from <https://www.oaxaca.gob.mx/comunicacion/espana-cuarto-destino-mundial-de-exportacion-de-mezcal/>
- Guzmán, J. P. (2019). *España, cuarto destino mundial de exportación de mezcal*. Retrieved agosto 24, 2021, from <https://www.oaxaca.gob.mx/comunicacion/espana-cuarto-destino-mundial-de-exportacion-de-mezcal/#:~:text=El%20mezcal%20es%20considerada%20una,del%20total%20envasado%20para%20exportaci%C3%B3n>
- López, C. F. (2020). La crisis de las denominaciones de origen en México. El desafortunado caso de la "raicilla". *Verdebandera Periodismo Ambiental*. Retrieved julio 15, 2021, from <https://verdebandera.mx/la-crisis-de-las>

denominaciones-de-origen-en-mexico-el-desafortunado-caso-de-la-raicilla/

- Olivares Chapa , I. A. (2015). Medición de la sustentabilidad del proceso de producción artesanal de agave mezcalero: Una propuesta de modelo de negocio con enfoque sistémico y de procesos con redes neuronales artificiales. *UNAM*, 22. Retrieved julio 10, 2021
- OMS. (2018). *Alimentación Sana*. Retrieved marzo 15, 2020, from <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/healthy-diet>
- ONU. (1992). Departamento de Asuntos Económicos y Sociales. 1. Retrieved julio 1, 2021, from Declaración de Río sobre el Medio Ambiente y el Desarrollo.: <https://www.un.org/spanish/esa/sustdev/agenda21/riodeclaration.htm>
- Rodríguez , G. (2004). *El derecho a ostentar la denominación de origen: las disputas por la hegemonía en el mercado agroalimentario mundial*. Retrieved from DESACATO.
- Rodríguez, P. C., Prado, N. J., & Aldrete, G. A. (2019). El entorno competitivo del mezcal: La estrategia de las grandes compañías de bebidas espirituosas frente a los pequeños productores de mezcal. *Revista de Desarrollo Económico*, 14. Retrieved julio 7, 2021, from https://www.ecorfan.org/bolivia/researchjournals/Desarrollo_Economico/vol6num18/Revista_de_Desarrollo_Econ%C3%B3mico_V6_N18_3.pdf
- SADER. (2019, Febrero 20). *El poder del mezcal y sus productores*. Retrieved junio 19, 2021, from <https://www.gob.mx/agricultura/articulos/el-poder-del-mezcal-y-de-sus-productores>
- SADER. (2020). *Guerrero, y su tradicional bebida el Mezcal, Segundo Lugar en Producción*. Retrieved agosto 27, 2021, from <https://www.gob.mx/agricultura/guerrero/es/articulos/guerrero-y-su-tradicional-bebida-el-mezcal-segundo-lugar-en-produccion?idiom=es>
- Sánchez, S. (2020). *Exportaciones de mezcal*. Retrieved julio 10, 2021, from FORBES MEXICO: <https://www.forbes.com.mx/negocios-exportaciones-mezcal-desploman-pandemia-coronavirus/>
- SE. (2015). *Denominación de Origen*. Retrieved marzo 18, 2021, from <https://www.gob.mx/se/articulos/denominaciones-de-origen-orgullo-demexico>
- Torcuato, V. M. (2015). *Mejora de la Calidad*. Retrieved julio 11, 2021, from <https://mejoradelaqualidad-victortorcuato.weebly.com/124-joseph-moses-juran.html>