



Reflexiones sobre la denominación de origen del mezcal mexiquense

Reflections on the denomination of origin of mezcal mexiquense

Por Karina Jacqueline Poot Rodríguez

Resumen: A siete años del reconocimiento de la Denominación de Origen del Mezcal en el Estado de México, su pleno aprovechamiento ha sido limitado por disputas legales. Si bien el distintivo protege y promueve la autenticidad de esta bebida en 15 municipios de la región, ofreciendo a los productores beneficios significativos, como la posibilidad de utilizar la etiqueta ‘mezcal’ y asegurar la calidad del producto, algunos maestros mezcaleros consideran que los estándares impuestos no reflejan sus prácticas tradicionales, lo que subraya la necesidad de explorar modelos alternativos, como certificaciones más inclusivas, que harían más sostenible la producción.

Palabras clave: mezcal, calidad, conflicto legal, producción artesanal.

Abstract: Seven years after recognition from the Denominación de Origen del Mezcal in the State of Mexico, its full advantage has been limited by legal disputes. Even though the distinctive protects and promotes the authenticity of this beverage in 15 municipalities of the region, offering to the producers significant benefits, like the possibility of use the label ‘mezcal’ and ensure the product’s quality, some mezcal masters consider that the imposed standards do not reflect their traditional practices, which highlights the necessity of exploring alternative models, like more inclusive certifications, which could make the production more sustainable.

Keywords: mezcal, quality, legal dispute, artisanal production.

La denominación de origen es un distintivo que se otorga a ciertos productos que poseen características únicas, derivadas tanto del lugar donde se producen como de las personas que se encargan del proceso en un territorio específico. En México, existen 18 productos que tienen esta categoría, entre ellos las bebidas como sotol, charanda, tequila y, por supuesto, mezcal. Este último obtuvo su reconocimiento en 1994 para los estados de Oaxaca, Guerrero, Durango, San Luis Potosí y Zacatecas, y posteriormente, se extendió a otras entidades.

El 8 de agosto de 2018 se reconoció la Denominación de Origen del Mezcal en el Estado de México (DOMEM), que abarca la producción en 15 municipios: Almoloya de Alquisiras, Amatepec, Coatepec Harinas, Ixtapan de la Sal, Luvianos, Malinalco, Ocuilán, Sultepec, Tejpilco, Tenancingo, Tlatlaya, Tonalico, Villa Guerrero, Zacualpan y Zumpahuacán. Sin embargo, la DOMEM ha enfrentado dificultades para ser plenamente efectiva debido a inconformidades y demandas interpuestas por empresas oaxaqueñas, y aún no han sido resueltas.

18



EL MEZCAL

Ilustración: Fabian Alvarado

Este tipo de certificación ofrece beneficios claros para los productores, pues les permite nombrar su destilado como ‘mezcal’, protegiéndolos de otras bebidas que no cumplen con las mismas características y normas de calidad. Asimismo, asegura su elaboración con agaves de la región, utilizando el conocimiento tradicional de los productores locales y equipos que garantizan una calidad auténtica. Para ello, los productores deben cumplir con los estándares establecidos en la NOM-070-SCFI-2016, si desean acceder a los mercados nacionales e internacionales.

A pesar de los desafíos, se ha incrementado la visibilidad del mezcal artesanal en la región y se ha dado mayor reconocimiento a los municipios que se dedican a esta actividad. Además, se han

impulsado proyectos de investigación por parte de estudiantes de diversas disciplinas, los cuales han contribuido al conocimiento del sector.

La participación de la Universidad Autónoma del Estado de México ha sido clave en este proceso al organizar actividades para informar y apoyar a los productores respecto a las implicaciones de la DOMEM. En 2021, por ejemplo, se creó el Nodo para el Desarrollo Regional del Mezcal, como parte de la Red Nacional de Nodos de Impulso a la Economía Social y Solidaria. En este espacio se han congregado a diversos actores vinculados, facilitando capacitaciones y foros en diferentes municipios, donde investigadores, estudiantes, productores, comercializadores y representantes gubernamentales han compartido experiencias.

La DOMEM ha sido un hito para posicionar el destilado y proteger la tradición cultural, pero el camino no ha estado exento de obstáculos, las disputas legales han dificultado el pleno uso de la denominación. Esto plantea una reflexión necesaria: ¿es la denominación de origen el mejor camino para proteger y promover el mezcal mexiquense o sería más beneficioso explorar otras alternativas?

LA DENOMINACIÓN DE
ORIGEN GARANTIZA LA
CALIDAD Y AUMENTA LA
VISIBILIDAD DEL MEZCAL



LOS PRODUCTORES NECESITAN QUE LA NORMA RECONOZCA EL PROCESO ARTESANAL Y SOSTENIBLE DEL MEZCAL

Por un lado, la clasificación ofrece una estructura que, en teoría, garantiza la autenticidad y calidad del producto, además de abrir puertas al mercado. Sin embargo, muchos de los productores son pequeños artesanos que se sienten distantes de los estándares impuestos por la NOM-070-SCFI-2016, la cual no reconoce los procesos tradicionales.

En este contexto, es prudente considerar enfoques alternativos como la implementación de certificaciones que involucren directamente a los productores en la validación de su trabajo, respetando sus métodos tradicionales y adaptándose mejor a las realidades locales. Esto no solo fortalecería la identidad del mezcal mexiquense, sino también un modelo de producción más inclusivo y sostenible, que valore la diversidad dentro del marco de la calidad de origen.

Así, mientras la denominación sigue siendo un reconocimiento valioso, es fundamental asegurar que el mezcal no solo cumpla con altos estándares de calidad, sino que lo haga en armonía con las necesidades y capacidades de sus comunidades productoras. 🗨️



Foto: Karina Jacqueline Poot



Karina Jacqueline Poot Rodríguez es Doctora en Ciencias Económico Administrativas por la UAEMéx, con líneas de investigación en innovación social y economía social. Profesora investigadora en la Universidad Tecnológica del Valle de Toluca, beneficiaria del programa investigadoras e investigadores del Consejo Mexiquense de Ciencia y Tecnología.

