

Porque surgieron los Consejos Reguladores en México

En México, los Consejos Reguladores del tequila, mezcal, bacanora y raicilla fueron creados como organismos encargados de certificar y supervisar el cumplimiento de las normativas que exigen a estos productos cumplir con determinados estándares de calidad y requisitos. Su creación responde a la necesidad de proteger estos destilados de agave bajo la Denominación de Origen, con el objetivo de garantizar que lo que se comercializa sea realmente el producto que se indica en la etiqueta.

Estos organismos se establecieron después de que la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI) otorgara la protección de la Denominación de Origen a estas bebidas destiladas de agave. Su creación responde al objetivo de garantizar que los productos comercializados cumplan con los estándares y requisitos establecidos, mediante procesos de supervisión y certificación.

La Denominación de Origen es una protección otorgada por la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI) bajo los números: 669, el 13 de abril de 1978, para el tequila; 731, el 9 de marzo de 1995, para el mezcal; 841, el 6 de noviembre de 2000, para bacanora; y 1026, el 28 de junio de 2019, para la raicilla. Esta protección reconoce el valor especial o mérito particular de los productos al vincularlos con su entorno natural (suelo, geografía, topografía, clima, riqueza genética) y con la relación histórica y cultural que define sus características únicas.

Para regular la calidad de los productos, fue necesario primero establecer una norma que definiera los criterios para certificar que estos cumplen con los estándares de calidad requeridos. Para lograrlo, el gobierno de México organizó mesas de trabajo con los principales actores de la cadena productiva, a fin de consensuar los procesos, materiales y componentes que los productos deben cumplir para obtener la certificación. Este proceso garantiza que un producto pueda ser denominado, por ejemplo, Tequila.

Un aspecto importante para destacar es que, aunque existen normas y procedimientos para certificar la originalidad de estos productos, el registro y certificación de la producción de agave y de los destilados es opcional. La desventaja de no registrar las plantaciones y el origen de la producción es que las bebidas no podrán llevar el nombre de la Denominación de Origen, aunque aún pueden comercializarse como bebidas destiladas de agave. En consecuencia, tanto los agricultores, como los destiladores y envasadores en México, tienen la opción de certificar y registrar la producción de agave.

Erosión cultural y Denominación de Origen

La erosión cultural es un fenómeno que ocurre cuando las tradiciones y prácticas ancestrales de una comunidad se ven desplazadas o distorsionadas por influencias externas, especialmente en contextos de globalización y comercialización. En el caso de productos con Denominación de Origen (DO), como el tequila o el mezcal, este fenómeno puede presentarse cuando las tradiciones de producción y los saberes locales se ven amenazados por la estandarización o la industrialización que busca cumplir con las demandas del mercado mundial.

Si bien la DO es un mecanismo legal para proteger estos productos y sus métodos de producción tradicionales, también ha generado conflictos, ya que en algunos casos su aplicación ha llevado a la exclusión de pequeños productores o a la alteración de las prácticas originales en favor de criterios más comerciales y menos enfocados en la preservación cultural. Así, la DO puede tanto ser una herramienta para proteger la identidad cultural de los productos como un factor que, si no se gestiona adecuadamente, podría contribuir a su erosión.

Consejo Regulador del Mezcal (CRM)

En 2018, Mezcal Real Minero decidió dejar de certificar su producto bajo el Consejo Regulador del Mezcal (CRM), una medida motivada no solo por la intención de mantener sus prácticas tradicionales, sino también por el descontento con las irregularidades dentro CRM. La familia Ángeles había certificado su mezcal desde 2004, pero con el tiempo observaron que las políticas del CRM no se alineaban con sus principios de producción artesanal y respeto por la biodiversidad del agave. A esto se sumaron acusaciones de nepotismo al interior del CRM, donde algunas marcas recibían la certificación de manera preferencial, mientras que otros productores quedaban excluidos del proceso sin justificación clara.

La situación se agravó por denuncias de corrupción en la administración del CRM, encabezada por Hipócrates Nolasco Cancino. Durante su gestión, la organización fue acusada de manipular el padrón de asociados y de llevar a cabo robos de recursos, incluido un fraude millonario, y la instalación de delegados sin representación legal. Estas prácticas irregulares afectaron gravemente la transparencia del proceso de certificación y dañaron la confianza en la institución.

El Consejo también fue sancionado por la Comisión Federal de Competencia Económica (COFEC), que impuso una multa de 4 millones de pesos por

prácticas anticompetitivas y por no cumplir con las regulaciones que garantizan la libre competencia dentro del sector mezcalero. Este contexto de corrupción y nepotismo fue crucial para que marcas como Real Minero decidieran abandonar la certificación bajo el CRM, optando por etiquetar sus productos como "destilados de agave", con el fin de preservar la autenticidad de su producción frente a los problemas del sistema.

Ante las controversias surgidas en torno a la gestión del Consejo Regulador del Mezcal (CRM) y las dificultades para garantizar la transparencia en el proceso de certificación, el gobierno mexicano decidió diversificar las entidades encargadas de certificar el mezcal. Con este objetivo, se otorgó la responsabilidad de certificar mezcal a otros cinco organismos, con la intención de ampliar la competencia y asegurar un sistema de certificación más justo y transparente: Asociación de Maguey y Mezcal Artesanal A.C. (AMMA), Centro de Innovación y Desarrollo Agroalimentario de Michoacán A.C. (CIDAM), Certificación Mexicana S.C., Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal A.C. (COMERCAM), Verificación y Certificación PAMFA.

Al abrir el mercado a un mayor número de organismos certificadores, se ha logrado una mayor democratización en los procesos de certificación. Esta apertura ha permitido que más productores, como Mezcal Real Minero, puedan acceder a la certificación oficial, lo que contribuye a una mayor transparencia y competitividad en la industria. Por esta razón, Mezcal Real Minero volvió a certificar su producto en 2023.

Este panorama pone de manifiesto la contradicción entre el objetivo de la certificación de garantizar la calidad y autenticidad del mezcal, y los problemas de corrupción y nepotismo que han empañado el proceso, lo que llevó a algunos productores a buscar alternativas que estén más en línea con sus principios de producción sostenible y artesanal.

Consejo Regulador del Tequila

El Consejo Regulador del Tequila (CRT) ha estado envuelto en controversias por varios problemas internos que incluyen acusaciones de corrupción y prácticas de extorsión. En particular, se ha denunciado que el CRT ha estado implicado en la venta de guías de agave, esenciales para certificar el origen de la materia prima del tequila. Estas guías, que son requeridas para poder transportar el agave dentro de la zona de denominación de origen, han sido vendidas ilegalmente, lo que ha generado un mercado paralelo de "coyotes" que aprovechan la falta de regulación para beneficiar a algunos productores en detrimento de otros.

Además, existen acusaciones de nepotismo y favoritismo dentro del CRT, si bien el Consejo se ha encargado de dar el reconocimiento mundial al tequila, ha dado paso a que sea un organismo cerrado en el que solo ciertos productores tienen

acceso a los beneficios y certificaciones necesarias para comercializar el tequila como producto oficial (principalmente empresas transnacionales). Los productores más pequeños se ven excluidos de este círculo, y cuando intentan defender sus derechos, enfrentan obstáculos legales y administrativos que dificultan sus esfuerzos

A su vez el CRT ha sido señalado por permitir prácticas irregulares que comprometen tanto la calidad del tequila como la salud pública, ya que algunos productos no cumplen con los estándares establecidos. Esta situación ha dado lugar a denuncias ante diversas autoridades, incluidas la COFECE, por prácticas monopólicas y evasión fiscal. Sin embargo, hasta la fecha, estas denuncias no han tenido efectos concretos, lo que ha generado frustración entre los productores y consumidores que esperan una regulación más estricta y transparente.

En conclusión, es crucial que los organismos que regulan una cadena de producción se desarrollen de manera inclusiva y transparente, con el objetivo de evitar que los pequeños productores queden en desventaja. Se debe garantizar que los mecanismos no favorezcan únicamente a los grandes actores del sector. Es esencial contar con sistemas de representación que aseguren la participación de todos los productores, permitiendo que incluso los más pequeños puedan acceder a las mismas oportunidades sin ser excluidos. Para lograrlo, los organismos deben aplicar prácticas claras de transparencia, justicia y equidad en sus decisiones.

Dra. Yessica Viridiana Fernández Galicia

Research Collaborator - Agave Production in California
University of California, Davis - Water Management Lab