

El Mezcal Papalote del Chilapan: una marca colectiva campesina¹.

Resumen

Actualmente se está dando un apoyo sin precedentes a la producción de maguey y mezcal a nivel nacional, sobre todo mediante programas de fomento desde SAGARPA y otras dependencias. El boom internacional y la posterior crisis del tequila le abren paso al mezcal. En todos los estados con zonas áridas (la mayoría del país) aparecen programas y proyectos orientados a propiciar maguey y mezcal. En Guerrero se le ha declarado la quinta agroindustria más importante. Aquí se presenta la experiencia y las dificultades enfrentadas por un grupo de productores guerrerenses, de la organización campesina regional SSS Sanzekan Tinemi, ubicada en la región de Chilapa, que optaron por avanzar hacia el registro de una marca colectiva como paso previo a una denominación de origen. Esta organización está probando un modelo novedoso de organización y autoregulación, que parte de dos componentes:

- 1.- el manejo campesino de los recursos naturales incluyendo al maguey silvestre
- 2.- la organización para la gestión del maguey y para el desarrollo de una empresa de producción y comercialización de un mezcal de calidad y producción limitada.

Este es un intento que puede aportar elementos para ajustar los esquemas actuales vigentes para la regulación oficial del maguey y del mezcal que apuntan a dejar fuera a los pequeños mezcaleros artesanales, a favor de acopiadores con mayor capacidad económica o de acceso a los financiamientos disponibles. Puede también ofrecer alternativas para adecuar la declaratoria de denominación de origen del mezcal que en su forma actual resulta un instrumento excluyente en lugar de una oportunidad para agregar valor a los mezcales privilegiando su diversidad.

¹ Catarina Illsley Granich, Bióloga, Grupo de Estudios Ambientales AC, Allende 7, Sta Ursula Coapa, 04650 Tonantzin Gómez Alarcón, Ma. Pilar Morales Mendoza, Jorge García Bazán, Aleida Ojeda, Jasmin Aguilar GEA AC
Nicasio Corrales, Moises Calzada Rendón, Albino Tlacotempa, SSS Sanzekan Tinemi

Antecedentes

Antes de entrar en la experiencia de Guerrero es importante abordar algunas características de la producción del maguey que permiten enmarcar el caso. La palabra mezcal remite casi de inmediato a Oaxaca y a las plantaciones de maguey al “estilo Jalisco” -no olvidemos que el tequila es un mezcal. Se piensa en el maguey como un producto agrícola, sin embargo, en México se ocupan más de diez especies diferentes de maguey para elaborar mezcal y con excepciones como el tequila de Jalisco y el espadín de Oaxaca, que son cultivados en plantaciones, casi todos los demás son silvestres y caen bajo la categoría de productos forestales no maderables.

Sin embargo, el modelo "tequila" es tan fuerte que la idea de hacer un manejo de las poblaciones silvestres de maguey apenas está permeando en las instancias académicas, institucionales y de las organizaciones sociales. En Oaxaca se están desmontando grandes extensiones de selva baja para introducir plantaciones de maguey, sobre todo el espadín. En el Valle de Apatzingán están sustituyendo huertas frutícolas por agave tequilero. Por todos lados hay una fiebre por la siembra de los magueyes que ya tienen asociado un paquete tecnológico: sobre todo el tequilero y el espadín.

Esto se hace con poco o ningún cuidado por la conservación y distribución natural de las especies y esto conlleva dos riesgos ambientales:

- 1.- continuar la deforestación para sustituir selvas bajas, matorrales y encinares por plantaciones de maguey
- 2.-. sustituir las especies nativas de magueyes por las más comerciales, y perder diversidad. Se habla de la extinción reciente de una especie, el Agave jaiboli

Otro riesgo es el de la pérdida de la diversidad de procesos de elaboración de las bebidas, que en muchos casos están además íntimamente relacionadas con las culturas étnicas.

Los programas de apoyo vigentes parten de la idea generalizada de que hay que industrializar, homogeneizar y producir grandes volúmenes para poder entrar al mercado. La realidad de otras regiones ha demostrado que mantener la

diversidad y producir cantidades limitadas de un producto con características distintivas puede resultar en mayor valor agregado.

Ofrecer variedades de mezcales: bacanora, sotol, tuch, raicilla, minero, tobala, papalote, curados, cremas y un largo etcétera puede ser mucho más interesante que solo mezcal. Se antoja como una diversidad tan grande o mayor que la de los whiskies o vinos europeos, que justamente han explotado esta diferenciación.

Otra aclaración necesaria es que el maguey y el mezcal son productos campesinos por excelencia. Ciertas especies de magueyes aún hoy están íntimamente vinculados a determinados grupos indígenas y juegan un papel importante en los ritos, ceremonias, medicina y vida cotidiana de diferentes culturas.

En muchas regiones indígenas y mestizas existen registros de elaboración de mezcal que datan de 200 años o más. El cocimiento de maguey en hornos de pozo, primer paso del proceso para hacer mezcal, se ha registrado desde hace 10,000 años. En 1785 aparece un orden real de prohibir la elaboración de mezcal desde Sonora hasta Tehuantepec, trazando una región sorprendentemente similar al área de producción de mezcal actual. Diez años después, en 1795, se otorga el primer permiso para producir tequila, mientras se mantiene la prohibición para los demás estados.

Existen pues bases para establecer la propiedad intelectual campesina sobre el proceso, además de que son campesinos pobres, muchos de ellos indígenas, los dueños legítimos de gran parte de las selvas y bosques donde se desarrollan los magueyes silvestres.

Por último, hay que decir que para ser maestro mezcalero hay que aprender el oficio, cosa que lleva varios años y que mantener el prestigio de buen productor de mezcal es cuestión de orgullo y honor. En el boom actual de comercialización de mezcal, envasadores interesados en obtener las mayores ganancias posibles acopian el mezcal de los maestros mezcaleros, buenos y malos, sin distinción y sin control de calidad; lo homogeneizan y lo envasan como un solo producto. Sólo hay unos pocos envasadores que reconocen la autoría de los mezcales. Diferen-

ciar y reconocer a los buenos mezcales y maestros mezcaleros es también una forma de garantizar calidad y de dignificar su trabajo.

Ahora sí, podemos hablar de la experiencia de Guerrero, empezando por ubicarnos en la región.

La región de Chilapa

El área de influencia de la Organización campesina SSS Sanzekan Tinemi comprende los municipios de Chilapa, Zitlala, Mártir de Cuilapa y Ahuacuotzingo, ubicados 4 cuencas tributarias del Río Balsas con una extensión total de 2,211 km² con 92 poblaciones. Las altitudes entre 1000 y 2100 msnm en las que se desarrollan selvas bajas caducifolias, encinares, pastizales y palmares, ricas en endemismos. La población se encuentra entre la más pobres del país, según las estadísticas oficiales (INEGI, 2000). En esta zona de trópico seco los recursos naturales de valor económico son principalmente productos forestales no maderables y maderables no convencionales: palmas, agaves, plantas con aceites esenciales, maderas suaves, plantas medicinales, entre otras.

Los habitantes son de origen nahua. La familia campesina constituye la unidad de producción básica y para vivir diversifica su actividad: agricultura de subsistencia, venta de fuerza de trabajo, pequeña ganadería, producción de artesanías de palma y elaboración de mezcal. Se estima que las familias sin tierra alcanzan el 35% del total, y las que poseen menos de 1 hectárea son el 60%. La economía de las familias depende en gran medida de una creciente migración temporal hacia otras partes de la república y del extranjero. Los "fabriqueros" como se conoce a los dueños de fábricas de mezcal se encuentran entre los pocos sectores que no necesitan migrar para mantener a sus familias.

La tenencia de la tierra forma un complejo mosaico de ejidos, comunidades indígenas y propiedades privadas, que se ha creado según el devenir histórico de cada comunidad.

El programa de manejo campesino de recursos naturales del Área de Reforestación y Recursos Naturales de la Sansekan Tinemi ARRNST y el Grupo de Estudios Ambientales AC, GEA.

La iniciativa del maguey-mezcal se ubica dentro de un Proyecto más amplio, el Programa de Manejo Campesino de Recursos Naturales, resultado de un esfuerzo colaborativo entre el GEA,A.C y el ARNST, cuyo objetivo es integrar el cuidado de los recursos naturales con un aprovechamiento que propicie mejores ingresos para los campesinos, en un proceso de ordenamiento territorial progresivo con el enfoque de cuenca.

Desde 1994, se han ido desarrollando paulatinamente varias líneas de trabajo: **el manejo del monte** con reforestación, establecimiento de reservas comunitarias, control de incendios, aproximaciones para el manejo de encinos; **dendroenergía** con plantaciones de leña y estufas lorena; **agua y suelo**, con el proyecto “Agua Compartida para todos”, que contempla obras de conservación, mejoramiento y restauración de fuentes de agua con un enfoque de cuenca; **sistemas de pastoreo**, por ahora a nivel de investigación; **sistemas agrícolas y alimentarios sustentables**; **experimentación campesina** para el mejoramiento de los recursos naturales; y el **proyecto integral maguey y mezcal**, que incluye la planes de manejo *in situ*; gestión comunitaria del maguey; organización y comercialización del mezcal.

Como nace la iniciativa de organización

La idea de formar una envasadora y comercializadora de mezcal se planteó en la Sanzekan Tinemi desde 1990. Diez años después ya se tenía el conocimiento, los recursos económicos, la infraestructura y la organización para producir la materia prima que garantizara el abasto de la industria: había siete viveros y 19 Comités de Reforestación funcionando; se habían sembrado varios millones de plantas y los viveros estaban a reventar. Se consideró pues que el problema de la materia prima estaba en gran medida cubierto.

En este tiempo también se habían conocido otras experiencias y se sabía que había modelos que NO se querían repetir:

- La ganancia a costa de los recursos naturales (maguey, leña, agua)

- La desvinculación sectorial de magueyeros y mezcaleros, así como de la comercialización
- La homogeneización de las producciones individuales
- Privilegiar volumen sobre calidad

Se decidió, en cambio SI poner la apuesta en:

- La producción artesanal de mezcal de calidad, diferenciado por especie, maestro mezcalero y comunidad,
- Producciones limitadas, privilegiando calidad sobre cantidad.
- Maguey bajo manejo sustentable y orgánico, cuidando de los demás recursos, sobre todo la leña y el agua.
- Generar mecanismos que garanticen la distribución de los beneficios a lo largo de la cadena.

Se invitó a los fabriqueros y mezcaleros de la región a las reuniones intercomunitarias que el Area de Reforestación y el GEA venían realizando desde 1995, y allí se inició la reflexión colectiva sobre el tipo de organización que se deseaba construir.

Al principio del proceso se pensaba que era necesario encontrar una vía de legitimar el incipiente modelo alternativo que se estaba construyendo. Se exploraron las alternativas de certificación orgánica y de certificación de productos forestales no maderables (mediante el aún inexistente criterio 11 para del Forest Stewardship Council - FSC), pero ambas opciones presentaban los inconvenientes de ser muy onerosos para las comunidades, de consistir en un proceso de calificación y control desde fuera y de la ausencia de protección legal.

Se conoció también la experiencia de las denominaciones de origen europeas, a través del programa de Recursos Biológicos Colectivos de la Conabio. La denominación de origen pareció interesante porque implica la certificación de origen de los productos, idea que respondía al interés de los campesinos de identi-

car la autoría de los mezcales. También era muy interesante la posibilidad de la autorregulación. Varias experiencias anteriores hacían creer que si se forman instituciones locales fuertes la autorregulación es mucho más efectiva que la regulación desde fuera.

Finalmente se optó por avanzar hacia la denominación de origen, pero considerando que este puede ser un proceso muy largo, se pensó en iniciar por la vía del registro de una Marca Colectiva, figura legal reconocida también por el IM-PI y que implica reglas voluntarias y protección legal.

El proceso de organización

Hacia finales del 2000 se inició la formación de las nuevas asociaciones: por un lado la Asociación de Magueyeros y Mezcaleros de Chilapa, AC (AMMCHI) que sería la encargada de administrar la Marca Colectiva "Mezcal Papalote del Chilapan", y por el otro la SPR Envasadora y Comercializadora de Mezcal.

La AMMCHI sería la certificadora de calidad y Sustentabilidad, el Consejo Regulador. Su herramienta principal sería el control de la contraetiqueta que, colocada en una botella, ofrece la garantía al consumidor que el producto embotellado ha cumplido con las reglas de calidad en la producción del maguey y del mezcal. En la AMMCHI están representantes de todos los diferentes sectores involucrados y pueden ser socios los individuos, grupos o comunidades que estén involucrados en la producción de maguey o de leña, que sean dueños de maguey, que lo labren y/o que elaboren mezcal en fábrica propia o ajena y también quienes tengan envasadoras o comercialicen el mezcal y que tengan su domicilio en el área de distribución natural del maguey papalote.

Esto quiere decir, y hay que resaltarlo, que si bien en un principio se trabajará con la empresa envasadora de la Sanzekan, por tratarse de una marca colectiva, eventualmente podrán solicitar su ingreso otras envasadoras con sus propias marcas comerciales, pero sólo que se encuentren dispuestas a cumplir con las reglas de calidad. Asimismo podrán solicitar ingreso otros productores de maguey dispuestos a cumplir con las reglas.

Algunos elementos esenciales de la AMMCHI:

El reglamento interno de calidad y sustentabilidad

El reglamento contiene las reglas que garantizarán el control de la calidad. Para construirlas se trabajó en talleres participativos, donde los representantes de cada sector (viveristas, reforestadores, labradores, mezcaleros y fabriqueros) reflexionaron, en mesas de trabajo, sobre los elementos de calidad de cada fase del proceso que correspondiente a su sector, e identificaron los más relevantes, para hacer un reglamento detallado pero viable, con miras a que progresivamente se vaya haciendo más estricto. La Comisión de Verificación y Vigilancia del Mezcal, el Maguey y la Leña de la AMMCHI formado por expertos locales en producción de maguey y leña, por un lado y de mezcal por otro, serán quienes determinen en última instancia quien recibe contraetiqueta y quienes no, más allá de cumplir con los requisitos de la NOM del mezcal.

Los registros

Como base del control de la producción limitada se está desarrollando un sistema de registro sencillo para las fábricas, que permitirá a cada maestro monitorear la producción de cada "parada" de mezcal. En formatos previamente diseñados se registran procedencia, calidad y cantidad de la materia prima, tiempos de fermentación y destilación y volúmenes. Las poblaciones silvestres y reforestadas se irán registrando en un SIG para el monitoreo y planeación.

La Asamblea de Planeación de Temporada, es el órgano mediante el cual se planean anualmente los montos de producción de semillas y plantas de maguey, de plantaciones de maguey y planta forestal y de fabricación de mezcal, para poder calcular el número de contraetiquetas que serán distribuidas entre los productores anotados en el registro.

Formación de catadores locales

Para el control de calidad, la cata y los catadores se vuelven indispensables. Se inicio un proceso de formación de catadores. Esto implica desarrollar el lenguaje relacionado con el mezcal.

La empresa envasadora y comercializadora

Para hacerse cargo de la parte comercial se constituyó también una SPR, la Sociedad de envasadores y comercializadores de Mezcal "Mezcalli Papalotl del Chilapan", que está a punto de legalizar su existencia. de envasadora, que después fue presentado ante diferentes instancias y que finalmente logró una oferta de los Municipios de Chilapa, Zitlala, Ahuacutzingo y Gobierno del Estado para financiar la construcción de la envasadora. En 2003 se cuenta con un terreno cerca de Chilapa y un diseño arquitectónico y se han iniciado los trabajos de construcción.

El proceso de legalización

Para poder existir legalmente como empresa campesina y comercializar había que cumplir con todos los trámites que exige la regulación oficial en sus diferentes ámbitos de ingerencia, esto es atender entre otros:

- los permisos de aprovechamiento de maguey
- la NOM de transporte de maguey,
- la NOM del mezcal
- la Denominación de origen del Mezcal y su consejo regulador
- la legalización de las organizaciones
- Hacienda

En cuanto a los marcos regulatorio también se podrían detallar numerosos aprendizajes, pero sólo generalizaremos comentando que la sobrerregulación y los gastos de legalizar en ocasiones son obstáculos enormes por vencer.

Sorprende encontrar que no hay ningún estímulo para quienes hacen un manejo sustentable, como el caso de estas comunidades que invierten gran cantidad de esfuerzo en la reforestación del maguey y el cuidado de todos sus recursos naturales.

Conclusiones

La experiencia de la Sanzekan Tinemi- AMMCHI permite ver que se puede avanzar en varios frentes hacia:

En lo Ambiental

- Desarrollar un modelo sustentable para el manejo y la producción de maguey silvestre -mediante una combinación del manejo de regeneración natural, la reforestación para la restauración de densidades naturales y las plantaciones en zonas deterioradas y su mezcal, alternativo al modelo tequila. Se esperaría que fuera replicable en otras regiones donde existen magueyes mezcaleros silvestres.
- Integrar el manejo de maguey en un proceso de ordenamiento territorial que impulse acciones para mejorar el manejo de la leña, de las áreas de pastoreo y de recarga de acuíferos.

Socioeconómicas

- Desarrollar una empresa social *integral*- desde la recolección de semilla hasta la comercialización del producto y construida de abajo hacia arriba
- Desarrollar un producto de alto valor económico potencial en esta región marginada, dentro de una perspectiva de manejo campesino (estrategia diversificada de actividades) no apostando únicamente a un producto a merced de las fluctuaciones del mercado, basada en el fortalecimiento de la institucionalidad local.
- Mejorar el ingreso de las familias/comunidades campesinas

- Fortalecer la cultura propia a través del maguey, el mezcal y los demás recursos naturales
- Que el manejo de las poblaciones naturales, el cuidado del agua y del monte eventualmente puedan hacerse acreedoras al pago de los servicios ambientales que brindan

En torno a la propiedad intelectual

- Registrar una marca colectiva que aporte a la diferenciación de los mezcales mexicanos así como a la valoración del mezcal artesanal de microrregiones, comunidades y maestros mezcaleros específicos.
- Iniciar un proceso hacia la DO del Mezcal Papalote, cuya distribución natural es la cuenca del Río Balsas, también como una forma de aportar alternativas al creciente conflicto generado por la inadecuada declaración de la DO del Mezcal.

En lo organizativo

- Probar un modelo sistemático de control de calidad desde una perspectiva campesina, dentro del modelo de marca colectiva (reglas voluntarias y verificables, consejo regulador con representación de todos los sectores involucrados)
- Fortalecer a los procesos de organización campesina comunitarios y regionales.
- Que la visibilidad que logre el proyecto propicie relaciones con instituciones de desarrollo y académicas, a nivel nacional e internacional y empiece a ser visto y buscado para establecer colaboraciones que ayuden a impulsarlo en varios sentidos

