

Posicionamiento del Dictamen de la Comisión de
Comercio y Fomento Industrial, el que contiene
punto de acuerdo en torno a la industria del
Mezcal

Senador Roberto Gil Zuarth
Presente de la Mesa Directiva
Senado de la República
Presente.-

Nuestro país tiene una mega diversidad en materia de ecosistemas que hacen de la producción alimentaria uno de los grandes productores a nivel mundial, ubicándonos en la undécima potencia en la producción de alimentos.

Uno de los grandes productos de mayor exportación son las bebidas de los que destaca la cerveza, el tequila y de manera creciente el mezcal.

De la producción de bebidas espirituosas desde hace siglos, los magueyes o agaves fueron características de los paisajes de las zonas áridas y semiáridas de nuestro país y que desde hace siglos contribuyen a la conservación y retención del suelo. Más aun la aportación de los distintos cultivos hace posible que de forma artesanal aporten a la actividad y productividad esquemas y formas de trabajo que traen beneficios a miles de familias, especialmente en zonas rurales con escaso desarrollo económico.

México es el centro de origen de la familia *Agavaceae*. El uso de los agaves se remonta a la época precolombina, cuando los pueblos indígenas encontraron en esta planta una fuente abastecedora de materia prima para elaborar cientos de productos como el pulque y destiladas como el tequila y el mezcal; sin embargo, de esta multiplicidad de usos, sólo unos cuantos han prevalecido y se han transformado a lo largo de la historia.

El procedimiento de elaboración del mezcal es similar al del tequila: ambos casos incluyen cuatro procesos: cocimiento, machacado, fermentación y destilación. Sin embargo, la producción de mezcal sigue siendo muy rudimentaria, pues el cocimiento de la "piña" del maguey se realiza en un horno construido bajo tierra; el machacado se lleva a cabo con la ayuda de caballos o bueyes; la fermentación

Posicionamiento del Dictamen de la Comisión de Comercio y Fomento Industrial, el que contiene punto de acuerdo en torno a la industria del Mezcal

se realiza en barricas de roble, y mientras que el tequila se destila dos veces, el mezcal se destila solamente una.

Y así como el tequila obtuvo oficialmente una denominación de origen, se sugirió que lo mismo debía otorgársele al mezcal. Actualmente se reconoce la existencia de una región mezcalera en el estado de Oaxaca, y se ha presentado un proyecto de norma que señala las especificaciones físicas y químicas tanto para el mezcal 100% de agave (el que contiene azúcares que proceden exclusivamente del agave), como para el que se denomina simplemente mezcal (y que puede contener hasta 40% de azúcares de otros productos).

Es importante señalar que el sector mezcalero ha tenido logros importantes a lo largo de los últimos años y su actividad se encuentra regulada en la Norma Oficial Mexicana 070-SCFI-1994 *Bebidas Alcohólicas-Mezcal-Especificaciones*, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 12 de junio de 1997, estableciendo un listado de plantas de agave como materia prima del mezcal y otras especies de agave, siempre y cuando no sean utilizadas como materia prima para otras bebidas con denominaciones de origen dentro del mismo Estado.

Los sectores del ramo mezcalero, manifestaron su interés de contar con una regulación técnica que establezca los fundamentos para garantizar la calidad de esta bebida, así como determinar su denominación de origen.

Es importante que el gobierno impulse la profesionalización de la actividad de los productores del sector, a efecto de que se mantenga y crezca de forma sustentable.

Una de las preocupaciones del sector mezcalero, se deriva de la publicación el pasado 25 de noviembre de 2015, del Proyecto de la Norma Oficial Mexicana NOM-199-SCFI-2015 por parte de la Secretaría de Economía.

**Posicionamiento del Dictamen de la Comisión de
Comercio y Fomento Industrial, el que contiene
punto de acuerdo en torno a la industria del
Mezcal**

El proyecto pretende imponer la obligación de cambiar el nombre a sus productos con el genérico de "komil" y prohibirles que usen en las etiquetas la referencia de "agave", en los productores tradicionales de mezcales. Igualmente busca que se establezcan las especificaciones fisicoquímicas del producto, la información comercial y los métodos de prueba que deben aplicarse, de tal manera que el consumidor adquiera un producto cien por ciento confiable. Es decir cualquier bebida alcohólica fermentada o destilada de agave que no cumpla con las normas oficiales específicas recibirá el nombre de KOMIL.

Agradezco a la comisión de Comercio y Fomento Industrial la dictaminarían en sentido positivo de mi propuesta para que de esta forma el Senado pueda respaldar a los productores de mezcal asentado en las comunidades que no están dentro de los territorios con denominación de origen.

De lo anterior, sirva instruir su incorporación de la presente en el Diario de los Debates.



SENADORA SILVIA GUADALUPE GARZA GALVÁN