



Marzo de 2011

Dirección General Adjunta de Planeación Estratégica y Análisis Sectorial
Dirección Ejecutiva de Análisis Sectorial

Monografía del Mezcal

Aspectos Generales

Antecedentes

México cuenta con cerca de 200 especies de agave, de las cuales, actualmente sólo unos 12 a 15 son magueyes mezcaleros. Cada mezcal está asociado a una especie de maguey y a una región campesina. La palabra Mezcal tiene su origen en vocablos de la lengua Náhuatl. Algunos sostienen que deriva de mexcalli que significa maguey cocido.

El maguey mezcalero es una planta de la familia de las amarilidáceas, de hojas largas y fibrosas de forma lanceolada, de color verde azulado. Se aprovecha la piña o cabeza (tallo y base de sus hojas) para la elaboración de mezcal. La planta madura entre los siete y los diez años, aunque los ciclos de cultivo varían en las diferentes regiones.

De acuerdo con la NOM-070-SCFI-1994, bebidas alcohólicas-mezcal-especificaciones, el mezcal es una bebida alcohólica que se obtiene por destilación y rectificación de los mostos (o jugos) preparados directamente con los azúcares extraídos de las cabezas maduras de los agaves, mismas que son previamente cocidas y sometidas a fermentación alcohólica.

El mezcal es un líquido de olor y sabor original, incoloro o ligeramente amarillento cuando es reposado o añejado, o cuando se aboque (adición de uno o más productos naturales, saborizantes o colorantes permitidos en las disposiciones legales correspondientes para suavizar su sabor) sin reposarlo o añejarlo.

La industria del mezcal se inició en el siglo XVI, pero no fue hasta la Revolución Mexicana que tuvo su primer impulso. Sin embargo, su crecimiento fue muy lento, hace tan solo 15 años la producción del mezcal de manera artesanal era ilegal por lo que todo se elaboraba de manera clandestina.

Por el contrario, en los últimos años se ha tratado de organizar e impulsar fuertemente a la industria. La creación de la norma oficial mexicana, la denominación de origen, la creación del Consejo Regulador del Mezcal, así como la Cámara

Nacional de la Industria del Mezcal son sólo algunos ejemplos de la importancia que se ha dado a este producto.

Tipos y Categorías de Mezcal

La norma antes mencionada considera dos tipos de mezcal, de acuerdo al porcentaje de carbohidratos provenientes del agave utilizado en su elaboración.

Tipo I. Mezcal 100% Agave. Producto que se obtiene de la destilación y rectificación de mostos preparados directa y originalmente con los azúcares de las cabezas maduras de los agaves; previamente hidrolizadas o cocidas y sometidas a fermentación alcohólica con levaduras (cultivadas o no). Este tipo de mezcal puede ser joven, reposado o añejo y susceptible de ser abocado.

Tipo II. Mezcal. Producto que se obtiene de la destilación y rectificación de mostos en cuya formulación se han adicionado hasta un 20% de otros carbohidratos permitidos por las disposiciones legales correspondientes.

De acuerdo con las características adquiridas en procesos posteriores a la destilación y rectificación, el mezcal se clasifica en 3 categorías:

- Mezcal añejo o añejado. Producto susceptible de ser abocado, sujeto a un proceso de maduración de por lo menos un año, en recipientes de madera de roble blanco o encino.
- Mezcal joven. Producto obtenido por destilación y rectificación de mostos preparados directa y originalmente con los azúcares extraídos de las cabezas maduras de los agaves previamente hidrolizadas o cocidas y sometidas a fermentación alcohólica con levaduras (cultivadas o no).
- Mezcal reposado. Producto susceptible de ser abocado que se deja por lo menos 2 meses en recipientes de madera de roble blanco o encino, para su estabilización.

Proceso de Transformación

La producción del mezcal está compuesta por cinco procesos:



Marzo de 2011

Dirección General Adjunta de Planeación Estratégica y Análisis Sectorial
Dirección Ejecutiva de Análisis Sectorial

Monografía del Mezcal

-Cocimiento: el cocimiento del maguey se realiza en hornos de subsuelo, en hornos verticales de mampostería, hidrolizadores o en autoclaves. La cocción permite que se genere un proceso de hidrólisis de los almidones y que se conviertan en glucosa y fructuosa. A las piñas ya cocidas se les llama mezcal.

- Molienda: la molienda se realiza de diferentes formas: macerado a mano, machacado en una tahona (molino que funciona por la fuerza de caballos o mulas), o en una desgarradora apoyándose además con una prensa. Al terminar la molienda se obtiene el jugo llamado mosto y el bagazo; el mosto es depositado o bombeado a las tinas de fermentación.

-Fermentación: la fermentación se realiza en tinas de madera, pilas forradas de madera o en tanques de acero inoxidable. Mediante este proceso, que tiene una duración de 1 a 3 días, se logra la conversión de los azúcares contenidos en el mosto en alcohol. Al jugo fermentado se le conoce como mosto muerto y tiene una graduación alcohólica entre 6 y 7%.

-Destilación: para la destilación se utilizan diferentes tecnologías, ollas de barro sobre puestas, alambiques de cobre o alambiques de acero inoxidable. En esta operación se efectúa la separación del alcohol, aprovechando para ello sus diferentes puntos de ebullición. Al producto obtenido se le conoce como mezcal de primera destilación.

-Rectificación: el equipo a utilizar es el mismo que en el proceso de destilación y el procedimiento es muy parecido. En esta etapa se destila por segunda vez el mezcal, con la finalidad de elevar su contenido de alcohol.

Denominación de Origen

El mezcal es una bebida que cuenta con la denominación de origen, la cual comprende territorios protegidos en los estados de Durango, Guanajuato, Guerrero, Oaxaca, San Luis Potosí, Tamaulipas y Zacatecas.

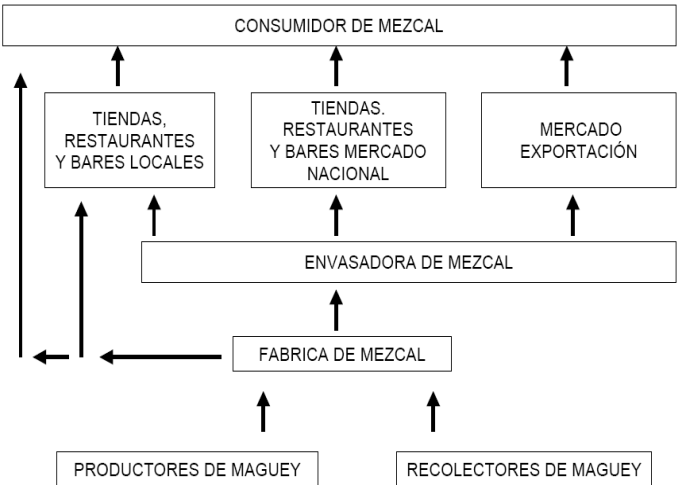
Estados Incluidos en la Denominación de Origen del Mezcal



Fuente: Comité Nacional Sistema Producto Maguey Mezcal, A.C.

De acuerdo al Plan Rector Maguey-Mezcal, la denominación de origen del mezcal le ha dado otra dimensión a la actividad al generar perspectiva de exportación del producto y con ello la posibilidad de incrementar los ingresos de las personas que participan en el sistema producto del maguey mezcal cuya propuesta de integración es la siguiente:

Propuesta del Esquema del Sistema Producto Maguey - Mezcal



Fuente: Plan Rector del Sistema Producto Maguey- Mezcal.



Marzo de 2011

Dirección General Adjunta de Planeación Estratégica y Análisis Sectorial
 Dirección Ejecutiva de Análisis Sectorial

Monografía del Mezcal

Certificación

El organismo encargado de promover y vigilar el cumplimiento de la NOM-070-SCFI-1994, es el Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal (COMERCAM). Para cumplir los requisitos oficiales de calidad, se requiere realizar las operaciones higiénicamente en la envasadora y homogeneizadora, garantizar el origen del producto, cuidar su calidad química, lo que tiene que ver, con proteger al Mezcal de su posible adulteración y garantizar las características del tipo de Mezcal y de marca, las cuales legalmente forman parte de una huella cromatográfica, con lo que se certifica la calidad del producto.

De manera general, el proceso de certificación consiste en que el COMERCAM emite el certificado NOM con vigencia de 6 meses. El organismo vigila el cumplimiento de la NOM, y si los reportes de verificación de pruebas de laboratorio indican el cumplimiento de la Norma, el certificado se renueva automáticamente por 6 meses más, cubriendo el pago respectivo.

Fuentes Aspectos Generales: Plan Rector Sistema Nacional Maguey-Mezcal actualizado en julio de 2006, Comité Nacional Sistema Producto Maguey-Mezcal, A.C., CONABIO, SIAP y SAGARPA.

Producción y Exportaciones

De acuerdo con cifras del COMERCAM, México cuenta con cerca de 330,000 hectáreas de agave en explotación, propiedad de 9,000 productores, y esta actividad genera 29,000 empleos directos e indirectos. En el Plan Rector Maguey-Mezcal actualizado en 2006, se señala la existencia de 625 fábricas, 80 plantas envasadoras y 130 marcas de mezcal.

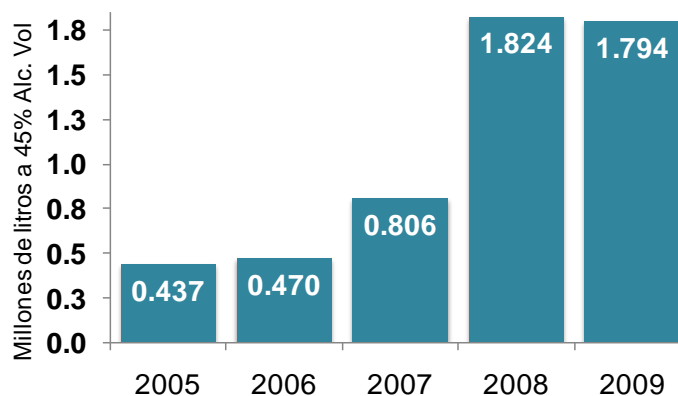
Estimaciones de la representación de la Cámara de la Industria del Mezcal en Zacatecas, señalan que para el año 2000 se produjeron 14.9 millones de litros de mezcal en México, de los cuales Oaxaca contribuyó con 8 millones (53.7%). Sin embargo, no se cuentan con cifras actualizadas, por lo que a continuación se proporcionan cifras respecto a la producción y exportación de mezcal certificado:

Producción Certificada

La producción de mezcal certificado ha tenido una tendencia alcista en los últimos años al presentar un incremento de más de 300% entre el año 2005 y 2009. En este último año se produjeron 1.8 millones de litros.

En 2009, Oaxaca fue el principal productor de mezcal en el país al generar 54.4% del total nacional. El segundo lugar lo ocupó Zacatecas con 45.3% de la producción, mientras que Durango y Guerrero produjeron el 0.3% restante.

Producción de Mezcal Certificado en México



Fuente: COMERCAM.

Exportaciones

En el año 2009, las exportaciones totales de la agroindustria en México ascendieron a 7.7 mil millones de dólares, la cerveza fue el producto con mayores ventas, representó el 8.7% del total exportado, los productos que le siguieron en importancia fueron el tequila y mezcal, con el 7.1% y 6.5%, respectivamente.

La crisis económica mundial ha repercutido fuertemente en las exportaciones de mezcal certificado, pues entre los años 2006 y 2009 el envío del producto a 55% de Alc. Vol. al mercado internacional disminuyó 48.2% al pasar de 529 mil litros a 274 en dicho periodo.



Monografía del Mezcal

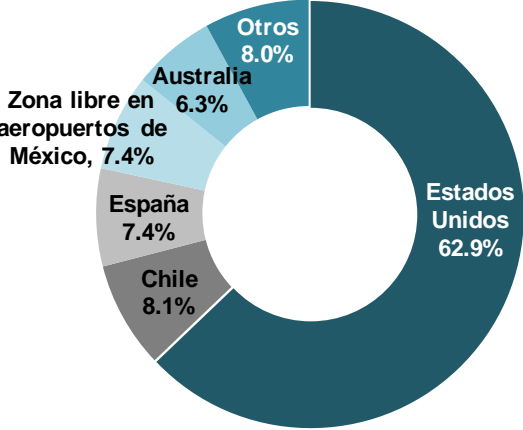
Distribución de la Producción de Mezcal Certificado por Estado (Litros a 45% Alc. Vol.)

Estado	2005	2006	2007	2008	2009
Oaxaca	428,456.7	425,000.0	609,856.7	1,267,918.8	975,625.3
Zacatecas	2,863.2	9,120.6	146,733.8	527,236.1	813,398.9
Guerrero	1,689.7	9,832.5	30,263.0	15,473.4	2,412.1
San Luis Potosí	1,853.9	8,876.1	18,346.2	0.0	0.0
Durango	2,289.0	194.4	336.5	13,764.9	3,004.6
Tamaulipas	230.8	16,927.2	149.0	0.0	0.0
Guanajuato	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Total	437,383.3	469,950.8	805,685.2	1,824,393.2	1,794,440.9

Fuente: COMERCAM.

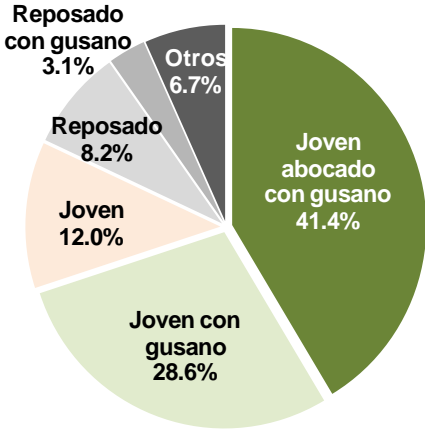
En 2009 las exportaciones se destinaron a 23 países. Estados Unidos es el principal consumidor de mezcal al representar el 62.9% de las exportaciones. Otros destinos sobresalientes fueron: Chile con el 8.1% de las exportaciones, España con el 7.4%, las zonas libres de los aeropuertos de México con el 7.4%, Australia con el 6.3% y otros destinos con el 8.0% restante .

Destino de las Exportaciones de Mezcal Certificado en el año 2009 (38% Alc. Vol.)



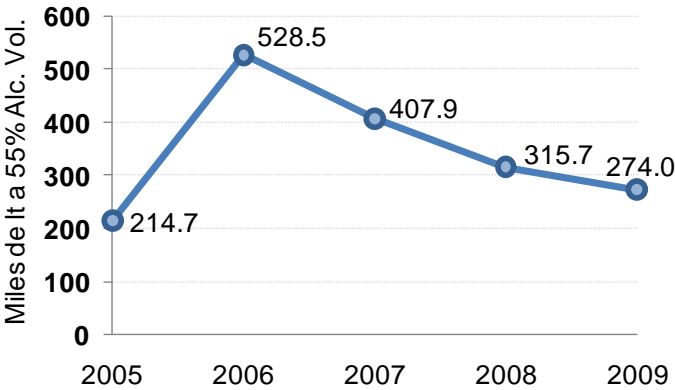
Fuente: COMERCAM.

Distribución del Mezcal Certificado Exportado por Categoría en el año 2009 (38% Alc. Vol.)



Fuente: COMERCAM.

Exportaciones de Mezcal Certificado



Fuente: COMERCAM.

Las categorías de mezcal más demandadas por el consumidor extranjero son el mezcal joven abocado con gusano, joven con gusano, joven, reposado y reposado con gusano, en conjunto representan el 93.3% del mezcal exportado.

Problemática en la cadena productiva

Entre los problemas que enfrenta este sector, de acuerdo con el Plan Rector Sistema Producto Maguey-Mezcal para el Estado de Oaxaca, se encuentran:



Marzo de 2011

Dirección General Adjunta de Planeación Estratégica y Análisis Sectorial
Dirección Ejecutiva de Análisis Sectorial

Monografía del Mezcal

-Uno de los mayores problemas se suscitó como consecuencia de la crisis que enfrentó la Industria del Tequila (1999-2003). Debido a la falta de materia prima que enfrentaban los tequileros, varias empresas comenzaron a procesar otros agaves no permitidos por la NOM del Tequila, para evitar ser sancionados por el control del Consejo Regulador del Tequila (CRT) dejaron de manejarlo como "Tequila" y lo denominaron "Destilado de Agave". Debido a su bajo precio y su amplia disponibilidad estos productos han tenido auge en el mercado nacional. El mezcal ha enfrentado problemas para competir con éxito con los destilados de agave, lo cual es un grave problema.

-Falta de vinculación de los productores con empresas envasadoras de mezcal, lo que no asegura la colocación del producto a un precio adecuado.

- Baja eficiencia productiva debido a no contar con infraestructura adecuada, ya que en muchos casos se utilizan prácticas tradicionales poco eficientes y se tiene una baja capitalización de las unidades.

-Dificultad para acceder a financiamiento, debido a que no cuentan con activos de alto valor que puedan ofrecer como garantía. En muchas ocasiones las unidades se encuentran en terrenos comunales o ejidales, lo cual dificulta asimismo el otorgamiento de crédito.

-Falta de capacitación y asistencia técnica.

-Marginación y migración de los productores.

-Costos de producción elevados y bajos precios.

-Presencia de mezcal adulterado a bajos precios, lo que desplaza al mezcal auténtico.

-En muchos casos, la producción de mezcal es complementaria para los productores, lo que repercute en la disponibilidad de mezcal.

-Dificultades de los productores para incorporarse al COMERCAM, debido a la falta de recursos económicos para cubrir los derechos y pago de servicios; el desconocimiento y confusiones por parte del productor respecto la NOM-070-SCFI-94 y a los tramites y requerimientos a satisfacer ante el organismo.

-Crecimiento del número de palenques o unidades de producción a consecuencia de la sobreoferta del maguey.

-Predominio de la comercialización del mezcal a granel, en los mercados locales y regionales, sin control alguno. El consumo total corresponde a mezclas en frío de alcohol de caña y mezcal de muy baja graduación alcohólica (shishe) o "colas" que le proporcionan a la mezcla ciertas características de sabor y olor a mezcal; estos "Aguardientes" se venden como mezcal, sin control de alguna clase y a bajo precio.

-Desconocimiento de los canales de comercialización.

No obstante lo anterior, los esfuerzos para integrar el sistema Maguey-Mezcal han repercutido en un crecimiento de la producción certificada del mezcal en nuestro país, mecanismo que debe fortalecerse, lo mismo que la labor de promoción para el acercamiento a los mercados nacionales no atendidos y la exportación de este producto, que es valorado internacionalmente dentro de las categorías Premium y Superpremium.