

DENOMINACIONES
DE ORIGEN

ORGULLO DE
MEXICO

IMPI
INSTITUTO MEXICANO
DE LA PROPIEDAD
INDUSTRIAL



SE
SECRETARÍA DE ECONOMÍA





DENOMINACIONES DE ORIGEN





Denominaciones de origen. Orgullo de México

D.R. © Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial
Periférico Sur 3106, Álvaro Obregón, Jardines del Pedregal,
San Jerónimo Aculco, 01900 Ciudad de México, D.F.

Coordinación general: Editorial Pax México, Librería Carlos Cesarman, SA

Textos: Alfredo Ruiz Islas

Fotografías: Guillermo Vázquez Pico (Entrevista a Miguel Ángel Margáin, Ámbar de Chiapas, Arroz del Estado de Morelos, Café Chiapas, Olinalá, Talavera), León Behar (Café Veracruz, Chile Habanero de la Península de Yucatán, Sotol, Vainilla de Papantla, Mango Ataúlfo del Soconusco Chiapas), Mauricio Alfaro (Bacanora, Charanda, Mezcal, Tequila)

Edición: Pilar Tapia / Editorial Terracota

Diseño: Roberto Martínez, Carolina Loza, Carolina Gómez / Colofón DISEÑO + COMUNICACIÓN

Logística: Alberto Ramírez Caballero

ISBN: 978-607-95394-3-6

Primera edición: febrero de 2016.

Reservados todos los derechos. Queda prohibida la reproducción parcial o total, directa o indirecta del contenido de la presente obra, sin contar previamente con la autorización expresa y por escrito de los editores, en términos de la Ley Federal del derecho de Autor, y en su caso de los tratados internacionales aplicables, la persona que infrinja esta disposición se hará acreedora a las sanciones legales correspondientes.

ORGULLO DE MÉXICO



INDICE



8 PRESENTACIÓN
ILDEFONSO GUAJARDO VILLARREAL,
SECRETARIO DE ECONOMÍA



10 ENTREVISTA A MIGUEL ÁNGEL MARGÁIN



24

ÁMBAR DE CHIAPAS



38

ARROZ DEL ESTADO
DE MORELOS



52

BACANORA



66

CAFÉ CHIAPAS



80

CAFÉ VERACRUZ



94

CHARANDA



108

CHILE HABANERO
DE LA PENÍNSULA
DE YUCATÁN

ÍNDICE

MARCO JURÍDICO

220



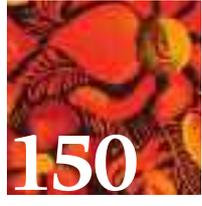
122

MANGO ATAÚLFO DEL
SOCONUSCO CHIAPAS



136

MEZCAL



150

OLINALÁ



164

SOTOL



178

TALAVERA



192

TEQUILA



206

VAINILLA DE PAPANTLA

PRESENTACIÓN



En los últimos treinta años, la propiedad industrial en el mundo y en nuestro país ha adquirido una importancia cada vez más notable. Derivado de ello, México ha desarrollado una legislación a la vanguardia de las mejores prácticas internacionales y, con ello, un sólido sistema de protección de los derechos de propiedad industrial, en donde destaca la labor del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, creado desde 1993.

Nuestro sistema de propiedad industrial ofrece diversas figuras que permiten proteger las innovaciones y la creatividad de los mexicanos. Entre ellas, sobresalen las denominaciones de origen, que son el mecanismo ideal para resguardar la creatividad que implica la elaboración de productos a partir de métodos tradicionales, vinculados a las costumbres de zonas geográficas delimitadas y que se caracterizan por contener una importante carga histórica y cultural.

Actualmente, México cuenta con catorce denominaciones de origen protegidas por la Ley de la Propiedad Industrial de nuestro país y, muchas de ellas, también reconocidas en diferentes instrumentos internacionales de los que México es parte. Nuestra primera denominación de origen —y la más emblemática también— fue la del Tequila en 1974 y la más reciente se otorgó al Arroz del Estado de Morelos, en 2012.



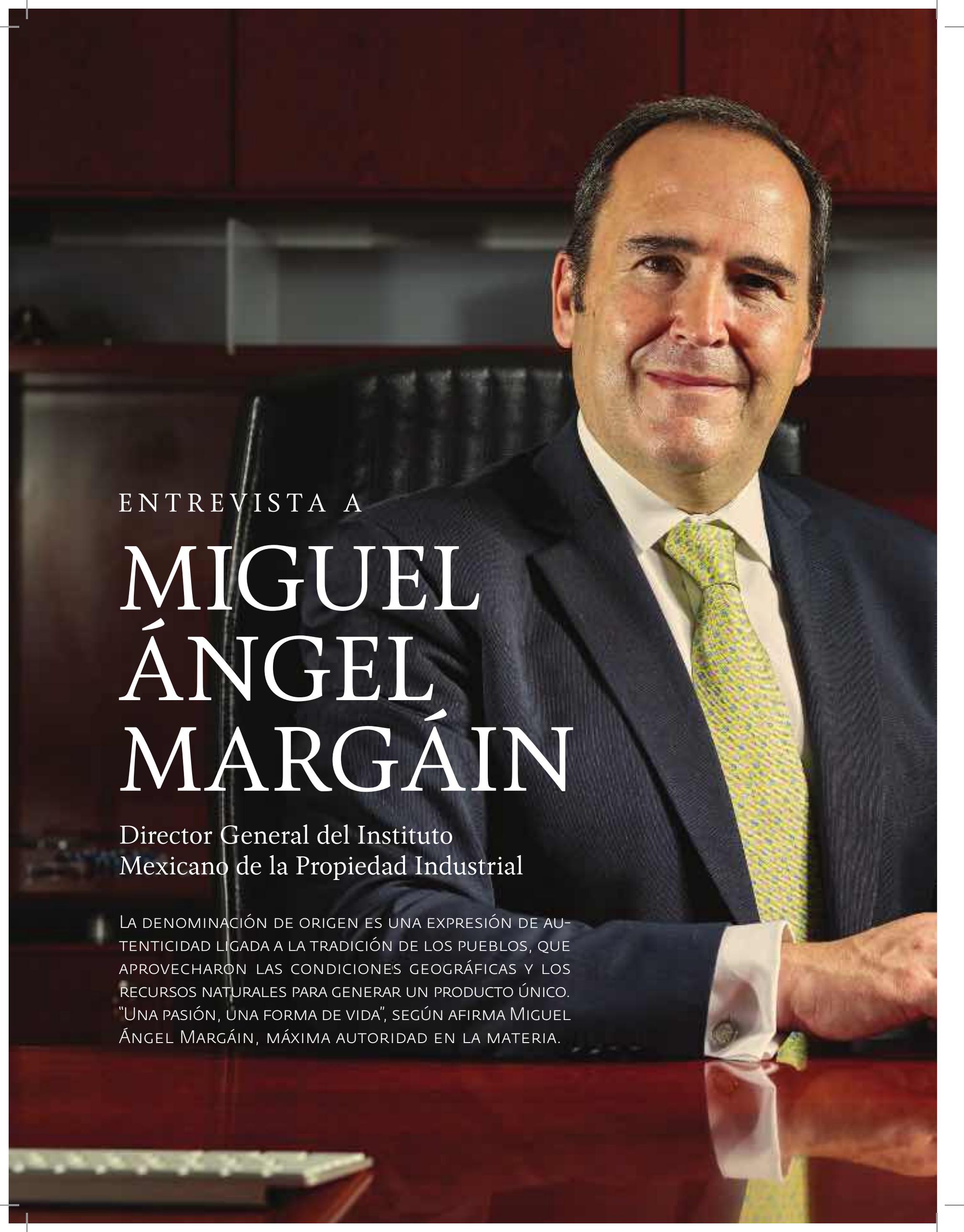


Cada una de esas denominaciones es pieza importante del desarrollo productivo de muchas regiones y una muestra significativa de la riqueza natural y cultural del país. Por ello, es un placer presentar este libro, *Denominaciones de origen, orgullo de México*, en donde el lector podrá conocer los orígenes, la relevancia económica que tienen para las comunidades que las producen y los métodos artesanales que les dieron inicio los cuales, junto con el clima y el suelo de cada región, han generado productos únicos en sabor, textura y color, que son reconocidos en todos los rincones del país y más allá de nuestras fronteras.

En el mundo actual, en donde la innovación y la creatividad son factores indispensables para fortalecer la competitividad de las naciones, cobra una gran relevancia esta obra para conocer y transmitir la importancia de proteger las denominaciones de origen, como una vía para fomentar la elaboración de productos mexicanos de alta calidad, que estimulen la generación de empleos y contribuyan a realzar el prestigio de México en el mundo.

Ildelfonso Guajardo Villarreal
SECRETARIO DE ECONOMÍA



A professional portrait of Miguel Ángel Margáin, a middle-aged man with dark hair, wearing a dark blue suit, a white shirt, and a light green patterned tie. He is seated at a dark wooden desk, looking directly at the camera with a slight smile. The background is a dark wood-paneled wall.

ENTREVISTA A

MIGUEL ÁNGEL MARGÁIN

Director General del Instituto
Mexicano de la Propiedad Industrial

LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN ES UNA EXPRESIÓN DE AUTENTICIDAD LIGADA A LA TRADICIÓN DE LOS PUEBLOS, QUE APROVECHARON LAS CONDICIONES GEOGRÁFICAS Y LOS RECURSOS NATURALES PARA GENERAR UN PRODUCTO ÚNICO. "UNA PASIÓN, UNA FORMA DE VIDA", SEGÚN AFIRMA MIGUEL ÁNGEL MARGÁIN, MÁXIMA AUTORIDAD EN LA MATERIA.



A sí lo platica: “Las denominaciones de origen generan crecimiento económico e implican la unión en torno a una tradición por parte de los productores, campesinos y comunidades. Dan fuerza y son factor de cohesión que nos aglutina y nos hace ver un objetivo común; además, posicionan a México en el ámbito mundial a través de la cultura y la tradición convertidas en productos de calidad”.

Una denominación de origen es un signo distintivo con el cual se reconoce un producto característico de una región. La calidad de dicho producto se debe al medio geográfico, es decir, a los factores naturales: el clima, el suelo, los minerales y el agua, y al factor humano que conoce las formas de elaboración. Por ejemplo, el tequila: cómo se jima, cómo se destila, cómo es el proceso de añejamiento...

“Los productos con denominación de origen tienen características únicas y una calidad especial que los diferencia de otros. El nombre del producto coincide casi siempre con el de la región donde se elabora.”

Los productos con denominación de origen tienen características únicas y una calidad especial que los diferencia de otros. El nombre del producto coincide casi siempre con el de la región donde se elabora. El mundialmente famoso tequila se procesa en la zona cercana a un poblado jalisciense llamado Tequila; el mezcal se elabora en la región de Mezcal.

El sistema de protección y reconocimiento de los productos agroalimentarios con valor agregado permite que éstos se conozcan en el mundo como manifestaciones propias de un país. Cuando un producto cuenta con denominación de origen, su calidad está certificada y puede comercializarse mejor que otros similares.

La denominación de origen promueve la formación y la conservación de los recursos locales, ayuda al desarrollo de tecnologías viables para la producción sustentable y genera capital humano capacitado en la elaboración de productos calificados, que a su vez enseñará las técnicas a las nuevas generaciones.

En México hay catorce productos que cuentan con una declaratoria de denominación de origen: Talavera, Tequila, Mezcal, Ámbar de Chiapas, Café Veracruz, Sotol, Café Chiapas, Vainilla de



“La denominación de origen promueve la formación y la conservación de los recursos locales, ayuda al desarrollo de tecnologías viables para la producción sustentable y genera capital humano capacitado.”

Papantla, Arroz del Estado de Morelos, Chile Habanero de la Península de Yucatán, Mango Ataúlfo del Soconusco Chiapas, Charanda, las piezas trabajadas en madera de Olinalá y Bacanora.

Le hicimos varias preguntas al licenciado Margaín, quien tiene una experiencia enorme en temas de denominación de origen.

—¿Qué sentido tiene establecer denominaciones de origen?

MAM: —Primero, distinguir un producto característico de una localidad y, segundo, darle valor agregado, que resalte sus propiedades distintivas y su calidad. Las denominaciones de origen promueven la venta local y la exportación de los productos de un país y los diferencian en el mercado global. Dan prestigio y distinción que redundan en la preferencia de los consumidores.

—¿Qué representa la denominación de origen para el productor?

MAM: —Es parte de su identidad. El productor se diferencia de los demás, igual que su producto. Su oficio y sus técnicas, sus habilidades ya sea de cultivo, cosecha, destilación o trabajo manual, se reconocen como únicas.

Un producto con denominación de origen respalda el trabajo del artesano y le ofrece mayores beneficios económicos en la comercialización, evita la competencia desleal en el mercado y ofrece seguridad al comprador.

—¿Y al consumidor, qué beneficios le ofrece?

MAM: —Pues genera confianza, ya que la denominación de origen le asegura al consumidor que el producto adquirido está elaborado con las normas específicas para ser considerado originario de



un lugar. Cuando se compra un producto avalado por la denominación de origen, se buscan las características propias de dicho producto proporcionadas por el medio ambiente y las habilidades del productor.

—¿Y tiene que ver con la calidad?

MAM: —¡Claro! Y con el gusto. Si yo busco un mango Ataúlfo del Soconusco Chiapas es por su sabor único, su consistencia.

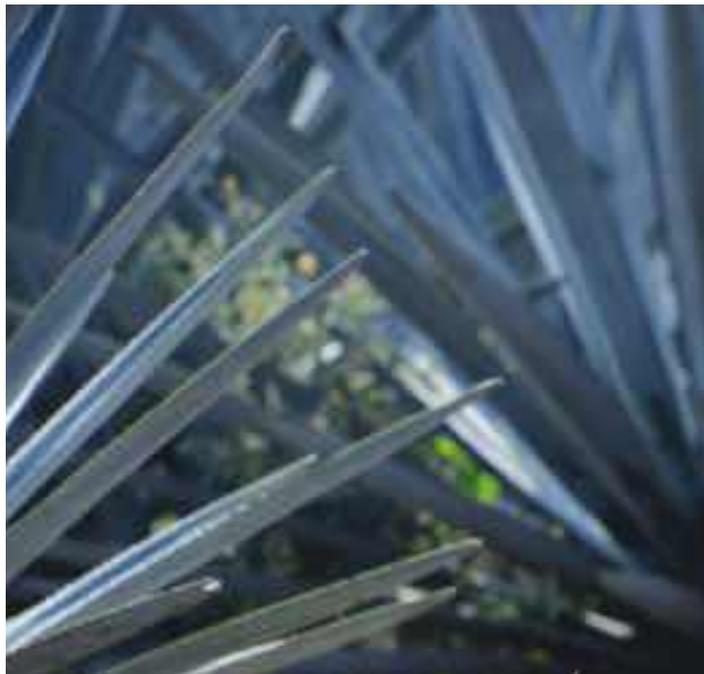
“Los productores compiten fuerte entre sí, con todo, pero a la hora de enfrentar los embates del exterior se unen con la convicción de que juntos son más fuertes.”

—¿Pero, cómo sabe una persona que efectivamente ese mango Ataúlfo es del Soconusco?

MAM: —De la misma forma que los baristas distinguen un café de Chiapas de otro de Sumatra, o los enólogos un vino de La Rioja de un Bordeaux. Se trata de que los consumidores que buscan productos de calidad tengan el respaldo de la denominación de origen.

—¿Hay que educar el paladar?

MAM: —Sí, y el olfato, y si se logra, el producto se posiciona a través del gusto y de campañas publicitarias en la mente del consumidor. El beneficio de tener el estatus de producto único es que cada vez éste adquiere más prestigio y más público.



El licenciado Margáin considera que es muy importante que México se promueva. Por ejemplo, hay restaurantes franceses o italianos en cuyos menús se especifica si algún producto cuenta con denominación de origen, y nuestro país debe hacer lo mismo. “El sotol, a manera de ejemplo, debe estar presente en las comidas que organice el gobierno del estado de Chihuahua, así se va dando a conocer como algo bueno, de buena calidad.”

“Mantener la denominación de origen como sinónimo del arraigo a una zona del país, así como la tradición y el sentimiento de pertenencia a una cultura capaz de generar productos de calidad, ligados a la historia.”

Para el éxito de una denominación de origen también influye la organización que logren los productores; en el caso del tequila, crearon su propio Consejo Regulador. “Los productores compiten fuerte entre sí, con todo, pero a la hora de enfrentar los embates del exterior se unen con la convicción de que juntos son más fuertes.”

—Se dice que las denominaciones de origen son expresión de la cultura ligada a los productos, ¿cómo se produce esta relación?

MAM: —Sí, son los factores humanos de la localidad: las habilidades y los conocimientos, los saberes tradicionales para sembrar, cosechar, mezclar el barro, extraer el ámbar, decorar la madera, destilar aguardientes, procesar el chile habanero o la vainilla de Papantla.



El Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI) es la única autoridad administrativa competente para emitir las declaratorias de protección de denominación de origen y autorizar su uso. Una de las facultades más importantes del Instituto es impulsar, fortalecer y hacer reconocer la protección que otorga la denominación de origen.

Como parte de sus actividades el IMPI participa en foros, negociaciones, seminarios y realiza convenios de colaboración con consejos reguladores e instituciones que promueven el empleo del sistema de protección de denominación de origen y el consumo de productos originales. Con ello busca mantener la denominación de origen como sinónimo del arraigo a una zona del país, así como la tradición y el sentimiento de pertenencia a una cultura capaz de generar productos de calidad, ligados a la historia, que pueden ser apreciados por personas de diversos lugares.





“La denominación de origen no se delega, los bienes públicos, los bienes de la nación no son delegables, sólo se puede autorizar el uso.”

Los productores que aspiran a utilizar una denominación de origen deben cumplir con los siguientes requisitos:

- Presentar la solicitud de declaración de protección de una denominación de origen por escrito, acompañada de los comprobantes que funden la petición.
- Señalar en dicho escrito, el nombre, domicilio y nacionalidad del solicitante. Si es persona moral deberá señalar, además, su naturaleza y las actividades a las que se dedica.
- Indicar cuál es el interés jurídico del solicitante. Las personas físicas o morales que directamente se dediquen a la extracción, producción o elaboración del producto o los productos que se pretendan amparar con la denominación de origen; las cámaras o asociaciones de fabricantes o productores, y las dependencias o entidades del gobierno federal y de los gobiernos de las entidades de la Federación.
- Indicar cuál es la denominación de origen. Describir detalladamente el producto terminado que abarcará la denominación, incluyendo sus características, componentes, forma de extracción y procesos de producción o elaboración. Cuando sea determinante para establecer la relación entre la denominación y el producto, se señalarán las normas oficiales a que deberá sujetarse el producto, su forma de extracción, sus procesos de elaboración o producción y sus modos de empaque, embalaje o envasado.



minación, incluyendo sus características, componentes, forma de extracción y procesos de producción o elaboración. Cuando sea determinante para establecer la relación entre la denominación y el producto, se señalarán las normas oficiales a que deberá sujetarse el producto, su forma de extracción, sus procesos de elaboración o producción y sus modos de empaque, embalaje o envasado.

- Señalar el lugar de extracción, producción o elaboración del producto que se trata de proteger con la denominación de origen y la delimitación del territorio de origen. Señalar detalladamente los vínculos entre denominación, producto y territorio.

Una vez que existe la denominación de origen, ¿qué debe hacer el productor para que su producto se inscriba en ella? El licenciado Margáin explica: "Siempre tiene que observar todas las características establecidas en la denominación de origen, así como en la norma oficial mexicana emitida respecto de ese producto. En el caso del tequila, por ejemplo, debe utilizarse *Agave tequilana Weber* azul de la zona especificada de Jalisco, algunos municipios de Michoacán (29), Nayarit (ocho), Guanajuato (siete), y Tamaulipas (once municipios). Si el productor no atiende las disposiciones, los factores humanos y naturales, se revoca la autorización".



El Director General precisa que el titular de la denominación de origen es el Estado mexicano y quien administra dicha denominación es el IMPI. "La denominación de origen no se delega, los bienes públicos, los bienes de la nación no son delegables, sólo se puede autorizar el uso."

El IMPI busca que los productores mexicanos utilicen las herramientas de protección que les ofrece el sistema de propiedad industrial para evitar la competencia desleal y la piratería. La autorización para usar una denominación de origen debe ser solicitada al Instituto y se otorgará a toda persona física o moral que directamente se dedique a la extracción, producción o elaboración de los productos protegidos por la denominación de origen; sus actividades debe realizarlas en el territorio determinado en la declaración y cumplir con las normas oficiales establecidas por la Secretaría de Economía de acuerdo con las leyes aplicables al producto de que se trate.

“La autorización para usar una denominación de origen debe ser solicitada al Instituto y se otorgará a toda persona física o moral que directamente se dedique a la extracción, producción o elaboración de los productos protegidos por la denominación de origen.”



La vigencia de la declaración de una denominación de origen está determinada por la subsistencia de las condiciones que la motivaron —toda vez que dependen de las condiciones de una región geográfica— y sólo dejará de surtir efecto por otra declaración del Instituto. La autorización para usar una denominación de origen dura diez años, contados a partir de la fecha de la presentación de la solicitud, y puede renovarse por periodos iguales. El usuario de la denominación se obliga a utilizarla como aparece en la declaratoria, de lo contrario le será cancelada.

Por lo que respecta al ámbito internacional, México forma parte del tratado internacional denominado Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional, mediante el cual los países protegen en sus territorios las denominaciones de origen de los productos de los otros miembros del Arreglo. México está así en situación de reciprocidad para que se reconozcan sus denominaciones de origen. El Arreglo de Lisboa es el documento que define el proceso de registro internacional de una denominación de origen.

—¿Qué efecto tiene el establecimiento de una denominación de origen?

MAM: —Efectos económicos, pero también de tradición, de conocimiento... Los productos adquieren de inmediato un valor agregado. Algunos de los beneficios de los productos amparados con una denominación de origen se producen en el área económica, pues se brindan más oportunidades al sector productivo mexicano (industriales, artesanos, campesinos, comerciantes) al tiempo que se protege al consumidor. Respecto a la sociedad y la cultura, se valoran los productos y servicios, pues se garantiza su calidad, y se genera una relación de los mexicanos con los productos hechos en México; se crea una identidad que es realmente apreciada en el extranjero.

“El IMPI busca que los productores mexicanos utilicen las herramientas de protección que les ofrece el sistema de propiedad industrial para evitar la competencia desleal y la piratería.”

Asimismo, es posible implementar programas entre los productores y los gobiernos estatales para la conservación sustentable de la biodiversidad y la protección medioambiental al realizar una gestión racional de los recursos: se crean expectativas económicas favorables en áreas de oportunidad, como el sector turístico: hoteles, restaurantes, lugares de interés.

“Los productos adquieren de inmediato un valor agregado. Algunos de los beneficios de los productos amparados con una denominación de origen se producen en el área económica, pues se brindan más oportunidades al sector productivo mexicano (industriales, artesanos, campesinos, comerciantes) al tiempo que se protege al consumidor.”

El licenciado Margáin pone como ejemplo el área de oportunidad del “Paisaje agavero” —una extensión de más de 38 mil hectáreas localizadas entre el volcán de Tequila y el río Grande Santiago— de agaves azules e instalaciones tequileras, declarado por la UNESCO Patrimonio de la Humanidad en 2006. Se impulsó en ese espacio un recorrido turístico denominado “Ruta del Tequila”, en un ferrocarril que atraviesa varios pueblos, entre ellos Tequila, se visitan haciendas y otras instalaciones, se ofrecen degustaciones y se descubre el origen del tequila.

—**¿Cuáles son las ventajas de contar con una denominación de origen en comparación con las que representa una marca colectiva?**

MAM: —Para efectos de valor agregado, las dos pueden ser muy buenas. Las marcas colectivas son un tipo especial de marcas contempladas en la Ley de la Propiedad Industrial, en virtud de la cual sólo las asociaciones o sociedades de productores, fabricantes, comerciantes o prestadores de servicios legalmente constituidos podrán solicitar el registro de dicha marca colectiva para distinguir en el mercado los productos o servicios de sus miembros.





—¿Cuál es la perspectiva a futuro de las denominaciones de origen mexicanas, tanto en el país como en el extranjero?

MAM: —La visión del Instituto es convertirse en un agente de cambio para que en el sistema educativo, en la investigación, en la actividad empresarial y, en general, en la creatividad de la población —con la intervención estatal correspondiente— las denominaciones de origen se integren efectivamente en una cadena de valor. Este trabajo trasciende gracias al apoyo brindado por los consejos reguladores, los cuales permiten establecer criterios de calidad, ayuda a los productores y es una vía de comunicación con la autoridad responsable de la protección.

“En el futuro, la sociedad se dará cuenta de la importancia de generar productos únicos en determinadas regiones del país y la denominación de origen es una estrategia en el mercado nacional y global para distinguir a México como generador de productos de calidad.”

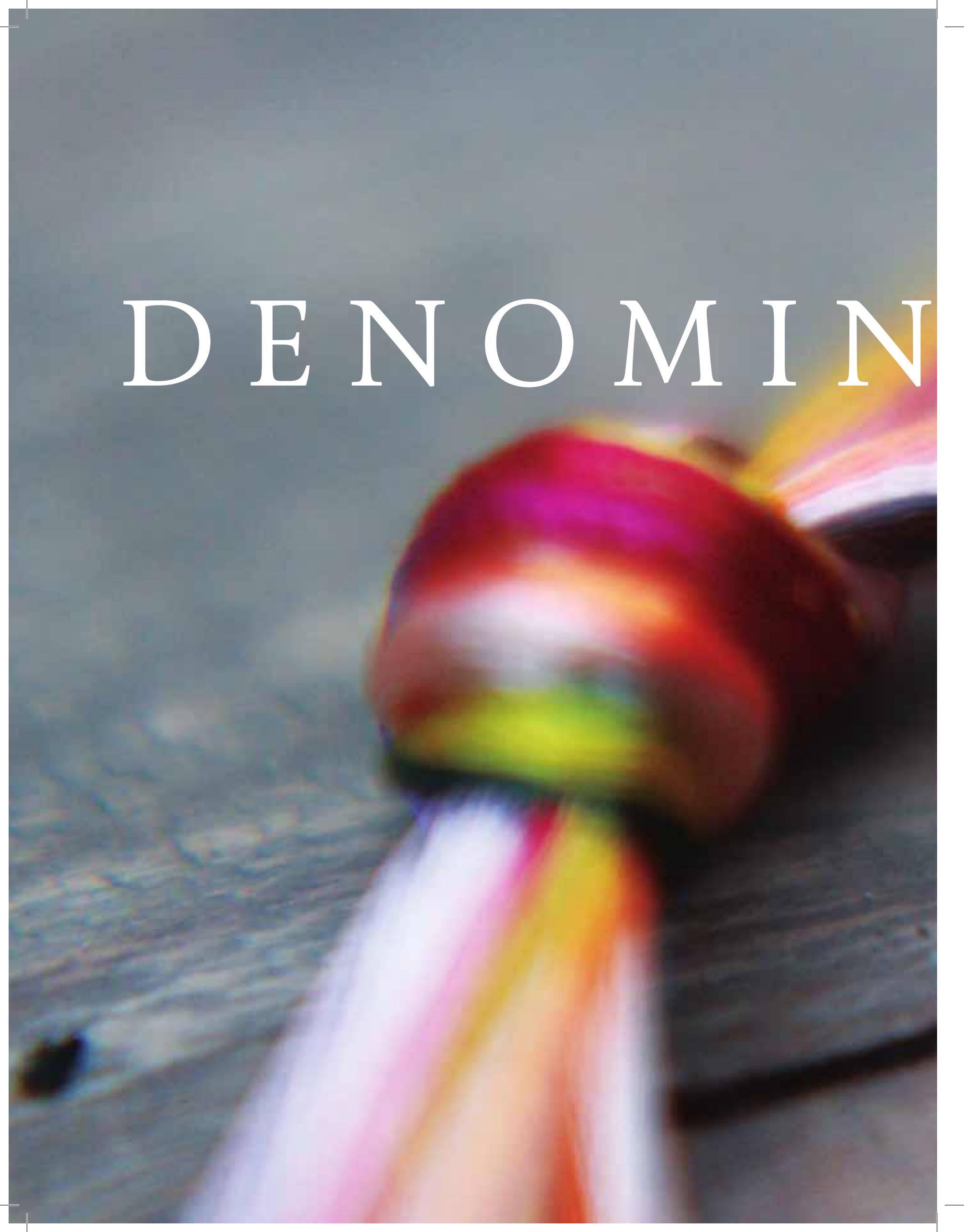
La sociedad, a través del mercado, puede obtener los beneficios derivados de la innovación, las buenas prácticas y la mejora continua, mediante la protección de los signos distintivos. En el futuro, la sociedad se dará cuenta de la importancia de generar productos únicos en determinadas regiones del país y la denominación de origen es una estrategia en el mercado nacional y global para distinguir a México como generador de productos de calidad.



Miguel Ángel Margáin aclara que el auge de las denominaciones de origen depende de todos y cada uno de los usuarios, así como de diferentes instancias del gobierno de la República. “Debemos ir juntos a promoverlas. Hay que hacer la chamba, no por el hecho de tener una denominación de origen nos podemos dormir en nuestros laureles. Hay que trabajar mucho.”



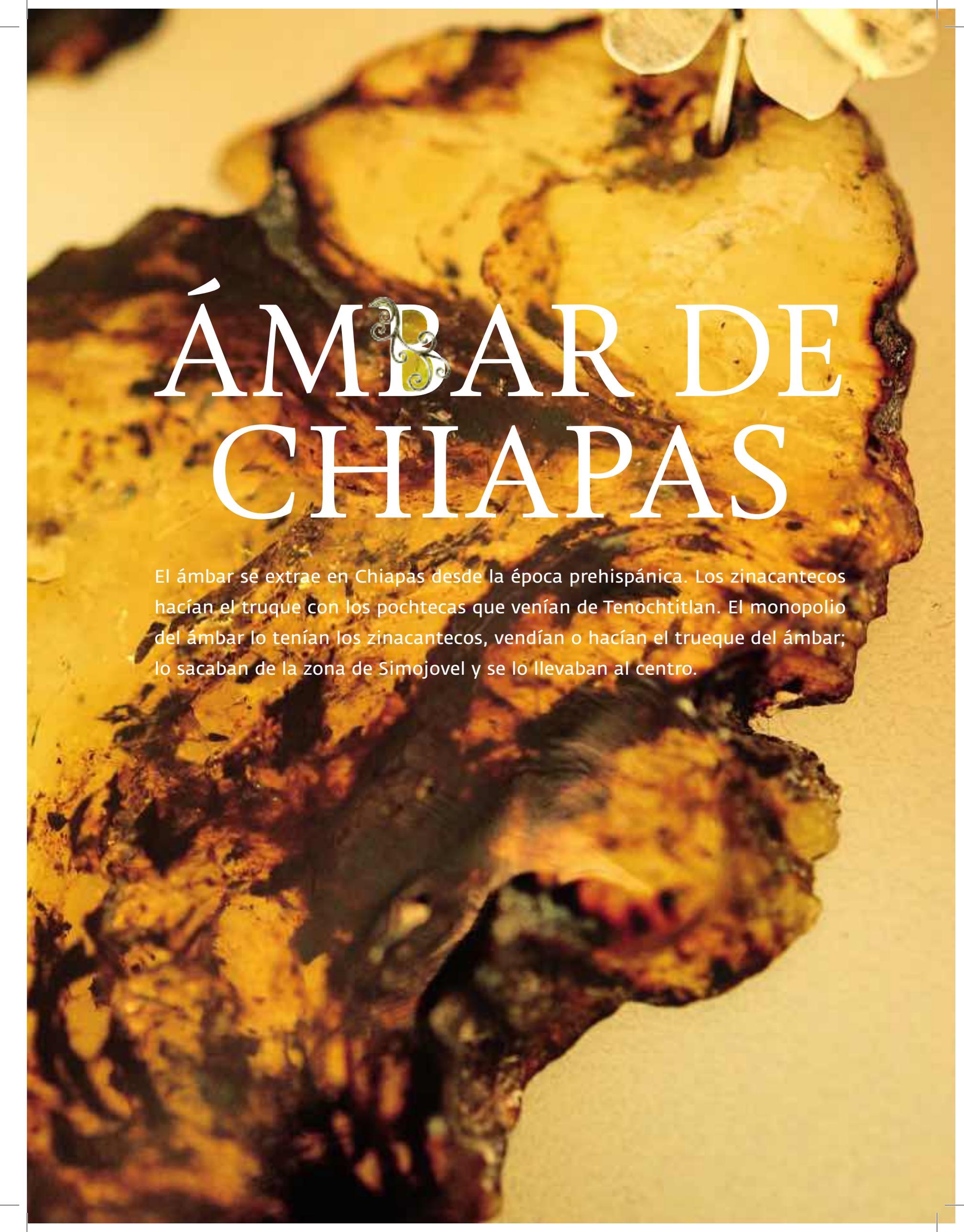
DENOMIN



ACCIONES DE ORIGEN

ORGULLO DE MÉXICO





ÁMBAR DE CHIAPAS

El ámbar se extrae en Chiapas desde la época prehispánica. Los zinacantecos hacían el truke con los pochtecas que venían de Tenochtitlan. El monopolio del ámbar lo tenían los zinacantecos, vendían o hacían el trueque del ámbar; lo sacaban de la zona de Simojovel y se lo llevaban al centro.



El ámbar es la resina de los árboles de guapinol que ha resistido el paso del tiempo y se ha endurecido gracias a las condiciones del suelo.



La gema de México. Un material de origen vegetal cuyas tonalidades varían, del más tenue amarillo, al café intenso, casi negro. Hace veinticinco millones de años, en la zona que, con el andar del tiempo, sería conocida como Chiapas, la resina fluía de los tejidos vasculares de cientos de miles de árboles de guapinol de todas las edades y condiciones. Desde plantas jóvenes, apenas desarrolladas, hasta árboles ya añosos, de varios metros de alto. Incluso los troncos caídos por efecto de la lluvia, de algún rayo o del reblandecimiento del suelo, rezumaban la sustancia y la depositaban sobre la hojarasca que cubría el suelo, atrapando de paso insectos, hojas, algún animal de mayor tamaño.

La resina resistía la acción de los elementos y, también, de los microorganismos encargados de degradarla. Su firmeza, sumada a las características particulares de la superficie en la que se encontraba —suelos de arcilla o arena susceptibles de crear depósitos libres de aire—, dieron pie a que progresivamente quedara enterrada y formara filones de tamaño variable.

Entre treinta mil y un millón de años después de iniciado el proceso comenzaría a aparecer el primer producto de la transformación de las resinas: el copal, un material semifosilizado, de cierta dureza si se compara con la sustancia a partir de la cual se origina, apreciado sobre todo por el aroma que despide al ser sometido a la llama. La presión y el calor de la Tierra actuaron sobre la resina de forma continua y, varios millones de años después, se produjo una nueva transformación, que dio como resultado la aparición del ámbar, una gema o piedra de origen vegetal, es decir orgánica.



Con ámbar se tallan piezas de diversos tamaños que después se pulen.

La extracción del ámbar se realiza a través de cuevas. Dentro de una región en la que se tenga constancia de que existe el ámbar —dado que pertenece al mismo estrato geológico que los yacimientos conocidos—, los mineros —o ambareros, como también se les conoce— limpian el terreno y ubican, prácticamente a flor de tierra, capas de carbón de roca que contengan ámbar. Esa es la señal. A partir de ahí, todo consistirá en excavar y adentrarse en el cerro que contiene la veta ambarífera. El minero ilumina la caverna que lo circunda en busca de la veta de ámbar y, cuando la encuentre, tratará de obtener pedazos del mayor tamaño posible, mismos que venderá posteriormente a los artesanos, con o sin la intervención de intermediarios.



Con piezas más pequeñas de ámbar se crean hermosos adornos y joyería al engazarlos con plata.



“El minero,

antes, trabajaba una jornada de ocho horas. El producto a la semana eran 250 gramos de ámbar en bruto, un kilo al mes. La explotación era así, manual, con marro y cincel, no había luz, tenían que usar velas, una carretilla de albañil que hacían ellos —de madera— para jalar el escombros y tirarlo.”

MUSEO DEL ÁMBAR. BIBIANO LUNA CASTRO, DIRECTOR.

En Chiapas se ha extraído ámbar desde la época prehispánica. Es sabido, por ejemplo, que los mayas lo empleaban en la fabricación de alhajas y que, posteriormente, existía un activo comercio entre el Altiplano central y la zona maya, en el que la resina fosilizada ocupaba un lugar de suma importancia lo mismo como mercancía que como parte del tributo anual entregado a Tenochtitlan. Durante los tres siglos de existencia de la Nueva España, el ámbar se empleó para fabricar rosarios y distintos objetos de ornato, si bien su principal uso tenía que ver con la confección de distintas clases de amuletos, utilizados tanto por españoles como por indígenas. Hasta la fecha, en una vasta cantidad de comunidades indígenas, pertenecientes a las etnias zoque, tzotzil, tzeltal y tojolabal, se le atribuyen al ámbar cualidades de tipo espiritual o medicinal, lo que le da un uso extendido en forma de dijes, colgijes y pequeños objetos para llevar prendidos o colgados. No faltan los grupos que, quizá conociendo el parentesco entre el copal y el ámbar, someten a este último al efecto de las llamas, para de tal manera obtener vapores a los que se confieren propiedades curativas.

El principal lugar de extracción del ámbar se encuentra en la zona de Simojovel, a medio camino entre San Cristóbal de Las Casas y los límites de Chiapas con Tabasco. Ahí, en medio de los barrancos, la resina fósil es expuesta debido a los deslizamientos de tierra que ocurren con alguna frecuencia. Se calcula que, en el municipio, se dedican al ámbar al menos diez comunidades, lo que da empleo a una cantidad de entre seiscientas y setecientas personas en cien minas, que poseen túneles de dos a doscientos metros de profundidad. Los municipios aledaños de Pantelhó,

Vitrina en el Museo del Ámbar.



Caja realizada en ámbar en la que se aprecia la habilidad de los artesanos chiapanecos.

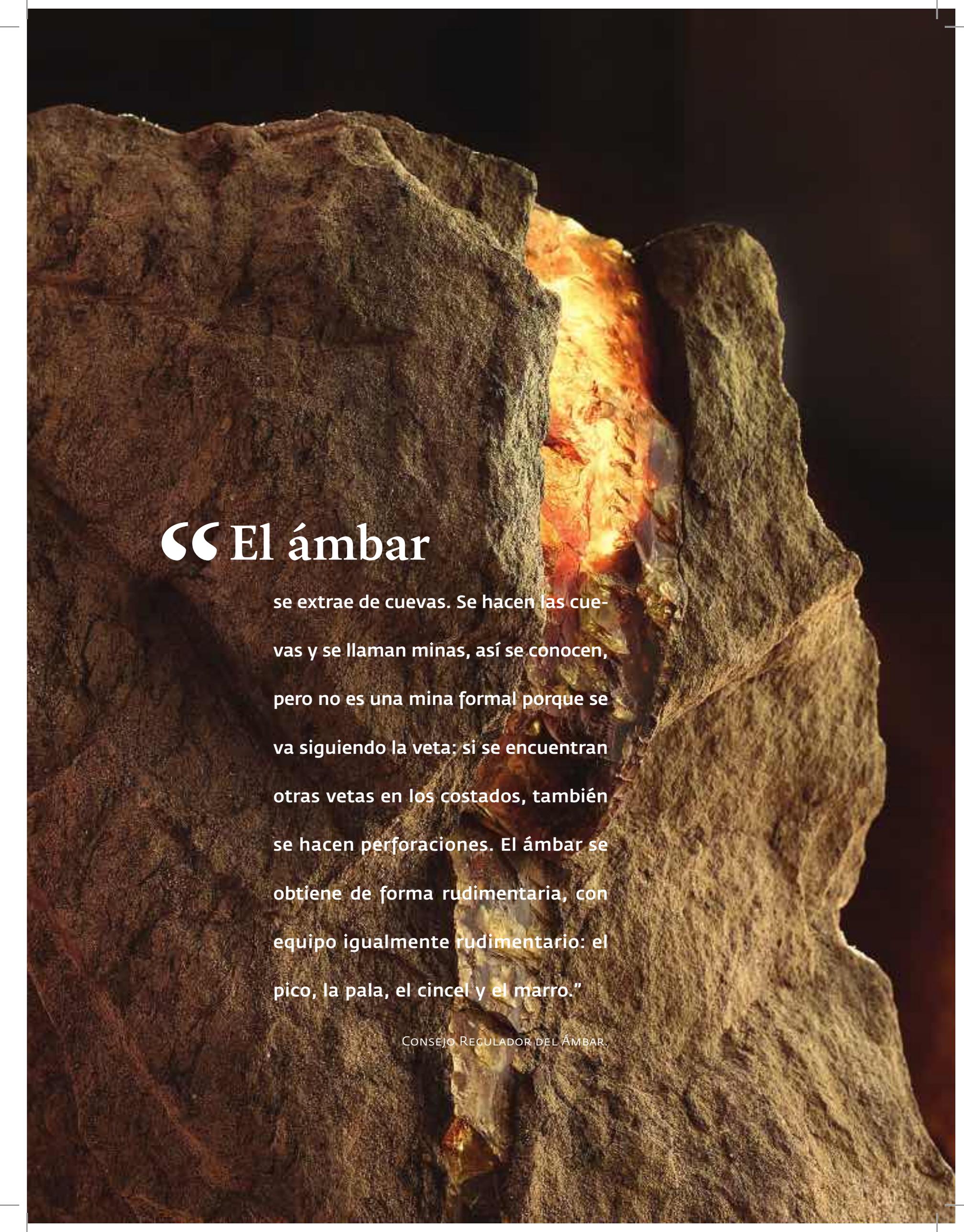


Con ámbar se pueden esculpir piezas de todo tipo, algunas, como el puma, muestran la influencia prehispánica.



Huitiupán, Pueblo Nuevo Solistahuacán y Totolapa cuentan también con depósitos de ámbar, aunque de menor tamaño. Según afirman algunos estudios, los estratos geológicos que contienen el ámbar alcanzan incluso a Palenque, del lado norte, y a San Cristóbal de Las Casas, en el sur. La magnitud de los depósitos, aun cuando no está comprobada, deberá ser suficiente para hacer frente a la demanda que se presente en los años por venir.

La producción de ámbar en Chiapas no se ha detenido a lo largo de los siglos. Su mercado constante han sido, por una parte, las comunidades indígenas; por otra, las personas cuyos gustos las llevan a apreciar la artesanía tradicional mexicana. Según dictaban los cánones, el ámbar extraído de las minas era llevado a los artesanos, quienes seleccionaban cuidadosamente los fragmentos que habrían de serles útiles, de acuerdo con una gama amplia de diseños, y procedían a tallarlos con una lima, poniendo especial atención en desperdiciar lo menos posible. Una vez obtenida la pieza deseada, se pulía y se incorporaba a collares, pulseras o aretes. Si se trataba de un pedazo un poco más grande de ámbar, podía tallarse hasta convertirlo en una boquilla, un portarretratos, una pipa o algún otro adorno. El polvillo que se desprendía del ámbar al pulirlo se vendía a aquellas comunidades en las que se usaba como medicina, mientras que los trocillos sobrantes se tiraban. El artesano llevaba entonces su trabajo a la plaza y lo vendía



“ El ámbar

se extrae de cuevas. Se hacen las cuevas y se llaman minas, así se conocen, pero no es una mina formal porque se va siguiendo la veta: si se encuentran otras vetas en los costados, también se hacen perforaciones. El ámbar se obtiene de forma rudimentaria, con equipo igualmente rudimentario: el pico, la pala, el cincel y el marro.”

CONSEJO REGULADOR DEL ÁMBAR.



El ámbar es apreciado por su transparencia y a veces es posible encontrar un insecto fosilizado atrapado en el material.

por su cuenta, o se asociaba con algún comerciante y lo remitía a lugares más lejanos, como la Ciudad de México.

En este sentido, una serie interesante de factores influyeron para que, en la segunda mitad del siglo xx, se incrementara la demanda del ámbar chiapaneco. Primero, el mejoramiento de la red carretera, que de algún modo permitió a los comerciantes de cualquier producto —artesanías incluidas— desplazarse de mejor forma a lo largo y ancho del territorio nacional y poner en contacto con sus productos a un mayor número de consumidores. Segundo, el desarrollo paulatino de productos ligados al turismo y al aprovechamiento del tiempo libre, lo que puso a un número amplio de lugares en la mira de los vacacionistas. Así, a las playas, promovidas en un principio como los destinos turísticos por excelencia, le siguieron las ciudades coloniales y, más tarde, los destinos de aventura y los denominados culturales. Entre éstos, los lugares en los que se producían y comercializaban artesanías cobraron una importancia inusitada, lo que potenció la demanda de objetos realizados a partir de materiales nativos, como fue el caso del ámbar.

El interés de la gente por los objetos de ámbar llevó a los artesanos a crear figuras más atrevidas. Donde antes sólo se elaboraban objetos pequeños, aparecieron tallas de buen tamaño con formas de animales, de deidades prehispánicas, de seres fantásticos. Los orfebres multiplicaron sus esfuerzos para engarzar piezas de ámbar que contenían inclusiones importantes —es decir, plantas o insectos encapsulados en la resina desde tiempos prehistóricos— en creaciones de joyería sobresalientes. Con ello, el precio de las artesanías de ámbar, ya de por sí elevado debido al trabajo asociado con la creación de las piezas —aunado a la rareza misma del ámbar—, se incrementó aún más. Fue entonces cuando, en la zona del ámbar, pero principalmente en los centros turísticos de la región, como San Cristóbal de Las Casas, comenzaron a aparecer piezas de valor reducido. En cualquier calle y en cualquier plaza, los turistas encontraban individuos que les vendían trabajos en ámbar con un valor muy por debajo del que tenían en los establecimientos de los artesanos. Sin dudarlo, compraban. Sólo después se enteraban de que habían sido engañados: el supuesto ámbar no era sino plástico o cristal.

La proliferación de piezas que pretendían ser ámbar fue uno de los motivos que llevaron a la Secretaría de Desarrollo Económico del gobierno de Chiapas a solicitar, en febrero y en junio del año 2000, una declaratoria de denominación de origen, para

proteger el ámbar de cualquier tipo de competencia desleal. En el mes de noviembre del mismo año, el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial emitió la declaración de protección a la denominación de origen “Ámbar de Chiapas” para el material que se extrajera en cualquier rincón del estado. Asimismo, se establecía que podía llamarse ámbar no sólo a la resina fosilizada —es decir, al ámbar en estado natural—, sino también a los productos que se obtuvieran de ella, sin importar el tamaño que tuvieran ni el empleo que se les diera. De la misma forma, dadas las numerosas variedades de ámbar que existían, se mencionaba que los detalles relacionados con la identificación de la materia prima y los procedimientos para llevar a cabo su aprovechamiento habrían de ser definidos en la norma oficial correspondiente.

En diciembre de 2001, la Secretaría de Economía expidió el proyecto de la Norma Oficial 152, correspondiente al ámbar, y dio un plazo pertinente para la presentación de comentarios a la misma. Al no producirse éstos, en agosto de 2003 se publicó en el *Diario Oficial de la Federación* la Norma Oficial Mexicana NOM-152-SCFI-2003, “Ámbar de Chiapas. Especificaciones y métodos de prueba”. En ella quedaba descrito el ámbar —la resina fósil—, en qué colores puede encontrarse —desde el casi transparente hasta el café, pasando por el verde y distintos tonos pardos o de rojo—, cuáles son sus propiedades físicas y de qué manera es posible trabajarlo, lo que comprende los diferentes procesos de lijado, tallado y engarzado. La norma, asimismo, determina cómo tienen que etiquetarse las piezas de ámbar y establece la obligatoriedad, en este caso para los mineros, de poner en práctica métodos más adecuados para la extracción de la resina fosilizada, así como de contar con sistemas de control de calidad confiables.

El Instituto Casa Chiapas, de reconocida trayectoria en la promoción de las artesanías del estado, entró en contacto con la Universidad Nacional Autónoma de México a fin de que se hiciera cargo de los estudios tendientes a obtener la denominación de origen del ámbar.

En 2013 entró en escena un nuevo actor: el comprador internacional. Poco a poco, industriales procedentes de China, Corea, Estados Unidos y, en menor medida, de otras regiones del mundo, se interesaron por el ámbar de Chiapas. Para todos ellos era conocida la aceptación de que gozaban, en los mercados del mundo, las resinas fosilizadas obtenidas en Europa —el famoso ámbar del Báltico— o en República Dominicana. La pureza del ámbar mexicano, considerado entre los mejores del mundo, junto con



Algunas personas creen que los colgantes de ámbar brindan protección.

Trozos de resina antes de pulirse y piezas terminadas de gran transparencia.







Piezas de joyería realizadas con ámbar de diferentes colores.

su variedad de colores y la enorme cantidad de piezas con inclusiones que era posible adquirir los animaron a invertir sus capitales, primero con cautela y más tarde con denuedo.

La entrada de los capitales extranjeros potenció la extracción del ámbar, lo que permitió a los dueños de las minas contratar trabajadores que no sólo les ahorrarían las fatigas y los peligros a los que está asociada la extracción del ámbar, sino que también les permitirían incrementar notablemente las jornadas de trabajo. Más trabajo, realizado con mejores herramientas —los taladros neumáticos sustituyeron a los tradicionales marros, martillos y cinceles—, sumado a la inserción de otros elementos modernos en la explotación de las minas —luz eléctrica, por ejemplo—, redundó en una mayor producción y, lógicamente, en un mayor flujo de dinero.

Más allá de su valor comercial, en fechas recientes se han intensificado las investigaciones que tienen como objeto de estudio el ámbar. El Centro de Investigaciones en Óptica, con sede en León, Guanajuato, lleva a cabo estudios en los que, por una parte, se analizan sus propiedades de fluorescencia y los usos médicos que pudiera tener; por otra, se estudia la forma de reforestar los terrenos en los que se ubican las minas. Por último, se busca con afán el método adecuado para crear resina vegetal o ámbar sintético —proceso que quizá sea posible equiparar al que da origen a las zirconias y a las perlas cultivadas— en un laboratorio, lo que atenuaría la presión que ejerce la demanda sobre las vetas ya existentes y, por consiguiente, prolongaría la vida de éstas.

En tanto, las inserciones animales o vegetales, que por lo general se consideran sólo desde el punto de vista mercantil, al incrementar el valor comercial de un fragmento de ámbar son,

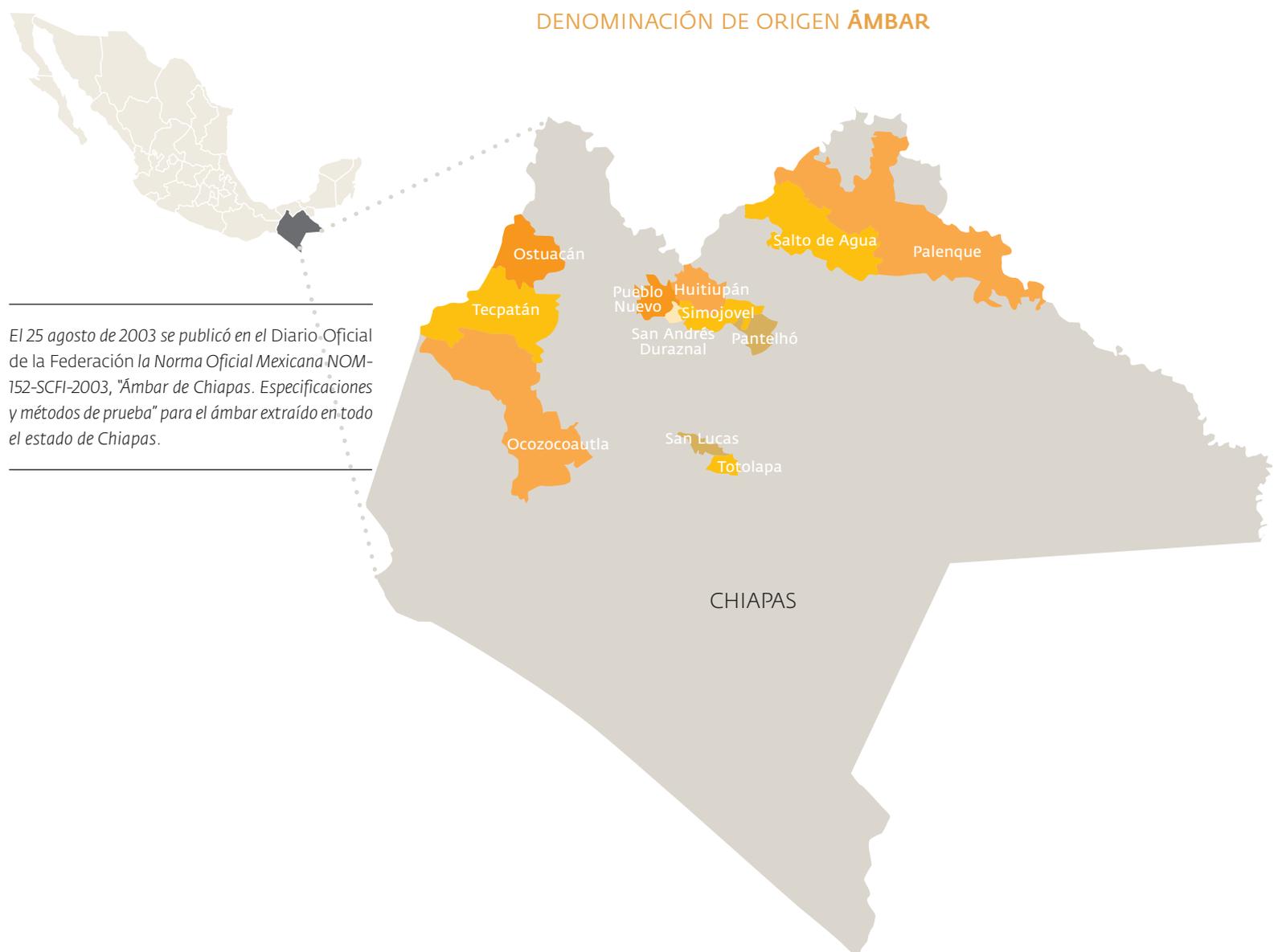


En el Centro de Investigaciones en Óptica se estudian las propiedades de fluorescencia del ámbar.



Un trozo de ámbar pulido refleja la luz.

al mismo tiempo, muestras invaluable para el estudio del pasado remoto. El examen de las piezas de ámbar ha permitido descubrir y clasificar cientos de especies ya extintas, propias del Mesozoico y de la era glacial, lo que ayuda a los paleontólogos a hacerse una idea de los mecanismos evolutivos. El ámbar resultante de los procesos de compactación y fosilización es, en toda regla, un emisario del pasado. No es sólo una mercancía valiosa ni un agente de cambio para las comunidades dedicadas a su explotación: es un objeto inmejorable para conocer cómo era nuestro planeta hace millones de años. Es tiempo materializado. Tiempo convertido en arte.

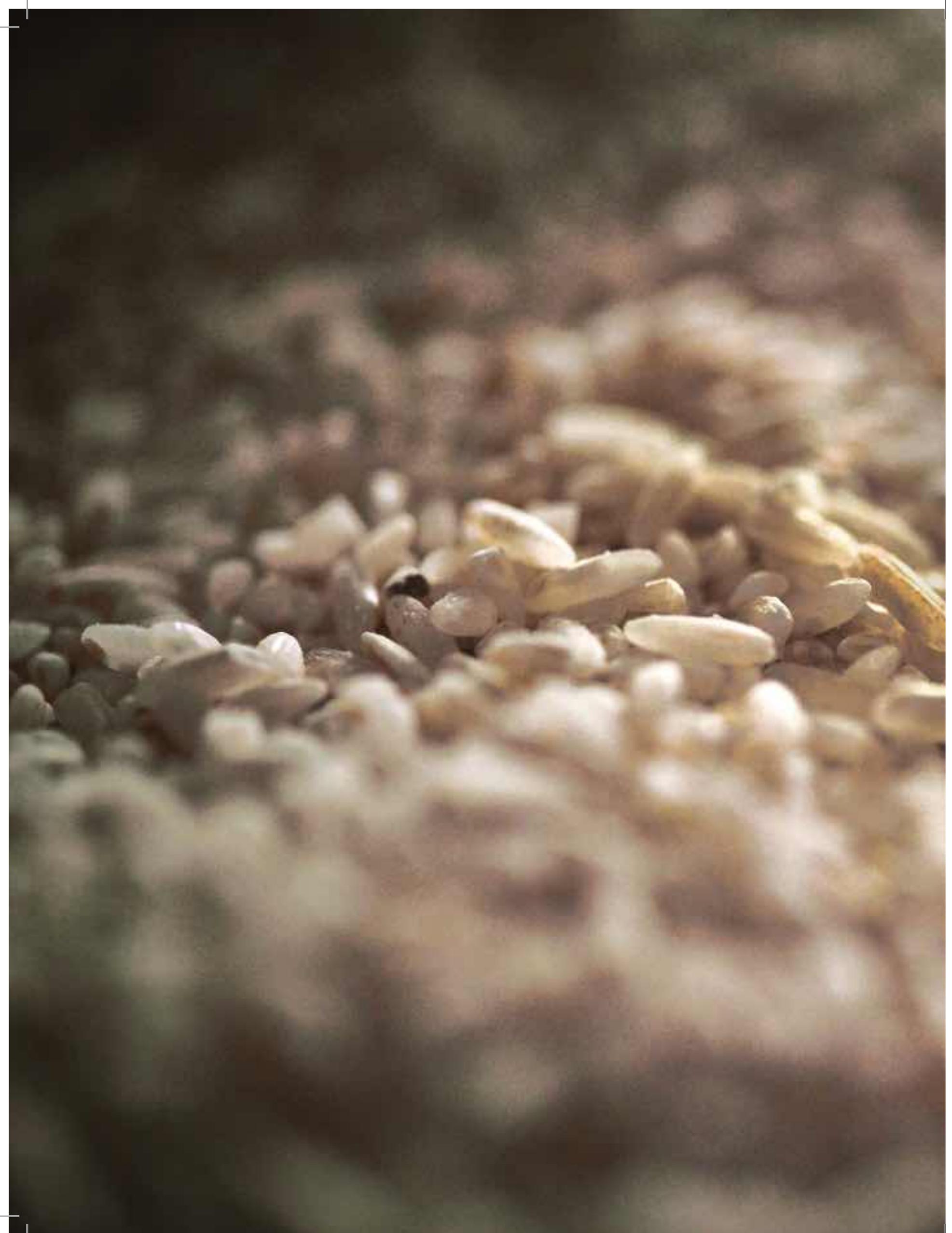


El 25 agosto de 2003 se publicó en el Diario Oficial de la Federación la Norma Oficial Mexicana NOM-152-SCFI-2003, "Ámbar de Chiapas. Especificaciones y métodos de prueba" para el ámbar extraído en todo el estado de Chiapas.



“Los primeros

mineros utilizaban las velas, pero como fue evolucionando el tipo de trabajo, ya utilizan ahora las linternas. La tradición dice que los primeros mineros utilizaban la vela como una ofrenda: los días jueves llevaban esas famosas velitas de posada, de esas del número 15, como les decían, llevaban diez, doce, e incienso. Eso lo hacían los días jueves, era una tradición, como una ofrenda. Y ya la vela normal es la que llevaban para trabajar.”



ARROZ DEL ESTADO DE MORELOS

El arroz de esta denominación de origen es especial por las condiciones de clima del estado, que le dan una calidad sin igual. Con la denominación de origen, exportamos sobre todo a Alemania, Francia y Estados Unidos.



Sembradío de arroz en tierras del estado de Morelos, donde se produce el de mejor calidad.

La Tierra está habitada por 7,300 millones de seres humanos. De ellos, la mitad tiene como base de su alimentación el arroz. Cada año se producen en el mundo cerca de quinientos millones de toneladas del cereal —lo que lo convierte en el tercer artículo agrícola de mayor producción en el mundo, sólo superado por el maíz y la caña de azúcar—, más de ochenta por ciento de la producción la consumen quienes habitan en once naciones de Asia. China es el primer productor mundial de arroz, con más de doscientos millones de toneladas anuales, de las que su enorme población —mil setecientos millones de personas— consume ciento cuarenta y ocho millones; el resto se dedica a la exportación.

Campesino morelense levantando la cosecha de arroz.



China es también la cuna del arroz. Entre 11,000 y 6,000 años antes de nuestra era, en el Neolítico, tuvo lugar la primera domesticación del arroz en la cuenca del Zhu Jiang, un sistema fluvial que desemboca en el Mar del Sur de China —donde, en la actualidad, se ubica Hong Kong—. Dos mil años más tarde, la cultura Majiabang pudo establecerse en los alrededores del lago Tai, cerca de la desembocadura del río Yangtzé —en la misma región en la que se encuentra el actual Shanghái—, debido a que había conseguido domesticar el arroz silvestre que crecía por ahí.

Al hombre le tomó varios milenios llevar el arroz desde el este y el sur de China hasta el sureste y el sur de Asia. Hacia el siglo VI antes de nuestra era, su cultivo era común en algunas ciudades de Persia y Mesopotamia, adonde había llegado desde



el Indostán gracias al intercambio que sostenían los persas. Doscientos años después, las conquistas realizadas por Alejandro Magno, en Asia, permitieron a los griegos conocer el arroz, al que no atribuyeron un valor alimenticio sino, más bien, medicinal. El mismo que le darían los romanos en las centurias subsiguientes, aunque en algún texto se recomienda emplear la fécula de arroz como ingrediente para dar una mejor consistencia a las salsas.

Serían los musulmanes los que, como de costumbre, introducirían el arroz en la dieta de Occidente. La conquista del Imperio Persa, en la primera mitad del siglo VII, le dio a los hombres del desierto la oportunidad de conocer y apreciar el cultivo del arroz que, prontamente, diseminaron por los territorios que caían bajo su poder y que, por sus condiciones climáticas, lo permitían. Este proceso incluso posibilitó que el arroz llegara a zonas del mundo que se mantenían libres del dominio de los árabes, como es el caso de la cuenca del Volga y las costas del Mar Caspio. A la península Ibérica fue llevado entre los siglos VIII y X y se cultivó principalmente en dos regiones: Valencia y la isla de Mallorca. En tanto, a la vecina península Itálica llegaría por iniciativa de una familia milanesa, los Visconti, que con ello intentaban abatir los muy altos costos que alcanzaba el cereal en el mercado.

El cultivo del arroz se estableció con rapidez dentro de la dieta ibérica, sobre todo después de que los musulmanes mejoraron los sistemas de riego introducidos en la península por los romanos. No obstante, durante la Reconquista era común que, tras la captura de un pueblo o una ciudad por parte de las tropas cristianas, se eliminaran los arrozales con el fin de evitar la propagación de enfermedades; después de la destrucción, lo que quedaba en las parcelas era grano de mala calidad, que los pobres aprovechaban al parecer sin retirarle la cascarilla.



Su nombre científico es *Oryza sativa* y se cultiva desde el periodo Neolítico.



Arrozales del estado de Morelos, que se encuentran a una altitud de 800 a 1,200 metros y emplean el método de irrigación moderada.



El arroz fue introducido en América ya desde el segundo viaje de Colón, aunque tuvo una aceptación dispar, lo cual quizá dependió del lugar de la península del que provenían quienes poblaban un sitio en particular. Así, se sabe de su llegada a la Nueva España de la mano de uno de los esclavos de Cortés, de quien se cuenta que de un costal de arroz extrajo tres granos de trigo y, sin querer, los dejó tirados en el piso, lo que posteriormente dio origen a un sembradío en toda regla; el protagonismo de la anécdota, como bien puede verse, lo tiene el trigo. El arroz, por su parte, es relegado al olvido.

El arroz se expandió por el territorio novohispano quizá, como sugiere una hipótesis, por obra de los esclavos, quienes llevaban consigo unos pocos granos del arroz que se cultivaba en África y los plantaban donde mejor podían. En contraposición, una segunda hipótesis indica que, independientemente del arroz llegado por el Atlántico, la mayor cantidad de cereal arribaría a territorio novohispano en el *Galeón de Manila*, en su travesía anual entre América y Asia y que, a su llegada a Acapulco, descargaba una cantidad considerable de mercaderías de origen chino, entre

Al arroz se le quita la cascarilla haciéndolo pasar entre rodillos.

Esta máquina selecciona los granos de arroz por color y quita las impurezas o "negritos".





Esta máquina es antigua, pero todavía se utiliza para separar los granos.

las cuales bien pudo haberse encontrado el arroz. A pesar de ello, o quizá por eso mismo, a comienzos del siglo XIX, la producción del cereal era de poca importancia en la Nueva España, según hacía constar el barón de Humboldt, quien se apresuraba a indicar que, si se aprovecharan las desembocaduras de los ríos que desaguan en el Golfo de México, algún día el arroz podría ser un cultivo importante.

Fue en la década de 1830, cuando el arroz comenzó a tomar su rumbo definitivo en el país. Un individuo, de nombre Ricardo Sánchez, comerciante oriundo del pueblo de Jojutla —entonces parte del Estado de México y, desde su creación en 1869, del estado de Morelos—, se trasladaba con regularidad entre su lugar de origen, la Ciudad de México y el puerto de Acapulco. En uno de sus viajes a la costa, prestó atención al modo en el que se producía el arroz y, al darse cuenta de que las condiciones que necesitaba el cereal para crecer eran las mismas que privaban en su lugar de origen, decidió probar suerte. Compró unos granos largos de arroz morado y los plantó, con tanto éxito, que al año siguiente plantó granos blancos.

Recolección de las cascarillas.



La calidad del arroz plantado en Jojutla fue evidente desde sus primeros tiempos. Los beneficios que acarreó a la comunidad le permitieron a Ricardo Sánchez convertirse en alcalde cuando el gobierno estatal le confirió al pueblo de San Miguel Jojutla la categoría de municipio libre y soberano, en 1847. Los sembradíos, lentamente, se expandieron por el territorio morelense, sin perder por ello su calidad ni sus características únicas; prueba de lo cual fue la concesión de la medalla de oro en la Exposición Universal de París, celebrada en 1900, como “el mejor arroz del mundo”. Sus consumidores habituales, los mexicanos, a quienes les parecía que el arroz de grano largo producido en Morelos resultaba ideal para ser preparado con jitomate y acompañar así el mole de los días de fiesta, no podían estar más de acuerdo con la presea ganada.

El arroz se cultiva en Morelos entre 800 y 1,200 metros sobre el nivel del mar, durante el ciclo primavera-verano, en algunas ocasiones de forma directa y, en otras, por medio de un sistema conocido como de trasplante. En el primero de los casos, se emplea una sembradora para dispersar el grano que, previamente, ha sido sumergido en un bidón con fungicidas. En el segundo, la siembra se realiza a mano mediante el sistema de voleo, que será el primer paso para la obtención de plántulas, las cuales, una vez alcanzado el tamaño deseado, serán reubicadas en el lugar en el que crecerán definitivamente. De los tres modos que se emplean en el mundo para la producción de arroz, en Morelos se privilegia el que requiere una inundación moderada de los campos para el sembrado por trasplante, de unos pocos centímetros, y que es distinto del que se utiliza en el sureste de Asia, donde los arrozales se inundan con casi medio metro de agua. En tanto, la siembra directa se realiza en suelos preparados para ello que se riegan de vez en cuando, cuidando que la tierra no se seque demasiado entre una y otra aplicación de agua. En fechas recientes se ha pensado seriamente en disminuir el volumen de agua que se utiliza en el cultivo del arroz pues, por una parte, el líquido vital se vuelve un bien más escaso conforme pasa el tiempo y, por otro, se ha descubierto que los arrozales inundados generan una cantidad importante de gases de efecto invernadero, lo cual obliga a buscar algún tipo de solución en este sentido.

El arroz que se siembra en Morelos procede del campo experimental de Zacatepec —operado por el Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias—, en donde desde 1946 se experimenta con granos de arroz modificados para



Aquí se pule el grano para que se vea más blanco.

Harina que queda después del blanqueado. Se emplea como forraje.





“Como te

comentaba, es un modo de vida, desde los agricultores, la gente que hace la cosecha, los productores... te podría decir que más de ochenta por ciento de los habitantes de Jojutla dependemos de la producción y exportación del arroz.”



El arroz ya pulido, listo para empacarse.

asegurar su rendimiento, el cual supera por mucho el obtenido en otros lugares del planeta, al ubicarse por encima de nueve toneladas por hectárea, si bien se estima que los plantíos tienen capacidad para producir hasta diecisiete toneladas por hectárea en las zonas consideradas como muy aptas para el cultivo —las cuales constituyen poco menos de la cuarta parte de la superficie sembrada en Morelos— y hasta catorce en las consideradas simplemente aptas —que representan menos de dos por ciento del total.

El arroz de Morelos está listo para cosecharse cuando la humedad está entre veintidós y veinticinco por ciento, lo que sucede en un lapso que va de 165 a 185 días después de haber ocurrido la siembra o de 125 a 145 días tras el trasplante. Buena parte del arroz en Morelos se cosecha a mano: a las seis de la mañana salen los campesinos al campo, disponen en un lugar conveniente los llamados botes arroceros —un bote de metal, de poco más de medio metro de alto y medio metro de diámetro—, cortan los manojos de plantas casi al ras del suelo y los golpean contra el borde de los botes hasta desprender los granos. Cuando los botes están llenos, toman costales de ixtle y vacían en ellos el arroz, colocan un trozo de plástico —o del mismo costal— en la parte superior y cosen la boca. Para evitar que el arroz cambie su composición y sufra algún tipo de deterioro, los costales se sitúan a la sombra.

Esta máquina selecciona los granos por tamaño.



Los costales se pesan en presencia del productor y del ingeniero de campo enviado por el molino para supervisar la operación. Al llegar al molino se pesan nuevamente, se toman muestras del grano contenido en los distintos costales para verificar su grado de humedad y, a la mañana siguiente, el grano se pone a secar en los asoleaderos o, si la cosecha está avanzada y el espacio es poco, en las tolvas de la secadora. Posteriormente, se peina para eliminar basuras y dejar la capa de arroz de un grosor uniforme —de dos a cuatro centímetros, más o menos— y se deja un día completo, lo que en el inclemente sol de Morelos implica una reducción de la humedad del grano de hasta siete por ciento. El arroz se lleva entonces a reposar por un periodo de cinco a diez días y, si se requiere, después se pone de nuevo a secar. Para ahorrar tiempo, es posible secarlo de forma mecánica, en enormes secadoras de cascada a las cuales entra después de pasar por una criba que eliminará las impurezas que lleve del campo. Lo que a la naturaleza le toma días, la máquina lo resuelve en cuestión de tres o cuatro horas.



Residuos de las espigas de arroz.



Cascarilla de arroz.

Liberado del exceso de humedad, el arroz pasa por aspiradoras o cribas que le retiran basuras, después entra en máquinas provistas de rodillos para quitar las cascarillas —que representan quince por ciento de su peso total— y por último va a la llamada mesa *paddy*, donde termina su proceso de limpieza. El término *paddy* procede del malayo *padi*, nombre que se le da al arroz y con el que se conoce en numerosos confines del mundo, especialmente en relación con los campos en los que se cultiva. El arroz ya limpio, moreno, se lleva a una pulidora para adquirir el tono blanco que lo hará atractivo para los consumidores, aunque el color no tiene ninguna relación con su calidad ni con el nivel de impurezas que contiene. Blanquearlo es, por decirlo de algún modo, un procedimiento netamente cosmético. El grano está entonces listo para clasificarse, empacarse y venderse.



“Nos sentimos

orgullosos de nuestro arroz y de haber obtenido la denominación de origen; además, un importante número de personas dependemos directamente de nuestro producto, por lo tanto cuidamos las cualidades únicas, la calidad.”



La calidad del arroz de Morelos es incuestionable. Sus granos largos soportan mejor la acción del calor sin abrirse, romperse o deformarse, lo que resulta ideal en un entorno culinario en el que el cereal primero se fríe y, posteriormente, se somete a la acción del agua —o del caldo de alguna carne—, donde se deja por periodos más o menos prolongados —treinta o cuarenta minutos— hasta que encuentra su debido punto de cocción y su sazón; además, intervienen verduras o un molido de ajo y cebolla, tomate o jitomate. El arroz de Morelos es ideal para preparar platillos dulces o salados sin que, en el proceso, se bata. De igual suerte, el arroz de Morelos tiene el grosor suficiente como para incorporarse a guisos y salsas o para ser servido junto con algún mole tradicional —en el caso de Morelos, el clemole— y acompañarlos sin robarles su humedad característica, lo que podría suceder con otras variedades de arroz propias del sur y el sureste de Asia.

Por lo mismo, ha sido objeto constante de plagios y actos de competencia desleal, mediante los cuales productores sin escrúpulos, tanto del país como del extranjero, empaacan arroz de cualquier tipo y calidad y lo venden con el membrete de “arroz Morelos” (que no es el oficial, pero confunde a los consumidores). El problema que esto involucra es doble porque, al ser un arroz más barato, el que realmente es puesto en el mercado por los productores morelenses se vende poco. Además, una vez que el consumidor constata que eso que ha comprado no es bueno —y, en ocasiones, ni siquiera es aceptable—, corre la voz de que el arroz de Morelos no es lo que dice la publicidad, lo que causa descrédito a los productores y les cierra los mercados. La solución encontrada para combatir este problema fue solicitar al Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, en 2011, la declaración de protección de la denominación de origen, proceso en el cual intervinieron, en su favor, el Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias. Se consiguió la expedición del proyecto de la Norma Oficial NOM-080-SCFI-1994, en el cual se establecían las denominaciones básicas del arroz, sus tamaños, pesos y colores. Visto que las amenazas para el producto no disminuían sino que, por el contrario, tendían a aumentar debido a la apertura comercial experimentada por México, se insistió en septiembre del mismo año y, por fin, en febrero de 2012, el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial emitió la declaración de protección a la denominación de origen “Arroz del Estado de Morelos”.

Arroz limpio listo para empacarse; se usan ventiladores para mantenerlo seco.



Arroz del Estado de Morelos Orgullo de México

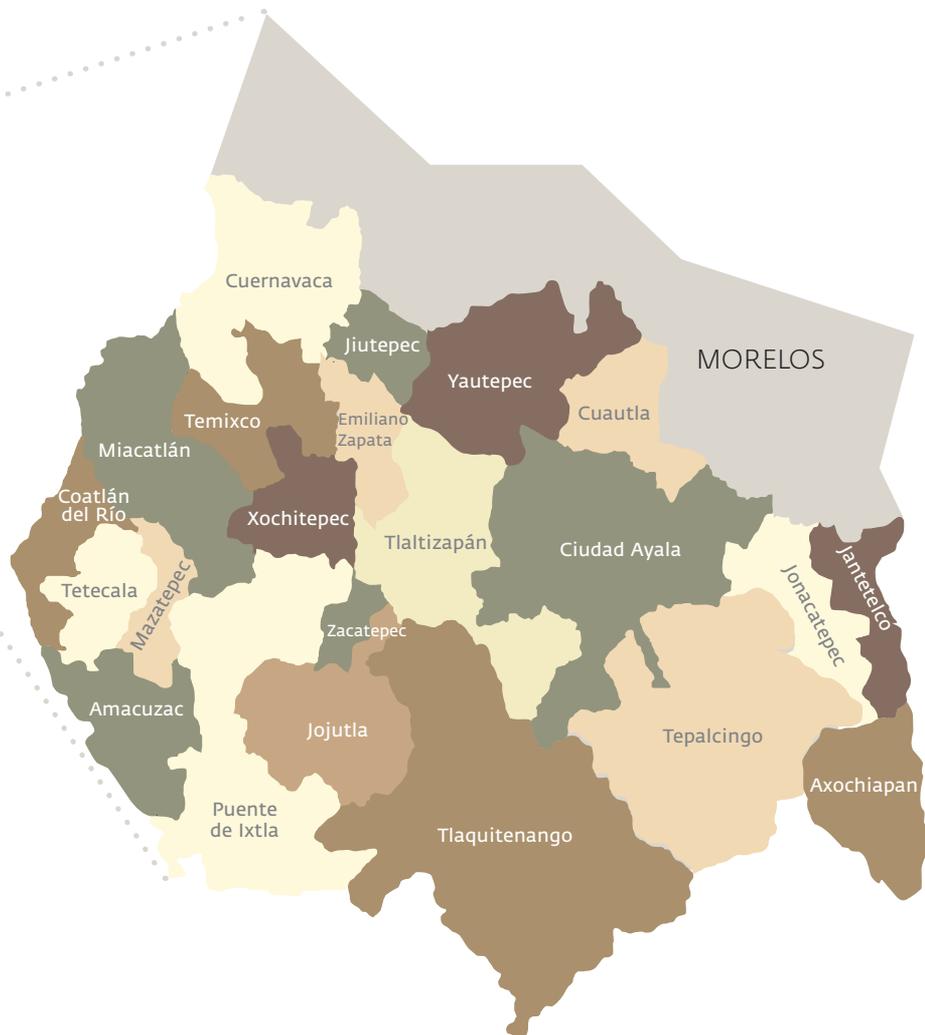
Es sólo el primer paso. Todavía es preciso contar con el resto de los elementos que le proporcionan solidez a una denominación de origen, como son: la norma oficial, la determinación de las instancias calificadas para emprender la certificación del producto y la conformación de un consejo regulador que vea por los intereses de los productores. En lo que respecta a la norma oficial, si bien el proyecto existe, precisa ser actualizado y, a decir de los expertos, debe ampliarse para que no dé cuenta únicamente del tamaño o el peso del grano, sino que también indique las reglas relacionadas con el producto, los defectos que puede tener —y el nivel de tolerancia ante los mismos— y las clasificaciones en las cuales será englobado, entre otros aspectos. Mientras eso sucede, el Arroz del Estado de Morelos conserva su bien ganado prestigio, se introduce en los mercados —como es el caso del europeo— y se integra en la dieta de los habitantes del planeta.

El arroz se empaqueta en sacos para su venta al mayoreo.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN ARROZ DEL ESTADO DE MORELOS



Desde 2012 la producción de arroz del estado de Morelos cuenta con la declaratoria de protección de la denominación de origen, pero todavía no hay una norma oficial. La denominación de origen se refiere a 22 municipios.

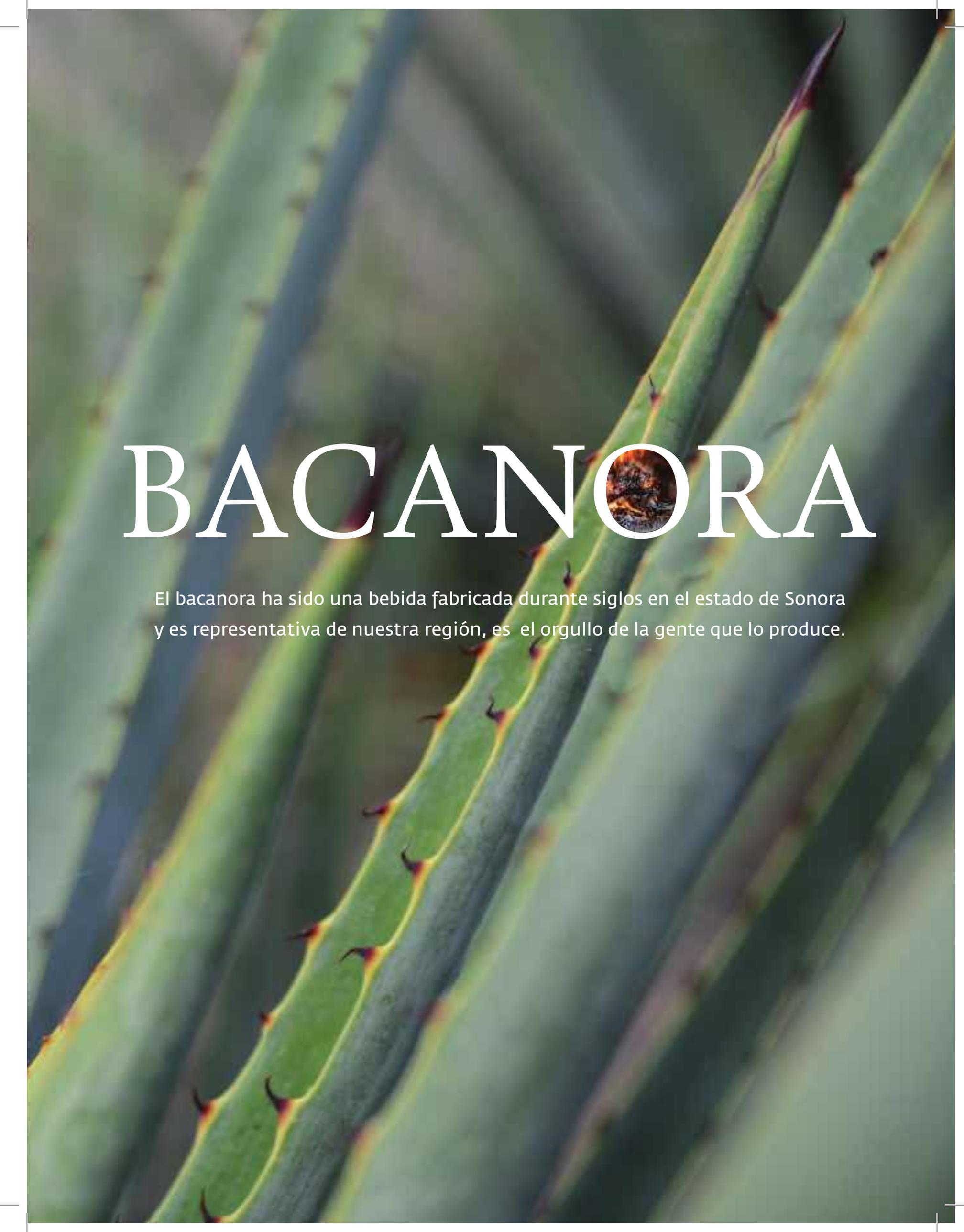




“El arroz

que se siembra en Morelos procede del campo experimental de Zacatepec, operado por el Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, en donde se experimenta con granos de arroz modificados.”





BACANORA

El bacanora ha sido una bebida fabricada durante siglos en el estado de Sonora y es representativa de nuestra región, es el orgullo de la gente que lo produce.



Agave angustifolia haw, que llega a medir un metro y medio de alto y dos de circunferencia.

En el estado de Sonora crece un tipo de maguey muy peculiar: el *Agave angustifolia haw*. Es de color verde intenso que, conforme la planta envejece, se va tornando claro, puede medir hasta un metro y medio de alto por dos de circunferencia, con hojas de entre sesenta centímetros y un metro veinte. Al llegar a la madurez, en su parte media brota un eje floral de color amarillo: el quiote, el cual crece seis centímetros diarios durante la primera semana y dos o tres durante los siguientes tres meses. El quiote crece durante nueve meses y, de las semillas contenidas en su interior, brotarán con el paso del tiempo nuevos magueyes.

El quiote crece rápidamente y deja escapar las semillas que darán origen a nuevas plantas.



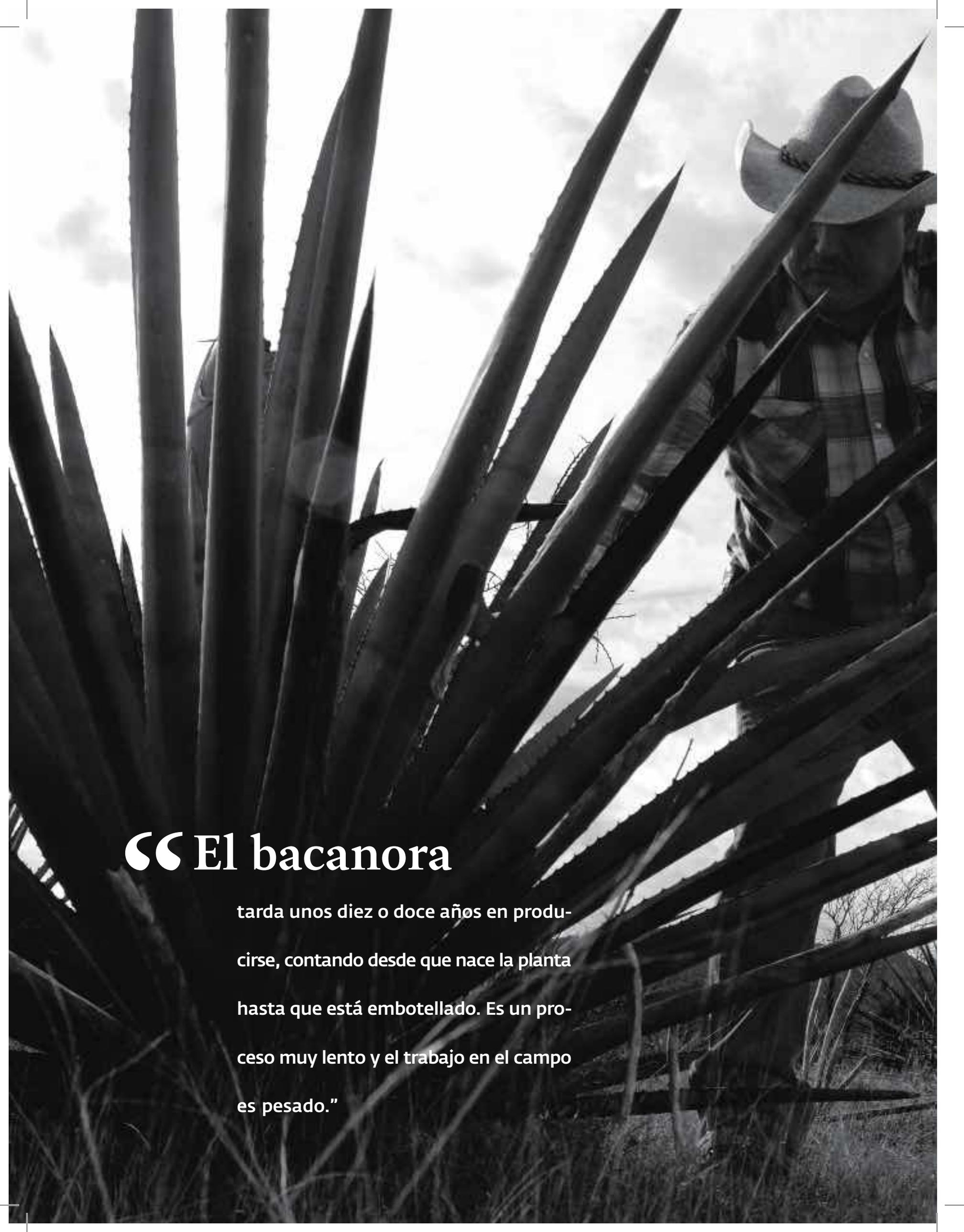
La planta se adapta a una variedad importante de climas, suelos y alturas. Basta con saber que es posible encontrarla en suelo americano desde el norte de Costa Rica hasta el norte de Sonora y el sur de Arizona. En el estado de Sonora, aun cuando parecería abundar en los barrancos que se forman entre montes y montañas de distinta altitud, o en los vastos terrenos que sirven de agostadero al ganado, lo cierto es que puede encontrarse desde las cálidas costas del Golfo de California hasta las frías laderas de la Sierra Madre.





La sierra sonorense con su flora característica: cactáceas de distintos tipos.





“ El bacanora

tarda unos diez o doce años en producirse, contando desde que nace la planta hasta que está embotellado. Es un proceso muy lento y el trabajo en el campo es pesado.”

El *Agave angustifolia* ha sido, desde tiempos inmemoriales, un elemento de suma importancia para los habitantes del desierto. Las diferentes culturas asentadas en la región emplean los magueyes como fuente de fibra para realizar algunas artesanías, como componente de numerosas ceremonias religiosas, como material de construcción, como remedio medicinal, como sustituto para el agua en condiciones críticas, como jabón y, por supuesto, como alimento. En este sentido, es posible apreciar las distintas formas en las que se preparan los bulbos del agave, las hojas y, principalmente, la cabeza o piña, cuyo consumo aporta buena parte de las calorías requeridas por los ópatas, los pimas, los seris y los pápagos para sobrevivir en un ambiente hostil.

El *Agave angustifolia* es también la materia prima para la elaboración de la bebida destilada propia de Sonora: el bacanora. Como suele suceder, nadie sabe a ciencia cierta de dónde procede éste, uno de los dieciocho tipos de aguardiente obtenidos de agave que se producen en el territorio nacional, cada uno de los cuales cuenta con sus propias tradiciones y sus propios rituales de elaboración y de consumo. Todo parece indicar que los pueblos que habitaban las zonas donde crece el maguey tenían la costumbre de emplearlo como base para realizar bebidas fermentadas y sólo sería con la llegada de los españoles cuando se comenzarían a producir destilados mediante el empleo de alambiques. De hecho, se sabe que los religiosos que vivían en Sonora en el siglo XVIII acostumbraban elaborar algún tipo de mezcal, ya fuera para su propio consumo o para vender. Durante los tres siglos de existencia de la Nueva España, las autoridades virreinales oscilaron entre permitir la elaboración de mezcales y aguardientes, dado que significaban un ingreso seguro de dineros para las siempre necesitadas arcas de la Real Hacienda, y prohibirla, con el fin de beneficiar a los productores radicados en la península Ibérica. Sin embargo, pese a cualquier prohibición, la gente se las arreglaba para montar sus alambiques —lo que no era en absoluto complicado—, conseguir una planta a la cual extraerle un jugo rico en azúcares, fermentarlo y, posteriormente, destilarlo.

La primera mención relativa al bacanora procede, sin embargo, de la década de 1880. Un viajero francés cuenta que, tras haberse encontrado con un grupo de mexicanos, intercambiaron tragos de coñac y de un mezcal llamado bacanora, tras lo cual cada uno siguió con su camino. El destilado del *Agave angustifolia*, entonces, existía. Quizá tenía ya nombre propio desde mucho tiempo atrás. Después de todo, desde 1850, en medio de las

El agave crece silvestre en parajes de gran belleza, pero también se cultiva.





Sembradío de agaves para la producción de bacanora.

convulsiones políticas que asolaban al país, el gobierno del estado había permitido la libre instalación de alambiques y la producción de mezcales, siempre y cuando se pagaran los impuestos correspondientes. Veinte años después, recuperada la tranquilidad, el sector se hallaba en pleno auge. Sin embargo, es muy probable que la condición de Sonora como territorio periférico no hubiera permitido que el nombre del bacanora se conociera fuera de sus fronteras; la bebida misma, ni pensarlo.

Al finalizar el siglo XIX, en Sonora se producían más de un millón trescientos mil litros de mezcal, en cuya elaboración participaban alrededor de mil personas. ¿De cuál tipo de mezcal se trataba? No es posible saberlo, aunque puede inferirse que buena parte de éste era bacanora. Es muy probable que la producción





Los plantíos se cuidan para que las plantas crezcan sanas.

de bacanora hubiera ido en aumento constante durante los decenios siguientes, de no haberse atravesado un acontecimiento que trastornó completamente los esquemas productivos del estado y, en general, del país: la lucha revolucionaria. Sonora, en particular, se convirtió en escenario de violentos combates, sobre todo durante la lucha de los constitucionalistas contra el régimen de Victoriano Huerta (1913-1914) y a lo largo de la llamada lucha de facciones (1914-1915), durante la cual los antiguos aliados pelearon entre sí para hacerse con el poder y estar, así, en posibilidad de instaurar un modelo de gobierno acorde con sus ideas e intereses. Para que los campos se llenaran de soldados, la leva tuvo necesariamente que multiplicarse y, sumada a la enorme cantidad de personas enroladas en las fuerzas de uno o de otro



bando en calidad de voluntarios, determinó una disminución en el número de gente dedicada a la realización de labores productivas, cuyo efecto se sintió en todos los rubros de la economía. Por si fuera poco, el 8 de agosto de 1915, el gobernador constitucionalista de Sonora, Plutarco Elías Calles, expidió una ley por la que prohibía en el estado "la importación, venta y fabricación de bebidas embriagantes", e imponía penas de cinco años para los transgresores y de tres para sus cómplices. El argumento principal del gobernador —y futuro presidente de la República— era el mismo que había sido utilizado, con similares fines, al menos desde el siglo xvii: la embriaguez fomenta el crimen. El gobierno, al combatir la embriaguez, no sólo trabajaba en pro de la seguridad pública, sino también cumplía con uno de sus deberes irrenunciables: la moralización de la población a su cargo.

La llamada Ley Seca no acabó con la producción de mezcales en Sonora; sin embargo, la llevó a las sombras, a la clandestinidad, a operar por medio de tretas y subterfugios, como la corrupción. Los guardianes de la ley —llamados en conjunto la Acordada, en recuerdo de quienes patrullaban los caminos en la época virreinal y aplicaban la justicia del modo más expedito posible— destruyeron "vinatas" —es decir, destilerías—, se internaron en la sierra y persiguieron a aquellos que mantenían tratos con los yaquis, a quienes les vendían alcohol a cambio de poder operar con tranquilidad.

La ley promulgada por Calles fue derogada en 1919. A pesar de ello, sus efectos sobre la producción de bacanora fueron de largo alcance: los productores se aislaron en la sierra y se dedicaron a destilar la bebida sin hacer caso de ningún tipo de reglamento sanitario o mercantil. Vivían y operaban casi en la total clandestinidad, desde la que construyeron distintos circuitos mercantiles en la sierra de Sonora, a través de los cuales consiguieron posicionar el bacanora como la bebida tradicional del estado. Prueba de ello fue el reconocimiento obtenido en 1963, al designarlo como bebida regional en el Reglamento Sanitario de Bebidas Alcohólicas —con respecto del que, vale decirlo, la mayoría de los productores operaban al margen—, esta medida fue complementada con la emisión de una serie de normas relacionadas con su producción y comercialización en 1992, considerado por muchos como el permiso expreso del gobierno para elaborar y comercializar bacanora.

En las pequeñas vinatas de la sierra, el bacanora se produce de manera artesanal. El equipo incluye un horno, una fosa de fermentación y un grupo de botes metálicos, cada uno con capacidad

Vinata o destilería donde se produce bacanora de forma artesanal.



para doscientos litros —por lo general, se emplean para almacenar agua o transportar productos químicos—, uno de los cuales se adapta para que permita la condensación del alcohol. Precisamente, lo que distingue el bacanora de otros mezcales es el procedimiento seguido en la segunda destilación del líquido, conocido habitualmente como rectificación, pero en Sonora se denomina “resaque”. Durante el resaque, el encargado de supervisar la elaboración del bacanora —llamado vinatero en Sonora, equivalente al maestro mezcalero—, colecta en un recipiente el primer destilado que sale del alambique: son las cabezas, de muy alta graduación alcohólica. En cuanto observa que, en el líquido que fluye, se forma un grupo de pequeñas burbujas superficiales que tardan



Alambiques rudimentarios.





Se utilizan grandes botes metálicos para la destilación.



Recolección de las "cabezas" el primer líquido que sale del alambique.

en romperse —las llamadas perlitas—, cambia el recipiente. Este es el bacanora, con entre veinte y treinta grados de pureza alcohólica. Por último, cuando percibe que las burbujas desaparecen con rapidez, cambia de nuevo el recipiente, porque lo último que se obtiene de la destilación —las llamadas colas—, se compone casi en su totalidad de agua. El último paso es probar el bacanora y mezclarlo con las cabezas para ajustar su contenido alcohólico. O, como dicen los vinateros, para "componerlo". Será con el paladar como, en última instancia, se define el sabor y la graduación del bacanora que, por lo general, se ubica entre cuarenta y cincuenta grados.

El cambio mostrado en las autoridades con respecto a la producción, la distribución e, incluso, frente al consumo del bacanora, llevaron a que se pensara en proteger la bebida mediante algo más que la simple tradición. Por ello, en mayo de 1999, la Secretaría de Desarrollo Económico y Productividad de Sonora presentó la solicitud de declaración de la denominación de origen al bacanora. La medida no sólo trataba de dar formalidad a los procesos productivos de la bebida sino también, como beneficio colateral, buscaba mejorar el nivel de vida de quienes residían en los municipios productores de bacanora, caracterizados a lo largo de los decenios por sus altos niveles de pobreza que, en algunos casos, alcanzaban casi a ochenta por ciento de la población. En octubre del año 2000, el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial acordó emitir la declaración de protección a la denominación de origen "Bacanora", circunscrita a treinta y cinco municipios del este y el sur del estado de Sonora, y se publicó un mes después en el *Diario Oficial de la Federación*.



Las condiciones de producción del bacanora hicieron que el proceso de construcción de una norma oficial para su regulación demorara algún tiempo. En 2004, el gobierno del estado creó el Fondo para el Desarrollo de Proyectos Productivos del Bacanora, a través del cual se consiguió que, en 2005, la Secretaría de Economía, a través de la Dirección General de Normas, estuviera en posibilidad de emitir el proyecto correspondiente a la Norma Oficial NOM-168-SCFI-2004, en donde se trataban de aplicar para el bacanora las mismas definiciones y categorías empleadas para otras bebidas producidas en el territorio nacional, junto con la determinación de los niveles mínimos y máximos de alcohol permitidos para la bebida, en este caso, treinta y ocho, y cincuenta y cinco grados, respectivamente. Asimismo, como medida para mantener cierto control de calidad, se determinó que el producto sólo podría ser comercializado a granel dentro de la zona protegida por la denominación de origen e, invariablemente, al salir de ella tendría que hacerlo embotellado. Este punto sería cuestionado por los importadores estadounidenses de la bebida, a quienes les parecía excesivo y, posiblemente, contrario al espíritu del Tratado de Libre Comercio de América del Norte. Las autoridades, sin embargo, se mantuvieron firmes en su propósito, alegando que el envasado de origen no afecta las prácticas comerciales y, por el contrario, beneficia al consumidor, al asegurarle que el producto no ha sido adulterado. Sorteado el obstáculo, la Norma Oficial Mexicana NOM-168-SCFI-2004, "Bebidas alcohólicas. Bacanora. Especificaciones de elaboración, envasado y etiquetado", se emitió en noviembre de 2005 y se publicó en el *Diario Oficial de la Federación* el 14 de diciembre de 2005.

Cuatro meses después, en marzo de 2006, el gobierno de Sonora emitió un decreto por el que se creaba el Consejo Sonorense Promotor de la Regulación del Bacanora —que aún no está certificado conforme a la Ley Federal de Normalización y Metrología—, con el encargo de tareas de gestión relacionadas con la obtención de apoyos para el establecimiento de viveros o el equipamiento de plantas procesadoras, así como la formación de agrupaciones de productores, además de las tareas normales de promoción de la bebida y vigilancia de la calidad del producto.

Las cifras del bacanora aún son modestas; sin embargo, la obtención de la denominación de origen le ha dado una visibilidad sin precedente fuera del estado. La producción, inferior al medio millón de litros anuales, es susceptible de incrementarse gracias a los apoyos canalizados por el gobierno del estado a través del



El maestro vinatero trabaja con el paladar para obtener el sabor y grado de alcohol.





"Perlitas" en un pocillo de bacanora.

Consejo, y que han permitido no sólo la tecnificación de las plantas, sino que también han puesto el bacanora al alcance de consumidores de todo el país en distintas ferias y eventos tanto culturales como comerciales. El Programa de Fomento para el Desarrollo Económico de la Industria del Bacanora contempla inyectar más recursos, crear centros de acopio del *agave angustifolia* y poner en práctica medidas para la reforestación eficiente de los plantíos. Por su parte, los pequeños productores de la sierra se han visto beneficiados por el auge experimentado por el producto y, aunque todavía dependen de los caminos de la sierra para comercializar su bacanora, han conseguido lentamente entrar en los mercados urbanos, donde compiten con éxito con los productores industriales.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN BACANORA



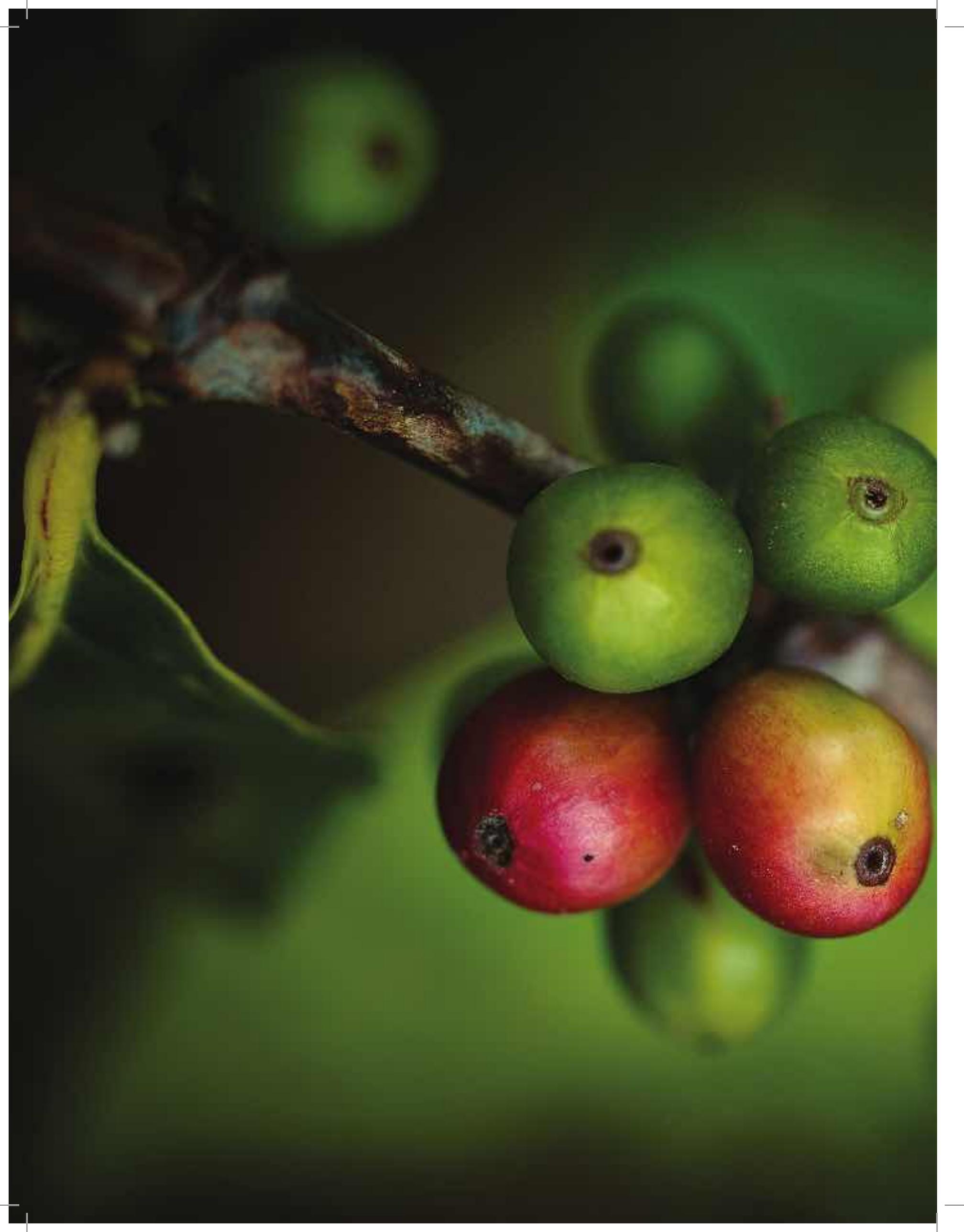
La norma oficial NOM-168-SCFI-2004 regula los cuatro tipos de bacanora 100% de agave: blanco, joven, reposado y añejo.





“Nuestro

mercado es solamente regional porque lo que exportamos a Estados Unidos es muy poquito. Fabricamos bacanora blanco, reposado y añejo; el que más nos compran es el blanco.”



CAFÉ CHIAPAS

El café se cosecha una vez por año. Durante el periodo en el que no se cosecha, se hacen los trabajos: se limpia el terreno, se quitan las malas yerbas... eso se hace al menos tres o cuatro veces por año. También se quita sombra, se quitan los hijuelos que le crecen año con año a las plantas y sólo se dejan aquellos que puedan sustituir a las plantas viejas.



Panorámica de la sierra chiapaneca, donde las nubes bajan hasta los árboles.



Comenzó el año 1846: México se debatía entre la penuria crónica y la inestabilidad política; para colmo, el país se hallaba al borde de entrar en guerra con Estados Unidos. Una guerra que, a la postre, resultaría desastrosa para el país, pues condujo a la pérdida de los vastos territorios del norte.

Mientras el enemigo se disponía a tomar por asalto la frontera, al sur del territorio nacional, un italiano de apellido Manchinelli llegaba a la zona del Soconusco, procedente de Guatemala. El hombre hizo una rápida prospección de terrenos y, con base en la experiencia adquirida en el vecino país, adquirió la finca La Chácara, en las inmediaciones de Tuxtla Chico. Acto seguido, plantó mil quinientos cafetos y se dispuso a esperar hasta que produjeran sus frutos.

Tal es, según la tradición, el modo como inició la cafecultura en Chiapas. Ciertamente es que, desde una fecha tan temprana como 1818 —antes de la proclamación de la independencia del Imperio Mexicano, cuando el territorio chiapaneco aún formaba parte de la Capitanía General de Guatemala—, ya había menciones del cultivo del café en la región, aunque se trataba de una siembra menor y sus usos estaban confinados al ámbito medicinal. También es cierto que la llegada de Manchinelli no implicó una transfor-

mación significativa en la producción de café, cuyo consumo se popularizaba en las grandes ciudades mexicanas —Puebla, Guadalajara, Veracruz y la capital— de forma segura, aunque lenta. En consecuencia, el proceso sería pausado y abarcaría, por lo menos, desde la década de 1880 hasta el comienzo del siglo xx.

Antes de pensar en crear unidades productivas de gran tamaño, los interesados en hacerse con las tierras apropiadas para ello tendrían que solucionar dos conflictos de primer orden: uno, la baja densidad poblacional de la zona, la cual influía directamente en la posibilidad de establecer cultivos más o menos de tipo intensivo y, sobre todo, asignarles la cantidad de brazos requerida para ser productivos. Y el otro, las tensiones fronterizas que existían con Guatemala, país que, durante la dictadura de Rufino Barrios, intentó hacerse con el control del Soconusco, territorio que reclamaba como propio.

A partir de la década de 1880 comenzó el auge cafetalero en Chiapas. La intervención de Matías Romero fue decisiva para, por una parte, delimitar con claridad los límites entre México y Guatemala —lo que al diplomático mexicano le costó ganarse la animadversión de Barrios— y, por otra parte, impulsar la creación de plantíos de café de gran tamaño, inicialmente en el Soconusco y, más adelante, en la región norte del estado. En el primero de



Los árboles de la selva, con su follaje exuberante, no dejan que la luz llegue al suelo.



Planta de café *Coffea arabica*.



El café se siembra en la ladera de los montes a bastante altitud.

los casos, la región se abrió a la inmigración de individuos procedentes de Inglaterra, Estados Unidos, Alemania e Italia. Salvo los estadounidenses, el resto —junto con un puñado de españoles y mexicanos— vieron las posibilidades que brindaba la combinación entre altura, lluvia y temperatura para producir un café que compitiera con el brasileño y, sobre todo, un café que lograra insertarse en los mercados que los productores de São Paulo dejaban libres a finales del siglo XIX debido a los conflictos políticos por los que atravesaban. Por lo tanto, compraron tanta tierra como pudieron, reclutaron indígenas en distintas zonas del estado —e incluso en Guatemala— y establecieron sus cafetales, aunque el espacio vacío era de tal magnitud que, de hecho, entre sus respectivas propiedades había extensas zonas deshabitadas —“el

Una finca cafetalera, donde viven los operarios y se procesa el grano.



monte”, como se le suele llamar a la tierra inculta—. Los finqueros del norte del estado, oriundos de San Cristóbal de Las Casas —y, en general, de la región de Los Altos— no tardaron en imitar el modelo en todos sus aspectos, desde la dimensión de los cafetales hasta la importación de mano de obra para trabajarlos.

Los alemanes tomaron el control de la producción y, en buena medida, de la comercialización del café, lo cual benefició al conjunto de los productores. Se ha calculado que, en los últimos años del siglo xix, había ya dos millones de plantas de café sólo en el Soconusco, repartidas en las sesenta y seis fincas propiedad de extranjeros. La producción de café era de 230 toneladas y se incrementaría hasta 9,300 en el transcurso de los siguientes diez años.

La introducción del café modificó de forma sensible la vida de las comunidades aledañas a las plantaciones. Los plantadores no tenían ningún reparo en recurrir a prácticas equivalentes al enganche forzoso de los trabajadores, o que los obligaba a permanecer en el lugar aun contra su voluntad debido a las deudas contraídas. La medida se mantuvo vigente durante largo tiempo en la zona norte del estado, si bien en el Soconusco fue desechada antes incluso del advenimiento de los distintos movimientos revolucionarios, para ser sustituida por el trabajo asalariado. Sería cuestión de tiempo para que las personas encargadas de realizar las distintas faenas en las fincas se organizaran en uniones y en sindicatos y comenzaran a ser objeto de distintas políticas represivas por parte del gobierno estatal.

Hasta el primer cuarto del siglo xx en Chiapas se plantaban, principalmente, dos variedades de café: *typica* y *bourbon*. La primera también se conoce como *arabica* y es la primera variedad conocida de café, salida de Etiopía y explotada desde tiempos inmemoriales, origen de los demás tipos de café, mismos que se han obtenido a través de mutaciones o hibridaciones. En tanto, el café *bourbon* es originario de la Isla de la Reunión, ubicada 700 kilómetros al este de Madagascar, en el Océano Índico. El sabor del café *arabica*, sumado a la productividad del *bourbon*, comenzaron a configurar el carácter del café de Chiapas.

A lo largo del tiempo, la producción de café ha fluctuado al ritmo marcado por los acontecimientos. Ha conocido de bonanzas espectaculares y de caídas estrepitosas. Ha visto expandirse el consumo mundial al abrirse rutas y mercados y, también, lo ha visto contraerse por efecto de crisis y conflictos bélicos, tanto locales como internacionales. Ha sabido de agroquímicos benéficos para incrementar el número de costales que, año con año, salen de las



Fruto del café antes de madurar.

Finca productora de café. El actual es tiempo de bonanza.





Doce regiones del estado de Chiapas se dedican a la producción de café.

fincas, y también de plagas como la roya, cuyos efectos han sido devastadores.

Luego de los desajustes ocasionados por la ruptura del Acuerdo Internacional del Café en 1989 —que conduciría a una crisis del sector durante los siguientes quince años—, el mercado mundial de café ha tendido a crecer año con año. Según el Departamento de Agricultura de Estados Unidos, la producción anual internacional de café es de alrededor de ciento cincuenta millones de costales. Entre cuatro millones y cuatro millones y medio se producen en México, lo cual lo coloca en el cuarto o quinto lugar mundial, dependiendo de las fuentes consultadas. Cuatro de cada diez de estos costales de café son de Chiapas que, además, es el líder mundial en la producción de café orgánico, con dieciocho millones de toneladas al año. Dicho de otro modo, uno de cada cinco costales de café chiapaneco es orgánico, lo que le da una enorme ventaja competitiva en los mercados nacionales y extranjeros.

Doce regiones del estado de Chiapas se dedican a la producción del café: Ocozocoautla, San Cristóbal de Las Casas, Copainalá,



Los cafetos cuando empieza a madurar el fruto.



Interior de la finca: molino y secadora.

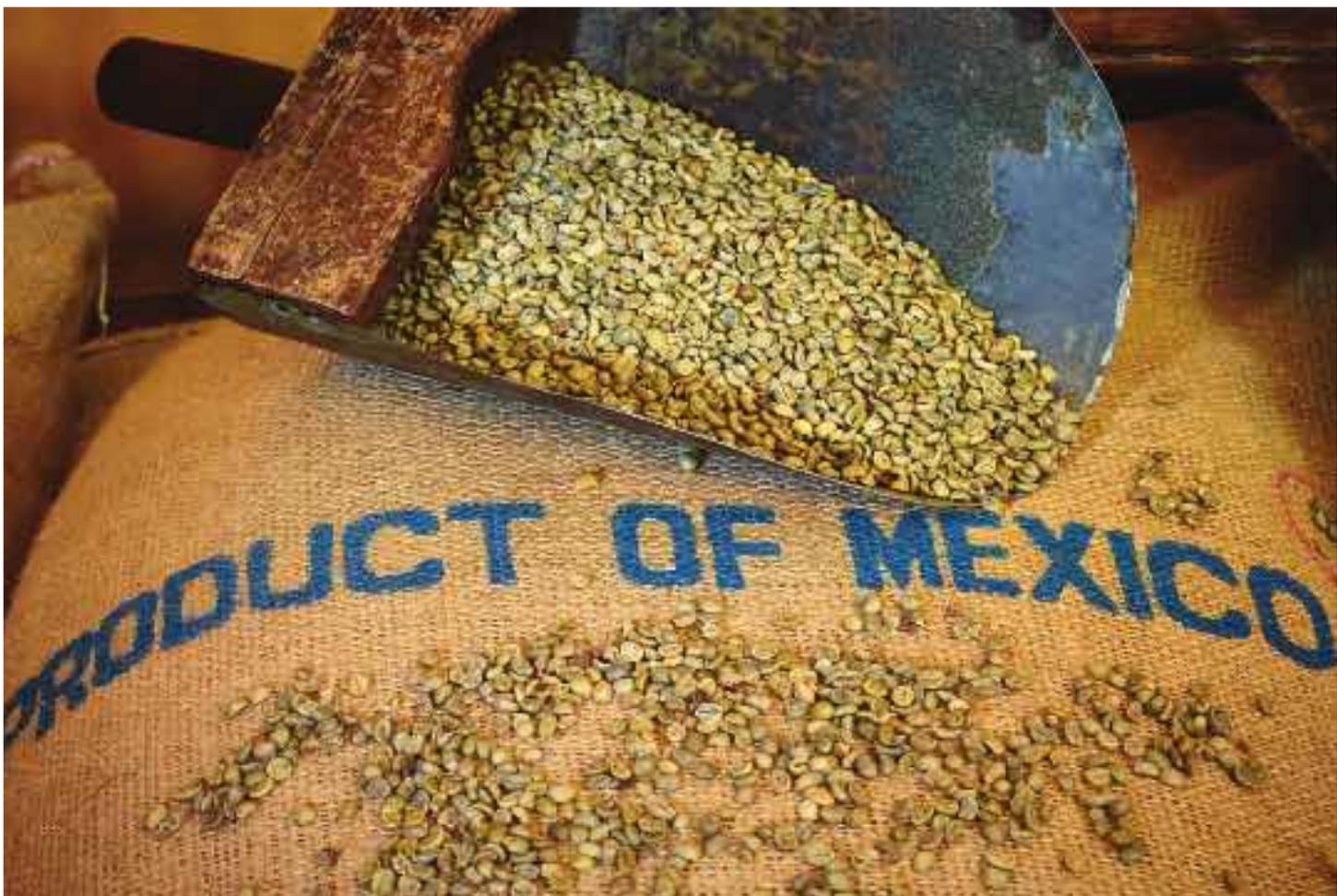
Comitán, Ángel Albino Corzo, Pichucalco, Bochil, Palenque, Ocosingo, Yajalón, Motozintla y Tapachula, en las que se engloban un total de ochenta y dos municipios. Más de 90 por ciento de los arbustos son de tipo *arabica* y el resto son de la variedad *robusta*, que no se incluyen en la denominación de origen. Se calcula la intervención de más de ciento ochenta mil personas, de las que una tercera parte, por lo menos, habitan en comunidades indígenas y son dueñas de superficies menores de cinco hectáreas. El rendimiento de los plantíos —2.09 toneladas de café por hectárea sembrada— ubica a los cafetales chiapanecos por encima de la media obtenida en los principales países productores en el ámbito mundial —Brasil, 1.08 toneladas; Vietnam, 1.97 toneladas—, pero por debajo de las cantidades que registran Veracruz, 2.65 toneladas, y Puebla, 3.43 toneladas.





En 2001, la Comisión para el Desarrollo y Fomento del Café de Chiapas inició los trámites para solicitar al Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial la declaración de protección de la denominación de origen correspondiente. El objetivo no era otro que lograr el reconocimiento, en los distintos mercados mundiales, de la calidad del café chiapaneco, que gozaba de prestigio, pero solía quedar dentro del muy amplio espectro del café mexicano. Lo que se requería era posicionar el producto y brindarle identidad para, de esa manera, sortear los problemas internacionales; las autoridades ya contribuían con el lanzamiento de distintas estrategias a través de los organismos correspondientes, como era el caso de un fondo emergente para el levantamiento de la cosecha 2001-2002, un programa para el mejoramiento del café mexicano —el cual incluía el retiro del mercado de, al menos, cinco por ciento del grano de menor calidad, con el fin de regular el precio— y un programa para el desarrollo y la promoción de mercados, cuya finalidad era incrementar el consumo de café en México.

Después de seguirse los trámites correspondientes, el Instituto emitió la declaración de la protección a la denominación de origen “Café Chiapas”, publicada en el *Diario Oficial de la Federación* el 27





Café chiapaneco antes de tostarse.

de agosto de 2003. En diciembre de ese año, se creó, en Tuxtla Gutiérrez, el Consejo Regulador de la Calidad del Café Chiapas, cuyas funciones principales son salvaguardar la denominación de origen y verificar que se cumpliera con la Norma Oficial Mexicana que, para tal efecto, emitieran las autoridades. En tanto ésta no apareciera, el "Café Chiapas" debería sujetarse a las disposiciones de dos normas mexicanas (NMX) vigentes, lo cual también incumbía al resto del café mexicano, por lo menos en el papel: la NMX-F-551-1996-SCFI (de 1996), café verde, especificaciones y métodos de prueba y la NMX-F-013-SCFI-2000 (de 2000), café puro tostado, en grano o molido, sin descafeinar o descafeinado, especificaciones y métodos de prueba.

El asunto podía parecer extremo; no obstante, era un primer paso necesario en un país en donde el consumo del café era mínimo y en el que, por tal motivo, la cultura relacionada con la adquisición e ingesta de buen café se hallaba constreñida a segmentos muy específicos de la población. Las denuncias constantes acerca de la adulteración de los componentes empleados en el café soluble y en el café tostado, molido y mezclado con azúcar, junto con el conocimiento de que la mayoría del café vendido en el país no



Tostar el café es un paso fundamental para obtener del grano todo el sabor y el aroma.

cumplía con un estándar de calidad mínimo, obligaban a poner especial cuidado en los productores que, como era el caso de los chiapanecos, estuvieran interesados en marcar una diferencia.

En 2004, el Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio dio luz verde a la publicación del primer proyecto relacionado con la norma oficial dirigida específicamente al "Café Chiapas". Dos años después, el proyecto de la norma apareció en el *Diario Oficial de la Federación* el 5 de julio de 2006 para que, de acuerdo con el procedimiento establecido, los involucrados en la materia emitieran sus opiniones al respecto. Conocidas éstas e incorporadas al proyecto, en marzo de 2007 fue dada a conocer la Norma Oficial Mexicana NOM-169-SCFI-2007, "Café Chiapas. Especificaciones y métodos de prueba", publicada en el *Diario Oficial de la Federación* el 26 de marzo de 2007. Más allá de las explicaciones

técnicas contenidas en el cuerpo de la norma, destacaba el tratamiento detallado realizado en torno a lo que podrían considerarse "malos sabores"; así, esta norma significó un avance importante al determinar, al menos, once tipos de malos sabores que resultaban indeseables en el café, desde los agrios, los viejos y los sobrefermentados hasta los sucios, los terrosos y los que fácilmente podrían relacionarse con algún tipo de fruta o verdura, como sería el caso de las piñas muy maduras o las cebollas.

El café vive un momento espléndido en la actualidad. Las consejas populares que lo hacían responsable de causar perjuicios al cuerpo humano han quedado atrás y, por el contrario, día con día se le encuentran mayores beneficios, como su capacidad para combatir el envejecimiento al proporcionar al organismo una serie importante de antioxidantes. En México, la cultura del café ha crecido de forma espectacular, lo que se traduce en el aumento de la demanda en sus distintas modalidades. Así, el sector de la venta



El molido depende de la cafetera que se vaya a emplear.



Café Chiapas en las tiendas de la región productora.





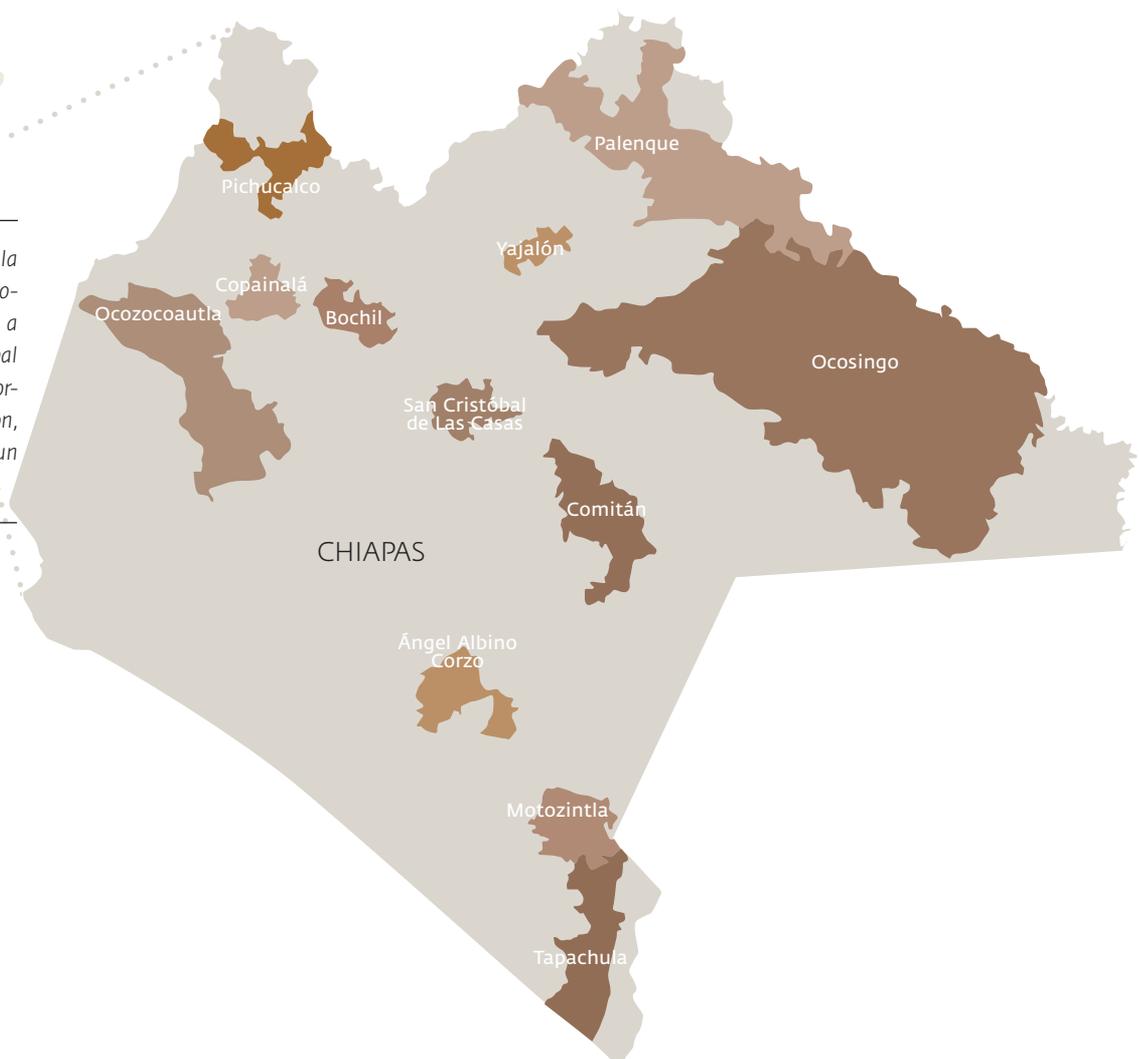
El aroma del café recién molido es insuperable.

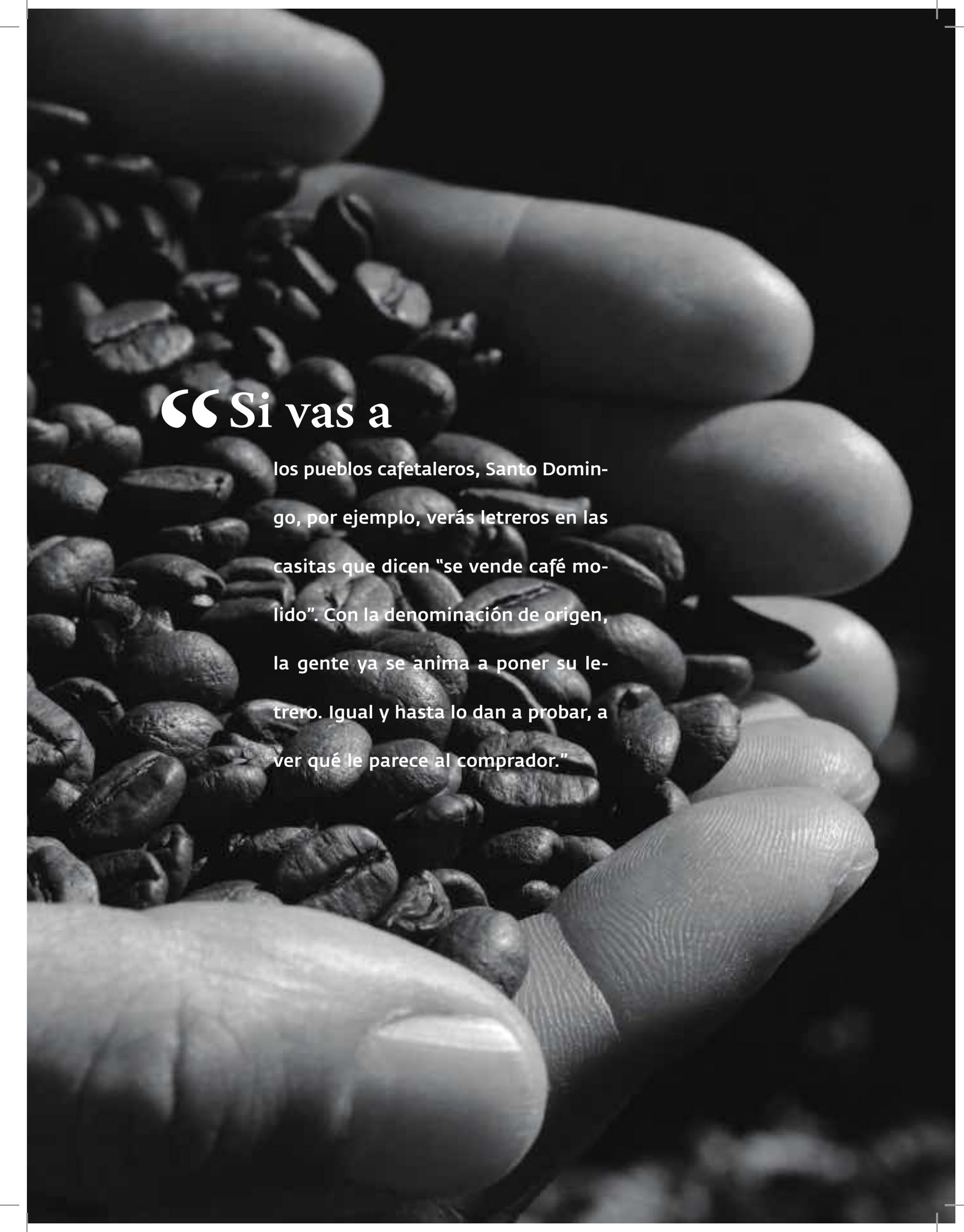
en tiendas de autoservicio ha crecido cerca de doce por ciento anual durante los últimos cinco años, mientras que las ventas de café preparado en establecimientos especializados —las barras de café, atendidas por baristas cada vez mejor capacitados— ha visto incrementar sus ventas en alrededor de trece por ciento anual. Para el consumidor, disponer de un buen café en distintos momentos del día comienza a ser elemental. Es menos un acto mecánico y más el producto de una decisión consciente. La educación constante a la que ha sido sometido le permite conocer de tuestes, cuerpos y aromas. Por lo tanto, al elegir su café optará por uno que cubra sus expectativas. Un café amparado por una denominación de origen, como es el caso del “Café Chiapas”, tendrá todas las posibilidades de resistir las pruebas a las que lo someta un conocedor dotado de ciertos conocimientos y salir adelante.



El 12 de agosto de 2003 se emitió la protección a la denominación de origen “Café Chiapas”. Doce regiones del estado de Chiapas son las que se dedican a la producción del café: Ocozocoautla, San Cristóbal de Las Casas, Copainalá, Comitán, Ángel Albino Corzo, Pichucalco, Bochil, Palenque, Ocosingo, Yajalón, Motozintla y Tapachula, en las que se engloban un total de ochenta y dos municipios.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CAFÉ CHIAPAS

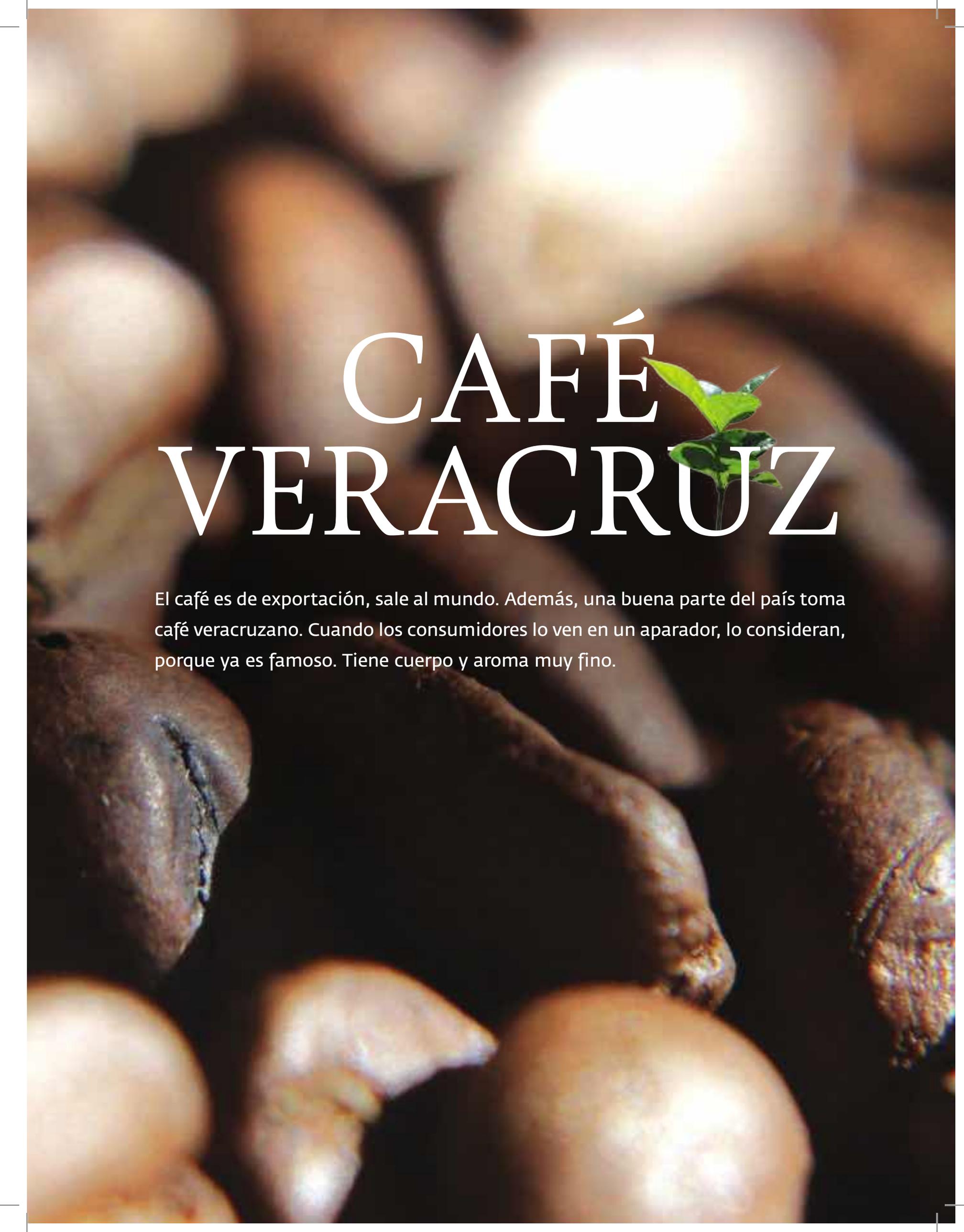




“ Si vas a

los pueblos cafetaleros, Santo Domingo, por ejemplo, verás letreros en las casitas que dicen “se vende café molido”. Con la denominación de origen, la gente ya se anima a poner su letrero. Igual y hasta lo dan a probar, a ver qué le parece al comprador.”





CAFÉ VERACRUZ

El café es de exportación, sale al mundo. Además, una buena parte del país toma café veracruzano. Cuando los consumidores lo ven en un aparador, lo consideran, porque ya es famoso. Tiene cuerpo y aroma muy fino.



Granos y plántulas de café; éstas se trasplantan al lugar donde crecerán los cafetos, por encima de los 750 metros de altitud.



El café tiene sus orígenes en Etiopía. Durante épocas remotas era posible encontrar plantas silvestres de café en una amplia franja de territorio a todo lo largo del África subsahariana, desde el sur de Sudán hasta los territorios que bordean el golfo de Guinea, pasando por el Congo y llegando, incluso, hasta Senegal. No obstante, Etiopía fue el lugar de donde salió hacia la península de Arabia y, de ahí, al mundo.

No hay forma de explicar cómo unas bayas de color rojo y sabor no necesariamente agradable se convirtieron en la base para preparar la bebida más consumida en el planeta, con un estimado que supera los dos mil millones de tazas por día. La leyenda más difundida dice que un pastor llamado Kaldi observó un día cómo el comportamiento de sus cabras cambiaba cuando comían los frutos —unas bayas rojas— de un arbusto cercano. Los animales se aproximaban, olisqueaban los frutos, los masticaban y, a los pocos minutos, comenzaban a saltar, a correr con brío o a moverse como presas de un extraño furor. Kaldi tomó los granos, los masticó y encontró que su saborcillo entre dulce y amargo le resultaba agradable. Contento, cortó unos pocos y decidió mostrárselos a unos monjes ermitaños que vivían cerca de ahí.

Los monjes recibieron a Kaldi con cortesía y agradecieron el presente recibido. Sin embargo, cuando probaron las bayas, les parecieron muy desagradables. Sin más, lanzaron al fuego lo que había quedado después de masticarlo —y que, seguramente, era ya el puro grano— y despidieron al pastor. Al paso de las horas, el fuego hizo su labor y tostó los granos, llevándolos a despedir su aroma característico. Intrigados, los monjes los res-

El cafeto es una planta delicada, crece a la sombra, necesita calor y humedad, y llega a alcanzar tres metros de altura.



cataron de la hoguera, los probaron y, como no terminaba de gustarles el sabor, los pusieron en agua para crear una infusión. El resto, como suele decirse, es historia.

Como sucede con frecuencia, la leyenda muestra de forma esquemática el camino seguido por el café desde el arbusto hasta la mesa de los consumidores. Lo más probable es que haya sido un constante ir y venir de ensayos y errores hasta encontrar qué hacer con los frutos rojos para preparar una bebida de aroma exquisito, sabor intenso y efectos por demás interesantes.

El café salió de África —donde se consumían algunas variedades silvestres— en el siglo vii de nuestra era, según algunos, aunque lo más probable es que no haya sido sino hasta el siglo xv, cuando los comerciantes de Yemen lo encontraron, supieron de sus efectos y lo llevaron al sur de la península Arábiga. Su consumo se extendió lentamente hacia el norte y llegó a La Meca donde, al mismo tiempo, comenzó a ser objeto de distintas polémicas. ¿Era lícito beber ese líquido, sin contravenir con ello las disposiciones del Corán? ¿Cómo actuaba en el cuerpo humano? ¿Era bueno o malo? Los médicos determinaron que era nocivo; por lo tanto, se cerraron los establecimientos en donde se vendía y se persiguió a quienes lo tomaban. A pesar de ello, el café siguió su periplo y, hacia el norte, encontró buena aceptación en Siria, de donde pasó al recién conquistado Bizancio y al renombrado Estambul. Hacia el oeste, cruzó la península del Sinaí y se refugió en Egipto.



El viaje del café comenzó en Etiopía y en el siglo xv llegó a la península Arábiga, desde donde se expandió por el mundo.

Granos de café maduros, de color rojo. Es el momento de cosecharlos.





Las plántulas crecen en el invernadero bajo la atenta mirada de los cafeticultores.

Café Veracruz Orgullo de México

El comercio de los venecianos y los genoveses con el Levante mediterráneo, aunque precario, los llevó a conocer el café y a introducirlo en la península Itálica, donde, nuevamente, encontró oposición, ahora de parte de la Iglesia y de los sectores más conservadores de la sociedad, quienes argumentaban que el café era la bebida de los infieles. Los mismos que les hacían la guerra por tierra y por mar y que, al menor descuido, entrarían a saco en Europa y terminarían con la civilización cristiana. El café, producto de esa civilización enemiga del cristianismo, debía prohibirse. El papa tendría que anatematizar la preparación de la bebida y, naturalmente, su consumo. Antes de caer en la irracionalidad, Clemente VII decidió experimentar en sí mismo los efectos que los entusiastas del café decían encontrar en la bebida. Vigoriza, despierta los sentidos, prolonga las horas de vigilia, tonifica el cuerpo y el espíritu. El papa lo probó, quedó satisfecho tanto con el sabor como con los efectos y, en lugar de prohibirlo, declaró que no había obstáculo alguno para su consumo por parte de cualquier católico.

En el siglo xvii ya se escribía en torno al café en Inglaterra, de manera muy positiva. También, en ese siglo, el café llegó a Francia, como regalo directo del sultán al rey Luis XIV y sería ahí, concretamente en París, donde en el último cuarto del siglo xvii abrirían los primeros establecimientos dedicados a la venta de la bebida; o sea, los primeros cafés —que todavía no se llamaban cafeterías—, que llegarían con cien años de retraso a la Nueva España, en cuya capital el primer local para el consumo de la bebida, el Café de Manrique, abrió sus puertas en 1789.





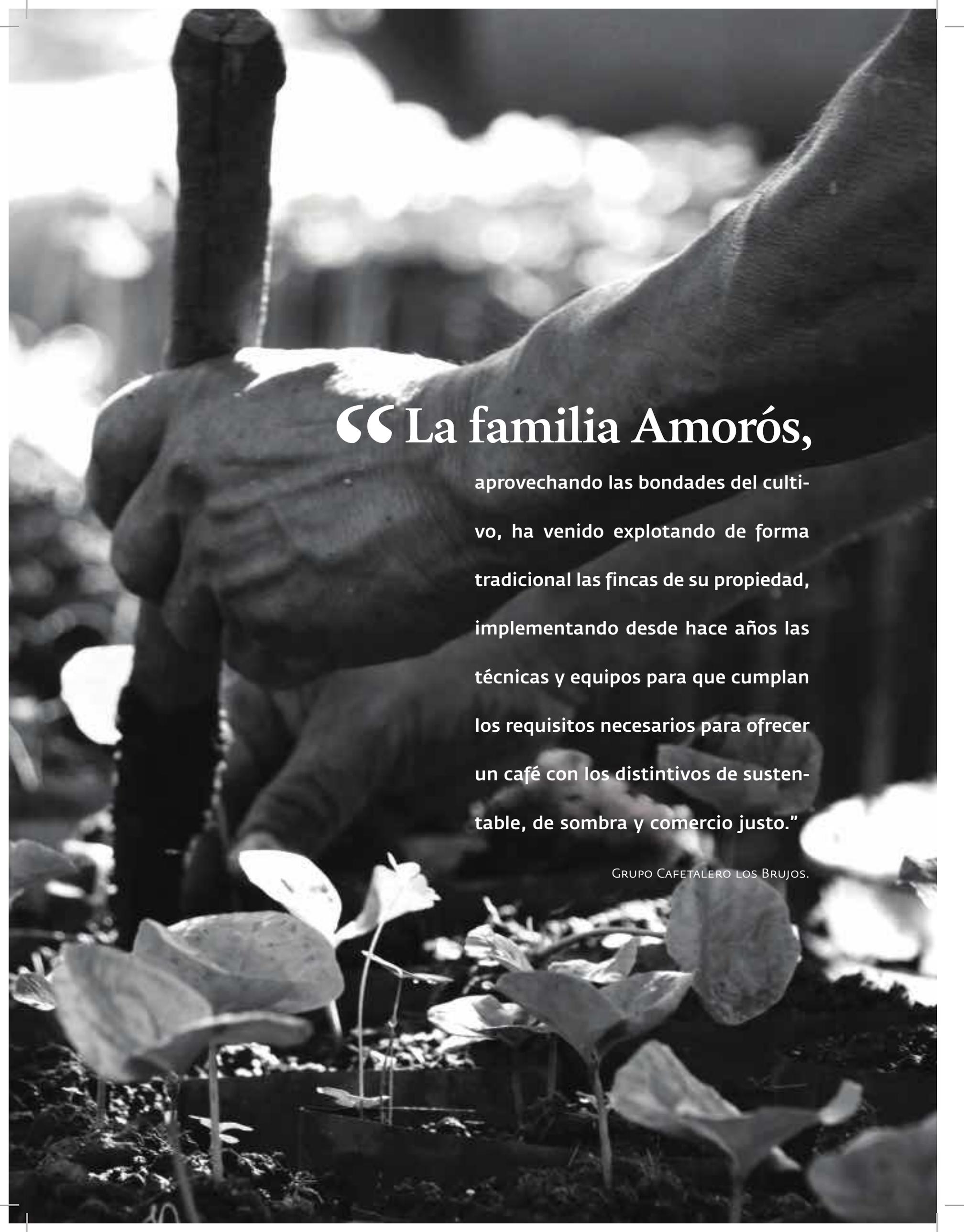
Granos de café maduros. Los primeros en probarlos fueron los monjes y los echaron al fuego.

El impacto, ciertamente moderado, fue lo suficientemente importante como para que, al año siguiente, se permitiera la importación de algunas matas desde Cuba para ser plantadas donde mejores expectativas tuvieran para su desarrollo. Luego de realizar unos pocos experimentos, el español Jaime Salvet estableció los primeros cafetales en las inmediaciones de Yau-tepec. Al finalizar el siglo XVIII, la producción de las seis haciendas existentes en la intendencia de Veracruz —alrededor de 1,850 quintales, equivalentes a casi ochenta y cuatro toneladas— era suficiente como para que existiera una modesta exportación de café mexicano a través del puerto de Veracruz. No obstante, según el barón de Humboldt, la Nueva España consumía muy poco café, alrededor de quinientos quintales —poco menos de veintitrés toneladas—, una cantidad ínfima si se consideraba que Francia, cinco veces más poblada, consumía cuatrocientas veces más.

El café comenzó a sembrarse en Veracruz desde la década de 1810, primero en los alrededores de Córdoba y más tarde en Coatepec, Teocelo, Xico y Cosautlán. Ya en la segunda mitad de la centuria, se establecerían nuevos plantíos en Jalacingo, Tlapacoyan, Atzalan, Altotonga, Tomatlán, Coscomatepec y Huatusco, siendo este último un café bien reputado por su aroma y cuerpo. En 1871, pasadas las convulsiones ocasionadas por la invasión francesa y el establecimiento del imperio de Maximiliano, tuvo lugar, en tierras veracruzanas, la primera tecnificación del proceso para producir café, al adoptarse el despulpado húmedo e importarse maquinaria. En 1900, México ya producía 21 mil toneladas de café, y la mayoría procedía de las grandes haciendas instaladas en Veracruz por españoles, alemanes y, claro está, mexicanos.

Los primeros cafetales de la Nueva España estaban cerca de Yau-tepec. Desde la década de 1810 empezó a plantarse café en Veracruz.





“La familia Amorós,

aprovechando las bondades del cultivo, ha venido explotando de forma tradicional las fincas de su propiedad, implementando desde hace años las técnicas y equipos para que cumplan los requisitos necesarios para ofrecer un café con los distintivos de sustentable, de sombra y comercio justo.”

GRUPO CAFETALERO LOS BRUJOS.

El café de Veracruz experimentó una cantidad importante de vaivenes a lo largo del siglo xx. Primero, la lucha armada terminó por desarticular las propiedades cafetaleras y las entregó, en forma de pequeñas parcelas, tanto a algunos de sus antiguos dueños como a los habitantes de las comunidades. Sin embargo, los miembros de la aristocracia cafetalera mantuvieron el control sobre el beneficio —es decir, el procesamiento del café— y la comercialización del grano.

Hacia 1930, la producción mundial de café excedió las posibilidades del mercado para absorberla lo cual, sumado a los efectos que había dejado el derrumbe bursátil de Nueva York en 1929, llevaron a una crisis del sector. Los precios, desde el decenio de 1920, habían ido a la baja y cayeron a sus niveles más bajos en los mercados internacionales. La solución era, por un lado, disminuir la oferta. Por otro, encontrar los canales para comercializar el excedente de café. Así, mientras lo segundo se conseguiría parcialmente con el desarrollo del café soluble —con lo cual la firma suiza Nestlé adquirió buena parte del excedente brasileño—, en el primero de los casos, México se encontró en el grupo de países latinoamericanos que, ya en plena Segunda Guerra Mundial, firmaron un acuerdo con Estados Unidos para regular las cantidades de grano en el mundo y eso implicaba disminuir la producción. Aunque la tarea no parecía fácil, el propio estado de guerra que se vivía con las potencias del Eje dio pie a que las fincas propiedad de alemanes —algunas de las cuales se encontraban en la zona de Coatepec— fueran confiscadas y su producción detenida.



Los vaivenes en el precio del café han determinado la producción, como ocurrió en 1929, cuando los precios cayeron a sus niveles más bajos.

A mediados del siglo pasado se impulsó la producción cafetalera.



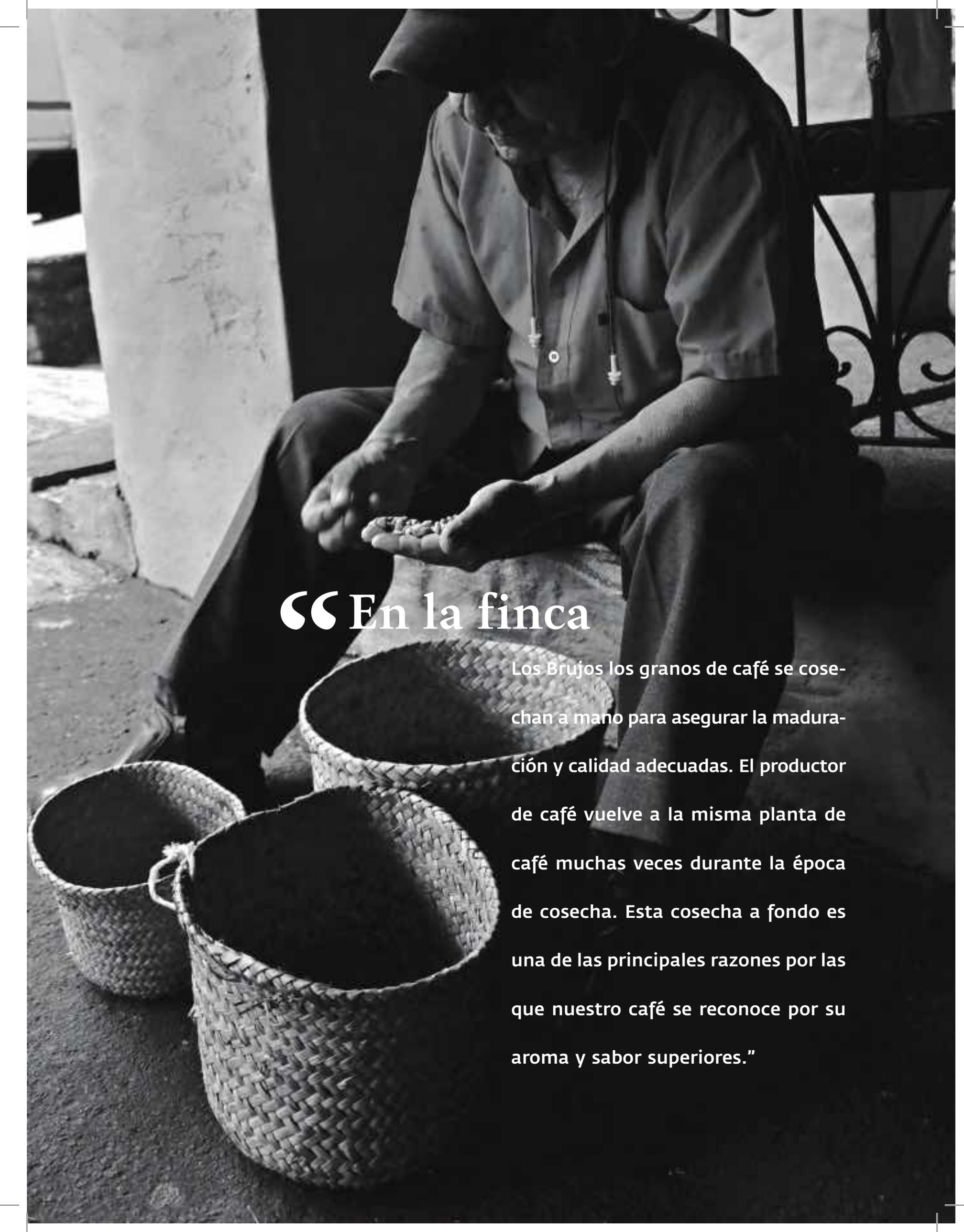


Los granos de café se seleccionan antes de tostarlos. El suelo en el que crecen les da su sabor característico.

El término café viene del turco-otomano *kahve*.



El fin de la guerra significó un nuevo impulso a la producción de café en Veracruz. Al contrario de lo que sucedía en otros estados productores, el territorio veracruzano contaba ya con caminos aceptables, lo cual evitaba que las fincas quedaran aisladas en tiempo de lluvias. Los precios del aromático experimentaron alzas constantes como resultado de la imposición de cuotas de producción que evitaban la saturación del mercado. Para dar certeza a las condiciones del mercado, en 1962 se firmó el Acuerdo Internacional del Café, mediante el cual los países productores y los consumidores se comprometían a vigilar estrictamente las cantidades de café que llegaban al mercado, lo cual, principalmente, beneficiaría a los productores, pues, de no ocurrir alguna situación anómala, los precios se mantendrían estables en un nivel alto, e incluso podrían subir aún más. El gobierno de México, en tanto, creó en 1949 la Comisión Nacional del Café —convertida en Instituto Mexicano del Café en 1958—, con el objetivo de estudiar la dinámica del sector y poner en marcha las medidas necesarias para brindarle dinamismo. Las políticas implementadas resultaron acertadas. Así, en las décadas de 1970 y 1980, la superficie cultivada creció a un ritmo superior a treinta por ciento.



“ En la finca

Los Brujos los granos de café se cosechan a mano para asegurar la maduración y calidad adecuadas. El productor de café vuelve a la misma planta de café muchas veces durante la época de cosecha. Esta cosecha a fondo es una de las principales razones por las que nuestro café se reconoce por su aroma y sabor superiores.”



Tostador de café. Hay cuatro grados de tostado, desde el más ligero, llamado canela, hasta el más oscuro, denominado italiano.



Las anomalías que todos temían aparecieron en la década de 1980, cuando Brasil decidió unilateralmente no disminuir su producción de café para no perder presencia en el mercado, lo cual de hecho puso fin al acuerdo. Los precios internacionales del café, que se habían mantenido en poco menos de tres dólares por kilo, cayeron por debajo de dos dólares, y la perspectiva era que seguirían bajando. En el panorama nacional, desapareció el Instituto Mexicano del Café en 1993, lo que no ayudó en nada al clima de incertidumbre creado por el súbito desplome de los precios internacionales del producto. La cosecha estaba



El tostado es lo que le da al café su sabor final, por el que el consumidor lo reconoce.





Proceso: el café se tuesta y luego se muele.

ahí, pero el precio ofrecido por ella era muy bajo; tanto, que quizá no valiera la pena recogerla.

Los precios se incrementaron un poco en la última década del siglo xx, aun sin que se lograra firmar un nuevo acuerdo internacional. En marzo del año 2000, el Consejo Veracruzano del Café solicitó al Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial la declaratoria de protección a la denominación de origen correspondiente, de modo que los productores tuvieran un arma a su favor que les permitiera hacer frente a un entorno que, aunque mostraba algunas señales de recuperación, seguía siendo adverso. La norma NOM-149-SCFI-2001 "Café Veracruz. Especificaciones y métodos de prueba" se publicó en el *Diario Oficial de la Federación* el 7 de enero de 2002, y se hacía extensiva al café producido en todo el estado, siempre y cuando se plantara por encima de los 750 metros sobre el nivel del mar.

Un año después de haberse entregado la solicitud para la emisión de la denominación de origen, la Secretaría de Economía, por conducto de la Dirección General de Normas, daba a conocer el proyecto de la Norma Oficial que correspondería al café veracruzano, la NOM-149-SCFI-2001, en la cual se indicaba con claridad qué se entendería por café en sus distintas fases de maduración y producción —cereza o café verde, por ejemplo— y donde se hacía hincapié en los defectos que lo podrían aquejar, desde los daños causados por insectos hasta la aparición de granos de tipo "caracol", causados por un atrofiamiento de los

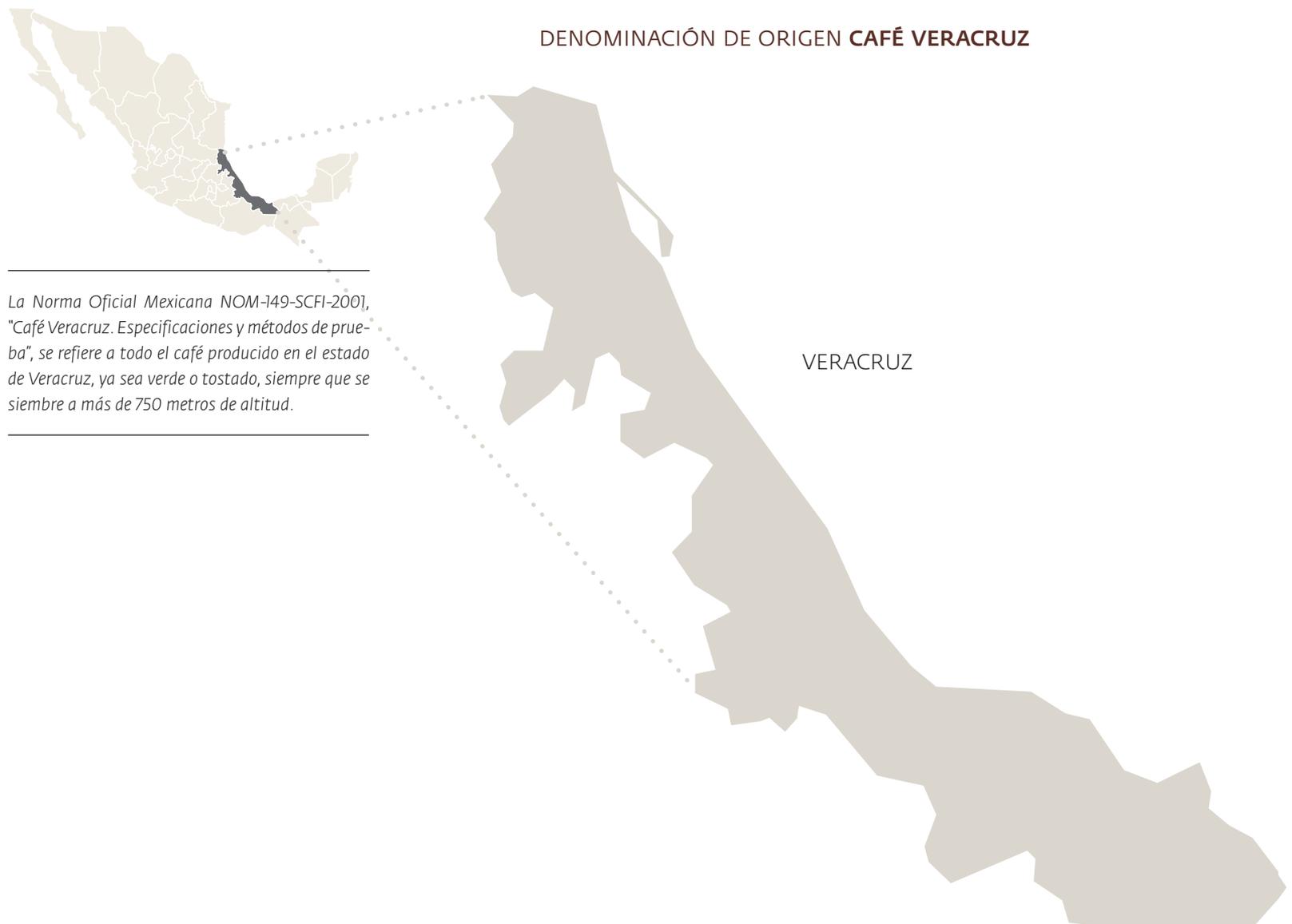
El café se empaqueta en bolsas especiales para que no pierda su aroma ni su sabor.



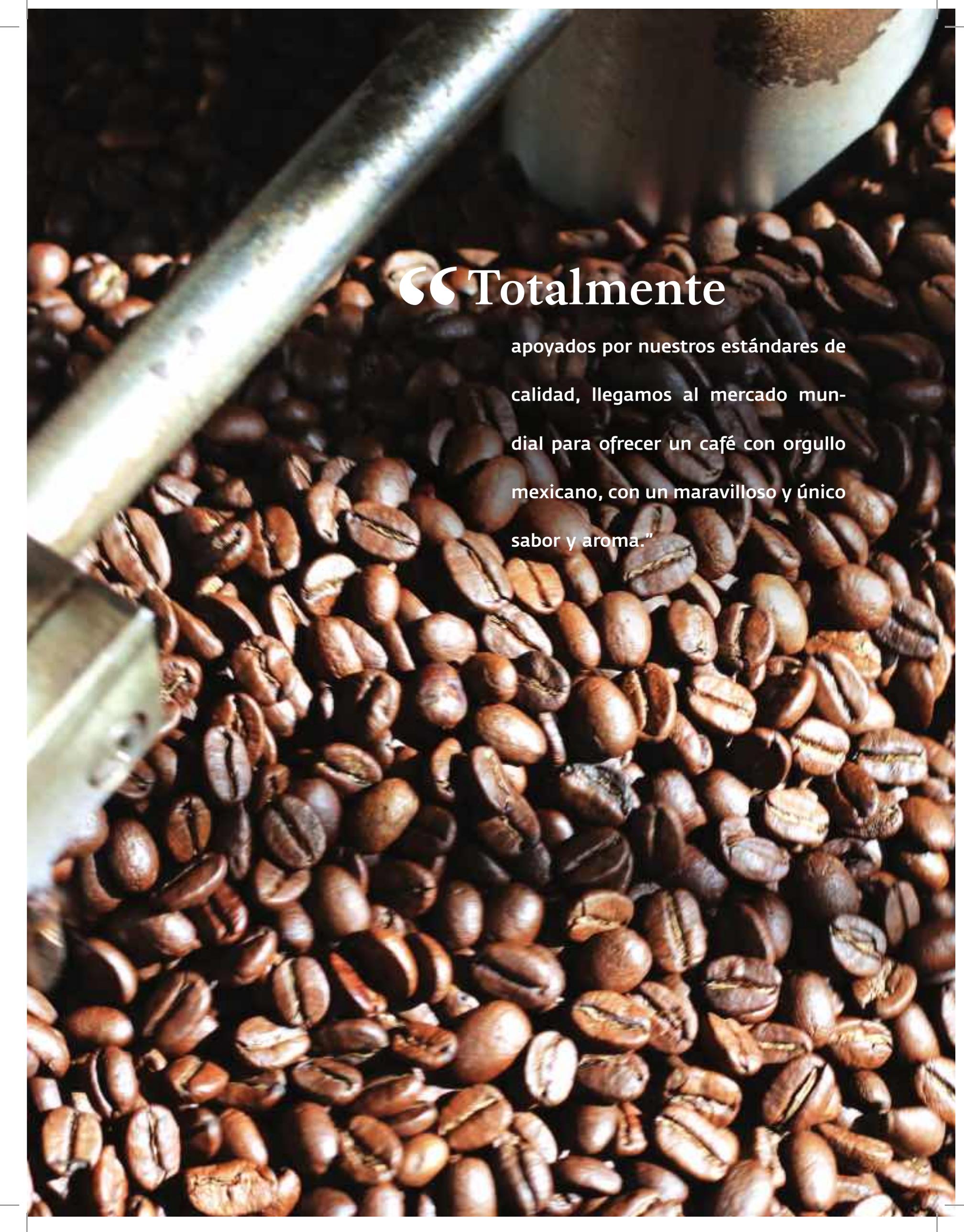


El café de Veracruz se distingue por su cuerpo y delicioso sabor.

mismos. Sin embargo, a pesar de que había una enunciación minuciosa de los principales temas relacionados con la producción del café, el asunto de los malos sabores —ocasionados por la putrefacción de los granos, su contaminación o su mal manejo— sería dejado de lado hasta que la Norma Oficial Mexicana NOM-169-SCFI-2007, “Café Chiapas”, los pusiera en claro. Luego de recibirse los comentarios correspondientes durante los meses de abril y mayo, en enero de 2002 fue publicada en el *Diario Oficial de la Federación* la Norma Oficial Mexicana NOM-149-SCFI-2001, “Café Veracruz. Especificaciones y métodos de prueba” que, en junio de 2011, sería ligeramente modificada en lo relacionado con las prácticas de marcado y etiquetado.



La Norma Oficial Mexicana NOM-149-SCFI-2001, “Café Veracruz. Especificaciones y métodos de prueba”, se refiere a todo el café producido en el estado de Veracruz, ya sea verde o tostado, siempre que se siembre a más de 750 metros de altitud.



« Totalmente

apoyados por nuestros estándares de
calidad, llegamos al mercado mun-
dial para ofrecer un café con orgullo
mexicano, con un maravilloso y único
sabor y aroma.”



CHARANDA

La caña de azúcar de esta zona tiene un sabor diferente de la que se produce en la costa y el agua que usamos es especial, limpiísima.





Plantío de caña de azúcar en Michoacán; el estado es el séptimo productor a escala nacional.

Se atribuye a los árabes la propagación de la caña de azúcar en el mundo mediterráneo y, de ahí, al resto del planeta. Originalmente, la planta había crecido en los archipiélagos del sureste de Asia, de donde dio el salto al continente. Aunque los chinos tuvieron contacto con la planta desde tiempos inmemoriales, serían algunos de los pueblos de la India los que encontrarían la manera de transformar el jugo y convertirlo en el granulado que, hasta hoy, se conoce como azúcar.

La introducción del azúcar en Europa siguió distintos caminos. En la Antigüedad clásica se hablaba ya del azúcar, pero su empleo se reducía a cuestiones medicinales, dado que el endulzante por excelencia en el mundo grecolatino era la miel. Los musulmanes, por una parte, encontraron azúcar en Persia, de donde la llevaron a la península Ibérica. Los venecianos, luego de las Cruzadas, se instalaron en el Levante y plantaron cañas para enviar azúcar a Europa.

La caña de azúcar fue introducida en la Nueva España a los pocos meses de haberse consumado la conquista de Tenochtitlan. Las condiciones del territorio, que poco a poco caía en manos de los españoles, se revelaba apto para permitir el crecimiento de la planta, por lo que no tardaron en aparecer cañaverales en distintas regiones del nascente virreinato. Los ingenios, armados con sus correspondientes trapiches —esto es, los molinos en los cuales se tritura la caña— y rodeados de inmensas plantaciones, dominaron los valles de las zonas cálidas y húmedas. A este respecto, nombres como los de Izúcar, Atlixco, Cautla, Cuernavaca y

El nombre científico de la caña es *Saccharum officinarum* y llega a medir cinco o seis metros de altura.



Zacatepec vienen de inmediato a la mente. Sin embargo, la caña se volvió omnipresente en los campos novohispanos, al plantarse con éxito en el territorio de los actuales estados de Veracruz, Jalisco, Nayarit, Colima y Michoacán. Los dueños de los ingenios novohispanos vendían una parte de su producto en el mercado local y otra la exportaban, de lo que obtenían cuantiosas ganancias. Por lo mismo, eran afectos a llevar un tren de vida lujoso y a contraer deudas, en el entendido de que su riqueza se renovaba año con año, zafra con zafra. Sin embargo, no fueron pocos los que tentaron a la suerte, llevaron más allá de sus posibilidades su capacidad económica y terminaron en la ruina, con los ingenios confiscados y rematados en concursos públicos de acreedores.

La presencia de azúcar en el jugo extraído de las cañas llevó a que, también desde épocas remotas, se buscara el modo de obtener algún tipo de bebida alcohólica. Los primeros intentos



Un zafrero puede desmontar hasta ocho toneladas de caña al día. El periodo de zafra va de noviembre a julio.

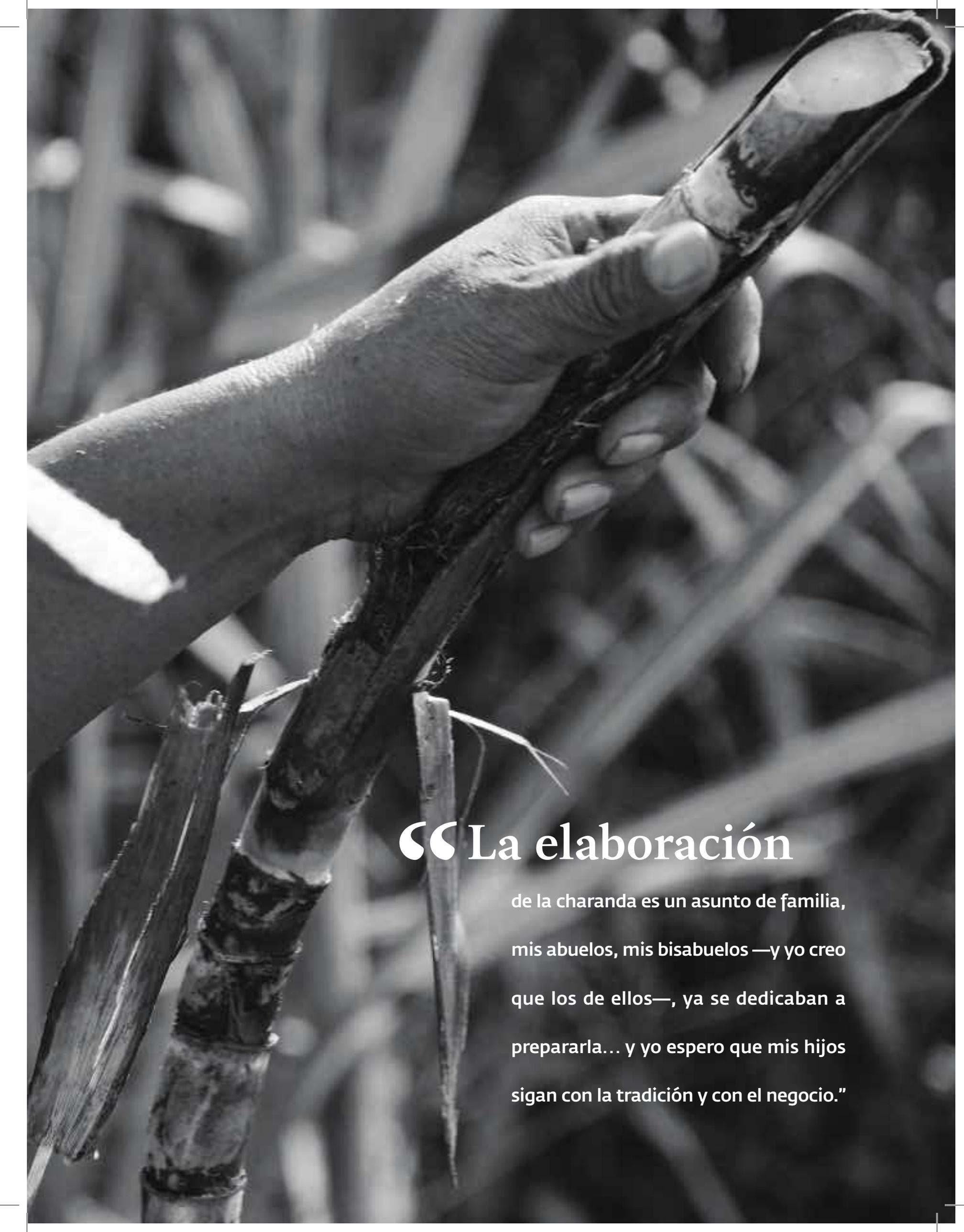


se desarrollaron en el sureste de Asia y se reducían a permitir la fermentación del jugo de caña. Fue en el siglo xvii cuando alguien —la tradición cuenta que fue un esclavo— descubrió que la melaza, un líquido viscoso que se obtiene al hervir el jugo de la caña, podía destilarse y originar una bebida alcohólica de sabor agradable y contenido alcohólico adecuado: el ron, el aguardiente de los marinos que, dentro de la ley o al margen de ella, surcaban los mares en busca de botines y tesoros o, por lo regular, de mercados para vender lo que llevaran en las bodegas. La paternidad del ron se la disputan distintas islas de las Antillas, principalmente el archipiélago de Barbados, donde se supone que fue destilado por primera vez en la década de 1650. Sin embargo, es muy probable que, treinta años antes, ya se hubiera producido ron en los plantíos de caña existentes en el Brasil colonial. Al otro extremo del mundo, en Indonesia, ocurría un proceso similar, al obtenerse en ollas un destilado de caña aderezado con granos de arroz rojo: el arrack.

No se tiene un registro preciso del momento en el que comenzaron a destilarse bebidas de caña en el territorio novohispano. Sí se sabe, por ejemplo, que en repetidas ocasiones se emitieron

Los zafreros cortan la caña con machete y ésta vuelve a crecer en los meses siguientes.





“La elaboración

de la charanda es un asunto de familia, mis abuelos, mis bisabuelos —y yo creo que los de ellos—, ya se dedicaban a prepararla... y yo espero que mis hijos sigan con la tradición y con el negocio.”

bandos y edictos en donde se prohibía la fabricación de aguardiente —llamado chiringuito—, principalmente con el fin de promover la venta de aquellos llegados de la metrópoli. Aunque no es posible cuantificar la producción de aguardientes, pues se realizaba de manera clandestina, puede tenerse una idea de su volumen al considerar que las mieles residuales, es decir, los restos que quedaban luego de la refinación del jugo de caña, antes que ser desechadas por los propietarios de los ingenios, eran vendidas a quienes elaboraban bebidas alcohólicas, que, por cierto, podía ser cualquiera. Desde el siglo xvi, todas las capas de la población, desde los indígenas hasta los españoles —y quizá, como en el caso de las plantaciones antillanas, también los esclavos—, habían encontrado que era fácil montar alambiques y procesar distintas sustancias para obtener alcohol. En consecuencia, es muy probable que la producción de estos aguardientes clandestinos fuera masiva. La autoridad terminó por rendirse ante la realidad y en 1796 emitió una ordenanza por la cual se permitía la producción de aguardiente de caña. El objetivo de la medida, más allá de sus alcances sociales, era de índole fiscal: obtener el permiso correspondiente, someterse a una determinada inspección y vender el producto de manera abierta causaba impuestos. Y la Corona española, si algo requería, eran fondos para operar.



Desde el siglo xvi se produce caña en la región de Uruapan y en el siglo xvii los agustinos fundaron la hacienda de Taretán.

El aguardiente de caña que se produce en las inmediaciones de Uruapan, Michoacán, es llamado charanda, término p'urhépecha que significa "tierra roja" o "tierra colorada", y que alude al color del cercano cerro de La Charanda. La caña de azúcar fue llevada a Uruapan en el siglo xvi, y es probable que, desde entonces, se instalara ahí el primer ingenio de la región, si bien los registros consignan que fue en el siglo xvii cuando los agustinos establecieron la hacienda de Taretán para mejorar los procesos productivos relacionados con la caña y el azúcar. Asimismo, como no existe un indicio de cuándo o cómo comenzó a producirse aguardiente en el lugar, es probable que el proceso haya sido tal como se ha descrito líneas atrás: cualquier persona con conocimiento de causa se acercaba un buen día al trapiche, compraba las mieles que quedaban como residuo de la refinación y, en un rústico alambique, producía aguardiente.

Sin embargo, pronto fue evidente que el aguardiente producido cerca de Uruapan era distinto de otros. La caña empleada para su elaboración, por ejemplo, contenía más azúcar que otras pues crecía a una mayor altura sobre el nivel del mar. Del mismo modo, el agua empleada —de un manantial cercano— le confería





Alambique para la doble destilación de la charanda; luego se rebaja con agua.

un sabor particular. A mediados del siglo XIX ya se hablaba del aguardiente producido en las faldas del cerro de La Charanda, aunque quizá la denominación no se hubiera extendido, o ni siquiera se había acuñado en ese momento. Fue en 1907 cuando, según se cuenta, Cleofas Murguía Riera estableció, en Uruapan, la primera fábrica de un aguardiente llamado específicamente charanda. Posteriormente, una cantidad importante de productores de aguardiente radicados en Uruapan decidieron secundar lo realizado por Murguía y poner a las bebidas que elaboraban el mismo nombre. Al popularizarse regionalmente la bebida, no tardaron en aparecer fabricantes de charanda en los municipios ubicados en la parte central del estado de Michoacán.

La charanda tiene un proceso de producción que le da un carácter diferente del que poseen otros destilados de caña, al incorporar cincuenta por ciento de jugo de caña y cincuenta por ciento de melaza. La mezcla se deja en fermentación durante tres días, luego de los cuales se somete a una doble destilación —para eliminar los componentes alcohólicos no aptos para el consumo humano— de la que surge una bebida con niveles de alcohol cercanos a setenta por ciento. El líquido, entonces, es rebajado con agua destilada, gracias a lo cual afloran los tonos dulces de la bebida, que la distinguen de otros destilados y la ubican en niveles cercanos a los treinta y cinco grados de pureza alcohólica. Realizado este último procedimiento, se deja madurar en barricas de roble o, mejor, de encino, madera de la que, según recomiendan algunos especialistas, deben también estar hechas las cubas de fermentación y los canales que conectan éstos con los alambiques.

Pese a todas sus virtudes, la charanda no dejaba de ser un producto consumido casi exclusivamente de forma local, ya fuera



La melaza y el jugo de caña se dejan fermentar tres días en grandes cubas de metal antes de destilarse.

La charanda se deja madurar en barricas de madera de roble o encino.







Alambiques de destilación.

asociado con una amplia cantidad de celebraciones cívicas y religiosas —el Día de Muertos, por ejemplo—, en cuyo caso se asumía que el consumo de la charanda se produciría cuando las personas decidían tomar un trago sólo para pasarla bien. Fuera de Michoacán, poco se sabía de la charanda y no se consumía. Su presencia en los aparadores de las tiendas especializadas era mínima, lo mismo que sus ventas, a lo que ayudaba una ausencia casi total de publicidad.

Por tal motivo, con la finalidad de promover la charanda, en el año 2000, la Asociación de Productores de Charanda inició en el mes de febrero los trámites para conseguir que el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial considerara la declaración de protección de la denominación de origen para la charanda. En julio del mismo año ya se había avanzado lo suficiente en los trámites ante la Secretaría de Economía para conseguir que se expidiera el proyecto de norma oficial relativa al producto, y se estaba a la espera de recibir los comentarios.

Tinajas de madera para la fermentación.





Cuba de fermentación en una destilería de la región.

En noviembre del mismo año, al no recibirse ningún comentario con respecto a los contenidos de la norma, se publicó en su versión definitiva el 14 de febrero de 2001. La Norma Oficial Mexicana NOM-144-SCFI-2000, "Bebidas alcohólicas. Charanda. Especificaciones" establecía la existencia de cuatro tipos distintos de charanda, similares a los que se emplean para catalogar el ron: blanco, dorado, reposado y añejo, de los cuales el primero se refiere a la charanda natural, el tercero y el cuarto a charandas maduradas en barricas de roble o encino durante al menos dos y doce meses, respectivamente, y el segundo a una mezcla entre el tipo blanco y alguno de los otros dos. De igual suerte, señalaba la posibilidad de que se hicieran intervenir agentes ajenos a la charanda con el fin de modificar su sabor o su apariencia, como podía ser el caso de extractos naturales de roble o encino, jarabe a base de azúcar y color caramelo. Por último, un asunto que resultaba de primer orden, determinaba que la charanda debía contener un mínimo de treinta y cinco grados de contenido alcohólico y un máximo de cincuenta y cinco sin importar si se trataba del tipo blanco, oro, añejo o reposado. Hasta ese momento, la cuestión se dejaba al arbitrio de los productores, que por regla general lo establecían por encima de treinta y cinco por ciento y, en algunos casos, por encima de cincuenta. A partir de la emisión de la norma oficial, la mayoría de los fabricantes decidió situarse en cuarenta o en treinta y cinco por ciento, de modo que los tintes dulces de la bebida fueran perceptibles para el consumidor.

Tres años después de emitirse la Norma Oficial NOM-144-SCFI-2000, el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial emitió la declaración de protección a la denominación de origen "Charanda" lo que, en principio, buscaba proteger la bebida original de una cantidad importante de alcoholes baratos y de mala calidad que empleaban indebidamente el nombre. Además de Uruapan, cuna de la charanda, la denominación de origen se extendía a los municipios de Ario, Cotija, Gabriel Zamora, Nuevo Parangaricutiro, Nuevo Urecho, Peribán, Los Reyes, Salvador Escalante, Tacámbaro, Tancítaro, Tangancícuaro, Taretán, Tocumbo, Turicato, Uruapan y Ziracuarétiro.

Si en algo ponía especial cuidado la declaratoria de protección a la denominación de origen era en clarificar aquellos aspectos de la región que la dotaban de una identidad y que se transmitían a la charanda. De esta manera, la presencia de sedimentos volcánicos, sumada a la altitud general de la región comprendida en la denominación, resultaban determinantes para la producción de



Destilería de charanda.

cañas excepcionales, de las que se obtendría un jugo diferente de todos los demás producidos por las cañas plantadas en cualquier parte de la geografía nacional. Según la declaratoria, las cañas de Michoacán eran únicas en cuanto a la dulzura de su sabor y su aroma, y su jugo no presentaba el sabor a hierba que podía encontrarse en cualquier otro. En consecuencia, el destilado obtenido de ellas merecía ser respaldado por una denominación de origen.

A finales de noviembre de 2004, la Secretaría de Economía dio a conocer la convocatoria para acreditar los organismos encargados de certificar la charanda, de acuerdo con los lineamientos contenidos en la Norma Oficial NOM-144-SCFI-2000. Se espera que, en un futuro próximo, se multipliquen los organismos de acreditación autorizados para emitir certificaciones.

El último paso, en lo relacionado con la declaratoria de la denominación de origen concedida a la charanda y la promoción de la bebida era la constitución de un consejo regulador. En febrero de 2010, la Secretaría de Desarrollo Económico de Michoacán y

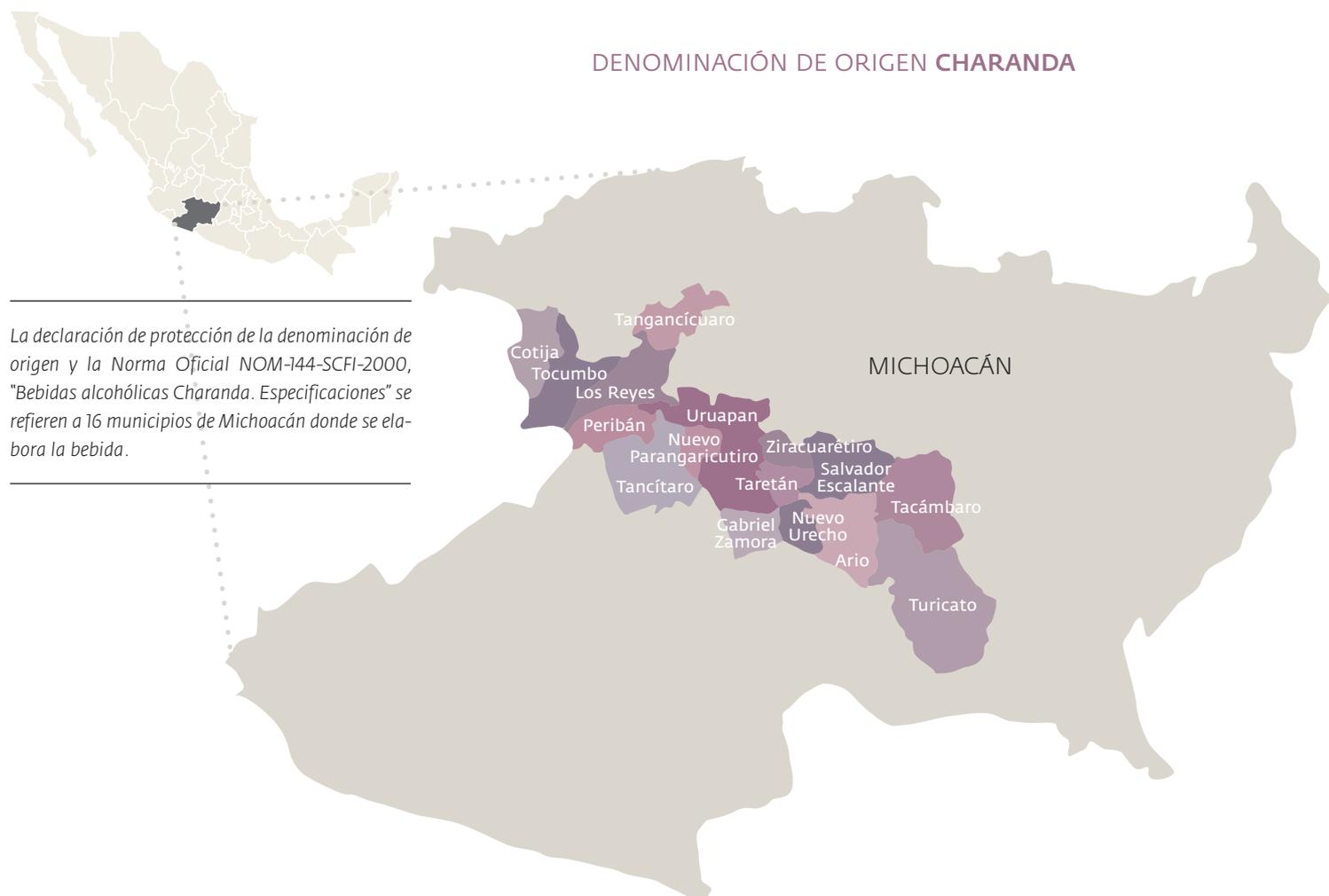


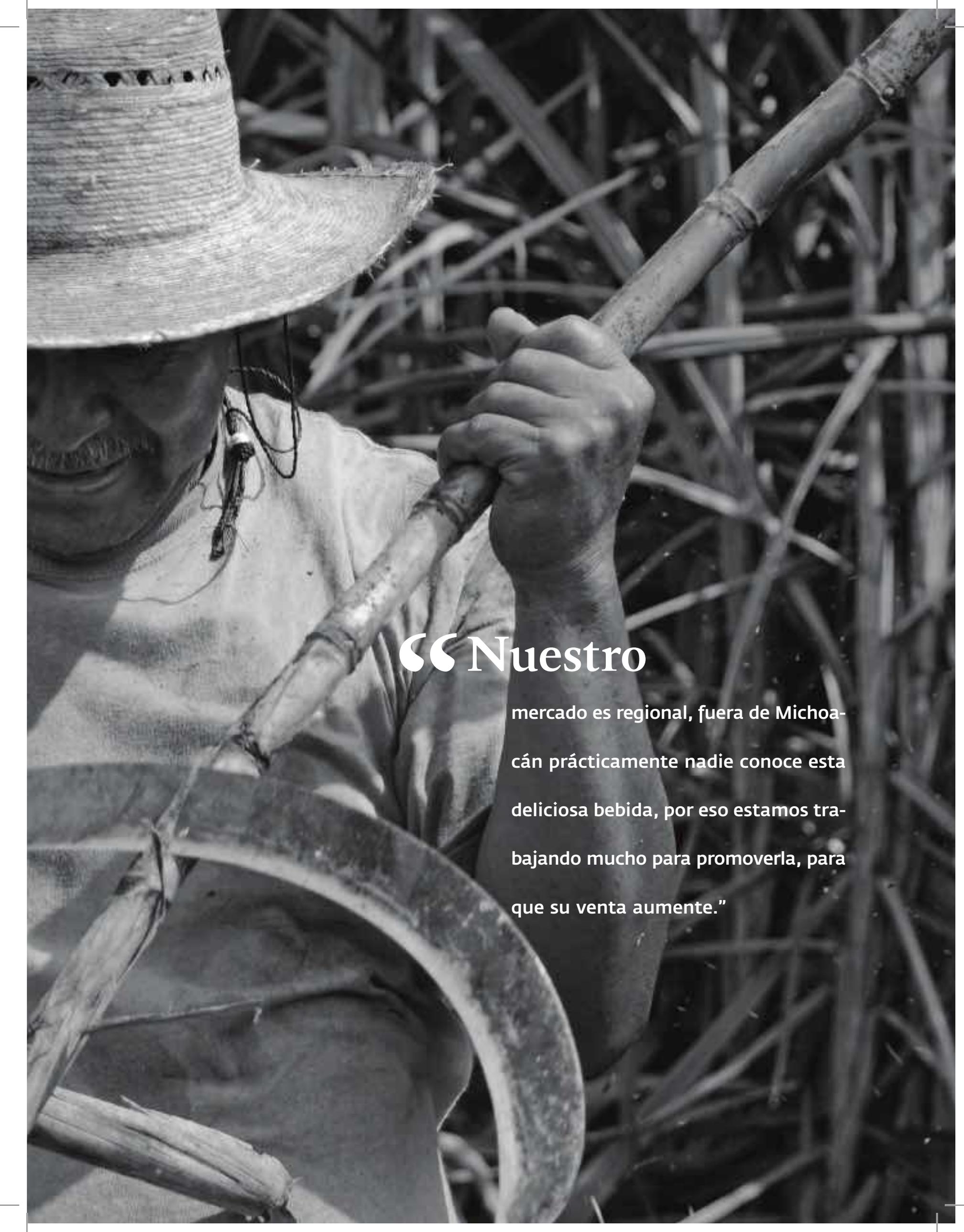
Sección donde se embotella la bebida según estrictas normas de higiene.

el Instituto Tecnológico de Uruapan firmaron un acuerdo para crear el Consejo Regulador de la Charanda, aún no está reconocido por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA). El organismo, pese a todos los esfuerzos de los involucrados en la tarea, tardará varios años en llegar a los acuerdos necesarios para ser una entidad acreditada que pueda operar y, entonces sí, iniciar sus labores. En la actualidad, dirigido por un descendiente de Cleofas Murguía, el Consejo Regulador de la Charanda busca posicionarse en los mercados nacionales, pero sobre todo extranjeros, a los productores del aguardiente aunque éstos todavía no han sido autorizados a emplear la denominación de origen. La idea central consiste en crear una cultura del consumo de la charanda que permita sobrepasar el máximo histórico de medio millón de botellas producidas anualmente mediante intensas campañas de mercadotecnia y, sobre todo, al insertar el producto en campañas lanzadas por los gobiernos estatal y federal en las cuales se pusiera de manifiesto que la charanda no es únicamente un aguardiente michoacano: es una parte fundamental de la tradición y, por supuesto, de la identidad y la cultura nacionales.



Bar donde se puede probar la charanda.

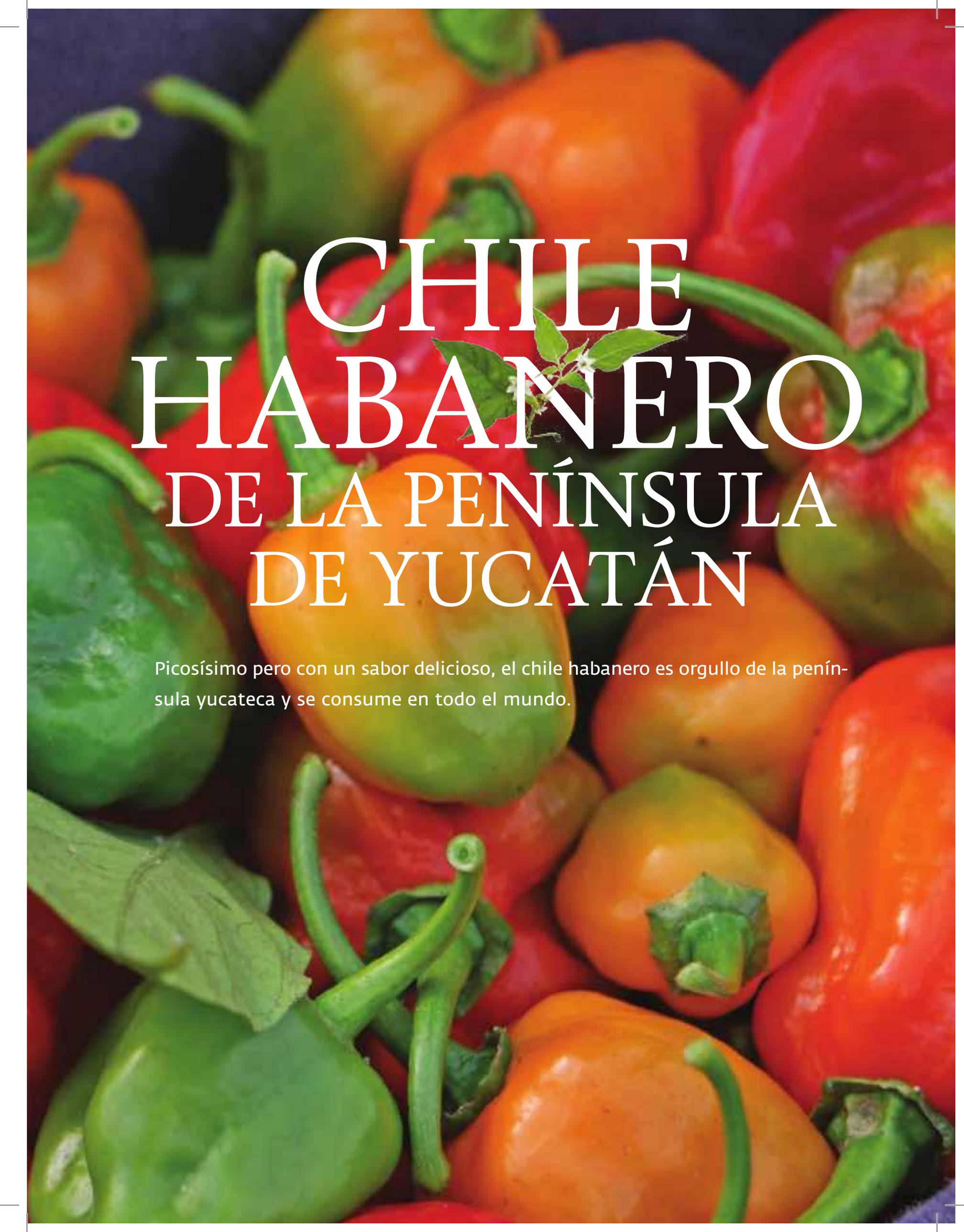




“Nuestro

mercado es regional, fuera de Michoacán prácticamente nadie conoce esta deliciosa bebida, por eso estamos trabajando mucho para promoverla, para que su venta aumente.”





CHILE HABANERO DE LA PENÍNSULA DE YUCATÁN

Picosísimo pero con un sabor delicioso, el chile habanero es orgullo de la península yucateca y se consume en todo el mundo.



Plantas de chile habanero ya maduro. Las plantas miden más o menos un metro de alto.



Los seres humanos que vivían en Mesoamérica hace 5,500 años comenzaron a abandonar el nomadismo y a asentarse en pequeñas aldeas, que después darían origen a poblados de cierto tamaño y, centurias después, a portentosas urbes.

La razón principal que llevaba a la gente a dejar de lado el vagabundeo organizado y establecerse en un sitio determinado no era otra cosa que el descubrimiento de la agricultura: el conocimiento de los mecanismos que intervienen en la reproducción de diferentes especies vegetales y que permiten sembrarlas, propiciar su crecimiento y cosecharlas y, tal vez, almacenar un poco de lo cosechado para intercambiarlo con el pueblo vecino o para un caso de necesidad.

Cuatro fueron los cultivos desarrollados por los habitantes primitivos de Mesoamérica: la calabaza, el maíz, el frijol y el chile. En conjunto, además de aportar una cantidad apropiada de nutrientes, podían combinarse para crear una amplia cantidad de platillos muy interesantes. El chile, con el paso del tiempo, se convirtió en un remedio muy socorrido de la medicina mesoamericana, debido a sus propiedades expectorantes, digestivas y

Los chiles todavía verdes.



astringentes, entre otras. Durante los siglos xv y xvi, el chile formaba parte de los tributos que las naciones sojuzgadas debían enviar a los señoríos de la Triple Alianza —Tenochtitlan, Texcoco y Tlacopan—, ya fuera seco o fresco, dependiendo de la distancia que hubiera entre el sitio productor y el altiplano central.

Los chiles, sin embargo, no son originarios exclusivamente de Mesoamérica. De hecho, una buena cantidad de variedades se originaron en otras regiones de América, como las Antillas, las cuencas del Amazonas y el Orinoco, y el extremo norte de la zona Andina. Los europeos supieron de la existencia de los chiles a su llegada al Nuevo Mundo. Se dice que Cristóbal Colón los bautizó como pimientos —nombre con el que aún se conocen en buena parte del planeta— porque su sabor picante le recordaba el de la pimienta. En su segundo viaje, uno de los miembros de su tripulación tomó unos cuantos chiles y los llevó a España, de donde posiblemente se dispersaron por el continente europeo. En tanto, la ocupación de Brasil, iniciada por los portugueses en el año 1500, los puso en contacto con las variedades nativas de chiles, que sin tardanza subieron en sus barcos y se integraron al conjunto de productos con los cuales comerciaban en Asia, donde fueron acogidos de manera favorable. De ahí que pronto se dedicaran amplios espacios para establecer plantíos en la India, Tailandia, Vietnam y China.

Contra lo que pudiera parecer, el chile habanero no es oriundo de Mesoamérica. Los mayas cultivaban, al menos, siete especies de chile: cinco picantes y dos no. Todas han subsistido



El chile habanero se cultiva primero en invernaderos y luego se siembra.

Los productores cuidan las plántulas para que estén sanas.





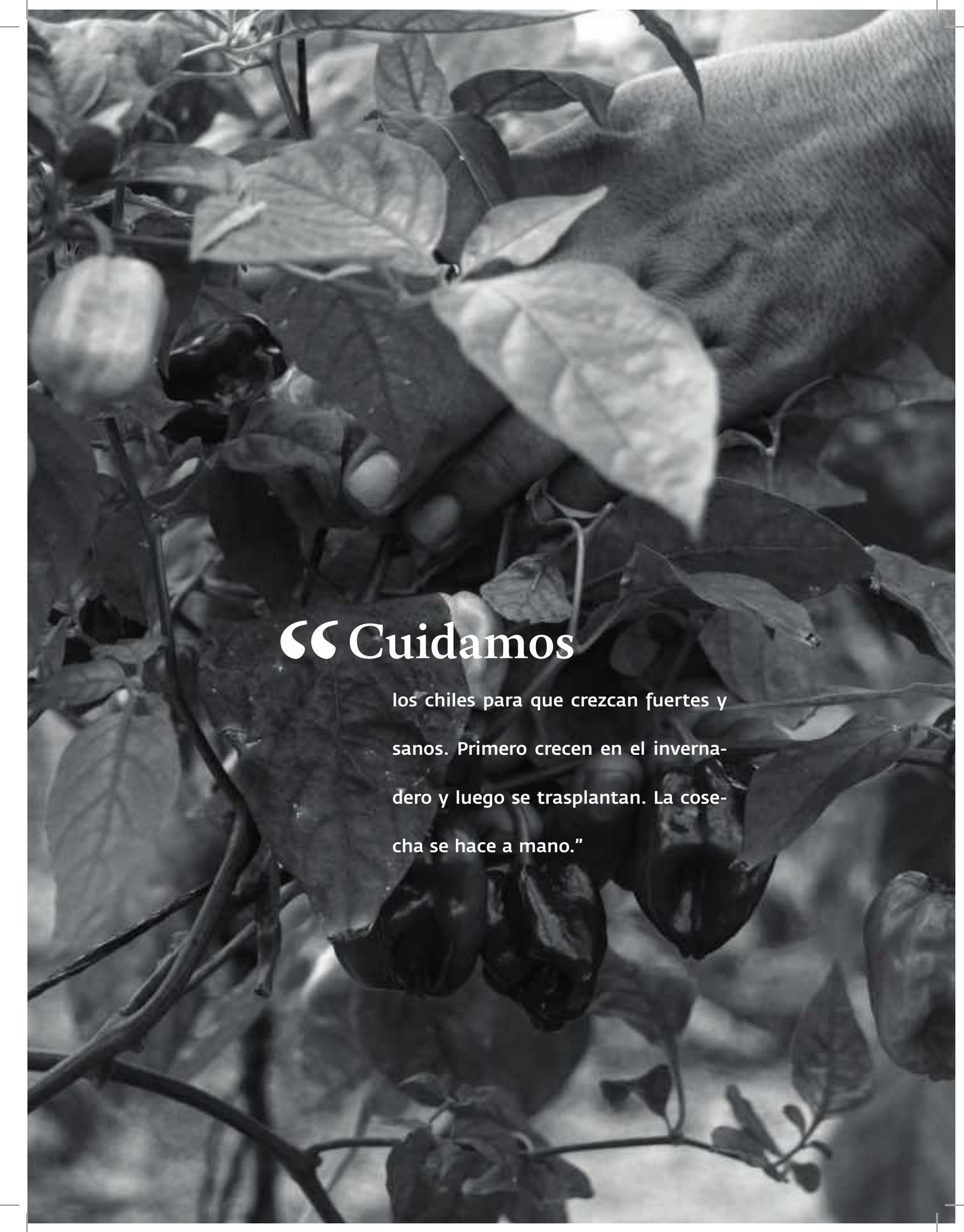
hasta el presente, y cada una de ellas cuenta con su correspondiente nombre en lengua maya. El habanero, no obstante, no se encuentra en este grupo. Lo más probable es que se haya originado en América del Sur, en la región del Amazonas o en la confluencia entre los actuales Brasil, Bolivia, Argentina y Paraguay, desde donde habría llegado a Yucatán saltando de isla en isla, ya fuera por mano de los españoles una vez consumada la conquista, o a través del comercio que llevaban a cabo los pueblos indígenas de las Antillas. Incluso hay quien no descarta la posibilidad de que los introductores fueran algunos indígenas caribeños que acompañaban a los europeos en sus viajes de exploración.

Así, el chile habanero de la península de Yucatán tiene características especiales, ya que en esa área geográfica encontró las condiciones necesarias de calor y humedad para crecer, con lo que en poco tiempo había plantíos prácticamente en todas partes.

El chile habanero se integró con naturalidad a la cocina peninsular que, entre los siglos xvi y xviii, tomó la mayoría de los rasgos que la caracterizan hasta hoy. Una cocina profundamente mestiza, a la que los indígenas contribuirían con cultivos —la chaya—, condimentos —el achiote— y formas de preparación —el pibil que, originalmente, no es otra cosa que cocinar alimentos



El chile habanero fresco o seco interviene en numerosos platillos tradicionales de la península.



“Cuidamos

los chiles para que crezcan fuertes y sanos. Primero crecen en el invernadero y luego se trasplantan. La cosecha se hace a mano.”

en hornos de tierra—, mientras que los españoles aportarían una cantidad importante de ingredientes —el cerdo, la naranja agria, la cebolla morada—, de aditivos —el vinagre— y de especias —la pimienta—, así como de formas de preparación —la fritura de los alimentos, desconocida en el ámbito prehispánico—. El chile habanero terminaría por ubicarse como el acompañamiento por excelencia de la mayoría de los platillos surgidos gracias a la mezcla de ingredientes mayas y españoles, pero quedaría relegado de las preparaciones integradas por los contrabandistas holandeses —de las que el queso relleno es el mejor ejemplo— al repertorio peninsular.



Gracias a los créditos los productores han podido construir invernaderos.

El chile habanero —cuyo nombre científico es *Capsicum chinense* Jacq.— es el fruto de árboles de un metro de altura y tronco correoso que crece de manera dicotómica: un tronco da origen a dos ramificaciones y cada una de éstas, a su vez, a dos más. Las semillas se hacen germinar en condiciones apropiadas para el buen desarrollo de las plántulas que, de los invernaderos en los que se crían, se trasplantan al terreno de cultivo. Si bien



Plántulas, flores blancas y chiles en proceso de maduración.

puede plantarse el habanero en cualquier época del año —en terrenos que, por lo general, no superan los 400 m²—, es recomendable hacerlo entre los meses de junio y septiembre, debido a que la luminosidad, el calor y las lluvias del verano propician un mejor rendimiento. Tres meses es lo que tardan las flores —blancas, ocasionalmente moradas, con órganos reproductores de color negro— en convertirse en frutos y éstos en alcanzar su tamaño adecuado, luego de lo cual son cosechados de forma manual. En épocas recientes, algunas comunidades indígenas han encontrado en el cultivo del habanero una forma de sobrevivir, si no con holgura, sí sin demasiadas estrecheces, gracias al desarrollo de variedades de laboratorio, resistentes a plagas, y a la obtención de créditos para la instalación de invernaderos.

Durante muchos años, el chile habanero ocupó la posición más alta de la escala Scoville. Esto es, la escala que mide la cantidad de capsaicina —la sustancia que les brinda su particular picor— que contienen distintas especies de chile. Según esta medición, ideada por el farmacéutico estadounidense Wilbur Scoville en 1912, el chile habanero puede tener entre cien mil y trescientas cincuenta mil unidades de picante. Para darse una idea de cuán picante es esto, vale decir que los chiles empleados con mayor frecuencia en la cocina mexicana —jalapeños, guajillos, pasillas y poblanos— contienen entre mil y diez mil unidades, y que los más picosos —serranos y de árbol— alcanzan, en el mejor de los casos, veintitrés mil unidades. Esto quiere decir que el picante contenido en un solo chile habanero equivale al que cabría encontrar en quince chiles de árbol especialmente agresivos.





Los chiles habaneros en general se consumen frescos, para preparar salsas. También se encuentran salsas industriales.

El chile habanero se consume principalmente fresco, ya sea solo o como parte de diferentes preparaciones. Asimismo, existen plantas industriales que procesan los chiles y los distribuyen secos, en polvo, en hojuelas, en conserva, como aderezo o en pasta. En los últimos años, ha sobresalido la fabricación de distintas variedades de salsa de chile habanero, en las que puede encontrarse combinado con alguna verdura —zanahoria, por ejemplo—, o solo. De ser éste el caso, el procedimiento más común consiste en clasificar las salsas, de un picante moderado —todo lo moderado que puede ser una salsa de chile habanero— a uno extremo. Las modas recientes —de alcance mundial, por cierto—, relacionadas con el consumo de alimentos cada vez más picantes, han dado como resultado que las salsas de habanero sean un excelente material de exportación. Según el Consejo Nacional de Productores de Chile, la demanda mundial de los picantes frutos crece a un nivel de trece por ciento anual. Estados Unidos, Canadá, Guatemala, Japón, Corea del Sur, Italia y Alemania son los principales compradores de chiles mexicanos.

El chile habanero —alrededor de nueve mil toneladas al año— se produce en diecisiete estados del país. Sin embargo, nueve décimas partes de lo cosechado procede de los estados de Yucatán, Campeche, Quintana Roo y Tabasco. Aunque la producción de este último estado no cuenta con declaratoria de denominación de origen, desde 2012 ostenta el primer lugar nacional en producción de habanero, al superar 4,500 toneladas anuales. El segundo lugar lo tiene Yucatán —más de 2,500 toneladas—, se-



guido por Campeche y Quintana Roo. La superficie cultivada en los tres estados peninsulares varía año con año, pero es posible situarla en torno a las ochocientas hectáreas, de las que quinientas son de temporal y trescientas de riego, cada una de las cuales produce poco menos de diez toneladas.

El auge experimentado por el consumo de chiles ha hecho que los mercados mundiales sean escenario de fuertes disputas. La más áspera de ellas se relaciona con el hecho de que algunos países —China, Pakistán, India, Perú— aprovechan sus bajos costos de producción para enviar chiles a México, los cuales una vez en el país se venden como si fueran nacionales, pero a precio reducido, lo que a todas luces implica una práctica mercantil desleal. Asimismo, en fechas recientes ha cobrado fuerza la tendencia a proteger especies vegetales fuera del país en el que se han desarrollado, lo que obra en perjuicio de los productores originales del cultivo al obligarlos a pagar regalías por la venta de sus productos. Es decir, la recolección de semillas en un lugar y su traslado a otro, donde podrán desarrollarse libremente y, más tarde, venderse en los mercados a los que se tenga alcance. Y no sólo venderse sino, con un poco de mala fe, venderse como si procedieran de la región en la que crecían originalmente, lo que aumentaría su precio en los mercados internacionales.

Una forma de combatir la competencia desleal consiste en obtener la declaratoria de protección de las denominaciones de origen. En el caso del chile habanero, el proceso comenzó en el año 2005, cuando la empresa Chile Habanero de Yucatán se acer-



Los frutos de la planta *Capsicum chinense* pronto serán picosos chiles habaneros.



Chile seco en polvo.



Cuidado de los plantíos en invernadero. Los chiles se fumigan con productos adecuados.



El chile habanero es el más picante de los que se emplean en la cocina mexicana.



có al Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial y solicitó la protección de la denominación de origen. Luego, el 8 de septiembre de 2009, se presentó una nueva solicitud, que se publicó en el *Diario Oficial de la Federación* el 4 de junio de 2001, y se emitió la declaración de protección a la denominación de origen "Chile Habanero de la Península de Yucatán" en la cual quedaban protegidos los chiles habaneros —los frutos y sus derivados— producidos en Yucatán, Quintana Roo y Campeche y que se comercializaran frescos, en pasta, deshidratados, en polvo, como salsa o encurtidos. A finales de mayo de 2012, la Secretaría de Economía publicó el proyecto de la Norma Oficial NOM-189-SCFI-2012, de la que se recibieron comentarios en el sentido de que era necesario especificar el origen de los daños que podía presentar un chile habanero —por plagas, insectos, aves, malos manejos en su recolección y empacado—, lo que afectaba directamente la categoría —extra, primera, segunda e industrial— en que podría ser catalogado cada fruto. Solucionados los problemas, la Norma Oficial Mexicana NOM-189-SCFI-2012, "Chile Habanero de la Península de Yucatán. Especificaciones y métodos de prueba" se emitió a finales de octubre de 2012 y el 30 de noviembre de 2012 se publicó en el *Diario Oficial de la Federación*.

Conseguir la denominación de origen aseguraba que ningún fruto no producido en cualquiera de los tres estados peninsulares podría llamarse "Chile Habanero de la Península de Yucatán".

Los últimos dos pasos para consolidar el despegue del chile habanero son la conformación de un consejo regulador y el establecimiento de una o más entidades certificadoras.

La fundación del consejo regulador encargado de velar por los intereses de los productores de chile habanero no ha corrido con tanta suerte. Tras años de buscar infructuosamente lograr los acuerdos necesarios, en 2014 apareció un consejo regulador en Campeche que, según parece, no contaba con ningún tipo

de aval. No obstante, el hecho sirvió para llamar la atención de productores, industriales y entidades gubernamentales que, en noviembre de ese mismo año, declararon formalmente constituido el Consejo Regulador del Chile Habanero de la Península de Yucatán. Aun cuando el organismo no está acreditado ni cuenta con una sede permanente —que habrá de estar en el Parque Científico y Tecnológico de Mérida—, ya tiene por delante una cantidad importante de problemas por resolver. El primero, y con toda seguridad el más serio, estriba en encontrar un método para combatir las plagas que suelen asolar los plantíos de habanero, que no involucre el empleo de agroquímicos prohibidos por las leyes de protección al consumidor de los países a los que se pretende exportarlo. La idea, en el corto plazo, es producir chiles inocuos, que tengan abiertas las puertas en aquellos lugares que muestren interés por ellos. Precisamente, el segundo problema que deberá afrontar el consejo regulador se relaciona con la atención necesaria a los mercados que, de forma constante, se abren al producto. Un caso paradigmático es el de



Las plantas de chile trepan por los soportes.





Chiles habaneros frescos a la venta.

China, el mercado más grande del mundo, pero en el que resulta complicado introducirse por las barreras que representa el idioma. A ello debe sumarse un peligro potencial, ya observado con otros productos agrícolas mexicanos: si el crecimiento de la demanda externa no se acompaña de la debida ampliación de la oferta, puede sobrevenir la escasez y, con ella, el aumento de los precios en el mercado que se deje desatendido, que por lo general suele ser el local, pues los productores prefieren surtir los pedidos foráneos en virtud de las ganancias que representan.

El habanero vive, sin duda, su mejor época. La globalización hace que las cocinas del mundo muestren una tendencia a la experimentación nunca antes vista, que se traduce en la posibilidad de integrar sabores y aromas hasta hace poco impensados. Entre éstos, el picante ocupa un lugar preponderante. Al son que marca el chile, la cocina mundial vislumbra nuevos horizontes.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CHILE HABANERO DE LA PENÍNSULA DE YUCATÁN



La declaratoria de protección a la denominación de origen protege a los tres estados de la península. La Norma Oficial Mexicana NOM-189-SCFI-2012 se publicó en el Diario Oficial de la Federación el 30 de noviembre de 2012.



“Los chiles

requieren mucha atención para que el resultado sea una buena cosecha de la mejor calidad. Los que nos dedicamos a sembrarlo y cosecharlo les enseñamos a nuestros hijos.”



MANGO ATAÚLFO DEL SOCONUSCO CHIAPAS



Un fruto de color amarillo intenso, con casi setenta por ciento de su volumen de pulpa y un sabor incomparable, así es el mango Ataúlfo, nacido en Tapachula a mediados del siglo pasado.



Árboles de mango con los frutos aún verdes.



No se tiene un registro del momento exacto en el que los mangos ingresaron en la dieta del ser humano. Tampoco se sabe su lugar preciso de origen ni las rutas que siguió en su expansión a través de una amplia zona del sur y el sureste de Asia. Las hipótesis más extendidas indican que el fruto se cultiva desde hace quizá seis mil años, y es originario de una amplia región entre la India y Birmania, de donde su cultivo se dispersó hacia el Oriente. Con el paso de los siglos, y conforme el clima se lo permitía, el mango se arraigó en Malasia, Ceilán, Indochina, los archipiélagos ubicados en la frontera entre Asia y Oceanía y la propia China. Dos mil años antes de nuestra era, el mango entraba en los textos sagrados escritos en sánscrito, a la par que se insertaba firmemente en el folclore de la India y se convertía en su fruto más representativo.

Plantación de árboles de mango Ataúlfo. Necesitan lluvia y clima cálido.



La popularización del fruto en distintas partes del continente asiático no era obra de la casualidad. Su color lo hacía atractivo a la vista, y bastaba con quitarle una tenue cáscara para disfrutar de un sabor dulce al que acompañaba un aroma intenso, muy agradable. Se dice que en el siglo XVI Akbar el Grande, tercer emperador mogol de la India, plantó cien mil árboles de mango en un huerto adyacente a su palacio de Darbhanga, aunque no se sabe si su objetivo consistía en tener el fruto a la mano cada vez que lo deseara o si la inmensa acumulación de árboles buscaba deleitarle la vista. Entre la gente común, el mango se internaba en sus vidas, no sólo como alimento, sino también como medicina, como elemento místico y hasta como objeto decorativo.

Los europeos aparecieron en Asia en el transcurso de los siglos xv y xvi. Primero los portugueses, y más tarde los españoles, descubrieron las cualidades que adornaban el mango y lo llevaron consigo a distintas regiones del planeta. De este modo, de la mano de Portugal, el mango de la India llegó a Brasil, mientras los españoles lo encontraron en las islas Filipinas y lo transportaron a la Nueva España. En ambos casos, existían vastas regiones en las que el árbol podía aclimatarse, debido a que contaban con la cantidad necesaria de lluvia para favorecer su crecimiento, pero al mismo tiempo eran lo suficientemente cálidas como para asegurar la maduración de los frutos.

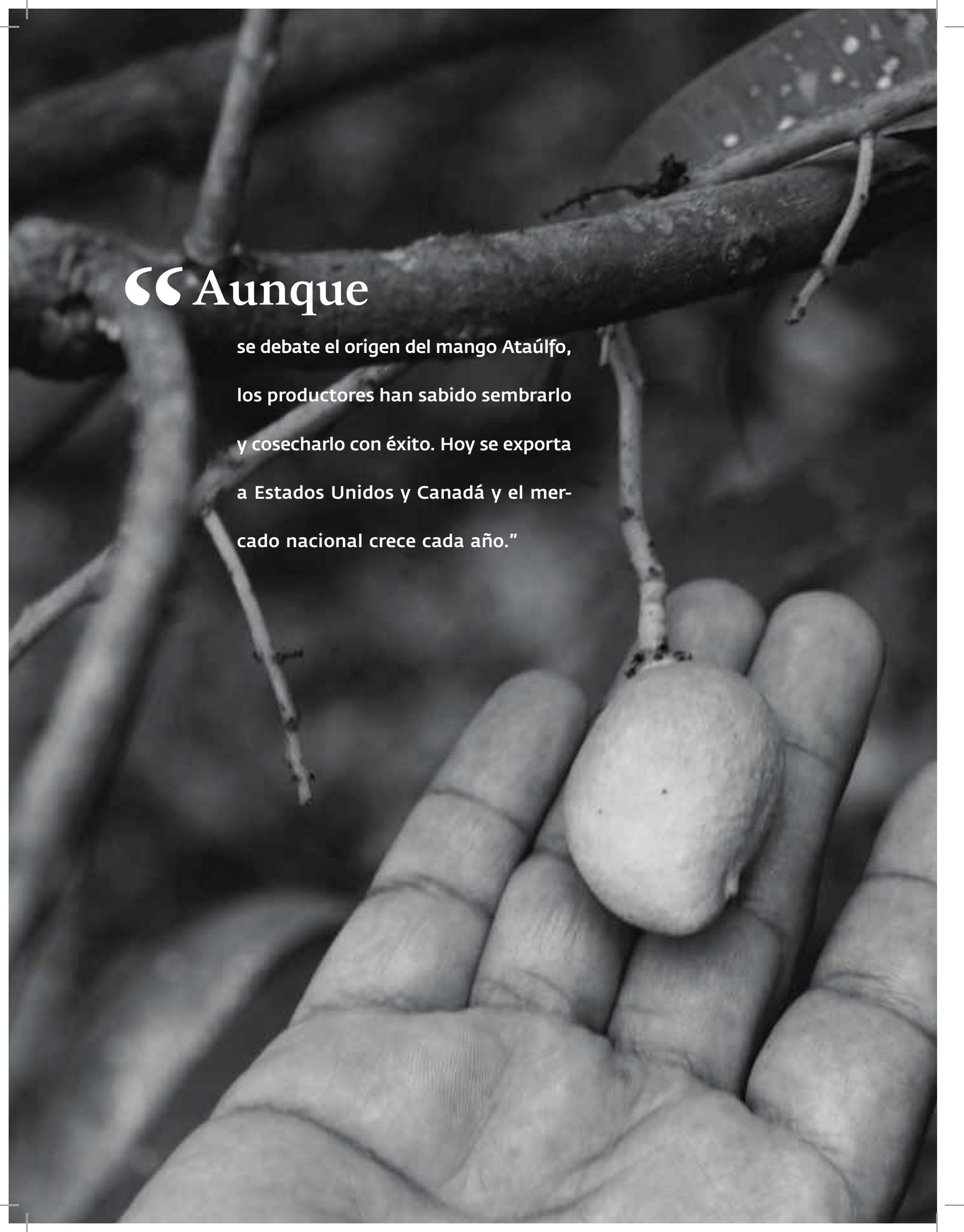
Los mangos llegados a la Nueva España se plantaron en las costas del Golfo y del Pacífico, donde no encontraron problema alguno para multiplicarse. Posteriormente, ya independizado México, llegaron al país nuevas variedades de mango, esta vez procedentes de las Antillas, y fueron plantadas en la vertiente del Golfo, donde dieron origen a los mangos criollos. Por último, a mediados del siglo xx se produjo una nueva introducción de mangos, esta vez desde la Florida, llevada a cabo por individuos dedicados al desarrollo de especies vegetales en viveros. Los mangos, de las variedades Haden y Kent, se adaptaron perfectamente a las condiciones del lugar y fueron denominados peta-

Los cultivadores de mango Ataúlfo inspeccionan los frutos durante todo el año.



Los árboles de mango alcanzan hasta 30 metros de altura.





“Aunque

se debate el origen del mango Ataúlfo,
los productores han sabido sembrarlo
y cosecharlo con éxito. Hoy se exporta
a Estados Unidos y Canadá y el mer-
cado nacional crece cada año.”

cones, en oposición a los mangos de Manila, a los que se identificaba como descendientes de los llegados desde Asia en el transcurso del siglo xvi aunque, para el momento, ya constituyeran una especie distinta, al haber sido objeto de mezclas con las variedades llegadas después.

Una de las últimas variedades en hacer su aparición fue el mango Ataúlfo, cuyo origen es objeto de amplios debates. Según algunas versiones, un individuo de nombre Ataúlfo Morales Gordillo, habitante de Tapachula, trabajó durante largos años realizando pruebas e injertos en cinco árboles de su propiedad —hay quien dice que eran siete, otros afirman que diez o aun doce—, hasta dar con un fruto nuevo, de características únicas. Otros afirman que Morales no estuvo relacionado con los árboles ni con el cultivo de los mangos porque, al ser joyero de profesión, de jardinería y de botánica no entendía nada. En este caso, el responsable de haber desarrollado los mangos habría sido aquel a quien Ataúlfo Morales compró la propiedad en 1948, un sujeto llamado Manuel Rodríguez Pérez o, incluso, alguno de los cuatro propietarios que habrían desfilado por el predio entre 1943 y 1948, al ser estos los años en los cuales, se calcula, fueron plantados los árboles. Finalmente, no falta quien asegura que los árboles encontrados en la propiedad de Morales habían estado ahí siempre. Alguna mano misteriosa plantó en el lugar mangos comunes —de Manila, con toda seguridad— y éstos, por una suerte de hibridación natural, se habían transformado



Los árboles de mango Ataúlfo se adaptaron rápidamente a otras zonas.



El árbol que dio origen a todos los de la variedad Ataúlfo del Soconusco.

con el paso de los años. El joyero, sin saber el tesoro que albergaba su jardín, cortaba de vez en cuando un fruto, o un par de ellos, y lo servía a su familia.

Sea como fuere, parece cierto que, en 1963, las ramas de los árboles desbordaron los límites de la propiedad de Morales. El fruto, entonces, cayó en manos de Héctor Cano Flores, ingeniero agrónomo con un puesto directivo en la sección local del Instituto Mexicano del Café y que, casualmente, en aquel momento buscaba frutales adecuados para sustituir los cafetos ubicados en sitios poco aptos para su buen crecimiento. Cano Flores quedó maravillado ante la calidad de los frutos que tenía en sus manos: color amarillo intenso, peso y tamaño manejables —alrededor de doce centímetros y 350 gramos—, con casi setenta

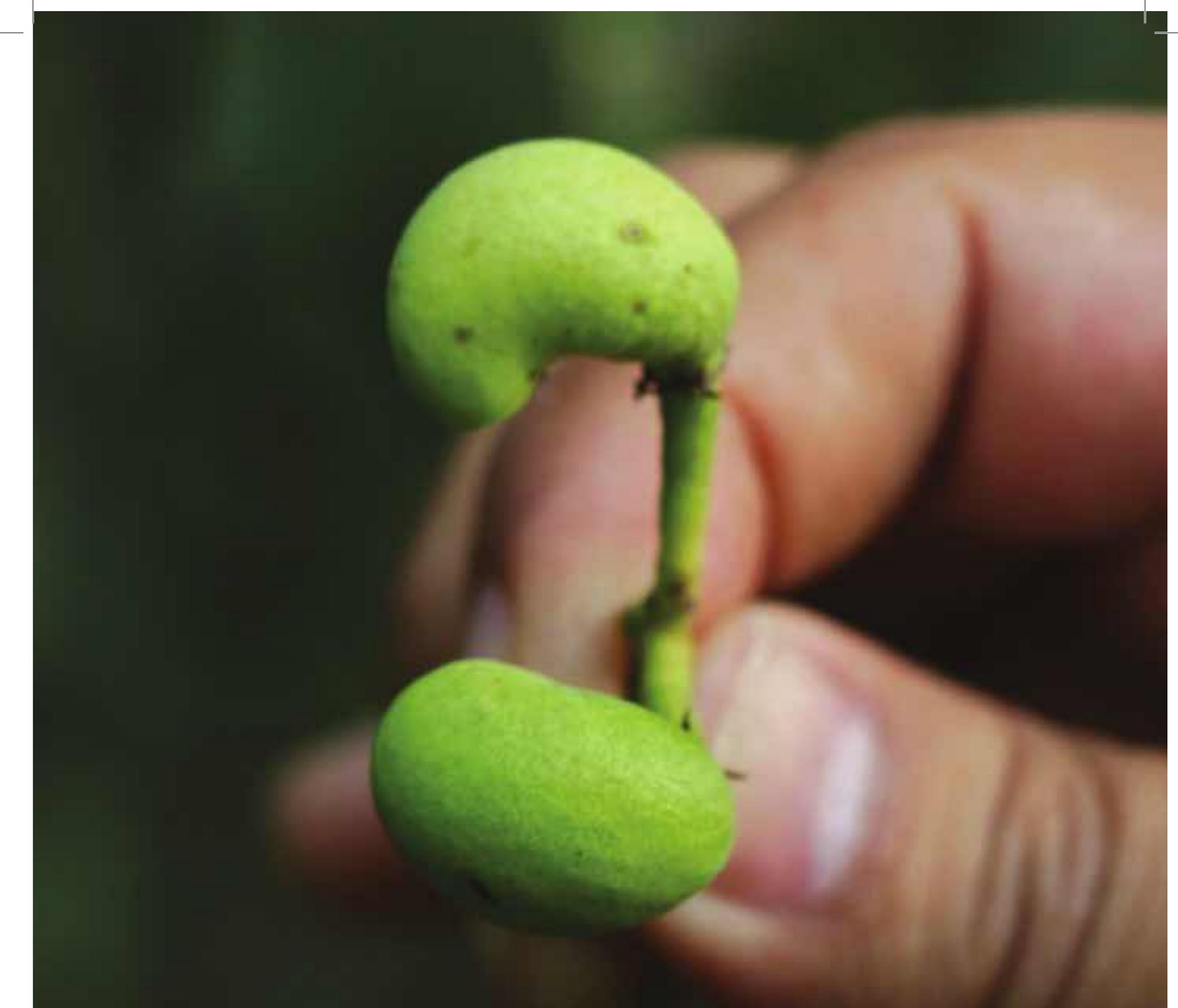
Flores en la punta de las ramas y pequeños frutos.



por ciento de su volumen de pulpa y consistencia que le auguraba larga vida en el anaquel. Pidió entonces permiso a Morales para tomar una muestra del fruto y, posteriormente, para crear un clon, al que denominó "imc-m2 Ataúlfo". Una vez estabilizada la muestra, Cano la envió al Consejo Nacional de Fruticultura, que sería el organismo encargado de fomentar el cultivo del mango al que, en lo sucesivo, se conocería solamente como Ataúlfo.

Los primeros pasos para conocer el potencial del mango Ataúlfo y, posteriormente, proceder a su comercialización intensiva, los daría, no obstante lo mencionado, el propio Instituto Mexicano del Café que, en 1965, envió a Mazatán cinco árboles para que fueran sembrados. En 1966 remitió unos cuantos más





“En Izapa

hay un campo experimental que investiga cómo aumentar la producción y proteger al mango Ataúlfo de las plagas, sobre todo la mosca de la fruta.”



Flores del árbol de mango Ataúlfo.

a un propietario de Tapachula y en 1967 repitió la operación con otros dos plantadores también tapachultecos. Asimismo, en 1965, se estableció la primera plantación comercial en las diez hectáreas de la finca Buenavista, lo que no dejaba de ser una maniobra arriesgada, pues la información en torno al comportamiento de los árboles de Ataúlfo aún no era suficiente. Por si fuera poco, nada garantizaba que la aventura tuviera un final feliz en el ámbito económico, debido a que, fuera de las regiones tropicales, los mangos eran poco conocidos, situación que hacía que las posibilidades comerciales del nuevo fruto fueran inseguras. Por último, las personas que decidieran dedicarse a plantar el mango Ataúlfo debían renunciar a lo que fuera que estuvieran sembrando —en el caso de Chiapas, por lo general se trataba de algodón, que en ese momento gozaba de cierto auge mercantil— y dedicarse a sacar adelante un cultivo cuyas perspectivas, en el mejor de los casos, eran inciertas.

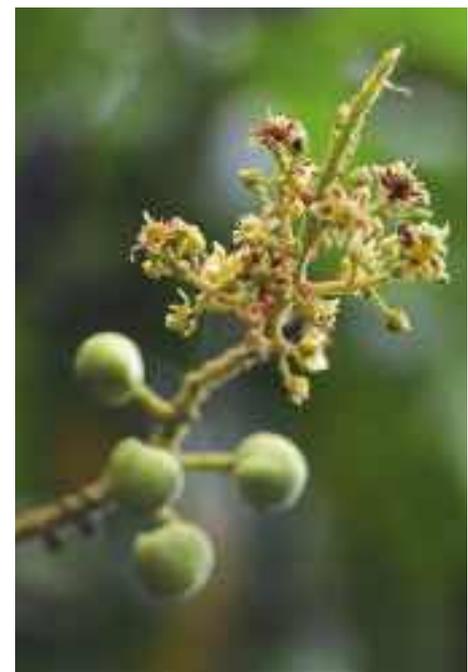
Sin embargo, al comenzar la década de 1970 estaba claro que el mango Ataúlfo habría de triunfar debido a sus excelentes características. El Instituto Nacional de Investigaciones Agrícolas —antecedente del actual Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias— estableció en Izapa un campo experimental, destinado a encontrar los medios técnicos que favorecieran un crecimiento acelerado de la producción. Al aumentar la cantidad de mangos disponibles, pudieron explorarse nuevos mercados, que sin dudar acogieron el producto. Su

precio —menor en ese momento que el de las otras variedades de mango— lo hizo atractivo, no sólo para el consumidor, sino también para el productor agrícola, quien deseaba encontrar un artículo que produjera buenos rendimientos, esto hizo que los plantíos de Ataúlfo rebasaran los límites de Chiapas y aparecieran en Oaxaca, Guerrero, Tabasco, Campeche, Veracruz, Michoacán, Jalisco, Colima, Sinaloa, Nayarit, e incluso más allá del territorio nacional, al plantarse con éxito árboles en Centroamérica, Sudamérica e incluso el sur de España.

La enorme expansión del mango Ataúlfo hizo necesario tomar medidas para salvaguardar el nombre en relación con el lugar en el que había aparecido —o había sido desarrollado— por vez primera donde, a principios del siglo XXI, se plantaba en quince mil hectáreas, cuya producción era de cerca de 176 mil toneladas de mangos. Así, en 2002, la Secretaría de Desarrollo Rural del gobierno del estado de Chiapas solicitó al Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial se emitiera la correspondiente declaración de protección de la denominación de origen “Mango Ataúlfo del Soconusco Chiapas”, con el fin de que se reconociera el territorio chiapaneco como lugar de origen del mango, lo que a su vez redundaría en beneficio de los productores asentados en alguno de los trece municipios a los cuales se buscaba determinar como “lugares de extracción” —Suchiate, Frontera Hidalgo, Metapa, Tuxtla Chico, Tapachula, Mazatán, Huehuetán, Tuzantán, Huixtla, Villa Comaltitlán, Escuintla, Acacoyagua y Acapetahua—, quienes podrían gozar de alguna ventaja competitiva en relación con el resto de los productores que, en distintas zonas del país, se dedicaban a tareas similares.

Se emitió la protección de la denominación de origen “Mango Ataúlfo del Soconusco Chiapas”, que se publicó en el *Diario Oficial de la Federación* el 27 de agosto de 2003, a la espera de que las instancias calificadas emitieran la norma oficial correspondiente. El Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio dio a conocer, en mayo de 2012, el proyecto de Norma Oficial Mexicana. Esta norma establece los lineamientos que debe cumplir el Mango Ataúlfo del Soconusco Chiapas, a saber, una relacionada con las características y propiedades del mango —cualquier clase de mango— en tanto fruta; dos más, destinadas a vigilar el transporte de frutos susceptibles de hospedar a la mosca de la fruta. Según se propone, la Norma NOM-188-SCFI-2012 “Mango Ataúlfo del Soconusco Chiapas. Especificaciones y métodos de prueba”, además

Pequeñas flores en la punta de la rama que pronto se convertirán en frutos.



Mango Ataúlfo del Soconusco Chiapas Orgullo de México

de determinar las características que debe tener el producto, los calibres (es decir, los distintos tamaños) para su clasificación, los sitios de procedencia y los daños y defectos que puede tener (y que invalidan su comercialización), hace hincapié en la necesidad de comercializar el producto siempre empacado, jamás a granel, como medio para protegerlo mejor y, además, para que a simple vista sea posible ubicar los distintivos relacionados con la denominación de origen.

Cinco meses tardaron en aparecer los comentarios a la norma. De ellos, uno en particular era interesante y ayuda a comprender el sentido en el que giran las denominaciones de origen. El gobierno de Brasil, donde el mango Ataúlfo había sido plantado con éxito, preguntaba si la protección a la denominación

Se producen más de cien mil toneladas de mango Ataúlfo al año, tanto para el mercado nacional como para exportación.



de origen impediría a cualquier productor ubicado fuera de la zona considerada dentro de la declaratoria nombrar a su producto, simplemente, como mango Ataúlfo. Le preocupaba que se prohibiera la utilización del nombre, lo cual afectaría a los productores, que ya habían posicionado sus productos a partir del mismo y, por ende, encontrarían dificultades mientras el mercado se ajustaba a la nomenclatura que se decidiera utilizar. Ante ello, se respondió que la protección a la denominación de origen se cifraba en un término complejo, "Mango Ataúlfo del Soconusco Chiapas". La pura denominación "mango Ataúlfo", por lo tanto, quedaba libre para ser empleada por quien así lo requiriera.

El 29 de octubre de 2012, se emitió la Norma Oficial Mexicana NOM-188-SCFI-2012, "Mango Ataúlfo del Soconusco Chiapas (*Mangifera caesia* Jack ex Wall). Especificaciones y métodos de prueba", que fue publicada el 29 de noviembre de 2012 en el *Diario Oficial de la Federación*. Quedaba en el aire la integración de un consejo regulador que vigilara el cumplimiento de la misma y se hiciera cargo de los asuntos relacionados con la denominación de origen, situación que fue corregida en el transcurso de los siguientes dos años al crearse el Consejo Regulador del Mango Ataúlfo, que todavía no está acreditado.

El área de siembra del mango Ataúlfo en Chiapas se incrementó año con año entre las décadas de 1970 y 2010, hasta alcanzar una superficie cercana a las treinta mil hectáreas en todo el estado. De ellas, al menos veinte mil se encontraban en el Soconusco. El volumen de producto no es despreciable, al superar con facilidad las cien mil toneladas anuales en todas sus variedades: exportación, primera nacional, segunda nacional y lacrado. De la primera, veinticinco mil toneladas se envían a Estados Unidos y cinco mil toneladas más a Canadá, mientras se intensifican las negociaciones para lograr un acuerdo comercial con China, para que abra sus mercados al mango Ataúlfo, lo cual representaría un impulso excepcional a los productores de un fruto cuya consistencia, sumada a su sabor y a la baja cantidad de fibra que contiene, lo han convertido en el ingrediente de moda en numerosas cocinas alrededor del mundo.

Las dificultades, sin embargo, no son menores. La mayoría de las regiones en las que se ubican los plantíos de Ataúlfo están expuestas a la furia de la naturaleza, sobre todo de los huracanes. De igual suerte, el mango es atacado por un buen número de plagas —la más importante, quizá, la mosca de la fruta—, aunque en fechas recientes se ha detectado la aparición del



Productos elaborados con mango Ataúlfo y chile piquín.



Mermeladas de mango Ataúlfo producidas en Chiapas.



Productos a la venta elaborados con mango Ataúlfo.

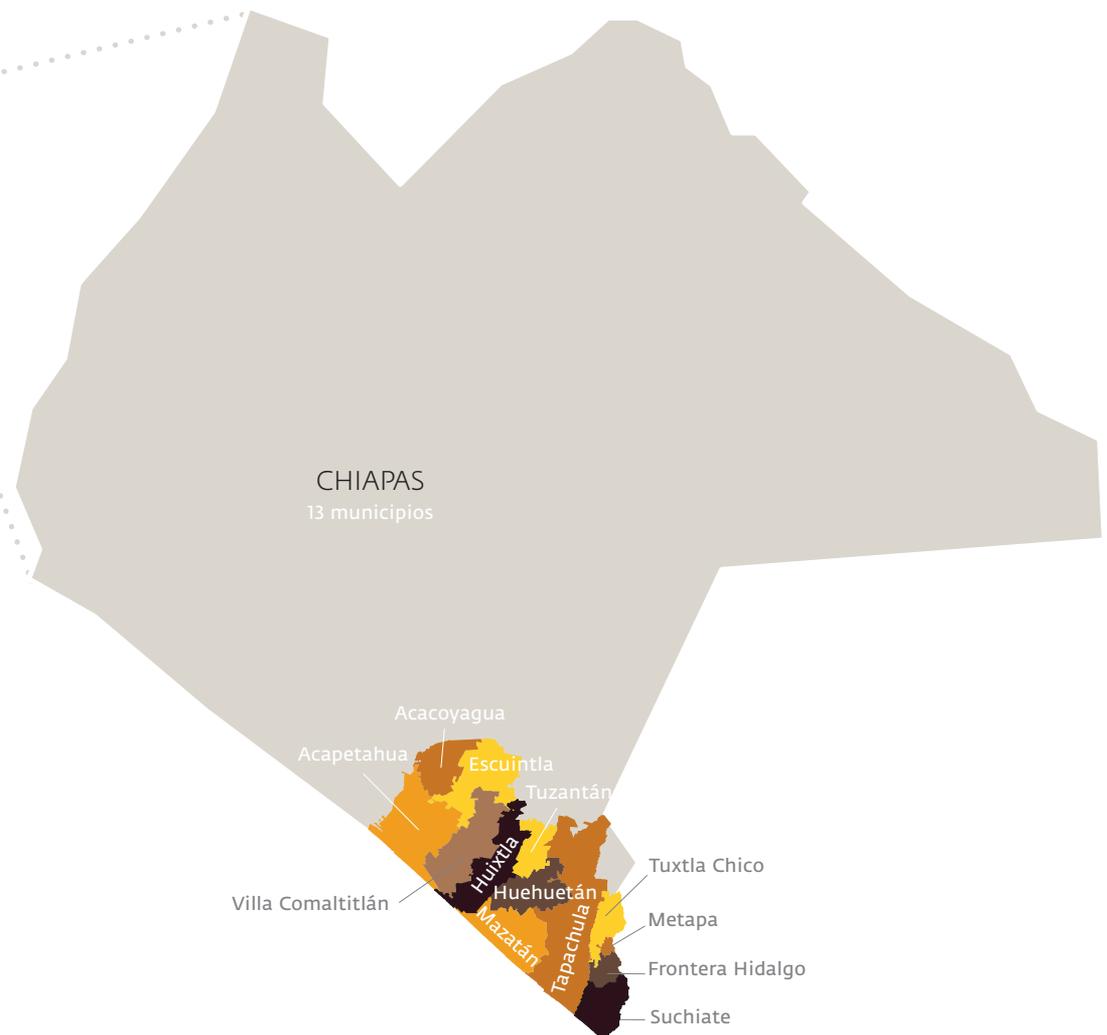
insecto conocido como chinche pirata, que en numerosas ocasiones actúa como controlador biológico al alimentarse de especies nocivas para los frutales.

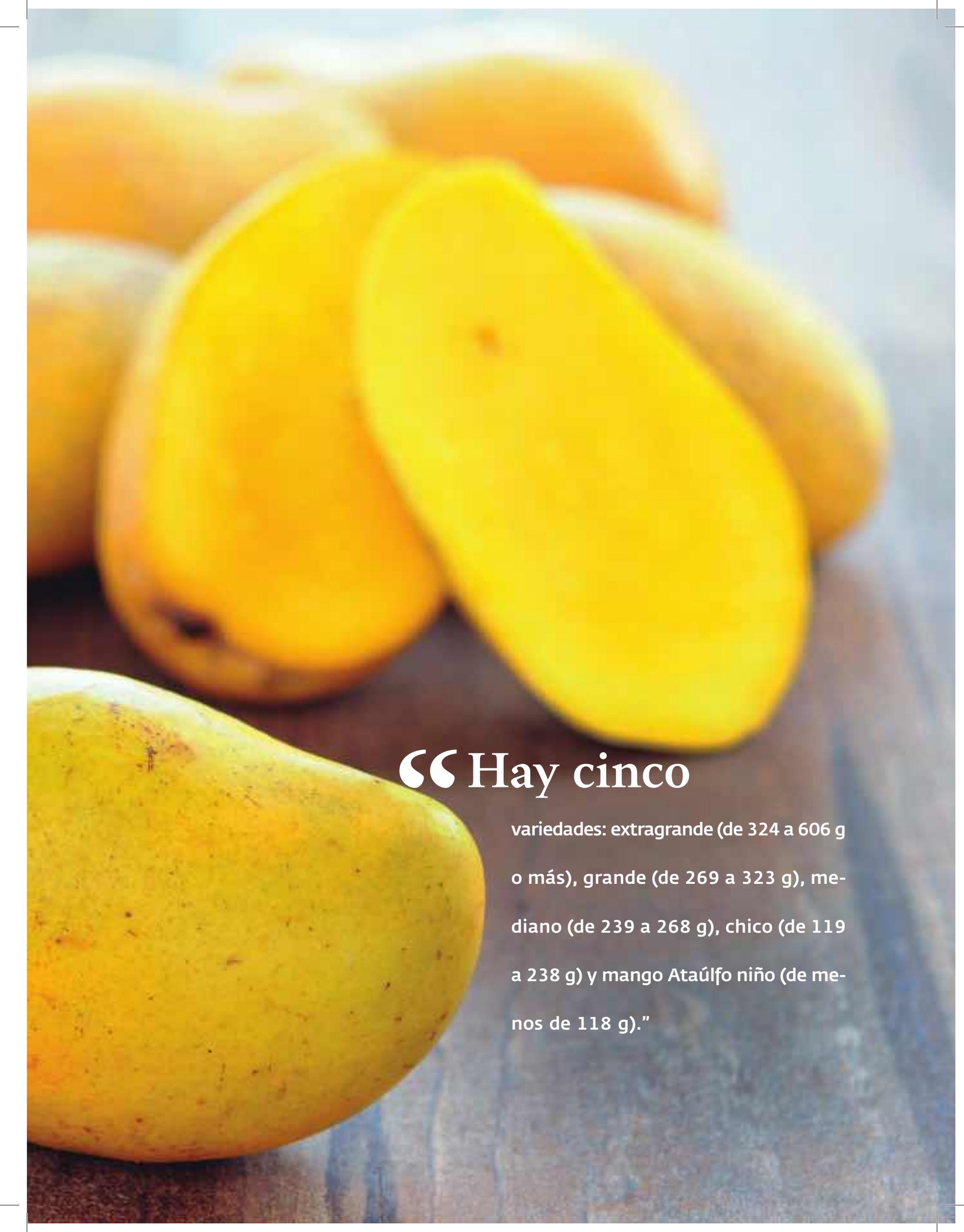
El problema más grande al que se enfrenta el mango Ataúlfo en la actualidad es la competencia representada por el cultivo de la palma de aceite. En el municipio de Suchiate, en una superficie de diez mil hectáreas, cuando menos, se han derribado los árboles de mango para sembrar palmas africanas por ser, aparentemente, más redituables. El gobierno del estado ha puesto en marcha un programa para apoyar a los productores —en el que se incluyen financiamientos para la adquisición de maquinaria— pero, hasta el momento, el panorama es incierto. La eventual apertura del mercado chino, sumado al aumento de la demanda en Centro y Sudamérica, así como en Europa, podrían resentirse por el descenso de la producción de confirmarse la tendencia actual.



La declaración de protección a la denominación de origen, que se publicó en el Diario Oficial de la Federación el 27 de agosto de 2003, se refiere a 13 municipios del estado de Chiapas. La norma oficial NOM-188-SCFI-2012 determina, entre otras cosas, los tamaños del mango Ataúlfo.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN MANGO ATAÚLFO DEL SOCONUSCO CHIAPAS

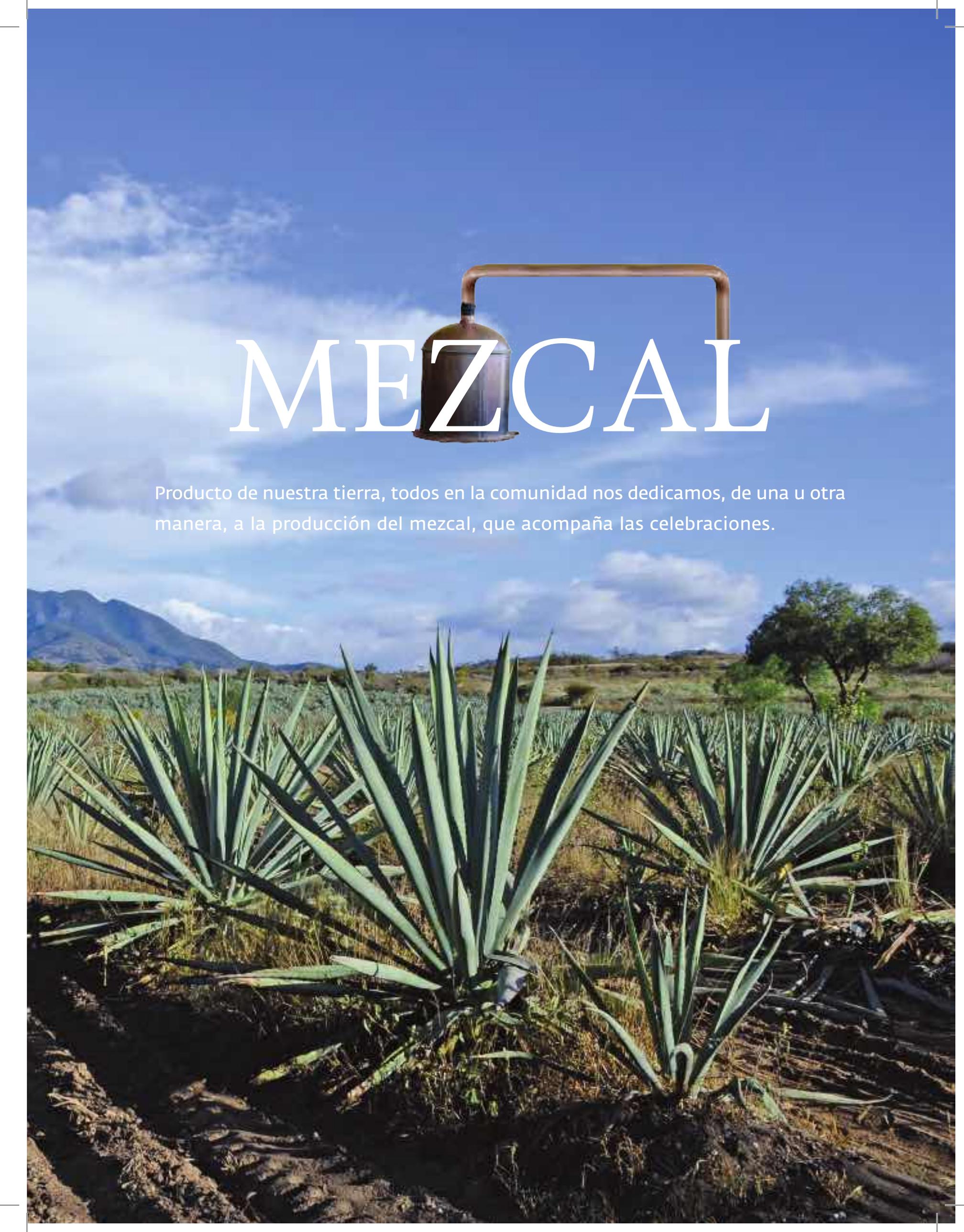




“ Hay cinco

variedades: extragrande (de 324 a 606 g o más), grande (de 269 a 323 g), mediano (de 239 a 268 g), chico (de 119 a 238 g) y mango Ataúlfo niño (de menos de 118 g).”



A large agave field under a blue sky with a copper still in the foreground. The still is a traditional copper pot still used for distilling mezcal, with a long neck and a curved handle. The agave plants are in the foreground, and the background shows a vast landscape with mountains and a few trees.

MEZCAL

Producto de nuestra tierra, todos en la comunidad nos dedicamos, de una u otra manera, a la producción del mezcal, que acompaña las celebraciones.



Sembradío de agave para producir mezcal. En cada región se utiliza una variedad diferente, a veces silvestre.

De manera general, el mezcal es un destilado del agave... de cualquier agave. Más allá del lugar en el que se siembre y de la variedad de que se trate, de las condiciones en las que se críe y se coseche. Incluso de las técnicas particulares involucradas en la fermentación de los jugos obtenidos tras la molienda de las piñas cocidas o en la destilación de éstos. El mezcal, según la etimología más extendida —aunque no del todo certera—, procede de dos términos nahuas que remitirían a la cocción del maguey —llamado *metl*—. Luego entonces, si se cuece el maguey y se obtiene de ello una bebida destilada, se habla de mezcal.



Jimador.

La existencia del mezcal es antigua. Algunos creen —aunque todavía está por comprobarse— que los pueblos prehispánicos del occidente mesoamericano cocían las pencas de maguey, obtenían jugo de ellas y después destilaban el líquido a través de un sistema de ollas o de guajes superpuestos. Como no hay datos que apoyen esta hipótesis de modo fehaciente, debe enunciarse con todas las reservas del caso. De momento, lo único que es posible afirmar es que la destilación de bebidas fermentadas para obtener de ellas productos con algún contenido alcohólico llegó de Europa tras la conquista. Y que, según se menciona en una cantidad importante de crónicas y narraciones, la aparición de bebidas destiladas no obedeció a algún plan mercantil fríamente concebido. Simplemente, algún colono sediento —y que añoraba los elixires espirituosos del Viejo Mundo— ubicó una planta a modo para obtener alcohol,

montó un alambique —lo que no era tan complicado como pudiera parecer— y produjo una bebida de buen sabor y que, por supuesto, tenía buen efecto en el ánimo de quienes la consumían. Quizá ese mismo sujeto sediento y nostálgico produjo una cantidad suficiente de alcohol como para vender a sus amigos y conocidos. O quizá la práctica sólo cundió en vista de su sencillez. Como haya sido, lo cierto es que, desde el siglo xvi, en distintos lugares de la Nueva España, la Nueva Galicia y la Nueva Vizcaya se producían ya bebidas alcohólicas. En la gran mayoría de los casos se trataba de bebidas obtenidas de distintos magueyes; es decir, se trataba de mezcales. Mezcales que, con el paso del tiempo, enraizaron en las diferentes localidades en las que se producían, abrevaron de una amplia cantidad de usos y costumbres, se entremezclaron con un sinnúmero de usos tradicionales y, en consecuencia, adquirieron un carácter propio.

Si bien el procedimiento genérico para obtener el mezcal es uno solo, existe un buen número de variaciones regionales que no sólo hablan de tradiciones o del gusto de quien lo elabora, sino que

Se seleccionan magueyes maduros y se les desprenden las hojas para dejar las piñas limpias.





Corte de agaves silvestres. Igual que los que se siembran, crecen sin agroquímicos.

también dejan ver aquello de lo que dispone cada fabricante, cuáles son sus posibilidades técnicas, qué forma en concreto ha adoptado un saber en particular —el saber ligado a la producción de bebidas alcohólicas— al entrar en contacto con las condiciones de su entorno y su materia prima. Así, es común a todos los que elaboran mezcales seleccionar magueyes maduros, desprenderles las hojas, partir las piñas en dos o en cuatro partes —lo que hace que el procedimiento se llame descuartizada—, trasladarlas adonde se encuentran los hornos, para dejarlos ahí por periodos que varían entre doce y treinta y seis o hasta cuarenta y ocho horas o quizá más. Una vez cocidas las piñas, las llevan a los molinos donde, con ayuda de agua, les extraen el jugo, que es conducido a las tinajas de fermentación donde reposará entre uno y siete días antes de ser llevado a los alambiques, donde se destilará una o más veces antes de ser embotellado y puesto a disposición del público.

Múltiples son, en México, los caminos del mezcal. Múltiples son, por consiguiente, las formas de entender la confección del mezcal. Lo primero es, sin duda, el tipo de maguey —o agave, según la nomenclatura establecida por Linneo— que se considera correcto para hacer mezcal, que es una consideración independiente de las variedades que, naturalmente, crecen en cada región.

En Oaxaca, los tradicionales son el agave espadín o una especie de agave silvestre que sirve para hacer mezcal tobalá; en Guerrero se utiliza el maguey papalote; el agave salmiana es el preferido por los productores de Zacatecas, Guanajuato y San Luis Potosí —donde también se da preferencia a una especie conocida como maguey cenizo—; en Tamaulipas será alguno de los conocidos popularmente como mezcal, lechuguilla o jarcia; en Michoacán se emplearán el maguey chino o el maguey alto y, finalmente, los mezcaleros radicados en Durango habrán de elegir una de las tres especies locales que crecen silvestres.

El maguey que habrá de emplearse para la elaboración del mezcal, según se ve, puede crecer ordenadamente en campos preparados para ello o, por el contrario, al acaso, en pleno monte o en el valle. En numerosas ocasiones, el ser humano interviene en el desarrollo de las plantas que considera silvestres, al cortar las hojas cercanas al centro para dar origen a esquejes que, luego de ser plantados cerca de la planta que les dio origen, propiciarán la reproducción de la especie. Sin embargo, la intervención de las



Esquejes que darán origen a nuevos agaves.



Las piñas se parten en dos o cuatro partes, lo que se denomina descuartizado.



personas asociadas con la cadena productiva del mezcal cesa en ese momento para que la naturaleza tome el control y sea la que, en última instancia, determine el modo en el que crecerá el maguey o incluso su misma supervivencia, dado que no existirá la menor posibilidad de influir en el desarrollo de la planta mediante la aplicación de agroquímicos de ninguna especie.



“Nosotros

tenemos una empresa familiar y a veces contratamos ayuda para el corte.

Aquí todos le saben, desde niños van con sus padres al campo y aprenden cómo jimar y cómo descuartizar y a usar la coa y el machete.”

El corte y la jima del maguey es común a todos los procederes; sin embargo, lo que se hace con las hojas desechadas también varía de acuerdo con las tradiciones que priven en la región. Así, hay quien emplea las hojas desechadas para envolver comida o preparar remedios. Incluso hay quien les da un tratamiento menor y las utiliza en el techado de viviendas. De igual suerte, el cocido de las piñas presenta una cantidad importante de variaciones, de acuerdo con el sitio en el que se elabore el mezcal. Los productores que ponen la tradición como el elemento más importante —como sería el caso de los productores de San Luis Potosí, Durango, Michoacán, Guerrero y Tamaulipas, además de un buen porcentaje de los de Oaxaca— construyen hornos rudimentarios, en algunos casos de adobe, en otros de ladrillo, y los recubren con las mismas hojas del maguey o con algún otro producto vegetal para evitar que las piñas se cubran de suciedad. Acomodados los magueyes, les aplicarán calor producido por troncos o vapor que surge de calderas también primitivas, lo que lleva a que la cocción



Las piñas se cuecen con el vapor de hornos primitivos o calderas.



Piñas partidas a las que se les aplica calor para cocerlas, proceso que puede durar varios días.



Tahona para moler las piñas cocidas según el método tradicional.

dure hasta cinco días. La idea, desde su punto de vista, es que la cocción lenta se refleje en el sabor que tendrán las piñas, les dé un toque distintivo y éste, a su debido tiempo, se traslade al mezcal. En el otro extremo del espectro, los productores de Zacatecas, junto con algunos de Oaxaca y de Guanajuato, no ven ningún inconveniente en la tecnificación de los procesos porque, si todas las tareas se realizan con cuidado, el sabor del mezcal tendrá los mismos matices y la misma calidad que aquellos producidos de forma artesanal. En consecuencia, a la manera de los tequileros de Jalisco, invierten sumas considerables en la adquisición de autoclaves para acelerar la cocción de las piñas de maguey, en el entendido de que buena parte del sabor que es perceptible por el consumidor procede de las maderas que se hacen intervenir en la maduración del mezcal. En este mismo sentido, la molienda de las piñas cocidas la realizan por medio de molinos eléctricos, de probada capacidad, mientras que los productores tradicionales continúan poniendo las piñas en tahonas sobre las que, en varias ocasiones, pasará una piedra de molino tirada por bueyes, burros y caballos o, en algunos casos, por tractores.

La fermentación también muestra una cantidad interesante de variantes regionales. En algunos casos, los fabricantes optan por dejar los jugos en tinajas de piedra ubicadas bajo tierra, como dictan los cánones más antiguos. No obstante, hay quienes se decantan por depósitos de acero o, lo que comienza a ser muy común, de plástico, aunque en Durango el modo tradicional de resguardar el jugo y esperar a que las levaduras hagan su trabajo implica ponerlo en depósitos de cuero.

Alambique para la destilación de los jugos fermentados.



La destilación de los jugos fermentados es, quizá, donde mejor es posible apreciar diferencias sensibles en el proceder de los maestros mezcaleros. El mezcal industrializado emplea procedimientos de corte científico, sin dejar de lado la pericia de los conocedores para dar al producto el toque que lo distinguirá de los demás mezcales. Por su parte, en los entornos comunitarios, el maestro determina si el nivel de alcohol presente en el líquido ya destilado es adecuado o no valiéndose de su paladar. Con el paladar como instrumento primario, sumado a la experiencia y, por qué no, al sentimiento y de alguna manera a la intuición, el maestro decide qué hacer. Está bien o no. Debe rectificarse, diluirse o llevarse a las barricas.

Durante largo tiempo, el mezcal no gozó de la simpatía popular. Su consumo se reducía a espacios marginales, mientras que el

público de las grandes ciudades, que poco o nada conocía el producto, lo consideraba dañino para la salud o, en el mejor de los casos, lo veía como poco atractivo. Los productores, después de observar la forma en la que el tequila había crecido en los mercados nacionales y del extranjero, trataron de imitar la experiencia y, al mismo tiempo, buscaron proteger la identidad de su producto, que a mediados de la década de 1990 se veía amenazado debido a que una repentina crisis en la producción del *Agave tequilana Weber* orillaba a los productores de Jalisco a comprar todo lo que hubiera a su alcance. En julio de 1994, la Cámara Nacional de la Industria del Mezcal, A.C. acudió al Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial y solicitó se expidiera la declaración de protección de la denominación de origen "Mezcal". Al mismo tiempo se llevaban a cabo los trámites para configurar la norma oficial correspondiente, cuyo proyecto dio a conocer la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial en el mes de agosto inmediato, donde se hacía constar qué tipo de agaves podrían intervenir en la elaboración del mezcal, si bien se dejaba la puerta abierta al empleo de cualquiera —lo que tal vez se hacía en consideración a los magueyes silvestres que intervenían en la confección de los mezcales tradicionales— que no fuera utilizado por ninguna otra bebida portadora de una denominación de origen. Asimismo, se permitía utilizar hasta cuarenta por ciento de azúcares ajenos a los del maguey en la preparación de los mostos y se dejaba el campo libre para que los fabricantes abocaran sus productos con saborizantes o colorantes naturales, siempre y cuando contaran con la aprobación de la Secretaría de Salud.

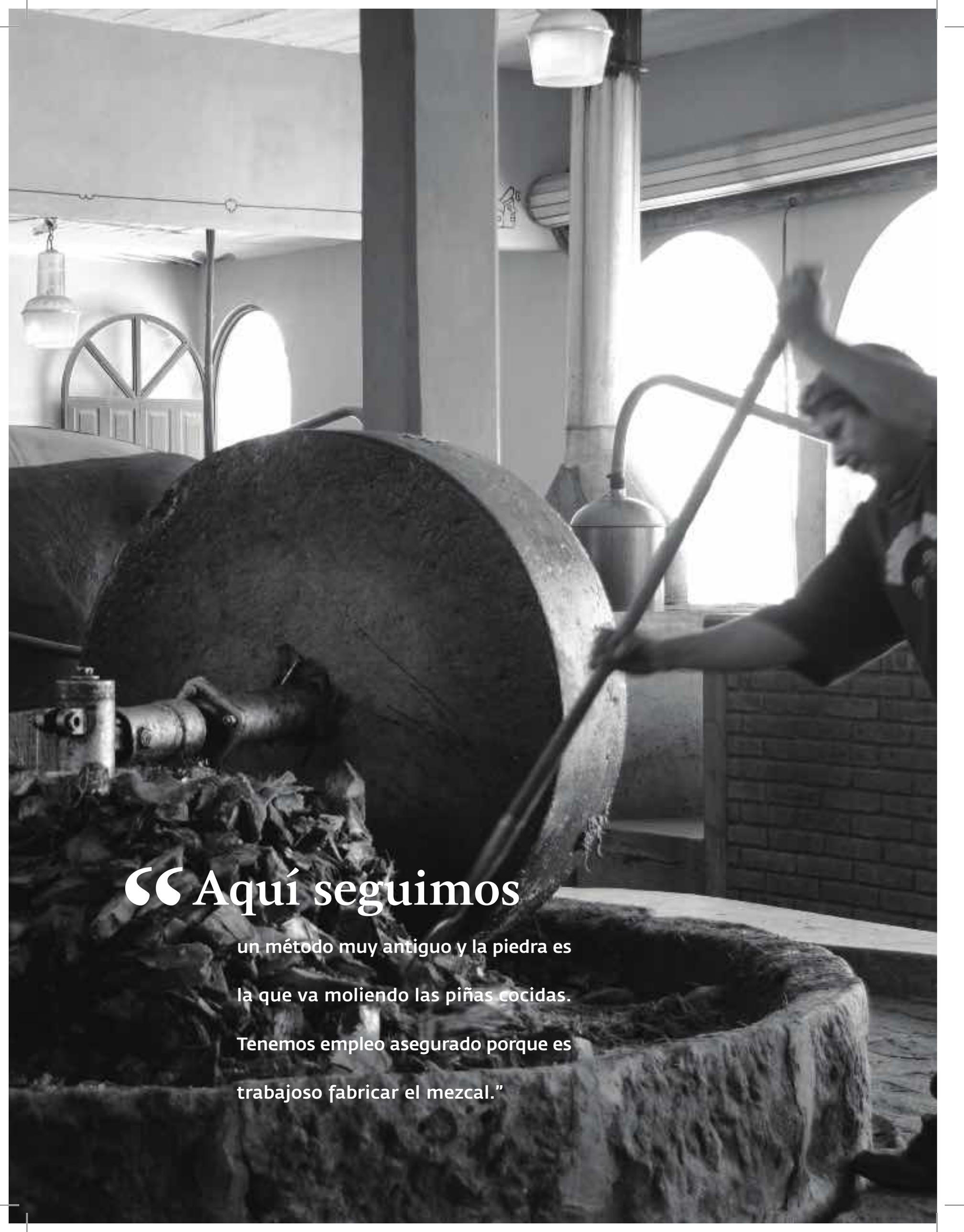


Destilado de agave: mezcal, la bebida espirituosa sale gota a gota.



Cubas de madera donde se almacena y añeja la bebida.

Hornos para la destilación del mezcal.



“Aquí seguimos

un método muy antiguo y la piedra es
la que va moliendo las piñas cocidas.
Tenemos empleo asegurado porque es
trabajoso fabricar el mezcal.”

Mientras transcurría el tiempo pertinente para recibir los comentarios a la norma oficial, la declaración de protección a la denominación de origen "Mezcal" se emitió en noviembre de 1994. En ella se hacía constar que la denominación amparaba a los productores de Zacatecas, San Luis Potosí, Guerrero, Durango y Oaxaca, en particular la Región del Mezcal. La declaratoria, no obstante lo anterior, dejaba claro que la denominación mezcal reconocía las particularidades de cada uno de los estados en los que se producía la bebida, ya fuera por el tipo de maguey empleado o por las técnicas que regían la hechura de la bebida. Desde este punto de vista, era claro que el objetivo no consistía en estandarizar, sino en reconocer la existencia de una bebida en innumerales variantes.

En marzo de 1997 se dieron a conocer los comentarios realizados al proyecto de norma oficial, de los que buena parte tenían que ver con etiquetados, envases, contenedores y posibilidades de comercialización, mientras que sólo unos pocos se referían a la bebida como tal, en relación con la posibilidad de abocar el mezcal añejo y permitir la adición de azúcares a cualquiera de las variedades existentes. Resueltos los contratiempos, la Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-1994 "Bebidas Alcohólicas Mezcal. Especificaciones" fue publicada en el *Diario Oficial de la Federación* con fecha 12 de junio de 1997. Lograda la protección de la denominación y emitida la norma oficial correspondiente, fue posible constituir el Consejo Regulador del Mezcal el 12 de diciembre de 1997, para responder a una serie de retos por demás interesantes: primero, promover el consumo del mezcal mediante el lanzamiento de campañas de promoción y de educación; segundo, defender la denominación y ayudar a las autoridades en el combate a los productores ilegales; tercero, coordinar los esfuerzos de un grupo muy amplio de productores, enclavados en diferentes estados de la República Mexicana y armado cada uno de ellos de ideas muy particulares de lo que significaba producir mezcal.

En agosto de 1997, los productores de mezcal del municipio de San Felipe, Guanajuato, solicitaron la modificación para que se incluyera la bebida que ellos producían en la denominación de origen, con el argumento de que no había razón para no considerarla. Después de realizar las pruebas pertinentes y de constatar que, en efecto, los agaves empleados por los guanajuatenses eran susceptibles de entrar en las categorías señaladas en la norma oficial, en noviembre de 2001 se anunció la modificación mediante la cual se amplía el territorio amparado por la denominación de origen. Dos



El maestro mezcalero es el que determina si es necesario añadir más alcohol según dicten su paladar y su experiencia.

Barricas de madera para el añejamiento, que puede requerir hasta cinco años.



años después, en marzo de 2003, el gobierno de Tamaulipas vio coronados los esfuerzos emprendidos desde 1997, al conseguir que se modificara la cobertura de la denominación para que incluyera a los productores localizados en once municipios. El 2 de octubre de 2015 tuvo verificativo la modificación de la denominación de origen para incluir el municipio de San Luis de la Paz, Guanajuato y el 24 de diciembre de 2015, sucedió la última modificación en la que se incluyen 115 municipios del estado de Puebla.

La protección de la denominación de origen al mezcal, y su consiguiente certificación, le ha permitido posicionarse en el paladar del público. Las ventas nacionales ascienden a 650 mil litros, en tanto que las exportaciones rondan el millón de litros. La cifra puede crecer si, como cabe esperar, la región amparada por la denominación de origen se amplía en los próximos años. Después de todo, los métodos y los magueyes empleados por un sinnúmero de productores radicados en quince estados de la república para elaborar bebidas alcohólicas son similares a los de aquellos que se han visto beneficiados por la denominación de origen. Quizá, en un futuro previsible, los caminos del mezcal puedan extenderse a otros confines del país.



Expendio de mezcales.



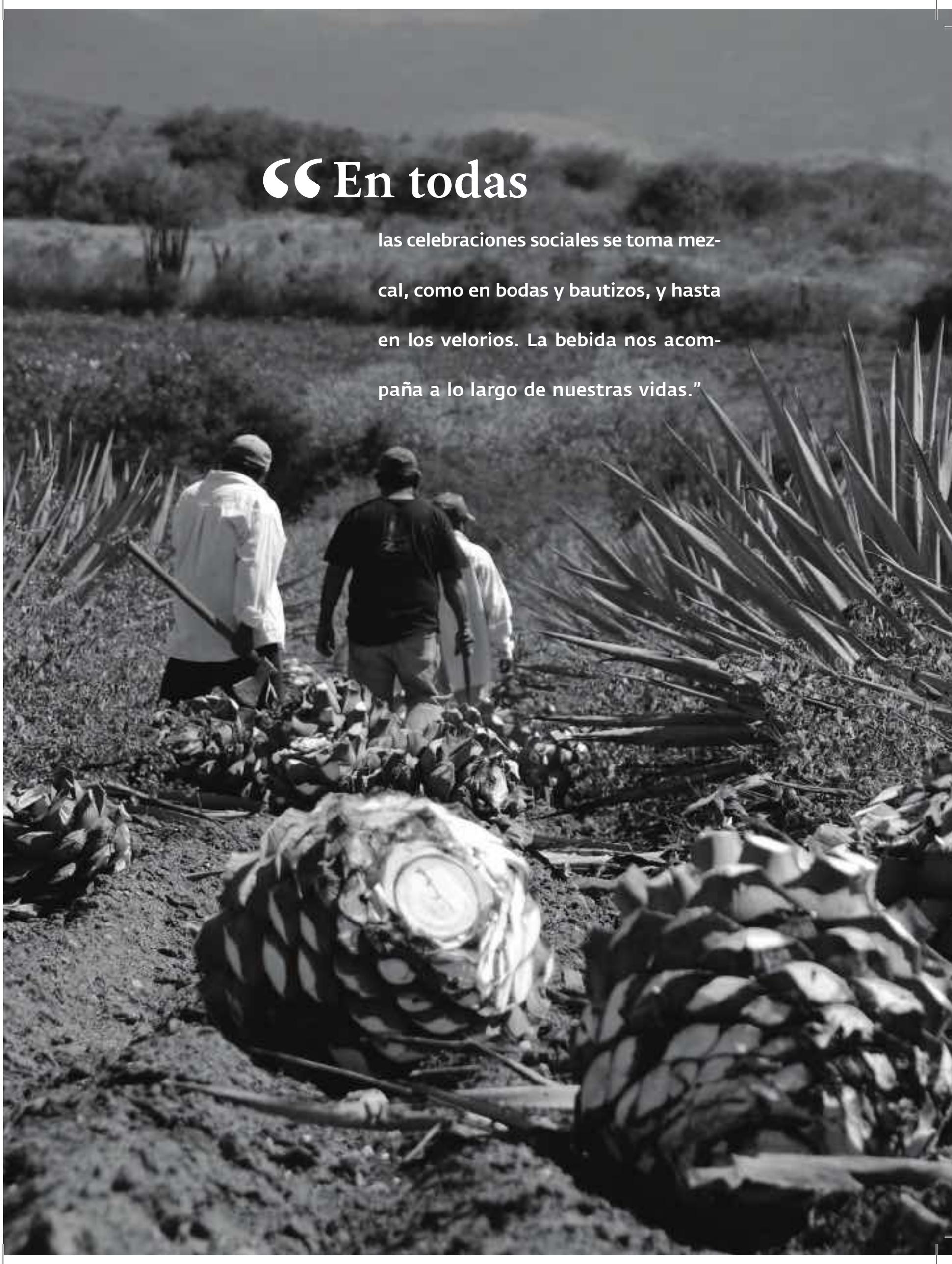
La Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-1994 reconoce la producción de mezcal de nueve estados de la República Mexicana y la declaratoria de protección a la denominación de origen se publicó en el Diario Oficial de la Federación el 28 de noviembre de 1994.

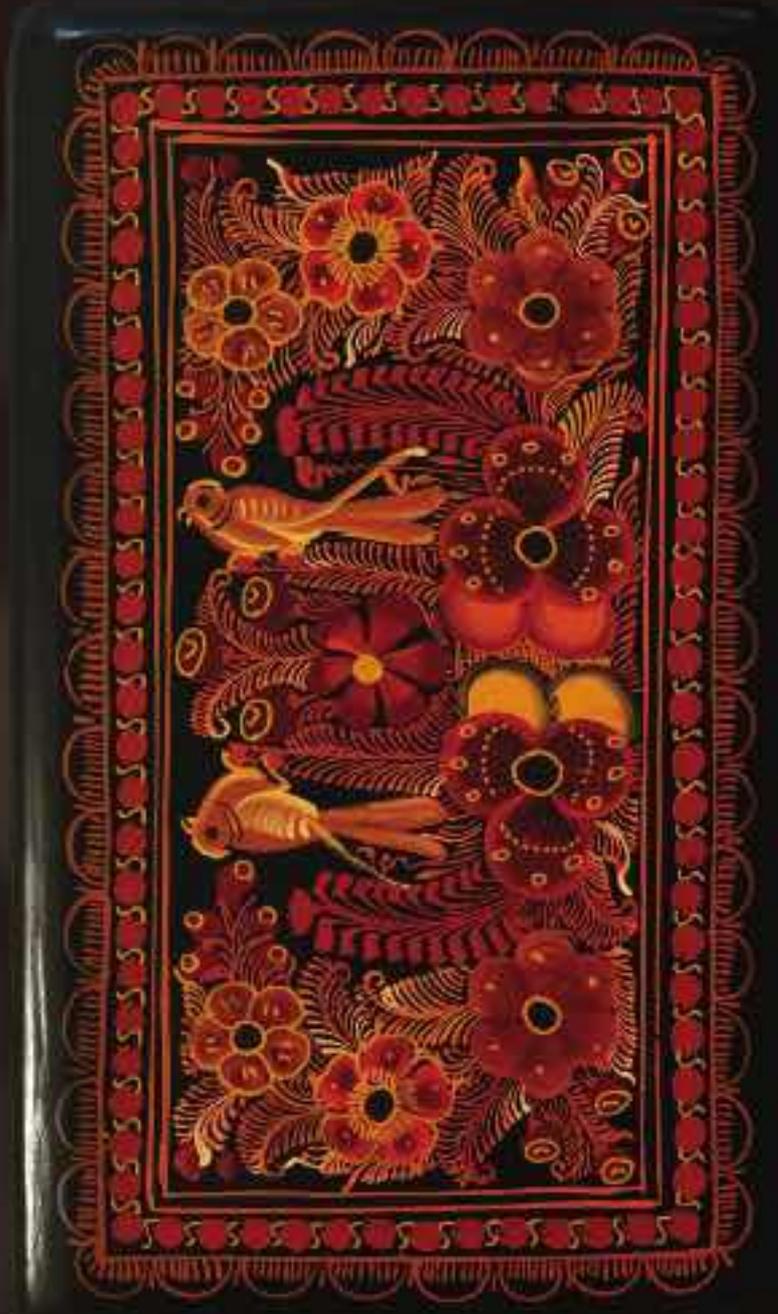
DENOMINACIÓN DE ORIGEN MEZCAL



“ En todas

las celebraciones sociales se toma mezcal, como en bodas y bautizos, y hasta en los velorios. La bebida nos acompaña a lo largo de nuestras vidas.”





OLINALÁ



Lo tradicional aquí son las cajitas. Es lo más comercial para nosotros. Las cajitas. Pero se pueden hacer sillas, mesas, biombos... de todo. Lo que hacemos nosotros es a partir del lináloe. Si algún cliente llega y pide una recámara, igual se la podemos trabajar.





Las pinturas y barnices que se emplean en las piezas de Olinalá son de origen natural y protegen la madera.



Olinalá es un pequeño pueblo de menos de seis mil habitantes enclavado en la sierra de Guerrero, a poco más de mil trescientos metros de altura sobre el nivel del mar y a doscientos kilómetros al noreste de Chilpancingo. "Un pueblo tolteca", como lo describiera Gutierre Tibón hacia 1960, donde "tolteca", más que a una filiación étnica, responde a una vocación, una capacidad. A las innegables cualidades artísticas de sus pobladores.

Los artesanos trabajan con una de tres técnicas: el dorado, el vaciado y el punteado.



El entorno de Olinalá está marcado por dos constantes: la montaña y el bosque. La primera, incólume, ha visto desfilar por sus inmediaciones a mixtecas y mexicas. Incluso hay quien afirma que a olmecas o a proto-olmecas, conseja popular a la que los nuevos descubrimientos arqueológicos dotan cada vez de mayor sustento. Tras ellos llegaron conquistadores, frailes y encomenderos. También los comerciantes quienes, provistos de una buena recua de mulas y unos cuantos arrieros, se desviaban un poco del camino entre México y Acapulco. Todos juntos dieron forma al pueblo de Olinalá, con sus calles rectas, sus casas de techo de doble agua, sus portales, su parroquia dedicada a San Francisco, pequeña pero de buena factura, más que adecuada para un pueblo que, durante el periodo virreinal, en ningún momento rebasó los dos mil habitantes. Una localidad en

la que la gente se congrega por igual para presenciar el paso de los estudiantes en los desfiles cívicos que para contemplar el desarrollo de la “tigrada”, la lucha entre el tigre —en realidad un ocelote o quizá un puma— y el sembrador, un ritual de procedencia prehispánica, mixteca, para ser exactos, por el que se pretende agradar a Tláloc y asegurar así una buena temporada de lluvias, lo que resulta crucial en una zona en la que el agua no es precisamente abundante.

Los bosques que circundan Olinalá albergan el más importante de sus recursos. El elemento que le da vida y razón de ser al pueblo, el mismo que le ha dado fama y ha hecho circular su nombre por todos los confines del país e incluso más allá de sus fronteras: la madera de lináloe. Una madera con una fragancia intensa, ligeramente cítrica, y que es la base para la creación de las famosas cajas y otras piezas artesanales de Olinalá.

En lengua náhuatl, el lináloe pertenece a la familia de los copales debido a los aromas que despide. Según algunas versiones, lo llamaban *xochicópal*, el copal con flores. Otros afirman que el nombre era *cuaxiotl* o *copalxiotl*, el cual podría traducirse como “la sarna del árbol” o “la sarna del copal”, en alusión a la forma en la que los troncos exudan la resina, que adquiere un tono rojizo, parecido al de los jotes o sarna. Popularmente el árbol se conoce como olinaloé —quizá para incorporar el nombre de la población— y es pariente de otros como el aceitillo, el cuajote colorado, el torote, la zongolica y el palo mulato.

La técnica del vaciado da relieve a las figuras y permite juegos de color de gran belleza.



Madera de lináloe ya cortada para manufacturar diversos objetos.





Arcón miniatura decorado con flores. Lo que se guarde en su interior olerá a resina de lináloe.

El árbol de lináloe alcanza entre cinco y ocho metros de altura, de corteza gris, es susceptible de encontrarse en zonas semiáridas. A lo largo del tiempo, las poblaciones de lináloes han aparecido y desaparecido en una área más o menos determinada comprendida en las actuales regiones del norte y de la montaña del estado de Guerrero, como producto de la tala y de la posterior replantación de la especie. En general, el lináloe crece en los municipios de Ahuacotzingo, Atenango del Río, Azoyú, Cocula, Copala, Copalillo, Huitzuco, José Azueta, Leonardo Bravo, Olinálá, Petatlán, San Miguel Totolapan, Tlapehuala, Tepecoacuilco y Zapotitlán Tablas. Sin embargo, entre las décadas de 1940 y, posiblemente, 1970, desapareció en los de Copalillo, Olinálá y Tepecoacuilco. El segundo, precisamente, en el que la madera del árbol ha adquirido su uso más renombrado.



Con una pluma y mucha paciencia el artista crea el dibujo en relieve.

El color rojo puede obtenerse de la grana cochinilla.

El lináloe presente en el estado de Guerrero no es el mismo que crece en Asia y que se encuentra en peligro de extinción. Es distinto, sin embargo, los exploradores europeos creyeron haber encontrado la preciada especie en el Nuevo Mundo y, por eso, la bautizaron como tal. Del cualquier modo, el lináloe americano tiene más de una aplicación. Además de intervenir en la fabricación de distintos objetos, la gente de la región emplea al aceite como ungüento para tratar problemas de la piel y para combatir algunas dolencias. Según se dice, seis gotas de aceite de lináloe diluidas en un vaso de agua ayudan a neutralizar los efectos causados por las picaduras de cualquier alacrán. En forma de resina, se introduce en sahumadores e incensarios para ser quemada en



“ Mis abuelos

y mis padres me enseñaron a hacer esto. Yo tengo mis nietos y uno de ellos ya empieza a ayudarme. Así viene otra generación. El trabajo lo hacemos mi esposa y yo, y tengo unas personas que me ayudan, porque es mucho el trabajo que llevan estas artesanías.”



Piezas de madera de lináloe a la espera de su decoración.

distintas fiestas religiosas, y no falta quien le confiere usos rituales más o menos desconocidos para el profano; por último, está el que, a falta de alguna madera mejor, emplea la de lináloe para alimentar hornos, fogones y braseros, debido a que su combustión suele ser pronta, buena y prolongada, quizá similar a la del ocote.

Diversas evidencias parecen indicar que la confección de artesanías finas en la región donde se encuentra el poblado de Olinalá se ha desarrollado, por lo menos, durante los últimos quinientos años. Es sabido, por ejemplo, que los olinaltecas, junto con quienes habitaban algunos pueblos ya en la ruta hacia la Tierra Caliente, debían entregar a los mexicas tanto objetos de madera como materias primas para decorar cerámicas, es decir pinturas. Esmaltes resistentes a la acción del agua y de los elementos. Barnices que, aplicados sobre la madera, la dotarían de una gran durabilidad, lo que se convertiría en un elemento adicional a considerar al momento de tasar las piezas, siendo el primero la belleza que les habría conferido la mano del artista.

En el ámbito novohispano, los trabajos en madera procedentes de los pueblos de indios comenzaron a adquirir renombre y, sobre todo, las pinturas que los recubrían. Se tendía a hacer una diferencia entre los objetos que procedían de Olinalá, de Chiapa de Corzo, de Uruapan y de Peribán, de los cuales se alababan sus pinturas y sus barnices, y los que llegaban de Asia en el *Galeón de Manila*, en cuyo caso se hablaba de lacas. Esto ha dado pie, en varias ocasiones —y al parecer con sobrado fundamento—, a que se pongan en tela de juicio aquellas conjeturas que sugieren que los trabajos realizados en Olinalá tienen una clara influencia oriental y, en cambio, se afirme que la madera de la montaña de Guerrero se trabaja con técnicas autóctonas.

Buena parte del procedimiento que siguen los artesanos olinaltecas en la confección de sus artículos parece respaldar la segunda hipótesis. Esto es, la de que las artesanías de madera de lináloe son de factura prehispánica y que en ellas poco o nada tiene que ver ninguna influencia llegada del Oriente. Las tradiciones más antiguas afirman que los pobladores de Cualac y de Chiepetlán enseñaron a los naturales de Olinalá el trabajo con lacas y barnices aunque, paradójicamente, con el paso del tiempo sus propias creaciones permanecieron en un estadio rústico, muy distinto de aquel al que accederían las de Olinalá.

Todo comienza en el mes de agosto con la elección de un árbol de lináloe del municipio de Olinalá que esté en buenas con-



diciones. El artesano elige el que le parece más adecuado. Llegado el mes de septiembre, lo cala; es decir, le practica una serie de incisiones verticales para que la resina fluya e impregne la madera. Será sólo en abril o mayo cuando corte el árbol.

El siguiente paso consiste en aserrar la madera, según haría cualquier carpintero o ebanista. Hecha la pieza, se recubre con una mezcla de aceite de chía, dos tipos de piedra de la región a las que se llama tolte y tesicalte —en náhuatl, *toctetl* y *tezicaltetl*, dos tipos distintos de guijarro blanco— un poco de *tecoxtle* —dolumía, una roca compuesta por carbonato de calcio y magnesio—, otro de *tlalxococ* —literalmente, lo agrio de la tierra, una sustancia transparente similar al copal— y, por último, un poco de *tejotlali*, una tierra azul. Con estas cinco tierras, más el aceite de chía, se crea el llamado tlapezole, del náhuatl *tlapetzoa*, bruñir con tierra. Dependiendo del color que se requiera, se mezclará el tlapezole con el polvo de las piedras blancas, con polvo de



El aceite de chía con tierras para obtener el barniz llamado tlapezole.



Resina de linalóe, bruñido del barniz y tierras para obtener los diferentes colores.





Cada parte del proceso se realiza con cuidado y maestría.

carbón de olote o de encino, con grana cochinilla, con tetróxido de plomo o con añil. El tlapetzole se aplica a la madera con una cola de venado, se deja secar durante varias horas, se bruñe con un pedernal y se aplica nuevamente.

La decoración es parte importante del encanto que tienen los trabajos en madera de Olinálá. Dos son las principales técnicas que existen: el rayado y el dorado. En la primera, el objeto se cubre previamente con varias capas de tlapetzole de distintos colores. Después, con extremo cuidado, se pasa por encima una espina de maguey siguiendo un patrón previamente trazado, de

Pigmentos naturales para decorar las piezas. Se emplean pinceles de pelo natural, espinas y plumas de ave para pintar.





Las tierras conservan sus nombres en náhuatl: *toctetl, tlaxococ, tezicaltetl y tecoxtle*.

modo que afloren los distintos colores entre los dibujos. Por su parte, el dorado se realiza con un pincel fino de pelo de gato, que se impregna de tlapazole y se aplica sobre una base de barniz (el mismo barniz) ya seco.

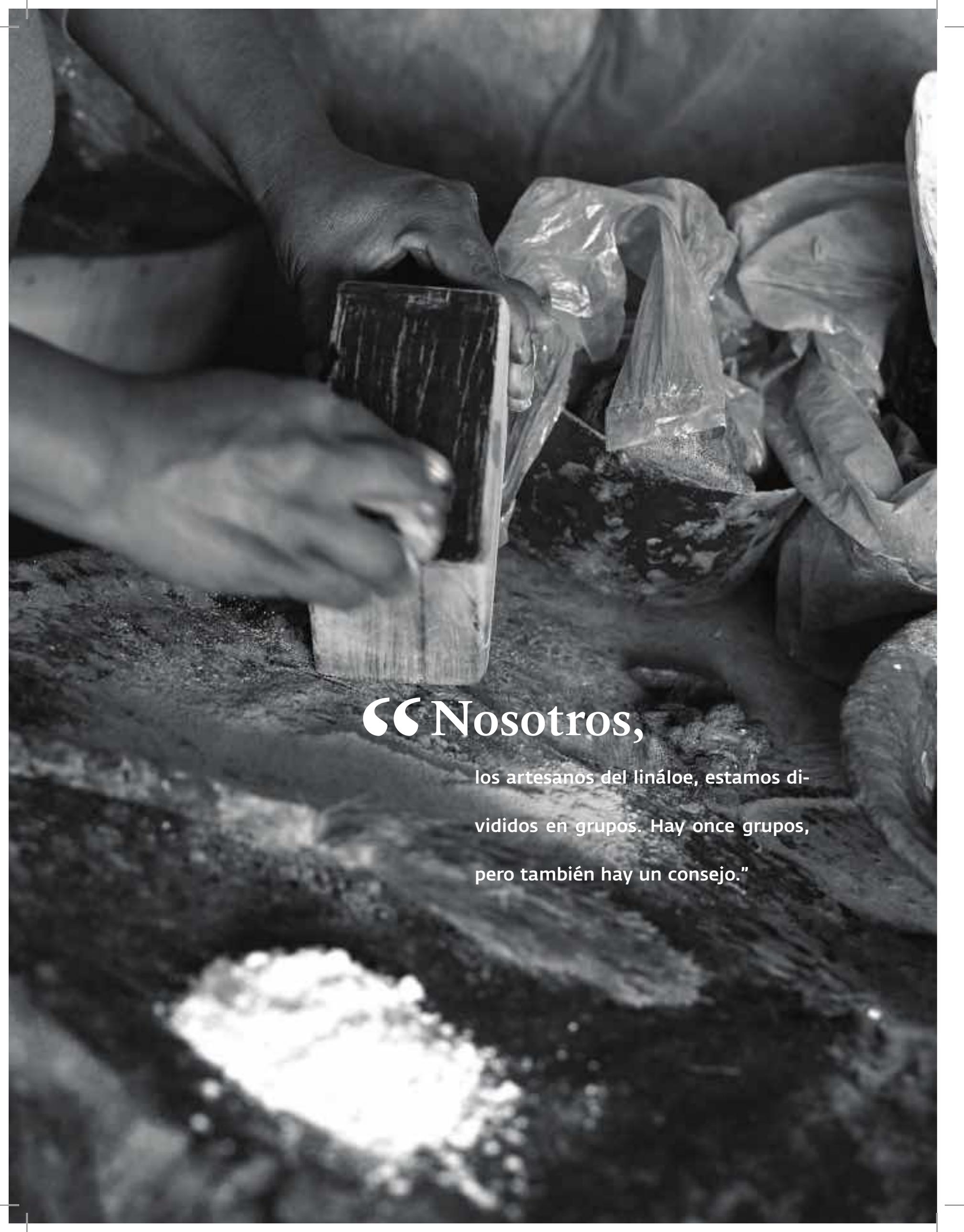
A mediados del siglo xx, los artículos producidos en Olinalá se llevaban, todavía a lomo de mula, a las ferias de Amecameca y Chalco, aunque su principal puesto de venta se encontraba en Tepalcingo, un pueblo situado en el sureste del estado de Morelos, a poco más de ciento treinta kilómetros al norte de Olinalá. En este lugar, hacia 1960 comenzaron a desplazarse los artesanos en camión, lo cual pronto les permitió ampliar su radio de acción y llegar al norte del país, mientras que por el sur rebasaban las fronteras nacionales y se adentraban en Centroamérica.

La presencia de los artesanos olinaltecas en las ferias era la oportunidad perfecta para que el público en general se hiciera con una pieza de buena artesanía. Los puestos rebosaban cajas de todos tamaños, jícaras, baúles en los que, sobre los fondos negros, naranjas, blancos o rojos, se destacaban figuras de animales mitad reales, mitad fantásticos, o plenamente reales, pero reducidos a su mínima expresión, a la sola línea, a la estilización absoluta que permitía apreciar en toda su magnificencia el arte de Olinalá. O, más todavía, en los sublimes dorados. Todo se integra en un arte que, con mínimas transformaciones, ha llegado desde el pasado prehispánico hasta el presente.

Sin embargo, la posibilidad de acudir a las ferias y vender en ellas buenas cantidades de sus productos, si bien en la mayoría de las ocasiones a precio reducido, era también la ocasión para que se cometieran todo tipo de fraudes. Los más comunes estaban relacionados con la madera empleada para elaborar las cajas para la venta. Los artesanos poco escrupulosos sabían que el comprador no tenía mucha idea de lo que involucraba el trabajo, no conocía los detalles. También sabían que lo más probable



Charola decorada con flores y aves.



“Nosotros,

los artesanos del lináloe, estamos divididos en grupos. Hay once grupos, pero también hay un consejo.”

era que se declarara conforme al mirar una pieza y constatar en ella la presencia de cierto tipo de laca y una serie determinada de dibujos. Entonces, para reducir los costos de producción, decidían no emplear madera de lináloe, cuyo precio siempre ha tendido a ser elevado, y que se ha encarecido conforme los árboles se agotan, y echaban mano del copal, el ocote o el pino, a los que se les daba una barnizada de aceite esencial para que tuviera el aroma. Como remate, empleaban lacas baratas, de origen sintético, lo que tendía a dañar la madera. Según hacían constatar diversos testimonios, el problema no residía sólo en que el aroma se evaporaba de las cajas con prontitud sino en que, peor aún, la madera empleada era fácilmente atacable por polillas y otra clase de plagas, y las piezas se destruían en poco tiempo.

En mayo de 1993, la Unión de Artesanos Olinca, A.C. acudió a la Dirección General de Desarrollo Tecnológico de la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial para solicitar una denominación de origen que amparara la artesanía en madera que se realizaba con materia prima del municipio de Olinalá, con el fin de acabar con las copias y, por ende, brindar algún tipo de protección a los artesanos que trabajaban según los procedimientos tradicionales. El Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial emitió la declaración de protección a la denominación de origen "Olinalá", publicada el 28 de noviembre de 1994 en el *Diario Oficial de la Federación*. En la declaratoria se hacía constar, por una parte, que las maderas con las que habrían de realizarse los trabajos amparados por la denominación de origen tendrían que ser de la región, lo cual constituyó un acicate para la reforestación del lugar y la recuperación de bosques con árboles de lináloe. Por otra parte, se dejaba claro que en el decorado podían emplearse tinturas sintéticas, siempre y cuando no sobrepasaran veinte por ciento del total de lo utilizado en el procedimiento.

Contar con una denominación de origen propulsó los trabajos en madera de Olinalá de forma nunca antes vista. Para empezar, se le dio visibilidad fuera de su ámbito tradicional o de los lugares en los que su adquisición y exhibición resulta natural, como es el caso de las grandes ciudades. Así, las cajas de Olinalá se convirtieron en parte fundamental de los regalos diplomáticos que se entregaban a mandatarios y líderes religiosos, a través de los cuales se busca resaltar los múltiples componentes de la identidad nacional. De igual suerte, las piezas fueron incluidas en exposiciones colectivas, ya fuera al lado de artesanos del propio estado de Guerrero o del resto del país, y tuvieron la posibi-

Trabajo con pluma de ave.

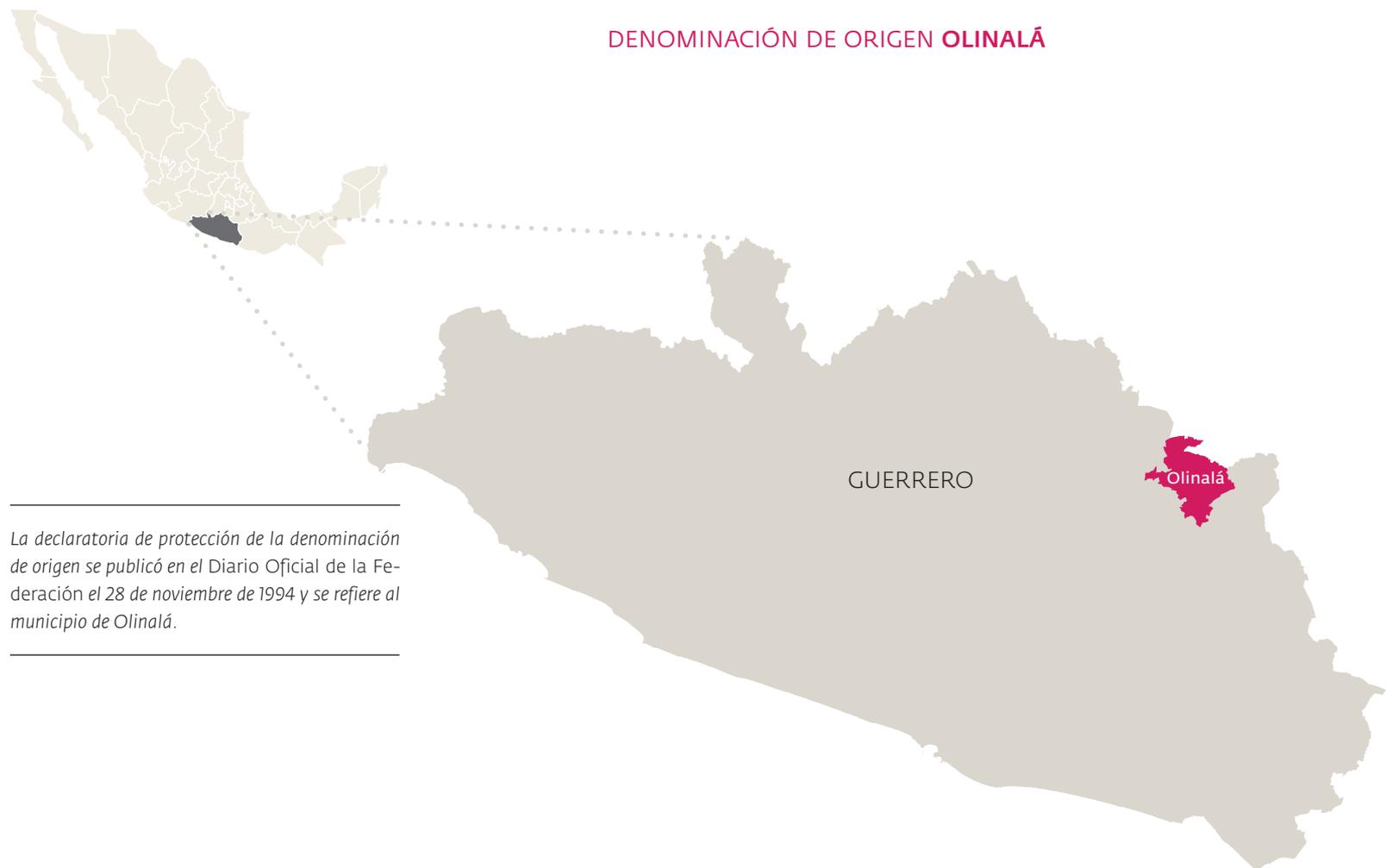




Cada pieza es original y diferente, cada artista plasma su estilo.

lidad de participar en certámenes y concursos auspiciados por los organismos encargados de la cultura en el ámbito federal. La misma visibilidad dada a los trabajos en madera producidos en la montaña de Guerrero reactivó el interés de las personas por los trabajos en madera, lo cual benefició la economía del municipio pues, mientras algunos habitantes de Olinalá seleccionan y cortan la madera, otros buscan y venden las tierras para preparar el tlapezole y algunas más se dedican a tareas de promoción y comercialización.

Sin embargo, quienes trabajan las maderas de Olinalá aún deben responder a una cantidad importante de retos. Los principales son la ausencia de una norma oficial que aclare en qué momento un producto deja de estar amparado por la denominación de origen y se convierte en una copia, y también de un consejo regulador, que vele por los intereses de los artesanos y los represente en los momentos de mayor apuro. Serían los últimos pasos para dar seguridad a un arte que, desde el pasado remoto, se manifiesta en el presente para mostrar toda su grandeza.



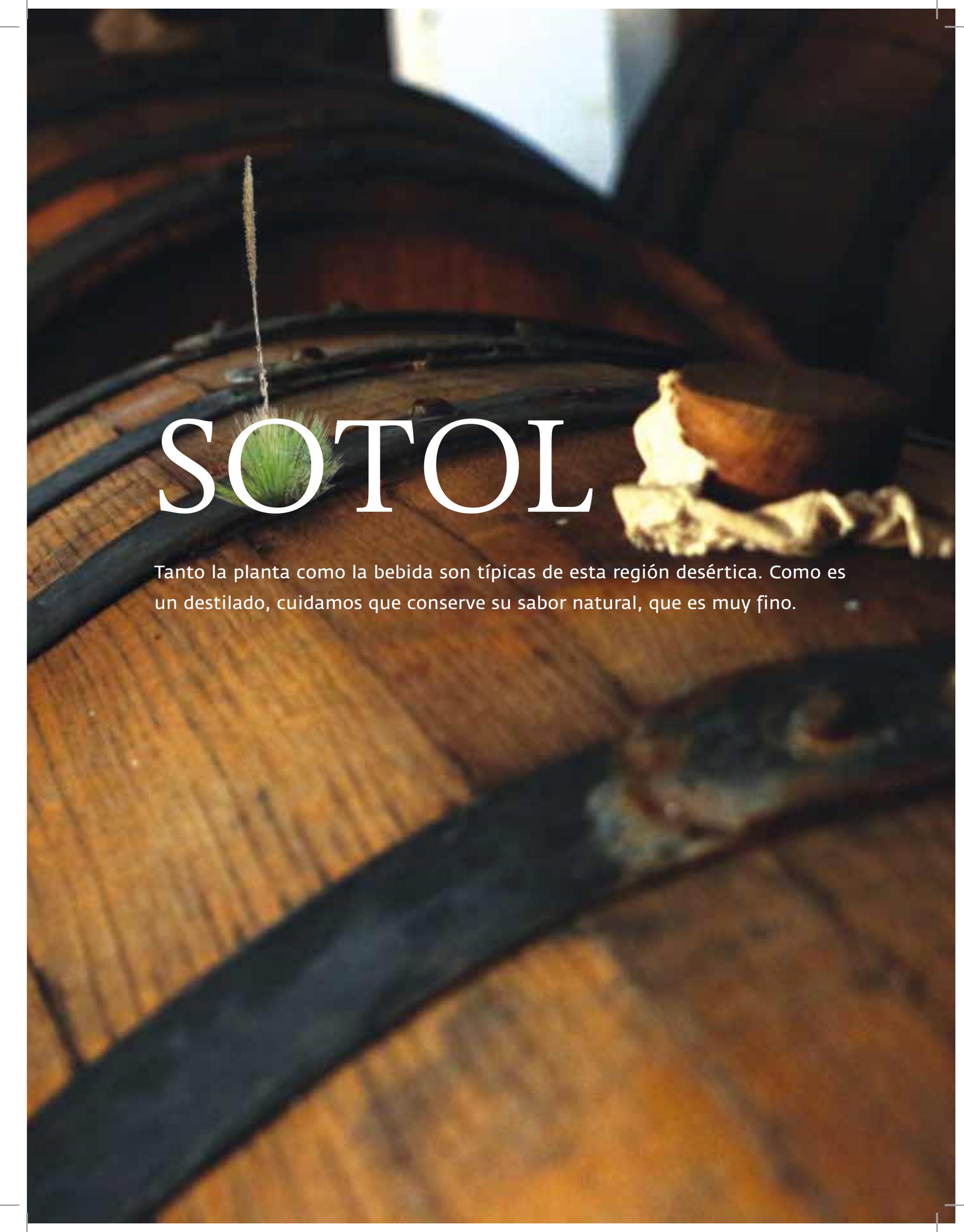
La declaratoria de protección de la denominación de origen se publicó en el Diario Oficial de la Federación el 28 de noviembre de 1994 y se refiere al municipio de Olinalá.



“La artesanía

de Olinalá es famosa en toda la República, ojalá que también la conozcan en otros países.”



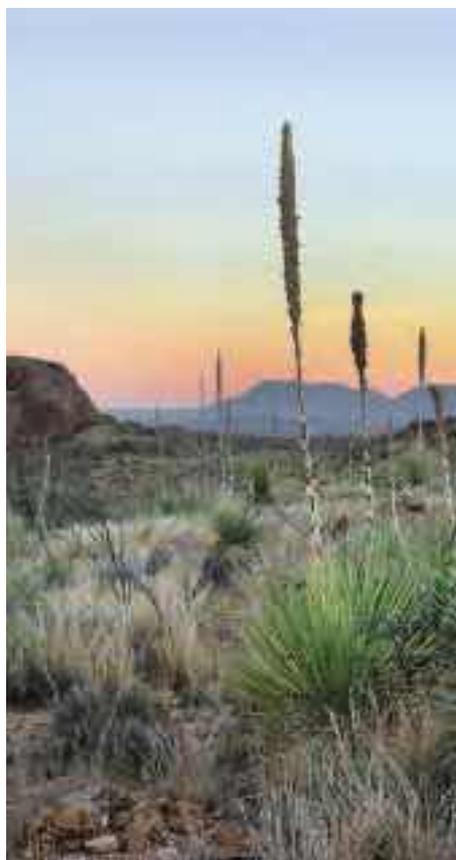


SOTOL

Tanto la planta como la bebida son típicas de esta región desértica. Como es un destilado, cuidamos que conserve su sabor natural, que es muy fino.



El sereque o sotol crece en las zonas áridas del norte de la República.



El sotol tiene aspecto de palma y mide entre 1.50 y 2.50 metros de altura.



En el norte de la República Mexicana, el paisaje experimenta cambios drásticos, en ocasiones de manera súbita. A las planicies de apariencia interminable las suceden barrancas intrincadas, bosques exuberantes, zonas lacustres de notoria importancia natural y, sobre todo, vastos desiertos. Es en esas zonas áridas o semiáridas, con precipitaciones pluviales mayores de 150 mm, pero menores de 400 mm al año, donde tiene su hábitat una planta no maderable, de entre un metro y medio y dos metros y medio de alto, provista de hojas largas y estrechas dotadas de espinas cortas. Los científicos la han adscrito al género de las *Dasyliirion*, mientras que los naturales de la región —integrada por los estados de Chihuahua, Coahuila y Durango— la llaman sereque, la mayoría de las personas, no obstante, se refiere a ella como sotol. Existen entre nueve y catorce variedades, aunque sólo resultan utilizables unas pocas.

El sotol ha sido parte de la cultura de los pueblos del desierto a lo largo de milenios. Al desprender las hojas queda al descubierto el corazón de la planta, que debe arrancarse sin lastimar las raíces para que, al cabo de un tiempo, crezca una nueva planta. Las hojas pueden trenzarse y crear con ellas un sinnúmero de objetos, pero principalmente cestas. De igual suerte, pueden

acomodarse para dar forma a cercas o paredes. El corazón, por su parte, puede machacarse y cocinarse, solo o mezclado con algún otro ingrediente asado, procesarse para hacer con él una harina que sirve para confeccionar panes o tortillas, o molerse para extraerle el jugo, dejar que éste fermente y emplear la bebida en rituales religiosos. Se tienen registros de que los habitantes de la Cueva de la Olla, pertenecientes quizá a la cultura de Paquimé o a la de Mogollón, recolectaban hace mil años semillas de sotol y las almacenaban para consumirlas durante el crudo invierno de la región, aunque no es posible saber si sembraban la planta ni, mucho menos, si le daban algún uso.



De las variedades de *Dasyliirion* sólo unas pocas sirven para elaborar la bebida conocida como sotol.

La llegada de los españoles, junto con la consiguiente introducción del ganado y la creación de grandes estancias para su crianza hicieron que el sotol fuera mal visto. En primer lugar, parecía crecer por todas partes. En segunda, esa misma omnipresencia lo hacía peligroso para el ganado, dado que las espinas podían rasgar la piel de ovinos y bovinos por igual, aunque las piñas tiernas resultaron un excelente forraje. A pesar de lo cual, no hubo más remedio que combatirlo. Con todo, ya en el siglo xx, además de convertir la planta del sotol en materia prima para la elaboración de textiles, cuerdas y calzado, se descubrió que contiene grandes cantidades de azúcar inulina, cuyos beneficios sobre el tracto digestivo son todavía objeto de análisis y estudios varios.



SotoI Orgullo de México



Se quitan las hojas con cuidado y se saca el corazón de la planta, pero las raíces permanecen para dar origen a nuevas plantas.



La forma tradicional de preparar el sotol no ha variado desde hace un par de siglos, por lo menos. La planta —en un principio silvestre y hoy cultivada— crece durante seis años en condiciones muy adversas, lo que incrementa la producción de azúcares en el corazón. Llegada a la madurez, un jimador provisto de un hacha la corta, y pacientemente separa las hojas superiores —de color verde— y las inferiores —en su mayoría secas— del corazón, dejando en su sitio la raíz para que un nuevo corazón aparezca al paso de los meses. La parte medular de la planta se traslada entonces al sitio en el que será introducida en un horno de tierra y cocida durante doce horas. Terminado el proceso, el corazón se extrae, se machaca finamente con ayuda de una piedra de molino y el jugo obtenido se deja fermentar durante tres días, para después someterlo al proceso de doble destilación, en cuyo transcurso se condensarán los alcoholes obtenidos a partir del jugo del sotol y, después, se rectificarán para quitarles los elementos no aptos para el consumo humano y, a la par, darles el sabor que el maestro vinatero considere adecuado.



Corazón del sotol troceado.

Los corazones de sotol se cuecen en un horno de tierra durante unas doce horas.





“Es importante

elegir plantas en buenas condiciones,
cortarlas con cuidado y transportarlas
con precaución para que no se dete-
rioran los sabores naturales. Todos los
procesos son realizados con esmero
para que el sabor sea fino.”

La producción del sotol ha tenido una historia azarosa, digna de los lugares en los que se consume. Lugares por los que han atravesado pueblos nómadas, exploradores españoles, frailes evangelizadores, cazadores de esclavos, buscadores de minas de oro, plata y metales industriales, ingenieros encargados del tendido de líneas férreas, telefónicas y telegráficas, ejércitos invasores y revolucionarios, apaches en pie de guerra y hombres de negocios ávidos de poseer tierra para explotarla por medio de la agricultura y la ganadería. Luego de la primera entrada de colonos españoles, sucedida en la segunda mitad del siglo xvi, y que a la postre resultaría fallida, los franciscanos se introdujeron en el territorio de la Nueva Vizcaya —correspondiente a los territorios actuales de Durango, Chihuahua y Coahuila, más fragmentos de los estados circunvecinos— durante el siglo xvii e instauraron misiones con el fin de convertir a los indígenas al cristianismo. Detrás de ellos llegaron nuevos colonos, que fundaron poblados ligados, en principio, a la explotación de la tierra. La regularización de la vida cotidiana dio pie a que afloraran las actividades lúdicas, de las que la producción y el consumo de bebidas alcohólicas era una parte importante. Como el clima no ofrecía muchas posibilidades para cultivar especies vegetales aptas para la elaboración de aguardientes, alguien debió de haber observado a los naturales que cortaban el sotol, lo cocían, le extraían el jugo y lo empleaban en sus rituales. De ahí a introducir en un alambique ese mismo líquido fermentado no había sino un paso.

La producción y el consumo del sotol se mantuvo como una costumbre local que tenía como centro los pueblos y las rancherías, por lo que no se conserva registro alguno de cómo se elaboraba. Lo que sí se sabe es que fue en el siglo xx cuando a alguien se le ocurrió la idea de guardar el sotol en barricas para así venderlo a quienes trabajaban en las minas y en las estancias ganaderas. Se dice que en los años previos al estallido de la lucha armada, e incluso en medio de ésta, en el estado de Chihuahua se vendían 400 mil litros de sotol al año, que se consumían tanto localmente como en Estados Unidos. La gente lo bebía en sus ratos de esparcimiento, de preferencia solo, o como remedio para distintos males, en cuyo caso lo curaba con las hierbas, las frutas o las semillas indicadas para cada caso. Así, el sotol con canela ayudaba a combatir gripes y resfriados; con anís servía como tranquilizante; con manzana verde ayudaba a la digestión; con hojas de sen aliviaba los malestares estomacales; con zacate limón curaba la gastritis.



Un vinatero cuida el proceso de destilación para que no se deteriore el sabor.

Alambiques para la doble destilación del sotol.





Se emplean barricas de madera de roble o encino para el añejamiento del sotol.

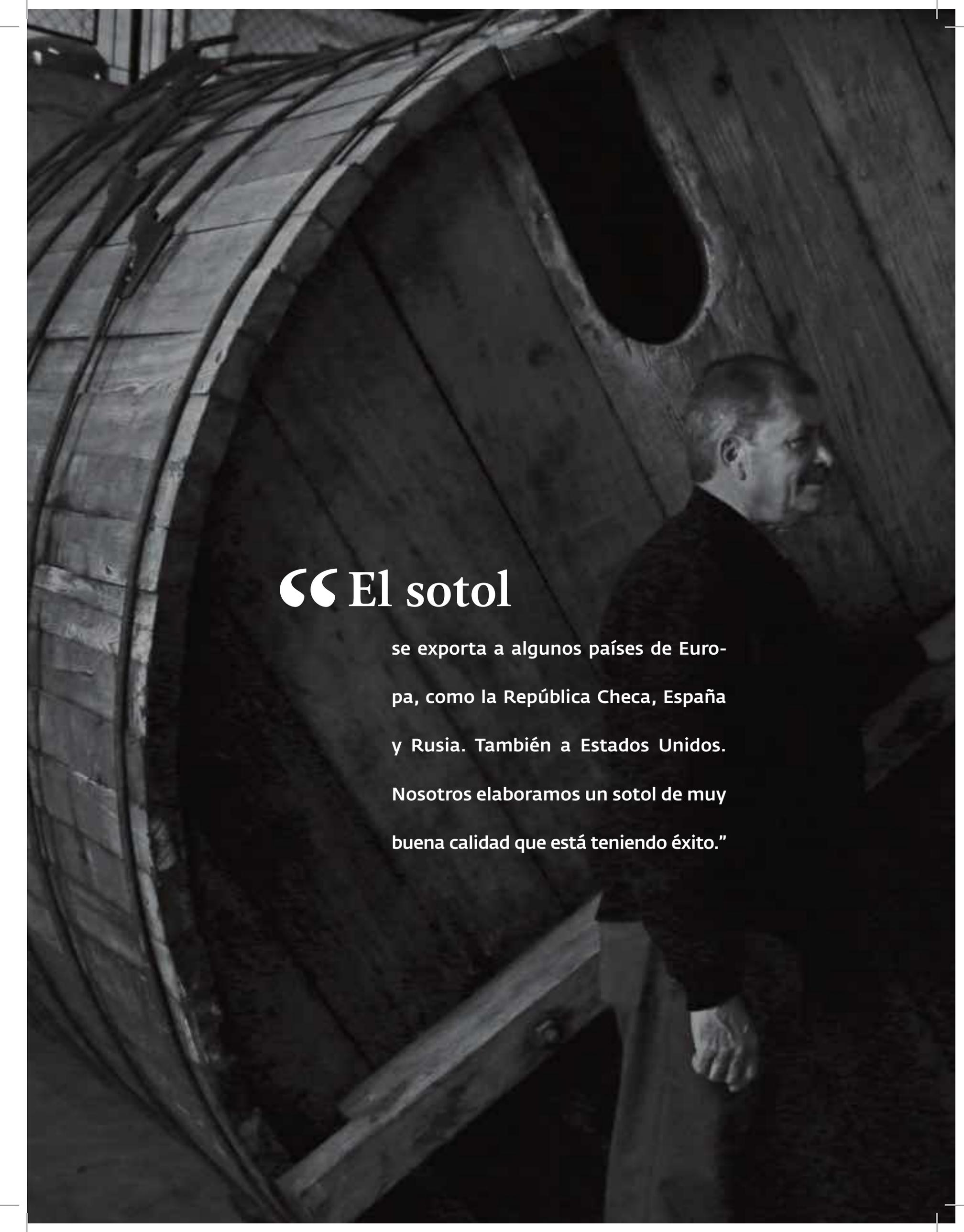
La promulgación de la Ley Volstead en Estados Unidos a finales de 1919, por la que se prohibía la venta de bebidas alcohólicas, significó un rudo golpe para los productores de sotol, dado que los grupos dedicados a la introducción de bebidas de contrabando al vecino país del norte decidieron no comprar sotol para abastecer a los sedientos estadounidenses, sino whisky, que podían importar a través de la extensa frontera con Canadá o producir en destilerías más o menos clandestinas de forma más o menos simple. Cuando la ley fue derogada en 1933, los productores de whisky de Estados Unidos se lanzaron a la caza del mercado mexicano y pusieron en marcha una campaña intensiva de propaganda, encaminada a que el público asimilara los valores de la modernidad, el progreso y la felicidad material con aquellos propios de la cultura estadounidense, lo que a fin de cuentas implicaba adaptar sus mismas pautas de consumo. En consecuencia, el sotol, lo mismo que otros destilados nacionales, quedaron relegados a la categoría de bebidas periféricas, cuyo consumo debía reservarse a la gente rústica, a los trabajadores del campo y, en menor medida, a los pobres urbanos. Los productores no resistieron el embate, muchos de ellos cerraron sus vinatas, mientras que otros redujeron dramáticamente sus ventas. La mayoría de los consumidores, persuadidos de que el sotol no era un producto digno, dejaron de beberlo o, en el mejor de los casos, lo confinaron al ámbito de los remedios que la sabiduría popular dicta para contrarrestar una cantidad amplia de males.

Barricas de añejamiento.



Contra todos los pronósticos, el sotol no desapareció. De hecho, en su entorno tradicional, el de las rancherías, los pueblos y los caseríos aislados que surgen a cada tanto en el paisaje del norte mexicano, seguía firme. Al incrementarse el tránsito





“El sotol

se exporta a algunos países de Europa, como la República Checa, España y Rusia. También a Estados Unidos. Nosotros elaboramos un sotol de muy buena calidad que está teniendo éxito.”

de personas por la región y, más aún, al quedar en el pasado los prejuicios de que se había cubierto el sotol, resultó natural que algunos probaran la bebida, la encontraran de su agrado, y comenzaran a hacer correr la voz de que valía la pena integrarla en su repertorio de aguas fuertes. El consumo se incrementó, pero con él comenzaron los fraudes. La falta de conocimiento del público en general en torno a las cualidades elementales de la bebida —sabor, aroma, color— llevaron a que cualquiera hiciera una preparación, la envasara, la etiquetara como sotol y la pusiera a la venta donde le dejaran hacerlo. El consumo de semejantes bebestrajos podía no tener mayores consecuencias que las que acarrea la ingesta de algún alcohol de mala calidad, pero también podía enviar al sujeto al hospital, víctima de una intoxicación alcohólica severa, lo que a fin de cuentas desacreditaba, no al productor en particular de eso a lo que llamaba sotol, sino al producto y a quienes lo elaboraban en general.

En enero de 2001, la Secretaría de Desarrollo Rural de Chihuahua solicitó que el sotol se protegiera con una denominación de origen, con el fin de evitar el comercio de bebidas que no cumplieran con una cantidad determinada de requisitos y, además, para tratar con ello de posicionar la bebida en los mercados nacionales. Al ser publicado el extracto de la solicitud en el mes de noviembre de ese mismo año, la Secretaría de Fomento Agropecuario del vecino estado de Coahuila se apresuró a sumarse a la petición, y lo mismo haría la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural de Durango, además de la Secretaría de Desarrollo Económico del Estado de Durango. El Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial expidió la declaración de protección a la denominación de origen "Sotol", producido en cualquier municipio dentro de los estados de Chihuahua, Coahuila y Durango, publicada en el *Diario Oficial de la Federación* el 8 de agosto de 2002.

En mayo de 2003, la Secretaría de Economía dio a conocer el proyecto de Norma Oficial que regularía el sotol, NOM-159-SCFI-2004. Como era común al resto de las normas emitidas en el ámbito de las bebidas alcohólicas, quedaba establecida una tipología básica del sotol —blanco, joven, reposado y añejo—, los niveles de alcohol que debería tener —entre treinta y ocho y cincuenta y cinco grados—, la posibilidad de abocarlo —esto es, saborizarlo mediante jarabes o extractos de distinta especie, así como agregarle algún tipo de colorante inocuo—, los contenedores en los que podría ser añejado —barricas de roble, encino, acacia, castaño, haya o fresno— y la posibilidad de agregar azúcares

Gracias al éxito del sotol, los vinateros lo embottellan con su sello.

El maestro vinatero es quien determina, con base en su olfato y su paladar, la composición del sotol.



distintas de aquellas propias del sotol en el proceso de fermentación, siempre y cuando no rebasaran cuarenta y nueve por ciento del total —lo que, por lo general, es rechazado por los fabricantes—. Los comentarios vertidos en torno a la norma fueron dispares y por lo general de orden técnico, aunque vale la pena resaltar el hecho de que se cuestionara la inclusión de la acacia, el castaño, la haya y el fresno como posibles materiales para la elaboración de las barricas en las que tendría lugar la maduración del sotol, alegándose que sólo debían indicarse el roble, el roble blanco y el encino, lo que fue incorporado por la Secretaría de Economía a la redacción final de la Norma Oficial Mexicana NOM-159-SCFI-2004, "Bebidas alcohólicas. Sotol. Especificaciones y métodos de prueba", publicada en agosto de 2004.

Las ventas del sotol crecieron a buen ritmo a partir de la emisión de la protección a la denominación de origen y de la norma oficial, lo que a su vez supuso un incentivo para la producción de la bebida. En agosto de 2005 se creó el Consejo Regulador Mexicano del Sotol que está pendiente de acreditación y cuyos objetivos primordiales son: uno, efectuar un censo de los productores de sotol, con el fin de saber, no sólo dónde se encuentran, sino en qué condiciones operan y de qué calidad es lo que producen. Dos, poner en circulación una campaña de información masiva para lograr el reconocimiento por parte de los consumidores. "Se tiene que garantizar que el sotol no sólo es una bebida sabrosa, sino que está controlada y no le hace daño a nadie".

El mercado pareció responder con rapidez a los esfuerzos del consejo, secundados por el buen trabajo de los productores. En 2005, las ventas de sotol ascendieron a diecinueve y medio millones de pesos; tres años después, totalizaban más de cincuenta y ocho millones. Un incremento de casi trescientos por ciento. Asimismo, aumentó el número de fabricantes e implementaron métodos modernos para producir el sotol, similares a los que se emplean en la elaboración del tequila, en los cuales intervienen hornos que utilizan vapor de agua o autoclaves para la cocción de los corazones de la planta y trituradoras mecánicas para extraerles el jugo.

Las ventas de sotol han aumentado paulatinamente, a pesar de que las redes de distribución a los grandes centros urbanos del país —quizá con la excepción de Monterrey y Tijuana— no se han consolidado en la medida en que se requeriría. Libre de prejuicios y de calificativos oprobiosos, la bebida es recibida con



Embotellado del sotol en una vinata.

Sotol blanco, joven, reposado y añejo.



beneplácito por parte de quienes buscan alternativas ante los mezcales de mayor consumo. Por el momento no existen problemas en torno a la aparición de una eventual escasez de materia prima, dado que la superficie en la que crece el sotol es inmensa —sólo en Coahuila se habla de siete millones de hectáreas, de las que tres presentan condiciones óptimas para el desarrollo de cultivos— y la planta es resistente a plagas y cambios bruscos en el medio ambiente. Sin embargo, los productores, junto con el consejo y las autoridades, toman sus precauciones frente a un futuro promisorio. El reto está en ubicar el tamaño de las poblaciones de sotol que hay en la actualidad y dimensionar el incremento que tendrá el consumo en los siguientes años. De ese modo será posible poner en práctica medidas efectivas de reforestación que permitan contar con el sotol necesario para satisfacer una demanda que parece crecer día con día.

El sotol 100 por ciento puro tiene mercado en México y en otros países.



La declaración de protección a la denominación de origen sotol se refiere a los estados de Chihuahua, Coahuila y Durango. La norma oficial NOM-159-SCFI-2004, "Bebidas alcohólicas-sotol. Especificaciones y métodos de prueba" se publicó en el Diario Oficial de la Federación en agosto de 2004.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN SOTOL





“Lo más

importante es que el sabor sea natural y eso se logra con una elaboración cuidadosa, cuidando todos los detalles, desde la elección de la planta hasta el embotellado.”



TALAVERA

La talavera es un distintivo. El distintivo para nosotros es hacer un producto que tiene historia. Esa es la máxima satisfacción. Ese es el producto social, el producto cultural, esa transmisión del conocimiento de que nuestra cerámica es la que nos da identidad.





La cerámica de talavera se caracteriza por su fondo de color blanco lechoso, que luego se decora con diversos motivos en colores metálicos, entre los que sobresale el azul.

La talavera es omnipresente en los estados de Puebla y Tlaxcala. Lo mismo en las ciudades que en los pueblos, la talavera asoma en estantes y aparadores para mostrar al paseante la belleza producida al sumar las tradiciones milenarias relacionadas con la producción de cerámica con las concepciones propias de un lugar y un tiempo en particular. Belleza que surge de jarrones, tibores, platonos y vajillas hechos de una cerámica de color blanco lechoso que, al mismo tiempo, es fuerte y delicada. Una cerámica blanca decorada con motivos abstractos, florales o frutales, con paisajes, con grecas o con animales, en colores metálicos entre los que predomina el azul, al cual acompañan con frecuencia amarillos, verdes, naranjas, negros y cafés. Una cerámica que no sólo combina en sí misma lo útil y lo bello, sino que además es referente obligado de las artes y la identidad de Puebla y, por extensión, de México.

Los tibores se inventaron en China y llegaron a la Nueva España en el galeón que hacía el viaje de Manila a Acapulco.



La talavera, sin embargo, no se encuentra confinada a los aparadores de las tiendas, ni tampoco a las salas de exhibición de los talleres. No son pocos los edificios en los cuales el ladrillo se entremezcla con el azulejo de talavera para brindar una experiencia visual incomparable, ya sea de forma discreta, como sucede en el templo conventual de Nuestra Señora del Carmen, o un poco más vistosa, como sería el caso del templo de San Francisco, ambos en la urbe angelopolitana, hasta llegar al fasto y la exuberancia de la iglesia de San Francisco en el pueblo de Acatepec, perteneciente al municipio de San Andrés Cholula, en el que los azulejos cubren la portada por completo y dan la apariencia de integrar un inmenso mosaico. Las cúpulas, en ocasiones hechas con piedra pómez para aligerar su peso, muchas veces se encuentran recubiertas de azulejos, que a la luz del sol brillan como símbolo del lugar donde el ser humano rinde culto a la divinidad. No se quedan atrás las



Arcángel San Miguel de talavera, obra del reconocido artesano Germán Gutiérrez.

construcciones civiles, como la Casa de la Cultura de Puebla o la llamada Casa de los Muñecos, entre otras, cuyos muros dan cuenta de la forma en la que tres elementos constructivos de primer orden pueden unirse y dar como resultado muestras arquitectónicas incomparables: el ladrillo, la cantera gris y la talavera. Al dar un paso hacia el interior, el azulejo de talavera recubre las cocinas poblanas tradicionales, sobre todo aquellas de los conventos, de donde han salido una parte importante de los platillos que integran la vasta cocina mexicana, inscrita en los registros del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO).

El viaje de la talavera comenzó hace cientos de años. En el siglo IX, los musulmanes entraron en contacto con las obras de los artesanos chinos y se quedaron maravillados. Tal como era su costumbre, incorporaron a sus propias creaciones el colorido de la alfarería china y los motivos presentes en ella aunque, como era de esperarse, no les fue posible reproducir la porcelana y debieron mantenerse en los límites de la mayólica: la cerámica cocida, decorada y sometida de nuevo a la acción del fuego para dar a los colores su apariencia definitiva. No obstante, la adición de los elementos procedentes del Lejano Oriente al ya extenso cúmulo de influencias acumuladas durante poco más de un siglo de correrías en una amplia zona de Medio Oriente terminó por revolucionar la cerámica musulmana, haciéndose perceptible en el creciente gusto por las piezas blancas decoradas en azul, a las que, naturalmente, se agregaron elementos propios de la tradición musulmana, ya fuera representada por colores —el amarillo, principalmente—, o por aquello que se integraba a la decoración, desde animales como el pavo real hasta complejos diseños florales finamente estilizados.

Los musulmanes llevaron sus saberes a todos los rincones del mundo mediterráneo en los que hicieron acto de presencia. La península Ibérica dio paso al conquistador árabe y, además de la numeración y los conocimientos clásicos, recibió sus técnicas, sus estilos y sus gustos alfareros. La cerámica andalusí se arraigó en distintas partes del territorio —como fue el caso de la población de Talavera de la Reina, que acabaría por cobrar fama gracias a la calidad de las piezas ahí producidas— y, sin dejar de lado sus orígenes, comenzó a desarrollarse bajo sus propios cánones. Los artesanos ibéricos introdujeron técnicas para evitar la mezcla de los esmaltes, por ejemplo, al tiempo que avanzaban en la integración de las piezas de cerámica vidriada a la ornamentación de edificios en forma de azulejos con motivos

Piezas de formas tradicionales y clásica decoración en la que predomina el color azul. Los bellos motivos geométricos y de follaje son tantos como dicte la inspiración de los artistas.

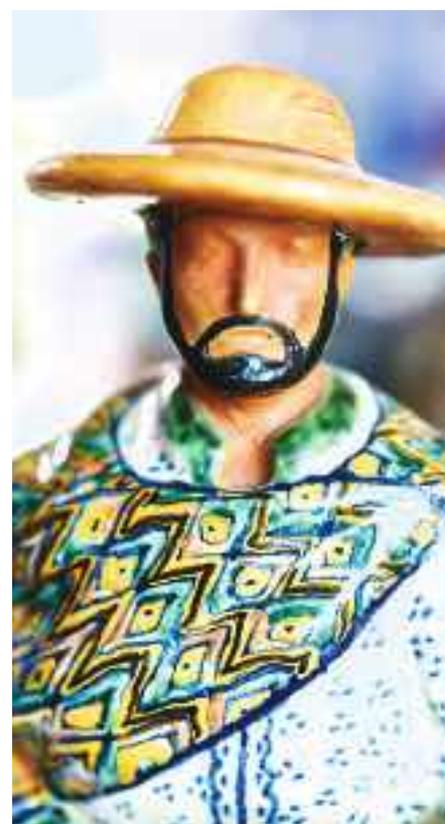


geométricos o mediante las teselas necesarias para dar vida a diferentes clases de mosaicos.

La cerámica peninsular de influencia musulmana cruzó el Océano Atlántico y, en el caso de la Nueva España, aprovechó el suelo dejado por la rica tradición alfarera mesoamericana para buscar nuevos horizontes. Muy pocos años después de la conquista española, en la Ciudad de México —refundada según el modelo europeo en 1524— funcionaban ya talleres de alfarería donde trabajaban indígenas a quienes se había instruido en los rudimentos del vidriado de plomo, a partir del cual producirían un tipo de loza de calidad intermedia, denominada “amarilla”. La loza de uso corriente, llamada “roja”, sería elaborada en todo tipo de establecimientos, operados principalmente por indígenas. Sin embargo, la loza de calidad, destinada más al ornato que al uso cotidiano, la loza “blanca”, estaba confinada a los talleres de españoles y a veces de genoveses; estos talleres encontrarían en la ciudad de Puebla de los Ángeles el lugar propicio para florecer.

A mediados del siglo xvi existía en Puebla una buena cantidad de talleres de alfarería dedicados a la manufactura de mayólicas muy influidas por los modelos andalusíes. Los primeros alfareros —loceros, según se les conocía en la época— llegaron a Puebla procedentes, sobre todo, de Castilla, de lugares como Toledo o Talavera de la Reina y, en menor medida, de Sevilla y de Génova. Durante poco más de un siglo, los loceros poblanos se condujeron según le parecía mejor a cada cual. No obstante, el proceso general para la elaboración de las piezas era similar en todos los casos y, en buena medida, se mantiene como tal hasta hoy. Todo comienza con la selección de dos tipos diferentes de arcilla: una, que se denomina “negra”, y otra, llamada en el siglo xvi “roja” y en la actualidad “blanca”. La primera brinda plasticidad a las piezas, en tanto que la segunda es la responsable de su dureza. Sin embargo, aun cuando la arcilla negra podía encontrarse en distintos lugares de la misma ciudad de Puebla —quizá en el propio cauce del río San Francisco—, la roja o blanca era más difícil de hallar. En un primer momento, los loceros se decidieron por una arcilla que se encuentra en las inmediaciones de Perote, aunque su composición no era la que se requería y, por lo mismo, las piezas realizadas eran de menor calidad. El azar determinó que alguien, en cierto momento, encontrara la codiciada arcilla roja en dos puntos muy cercanos a la Angelópolis, lo que abatió los costos de transporte y, lógicamente, permitió el mejoramiento casi instantáneo de las piezas elaboradas.

Jarra inspirada en las antiguas piezas fabricadas en Talavera de la Reina, España, pero con el toque colorido característico de la zona poblana.



Las figuras humanas de talavera pueden representar, como en este caso, personajes populares.

Las arcillas blanca y roja se mezclan, se pasan por un tamiz para eliminar las impurezas y las partículas de mayor tamaño y después, convertidas en barro, se depositan en tinas de sedimentación, donde permanecen hasta que el exceso de agua se elimina. Después se realiza el pisado, que no es sino caminar sobre el barro para amasarlo, lo que ayuda a darle una mejor consistencia al distribuir de forma uniforme la humedad. Terminada esta etapa, el barro se almacena en lugares sin ventilación, a fin de que se seque, pero al mismo tiempo conserve la humedad necesaria.



Barro ya tamizado para modelar las diferentes piezas de talavera.

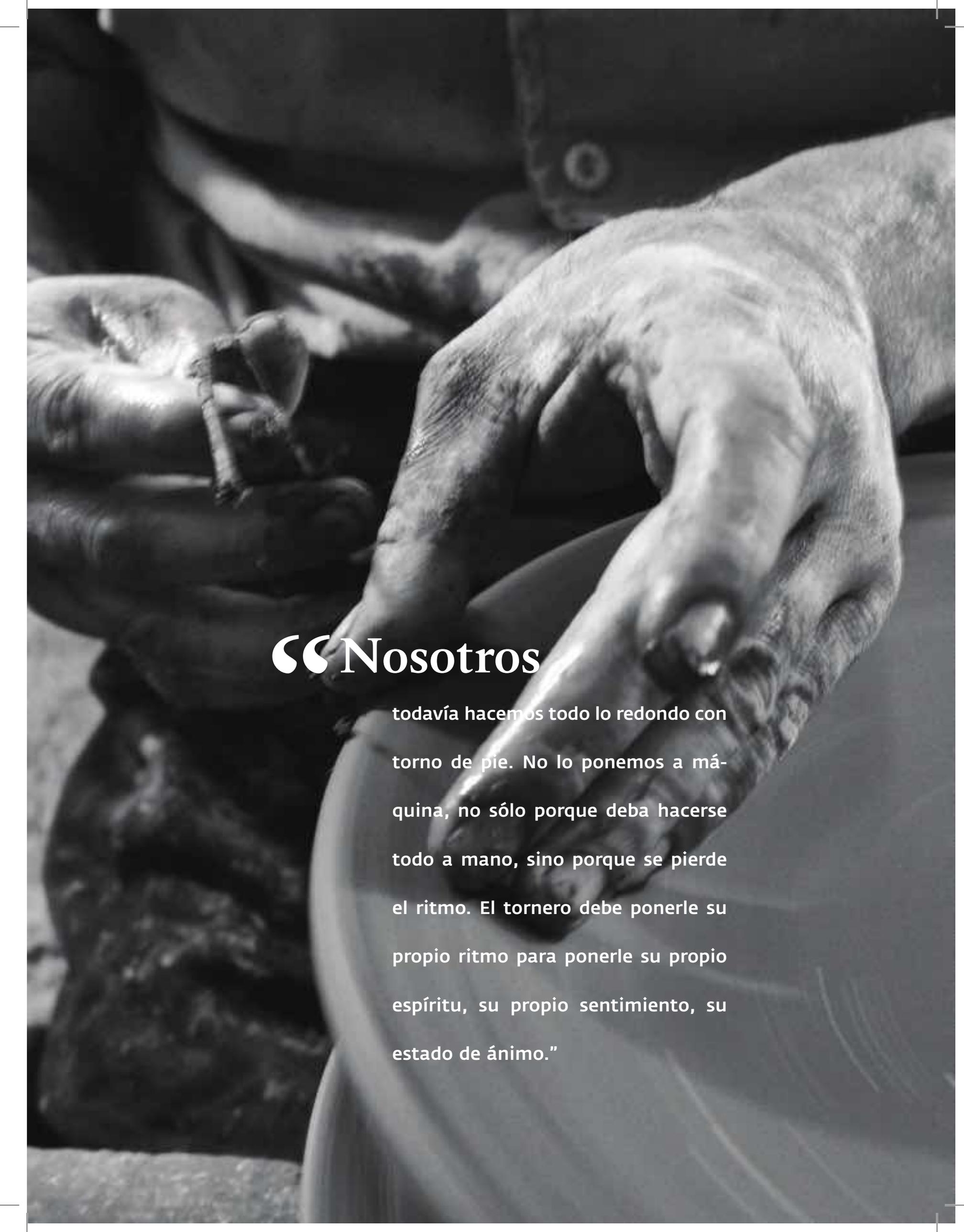
Cuando el barro está listo, es momento de proceder a la realización de las piezas bajo una de las dos técnicas adecuadas para ello: el torno o el moldeado. Al terminar, se guardan las piezas en un lugar fresco, sin corrientes de aire ni variaciones bruscas de temperatura, durante un periodo que va de los treinta días a los ocho meses, dependiendo del tamaño del objeto elaborado.

Lo siguiente es el horneado. La loza fina de talavera requiere ser expuesta al fuego en dos ocasiones: la primera, después de haberse secado la pieza, se realiza a una temperatura cercana a los 800° C; la pieza permanece en el horno entre ocho y diez horas, pues tiene como objetivo final lo que en España se llama sancocho y, en México, jahuete; es decir, la pieza cocida. A esta pieza habrá de aplicarse el esmalte estannífero que le dará su aspecto característico y que la volverá única y sobre el que se aplicará la decoración con colores metálicos producidos por los mismos artesanos.

El barro preparado se extiende primero con un rodillo para moldearlo después.



Tornero alisando la superficie de un plato.



“Nosotros

todavía hacemos todo lo redondo con torno de pie. No lo ponemos a máquina, no sólo porque deba hacerse todo a mano, sino porque se pierde el ritmo. El tornero debe ponerle su propio ritmo para ponerle su propio espíritu, su propio sentimiento, su estado de ánimo.”



Los objetos moldeados o torneados se dejan secar antes de entrar por primera vez en el horno.

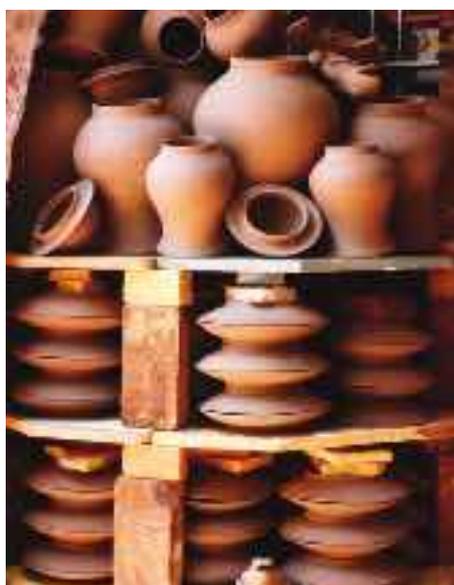


Objetos listos para entrar al horno.



Las piezas permanecen en el horno entre ocho y diez horas.

Horno para cocer las piezas en un taller; la primera cocción se llama jahuate y se realiza a unos 800 °C.



Hay que ir por partes: una vez extraída la pieza del horno y ya fría, se procede a bañarla con un esmalte hecho a base de estaño, plomo y, en menor medida, sílice y sosa. Cuando seca el esmalte, se procede a la aplicación de los colores para dar vida a los decorados. Si bien han pasado los tiempos en los que para obtener el azul había que recurrir a los comerciantes que transportaban el cobalto desde Asia o desde las islas del Pacífico, para el amarillo había que echar mano de unas cuantas balas o de los tipos móviles de una imprenta —porque el mineral base para el color deseado era el antimonio—, y para el verde debían conseguirse trastos de cobre desechados por haber adquirido tal tonalidad, los artesanos aún emplean pigmentos cuya base son los mismos minerales de antaño.

El decorado es el paso anterior al horneado final, aquel que actuará sobre los pigmentos y les dará su apariencia definitiva. Más importante aún, aquel que vitrificará las piezas y les dará su brillo y su dureza características. Este horneado se extenderá a lo largo de nueve, diez y hasta doce horas y someterá a las piezas a temperaturas por encima de los 1000° C. Después de meses de intenso trabajo, de revisar una y otra vez las piezas, de corregir los pequeños fallos que pudiera haber en ellas (desde rebabas hasta deformidades en ocasiones afortunadas) y de no pocos sobresaltos, las piezas están listas. La talavera se exhibe frente a clientes ávidos de hacerse, no sólo con una artesanía de excelente calidad, sino con un producto estrechamente ligado al espíritu de su artesano, a la identidad del suelo que le ha brindado todos los elementos para despuntar y mostrarse al mundo.

Con el fin de regular la producción de loza en la ciudad de Puebla, en 1653 fueron aprobadas un conjunto de ordenanzas, que en diez artículos trataban de aclarar todos los pormenores asociados con la hechura y la comercialización de cerámicas, desde la forma en la que estarían compuestos los talleres y el modo en el que sus integrantes se examinarían para ascender en el rígido sistema gremial, hasta las cualidades de los distintos barros, del vidriado y de los pigmentos a emplear, junto con las medidas que deberían tener platos y escudillas.

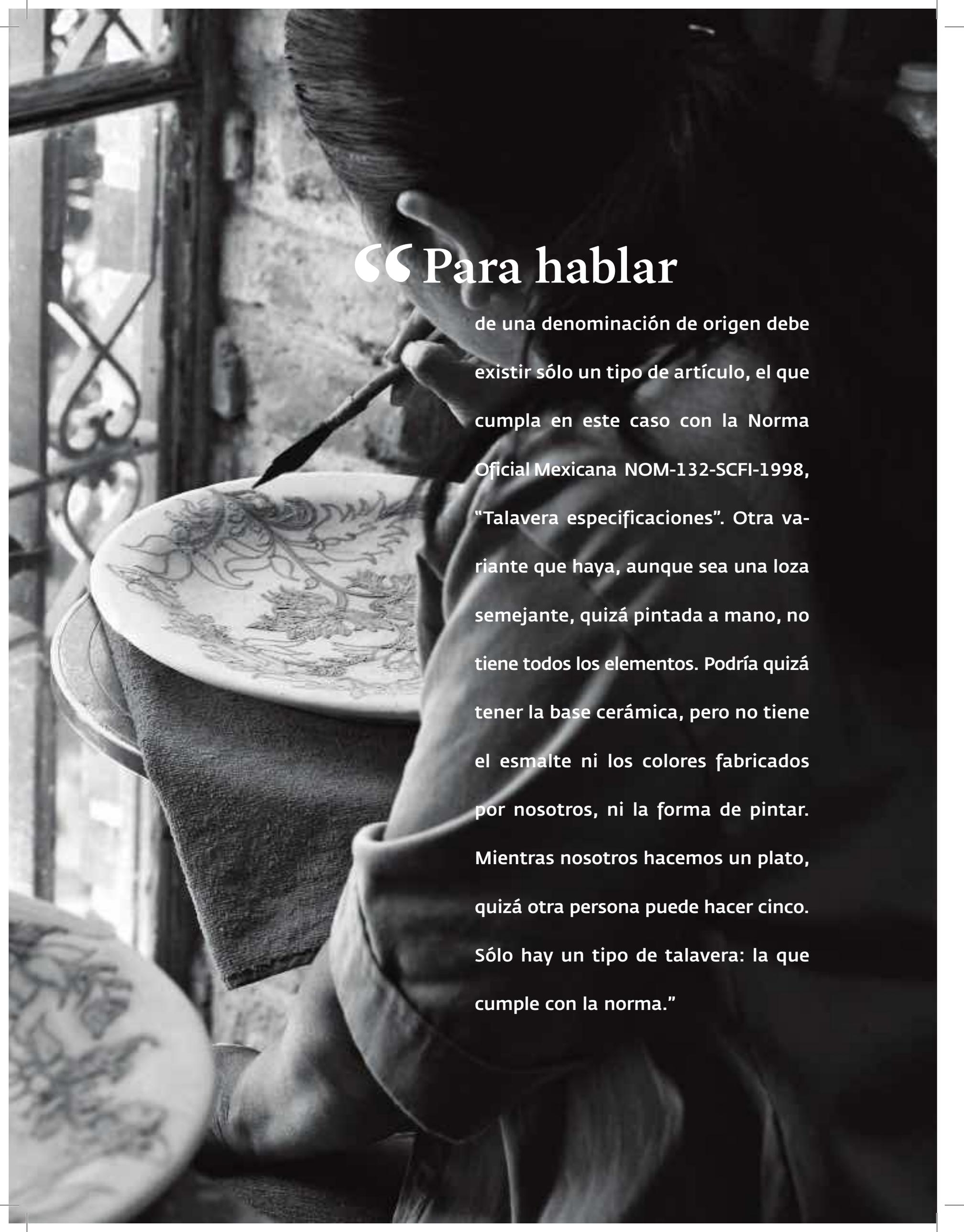
El gremio de loceros funcionó hasta 1820, cuando fue disuelto; sin embargo, la producción de talavera no se detuvo. Los secretos de la técnica pasaron de generación en generación y, a pesar de no contar con un organismo regulador como era el gremio, los alfareros poblanos se esmeraron en mantener un nivel elevado en cuanto a la calidad de las piezas que producían. No obstante, como era natural, al lado de los talleres que trataban de mantener vigentes los cánones heredados de sus ancestros, aparecieron aquellos a los que sólo les interesaba producir un poco de loza para ganar dinero, sin dar importancia a los detalles que hacían de las piezas algo único. El advenimiento de la industrialización no hizo sino agudizar las diferencias existentes entre los productores tradicionales y aquellos que ponían en el volumen de ventas su principal meta. Con el fin de distinguir al productor masivo del artesanal, en 1995, fue solicitada la declaración de protección de la denominación de origen Talavera de Puebla para la artesanía elaborada con materias primas obtenidas de los distritos judiciales de Atlixco, Cholula, Puebla y Tecali, de modo que se protegiera "la calidad de los productos elaborados con la técnica y receta de la loza blanca y azulejo"; es decir, los productos conocidos como talavera. El 17 de marzo de 1995 fue publicada en el *Diario Oficial de la Federación* la resolución que otorgaba la denominación de origen Talavera de Puebla a los productos elaborados en la zona comprendida dentro de los distritos judiciales ya mencionados. Dos años después se ratificaron las especificaciones que incumbían a la denominación de origen y se redujo su nombre simplemente a Talavera, dejando sin efecto la resolución de protección de 1995. En 2003 se incorpora a la denominación de origen el municipio de San Pablo del Monte, en el vecino estado de Tlaxcala, donde la tradición alfarera cumplía con los requisitos necesarios para que sus productos asumieran con pleno derecho el nombre de talaveras.



Plato bañado con esmalte sobre el que el artesano pinta las flores.



Piezas bañadas con esmalte.



“Para hablar

de una denominación de origen debe existir sólo un tipo de artículo, el que cumpla en este caso con la Norma Oficial Mexicana NOM-132-SCFI-1998, “Talavera especificaciones”. Otra variante que haya, aunque sea una loza semejante, quizá pintada a mano, no tiene todos los elementos. Podría quizá tener la base cerámica, pero no tiene el esmalte ni los colores fabricados por nosotros, ni la forma de pintar. Mientras nosotros hacemos un plato, quizá otra persona puede hacer cinco. Sólo hay un tipo de talavera: la que cumple con la norma.”

La talavera está regida por la norma mexicana NOM-132-SC-FI-1998, "Talavera especificaciones", que engloba tres tipos distintos de piezas —azulejos, contenedores de alimentos y bebidas y piezas de ornato—. Menos de una decena de casas productoras establecidas en la región incluida dentro de la denominación de origen cumplen con la norma, pero todavía no se han expedido las autorizaciones, situación que se espera revertir mediante un ambicioso programa educativo. Entre otros puntos, la norma señala que las piezas deben estar hechas cien por ciento a mano, a partir de barros blanco y negro de la región. El pintado no debe involucrar más de siete colores metálicos, obtenidos todos de forma artesanal, no industrial, si bien deja a las preferencias particulares de cada productor tanto los motivos que habrá de integrar a manera de decoración, como las figuras que podrá producir mediante la técnica descrita; de ahí que sea posible encontrar lo mismo tazas, ceniceros y platos diminutos, que esculturas y tибores de grandes dimensiones. Los límites se encuentran en la imaginación de los creadores.

La repercusión social de la talavera se refleja en la composición de los talleres, en los que el viejo sistema del gremio ha dado paso a organizaciones donde la camaradería y la familiaridad son claves para el buen desarrollo de los procesos productivos. Quienes intervienen en la producción de loza de talavera por lo regular cuentan con una mayor estabilidad laboral, distinta de la de los alfareros que deben combinar su trabajo frente al torno con la conducción del arado o la venta de lo que produzcan sus exiguas tierras. El artesano ligado a la talavera, heredero de saberes pasados de generación en generación, sabe que una parte de su trabajo se halla regida por una norma y que el mantenimiento de la denominación de origen depende de la fidelidad con que se apegue a la misma. Al mismo tiempo, es consciente de la libertad de que goza en lo tocante a los decorados, a la aplicación de los colores, a la determinación de qué técnica —el plumilleo o el borroneo— será la que aplique, incluso a la forma de las piezas que salgan de sus manos.

La talavera ha encontrado el modo de insertarse en el paisaje de muy distintas maneras. Además de su finalidad eminentemente decorativa, la talavera se introduce en cocinas y comedores en forma de vajillas y objetos diversos para dar un marco espléndido



La norma abarca tres tipos de piezas: azulejos, contenedores de alimentos y bebidas y objetos de ornato.

La cerámica de talavera es parte de nuestras tradiciones y marco de la gastronomía de la región.

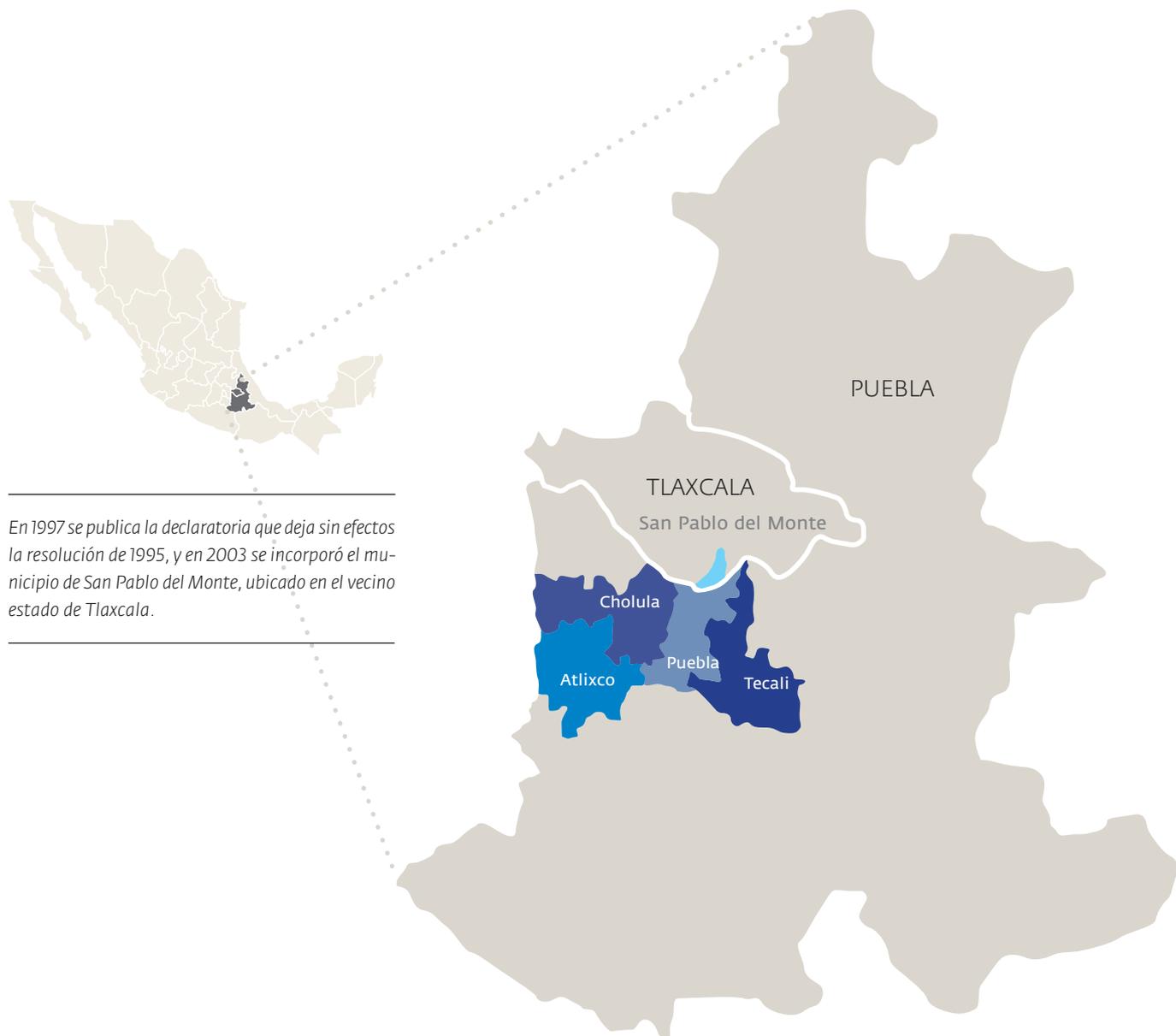


a la vasta gastronomía de la región Puebla-Tlaxcala. Para el alfarero, la talavera es más que la actividad que le proporciona un medio para subsistir con dignidad: es aquello a lo que dedica su vida, es la suma de su habilidad personal con los elementos ubicados por la naturaleza en una región particular. Por último, para todo aquel que se adentre en la región, la talavera es un componente del entorno, visible en fachadas de belleza innegable en las que sus azules, amarillos, verdes y naranjas, todos sobre el espléndido fondo blanco, forman un contraste magnífico con los ladrillos y la cantera con que la exquisita arquitectura poblana los ha rodeado. La talavera: elemento omnipresente, representación y depósito de una cultura, símbolo vivo de identidad y resguardo de tradiciones milenarias.



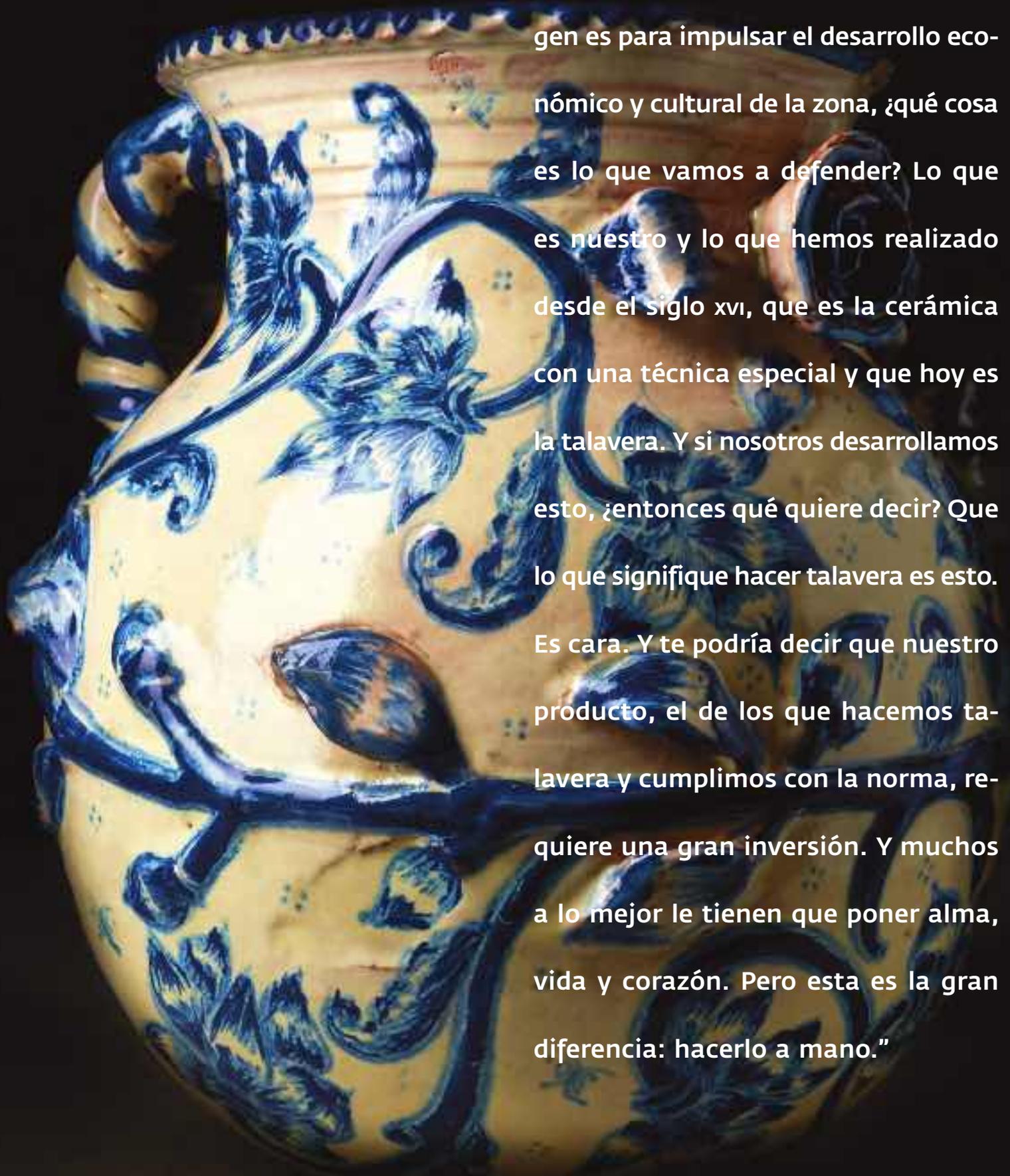
Plato con borde orlado en azul y dibujos vegetales.

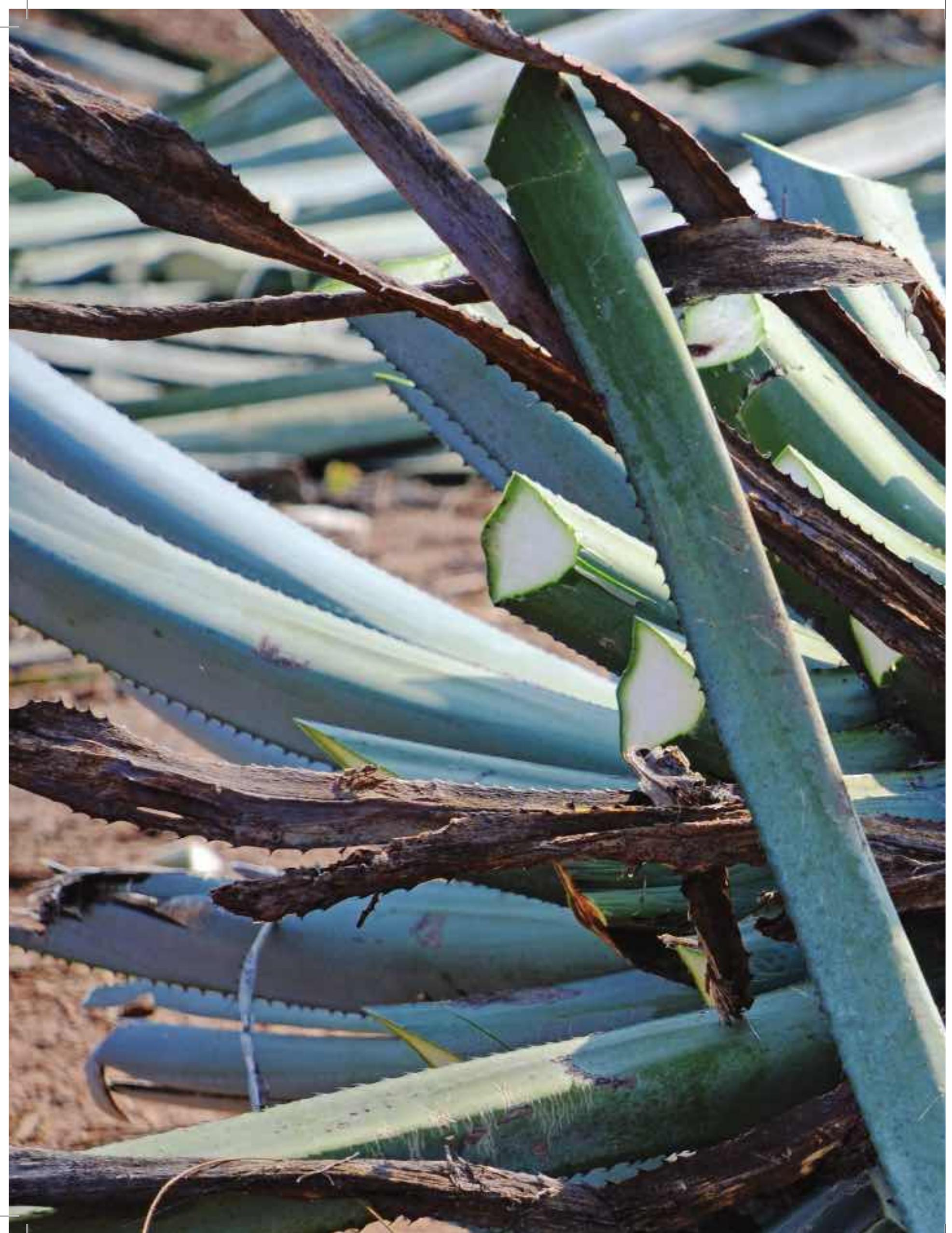
DENOMINACIÓN DE ORIGEN TALAVERA

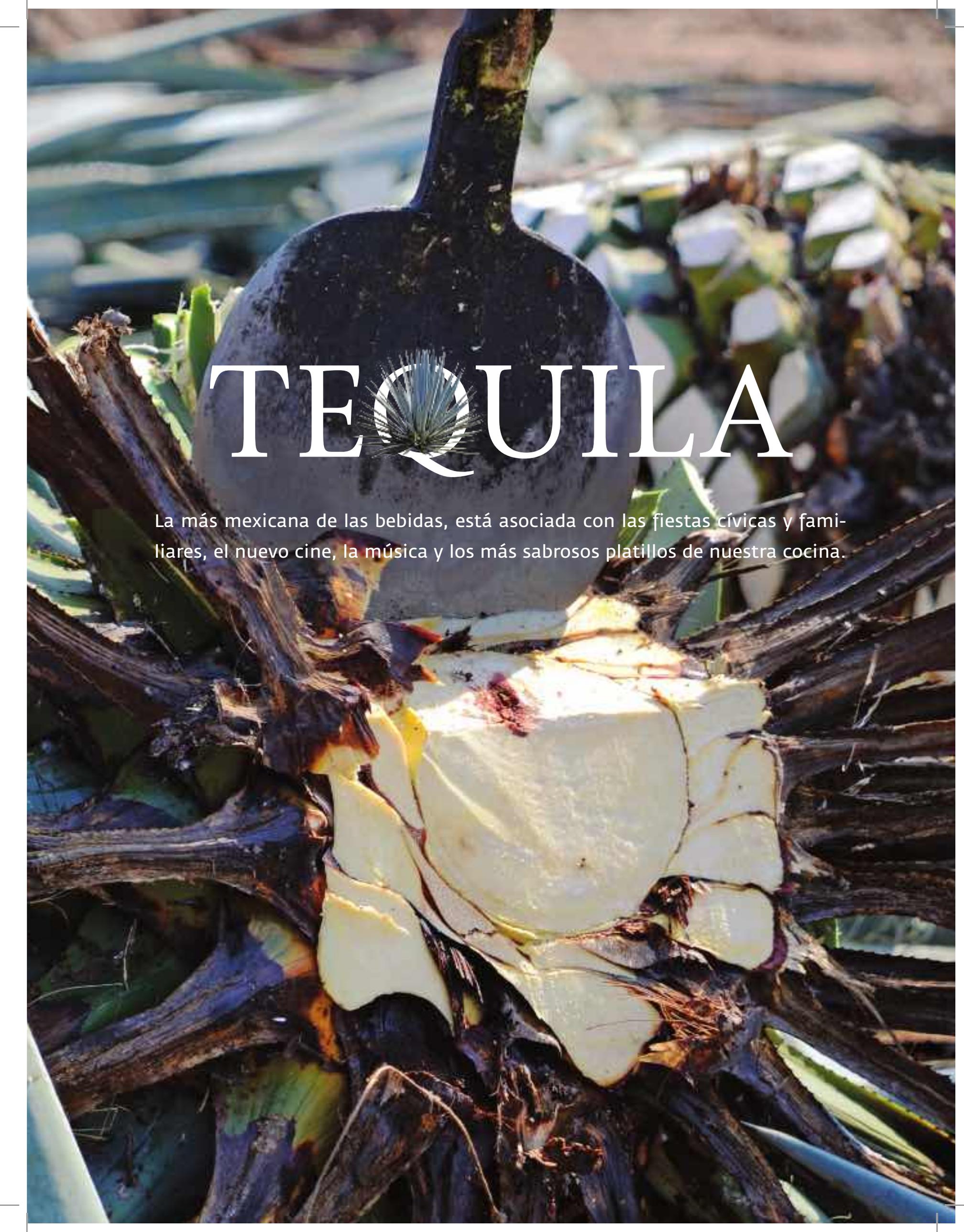


“ Si nosotros

sabemos que la denominación de origen es para impulsar el desarrollo económico y cultural de la zona, ¿qué cosa es lo que vamos a defender? Lo que es nuestro y lo que hemos realizado desde el siglo xvi, que es la cerámica con una técnica especial y que hoy es la talavera. Y si nosotros desarrollamos esto, ¿entonces qué quiere decir? Que lo que signifique hacer talavera es esto. Es cara. Y te podría decir que nuestro producto, el de los que hacemos talavera y cumplimos con la norma, requiere una gran inversión. Y muchos a lo mejor le tienen que poner alma, vida y corazón. Pero esta es la gran diferencia: hacerlo a mano.”







TEQUILA

La más mexicana de las bebidas, está asociada con las fiestas cívicas y familiares, el nuevo cine, la música y los más sabrosos platillos de nuestra cocina.



El *Agave tequilana Weber*, de inconfundible color azul, crece en zonas desérticas y semidesérticas.

La producción de tequila da empleo a trescientas mil personas desde la siembra hasta el embotellado.



La palabra, por sí misma, evoca imágenes ligadas inconfundiblemente con eso que se denomina lo mexicano: florear una reata, un traje de charro con su reluciente botonadura, mariachis que interpretan canciones lo mismo románticas que bravías; sabores, colores y aromas propios de la vasta cocina mexicana y rostros de la época de oro del cine nacional, desde Pedro Infante hasta Jorge Negrete, pasando por María Félix y Pedro Armendáriz, así como festividades en las que se conjugan el ondear de la bandera, las notas del himno nacional y los colores verde, blanco y rojo.

El tequila es la bebida nacional por excelencia. Es el producto que se obtiene luego de extraer, fermentar y destilar los jugos extraídos a un maguey, sin duda, uno de los elementos vegetales más fácilmente identificables del paisaje mexicano, sobre todo en las regiones desérticas y semidesérticas. Un maguey, en este caso el *Agave tequilana Weber*, variedad azul, que al año emplea a trescientas mil personas en los diferentes procesos relacionados con la siembra, el corte, la destilación y la comercialización de doscientos cuarenta millones de botellas de tequila.

Los árabes inventaron los alambiques, lo cual los convierte en responsables del descubrimiento, quizá no del alcohol como tal, pero sí de las bebidas que lo contienen. Las primeras menciones relacionadas con la destilación de alcoholes proceden de textos

persas y musulmanes elaborados en los siglos VIII y IX. Al apoderarse de la península Ibérica en el siglo VIII, fue natural que llevaran consigo los saberes que habían recolectado alrededor del Mediterráneo y en el Próximo Oriente y los inventos que habían desarrollado a partir de éstos, entre ellos los alambiques.

Los alambiques pasaron al Nuevo Mundo al mismo tiempo que lo hacían los hombres dedicados a explorar y conquistar sus territorios. Éstos, al arribar a Mesoamérica, se encontraron con que en el ámbito indígena se consumían bebidas alcohólicas de baja graduación, obtenidas de la fermentación de los jugos de algunas plantas, entre las que sobresalían los magueyes. Aun cuando algunos españoles se aficionarían a estos elixires luego de la conquista, lo cierto es que la gran mayoría de ellos se mantuvieron fieles a las bebidas de corte europeo: los vinos y los aguardientes. Por eso no es de extrañar que, desde una fecha tan temprana como 1541, existiera ya un alambique para producir un tipo de licor llamado *mexcal-li*, término de etimología incierta. En la década de 1620, nuevamente aparecen menciones al mezcal, esta vez producido en la Nueva Galicia —que, aproximadamente, comprendía los actuales estados de Jalisco, Zacatecas, Aguascalientes y Nayarit— y que, por existir distintas prohibiciones respecto de su elaboración, debía procesarse en secreto.

Las autoridades virreinales se dieron cuenta del potencial económico que, a través del cobro de los impuestos correspondientes, representaba la fabricación de aguardientes y, por lo mismo, abrirían las puertas para su elaboración. Así fue posible comenzar a experimentar con distintos magueyes y procedimientos. Cuenta la tradición que, en 1750, se destiló, por el método de ollas, un mezcal de agave azul en Amatitán, a sólo 15 kilómetros de Tequila. Sería en este último lugar donde el mismo líquido se destilaría, pero empleando para ello un alambique. Sea o no verídica la anécdota, lo cierto es que, durante el siglo XVIII, se incrementó la producción de mezcales y su venta, tanto por vía terrestre como a través del puerto de San Blas. En tanto, el siglo XIX presenciaría dos fenómenos de suma importancia: el primero de ellos, la aparición del tequila como bebida con un nombre propio, para distinguirse del resto de los mezcales. El segundo, su comercialización fuera de las fronteras nacionales, en primera instancia a Estados Unidos, pero también a Europa y Centroamérica.

La confección del tequila comienza en el campo. En la actualidad se siembran cerca de ciento veinte mil hectáreas de agave azul en cinco estados del país —Jalisco, Guanajuato, Nayarit,

Se plantan los hijuelos del agave adulto para que crezcan nuevas plantas.



Michoacán y Tamaulipas—. Cada hectárea contiene entre 2,500 y 2,800 plantas, mismas que proceden del trasplante de los hijuelos de la planta adulta. El agave tarda entre tres y cinco años en producir sus hijuelos (uno o dos), que antes de ser plantados se revisan para verificar que no tengan ningún tipo de enfermedad. A los seis años se someten al barbeo, consistente en cortar las puntas de las hojas. Cuando llegan a la madurez, lo que sucede a

Actualmente se cultivan unas ciento veinte mil hectáreas con *Agave tequilana* Weber.



Un hijuelo recién plantado.

los ocho o diez años de haber sido plantados, aparece una inflorescencia, llamada quiote, que debe ser eliminada prontamente porque, de lo contrario, consumirá los azúcares que se requerirán para producir el tequila. Se procede entonces a la cosecha, que no es otra cosa que extraer la planta del suelo, luego sigue la jima, procedimiento en el que se quitan las hojas del agave y se deja sólo la piña. Aquí es donde resulta de suma importancia contar con jimadores experimentados que, armados sólo de un machete y una coa de jimador —un azadón filoso y plano—, retiren la totalidad de las hojas sin quitar nada a la piña, o quitándole lo menos posible. Si quedan restos de hoja, el jugo que se obtenga en el proceso de producción del tequila tendrá un regusto amargo. Si las porciones que se retiren a la piña sobrepasan cierto porcentaje, evidentemente habrá una merma.



El jimador quita primero las hojas con una coa filosa y plana.

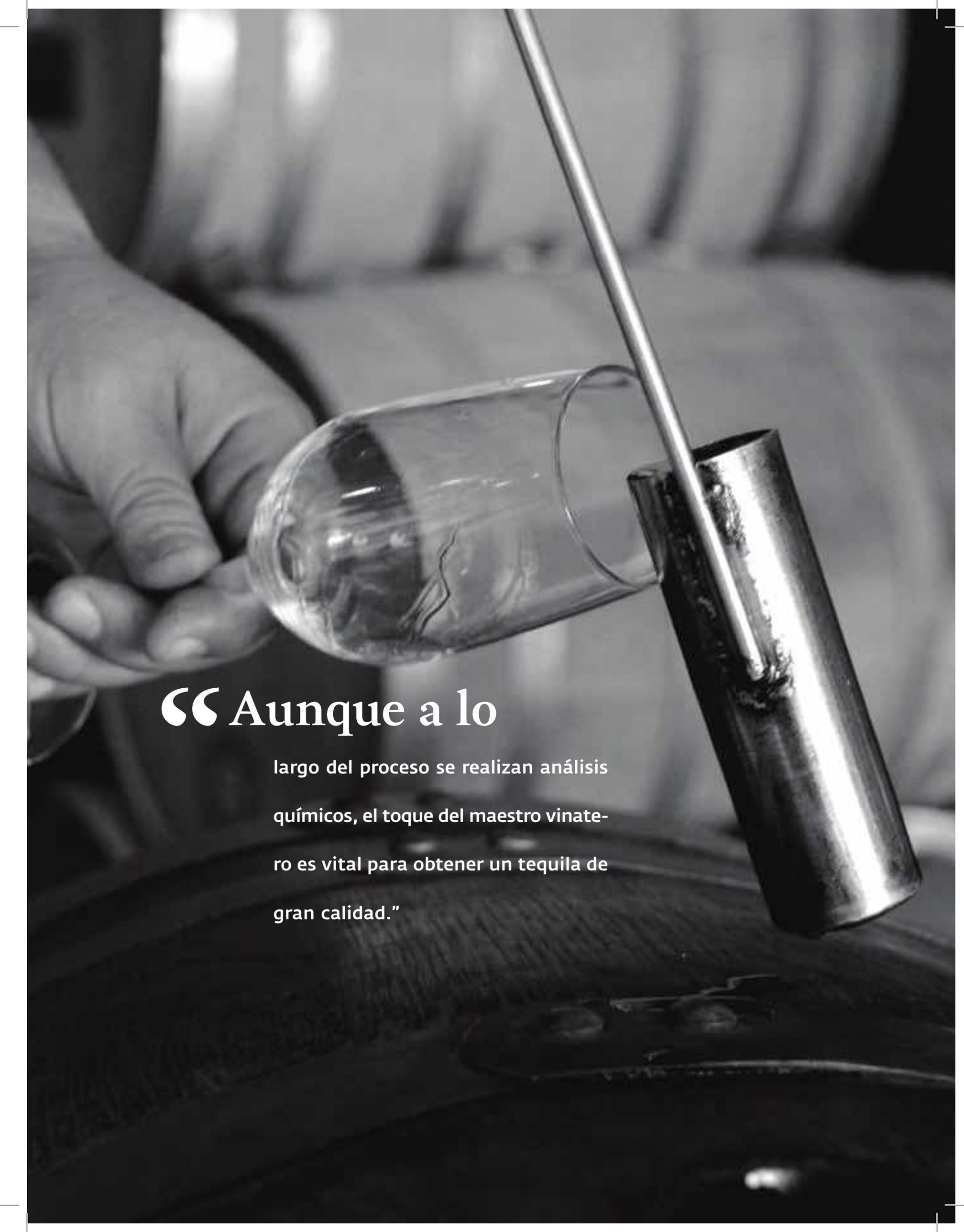


La piña debe quedar sin hojas para que no amarguen el producto final.

Durante el siglo XIX, el procedimiento para la elaboración del tequila cobró la que habría de ser su forma definitiva, independientemente de las adiciones técnicas que se hicieron con el paso del tiempo. En el suelo se abría un agujero de dimensiones considerables, se colocaba la leña hasta formar con ella una pirámide y, alrededor de ella, las piñas —llamadas cabezas en algunas ocasiones— de agave partidas por la mitad o en cuatro partes. Se recubría el horno y se esperaba a que las piñas estuvieran cocidas, lo que demoraba entre treinta y seis y cuarenta y ocho horas, o incluso setenta y dos en los tiempos en los que aún se experimentaba con la forma y los materiales que debían integrar el horno. Una vez cocidas, había que extraerles el jugo, para lo cual se llevaban a la tahona: un espacio circular en donde una enorme piedra de molino, jalada por un par de bueyes, habría de pasarles por encima una y otra vez para triturarlas. El zumo o mosto salía poco a poco de las piñas. El individuo que conducía a los bueyes, o alguien más, de vez en cuando rociaba un poco de agua para que, con ello, los azúcares salieran de forma más fácil. Pasadas unas horas, la tahona rezumaba el jugo. Era momento de tomarlo en cubetas —de madera, naturalmente— y, sin retirarle el bagazo, llevarlo a las tinajas en las que habría de fermentar. En el interior del depósito, un sujeto al que se llamaba batidor movía el mosto y le agregaba una mezcla de mieles y agave cocido que debería funcionar como levadura. Luego se dejaba que el líquido reposara entre doce y dieciocho días.

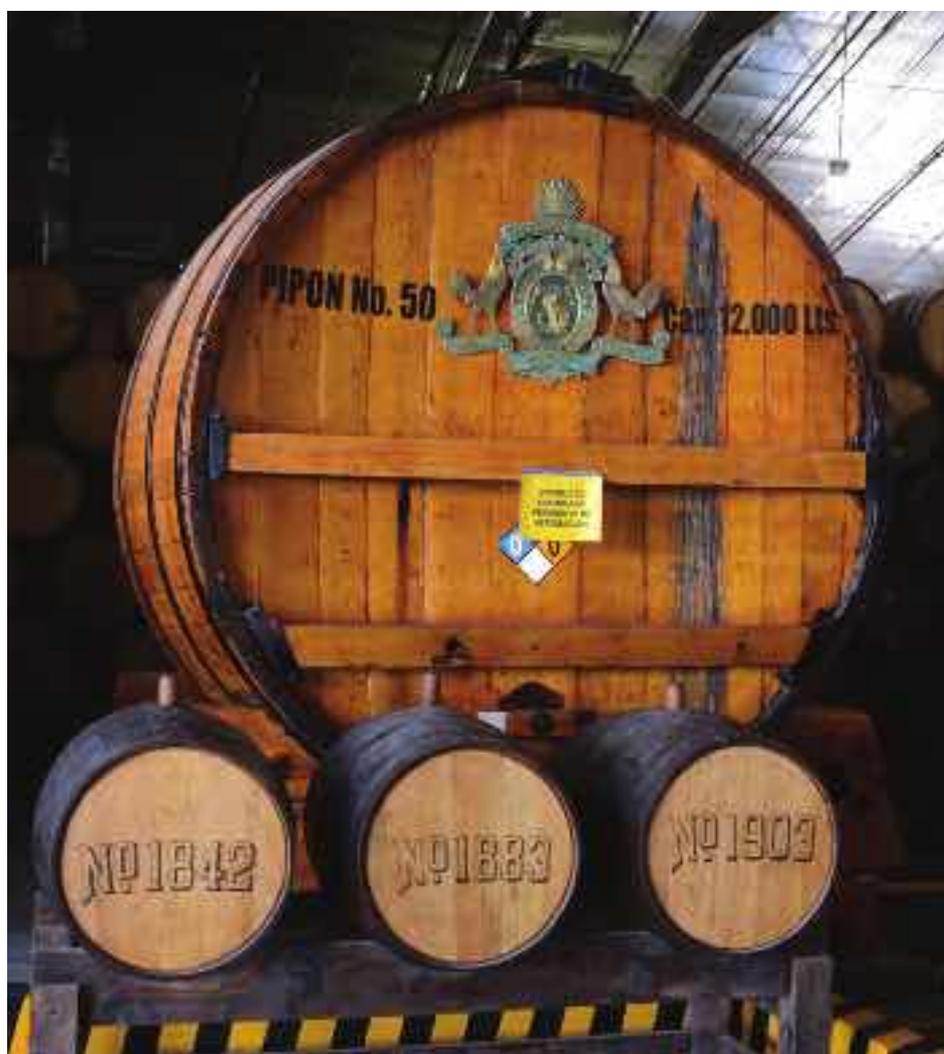
El trabajo del jimador es importante para obtener piñas limpias y sin golpes ni cortes.



A black and white photograph showing a close-up of a hand holding a clear glass. A long, thin metal rod is inserted into the glass, and a larger, cylindrical metal component is attached to the end of the rod. The background is blurred, showing what appears to be a distillation setup with large metal vessels.

“ Aunque a lo

largo del proceso se realizan análisis químicos, el toque del maestro vinatero es vital para obtener un tequila de gran calidad.”



Barricas de madera de encino o de roble para almacenar y añejar el tequila.



Pasado el tiempo necesario, lo último era conducir el líquido fermentado a unas ollas de cobre bajo las que ardía un fuego intenso. Sobre las mismas descansaban los alambiques. El líquido entraba en ebullición y despedía el alcohol, que tendía a condensarse en un cazo de hierro al que se le aplicaba agua fría. Este alcohol era nuevamente destilado o rectificado, para eliminar las sustancias inadecuadas para el consumo humano, mismas que aparecían al principio y al final de la destilación, en lo que se conoce como puntas y colas. El alcohol que se obtenía en la parte media era el adecuado, el tequila real: un líquido bravío de entre setenta y ochenta grados de pureza al que, por obvias razones, debe rebajarse con agua de excelente calidad —de manantial, en la mayoría de las ocasiones— hasta llegar a lo que, en aquellos tiempos, era lo normal: cuarenta y seis o cuarenta y ocho grados.

El tiempo ha modificado una cantidad importante de elementos asociados con la producción y el consumo del tequila aunque, como quedó asentado antes, lo esencial perdura. Lo más notable, o quizá lo más visible, es la graduación alcohólica del produc-

to, pues en la actualidad oscila entre treinta y ocho y cuarenta y dos grados. Asimismo, han aparecido variedades de tequila: además del tradicional blanco es posible encontrar los jóvenes, de baja graduación alcohólica y, ocasionalmente, aderezados con algún tipo de colorante o saborizante; los reposados, que se almacenan en barricas —hechas por lo general de encino o de roble estadounidense o francés— durante tres meses; finalmente, los añejos, que deben permanecer guardados por lo menos un año.

La tecnología ha sido integrada a los procesos de producción del tequila con distintos fines. Uno, muy lógico, reside en disminuir el tiempo que necesita cada una de las distintas etapas de su elaboración. Así, los hornos convencionales, de adobe, han sido sustituidos por autoclaves, en los que las piñas se cuecen en casi doce horas. Además, al emplearse vapor de agua como agente de cocción se optimiza la conversión de los almidones en azúcares, al tiempo que mejora el sabor. En tanto, la movilización de las piñas cocidas entre el horno y las máquinas que habrán de molerlas se realiza a través de cintas transportadoras, lo que facilita la operación. El empleo de máquinas, por su parte, incrementa la cantidad de jugo que es posible extraer y poner a fermentar. En este proceso, los cambios con respecto al pasado son de dos tipos: uno, en lo que respecta a los materiales de que están hechos los depósitos correspondientes, donde el acero inoxidable ha desplazado a la piedra de las tinajas —y lo mismo ha sucedido con el cobre de las ollas en las que se verificaba la destilación—. Otro, en las múltiples posibilidades que brinda la utilización de levaduras y azúcares ajenos al agave para acelerar la fermentación. Si bien esto último podría considerarse como una práctica fraudulenta, debe hacerse notar que la norma oficial correspondiente permite que hasta 49 por ciento de los azúcares presentes en cualquier tequila sean distintos de los del agave.

Las características saporíferas del tequila, aunadas a su alto grado de identificación entre los consumidores, lo llevaron a ser prontamente copiado, dentro y fuera del país, tanto por productores que, de alguna manera, intentaban que sus alcoholes tuvieran alguna semejanza con el original —empleando algún tipo de agave similar al *tequilana Weber*, por ejemplo—, como por sujetos que embotellaban lo que tenían más a mano y le ponían un membrete con la leyenda tequila. A principios de 1973, uno de los principales productores de tequila inició los trámites para conseguir que se emitiera la declaratoria de protección a la denominación de origen, misma que quedaría confinada a algunos munic-

Coloración cambiante de la madera después de haber servido para añejar la bebida.



Enormes cubas donde fermentan las cabezas ya molidas con su jugo.





Alambiques de acero inoxidable en línea.

pios de los estados de Jalisco y Nayarit. En el mes de junio, un grupo de productores de Tamaulipas solicitó que la denominación amparara cualquier aguardiente producido en el país, siempre y cuando procediera del *Agave tequilana Weber*, variedad azul, mientras que la Cámara Nacional de la Industria de Transformación pedía que, al menos, se extendiera la zona geográfica comprendida en la denominación a los estados colindantes con Jalisco, situación que aprovecharon los tequileros de Michoacán para pedir su inclusión en el territorio amparado por la denominación de origen.

El 22 de noviembre de 1974, la Secretaría de Industria y Comercio, por conducto de la Dirección General de la Propiedad Industrial, emitió la declaración general de protección a la denominación de origen "Tequila", la primera de su tipo en México, modificada en 1997, dejando sin efectos la de 1974, en la que se amparaba al aguardiente de agave *tequilana Weber*, variedad azul, producido en todo el estado de Jalisco, así como en seis municipios de Guanajuato —Purísima del Rincón, Ciudad Manuel Doblado, Abasolo, Cuerámaro, Pénjamo y Huanímaro—, ocho de Nayarit —Tepic, Jalisco, San Pedro Lagunillas, Santa María del Oro, Jala, Ixtlán, Ahuacatlán y Amatlán de Cañas— y veintinueve de Michoacán



Cubas de almacenamiento del tequila antes de embotellarse.



Actualmente se producen 249 millones de botellas de tequila al año.



El tequila reposado se prueba para constatar que tiene el grado adecuado de añejamiento.

—Briseñas de Matamoros, Chavinda, Chilchota, Churintzio, Cotija, Ecuandureo, Jacona, Jiquilpan, Maravatío, Nuevo Parangaricutiro, Numarán, Pajacuarán, Peribán, La Piedad, Régules, Los Reyes, Sahuayo, Tancítaro, Tangamandapio, Tangancícuero, Tanhuato, Tingüindín, Tocumbo, Venustiano Carranza, Villamar, Vistahermosa, Yurécuero, Zamora y Zináparo—, once municipios del estado de Tamaulipas —Aldama, Altamira, Antiguo Morelos, Gómez Farías, González, Llera, Mante, Nuevo Morelos, Ocampo, Tula y Xicoténcatl—, se incorporarían al territorio comprendido en la denominación de origen, situación que se repetiría en 1999 para incluir el municipio michoacano de Marcos Castellanos y, en 2000, para dar espacio al municipio guanajuatense de Romita.

En medio de las transformaciones sufridas por la denominación de origen se creó el Consejo Regulador del Tequila en diciembre de 1993, organismo que agrupa a todas las entidades que intervienen en la elaboración, la distribución y la comercialización de la bebida, para proteger la denominación y garantizar la calidad del producto. En este sentido, aun cuando existía una Norma Oficial de Calidad para el tequila en el momento de emitirse la declaración de protección a la denominación de origen, en 1977, con el paso del tiempo se hizo evidente la necesidad de contar con una Norma Oficial Mexicana que regulara los aspectos poco claros.

Hoy se producen y se comercializan los dos tipos amparados por la norma y los productores están bien posicionados frente al consumidor como entidades en constante vigilancia de la calidad de sus productos y además disponen de mejores armas para atajar

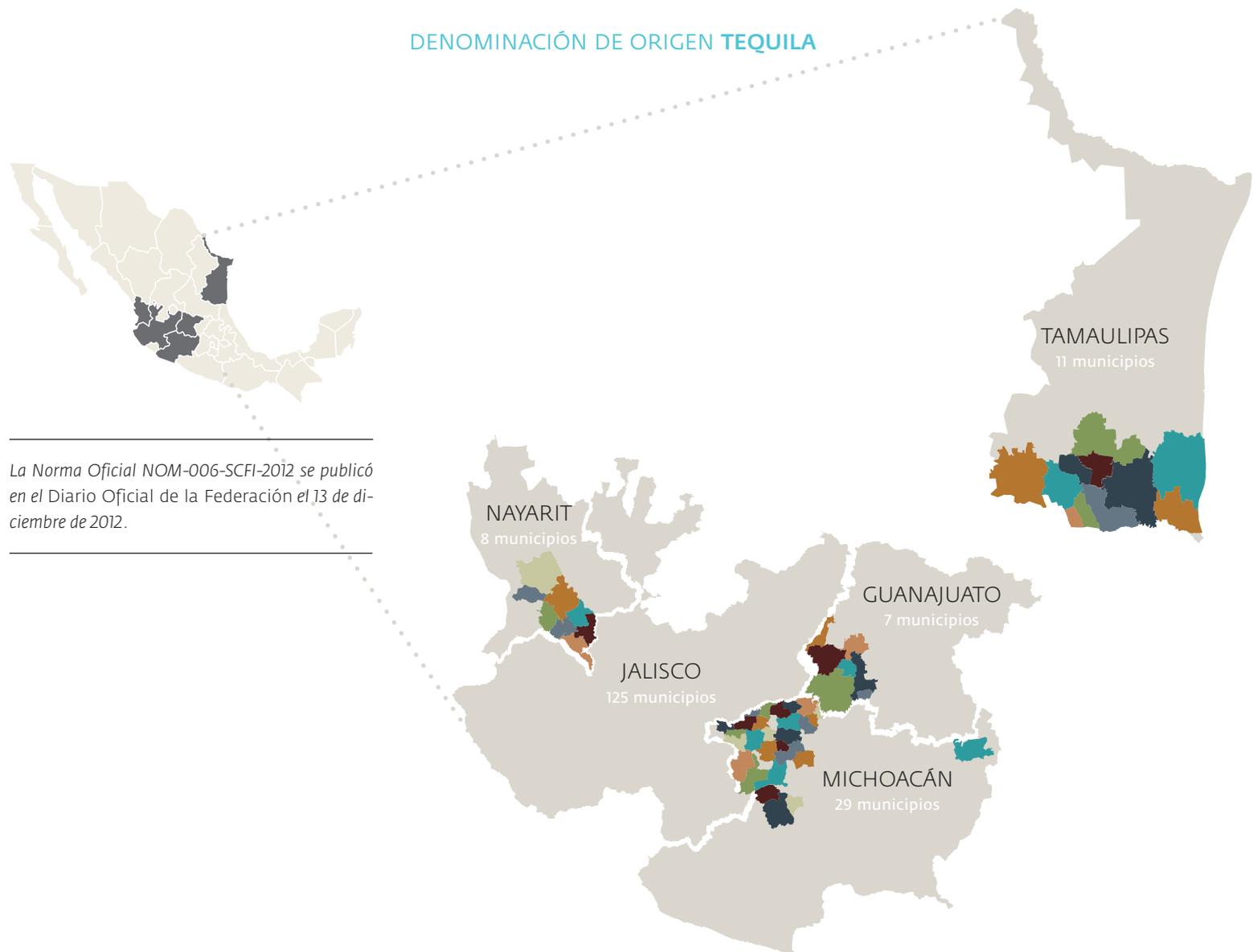
a los productores que ni siquiera se aproximaban a los contenidos mínimos de agave señalados por la norma.

El tequila puro se ha convertido en una de las bebidas favoritas del mundo. Año con año las exportaciones crecen y, por si fuera poco, se obtienen triunfos legales importantes en distintas regiones del mundo, ya sea al eliminarse el nombre "tequila" de productos que no lo son, o al conseguirse que los organismos gubernamentales de distintos países reconozcan la denominación de origen, como ha sucedido recientemente en China, donde además se ha dado un paso muy importante en lo relacionado con el control de calidad de la bebida que se comercializa, al determinarse que ésta sólo puede venderse en botella, no a granel. Así, amparado por la protección que le brinda la denominación de origen, el tequila abre fronteras, se interna en nuevos mercados y lleva el nombre de México a todos los confines del planeta.



Además de las muy conocidas "Margaritas", con tequila se preparan muchos cocteles.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN TEQUILA

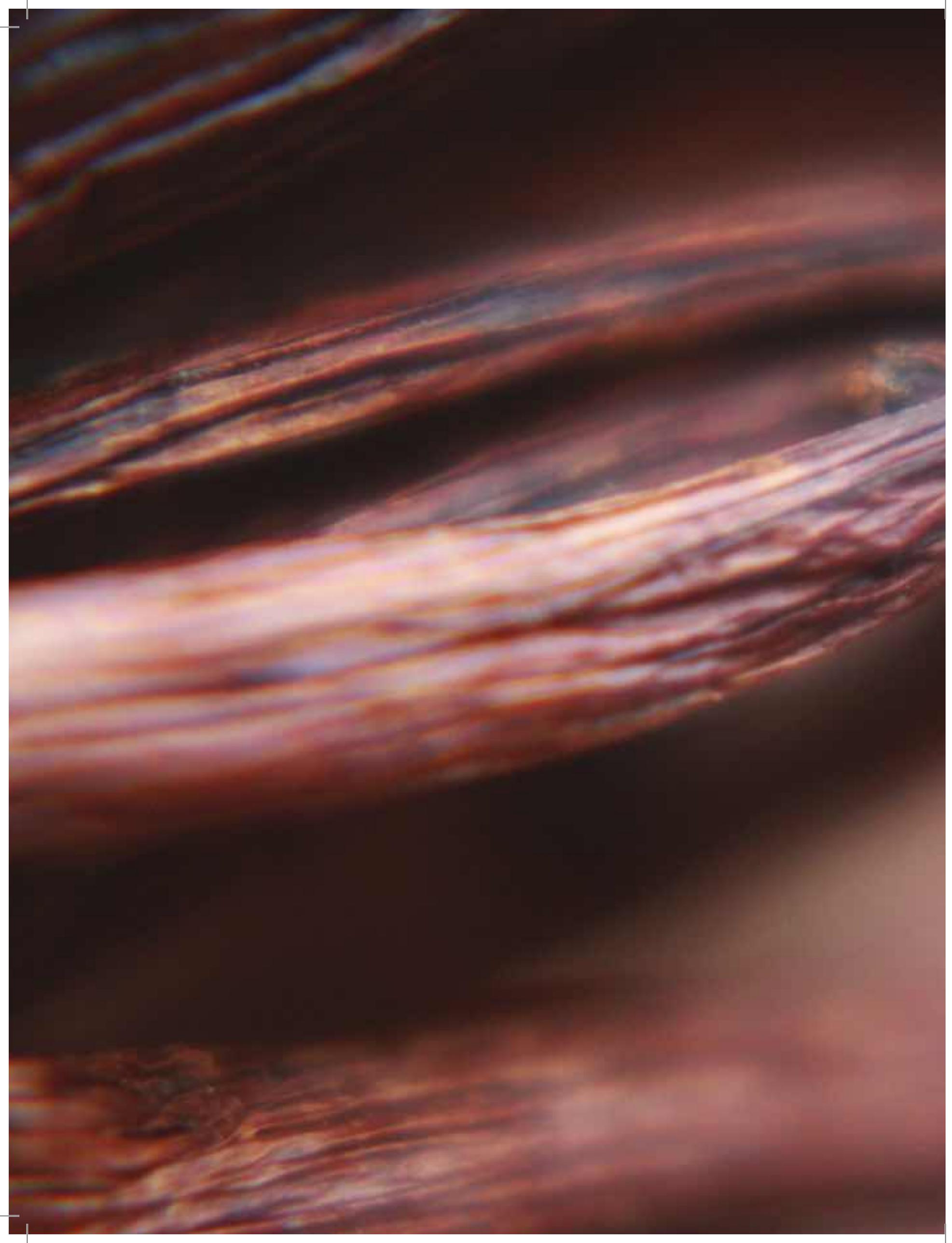


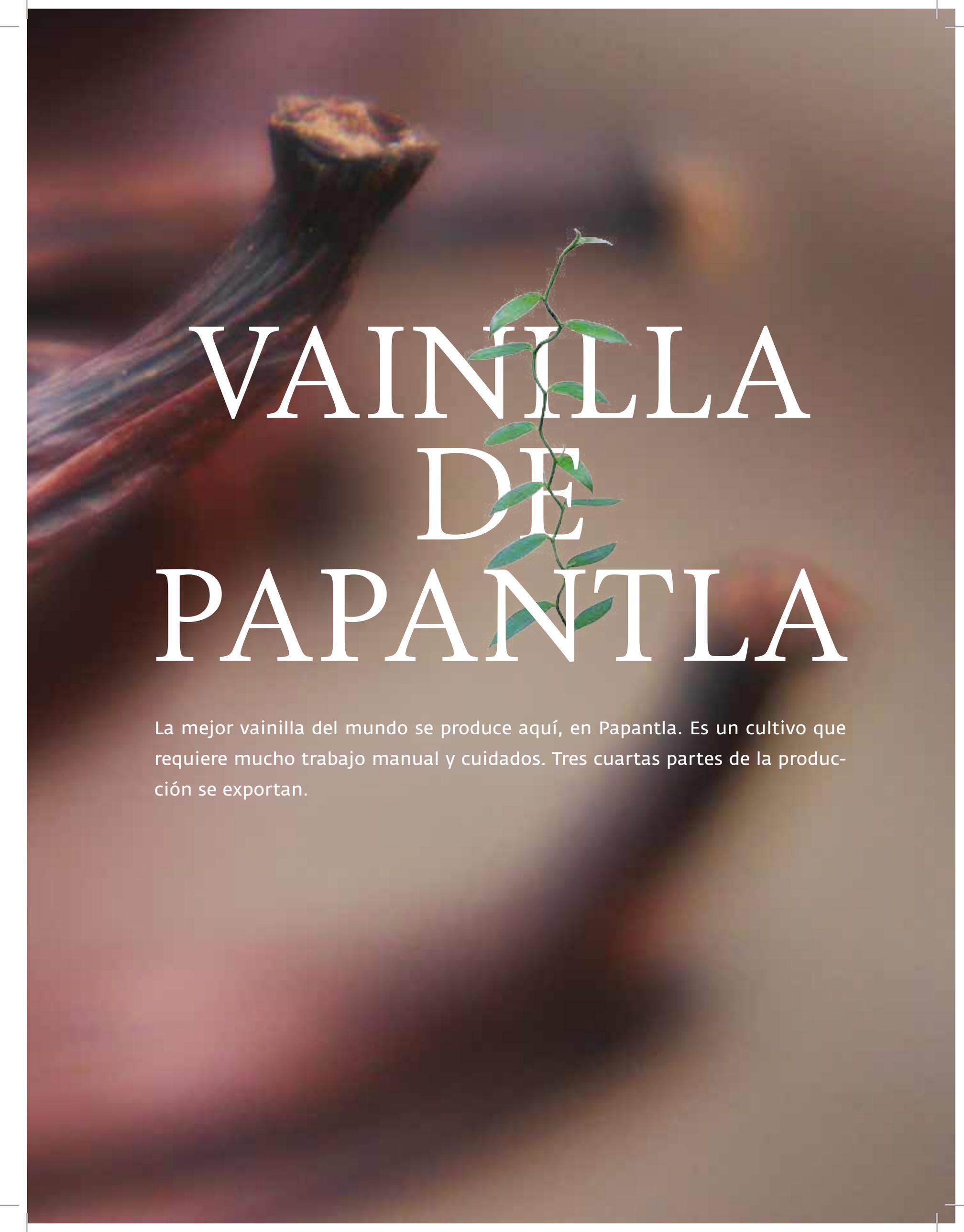
La Norma Oficial NOM-006-SCFI-2012 se publicó en el Diario Oficial de la Federación el 13 de diciembre de 2012.



“ Los hijuelos

se inspeccionan cuidadosamente antes de plantarse, para que no tengan defectos ni enfermedades. Cada uno dará origen a una nueva planta que, a su vez, producirá un par de hijuelos.”



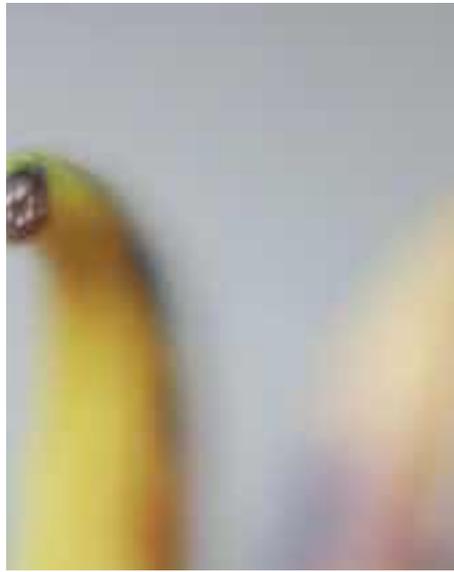


VAINILLA DE PAPANTLA

La mejor vainilla del mundo se produce aquí, en Papantla. Es un cultivo que requiere mucho trabajo manual y cuidados. Tres cuartas partes de la producción se exportan.



Vainas de vainilla ya secas, listas para empa-
carse como mazos o venderse a granel.



La vainilla es la única orquídea que se cultiva
por su sabor y olor; las demás se siembran sólo
para adorno.



Según los antiguos habitantes de Papantla, Teniztli, tercer señor de El Tajín, tuvo con una de sus mujeres una hija de excepcional hermosura: la princesa Tzacopontziza. Una niña tan bella que el padre, al mismo tiempo que se enorgullecía de ella, vivía preocupado. ¿Qué hombre, pensaba, será digno de tener semejante tesoro? Ninguno, concluyó. No hay hombre en esta tierra que tenga los atributos que se necesitarían para disfrutar de semejante belleza. Dicho lo cual, ordenó Teniztli que su hija fuera llevada a una de las montañas cercanas, donde se levantaba el templo dedicado a la diosa Tonacayohua, y se quedara en el grupo de doncellas consagradas a su culto.

Tzacopontziza se encaminó al templo de la diosa madre, protectora de la siembra y la cosecha. Durante algún tiempo aceptó su destino, quizá con alegría y devoción, quizá sólo con resignación. Hasta que un día, de la nada, apareció en las cercanías del templo un joven. Era Xcatan-oxga, quien en uno de sus paseos había visto de lejos a Tzacopontziza y, como era previsible, había quedado prendado de ella.

Xcatan-oxga se acercó a la hija de Teniztli, habló con ella y, sin más, se la llevó consigo. Aunque no tenían la menor idea de adónde se dirigirían, lo primero era alejarse del templo, ¡y pronto! Sin embargo, sólo habían andado unos pocos pasos cuando un monstruo les cerró el paso. No había modo de escapar. Intentaron seguir un nuevo camino, pero entonces toparon con los sacerdotes de Tonacayohua. Sacrilegio, dijeron. Sin pedir explicaciones tomaron a la pareja, les cortaron las cabezas, extrajeron sus corazones y luego los lanzaron, con todo lo demás, al fondo de un barranco.

En el barranco, la vegetación comenzó a mostrar cambios inexplicables. Primero, todas las plantas y las hierbas se secaron. Después, comenzó a crecer un arbusto, uno solo, y pronto se llenó de hojas. A su lado creció una orquídea y, a los pocos días, se enredó en torno al arbusto, abrazándolo delicadamente. Cuando ambos alcanzaron su tamaño definitivo, las flores amarillas se transformaron en vainas oscuras, que despedían un aroma exquisito, incapaz de ser definido a cabalidad. Los sacerdotes dijeron que los corazones de Xcatan-oxga y de Tzacopontziza eran los responsables del prodigio y declararon que, por eso mismo, la planta era sagrada. La llamaron *xanath* o flor recóndita. Es la vainilla.

La *xanath* de los totonacas, siempre muy apreciada, se encontraba entre los artículos que, a manera de tributo, debían entregar a los mexicas luego de la conquista del territorio, ocurrida en la primera mitad del siglo xv. Los mexicas llamaron a la vainilla



La *xanath* o flor recóndita es la vainilla, de exquisito aroma, que los totonacas tributaban a Tenochtitlan.

tlilxóchitl, flor negra, y la incorporaron a una de las muchas recetas que existían para preparar el *xocolatl*, el agua agria consumida exclusivamente por los estratos superiores de la sociedad, y que podía incluir achiote, flores, chile o, como en este caso, vainilla. Los datos con que se cuenta en la actualidad no permiten saber a ciencia cierta si la vainilla que se recolectaba y se enviaba con destino a Tenochtitlan era silvestre o si, por el contrario, los totonacas habían encontrado el modo de polinizar las flores y potenciar así la producción de las vainas. No obstante, todo parece indicar que la naturaleza era la única responsable de producir la vainilla de la que se disponía.

Los hombres de Hernán Cortés arribaron a la región en 1520 y pronto encontraron vainilla. En los decenios subsiguientes, Bernardino de Sahagún mencionó la planta en su *Historia general de las cosas de la Nueva España*, y lo mismo hizo el médico Francisco Hernández de Toledo, enviado por Felipe II a recolectar información sobre las especies vegetales, con la cual daría forma a sus



Vainas de vainilla que cuelgan del soporte. Las flores se polinizan a mano, lo que implica delicadeza y sabiduría.

Cuatro libros de la naturaleza y virtudes de las plantas y animales que están recibidos en el uso de la medicina en la Nueva España. En ese momento, la vainilla seguía siendo silvestre. Sería sólo en la segunda mitad del siglo XVIII cuando los naturales del pueblo de Colipa —ubicado a ochenta kilómetros al sureste de Papantla—



“ El cultivo

de la vainilla consume mucho tiempo, desde poner los tutores o soportes, luego polinizar las flores y después recoger las vainas verdes y beneficiarlas.”



Los franceses trataron de producir vainilla en sus colonias desde el siglo xvii y lo lograron por fin en la Isla de la Reunión.

hablarían de la vainilla como una especie que se cultivaba y cuyas plantaciones debían protegerse, al requerirles muchos trabajos la siembra y la recolección.

La vainilla, primero novohispana y después mexicana, se produjo en cantidades muy reducidas entre 1761 y 1828. El principal consumidor era Francia, de donde se habían enviado algunas muestras a Inglaterra desde el siglo xvii. A pesar del interés que despertaba la planta, las remesas no alcanzaban a cubrir la demanda, al oscilar por lo regular entre 1,500 y 2,500 kilogramos, aunque excepcionalmente se enviaban cargamentos mayores. La escasez de la oferta determinaba que el precio de la vainilla fuera muy alto, por lo que Luis XIV de Francia trató de producir la planta en alguno de sus dominios ultramarinos, aquel que guardara mayores semejanzas con el lugar del que, originalmente, salía la vainilla. Asesorado por sus consejeros, eligió para ello la Isla de la Reunión, cercana a Madagascar, en el Océano Índico, y envió hacia allá una comisión con el objetivo de conseguir el asentamiento de la planta. Todos sus esfuerzos fracasaron.

Hasta la década de 1830, Misantla era el principal lugar del que se extraía vainilla, tanto cultivada como silvestre, y se enviaba a



Europa. Con el paso de los años, conforme la producción crecía y se abrían nuevos mercados, Papantla se convirtió en el lugar preferido por los totonacas para llevar sus vainas verdes y venderlas a quienes tendrían a su cargo las tareas de secado, curado y envío rumbo al puerto de Veracruz, de donde salía toda la vainilla consumida en el mundo. O, si no toda, sí la inmensa mayoría. La demanda mundial crecía a la par que las comunicaciones marítimas mejoraban con la construcción de nuevos y más veloces buques de vapor y Papantla vivía un auge insólito, hasta que ocurrió lo que todo el mundo temía: el monopolio mexicano de la vainilla terminó. Los botánicos franceses consiguieron que la orquídea se reprodujera fuera de su entorno natural y comenzaron a plantarla en la Isla de la Reunión, lugar donde pronto cundió y desde el que inició su lento asalto a los mercados mundiales. La vainilla mexicana, de mejor calidad que la francesa, se vio desplazada al ser más costosa, si bien encontró refugio en Estados Unidos, que a partir del decenio de 1870 se convirtió en el mayor comprador de las vainas papantecas.

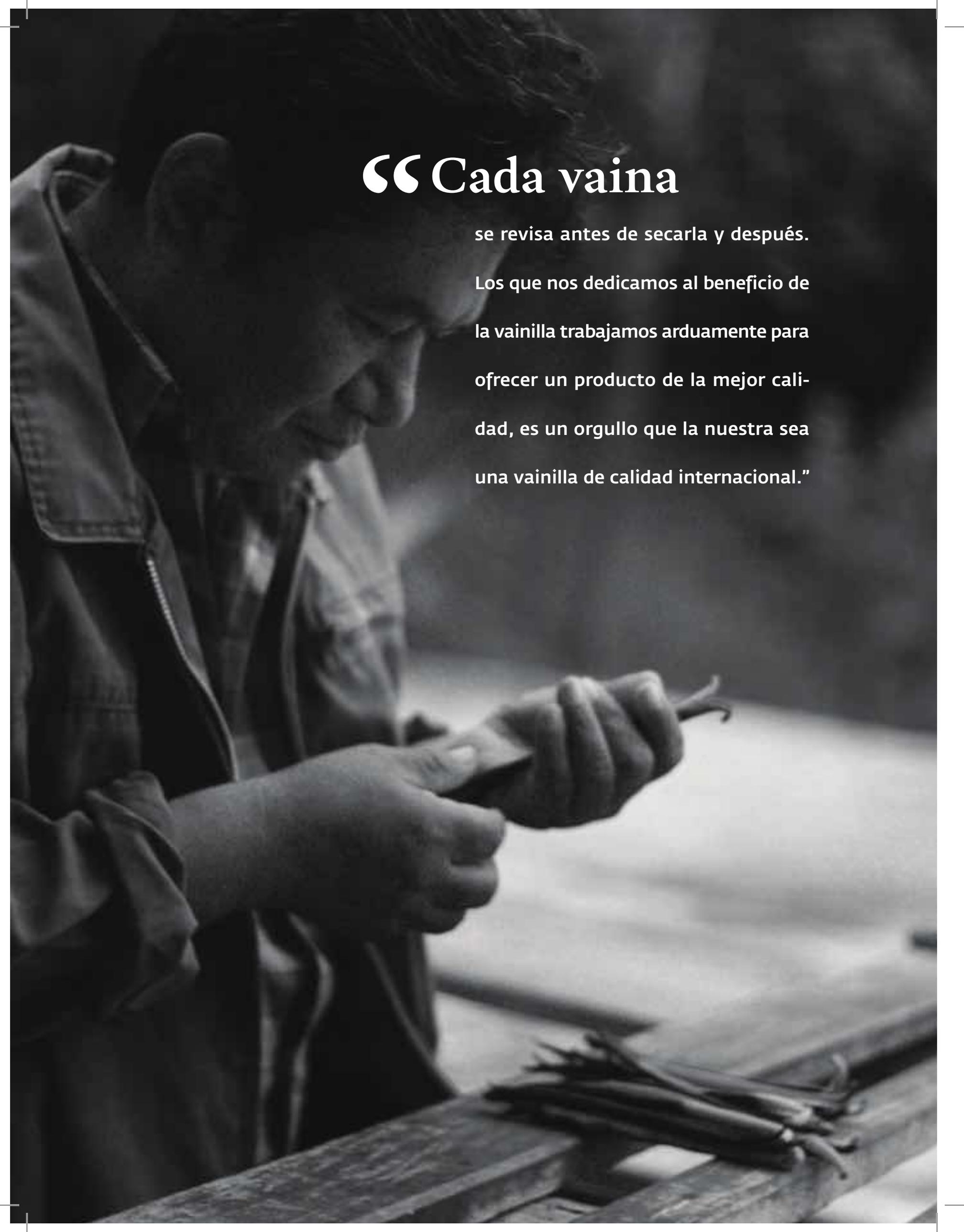
La vainilla se cultiva en parcelas de entre tres y cinco hectáreas. Los productores deben establecer un sistema de tutores —es decir, de soportes— en los que colgarán las enredaderas y, al mismo tiempo, deben buscar la forma de que exista cierta cantidad de sombra. Temprano por la mañana, llega el encargado de polinizar las flores, las toma una por una con cuidado y conecta los órganos femeninos y masculinos después de rasgar la protección que cubre a los segundos. A partir de esto será posible el desarrollo de las vainas que, cuando están verdes, son inodoras e

Las vainas verdes no huelen ni saben. Se necesitan cinco kilos de éstas para obtener un kilo de vainilla beneficiada.



La vainilla requiere un sistema de soportes para su cultivo y también sombra, por lo que la densidad de plantas no es muy elevada.





“Cada vaina

se revisa antes de secarla y después.

Los que nos dedicamos al beneficio de la vainilla trabajamos arduamente para ofrecer un producto de la mejor calidad, es un orgullo que la nuestra sea una vainilla de calidad internacional.”

insípidas. Noventa por ciento de la superficie de cultivo está ocupada por parcelas tradicionales, llamadas acahuales, en las cuales la densidad de plantas es poca, no se suelen emplear agroquímicos para combatir plagas —lo que hace que nueve de cada diez plantas estén enfermas y no produzcan—, la producción de las vainas se verifica hasta el cuarto año luego de la siembra y, una vez retiradas éstas, la planta muere; el restante diez por ciento son vainillales modernos en los que se controlan las plagas, hay una alta densidad de plantas por hectárea sembrada e incluso se instauran sistemas de riego.

Para que adquieran las características que les proporcionan valor, es necesario secar y curar las vainas, es decir, beneficiarlas. Los procesos que actualmente intervienen en el beneficio de la vainilla se originaron en la época prehispánica, cuando los totonacas se dieron cuenta de que las vainas verdes, al secarse de forma natural, adquirirían un conjunto muy interesante de propiedades que no estaban presentes originalmente. Sin embargo, como el secado natural toma tiempo e involucra algunos inconvenientes, se comenzaron a realizar distintos experimentos para reducir el tiempo que tardaba una vaina en ser aprovechable y magnificar sus características. Así, la vaina verde se extrae de los costales en los que la venden los productores, se le corta el pedúnculo floral y se clasifica por tipo y tamaño. Hecho esto, se ordena en cajones y se mete en hornos a sesenta grados durante dos días, lo que corta el proceso de maduración de la vainilla, esto es, la mata. Después se cubre durante otros dos días con mantas de algodón para que sude y mantenga cierto nivel de calor interno, lo que se alterna con periodos de exposición al sol. Concluido el periodo de secado, se lleva a un almacén en el que se mantiene bajo observación para constatar que no hay ninguna plaga presente. Aquellas determinadas como aptas para la venta se empaican (como mazos, a granel o en bolsas al vacío) y se distribuyen.



La vainilla silvestre, como otras orquídeas, crece alrededor de los troncos de los árboles.

Las vainas se seleccionan y luego tienen que beneficiarse, es decir secarse y curarse, para que adquieran su valor.





La orquídea en crecimiento, poco antes de florear.

El éxito obtenido por los franceses en la reproducción de la vainilla marcó el punto de partida de la dispersión de su cultivo en todo el mundo. Hoy en día, dieciséis países —dos en América, siete en África, tres en Asia y cuatro en Oceanía— concentran la producción mundial de vainilla, que se ubica en alrededor de ocho mil toneladas al año. Los principales productores son Indonesia y Madagascar, responsables de tres cuartas partes de la vainilla que circula por los mercados mundiales. México, con 450 toneladas al año, se ubica entre los lugares tres y cinco. Más de la mitad de la producción nacional se obtiene en el estado de Veracruz, al que le siguen Oaxaca, San Luis Potosí y Puebla.

Los precios que alcanza la vainilla son muy volátiles. Al ser un artículo natural muy delicado, y producirse en zonas de alta incidencia de fenómenos naturales, como huracanes, el volumen que es posible comercializar varía año con año, lo cual afecta de forma directa en los precios, que pueden llegar a quinientos dólares por kilo en épocas de escasez o bajar hasta a diez, no necesariamente cuando las cosechas son óptimas, sino cuando los concentrados sintéticos inundan el mercado en cantidades que, fácilmente, pueden duplicar el de la producción mundial de vainilla verde. Si se toma

La *Vanilla planifolia* tiene más de 160 compuestos que le dan su aroma característico.



en cuenta que para obtener un kilo de vainilla beneficiada se requieren cinco kilos de vaina verde, se tiene una idea de la magnitud de la amenaza que constituyen las vainillinas artificiales para los productores de vainilla.

En 2003, la Secretaría de Desarrollo Rural del estado de Puebla, junto con el Consejo Veracruzano de la Vainilla, solicitaron al Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial se emitiera la declaración de protección de la denominación de origen para que las comunidades productoras obtuvieran algún beneficio de ello, en el entendido de que, aun cuando el país no contribuye sino con una parte a la producción mundial, la vainilla mexicana está reconocida como la de mejor calidad en el mundo, muy por encima de la más comercializada en los distintos mercados, la vainilla *Bourbon*. En marzo de 2009, después de efectuarse una ligera corrección en la lista de municipios que quedarían englobados en la región amparada —veinte de Veracruz, diecinueve de Puebla—, se emitió la correspondiente declaración de protección de la denominación de origen “Vainilla de Papantla”, a la espera de que la Secretaría de Economía expidiera la correspondiente norma oficial.

La Norma Oficial NOM-182-SCFI-2011, “Vainilla de Papantla. Extractos y derivados. Especificaciones, información comercial y métodos de ensayo (prueba)”. De este modo, se incluyó un apartado en el que se clasificaba de nueve formas las diferentes variedades y presentaciones de vainilla susceptibles de encontrarse en el mercado: extracto artificial, extracto natural, extracto concentrado, oleorresinas de vainilla, vainilla beneficiada o curada, vainilla en polvo o polvo vainillado, vainillina, saboreador, saborizante o aromatizante natural y saboreador, saborizante o aromatizante sintético o artificial. Atendidos los comentarios expuestos por quienes lo consideraron pertinente, la Norma Oficial Mexicana NOM-182-SCFI-2011, “Vainilla de Papantla. Extractos y derivados. Especificaciones, información comercial y métodos de ensayo (prueba)”, se emitió en julio de 2011 y se publicó el 18 de agosto de 2011 en el *Diario Oficial de la Federación*.

Alrededor de dos mil productores se dedican actualmente a la vainilla. La especie, sin embargo, enfrenta problemas importantes, el principal de los cuales se relaciona con la eventual posibilidad de que se extinga por una combinación de factores adversos como serían la aparición de plagas, la falta de apoyos gubernamentales, la sobreexplotación y la competencia que representan los extractos artificiales. La falta, asimismo, de una adecuada organización, lleva a que se produzca un fenómeno



Extractos de vainilla.

Productos a los que se les agrega vainilla.



incomprensible: México exporta a Estados Unidos más de las tres cuartas partes de su producción de vainilla y, al mismo tiempo, importa cantidades ingentes de extractos artificiales, cuyo consumo está muy extendido debido a las ventajas de precio que representan para los distintos segmentos del mercado.

No obstante, también hay buenas noticias para la Vainilla de Papantla. La más importante, sin duda, es su posicionamiento como la mejor de las vainillas producidas en el ámbito mundial, lo que a su vez la convierte en la favorita de quienes se dedican a la elaboración de dulces, bebidas, repostería y alimentos en general y que, al mismo tiempo, buscan dar a sus productos un alto valor agregado al emplear materias primas de calidad insuperable. Por otra parte, desde 2012, la Red Vainilla, en colaboración con el Sistema Nacional de Recursos Fitogenéticos para la Alimentación y la Agricultura, formalizaron la colección nacional de la vainilla. El objetivo no es otro que buscar nuevas especies, ampliar la demanda y, en último caso, asegurar la existencia de la vainilla mexicana para las generaciones venideras.

Apreciada por Moctezuma II, la vainilla se empleaba para endulzar el chocolate.





« La vainilla

es un cultivo amigable con el medio ambiente, pero los productores tienen que invertir mucho dinero y tener paciencia porque la planta tarda varios años en crecer.»

MARCO JURÍDICO

El Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI) es la máxima autoridad administrativa en materia de propiedad industrial en México y una de sus competencias es emitir las declaratorias de protección a las denominaciones de origen y autorizar su uso.

Una de las facultades más importante del Instituto es impulsar, fortalecer y reconocer la protección de la denominación de origen en México. Esta protección se otorga a productos asociados a una determinada región del país, cuya calidad o características se deban exclusivamente al medio geográfico, que comprende tanto los factores naturales como los humanos. Las condiciones de una denominación de origen son: *a)* un producto de características únicas o calidad especial que lo individualizan entre los productos de su misma especie, *b)* cualidades o propiedades especiales derivadas exclusivamente de factores naturales y humanos y *c)* el producto se identifica o designa con el nombre del lugar en el que se produce.

La protección consiste en reconocer la existencia legal de la denominación de origen, según las disposiciones de la Ley de la Propiedad Industrial, así como reprimir la competencia desleal e impedir el uso no autorizado de la denominación de origen, cuyo uso sólo se permite a los productores autorizados en beneficio de los consumidores, pues se evita que éstos sean defraudados o engañados.



Cuadro 1. Denominaciones de origen

De nominación de origen	Producto	Territorio que abarca
Tequila	Bebida alcohólica destilada de agave llamada tequila	Jalisco, Nayarit (ocho municipios), Tamaulipas (once municipios), Michoacán (29 municipios), Guanajuato (siete municipios)
Mezcal	Bebida alcohólica destilada de maguey, denominada mezcal	Guerrero, Durango, San Luis Potosí, Zacatecas, Oaxaca (ocho municipios), Tamaulipas (once municipios), Michoacán (29 municipios), Guanajuato (dos municipios) y Puebla (115 municipios)
Olinalá	Artesanía de madera que se manufactura con materia prima del municipio de Olinalá, estado de Guerrero	Municipio de Olinalá, estado de Guerrero
Talavera	Loza artesanal de Talavera	Puebla (cuatro municipios) y Tlaxcala (un municipio)
Bacanora	Bebida alcohólica regional del estado de Sonora	Sonora (35 municipios)
Ámbar de Chiapas	Ámbar <i>per se</i> como piedra semipreciosa de origen vegetal, así como los productos elaborados con este material	Chiapas
Café Veracruz	Café verde o tostado	Veracruz
Sotol	Bebida alcohólica destilada de maguey llamada sotol	Chihuahua, Coahuila y Durango
Café Chiapas	Café verde o tostado, molido, de la especie <i>Coffea arabica</i> , perteneciente a la familia de las rubiáceas	Las regiones denominadas: Ocozocoautla, San Cristóbal de Las Casas, Copainalá, Comitán, Ángel Albino Corzo, Pichucalco, Bochil, Palenque, Ocosingo, Yajalón, Motozintla y Tapachula
Charanda	Bebida alcohólica, obtenida de la fermentación y destilación del jugo de la caña de azúcar	Michoacán (16 municipios)

Cuadro 1. Denominaciones de origen (continuación)

Denominación de origen	Producto	Territorio que abarca
Mango Ataúlfo del Soconusco, Chiapas	Mango	Municipios chiapanecos de Suchiate, Frontera Hidalgo, Metapa, Tuxtla Chico, Tapachula, Mazatán, Huehuetán, Tuzantán, Huixtla, Villa Comaltitlán, Escuintla, Acacoyagua y Acapetahua
Vainilla de Papantla	El fruto maduro beneficiado de la orquídea <i>Vanilla planifolia Andrews</i> , sus extractos y derivados	Veracruz (20 municipios) y Puebla (19 municipios)
Chile Habanero de la Península de Yucatán	Chile habanero fresco, en estado inmaduro o maduro, encurtido, en pasta, deshidratado, entero, en polvo y en salsas	Campeche, Quintana Roo y Yucatán
Arroz del Estado de Morelos	Arroz palay, integral o moreno y pulido, subproductos del arroz: cascarilla, medio grano, tres cuartos de grano, granillo, salvadillo y harina	Amacuzac, Axochiapan, Cuautla, Cuernavaca, Ciudad Ayala, Coatlán del Río, Emiliano Zapata, Jantetelco, Jiutepec, Jojutla, Jonacatepec, Mazatepec, Miacatlán, Puente de Ixtla, Temixco, Tepalcingo, Tetecala, Tlaquitenango, Tlaltizapán, Xochitepec, Yautepec y Zacatepec

La protección que la Ley de la Propiedad Industrial concede a las denominaciones de origen se inicia con la declaración que emite el Instituto. Como el uso de una denominación de origen es para un producto con características especiales, es necesaria la creación de una Norma Oficial Mexicana obligatoria que regule y establezca dichas características especiales, así como la institución de una entidad reguladora que certifique el cumplimiento de dicha norma, llamada en cada caso consejo regulador.

Hasta hoy, el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial ha declarado la protección de catorce denominaciones de origen.

Algunos beneficios de los productos identificados con denominaciones de origen son de tipo económico, ya que se brindan mayores oportunidades de comercialización y exportación al sector productivo en México, al mismo tiempo que se protege al consumidor. También hay beneficios relacionados con el turismo, la

preservación de las tradiciones, la innovación, la mejora tecnológica y la sustentabilidad medioambiental.

En el caso de la Denominación de Origen Tequila, desde 1977, año en que se modificó y declaró la protección, los beneficios para los productores de la bebida han sido muchos, entre éstos, que el producto goza de reputación, la calidad se puede vincular con el origen, la bebida tiene un valor agregado que se refleja en el precio, el público consumidor tiene confianza; además, con el refuerzo de una marca y buenas prácticas de distribución y comercialización, el producto se coloca en nichos de mercado exclusivos, y se crean nuevos empleos.

Cuadro 2. Estadísticas relevantes sobre denominaciones de origen

Denominaciones de origen mexicanas	14
Usuarios autorizados de la denominación de origen tequila	165
Marcas usadas en tequila envasado de origen*	1,324
Marcas usadas en tequila envasado en el extranjero*	265
Producción total de tequila y tequila 100% en 2014*	242.4
Usuarios autorizados de la denominación de origen mezcal	317
Usuarios autorizados de la denominación de origen café Veracruz	4

*Fuente: Consejo Regulador del Tequila. Volúmenes expresados a 40% alc. Volúmenes expresados en millones de litros.

Otra de las facultades del Instituto es tramitar y, en su caso, otorgar registros de marcas; se entiende por marca todo signo visible que distinga productos o servicios de otros de su misma especie o clase en el mercado; los industriales, comerciantes o prestadores de servicios podrán hacer uso de marcas en la industria, en el comercio o en los servicios que presten, pero el derecho a su uso exclusivo se obtiene mediante su registro en el Instituto. El Instituto también tramita el registro de marcas colectivas, de las que ha otorgado 152.



**Denominación de Origen:**

TEQUILA

Fecha de presentación:

14 de febrero de 1973 y 20 de septiembre de 1976

Publicación en el *Diario Oficial de la Federación*:

9 de diciembre de 1974

13 de octubre de 1977, ésta dejó sin efecto a la Declaración General de Protección a la Denominación de origen Tequila, publicada en el *Diario Oficial de la Federación* el 9 de diciembre de 1974

Solicitante(s):

Tequila Herradura, S.A. y la Cámara Regional de la Industria Tequilera, de Guadalajara, Jalisco

Producto:

Bebida alcohólica que lleva por nombre Tequila

Características:

El TEQUILA es una bebida alcohólica regional obtenida por destilación de mostos, preparados directa y originalmente del material extraído, en las instalaciones de la fábrica de un productor autorizado, la cual debe estar ubicada en el territorio comprendido en la declaración de protección de la denominación de origen, derivados de las cabezas de agave de la especie *tequilana Weber* variedad azul, planta de la familia de las Agaváceas, de hojas largas y fibrosas, de forma lanceolada, de color azulado, cuya parte aprovechable para la elaboración de tequila es la piña o cabeza.

El tequila es un líquido transparente, incoloro o ligeramente amarillento después de ser reposado o añejado en recipientes de roble o encino.

De acuerdo con el porcentaje de los azúcares provenientes del agave que se utilice en la elabo-

ración del TEQUILA, éste se puede clasificar en una de las siguientes categorías:

Tequila 100% de agave: Es el producto que no está enriquecido con otros azúcares distintos a los obtenidos del *Agave tequilana Weber* variedad azul cultivado en el territorio comprendido en la declaración. Para que este producto sea considerado como "Tequila 100% de agave" debe ser envasado en la planta que controle el productor autorizado, misma que debe estar ubicada dentro del territorio comprendido en la declaración. Este producto debe ser denominado únicamente a través de alguna de las siguientes leyendas: "100% de agave", "100% puro de agave", "100% agave", o "100% puro agave", al final de las cuales se puede añadir la palabra "azul".

Tequila: Es el producto en el que los mostos son susceptibles de ser enriquecidos y mezclados conjuntamente en la formulación con otros azúcares hasta en una proporción no mayor de 49 por ciento de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa. Este enriquecimiento no se debe realizar con azúcares provenientes de cualquier especie de agave. Sólo se podrá incrementar 51 por ciento de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa con azúcares reductores totales provenientes de *Agave tequilana Weber* variedad azul cultivado en el territorio comprendido en la declaración. Este producto puede ser envasado en plantas ajenas a un productor autorizado, siempre y cuando los



envasadores cumplan con las condiciones establecidas en la Norma Oficial Mexicana.

De acuerdo con las características adquiridas en procesos posteriores a la destilación, el TEQUILA se clasifica en distintas clases; para el mercado internacional pueden sustituirse por la traducción al idioma correspondiente de acuerdo con la regulación del país o lugar de comercialización:

- a) Blanco o plata, o en su lugar Silver
- b) Joven u oro, o en su lugar Gold
- c) Reposado, o en su lugar Aged
- d) Añejo, o en su lugar Extra Aged
- e) Extra añejo, o en su lugar Ultra Aged

Territorio:

Todo el estado de Jalisco, ocho municipios del estado de Nayarit, once municipios del estado de Tamaulipas, 29 municipios del estado de Michoacán y siete municipios del estado de Guanajuato.

Ampliación o modificación a la declaratoria de protección:

3 de noviembre de 1999: Se incluye el municipio de Marcos Castellanos, estado de Michoacán.

26 de junio de 2000: Se incluye el municipio de Romita, estado de Guanajuato

Norma(s) oficial(es) aplicable(s):

NOM-006-SCFI-2012, BEBIDAS ALCOHOLICAS-TEQUILA-ESPECIFICACIONES, por la que se cancela la Norma Oficial Mexicana NOM-006-SCFI-2005, BEBIDAS ALCOHOLICAS-TEQUILA-ESPECIFICACIONES.

Cámara o Consejo Regulator:

Consejo Regulator del Tequila, A.C. (CRT)

Protección bajo el Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional:

Denominación: TEQUILA

Número de registro: 669

Fecha de registro: 06.03.1978

Titular: Estado Mexicano

Publicación 12: 06/1978

País de origen: MX

Clasificación de Niza: 33



Denominación de Origen:

MEZCAL

Fecha de presentación:

13 de julio de 1994

Publicación en el *Diario Oficial de la Federación*:

28 de noviembre de 1994

Solicitante(s):

Cámara Nacional de la Industria del Mezcal, A.C.

Producto:

Bebida alcohólica destilada, denominada Mezcal

Características:

La materia prima para la elaboración de la bebida alcohólica es un agave con las especies establecidas en la Norma Mexicana NOM-V-8-1993-SCFI; la siembra, cultivo y extracción de la materia prima se desarrolla en los estados de Guerrero, Oaxaca, Durango, San Luis Potosí, Zacatecas, Guanajuato, Tamaulipas y Michoacán; particularmente en el estado de Oaxaca existe una zona denominada "Región del Mezcal", que da origen al nombre del producto por la tradición histórica en el proceso de producción en fábricas artesanales. Cada estado presenta características propias derivadas de la variedad del agave y del proceso utilizado, lo que permite su identificación y distinción con otras bebidas nacionales.

MEZCAL es la bebida alcohólica obtenida por la destilación y rectificación de los mostos preparados con los azúcares extraídos del tallo y base de las hojas de los agaves mezcaleros especificados en la Norma Mexicana, sometidos previamente a fermentación alcohólica con levaduras, permitiéndose adicionar hasta 40 por ciento de otros azúcares en la preparación de

dichos mostos, siempre y cuando no se eliminen los componentes que le dan las características a este producto.

El MEZCAL es un líquido transparente con cualidades organolépticas particulares, de olor y sabor característicos de acuerdo con el tipo de agaves utilizados y el proceso con el que se elabora; es incoloro o ligeramente amarillo si está añejado, reposado o abocado considerando la maduración o la transformación lenta que tiene lugar durante su permanencia en barricas de roble blanco o encino.

Tipos de MEZCAL:

MEZCAL 100% agave: es aquel que proviene de los mostos que única y exclusivamente contienen azúcares de los agaves que se indican en la Norma Mexicana, puede ser joven, reposado o añejo, y puede ser abocado.

MEZCAL: es aquel que proviene de los mostos de los agaves que se indican en la Norma Mexicana y a los que se les ha adicionado hasta 40 por ciento de otros azúcares, conforme a la fracción anterior; puede ser joven, reposado o añejo, y puede ser abocado.

Territorio:

Estado de Guerrero, estado de Oaxaca, particularmente la zona denominada "Región del Mezcal" compuesta por ocho municipios, estado de Durango, estado de San Luis Potosí, estado de Zacatecas, once municipios del estado de Tamaulipas, 29 municipios del estado de Michoacán, dos municipios del estado de Guanajuato y 115 municipios del estado de Puebla.

Ampliación o modificación a la declaratoria de protección:

29 de noviembre de 2001. Se incluye el municipio de San Felipe, estado de Guanajuato.

3 de marzo de 2003. Se incluyen los municipios de San Carlos, San Nicolás, Burgos, Miquihuana, Bustamante, Palmillas, Jaumave, Tula, Cruillas, Jiménez y Méndez, del estado de Tamaulipas.

22 de noviembre de 2012. Se incluyen 29 municipios pertenecientes al estado de Michoacán.

24 de diciembre de 2015. Se incluyen 115 municipios pertenecientes al estado de Puebla.

Norma(s) oficial(es) aplicable(s):

NOM-070-SCFI-1994, BEBIDAS ALCOHOLICAS-MEZCAL-ESPECIFICACIONES, publicada en el *Diario Oficial de la Federación* con fecha 12 de junio de 1997. El 11 de octubre de 2004, se publicó en el *Diario Oficial de la Federación* un aviso por el que se otorga una prórroga de ciento veinte días naturales respecto de la entrada en vigor de las disposiciones contenidas en los apartados 6.4, 8.3, 10.1 inciso h), así como en el capítulo 9 de la Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-1994, Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones.

Cámara o Consejo Regulador:

Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal A.C. (Comercam).

Protección bajo el Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional:

Denominación: MEZCAL

Número de registro: 731

Fecha de registro: 09.03.1995

Titular: Estado Mexicano

Publicación 24: 01/1996

País de origen: MX

Clasificación de Niza: 33



**Denominación de Origen:**

OLINALÁ

Fecha de presentación:

20 de mayo de 1993

Publicación en el *Diario Oficial de la Federación*:

28 de noviembre de 1994

Solicitante(s):

Unión de Artesanos Olinca, A.C.

Producto:

Artesanía de madera que se manufactura con materia prima del municipio de Olinalá, estado de Guerrero

Factores naturales y humanos:

La materia prima que se utiliza en la manufactura de baúles y cajas de madera proviene del árbol de lináloe, localizado en las localidades de la región.

Después de la tala del árbol, se procede a tratar la madera para evitar el deterioro por larvas o polilla, asimismo se lijan y resanan las hendiduras naturales de la madera para que posteriormente se barnice con una mezcla hecha a base de aceite de linaza con chía, tierra blanca y tierra tecoztle.

El color negro que se le da a la pieza u objeto de madera proviene de materias primas naturales, como una mezcla de carbón de encino con polvo de piedra tolte; también se utilizan otras combinaciones de colores, como resultado de mezclas de polvo de piedra en 80 por ciento y el resto de tintes o pinturas artificiales. La importancia del colorido y barniz de las piezas de madera son una característica desarrollada desde tiempos antiguos.

Territorio:

El municipio de Olinalá, en el estado de Guerrero.

Ampliación o modificación a la declaratoria de protección:

No existe.

Norma(s) oficial(es) aplicable(s):

No existe.

Cámara o Consejo Regulador:

No existe.

Protección bajo el Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional:

Denominación: OLINALÁ

Número de registro: 732

Fecha de registro: 09.03.1995

Titular: Estado Mexicano

Publicación 24: 01/1996

País de origen: MX

Clasificación de Niza: 20

**Denominación de Origen:**

TALAVERA

Fecha de presentación:

9 de septiembre de 1994

Publicación en el *Diario Oficial de la Federación*:

17 de marzo de 1995: TALAVERA DEL ESTADO DE PUEBLA

11 de septiembre de 1997, con la modificación:

TALAVERA

Solicitante(s):

Talavera de Puebla, S.A. de C.V.

Producto:

Artesanía de Talavera



Factores naturales y humanos:

La materia prima que se utiliza en la elaboración de esta artesanía es la arcilla extraída de las minas de la región, para constituirse en el barro negro y blanco, agregándose arenilla, plomo, estaño y óxido de metales; una vez constituido el barro, se inicia el proceso de torneado y moldeado de los objetos de loza (vajillas), azulejos, mosaicos, tibores, macetas, retablos y todo tipo de ornamentos, de manera manual o en moldes de yeso; inmediatamente se lleva a cabo la cocción de las piezas; ya horneadas, se revisa la calidad a fin de identificar las piezas deterioradas o aquellas que tienen rupturas; posteriormente, las piezas se cubren con esmalte cuyas características son craquelado, color, brillo y acabado vidriado.

Este esmalte, denominado "alarca", se prepara mezclando plomo, estaño y arenilla en la siguiente forma: en un horno de fuego directo

se funde el plomo y enseguida se le añade el estaño, moviendo la mezcla hasta que se oxide y tome un color amarillento que cristalice; una vez fría, se muele y combina con agua.

La decoración de las piezas se lleva a cabo con pinceles hechos a mano y con los colores a base de minerales diluidos en agua, lo que le da a la Talavera las características con las que se ha logrado la originalidad e identificación de esta artesanía; una vez esmaltadas y decoradas las piezas se prosigue con la segunda cocción.

El acabado, colorido y forma de presentación resultan ser las características principales para determinar el origen y procedencia de esta artesanía.

Territorio:

Cuatro municipios del estado de Puebla y un municipio del estado de Tlaxcala.

Ampliación o modificación a la declaratoria de protección:

10 de septiembre de 1996: Se solicitó la modificación de la Denominación de Origen "Talavera de Puebla", por el de "Talavera".

11 de septiembre de 1997: Se otorga protección a la denominación de origen TALAVERA.

16 de octubre de 2003: Se incluye el municipio de San Pablo del Monte, estado de Tlaxcala.

Norma(s) oficial(es) aplicable(s):

NOM-132-SCFI-1998, TALAVERA- ESPECIFICACIONES

Cámara o Consejo Regulador:

Consejo Regulador de Talavera A.C.

ESTATUS: Cancelado el 12 de mayo de 2008.

Protección bajo el Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional:

Denominación: TALAVERA

Número de registro: 833

Fecha de registro: 17.07.1998

Titular: Estado Mexicano

Publicación 27: 09/1998

País de origen: MX

Clasificación de Niza: 06, 14, 19, 20, 21

**Denominación de Origen:**

BACANORA

Fecha de presentación:

28 de mayo de 1999

Publicación en el *Diario Oficial de la Federación*:

6 de noviembre de 2000

Solicitante(s):

El Gobierno del Estado de Sonora, por conducto del C. Gustavo Montalvo Pompa, secretario de Desarrollo Económico y Productividad del mismo. La declaratoria dice: "Bacanora", para ser aplicada a una bebida alcohólica regional del estado de Sonora.

Producto:

Bebida alcohólica elaborada a partir del *Agave angustifolia Haw*

Características:

El Bacanora es una bebida alcohólica regional del estado de Sonora, obtenida por destilación y rectificación de mostos, preparados directa y originalmente con los azúcares extraídos de la molienda de las cabezas maduras de *Agave angustifolia Haw*, hidrolizadas por cocimiento y sometidas a fermentación alcohólica con levaduras.

El bacanora es un líquido que, de acuerdo con su tipo, es incoloro o amarillento cuando está madurado en recipientes de madera de roble o encino, o cuando se aboque sin madurarlo.

El Bacanora se debe denominar como: "Bacanora 100% de agave", es aquel producto que se obtiene de la destilación y rectificación de mostos, preparados directa y originalmente con los azúcares extraídos de la molienda de las cabezas maduras de *Agave angustifolia Haw*, hidroliz-

zadas por cocimiento, y sometidas a fermentación alcohólica con levaduras. El Bacanora puede ser blanco, reposado o añejo y susceptible de ser abocado.

De acuerdo con las características adquiridas en procesos posteriores a la destilación, el Bacanora se clasifica en distintas clases: blanco, joven, reposado y añejo; para el mercado internacional pueden traducirse los términos como sigue:

a) Bacanora blanco, o en su lugar Bacanora Silver

b) Bacanora joven u oro, o en su lugar Bacanora Gold

c) Bacanora reposado, o en su lugar Bacanora Aged

d) Bacanora añejo, o en su lugar Bacanora Extra Aged

Territorio:

35 municipios del estado de Sonora.

Ampliación o modificación a la declaratoria de protección:

No existe.

Norma(s) oficial(es) aplicable(s):

NOM-168-SCFI-2004, BEBIDAS ALCOHOLICAS-BACANORA-ESPECIFICACIONES DE ELABORACIÓN, ENVASADO Y ETIQUETADO.

Cámara o Consejo Regulador:

No existe.

Protección bajo el Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional:

Denominación: BACANORA

Número de registro: 841

Fecha de registro: 02.10.2001

Titular: Estado Mexicano

Publicación 31: 01/2002

País de origen: MX

Clasificación de Niza: 33



**Denominación de Origen:**

ÁMBAR DE CHIAPAS

Fecha de presentación:

14 de febrero de 2000

Publicación en el *Diario Oficial de la Federación*

15 de noviembre de 2000

Solicitante(s):

La Secretaría de Desarrollo Económico del Estado de Chiapas

Producto:

Ámbar en sí mismo como piedra semipreciosa de origen vegetal, así como los productos derivados de ésta, como joyas, objetos de arte y religiosos, entre otros.

Características:

Ámbar de Chiapas es la denominación que se le otorga al ámbar que es producido en el estado de Chiapas, en los términos y condiciones que se fijan en la Norma Oficial Mexicana NOM-152-SCFI-2003, ÁMBAR DE CHIAPAS-ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA.

En el estado de Chiapas existe una especie autóctona de árbol llamado *Hymenaea courbaril L.*, cuyas características peculiares se deben a las condiciones climatológicas del medio en que se desarrolló. Esta especie de árbol secreta, a manera de autoprotección, una resina pegajosa que por gravedad se deposita en el suelo; con el transcurso de los años, por procesos de petrificación, se convierte en ámbar.

Para su extracción se cavan minas en las faldas de los cerros de la región, conforme a técnicas rústicas aprendidas de generación en generación. Extraído el ámbar, los artesanos seleccionan la

pieza a trabajar y la remojan en agua un día antes de empezar para remover el material ajeno a la resina. Posteriormente, separan las piedras según su calidad y las moldean con limas planas o curvas y lijas de agua.

Finalmente, las figuras creadas se pulen con una franela, líquido para pulir plata y petróleo y se limpian con unicel, para después montar en ellas algún otro material.

Territorio:

Estado de Chiapas

Ampliación o modificación a la declaratoria de protección:

No existe.

Norma(s) oficial(es) aplicable(s):

NOM-152-SCFI-2003, ÁMBAR DE CHIAPAS-ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA

Cámara o Consejo Regulador:

No existe.

Protección bajo el Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional:

Denominación: ÁMBAR DE CHIAPAS

Número de registro: 842

Fecha de registro: 03.10.2001

Titular: Estado Mexicano

Publicación 31: 01/2002

País de origen: MX

Clasificación de Niza: 14



**Denominación de Origen:**

CAFÉ VERACRUZ

Fecha de presentación:

28 de marzo de 2000

Publicación en el *Diario Oficial de la Federación*:

15 de noviembre de 2000

Solicitante (s):

Consejo Veracruzano del Café

Producto:

Café verde o tostado

Características:

Surge de la particular combinación de sus suelos volcánicos, el clima caracterizado por su alta humedad todo el año y sus inviernos nublados, los cuales, de manera conjunta, especifican la alta acidez, el aroma intenso, el sabor a especias y el apreciable cuerpo que caracteriza a este café.

Por otro lado, en el caso de Veracruz, la altitud de sus plantaciones y la arraigada tradición de fermentar el café recién despulpado garantizan en el café de la región una acidez única, que aunada a las características físicas del grano y a las cualidades en la bebida, dan al CAFÉ DE VERACRUZ una calidad óptima.

Territorio:

El estado de Veracruz

Ampliación o modificación a la declaratoria de protección:

No existe.

Norma(s) oficial(es) aplicable(s):

NOM-149-SCFI-2001, CAFÉ VERACRUZ. ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA.

Cámara o Consejo Regulator:

Consejo Regulator del Café Veracruz, A.C.

ESTATUS: Suspendido

Protección bajo el Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional:

Denominación: CAFÉ VERACRUZ

Número de registro: 840

Fecha de registro: 02.10.2001

Titular: Estado Mexicano

Publicación 31: 01/2002

País de origen: MX

Clasificación de Niza: 30

**Denominación de Origen:**

SOTOL

Fecha de presentación:

11 de enero de 2001, 14 de enero de 2002 y 23 de enero de 2002

Publicación en el *Diario Oficial de la Federación*:

8 de agosto de 2002

Solicitante(s):

Secretaría de Desarrollo Rural del Gobierno del Estado de Chihuahua; Secretaría de Fomento Agropecuario del Gobierno del Estado de Coahuila y las Secretarías de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural y de Desarrollo Económico del Gobierno del Estado de Durango.

Producto:

Bebida alcohólica, que se obtiene de las plantas conocidas comúnmente como sotol o sereque

Características:

El SOTOL es una bebida alcohólica regional obtenida por destilación y rectificación de mostos, preparados directa y originalmente del material

extraído, dentro de las instalaciones de la fábrica ubicada dentro de la denominación de origen, de la molienda de las cabezas maduras de *Dasyli- rion spp.*, conocido comúnmente como sotol o sereque; previa o posteriormente hidrolizado o cocido y sometido a fermentación alcohólica con levaduras, cultivadas o no, siendo susceptible de ser enriquecido con otros azúcares hasta en una proporción no mayor de 49 por ciento, en la inteligencia de que en esta acción no están permitidas las mezclas en frío.

El SOTOL es un líquido que, de acuerdo con su tipo, es incoloro o amarillento cuando es madurado en recipientes de madera de roble, encino, acacia, castaño, haya, fresno, u otras alternativas tecnológicas, o cuando se aboque sin madurarlo.

De acuerdo con el porcentaje de los azúcares provenientes del *Dasyli- rion spp.* que se utilizan en la elaboración del sotol, éste se puede clasificar en una de las categorías siguientes:

Sotol 100% puro: Es aquel producto que se obtiene de la destilación y rectificación de mostos, preparados directa y originalmente del material extraído, dentro de las instalaciones de la fábrica, de la molienda de las cabezas maduras de *Dasyli- rion spp.*, previa o posteriormente hidrolizado o cocido, y sometido a fermentación alcohólica con levaduras, cultivadas o no. Para que este producto sea considerado como "Sotol 100% puro", debe ser embotellado en la planta de envasado, la cual debe estar ubicada dentro de la zona de denominación de origen.



De acuerdo con las características adquiridas en procesos posteriores a la destilación, el SOTOL se clasifica en clases, que para el mercado internacional pueden sustituirse por la traducción al idioma correspondiente:

- a) Sotol blanco, o en su lugar Sotol Silver
- b) Sotol joven u oro, o en su lugar Sotol Gold
- c) Sotol reposado, o en su lugar Sotol Aged
- d) Sotol añejo, o en su lugar Sotol Extra Aged

La zona de producción natural del *Dasyli- rion* está ubicada en la provincia fisiográfica de la Meseta Central, la cual se encuentra en un promedio de 1,000 a 2,000 metros de altura sobre el nivel del mar, entre la Sierra Madre Oriental y la Sierra Madre Occidental, misma que es compartida por los estados de Chihuahua, Coahuila y Durango, con características fitogeográficas comunes.

Los factores geográficos están determinados por un área de sierras calizas del Mesozoico que se elevan en los extensos valles aluviales, con cuencas hidrológicas cerradas en su mayor parte, elementos compartidos por las tres entidades federativas.

En cuanto a los factores climáticos, la Meseta Central tiene un bajo contenido de humedad, de los tipos desértico y estepario, con prolongadas sequías, apto para el desarrollo de las plantas xerófilas, el clima es extremoso, con mucho calor en verano y heladas severas en invierno, y cuenta con grandes periodos de luz solar que demanda esta especie.

Por lo que se refiere a los factores edáficos, la confirmación de los suelos de esta zona es de gran riqueza en carbonatos de calcio, cuyos tipos corresponden a los xerosales.

Existen vestigios de que el SOTOL ha sido fabricado en el estado de Chihuahua desde hace más de 800 años por los pobladores de Paquimé, después por las diferentes tribus de indígenas y apaches, siguiéndolos los españoles, quienes implantaron métodos de destilación más eficaces y desde entonces a la fecha por los po-

bladores de dicho territorio, que han rodeado este producto de historias, mitos y leyendas.

Territorio:

Todos los municipios que conforman los estados de Chihuahua, Coahuila y Durango.

Ampliación o modificación a la declaratoria de protección:

No existe.

Norma(s) oficial(es) aplicable(s):

NOM-159-SCFI-2004, BEBIDAS ALCOHÓLICAS-SOTOL. ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA

Cámara o Consejo Regulador:

No existe.

Protección bajo el Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional:

Denominación: SOTOL

Número de registro: 849

Fecha de registro: 14.08.2003

Titular: Estado Mexicano

Publicación 33: 01/2004

País de origen: MX

Clasificación de Niza: 33



Denominación de Origen:

CAFÉ CHIAPAS

Fecha de presentación:

3 de agosto de 2001

Publicación en el *Diario Oficial de la Federación*:

27 de agosto de 2003

Solicitante (s):

Comisión para el Desarrollo y Fomento del Café de Chiapas (Comcafé)



Producto:

Café verde o tostado, molido, de la especie *Coffea arabica*, perteneciente a la familia de las rubiáceas.

Características:

El CAFÉ CHIAPAS es la denominación que se le otorga al café que es producido en diversas zonas del estado de Chiapas, en atención a las óptimas condiciones geográficas y de cultivo que éste posee, contando con ricos suelos volcánicos, climas aptos, que se caracterizan por tener una buena humedad durante todo el año y una gran diversidad de excelentes temperaturas; características que de manera conjunta permiten que se dé un producto con una alta acidez, aroma intenso, sabor agradable y apreciable cuerpo, alcanzando así una excelente calidad, sin dejar de lado los adecuados procesos de producción y transformación o industrialización que realizan los cafecultores chiapanecos, quienes cumplen con estrictas condiciones de calidad y toman en cuenta la tradición de cultivo que ha caracterizado al estado de Chiapas.

El café se cultiva a diferentes altitudes, dependiendo de las regiones donde se produce, pero la que ocupa mayor porcentaje de la superficie cultivada con café en el estado —y la que considera esta denominación de origen—, es aquella que va exclusivamente arriba de 800 metros sobre el nivel del mar.

La producción del CAFÉ CHIAPAS se caracteriza por producirse bajo sombra forestal y, por lo tanto, está asociada a la conservación del medio ambiente y al equilibrio ecológico, permitiendo la producción de cultivos alternativos al café.

Territorio:

Las regiones denominadas: Ocozocoautla, San Cristóbal de Las Casas, Copainalá, Comitán, Ángel Albino Corzo, Pichucalco, Bochil, Palenque, Ocosingo, Yajalón, Motozintla y Tapachula, del estado de Chiapas.

Ampliación o modificación a la declaratoria de protección:

No existe.

Norma(s) oficial(es) aplicable(s):

NOM-169-SCFI-2007, CAFÉ CHIAPAS-ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA.

Cámara o Consejo Regulador:

Consejo Regulador de la Calidad del Café Chiapas, A.C.

ESTATUS: Suspendido

Protección bajo el Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional:

Denominación: CAFÉ CHIAPAS

Número de registro: 852

Fecha de registro: 04.05.2004

Titular: Estado Mexicano

Publicación 34: 01/2005

País de origen: MX

Clasificación de Niza: 30

**Denominación de Origen:**

CHARANDA

Fecha de presentación:

22 de febrero de 2000

Publicación en el Diario Oficial de la Federación:

27 de agosto de 2003

**Solicitante(s):**

Asociación de Productores de Charanda, A.C.

Producto:

Bebida alcohólica obtenida de la fermentación y destilación del jugo de la caña de azúcar

Características:

Bebida alcohólica regional obtenida por la destilación de la caña de azúcar (guarapo) o sus derivados (melado, piloncillo o melaza), la cual procede de la molienda de la caña de azúcar y que, en combinación con cepas de levaduras cultivadas o no, seleccionadas del mismo jugo, llevan a cabo una fermentación alcohólica de la que, por transformaciones bioquímicas, se obtiene esta bebida.

El cultivo de la caña de azúcar que se realiza en áreas de esta región presenta diversas condiciones agroclimáticas que se diferencian de las condiciones comunes donde se ha cultivado la caña de azúcar en el país e incluso en el mismo estado de Michoacán. Lo anterior se debe al tipo de suelo, denominado vertisol, que se caracteriza por las grietas anchas y profundas en la época de sequía, son suelos pegajosos cuando están húmedos y muy duros cuando están secos; son muy arcillosos y a veces salinos, por lo que la susceptibilidad a la erosión es baja.

El suelo donde se cultiva la caña de azúcar se caracteriza por la presencia de un gran número de aparatos volcánicos extintos, por lo que la actividad volcánica manifestada fue determinante en la formación del paisaje y de los suelos actuales, por lo que en esta zona existe una serie de condiciones naturales que ha dado origen a una formación o capa de suelo iluvial, fuertemente intemperizada, rica en sesquióxidos de hierro y aluminio, con un porcentaje significativo de materia orgánica humificada y que comúnmente se asocia a suelos de color rojo que están presentes en la zona periférica de la ciudad de Uruapan y a esta formación pedológica se le da el nombre popular de charanda.

Esta formación de suelos es, a decir de muchos agricultores de la zona, la responsable de imprimir un sabor particular a los azúcares de la caña de azúcar que se cultiva en la región, y son estas características las que se transfieren íntegramente a una bebida alcohólica denominada CHARANDA, que se elabora en esta región en forma tradicional. En ese sentido, esta composición de los suelos es la que dio la pauta para determinar la zona de la denominación de origen.

Uno de los factores críticos para diferenciar la charanda respecto de otros productos destinados a partir de la caña de azúcar son las características físicoquímicas de la materia prima.

La caña de azúcar cultivada dentro de la zona de denominación de origen propuesta tiene características particulares, referidas como un mayor contenido de azúcares, sacarosa aparente y hierro, características que favorecen el proceso de producción de la CHARANDA.

El jugo de la caña de azúcar cultivado dentro de la zona de la denominación de origen propuesta tiene mayor intensidad de aroma y posee un aroma dulce, en tanto que el jugo de la caña de azúcar cultivado fuera de la zona de origen propuesta reflejó un menor aroma y un sabor a hierba, por lo que la diferencia sensorial de los jugos,

dentro y fuera de la zona de denominación de origen propuesta, es el resultado de las condiciones agroclimáticas y de las características del suelo.

Territorio:

16 municipios del estado de Michoacán.

Ampliación o modificación a la declaratoria de protección:

No existe.

Norma(s) oficial(es) aplicable(s):

NOM-144-SCFI-2000, BEBIDAS ALCOHOLICAS. CHARANDA-ESPECIFICACIONES.

Cámara o Consejo Regulador:

No existe.

Protección bajo el Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional:

Número de registro: 851

Fecha de registro: 30.04.2003

Titular: Estado Mexicano

Publicación 34: 01/2005

País de origen: MX

Clasificación de Niza: 33



Denominación de Origen:

MANGO ATAÚLFO DEL SOCONUSCO CHIAPAS

Fecha de presentación:

20 de junio de 2002

Publicación en el Diario Oficial de la Federación:

27 de agosto de 2003

Solicitante(s):

Secretaría de Desarrollo Rural del Gobierno del Estado de Chiapas

Producto:

Mango

Características:

EL MANGO ATAÚLFO DEL SOCONUSCO CHIAPAS es originario de la región y posee características particulares debido a la interacción con los factores agroecológicos.

En la planicie costera donde se cultiva este producto predomina el clima cálido subhúmedo y cálido húmedo, ambos con lluvias en verano y oscilaciones isotermales menores de 5° C. Se tienen seis meses sin lluvia en las áreas productoras.

Estas características del clima son las más recomendadas para el cultivo del manguero en general, es decir, el clima del tipo monzónico, caracterizado por una temporada de lluvias que alterna con otra de sequía.

Territorio:

13 municipios del estado de Chiapas, los cuales forman la "Región del Mango Ataúlfo del Soconusco Chiapas".

Ampliación o modificación a la declaratoria de protección:

No existe.

Norma(s) oficial(es) aplicable(s):

NOM-188-SCFI-2012, MANGO ATAÚLFO DEL SOCONUSCO, CHIAPAS (MANGIFERA CAESIA JACK EX WALL). ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA

Cámara o Consejo Regulator:

No existe.

Protección bajo el Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional:

Denominación: MANGO ATAÚLFO DEL SOCONUSCO CHIAPAS

Número de registro: 850

Fecha de registro: 30.04.2003

Titular: Estado Mexicano

Publicación 34: 01/2005

País de origen: MX

Clasificación de Niza: 31

**Denominación de Origen:**

VAINILLA DE PAPANTLA

Fecha de presentación:

16 de diciembre de 2003

Publicación en el Diario Oficial de la Federación:

5 de marzo de 2009

Solicitante(s):

Secretaría de Desarrollo Rural del Estado de Puebla y el Consejo Veracruzano de la Vainilla (Covervainilla)

Producto:

El fruto maduro beneficiado de la orquídea *Vanilla planifolia Andrews* [sinónimo de *Vanilla fragans (Salisbury) Ames*]; así como sus extractos y derivados, siendo éstos el "extracto natural de vainilla" y el "extracto natural concentrado de vainilla", las oleorresinas de vainilla, vainilla en polvo y vainilla molida que hayan sido elaborados a partir de las vainas, exclusivamente producidas en la región señalada en la declaración.

Características:

Las características de sabor y aroma únicos de la VAINILLA DE PAPANTLA se encuentran determinadas por factores naturales como la altitud y el clima, ya que la producción del fruto de la vainilla de Papantla se obtiene en zonas que están por debajo de los 300 metros de altura sobre el nivel del mar y cuya temperatura media anual es de 23 a 25 °C.

El factor climático que caracteriza la zona de producción y que favorece el sabor único de la VAINILLA DE PAPANTLA es la presencia de los vientos llamados "nortes", que consisten en frentes fríos que ingresan a la región, provenientes del noreste o del norte.

El factor humano influye directamente en las características de calidad, ya que promueve la formación de componentes aromáticos mediante el proceso de beneficiado y con el empleo del horno calorífico; el beneficiado de la vainilla tiene el propósito de inducir la formación de vainillina y otras sustancias mediante reacciones enzimáticas y reducir el contenido de humedad del fruto.

Territorio:

20 municipios de estado de Veracruz y 19 municipios del estado de Puebla.

Ampliación o modificación a la declaratoria de protección:

No existe.

Norma(s) oficial(es) aplicable(s):

NOM-182-SCFI-2011, VAINILLA DE PAPANTLA, EXTRACTOS Y DERIVADOS. ESPECIFICACIONES, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE ENSAYO (PRUEBA).

**Cámara o Consejo Regulator:**

No existe.

Protección bajo el Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional:

Denominación: VAINILLA DE PAPANTLA

Número de registro: 890

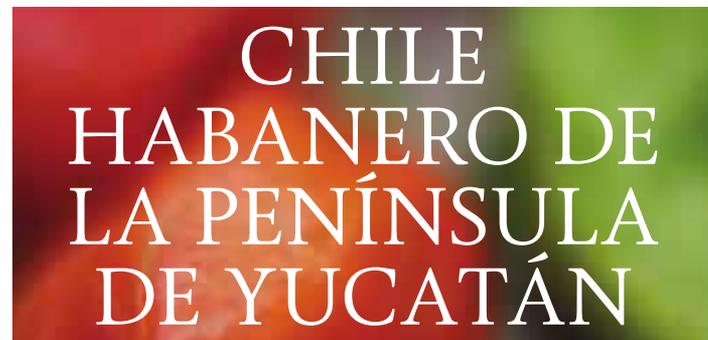
Fecha de registro: 16.06.2009

Titular: Estado Mexicano

Publicación 38: 12/2009

País de origen: MX

Clasificación de Niza: 30

**Denominación de Origen:**

CHILE HABANERO DE LA PENÍNSULA DE YUCATÁN

Fecha de presentación:

8 de septiembre de 2009

Publicación en el *Diario Oficial de la Federación*:

4 de junio de 2010

Solicitante(s):

Gobernadores Constitucionales de los Estados de Yucatán, Quintana Roo y Campeche, así como las empresas Chile Habanero de Yucatán, A.C., Hidroponía Maya, S.A. de C.V., y el Comité Sistema Producto Chile de Campeche, A.C.

Producto:

Chile habanero de la Península de Yucatán en fresco, en estado inmaduro o maduro, encurtido, en pasta, deshidratado entero y en polvo y en salsas.

Características:

El nivel de pungencia y las características aromáticas del chile habanero son producto de la interacción de la genética del cultivo con el medio ambiente y de éste, la temperatura, el suelo y la disponibilidad y calidad del agua son los principales factores que determinan la calidad organoléptica del CHILE HABANERO.

Al respecto cabe señalarse que la concentración y tipo de capsaicinoides en los chiles está influida por el genotipo, las prácticas de cultivo y el medio ambiente. De esta forma, la suma de factores naturales y humanos son los que actualmente se consideran clave para la selección de los chiles con mayor pungencia, como es el caso de los chiles habaneros, particularmente aquellos que históricamente han sido producidos y seleccionados en la península de Yucatán.

La temperatura, el suelo y la disponibilidad y calidad del agua son los principales factores que determinan la calidad organoléptica del chile habanero: clima templado (cálido subhúmedo); sobre el tipo y la composición del suelo: predominan los suelos tipo leptosoles y en segundo término los luvisoles, vertisoles y regosoles; la duración e intensidad de la radiación, la temperatura, la disponibilidad de agua y la humedad relativa, los minerales del suelo, la capacidad de retención de agua, la profundidad del suelo y su textura.

El factor humano asociado a las plantas de CHILE HABANERO DE LA PENÍNSULA DE YUCATÁN se aprecia en la forma tradicional de cultivo. Así, las plantas de chile habanero de la península de Yucatán no se siembran directamente en el suelo; es común que las semillas germinen en sitios especiales llamados almácigos, los cuales ofrecen condiciones muy favorables de suelo, luz y agua para posibilitar un buen crecimiento, así se obtienen las plántulas, que se trasplantan al sitio de cultivo. En las localidades tradicionales, los almácigos se hacen en estructuras elevadas conocidas como *canché*. El terreno seleccionado como adecuado para el trasplante es un sitio no susceptible de inundaciones; en caso de contener vegetación alta y abundante, ésta se corta y se quema. Por otro lado, si el terreno es de uso continuo, en vez de quemar, se aplican herbicidas desecantes y si se trata de suelos mecanizados es necesario hacer un surco de 20 a 25 cm de profundidad para permitir el desalojo de agua. La etapa vegetativa tiene una duración de entre 20 y 25 días a partir de los cuales se presenta la cruz y por lo tanto, la primera flor. El inicio de cosecha a punto sazón (verde) es entre 65 y 70 días y la madurez fisiológica (color característico del genotipo) es de 75 a 80 días.

Territorio:

Los estados de Campeche, Quintana Roo y Yucatán.

Ampliación o modificación a la declaratoria de protección:

No existe.

Norma(s) oficial(es) aplicable(s):

NOM-189-SCFI-2012, CHILE HABANERO DE LA PENÍNSULA DE YUCATÁN (CAPSICUM CHINENSE JACQ.). ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA.

Cámara o Consejo Regulador:

No existe.

Protección bajo el Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional:

Denominación: CHILE HABANERO DE LA PENÍNSULA DE YUCATÁN

Número de registro: 898

Fecha de registro: 01.03.2011

Titular: Estado Mexicano

Traducción:

(EN) Habanero chili from the Yucatan peninsula

(ES) Chile Habanero de la península de Yucatán

(FR) Piment Habanero de la péninsule du Yucatán

Publicación 40: 01/2012

País de origen: MX

Clasificación de Niza: 31



**Denominación de Origen:**

ARROZ DEL ESTADO DE MORELOS

Fecha de presentación:

6 de julio y 12 de septiembre de 2011

Publicación en el *Diario Oficial de la Federación*:

16 de febrero de 2012

Solicitante(s):

Secretaría de Desarrollo Agropecuario del Estado de Morelos y la asociación civil denominada Unión de Productores de Arroz de Morelos, A.C.

Producto:

Se ampara la planta, la semilla y el grano de la planta de ARROZ DEL ESTADO DE MORELOS. Específicamente, el producto o productos terminados que abarca la denominación de origen son: Arroz del Estado de Morelos palay, integral o moreno y pulido, subproductos del arroz del Estado de Morelos: cascarilla, medio grano, tres cuartos de grano, granillo, salvadillo y harina.

Características:

Las características de suelo y clima del estado de Morelos, en combinación con las características genéticas de las variedades, son los principales factores que caracterizan al Arroz del Estado de Morelos.

Los municipios en donde se siembra el arroz en el estado están conformados por un territorio accidentado que no permite la siembra tecnificada.

En la época de lluvia prevalecen pocos días nublados, lo que permite más días luminosos con radiación solar incidente de 500 cal/cm² por día durante el desarrollo del cultivo, así como las altas temperaturas durante el día y frescas por

la noche, lo cual reduce la respiración nocturna de la planta y esto le permite mayores niveles de eficiencia en el desarrollo del cultivo. Las bajas temperaturas en la noche también influyen en la etapa de llenado del grano, favoreciendo los altos rendimientos que caracterizan al Arroz del Estado de Morelos y que lo diferencian del resto de las variedades de arroz que se producen en México. En Morelos se dispone de terrenos muy aptos para el cultivo, comúnmente llamados "atoclales" y "barriales".

La mano de obra calificada que interviene desde la puesta de los almácigos, aborde, trasplante, fertilización, deshierbe manual (tlamateca), labores culturales, pajareo y cosecha, actividades llevadas a cabo generalmente de forma manual, son determinantes para la obtención de buenos rendimientos y de la calidad del Arroz del Estado de Morelos.

Territorio:

22 municipios del estado de Morelos.

Ampliación o modificación a la declaratoria de protección:

No existe.

Norma(s) oficial(es) aplicable(s):

No existe.

Cámara o Consejo Regulador:

No existe.

Protección bajo el Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional:

Denominación: ARROZ DEL ESTADO DE MORELOS

Número de registro: 905

Fecha de registro: 12.06.2012

Titular: Estado Mexicano

Publicación 41: 01/2013

País de origen: MX

Clasificación de Niza: 31

Queremos agradecer a las siguientes personas e instituciones por las facilidades brindadas para la realización de este libro:

Bibiano Luna Castro, Jorge Molina, Unión de Comunidades de Artesanos del Ámbar de Simojovel (Ámbar de Chiapas). Jesús Solís Alvarado (Arroz del Estado de Morelos). Rafael Encinas Molina (Bacanora). Bertha Elena Briones, María Amalia Toriello (Café Chiapas). Café Los Brujos, Fernando Murrieta Barrios, Javier Lucido, Museo del Café (Café Veracruz). Miriam Pacheco Hernández (Charanda). Federico May, Gerardo Escaroz (Chile Habanero de la Península de Yucatán). Asociación Agrícola Local de Fruticultores del Soconusco, Norberto Galván González, Pedro Leal (Mango Ataúlfo del Soconusco Chiapas). Juan Escobar (Mezcal). Juan Rendón Díaz (Olinalá). Hacienda de Chihuahua, José Daumás Gil, Jesús Gallardo, Shumel Guerra (Sotol). Germán Gutiérrez Herrera (Talavera). Víctor Manuel Martínez (Tequila). Adriana Aparicio Gaya, Amado Olarte, Ernesto Márquez Hernández, Juan Pérez Atzin (Vainilla de Papantla).

Bibliografía

- Andrews, J. 1995. *Peppers. The Domesticated Capsicums*. Austin: The University of Texas Press.
- Arellano Zazueta, L. (ed.). 2010. *Guía breve. Museo Bello y González. Puebla, México*. Puebla: Gobierno del Estado, Secretaría de Cultura.
- Ballinas Gutiérrez, E., G. Vela Gutiérrez, E.J. López Zúñiga, O.A. Aguilar Nájera, A. Caballero Roque, P.I. Meza Gordillo, A. Pérez Jácome, L.E. Flores Guillén, J.M. León González. 2013. *Mango. Cultivo, tratamiento, pre y poscosecha. Propiedades nutrimentales y funcionales*. Tuxtla Gutiérrez: Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas.
- Cárcer y Disdier, M. 1953. *Apuntes para la historia de la transculturación indoespañola*. México: Universidad Nacional Autónoma de México.
- Casanovas, M.A. (coord.). 2007. *Talaveras de Puebla. Cerámica colonial mexicana. Siglos XVII a XXI*. Barcelona: Museu de Ceràmica/Ministerio de Cultura-Dirección General de Bellas Artes y Bienes Culturales-Subdirección General de Promoción de las Bellas Artes/Gobierno del Estado de Puebla-Secretaría de Cultura/Secretaría de Relaciones Exteriores-Consulado General de México en Barcelona/Ajuntament de Barcelona.
- Cervantes Mendivil, T., A.D. Armenta Calderón y J.G. Sánchez Arellano. 2007. *El cultivo de maguey bacanora* (Agave angustifolia Haw.) en la Sierra de Sonora. Hermosillo: Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias/Centro de Investigación Regional del Noroeste/Campo Experimental Costa de Hermosillo.
- Cevallos-Ferriz, G. y L. Calvillo-Canadell. 2010. *Ámbar, recinto de vida, resguardo de biodiversidad*. México: Universidad Nacional Autónoma de México/Gobierno del Estado de Chiapas.
- Comisión para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas. 2013. "Bebidas tradicionales de los pueblos indígenas". Disponible en <http://www.cdi.gob.mx/index.php?option=com_content&view=article&id=2887:bebidas-tradicionales-de-los-pueblos-indigenas-de-mexico-&catid=65> [fecha de consulta: 18 de agosto de 2015].
- Contreras Delgado, C. e I. Ortega Ridaura (coords.). 2006. *Bebidas y regiones. Historia e impacto de la tradición etílica en México*. México: Plaza y Valdés/Conarte Nuevo León/Universidad Autónoma de Yucatán/Universidad Autónoma de Sinaloa.
- Cruz-Ocampo, J.C., C. Canet y D. Peña-García. 2007. "Las gemas de México". *Boletín de la Sociedad Geológica Mexicana*, IX (1): 9-18. Disponible en <[http://boletinsgm.igeolcu.unam.mx/bsgm/vols/epoca04/5901/\(2\)CruzOcampo2.pdf](http://boletinsgm.igeolcu.unam.mx/bsgm/vols/epoca04/5901/(2)CruzOcampo2.pdf)>
- Gardea, A., L. Findley, J.A. Orozco-Avitia, N. Bañuelos, M. Esqueda y T. Huxman. 2012. "Bacanora and Sotol: So Far, So Close". *Estudios Sociales*, Segundo número especial, 149-168.
- Gobierno del Estado de Veracruz. 2000. *Café en Veracruz: aroma y sabor*. Jalapa: Editora de Gobierno.
- Hernández Sánchez, G. 2012. *Ceramics and the Spanish Conquest. Response and Continuity of Indigenous Pottery Technology in Central México*. Leiden: Brill.
- Infante, F., J. Quilantán, F. Rocha, H. Esquinca, A. Castillo, G. Ibarra Núñez, V. Palacio. 2011. "Mango Ataúlfo: orgullo chiapaneco". *Biodiversitas*, 96: 1-5.
- Jardón Reyes, T. 2012. "El mejor arroz a la mexicana con arroz del estado de Morelos". Disponible en <<http://www.ucsj.edu.mx/claustromia/index.php/recomendamos/91-el-mejor-arroz-a-la-mexicana-con-arroz-del-estado-de-morelos>> [fecha de consulta: 2 de septiembre de 2015].
- Kourí, E.H. 2000. "La vainilla de Papantla: agricultura, comercio y sociedad rural en el siglo XIX". *Signos Históricos*, 11 (3): 105-130.
- Litz, R.E. 2009. *The Mango. Botany, Production and Uses*. Oxfordshire: CAB International.
- Lowe, L. 2004. *El ámbar de Chiapas y su distribución en Mesoamérica*. México: Universidad Nacional Autónoma de México-Instituto de Investigaciones Filológicas.
- Muriá, J.M. 2004. *Tequila*. Lleida: Milenio.
- Ocampo Thomason, P. 2014. *Diagnóstico histórico de la producción de chile habanero, papaya, plátano y miel en el Sureste de México (Yucatán, Campeche, Quintana Roo, Tabasco y Veracruz)*. Mérida: Centro de Investigación Científica de Yucatán.
- Renard, M.C. 1993. *El Soconusco. Una economía cafetalera*. Chapingo: Universidad Autónoma Chapingo.
- Richterich, K. (coord.). 2011. *El Chile. Protagonista de la Independencia y la Revolución*. México: Fundación Herdez.
- Salazar Solano, V. 2007. "La industria del bacanora: historia y tradición de resistencia en la sierra sonorensis". *Región y sociedad*, 39: 105-133.
- Sagarpa, Subsecretaría de Agricultura. 2009. "Denominaciones de origen. Instrumentos de competitividad orientados a la empresarialidad". Disponible en <http://www.wipo.int/edocs/mdocs/sme/en/wipo_smes_ver_09/wipo_smes_ver_09_theme08_2.pdf> [fecha de consulta: 11 de agosto de 2015].
- Scharrer Tamm, B. 1997. *Azúcar y trabajo. Tecnología de los siglos XVII y XVIII en el actual Estado de Morelos*. México: Miguel Ángel Porrúa/Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social/Instituto Cultural de Morelos.
- Sergent, E. 1999. *El cultivo del mango* (Mangifera indica L.). *Botánica, manejo y comercialización*. Caracas: Universidad Central de Venezuela/Consejo de Desarrollo Científico y Humanístico.
- Soto Arenas, M.A. 2006. "La vainilla: retos y perspectivas de su cultivo". *Biodiversitas*, 66: 2-9.
- Tibón, G. 1982. *Olinalá. Un pueblo tolteca en las montañas de Guerrero*. México: Posada.
- Toledo Tello, S. 2002. *Fincas, poder y cultura en Simojovel, Chiapas*. México: Universidad Nacional Autónoma de México-Programa de Investigaciones Multidisciplinarias sobre Mesoamérica y el Sureste/Universidad Autónoma de Chiapas-Instituto de Estudios Indígenas.
- Yanes Rizo, E. 2013. "La loza estannífera de Puebla, de la comunidad de loceros a la formación del gremio (1550-1653)". Tesis doctoral. Universidad Nacional Autónoma de México.

IMPI
INSTITUTO MEXICANO
DE LA PROPIEDAD
INDUSTRIAL



SE
SECRETARÍA DE ECONOMÍA



ISBN 978-607-95394-3-6

9 786079 539436