LA IMPORTANCIA DE LA PROTECCIÓN DE LOS PATRIMONIOS BIOCULTURALES AGAVEROS

PRONUNCIAMIENTO

La diversidad biocultural agavera, su acervo organoléptico, así como el gusto histórico de las bebidas espirituosas elaboradas de diferentes agaves, enfrenta un escenario crítico.

La Denominación de Origen Tequila es reconocida para 181 municipios donde viven más de 11 millones de personas. Mientras que la Denominación de Origen Mezcal aplica para cerca de 1000 municipios, 41% del total nacional, en los cuales habitan casi 18 millones de mexicanos.

De acuerdo con los resultados definitivos del Censo Agropecuario 2022, presentados por el Sistema Nacional de Información Estadística y Geográfica del INEGI en abril de 2024, el agave es el décimo cultivo con más hectáreas en el país, con un total de 361 475. Aunque no es menor la cifra, podría resultar bastante conservadora, esto si se considera que en el informe del Consejo Regulador de Tequila del mes de julio de 2024 se tenían registradas ante ese organismo 1627 624 570 plantas de agave establecidas en 488 336 hectáreas de 174 municipios.

En este sentido, la constante ampliación a más municipios y entidades del territorio reconocido con Denominación de Origen para el Mezcal entre 1994 y 2021, hasta cubrir cerca de 50 millones de hectáreas, así como la expansión e intensificación del manejo de agaves tequileros y más de 60 especies de mezcaleros dentro de ese territorio protegido, la abrumadora mayoría de origen silvestre, implican un reto relacionado con la salvaguarda de ese patrimonio, el ordenamiento territorial, la organización social, la reestructuración de las cadenas productivas y los controles de calidad, además de una discusión con respecto a las formas en las cuales deben participar los Ayuntamientos constitucionales.

Los Ayuntamientos son autoridades facultadas en el nivel municipal para el ordenamiento territorial (de acuerdo con el artículo 115 Constitucional), por ende, les corresponde un papel activo a propósito del funcionamiento de esas figuras de protección (DO e IG) reconocidas en sus territorios. Ello comprende también la consideración de las posibles atribuciones que se desprendan, en el ámbito de su competencia, del cumplimiento del Protocolo de Nagoya sobre recursos genéticos y la participación justa y equitativa de los beneficios a las comunidades que custodian dichos recursos, así como del conocimiento tradicional asociado.

Es claro que no es lo mismo un mezcal de una región de la cuenca del Balsas, con vertiente al Pacífico, que uno de la cuenca de San Fernando-Soto La Marina en Tamaulipas con vertiente hacia el Atlántico. Distintos son los factores climáticos, edafológicos, agronómicos, sociales y culturales, que podrían aducirse para dar cuenta de las cualidades específicas de la fantástica diversidad mezcalera mexicana.

Sin embargo, las dos denominaciones de origen con mayor extensión territorial en el país, a saber, la del Tequila y la del Mezcal, en su crecimiento y beneficios económicos, han llevado la penitencia: la diversidad geográfica y la interacción de los diferentes grupos humanos con esas particularidades, mediante formas, saberes y técnicas de producción genuinas, han pasado a ser irrelevantes, una vez que el esquema con el cual han funcionado las DO homologa todas esas bebidas de alta densidad cultural, convirtiéndolas de facto en productos genéricos.

Pero si, por el contrario, algún productor por cuenta propia comercializa un destilado de su autoría, distinguible de otros por su reputación regional y antecedentes históricos, y decide etiquetarlo como tequila, mezcal, raicilla o sotol, sin encontrarse registrado ante un consejo regulador, se le persigue por considerarlo apócrifo. En algunos casos, la alternativa para escapar a la dificultad para promocionar comercialmente sus productos, sin tener que afiliarse a un consejo regulador ha sido aplicar el Reglamento de Etiquetado estadounidense y titular la bebida bajo el genérico de Agave spirits y no como tequila o mezcal.

Con datos empíricos es posible demostrar que las DO en comento, no restringen en lo más mínimo sino más bien fomentan el crecimiento desmedido de agaves sin manejos adecuados o que contribuyan a la declarada sostenibilidad discursiva. La realidad es que el manejo convencional con plantaciones de monocultivo ha modificado radicalmente la diversidad de paisajes culturales regionales.

Ante esto, una de las propuestas que se analizan en el contexto del próximo cambio de gobierno federal es la de reconocer el carácter regional de las bebidas, utilizando el criterio político administrativo para organizarlas por estados, con su propio Consejo Regulador Regional financiado con recursos públicos, lo cual implicaría la creación de una Entidad Nacional; en el caso del Tequila o del Mezcal ello supondría la elevación del respectivo Consejo Regulador existente al estatus de súper consejo.

De esta manera, si bien se propiciaría el reconocimiento o la construcción de una identidad y origen geográfico para los diferentes mezcales, al menos en una escala más reducida a la actual, de llevarse a cabo la nueva configuración de las Indicaciones Geográficas o de las Denominaciones de Origen, estaría basada en los límites de las entidades federativas, pero no en los usos y prácticas culturales.

Mientras el énfasis está puesto en la conveniencia de una estructura organizativa diferente a la actual, se siguen invisibilizando fenómenos que van de la mano de la necesidad de una nueva arquitectura para las Indicaciones Geográficas y las Denominaciones de Origen mexicanas, pero que las trascienden, por sus efectos directos e indirectos, tanto para quienes se integran en las respectivas cadenas agroproductivas, como para quienes están excluidos de las mismas: pequeños agricultores, ganaderos, pescadores, silvicultores, localidades rurales y hasta urbanas.

Desde hace décadas, distintos estudios, disponibles en internet, han señalado los impactos de la expansión del monocultivo del agave, altamente dependiente de agroquímicos; por ejemplo: la deforestación, la degradación y la contaminación de suelos, así como de cuerpos de agua, el aumento de plagas y la resistencia de éstas por mecanismos evolutivos a los pesticidas. Sin embargo, poco énfasis se ha puesto en la importancia de proteger a los portadores del patrimonio biocultural *agavero-mezcalero* nacional, esto es, a quienes garantizan la continuidad de la tradición con su saber-hacer "un buen vino" y con el cuidado del territorio.

Tampoco se ha visibilizado el problema del trasiego ilegal de plantas de agave de diferentes ecosistemas, sin reparar en los riesgos que ello implica: Con el movimiento de plantas se están introduciendo plagas que van en estadio de larva, e igualmente se desplaza la información genética que una planta hereda o germoplasma y por ende se presenta un fenómeno de contaminación genética. Al cambiar las condiciones ambientales a las que se encuentran adaptadas, las plantas se vuelven propensas a enfermedades y a la atracción de plagas. Esto ya ocurre con el trasplante de especies a zonas de clima caliente cuando naturalmente viven en zonas de clima templado/frío.

Además, se alteran los ecosistemas nativos, principalmente por la extinción local de plantas endémicas que son parte de múltiples interacciones con microorganismos y fauna nativa que sostienen el equilibrio de dichos ecosistemas, así como los bienes y beneficios que proveen a las sociedades humanas que cohabitan con éstos.

Esos movimientos de material vegetal suelen no contar con tratamientos fitosanitarios para control de plagas, enfermedades o de microorganismos que no están presentes en la región receptora, por lo cual la transferencia de patógenos pone en riesgo a la flora y fauna locales.

De paso, por el hecho de que los agaves comparten polinizadores, la cruza entre las especies introducidas y las nativas puede generar hibridaciones que en el corto tiempo diluirán el acervo genético local, un asunto muy importante, lo cual no es una cuestión estética, sino funcional.

En términos socioeconómicos, esos movimientos de agaves, principalmente de Sur a Norte, de Oeste a Este del país, sin los debidos estudios de impacto ambiental, también tienen implicaciones sociales significativas puesto que las plantas nativas suelen tener usos tradicionales, culturales o económicos para las comunidades locales. La disminución de la flora local altera los medios de vida y la subsistencia de las poblaciones humanas que dependen de esos recursos, y en algunos casos provoca disputas por su control, o por los territorios donde se recolectan.

Conjuntamente, está la pérdida de conocimientos tradicionales, sobre los usos y manejos. Sirva como ejemplo la desaparición del amole o jabón elaborado de Agave lechuguilla, el cual Federico Alberto Constantino Weber, padre del agave tequilero, afirmó haber visto en muchos mercados locales del Centro y Noroeste del país en el siglo XIX.

Esos movimientos de especies, por lo general suelen beneficiar más a algunos grupos que a otros, quedando entre los vulnerables las comunidades locales, acentuando en consecuencia la desigualdad y marginación.

Por ello, en este contexto de incremento de indicaciones geográficas en México, y de promoción de ideas sobre la reestructuración de las denominaciones de origen, alertamos de la importancia de tomar en cuenta todas estas cuestiones, que se encuentran en la base de la teoría y el profundo sentido de estas figuras de protección.

Para que el desarrollo sostenible transite de una narrativa a una realidad, debe demostrarse en mejoras en los indicadores sociales, en producir mejor en lugar de más, en la adopción de prácticas económicas y agrícolas que minimicen tanto el impacto ambiental como social, así como en la protección de la diversidad de paisajes culturales en lugar de su homogeneización.

ATENTAMENTE

José de Jesús Hernández López. El Colegio de Michoacán.
Pedro Jiménez Gurría. Mezonte.
Dánae Cabrera Toledo. Universidad de Guadalajara.
Alfonso Valiente Banuet. Universidad Nacional Autónoma de México.
Marie-Christine Renard. Universidad Autónoma de Chapingo.
Carlos Federico Lucio López. Universidad Autónoma de Zacatecas.
María Magdalena Padilla del Muro. El Colegio de Jalisco.
Edwin G. Mayoral Sánchez. El Colegio de Michoacán.
Julián Mendoza Campos. Agroecólogo, Jalisco.
Julián Vidal Gómez Rodríguez. Mezcales La Medida.
Jorge Velasco Rocha. Taberna La China mestiza, Colima.
José Antonio Sierra Huelsz. Universidad de Guadalajara.
Ana Gabriela Morales Ventura. Universidad Nacional Autónoma de México.
Leobardo Padilla Miranda. Universidad de Guadalajara.
José Antonio Vázquez García. Universidad de Guadalajara.
Alejandro Casas. Universidad Nacional Autónoma de México.
Federico de la Torre de la Torre. Universidad de Guadalajara.
Leticia Mejía Guadarrama. El Colegio de Michoacán.
Daniel Sebastián Ramírez Pérez. Universidad Surcolombiana.
Diana Gabriela Carrano Aguayo. Historiadora, Jalisco.
Ignacio Torres García. Universidad Nacional Autónoma de México.
David Suro Piñera. Siembra Azul.
Tequila Interchange Project.
Pablo Lacoste. Universidad de Santiago de Chile.
Jorge Vázquez Martínez. El Colegio de Michoacán.
Proyecto LAM.