

Estudios Sociales

Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional

Volumen 30, Número 56. Julio - Diciembre 2020

Revista Electrónica. ISSN: 2395-9169

Artículo

Bacanora, el mezcal de Sonora:
de la clandestinidad a la Denominación de Origen

Bacanora, mezcal of Sonora:
From clandestinity to Denomination of Origin

DOI: <https://dx.doi.org/10.24836/es.v30i56.958e20958>

David Rodolfo Domínguez-Arista*

<https://orcid.org/0000-0001-5718-8807>

Fecha de recepción: 29 de abril de 2020.

Fecha de envío a evaluación: 22 de junio de 2020.

Fecha de aceptación: 15 de julio de 2020.

*Universidad Autónoma Chapingo, México.
Departamento de Sociología Rural.
Km. 38.5 Carretera México-Texcoco, Chapingo.
Texcoco, Estado de México. C. P. 56230. México.
Tel. 01(595)9521500 Ext.1628.
Dirección: dominguezarista@gmail.com

Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A. C.
Hermosillo, Sonora, México.



Resumen

Objetivo: analizar las dinámicas sociales que determinaron el diseño e implementación de la Denominación de Origen Bacanora (DO), destacando la historia de la producción en la que no se han logrado construir organizaciones sociales como resultado de los años de prohibición de la bebida. **Metodología:** se realizó investigación documental y trabajo de campo durante el segundo semestre del año 2019 en la ciudad de Hermosillo y en tres municipios de la Sierra sonorense: Suaqui Grande, Ures y La Colorada. Se realizaron un total de 35 entrevistas. **Resultados.** Se identificaron los efectos que ha tenido la Denominación de Origen Bacanora (DOB); se encontraron las causas y las consecuencias de la falta de acción colectiva entre los productores de la bebida y se lograron identificar dos estratos de productores: grandes y pequeños. **Limitaciones:** No se cuenta con una base de datos oficial en cuanto a la cantidad de productores y fábricas de bacanora en la región. **Conclusiones:** la DO es resultado de un esfuerzo exógeno a la Región de la Sierra, sin embargo, los actores locales comienzan a apropiarse de ella, lo que está detonando los recursos sociales necesarios para el desarrollo regional, aunque no necesariamente de manera igualitaria.

Palabras clave: desarrollo regional; producción de agave; tradición; desarrollo local; acción colectiva; organización rural.

Abstract

Objective: Show the consequences to design and to request Denomination of Origin (DO) without participation of the producers because they have failed to accomplish social organizations, this is because of years of mezcal prohibition. **Methodology:** We realized documentary research and fieldwork, this study were carried out in the second semester 2019 in the city of Hermosillo and in three municipalities of Sonoran Sierra: Suaqui Grande, Ures and La Colorada. Thirty-five interviews were conducted. **Results:** We identified the consequences of Denomination of Origin for Bacanora (DOB); we detected the causes and the consequences of lack of collective action among the producers of the beverage, and we identified two levels of production: large and small. **Limitations:** There is not an official database regarding the number of Bacanora producers and their factories in the region. **Conclusions;** DO is the result of an exogenous effort in Sierra Region; however it is triggering the necessary social resources for local development, although not necessarily on an equal basis.

Keywords: regional development; agave production; tradition; local development; collective action; rural organization.

Introducción

El Bacanora es un mezcal, un destilado cuya materia prima es el agave espadín (*A. Angustifolia Haw*), es un producto típico sonorense y cuenta desde el año 2000 la Denominación de Origen que otorga la exclusividad de la producción de la bebida a 35 municipios de la Sierra de Sonora. Se produce, casi de la misma manera desde sus inicios, registrados en la época colonial, debido principalmente a la prohibición de 77 años iniciada en 1915 por el entonces gobernador Plutarco Elías Calles (1915-1919), y terminada en 1992 durante la gubernatura de Manlio Fabio Beltrones (1991-1997). Dicha prohibición no eliminó por completo la producción, la comercialización, ni el consumo de la bebida, pero sí tuvo consecuencias visibles hasta la fecha. Entre estas, podemos encontrar las siguientes: a) restringió la innovación en el proceso de producción, b) limitó la generación de un mercado para la bebida, c) retrasó la incorporación de diversos actores a la cadena productiva y, d) inhibió la generación de organizaciones productivas y la formación de capital social.

La Denominación de Origen Bacanora (DOB) es resultado de una acción emprendida por investigadores y académicos, quienes convocaron a instancias estatales. Su implementación puede entenderse, primordialmente, como resultado de fuerzas exógenas a la región, sin embargo, a raíz de la declaración de Denominación de Origen, están generándose procesos novedosos con la introducción de nuevos actores como comercializadores, empresarios y organizaciones de mujeres. Al mismo tiempo, comienzan a perfilarse grupos de poder y actores con mayor dimensión que otros. Esta situación puede provocar exclusión y concentración del beneficio económico.

Con la DO comenzó la regulación de la producción del bacanora posterior a la prohibición, en el año 2006 se formó el Consejo Sonorense Promotor de la Regulación del Bacanora para dar paso, posteriormente, al Consejo Sonorense Regulador del Bacanora encargado de promover y

coordinar las acciones necesarias para mejorar la comercialización del bacanora y para cumplir las normas que apliquen a la bebida, así como promover la calidad, la capacitación de los productores y de toda la cadena productiva. Sin embargo, este organismo depende directamente de la Secretaría de Economía (SE) de Sonora, lo que promueve poca representación de los productores y le resta autonomía. Lo anterior, en buena medida, incentiva poco las organizaciones sociales y la participación activa de quienes hacen este mezcal.

Este trabajo propone que la implementación de la DOB surge a iniciativa de actores que se desarrollan fuera de los límites de la región protegida y fue promovida sin la participación de productores organizados. A partir de lo anterior, se desarrollan dos ideas principales, primero: la larga historia de prohibición limitó, incluso impidió, el surgimiento de organizaciones productivas capaces de generar la dinámica necesaria para la activación de los recursos y, segundo: la promoción, diseño y gestión de la DO abre la puerta a nuevos actores que pueden dinamizar el mercado, ya sea con un beneficio repartido o con una desigualdad que favorezca a los grandes productores y la industria sobre los pequeños productores que han guardado la tradición a lo largo de la historia. Por lo tanto, se plantea una pregunta guía para este trabajo: en un contexto adverso a la organización y con una amplia historia que juega contra el producto en cuestión ¿La Denominación de Origen Bacanora es una herramienta que fomenta la organización social y la construcción de normas para el desarrollo regional?

En la actualidad, algunos productores, comercializadores, organizaciones de mujeres y consumidores, han comenzado a valorar el producto. Sin embargo, no todos los productores se perfilan con capacidad para entrar al mercado en igualdad de condiciones. Por lo tanto, las relaciones de poder que se están conformando pueden abrir brechas económicas y de innovación, entre pequeños y grandes productores, que posteriormente no sean posibles de reducir.

El trabajo es un estudio sociológico sobre la DOB y sus implicaciones; se identifica qué actores participan y cuáles son sus dinámicas sociales, teniendo como eje el análisis del diseño y la aplicación de esta Denominación de Origen dentro de su contexto histórico. Para ello se realizó una búsqueda de referencias históricas acerca del destilado de agave conocido como bacanora y una revisión teórica sobre las Denominaciones de Origen. También se realizaron visitas a campo y entrevistas a profundidad con productores de bacanora de diferentes generaciones, comercializadores, académicos y consumidores de la bebida.

El bacanora y su anclaje en la historia de Sonora

El bacanora es una bebida importante en Sonora por ser típica de la zona serrana, por su profunda historia, que nos remonta a siglos de producción, pero sobre todo porque ha sido una arista donde se entrelazan la historia, la política, la cultura y los procesos sociales de la región. Este destilado se ha producido para rituales, como medicina y para obtener ingreso económico.

Bañuelos y Salido (2012), han encontrado más de una interpretación sobre la palabra bacanora y coinciden con otros autores en que proviene de la lengua Ópata, de las raíces “baca” (carrizo) y “nora” (apócope de “noraco”, “ladera de carrizo”). Es el mismo nombre que lleva uno de los municipios de la Sierra de Sonora en donde la producción de la bebida ha sido histórica. Para mostrar el anclaje histórico de esta bebida entre los pobladores serranos, se retoma una de las obras en donde se registra el mezcal sonoreense y los diferentes usos del agave: la Descripción de la Provincia de Sonora, del misionero jesuita Ignaz Pfefferkorn, donde describe la naturaleza y las costumbres de los grupos indígenas en la región. Escrita en el siglo XVIII, relata el periodo que pasó el misionero en estas tierras (1756-1767). En este texto se señala la existencia en el territorio de plantas y hierbas benéficas para la salud que funcionan a causa de la falta de médicos, cirujanos

y boticarios. Para entonces, el mezcal sonorense ya gozaba de una amplia reputación como medicina.

Es importante reconocer que el agave no solo se utilizaba para hacer el destilado, sino que la planta se aprovechaba por completo y no tenía desperdicio, a diferencia de hoy, cuando se han perdido otros usos y la naciente industria solo se enfoca en el beneficio económico traído por el nicho de mercado que tienen los diversos tipos de mezcal.

Pfefferkorn, (1983) nos dice:

La raíz también se usa como alimento. De hecho, la mayoría de la gente, especialmente los indios, asan las raíces únicamente con propósitos alimenticios. Son agradablemente dulces, son nutritivas y tienen la ventaja adicional de mantenerse sin descomponerse por algunas semanas. De aquí que a toda la población les gusta mucho y prácticamente constituye el sustento diario del apache, en cuya región el mezcal se da en mayor cantidad que en Sonora (p. 73).

El mezcal es una voz náhuatl que significa “maguey cocido” (Colunga, 2012), cuando en el texto encontramos la palabra mezcal, ésta también hace referencia a la planta (maguey) o al procedimiento de cocerlo gracias al cual es comestible.

El mezcal que comúnmente crece en la sierra está relacionado con el famoso áloe, sus hojas se asemejan tanto que sería difícil diferenciarlos si no fuera porque el mezcal es mucho más pequeño y de tan poco crecimiento que no vi una sola planta, entre miles, que fuera de un ala de altura. Las hojas del mezcal son un infalible antiescorbútico. Para este propósito se tuestan las hojas sobre brasas y se les exprime fuertemente para extraerle el jugo. Éste se cuece quitándole constantemente la espuma y ya frío se le da al enfermo un pequeño vaso todas las

mañanas en ayunas. La bebida es extraordinariamente amarga y de mal sabor pero en unos cuantos días cura el mal (Pfefferkorn, 1983, p. 73-74).

Después, el mismo misionero continúa con la descripción de la planta, de sus partes y de sus diversas formas de consumo, entre ellos el uso medicinal que se le da.

La raíz de esta planta es tan gruesa como la cabeza de un hombre grande y está cubierta con escamas, como las de un pescado. No puede encontrarse un remedio más eficaz para cicatrizar cualquier herida nueva (y a menudo también las heridas viejas) que el jugo de esta raíz cuando se aplica a la herida con una tela empapada con él. Es cierto, la curación es un poco dolorosa, pero se realiza rápidamente, según lo prueba la experiencia diaria (Pfefferkorn, 1983, p. 61).

Posteriormente, Pfefferkorn se refiere directamente a la bebida espirituosa resultado de la destilación del maguey en Sonora:

También la raíz se destila una sabrosa bebida espirituosa; es superior al mejor de los llamados Rossoli y además de reforzar el estómago, estimula el apetito y es muy buena para la digestión. Por eso, en Sonora, donde el vino casi no se conoce y el agua es por lo común insalubre, esta bebida puede ser considerada un verdadero remedio curativo, si se le usa moderadamente y únicamente por necesidad de salud (p. 61).

La fama de la bebida queda bien registrada por este autor al describir el contexto cultural en el que era usada como una medicina:

Una vez, estando en Sonora, recuperé mi salud gracias a esta bebida; estaba tan mal del estómago que por seis meses no podía retener alimento alguno y estaba sumamente débil por

el violento y frecuente vómito. Un español me aconsejó tomar unos traguitos del licor de mezcal todos los días, una hora antes de las comidas del mediodía y de la noche. Le obedecí y mi salud se restableció muy pronto por completo (Pfefferkorn, 1983, p. 61).

El proceso de producción de bacanora relatado en el siglo XVIII, es básicamente el mismo que en la actualidad, pero Pfefferkorn (1983) señala que el equipo necesario para la destilación estaba sólo al alcance de unos cuantos, a quienes había que pagar por sus servicios:

Para destilar esta bebida las raíces deben prepararse de la siguiente manera: se hace un agujero redondo y profundo en la tierra y se le forra de abajo a arriba con piedras, una descansando sobre la otra, como si fuera pared, para que quede un espacio al centro. Este espacio se llena con leña y se le prende fuego para que las piedras se calienten casi al rojo vivo. Cuando el fuego ha consumido la leña se el hoyo con raíces limpias y descortezadas y se vuelve a cubrir ramas y tierra para conservar el calor. Las raíces permanecen por toda la noche en este horno y al día siguiente están totalmente asadas y listas para destilar el licor. Muy pocos tienen el equipo necesario para hacer la destilación y aquellos que lo tienen son por lo general españoles que demandan un buen pago por su servicio, ya que una copa se vende en dos florines (p. 61).

En estos términos podemos encontrar que los pobladores de la Sierra tenían un amplio conocimiento acerca de la planta y sus propiedades, entre ellas producir mezcal. El texto del misionero jesuita nos da una idea de la profundidad histórica en la que echa raíces el bacanora.

La época de prohibición y clandestinidad

Ya entrado el siglo XIX, el mezcal sonoreense tenía una importancia no solo cultural y social, sino económica, que podía verse reflejada en los ingresos del erario. Romero (2004) nos señala la importancia fiscal del bacanora:

En las memorias e informes de las autoridades locales sobre las actividades económicas de Sonora, elaborados entre 1850 y 1880, se presentan algunos datos sobre la producción de mezcal y vino. Sin que ninguno de los dos giros obtenga el estatus de industria, se les menciona como la tercera fuente de ingreso del erario, sólo después del ensaye y acuñación de metales preciosos y de la producción de harina. Así, tenemos que en 1850 y 1851 la producción y consumo de mezcal dejaron anualmente 2,710 y 5,710 pesos respectivamente (p. 2).

El bacanora era una bebida popular entre los sonorenses, valorado por su tradición, su precio accesible y sus atributos medicinales. Al mismo tiempo, desempeñaba un papel en el orden social, se canjeaba el impuesto de alambique a todos los productores que lo destinaran a la compra de armas, para combatir a los indios bárbaros que acechaban la demarcación (Romero, 2004). La producción de este mezcal en el norte del país era importante, generaba empleos, pagaba impuestos, y era uno de los sectores más dinámicos en la región, sin embargo, estos elementos no fueron tomados en cuenta cuando en 1915, el gobernador del estado declaró la prohibición total. Según Romero, (2004):

Para la vuelta del siglo, la industria del aguardiente había logrado sobrevivir e incluso aumentar su capacidad instalada y su producción. Continuaba vigente la ley número 61 de 1879, que obligaba a pagar anualmente 200 pesos por patente de alambique. En la primera

década del siglo XX operaban un promedio de 70 fábricas de aguardiente y alcanzaban un promedio anual de 550 mil litros, con un valor en el mercado de \$ 250 mil pesos (p. 23).

Plutarco Elías Calles, gobernador de Sonora en 1915, promulgó la “Ley Seca” presumiendo una “moral pública” y considerando que:

Una de las causas de la decadencia de los pueblos ha sido el uso de las bebidas embriagantes que además de producir aniquilamiento físico y la perversión moral del individuo, es también uno de los principales factores del malestar económico... que es bien sabido que la criminalidad está en relación directa con el empleo de las bebidas alcohólicas y teniendo el gobierno constitucionalista la obligación de moralizar a los ciudadanos que están bajo su amparo y procurar su mejoramiento, no podía dejar de ocuparse de legislar inmediatamente sobre tan importante materia

La Ley Calles o Ley Seca, como se denominó coloquialmente al decreto, estuvo vigente por cuatro años. El 20 de octubre de 1919, en plena crisis de posguerra, el Gobernador Adolfo de la Huerta derogó el decreto 1. Se permitió, aunque de manera restringida, la producción y comercio de cerveza, vinos de mesa, sidra y champaña, con excepción de los mezcales y otros licores de alto contenido alcohólico (Salazar, 2007). Para Almada (1993):

El combate al alcoholismo daba fama moral y legalidad a un gobierno necesitado de ellas, pero también tenía otro valor en un territorio enorme, con asentamientos dispersos con un suelo accidentado junto a una frontera porosa y con el corredor fatigado por los yaquis, que va desde el Bacatete a Tucson, desde las grandes campañas del porfiriato contra la tribu (p. 279).

Además, la circular 9, del 10 de junio de 1919, estableció penas severas a los infractores del decreto 1, debido a la proximidad de "bandoleros villistas":

[..] posibilidad que causó agitación en la frontera de Sonora con Estados Unidos entonces. Ahí se reconoce que el decreto de marras también tuvo por objeto acabar con los reductos de campiranos libres y lejos del alcance fiscal e ideológico del gobierno, que además sostenían trato con los indios rebeldes, [...] amedrentar a los vinateros que establecidos en lo más intrincado de las serranías, recibían a los yaquis rebeldes proporcionándoles elementos para continuar sus correrías con el compromiso o convenio de que los indios les permitieran continuar elaborando bebidas embriagantes [...] (Almada 1993, 279–280, basado en Archivo Histórico del Estado de Sonora, Poder Ejecutivo, vol. 3304, 16 de septiembre de 1919, Hermosillo).

En este contexto, y bajo estas disposiciones, la prohibición de la producción y comercialización del mezcal se prolongó. La policía sonorenses continuó con la destrucción de las destilerías buscándolas en la sierra y en las barrancas a donde iban los productores para no ser encontrados. Los productores que, de hecho, violaban la ley, eran perseguidos y encarcelados. En la actualidad, los pobladores cuentan las historias de quienes eran ejecutados por producir, comerciar o beber el mezcal:

Yo recuerdo que los policías llegaban a balacear las tinas y los alambiques, por eso se producía más arriba en la sierra y en lugares escondidos para que no los encontraran, les quitaban todo y había algunos vinateros a los que colgaban ahí mismo. Antes todo se hacía a escondidas, desde cortar el agave y llevarlo a la vinata, estaban en las barrancas, mero adentro de las barrancas. No se tenía que ver nada porque seguido las buscaban acá en la Sierra. Todo

se hacía en fierros baratos y fáciles de conseguir, en lugar de tinas para enfriar el serpentín, había tambos cortados a la mitad. No había instalaciones, sino que así nada más temporal porque a veces había que mover las cosas más arriba de repente (entrevista a productor de bacanora).

Más que lograr su prohibición, lo que el gobierno pretendió y consiguió en buena medida, fue adentrar en sus leyes a los pobladores más alejados dentro del territorio sonorense, por razones fiscales y económicas, pero particularmente por razones de control político, pues en esos años México estaba en plena guerra de revolución, “al margen de consideraciones morales, las acciones de los gobiernos callistas, más que erradicar la producción y venta de alcohol, pretendían regular su tráfico en beneficio de una mezcla de intereses económicos y políticos” (Salazar, 2007, p. 55).

Hasta la fecha no pueden verte (los policías estatales), llevando maguey en tu camioneta o tampoco cargando una botella de bacanora porque te detienen y te exigen dinero. Nos siguen persiguiendo, aunque ya no está prohibido, si te agarran con bacanora te lo quitan o te sacan dinero, hoy en 2019 todavía siguen persiguiéndonos (entrevista a productor de bacanora).

Esta dinámica que siguió la producción y comercialización de bacanora conformó un mercado informal de la bebida (Salazar y Mungaray, 2009). Durante toda la prohibición se produjo y se vendió, en su mayoría, de una manera muy local. A partir de ese periodo, la producción de bacanora se llevó a cabo en los barrancos y los lugares de más difícil acceso, pero su comercialización se desarrollaba exitosamente, “apoyándose en las rutas tradicionales del comercio ganadero serrano, (...) asociado a los valores de la cultura y las tradiciones regionales” (Salazar, 2007: 22). El segundo mercado, el formal, se da a partir de la reforma de la Ley de Alcoholes en 1992 que termina formalmente con la prohibición del mezcal sonorense (Salazar, 2007).

El fin de la prohibición y el establecimiento de la Denominación de Origen

La declaratoria de Denominación de Origen Bacanora fue emitida el 6 de noviembre del 2000, apenas ocho años después de terminada la prohibición (DOF, 2000). La DO otorga la exclusividad de producción de Bacanora a 35 municipios de la Sierra, concentra 38 % del territorio sonorenses y alberga una población superior a 113 mil individuos (INEGI, 2010).

Desde entonces la cooperación entre la comunidad científica, la sociedad civil, instituciones de gobierno y el sector privado que se han vinculado a esta industria, ha sido activa. El resultado de estas participaciones se reflejó en la publicación de la NOMB NOM-168-SCFI-2004 en el Diario Oficial de la Federación, del 14 de diciembre de 2005 (DOF, 2005).

Nosotros conocemos la sierra y sus productos tradicionales, veíamos los beneficios que la Denominación de Origen trajo al tequila y al mezcal y el bacanora es una bebida de la misma calidad. Por ello comenzamos a gestionar esta protección pensando en que era una forma de arraigar a la población a su territorio y generar fuentes de empleo que mejoraran la calidad de vida de los pobladores, convocamos a autoridades y a universidades para lograrlo. Allá en la Sierra, solo se vive de la ganadería y algunos trabajan también en la minería, con la Denominación de Origen podría detonarse un desarrollo local. Por eso tampoco hemos querido que se extienda a todo Sonora, para que el beneficio se quede en la Sierra que es donde más se necesita (entrevista a académico gestor de la DO).

¿Qué es una Denominación de Origen?

Para la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI) “Una indicación geográfica es un signo utilizado en productos que tienen un origen geográfico concreto y poseen cualidades o una reputación derivadas específicamente de su lugar de origen” (OMPI, 2017, p. 8). Dentro de las

Indicaciones Geográficas (IG) encontramos a las Denominaciones de Origen, que se definen como “el nombre de una región geográfica del país que sirva para designar un producto originario de la misma, y cuya calidad o características se deban exclusivamente al medio geográfico, comprendiendo en este los factores naturales y humanos” (DOF, 2004).

Aunque las DO son definidas internacionalmente, su aplicación puede variar en territorios, regiones y países, dependiendo de la especificidad de sus productos, así como de la profundidad de la relación entre estos y sus territorios

Las DO son un fruto paradójico de la globalización neoliberal, ya que materializan el valor económico global depositado en las culturas locales. De este modo, la DO representa el proceso de apreciar la “producción artesanal” y el “conocimiento tradicional” en términos del mercado (Rodríguez, 2004, p. 177).

Para entender el funcionamiento de una DO es necesario analizar la variedad de actores existentes, las políticas públicas y los mecanismos de gobernanza que se aplican en estos lugares (Pérez, 2018). Niederle, Wilkinson y Mascarenhas (2019) argumentan que la forma específica en que una DO se relaciona con la dinámica territorial depende de la forma que asume después de un proceso amplio de negociación sobre su configuración institucional. Estas negociaciones parten de la existencia previa de intereses diversos a lo largo de la cadena y varían de acuerdo al tamaño y poder ejercido por unos u otros actores. Este poder es previo a la existencia de la DO, y acaso regulado o agrandado por la misma dinámica de la Denominación de Origen. Dicha diversidad de opiniones e intereses deben ser gestionadas para construir un objetivo común y crear las circunstancias que permitan el desarrollo de las regiones productoras. De estas negociaciones saldrán las bases normativas que le darán sustento a las acciones colectivas emprendidas. Para Rodríguez, (2004):

Las resignificaciones de mercancías que ostentan DO se expresan y reconfiguran en las pugnas culturales y de poder entre países, así como entre grupos de productores en el interior de los Estados nacionales. Estas dinámicas de negociación, confrontación y acomodo se dan como resultado de la defensa o búsqueda del derecho a la exclusividad que acompaña a las DO. Se dan también como parte de las tecnologías de poder que mueven distintos actores con el fin de lograr la apropiación del valor agregado que conlleva dicha distinción de especificidad de origen material, histórico y cultural (p. 172).

Sin embargo, estos beneficios no se reparten necesariamente igual a lo largo de la cadena productiva y las DO pueden brindar la oportunidad a los actores dominantes de este mercado de ampliar su poder ya existente, entrar y reposicionarse en ella (Bonanno, 2019; Sekine, 2019). La situación puede dinamizar la distribución del poder político y la reorganización de los territorios en favor de los grandes competidores y en detrimento de las pequeñas producciones, en las realidades rurales, las relaciones de poder asimétricas “entre los actores de IG coexisten con la competencia, las tensiones y los conflictos ocasionales. Esto plantea la cuestión de cómo la sistematización de las políticas de una IG influirá en las relaciones de poder existentes entre estos actores” (Sekine, 2019, p. 34).

A pesar del papel importante que desempeña la industria en algunas Denominaciones de Origen (el caso del tequila), las DO suelen relacionarse con pequeñas producciones de carácter artesanal que se valen de esta protección para integrarse al mercado en condiciones menos desfavorables, les permite un amplio reconocimiento y la valorización de territorios muchas veces deprimidos económicamente, y con escasas posibilidades de desarrollo. Para Sekine (2019):

Mientras que las indicaciones geográficas aparecen como herramientas deseables para proteger la agricultura local de los impactos negativos de la competencia en los mercados

internacionales, revitalizar las comunidades rurales y apoyar prácticas tradicionales y culturas alimentarias, también tienden a ser aceptadas con entusiasmo como herramientas para expandir las oportunidades económicas y aumentar las exportaciones. La coexistencia de estas dos dimensiones contradictorias de IG, proteccionista y favorable al mercado, puede identificarse como una característica básica de las IG en la era de la globalización neoliberal (p.54).

En el caso mexicano, las DO se dan en un contexto político adverso y complicado en el que no muestran la mejor forma de diseño y aplicación, por el contrario, se ven acotadas y sujetas al dominio de intereses grupales o individuales, económicos y políticos, muchas veces adversos al desarrollo comunitario, local o regional (Renard y Domínguez, 2019).

Para Pérez (2018) existen, al menos, tres condiciones que definen, aunque limitando, el correcto funcionamiento de las DO en México. Primero, los organismos garantes de las DO no tienen una responsabilidad en las actividades relacionadas con la agricultura, y en cambio sí tienen una responsabilidad con los organismos industriales de las cadenas. En segundo lugar, el Instituto Mexicanos de la Propiedad Industrial (IMPI) tiene un rol limitado al registro y protección de marcas. En tercer lugar, existe poca participación de otros organismos que les den impulso más allá de las coyunturas políticas o económicas del momento.

Para comprender el contexto en el que se desarrollan las políticas públicas es necesario entenderlas “en la perspectiva del tipo de régimen político y de la acción de gobierno de la que emergen” (Medellín, 2004, p. 8). La relación entre el Estado, sus políticas implantadas y los actores sociales no se da en un ámbito de neutralidad o igualdad social, este tema nos da respuestas a por qué funcionan las instituciones de la peculiar manera que lo hacen en México. Es decir, las DO, y sus Consejos Reguladores no escapan a la dinámica política y económica que domina el resto de

organismos, instituciones y relaciones en el Estado y el régimen político. Tomando en cuenta que cuando se otorga la protección a una Denominación de Origen, el titular es el Estado mexicano

El diseño, aplicación y posterior reforzamiento del modelo de Denominación de Origen puede entenderse mejor si se contextualiza en el marco de una sociedad con escasa tradición democrática, instituciones frágiles y predispuestas al favorecimiento de grupos de poder económico. El significado, el diseño y la aplicación de las DO son disputados. Estas disputas son una muestra de los desacuerdos y contradicciones entre actores o grupos consolidados con poder político, pues estos “exponen la particularidad y potencia de sus intereses, frente a los intereses contrarios, configurando un escenario en el que cada uno va reconociendo el complejo de intereses en juego y la correlación de fuerzas presente en la confrontación” (Medellín, 2004, p. 34).

En el caso de las DO mexicanas las disputas han dado como resultado, más que la consolidación de un proyecto, el surgimiento de varias propuestas de renovación de las DO, surgidas desde productores, comercializadores, académicos, empresarios y políticos. La pugna también es en términos simbólicos, por los significados de las categorías de calidad, autenticidad, tradicionalidad. Lo anterior proporciona elementos para que quienes están fuera de la DO disputen su ingreso y también disputen los significados, “debido a la frágil institucionalización, la multiplicidad de actores e intereses en juego no permiten la construcción de un único referencial. Cada actor construye su propio referencial, buscando salvaguardar sus propios intereses y beneficios” (Medellín, 2004, p. 43). En condiciones de frágil institucionalización, los procesos de estructuración de las políticas públicas aparecen determinadas por la diseminación de poderes, la ausencia de un aparato de Estado que pueda estar articulado en torno a un centro único y bien definido, así como por la primacía del interés privado sobre el interés público.

Estas son algunas de las características de las DO, del contexto político y económico en el que se despliegan.

Proyecto y declaratoria de la Denominación de Origen Bacanora

El proyecto de DO “Proyecto de Norma Oficial Mexicana proy-nom-168-scfi-2004, bebidas alcohólicas-bacanora-especificaciones de elaboración, envasado y etiquetado” (DOF, 2004) fue propuesto por diversas instancias (37 institutos, comisiones, presidencias municipales, universidades), entre los que destacan: la Secretaría de Desarrollo Económico del Estado de Sonora; la Secretaría de Hacienda del Gobierno del Estado de Sonora y Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A. C.

Los productores no aparecen en la solicitud ni en su elaboración. Lo que es patente es la amplia presencia estatal y de centros de investigación. Los productores de bacanora de la Sierra de Sonora no habían generado una acción colectiva al momento de la solicitud de DO. Al no participar ni empresarios ni productores en la instauración de la DO, no se generaron inercias positivas y círculos virtuosos que impulsaran otras formas de organización. Sin participar en el diseño y aplicación de la DOB, los productores no se vieron incentivados a crear organizaciones que les permitieran acceder a los nichos de mercado de las bebidas tradicionales o artesanales.

Capital social y acción colectiva en la sierra de Sonora

La literatura acerca de las DO supone la existencia de una acción colectiva que valore y valorice los recursos humanos, organizativos y ambientales de la región a la que pertenece cierto producto. Supone la existencia de una historia y un lugar común en el cual se identifican ciertos elementos que le otorgan al producto particularidad, tipicidad y características únicas ante la diferenciación existente hoy en el mercado agroalimentario.

Los productores de bacanora no han logrado construir demandas y exigencias orientadas hacia el Estado para implementar políticas institucionales favorables, que reconozcan una de las

características de las producciones agroalimentarias: la asimetría existente entre productores pequeños e industriales. No se han constituido como sujetos económicos y políticos, aunque han comenzado a valorizar las particularidades y las características únicas que adquiere su producto debido a su saber hacer, los factores ambientales y climáticos de la Sierra. Sin embargo, no han podido establecer una acción colectiva, entendiendo por acción colectiva “el conjunto de normas, redes sociales y formas de confianza que determinan el comportamiento, el intercambio, las confrontaciones y la resolución de conflictos en una sociedad determinada” (Torres, Sanz, y Muchnik, 2010, p. 7).

En otras palabras, han existido históricamente contextos adversos a la cooperación entre productores y otros actores. Durante los años de prohibición, no existían organizaciones de productores ni otro tipo de asociación formal debido a que era una actividad clandestina. Hasta hace algunos años no existía ningún tipo de innovación en la producción del destilado y no han logrado construir herramientas sociales que les permitan aprovechar mejor sus recursos ambientales y humanos.

La organización en torno al uso de recursos, así como la manera en la que son utilizados y apropiados, es medular para definir cómo será el desarrollo local. En la región estudiada en este trabajo es notable la existencia de organizaciones ganaderas, debido a que esta es una de las principales fuentes de ingreso (Santiago y Salazar, 2018) y, aunque muchos productores de bacanora son también ganaderos organizados, no han logrado trasladar esa capacidad organizativa a la producción del mezcal sonorense. Cuando una DO se da por causas endógenas, puede ser un impulso necesario para el desarrollo en un territorio específico que promueva la conservación del patrimonio. Cuando existe acción colectiva y capital social, incluso sin DO, pueden reconocerse beneficios e incentivos para continuar organizados y el producto vinculado al origen puede ser el eje central del desarrollo territorial. Valorizado por la calidad que otorgue el cumplimiento de

normas establecidas en común, sumado a su historia y reconocimiento social, este producto ganará un mercado cautivo (Barragán y Linck, 2014).

Sin embargo, la activación de los recursos locales depende de cómo los actores sociales enfrentan la historia tanto local como regional, y las dinámicas que se generan en su relación con las fuerzas externas. Estos problemas están aún en proceso para los productores de bacanora.

Los productores

El CSRB menciona la existencia de más de 1,000 fábricas de mezcal, lo cual contrasta con productores que conocen toda la región y tienen información de que son alrededor de 150 los productores activos (entrevista a productores de bacanora). Actualmente existen producciones pequeñas y tradicionales, y unas cuantas de carácter industrial. Podemos distinguirlas a partir de varias características: innovación, volumen de producción, acceso a materia prima, alcance de la comercialización e inversión.

Pequeños productores

Los pequeños productores, que son la inmensa mayoría, trabajan en un esquema de producción familiar, apoyados principalmente por los hijos varones. El proceso se distingue porque los agaves se cuecen en hoyos de tierra con piedras calientes y ya cocidos se machacan en destrozadoras de motor; el maguey cocido se fermenta en tambos de lámina o fierro y se destilan en los mismos, con serpentines de fierro que enfrían en tinas de cemento o en otros tambos con agua fría. Un porcentaje alto de las *vinatas*, como se les conoce a estas pequeñas fábricas, son instalaciones rústicas que prácticamente no han cambiado desde el inicio de la prohibición e incluso desde antes.

Actualmente los productores carecen de materia prima, cultivada y silvestre. Lo anterior es uno de los resultados de la falta de acción colectiva que ha tenido como consecuencia la sobre explotación de los agaves silvestres y la falta de plantaciones con un enfoque sustentable. La comercialización de este estrato de productores es de carácter regional, vendiéndolo barato y en galones, sin marca y sin ningún tipo de certificación o norma. El grado de alcohol suele ser de entre 45 y 55 grados, y ninguno de ellos está certificado.

Grandes productores

En cuanto a los grandes productores, es notable que después de 18 años de contar con la DO, existen apenas dos fábricas certificadas de bacanora: “Don Jechu”, en el municipio de la Colorada y “42°” en Álamos, ambas certificaciones logradas en el año 2018. Estos productores cumplieron con la NOM y ostentan varias de las innovaciones productivas que más inversión han requerido. Hay productores que pueden considerarse en este estrato, aunque no están certificados, según la información obtenida, pueden ser alrededor de quince. Son quienes mejor se han adaptado a la situación, cuentan con mayor información, innovación, un mejor acceso al mercado y mayores plantaciones de agave.

Estos productores han podido invertir en sus instalaciones, son la vanguardia en innovación y cumplimiento de la NOM. Exportan buena parte de su producción y son quienes han explorado mucho mejor el nicho de mercado del bacanora a nivel internacional. Según un análisis del Sistema Producto Maguey Bacanora, en el año 1910 (previo a la prohibición), se producían 832,000 litros en 82 fábricas. Para 2018, se producían alrededor de 240,000 litros (Fimbres, 2018), a pesar de estar en un ambiente mucho más favorable para su producción, incentivado por políticas públicas y en la época en la que han aumentado mucho en valor los productos locales y calificados.

Matices y Beneficios en la DOB

La situación de los productores puede matizarse, pues como resultado de la DO y la promoción de la bebida como un producto tradicional de la región, han ingresado a la cadena productiva de bacanora nuevos actores como organizaciones de mujeres y la naciente Cámara Nacional de la Industria del Bacanora que agrupa a varios productores, ya capitalizados, que están tratando de cumplir con la NOM para generar casos de éxito que beneficien a la industria. Esto es consecuencia de la implementación de la DO, a pesar de que los productores, los actores centrales de la cadena, han tardado en reconocer los beneficios de organizarse. Estos nuevos actores (comercializadores y organizaciones de productores) son más urbanos, con mayor nivel de estudios, otras experiencias laborales y que están ligados familiar o económicamente a la región serrana. Han distinguido nichos de oportunidades económicas en esta bebida y han invertido tanto en las *vinatas* de la Sierra, como en marketing para la bebida en bares y diversos locales. La innovación en la forma de producir es reciente y se debe a la participación de estos nuevos actores.

Algunos productores han podido acceder a recursos económicos para innovaciones productivas en sus instalaciones: mejora de espacios donde se realiza cada proceso; tambos para fermentación de acero inoxidable; destiladores con acero inoxidable y cobre o autoclaves y, en algunos casos, instalaciones de laboratorio para la medición de diversos elementos en la bebida. Lo anterior, con el tiempo, podría generar beneficios para la cadena productiva, pero también puede configurar una estructura de desigualdad, abriendo una brecha entre quienes se organicen accediendo a recursos y otros productores (generalmente de pequeña escala) que no logren mayor inversión y permanezcan aislados. Esto puede generar exclusión, acaparamiento de los apoyos económicos y concentración de los beneficios de la DO, como en el caso del mezcal (Renard y Domínguez, 2019).

En este caso, todos los sucesos anteriores pueden entenderse como fruto, reciente, de lo que en un inicio empezó como un desarrollo exógeno. El desarrollo local en el que los productores de la Sierra se apropien de los procesos sociales y les sirvan para crear normas y reglas necesarias para el uso y aprovechamiento colectivo de los recursos no se ha conseguido, pero está empezando a suceder.

Conclusiones

La Denominación de Origen Bacanora (DOB) se distingue de otras por transitar, en breve tiempo, de la prohibición a esta forma de protección. En ese lapso, y por su historia, ha sido difícil que los actores locales identifiquen los beneficios de organizarse en favor de la activación de sus recursos en, y desde su territorio. Como respuesta a la pregunta que fue guía de este trabajo, es posible decir que una Denominación de Origen puede ser aplicada en un contexto desorganizado y con una historia que juega en contra del producto protegido; es una protección que puede significar una palanca de desarrollo regional debido a que impulsa y acciona recursos sociales que comienzan a dar como resultado el establecimiento de normas, es decir, la construcción de instituciones sociales. En este caso, la DOB, a pesar de haber iniciado como un proceso exógeno, está generando resultados benéficos para la región y otorga una herramienta de desarrollo local vía el establecimiento de un contexto que provee de incentivos para organizarse a los pequeños productores.

Entre los promotores de la DOB existe una idea general de que no se han concretado logros en el desarrollo local debido a que no se impulsó de manera endógena, sin embargo, la DO ha otorgado un marco dentro del cual algunos actores buscan crear dinámicas socioeconómicas que impulsen la producción generando valoración y valorización. Los beneficios de la DO comienzan a figurarse: nacientes organizaciones sociales (Cámara Nacional de la Industria del Bacanora,

Mujeres del bacanora), mayor interés de los productores por aumentar la calidad de su bebida, establecimiento de normas y regulaciones, innovación en la producción y fomento en la producción sustentable de materia prima.

Al mismo tiempo, y contradictoriamente, pueden vislumbrarse algunas consecuencias generadas por otras DO (mezcal y tequila): una amplia diferenciación entre pequeños y grandes productores; concentración del beneficio económico en algunas regiones de la DO y en un grupo de productores; una fuerte participación de la industria en el Consejo Regulador; acaparamiento de los apoyos estatales, acceso desigual a la información y al mercado.

En la actualidad, la DOB no ha logrado constituirse como un espacio democrático en la toma de decisiones, ni de empoderamiento debido a la falta de organización de los productores locales. El resultado es la contradicción latente en una DO, es al mismo tiempo una forma de protección de patrimonio y valorización de pequeñas producciones, así como una forma de exclusión de los portadores de la tradición a favor de actores más organizados y con mayor poder político y económico.

Referencias

- Almada, I. (1993). *La conexión Yocupicio. Soberanía estatal, tradición cívico-liberal y resistencia al reemplazo de las lealtades en Sonora, 1913-1939* (Tesis de Doctorado). Centro de Estudios Históricos de El Colegio de México, México.
- Bañuelos, N. y Salido, P. (2012). El mezcal en Sonora, México, más que una bebida espirituosa. *Etnobotánica de Agave angustifolia Haw. Estudios Sociales. Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional*, (2), 173-197. Recuperado de <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=41724972008>
- Barragán, E. y Linck, T. (2014). Las denominaciones de origen en México. El queso Cotija: entre confiscación y valorización patrimoniales. *Carta Económica Regional*, 27(115), 114-135. Recuperado de <http://www.revistascientificas.udg.mx/index.php/CER/article/view/5672/5202>
- Bonanno, A. (2019). Geographical Indication in Agri-Food and its Role in the Neoliberal Global Era: A Theoretical Analysis. En A. Bonanno et al, (Ed.) *Geographical indication and global Agri-Food. Development and democratization* (pp. 23-35). Londres, Inglaterra: Routledge.
- Colunga-García M. P. (2012). La desaparición de los mezcales artesanales tradicionales. *La jornada*. Recuperado de <https://www.jornada.com.mx/2012/01/21/opinion/021a2pol>
- DOF (2000). *Solicitud de declaración general de protección de la denominación de origen del bacanora*, 06/11/2000, México.
- DOF (2004.) *PROYECTO de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-168-SCFI-2004, Bebidas alcohólicas-Bacanora-Especificaciones de elaboración, envasado y etiquetado*. 11/10/2004, México.
- DOF (2005.) *NORMA Oficial Mexicana NOM-168-SCFI-2004, Bebidas alcohólicas-Bacanora-Especificaciones de elaboración, envasado y etiquetado*. 14/12/2005, México.

- Fimbres, L. (2018). *Primer Congreso de Agaváceas México*. Realizado el 6 y 7 de diciembre 2018 en Guadalajara, México (No publicado).
- INEGI (2010). *Censo de Población y Vivienda 2010*. Consultado el 15 de febrero de 2019 de: <https://www.inegi.org.mx/programas/ccpv/2010/>
- Medellín, P. (2004). *La política de las políticas públicas: propuesta teórica y metodológica para el estudio de las políticas públicas en países de frágil institucionalidad*. Santiago de Chile: CEPAL, División de Desarrollo Social.
- Niederle, P., Wilkinson, J. y Mascarenhas, G. (2019). Navigating between modernization and patrimonialization: The institutionalization of Geographical Indications in Brazil. En A. Bonanno et al. (Ed.). *Geographical indication and global Agri-Food. Development and democratization* (pp. 157-172). Londres: Routledge.
- OMPI (2017). *Las indicaciones geográficas*. Ginebra, Suiza: OMPI.
- Pérez, P. (2018). Denominaciones de Origen e instituciones: análisis de las experiencias mexicanas. En P. Pérez et al. (Coord.). *Saberes de origen: experiencias de México y Centroamérica* (pp. 41-67). Ciudad de México, México: UNAM.
- Pfefferkorn, I. (1983). *Descripción de la Provincia de Sonora*. Hopkins D. Armando (traducción al español). Libro Segundo, Hermosillo, Sonora: Gobierno del Estado de Sonora.
- Renard, C. y Domínguez, R. (2019). The GI of Mezcal in Mexico: A Tool of Exclusion for Small Producers. En A. Bonanno et al. (Ed.), *Geographical indication and global Agri-Food. Development and democratization* (pp. 173-185). Londres, Inglaterra: Routledge.
- Rodríguez, G. (2004). El derecho a ostentar la denominación de origen: las disputas por la hegemonía en el mercado agroalimentario mundial. *Desacatos*, 15(16), 171-196. Recuperado de <https://www.redalyc.org/pdf/139/13901610.pdf>
- Romero, M. (2004). *Las bebidas espirituosas en Sonora: notas sobre su producción y consumo, 1850-1920*. Memorias del segundo Congreso de Historia Económica: la historia económica hoy, entre la economía y la historia. Asociación Mexicana de Historia Económica, A. C.-Facultad de Economía, UNAM, México. Recuperado de <http://herzog.economia.unam.mx/amhe/memoria/simposio09/Juan%20Manuel%20ROMERO%20GIL.pdf>
- Salazar, V. (2007). La industria del bacanora: historia y tradición de resistencia en la sierra sonorense. *Región y Sociedad*, 19(39), 105-133. Recuperado de <http://www.scielo.org.mx/pdf/regsoc/v19n39/v19n39a5.pdf>
- Salazar, V. y Mungaray, A. (2009). La industria informal del mezcal bacanora. *Estudios Sociales*, 17(33), 163-198. Recuperado de <http://www.scielo.org.mx/pdf/estsoc/v17n33/v17n33a6.pdf>
- Santiago, D y Salazar, V. (2018). Proximidad geográfica y organizacional: su impacto en la transmisión de conocimiento y generación de innovaciones. El caso de Suaqui Grande, Sonora. En J. Tolentino et al. (Coord.), *Sistemas Agroalimentarios Localizados y prácticas agrícolas tradicionales. Hacia una propuesta de política pública para el desarrollo rural* (pp. 84-100). Ciudad de México, México: Red de Sistemas Agroalimentarios Localizados (Red Sial-México), Yod Estudio.
- Sekine, K. (2019). The Impact of Geographical Indications on the Power Relations between Producers and Agri-Food Corporations: A Case of Powdered Green Tea "Matcha". En A. Bonanno et al. (Ed.), *Geographical indication and global Agri-Food. Development and democratization* (pp. 54-69). Londres: Routledge.
- Torres, G., Sanz, J. y Muchnik, J. (2010). Introducción general. En G. Torres et al. (Coord.), *Territorios rurales. Pobreza, acción colectiva y multifuncionalidad*. Ciudad de México, México: UNAM.