

La denominación de origen (DO) del mezcal, su crecimiento y su ventaja competitiva

Dr. Juan Antonio Castellanos Cardona

Lic. Diana Landin Campos

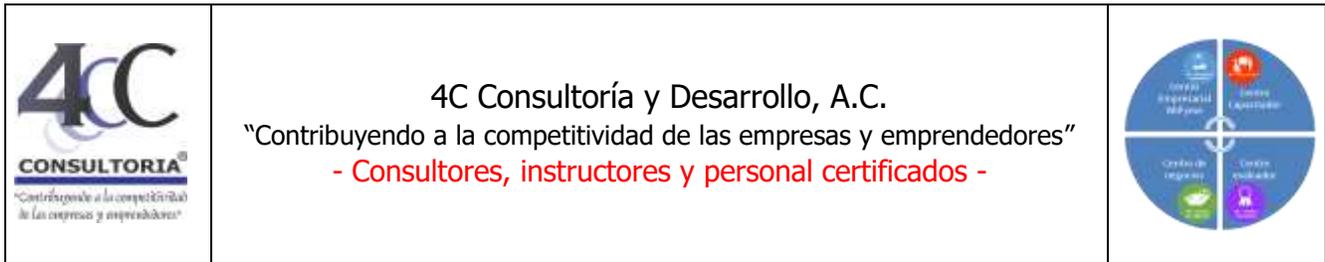
Resumen

La denominación de origen ofrece una ventaja competitiva, siendo una propiedad industrial y de valor intangible. En México existen 14 DO, siendo el mezcal la que presenta un crecimiento acelerado en cuanto a consumo.

La investigación es de tipo exploratorio, en cuanto a la situación de la DO y condiciones en los territorios, para identificar factores importantes para una investigación cuantitativa.

El crecimiento del sector se concentra en pocas unidades productivas, que están comercializando en el mercado nacional y/o de exportación productos de alto valor cuyos precios son superiores. Al ser competitivos ante otras empresas de mezcal que no pueden obtener el uso de la denominación de origen. Las conclusiones muestran los factores que han impulsado el crecimiento para analizar las acciones necesarias a emprender. Para las mezcaleras es recomendable recibir asesoría y capacitación sobre los procesos de dictaminación y obtención del uso de la denominación de origen, por medio del cual se pueda ofrecer garantía del producto y exclusividad de nombre. También es necesario diseñar estrategias de comercialización, conocer los casos de éxito al actualizar su imagen, recibir apoyos de gobierno para asistencia a ferias, difundir su producto artesanal con información que valore el consumidor especializado.

Palabras clave: mezcal, artesanal, denominación de origen, ventaja competitiva, crecimiento.



Introducción

Antecedentes:

Las denominaciones de origen son parte de la propiedad intelectual o industrial de un país o un particular. En México la posesión es del estado, el cual transmite el uso para su aprovechamiento para lo cual se requiere un trámite que está regulado por una norma oficial mexicana (NOM) y por un consejo regulador de la calidad y cumplimiento de dicha NOM.

En México existen 14 DO, siendo cinco relativos a destilados alcohólicos en su clasificación de bebidas espirituosas. La más importante es el tequila, aunque en los últimos años se ha presentado un crecimiento acelerado en la segunda más importante: el mezcal.

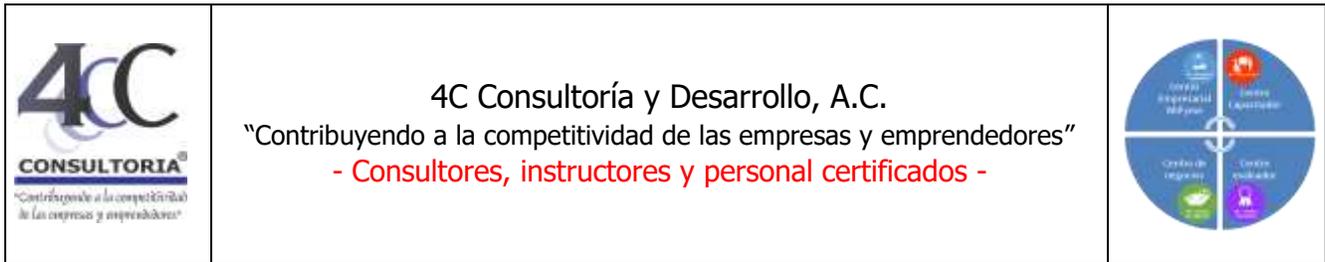
Son ocho estados mexicanos con la autorización para usar la DO del mezcal, los cuales se han integrado a través del tiempo por solicitud de particulares o del gobierno: Oaxaca, Guerrero, Zacatecas, San Luis Potosí, Guanajuato, Tamaulipas, Durango y Michoacán. Sus características son muy diversas, así como su aprovechamiento y potencial presente. La exclusividad de producción y comercialización que se recibe representa una ventaja competitiva ante otros estados y países, lo que representa una oportunidad latente.

Objetivo de la investigación:

Identificar los factores importantes que impulsan el crecimiento acelerado del sector del mezcal, en torno a la denominación de origen.

Justificación:

En torno a lo anterior, el mezcal ha tenido un crecimiento superior al 48% de producción en los últimos tres años, así como de sus exportaciones. Con el análisis de esta información se podrá tener un panorama para tomar acciones que impulse el crecimiento de las empresas mezcaleras, aprovechando el crecimiento del sector futuro en los ocho estados con DO y beneficiando la economía mexicana al tener esta ventaja competitiva mundial.



Marco teórico y metodología

La denominación de origen pertenece a los signos distintivos clasificados por el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, en México. Esto conjuntamente con las marcas, marcas colectivas, aviso comercial y nombre comercial.

La DO es el nombre de una región geográfica del país que sirve para designar un producto originario de la misma, y cuya calidad o características se deban exclusivamente al medio geográfico, comprendiendo en éste los factores naturales y los humanos.¹

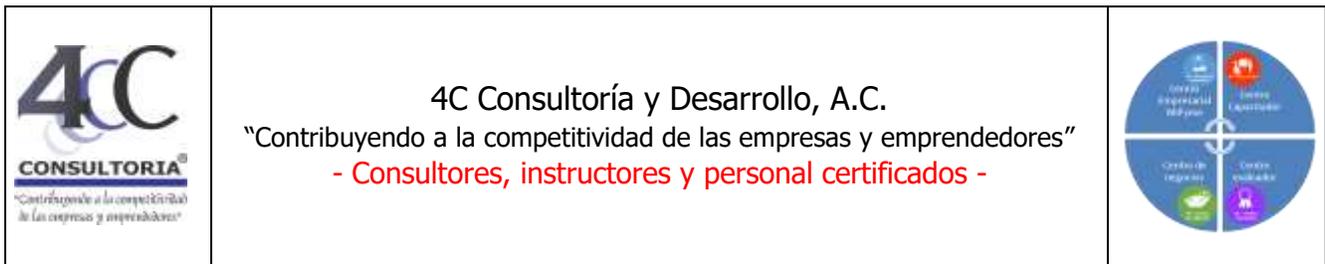
También conceptualizado como el nombre de una región geográfica del país con la que se identifica, o designa un producto, en razón de sus atributos inconfundibles (calidad o característica), conferidos por el medio geográfico (factores naturales y humanos), de acuerdo a la LPI (1991).

La denominación de origen es un factor de competitividad para los países, regiones y empresas que aprovechan esta propiedad intelectual, convirtiéndolo en un valor intangible que otorga protección de uso. Otorga una ventaja competitiva a nivel mundial a la empresa y sus productos que tiene el uso de la denominación, por ser un atributo no imitable a corto plazo.

En otros países se distinguen o diferencian otros dos conceptos relacionados, pero que tienen una diferencia. La primera es la indicación de procedencia que es cualquier expresión o signo aplicado a un producto que se utiliza para indicar el origen geográfico del mismo (país, región o un lugar específico). El segundo es la indicación geográfica que es identificar un producto como originario del territorio de un miembro o de una región o localidad de ese territorio, cuando determinada calidad, reputación o características del producto sea imputable fundamentalmente a su origen geográfico.

Las denominaciones de origen son reguladas por un marco legal internacional. Estos son: Arreglo de Lisboa, que es una protección de las denominaciones de origen y su registro internacional de 1958; convenio de París, que es una protección de la propiedad industrial de 1883; el ADPICs o TRIP'S, que

¹ Artículo 156 de la Ley de la Propiedad Industrial



son acuerdo sobre los aspectos de los derechos de Propiedad Intelectual relacionados con el comercio, conformado por los miembros de la Organización Mundial de Comercio, 1994.

En México es el sujeto de la protección. Esta consiste en impedir el uso abusivo y no autorizado de la denominación de origen con el fin de impedir la competencia desleal en el mercado, no permitir que se defraude o engañe a los consumidores, evitar que la denominación de origen protegida, se convierta en una designación usual o genérica.

El Instituto Mexicano de Propiedad Industrial (perteneciente a la Secretaría de Economía) inicia el procedimiento para dar la declaratoria de protección, a petición de quien demuestre tener interés jurídico. El estado Mexicano es el propietario de las denominaciones de origen en el país, sobre el cual otorga autorización para el uso de una denominación de origen bajo los requisitos de cubrir los derechos, tener actividad en territorio (tener una fábrica dentro del territorio protegido, constancia que lo acredite expedida por una Unidad Verificadora, norma (constancia que acredite su cumplimiento expedida por la unidad verificadora), y ser un productor (persona física o moral, documento que acredite ser productor).

En la república mexicana contamos con 14 denominaciones de origen para dichos fines.

Denominación de origen	Estados protegidos
Tequila	Jalisco, Nayarit, Tamaulipas, Michoacán, Guanajuato
Mezcal	Oaxaca, Guerrero, Zacatecas, San Luis Potosí, Guanajuato, Tamaulipas, Michoacán
Bacanora	Sonora
Charanda	Michoacán
Sotol	Chihuahua, Coahuila, Durango
Chile habanero de la península de Yucatán	Campeche, Quintana Roo, Yucatán



Tel. (461) 6143388 Fax. (461) 6143652
 Montes Cantábricos 106. Col. Arboledas 2ª Secc. Celaya, Guanajuato.
www.4c-consultoria.org
 director@4c-consultoria.com mercadotecnia@4c-consultoria.com



Modelo ISO 9001

 <p>4CC CONSULTORIA "Contribuyendo a la competitividad de las empresas y emprendedores"</p>	<p>4C Consultoría y Desarrollo, A.C. "Contribuyendo a la competitividad de las empresas y emprendedores" - Consultores, instructores y personal certificados -</p>	
--	--	---

Ámbar de Chiapas	Chiapas
Olinalá	Guerrero
Café de Veracruz	Veracruz
Café de Chiapas	Chiapas
Mango Aaulfo del Soconusco Chiapas	Chiapas
Arroz del estado de Morelos	Morelos
Talavera	Puebla
Vainilla de Papantla	Veracruz, Puebla

Cuadro 1. Denominaciones de origen de México. Elaboración propia con datos del IMPI.

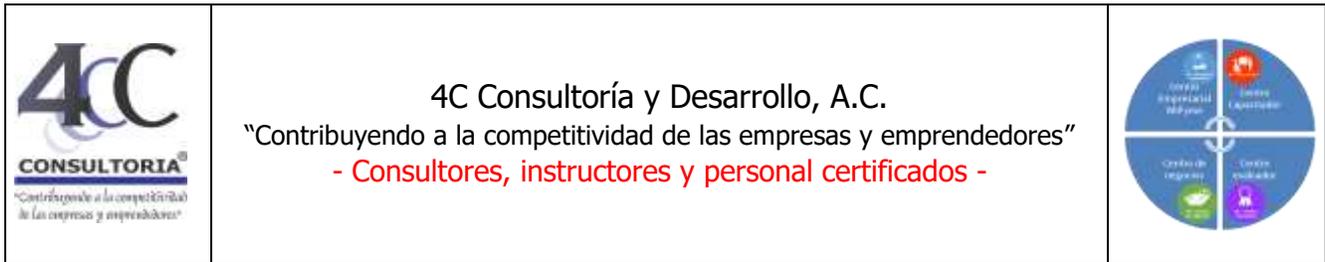
Presencial nacional de las Bebidas destiladas en las Denominaciones de Origen

Como se puede observar, las bebidas destiladas conforman una tercera parte de las denominaciones. Siendo el tequila y mezcal los que tienen mayor aprovechamiento y derrama económica, así como mayor cobertura geográfica. Además que ambos se consideran bebidas espirituosas procedentes del agave o maguey (así como el bacanora).

El Mezcal y la denominación de origen

La palabra "mezcal" proviene de la lengua Náhuatl (azteca), y se cree que "mezcal" es el resultado de "mexcalli" (maguey cocido), según Cárcamo y Noriega (2009)

Mezcal es una bebida alcohólica regional obtenida por destilación y rectificación de mostos preparados directa y originalmente con los azúcares extraídos de las cabezas maduras de los agaves mencionados en el capítulo 2 "Campo de Aplicación", previamente hidrolizadas o cocidas, y sometidas a fermentación alcohólica con levaduras, cultivadas o no, siendo susceptible de ser enriquecido, para el caso del Mezcal tipo II, con hasta en 20% de otros carbohidratos en la preparación de dichos mostos, siempre y cuando no se eliminen los componentes que le dan las características a este producto, no permitiéndose las mezclas en frío, definición de la NOM-070-SCFI-1994.



El mezcal es un líquido de olor y sabor suigeneris de acuerdo a su tipo. Es incoloro o ligeramente amarillento cuando es reposado o añejado en recipientes de madera de roble blanco o encino, o cuando se aboque sin reposarlo o añejarlo, de acuerdo a la NOM-070-SCFI-1994.

El 17 de agosto de 1994 fue publicado en el DOF el proyecto de NOM-070-SCFI-1994, Bebidas alcohólicas-mezcal-especificaciones, aprobándose el 28 de febrero de 1995. Fue hasta el 12 de junio de 1997 que se publicó en el DOF la versión final.

La bebida mezcal obtuvo la denominación de origen el 28 de noviembre de 1994, en el Diario Oficial de la Federación, integrando a la totalidad de municipios de los estados de Guerrero, Oaxaca, Durango, San Luis Potosí y Zacatecas.

En Guanajuato se realiza la modificación a la declaratoria general de protección de la denominación de origen para ampliarse al estado de Guanajuato, solamente para el municipio de San Felipe. Esto en el DOF del 29 de noviembre de 2001.

El 3 de marzo de 2003 se otorga la modificación con lo que obtiene la denominación de origen del mezcal el estado de Tamaulipas, para 11 municipios: San Carlos, San Nicolás, Burgos, Miquihuana, Bustamante, Palmillas, Jaumave, Tula, Cruillas, Jiménez y Méndez.

El 22 de noviembre de 2012 se otorga la modificación de la misma declaratoria para ampliarse al estado de Michoacán, en 29 municipios siendo estos Acuitzio, Aguililla, Ario, Buenavista, Charo, Chinicuila, Coalcomán de Vázquez Pallares, Cotija, Cojumatlán de Régules, Erongarícuaro, La Huacana, Tacámbaro, Turicato, Tzitzio, Hidalgo, Salvador Escalante, Morelia, Madero, Queréndaro, Indaparapeo, Tarímbaro, Tancítaro, Los Reyes, Tepalcatepec, Sahuayo, Marcos Castellanos, Jiquilpan, Venustiano Carranza y Vista Hermosa. Esto se obtiene después de más de 16 años de solicitudes y trámites, según Ceja (2015)

Y el 2 de octubre de 2015, se publica la modificación para ampliar el municipio de San Luis de la Paz, en el estado de Guanajuato, como la última región geográfica en obtener la denominación de origen. Siendo un proceso largo de más de 15 años.



Tel. (461) 6143388 Fax. (461) 6143652
 Montes Cantábricos 106. Col. Arboledas 2ª Secc. Celaya, Guanajuato.
www.4c-consultoria.org
 director@4c-consultoria.com mercadotecnia@4c-consultoria.com



Modelo ISO 9001

	<p>4C Consultoría y Desarrollo, A.C. “Contribuyendo a la competitividad de las empresas y emprendedores” - Consultores, instructores y personal certificados -</p>	
---	--	---

Y el 24 de diciembre de 2015, se publica en el DOF la modificación para ampliar el estado de Puebla, con 115 municipios. Esto después de largo periodo en trámites.



Grafico 1. Estados con denominación de origen del mezcal. Fuente www.crm.org.mx

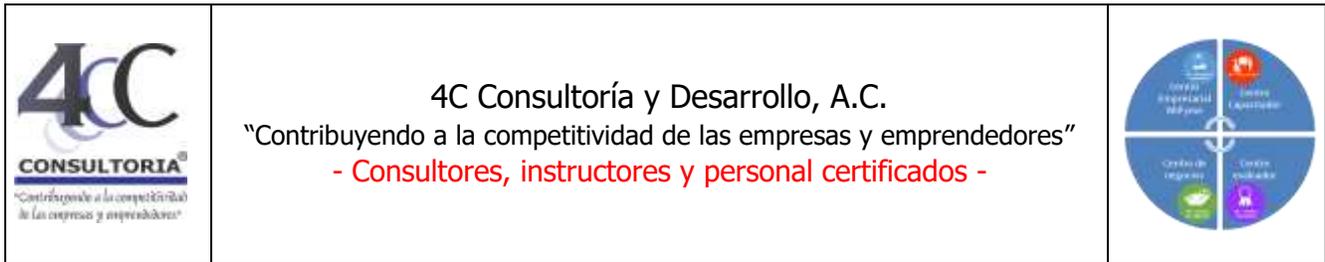
Datos relevantes de los estados con Denominación de Origen de mezcal

Oaxaca

El mezcal se identifica como un producto típico oaxaqueño. Siendo la principal zona denominada como “Región del Mezcal”, siendo la comunidad más representativa “Matatlan” – capital mundial del mezcal, según Curiel, Ruiz y Cruz (2013)

En Oaxaca existen cinco mil productores de maguey, 600 de mezcal, e indirectamente, aproximadamente 15 mil familias trabajan en torno a esta cadena. Oaxaca ocupa el primer lugar nacional en la producción del mezcal con 2.7 millones de litros anuales, de los cuales 1.3 millones son exportados, Redacción AM (2015). El 60% de la venta se realiza en el D.F., Rodríguez (2015).

La industria se valúa en mil 200 millones, la mayoría de la producción es artesanales, esto de acuerdo a Redacción AM 2 (2015).



La variedad de magueyes ofrece una riqueza en aromas y sabores de producto. La tradición artesanal se transmite de generación a generación, identificando en algunos casos hasta cinco consecutivas. En algunos casos esto permite la transmisión de valores y costumbres que enriquecen sus procesos; pero en otros esto los limita para mejorar su calidad y generar innovación, según Terán y Bautista (2009).

Existe una gran cantidad de productores y marcas. Muchos de ellos no cuentan con la dictaminación que les permita el uso de la denominación de origen, limitando a entrar a mercados de exportación o de mayor valor que reconozcan los atributos artesanales.

El gobierno estatal apoya con rutas turísticas, con financiamiento y certificación, según Rodríguez (2015) Guerrero

Aunque es poco usual la identificación de este estado como mezcalero, representa una cantidad grande de productores estimándose alrededor de 900 elaboran al año cerca de 1,7 millones de litros, según Guerrero (2015). Esto en pequeños volúmenes sin aplicar procesos estandarizados que aseguren su calidad, Imagen Agropecuaria (2015).

La principal problemática radica en que solamente alrededor de 10 de los 800 fabricantes cuentan con certificación del producto y el uso de la denominación. Imagen Agropecuaria (2015).

Existe una experiencia valiosa para compartir, que es la marca colectiva Sanzekan Tinemi, Melquiades Tlacotempa Zapoteco, según El Sur (2015). Formada por 42 productores regionales, que buscan no perder la tradición de elaborar el mezcal natural. Doce de ellos ya han sido certificados. Entre ellos comercializan 144 botellas de 700 mililitros por semana. Cada fabricante hace unos cinco mil litros de mezcal al año, datos de Nava (2015)

Los demás productores subsisten en la tradición sin marca, con ventas locales en los mercados y pozolerías, sin controles y una calidad irregular. Son sujetos de "coyotaje" por envasadores que llevan acopian su producto para ser comercializado en el D.F., Acapulco y otras zonas turísticas.

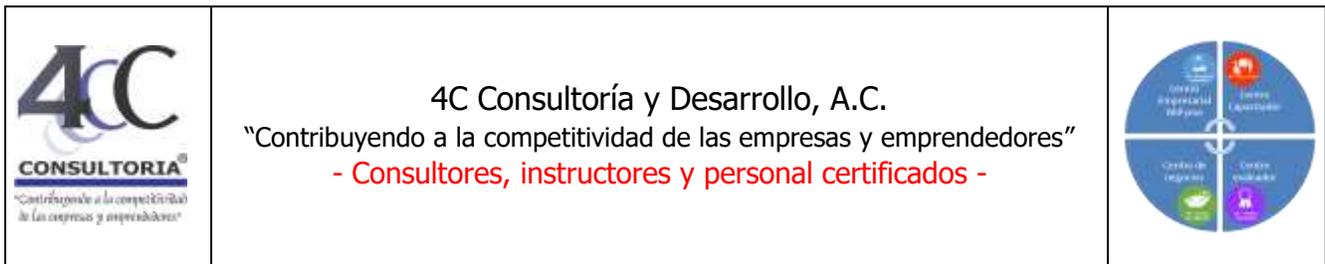
Michoacán



Tel. (461) 6143388 Fax. (461) 6143652
 Montes Cantábricos 106. Col. Arboledas 2ª Secc. Celaya, Guanajuato.
www.4c-consultoria.org
 director@4c-consultoria.com mercadotecnia@4c-consultoria.com



Modelo ISO 9001



Aunque es el último estado que se integró a la denominación de origen, existe una gran tradición de producción en varios municipios. Existe un padrón de alrededor de 700 productores. La producción anual estimada de mezcal es de 328,000 litros, según el Congreso del estado de Michoacán (2015).

100 empresas establecidas, de 3,218 hectáreas. 3 mil empleos directos y 7,000 indirectos. Forbes Staff (2105).

En enero de 2014 exportaron 46,000 litros, 56% más que el anterior. Lo que representa un impulso en pocas marcas en comparación de otros estados.

40 productores del estado de Michoacán recibieron la certificación en el 2014, según el Forbes Staff; como productores de mezcal aunque a la mayoría le falta la dictaminación como envasador y comercializador para integrar toda la cadena y no ser sujetos de acaparadores.

El sector gubernamental menciona que su estratégica comercial de la DO, busca ayudar a los productores de mezcal a generar mayores ingresos al vender sus productos en los mercados nacionales e internacionales, según Hernández y Castro (2015).

Zacatecas

Zacatecas es el segundo lugar nacional en producción de mezcal, con un potencial para generar 15 millones de litros de la bebida al año y debido a esta importancia se construirá el Museo del Mezcal y las Artesanías, datos del Diario de Campeche (2015).

Estos volúmenes son producidos por tal solo 15 mezcaleras en la parte suroeste y sureste del estado. Algunas de ellas con mucha tradición desde la colonia, en haciendas grandes que incluían la mezcalera como una actividad productiva importante. En otros tiene un poco más de una década que recibieron apoyo del gobierno para construir sus fábricas y aprovechar la sobreproducción de maguey, que se produjo por demanda de los tequileros de Jalisco.

San Luis Potosí

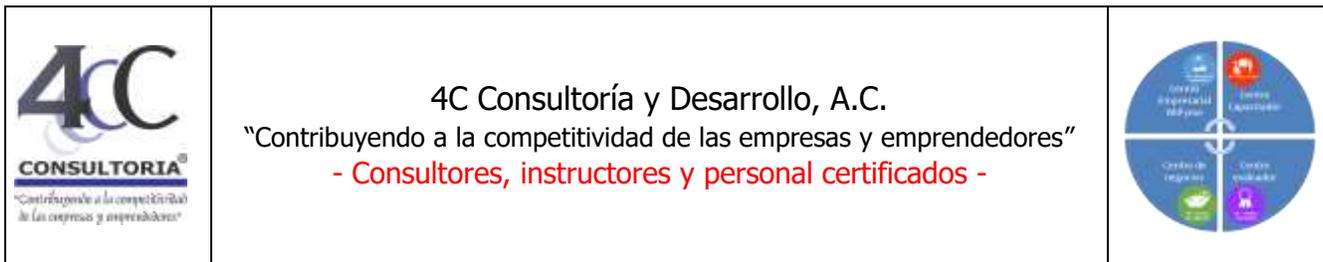
En la actualidad existen dos productores de maguey, siete de mezcal, seis empresas envasadoras y seis marcas del producto, según Antena de San Luis (2015).



Tel. (461) 6143388 Fax. (461) 6143652
 Montes Cantábricos 106. Col. Arboledas 2ª Secc. Celaya, Guanajuato.
www.4c-consultoria.org
 director@4c-consultoria.com mercadotecnia@4c-consultoria.com



Modelo ISO 9001



En 2014 fue el año en que el estado tuvo una menor participación en el mercado de envasado de la bebida desde 2011, Antena de San Luis (2015). Envasó el 0.1 por ciento de las botellas de mezcal que se consumieron a nivel nacional, cuando en 2013 se había obtenido el 1.3 por ciento del mercado. 25 mil litros de mezcal durante 2014, lo que se traduce en 2 mil cajas de la bebida.

El envasado para exportaciones, se logró apenas el 1.5 por ciento del total nacional durante 2014, mientras que en 2013 se había logrado 2.1 por ciento. La exportando fue de 30 mil litros al mes aproximadamente, según Expres (2015).

Los productores son haciendas grandes de alto volumen de producción, que no han certificado producto desde hace 4 años. Esto lo ubica entre los estados de menor participación nacional, pero con ventas no controladas.

Durango

En el estado se consideran 50 empresas distribuidas en siete municipios. Hace apenas un par de años han tenido mayor presencia algunas de ellas.

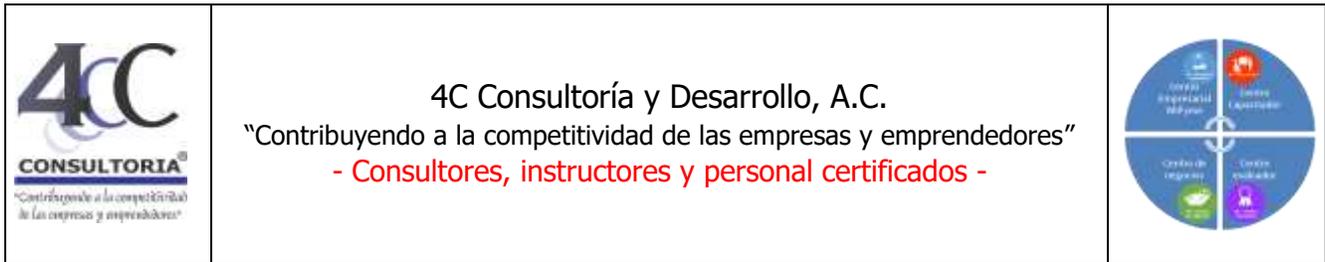
Son vinatas artesanales que tienen la capacidad para producir 200 litros de mezcal a la semana cada una, mientras que solo tres que están tecnificadas tienen el potencial para producir 500 litros a la semana cada una, de acuerdo a Maldonado (2015).

Tamaulipas

Es un estado con muy pocos productores. Unos en la zona de San Carlos y otro en Jiménez Santander. Se mencionan procesos artesanales, pero los volúmenes son superiores a 60,000 litros al año. Se considera no ser una actividad productiva significativa para el estado, aunque cuenta con la denominación de origen del Tequila también.

Guanajuato

Aunque en el estado se produjo mezcal desde 1780, siendo el primer permiso para la explotación por parte del Virrey de la Nueva España, la vocación se perdió posterior a la revolución mexicana. En toda



la zona norte del estado existieron haciendas con la producción del mezcal, lo que ha valido para ir ampliando la denominación de origen en los últimos años.

Solo se cuenta con 5 empresas de mezcal, de las cuales una es industrial y solo envasa en el estado, la segunda producía fuera de la denominación pero ya cuentan con la certificación (800 litros mensuales). Otras dos son empresas rurales que iniciaron la integración y aprovechamiento en el 2008, con producción de 200 litros mensuales. La última es una empresa nueva localizada en San Luis de la Paz, como nueva zona de la Denominación del Origen en el 2015.

El volumen de producción es el más bajo de los demás estados productores. Se ha impulsado su promoción por el gobierno del estado, pero sin obtener apoyos como otros estados para la infraestructura y certificación.

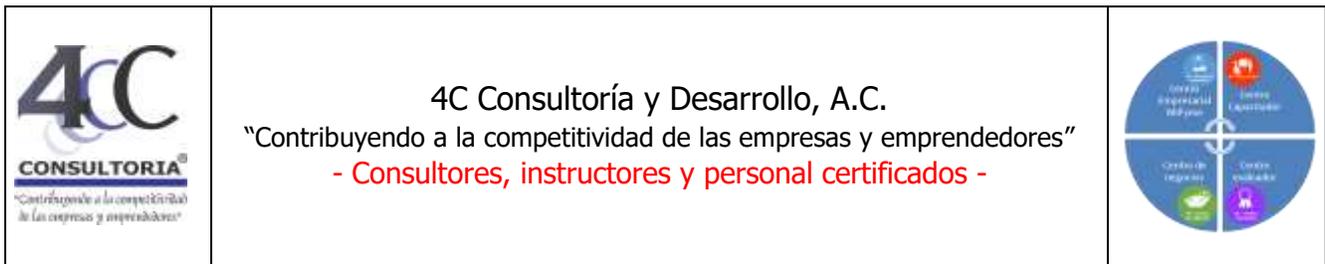
No es una actividad económica importante en el estado, pero se suma a las rutas turísticas del tequila y vino.

Puebla

La producción se ha realizado desde la colonia. Existen alrededor de 70 productores en el estado, produciendo un monto estimado de 250 mil litros anuales. Su comercialización ha sido regional en restaurantes y bares de los municipios turísticos del estado. Esto de acuerdo al Economista (2015).

Metodología

La investigación es de tipo exploratoria en cuanto a la situación de la DO y condiciones en los territorios, para identificar factores importantes que impulsan el crecimiento acelerado del sector del mezcal, en torno a la denominación de origen, para una investigación cuantitativa posterior. Esto para obtener una visión general de la situación mencionada, así al identificarse que a nivel nacional no se encuentran investigaciones que cubran todos los territorios de dicha DO.



Como parte del método se integra la investigación histórica con los datos relevantes de los estados con Denominación de Origen de mezcal y la investigación documental sobre la presencia nacional de las Bebidas destiladas en las Denominaciones de Origen.

Análisis y discusión de los resultados

Crecimiento del sector

En los últimos tres años se ha presentado una tendencia muy favorable por el consumo del mezcal. En algunos casos ha sido resultado de la promoción por el gobierno, instituciones, mismos productores organizados en grupos promotores y así como por el camino abierto por las empresas de tequila.

En algunos estados hace 10 años se comercializaba en galones de plástico. Se vendía por litros. Era para jornaleros. Todavía a mediados de 1980 se consideraba clandestino su producción y venta.

Ahora la aceptación y consumo va en crecimiento. No solo es una moda, es la búsqueda de nuevos sabores y aromas que han estado desde hace más de 250 años. Una bebida espirituosa mexicana de gran tradición que se le está dando el valor en cuanto a variedades de magueyes, zonas geográficas, estilos de producción, presentación de la cultura y tradición, así como de otros más atributos que lo diferencian de su primo directo, el tequila.

Unidades de servicio	Hasta 2011	2012	2013	2014
Productores de maguey	146	213	255	301
Productores de mezcal	285	355	435	494
Envasador	144	152	187	230
Marcas (comercializador)	244	276	322	362
TOTAL	819	996	1,119	1,387

Cuadro 2. Unidades registradas en CRM. Elaboración propia con base a informe 2014, CRM.



Tel. (461) 6143388 Fax. (461) 6143652
 Montes Cantábricos 106. Col. Arboledas 2ª Secc. Celaya, Guanajuato.
www.4c-consultoria.org
 director@4c-consultoria.com mercadotecnia@4c-consultoria.com



Modelo ISO 9001



Gráfico 2. Crecimiento de la producción de mezcal. Fuente. Informe CRM 2015.



Gráfico 3. Crecimiento del volumen de mezcal envasado para mercado nacional. Fuente. Informe CRM 2015.



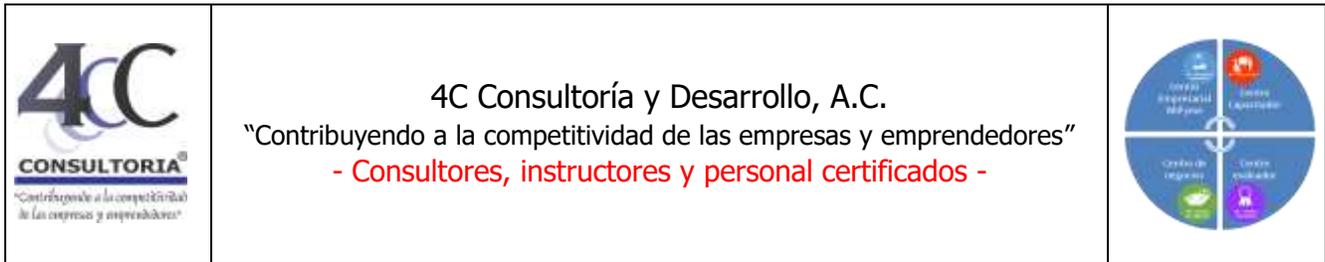
Gráfico 4. Crecimiento del volumen de mezcal envasado para mercado de exportación. Fuente. Informe CRM 2015.

Entre los factores que han impulsado este crecimiento se pueden mencionar:

En Oaxaca y Guanajuato, como en otros estados, se está organizando la Ruta del mezcal: arquitectura, artesanías, gastronomía. De esta manera los diferentes actores se integran en torno al mezcal y sus tradiciones.

Los apoyos de gobierno para ampliar y mejorar la infraestructura como en el caso de Guerrero que se construye la primera envasadora colectiva para integrar la producción de la región y poder ofrecer un producto con valor agregado y certificado. En otros casos se recibe el apoyo para la certificación de la producción ante el Consejo Regulador del Mezcal, sobre la NOM-070-SCFI-1994, otorgando oportunidades de comercialización de manera legal y ofreciendo al consumidor una calidad estándar.

La difusión de las cualidades artesanales que despiertan en el consumidor especializado un interés para descubrir nuevas experiencias. Entre ellas los procesos artesanales de acuerdo a tradiciones de varias generaciones, las diferencias de magueyes, clima, orografía, latitudes, entre más; la cantidad de envases



producidos que le confiere exclusividad al producto, conjunto con el nombre del maestro mezcalero y su generación; el estado productor y su cultura al torno al mezcal, sus conceptualizaciones. Esto confiere degustar diferentes marcas para compartir experiencias con otros consumidores.

En cuanto al impulso a la exportación se puede mencionar que el Consejo Regulador del Mezcal promueve en Europa esta tradicional bebida mexicana en Reino Unido, Francia y España, donde las expectativas esperan detonar su consumo, según Solución Política (2015).

En Londres se realiza el Festival de tequila y mezcal, en donde se reúnen las mejores marcas de México. Poco a poco la gente está entendiendo la diferencia entre ambos destilados, según Uniradio Noticias (2015).

La industria del sector considera a España como el segundo mercado en Europa, por detrás de Alemania que es el principal importador, de acuerdo a XEPL (2015).

Chile es el mercado en donde mejor se ha posicionado esta bebida de producción artesanal; representa el sexto lugar de nuestras exportaciones a nivel mundial, según El Universal (2015).

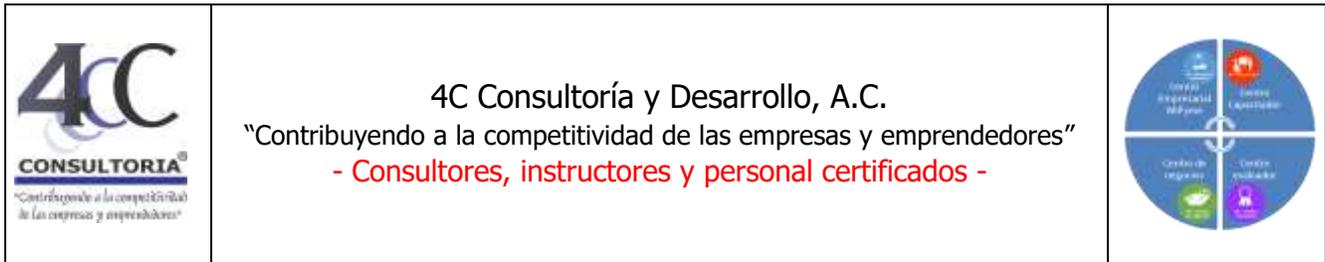
Estas acciones y otras han generado que el consumidor este dispuestos a gastar más de 500 pesos por una botella. En Europa una botella puede costar entre 40 y 130 euros (50 y 160 dólares), de acuerdo con Urban360 (2015).

El mezcal está siendo reconocido como un producto gourmet, clase Premium y superpremium.

La finalidad es desarrollar un mercado no volumétrico, sino gourmet, posicionarlo como una bebida de degustación, de sabores, que los consumidores la reconozcan como una bebida de lujo", El Universal (2015).

Conclusiones

Una denominación de origen genera una ventaja competitiva para la empresa, región y país que la aproveche, puesto que en ninguna otra parte puede ni debe producirse y comercializarse ese producto con el nombre originario, garantizando la calidad por una NOM y un consejo regulador.



Aunque en México tenemos 14 DO, solo unas pocas son aprovechadas para generar productos de valor agregado que ofrezcan un crecimiento al sector. El caso del mezcal es uno de ellos, que ha presentado crecimientos del 48% de la producción en los últimos años.

La denominación de origen del mezcal está autorizada para 8 estados de la república mexicana, pero solo algunos de ellos como son Oaxaca, Guerrero y Zacatecas tienen una cantidad de productores o de producción para aprovechar la propiedad industrial y generar una ventaja competitiva. Sin embargo, en estos estados solo una cantidad pequeña de empresas cuenta con la certificación del producto como productor, envasador y comercializador para poder ofrecer un destilado espirituoso con el nombre de mezcal.

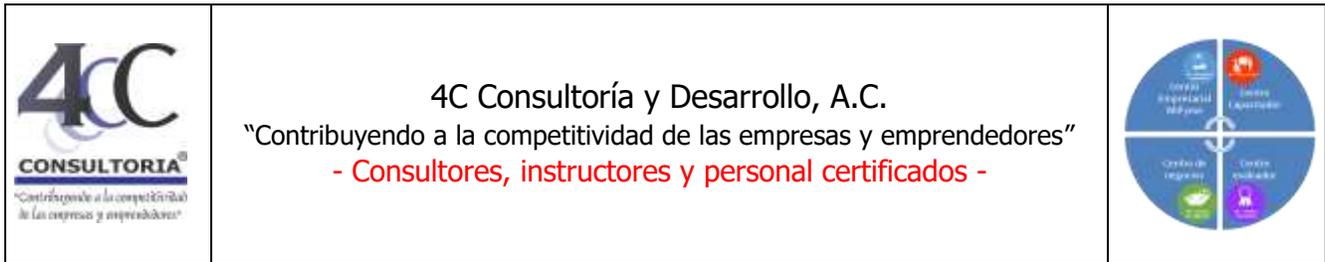
Es en ese punto donde el crecimiento del sector se concentra en pocas unidades productivas nacionales, que están comercializando en el mercado nacional y/o de exportación productos de alto valor cuyos precios son superiores en mercados atractivos. Esto al ser competitivos ante otras empresas de mezcal que no pueden obtener el uso de la denominación de origen.

Es importante considerar los factores que han impulsado el crecimiento del sector del mezcal para analizar las acciones necesarias para el crecimiento como empresa, región o instituciones relacionadas al mismo sector.

Recomendaciones

De acuerdo a la información descrita, se puede expresar que es necesario considerar las denominaciones de origen como un factor de ventaja competitiva tomando en cuenta las leyes y trámites relativos a la obtención del uso de la denominación de origen en México, como propietario de las mismas.

Para las empresas de mezcal es recomendable recibir asesoría y capacitación sobre los procesos oficiales de dictaminación y obtención del uso de la denominación de origen, por medio del cual se pueda ofrecer la garantía del producto y exclusividad de nombre para su comercialización. De esta forma se puede aprovechar la oportunidad que presenta el crecimiento del sector.



En cuanto a empresas actuales de mezcal es necesario diseñar estrategias de comercialización, volteando a ver los casos de éxito de otras empresas que han logrado tener un crecimiento al actualizar su imagen, recibir apoyos de gobierno para la asistencia a ferias nacionales e internacionales, difundir su producto artesanal con información que valore el consumidor especializado.

Limitaciones de la investigación

Por otro lado, se recomienda continuar esta investigación por medio de un estudio de caso de alguna región que haya impulsado de forma exitosa su crecimiento, por medio de las ventajas competitivas como es la denominación de origen. Y también puede ser ampliada por medio del estudio de caso con “malos” resultados en cuanto a crecimiento o uso de la denominación de origen, pues de esta manera también se desarrollará el conocimiento.

Recordando que esta investigación es de tipo descriptivo, se centra en identificar los factores importantes para detectar variables latentes para otra investigación posterior. Se puede mencionar que es un estudio parcial en un proceso inicial de uno superior más extenso.

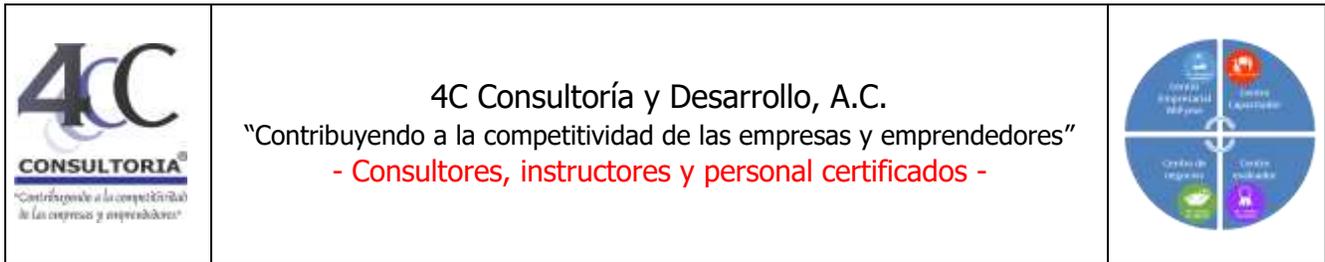
Referencias bibliográficas

(2 de mayo, 2015) Cae producción de mezcal potosino. Antena de San Luis. <http://antenasanluis.mx/cae-produccion-de-mezcal-potosino/>

Cárcamo Rico, Brenda; Noriega Altamirano, Gerardo (2009). Producción artesanal y tradicional de mezcal. México, D.F. SIPIG – UNAM.

Ceja Guerra, José Luis (11 de mayo, 2015), Mezcal michoacano, los retos tras la Denominación de Origen. Cambio de Mochoacán. <http://www.cambiodemichoacan.com.mx/nota-253130>

Congreso del estado de Michoacán (2105), <http://www.congresoprensamich.com/noticia/nota,728/>, 27/10/2015



Curiel Avilés, Urbano Gustavo; Ruiz Martínez, Alfredo Ruiz; Cruz Cabrera, Blasa Celerina (2013). *El sistema producto maguey-mezcal de Oaxaca, retos y oportunidades en un mundo globalizado*. Foro multidisciplinario de investigación 2013.

NOM-070-SCFI-1994. Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones.

(27 de diciembre, 2013). El Museo del Mezcal será construido en Zacatecas. Diario de Campeche, <http://diariodecampeche.com/archivos/6519>

17 de agosto de 1994. Diario Oficial de la Federación.

29 de noviembre de 2001. Diario Oficial de la Federación

3 de marzo de 2003. Diario Oficial de la Federación

22 de noviembre de 2012. Diario Oficial de la Federación

El Universal (21 de septiembre, 2015). México busca posicionar el mezcal en Sudamérica. El Universal. <http://archivo.eluniversal.com.mx/finanzas-cartera/2014/mexico-sudamerica-1039850.html>

El Sur (17 de abril, 2105), Certificados, 12 de 42 productores de mezcal en Guerrero: representante. El Sur <http://suracapulco.mx/5/certificados-12-de-42-productores-de-mezcal-en-guerrero-representante/>

El Economista (28 de diciembre, 2015), Ingresa Puebla a la Denominación de Origen del mezcal. El Economista <http://eleconomista.com.mx/estados/2015/12/28/ingresa-puebla-denominacion-origen-mezcal>

Expres (3 de septiembre, 2015), Producción de Mezcal Potosino puede incrementar. El Expres. http://www.expres.com.mx/noticias/news-display.php?story_id=89801

Forbes Staff (24 de abril, 2015), Mezcal, sabor con denominación de origen. Forbes Staff <http://www.forbes.com.mx/mezcal-sabor-con-denominacion-de-origen/>

Guerrero, Ana Luisa (1 de mayo, 2015), Ciencia para mejorar el mezcal. El País. http://elpais.com/elpais/2015/04/23/ciencia/1429786651_176130.html

Hernández Silva, Virginia; Castro García, Yenisey (2015). *El Mezcal Michoacano y su Impacto Económico en el Estado*. Academia Journals Celaya 2015



Tel. (461) 6143388 Fax. (461) 6143652
 Montes Cantábricos 106. Col. Arboledas 2ª Secc. Celaya, Guanajuato.
www.4c-consultoria.org
 director@4c-consultoria.com mercadotecnia@4c-consultoria.com



Modelo ISO 9001

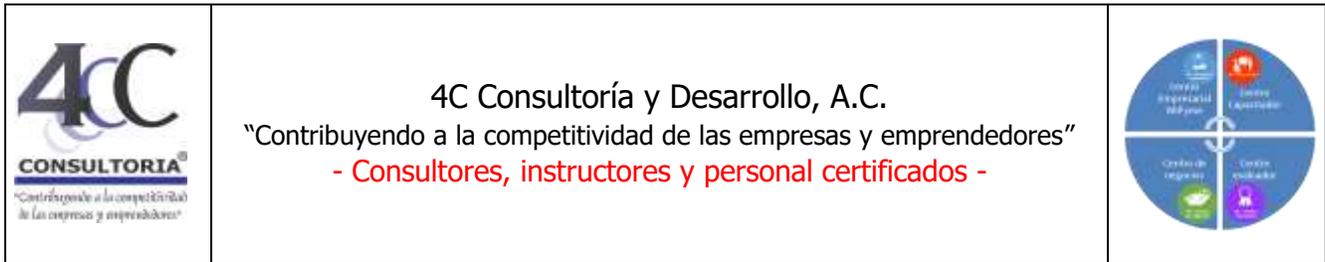


Imagen Agropecuaria (24 de abril, 2015), Tecnifican producción artesanal de mezcal en Guerrero.

Imagen Agropecuaria. <http://www.cnc.org.mx/tecnifican-produccion-artesanal-de-mezcal-en-guerrero/>

Consejo Regulador del Mezcal (2015). Informe 2014, [h/http://www.crm.org.mx/PDF/INF_ACTIVIDADES/INFORME2014.pdf](http://www.crm.org.mx/PDF/INF_ACTIVIDADES/INFORME2014.pdf) ,

Ley de Propiedad Industrial. Instituto Mexicano de Propiedad Industrial. 27 de junio de 1991. <http://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/50.pdf>, 28/11/2015

Maldonado, Saúl (8 de octubre, 2014), Producción de mezcal, a la alza. El Siglo. <http://www.elsiglodurango.com.mx/noticia/546357.produccion-de-mezcal-a-la-alza.html>

Nava, Luis Daniel (17 de abril, 2015), Certificados, 12 de 42 productores de mezcal en Guerrero: representante. El Sur. <http://suracapulco.mx/5/certificados-12-de-42-productores-de-mezcal-en-guerrero-representante/>

Almomento noticias (2 de junio, 2014), Cambios a la NOM amenaza el futuro del mezcal y tequila. Redacción AM. <http://www.almomento.mx/cambios-a-la-nom-amenaza-el-futuro-del-mezcal-y-tequila/>

Almomento noticias (6 de noviembre, 2014), Productores oaxaqueños de mezcal obtienen ventas por 22 mdp. Redacción AM. <http://www.almomento.mx/productores-oaxaqueños-de-mezcal-obtienen-ventas-por-22-mdp/>

Rodríguez, Ivett (11 de julio, 2015), Oaxaca se une al 'boom' del mezcal con 290 mdp. CNN Expansión. <http://www.cnnexpansion.com/negocios/2015/07/10/oaxaca-quiere-subirse-al-boom-del-mezcal>

Solución política (8 de mayo, 2014), Mezcal expande su mercado a Europa. SP. <http://www.solucionpolitica.net/mezcal-expande-su-mercado-a-europa/>

Terán Melchor, Edit; Bautista, Juan Antonio (2009). *La cultura empresarial en las microempresas productoras de mezcal de Oaxaca, México*. SINNCO.

Uniradio Noticias (21 de septiembre, 2015), Festival de tequila y mezcal en Londres reúne mejores marcas de México. Uniradio Noticias. <http://www.uniradionoticias.com/noticias/internacional/364146/festival-de-tequila-y-mezcal-en-londres-reune-mejores-marcas-de-mexico.html>



Tel. (461) 6143388 Fax. (461) 6143652
 Montes Cantábricos 106. Col. Arboledas 2ª Secc. Celaya, Guanajuato.
www.4c-consultoria.org
 director@4c-consultoria.com mercadotecnia@4c-consultoria.com



Modelo ISO 9001

 <p>4CC CONSULTORIA "Contribuyendo a la competitividad de las empresas y emprendedores"</p>	<p>4C Consultoría y Desarrollo, A.C. "Contribuyendo a la competitividad de las empresas y emprendedores" - Consultores, instructores y personal certificados -</p>	
--	--	---

Urban360 (22 de noviembre, 2014), Degustación de mezcal engalana festival de México en Dublín. Urban360. <http://news.urban360.com.mx/178358/degustacion-de-mezcal-engalana-festival-de-mexico-en-dublin/>

XEPL (12 de abril, 2015), Exporta México más tequila y mezcal a España. XEPL. <http://www.xepl.com.mx/completa1.php?i=68524>