



2º FORO Y REUNION NACIONAL DE SOMEXPRO AC

OAXACA, OAX. MEXICO DIC 2 Y 3 DEL 2011

PRESENTACION Y DEGUSTACION DE MEZCALES ORGANICOS

Tratados Internacionales.

- El Acuerdo de Lisboa de 1958 fue adoptada una definición conjunta para el concepto de denominaciones de origen y creada una Unión particular para a su protección y registro internacional. En la actualidad, las Denominaciones de Origen según la Organización Mundial de Comercio se ubican dentro de un gran grupo conocido como Indicaciones Geográficas, de las cuales los vinos y bebidas espirituosas siguen los acuerdos de la OMC.



- La historia de las Denominaciones de Origen México comienza con el Acuerdo de Lisboa de 1958, siendo México uno de los signatarios.
- En México se emite la primera ley en Denominación de Origen el 1972 reconociendo la protección de la DO Tequila.
- De 1997 al 2004 las Denominaciones de Origen mexicanas llegaron a once, entre ellas cinco destilados (Tequila, mezcal, bacanora, sotol y Charanda); tres productos agrícolas (mango Ataulfo, café de Veracruz y de Chiapas); dos artesanías (maderas y productos de Olinalá y cerámica de Talavera) y joyería de Ámbar de Chiapas (IMPI, 2007).



Estados con Denominación de Origen.

- OAXACA
- GUERRERO
- SAN LUIS POTOSÍ
- DURANGO
- ZACATECAS
- SAN FELIPE, GUANAJUATO 2001
- 11 MUNICIPIOS DE TAMAULIPAS 2003



28 de noviembre de 1994

San Carlos, San Nicolás, Burgos, Miquihuana, Bustamante, Palmillas, Jaumave, Tula, Cruillas, Jiménez y Méndez.

Denominación de Origen

CAPITULO I DE LA LEY DEL IMPI

De la Protección a la Denominación de Origen

ARTICULO 156.- Se entiende por denominación de origen, el nombre de una región geográfica del país que sirva para designar un producto originario de la misma, y cuya calidad o característica se deban exclusivamente al medio geográfico, comprendiendo en éste los factores naturales y los humanos.



CAPITULO II

De la Autorización para su Uso

ARTICULO 169.- La autorización para usar una denominación de origen deberá ser solicitada ante el Instituto y se otorgará a toda persona física o moral que cumpla los siguientes requisitos:

- I.- Que directamente se dedique a la extracción, producción o elaboración, de los productos protegidos por la denominación de origen;



II.- Que realice tal actividad dentro del territorio determinado en la declaración;

III.- Que cumpla con las normas oficiales establecidas por la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial conforme a las leyes aplicables, respecto de los productos de que se trate, y

IV.- Los demás que señale la declaración.



ARTICULO 175.- El usuario autorizado de una denominación de origen podrá a su vez, mediante convenio, permitir el uso de ésta, únicamente a quienes distribuyan o vendan los productos de sus marcas. El convenio deberá ser sancionado por el Instituto y surtirá efectos a partir de su inscripción de ésta.



NORMAS QUE SE TIENEN QUE CUMPLIR PARA LA ELABORACION DEL MEZCAL ORGANICO.



IDENTIFICACION DE LOGOS



NOMBRE DE LA NORMA

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

Norma Oficial Mexicana NOM-142-SSA1-1995, Bienes y servicios. Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial.

Norma Oficial Mexicana NOM-120-SSA1-1994, Bienes y servicios. Prácticas de higiene y sanidad para el proceso de alimentos, bebidas no alcohólicas y alcohólicas.

Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006, Información Comercial-Declaración de cantidad en la etiqueta-

Especificaciones Norma Oficial Mexicana NOM-106-SCFI-2006, Características de Diseño y Condiciones de uso de la contraseña

- Programa Nacional Orgánico
- Reglamento Europeo
- JAS





Introducción.

Las especificaciones que se señalan a continuación sólo podrán satisfacerse cuando en la elaboración del producto objeto de esta NOM, se utilicen materias primas e ingredientes de calidad sanitaria y se apliquen buenas técnicas higiénicas y de destilación que aseguren que el producto es apto para el consumo humano.



Esta NOM establece las características y especificaciones que deben cumplir los usuarios autorizados para producir y/o comercializar la bebida alcohólica destilada denominada mezcal.



Campo de aplicación



• Esta NOM se aplica a la bebida alcohólica elaborada con agaves de las siguientes especies:

- *Agave angustifolia* Haw (maguey espadín);

- *Agave esperrima* Jacobi, Amarilidáceas (maguey de cerro, bruto o cenizo);

- *Agave weberi* Cela, Amarilidáceas (maguey de mezcal);

- *Agave potatorum* Zucc, Amarilidáceas (maguey de mezcal);

- *Agave salmiana* Otto Ex Salm SSP *Crassispina* (Trel) Gentry (maguey verde o mezcalero); y



Otras especies de agave, siempre y cuando no sean utilizadas como materia prima para otras bebidas con denominaciones de origen dentro del mismo Estado. Cultivados en las Entidades Federativas, Municipios y Regiones que señala la Declaración General de Protección a la denominación de origen "mezcal", en vigor.

Definición de Mezcal

4.4 Mezcal

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.





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.

Tipos de mezcal

Tipo I.- Mezcal 100% agave

Es aquel producto que se obtiene de la destilación y rectificación de mostos preparados directa y originalmente con los azúcares de las cabezas maduras de los agaves mencionados en el capítulo 2 “Campo de Aplicación”, previamente hidrolizadas o cocidas y sometidas a fermentación alcohólica con levaduras, cultivadas o no. Este tipo de mezcal puede ser joven, reposado o añejo y susceptible de ser abocado.

Tipo II.- Mezcal

Es aquel producto que se obtiene de la destilación y rectificación de mostos en cuya formulación se han adicionado hasta un 20% de otros carbohidratos permitidos por las disposiciones legales correspondientes, conforme al inciso 4.4. Este tipo de mezcal es joven, reposado o añejo y susceptible de ser abocado.



CATEGORIAS DEL MEZCAL

- Categorías

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

- **Mezcal joven**

- **Mezcal añejo o añejado**

- **Mezcal reposado**

Mezcal joven

Producto obtenido conforme al inciso 4.4 susceptible de ser abocado.

- Mezcal añejo o añejado

Producto susceptible de ser abocado, sujeto a un proceso de maduración de por lo menos un año, en recipientes de madera de roble blanco o encino, cada una con capacidad máxima de 200 litros.

- Mezcal reposado

Producto susceptible de ser abocado que se deja por lo menos 2 meses en recipientes de madera de roble blanco o encino, para su estabilización



PROCESO DEL MEZCAL

SIEMBRA, CRECIMIENTO Y COSECHA DEL MAGUEY

CIAT
ORGANIZACION

OTCC

metrocert

via-cop
intercambio verde directo

PAO - UACH

bioagricert
CUADRITOS

Cultura ORGÁNICA

CUSI BANI

Boulder

bove

INSTITUTO TECNOLÓGICO DEL VALLE DE OAXACA



2. COCCION DEL AGAVE



3. TRITURADO Y MOLIENDA



4. FERMENTACION





5. DESTILACION





6. HOMOGENIZACION Y FILTRACION



7. MADURACION DE PRODUCTO



8. ENVASADO





9. ETIQUETADO Y EMPACADO



PRESENTACION DE LAS MARCAS



MEZCAL EMBAJADOR

MEZCAL YUUBAL

MEZCAL WAHAKA

MEZCAL ZACBE

Ing. Ena Leidy Díaz Regalado
ena220406@hotmail.com