



# AGAVE TEQUILA



un binomio de éxito









# AGAVE Y TEQUILA

## Un Binomio de Éxito

**Temacilli**  
EDITORIAL

Todos los derechos reservados. Esta publicación no puede ser reproducida, ni en todo ni en parte, ni registrada en o transmitida por un sistema de recuperación de información, en ninguna forma ni por ningún medio, sea mecánico, fotoquímico, electrónico, magnético, electroóptico, por fotocopia o cualquier otro, sin el permiso previo, o por escrito del Consejo Regulador del Tequila (CRT)

Primera edición, septiembre 2016  
D.R. © Consejo Regulador del Tequila  
ISBN: 978-607-8358-44-1  
Fotos: Carlos Tomas

Guadalajara, Jalisco, México.  
Coordinador Editorial: Salvador Maldonado

<http://editorial-temacilli.com>



## VOCES Y TESTIMONIOS CON SABOR A MÉXICO

Agave Azul San José	Compañía Tequilera Hacienda la Capilla
Agave Conquista	Compañía Tequilera Hacienda Sahuayo
Agaveros Unidos de Amatitán	Compañía Tequilera La Misión
Agaveros y Tequileros Unidos de Los Altos	Cooperativa Tequilera La Magdalena
Agroindustria Guadalajara	Corporación Ansan
Agroindustrias Casa Ramírez	Corporativo Destilería Santa Lucía
Agrotequilera de Jalisco	Destiladora Bonanza
Altos Ciénega Unidos	Destiladora Casa Blanca Vázquez
Auténtica Tequilera	Destiladora de Agave Azul
Bacardi y Compañía	Destiladora de Agave El Mentidero
Brown - Forman Tequila México	Destiladora de Agave Hacienda Los Huajes
Campari México	Destiladora de Los Altos La Joya
Casa Cuervo	Destiladora de Los Altos
Casa Don Roberto	Destiladora Del Valle de Tequila
Casa Montes Leyva	Destiladora El Paisano
Casa Reyes Barajas	Destiladora González González
Casa Tequilera Alcardan K & Asociados	Destiladora Juanacatlán
Casa Tequilera de Arandas	Destiladora Los Magos
Casa Tequilera Herencia de Los Altos	Destiladora Los Sauces
Casa Tradición	Destiladora Refugio
Cavas de Don Max	Destiladora Rubio
Cía. Tequilera Los Alambiques	Destiladora Santa Virginia
Cía. Tequilera Los Generales	Destiladora Yara
Compañía Destiladora de Acatlán	Destilería 501
Compañía Tequilera de Arandas	

Destilería Casa de Piedra	Grupo Tequilero México
Destilería El Pandillo	Grupo Tequilero Weber
Destilería Hacienda La Esperanza	Hacienda Capellanía
Destilería La Experiencia	Hacienda de Oro
Destilería Leyros	IBEV Casa Tequilera
Destilería Morales	Impulsora Rombo
Destilerías Sierra Unidas	Industrializadora Integral del Agave
DGL Destiladores	Integradora San Agustín
Diageo México Comercializadora	Inulina y Miel de Agave
El Patriota Agave Spirits	Joaquín Robles Robles
Elaboración de Bebidas Destiladas de Agave	Jorge Salles Cuervo y Sucesores
Empresa Ejidal Tequilera de Amatitán	La Cofradía
Envasadora de Productos Líderes	La Madrileña
Fábrica de Aguardientes de Agave La Mexicana	Leticia Hermosillo Ravelero
Fábrica de Tequila Don Nacho	Marco Antonio Jauregui Huerta
Fábrica de Tequila El Edén	Max World Trading
Fábrica de Tequila El Nacimiento	Metlalli
Fábrica de Tequila Tlaquepaque	Mieles Campos Azules
Fábrica de Tequilas Finos	Patron Spirits México
Familia Landeros	Pernod Ricard México
Feliciano Vivanco y Asociados	Premium de Jalisco
FTPSA	Procesadora de Agave Pénjamo
Grupo Casa Yago	Productores de Agave y Derivados de Degollado
Grupo Industrial Tequilero de Los Altos de Jalisco	Productos Finos de Agave
Grupo Internacional de Exportación	Productos Regionales de Atotonilco
Grupo Tequilero de Los Altos	Productos Selectos de Agave
	Proveedora y Procesadora de Agave
	Tres Hermanos
	Rivesca



Socios Agaveros de Huanimaro	Tequila Zapotlán Del Rey
Tequila Arette de Jalisco	Tequilas Del Señor
Tequila Artesanal de Los Altos de Jalisco	Tequilas El Mexicano
Tequila Casa de Los González	Tequilas González Lara
Tequila Cascahuín	Tequileña
Tequila Centinela	Tequilera 8 Mesas
Tequila Cuervo	Tequilera Casa Real Gusto
Tequila El Tepozán	Tequilera Corralejo
Tequila El Viejito	Tequilera de La Barranca de Amatitán
Tequila Embajador	Tequilera El Triangulo
Tequila Galindo	Tequilera La Gonzaleña
Tequila Las Américas	Tequilera La Herencia
Tequila Los Abuelos	Tequilera La Noria
Tequila Orendáin de Jalisco	Tequilera Las Juntas
Tequila Quiote	Tequilera Milagro
Tequila San Matías de Jalisco	Tequilera Nobleza de Los Altos
Tequila Sauza	Tequilera Símbolo
Tequila Selecto de Amatitán	Tierra de Agaves
Tequila Siete Leguas	Unión de Productores de Agave
Tequila Supremo	Vinos y Licores Azteca
Tequila Tapatío	Grupo Industrial Tequilero de Los Altos de Jalisco
Tequila Tres Mujeres	





## PALABRAS DEL LIC. MIGUEL ÁNGEL DOMÍNGUEZ MORALES Presidente del Consejo Regulador del Tequila, A.C.

Con orgullo manifiesto que he sido el presidente más longevo en la historia del CRT. He acumulado diez años en un honroso cargo, en cuyo lapso se han suscitado valiosísimas experiencias que han traído repercusiones gratamente significativas para la cadena de productiva agave tequila.

En los años recientes se ha dado toda una transformación del campo agavero y de nuestra industria. Esto ha tenido un común denominador: la innovación en diversos ámbitos para responder a los retos exigentes de la internacionalización de la bebida mexicana más degustada en el mundo y su mayor posicionamiento en el mercado interno.

Por decir algo de los campos de agave, actualmente la agricultura tiene herramientas muy vanguardistas que apoyan la tarea de nuestros perseverantes agricultores, nuestros expertos jimadores y nuestros agrónomos. Como botones de muestra, ahora los drones han entrado en apoyo de la información estadística de las plantaciones de *Agave tequilana* Weber variedad azul, ya debidamente ubicadas con los GPS o la fotografía aérea.

Esta tarea de la aplicación de los adelantos de la industria aeroespacial en favor del campo agavero, da continuidad a otras acciones en el sector agrícola, como las campañas contra varias plagas, entre la que se destaca la del escarabajo picudo, en coor-



dinación con la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (Sagarpa).

En el proceso de producción, me ha tocado la etapa de acciones de gran calado en favor de la biotransformación de la materia prima y el aseguramiento de la calidad, en lo que nuestros maestros tequileros han dejado grandes aportaciones, junto con el papel de otros especialistas.

Viene al caso señalar que en breve la industria contará con un innovador laboratorio de isotopía, lo que permitirá de lleno la comprobación del uso de la materia auténtica, entre otros beneficios como los que ya tienen otros famosos destilados. Este laboratorio se acumula a la red de instalaciones que ya tiene el CRT en análisis de aguas y suelos; además de la detección de metales pesados y otros aspectos que plantea el reto de la inocuidad.

En lo que ha sido la vinculación con el sector académico, el CRT ha sido pionero en la región Occidente en asumir el llamado modelo de la educación dual, una vez que se tiene ya en marcha una maestría que aglutina una serie de herramientas cognoscitivas del campo y la industria, además del enfoque al mercado, lo que ha sido un factor de gran peso en la profesionalización de los mandos operativos de nuestra agroindustria para quienes también se han establecido diplomados especializados, como los destinados a los técnicos tequileros y agaveros.

Los últimos años también han sido una afortunada etapa en que el sector público ha dado respuesta a los añejos reclamos del sector tequilero para un combate frontal a la piratería y la venta de licores apócrifos, entre otras vertientes de la ilegalidad, lo que ha sido resultado de las gestiones ante la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, el Servicio de Administración Tributaria, la Procuraduría Federal del Consumidor, la Comisión Federal para la Prevención de Riesgos Sanitarios, la Procuraduría General de la República, entre otros.



Viene al caso señalar que durante 2015 se han asestado de parte de las autoridades competentes golpes de gran tamaño a la industria ilegal de licores.

Los operativos recientes de más de dos millones de litros decomisados han superado lo que se había incautado en toda una década.

En materia de las tareas enfocadas a la exportación, el CRT ha hecho su tarea específica. En algunos rubros se ha tenido una estrecha coordinación con la Cámara Nacional de la Industria Tequilera (CNIT). Los dos reconocimientos logrados en el Premio Nacional de Exportación, han sido resultado de los esfuerzos realizados para facilitar la salida de nuestra bebida al extranjero.

En este contexto, el CRT ha estado en estrecho contacto con varias instituciones del Estado Mexicano en especial con el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial para avanzar en el blindaje jurídico necesario para que el Tequila cuente a su favor con las figuras legales que lo reconozcan como producto exclusivo de México de acuerdo a la legislación de cada país.

Durante mi gestión se han dado los pasos necesarios para que la Denominación de Origen del tequila, cuente con los reconocimientos correspondientes en importantes destinos, como ha sido los casos de Chile, Australia, Rusia e India; además de avances sustanciales para concretar lo mismo en China y Brasil, sumando 48 países donde ya se cuenta con la protección adicional.

En tales acciones, el CRT ha trabajado en estrecha coordinación con la Secretaría de Economía, el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, Pro México y la Secretaría de Relaciones Exteriores.

Un punto de especial relevancia en los últimos para el sector tequileiro, ha sido la activación de la agenda verde, tanto en el medio rural del agave, como en las destilerías, de modo que se las actividades se orien-

ten hacia el desarrollo sustentable y de forma amistosa con el medio ambiente.

Esta vertiente ha supuesto inversiones de más de 75 millones de dólares de parte de la industria en diversas acciones, entre las que se destaca el tratamiento de las vinazas; y otras acciones donde se tiene el expertise del premio Nobel Mario Molina.

Nuestro sector tequilero se ha fortalecido y lo seguirá haciendo con el esfuerzo entrelazado de todos sus actores para afrontar los distintos desafíos que plantea la dinámica de la historia y de una economía globalizada, como lo que depara el Acuerdo Transpacífico.

## TEQUILEROS: VOCES Y TESTIMONIOS CON SABOR A MÉXICO

*Efraín Franco Frías*

Hay imágenes, sonidos y sabores que se asocian a determinadas culturas o países; las palabras Tequila y mariachi remiten en cualquier parte del mundo a México, porque están íntimamente vinculadas a la historia, al devenir, a la idiosincrasia a este pueblo; porque forman parte de su identidad frente a los otros y frente a nosotros mismos. Pero esto no siempre ha sido así, pues el rostro de identidad de un país se construye lentamente, es un proceso en el que se amalgaman valores, producciones, ideales; en el que intervienen los más diversos elementos sociales, naturales, históricos, religiosos, materiales y espirituales.

Por ende, cada época es depositaria de las visiones, usos y costumbres heredadas, pero también es reflejo de los valores y actitudes que se gestan en el seno de la comunidad en su interacción cotidiana; podríamos decir que en cada momento de nuestra historia hay elementos que producen sentimiento de pertenencia, sin embargo, no todo permanece. A través del tiempo las cosas se van decantando y quedan en el tamiz sólo aquellos aspectos que calan hondo en el pueblo, porque forman parte de su razón de ser, porque en ellos se concentra lo inmanente, lo que refleja el espíritu del terruño y de su gente.

Bebidas, comidas, vestidos, ritmos, danzas, conjuntos musicales, rituales, giros lingüísticos, usos peculiares del leguaje, creencias, son parte esencial de la forma de ser de toda colectividad. Los mexicanos y particularmente los jaliscienses, hemos ido tejiendo una urdimbre de sabores, colores, olores, sonidos y formas, que le dan sentido a nuestra vida, que nos definen e identifican.

Algunos de los bienes culturales surgidos o desarrollados en estas tierras se han convertido en símbolos, es decir, se han sublimado para representar a una colectividad mayor: de lo local han trascendido a lo nacional; de lo físico a lo abstracto, de lo accidental a lo esencial; no pocas veces con tintes espirituales, proyectados estéticamente en formas musicales, deportivas o gastronómicas. Esta trasmutación es producto de un proceso de selección del inconsciente colectivo que se vuelve un asidero en tiempos de éxito y de crisis.

El mariachi, el son, el jarabe, la charrería, pero sobre todo el tequila, se han transformado, por diversas razones y procesos, en elementos de representatividad simbólica, regional y nacional.

Primero fue su empoderamiento en localidades específicas de Jalisco donde la naturaleza había provisto a sus habitantes y a otros adelantados, de la materia prima, para luego, por el trabajo arduo y el talento de unas familias, ir ensanchando su horizonte a otras latitudes y escalas sociales.

Quizá parte de la fortaleza y la penetración del Tequila como bebida nacional se deba a que guarda un paralelismo con el surgimiento de una nueva raza en lo que hoy llamamos México. Raza que lleva en su sangre el sabor, el olor y la magia de la tierra, matriz primigenia y sustantiva; raza que nutrió sus sueños con las cosmogonías de los pueblos originarios; raza que incubó el estallido de las semillas de ultramar, que acrisoló su vida y fantasías, sus anhelos y pujanzas. Quizá porque en la construcción de la patria, a partir de la conformación del Estado mexicano, cuando se requerían elementos constitutivos para anclar la idea de nación, el tequila, el pulque y el chocolate, como bebidas, estuvieron presentes en este árbol florido que es México.

En el crisol nacional se dio cabida a todo el arcoíris cultural y a las raíces más hondas. En la esencia del Tequila están presentes los dos mundos que se encontraron y fusionaron; por un lado hay reminiscen-

cias del ritual prehispánico, el maguey o agave guarda en sus entrañas la savia divina que transforma la visión del mundo y la relación con las cosas; el maguey-agave en su corazón encierra el misterio de la alegría y el éxtasis sagrado, el vuelo de las mariposas y la profundidad de la poesía. y por otro lado, también está la tecné occidental y sus afanes, sus búsquedas y encuentros, así como su hedonismo vital.

No es la casualidad del rayo incendiario, no es la fortuita horadación de la tuza y del conejo en las entrañas de la planta total las que permiten a los nuevos visionarios retomar las virtudes y bondades del maguey-agave. No; son los afanes de los nuevos habitantes de estas tierras, éstos que llevan en su imaginario ancestral el don sibarita.

El Tequila desde sus orígenes y a través de sus diversas etapas y procesos técnicos es un espejo de los avatares sociales, históricos y culturales del occidente mexicano. Desde el siglo XVI se esbozaron líneas de producción que poco a poco van a ir definiendo su identidad y, a la vez irán forjando el rostro de Jalisco. El vino mezcal en su etapa de las tabernas, es decir desde la época colonial hasta bien entrado el siglo XIX, cuando esta bebida se producía y distribuía predominantemente en las destilerías y sus cercanías, tiene un sentido regional con algunos atisbos transfronterizos.

En el siglo antepasado la producción del vino mezcal llamado tequila, nombre con que se identificaba la producción hecha en Jalisco, tuvo una verdadera explosión, entre otros factores porque añejas familias deciden dar el paso definitivo a la conformación de empresas y la consecuente comercialización del producto. La bebida rústica se empieza a abrir espacios en el gusto de otras esferas sociales más allá de las clases populares y la concepción de industria permea en el ambiente.

de su surgimiento en lo que hoy es Jalisco, el Tequila se ha expandido y hoy tiene un territorio protegido en 181 municipios mexicanos (ahí incluidos los 125 jaliscienses).



En este territorio se incluye a 7 municipios de Guanajuato; 30 municipios de Michoacán, además de 8 de Nayarit; y 11 de Tamaulipas.

En la segunda mitad del siglo XIX, cuando se introduce el ferrocarril y se modifican los medios de transporte y comunicación, se sientan las bases de su comercialización. Esta etapa es coincidente con la configuración de dos íconos de la mexicanidad que van a ir asociados a esta bebida: la charrería y el mariachi, los que en el siglo XX, por situaciones políticas, culturales y estratégicas se van a convertir en íconos de la mexicanidad. Los tres elementos, aunque no privativos de Jalisco, por su incidencia en la vida cotidiana, su significativa presencia en buena parte del territorio y por su alta ponderación axiológica, se les dio carta de naturalidad y se volvieron símbolos referenciales, no sólo de esta entidad, sino del país entero.

Sabemos bien que el agave no es exclusivo de México, pero es aquí donde desde hace 8 mil 500 años se cuenta con la mayor diversidad del mismo: 136 especies, 26 subespecies, 29 variedades y 7 formas. Es aquí donde se ha entablado una relación práctica, alimentaria y espiritual con el *Agave tequilana* Weber variedad azul.

Porque es precisamente en estas latitudes, por el cerro de Tequila, donde de acuerdo a referencias históricas, abundaban las plantas silvestres de agaves, pertenecientes a la variedad de la que se obtiene el tequila. No es por lo tanto una casualidad, sino una consecuencia lógica, que sea Jalisco el epicentro histórico y cultural de esta bebida etílica, la que conforme se fue incorporando a la producción industrial, su vínculo con la sociedad se fue estrechando y paulatinamente incidiendo en los usos, conductas, costumbres, en los hábitos individuales y colectivos de Jalisco y posteriormente de México.

En los avatares del proceso que llevan a consolidar al Tequila como uno de los espejos de la mexicanidad se dan hechos significativos que influyen de manera cierta, como el ocurrido en 1902, cuando el botáni-

co alemán el Dr. Franz Weber, quien desde 1896 había estado realizando estudios sobre el agave tequilero “... hizo la propuesta del nombre “*Tequilana*”, a través del boletín especializado *Du Museum*, de mayo de 1902; que utiliza el nombre completo *AGAVE TEQUILANA WEBER AZUL*; azul en referencia al color de sus hojas”, como bien lo afirma Salvador Gutiérrez González en su precioso libro *Realidad y Mitos del Tequila*.

Nombrar las cosas, definir las, les da nuevos sentidos. Con la denominación clara de Tequila a la bebida que utilizaba desde el siglo XVI como materia prima el agave o maguey, que de manera silvestre abundaba en varios sitios de Jalisco, perfila y acota este sustantivo. Independientemente de los procesos técnicos para la producción de la bebida etílica, especificar que solamente una determinada planta de agave, entre las más de 100 especies que hay en nuestro territorio, es la destinada para la producción, definitivamente marca, señala y distingue.

La expansión territorial, más allá de los límites históricos, no sólo de plantíos de *Agave tequilana* Weber variedad azul, sino de la producción de la bebida, es uno de los factores que inciden de manera determinante en la construcción del imaginario del tequila. Desde los primeros años del siglo XX Los Altos de Jalisco se integran de manera decisiva a la industria tequilera y décadas después otros Estados, como Guanajuato, Michoacán, Nayarit y Tamaulipas buscarán afanosamente convertirse en otros centros industriales de esta bebida.

El siglo XX, para el tequila, significa su consolidación como la bebida nacional. El surgimiento de grandes, medianas, pequeñas e infinidad de microempresas tequileras, amén de la proyección y conquista de mercados internacionales; la incursión de capital extranjero en la industria, el cambio de la formulación original de la bebida vía la Norma Oficial Mexicana de la calidad, la denominación de origen, la declaratoria por parte de la UNESCO como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad

al Paisaje Agavero y el posicionamiento del Tequila en el gusto internacional como una bebida de calidad que pueden disfrutar todos los grupos sociales, ya sea solo o en mezclas, son algunas de las causas que proyectan al Tequila como una de las bebidas etílicas más importantes del mundo no sólo por su producción y consumo sino por las industrias culturales y de otro tipo que se han creado a su alrededor.

La música vernácula y popular, así como el cine, en mucho contribuyeron para impulsar y consolidar durante el siglo pasado la imagen de la mexicanidad que se venía forjando paulatinamente desde mucho antes. Así como el paisaje jalisciense se convirtió en la imagen estereotipada del México rural y pueblerino, cuajado de charros, mujeres hermosas, hombres bravíos y cumplidores, mariacheros de calzón de manta y huachas y mariachis vestidos con el traje nacional, el Tequila se asume como la bebida obligatoria, pues responde a los valores intrínsecos del nacionalismo cabalgante.

Esta serie de símbolos inundan las pantallas grandes y chicas, la radio, la prensa, la cultura formal y popular; penetran fuertemente en la vida cotidiana del pueblo todo. Tomar Tequila se volvió un acto lúdico y simbólico. Al ingerir un trago de Tequila se tomaba a México y su imaginario, su rica cultura de sabores, aromas, texturas y visiones.

“Más allá de su significación económica, el Tequila es un producto que se ha asociado a los valores de la identidad regional y nacional, a la cultura popular, a la literatura y al cine... El Tequila se encuentra ligado al sombrero, al caballo y a la vida rural, cuya cultura está tan arraigada en nuestro pueblo; en última instancia, el Tequila se ha asociado como parte del nacionalismo”. Así lo afirmaba en 1992 Rogelio Luna Zamora, en su obra *La historia del tequila, de sus regiones y sus hombres*, quien no deja de tener razón, sin embargo las nuevas generaciones, cada vez más cosmopolitas hacen otras asociaciones, más lúdicas y hedonistas.

Las grandes inversiones en las diversas etapas del proceso productivo del tequila, unidas a la mercadotecnia y la gran oferta de marcas, la intensa promoción dentro y fuera del país de la bebida, la organización de los productores y la generación de órganos reguladores, han propiciado que el Tequila llegue al nuevo milenio con un enorme capital cultural e histórico, con una imagen nacional e internacional reconocida y altamente valorada.

Más allá del aspecto económico, que es fundamental, más allá de su carácter industrial y su compleja red de capitales locales, nacionales e internacionales; más allá de la lucha permanente por proteger jurídicamente este producto mexicano de las prácticas desleales en este mundo globalizado; más allá de la aplicación de la norma de calidad, de su regulación adecuada y su promoción en todas las esferas, el Tequila tiene una carga simbólica y telúrica que lo elevan a ser parte de nuestro patrimonio intangible. Por éstas y otras razones es imprescindible hacer un recuento de buena parte de las grandes, medianas, pequeñas y microempresas que conforman la urdimbre fabril tequilera, un recuento de voces y testimonios de los constructores de este ícono de la mexicanidad. Reconstruir a grandes pinceladas la memoria colectiva, recoger parte del rico anecdotario, oír el vocerío que hace posible el prodigio etílico; realizar una radiografía dura y al mismo tiempo llena de calor humano, ése que se ha prodigado en los últimos 20 años, a través del Consejo Regulador del Tequila.

Como seres cíclicos que somos, 20 años, número mágico en el calendario prehispánico, es una oportunidad de rendir tributo a empresas, empresarios e infinidad de instancias que luchan desde sus trincheras por dignificar esa parte de mexicanidad que se ha fermentado lenta y profundamente en el Tequila.



## APORTACIÓN DEL CRT A LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN TEQUILA

### Introducción

Quisimos aprovechar el marco del XXV aniversario del CRT para hacer un recuento de los principales eventos que han dado forma a lo que actualmente es el CRT y enumerar lo que consideramos como las principales aportaciones a la Denominación de Origen Tequila.

En este capítulo el lector encontrará una pequeña síntesis de lo que consideramos, son las principales aportaciones, pero sobre todo, quisimos aprovechar para revisar los documentos históricos, para tener claro que los fundadores pensaron en un organismo, que en primer instancia, agrupara a la cadena productiva Agave-Tequila, y que debería contar siempre con la presencia de las autoridades mexicanas para darle transparencia y credibilidad, que se dedique a Certificar al Tequila, que genere información confiable para toda la cadena productiva para la toma de decisiones y sobre todo, Gestionar la Denominación de Origen Tequila en México y el Mundo.

Es propicia la ocasión para hacer una reflexión de los retos que habrá de superar a futuro, para asegurar un crecimiento sustentable, porque el Tequila está por encima de intereses personales y protegerlo, significa cuidar la fuente de trabajo de miles de familias desde los campos de cultivo de agave, hasta la comercialización, cuidar un poco de historia y la imagen de México ante el mundo. Ese es la misión última del CRT.

## EL INICIO

La primer PRIMERA NORMA OFICIAL de CALIDAD para el Tequila **DGN R-9-1949**<sup>1</sup>, sólo consideraba los tipos A y B correspondientes a Tequila Natural y Tequila Añejo, respectivamente.

Pasaron algunos años y en 1974, gracias a la modificación de la Ley de Invenciones y Marcas, para dar paso a la Ley de la Propiedad Industrial (LPI)<sup>2</sup>, se declara al Tequila como la primer Denominación de Origen de México, cuyo titular sería el Gobierno Mexicano; Este último, puede autorizar el uso de la Denominación de Origen a toda persona física o moral que cumpla con los siguientes requisitos:

- I. Que directamente se dedique a la extracción, producción o elaboración de los productos protegidos por la denominación de origen o indicación geográfica;
- II. Que realice tal actividad dentro del territorio o zona geográfica determinada en la declaración;
- III. Que cumpla con las Normas Oficiales Mexicanas establecidas conforme a las leyes aplicables, respecto de los productos de que se trate, y
- IV. Los demás que señale la declaración.

Los efectos de la autorización para usar una Denominación de Origen durarán diez años, contados a partir de la fecha de presentación de la solicitud en el Instituto y podrán renovarse por períodos de la misma duración.

A todo esto, de acuerdo con el Artículo 156 de la LPI, “*Se entiende por denominación de origen, el nombre de una zona geográfica o que contenga dicho nombre, u otra denominación conocida por hacer referencia a la citada zona, que sirva para designar un producto como originario de la misma, cuando la calidad o las características del producto se deban exclusiva*”



*o esencialmente al medio geográfico, comprendidos los factores naturales y humanos, y que haya dado al producto su reputación.”*

No obstante lo anterior, el Tequila mostraba un lento crecimiento y desarticulación de la cadena productiva, así como **ausencia de protección tanto a nivel nacional, como internacional.**

Sobre todo, la imagen del Tequila continuaba siendo el de un producto de baja calidad, con poca aceptación y una percepción de baja calidad y desconfianza en el producto. Hacia el interior de la Industria, se percibía;

- . La No utilización de agave acorde a la NOM.
- . La Utilización de alcohol de caña en la elaboración del Tequila, lo que se traduce en una adulteración.
- . La elaboración se llevaba a cabo al margen de las Buenas Prácticas de Higiene y Manufactura.
- . Falta de control en los procesos y falta de control de calidad
- . Venta sin control de Tequila a granel.

El Campo, por su parte, sufría de precios muy bajos para la materia prima, plantaciones desordenadas, materia prima sin valor agregado y nula atención en investigación en el cultivo.

El Gobierno, encargado de vigilar el cumplimiento de la Norma del Tequila, contaba con Infraestructura insuficiente para la Evaluación de la Conformidad.

En síntesis, aún con el reconocimiento como Denominación de Origen, el Tequila seguía siendo un producto con bajo nivel de competitividad, con una tasa de crecimiento anual ponderado de 3.7% tal como lo muestran las estadísticas durante el periodo de 20 años comprendidos de 1974 a 1994 (figura 1) cuyo valor, no era mayor al del papel en que estaba impreso dicho reconocimiento.

Hasta 1994, la Industria Tequilera estuvo conformada por 34 empresas productoras de Tequila.

Con la modificación de la Ley General de Normas y de Pesas y Medidas para dar lugar a la Ley Federal sobre Metrología y Normalización<sup>3</sup> (LFMN), en 1992, se abre la posibilidad que la Evaluación de la Conformidad sea realizada, no sólo por las dependencias competentes, sino que también pueden participar los organismos de certificación, los laboratorios de prueba o de calibración y por las unidades de verificación acreditados y, en su caso, aprobados.

## EL CONSEJO REGULADOR DEL TEQUILA

Considerando la situación en que se encontraba el Tequila y considerando las bondades que ofrecía la LFMN, en el año de 1993, la Cadena Productiva Agave-Tequila tomó la determinación de conformar el Consejo Regulador del Tequila, Asociación Civil.

La primera aportación innovadora del Consejo Regulador fue su propia conformación, ya que está constituido por todos los eslabones de la cadena productiva, es decir, los productores de Tequila, todos los agricultores de Agave, todos los Envasadores y Comercializadores del Tequila, así como por representantes del Gobierno como Secretaría de Salud (SSA), Secretaría de Economía (SE), Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI), Dirección General de Normas (DGN), Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA), sólo por mencionar algunos; todos ellos liderados por un Presidente con alta calidad ética, moral, y sin intereses en ningún eslabón de la Cadena Productiva. Con ello, se buscó asegurar que las decisiones sean en beneficio de toda la cadena y no de un solo sector. Por lo tanto, el cargo de presidente es honorífico.

Buscando en todo momento mantener una representación equilibrada en el CRT, los sectores a su vez se dividen en subsectores grandes, medianos, pequeños y micros y en la Asamblea General de Socios, se aprueba un “**Consejo Directivo**” mismo que está conformado por Consejeros Propietarios y suplentes y donde participan los sectores y subsectores ya descritos. Por lo tanto, para que el modelo funcione, no puede ser visto como un Gobierno Corporativo; En la Asamblea General, también se aprueban los planes de trabajo, así como el presupuesto de ingresos y egresos, destacando que el financiamiento proviene de la propia cadena productiva.

El seguimiento a los acuerdos de asamblea, así como a los asuntos imprevistos, lo lleva a cabo el Consejo Directivo a través de reuniones mensuales.

El Consejo Directivo se apoya en diferentes comités técnicos para el desarrollo de sus actividades; Buscando siempre el equilibrio, estos comités están conformados por técnicos de la cadena productiva cuyo cargo es honorífico. Es así que existen los comités técnicos de certificación, verificación, normalización, agronómico, asuntos internacionales, finanzas, etc. Con ello se garantiza que las decisiones se tomen por consenso y dando prioridad a temas que afectan a la cadena productiva. Por ello, gran parte del éxito del CRT obedece al trabajo imparcial de los comités técnicos.

***Nota<sup>1</sup>; Los Presidentes del CRT, en los primeros 25 años, han sido los siguientes:***

Ing. José Luis González Iñigo (1994-1998)

Lic. Javier Arroyo Chávez (1998-2005)

Don Rene Rivial León (Julio- Agosto 2005)

Lic. Miguel Ángel Domínguez Morales (2005 - Actualidad)

## OBJETIVOS DEL CRT

Los objetivos del Consejo Regulador son principalmente los siguientes<sup>4</sup>:

- . Verificar y certificar el cumplimiento de la Norma Oficial Mexicana del Tequila.
- . Salvaguardar la Denominación de Origen Tequila en México y el extranjero
- . Garantizar al consumidor autenticidad del Tequila.
- . Generar información oportuna y veraz, útil a la cadena productiva Agave-Tequila.

Otra particularidad que hace única la creación del Consejo Regulador del Tequila es que la Cadena Productiva Agave-Tequila le encomienda objetivos de la mayor relevancia ya que no sólo se buscaba que fuera un Organismo Evaluador de la Conformidad garantizando al consumidor la autenticidad del Tequila, sino que también debería preocuparse por proteger la Denominación de Origen Tequila en México y el Mundo, y ser fuente de información oportuna y verás, además de constituirse en un espacio donde puedan coincidir los sectores que conforman la cadena productiva, que junto con representantes del Gobierno Mexicano, concilien intereses y se acuerden las acciones que garanticen el desarrollo sustentable de la Agroindustria generando beneficios a todos los eslabones.

El esquema es único en México, ya que por primera vez se da la posibilidad real de establecer acuerdos de colaboración entre los integrantes de una cadena productiva, buscando un crecimiento sano y verdadero, hecho que no había sucedido hasta entonces con otras cadenas productivas en México. A esto se le conoce como la teoría de los Clúster.

En otras palabras, el CRT nace no sólo con la finalidad de realizar actividades de Evaluación de la Conformidad, sino que la Cadena Productiva diseñó al CRT, con la intención de que lleve a cabo la Gestión de la Denominación de Origen Tequila.

## ACREDITACIÓN DEL CRT COMO ORGANISMO EVALUADOR DE LA CONFORMIDAD

Con este escenario ya descrito, el CRT recibió la visita de Evaluación por parte de la Dirección General de Normas, del 7 al 11 de febrero de 1994 y obtuvo su primer acreditamiento como Organismo de Certificación de Producto el 17 de mayo de 1994 otorgado por la Dirección General de Normas de la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial (SECOFI), a través de oficio No. 312.37.94.183<sup>5</sup>. La infraestructura con la que contaba el CRT constaba de tres inspectores de fábrica, dos de campo, un jefe de área, además de una copiadora, una computadora y tres teléfonos.<sup>1</sup>

La entrega física del Acreditamiento ocurrió en un acto público en Casa Jalisco el 20 de mayo de 1994 encabezado por el entonces secretario de la SECOFI, Lic. Jaime Serra Puche, quien en su mensaje publicado en el Diario El Informador en su edición del 21 de mayo de 1994<sup>6</sup>, manifestó que “como siempre, Jalisco toma la Vanguardia y Liderazgo en el proceso de modernización de nuestro País”.

---

### 1. NOTAS:

*Nota<sup>2</sup>; Considerando que la mayoría de las empresas Tequileras se encuentran en municipios alejados de la zona metropolitana de Guadalajara, los traslados se hacían en camiones foráneos, los formatos utilizados para registros, los diseños el personal y se llenaban a mano, mientras que los Manuales de Procedimientos se fotocopiaban y se entregaban a cada verificador.*

*Nota<sup>3</sup>; 1) El primero domicilio del CRT fue Simón Bolívar No. 446 segundo piso Col Moderna C P Guadalajara Jalisco (1994-1999); 2) El segundo domicilio se localizó en calle Hércules 2619 Col. Jardines del Bosque C P 44520 Guadalajara Jalisco (1999-2007); 3) El domicilio actual a partir del año 2007 es Av. Patria No 723 Col Jardines de Guadalupe C P 45030 Zapopan Jalisco.*

Expresó que con las actividades que este Consejo desempeñe, se cuidará la imagen de un producto representativo de nuestro País con lo que “estaremos asegurando una participación diez veces mayor de verdadero Tequila Mexicano en los mercados internacionales”.

En dicha ceremonia el secretario resumió su satisfacción por la entrega del acreditamiento al Consejo Regulador del Tequila en cuatro razones fundamentales;

- . *Primero. - Gracias a la modernización del sistema de Normas en México, es posible que el Acreditamiento número cuatro entregado a un organismo privado, muestra que el gobierno ha tomado una buena decisión para apoyar la calidad y el prestigio del Tequila.*
- . *La segunda es porque la calidad y prestigio del Tequila está en función de que se utilice cabalmente su verdadero insumo que es el Agave, y cuidar la calidad y el prestigio de esa bebida mexicana, ya que, cuidando los contenidos de Agave, es cuidar naturalmente un impacto positivo sobre el campo mexicano y particularmente el Jalisciense.*
- . *La tercera razón es que con la Certificación y la actividad responsable que el Consejo Regulador desempeñe, en el futuro, estaremos asegurando una participación diez veces mayor de verdadero Tequila Mexicano en los mercados internacionales, pero también le estaremos ofreciendo al consumidor un mejor producto que responda realmente a las Normas y exigencias de calidad del Tequila.*
- . *El cuarto, y posiblemente más importante de todas las razones, es que al ser el Tequila un producto exclusivamente Mexicano, en la medida que se cuida su calidad en los mercados de exportación, cuidamos la imagen de México, aseguraremos que un producto que se identifica por definición con nuestro País, tenga la calidad y bondad como bebida para que los consumidores de todo el Mundo sepan que es un buen producto de calidad y que por ende en México se producen cosas bien hechas, y eso le da imagen y prestigio a nuestro País como un todo.*
- .

Sin duda, se trató de un mensaje inspirador y visionario que, a 25 años de distancia, está más vigente que nunca a pesar de que todavía no es totalmente entendido por algunos.

## VERIFICACIÓN PERMANENTE

En la teoría, a partir de mayo de 1994, se cuenta con los elementos de protección primario de la Denominación de Origen Tequila y que consiste en; (1) la Declaratoria General de Protección a la Denominación de Origen Tequila<sup>7</sup>, (2) la Norma Oficial Mexicana y (3) el Organismo Evaluador de la Conformidad (CRT).

Sin embargo, en la práctica, las cosas no fueron sencillas ya que la visión de la Cadena Productiva Agave-Tequila iba mucho más allá de lo que establecía la Norma Oficial Mexicana del Tequila como lo demuestran los Manuales de Procedimientos de Verificación y Certificación del Tequila, mismos que hablaban de conceptos innovadores y nuevos hasta entonces tales como;

- . Certificado de Conformidad de producto
- . Verificación permanente al proceso de elaboración y envasado de Tequila.
- . Registro de Plantaciones de Agave tequilana Weber variedad azul.

Los primeros dos requisitos fueron factores decisivos ya que el Certificado de Conformidad de Producto era un requisito fundamental para poder comercializar el Tequila; sin embargo, para acceder a ello, era necesario que las empresas se sometieran a una verificación permanente.

La idea de una **Verificación Permanente** fue difícil de aceptar en un principio para algunas empresas, sumado al hecho que tal requisito no estaba incluido en la Norma Oficial Mexicana del Tequila de aquel entonces, la **NOM-006-SCFI-1993 Bebidas alcohólicas- Tequila- Es-**



**pecificaciones**<sup>8</sup>, además que la infraestructura con que contaba el CRT era muy limitada. Consecuentemente, algunas empresas tequileras recurrieron al Amparo para evitar la verificación permanente.

Convencidos que la Certificación de productos constituía una herramienta a la competitividad exigida por los nuevos tiempos a raíz de la firma del TLCAN la Dirección General de Normas de la SECOFI publicó en el Diario oficial de la Federación de fecha 14 de junio de 1994, el *Aviso mediante el cual se da a conocer la Política de Certificación Oficial de los productos sujetos al cumplimiento de Normas Oficiales Mexicanas*<sup>9</sup>, a través del cual, hace público los procedimientos que deberán cumplirse para la Certificación Oficial de los Productos sujetos al cumplimiento de Normas Oficiales Mexicanas.

La cláusula PRIMERO del aviso, establece textualmente que; en *las áreas en donde haya Organismos de Certificación Acreditados para obtener la certificación oficial se podrá optar por alguna de las siguientes alternativas;*

- . Obtener la certificación de Organismos de certificación acreditados.
- . Obtener la certificación de DGN, siempre que se presente el dictamen de cumplimiento con la norma oficial mexicana emitido por un organismo de certificación acreditado.
- . Obtener la certificación de DGN, siempre que se presente la prueba de laboratorio acreditado en SINALP o SNC y certificado de aseguramiento de calidad, expedido por un organismo de certificación acreditado.

*Con las alternativas antes mencionadas, se espera dar mayor agilidad a la certificación oficial de productos sujetos al cumplimiento de normas oficiales mexicanas, así como incentivar el desarrollo de los organismos de certificación privados en el País.*

Por ello, la industria Tequilera se inclinó por la opción 1 en tanto que ya existía el Consejo Regulador del Tequila. Este aviso es el antecedente de lo que más tarde serían las *POLITICAS* y *procedimientos para la evaluación de la conformidad. Procedimientos de certificación y verificación de productos sujetos al cumplimiento de normas oficiales mexicanas, competencia de la Secretaría de Economía* (POLEVAS).

Con el acreditamiento como Organismo de Certificación recibido el 21 de mayo, la verificación del proceso de elaboración de Tequila, incluyendo el origen y la naturaleza del agave, inicio formalmente el 03 de junio de 1994. Para ello, el Consejo Regulador estableció dos estrategias de Verificación, 1) Por información mensual proporcionada por el fabricante y 2) A través de visitas de Verificación aleatoria a las empresas.

Sabiendo que la información proporcionada, sería validada por el CRT en cualquier momento, algunas empresas se negaron a proporcionar dicha información por lo que, en el mes de julio, fue necesario pedir el apoyo de la SECOFI para que fuera esta autoridad quien solicite la información y de esa manera respaldar la labor del CRT.

El apoyo recibido de parte de la SECOFI se complementó con la declaración que hizo el secretario y que se publicó en el Diario El Occidental en su edición del 10 de agosto de 1994, el cual se reproduce parcialmente;

*En ultimátum puso Jaime Serra Puche, Secretario de Comercio y Fomento Industrial (SECOFI), a los Tequileros. O aprovechan desde ya la oportunidad de exportar con envasado de origen por su bien para que hagan mejor negocio, o el Estado Mexicano los obligará hacerlo de esa manera, dentro de las Normas del Tratado de Libre Comercio (TLC), de Norteamérica que protege al Tequila como la única Denominación de origen de México.*

-----

*También les hizo notar que el gran ideal, por el prestigio de Jalisco y el fortalecimiento económico de México, es que todo el Tequila se exporte- además de con envase de origen, - hecho cien por ciento de agave, rebasando la Norma Oficial que dice que la bebida debe tener un 51 por ciento de azúcar de mezcal y el resto de otros edulcorantes, normatividad ésta que incluso no todos los tequileros cumplen.*

*Si exportaran Tequila puramente de mezcal Tequilero, se generarían “infinidad de divisas, y se derramaría más riqueza, pues se generarán muchos empleos, sobre todo en las industrias del vidrio y el cartón y en la producción de Agave azul tequilana Weber les hizo notar Serra Puche.*

*“Únanse en torno al ideal de prestigiar internacionalmente a México con su única Denominación de Origen”, había dicho, palabras más, palabras menos, el funcionario a los Tequileros.*

*El reflejo de la desunión- visto primero en la Cámara Regional de la Industria Tequilerá. Fue en la integración del Consejo Regulador. Uno de los dueños de una conocida marca de la Bebida se tuvo que amparar, entre otras autoridades, contra la SECOFI argumentando que nadie la podía obligar a estar dentro de un organismo y someter su certificado de calidad “a la competencia”, integrada por otros tequileros menos reconocidos.*

Con las medidas descritas, el amparo se resolvió en el mes de septiembre de 1994 mientras que, en octubre de 1994, en reunión extraordinaria de la Asamblea General de Socios del CRT se aprueba la **Verificación Permanente** a todas las empresas fabricantes y envasadoras de Tequila. Ello supuso un salto cuantitativo ya que implicó la contratación de un gran número de Técnicos y medios de transporte y consecuentemente, se tuvo que revisar y aprobar un nuevo presupuesto.

PAÍS	FIGURA	AÑO
CANADÁ	Marca de Certificación	1979
SUDÁFRICA	Marca de Certificación	2004
CHINA (chinos y castellano)	Marca de Certificación	2006
CHINA	Registro como Denominación de origen	2014
UNIÓN EUROPEA (28 PAÍSES)	Marca Colectiva	2008
URUGUAY	Registro como Denominación de origen	2008
HONDURAS	Registro como Denominación de origen	2009
COSTA RICA	Registro como Denominación de origen	2009
PANAMÁ	Registro como Denominación de origen	2009
PARAGUAY	Marca	2009
ECUADOR	Registro como Denominación de origen	2009
COLOMBIA	Registro como Denominación de origen	2010
TAILANDIA	Registro como Denominación de origen	2012
RUSIA	Registro como Denominación de origen	2012
AUSTRALIA	Marca de Certificación	2012
NICARAGUA	Registro como Denominación de origen	2012
CHILE	Registro como Denominación de origen	2012
INDIA	Registro como Denominación de origen	2013
EL SALVADOR	Registro como Denominación de origen	2014
FILIPINAS	Registro como Marca Colectiva	2014
MALASIA	Registro como Indicación Geográfica	2015
BRASIL	Registro como Indicación Geográfica y Producto Distintivo	2016
INDONESIA	Registro como Indicación Geográfica	2016
ESTADOS UNIDOS	Marca de Certificación	2017
TOTAL 50 países		

## EMISIÓN DE CERTIFICADOS POR PARTE DEL CRT

Al inicio de las operaciones del CRT, quién emitía los certificados de exportación de Tequila, era la SECOFI, Delegación Jalisco, por lo que el CRT emitía dictámenes de cumplimiento, mismos que servían de apoyo a la SECOFI para respaldar la emisión de los certificados de exportación; A su vez, estos dictámenes emitidos por el CRT se apoyaban en la verificación permanente así como en los registros del fabricante y el análisis fisicoquímico del Tequila practicados en laboratorios acreditados ante el SINALP.

Buscando mayor agilidad en los trámites para la exportación, en diciembre de 1994, la SECOFI delego la emisión de los certificados de exportación por lo que el primer certificado emitido por el CRT fue el 5 de diciembre de 1994 para Tequila Sauza S.A. de C.V., correspondiente a un lote de 8 100 L de Tequila Reposado, 100% de agave a 40% Alc. Vol., contenido en 900 cajas con 12 botellas de 750 ml c/u<sup>10</sup>.

Fue necesario actualizar los inventarios de producto, equipo e instalaciones de las 34 empresas productoras de Tequila, así como la documentación necesaria que los autorizaba hacer uso de la Denominación de Origen Tequila de conformidad con lo previsto en la Ley de la Propiedad Industrial. Una vez cumplido lo anterior, el CRT emitió el primer **Certificado de Conformidad de Producto o Certificado NOM**, el 20 de marzo de 1995 a la empresa Casa Cuervo S.A. de C.V.<sup>11</sup>

Actualmente, las empresas productores de Tequila deben obtener 1) Dictamen de cumplimiento con la Norma Oficial Mexicana del Tequila emitido por la Unidad de Verificación del CRT, 2) Autorización de parte del IMPI para uso de la Denominación de Origen Tequila, 3) Autorización de la DGN para elaborar Tequila y/o Tequila 100% de agave y 4) Numero de registro de productor autorizado que acompaña a la contraseña oficial NOM, antes de solicitar al CRT el **Certificado de Conformidad de Producto o Certificado NOM**.

## LAS NORMAS

Un elemento clave que ayudó en la consolidación del Consejo Regulador y del Tequila mismo es la Norma Oficial Mexicana del Tequila.

Vale la pena insistir que, al inicio de operaciones del CRT, se encontraba vigente la **NOM-006-SCFI-1993**, publicado el 13 de octubre de 1993, en el Diario Oficial de la Federación, la cual solamente preveía la inspección permanente en la elaboración de Tequila 100% de Agave, la cual, pudiese llevarla a cabo, un Organismo de Certificación de Producto Acreditado.

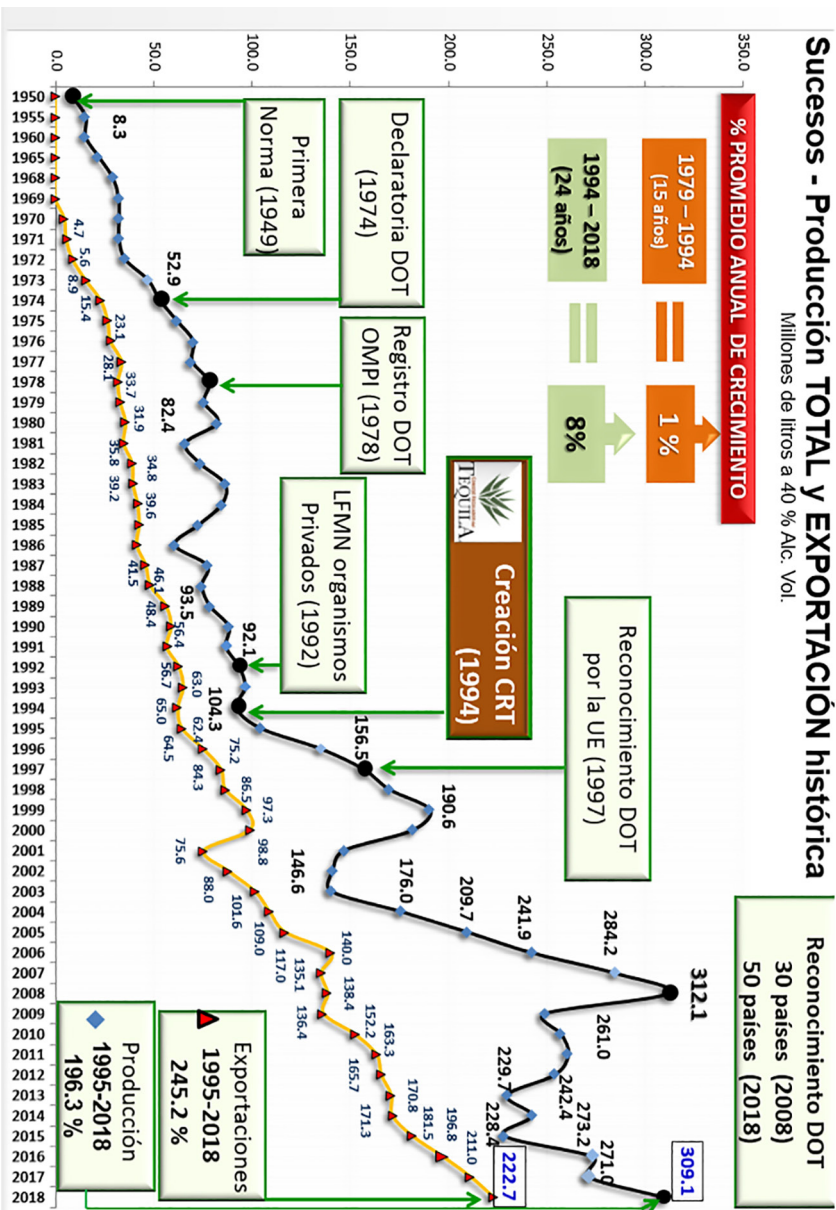
Tomando en cuenta los antecedentes ya citados, la Norma Oficial Mexicana del Tequila **NOM-006-SCFI-1994**<sup>12</sup> publicada en el Diario oficial de la Federación el 03 de septiembre de 1997, ya establecía que el Tequila debe contar con la certificación previo a su comercialización y para ello, era necesario una “*verificación permanente*” ya que no existen métodos analíticos que nos permitan determinar, a partir del contenido de la botella, la naturaleza y el origen geográfico de las materias primas así como la especie y variedad de agave, previsto en la Norma del Tequila.

Adicionalmente, el *Aviso mediante el cual se da a conocer la Política de Certificación Oficial de los productos sujetos al cumplimiento de Normas Oficiales Mexicanas, se convirtió en las POLITICAS y procedimientos para la evaluación de la conformidad. Procedimientos de certificación y verificación de productos sujetos al cumplimiento de normas oficiales mexicanas, competencia de la Secretaría de Economía (POLEVAS)*<sup>13</sup>, publicado en el Diario oficial de la Federación el 24 de octubre de 1997, en el que se establece principalmente lo siguiente;

- . Que la Certificación de los productos con Denominación de Origen está sujeta a Verificación permanente *in situ*, precisamente en la planta de fabricación y/o envasado del producto.

- . *El procedimiento para la obtención del Dictamen de cumplimiento con la Norma del Tequila con la cual, el productor de Tequila podrá solicitar a la Dirección General de Normas (DGN), la Autorización para Producir Tequila, y al Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, la autorización para el uso de la Denominación de Origen Tequila (DOT). Dicho dictamen será emitido por el CRT.*
- . *Además, aclara que los documentos citados en el inciso anterior serán indispensables para tramitar el **Certificado de Conformidad de Producto** emitido por el CRT.*
- . ***El Certificado de Conformidad de Producto**; “es el documento mediante el cual la DGN, o el organismo de certificación para productos, hacen constar que un producto determinado cumple las especificaciones establecidas en la NOM, y cuya validez está sujeta a la verificación respectiva”.*
- . El procedimiento para la obtención del Certificado de Conformidad de Producto con la Norma, así como su vigencia misma que estará sujeta a verificación permanente por el CRT.
- . Las causales de Cancelación y Suspensión de los Certificados NOM para los Productores de Tequila.
- . El procedimiento para la emisión del certificado de exportación de Tequila por parte del CRT.
- . Con el fin de que se pueda llevar a cabo la verificación, el productor y/o envasador deberá brindar las facilidades al técnico verificador para la realización de las actividades y deberá comprometerse a cumplir con las obligaciones y requisitos establecidos en el contrato de prestación de servicios del C.R.T. Además, deberá llevar por su cuenta un control estadístico de consumo de materias primas y producción de Tequila, de forma tal que se demuestre el cumplimiento de la norma.
- .





Para evitar cualquier confusión, **el 01 de febrero de 2000**, se publicó en el Diario Oficial de la Federación, la **Resolución** por la que se establece la **verificación permanente de las especificaciones contenidas en la Norma Oficial Mexicana del Tequila<sup>14</sup>**, el cual establece dentro de sus resolutivos, que, con fundamento en lo dispuesto en la Norma del Tequila, así como por los artículos, 12, 20 y los apéndices A y B de las **POLITICAS y procedimientos para la evaluación de la conformidad. Procedimientos de certificación y verificación de productos sujetos al cumplimiento de normas oficiales mexicanas, competencia de la Secretaría de Economía**, para la Evaluación de la Conformidad de la Bebida Alcohólica denominada Tequila, con la Norma Oficial Mexicana correspondiente, será necesario que los productores y envasadores de la bebida del mismo nombre, se sometan a un procedimiento de **Verificación Permanente in situ de forma ininterrumpida** en las instalaciones de la planta en que se elabore o envase el producto respectivamente. **Dicha resolución que hace obligatoria la Verificación permanente se encuentra vigente a partir del 02 de febrero de 2000.**

Actualmente, la Certificación “**es un requisito de los clientes**” y por lo tanto se vuelve obligatorio como pasaporte al comercio global del Tequila y consecuentemente, hoy en día, la Norma Oficial Mexicana del Tequila en vigor **NOM-006-SCFI-2012 Bebidas alcohólicas- Tequila- Especificaciones<sup>15</sup>** contiene un capítulo cuyo título es **Verificación permanente** y establece que; “*Para la evaluación de la conformidad de la autenticidad del Tequila y de todos los procesos y actividades necesarios para tal fin conforme a la presente NOM, es necesario que los Productores Autorizados y envasadores aprobados de la bebida del mismo nombre se sometan a un procedimiento de verificación permanente en las instalaciones de la planta en que se elabore o envase el producto, respectivamente.*”

*El Organismo Evaluador de la Conformidad, debe elaborar un procedimiento que prevea, al menos, la verificación in situ de las actividades de pro-*

*ducción y/o envasado, durante todo el tiempo en que se realicen las mismas, en forma ininterrumpida.*

Por otra parte, en su capítulo **Autorizaciones**, la Norma del Tequila establece que: *Cualquier persona física o moral que desee dedicarse a la producción de Tequila debe solicitar a la DGN la autorización para producir Tequila, y/o Tequila 100% de Agave”, o el que lo sustituya y al IMPI la autorización para el uso de la DOT. **Estos documentos serán indispensables para tramitar el Certificado de Conformidad con la presente NOM.***

Al respecto, el capítulo **Certificado de Cumplimiento**, de la Norma del Tequila, establece que;

*Para emitir el certificado de cumplimiento con la norma, el organismo de certificación acreditado y aprobado en términos de la LFMN deberá asegurar que el producto se ajusta a la NOM.*

*Dicho certificado deberá indicar que se constató, entre otras prescripciones legales aplicables, que se cuenta con:*

- a) Dictamen técnico emitido por la unidad de verificación acreditada y aprobada en términos de la LFMN.
- b) Autorización para producir Tequila y/o Tequila 100 %, emitida por la DGN de la SE.
- c) Número de Registro del Productor que acompañará la Contraseña Oficial NOM emitido por el Organismo de Certificación.

Autorización para el uso de la Denominación de Origen Tequila emitido por el IMPI.

En complemento a lo anterior, el capítulo **comercialización**, la Norma establece que; *Ninguna persona física o moral debe producir, envasar o comercializar Tequila alguno que no se encuentre certificado por el Organismo Evaluador de la Conformidad.*

Con lo anterior, se busca garantizar la autenticidad y originalidad del Tequila en beneficio de la propia Denominación de Origen y en beneficio de los consumidores.

Consecuentemente, los procedimientos de Verificación y Certificación del CRT se apegan fundamentalmente a estas disposiciones.

## EVOLUCIÓN DEL CRT

La constante en el CRT son los cambios; sin embargo, estos son dirigidos buscando atender necesidades básicas de la Cadena Productiva que le permita ser más competitiva ante los retos constantes que supone exportar Tequila a más de 120 países alrededor del mundo y donde las exigencias en renglones tales como Autenticidad, Inocuidad, Trazabilidad y Sustentabilidad son la constante.

Es por ello que el CRT se ha ido actualizando con Acreditaciones, Aprobaciones y Autorizaciones en los siguientes rubros;

- . El 06 de **mayo de 1996**, el CRT obtuvo el acreditamiento como Unidad de Verificación para evaluar la Norma Oficial Mexicana del Tequila tal como consta en oficio No. 312. 42. 96. 483. Con estas acreditaciones, se contó con la infraestructura básica para certificar la Norma del Tequila ya que, por otra parte, la entonces Cámara Regional de la Industria Tequilera contaba con Laboratorio de Ensayo Acreditado ante SINALP.
- . En **mayo de 2001**, el CRT se acredita y aprueba como unidad de verificación para Dictaminar la Información Comercial de las Bebidas Alcohólicas previstas en la Norma Oficial Mexicana **NOM-142-SSA1-1995**, Bienes y servicios. Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial.
- . En **noviembre de 2004** el CRT obtuvo su Acreditación y Aprobación para Evaluar la **NMX-V-049- NORMEX-2004**, Bebidas alcohólicas-Bebidas alcohólicas que contienen Tequila-Denomi-

nación, Etiquetado y Especificaciones. Con ello estuvo en posibilidad de Certificar Licores, Cremas, Cocteles y Bebidas Alcohólicas preparadas que contienen Tequila.

- . En **septiembre de 2007**, el CRT obtiene su acreditación y aprobación como laboratorio de pruebas; con ello se contó con la infraestructura para determinar los parámetros fisicoquímicos previstos en la Norma del Tequila; sin embargo, con el paso de los años, se han ampliado las acreditaciones y aprobaciones del laboratorio de tal manera que actualmente se cuenta con la capacidad para realizar análisis de agua tanto para consumo humano como de descargas, análisis microbiológico y análisis de compuestos emergentes, es decir compuestos contaminantes desconocidos como tal, presentes en bajas concentraciones principalmente en los materiales de envase como es el caso de los Ftalatos, Bisfenol A o Etil Carbamato. La identificación de estos compuestos requiere nuevos equipos más sensibles y nueva tecnología por lo que los laboratorios del CRT pueden estar considerados como uno de los mejor equipados de México.
- . Buscando en todo momento cubrir la demanda de servicios por parte de sus socios, a partir de **junio de 2009**, los laboratorios del CRT cuentan con la Autorización por parte de la COFEPRIS.
- . En **marzo de 2011**, el CRT obtuvo las autorizaciones por parte de la COFEPRIS como Unidad de Verificación, para evaluar la NORMA Oficial Mexicana **NOM-251-SSA1-2009**, *Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios*, así como la toma de muestras.
- . Por último, y atendiendo las exigencias que imponen los nuevos tiempos, a partir de **febrero del año 2016**, el CRT obtuvo la acreditación y aprobación como Organismo de Certificación para Verificar la Emisión de Gases Efecto Invernadero.
- .

En resumen, es claro que las Normas suponen una ventaja competitiva y las acreditaciones y autorizaciones con que cuenta el CRT derivan de la necesidad de la Industria para estar preparado ante los nuevos retos que supone exportar Tequila actualmente a más de 120 países en el mundo. El efecto colateral para las empresas Tequileras es que actualmente cuentan un control de sus procesos razonablemente bueno que les permite acceder prácticamente a cualquier Certificación Internacional como ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000 o HACCP constituyendo una gran ventaja competitiva.

### **La gestión**

Para poder lograr una gestión efectiva de la Denominación de Origen Tequila, se requiere estar atentos a las exigencias que imponen los nuevos tiempos. Para ello, es necesaria una evolución constante que permita atender las demandas tanto internas como externas de la cadena productiva Agave- Tequila.

Además de las acreditaciones y autorizaciones ya mencionadas, ha sido necesario atender otros renglones entre los que podemos citar;

#### **Sistematización de los procesos y Servicios del CRT**

El área de tecnología de información ha desarrollado, a partir del año 2002, un conjunto de herramientas para la integración de las diferentes áreas del Consejo Regulador del Tequila con sus asociados.

Los principales sistemas desarrollados a la fecha son;

- **Sistema de Información Digital de Empresas (IDE)**, que administra toda la información de las empresas tequileras, sus clientes, marcas, autorizaciones, convenios, etc., con lo cual, además de contar con información actualizada de cada uno de los socios, el CRT emite alertas a los propietarios para que puedan renovar sus autorizaciones, marcas, convenios y evitar contratiempos innecesarios.

- . **Sistema Verifica.** Recibe la información de los procesos unitarios de las empresas tequileras y proporciona informes para que el área de verificación realice sus tareas de supervisión. A su vez, se vincula con el **Sistema de Información Digital de Empresas (IDE)**, **Sistema de Administración de Información del Laboratorio** y **Sistema de Información de Geográfica del Agave**.
- . **Sistema de Administración de Información del Laboratorio o (LIMS** por sus siglas en inglés). Recibe información de los equipos de laboratorio que sirven para la emisión de los informes de laboratorio.
- . Además, permite conocer en tiempo real el avance de las pruebas analíticas, así como el resultado final. Esta información puede ser vista tanto por el fabricante en particular, como por el CRT.
- . **Sistema de Información de Geográfica del Agave (SIGA)**, administra toda la información de las plantaciones para responder a las siguientes preguntas fundamentales para planificar las plantaciones, así como para la emisión de pasaportes de traslado de Agave, emisión de constancias etc. ;
  - . Cuanto agave existe.
  - . de qué edad son.
  - . Donde están.
  - . Quien es su propietario.
  - .Cuál es su estado fitosanitario.
  - . En su caso, si está vinculado con alguna empresa tequilera.

Los sistemas descritos anteriormente están interconectados entre sí para agilizar la búsqueda de información y atender la demanda de servicios.

Además, se han generado más de 80 interfaces para captura o visualización de la información de los cuatro principales sistemas.



De las primeras interfaces que se desarrollaron y que ayudaron a reducir tiempo y costos para los asociados fue la interfaz de **Solicitudes Electrónicas** que eliminó la necesidad de solicitudes en papel además de los tiempos de traslado. Con el uso del sistema se redujo sustancialmente el tiempo de respuesta a las solicitudes de servicios a los clientes y se eliminó el uso de papel.

Como el ejemplo anterior los sistemas de información generados por el área de Tecnología de Información han contribuido a mejorar los servicios a nuestros asociados.

Para mantener los sistemas de información del CRT, contamos con servidores para diferentes procesos, con redundancia de servicios además de enlaces a internet tanto por fibra como por radio con diferentes proveedores para tratar de mantener los tiempos fuera de línea al mínimo.

En complemento a lo anterior, las oficinas regionales e internacionales están conectadas por medio de redes privadas virtuales, que nos ayudan a mantener estas oficinas conectadas como si estuvieran en las mismas instalaciones de la oficina central.

## **Inventario del Agave**

Un elemento estratégico de la Cadena Productiva Agave- Tequila, lo constituye la principal materia prima que es el *Agave Tequilana* Weber variedad azul.

La disponibilidad de esta materia prima es de la mayor importancia para responder positivamente a las tendencias mundiales del mercado del Tequila que como ya hemos mencionado, el gusto por el Tequila crece año con año en el mundo.

Considerando su largo ciclo de vida y considerando que, durante su permanencia en campo, se expone a diversos factores climáticos como



heladas/ nevadas, sequías, incendios, plagas y enfermedades, la planeación del cultivo resulta fundamental, la cual debe estar perfectamente alineada a las expectativas de mercado del Tequila.

Es por ello que, desde los orígenes del CRT, una de sus prioridades fue elaborar un inventario de Agave que nos permitiera responder a las preguntas sobre;

- . Cuanto agave existe.
- . de que edad son.
- . Donde están.
- . Quien es su propietario.
- .Cuál es su estado fitosanitario.
- . En su caso, si está vinculado con alguna empresa tequilera.

El trabajo se complica si tomamos en cuenta que la cosecha o jima del agave se lleva a cabo durante todo el año y las pérdidas ocasionadas por los factores ya mencionados pueden ocurrir en cualquier momento. Por lo tanto, el inventario debe ser dinámico. Sumado a lo anterior, en los últimos años se han sumado industrias que también aprovechan el agave para elaborar alimentos funcionales como la inulina y fructosa de agave principalmente.

Ha tomado tiempo y mucha labor de convencimiento, pero actualmente se cuenta con el apoyo de la cadena productiva para contar con un inventario confiable de agave que da respuesta a las preguntas ya enunciadas y ha requerido el uso de tecnología de punta como fotografía aérea, imágenes de satélite, GPS y recientemente, el uso de drones y sobre todo, personal calificado.

Entre los compromisos adquiridos para mantener actualizado el inventario dinámico están; Registrar las nuevas plantaciones en el primer año de establecido, actualizar los inventarios de plantaciones afectadas por los factores ya citados y descontar el agave Jimado o cosechado, este último caso se controla a través de pasaportes de traslado de agave

donde se declara el origen y el destino del agave. Declaración que es validado físicamente por el personal del CRT.

Además de reportar el número de plantas cosechadas, origen y destino, se reporta el peso de las piñas, así como su contenido de azúcares reductores. Esta información es fundamental ya que con ella se construye la base de datos de agave que nos permite ir construyendo un Atlas con la ubicación de los predios, tipo de suelos, condiciones climatológicas, labores agrícolas realizadas, los rendimientos obtenidos, etc. Con ello, estaremos en condición de elaborar paquetes tecnológicos a la medida que permitan mejores rendimientos. Esto es innovación en campo.

Fracciones arancelarias específicas en aduanas de salida de México.

La exportación de Tequila está sujeta al cumplimiento de la NOM que lo regula mediante la presentación del Certificado de Autenticidad para la Exportación de Tequila emitido por el Consejo Regulador del Tequila. Algunas aduanas internacionales ya exigen para su importación el Certificado como son los Estados Unidos (solo para el envasado), Alemania y Costa Rica.

Para su exportación, la fracción arancelaria que lo identifica es la 22089003 y solo puede ser exportado por 19 de las 49 aduanas que existen en México.

Las aduanas autorizadas para su exportación son: Tijuana, Mexicali, Nogales, Ciudad Juárez, Piedras Negras, Colombia, Nuevo Laredo, Altamira, Tampico, Tuxpan, Veracruz, Ciudad Hidalgo, Manzanillo, Lázaro Cárdenas, Pántaco, Aeropuerto Internacional de la Ciudad de México, Aguascalientes, Guanajuato y Guadalajara.

El Consejo Regulador del Tequila cuenta con un Acuerdo de Colaboración con el Servicio de Administración Tributaria SAT, lo cual permite al CRT tener observadores acreditados en las aduanas, y por otra parte mantener una constante y permanente capacitación al perso-

nal de las principales aduanas donde se exporta Tequila.

### **Protección del Tequila en los mercados Internacionales**

Una labor fundamental que lleva a cabo el CRT es el registro de la Denominación de Origen en los principales mercados del Tequila en el mundo y que a la fecha suman 50 países.

La ventaja que esta actividad supone es que el registro de la Denominación de Origen Tequila es una forma de prevenir las imitaciones, adulteraciones y falsificaciones, pero también constituye una herramienta efectiva para combatir estos casos cuando se presentan. Ejemplos concretos de la efectividad de esta herramienta lo constituyen los decomisos y destrucción de productos falsos que se quisieron pasar como Tequila en Países como EE UU, Uruguay, Grecia, Francia, Alemania y Chile.

En resumen, los beneficios que nos brinda el registro del Tequila bajo las figuras legales locales existentes en diferentes países son:

- . Evitar la problemática de la existencia de expedientes y registros de marca que incluyen en su denominación la palabra Tequila, tanto en México como en el extranjero.
- . Tener bases y fundamentos para ejercer acciones legales tales como las oposiciones en el extranjero en contra de todas aquellas marcas que puedan inducir al engaño o que incluyan la palabra Tequila.
- . Reducción de costos relacionados con la investigación para basar las acciones legales.
- . Reducción de litigios innecesarios.
- . Resguardo y protección internacional de la denominación de origen Tequila.
- . Homologar registros a nivel internacional.

## Oficinas del CRT en el Extranjero

La cadena productiva considero apropiado mantener contacto permanente y de primera mano con las autoridades de los principales mercados del Tequila además de estar al día en lo relativo a exigencias normativas y monitorear los casos de competencia desleal para documentarlos y darle el debido seguimiento.

Consecuentemente, en seguimiento a la firma del ACUERDO ENTRE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS y LA COMUNIDAD EUROPEA SOBRE EL RECONOCIMIENTO MUTUO y LA PROTECCIÓN de LAS DENOMINACIONES EN EL SECTOR de LAS BEBIDAS ESPIRITUOSAS<sup>16</sup>, ocurrido en mayo de 1997, a partir de ese año, se instaló la primer oficina internacional del CRT en Madrid España, en Washington se cuenta con oficina desde al año 2001, en 2007 se habilito la oficina en Bruselas misma que fue trasladada a Ginebra a partir del año 2010, mientras que la oficina más reciente, inicio actividades a partir del año 2008 en Shanghái.

Las ventajas que implica el tener representaciones internacionales por parte del CRT radica en la localización estratégica que estas tienen. de manera general podemos mencionar que al tener representaciones en Madrid, Washington, Ginebra y Shanghái, podemos monitorear los mercados internacionales y cerciorarnos de que los productos que se ostente como Tequila sean productos certificados, de lo contrario, se procede a realizar las denuncias correspondientes. Esto implica el tener un contacto directo con las autoridades tanto mexicanas (a través de las representaciones diplomáticas de México en el extranjero), como las autoridades del País donde se detecte la infracción (autoridades de propiedad intelectual, salud, aduaneras, protección al consumidor, etc.)

De manera puntual, la importancia de tener una representación en EUA, implica que el CRT tenga presencia en el país que figura como el mercado más importante para el Tequila en el mundo, de igual mane-

ra el contar con dos representaciones en Europa, segundo mercado en importancia para el Tequila, representa ventajas, toda vez que al contar con una oficina en Madrid, y al ser este uno de los puertos de entrada más importantes para el continente europeo, podemos monitorear los productos que ingresan como Tequila y asegurarnos que son productos certificados. La oficina en Ginebra es de igual importancia toda vez que además de realizar actividades de monitoreo de productos, nos permite estar en cercanía con organismos internacionales con las que el CRT tiene una activa cooperación, como lo es la Organización Mundial de Propiedad Intelectual, OriGin, etc. Finalmente, la oficina en Shanghai permite tener presencia en el mercado no solamente chino (mercado potencial para el Tequila) sino de los continentes de Asia y Oceanía en conjunto, monitoreando productos y teniendo una relación cercana con autoridades con la finalidad de proteger al Tequila.

### **Convenios de Colaboración**

Una parte medular de la Gestión de la Denominación de Origen Tequila por parte del CRT, sin duda lo constituyen los convenios de colaboración.

A la fecha se tienen firmados diferentes convenios con los siguientes dos objetivos principalmente;

- . Convenios de colaboración con organismos similares al CRT y Universidades, y;
- . Convenios de Colaboración con autoridades.

Los primeros han servido para intercambiar experiencias con organismos similares y donde el CRT ha sido el más beneficiado puesto que hemos aprendido más de organismos como el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Duero, el Buro Nacional Interprofesional del Cognac, el Comité del Champagne, la Asociación

Escocesa del Whisky (SWA), oriGIn, los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen Mexicanas, etc.

Los convenios de colaboración con la academia han ayudado en la profesionalización de los Técnicos de la Cadena Productiva. Tal es el caso de los convenios que se tienen firmados con la Universidad de Guadalajara, la Universidad Autónoma de Guadalajara, la UNAM, el Centro Mario Molina, la UNIVA, etc.

Por otra parte, los Convenios de colaboración con autoridades buscan contar con herramientas que nos permitan realizar el combate a la competencia desleal de una manera más efectiva; Tal es el caso de los convenios que tenemos con el Sistema de Administración Tributaria (SAT), INTERPOL, EUROPOL, OPSON, US TTB, Laboratorio de Salud Pública de Madrid, ProMéxico, así como Embajadas y Consulados de México en el Mundo.

Centro de Referencia Agave-Tequila

### **Antecedentes**

Desde su fundación en los años noventa del siglo pasado, el Consejo Regulador del Tequila A.C. (CRT) impulsa, con base en las necesidades de los productores de agave azul tequilero (*Agave tequilana* Weber variedad azul) y la industria tequilera en sus plantaciones, asesorías en el manejo de buenas prácticas de su materia prima con fines productivos para expandir el cultivo con éxito y por ende la producción de nuestra bebida emblemática el *Tequila*. A partir del nuevo milenio, en un entorno de ciencia creativa de tecnología e innovación, el CRT quien, durante más de una década, promovió la “*Creación de un Centro de Referencia con el propósito de establecer una estructura de soporte tecnológico e innovación permanente para la Cadena Productiva Agave Tequila*”; en enero de 2011 crea el **Centro de Referencia Agave-Tequila (CRAT)** y su estructura operativa:

## Estructura Operativa



Siendo los principales Objetivos del CRAT:

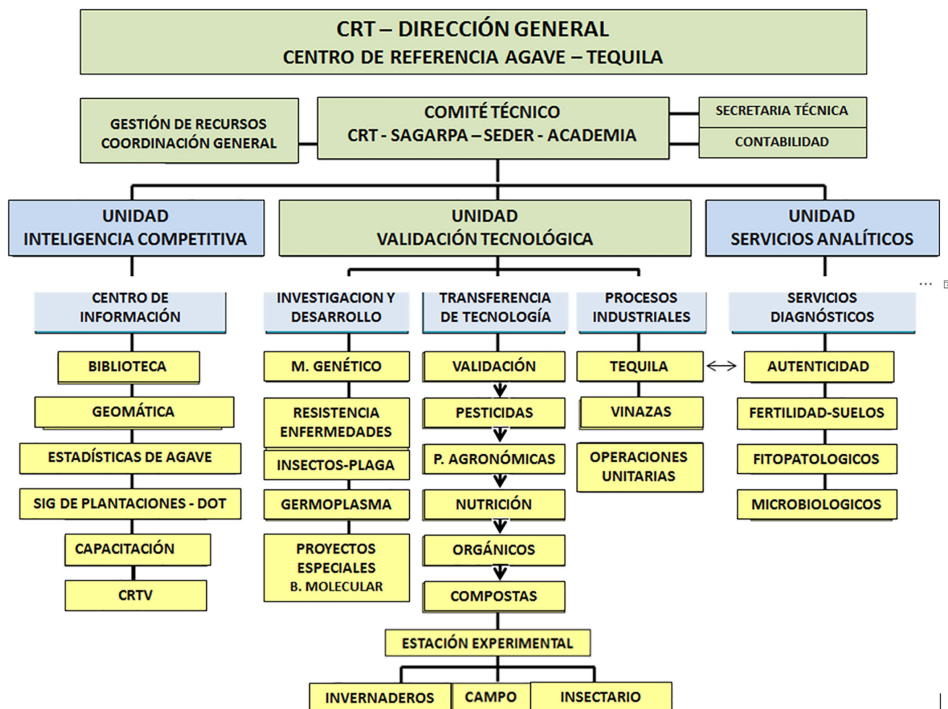
- 1. Crear la estructura de soporte permanente a la Cadena Productiva Agave Tequila**, mediante la generación de conocimiento, infraestructura, servicios analíticos y sistemas tecnológicos de información especializados, para garantizar la autenticidad de los productos.
- 2. Fortalecer a la única especie de agave tequilero**, mediante una transferencia de tecnología integral, sostenible, rentable, competitiva y aplicable a las diferentes zonas de Denominación de Origen Tequila (D.O.T.), en sinergia con el sector para mejorar los sistemas de producción.
- 3. Formar técnicos especialistas en el manejo de los procesos agrícolas e industriales**, mediante la capacitación y entrenamiento de profesionales para impulsar un mejor desempeño y bienestar en el sector de la Cadena Productiva Agave Tequila.
- 4. Garantizar el desarrollo sustentable de la Cadena Productiva Agave Tequila**, con el equilibrio de 3 factores: *desarrollo económico, responsabilidad social y responsabilidad ambiental.*

### **¿Cuánto se ha logrado y hacia dónde vamos?**

En este contexto es importante señalar que el Centro de Referencia Agave Tequila desde su concepción como modelo de soporte tecnológico e innovación permanente ha permitido, dentro de un proceso participativo de autodiagnóstico de la problemática con los actores del sector, planificar actividades con el fin de conocer su situación, detectar malas prácticas e identificar las áreas que requieren mejoras de acuerdo a las prioridades vitales por atender.

Lo anterior, permitió durante el periodo 2011-2014 construir en primera instancia los cimientos que durante los últimos 7 años han prestado servicios analíticos especializados, impulsado el desarrollo de proyectos e investigaciones que estarán generando los datos históricos en el corto, mediano y largo plazo con el propósito de que cada integrante de la Cadena Productiva Agave Tequila tenga a su alcance las herramientas técnicas validadas así como información actualizada claves para el desarrollo y la rentabilidad de su Unidad de Negocio.





## RESULTADOS DE OBJETIVOS PLANTEADOS:

### 1.- Construcción de infraestructura permanente de laboratorios y equipamiento

- . Laboratorio de Fitopatología.
- . Laboratorio de Biología Molecular.
- . Laboratorio de Microbiología.
- . Laboratorio Agronómico - Suelos.
- . Laboratorio de Isotopía.
- . Laboratorio de Análisis Especiales.

## **2.- Establecimiento del campo experimental del CRT, Acatic, Jalisco.**

- . Oficinas y Áreas de Trabajo.
- . Vivero: Endurecimiento de hijuelos para estudios de evaluación en Campo e Invernaderos.
- . Construcción de 4 Invernaderos: Pruebas de Patogenicidad, Resistencia Genética y Biológicas.
- . Construcción de Casa Sombra – Insectario: Pruebas de efectividad de insecticidas.

## **3.- Fortalecimiento de los sistemas del centro de información del CRT**

- . Sistema de Información Geográfica.
- . Medios de Comunicación: CRTV, Sistema Informativo, Ciencia Abierta Agro e Industria Tequilera.
- . Capacitación a la Cadena: A través de Foros y Seminarios.
- . Estadísticas: Producción agave, tequila, Exportación de tequila.

## **GESTIÓN EN LA FORMACIÓN DE CAPITAL HUMANO Y EL PAPEL DE LAS UNIVERSIDADES**

El Consejo Regulador del Tequila, vela por el cumplimiento de la Norma del Tequila, pero al mismo tiempo, busca coadyuvar con la industria y estar atentos a los nuevos cambios, contar con la infraestructura para responder a las exigencias y apoyar en la profesionalización de la Cadena Productiva Agave Tequila para ir consolidando su desarrollo considerando los aspectos económicos, sociales y ambientales.

Es por ello que gracias al trabajo del Comité Técnico de Verificación del CRT, y con el apoyo del FIRA así como de instituciones como la

Universidad de Guadalajara, Universidad Autónoma de Guadalajara, Universidad de Guanajuato, la UNAM, SEMARNAT, el Centro Mario Molina, SEMADET, IMPI, Consultores Independientes, Empresas proveedoras de Servicios y empresas Tequileras, entre otros, desde el año 2003 hemos estado llevando a cabo actividades tendientes a garantizar la Autenticidad, Inocuidad, Calidad y sustentabilidad del Tequila, a través de programas de capacitación, certificación, Seminarios, Diplomados y la Maestría en Procesos del Tequila ya que hoy en día, no es suficiente que los productos cumplan con estándares de Calidad, los consumidores buscan nuevos atributos como son: Autenticidad, Originalidad, e Innovación, prefieren los productos que sean elaborados con tecnologías y procesos amigables con el ambiente y lo más importante; que no representen riesgos a su salud.

Algunos ejemplos de estos esfuerzos se resumen en la siguiente tabla;

Título	Institución
Diplomado Comercio Internacional del Tequila.	UNIVA
Diplomado Técnico Agavero.	U de G
Diplomado Técnico Tequilero (11 <sup>ava</sup> edición).	UAG
Programa Integral de Capacitación e Implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura para la Industria Tequilera.	UAG
Programa de Capacitación y Certificación HACCP para la Industria Tequilera.	UAG
Maestría en Procesos del Tequila.	UAG
Programa de acompañamiento para la Industria Tequilera.	ITESO
Seminario sobre “Autenticidad, Inocuidad y sustentabilidad de la Cadena Productiva Agave Tequila. <b>(Iniciado desde el año 2003, se realiza cada año y no tiene costo).</b>	UAG

Como consecuencia de este interés del CRT, actualmente se cuenta con Convenios de Colaboración con las Universidades ya mencionadas, así como con la UNAM, destacando las siguientes líneas de investigación fundamentales:

- . Bioquímica y Biología Molecular del Agave.
- . Microbiología.
- . Desarrollo de metodologías analíticas.
- . Ingeniería Química (Procesos y diseño de equipo.)
- . Ecología

Además de lo anterior, en las instituciones privadas se cuenta con becas parciales para los empleados del CRT, así como de sus socios.

### **Seguimiento a la Certificación en comercio**

Con el fin de contar con un mecanismo que nos permita estar en contacto directo con los consumidores de Tequila, el CRT cuenta con la infraestructura para recibir y canalizar las denuncias de Tequila falso, adulterado o sin etiqueta provenientes de los consumidores o público en general, mismas que se remiten a la autoridad o dependencia competente y donde la información proporcionada por los consumidores se maneja de forma confidencial.

Los Objetivos principales de realizar el seguimiento del Tequila en el comercio son:

1. Detección y denuncia de bebidas alcohólicas apócrifas o adulteradas a nivel nacional.
2. Verificación anónima en puntos de venta con el objeto de identificar que el Tequila comercializado cumpla con la normatividad aplicable.

3. Dar seguimiento a las marcas de Tequila de los Productores Autorizados que cuentan con Certificado de Cumplimiento con la Norma emitido por el CRT, en los diversos puntos de venta de bebidas alcohólicas.
4. Muestreo aleatorio de bebidas alcohólicas en el mercado para aplicar análisis de laboratorio con el fin de determinar si cumplen con las especificaciones fisicoquímicas en base a la normatividad aplicable.
5. Desarrollar acciones de prevención para el cumplimiento de la normatividad vigente.
6. Promover y difundir las marcas de Tequila que cuentan con certificación, únicos que pueden estar presentes en los diversos puntos de venta.
7. Promover la Denominación de Origen Tequila, cultura y normatividad a través del PROGRAMA DISTINTIVO T.
8. Recabar y canalizar de manera anónima las denuncias de bebidas alcohólicas adulteradas recibidas por los consumidores o público en general.

### **Programa Distintivo T**

Como parte de las labores de Salvaguarda de la Denominación de Origen del Tequila que lleva a cabo el CRT, tanto a nivel nacional como Internacional y la de garantizar al consumidor la autenticidad del Tequila, en el año 2003 el Consejo Regulador del Tequila en coordinación con la Cámara Nacional de la Industria Tequilera lograron poner en marcha el proyecto denominado “Distintivo T”.

Con este proyecto se busca, difundir el conocimiento y la cultura del Tequila a la sociedad en su conjunto, incrementar la calidad de los servicios proporcionados por Hoteles, Restaurantes, Bares, Centros de

Distribución y Consumo a través de la capacitación de su personal para evitar la proliferación de bebidas adulteradas o falsificadas que se comercialicen como Tequila y que afectan el prestigio que ha ganado el Tequila; todo ello, principalmente, en beneficio del consumidor.

Los Hoteles, Restaurantes, Bares, Centros de Distribución y Consumo que quieren participar en el **Programa Distintivo T**, pasan por un proceso de capacitación y evaluación de su personal. Concluido el proceso, se les entrega el distintivo T o Distintivo Tequila.

A la fecha se cuenta con establecimientos con este Distintivo en México, Estados Unidos, así como los Países miembros de la Unión Europea principalmente.

### **El Capital Humano del CRT**

De acuerdo con la Política de Calidad del CRT, los servicios que proporciona el CRT deben ser del más alto nivel técnico, con una calidad de servicio excepcional, basándose, ante todo, en la Honestidad, Confidencialidad, Imparcialidad, Transparencia, Ética profesional y en la mejora continua para que sus decisiones tomadas, no afecten injustamente a ninguno de los sectores que conforman la cadena productiva. Por ello, una de las mayores fortalezas del CRT, sin duda alguna es su personal, convencidos que, para lograr los objetivos planteados, es necesario contar con los mejores hombres y mujeres tanto en lo profesional como en lo personal.

Por ello, es requisito fundamental la competencia técnica del personal, que incluye requisitos relativos a la Educación, Formación, Conocimiento Técnico, Habilidades y Experiencia.

Para lograr lo anterior, el CRT estableció desde sus inicios, en esquema de reclutamiento que le permite atraer a los mejores talentos; sumado a ello, se cuenta con un programa permanente de capacitación

y entrenamiento para mantenernos al día y para ello, ha sido necesario llevar a cabo desde entrenamiento cruzado entre las distintas áreas que conforman el CRT, capacitación y convenios de cooperación con universidades.

La premisa fundamental que aplica el CRT es que “el personal que realiza actividades de evaluación de la Conformidad lleve a cabo su actividad de manera imparcial e independiente, al margen de presiones internas y externas que puedan afectar la objetividad de sus decisiones y asegurarse que la información que utilice y se genere durante la verificación, sea manejada y mantenida como información confidencial”. Hoy por hoy se cuenta con los mejores Técnicos y sin duda el activo más importante del CRT es su Capital Humano.

No es casualidad que actualmente muchas empresas cuentan con personal que en su momento laboró en el CRT tanto en su área agrícola como en el sector Industrial; es así como el CRT se ha convertido sin proponérselo, en Fuente de Personal Calificado para la Cadena Productiva agave- Tequila.

En síntesis, la integración del CRT en donde participan todos los eslabones de la Cadena Productiva Agave-Tequila, así como el Gobierno Mexicano, la Certificación del Tequila y la Gestión de la Denominación de Origen llevada a cabo por el CRT ha revalorizado la categoría para posicionarlo en el lugar de privilegio que ahora tiene y que le permite estar presente en los mejores Bares y Restaurantes de todo el Mundo.







## DENOMINACIÓN DE ORIGEN TEQUILA Y CREACIÓN DE VALOR

*Luis F. Samper*

“Lo que no se mide no se gestiona” es una de las máximas de la administración de negocios y de la economía en general. Por décadas las empresas han venido optimizando los controles y definiendo indicadores de gestión asociados con la medición de variables clave, tanto desde la perspectiva de sus operaciones como de sus finanzas. Se trata de un sistema que permite conocer los avances, asegurar el equilibrio financiero y calcular los márgenes para conocimiento de su junta directiva y de sus inversionistas.

Los estados financieros son la fuente más usada para el seguimiento del desempeño de las empresas. Sin embargo, los estados financieros tienen falencias. En primer lugar, no siempre incluyen los posibles riesgos que en materia de sostenibilidad (económica, ambiental, social o de gobernanza) puede enfrentar la empresa, lo que se pretende corregir con la presentación de reportes integrados que aseguren que los inversionistas tengan una mayor comprensión del entorno y las posibles limitaciones que enfrenta la empresa. Los diagnósticos en materia de sostenibilidad (o sustentabilidad), la implementación de iniciativas para enfrentar los retos en esta área y la medición del impacto de las mismas son cada vez más importantes en el siglo XXI, donde los accionistas, clientes y los mismos empleados de las industrias son más exigentes frente al rol que las empresas cumplen en la sociedad.

Una segunda limitación de los estados financieros es que con frecuencia son insuficientes para explicar las dinámicas de creación de valor de las empresas individuales. Los montos de las transacciones de compra de compañías, así como su capitalización en las bolsas de valores, demuestran que el valor de las empresas está cada vez más dominado por

el de sus activos intangibles, los cuales usualmente no están reflejados en los estados financieros. Así, es frecuente encontrar que proporciones superiores al 80% del valor transado o del valor en bolsa de las empresas más exitosas se explican por el valor de los activos intangibles que controlan y gestionan adecuadamente, incluyendo sus marcas, secretos industriales, patentes, software o know-how, entre muchos otros.

Consecuentemente, en el mundo moderno las compañías más exitosas han venido tomando pasos significativos para entender y gestionar las dinámicas de su entorno, en términos de sostenibilidad económica, social y ambiental, así como entender el rol que juegan sus intangibles en los procesos de creación de valor para optimizar su gestión. Estas iniciativas, que a nivel de empresas individuales buscan adaptarse a las exigentes condiciones que aseguran la licencia para operar en nuestros tiempos, hacen necesario que las industrias, desde una perspectiva colectiva, también realicen dichos análisis para optimizar la gestión de sus retos y activos colectivos.

En los últimos años el Consejo Regulador del Tequila (CRT), como organización líder y de avanzada, entendió claramente estos retos. Desde el año 2016 comenzó a desarrollar metas colectivas de sustentabilidad ambiental, involucrando a actores clave de la cadena. También, en el 2018, contrató el primer estudio de valoración del intangible Denominación de Origen Tequila (DOT), dirigido a entender y optimizar la gestión de las dinámicas de generación de valor colectivo de la cadena agave tequila.

Al evaluar el valor de los activos intangibles es necesario observar que la existencia de un registro de propiedad intelectual (sea, por ejemplo, una marca, patente o Denominación de Origen) no necesariamente le confiere al activo en cuestión un valor financiero significativo. de acuerdo con la OMPI, para el 2017 existían 43.2 millones de marcas y 13.7 millones de patentes, en tanto que oriGIn encontró cerca de

8,000 Indicaciones Geográficas o Denominación de Origen reconocidas en el mundo. Sin embargo, solo una porción de estos instrumentos es realmente valiosa. Es claro que el reconocimiento o registro ante una autoridad competente no es en sí mismo un generador de valor, y que muchos de los negocios asociados con estos registros no se gestionan adecuadamente o simplemente no generan un valor significativo.

El caso de la DOT es un ejemplo ilustrativo. El instrumento legal de reconocimiento del Tequila como Denominación de Origen se logró en el año 1974, e incluso la primera norma oficial para la calidad del Tequila se remonta al año 1949. Sin embargo, solo hasta la creación del CRT a finales de 1993 se generaron las iniciativas clave de control que permitieron gestionar la DOT y generar la confianza y reputación necesaria para que la industria comenzara a generar un verdadero clúster de innovación y de crecimiento que generara un valor significativo. El caso del Tequila ilustra que el solo reconocimiento de una Denominación de Origen no se constituye en sí mismo en un generador de valor si no existe una gestión profesional y organizada dirigida a apalancar este instrumento con políticas que favorezcan la creación de valor colectivo.

Las dinámicas de generación de valor en una Denominación de Origen pueden provenir de diferentes fuentes. Las indicaciones geográficas, por definición, se asientan en un territorio determinado, y, a semejanza de la teoría de clústeres enunciada por Michael Porter, generan dinámicas positivas de competitividad, know how y profesionalización, así como el desarrollo de industrias y servicios complementarios y bienes públicos sectoriales. Es el caso de la cadena agave tequila, cuyas eficiencias y mayor productividad se han incrementado notablemente en los últimos 25 años.

Una segunda dinámica de creación de valor en el caso del intangible Tequila está asociada con la reputación del producto, que no solo reduce los costos de búsqueda del consumidor, sino que complementa la

oferta de valor de las marcas individuales al generar confianza sobre la calidad de la bebida y resaltar sus características diferenciadoras. Este efecto reputacional es otra fuente de valor que apalanca a la industria y justifica la inversión en marcas de Tequila cada vez más sofisticadas, segmentadas y diferenciadas.

Claramente la gestión desarrollada le ha generado un valor a la DOT de varios miles de millones de dólares en los últimos 25 años<sup>17</sup>. Estas dinámicas positivas han sido posibles en buena medida gracias al “intangibles CRT”, que ha hecho posible y viables las alianzas público-privadas que permiten defender la DOT eficientemente en docenas de mercados alrededor del mundo, y cuyo más reciente y significativo logro es el reconocimiento al Tequila como marca de Certificación en Estados Unidos. Es relativamente excepcional que una Denominación de Origen sea eficientemente gestionada cuando su titular es el Estado, como es el caso de México. En general el Estado no tiene los recursos o las herramientas e instrumentos para actuar diligentemente, la cooperación entre las diferentes entidades que tienen que ver con la industria puede ser limitada y el conocimiento que puedan ostentar los funcionarios estatales sobre todas las denominaciones de origen a su cargo es insuficiente para una labor de protección, gestión y posicionamiento compleja. Sin embargo, la experiencia de la DOT ha demostrado que la alianza entre el sector privado y el Estado ha hecho posible la creación de un valor significativo gracias a una comunicación fluida y permanente entre el CRT y las entidades estatales que tienen que ver con la industria.

En suma, el caso del Tequila es emblemático para México y para el mundo como un ejemplo positivo de creación de valor a partir de intangibles de naturaleza colectiva. La creación del CRT y la gestión realizada en los últimos 25 años, aun sin existir un marco formal legal de consejos reguladores en la ley mexicana, ha tenido y probablemente seguirá teniendo un impacto positivo y significativo en la industria tequilera

y agavera. Evidentemente hay más trabajo por realizar en diferentes frentes en un mundo cambiante con retos en materia de sostenibilidad y distribución del ingreso, pero es claro que los agaveros y tequileros que han gestionado la DOT deben sentirse no solo orgullosos de sus logros, sino de seguir estando a la vanguardia en términos de medir para gestionar su capacidad de generación de valor.

## Perspectivas

Considerando que las Denominaciones de Origen y las Indicaciones Geográficas son una herramienta ideal para promover y proteger el valor agregado de los productos tradicionales en comunidades locales y con la premisa de cuidar la tradición, la autenticidad, la trazabilidad y el desarrollo sustentable del Tequila pero al mismo tiempo gestionar la proyección y consolidación del Tequila en el mundo como un producto de Calidad Hecho en México, para que el valor del Tequila siga creciendo, consideramos prioritario trabajar en los siguientes renglones:

Seguir trabajando para construir una POLITICA de ESTADO para fortalecimiento de las DO Mexicanas actualizando el marco jurídico de las Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas que considere al menos:

- . Un esquema de desarrollo sustentable.
- . Armonización con Directivas de Países con tradición Denominaciones de Origen.
- . Reconocimiento de las Denominaciones de Origen de terceros Países.
- . Incluir los conocimientos tradicionales, Folklor, Etc.

Sin una protección efectiva, el futuro de las Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas y su rol hacia las comunidades locales está en riesgo.

Orientar la producción de Tequila hacia una cadena productiva “sustainable” en los aspectos Ambiental, Social y Económica a través de la incorporación de nuevas tecnologías, sustitución de equipos deficientes, uso de combustibles no fósiles, tratamiento y aprovechamiento de descargas, empleos de calidad, salarios justos, no discriminación laboral y repartición equitativa de la riqueza en toda la cadena productiva.

Impulsar la producción de Tequila buscando garantizar la Inocuidad alimentaria desde Campo hasta la Mesa.- Para ello será necesario estar atentos a la tendencia Mundial, montar las metodologías necesarias para realizar la Evaluación de Riesgos en Compuestos Emergentes, trabajar en una cultura de prevención educando a todos los eslabones de la cadena productiva incluyendo a los proveedores de insumos, transportes, etc., y seguir construyendo la Infraestructura y personal calificado en los laboratorios.

Continuar con el trabajo de protección de la Denominación de Origen Tequila a través de su registro en los principales mercados para contar con más y mejores herramientas que nos permitan Combatir eficientemente a los productos informales, evitar la competencia desleal y garantizar al consumidor la genuinidad del Tequila.

Actualmente estamos en el proceso de registro del Tequila como Marca de Certificación en Nueva Zelandia, Vietnam, Hong Kong y Singapur. Asimismo, consideramos importante y se tiene como proyecto registrar al Tequila como Denominación de Origen ante la OAPI (Organización Africana de la Propiedad Intelectual) con la intención de proteger al Tequila en este continente que se está consolidando poco a poco como consumidor importante de bebidas destiladas incluida el Tequila.

El reto más grande es sin duda la Planeación Estratégica de la cadena productiva. La planeación debe contar con los siguientes ingredientes;

- . Que cree valor desde el campo hasta la comercialización del Tequila.
- . Hacerla más productiva, innovadora, segura y sostenible.
- . Alinear la oferta y la demanda de materias primas para evitar sobre oferta o desabasto de la misma con las complicaciones que esto conlleva.
- . Consolidar las actividades de Investigación y desarrollo como herramienta estratégica buscando principalmente;
- . El aprovechamiento de subproductos.
- . Aprovechar al 100% la planta de agave.
- . Aprovechamiento de las pencas de agave y del bagazo para la extracción de compuestos de alto valor económico, generación de composta, Carbón o Bioetanol para combustible de segunda generación.
- . Desarrollar un Banco Isotópico de Tequilas y *Agave tequilana* weber var. Azul para garantizar la autenticidad del Tequila.

Continuar con los esfuerzos tendientes a Profesionalizar la cadena productiva para contar con;

- . Personal calificado capaz de innovar y estar a la vanguardia en las nuevas tecnologías y requisitos.
- . Fomentar la capacitación continua.
- . Desarrollar en los Técnicos de la Cadena Productiva una Alto sentido de responsabilidad y objetividad, y;
- . Fomentar permanentemente la Cultura de la legalidad

No ampliación de la Zona Geográfica Protegida por la Denominación de Origen Tequila ya que además de innecesario, solo crearía incertidumbre tanto en los mercados del Tequila como en terceros países que actualmente reconocen al Tequila como Denominación de Origen.

Falta mucho por construir pero el camino recorrido genera confianza para seguir trabajando.

El camino ha sido largo, pero rico en experiencias, en conocimiento.... El Tequila es la Meta. Sin el Tequila, el camino no se hubiera emprendido. El Tequila es el gran pretexto para empezar a andar.

Al final del día, para el Consejo Regulador del Tequila, aplica literalmente el siguiente refrán japonés; **“es mejor viajar lleno de esperanzas que llegar”**.



## BIBLIOGRAFÍA

NORMA OFICIAL de CALIDAD para el Tequila **DGN R-9-1949**

<https://www.gob.mx/impi/acciones-y-programas/conoce-el-imp-i-que-es-el-imp-i>.

Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Publicado en el Diario Oficial de la Federación el 1° de julio de 1992 y sus modificaciones subsecuentes.

<https://www.crt.org.mx>

Oficio No. 312.37.94.183 primer acreditamiento del CRT como organismo de Certificación de Producto.

Diario El Informador en su edición del 21 de mayo de 1994.

Declaración General de Protección a la Denominación de Origen Tequila, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 09 de diciembre de 1974.

Norma Oficial Mexicana NOM-006-SCFI-1993 Bebidas alcohólicas-Tequila- Especificaciones.

Aviso mediante el cual se da a conocer la Política de Certificación Oficial de los productos sujetos al cumplimiento de Normas Oficiales Mexicanas, publicado en el Diario oficial de la Federación el 14 de junio de 1994.

Primer certificado de exportación.

Primer certificado de conformidad de producto.

Norma Oficial Mexicana NOM-006-SCFI-1994 Bebidas alcohólicas-Tequila- Especificaciones.

Políticas y procedimientos para la evaluación de la conformidad. Procedimientos de certificación y verificación de productos sujetos a Normas Oficiales Mexicanas, Competencia de la Secretaria de Comercio y Fomento Industrial (POLEVAS), publicado el 24 de octubre de 1997 en el Diario Oficial de la Federación.

Resolución por la que se establece la *verificación permanente* de las especificaciones contenidas en la Norma Oficial Mexicana del Tequila, publicado el 01 de febrero de 2000, en el Diario Oficial de la Federación.

NORMA Oficial Mexicana NOM-006-SCFI-2012, Bebidas alcohólicas-Tequila-Especificaciones y RESOLUCION por la que se modifican los numerales 6.5.4.2, 6.5.4.3, 11.1 inciso c), 11.2.1, artículo transitorio primero y artículo transitorio cuarto de la Norma Oficial Mexicana NOM-006-SCFI-2012, Bebidas Alcohólicas-Tequila-Especificaciones, publicado en el DOF el 13 de diciembre de 2012

ACUERDO ENTRE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS y LA COMUNIDAD EUROPEA SOBRE EL RECONOCIMIENTO MUTUO y LA PROTECCIÓN de LAS DENOMINACIONES EN EL SECTOR de LAS BEBIDAS ESPIRITUOSAS Publicado en el Diario Oficial de la Federación el 21 de julio de 1997.

Valorización de la Denominación de Origen Tequila. Estudio elaborado por Valora Consultoría SAS y 4.0 Brands SAS a solicitud del Consejo Regulador del Tequila. Documento de carácter confidencial. 2018.

### **Anexos**

Grafica de número de empresas por año a partir de 1994 a la fecha.

**GRAFICAS de ANÁLISIS**, por año a partir de 1994 a la fecha.

**Gráficas de CERTIFICADOS** por año a partir de 1994 a la fecha.

Grafica de exportaciones de Tequila por año, por categoría y por clase a partir de 1994 a la fecha.

### **Fotos**

Declaración del secretario de SECOFI publicado en el Informador.

Primer certificado de exportación.

Primer Certificado de Cumplimiento con Norma.

## AGAVE AZUL SAN JOSÉ, S.A. DE C.V.



NOM: 1504

DOT: 220, 313

Km. 15 Carretera a Chapala 22

El Zapote, Tlajomulco de Zuñiga, Jalisco C.P.45060

<https://www.crt.org.mx/maplibro/205.html>



## AGAVE CONQUISTA, S. DE R.L. DE C.V.

NOM: 1577

DOT: 295

Carretera Internacional Guadalajara - Tequila Km. 52 Ejido  
San Antonio Del Potrero 1780 S/C, Tequila, Jalisco C.P. 46400

MARCAS: *Tequila 1519, Santo Caballo.*

<https://www.crt.org.mx/maplibro/1034.html>



La destilería Agave Conquista es una de los nuevos jugadores de la industria tequilera. Tiene su planta de producción en la población de San Antonio del Potrero en el municipio de Tequila.

Bajo la conducción de su propietario Ramón Velázquez Osuna, esta destilería fundada en 2008 ha sido ejemplo de gran empuje en su propuesta como nuevo protagonista de la industria.

El nombre de la empresa obedece a la valoración que hacen sus propietarios de la vinculación entre el simbolismo del agave en las culturas prehispánicas de la región de Tequila con el encuentro cultural con la

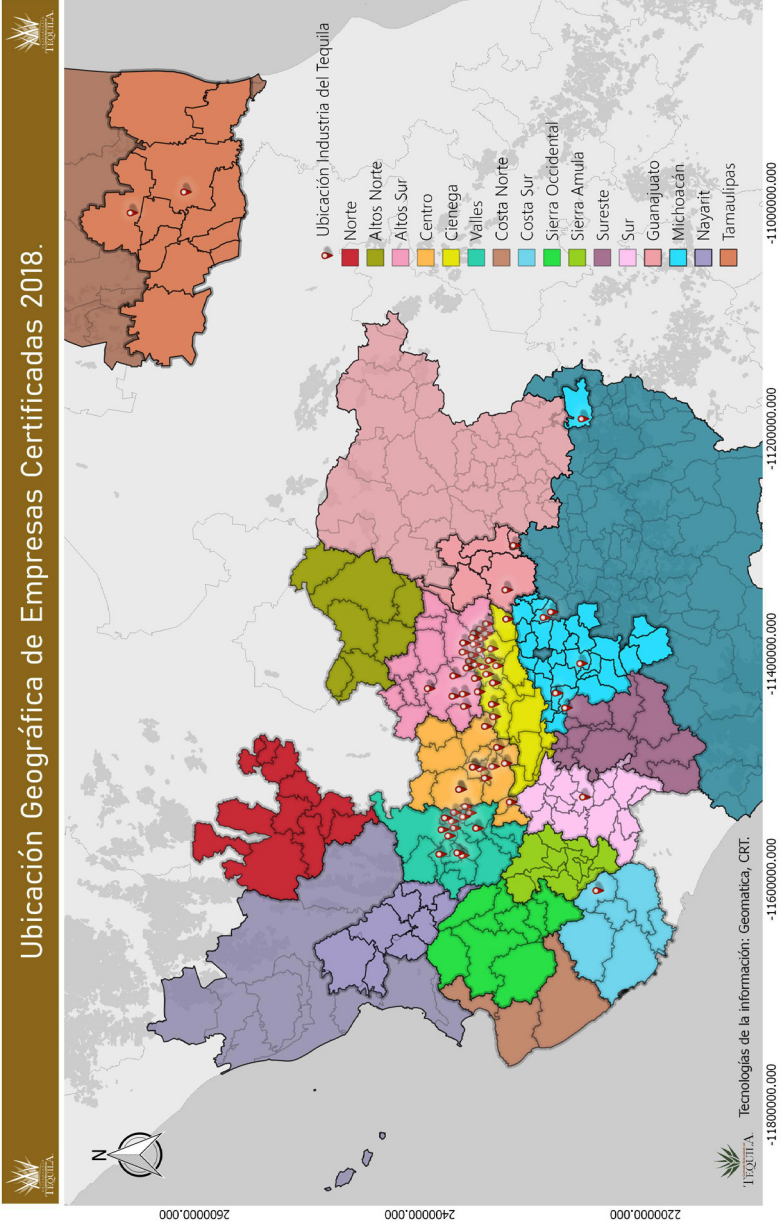


simbología española que se tuvo precisamente con la conquista del occidente del país.

Cuenta en su portafolio con las marcas Tequila 1519, Santo Caballo, Santo Maguey, Don Loreto y Agave Centuria. cuando ingresa Hernán Cortés al escenario de la historia mexicana, destaca precisamente el encuentro de dos culturas: la europea y la mexicana, con todo lo que esto ha implicado en el mestizaje.

Esta empresa ha valorado los datos históricos y culturales en torno al tequila, como las tradiciones que se tienen en la población de Tequila, así como diversos sucesos en torno a la bebida y a las instituciones que la regulan, tanto del sector público, como de la iniciativa privada.

La empresa ha recurrido a campañas permanentes de marketing para su posicionamiento en el ámbito nacional e internacional.





## AGAVEROS UNIDOS DE AMATITÁN, S.A. DE C.V.



NOM: 1426

DOT: 141

Rancho Miravalle S/N Rancho Miravalle, Amatitán

C.P.45380

MARCAS: *Azuñia, Diva Maya, Miravalle*

<https://www.crt.org.mx/maplibro/179.html>

En el año de 1996 se formó la empresa tequilera *Agaveros Unidos de Amatitán* con el fin de enfrentar el problema de la comercialización, por el acuerdo de varios productores de agave de gran tradición, como los señores Enrique Partida Zepeda, David Partida Zúñiga, Enrique Partida Zúñiga, Sergio Partida Zúñiga, Salvador Rivera Lizardi, Salvador Rivera Cardona, Joaquín Rivera Cardona y Fernando Rivera Cardona.

Entre los fundadores merecen mención especial, el señor Salvador Rivera Lizardi, nacido en el Potrero de los Rivera y dueño de la hacienda Miravalle. Así como el señor Enrique Partida Zepeda, propieta-



rio de varios predios que antaño formaran parte de los terrenos de don Francisco Javier Sauza en pleno polígono del Paisaje Agavero.

“La función del CRT, en el desarrollo de organización ha sido determinante, ya que nos ha dado presencia y certidumbre con nuestros clientes.



El crecimiento y profesionalización de la agroindustria tequilera contribuye a fortalecernos, teniendo verdaderos profesionales en nuestro sector.

El modelo de la Denominación de Origen Tequila ha contribuido positivamente, ya que nos ha abierto nuevas expectativas de mercado, ya que con el reconocimiento de la DOT en otros países le da certidumbre a la industria”, comenta Agaveros Unidos de Amatitán.

Esta empresa ha lanzado las marcas Miravalle y Diva Maya. Las perspectivas son muy buenas, se está trabajando en coordinar los esfuerzos del agricultor-tequilero garantizando con esto materia prima disponible a un precio accesible.





## AGAVEROS Y TEQUILEROS UNIDOS DE LOS ALTOS, S.A. DE C.V.



NOM: 1529

DOT: 245

Km. 8.5 carretera Zapotlanejo - Tototlán S/N Rancho Pueblo Viejo, Zapotlanejo C.P.45440

MARCAS: *de Los Altos, El Mante, Don Malaquias*  
<https://www.crt.org.mx/maplibro/179.html>

La empresa fue fundada en 1998, con el objetivo de dar solución a la sobreproducción de agave que castigaba de forma dramática a varios miembros de nuestra familia que por generaciones se había dedicado a la plantación de agave en la zona de Los Altos, principalmente en Atonilco el Alto, Jalisco.

Los Señores Felipe de Jesús Quezada Hernández, Rafael Hernández López, Guillermo Hernández López, Alfonso Hernández López. Así como Guadalupe Hernández Fonseca, teniendo la necesidad y viendo el gran potencial que tenía el Tequila en el mercado internacio-



nal, tomaron la decisión de fundar la empresa Agaveros y Tequileros Unidos de los Altos, S.A. de C.V, la que ha lanzado las marcas *Casino Azul* y *Emisario*.

“El CRT a contribuido de manera importantísima otorgando la asesoría y dinamismo a la industria logrando un reconocimiento internacional nunca logrado, llevando con gran seriedad el control de calidad de toda la cadena productiva, renovando a la industria para estar a la altura de cualquier industria de bebidas del mundo, así como protegiendo con profesionalismo nuestra valiosa Denominación de Origen reconocida en todo el mundo”, comentan Agaveros y Tequileros Unidos de los Altos.



Definitivamente la agroindustria se ha tenido que adaptar a los tiempos con profesionalismo y con superación constante, exigida por las condiciones actuales, indispensable para lograr los objetivos de toda la industria, superando los obstáculos que se presentan día a día y así poder tener un futuro exitoso y duradero.

Sin la Denominación de Origen la industria tequilera simplemente estaría totalmente fuera de toda oportunidad de desarrollo en el merca-

do, con las condiciones tan agresivas de comercialización de los productos en el mundo, el Tequila quedaría como un simple bonito presente



para algunas familias mexicanas solamente, ya que lo encontraríamos como un producto genérico mundial y dejaría de ser la bebida más emblemática de México.

La perspectiva que se tiene es lograr la autosuficiencia en la

plantación de materia prima así como el posicionamiento de nuestras marcas en el mercado mundial.



## AGROINDUSTRIA GUADALAJARA, S.A. DE C.V.



NOM: 1068

DOT: 116

Rancho El Herradero 100 Sin Colonia,  
Tepatlán de Morelos C.P. 47700

MARCAS: 30-30, Jalisciense, Rey de Copas  
<https://www.crt.org.mx/maplibro/29.html>

Agroindustria Guadalajara nace en 1994 de un grupo de productores de agave y empresarios en la zona de los Altos de Jalisco que se dieron a la tarea de emprender el desarrollo de esta empresa tequilera. Su destilería se ubica en la población alteña de Capilla de Guadalupe.

Sus fundadores fueron Javier Aceves Navarro, Heriberto Gómez González, Juan de Dios de la Torre Gutiérrez, Rubén de la Torre Gutiérrez, Rafael Valenzuela Valadez, José Arturo Jiménez González, Benjamín Jiménez Jiménez, Elpidio Aceves Navarro, Juan Manuel Trujillo Castellanos.





A dos décadas de funciones del CRT, esta empresa considera que este organismo ha sido clave para dar credibilidad a nuestros productos, en su papel de ir fortaleciendo la industria, defendiendo la Denominación de Origen en otros países, manteniendo excelentes relaciones públicas con los actores principales de las bebidas espirituosas de otros países.

La empresa cuenta con un portafolio de productos que suponen cinco marcas en el mercado: Tequila 30-30, Las Trancas, Jalisciense, Fiesta Mexicana y Rey de Copas.

A través de una administración eficiente y la profesionalización se respondió al hecho de que la industria tequilera ha crecido a pasos agigantados y que se ha consolidado volviéndose un ícono de nuestro país y ganando simpatía en los mercados internacionales, incursionando cada vez en países más distantes.

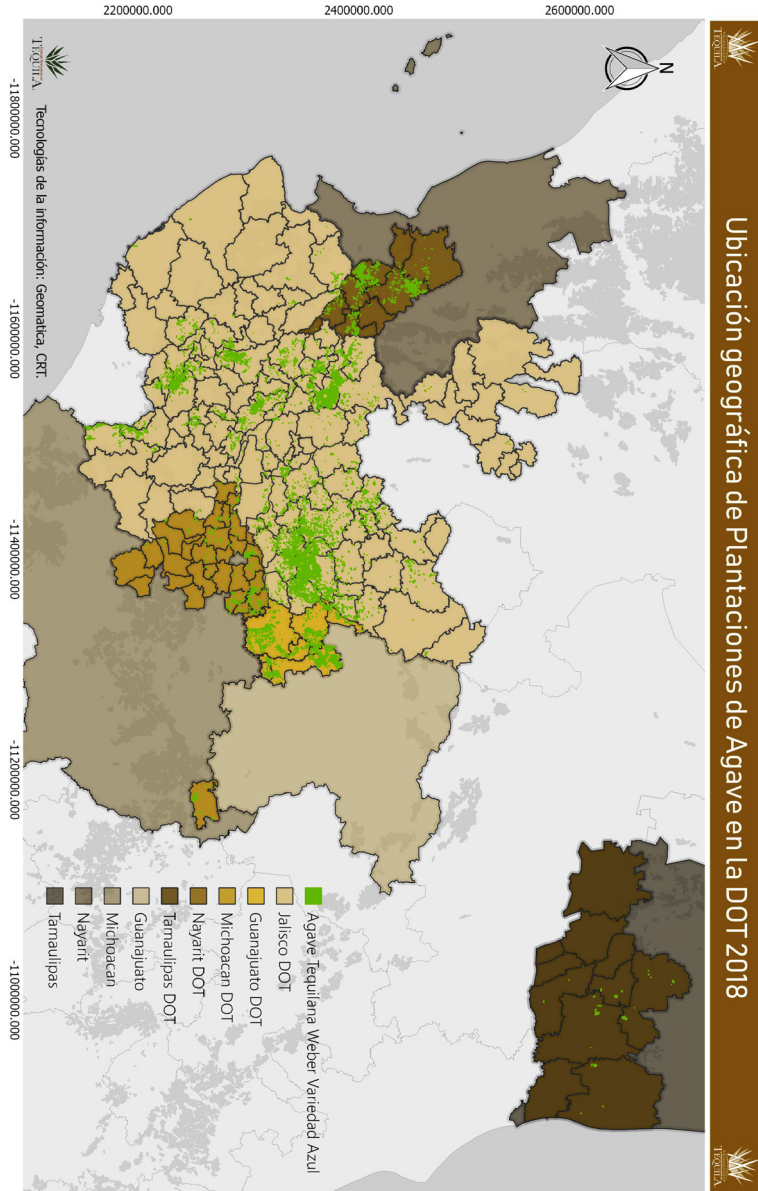
Agroindustria Guadajara considera que el modelo de la Denominación de Origen del Tequila ha incidido en la consolidación de la empresa en forma contundente, dado por un lado, le da personalidad al producto como algo único. Segundo, porque evita la competencia desequilibrada de productos en otros países.



Además, genera interés por nuestras autoridades gubernamentales de ser promovido y representado ampliamente al ser nuestra bebida espirituosa emblemática.

Por eso se tienen la perspectiva de que para la cadena productiva agave-Tequila en el futuro cercano debe avanzar en la estabilización de la oferta de los insumos (agave) en la medida de lo posible, que se siga reconociendo en otros países y se acepte la Denominación de Origen en los mismos. Que el Tequila 100% de agave sea reconocido en todo el mundo como una bebida de excelencia, representativa de nuestro país.





## AGROINDUSTRIAS CASA RAMÍREZ, S.A. DE C.V.



NOM: 1519

DOT: 235

Km. 38 carretera León - Manuel Doblado S/N  
Purísima del Rincón, Purísima del Rincón C.P.36400

MARCAS: *Reserva de México*

<https://www.crt.org.mx/maplibro/201.html>

Empresa  
Certificada







## AGROTEQUILERA DE JALISCO, S.A. DE C.V.



NOM: 1523

DOT: 240

Prolongación Medina Ascencio 567

Huaxtla, El Arenal C.P. 45368

MARCAS: *Trouble Maker, Volcán de Mi Tierra*

<https://www.crt.org.mx/maplibro/240.html>

“En Agrotequilera de Jalisco, nuestra Misión y Visión es elaborar puro tequila. Un excelente Tequila cien por ciento puro de agave, con la receta de antes y el profesionalismo que exige la cultura tradicional del tequila, de acuerdo con la norma oficial y al certificado de conformidad que nos otorgo el CRT”, señalan.

Un auténtico Tequila se reconoce por el que tenga una etiqueta con la propia palabra “Tequila” y la Norma Oficial Mexicana o NOM seguida de un número de cuatro dígitos, que certifica a la compañía para hacer la bebida y lo identifica, así como las siglas o el holograma del Consejo Regulador del Tequila (CRT).



También debe aparecer la leyenda 100% de agave, únicamente cuando el Tequila fue elaborado exclusivamente con azúcares obtenidos del *Agave tequilana* Weber variedad azul, cultivado dentro de la zona protegida por la Declaratoria General de Protección a la Denominación de Origen Tequila; en caso de que el Tequila haya sido elaborado con al menos 51% de azúcares provenientes del agave, sólo deberá ostentar la palabra Tequila, según la Norma Oficial Mexicana.

Un buen Tequila se distingue por su aroma, sabor y cuerpo.

Tal es el caso del Tequila Volcán de mi tierra, elaborado con plantas en plena madurez y mediante un proceso lento de cocimiento, fermentación y doble destilación, lo que garantiza que sólo se obtenga lo más selecto del agave azul un excelente producto de alta calidad.

De cuerpo generoso y carácter afrutado, este Tequila es elaborado por expertos y profesionales, algunos de ellos con más de 40 años de conocimiento y práctica en esta actividad productiva tradicional de la región; por los Señores don Francisco Flores, Ing. Carlos García Portillo y el Ing. Luis Curiel Alcaraz.

Volcán de Mi Tierra se envasa en la botella tequilera tradicional. Su nombre y marca proviene del lugar donde está establecida la fábrica en la que se produce este tequila, ya que desde ahí se aprecia el imponente volcán de Tequila o cerro del águila, que custodia la zona del paisaje agavero de los municipios El Arenal, Amatitán y Tequila, Jal.







## ALTOS CIÉNEGA UNIDOS, S. DE. P.R. DE R.L.



NOM: 1570

DOT: 287

Carretera Rancho Lagunillas S/N S/C, Atotonilco El Alto C.P.  
47760

MARCAS: *Bovedero, El Consuelo, Le Latino Especial*  
<https://www.crt.org.mx/maplibro/584.html>

La empresa nace por un grupo de Agricultores, en el 2005 bajo la razón social Altos Ciénega Unidos Sociedad de Producción Rural de Riesgo Limitado. Sus fundadores fueron los señores Benjamín Rubio Abarca y José Ramón Fonseca Hernández, quienes fundan esta destilería en Atotonilco El Alto, un municipio de la región Ciénega, pero que limita con la comarca alteña.



El Consejo Regulador del Tequila ha contribuido en el respaldo a la calidad, seguridad a nuestro producto siendo de Denominación de Origen. La marca comercializada ha sido Tequila El Consuelo y el jarabe de agave Erix.



“Actualmente el desarrollo de la agroindustria tequilera misma ha sufrido diversos cambios con beneficios al productor, al fabricante y al consumidor final, ha sido difícil aceptar los cambios y aun así existen puntos que aún no se ha podido controlar como el alza en el precio de la materia prima agave azul y la sobreproducción de la misma. La industria y el campo agavero tiene el reto pendiente en lograr el equilibrio



de oferta y demanda de la materia prima”, señala Altos Ciénega Unidos.

Entre los avances de esta destilería, se tiene su incursión en el mercado internacional y la obtención del certificado Kosher en 2009 para penetrar en el nicho de comunidades judías.

El modelo de la Denominación de Origen ha sido de gran importancia ya que la distinción hace la diferencia.

La perspectiva para la cadena productiva del Tequila es que todos los fabricantes puedan ser competitivos, que tengamos las mismas oportunidades para la exportación de nuestro Tequila. Que tengamos apoyos por parte del CRT para la captación de clientes. Además de que se controle la creación de nuevas marcas y fabricantes.



## AUTÉNTICA TEQUILERA, S.A. DE C.V.



NOM: 1502

DOT: 218

Morelos 285 Centro,  
Tequila, Jalisco, C.P. 46400

MARCAS: *Tierras Auténticas de Jalisco, Arsen*



## BACARDÍ Y COMPAÑÍA, S.A. DE C.V.



NOM: 1487

DOT: 103

 Km. 3 Libramiento Sur S/N  
 Arandas, Arandas C.P.47180

 MARCAS: *4 Vientos, Cazadores, Corzo*  
<https://www.crt.org.mx/maplibro/57.html>

La incursión de la corporación Bacardí al sector tequilero ha sido uno de los sucesos más relevantes en la historia de esta industria, por el peso específico de este consorcio en el ámbito global de las bebidas espirituosas.

Tal incursión supuso en la primera década del presente milenio la adquisición de Tequila Cazadores, en 2002, que había sido establecida en noviembre de 1973 por la familia Bañuelos en la ciudad alteña de Arandas.

Así las cosas, Bacardí dio seguimiento a una prestigiada empresa que había sido fundada por trece socios de la familia Bañuelos, sin embargo, terminó siendo socio mayoritario don Félix Bañuelos.

A consideración de los ejecutivos actuales de Bacardí, el Consejo Regulador del Tequila, ha sido un factor determinante en el desarrollo de la agroindustria, dado que ha contribuido a que se confié plenamente en lo que se está consumiendo, garantizando un producto de alta calidad, con los mejores estándares.



EVITE EL EXCESO

www.alcoholinformate.org.mx

No. Permiso: 173300201A1183



Verificando y certificando la autenticidad del Tequila.

Bacardí ha sido un protagonista, en un momento en que se ha consolidado, y visualiza actualmente que el modelo de la Denominación de Origen ha impulsado a este negocio.

Influye mucho al estar garantizando un producto elaborado con agave que este dentro de un territorio protegido, creando mayor exclusividad y prestigio al producto.

Las perspectivas son optimistas y exigentes, según lo considera Bacardí, dado que se va a tener un crecimiento significativo, debido a la apertura del nuevo mercado a China. Subiendo la demanda y seguramente la apertura de muchas empresas tequileras que tengan la capacidad de asumir este reto.



## BROWN - FORMAN TEQUILA MÉXICO, S. DE R.L. DE C.V.



NOM: 1119

DOT: 250

Camino a la Barranca del Tecuane 10, sin Colonia,  
Amatitán C.P. 45380

Marcas: *Antiguo, Herradura, El Jimador*  
<https://www.crt.org.mx/maplibro/571.html>

El nacimiento de Tequila Herradura se remonta al año 1820 cuando el presbítero Feliciano Romo adquirió los terrenos donde años después se ubicaría la Hacienda San José del Refugio en Amatitán, Jalisco.

Entre los méritos del sacerdote destaca haber contribuido a llevar agua al municipio, gracias a la construcción de varios acueductos que desde las colinas conducía el vital líquido al pueblo.



La primera actividad realizada en el lugar fue la agricultura en torno a la entonces denominada “Hacienda del Padre” que a la muerte del presbítero fue administrada por el mayordomo, Félix López bajo cuya dirección se desarrolló la destilería.

Dentro de la historia de esta tequilera se sabe que en 1870 el predio pasó a ser propiedad de don Ambrosio Rosales y su esposa, Carmen López de Rosales, aunque el primer registro de la marca fue realizado por don Aurelio López Rosales en 1924 mediante la compañía Uthhoff.

Existen varias versiones de cómo surgió el nombre aunque la más difundida es la que cuenta el hallazgo de don Aurelio López cuando éste inspeccionaba los campos de agave y vio un destello de oro en la tierra pensando que se trataba de un tesoro, dada la fama de esta zona minera.

“Cuando Aurelio recogió el objeto brillante, resultó ser una herradura que había reflejado la luz” y aunque no fue un tesoro, el nombre significó buena suerte para la Hacienda San José del Refugio y para Amatitián.

En su época moderna la compañía estuvo a cargo de los hermanos Romo de la Peña quienes en 2007 vendieron la empresa a la firma estadounidense, Brown Forman. Entre otros Tequilas producidos por la compañía también destacan: El Jimador, Antiguo de Herradura y Hacienda del Cristero.



## CAMPARI MÉXICO, S.A. DE C.V.



NOM: 1440

DOT: 151

Camino Real Atotonilco 1081 S/C,  
San Ignacio Cerro Gordo C.P. 47190

MARCA: *El Espolón*

<https://www.crt.org.mx/maplibro/1266.html>

La participación de Grupo Campari en la industria tequilera, siendo esta empresa internacional la productora de una de las bebidas más tradicionales y famosas de Italia, representa un reconocimiento a la importancia que la primera Denominación de Origen de México cosecha alrededor del mundo.

Aunque hoy la destiladora San Nicolás, productora de Tequila Espolón, es operada por Campari, en sus orígenes en junio de 1998, fue fundada por un entusiasta grupo de empresarios de Arandas, Guadalajara, León y Monterrey.



Dos años antes, en 1996, los inversionistas encabezados por Raúl Plascencia Álvarez y Cirilo Oropeza Hernández habían puesto la primera piedra del inmueble ubicado en el Camino Real Atotonilco 1081, entonces municipio de Arandas, Jalisco y hoy parte de Capilla de Guadalupe.



El sueño de Tequila Espolón comenzó desde 1898, cuando uno de los más importantes terratenientes de Jalisco tuvo la ilusión de hacer su propia fábrica de la bebida mexicana. Al pasar de los años, uno de sus nietos Raúl Plascencia, lo hizo realidad.

Tequila Espolón pasó a formar parte del portafolio de marcas de Grupo Campari en el año 2009.

Para esta firma, la presencia de un organismo de certificación del producto como es el Consejo Regulador del Tequila, avalando aquellos que cumplen con los requerimientos de la NOM-006-SCFI y apoyan-



do lanzamientos como los realizados en 2011 con los reposados: Espolón “El Marañón” y Espolón “El Colorado”, es factor de oportunidad para el desarrollo de la industria.

“El Tequila ha sido por mucho tiempo un símbolo de orgullo mexicano y un ícono reconocido a nivel mundial que representa la continua evolución de México. Este modelo de Denominación de Origen ha ayudado a proteger la industria nacional y asegurarle al consumidor un producto de calidad”.



## CASA CUERVO, S.A. DE C.V.



NOM: 1122

DOT: 113

José Cuervo 73 Centro, Tequila C.P.46400

MARCAS: 1800, Tradicional, José Cuervo

<https://www.crt.org.mx/maplibro/5.html>

En 1758 José Antonio de Cuervo y Valdés obtiene a finales del reinado de Fernando VI, el auto de propiedad de tierras para sembrar agaves, con el fin de producir vino mezcal (Tequila). de esta manera se comprueba cuándo fue plantada la semilla de José Cuervo. Es la época en que las destilerías comienzan a multiplicarse en la región de Tequila.

En la fundación de esta destilería hay que tener en cuenta que, si bien el origen de la familia Cuervo en México se remonta al año 1678 cuando llega a la Nueva España Francisco de Cuervo y Valdés y Suárez, José Antonio de Cuervo y Valdés y García Rivas, hijo del primero en segundas nupcias, se considera el fundador de la dinastía empresarial y primer miembro de la familia que es un actor importante en la región de Tequila.



“El Consejo Regulador del Tequila ha contribuido en forma contundente en la Certificación y Verificación de la NOM-006; el reconoci-

miento de la DOT en el exterior; en la creación de mesas de trabajo de la cadena Agave – Tequila con todos sus integrantes; en la seguridad a terceros respecto de la calidad del Tequila; en representar a la cadena ante los tres niveles de Gobierno, y como representante en el exterior en la defensa de la DOT”, considera Casa Cuervo.

La profesionalización de la agroindustria tequilera ha marcado una etapa positiva, dado que a la fecha se han creado cursos de especialización con Institutos y Universidades de prestigio para poder elevar el nivel de conocimientos y técnicas en los procesos de producción de Tequila.

Sin lugar a dudas el cuidar, vigilar y proteger la Denominación de Origen es un valor intangible que ha generado un gran valor para el Tequila en México como en el extranjero.

La perspectivas en el futuro inmediato suponen lograr una planeación estratégica de ordenamiento de todos los eslabones de la cadena, a corto, mediano y largo plazo. Crear



políticas públicas e incentivos para el crecimiento sostenible del mercado de exportación y el fortalecimiento del mercado nacional con un combate frontal a las bebidas ilegales.





## CASA DON ROBERTO, S.A. DE C.V.



NOM: 1437

DOT: 160

Carretera Internacional 100 Ote. Sc, Tequila

C.P. 46400

MARCAS: *Don Roberto, Tequilador, La Arenita*

<https://www.crt.org.mx/maplibro/1326.html>

La familia Orendáin se inició hace más de 160 años en el negocio del Tequila. Pero fue hasta 1924 que se fundó la fábrica La Arenita, la que fue adquirida por Roberto Orendáin González, el fundador de la empresa ya formalmente.

Esta empresa es de la idea de que el CRT vino a darle certidumbre y credibilidad a la autenticidad y calidad del Tequila.

Tequila Don Roberto ha estado ligada en su historia a otro ícono de la cultura regional mexicana, y de Jalisco en particular: la charrería, mediante



la promoción permanente del llamado deporte

más mexicano, con la participación en diversas competencias charras.



A nivel regional y nacional, los charros promovidos por esta empresa, han dado mucho de qué hablar en los torneos.

El crecimiento y la profesionalización de la agroindustria tequilera en las décadas recientes `ha respondido a una realidad en la que el sector es el depo-

sitario de una bebida espirituosa con presencia global. Y ello nos ha llevado buscar procesos de mejora continua en todas y cada una de las etapas del negocio para poder competir e el mercado internacional.

“Con la Denominación de Origen se ha propiciado para el Tequila su identificación a nivel mundial, como una bebida auténtica, regional y exclusiva de México. Esto nos ha obligado a crear un organismo de certificación, como lo es el CRT, que nos evalúe para garantizar una credibilidad permanente y a dar certidumbre a la industria”, menciona Casa Don Roberto.

Las perspectivas que se visualizan son el continuo crecimiento de la bebida y una mayor incursión de las compañías extranjeras en la industria tequilera.



## CASA MONTES LEYVA, S. DE R.L. DE C.V.



NOM: 1601

DOT: 334

Carretera Barra de Navidad Sur 806, colonia Centro

Unión de Tula, Jalisco, C.P. 48000

MARCAS: Sin marcas

<https://www.crt.org.mx/maplibro/1867.html>

El Consejo Regulador del Tequila le otorgó la certificación como productor de Tequila 100% de agave en diciembre de 2017

Empresa  
Certificada





## CASA REYES BARAJAS, S.A. DE C.V.



NOM: 1507

DOT: 327

Francisco Javier Sauza Mora 114, Col., Centro,  
Tequila, Jalisco., C.P. 46400,

MARCAS: Jesús Reyes

<https://www.crt.org.mx/maplibro/202.html>





## CASA TEQUILERA ALCARDAN K & ASOCIADOS, S.A. DE C.V.



NOM: 1594

DOT: 318

Km 9.5 Carretera Arandas – León S/N

Rancho Los Corrales, Arandas, Jalisco C.P. 47190

MARCAS: 3G, Don Margarito

<https://www.crt.org.mx/maplibro/1678.html>

En octubre de 2015, la empresa obtuvo la certificación por parte de Consejo Regulador del Tequila.

Empresa  
Certificada





## CASA TEQUILERA DE ARANDAS, S.A. DE C.V.



NOM: 1499

DOT: 215

Km. 6.5 carretera Arandas - León S/N Rancho El Cabrito,  
Arandas C.P. 47180

MARCAS: *El Brindis Mexicano, Antiguo Imperio, Gran Sol*  
<https://www.crt.org.mx/maplibro/180.html>

En el clúster tequilero alteño, ha destacado con luz propia la Compañía Tequilera de Arandas, haciendo su camino con su marca insignia. Esta empresa surgió el primero de octubre de 2001 con una marca propia denominada el Brindis Mexicano.

El LAE Sergio Agustín López Lozano, en su carácter de fundador principal, ha sido el gran impulsor para configurar la identidad de esta destilería.



Esta corporación considera que ha sido todo un éxito la mancuerna formada con el Consejo Regulador del Tequila, de modo que este



organismo ha cumplido con su papel en la verificación de la calidad y autenticidad del producto, en las dos décadas de funcionamiento de este ente certificador.

Esta destilería es de la idea que en la profesionalización que se ha tenido en la agroindustria se han dado pasos de gran relevancia para fortalecer la producción y comercialización, y con ello, darle fuerza al creciente posicionamiento del Tequila en el ámbito nacional e internacional.

También se tiene la convicción de que la figura jurídica de la Denominación de Origen ha sido fundamental para proteger y promover al Tequila con un distintivo especial que lo exhibe en el mundo como producto exclusivo de México, máxime que ha sido de los productos agroindustriales más destacados en la exportación.

Las perspectivas de corto y largo plazo suponen mayores exigencias para una efectiva planeación, de modo que se asegure un abasto permanente y se eviten las curvas no deseables de sobreoferta y escasez de materia prima.



## CASA TEQUILERA HERENCIA DE LOS ALTOS, S.A. DE C.V.



NOM: 1596

DOT: 326

*Km 1.5 Oriente Interior 2*

*Jesús María, Jalisco C.P. 47950*

MARCAS:

<https://www.crt.org.mx/maplibro/1753.html>



## CASA TRADICIÓN, S.A. DE C.V.



NOM: 1595

DOT: 322

Camino Real a Achio 52

Amatitán, Jalisco C.P. 45380

MARCAS: Clase Azul, Clase Azul Ultra, El Teporocho, La Pinta

<https://www.crt.org.mx/maplibro/50.html>.

En abril de 2016, la empresa obtuvo la certificación por parte del Consejo Regulador del Tequila.



## CAVAS DE DON MAX, S.A. DE C.V.



NOM: 1554

DOT: 271

Paraíso 221 Las Pintitas,  
El Salto C.P. 45693

MARCAS: *Don Max, El Secreto, La Doña*

<https://www.crt.org.mx/maplibro/737.html>



## CÍA. TEQUILERA LOS ALAMBIQUES, S.A. DE C.V.



NOM: 1474

DOT: 189

Rancho El Nacimiento S/N La Alteña, Arandas C.P. 47186

MARCAS: *Los Alambiques, Hacienda Del Seco,*

<https://www.crt.org.mx/maplibro/261.html>

Esta empresa surgió en 1998 bajo el impulso de los maestros tequileros Sebastián Meléndrez y Mario Gómez, teniendo como representante legal al abogado Luis Margáin Sainz. Su sede es la ciudad de Arandas.

Ha aprovechado el lineamiento legal que permite que unas instalaciones puedan funcionar para dos corporaciones distintas en lapsos debidamente definidos.





## CÍA. TEQUILERA LOS GENERALES, S.A. DE C.V.



NOM: 1486

DOT: 203

Río Bravo 1 Panteón Viejo, San Juanito de Escobedo  
C.P. 46560

MARCAS: *Los Generales, D'Méndez, Jr*

<https://www.crt.org.mx/maplibro/14.html>

Surgida en 2002, la Compañía Tequilera Los Generales fue fundada por el licenciado Jorge E. Méndez López, quien integró a su familia en el proyecto de esta destilería establecida en el municipio de San Juanito de Escobedo, en la región Valles de Jalisco. El objetivo fue establecer una firma tequilera integrada como industria productiva para que tenga renombre nacional e internacional, de modo que este sueño se cumpla con objetivos muy firmes para llevar el proyecto a buen término.



Viene al caso precisar que los antecedentes iniciales de esta empresa se remontan a 1989. En la trayectoria que se ha tenido como empresa se ha enfrentado diversos desafíos para enfrentar los cambios tecnológicos que se han tenido en la agroindustria tequilera, lo que ha supuesto hacer los cambios necesarios ante las necesidades de profesionalización de la actividad, así como en todos los aspectos que trae el proceso, desde la siembra y desarrollo de los agaves, hasta la logística para un abasto seguro de materia prima.

Entre las marcas lanzadas al mercado por esta destilería, figuran sus productos estrella Tequila Los Generales y JR en botellas artesanales. También tiene en su portafolio las marcas BAR, Reserva del Anciano e Ixtla.

En presentaciones de Tequila mixto cuenta con las marcas los Generales, D Méndez y Toro Macho. Dentro de su estrategia de ventas, la empresa le ha apostado a la exportación, lo que ha supuesto la presencia en Norteamérica, Sudamérica, Europa Occidental, Europa del Este. Y hasta en África, en el caso de Nigeria; y Oceanía, en el caso de Nueva Zelanda.

Las alianzas estratégicas con distribuidores han sido factor importante en la expansión de esta empresa, de modo que así se potencialicen los esfuerzos de las partes involucradas.



## COMPañÍA DESTILADORA DE ACATLÁN, S.A. DE C.V.



NOM: 1413

DOT: 128

Independencia 157 La Calma,  
Acatlán de Juárez C.P. 45700

MARCAS: *Gallo de Oro, Chupa Chupa, Emperador Azteca*

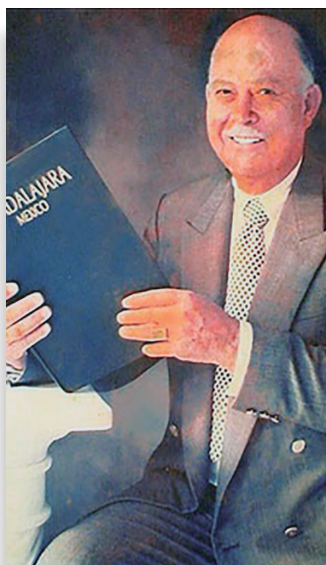
Localizados en Acatlán de Juárez, Jalisco, a sólo 30 minutos de Guadalajara. En una locación estratégica, ya que estamos cerca de la capital del Estado, así como del nuevo Recinto Fiscal en Zacoalco, a tres horas del Puerto de Manzanillo.

Tienen una capacidad de producción es de 2,500 litros de Tequila 100% de Agave por turno. “Esto hace que nuestros productos sean fabricados en lotes pequeños para personalizar el Tequila y obtener la calidad que nos hace tan diferentes”, comenta Compañía Destiladora de Acatlán.

El embotellado es hecho a mano de manera artesanal con los más altos estándares de calidad. Además, contamos con una planta de purificación de agua dentro de nuestras instalaciones.

Tienen suficiente espacio en la Destilería para crecer nuestra capacidad de producción y embotellamiento al 100%. Se realizan maquilas para Exportación, a granel o envasado.

Tienen presencia internacional en Australia, China, Colombia, El Salvador y Estados Unidos de América.







## COMPAÑÍA TEQUILERA DE ARANDAS, S.A, DE C.V.



NOM: 1460

DOT: 175

Rancho Palos Colorados S/N

Arandas, Jalisco C.P. 47180

MARCAS: *Hacienda de Tepa, Tres Caballos, Máximo, Chilango, El Charro, Tres Reyes, Tepa, Antigua Cruz, Real Hacienda, Riazul, Codorniz*

<https://www.crt.org.mx/maplibro/17.html>

El Consejo Regulador del Tequila le otorgó la certificación como productor de Tequila en septiembre del 2000



## COMPAÑÍA TEQUILERA HACIENDA LA CAPILLA, S.A. DE C.V.



NOM: 1479

DOT: 195

Calle Hacienda 1 S/C,

Tepatitlán de Morelos C.P.47700

MARCAS: *Corazón de Jalisco, El Amo, Hacienda la Capilla*

<https://www.crt.org.mx/maplibro/855.html>

El nacimiento de esta empresa ocurrió en el año de 1999, se funda la empresa con el nombre de Hacienda la Capilla S.A. de C.V., hasta el año del 2008 cuando se cambia el nombre a Compañía Tequilera Ha-

cienda La Capilla S.A. de C.V.



La empresa nace cuando un grupo de soñadores, los cuales ya habían estado involucrados en el negocio del Tequila, les surge la inquietud de crear su propia empresa y así elaborar un

Tequila el cual pudiera llegar a ser conocido a nivel mundial, sueño que poco a poco y con el esfuerzo de todos sus trabajadores se ha ido cumpliendo.

Los fundadores fueron el ingeniero Eduardo Barba Casillas, junto con los licenciados Heriberto Gómez González, Javier Aceves Navarro y Juvenal Jiménez Loza.

“El papel del CRT ha sido fundamental. En general ha contribuido en el reconocimiento y sobre todo colaborado a la protección de la Denominación de Origen Tequila, así mismo promueve el consumo, la calidad y el prestigio del Tequila alrededor del mundo. Aparte de ser un organismo de vigilancia en la cadena de producción agave-Tequila, así como de apoyo y capacitación a la industria Tequilera”, opina Compañía Tequilera Hacienda La Capilla.

El crecimiento ha sido impulsado principalmente por el reconocimiento de la bebida a nivel nacional e internacional, eso ha dado paso a que la industria busque un constante crecimiento, desarrollo, innovación y capacitación para ofrecer un producto de calidad para los diferentes gustos del consumidor.

Gracias a la Denominación de Origen Tequila se reconoce la bebida a nivel mundial y esto permite que esté protegida en 45 países, esto en gran medida evita que la bebida sea producida en otros lugares ostentando el nombre Tequila, es decir a contribuido a que la bebida no sea falsificada.

En la perspectiva actual hay retos exigentes. Se ve un panorama difícil en cuestión de abastecimiento de agave, pero las empresas ya están tomando acciones para que el efecto no golpee tan fuerte a la industria y que la cadena se consolide.

Esta empresa lanzó la marca Tequila Ley 925 para el mercado ultrapremiun con una botella de un peso de seis kilogramos en base de cerámica platino y 6 mil 400 diamantes incrustados. El diseño fue a cargo del artista Fernando Altamirano.





## COMPAÑÍA TEQUILERA HACIENDA SAHUAYO, S.A. DE C.V.



NOM: 1511

DOT: 323

Calzada Revolución 1035 La Puntita,  
Sahuayo, Mich., C.P. 59018

MARCAS: *Cabeza de León, Hacienda Sahuayo*  
<https://www.crt.org.mx/maplibro/196.html>

La primera tequilera michoacana, fue creada por el señor Marco Antonio Villaseñor Gudiño, persona visionaria y futurista, enfocada siempre a nuevas ideas y proyectos, fundo la tequilera en el año 2003; es una empresa familiar reconocida hace más de 10 años en la ciudad de sahuayo, michoacán.

“Gracias a nuestra situación geográfica tenemos las condiciones ideales de temperatura y humedad que resulta de nuestra zona riverense del lago de Chapala y su entorno de valles y montañas”, comenta Compañía Tequilera Hacienda Sahuayo.

“Nuestros agaves son cuidadosamente escogidos y permanecen 8 años en el rancho Hacienda Sahuayo para su óptimo crecimiento y de



allí poder elaborar los tequilas premium con notas tan características que nos hacen inigualables. Las piñas al estar ya maduras son cosechadas manualmente”, describen.

Posteriormente se llevan a la fábrica donde son cocidas en autoclaves de acero inoxidable. Siendo el jugo fermentado de manera natural con levaduras propias de nuestra empresa las cuales le brindan mucho bouquet a nuestros tequilas blancos, los cuales trascienden hasta los extra añejos. Al estar listo el jugo para destilarse se hace una doble destilación para asegurar la pureza de nuestro Tequila y se hace en alambiques pequeños con serpentines de cobre.





## COMPAÑÍA TEQUILERA LA MISIÓN, S.A. DE C.V.



NOM: 1564

DOT: 281

16 de Septiembre 500, sin Colonia,  
San Juanito de Escobedo, C.P. 46560

MARCAS: *Arrollador, La Misión Del Siglo XXI*

*<https://www.crt.org.mx/maplibro/825.html>*

La empresa nació en el año 2007, con la constitución de la sociedad mercantil denominada “Compañía Tequilera La Misión”, como una empresa familiar, fundada por la señora Irma Tezoquipa Lima, con el fin de extender su gama de productos de bebidas alcohólicas en el mercado nacional. Actualmente se encuentra ubicada en el municipio de San Juanito de Escobedo, en el Estado de Jalisco.



“El Consejo Regulador del Tequila representa un punto de partida indispensable para todos aquellos agentes productivos que se quieran incorporar a la industria de la elaboración del Tequila. El trabajo que ha hecho es fundamental para que exista una correcta verificación y certificación sobre el cumplimiento de la Norma Oficial Mexicana del Tequila”, consideran.

Tener como respaldo a una Institución que se encargue de promover la cultura y calidad del Tequila, es de suma importancia para el desarrollo de esta Industria y de todas aquellas compañías adheridas al CRT, porque a través de los años le ha otorgado a nuestros consumidores la confianza suficiente, y la certeza de que en sus manos tienen un producto que además de contar con una Denominación de Origen, se encuentra en cumplimiento oficial de un conjunto de normas y estándares de calidad.

“La colaboración del CRT ha sido positiva, ya que contribuye a tener un mayor acercamiento con los agentes involucrados en la industria del Tequila, y ayuda a eliminar intermediarios y agilizar los procesos dentro de la cadena productiva ” de acuerdo con Compañía Tequilera La Misión.





## COOPERATIVA TEQUILERA LA MAGDALENA, S.C. DE R.L.



NOM: 1463

DOT: 177

Carretera Internacional Guadalajara-Nogales, Km 81  
Las Matas, Magdalena, C.P. 46474

MARCAS: *Sangre Azteca, Don Efraín, Entre Dos Tierras.*  
<https://www.crt.org.mx/maplibro/158.html>



## CORPORACIÓN ANSAN, S.A. DE C.V.



NOM: 1360

DOT: 126

Camino a las Granjas 2, Santa Cruz del Astillero,  
El Arenal, C.P. 45360

MARCAS: *Con Orgullo, Sublime, Honorable*  
<https://www.crt.org.mx/maplibro/39.html>

Corporación Ansan es una destilería que ya lleva su trayectoria como empresa con dos décadas de camino recorrido. Una de tantas temporadas de sobreoferta de agave, llevó a sus impulsores a formar su propia empresa, la quedó constituida un 9 de junio de 1995.

Así recuerda su fundador el médico veterinario José Ángel González Aldana, quien detalla que la empresa al inicio se instaló en la población de La Laja, en el municipio de Zapotlanejo, donde se rentó el inmueble a don Roberto Ruiz Rosales.

Después se tuvo la fábrica propia, la que funciona desde 2008 en la población de Santa Cruz del Astillero, municipio de El Arenal, en el territorio primigenio del tequila.

El portafolio de la corporación cuenta con las marcas Con Orgullo, Honorable, Sublime y Arcano.

Con satisfacción, comenta que él como productor de agave





y como industrial ha dado seguimiento puntual a las acciones del Consejo Regulador del Tequila, desde su fundación.

Puntualiza que la actuación del CRT ha significado una tarea de gran trascendencia para hacer valer la normatividad del tequila, tanto en el ámbito nacional, como hacia el exterior. En varios periodos, ha sido consejero del organismo verificador.

También resalta que la figura jurídica de la Denominación de Origen, ha sido determinante para consolidar la identidad del tequila.

Hace memoria que él fue testigo del reconocimiento a tal figura de parte de la Unión Europea en el año de 1997; y su participación en la formación del Sistema Producto Agave Tequilero.

Con optimismo vislumbra el escenario para la agroindustria, si hay voluntad de todos sus actores para encarar diversos desafíos, como la planeación estratégica.





## CORPORATIVO DESTILERÍA SANTA LUCÍA, S.A. DE C.V.



NOM: 1173

DOT: 115

Servidumbre de paso a las agujas 450, Las Agujas Zapopan,  
Tesislán, jalisco C.P.45200

MARCAS: *Especial Newton, El Destilador*  
<https://www.crt.org.mx/maplibro/1054.html>

La empresa fue fundada por los señores: Enrique Guillermo Newton Alexanderson y Federico Ernesto Newton Ruiz en el año de 1940 con la marca Supremo y único Tequila Especial.

Se capacitaron en calidad, procesos de fabricación, buenas prácticas, estrategias de venta nacional y exportación, es como hemos ido posicionando nuestras marcas.

“Hemos tenido un apoyo invaluable con el Consejo Regulador del tequila, ya que es el Organismo que ha dado certidumbre y credibilidad de nuestros productos ante los clientes y ha contribuido dando identidad propia de la región tequilera a nuestros productos”, señala Corporativo Destilería Santa Lucía.



Es necesario integrar al productor agavero como industrial agrícola, apoyándolos con vinculación de cultivos a precios justos que motiven continuar con la actividad que asegure abasto suficiente en calidad, costos competitivos y estables de tal forma que permita tener certidumbre a futuro de la materia prima, con esto se contribuiría al crecimiento exponencial de la bebida.

## DESTILADORA BONANZA, S.A. DE C.V.



NOM: 1604

DOT: 338

Camino Antiguo a Tototlán Km 1.4. Ojo de Agua de Latillas  
Tepatitlán de Morelos, Jalisco, C.P. 47724

MARCAS: *Sin marcas*

<https://www.crt.org.mx/maplibro/1893.html>

El Consejo Regulador del Tequila le otorgó la certificación como productor de tequila en agosto del 2018.





## DESTILADORA CASA BLANCA VÁZQUEZ, S.A. DE C.V.



NOM: 1510

DOT: 225

Rancho Santa Barbara 5 La Trinidad,

Atotonilco El Alto C.P. 47750

MARCAS: *Cinco Blanco*

<https://www.crt.org.mx/maplibro/193.html>



## DESTILADORA DE AGAVE AZUL, S.A. DE C.V.



NOM: 1424

DOT: 140

Cuahtémoc 1000 Vista Hermosa,  
San Juanito de Escobedo C.P. 46560

MARCAS: *La Tarea, Don Anselmo, Chulavista*  
<https://www.crt.org.mx/maplibro/216.html>

En su origen nuestra empresa 100% Mexicana fue fundada en el año 1930, durante la época Post-Revolucionaria en el pueblo de San Juanito de Escobedo a 80 km de Guadalajara donde se ubica a un en la actualidad por el Sr. Anselmo García como una taberna “casa Agave Azul” como un sueño personal.



Denominada como empresa fue en el año de 1996 por el Sr. Jesús García hijo del Sr. Anselmo y en el año 2005 fue tomada por el Sr. José de Jesús García, dueño único y Administrador hasta el día de hoy.

“La participación de CRT en el control de agaves y certificación correcta de los mismos, contribuye a llevar todo en orden y estadísticas reales”, comenta Destiladora de Agave Azul.

El 100% ya que resulta una ventaja competitiva en venta de bebidas espirituosas.

Su propia perspectiva como empresa es seguir sembrando y cosechar nuestro propio agave y tener seguridad en producción, ya que actualmente es un tema de preocupación en el abastecimiento de materia prima.



## DESTILADORA DE AGAVE EL MENTIDERO, S.C. DE R.L.



NOM: 1572

DOT: 291

Álvaro Obregón 4 El Mentidero,  
Autlán de Navarro C.P. 48917

MARCAS: *Casta Negra, Luna Malvada*  
<https://www.crt.org.mx/maplibro/914.html>

Esta empresa ubicada en Autlán de Navarro, Jalisco aunque pequeña de tamaño, pues genera alrededor de 15 empleos, es un esfuerzo que busca posicionar a la bebida mexicana.

En su actividad esta fábrica se enfoca en la producción y envasado de bebidas destiladas de agave.

Esta empresa se ubica, precisamente, en la localidad conocida como El Mentidero, una pequeña comunidad, en donde predomina el clima semiseco y semicálido.





## DESTILADORA DE AGAVE HACIENDA LOS HUAJES, S.C. DE R.L.



Km. 2.6 Carr. El Saucillo - Potrero de Gómez S/N Potrero de  
Gómez, Zapotlán Del Rey C.P. 45981

MARCAS: *El Robleral, El Reliz, Toro Negro*  
<https://www.crt.org.mx/maplibro/325.html>

NOM: 1538

DOT: 248

“Nace de la idea que ya hacía tiempo estábamos planeando. Fue así que en el año 2005 logramos hacer las instalaciones adecuadas y suficientes para que en el 2006 iniciáramos operaciones y obtener nuestro Tequila El Robleral. Desde entonces Destiladora de agave Hacienda Los Huajes está orgullosa de ser una empresa 100% mexicana dedicada a la producción de Tequila 100% de Agave”, señalan.

La iniciativa de su fundación fue del señor David Oliden Lomelí quien encabezó a un grupo de personas, quienes se comprometieron a crear un Tequila sobresaliente el cual era elaborado originalmente para compar-



tirlo con familia y amigos, pero su calidad indiscutible y su sabor único le dio popularidad para lograr extendernos en el mercado. La empresa se ubica en Zapotlanejo, cerca del poblado El Saucillo de Maldonado.

Para Hacienda Los Huajes, el CRT ha sido un factor clave fundamentalmente con su apoyo y verificación para el cumplimiento de la Norma en la elaboración de nuestro Tequila, ellos han estado presentes en cada uno de nuestros procesos supervisando y analizando nuestra calidad que con el sello del CRT es una garantía para el consumidor.

Ante el crecimiento y profesionalización de la agroindustria tequilera, se han dado grandes respuestas. Es una agroindustria con gran futuro y crecimiento ya que cada día se abren más canales para que los productores de agave puedan acomodar su materia prima y a la misma vez los productores de Tequila poder exportar su producto, lo que permite lograr una mejor posición en el mercado nacional e internacional y con la identidad propia de un lugar de México.

El modelo de la Denominación de Origen Tequila en su negocio ha contribuido positivamente ya que eso nos ha dado la ventaja de que en los lugares a los que hemos asistido tenemos una buena aceptación, brindando confianza al consumidor de que es un producto de calidad.

Las perspectivas para la cadena productiva agave-Tequila a futuro son favorables. Hay que seguir produciendo cada día más y mejor Tequila, nuestra bebida nacional para México y el mundo.



## DESTILADORA DE LOS ALTOS LA JOYA, S.A. DE C.V.



NOM: 1555

DOT: 274

Rancho La Joya. 777 S/C, Ayotlán C.P. 47935

MARCAS: *Rancho La Joya*

<https://www.crt.org.mx/maplibro/573.html>

Desde Ayotlán, Jalisco, la empresa Destiladora de Los Altos “La Joya” tiene una historia reciente, nació en el año 2003, con una fortaleza ligada a la tierra donde esta firma tiene sus cimientos al formar parte de una familia de agaveros que se ha forjado a lo largo de tres generaciones.

Inicialmente dedicada a la exportación, actualmente la empresa ya cuenta en su haber con varios reconocimientos. Entre ellos destacan: La Medalla de Plata, Categoría Reposado, obtenido durante el concurso Wine & Spirits Competition en San Francisco, California en el año 2009 y la Medalla de Plata, Categoría Reposado, otorgado por el Tasting Institute de Chicago, en el año 2009.



## DESTILADORA DE LOS ALTOS, S.A. DE C.V.



NOM: 1412

DOT: 185

Francisco Medina Ascencio 472 El Gallito, Arandas C.P. 47180

MARCAS: *Don Félix, Espuela de Oro, Hacienda Vieja*

<https://www.crt.org.mx/maplibro/32.html>

La empresa obtuvo la certificación en marzo de 2006, por parte del Consejo Regulador del Tequila.







## DESTILADORA DEL VALLE DE TEQUILA, S.A. DE C.V.



NOM: 1438

DOT: 152

Carretera Internacional 102 Santa Cruz,  
Tequila, Jal., C.P. 46403

MARCAS: *Tierra de Caballos, Calavera, Casa Maestri*

<https://www.crt.org.mx/maplibro/236.html>

Esta empresa productora de Tequila fue establecida el 31 de enero del 2009, mejor conocida como Casa Maestri, localizada en Tequila, Jalisco



México, “Tenemos el orgullo de ser la empresa numero 11 exportadora de Tequila en este momento”, comentan.

Destiladora del Valle de Tequila (Casa Maestri) es una destilería de Tequila que se encuentra en el corazón del cultivo de agave más privilegiada de México y la región de producción de Tequila: Tequila, Jalisco, México. Lo único nuevo sobre nosotros es la edad de nuestra empresa 5 años, es una empresa que sus fundadores tienen más de cuarenta años de experiencia profesional en la industria de vinos y licores. “Mi esposa y compañera, explica el Sr. Michael Maestri, Celia Villanueva de Maestri tiene más de treinta (30) años de experiencia, sus padres fundaron una fabrica en Córdoba, Veracruz de la cual es socia también y un servidor tiene experiencia en EU y el mundo en el embasamiento de Tequila y otros vinos y licores por los últimos 47 anos, siendo parte del Grupo Maestri.”

Su equipo de trabajo y conocedores en el ramo, cuenta con mas de 80 años de experiencia estando a muy buen nivel de los mejores tequileiros reconocidos en México.





Casa Maestri es la combinación de lo mejor de lo viejo con lo mejor de lo nuevo en lo que respecta a la producción de Tequila. “Utilizamos hornos de Piedra en los cuáles el agave es horneado lentamente de la manera tradicional combinando las autoclaves, una vez que el agave es



cocido se usan los molinos tradicionales para extraer el azúcar gruesa miel de agave. La “Fermentación” será natural utilizando las levaduras nativas. La destilación se llevará a cabo en “alambiques “en lugar de columnas de destilación. Toda el agua se procesa a través de un sistema ultra moderno de ósmosis inversa, deionización, y eliminación de bacterias mediante luz ultravioleta, seguido por dos tipos de filtración.”



## DESTILADORA EL PAISANO, S.A. DE C.V.



NOM: 1561

DOT: 277

Predio El Fresno Km. 2 S/N Centro,  
Degollado, Jal., C.P. 47980

MARCAS: *Dos Alas*

<https://www.crt.org.mx/maplibro/791.html>

En noviembre de 2008, la empresa obtuvo la certificación por parte de Consejo Regulador del Tequila.





## DESTILADORA GONZÁLEZ GONZÁLEZ, S.A. DE C.V.



NOM: 1143

DOT: 96

Puerto Altata 1131 Circunvalación Belisario, Guadalajara, Jal.,  
C.P. 44330

MARCAS: *Juárez, El Mayor, Dos Vidas*

<https://www.crt.org.mx/maplibro/19.html>

La Destilería González fue fundada en 1986 por Rodolfo González González, un empresario de gran raigambre tequilera. La corporación ha sido exitosa en la exportación tequilera, lo que ha incluido alianzas importantes con otras compañías.

La destilería se ubica en la colonia San Marcos de la capital de Jalisco.

Entre tales alianzas, figura la que realizado con la firma alemana Borco Marken, lo que le ha permitido una gran penetración en Europa, sobre todo con la marca Tequila Sierra. Otra marcas exitosas de esta destilería, ha sido El Mayor, Monte Albán y Calle Azul.

En otras operaciones exitosas de esta destilería figuran en la trayectoria de Rodolfo González lo que ha sido la corporación Sierra Destilería Unidas; además de Bodegas La Negrita, un negocio distribuidor de vinos y licores.

Rodolfo González ha tenido una dinámica participación en organismos gremiales del sector tequilero, como ha sido el caso del Consejo Regulador del Tequila, de quien señala que la historia de esta bebida tiene un antes y un después luego de la institución del organismo certificador.





## DESTILADORA JUANACATLÁN, S.P.R. DE R.L. DE C.V.



NOM: 1551

DOT: 268

Camino al Bajío Norte 1 Rancho Buenavista, Juanacatlán C.P.  
45880

MARCAS: *El Berrinche, carreta de Oro, Casa de Luna*  
<https://www.crt.org.mx/maplibro/707.html>

El nacimiento de la empresa respondió a una inquietud de los productores de agave y por la necesidad de consumer su propia materia prima. Para que no se echara a perder surgió la idea de un grupo de personas de asociarse y construir su propia destiladora.

La construcción comenzó en el 2004 y a finales del 2007 se iniciaron las primeras pruebas de elaboración de Tequila y en el 2008 se consiguieron todos los permisos de las autoridades y se comenzó a producir el Tequila ya certificado.





Los fundadores fueron un grupo de 41 socios de Juanacatlán, los Altos y Zona del Tequila.

“El CRT ha sido importante porque la gente ya conoce que una empresa que es verificada por el CRT cumple con toda la normatividad vigente y que el Tequila es confiable para su consumo”, señala Destiladora Juanacatlán.

La profesionalización ha sido importante en el crecimiento de la industria tequilera, ya que las empresas familiares se han convertido en organizaciones de gran envergadura que ahora comercializan su Tequila por todo el mundo.

El modelo de la Denominación de Origen del Tequila ha favorecido el crecimiento tanto de productores agaveros, como de empresas tequileras, y han generado infinidad de empleos de manera directa e indirecta.

“Según nuestras sus perspectivas en el futuro cercano esperamos que el cultivo, cosecha y transformación de agave, avance a la par de la producción para no tener estos ciclos de escasez o sobreproducción, es decir que sea planeado el cultivo de agave azul de acuerdo la demanda de las empresas”, puntualizan.



## DESTILADORA LOS MAGOS, S.A. DE C.V.



NOM: 1431

DOT: 144

Avenida de Las Margaritas 177 Jardines de La Calera,  
Tlajomulco de Zuñiga C.P. 45670

MARCAS: *Calera, Cajititlán, Suavecito*

*<https://www.crt.org.mx/maplibro/64.html>*

El nacimiento de esta empresa surgió a raíz de haber dejado otra destilería (Elaboradora de agave y sus derivados) para integrar un negocio familiar en el año 1997.

Su planta se ubica en La Calera, en las inmediaciones del aeropuerto tapatío en el municipio de Tlajomulco.

Sus socios fundadores fueron los señores José Francisco Villegas Sandoval, Tomás González Ochoa, Francisco y Ramiro Guízar Manzo, quienes invitaron a la participación a otros socios.

Los productos de esta empresa han tenido diseños muy originales en las presentaciones al consumidor. Entre sus marcas figuran Calera Real, Bajo Cero, Prodigio y Casta Weber Azul.



Su cercanía con la capital jalisciense, le ha facilitado a esta empresa las múltiples visitas de los amantes de conocer el proceso de elaboración del Tequila, desde la molienda de su materia hasta su envasado final.

“El CRT ha contribuido bastante, ya que nos ha ayudado a mejorar la calidad en la industria en general”, comenta Destiladora Los Magos.

La profesionalización de la agroindustria tequilera cada día ha mejorado y ha llegado a niveles que no había llegado antes. Esto ha incidido en el desarrollo de nuevos mercados y tendencias de productos.

El modelo de la DOT ha sido una herramienta determinante, la que actualmente se está aprovechando para la comercialización de los productos.

Las perspectivas de la cadena productiva son de crecimiento, ya que crece la proyección mundial del Tequila, lo que está dando frutos para la industria en general.



## DESTILADORA LOS SAUCES, S.A. DE C.V.



NOM: 1525

DOT: 238

Km. 2 carretera San Juan de los Lagos S/N  
Rancho Los Sauces, Tepatitlán de Morelos C.P. 47600

MARCA: *Cava Alteña*

*<https://www.crt.org.mx/maplibro/203.html>*

Destiladora los Sauces S.A. de C.V., constituida a partir del 17 de enero del 2001 es originaria de Tepatitlán de Morelos, Jalisco, México, es una empresa innovadora, dedicada a la producción de Tequila con la marca Cava Alteña, desde el cultivo de la planta de agave hasta su añejamiento en barricas de roble blanco; utilizando la tecnología semi-artesanal para lograr una bebida tradicional con un excelente cuerpo de alta calidad y refinado sabor.

El Sr. Octavio Alcalá González es uno de los accionistas principales de esta sociedad, la cual esta bajo el régimen de sociedad anónima de capital variable.

Al ser el CRT una organización que cuida el apego a la NOM, este avala que la producción, comercialización y consumo de nuestros productos estén regulados protegidos y que cada uno de estos procesos se realice bajo los mas altos estándares de calidad, ya que por la responsabilidad que le implica nuestra empresa ofrece a consumidores tanto en México como en el extranjero garantía de un producto autentico.

La agroindustria tequilera es un factor de innegable importancia económica y social en Jalisco, ya que en la conformación de la cadena productiva del Tequila participan muchos agentes económicos que pueden o no permanecer a las mismas empresas ofreciendo lo mejor en sus relaciones mercantiles de compra-venta; para finalmente producir un producto con Denominación de Origen que ha aumentado la diversificación de los mercados de exportación y nacional.

El modelo de la Denominación de origen ha generado un espíritu de protección gremial y propicio de condiciones para mejorar a nivel regional, nacional e internacional, así como la divulgación, promoción y



la oferta de un producto distintivo protegido, de origen mexicano; probando que nuestro Tequila sea aspiracional para los consumidores.

Fortalecer la planeación de producción de agave e industria tequilera para así asegurar al consumidor la estabilidad del

Tequila en el mercado en cuanto a presencia y precio, impulsando el crecimiento competitividad ante otros productos de bebidas alcohólicas.





## DESTILADORA REFUGIO, S.A. DE C.V.



NOM: 1549

DOT: 265

Sebastián Allende 400 Los Sauces,  
El Arenal C.P. 45350

MARCAS: *Ixa, Don Rigo, Época Dorada*  
<https://www.crt.org.mx/maplibro/664.html>





## DESTILADORA RUBIO, S.A. DE C.V.



NOM: 1476

DOT: 193

Carretera Internacional 200 Santa Cruz,  
Tequila, Jal., C.P. 46403

MARCAS: *La Rienda, El Estibador, La Carroza*  
<https://www.crt.org.mx/maplibro/218.html>

Destiladora Rubio, es un proyecto gracias a la experiencia de más de cuarenta años en el sector de su fundador, Sr. Luis Rubio Jiménez, que participó antes en la instalación de otras tres empresas (la Cofradía, Destiladora del Valle de Tequila y Cooperativa Tequilera la Magdalena) y su colaboración durante más de diez años en plantas de Orendáin.

Empresa familiar con capital cien por ciento tequilense, se fundó y construyó de 1999 a 2000 e inició operaciones en julio 13 del año 2000.

Ubicada en la cuna del tequila, en el Municipio de Tequila, en la zona agavera de la región Valles y forma parte de la Ruta de Tequila y paisaje agavero considerado Patrimonio Cultural de la Humanidad.

“Desde su fundación el CRT ha hecho posible que la calidad de Tequila, bebida nacional reconocida internacionalmente, sea cada vez mas genuina toda vez que el CRT con el recono-



cimiento y autorización de instituciones gubernamentales involucradas ha venido validando su autenticidad mediante la verificación permanente de los procesos realizados en las empresas productoras, envasadoras y distribuidoras y con ello pudiendo asegurar que el consumidor quede satisfecho y cumpla sus expectativas”, considera Destiladora Rubio.

La apertura de nuevas plantas productoras de tequila, en forma discrecional, sin considerar la oferta de la materia prima, *Agave Azul tequilana* Weber, ocasiona que algunas empresas suspendan sus actividades y contribuyen al desempleo.

Ahora bien, la Profesionalización de la Agroindustria Tequilera esta teniendo resultados satisfactorias a aquellas empresas que por su tamaño y capitalización están en posibilidades de llevarla acabo, no obstante, aquellas que no cuentan con recursos se están quedando rezagadas en el proceso y por ello no están siendo competitivas equitativamente hablando.

“Cuando se llevó acabo el Registro de este modelo a nivel internacional estuvo adecuado de acuerdo a las necesidades de ese entonces, ahora bien en la actualidad quiero afirmar que dicho modelo esta quedando obsoleto ya que la limitación del mismo para las plantaciones del Agave que pueden ser incluidas en este no están dando la oferta necesaria a la demanda de la industria lo cual estarán probando, en el futuro inmediato, que esta escasez no permita cumplir con la demanda del producto a nivel Nacional e Internacional además contribuya a el alza desmedida del precio de esta Materia Prima en forma Cíclica como se ha venido dado en el pasado y en el presente”, comenta Destiladora Rubio.



Para esta empresa, en primer lugar lo expuesto en el punto anterior con la falta de abasto y la limitación de la zona de Denominación de Origen para la plantación del agave requerido por la industria.

En segundo lugar considerado la falta de apoyos por parte de los tres niveles de gobierno Federal, Estatal y Municipal al desarrollo del campo y la regulación de la oferta y la demanda de acuerdo a la disponibilidad de la materia prima existente.

Y en tercer lugar, pero no menos importante la falta de acuerdos entre los comités, Cámaras y Asociación de Dueños para poder establecer una planeación de crecimiento a nivel Nacional e Internacional que pueda ayudar al desarrollo ordenado de todos los presupuestos de producción y ventas de las empresas para asegurar que no se presente en un futuro un desabasto en la distribución del Tequila que pueda provocar una mala imagen en cuanto a calidad, volumen, distribución y venta del mismo.



## DESTILADORA SANTA VIRGINIA, S.A. DE C.V.



NOM: 1515

DOT: 320

Km. 3.5 Carretera Tepatitlán - Tototlán S/N Sin Colonia,  
Tepatitlán de Morelos C.P. 47600MARCAS: *Los Yugos, Sangre Altea*<https://www.crt.org.mx/maplibro/211.html>

En la crisis de otra caída de precio del agave en 2005, se fundó la Destilería Santa Virginia, una firma de Los Altos de Jalisco que ha hecho su camino al andar durante una década.

Los hermanos Franco Cuevas han estado al frente de esta corporación, en la que al principio también estuvo involucrado el dirigente agavero Francisco Guzmán de la Torre, sobre todo en las negociaciones para captar los apoyos que dieron origen a la empresa.

Esta firma instalada en el municipio de Tepatitlán, tiene la convicción de que el CRT ha sido un factor determinante en la formalización de la industria y el prestigio del Tequila en el mercado nacional e internacional, de modo que se contrarreste la comercialización de productos elaborados, o vendidos, fuera de la normatividad existente.



Esta destilería es de la idea que la profesionalización de la industria en todos sus ámbitos, desde el campo, las fábricas y la comercialización, ha sido un fenómeno que ha beneficiado a todos los actores involucrados en la cadena comercial.

Por lo mismo, La profesionalización de la agroindustria, ha sido un factor de gran importancia para el fortalecimiento de la figura de la Denominación de Origen que ha tenido su favor el Tequila, tanto en el mercado doméstico, como en el ámbito internacional.

Al respecto, se tiene el reconocimiento al papel del CRT, por sus gestiones permanentes en la apertura de mercados en distintos países.

También se tiene el convencimiento de que en el momento actual, hay que avanzar hacia una relación de equilibrio entre productores de agave y empresarios, de modo que se facilite una relación de comercio justo entre las dos partes.

La empresa ha lanzado al mercado varias marcas de Tequila. Al momento, el posicionamiento de la marca Sangre Alteña, ha sido la prioridad para esta destilería, lo que ha traído diversas acciones, como las alianzas con ciertos negocios; y una labor acuciosa del marketing publicitario, mediante la colocación de anuncios estilizados de la botella.

Como empresa joven en el ámbito tequilero, Destilería Santa Virginia es consciente de un reto permanente de redoblar esfuerzos ante lo que supone un mercado muy exigente para los nuevos jugadores.





## DESTILADORA YARA, S.A. DE C.V.



NOM: 1591

DOT: 314

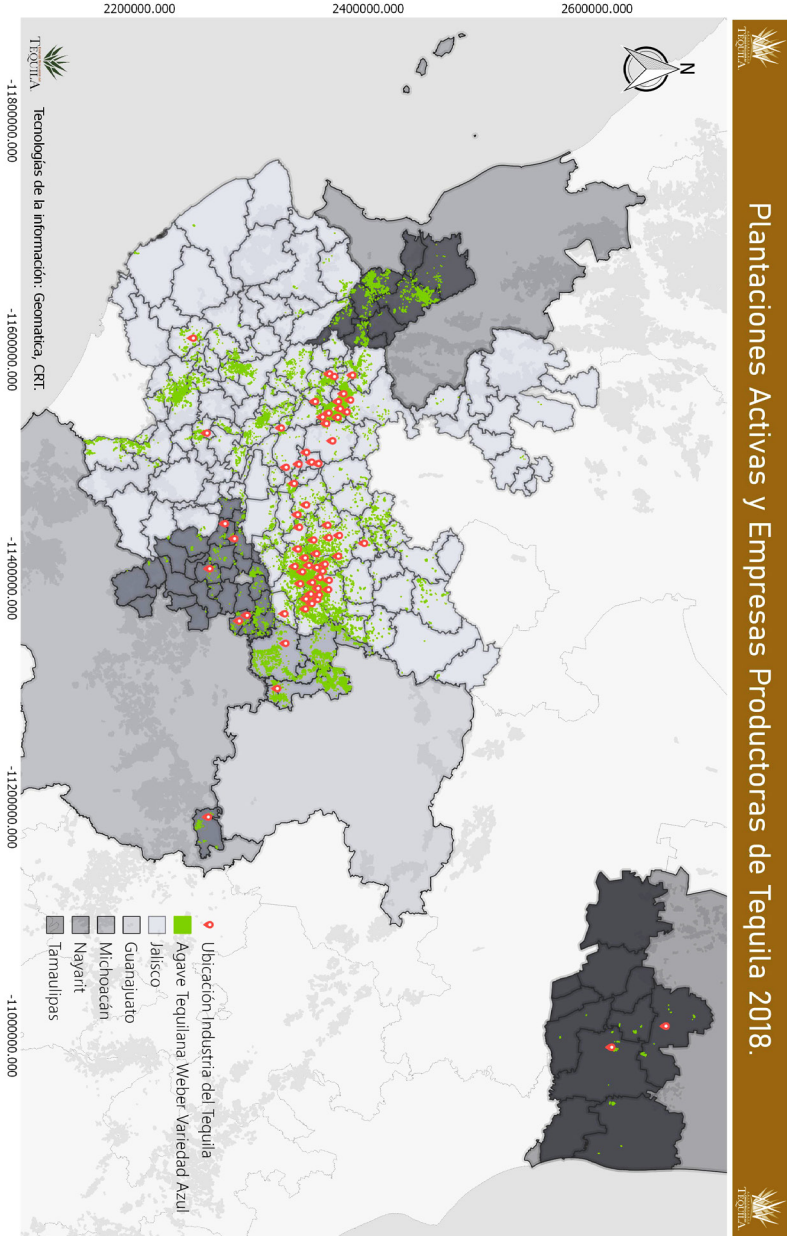
Girasol 6, Colonia Jardines de la Calera  
Tlajomulco de Zuñiga, Jalisco C.P. 45678

MARCAS: *Aureo, Ceramist, Maestranza*  
<https://www.crt.org.mx/maplibro/1600.html>

El Consejo Regulador del Tequila le otorgó la certificación como productor de Tequila en mayo del 2015







## DESTILERÍA 501, S.A. DE C.V.



NOM: 1464

DOT: 188

Juárez 329 Centro, El Arenal C.P. 45350

MARCAS: *Evolución, Gran Padre, Arriero*<https://www.crt.org.mx/maplibro/214.html>

Cuando se habla de Destilería 501, nos tenemos que remontar a la época cercana de la Revolución Mexicana.

En el municipio de El Arenal, cercano a las vías del Ferrocarril, en la zona de Valles, se fundó la destilería “La Fortuna”, por Don Heliodoro Sánchez en el año de 1904. Produciendo un Tequila artesanal de calidad, y la lideró por más de treinta años, apoyado por su sobrino Salvador Sánchez, quien, a la muerte de don Heliodoro formó una nueva sociedad con su viuda, y la llamaron: Sánchez y Rosales S.A., que duró aproximadamente diez años.



Luego de ese período Salvador Sánchez fundó una nueva destilería y “La Fortuna” cerró su producción hasta el ingreso del Ing. Fonseca, quien operó con la misma marca, que tuvo varias administraciones, entre otras, don Eduardo Burgos.

En 1995 se formó una nueva sociedad llamada Elaboradora y Procesadora de Agave y Derivados S.A. de C.V. formada por varios empresarios del municipio de El Arenal; quienes reiniciaron las actividades en “La Fortuna”, ahora con el nombre de “La Aurora”.

En esta sociedad se desarrolló la marca “Revolucionario 501”; El clásico de los Tequilas, con un gran sabor a agave, predilecto por conoedores.

Esta misma sociedad invitó a participar al Lic. Guillermo Flores, un joven empresario, con visión y cocimiento del mercado de vinos y licores.

En 1999 Don Guillermo se separó y creó la Destilería 501 S.A. de C.V.

Don Guillermo empezó a comercializar el producto en tiendas detallistas, y así fue como promovió el producto en sus primeros años creando una cadena de distribución que aun se sigue creciendo.

En el año 1999, Destilería 501 renueva la marca “Revolucionario 501” cambiando su nombre y de esta forma surge el Tequila que hoy conocemos como “Evolución 501”.

Destilería 501, ha conservado la tradición en sus procesos como el horno de mampostería, construido desde inicios de la “La Fortuna”; la fermentación que se hace natural, con propias levaduras del agave; destilación en torres, a través de un proceso continuo que conserva los sabores y aromas que se desarrollaron en el cocimiento y la fermentación. Así mismo, la empresa en busca de la calidad continua en sus pro-

cesos, ha instalado tinas de acero inoxidable, implementado métodos de filtración y puntos estratégicos de supervisión continua para lograr la calidad que caracteriza a cada uno de los productos.

En el 2001, Don Guillermo introdujo su producto a tiendas de mayoristas, para después desarrollar una campaña de venta agresiva que le permitió integrarse a nuevos mercados y vender el producto en tiendas de auto-servicio.

En esta época, gracias al liderazgo de Don Guillermo, la empresa experimento un gran crecimiento, tanto en sus ventas como en el posicionamiento en el mercado y a pesar de seguir siendo una empresa pequeña, logro vencer varios obstáculos que se le fueron presentando en el camino.

Para el 2005, la empresa ya contaba con sus propios campos de agave, siendo esto una gran ventaja competitiva, además de que las posibilidades de producción se incrementaron, ya que no dependían de proveedores y la calidad de producto se vio beneficiada.

Las ventas año con año se han ido incrementando, así como la presencia en el mercado nacional, pero esto no fue suficiente para don Guillermo; quien como emprendedor decidió que era tiempo de ampliar sus horizontes y no sólo enfocarse a un mercado; fue entonces que en el 2006, se entablaron las primeras negociaciones para exportar el Tequila a Estados Unidos, en la ciudad de Atlanta en el estado de Georgia. En ese mismo año se enviaron dos contenedores con Tequila 100%, en sus tres categorías; Blanco, Reposado y Añejo

En el 2012, nace la marca “Gran Padre” y es lanzada al mercado el día del Padre en las principales ciudades de México como: Guadalajara, Cd. México, Monterrey, Puebla, Colima y Veracruz en tiendas de mayoristas y centros de consumo.

Actualmente la empresa está creciendo sus exportaciones a diferentes países como: Panamá, Guatemala, Canadá, Alemania; teniendo muy presente siempre la importancia del mercado nacional.

Las marcas con las que la empresa ya trabaja o en las que se están desarrollando para poder brindarle al mercado el producto que buscan y necesitan siempre con la más alta calidad.



## DESTILERÍA CASA DE PIEDRA, S.A. DE C.V.



NOM: 1586

DOT: 305

Roberto Ruiz Rosales 20 La Tejonera,  
El Arenal, Jal., C.P.45350

MARCA: *Cobalto*

<https://www.crt.org.mx/maplibro/1479.html>

El nacimiento de su empresa se dio en 2010, luego de que sus socios han sido agaveros por treinta años y en el 2010. Los dos socios decidieron unir esfuerzos, naciendo entonces Destilería Casa de Piedra SA de CV.

Los fundadores asociados que fundaron esta destilería fueron José Jacinto Zañudo Q., y Luxberto Romero Zazueta.

Para Destilería Casa de Piedra, el CRT ha contribuido al desarrollo del negocio, al ser un organismo verificador y dar confianza al produc-

tor de Tequila, nos hace tener más certidumbre.

Comentan que a partir de la construcción del CRT, la industria ha crecido de manera sostenida teniendo más credibilidad en el ámbito mundial y generando mayor certidumbre.

El modelo de la Denominación de Origen Tequila ha sido una piedra angular para posicionar nuestro Tequila y nos sentimos protegidos y con iniciativas para incursionar en la exportación.

Esta empresa considera que las perspectivas para la cadena productiva agave-Tequila a futuro son muy buenas con vertientes variadas.





## DESTILERÍA EL PANDILLO, S.A. DE C.V.



NOM: 1579

DOT: 297

Carretera Jesús María-Las Pomes Km.5 S/N S/C,  
Jesús María, Jal., C.P. 47950

MARCAS: G4

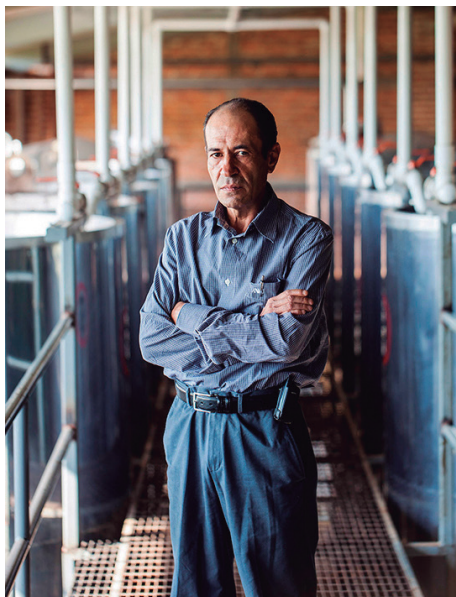
<https://www.crt.org.mx/maplibro/1124.html>

El antecedente de esta empresa parte de una larga línea de agaveros, reconocidos por haber sido de los primeros en sembrar el Agave *tequilana* Weber variedad azul en la zona de Los Altos de Jalisco.

Situada en el sureste de Arandas, en Jesús María, esta destilería fue fundada por el maestro tequilero Felipe Camarena, quien comenzó la construcción de su propia fábrica en 2007, luego de haber trabajado, junto con su hermano Carlos, en otras empresas tequileras de la familia.

Su bisabuelo, don Pedro Camarena, presenció el incendio de su destilería durante la época de la Revolución Mexicana en 1910 y su abuelo, Don Felipe Camarena, estableció la legendaria destilería La Alteña, en 1937.

En su propiedad de más de 260 hectáreas, el empresario planta su propio agave y utiliza energías amigables con el medio ambiente, aprovechando principalmente la energía solar y la eólica en sus procesos de producción.



Su gran capacidad inventiva, lo llevó a introducir tecnología innovadora que ha hecho de su destilería una fábrica única en su tipo. En su destilería, varias máquinas han sido bautizadas por él, como “Igor”, la cual es una trituradora que puede moler grandes cabezas de agave rápidamente, usando solo un motor eléctrico de 15 caballos de fuerza, por lo que resulta ser una máquina de gran desempeño ante su fácil mantenimiento y que se traduce en mejores costos.



Está también “Frankenstein”, otra máquina que es una tahona mecánica, la cual recibe el agave, después de haber pasado por Igor, y es donde los azúcares de agave son retirados de las fibras, con lo que la levadura tiene fácil acceso para convertir los azúcares en alcohol.

Aunque algunos lo llaman “loco” por su originalidad, Camarena se enorgullece de su producto estrella, el “Tequila G4”, que es la principal marca de Destilería El Pandillo.



## DESTILERÍA HACIENDA LA ESPERANZA, S.A. DE C.V.



NOM: 1580

DOT: 330

Km 3.5 de la Carretera Jesús María – San Agustín

Jesús María, Jalisco C.P. 47950

MARCAS: *El Olvido*

<https://www.crt.org.mx/maplibro/1798.html>

El Consejo Regulador del Tequila le otorgó la certificación como productor de Tequila en abril del 2017

Empresa  
Certificada



## DESTILERÍA LA EXPERIENCIA



NOM: 1585

DOT: 304

Km. 175.5 Carretera Irapuato – Guadalajara S/N  
Tototlán, Jalisco C.P. 47779

MARCAS: *Sin Marcas*

<https://www.crt.org.mx/maplibro/1414.html>

El Consejo Regulador del Tequila le otorgó la certificación como productor de Tequila en agosto del 2013.

Empresa  
Certificada



## DESTILERÍA LEYROS, S.A. DE C.V.



NOM: 1489

DOT: 205

Carr. Internacional Guadalajara - Tepic 394 El Rosario,  
Tequila C.P. 46400

MARCAS: *Imperio del Tiempo, Don Fermín, Opalo Azul*  
<https://www.crt.org.mx/maplibro/71.html>

La Destilería Leyros ha sido un ejemplo de una firma muy dinámica en su reducida historia como protagonista de la industria del Tequila. Fue fundada a principios de este siglo por los emprendedores Enrique Legorreta Peyton y Francisco Javier Rosales Ayllon en la ciudad de Tequila.

En su portafolio figuran las marcas Ópalo Azul, Los Azules, Don Fermín y Leyros. Su despegue se explica por diversos factores de innovación, desde el proceso productivo, hasta en la logística y la comercialización, sobre todo en la exportación.

Entre los sucesos relevantes que han dado presencia mediática a esta destilería, figuran las múltiples locaciones de la empresa que se dieron a lo largo de la realización de la telenovela *Destilando Amor* en 2007.



## DESTILERÍA MORALES, S.A. DE C.V.



NOM: 1535

DOT: 247

Km. 6.5 Libramiento Sur S/N Camino Al Caracol,  
Arandas, Jal., C.P. 47180

MARCAS: *Peligroso, Real de México*

<https://www.crt.org.mx/maplibro/314.html>

Una empresa de reciente creación ubicada en Francisco Mora 528, Colonia San Pedro, en Arandas, Jalisco

Su producto principal es Tequila Real de México, blanco y reposado.

Sus fabricantes la definen como una bebida para personas innovadoras y que gustan de los productos naturales.





## DESTILERÍAS SIERRA UNIDAS, S.A. DE C.V.



NOM: 1451

DOT: 166

Puerto Altata 1131-2 Circunvalación Belisario,  
Guadalajara, Jal., C.P. 44330

MARCAS: *Sierra*

*<https://www.crt.org.mx/maplibro/226.html>*



## DGL DESTILADORES, S. DE R.L. DE C.V.



NOM: 1603

DOT: 337

Carretera Arandas – León, Km 2.5

Arandas, Jalisco C.P. 45693

MARCAS: Sin marcas

<https://www.crt.org.mx/maplibro/1859.html>

El Consejo Regulador del Tequila le otorgó la certificación como productor de Tequila en abril del 2018.



## DIAGEO MÉXICO COMERCIALIZADORA, S.A. DE C.V.



NOM: 1449

DOT: 317

Porfirio Díaz 17 Chichimeco,  
Atotonilco El Alto, Jalisco C.P.47750

MARCAS: *Don Julio, Don Julio 70, Don Julio 1942*

<https://www.crt.org.mx/maplibro/1668.html>



## EL PATRIOTA AGAVE SPIRITS, S. DE R.L. DE C.V.



NOM: 1589

DOT: 312

Calle A lote 12B MZ 1, colonia Parque Industrial el Salto

El Salto, Jalisco C.P. 45680

MARCAS: Sin Marcas

<https://www.crt.org.mx/maplibro/1597.html>

El Consejo Regulador del Tequila le otorgó la certificación como productor de Tequila en abril del 2015

Empresa  
Certificada



## ELABORACIÓN DE BEBIDAS DESTILADAS DE AGAVE, S.A. DE C.V.



NOM: 1524

DOT: 237

Camino A La Mesa 98 El Arenal,

El Arenal C.P. 45350

MARCAS: *Bandolón, Distinción de Oro, Bracero*

<https://www.crt.org.mx/maplibro/243.html>



## EMPRESA EJIDAL TEQUILERA DE AMATITÁN, S.P.R. DE R.L. DE C.V.



NOM: 1503

DOT: 231

Camino A La Ex-Hacienda Del Refugio S/N Amatitán,  
Amatitán C.P. 45380

MARCA: *Regional*

*<https://www.crt.org.mx/maplibro/168.html>*

Una casa tequilera creada por ejidatarios hace más de cuatro décadas y que a base de esfuerzo se mantiene en el mercado, dio paso a la creación de uno de los tequilas artesanales más reconocidos, Tequila Regional.

La Empresa Ejidal Tequilera de Amatitán, que produce la marca Regional, es producto de la asociación de 36 ejidos, a la que pertenecen 10 mil ejidatarios de seis municipios.

Los ejidatarios y cooperativistas participan en todo el proceso: desde la producción del agave, hasta la destilación y la venta, además de ope-





rar un restaurante turístico en la Ruta del Tequila, en el destaca una fotografía tomada en el lugar al presidente chileno, Salvador Allende en 1972, justo cuando Allende y Luis Echeverría visitaron la cooperativa.

En el anecdotario destaca que cuando el presidente de Chile fue recibido en las porquerizas de la cooperativa, le dijeron enseñándole a los puercos: “Esta es su casa”. En respuesta el presidente chileno, les respondió en tono de albur: “México para los chilenos y Chile para los mexicanos”.

Hoy en día la empresa sigue operando en el municipio de Amatián donde también cuenta con una empacadora de carnes frías y una procesadora de alimentos, además de ofrecer servicios profesionales de producción de Tequila a otras marcas, junto con su marca propia.



## ENVASADORA DE PRODUCTOS LÍDERES, S.A. DE C.V.



NOM: 1592

DOT: 315

Carretera Jesús María – Ayotlán Km 2, colonia Rancho Centro

Jesús María, Jalisco C.P. 47950

MARCAS: *Estampida, Tesoro Mío*

<https://www.crt.org.mx/maplibro/1630.html>

El Consejo Regulador del Tequila le otorgó la certificación como productor de tequila en mayo del 2015



## FÁBRICA DE AGUARDIENTES DE AGAVE LA MEXICANA, S.A. DE C.V.



NOM: 1333

DOT: 254

Km 2.5 Carr. Arandas - León S/N  
Rancho Llano Grande,  
Arandas, Jal., C.P. 47180

MARCAS: *México Viejo, Mexiquito*

<https://www.crt.org.mx/maplibro/67.html>

Esta empresa se fundó en 1994 y ha estado operando en Arandas, Jalisco con un promedio de 90 empleados.

Algunas de sus marcas son: *México Viejo, Monarca y San José de la Paz.*

Empresa  
Certificada



## FÁBRICA DE TEQUILA DON NACHO, S.A. DE C.V.



NOM: 1508  
DOT: 222  
Km. 11.5 carretera Arandas - Tepatitlán S/N S/C, San Ignacio  
Cerro Gordo C.P. 47190

MARCAS: *Somonque, Don Nacho, Millonarios*  
<https://www.crt.org.mx/maplibro/185.html>

En 1982 se creó Agaveros Don Nacho, una de las empresas productoras de agave más prolíferas en los Altos de Jalisco y del país, que sentó bases para la posterior fundación de la Fábrica de Tequila.

Casa Don Nacho nace en junio de 2003, con el nombre comercial de Fábrica de Tequila Don Nacho Don Ignacio Hernández Gutiérrez, fundador y cabeza de esta organización, después de cultivar agave por más de tres décadas, tuvo la visión en compañía de su familia, de iniciar una nueva etapa en ese negocio, permitiendo abastecer la fábrica con su propio agave, que goza de los mejores rendimientos y calidad en la Zona de los Altos de Jalisco.



Casa Don Nacho, fundada es digno representante de México y exporta sus productos al extranjero en mercados tan variados como Norteamérica, Centroamérica, Sudamérica, Europa y Asia. Nacionalmente tiene presencia en prácticamente todo el territorio nacional.

“Creemos que es indispensable el trabajo y esfuerzo que ha llevado a cabo el CRT en la protección de la Denominación de Origen en el mundo, además de los controles de calidad y supervisión que hacen a todas las empresas Tequileras.

Creemos que el Tequila ha tenido un posicionamiento muy importante a nivel nacional e internacional, y también creemos que la industria a avanzado en temas como tecnificación y sistemas de control de calidad para ofrecer productos de talla internacional.

En cuanto a la Denominación de Origen, nos ayuda abriendo mercados internacionales ya que es un producto exclusivo de México”, señala Fábrica de Tequila Don Nacho.



## FÁBRICA DE TEQUILA EL EDÉN, S.A. DE C.V.



NOM: 1465

DOT: 180

Km. 2 Libramiento Sur S/N El Ocote de Enmedio,  
Arandas C.P. 47180

MARCAS: *Baluarte, Insignia, Rr Dos Erres*

<https://www.crt.org.mx/maplibro/215.html>

El nacimiento de esta empresa fue resultado de una inquietud familiar porque el abuelo materno tuvo una fábrica de Tequila en el rancho La Ciénega, en Arandas Jalisco, en el año 1930, cuando los nietos Ramírez Magaña crecieron se forjaron una meta, crear su propia casa tequilera, la cual fue creada en 1997.

Los fundadores fueron los señores José de Jesús Ramírez Magaña, José María Ramírez Magaña y Raúl Rivas Magaña.





Para Tequila el Edén el CRT ha jugado un papel clave, brindándonos asesoría, apoyo técnico y protegiendo la industria tequilera para cada día mejorar y ser más eficientes. El crecimiento y la profesionalización en la agroindustria es un hecho. Cada día va en aumento y más eficiente obviamente para ser una industria respetada y catalogada como las mejores del mundo.

El modelo de la denominación ha sido muy positivo. Gracias a la Denominación de Origen, que protege el sabor de México que es el Tequila, de igual manera protege a las casas tequileras y a los consumidores, les ofrece confianza al saber que lo que están consumiendo es 100% hecho en México, y al degustarlo conocen el sabor de el sabor de su tierra, el sabor de México.

Las perspectivas del futuro cercano se ven favorables. La cadena productiva tequilera va por buen camino. Va en aumento gracias a la globalización que existe hoy en día se están abriendo muchas oportunidades en el mercado global que toda casa tequilera quiere aprovechar, de la mano va que está surgiendo mucho interés por el Tequila a nivel mundial.



## FÁBRICA DE TEQUILA EL NACIMIENTO, S.A. DE C.V.



NOM: 1455

DOT: 174

Km. 6 Camino del Cabrito Al Matadero S/N Rancho El Nacimiento, Arandas C.P. 47180

MARCAS: *El Nacimiento, Espuela Dorada, Hacienda Testigo*

<https://www.crt.org.mx/maplibro/224.html>

En los últimos años la fiebre por el Agave y su producto principal, el Tequila, creció en nuestra región, por lo que a finales de 1999, se registró una sobreproducción del mismo; Las plantas se pudrían y comenzaba a ser difícil su venta, en respuesta a ello y para evitar el desperdicio de nuestras plantaciones, se decidió, aprovechando la experiencia en el ramo de Ladislao Quiroz, quien fusionando sus más de 40 años de conocimiento en la producción de esta bebida con la energía y perspicacia de su hijo, levantar una industria nueva, creando nuestro Tequila El Nacimiento.



“Nuestro producto principal, toma su nombre como resultado de la ubicación geográfica de nuestra planta, El Nacimiento, es una pequeña población de nuestra ciudad de Arandas en Jalisco”, aseguran.

Tequila El Nacimiento, nace de un proceso antiguo, no industrializado, apostando a un excelente producto natural que descansa en barricas de roble blanco esperando ser embotellado para el deguste de los mejores paladares.

Un producto se degusta por su calidad, pero su sabor no solo viene de la calidad de las plantas, o el cuidado en su fermentación, destilación y envasado; el mejor sabor es la experiencia de compartirlo y disfrutarlo, el mejor sabor es hacer las cosas con amor, es por ello que nuestra empresa es chapada “a la antigua” vertiendo las experiencias a través de cada generación, siendo los fundadores de nuestra empresa padre e hijo: Ladislao Quiroz López y José Guadalupe Quiroz López.

Es bien sabido que una cosa es crear un producto, anteponerle valores y gozar de su calidad.

Otra, es ponerla en el mercado, fortalecerla y gozar de capacitación continua y actualizada en la cadena agave-Tequila; El CRT, no sólo nos da esto, gracias a este organismo, nos hemos abierto las puertas a un mercado más amplio, con proyección internacional ya que son más de 40 países en los que podemos ingresar y explorar el mismo”, comentan.

“Gracias al Consejo Regulador del Tequila, los productores obtenemos credibilidad a nivel mundial, es por ello que podemos planificar y crear productos de acuerdo a los gustos y paladares de cada uno de los mercados que aparecen ante nosotros, siempre aprovechando el soporte técnico obtenido a cada paso”, asegura Tequila El Nacimiento.

Hay ciudades que son famosas por las bebidas que producen, por ejemplo Francia por su cognac, Japón por el sake, Oaxaca por su mezcal...

“Es importante para todos que nuestro Tequila sea un producto profesional, bien cuidado y regulado, que la calidad del mismo hable por sí sola y nos represente dignamente, es por ello que consideramos sumamente importante que el crecimiento de este producto sea dirigido correctamente y que la industria tequilera crezca bajo criterios sólidos y bien planteados, ya que a todos (productores y consumidores) nos conviene que nuestros Tequilas sean de primer nivel”, señala Tequila El Nacimiento.

Mencionado líneas arriba la relación de un producto de calidad con su lugar de creación, una Denominación de Origen funge como una bandera, una identidad que transforma nuestros Tequilas en objetos icónicos, en cultura, en un respaldo para los que producimos en nuestras tierras un producto que se convierte en propio.

“Es nuestra intención lograr un Tequila reconocido mundialmente, apostando a cubrir los mercados abiertos por el consejo, otorgar a nuestros consumidores no sólo sabor, sino nuestra cultura y tradiciones.”

La cultura del agave tequilero, requiere de mano de obra especializada en las labores y uso de herramientas especiales, “es nuestra visión estar actualizados y capacitados técnicamente para lograr nuestro cometido, fortalecer nuestra producción sin descuidar nuestra tradición de crear un producto con sabor y calidad y que todo nuestro personal trabaje compartiendo y extendiendo por su cuenta el entusiasmo que nos mueve.

Nuestra meta se extiende también a la creación de líneas de productos de bebidas preparadas envasadas como estrategia de diversificación, dirigiéndolos a grupos de consumidores jóvenes, compitiendo con el mercado de bebidas que se toman directamente”, señala El Nacimiento.



## FÁBRICA DE TEQUILA TLAQUEPAQUE, S.A. DE C.V.



NOM: 1482

DOT: 199

Antigua carretera a Chapala 6443 Las Pintas,  
El Salto C.P. 45690

MARCAS: *Senda Real, Tlaquepaque, Tres Ríos*  
<https://www.crt.org.mx/maplibro/175.html>

Fábrica de Tequila Tlaquepaque nació como empresa en 1994 con su fundador Carlos Benjamín Ojeda Orozco.

Gracias a los controles de calidad y normas del CRT, que se emplean en la industria, los clientes tienen la certeza de que cuentan con todo el respaldo del organismo y el consumo del Tequila se incrementa.

Además, las empresas nos hemos tenido que alinear a cumplir al cien por ciento con los requisitos que se necesitan para mantener la Deno-



minación de Origen, que ha contribuido en el reconocimiento del producto a nivel internacional, en la protección del mismo para fomentar el crecimiento económico del Estado y del país.

Entre las acciones de promoción de esta empresa, ha sido propiciar que personajes famosos sean asociados con la imagen de sus productos. Un ejemplo: la visita del famoso roquero Neil Vance a las instalaciones de la destilería.

Las perspectivas en el futuro cercano para la cadena agave-Tequila suponen que sus protagonistas estén alineados a las buenas prácticas y al fomento al campo... orientando desde la base que es la siembra del agave con un tinte orgánico que garantice que el Tequila desde su materia prima básica es un producto Premium.

Es importante que se propicien mayores apoyos por parte del gobierno y se generen acuerdos entre productores.





## FÁBRICA DE TEQUILAS FINOS, S.A. DE C.V.



NOM: 1472

DOT: 187

Héroe de Nacozari 5 La Estación,  
Tequila C.P. 46400

MARCAS: *Zapopan, Tenoch, Agave 99*

<https://www.crt.org.mx/maplibro/31.html>

Bajo el liderazgo de Luz María Cabo y Federico Cabo la empresa Fábrica de Tequilas Finos ha tenido su trayectoria en el sector tequilero. Esta corporación inició operaciones en el año 2000 con el antecedente de la adquisición de la destilería Eucario González.

Sus instalaciones se ubican en la cercanía de la estación del ferrocarril en la ciudad de Tequila, lo que la exhibe ante los visitantes de esta población.

La empresa ha priorizado el mercado de exportación y el nicho de marcas Premium en el ámbito nacional. Como muestra de ello, sus productos se venden en lujosas presentaciones, lo que incluye botellas de cerámica de alta temperatura.



En su portafolio figuran las marcas Zapopan, Tonalá, Tenoch, Pancho Pistolas y Don Camilo, entre otras.

Esta destilería ha respaldado plenamente las funciones del Consejo Regulador del Tequila, en el que ha figurado como consejera la empresaria Luz María Cabo.



## FAMILIA LANDEROS, S.C. DE R.L. DE C.V.



NOM: 1599

DOT: 332

Las Huertas 20,

El Medineño, Jalisco C.P. 46400

MARCAS: *Atanasio, El Barril de Oro, El Tío Atanasio 103*

<https://www.crt.org.mx/maplibro/1701.html>

El Consejo Regulador del Tequila le otorgó la certificación como productor de Tequila en octubre del 2017.



## FELICIANO VIVANCO Y ASOCIADOS, S.A. DE C.V.



NOM: 1414

DOT: 129

Carretera Arandas - Tepatitlán Km. 2 S/N

El Ranchito, Arandas C.P. 47180

MARCAS: *Viva México*

<https://www.crt.org.mx/maplibro/170.html>

Con una herencia de cuatro generaciones cultivando agave la familia Vivanco y en especial don Feliciano Vivanco Fonseca, después de 50 años de ser productor de agave e introductor en fábricas de Tequila como Sauza, Cuervo, Orendáin, 3 Magueyes, etc., para el año de 1990 junto con sus hijos decidieron fundar la Empresa Tequilera “Feliciano Vivanco y Asociados”, con la filosofía de hacer uno de los mejores Tequilas del mundo.

Con una funcional destilería, ubicada en el municipio de Arandas, en el corazón de la región de los Altos de Jalisco, inició el 8 de Agosto de 1994, las pruebas de producción, saliendo al mercado a mediados de 1996 con la marca “VIVA MÉXICO”. Teniendo como máxima:

*La ciencia de elaborar un excelente Tequila es la ciencia de tener paciencia.*

Fundadores de la empresa: Don Feliciano Vivanco Fonseca, la Señora Rebeca Lozano y sus seis hijos: Armando, Leopoldo, Héctor Feliciano, Sergio Eduardo, Alejandro, y José Manuel, todos de apellido Vivanco lozano.

“El CRT como organismo regulador de la industria, nos ha dado a todos los que directa e indirectamente tenemos injerencia en esta Agro Industria, la pauta para profesionalizarnos en nuestros negocios, tenemos el apoyo de las estadísticas, tenemos cursos de capacitación, asesorías, etc., jamás como en esta época se está expandiendo la cultura de la bebida nacional por excelencia y sentimos un orgullo los que vivimos

la pasión por esta cultura, ver, que lo que iniciaron las generaciones anteriores hoy en día está mejor difundido, hay más control de salud cuando una bebida está regulada y vigilada, necesariamente la calidad se ve reflejada en los productos de ahí su expansión por el mundo entero”, comentan.

“No podemos negar que ya llevamos varias décadas con un crecimiento sostenido y constante de la agroindustria tequilera eso es indudablemente porque es una bebida de gusto general y por la excelente calidad que cada vez mas tienen los productos, debido a los crecientes conocimientos y profesionalismo de cada uno de los que formamos la industria, desde la eficiencia en el campo, que es donde yo pondría especial interés porque somos la única bebida en el mundo que tiene esos devaneos tan fuertes en el abasto de la materia prima ya que tiene un ciclo de producción bastante largo a diferencia de otras bebidas lo cual provoca altibajos en el mercado internacional, comparados con las otras bebidas espirituosas, .En resumen la industria ha crecido para bien, aunque todavía hay un buen camino por recorrer”, asegura Feliciano Vivanco y Asociados.

Feliciano Vivanco y Asociados SA de CV es una empresa con marcas propias, pero también con socios comerciales y ambas son mayoritariamente para el mercado extranjero, las denominaciones de origen sirven principalmente para proteger a los consumidores acerca de la autenticidad de un producto típico y regional, de posibles plagios o imitaciones en el caso de nuestra empresa si no se hubiese contado con la Denominación de Origen muy probablemente nuestros socios comerciales que comparten la filosofía de la cultura de degustar un excelente Tequila, no nos hubieran descubierto como productores artesanales de productos protegidos por la Denominación de Origen que es aceptada en una gran parte del mundo.

“Si la cadena productiva agave Tequila logra encontrar el tan deseado tan buscado y nunca bien logrado equilibrio entre los productores de agave y los destiladores en los dos aspectos principales abasto y precio, independientemente de otros factores a mejorar en genéticas, estabilidad de tamaño, sabores del valle y los altos, Etc., entonces y solo entonces tendremos un camino amplio y seguro para que todos caminemos con pasos firmes y seguros hacia un bienestar común”, comentan.



## FTPSA, S.A. DE C.V.



NOM: 1581

DOT: 301

San Antonio del Potrero 55 S/C,

Tequila, Jal., C.P. 46400

MARCAS: *Ancestra, Club 21, Potrero de San Antonio*

*<https://www.crt.org.mx/maplibro/813.html>*

**Empresa  
Certificada**



## GRUPO CASA YAGO



NOM: 1606

DOT: 340

Río Bravo 1, colonia Panteón Viejo  
San Juanito de Escobedo, Antonio Escobedo, Jalisco

MARCAS: *Casa Yago*

<https://www.crt.org.mx/maplibro/1962.html>

El Consejo Regulador del Tequila le otorgó la certificación como productor de Tequila en julio del 2018.





## GRUPO INDUSTRIAL TEQUILERO DE LOS ALTOS DE JALISCO, S.A. DE C.V.



NOM: 1443

DOT: 154

Km. 17.5, carretera Arandas-tepatitlán,  
San Ignacio, Cerro Gordo, jal., C.P. 47190

MARCAS: *Campanario, Don Pilar Hacienda el Campanario*  
<https://www.crt.org.mx/maplibro/194.html>



## GRUPO INTERNACIONAL DE EXPORTACIÓN, S.A. DE C.V.



NOM: 1471

DOT: 186

Km. 15 Carretera a Chapala 22 El Zapote,  
Tlajomulco de Zuñiga C.P. 45640

MARCAS: *La Revancha, El Retiro, Sol Rojo*

<https://www.crt.org.mx/maplibro/16.html>



## GRUPO TEQUILERO DE LOS ALTOS, S.A. DE C.V.



NOM: 1548

DOT: 260

Km. 5.5 Carr. Arandas - León Camino al Cabrito S/N S/C,  
Arandas, Jal., C.P. 47180

MARCAS: *Grandeza Mexicana, Peña de Bravos, Don Brito*

<https://www.crt.org.mx/maplibro/324.html>

La empresa fue fundada en 1998, con el objetivo de dar solución a la sobreproducción de agave que castigaba de forma dramática a varios miembros de nuestra familia que por generaciones se había dedicado a la plantación de agave en la zona de Los Altos, principalmente en Atotonilco el Alto, Jalisco.

Los Señores Felipe de Jesús Quezada Hernández, Rafael Hernández López, Guillermo Hernández López, Alfonso Hernández López. Así como Guadalupe Hernández Fonseca, teniendo la necesidad y viendo el gran potencial que tenía el Tequila en el mercado internacional, tomaron la decisión de fundar la empresa Agaveros y Tequileros Unidos de los Altos, S.A. de C.V, la que ha lanzado las marcas Casino Azul y Emisario.



Para Grupo Tequilero de los Altos, el CRT a contribuido de manera importantísima otorgando la asesoría y dinamismo a la industria logrando un reconocimiento internacional nunca logrado, llevando con gran seriedad el control de calidad de toda la cadena productiva, renovando a la industria para estar a la altura de cualquier industria de bebidas del mundo, así como protegiendo con profesionalismo nuestra valiosa Denominación de Origen reconocida en todo el mundo.

Definitivamente la agroindustria se ha tenido que adaptar a los tiempos con profesionalismo y con superación constante, exigida por las condiciones actuales, indispensable para lograr los objetivos de toda la industria, superando los obstáculos que se presentan día a día y así poder tener un futuro exitoso y duradero.

Sin la Denominación de Origen la industria tequilera simplemente estaría totalmente fuera de toda oportunidad de desarrollo en el mercado, con las condiciones tan agresivas de comercialización de los productos en el mundo, el Tequila quedaría como un simple bonito presente para algunas familias mexicanas solamente, ya que lo encontraríamos como un producto genérico mundial y dejaría de ser la bebida más emblemática de México.

La perspectiva que se tiene es lograr la autosuficiencia en la plantación de materia prima así como el posicionamiento de nuestras marcas en el mercado mundial.



## GRUPO TEQUILERO MÉXICO, S.A. DE C.V.



NOM: 1468

DOT: 182

Km. 6 Camino Cabrito al Matadero S/N

Rancho El Nacimiento, Arandas C.P. 47180

MARCAS: *Tierra Brava, Casa Vieja, Casa Real*

<https://www.crt.org.mx/maplibro/143.html>

Grupo Tequilero inicia operaciones en Arandas, Jalisco en el año de 1997 con la marca Casa Real. La primer producción fue en las instalaciones de la fábrica Productos Finos en Jesús María, Jalisco.

El diseño y producción del Tequila estuvo a cargo del maestro tequilero ingeniero Leopoldo Solís Tinoco, persona que ha llevado con su talento y altos estándares de calidad en el Tequila al éxito a reconocidas empresas de México. En ese mismo año se obtuvo por parte del gobierno mexicano la autorización para producir Tequila y Tequila 100% de Agave bajo la contraseña oficial NOM 1468 y el registro número DOT 182 de la Denominación de Origen Tequila.

En el año 2000 se inauguró la destiladora La Esperanza en el municipio de Arandas. Su primer jefe de producción fue el ingeniero David Rodríguez, quien continuó con los estándares de calidad establecidos por el maestro Solís Tinoco. “Nuestro lema es fiel a nuestra visión: La calidad nos viene de origen”.

GTM fue fundado por el licenciado Juan Antonio González Hernández y su familia, la señora Irma Serafina González e hija Esmeralda González Hernández, así como don Efraín Dávalos Padilla. Don Juan Antonio González quién creció al



lado de su bisabuelo Don Ambrosio García Hernández, contó con la fortuna de aprender el oficio de agavero y mezcalero-tequilero, ya que su bisabuelo en su juventud fue productor de mezcal-Tequila, se inició produciendo para los cristeros de los Altos de Jalisco. Federal. Pasando la tradición de la elaboración del buen Tequila a través de tres generaciones.

“El CRT ha sido una ente imparcial y ha sido un incansable promotor de nuestra bebida en todo el mundo, ya sea mediante el establecimiento de convenios, la promoción de intercambio de experiencias con otras Denominación de Origen , la gestión de fracciones arancelarias, protegiendo la DOT en todo el mundo, impulsando el registro de la marca Tequila, extendiendo puentes entre los que integramos la cadena agave-Tequila y las autoridades de todos los niveles, con representantes de gobierno y de bebidas en todo el mundo. Cabe hacer notar la creación del Centro Mundial de Referencia del Tequila que iniciaron en el año 2012 en sus instalaciones de Zapopan, Jalisco”, comenta Grupo Tequilero México.

Sin duda un gran acierto del Gobierno de la República avalar y transferir facultades a éste organismo que se ha desempeñado con de la ética y alta capacidad de gestión.

Sin bien es cierto que ha crecido el producción y el consumo, también es de hacer notar que aún queda mucho mercado por conquistar en todo el mundo. Hoy que el consumidor exige no solo presentación y calidad, sino también inocuidad en lo que consume. Nuestra opinión es que la profesionalización y desarrollo tecnológico de la industria, también ha logrado avanzar en la certificación de buenas prácticas y procesos, y para mercados específicos, como el de los productos orgánicos.

“Un gran orgullo es que desde nuestro punto de vista aproximadamente el 90% de la tecnología para producir Tequila ha sido desarrollada en México”, señalan.



El modelo de Denominación de Origen Tequila ha sido y es una llave que abre todas las puertas del mercado y de los consumidores. Una figura que otorga certeza y confiabilidad de producto y comercial a través del reconocimiento, y la aplicación de las leyes, normas y certificación de producto. Sin duda un gran activo para nuestra empresa.

Su perspectiva de la cadena es que seguirá conquistando mercados, generando riqueza para el país, divisas, empleos, mejores condiciones y calidad de vida para los actores que dependemos de esta industria. Que continuará siendo la bebida distintiva de México, además de atraer capitales extranjeros, con excelentes resultados para los inversionistas. Se requiere de un nuevo esquema fiscal que facilite el crecimiento y consumo.

Visualizamos una industria más responsable para el con el planeta, más sustentable y con certificaciones sobre el medio ambiente.

Una industria que fortalecerá su centro mundial de referencia del Tequila, impulsando la investigación e información de mercados, la investigación, la transferencia de tecnología y los servicios tecnológicos, sobre todo para beneficio de las micro y pequeñas empresas. Una industria en la cual las grandes empresas serán solidarias y subsidiarias con las micro y pequeñas.



## GRUPO TEQUILERO WEBER, S.A.P.I DE C.V.



NOM: 1578

DOT: 294

Eugenio Landeros Sandoval 16,  
San Pedro De Los Landeros, Tequila, Jalisco, C.P. 46403

MARCAS: *Feria de Jalisco, G.T.W. Party*

<https://www.crt.org.mx/maplibro/1035.html>



## HACIENDA CAPELLANÍA, S.A. DE C.V.



NOM: 1545

DOT: 333

Carretera San José - Ojo de Agua Km. 3.5 S/N San José de  
Gracia,

Tepatitlán de Morelos, Jal., C.P. 47728

MARCA: *Aroma*

<https://www.crt.org.mx/maplibro/668.html>

La empresa Hacienda La Capellanía SA de CV es uno de los nuevos actores del sector tequilero en la región alteña. Esta destilería surgió como negocio en 2003 en el poblado de San José de Gracia en el municipio de Tepatitlán.

Esta corporación cuenta con la marca Fuentes Guerra en varias presentaciones bajo el formato Premium. También tiene en su portafolio las marcas Jorongo, Arrabalero y Firko. Elabora también inulina y jarrabe de agave.



Esta destilería cuenta con tecnología vanguardista para su proceso, como una línea de envasado con una capacidad de cien botellas por minuto.

Además de la fabricación de sus productos, la empresa ofrece diversos servicios, como cuadrillas para la jima del agave, la transportación de materia prima y de producto, junto con la tramitación de marcas y la obtención de nuevos perfiles del producto.

En su estrategia de comercialización, figura el desplazamiento de sus productos en sitios de consumo conocidos, como restaurantes y almacenes detallistas.



## HACIENDA DE ORO, S.A. DE C.V.



NOM: 1522  
DOT: 324  
Lázaro Cárdenas 26 Int. 3 Jardines de La Cruz, Amatitán C.P.  
45380

MARCAS: *Hacienda de Oro, El Ultimo Agave, El Payo*  
<https://www.crt.org.mx/maplibro/244.html>

La empresa Hacienda de oro, nace en 1999, a raíz de la experiencia adquirida por su fundador el ingeniero agrónomo David Partida, tras 26 años de experiencia en la industria, y después de haber formado anteriormente dos empresas.

Sus fundadores han sido el ingeniero David Partida y su familia: su esposa Carmen Rivera y sus hijos David, Daniel, Iliana Elizabeth, Enrique y Miguel de apellidos Partida Rivera.

Definitivamente el CRT ha contribuido al desarrollo de la industria tequilera, ya que antes de su fundación, aunque existía normatividad, ésta se evadía fácilmente y no constituía un compromiso de respetar las mismas. El CRT ha logrado que se respeten las reglas de juego y eso ante el consumidor se refleja en una buena imagen de la industria.

El crecimiento de la industria tequilera se seguirá dando en los próximos años gracias a la labor del CRT, de la Cámara de la Industria Tequilera y en general de todos los actores de la cadena, desde luego es importante que cada vez más se profesionalice la industria, que aunque en sus bases es una industria totalmente doméstica (solo en este territorio se puede producir), el mercado es global, por lo tanto se debe adaptar a ser más profesional en el ámbito mundial.

El reconocimiento de la Denominación de Origen del Tequila fue de los grandes pasos que ha dado la industria, y el valor agregado que le ha dado la misma a mi empresa se refleja en el mercado que hemos logrado a nivel exportación, ya que nos reconocen como una empresa que está establecida en un territorio único en el mundo.



Las perspectivas en la cadena productiva son muy favorables, pero siempre y cuando se cuide el producto final en los mercados internacionales, ya que si en el extranjero nos echan a perder el producto, la cadena en su parte más débil que es el campo, pudiera tener un retroceso y a la larga pudiéramos tener un problema de materia prima.



## IBEV CASA TEQUILERA, S.A. DE C.V.

NOM: 1598

DOT: 325

Carretera Internacional 2501, colonia La Mula,  
Tequila, Jalisco



MARCAS: *Cuenta con convenio de corresponsabilidad para envasar las marcas Sandy y Daniel, Clementina.*  
<https://www.crt.org.mx/maplibro/1765.html>

El Consejo Regulador del Tequila le otorgó la certificación como productor de Tequila en abril del 2017.





## IMPULSORA ROMBO, S.A. DE C.V.



NOM: 1467

DOT: 181

Km. 7.5 Carretera Tepatitlán - Guadalajara S/N Rancho El  
Tepame, Acatic C.P. 45470

MARCAS: *Zafarrancho, Arrogante, Terrafirme*  
<https://www.crt.org.mx/maplibro/18.html>

Impulsora Rombo, se constituyó en el año de 1994, en la ciudad de México; siendo inicialmente concebida para ser una distribuidora en general de entre muchos distintos productos que se empezaron a comercializar, se encontraban dos marcas de Tequilas, de una misma casa tequilera. Al no haber obtenido de parte de dicha casa tequilera un contrato exclusivo para su comercialización y venta en territorio nacional, fue que en el año de 1996 se decidió tener nuestra marca propia.

Se contrató a una persona que acababa de terminar su ciclo en una de las más importantes empresas tequileras, fue entonces que se buscó



dar forma al proyecto y luego encontrar a una casa tequilera que nos pudiera maquilar, con quien se estableció el contrato de corresponsabilidad. No fue sino hasta el año 2000 en que nos convertimos en productores certificados por el CRT, en una pequeña planta en el municipio de Acatic, misma que hasta ahora persiste, y que en breve dará paso a una nueva planta en vías de construcción, en el municipio de San Ignacio Cerro Gordo.

A partir de convertirnos en empresa tequilera certificada, es que hemos empezado realmente a comprender mejor este negocio, y a crecer dando prioridad a tres principales pilares: calidad, servicio y originalidad.

Una empresa 100% mexicana, ha sido Impulsora Rombo y es igualmente, una empresa familiar. El presidente de la empresa y principal fundador de la misma, es Antonio González Ortiz; y el director general es José Alberto González Navarro. Siendo socios de la misma, Antonio Eduardo, Ana Rosa y Martha Isabel, todos de apellidos González Navarro, así como la sexta socia Ana Rosa Navarro Padilla. Todos han sido socios de la empresa desde su concepción.

“El CRT no solo es una entidad que nos regula a todos los tequileros sobre las formas de producir el Tequila y Tequila 100% de agave, sino que también es un organismo formador.”

“Creemos que el crecimiento ha sido muy explosivo, sobre todo si se compara el crecimiento de otro tipo de bebidas destiladas. Gran parte de este crecimiento sostenido, ha sido gracias a que se ha contado con “canchas parejas”, y la función del CRT como un árbitro con prestigio internacional, lo que ha logrado las mejores alianzas, acuerdos, tanto con participantes nacionales, y sobre todo y más difícil, con participantes extranjeros de toda índole”, aseguran.

Esto no se hubiera podido hacer realidad, si los involucrados en toda la industria que rodea al Tequila, no estuvieran lo preparados y profesionalizados que están, pues no solo bastan las ganas y deseos de hacer bien las cosas, sino que también hay que añadir tanto el saber hacerlas, como el cómo hacerlas lo mejor posible.

El modelo de la Denominación de Origen ha contribuido mucho. Siendo el Tequila y Tequila 100% de agave un producto protegido por una Denominación de Origen, y que ésta esté avalada y respetada gracias al trabajo del CRT y otras entidades, nos da una ventaja contra muchas otras bebidas alcohólicas destiladas que no cuentan con dicho merecimiento.

En lo que se refiere a la cadena agave –Tequila, siempre me imaginado en un plan donde todos, productores, agricultores, reguladores, prestadores de servicios, vendedores y consumidores, sepamos perfectamente hacia dónde vamos como industria.



## INDUSTRIALIZADORA INTEGRAL DEL AGAVE, S.A.P.I. DE C.V.



NOM: 1417

DOT: 288

Periférico Sur 7750 Santa María Tequepexpan,  
Tlaquepaque C.P. 45601

MARCAS: *Buen Amigo, Olamendi'S*

<https://www.crt.org.mx/maplibro/1675.html>

En el Año de 1998 se dio inicio al proceso piloto con un alambique de 50 litros de capacidad, por el gusto de incursionar en el ramo tequilero y así ser partícipes en la producción de nuestra bebida emblemática.

Su fundador fue el Sr. Álvaro Cetto, empresario y emprendedor de origen Italiano.

“La certera y profesional participación de la unidad de verificación así como el organismo de certificación del CRT en la industria y en particular en nuestra empresa nos ha impulsado al mercado internacional, abriendo puertas en este mercado y con el apoyo técnico y administrativo lograr posicionarnos y promover nuestra bebida”.



“Hemos tenido un crecimiento muy significativo en la cadena productiva Agave-Tequila, esto como unidad de negocio es muy importante y por lo cual debemos de mantenerlo e ir mejorándolo día a día, migramos de un proceso artesanal a un proceso tecnificado y controlado con estándares de nivel internacional”.

El modelo de la DOT contribuye significativamente en el negocio del

Tequila, ya que con esta denominación nuestros consumidores tienen la garantía que es una bebida noble y emblemática de características específicas y de esta forma llegar a ser una bebida que puede competir en el mercado internacional.

“Para el futuro, lo ideal es tener un mayor control desde el campo esto a través de una proyección y planeación de la materia prima así mantener y controlar los costos productivos, de esta forma continuar en el mercado nacional e internacional de manera competitiva contra otras bebidas alcohólicas”, comenta Industrializadora Integral del Agave.



## INTEGRADORA SAN AGUSTÍN, S.A. DE C.V.



Nom.1547

DOT: 259

Carretera Tototlán- Tepatitlán Km. 8.3 S/N

Sin Colonia, Tototlán C.P. 47731

MARCAS: *Azteca Real, El Tesoro de Mi Tierra, Alien*
<https://www.crt.org.mx/maplibro/663.html>

Fundada el 13 de octubre de 2004 en la región de Los Altos de Jalisco la Integradora San Agustín es un buen ejemplo de que la asociación hace la fuerza.

Fue formada por cinco familias de productores de agave con el interés de aprovechar las bondades de la tierra alteña, misma que los lugareños consideran “tierra roja de jugosos frutos y ricas tradiciones”.

Así, con el respaldo de las cinco sociedades de productores rurales de la zona, los socios encabezados por Ramón Esquivel Casillas, actual director del Consejo de Administración; Gustavo Saldaña Reynaga, Tesorero y Juan Guadalupe Aceves Delgado, Secretario, reunieron toda su experiencia en la siembra y cultivo de agave, así como su amplio conocimiento en el desarrollo de plantas tequileras para crear su propio Tequila.



Impulsados por la abundancia de agave a finales del año 2000 buscaron una fábrica para procesar la materia prima, con la ventaja de poder escoger en sus predios las plantas de la mejor calidad.

“El Tesoro de Mi Tierra” está entre los productos 100% agave que forma parte de su portafolio.



Su filosofía ha sido producir el mejor Tequila, respetando la Norma Oficial Mexicana (NOM) estrictamente verificada y supervisada por el Consejo Regulador del Tequila (CRT), organismo al que le reconocen la contribución en el desarrollo de su negocio con asesorías, certificaciones, cursos de capacitación y respaldo en materia de exportaciones.



Prevén un futuro de crecimiento y de grandes oportunidades en mercados internacionales en Europa y Asia.

Entre las condiciones ideales para continuar con la consolidación de la cadena productiva agave-Tequila, los productores de Integradora San Agustín opinan que un precio base para la materia prima, donde la cotización “sea rentable para los productores de agave y la industria”, junto con una planeación de plantíos y observación de medidas fitosanitarias serían de gran ayuda para el sector.



## INULINA Y MIEL DE AGAVE, S.A. DE C.V.



NOM: 1605

DOT: 339

Rancho Las Peñitas S/N

Tepatitlán de Morelos, Jalisco C.P. 47700

MARCAS: *Don Andrés Z Barba, Fregón, Tenaz, ZB,*

*Zeta Barba*

<https://www.crt.org.mx/maplibro/1973.html>

El Consejo Regulador del Tequila le otorgó la certificación como productor de Tequila en junio del 2018.



## JOAQUÍN ROBLES ROBLES



NOM: 1600  
DOT: 335  
Km 34 Carretera Guadalajara – Nogales S/N, Colonia  
El Zamorano  
Tequila, Jalisco C.P. 45350  
MARCAS: *Don Elías*  
<https://www.crt.org.mx/maplibro/1865.html>

El Consejo Regulador del Tequila le otorgó la certificación como productor de Tequila en diciembre del 2017.



## JORGE SALLES CUERVO Y SUCESORES, S.A. DE C.V.



Nom.1108

DOT: 87

Chiapas 51 Centro, Tequila C.P. 46400

MARCAS: *El Tequileño*

<https://www.crt.org.mx/maplibro/217.html>

El nacimiento de esta empresa, el 2 de enero de 1959, se produjo luego de una noticia poco favorable, pero que su fundador, Jorge Salles Cuervo supo ver como una oportunidad.

La apertura se hizo realidad gracias a que desde el año 1940 la fábrica maquilaba producto para Tequila Cuervo.

Fue en 1958 cuando el apoderado legal de Casa Cuervo le comunicó a Jorge Salles Cuervo, dueño de la maquiladora, que ese sería el último año de producción.

Con una gran determinación, el precursor de Tequila El Tequileño decidió co-



menzar a producir su propio Tequila en las fábricas La Guarreña y La Regional.

La marca de esta firma se ubica entre las de mayor tradición en la industria y cuenta actualmente con un reconocimiento dentro del mercado tequilero.

Sobre la contribución del CRT en su desarrollo, la empresa reconoce que siendo un ente que participa en el aspecto regulatorio y la certificación, el organismo le representa a esta compañía la posibilidad de hacer llegar productos que ofrecen “certeza al consumidor de que se trata de un producto de calidad, el cual fue analizado, verificado y certificado” por el órgano que tiene entre sus principales tareas la defensa de esta Denominación de Origen.



## LA COFRADÍA, S.A. DE C.V.



Nom.1137

DOT: 111

La Cofradía 1297 Cofradia, Tequila C.P. 46400

MARCAS: *La Cofradía, Tres Alegres*

<https://www.crt.org.mx/maplibro/4.html>

Con una historia que supone más de medio siglo, aunque se tengan dos décadas de modo formal, Tequila La Cofradía es un caso exitoso de una empresa que combina sus planes de negocio como destilería que aprovecha su ubicación en el Pueblo Mágico de Tequila para incurrir en la actividad turística.



Fundada por el señor Carlos Hernández Hernández (cuya imagen se destaca en un mural de la fábrica), la destilería ha optado por el posicionamiento de su marca a través de red de distribución en tiendas propias, sobre todo con sus puntos de venta en destinos turísticos.

Carlos Alfonso Hernández, hijo del fundador, ha tomado la estafeta en la conducción del negocio, ha tenido a su favor el hecho de ser negocio pionero en tener un hotel boutique dentro de las mismas instalaciones de la destilería, la que por cierto tiene una ubicación peculiar en un terreno enclavado junto a una meseta en la población de Tequila, donde antes fuera una sede de una cofradía católica.

En estas instalaciones se tienen como atractivos un museo de sitio del tequila, un restaurante al aire libre, una tienda de sus productos, una fábrica de



cerámica de alta temperatura para producir botellas de lujo y un espacio con una taberna a seis metros de suelo donde se tiene la opción de servicios de gastronomía y realización de actividades diversas.

En la parte tequilera, La Cofradía cuenta con varias marcas, siendo la principal la que lleva el nombre de la empresa. Pero también cuenta con otras, como Mi Buen (dedicada al fundador), Primo y Los Dora-



dos, entre otras. También cuenta entre sus productos maquilados, la marca Santo Toribio Romo.

La marca Casa Noble también es elaborada por esta destilería y supone una alianza estratégica para la comercialización con el músico Carlos Santana, luego de que éste incluyó al Tequila en su portafolio de productos.

En su división turística, ha lanzado el concepto Cofradía 360, además de una alianza con las empresas Herradura y Sauza para impulsar el turismo hacia la Ruta del Tequila.

La Cofradía ha sido colaboradora con el Consejo Regulador del Tequila en todo lo que suponga el respaldo a la normatividad y el fortalecimiento de la Denominación de Origen.



## LA MADRILEÑA, S.A. DE C.V.



Nom.1142  
DOT: 82  
Km. 64 Carretera Guadalajara - La Piedad S/N Linda Vista,  
Tototlán C.P. 47730  
MARCAS: *Jarana, Mayorazgo, Xicote*  
<https://www.crt.org.mx/maplibro/22.html>

Ya se cumplieron 103 años de la historia de La Madrileña, una firma muy posicionada en el mercado de las bebidas espirituosas.

Fue fundada por el señor Pedro Velasco Calle, un español que primero estableció en la ciudad de México una abarrotera que posteriormente se dedicó a la venta de vinos y licores.

Su director Luis Velasco Fernández refirió que esta empresa se vinculó con el Tequila a través del coctel margarita, cuya marca registró en 1963, lo que le trajo un gran éxito como producto en el mercado interno y de exportación.

Posteriormente, en 1975 operó su destilería ubicada en Tototlán, teniendo el énfasis en la exportación a granel y después en la comercialización de sus marcas de producto envasado, como Jarana y Mayorazgo.

La empresa le ha dado prioridad al abasto de su agave, dado que esta materia prima en 60 por ciento de su demanda se produce en plantaciones propias y en el restante 40 por ciento de productores externos.

Su actual director refirió que la empresa fue fundada en 1911 por el señor Pedro Velasco Calle, su abuelo, quien estableciera un negocio de venta de vinos y licores, luego que anteriormente hubiera instalado una abarrotera con una carnicería.

A la muerte de Velasco Calle en 1958, se generó una nueva estructura en la empresa la que tiene un crecimiento notable en el llamado periodo del desarrollo estabilizador de la economía mexicana.

Los años de consolidación de las fábricas que esta empresa tiene ubicadas en el Distrito Federal, Querétaro y Jalisco.

En 1992 La Madrileña hizo una revisión de sus marcas y abandonó algunos productos. En esta década se le apostó con énfasis al Tequila, dentro de su portafolio, para responder al hecho de que este destilado se puso de moda en el mercado internacional de las bebidas espirituosas.

Un factor que ha ayudado a la penetración internacional de los productos de La Madrileña, ha sido la alianza comercial con la firma norteamericana Gallo.

En una publicación de la trayectoria de esta empresa, se destacó la fecha del 16 de diciembre de 1993 cuando se tomó la decisión de los

sectores tequileros y agavero de la fundación del Consejo Regulador del Tequila, con el fin de certificar y vigilar en forma permanente el cumplimiento de la normatividad de esta bebida con el aval oficial.



## LETICIA HERMOSILLO RAVELERO



Nom.1477

DOT: 194

Km. 32 Carretera Guadalajara - Tepic S/N El Arenal,  
El Arenal C.P. 45350

MARCAS: *Cava de Oro, Puerta de Hierro, Predilecto*  
<https://www.crt.org.mx/maplibro/187.html>

Con el nombre de una de sus fundadoras: Leticia Hermosillo Ravelero, esta destilería que se gestó en el municipio de El Arenal, Jalisco nació por el gusto de preservar la tradición tequilera.

La idea comenzó a fluir en la cabeza de la pareja formada por el Ingeniero, Gildardo Partida Meléndez y su esposa la Licenciada, Leticia Hermosillo luego de experimentar pérdidas por la sobrepoblación de agave del año 1994, cuando varias plantaciones en edad de madurez de la materia prima tequilera, se quedaron en el campo por falta de mercado.



Fue ahí donde surgió la inquietud de crear una empresa propia que permitiera aprovechar las plantaciones de la familia, con el lanzamiento de nuevos productos al mercado.

Para Gildardo y Leticia, el año 1997 resultó una fecha clave pues en esa época comenzaron a construir su planta “con muchos sacrificios y obstáculos”, después de los cuales lograron establecer su industria, misma que quedó registrada ante el Consejo Regulator del Tequila en el año 2000.



Pero 1997 también resultó inolvidable para la pareja que tuvo el privilegio de asistir a la firma de la Denominación de Origen del Tequila en Bélgica en ese mismo año.

Como productores de agave y tequileros estos empresarios reconocen la importancia de la planeación de las plantaciones y del respeto a la normatividad para preservar la calidad de la bebida.

Una de las marcas representativas de esta empresa es el Tequila “Cava de Oro”.



## MARCO ANTONIO JÁUREGUI HUERTA



Nom.1450

DOT: 165

Lázaro Cárdenas 270 La Aguacatera,  
El Arenal C.P.45350

MARCAS: *Don Valente, La Brecha, Tiquilito-U*  
<https://www.crt.org.mx/maplibro/149.html>

Fundada en 1998 por la familia Jáuregui, la productora de Tequila Don Valente es hoy parte de la historia de éxito de la industria tequilera.

Esta empresa está ubicada sobre el corredor turístico donde se localiza el Paisaje Agavero, declarado Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO, en el municipio de El Arenal.

El sitio está en la puerta de entrada a este lugar emblemático, donde es posible apreciar la majestuosidad de las plantaciones de *Agave tequilana* Weber variedad azul.



Con la iniciativa de don José Daniel Jáuregui y sus hijos, esta empresa vio la luz aprovechando la sobre oferta de agave, ya que por esos años el precio era más bajo de lo que muchos productores del campo deseaban.

La familia recuerda que en esa época contaban con suficiente insumo tequilero y para no “malbaratarlo,” optaron por montar la fábrica y procesar ellos mismos la materia prima.

Bajo la dirección de Marco Antonio Jáuregui Huerta, los hermanos han logrado labrar una buena reputación con la marca Don Valente y desde su perspectiva, tanto la empresa como la industria van por el camino correcto.

Como varios empresarios del ramo, los Jáuregui coinciden en que gracias a la calidad del producto, el cual hoy es paladeado en los mejores restaurantes del mundo, y el acompañamiento del Consejo Regulador del Tequila, la Denominación de Origen, antes considerada una “bebida corriente, es actualmente una de las mejores del planeta”, mencionan.





## MAX WORLD TRADING, S.A. DE C.V.

NOM: 1602

DOT: 336

Carretera Jamay – La Barca kilómetro 3.2, Colonia

Centro

Jamay, Jalisco C.P. 47900

MARCAS: Sin marcas

<https://www.crt.org.mx/maplibro/1939.html>



El Consejo Regulador del Tequila le otorgó la certificación como productor de Tequila en febrero del 2018.



## METLALLI, S.A. DE C.V.



Nom.1419

DOT: 139

Km. 11 Carretera Al Salvador S/N Chome,  
Amatitán C.P. 45380

MARCAS: *Buen Agave, Buen Motivo*

<https://www.crt.org.mx/maplibro/174.html>

La destilería Metlalli S.A. de C.V ubicada en el corazón de la Barranca de Achio en el municipio de Amatitán, Jalisco tiene con su marca tequilera: Buen Motivo, su principal orgullo.

Localizada sobre la misma carretera que va al poblado El Salvador, en el municipio de Tequila, esta fábrica tiene una historia reciente aunque su fundador, Francisco Partida Hernández tiene una larga historia de apego a esta tierra.

Metlalli nace el 2 de mayo de 1996 en una zona de hermosos paisajes en los que destaca la barranca y la cercanía del poblado conocido como Chome, donde se encuentran huertas, aguas termales y zonas de cultivo.



Chome fue la inspiración para el desarrollo de las marcas de la fábrica tequilera Metlalli, pues el nombre Chome es un vocablo náhuatl cuyo significado es: “Lo que más quiero” y “las madres lo que más quieren son a sus hijos”, comentó Partida.

“Por eso Metlalli escogió este hermoso lugar para ver nacer a sus hijos: Buen Agave y Buen Motivo”, comenta Partida quien usando esta metáfora habla de los Tequilas desarrollados en esta destilería.

Buen Agave nació el 25 de diciembre de 1997 y murió 10 años más tarde con el nacimiento de su hermano. Buen Motivo en 2017.

Para esta pequeña planta destiladora, el Tequila representa “la esencia misma de Mayahuel” (diosa del maguey), por ser un producto “limpio, puro y noble”, menciona.



## MIELES CAMPOS AZULES



NOM: 1607

DOT: 343

Carretera a Santa Rosa Km 3  
Amatitán, Jalisco C.P. 45380

MARCAS: Sin marcas

<https://www.crt.org.mx/maplibro/1967.html>

El Consejo Regulador del Tequila le otorgó la certificación como productor de Tequila en diciembre del 2018



## PATRON SPIRITS MÉXICO, S.A. DE C.V.



Nom.1492

DOT: 207

Km. 27 Carretera Tototlán Atotonilco San Rancho El  
Nacimiento,  
Atotonilco El Alto C.P. 47779

MARCAS: *Patrón, Gran Patrón, Roca Patrón*  
<https://www.crt.org.mx/maplibro/900.html>

Tequila Patrón nace en 1989 con el objetivo de producir el Tequila ultra-premium más fino del mundo. En esa época, previa a la creación del Consejo Regulador del Tequila, la exportación estaba dominada por productos elaborados en su mayoría con procesos y equipos industriales o semi-industriales que no eran 100% Agave.

“Con su llegada, Patrón creó la categoría de Tequila ultra-premium a través del desarrollo de un proceso artesanal, de lotes pequeños, con



dos procesos diferentes, que incluye el uso de la ancestral tahona, y que dan como resultado un Tequila Silver complejo y suave, base de las demás expresiones de Tequilas Reposados, Añejos y Extra-Añejos que elaboramos”, comenta Patrón Spirits México.

“Todo nuestro proceso de producción tiene lugar en la Hacienda Patrón, con la NOM-1492, ubicada en Atotonilco el Alto, Jalisco, en donde solo se produce Tequila Patrón, ningún otro. Estamos orgullosos de cada parte de nuestro proceso, el cual ha sido parte de Patrón desde el primer día, y se ha mantenido intacto desde entonces”, afirma Patrón Spirits México.

“Creemos en elaborar el mejor Tequila, de la mejor forma posible, lo que significa regresarle a nuestra gente, a nuestra comunidad y al cuidado del medio ambiente de nuestra región que son esenciales en el proceso de elaboración de Patrón, porque sin ellos, no seríamos Patrón”, menciona Patrón Spirits México.

Hoy en día, Hacienda Patrón es la destilería que más empleos genera en la producción del Tequila y la marca el líder en la exportación de y comercialización de Tequila 1005 Agave ultra-premium en el mundo.

“Nosotros no inventamos el Tequila, sólo lo perfeccionamos”, comenta Patrón Spirits México.





## PERNOD RICARD MÉXICO, S.A. DE C.V.



Nom.1111

DOT: 83

Avenida del Tequila 1, Sin Colonia,  
Arandas C.P. 47180

MARCAS: *Olmeca, Mariachi, Real Hacienda*  
<https://www.crt.org.mx/maplibro/21.html>

Como parte de las empresas foráneas que le han apostado fuertemente a la industria tequilera, la firma de origen francés cuenta con un portafolio diverso.

El proyecto de construir la fábrica en Arandas, Jalisco comenzó en 1994 y se cristalizó en 1996.

El antecedente del negocio tequilero fue Seagram, firma que se integró a Pernod Ricard contando ya con marcas como Viuda de Romero.



Sin embargo, una de las marcas con las que esta empresa ha aprovechado las ventajas de la buena imagen del Tequila en el mundo es Olmeca, la cual tiene presencia ya en una diversidad de mercados internacionales.

Con amplia experiencia en la industria de bebidas alcohólicas, la firma reconoce la contribución del marco institucional que organismos como el Consejo Regulador del Tequila le han dado al desarrollo del sector y al prestigio del producto.

El apego a la formalidad y la normatividad tales como, el cumplimiento de la Norma Oficial Mexicana (NOM) 006, es parte del éxito que las marcas de esta compañía multinacional y del Tequila en general han logrado para el beneplácito de cada vez más consumidores alrededor del mundo.

Aspectos adicionales del profesionalismo promovido entre los integrantes de esta cadena productiva son: Las mejores prácticas de manufactura y la mayor conciencia sobre el cuidado del medio ambiente.

Directivos de esta empresa consideran entre los logros significativos a lo largo de los 20 años de existencia del CRT, los avances en el manejo más eficiente de recursos como el agua, la energía y la disminución en el impacto al medio ambiente gracias a las gestiones de programas de certificación en mejores prácticas de manufactura y promoción al uso de plantas de tratamiento.

Entre las contribuciones de la Denominación de Origen Tequila las grandes empresas como Pernod Ricard, reconocen “un aliado” que al fortalecer la imagen del producto abre mercados cada vez más exigentes donde el Tequila ya compite como una bebida para saborear lentamente



## PREMIUM DE JALISCO, S.A. DE C.V.



Nom.1558

DOT: 273

Camino Real 28 Epenche Chico,  
Mazamitla C.P. 49510

MARCAS: *Luna Nueva, Tierra Noble, El Flechador*  
<https://www.crt.org.mx/maplibro/797.html>



## PROCESADORA DE AGAVE PÉNJAMO, S.A. DE C.V.



Nom.1434  
 DOT: 147  
 Km. 5 Carretera Pénjamo - La Piedad S/N Rancho El Tope,  
 Pénjamo C.P. 36902  
 MARCAS: *Real de Pénjamo*  
<https://www.crt.org.mx/maplibro/61.html>

Ubicada en la zona de Denominación de Origen Tequila (DOT) por la parte del estado de Guanajuato, la fábrica tequilera Real de Pénjamo en la carretera Pénjamo-La Piedad, fue fundada en 1997.

Tequilera Real de Pénjamo es una empresa familiar que privilegia la calidad y la elaboración de sus productos mediante un proceso artesanal con el que busca crear una bebida “muy selecta”, señala.

Esto incluye el taller de cerámica de alta temperatura “Urhani”; que significa platón o vasija de barro en purépecha, donde se decoran a mano cada una de las botellas.



También cuenta con un taller de etiquetas donde artesanos expertos en la técnica del aluminio repujado, crean piezas especiales para las botellas de vidrio.

Con lotes de poco volumen, esta empresa que ofrece la marca Tequila

Real de Pénjamo, está posicionada en un mercado de nicho que gusta de productos óptimos para degustación y no para mezclar.

Su ética de trabajo privilegia “el bien hacer” en sus procesos a mano, con el uso de materia prima selecta y un capital humano esmerado en cuidar los detalles.

El Tequila Real de Pénjamo posee un color hermoso, con un brillo que atrae; tiene el aroma inconfundible del verdadero Tequila y un sabor muy agradable porque se elaboró de manera artesanal.

“Como característica especial nuestro Tequila tiene solo 35 grados ALC/VOL lo que lo vuelve un Tequila suave que permite degustarlo sin mezclar, por lo que decimos que el Tequila Real de Pénjamo se toma solo, pero bien acompañado” menciona Procesadora de Agave Pénjamo.

“En la Tequilera Real de Pénjamo contamos con el Taller de cerámica URHANI (significa platón o vasija de barro en purépecha), donde se producen y decoran a mano hermosas botellas de cerámica de alta temperatura que engalanan nuestro producto,” dice Procesadora de Agave Pénjamo.

“En el maravilloso mundo de la elaboración del Tequila, se debe tener dedicación, amor y respeto al elixir de México, esta es la doctrina que nos inspira en la producción de cada lote y lo que hace especial a nuestra empresa”, comenta Procesadora de Agave Pénjamo.



## PRODUCTORES DE AGAVE Y DERIVADOS DE DEGOLLADO, S.P.R. DE R.L.



NOM: 1514

DOT: 226

Camino A Los Ranchitos 181 Centro, Degollado C.P. 47980

MARCAS: *Degollado, El Dedito*

*<https://www.crt.org.mx/maplibro/209.html>*

Empresa  
Certificada





## PRODUCTOS FINOS DE AGAVE, S.A. DE C.V.



Nom.1416

DOT: 138

Km. 1.5 Carretera Jesús María - Ayotlán S/N Rancho El  
Centro, Jesús María C.P. 47950

MARCAS: *Campo Azul, Agave de Plata, Estampida*  
<https://www.crt.org.mx/maplibro/42.html>

Una experiencia en la producción de agave de más de 40 años permitió conjuntar varios talentos para crear la empresa Productos Finos de Agave en 1996.

Por iniciativa de Ricardo López, sus hermanos: Maurilio y Jesús, en compañía de Jorge Hernández, decidieron emprender el proyecto de incursionar en la industria tequilera, enfocándose en la creación de una bebida de alta calidad con Tequila “Campo Azul”, que en poco tiempo se convirtió en estandarte de la compañía.



Es una empresa “orgullosamente familiar” que actualmente produce, comercializa y distribuye más de 30 marcas de Tequila y exporta directamente a más de 24 países.

Las actividades de Productos Finos de Agave transitan por el marco del cumplimiento a la normatividad donde la empresa reconoce la participación del Consejo Regulador del Tequila en su posicionamiento alrededor del mundo y en la protección contra la competencia desleal.

A través de la declaratoria de la Denominación de Origen Tequila se garantiza que el producto sea una bebida original, con características sensoriales únicas adquiridas de la materia prima endémica Agave *tequilana* Weber variedad azul, en contribución con las condiciones climáticas propias de la región geográfica.

Para la firma, las competencias del CRT son de nivel internacional y la muestra es que desde 2009 el organismo preside la Organización para una Red Internacional de Indicaciones Geográficas (OriGin por sus siglas en inglés).

Actualmente, las perspectivas de la cadena productiva agave-Tequila con la presencia del CRT que ya es una institución madura de 20 años de vida, debe servir para seguir avanzando en el fomento a la ayuda mutua entre agricultores e industriales, con el propósito de que juntos garanticen el abasto suficiente de la materia prima; y la permanencia del Tequila en el mercado nacional y mundial.



## PRODUCTOS REGIONALES DE ATOTONILCO, S.A. DE C.V.



Nom.1526

DOT: 239

Km. 2 Carretera A La Purísima S/N La Purísima,  
Atotonilco El Alto, Jal., C.P. 47750

MARCAS: *Sol de México, El Rincón, Tres Culturas*

<https://www.crt.org.mx/maplibro/266.html>

Tequila los Kikirikis nació en 1997, bajo la iniciativa de varios productores de agave de Jalisco y de profesionales dedicados a la manufactura del tequila, con experiencia por más de 30 años.

Dos años después de su creación, apareció Tequila Sol de México.

En octubre del 2005, la fábrica de San Juan comenzó operaciones y Productos Regionales de Atotonilco S.A. de C.V. (Prasa) fue creada como una empresa que privilegia el capital humano, el compromiso con la calidad y con el apoyo de moderna tecnología se enfoca a busca la calidad de sus productos.

Sus marcas son: Tequila Los Kikirikis, Tequila Sol de México y Tequila El Rincón.



## PRODUCTOS SELECTOS DE AGAVE, S.P.R. DE R.L. DE C.V.



Nom.1566

DOT: 283

Tequila 1910 Cuauhtémoc,  
Jiquilpan C.P. 59510

MARCAS: *Campo Bravo, Manik, Murmullo*  
<https://www.crt.org.mx/maplibro/860.html>



## PROVEEDORA Y PROCESADORA DE AGAVE TRES HERMANOS, S.A. DE C.V.



Nom.1439

DOT: 153

San José Obrero 3 Obrera, Amatitán C.P. 45380

MARCAS: *El Fogonero, El Pozo, El Paseillo Charro*

*<https://www.crt.org.mx/maplibro/183.html>*





## RIVESCA, S.A. DE C.V.



Nom.1531

DOT: 253

Pensador Mexicano 9 Los Conos,  
Amatitán C.P. 45380

*Regalo de Dios, Hechicero, Don Modesto*

<https://www.crt.org.mx/maplibro/275.html>

La empresa Rivesca nació en el municipio de Amatitán en el 2005 fundada por Nestor Rivera Nuñez y su hijos.

Su lanzamiento fue en respuesta a la necesidad de la familia de colocar el agave que no era absorbido por las empresas del mercado.

José Rivera Ocampo es considerado como el “gran inspirador” de la filosofía con la que trabaja esta productora de Tequila, la cual logró penetrar en mercados de exportación a pesar de ser una pequeña empresa.

Siendo maquiladora de marcas tequileras como Tequila Don Modesto, Rivesca aplica técnicas que le permiten aprovechar al máximo las bondades del Agave *tequilana* Weber variedad azul.

La empresa considera que el papel del CRT es fundamental en las operaciones del sector, al contribuir en darle autenticidad a la bebida mexicana y en la vigilancia del agave que sólo puede emplearse en la fabricación de Tequila cuando proviene de la zona protegida por la Denominación de Origen.

El auge y el reconocimiento que actualmente tiene el Tequila sobre otras bebidas preparadas con agave, es parte de la aportación que el organismo ha brindado a esta industria en opinión de la familia Rivera.







## SOCIOS AGAVEROS DE HUANIMARO, S.P.R. DE E R.L. DE C.V.



NOM: 1593

DOT: 319

Carretera Unidad Deportiva San Ramón Km 0.5

Huanimaro, Guanajuato C.P. 36990

MARCAS: *Huani 1875*

<https://www.crt.org.mx/maplibro/1595.html>

El Consejo Regulador del Tequila le otorgó la certificación como productor de Tequila en noviembre del 2015.

Empresa  
Certificada



## TEQUILA ARETTE DE JALISCO, S.A. DE C.V.



Nom.1109

DOT: 98

Silverio Nuñez 100 Centro, Tequila C.P. 46400

MARCAS: *Arette, Agave de Oro, El Gran Viejo*

*<https://www.crt.org.mx/maplibro/679.html>*

Su nombre proviene de un famoso caballo de nombre Arette que fue competidor y campeón en las olimpiadas de Inglaterra en 1948 en el salto de obstáculos, montado por el General Humberto Mariles, juntos fueron los únicos ganadores de doble medalla de oro en la disciplina.



La fábrica denominada destilería “El Llano”, es una de las más antiguas de la región que aún producen tequila. Se encuentra localizada en el corazón del pueblo mágico a las orillas del volcán de Tequila y es administrada por la familia Orendáin, de tradición tequilera.



Esta destilería utiliza en sus procesos agua proveniente de los manantiales del volcán de Tequila.

Entre sus marcas destaca Tequila Arette, blanco, reposado y añejo, así como Arette Unique y Tequila Agave de Oro.



## TEQUILA ARTESANAL DE LOS ALTOS DE JALISCO, S.A. DE C.V.



Nom.1436

DOT: 156

Rancho Agua Fría S/N San Francisco de Asís,  
Atotonilco El Alto C.P. 47755

MARCAS: *Fina Estampa, Otra Vida*

<https://www.crt.org.mx/maplibro/147.html>



## TEQUILA CASA DE LOS GONZÁLEZ, S.A. DE C.V.



Nom.1518

DOT: 321

Km. 10 Carretera Atotonilco - Ayotlán S/N

Ayotlán, Ayotlán C.P. 47935

MARCAS: *Reserva de Los González, Tres Leones, Cava 23*

<https://www.crt.org.mx/maplibro/248.html>

Tequila Casa de Los González es la continuación de una dinastía tequilera que antes tuvo las empresas Tequila Tres Magueyes y Tequila Don Julio en Atotonilco El Alto.

La empresa fue fundada por Francisco Javier González García y sus hermanos, hijos de don Julio González Estrada (1925-2012), creador del afamado Tequila Don Julio en sus instalaciones de la destilería La Primavera. Esta marca y el papel de su propietario han sido referentes obligados entre los tequilas de lujo, desde su lanzamiento en la década de los años 90 en el siglo pasado.



Tequila Don Julio ahora pertenece al corporativo británico Diageo.

Actualmente la marca de batalla de esta destilería es Tequila Los González. Con una amplia experiencia del sector tequilero, incurre en el mercado de los productos Premium.

Francisco Javier González García ha tenido una notable participación en organismos gremiales, como se constata con su paso por tres periodos al frente de la Cámara Nacional de la Industria Tequilera.

En la nueva etapa de esta familia tequilera, se ha lanzado un proyecto turístico en el que figura el Club de las Cien Marcas, lo que consiste en un espacio para igual número de cavas privadas dentro de las instalaciones de la destilería en el municipio de Atotonilco El Alto.





## TEQUILA CASCAHUÍN, S.A.



NOM: 1123

DOT: 106

Avenida Ferrocarril S/N El Arenal, El Arenal C.P. 45350

MARCAS: *Cascahuín, Cuernito, Tierra Antigua*

<https://www.crt.org.mx/maplibro/30.html>

Los orígenes de esta empresa, ubicada en la población de El Arenal, datan de 1904 cuando su fundador, Salvador Rosales Briseño comenzó a participar en la elaboración de Tequila.

Primero lo hizo en la empresa familiar que llevaba el nombre de Fábrica de Vino Mezcal La Fortuna, donde fue uno de los accionistas fundadores, aunque después don Salvador decidió tomar su propio rumbo con la construcción de su empresa que inició operaciones en 1958 bajo la razón social: Sánchez y Rosales S.A., la cual se convirtió 18 años después en Tequila Cascahuín S.A.

La nueva empresa familiar permitió a don Salvador ir involucrando a sus hijos: Carlos y Salvador Rosales Torres en el conocimiento de la industria, quienes poco a poco, junto con su padre, emprendieron la transformación del proyecto que además del cambio de nombre a finales de 1976, incluyó el posicionamiento de su producto Cascahuín con el cual es reconocido su Tequila Insignia.

Fue en ese año cuando don Salvador cedió a sus hijos el control del negocio,



otorgándole a Carlos Rosales Torres la Dirección General de la compañía quien a su muerte fue relevado por su hermano, Salvador Rosales Torres.

Para el actual director de la firma, el Consejo Regulador del Tequila resulta “de gran importancia” en el crecimiento de la categoría de la bebida, pues como organismo evaluador de la conformidad certifica y verifica in situ la autenticidad del producto; y esto “crea certeza y confianza en el consumo del Tequila”, indica el directivo.

El profesionalismo de esta agroindustria a lo largo de las últimas dos décadas es uno de los factores que más ayudó a superar y corregir los problemas en esta cadena productiva, conformada por las empresas y los productores del campo.

Es gracias a esta integración que se fortaleció el Tequila como una bebida distintiva de México, donde empresas como Tequila Cascahuín, ven redituable las ventajas del modelo de la Denominación de Origen Tequila.

“En nuestro negocio se incrementó la producción por el aumento de las ventas de exportación. Ahora todo mundo voltea a ver al Tequila cuando hace algunos años era considerado una bebida de mala calidad”, comenta Salvador Rosales.

En el caso particular de esta empresa, la actual planeación estratégica desde el campo agavero en terrenos propios y en las parcelas con las que se tienen contratos de compra, “resulta en beneficio de ambas partes” pues en el caso de esta empresa queda demostrado que el esquema de siembra por contrato puede ayudar a superar esos valles y picos que existen en el abastecimiento de la materia prima, destaca Salvador Rosales.



## TEQUILA CENTINELA, S.A. DE C.V.



Nom.1140

DOT: 86

Rancho El Centinela A 1.5 Km. de La Carr. Aranda-Tepa Lib.  
A Martínez Valadez S/N S/C, Arandas C.P. 47180  
Centinela, Cabrito, Caracol

<https://www.crt.org.mx/maplibro/36.html>

Centinela está entre las empresas tequileras que han logrado evolucionar. Su historia data de hace dos siglos, pues nació en 1896.

Sin embargo, el caso de esta firma es similar al de otras compañías del ramo que sólo tenían presencia en el mercado nacional y hoy realizan exportaciones hacia varios mercados del mundo.

El registro legal de esta empresa data de 1904, formaba parte de las llamadas mezcleras que conformaron los cimientos de la industria te-



quiltera, de las cuales varias permanecen en el mercado por la evolución y el acompañamiento recibido por parte de organismos como el CRT.

“El acompañamiento de un consejo regulador en sí es una ventaja para las empresas ante la fuerte competencia que enfrenta la industria de bebidas espirituosas”, refiere Tequila Centinela.

“El CRT llegó a sentar a los dos principales sectores que conforman esta actividad, como son los industriales y los productores de la materia prima, para trabajar juntos y buscar la planeación del cultivo”, menciona Tequila Centinela.

La empresa Tequila Centinela considera importante buscar permanentemente la conciliación de los intereses de los dos sectores, pues ni al industrial ni al agricultor les conviene que los precios estén variando todos los días, ante lo cual la mejor alternativa es lograr una buena planificación con el esfuerzo de todos, que permita ofrecer a los consumidores un producto accesible.



## TEQUILA CUERVO, S.A. DE C.V.



Nom. 1104

DOT: 81

MARCAS:

<https://www.crt.org.mx/maplibro/58.html>



## TEQUILA EL TEPOZÁN, S.A. DE C.V.



Nom.1584

DOT: 303

Km. 2.8 carretera San Julián León S/N S/C,  
San Julián C.P. 47170

MARCAS: *Padilla, Tepozán, Don Chenchó*

<https://www.crt.org.mx/maplibro/1277.html>

La empresa ubicada en San Julián, Jalisco obtuvo el dictamen del Consejo Regulador del Tequila en diciembre de 2012.

Certificada para producir Tequila 100% agave y Tequila, la empresa fundada por Carlos Padilla Padilla con el respaldo del Ingeniero Químico, Jaime Lara tiene varias marcas registradas, entre ellas “Tequila Tepozán”.

Con el dictamen obtenido desde la primera revisión, esta firma plantea en sus metas: lograr la exportación de Tequila para promover la bebida en mercados internacionales donde los consumidores saben apreciar la calidad del producto mexicano.





En busca de conquistar paladares en países como Estados Unidos, este fabricante ha recurrido a la capacitación a través de instancias como el propio CRT, con la idea de conseguir calidad de exportación en todos sus productos.

Como otras empresas del sector esta compañía asumió desde sus inicios el compromiso de buscar la profesionalización de la agroindustria, lo que en la práctica también se tradujo en mejores costos de producción.

Hoy esta firma participa en la tarea de ayudar a concientizar a los consumidores sobre la importancia de privilegiar la calidad de la bebida y sus perspectivas coinciden con la de otras de la cadena productiva Agave-Tequila sobre la posibilidad de un gran número de oportunidades por la promoción que organizaciones como el CRT le han dado al establecimiento de acuerdos con el bloque europeo y asiático.

Esto representa un plus para que empresas tequileras puedan ampliar el mercado en lugares donde hay una gran cantidad de clientes potenciales, tal es el caso de China.



## TEQUILA EL VIEJITO, S.A. DE C.V.



Nom.1107

DOT: 94

Indalecio Núñez Muro 303 San Antonio de Fernández,  
Atotonilco El Alto C.P. 47767

MARCAS: *El Viejito, Mi Viejo, 1937*

<https://www.crt.org.mx/maplibro/10.html>

Fruto de la visión de don Indalecio Núñez Muro, quien en 1937 decidió independizarse para iniciar su propia empresa tequilera, El Viejito tiene una larga trayectoria que ya alcanza tres generaciones, se localiza en Atotonilco El Alto, Jalisco y varios de sus integrantes fueron activos promotores de la creación del Consejo Regulador del Tequila.

Hombre conocedor de la bebida mexicana, pues antes de abrir su propia empresa ya había dirigido dos de las más importantes del sector, Indalecio Núñez no dudó en emprender su propio proyecto, aun cuando en esa fecha el mundo vivía momentos difíciles por los conflictos bélicos que simultáneamente se desarrollaban en diversos países.



Al fundarse el CRT, a solicitud de la industria tequilera, empresas como ésta, decidieron apoyar el mayor control que contribuyó a hacer más eficiente la producción y venta del Tequila pues mejoró considerablemente el mercado y ayudó a eliminar los pseudoproductos.

“Desde el reconocimiento de la Denominación de Origen Tequila (DOT) por el gobierno mexicano y paulatinamente por otros países, la imagen de la bebida ha ido en aumento, permitiendo a los productores competir más favorablemente en el mercado de bebidas alcohólicas”, señalan directivos de esta empresa.

Para Tequila El Viejito, la estructura con la que actualmente se protege a la bebida mexicana es parte de su propio éxito, no sólo en México sino en el ámbito internacional. Comenzó a realizar exportaciones desde 1963 y actualmente cuenta con presencia en destinos como Estados Unidos, Alemania, Chile, Francia, Filipinas, Japón, Grecia, Italia y Canadá.



## TEQUILA EMBAJADOR, S.A. DE C.V.



Nom.1509  
DOT: 224  
Km. 7 carretera Atotonilco El Alto - Arandas S/N  
Rancho Santa Rosa,  
Atotonilco El Alto C.P. 47750  
MARCAS: *Embajador, Oro Real, Alma de Agave*  
<https://www.crt.org.mx/maplibro/232.html>

De la herencia familiar de Cristóbal Morales Hernández nació la empresa Tequila Embajador en Los Altos de Jalisco.

La influencia de la elaboración de Tequila por parte de sus tíos y abuelo a lo largo de 30 años dieron origen a la empresa que hoy está dedicada a comercializar y producir la bebida mexicana por excelencia.

“Esta destilería se interesó en conjuntar dos aspectos fundamentales para alcanzar la excelencia: Seguir el proceso tradicional e implementar la tecnología, es decir, que tomamos lo mejor de dos épocas para tener el perfil que nos da una distinción”, comenta Tequila Embajador.



Con estas palabras los directivos resumen la filosofía bajo la cual trabajan para impulsar el producto mexicano y contribuir en el posicionamiento de la primera Denominación de Origen de México.

Para el crecimiento y profesionalización de esta agroindustria, la empresa basa sus expectativas en mantener la importancia de consolidar la fuerza de la cadena productiva y la sustentabilidad de la misma, apoyándose en la difusión y el crecimiento que registra a escala mundial la bebida mexicana.



## TEQUILA GALINDO, S.A. DE C.V.



Nom.1517

DOT: 233

Km. 1 carretera Arandas - Atotonilco 4D Presa de Barajas,  
Arandas C.P. 47180

MARCAS: *Galindo, Hacienda Galindo, Jcc*

<https://www.crt.org.mx/maplibro/251.html>

Esta empresa fundada por Miguel Galindo Galindo en el año 2003 es oriunda de Arandas, Jalisco y proviene de una familia de tequileros.





Promotores de la bebida artesanal que desde 1915 fabricaban generaciones anteriores de la misma ascendencia, esta firma tequilera participa en la industria con la convicción de mantener vivas las tradiciones.

Para empresas de corte familiar como la de los Galindo, ser partícipe de la Denominación de Origen, apoyando la labor del Consejo Regulador del Tequila en la tarea de cuidar la calidad de la bebida mexicana, es motivo de orgullo.

Por ello esta tequilera acepta entre sus responsabilidades la de elaborar un producto con el cumplimiento estricto de la norma, garantizando al consumidor la autenticidad de la bebida nacional





## TEQUILA LAS AMÉRICAS, S.A. DE C.V.



Nom.1480

DOT: 204

María Guadalupe de Hernández Loza 45 Obrera,  
Amatitán C.P. 45380

MARCAS: *Don Abraham, El Último Tirón, Hacienda Los  
Álamos*

*<https://www.crt.org.mx/maplibro/223.html>*

Propiedad de los hermanos: Álvaro, Eladio y Carlos Montes Rivera, quienes concluyeron el sueño de terminar la construcción de su fábrica en 1999, esta empresa forma parte de la pujante industria tequilera del Valle de Amatitán, Jalisco.

Aunque la vida de estos empresarios estuvo relacionada con la industria desde 1950 por la tradición familiar, los hermanos Montes se mantuvieron dedicados a la ganadería principalmente, hasta los albores



del nuevo milenio cuando finalmente comenzó la operación de su propia destilería.

Con marcas como Don Abraham y El Último Tirón, esta empresa trabaja con la convicción de elaborar productos de calidad, basados en el cumplimiento de la norma.

Consideran el modelo de Denominación de Origen de la bebida mexicana como el motor del crecimiento de su propio negocio y de toda la industria tequilera.



## TEQUILA LOS ABUELOS, S.A. DE C.V.



NOM: 1493

DOT: 212

Tabasco 153-A colonia Centro

Tequila, Jalisco C.P. 46400

MARCAS: *Fortaleza, Los Abuelos*

<https://www.crt.org.mx/maplibro/234.html>

El Consejo Regulador del Tequila le otorgó la certificación como productor de Tequila en abril del 2004.



## TEQUILA ORENDÁIN DE JALISCO, S.A. DE C.V.



Nom.1110

DOT: 95

Tabasco 208 Centro, Tequila C.P. 46400

MARCAS: *Ollitas, Orendáin, Gran Orendáin*

<https://www.crt.org.mx/maplibro/11.html>

Fundada por Eduardo Orendáin González esta empresa nació en 1926.

Desde 1840 el apellido Orendáin está fuertemente relacionado con la tradición tequilera en la región donde tiene su origen la bebida mexicana, por lo cual no resulta extraño que desde la edad de 13 años don Eduardo Orendáin aprendiera el oficio y continuara toda su vida dedicado a elaborar Tequila.

Fue hace más de ocho décadas cuando don Eduardo adquirió una pequeña y rudimentaria destilería que años más tarde se convirtió en La Mexicana, misma que sigue formando parte de la familia Orendáin, cuya herencia es pilar importante de la industria.



Como parte del sector, los descendientes de don Eduardo Orendáin reconocen en el Consejo Regulador del Tequila una parte medular del respaldo y la certificación con la que cuentan las empresas formalmente establecidas para operar de manera ordenada dentro de esta actividad.

Sabiendo que la industria tequilera no está ajena a la globalización económica, el respaldo del organismo es reconocido como un esquema

necesario para apuntalar la calidad y riqueza cultural de esta bebida, considerada la más representativa de México.

Empresas como Orendáin reconocen que la Denominación de Origen Tequila (DOT) fue “la culminación de años de trabajo para lograr el perfeccionamiento en la elaboración de esta bebida que gritaba al mundo por su reconocimiento” y una razón más de la importancia de darle identidad al país que la produce.





Este reconocimiento mundial fue en gran parte “el trampolín que catapultó nuestra bebida y por ende benefició a todos aquellos que pertenecemos al gremio de manera formal y sabemos que hacer Tequila es saber hacerlo bien”, comenta Tequila Orendáin de Jalisco.



## TEQUILA QUIOTE, S.A. DE C.V.



Niom.1433

DOT: 148

Extramuros 502 San Francisco de Asis, Atotonilco El Alto

C.P. 47755

MARCAS: *Caballito Cerrero, El Sembrador, Quiote*

<https://www.crt.org.mx/maplibro/53.html>

Al amparo de la palabra Quiote; flor de la materia prima *Agave tequilana* Weber variedad azul, dos empresarios de la región de Los Altos de Jalisco decidieron emprender en 1997 la fabricación de la bebida mexicana.

Con base en el interés de aprovechar las condiciones naturales propicias para el cultivo del agave y la elaboración del Tequila, el Ingeniero José Alfonso Serrano González y el Licenciado Miguel Galindo Muñoz, unieron esfuerzos y crearon la empresa Tequila Quiote que hasta hoy mantiene el compromiso de producir con estándares de calidad total.





Como todas las empresas supervisadas y verificadas por el gobierno federal, con la colaboración del Consejo Regulador del Tequila, esta firma cumple con la Norma Oficial Mexicana (NOM-006-SCFI) y elabora las dos categorías existentes: Tequila 100% agave y Tequila.

Entre sus reconocimientos figuran: Galardón Jalisco a la Exportación 2006, dos premios Diosa Mayahuel otorgados por la Academia Mexicana del Tequila y “The Bizz Awards 2005” entregado por World Confederation of Businesses, entre otros.



En referencia a los 25 años de existencia del Consejo Regulador del Tequila, la empresa resalta el compromiso del organismo en la autenticidad, equidad y calidad del producto como “la mejor contribución para la industria tequilera y para el consumidor quien puede tener certeza de estar tomando un producto certificado”.

Esa misma certidumbre ofrece el modelo de Denominación de Origen Tequila (DOT) a los mercados nacional e internacional pues respalda un producto de características especiales, con calidad y originalidad.

Sobre las perspectivas de la cadena productiva, Tequila Quiote sugiere el abastecimiento seguro y estable del agave como la plataforma para proyectar el crecimiento futuro, vinculando campo e industria “en un esquema de ventajas para ambos”.



## TEQUILA SAN MATÍAS DE JALISCO, S.A. DE C.V.



Nom.1103

DOT: 93

Ojo de Agua de Latillas S/N Ojo de Agua,  
Tepatitlán de Morelos C.P. 47724

MARCAS: *San Matías, Rey Sol, Pueblo Viejo*  
<https://www.crt.org.mx/maplibro/25.html>

### Nuestra historia

La historia de Casa San Matías comienza en el año de 1886 en la localidad de Magdalena, en la región del Norte de Jalisco, donde Don Delfino González comenzó una pequeña producción a escala de tequila de primera calidad que destinaba para compartir con su familia y amigos.

En poco tiempo, su tequila comienza a ganar reconocimiento en el mercado nacional y posteriormente a nivel internacional. En la década de los años 50's cambia su destilería a la localidad de Ojo de Agua en Los Altos de Jalisco, región rica por su tierra y agua de manantial que son parte fundamental para el excelente sabor de los tequilas de la Casa.

Poco antes de que Don Delfino González se retirara, Casa San Matías tomó una de las decisiones más importantes de su historia: La ex-

portación de su tequila al mercado Norteamericano. En el año de 1985 Don Jesús López Román se hizo cargo de la dirección de la compañía estableciendo la reputación de la misma, combinando la eficiencia en la producción con la importante herencia patrimonial de la Casa.

Durante más de 130 años, Casa San Matías ha mantenido una posición de liderazgo en la industria del tequila y una mejora continua en sus productos, logrando vencer con éxito algunos momentos difíciles. Por otro lado, debemos nuestros logros a la impresionante lealtad y esfuerzo de miles de personas que se han comprometido con el crecimiento de nuestra empresa.



Desde 1997 Carmen Villarreal Treviño ha estado al frente de la empresa trabajando para fortalecer el portafolio de marcas y productos, así como promoviéndolos en el extranjero. Ella continúa manteniendo la promesa de producir el mejor tequila con los más altos estándares de calidad utilizando métodos tradicionales que han hecho de Casa San Matías uno de los más dignos representantes de la industria del Tequila.





## TEQUILA SAUZA, S. DE R.L. DE C.V.



Nom.1102

DOT: 88

Francisco Javier Sauza 80 Centro,  
Tequila, Jal., C.P. 46400

MARCAS: *Sauza, Hornitos, Tres Generaciones*  
<https://www.crt.org.mx/maplibro/874.html>

Precursor de la gran tradición tequilera, don Cenobio Sauza fue de los pioneros en implementar la producción en serie de la bebida mexicana.

Siendo un joven de apenas 15 años dejó su natal Teocuitatlán, Jalisco para buscar fortuna en el pueblo de Tequila donde comenzó laborando en la destilería de aguardiente de agave San Martín.

Ahí decidió comercializar el producto por su cuenta, llevándolo a comunidades cercanas donde fue creciendo la popularidad del Tequila.



Tiempo después rentó la taberna La Gallardeña donde comenzó la producción en serie del Tequila al cual bautizó con su apellido e inmortalizó así el nombre de una de las marcas más representativas de la bebida nacional.

En 1873 Cenobio Sauza compró la destilería La Antigua Cruz ubicada en el corazón del pueblo de Tequila y la rebautiza en 1888 con el nombre de La Perseverancia donde multiplicó la producción de la bebida, alcanzando un récord en esa época, con la industrialización anual de 250 barriles y poniéndose a la cabeza de todas las casas productoras de la región.

Fue el primero en llevar la exportación de Tequila a zonas como Nuevo México, enviando tres barriles y seis botijas rumbo a Estados Unidos convirtiéndolo en embajador de México en el mundo.

Tras la muerte de don Cenobio en 1909, su hijo, Eladio Sauza toma las riendas de la empresa y realiza cambios que repercutieron en el resto de la industria.

Entre los ajustes llevó a cabo la ampliación de las instalaciones de La Perseverancia, creó nuevas marcas, organizó el mercado y se encargó personalmente de continuar la producción acorde a la estricta tradición familiar.

En 1943 surgió la tercera generación encabezada por Francisco Javier Sauza quien continuó con el trabajo de sus antecesores.

Don Javier Sauza fue el primero en proponer la solicitud de la Denominación de Origen para que sólo pudiera denominarse Tequila la bebida elaborada con *Agave tequilana* Weber variedad azul, de la comarca tequilera del estado de Jalisco.

Fue también incasable promotor e impulsor del folklore mexicano en torno a la bebida nacional.



## Logros

La actitud propositiva es parte del actual rostro de Tequila Sauza, empresa que sostiene entre sus prioridades “tener presencia en el Consejo Regulador del Tequila”, organismo al que reconoce como “elemento de cohesión y auto regulación de la industria tequilera”.

“Es indudable que desde la creación del CRT la agroindustria tequilera mejoró y se profesionalizó”, comenta Tequila Sauza.

Si bien esta empresa coincide con otras en el interés de seguir trabajando para alinear a los actores de la cadena productiva hasta conseguir una planeación estratégica incluyente, admite que hay avances pues la situación no es la misma de hace 25 años.

“El Tequila es hoy una bebida reconocida y apreciada mundialmente y la industria busca estar a la altura del reto que significa mantener ese posicionamiento”, dice Tequila Sauza.



## TEQUILA SELECTO DE AMATITÁN, S.A. DE C.V.



Nom.1459

DOT: 173

Km. 2 Camino a la Villa de Cuernavaca S/N  
Amatitán, Amatitán C.P. 45380

MARCAS: *El Buen Bouquet, Nicho Real, Los Tres Toños*

<https://www.crt.org.mx/maplibro/45.html>

Una familia del campo amatitense, “arraigada como el agave azul a su tierra”, es la precursora de esta empresa familiar que tiene sus orígenes desde el año 1942.

La iniciativa nació de una mujer: doña Rosita Rivera Alonso, quien con el agave azul plantado por sus manos unió sus esfuerzos y esperanzas a las de don Vicente Real Pérez para sembrar la semilla de un proyecto superior que lograrían materializar años después sus herederos.

La fábrica Santa Rosa se hizo realidad en 1998 y ésta permitió constituir formalmente la empresa con el nombre “Tequila Selecto de Amatitán S.A. de C.V.” en el municipio del mismo nombre.

El amor a su terruño, la dedicación y el respeto al legado de la zona reconocida por la producción de Tequila, fue el aliciente principal de Dionisio Real Rivera quien se entregó por completo a esta noble labor desde los seis años de edad”, menciona Dionisio Real.

A pesar de su corta edad, Dionisio no mostraba cansancio cuando ayudaba a sus padres en las labores del campo y esto le ayudó a materializar años después el que sería su más grande sueño: “Convertir lo que era el producto de la familia, en uno que estuviera al alcance de toda la población”, menciona Dionisio Real.

Con el gusto por las tradiciones comenzó a llevar el elixir casero a niveles comerciales, diferenciándolo de los demás al incluir ingredientes intangibles como el amor por la tierra, pasión por el trabajo y el

singular sabor del agave nacido en Amatitán.

El transcurso de los años llevó al frente de la empresa a la tercera generación de esta familia, pero el paso del tiempo no disolvió los sueños ni los valores que siguen presentes, reforzando el legado, hoy a cargo de los hermanos Roberto y Fernando Real con el apoyo de su padre don Dionisio.

Los Tres Toños y otras marcas de esta empresa se han posicionado en centros turísticos como Cabo San Lucas y en mercados de exportación de la Unión Europea y Estados Unidos.



## TEQUILA SIETE LEGUAS, S.A. DE C.V.



Nom.1120

DOT: 104

Av. 16 de Septiembre 336 San Felipe,  
Atotonilco El Alto C.P. 47750

MARCAS: *Siete Leguas 7 Leguas, Antaño, D'antaño*  
<https://www.crt.org.mx/maplibro/26.html>

En 1952 Ignacio González Vargas comenzó una exitosa carrera en la industria tequilera de la región de Los Altos de Jalisco.

El fundador del Tequila Siete Leguas; producto que denominó así debido a la gran admiración que sentía por Pancho Villa, se involucró en la comercialización de la bebida mexicana a partir de las labores propias de las tabernas de Atotonilco.



El nombre de la marca fue en honor del “Centaurio del Norte”, Francisco Villa quien era propietario de la famosa yegua “Siete leguas”, caballo con el que el histórico personaje recorrió gran parte del territorio nacional.

Con su Tequila, don Ignacio González Vargas, quiso dar testimonio de este afecto y ofreció al mercado un producto elaborado bajo los procesos tradicionales de preparación.

Don Ignacio González falleció en 1973, dejando en manos de su familia la responsabilidad de continuar con la tradición tequilera que lo distinguió por años.

Para esta empresa la existencia de una Denominación de Origen como la del Tequila es un respaldo “invaluable” que genera confianza de inversión en la industria y es “el mayor reconocimiento” para la bebida de México.



En cuanto al Consejo Regulador del Tequila, la firma da testimonio de la importante contribución del organismo, desde su creación hace 25 años, en el crecimiento del sector mediante la vigilancia de las reglas establecidas para beneficio de todos los involucrados en esta cadena productiva.



## TEQUILA SUPREMO, S.A. DE C.V.



Nom.1456

DOT: 171

Granja Santa María de La Paz S/N Rancho El Chilarejo,  
Arandas C.P. 47180

MARCAS: *Casco Viejo, Dos Amigos, Don Agustín*  
<https://www.crt.org.mx/maplibro/15.html>

Tequila Supremo se fundó en el año 1938, producto del esfuerzo y visión del Lic. Agustín Camarena Hernández originario de Arandas, Jalisco, la que transitoriamente también fue conocida como “La Arandina” y ahora Tequila Supremo.



A su fallecimiento, se hizo cargo de la empresa, su hijo Agustín Camarena Rosales y tras faltar este, se puso al frente de la empresa, su viuda, Sra. Elena Herrera Orendáin y los seis hijos producto de su matrimonio, Agustín Claudio, Juan Carlos, Mauricio, Alejandro, Eduardo y Ma. Elena, todos de apellidos Camarena Herrera.



La familia Camarena Herrera son, a su vez, los Tequileros de mayor abolengo y trascendencia en la Industria, ya que su árbol genealógico abarca a las familias más representativas y longevas de la Industria Tequilera.

En Normar y Verificar que los productos elaborados cumplan con los lineamientos establecidos por el Consejo, dándole protección a la Denominación de Origen.

Al lograr permanentemente la protección de la autenticidad y calidad de los productos que llevan el distintivo Tequila, lo cual se traduce en beneficio directo de nuestros productos y la imagen del trabajo de los mexicanos en el mundo.

“Vino a dar seguridad comercial y jurídica al producto más representativo de nuestro país y de nuestra gente, y con ello ha forjado un distintivo de calidad que nos acompaña en cada negociación y en cada venta de producto, lo cual abre puertas a todos nosotros”, señala Tequila Supremo.

La industria continúa creciendo de acuerdo a la gran demanda que los mercados nacional e internacional exigen, lo cual nos muestra que el Tequila es un producto exitoso y rentable para todos los componentes de la cadena Agave-Tequila.



## TEQUILA TAPATÍO, S.A. DE C.V.



Nom.1139

DOT: 101

Rancho El Nacimiento S/N La Alteña,  
Arandas C.P. 47180

MARCAS: *Tapatío, El Tesoro de Don Felipe, Tapatío Excelencia  
Gran Reserva*

*<https://www.crt.org.mx/maplibro/49.html>*

El rancho El Nacimiento a casi 10 kilómetros de Arandas, en pleno corazón de la región tequilera de Los Altos de Jalisco, fue la primera cuna de la fábrica “La Alteña”, propiedad de la empresa Tequila Tapatío.

Su fundador y primer propietario fue Felipe de Jesús Camarena Hernández quien edificó las primeras instalaciones en 1937 y operó bajo la razón social de Camarena Hermanos S.A.

A partir de 1971, la compañía quedó en manos de su hijo, el Ingeniero Felipe Jorge Camarena Orozco y en la actualidad es dirigida por el Ingeniero Carlos Christian Camarena Curiel, quien representa la tercera generación de propietarios.



En sus inicios el proceso de fabricación se llevaba a cabo en instalaciones rústicas, adecuadas para elaborar Tequila con técnicas antiguas.

Con un diseño en forma de U donde dos lados eran galerías cerradas y el tercero era un soporte de pilares de muros de adobe y otros de tabique cocido. Todas las cubiertas del inmueble eran de teja soportada por viguería de madera de pino. Los pisos tanto del patio como de las galerías eran de tierra, salvo algunas pequeñas áreas pavimentadas.

El avance de la industria llevó a la remodelación de las viejas instalaciones y del equipo de producción, aunque se preservó la calidad organoléptica y las características de antaño del Tequila producido por esta empresa.

En julio de 2013 la planta de envasado se trasladó de la ciudad de Arandas hacia el rancho El Nacimiento, frente a la fábrica La Alteña.



## TEQUILA TRES MUJERES, S.A. DE C.V.



Nom.1466

DOT: 192

Km. 38.5 carretera Guadalajara - Nogales S/N S/C,  
El Arenal C.P. 45359

MARCAS: *Las Potrancas, Tres Mujeres, Tequila Ladys*  
<https://www.crt.org.mx/maplibro/177.html>

Fundada por Jesús Partida Meléndez, la empresa Tres Mujeres se encuentra en la puerta de la Ruta del Tequila.

Originalmente orientada a la siembra y venta de agave la firma dio un giro, pues Jesús Partida replanteó su estrategia de negocio cuando en 1985 la comercialización de la materia prima se complicó por diferentes factores de mercado.

La idea de habilitar una pequeña fábrica para la elaboración de vino mezcál, nació en los años 90 en instalaciones a las que se les denominó



La Magdalena y posteriormente, a partir del 12 de enero de 1999, nació la marca comercial Tequila Tres Mujeres.

La fábrica ubicada en Amatitán, Jalisco lleva a cabo un proceso orgánico y artesanal, mediante el uso de un horno de mampostería.

En estas condiciones, el Tequila Tres Mujeres se fermenta escuchando la música de violines y orquesta sinfónica sin ser modificado con ninguna clase de químicos ni levaduras, para después reposar en una cava subterránea; considerada una de las más importantes de la región, la cual alberga más de mil barricas y ofrece tiempos de reposo superiores a los productos.

El modelo de la empresa que actualmente tiene presencia en mercados exigentes de Estados Unidos, Rusia, Inglaterra, Holanda y Japón depende en gran medida de la protección a esta Denominación de Origen que a lo largo de 25 años organismos, como el Consejo Regulador del Tequila, le han brindado.



## TEQUILA ZAPOTLÁN DEL REY, S.A. DE C.V.



Nom.1571  
DOT: 290  
Autopista México Guadalajara Km. 442 424 Zapotlán Del Rey  
Sc,  
Zapotlán Del Rey C.P.45980  
MARCAS: *Hacienda Del Rey, Tristan, Tesoro de Reyes*  
<https://www.crt.org.mx/maplibro/891.html>





## TEQUILAS DEL SEÑOR, S.A. DE C.V.



NOM: 1124

DOT: 97

Río Tuito 1193 colonia Atlas  
Guadalajara, Jalisco C.P. 44870

MARCAS: *Herencia del Señor, Reserva del Señor, Herencia de Plata, Herencia, García, Río de Plata, Sombrero, Sombrero Negro, Diligencias, Don Cesar García. Oro Viejo, Tekali, Viva Mi tierra.*  
<https://www.crt.org.mx/maplibro/27.html>

El Consejo Regulador del Tequila le otorgó la certificación como productor de Tequila en octubre del 1995



## TEQUILAS EL MEXICANO, S.A. DE C.V.



NOM: 1588

DOT: 307

Km 2 Carretera Arandas – Betania

Arandas, Jalisco C.P. 47180

MARCAS: *Alma Grande, El Mexicano*

<https://www.crt.org.mx/maplibro/506.html>



## TEQUILAS GONZÁLEZ LARA, S.A. DE C.V.



Nom.1560

DOT: 278

Lázaro Cárdenas 481 Sin Colonia,  
El Arenal C.P. 45350

MARCAS: *Marengo, Corazón Maya, 300 Varas*  
<https://www.crt.org.mx/maplibro/780.html>

Una larga historia envuelve el lugar donde la familia González decidió en el año 2006 establecer con esfuerzo y dedicación su fábrica para elaborar “Tequilas con distinción”.

Pasaron varios años antes de que Joaquín González González pudiera ver materializado su deseo de formar una compañía tequilera que reflejara el amor a la tierra y a la noble planta del Agave Azul *tequilana* Weber.

Lo hizo en El Arenal, puerta de entrada del Paisaje Agavero en la Destilería El Limón, en terrenos que fueron parte de la enorme hacienda del mismo nombre y de una vocación tequilera desde antaño.



En esa misma Tierra se ubicó la taberna El Limón y una casona que fue el símbolo de la opulencia.

Estos inmuebles fueron en distintos momentos parte de las familias: Rosales Vizcarra, Ontiveros Rosales y finalmente de los López Rosales, originales dueños de la Hacienda San José del Refugio.

A finales del siglo XVIII comenzó la construcción de la finca donde había abundante agua y se edificaron acueductos de siete kilómetros de distancia, que sirvieron para surtir del líquido durante buen tiempo, no sólo la Hacienda también al pueblo de Amatitián.

Cuentan que la taberna tenía los mejores potreros para la producción del “vino mezcal” por lo que Aurelio López Rosales, principal terrateniente de Amatitián y de las mezcaleras de la región, desintegró la taberna y anexo sus utensilios y maquinaria a la de San José del Refugio.

Hacia 1920 fue expropiado por el gobierno el ejido de El Limón, en beneficio de más de 30 ejidatarios y comenzaron a tejerse leyendas sobre la desaparecida taberna donde se dice que los centenarios eran moneda de uso común y el Tequila blanco se tomaba calentito y derecho.

Fue precisamente en honor a esa taberna que la familia González decidió llamar su fábrica, Destilería El Limón para continuar con una tradición 100% mexicana.



## TEQUILEÑA, S.A. DE C.V.



Nom.1146

DOT: 102

Ramón Corona 155 Centro, Tequila C.P. 46400

MARCAS: *Pura Sangre, Xalixco, Zapata*

<https://www.crt.org.mx/maplibro/59.html>

En 1989, don Enrique Fonseca Navarro y su hijo el arquitecto, Enrique Fonseca Cerda adquirieron la destilería La Invencible, misma que después se transformó en La Tequileña, se convirtieron en propietarios de más de 100 años de tradición en la elaboración del Tequila.

De ser una rústica destilería conocida como la Invencible a finales del siglo XIX fundada por Jesús Hernández, la empresa tuvo una importante transformación y diferentes inversionistas.

La familia Hernández fue la primera en mantener la empresa por tres generaciones; y a mediados del siglo XX, la fábrica pasó a manos de Roberto Orendáin.



En 1967 la firma fue adquirida por Bacardí y Compañía que desde entonces la convirtió en La Tequileña, por haber sido fundada en la población de Tequila, a orillas del río Atizcoa (afluente del río Zula).

A partir de esa fecha la empresa comenzó una etapa de ampliación y modernización.

En 1989 la familia Fonseca, cuyos integrantes eran reconocidos por su prestigio como productores de agave de la zona de los Altos de Jalisco, compraron la fábrica.

En 1991, el arquitecto Enrique Fonseca puso en marcha un programa de mejora tecnológica, enfocando su producción en Tequilas 100% agave, tanto blancos como añejos y extra añejos, que en ese momento eran poco comercializados pues el grueso de la industria no había incursionado en estos productos.

Así detonó el crecimiento de la empresa y la producción característica de la nueva historia de la destilería, con reservas que alcanzan 14 mil barricas de diferentes maderas que permiten suavizar la textura de la bebida, le dan diversidad de aromas, sabores e imprimen su propia imagen a esta selección de Tequilas.

Para impulsar la comercialización en el mercado mexicano, en 1998 se creó “Casa Xalixco”, logrando la integración vertical de La Tequileña (producción de agave, proceso de elaboración del Tequila y venta).

Hoy La Tequileña se dedica de tiempo completo a cubrir exportaciones y desde 2012 Casa Xalixco cuenta con autorización para producir por sí misma Tequila 100% agave.

Algunas de sus marcas son: Pura Sangre y Xalixco.





## TEQUILERA 8 MESAS, S.A. DE C.V.



Nom.1587

DOT: 306

Carretera Tampico-Monterrey Km. 51 S/N S/C, Llera C.P.

87207

MARCA: 8 Mesas

<https://www.crt.org.mx/maplibro/1514.html>

Con orígenes en Tamaulipas, donde 11 municipios forman parte de los 181 que comprenden la zona de Denominación de Origen Tequila (DOT), esta empresa debe su nombre al lugar donde se localiza su materia prima.

La historia comienza cuando en el año 2000, un grupo de amigos decide plantar *Agave tequilana* Weber variedad azul en el valle rodeado por ocho mesetas, esto posibilita la producción de la bebida en la región.

La fábrica se comenzó a construir en el 2010 por iniciativa de Enrique Rello Lara y operó a partir del 2013, aunque la primera producción de Tequila estuvo lista en marzo del año siguiente.

Se localiza en Llera, Tamaulipas donde la empresa cuenta con una planta de producción que fusiona la “tradición con la tecnología”, mediante la cual se elabora el Tequila 8 Mesas en sus presentaciones: plata y reposado, junto con la marca Dulce Corazón.

Para el Presidente del Consejo y Director General, Enrique Rello, la presencia del Consejo Regulador del Tequila permite garantizar “un producto con los más altos estándares al consumidor”.

Con respecto al momento actual en la industria, el directivo refiere que “hay grandes retos, que llevan a grandes oportunidades”.

“La especialización y competencia están transformando los procesos de producción, pero también al consumidor. El Tequila está alcanzado

nuevos mercados y cada vez se consolida más como una gran propuesta en el portafolio de destilados a nivel mundial”, señala Enrique Rello.



## TEQUILERA CASA REAL GUSTO, S.A. DE C.V.



Nom.1575

DOT: 296

Las Lomitas S/N Centro, Amacueca C.P. 49370

MARCAS: *Real Gusto, Sello Real*

<https://www.crt.org.mx/maplibro/979.html>



## TEQUILERA CORRALEJO, S.A. DE C.V.



Nom.1368

DOT: 127

Ex Hacienda Corralejo S/N S/C,

Pénjamo C.P. 36921

MARCAS: *Corralejo, Gran Corralejo, Corralejo 99000*

*Horas*

*<https://www.crt.org.mx/maplibro/33.html>*

En la antigua Hacienda Corralejo, sitio histórico que fue la cuna del “padre de la patria” Miguel Hidalgo y Costilla, se localiza esta empresa tequilera.

Ubicadas en Pénjamo, Guanajuato las instalaciones donde se produce el Tequila Corralejo, así como otras marcas de la misma bebida mexicana, ofrecen además de Tequila atractivos turísticos llenos de historia y cultura.

El surgimiento de Tequila Corralejo se registró el 8 de mayo de 1996 por parte de don Leonardo Rodríguez Moreno y sus hijos, Leonardo y María Teresa.



Las visitas guiadas que de manera gratuita ofrece actualmente la empresa por la Hacienda Corralejo, permiten conocer de cerca sus instalaciones y el proceso de elaboración del vino mezcal.

Frente a los 25 años de vida del Consejo Regulador del Tequila, los productores de la marca Corralejo sostienen que hay un antes y un después en la industria tequilera con la creación del organismo garante de la primera Denominación de Origen de México.

“Su trabajo le ha dado al Tequila un respeto, orden y sobre todo la vigilancia de la Norma Oficial Mexicana (NOM), llevando mayor reconocimiento y calidad a la bebida en el mundo entero”, señala Tequilera Corralejo.

Un punto destacable desde el ángulo de la empresa Corralejo es que el crecimiento y la profesionalización de la agroindustria no ha cambiado la identidad de los orígenes del Tequila con la cultura e imagen de México, “muy al contrario, la ha enriquecido más”.





## TEQUILERA DE LA BARRANCA DE AMATITÁN, S.A. DE C.V.



Nom.1473

DOT: 190

Rancho Las Pilas S/N Las Pilas,

Amatitán C.P. 45380

MARCAS: *Batallón, Mi Tierra, Gran Batallón*

<https://www.crt.org.mx/maplibro/65.html>

En octubre del año 2000 dos mujeres entusiastas; Ana Rosa Carrillo Ramos y Mercedes Ramos viuda de Carrillo, tuvieron el temple para incursionar en la fabricación de Tequila con la empresa Tequilera de la Barranca de Amatitán.

Lo hicieron con más ilusión que capital, sabiendo que era un negocio manejado tradicionalmente por hombres y sin tener experiencia en la fabricación de Tequila, pero poniendo su visión en el futuro de la industria.





Partieron de la idea de aportar alguna novedad al sector y armadas de un gran entusiasmo, aprovecharon 50 años de experiencia familiar en la comercialización de vinos y licores.

Egresada de la carrera de Ingeniería Química, Ana Rosa Carrillo decidió seguir incrementando este patrimonio pero bajo una nueva estructura.

Fue en 1998 cuando el sueño comenzó a tomar forma con el proyecto de construir una fábrica de Tequila y tener marcas propias para comercializar, primero en las tiendas propias y después con otros clientes.

En honor a Carlos Carrillo Jaime, fundador de la primera empresa de la familia, quien por razones económicas se vio obligado a abandonar los estudios de Ingeniero Químico Alcoholero en el Instituto Politécnico Nacional, la marca inaugural de esta tequilera había de llevar su firma.

Pasaron 15 años para hacer realidad esta promesa con el lanzamiento de Tequila “Mi Tierra”, que en el cuello de la botella lleva su rúbrica y es un producto comercializado en países tan lejanos como, Rusia y Japón.

Si en 25 años de esfuerzos de la cadena productiva, con en el acompañamiento del Consejo Regulador del Tequila, “se ha logrado poner a nuestra bebida a nivel de cualquier otro producto internacional de prestigio”, menciona Tequilera de Barranca de Amatitán.

El ideal que manifiestan empresas como Tequilera de la Barranca de Amatitán es ampliar la protección a otros participantes de la industria, como agaveros y restauranteros, para incrementar su capacitación fortaleciendo más esta industria netamente mexicana.



## TEQUILERA EL TRIÁNGULO, S.A. DE C.V.



Nom.1501

DOT: 217

Independencia poniente 60 s/c  
Sayula, Usmajac, Jalisco C.P.49330

MARCAS: *Penacho Azteca Amatitlán,*  
*Herencia Del Viejo, Alma Azteca*

<https://www.crt.org.mx/maplibro/191.html>

Esta empresa fue la primera destiladora de Tequila establecida en la región sur de Jalisco.

La familia Corona Orozco, originaria de Zapotlán El Grande, Jalisco fundó la empresa después de seis años de experiencia en la plantación de *Agave tequilana* Weber variedad azul.

La fábrica está situada en Usmajac, cuyo nombre es de origen prehispánico. Las instalaciones fueron diseñadas y edificadas por la familia Corona, pensando en brindar una imagen de limpieza, calidad y calidez.

Es una compañía de corte familiar, fundada en octubre de 2003 por Ignacio Corona Vizcaíno, su esposa Socorro Orozco Gómez y sus hijos Ignacio y Luz Cecilia Corona Orozco.

A los tres meses de haber recibido el Certificado como Productor del Consejo Regulador del Tequila, el fabricante de marcas como Penacho Azteca y Ardiente Pasión, comenzó a recibir reconocimientos a la calidad de sus productos.



Destacan varias medallas de oro y plata; y mención como “Mejor en su Clase” en el concurso más prestigioso de Londres, con sus Tequilas 100% agave, reposado y blanco.



## TEQUILERA LA GONZALEÑA, S.A. DE C.V.



Nom.1127

DOT: 110

Km. 1 Camino A Santa Fe S/N Industrial,  
González C.P. 89700

MARCA: *Chinaco*

<https://www.crt.org.mx/maplibro/23.html>

Esta destilería radicada en González, Tamaulipas, se fundó en 1972, pero su registro formal se obtuvo en 1977, una vez que hubo la determinación oficial de la extensión geográfica de la Denominación de Origen del tequila.

Su fundador fue don Guillermo González Díaz Lombardo. La historia de esta compañía se remonta a la adquisición de tierras en el territorio tamaulipeco de parte del general Manuel González en la mitad del siglo antepasado.





La marca de batalla de esta empresa ha sido Tequila Chinaco, una palabra que remite a los famosos combatientes que combatieron contra la invasión francesa en el siglo XIX.

Esta empresa le ha apostado a la promoción de su producto en el segmento de marcas Premium y a la exportación.

Esta empresa ha respaldado la actuación del Consejo Regulador del Tequila en sus tareas de verificación y certificación del cumplimiento de la norma oficial.

La compañía ha aprovechado la cercanía con la frontera estadounidense para la exportación de sus productos y se ha abastecido de la materia prima de los once municipios tamaulipecos que se encuentren en la zona protegida de la Denominación de Origen.



## TEQUILERA LA HERENCIA, S. DE R.L. DE C.V.

NOM: 1590

DOT: 311

Carretera Tepatitlán a San José de Gracia Km 2 S/N  
Tepatitlán de Morelos, Jalisco C.P. 47690

MARCAS: *Cristeros, Cristeros Milenium, Cristeros Platinum,  
Don Bigotes, El Feo El Bueno El Malo, La cava de los Cristeros,  
Maravilla Maya, Scarface, Xel-Ha.*  
<https://www.crt.org.mx/maplibro/1607.html>



El Consejo Regulador del Tequila le otorgó la certificación como productor de Tequila en abril del 2015.







## TEQUILERA LA NORIA, S.A. DE C.V.



Nom.1494

DOT: 209

Km. 5 Carretera Tala-Etztatlán S/N El Refugio, Tala C.P.  
45310

MARCAS: *Oro de Jalisco, Pandora*

<https://www.crt.org.mx/maplibro/156.html>



## TEQUILERA LAS JUNTAS, S.A. DE C.V.



Nom.1500

DOT: 216

Camino A La Barranca Del Tecuane 11 Amatitán,  
Amatitán C.P. 45380

MARCA: *El Jefe, Amanecer Ranchero, Del Museo*

<https://www.crt.org.mx/maplibro/233.html>

Esta empresa comenzó su historia diseñando equipos y ofreciendo respaldo en la operación a otras compañías de la industria tequilera y hoy es fabricante de sus propias marcas, entre las que se encuentra el Tequila “Amanecer Ranchero”.

Su construcción comenzó a partir de la experiencia reunida por su fundador, Seferino Pérez Núñez, en la edificación de otras empresas del sector a lo largo de 14 años.



El conocimiento de los miembros de la familia en la fabricación de maquinaria agrícola y equipo para la industria tequilera, adquirida gracias a su intervención en la instalación de distintas destilerías de todos los tamaños, fue el eje motivador para emprender la operación de su propia planta.

En enero de 2009, la empresa experimentó su mayor crecimiento, gracias a los premios y certificados obtenidos durante tres años de participación constante en competencias internacionales.

Actualmente, toda la familia Pérez Ocampo es la responsable de continuar el sueño de don Seferino, quien en vida mostró una gran disposición e interés en apoyar la calidad de la producción tequilera.

Además de fabricar y comercializar sus propias marcas, maquilan Tequila 100% agave y Tequila para dueños de otras marcas, ofrecen servicio de diseño de botellas, tapones, cajas e imagen en general.

Estos empresarios destacan que la presencia del Consejo Regulador del Tequila a lo largo de 20 años ha sido “un pilar fundamental” para el desarrollo de los fabricantes y para impulsar la calidad de los productos.



## TEQUILERA MILAGRO, S.A. DE C.V.



Nom.1559

DOT: 276

Periférico Sr. Cura Salvador Zuñiga 2809 S/C,  
Tepatlán de Morelos C.P. 47690

MARCAS: *Romance, Leyenda Del Milagro, de Batalla*  
<https://www.crt.org.mx/maplibro/779.html>

La firma Tequila Milagro es un ejemplo exitoso de nuevos protagonistas en el sector. Esta destilería surgió en 1998 bajo el impulso de sus fundadores: Daniel Schneeweiss y Moisés Guindi, quienes le apostaron a un producto novedoso que relanzara la imagen del Tequila en el segmento del mercado norteamericano, según su plan de negocios.

Con su marca *Leyenda del Milagro*, han logrado un importante posicionamiento en el mercado estadounidense.

La empresa le apostó también a una alianza (con venta accionaria minoritaria), con la firma escocesa *William Grant*, lo que se concretó en 2007.





Previamente, la empresa realizó otra alianza con un productor de agave, a fin de asegurar el abasto en la crisis de escasez de materia prima que se tuvo al inicio del presente siglo.

Además de consolidar su presencia en Estados Unidos, esta destilería ubicada en Tepatitlán de Morelos (y oficinas corporativas en la capital del país), ha también logrado penetrar en varios países europeos y latinoamericanos.

Esta destilería ha reconocido el papel de su maestro tequilero Pedro Juárez en darle una identidad sensorial a sus productos.





## TEQUILERA NOBLEZA DE LOS ALTOS, S.A. DE C.V.



NOM: 1597

DOT: 329

Km 3.2 Carretera Jesús María – Arandas S/N, colonia Centro

Jesús María, Jalisco C.P. 47950

MARCAS: Sin Marcas

<https://www.crt.org.mx/maplibro/1734.html>





## TEQUILERA SÍMBOLO, S.A. DE C.V.



Nom.1530

DOT: 244

Km. 3 Camino A Rancho de Guadalupe S/N

Rancho Santa Lucia,

Atotonilco El Alto C.P.47769

MARCAS: *Hora Zero Reserva, Terzo, A Media Luz*

*<https://www.crt.org.mx/maplibro/279.html>*

El maestro tequilero, Pedro Hernández Barba fundó en el 2005 la empresa Tequilera Símbolo bajo el concepto de lanzar un Tequila Premium, completamente artesanal.

Siendo de los pocos que aún utilizan métodos tradicionales de producción como la tahona, molino con rueda de piedra para triturar el agave, el empresario ha sido pieza fundamental en el éxito de otras marcas, tal es el caso de Tequila Suerte, de los empresarios Laurence Spiewak y Lance Sokol, dueños de la importadora Colorado Spirits.

Marcas como “Terzo” y “A Media Luz” son algunos de los productos más representativos de esta destilería ubicada en Atotonilco El Alto, Jalisco.



## TIERRA DE AGAVES, S. DE R.L. DE C.V.



Nom.1513

DOT: 229

Km. 52.5 Carretera Guadalajara - Nogales S/N Centro,  
Tequila C.P. 46400

MARCAS: *Alacrán, Luna Azul, La Certeza*  
<https://www.crt.org.mx/maplibro/207.html>

La destilería fue establecida por don Francisco Beckmann Vidal, alguien con antecedentes en una familia de siete generaciones de tequileros. Este empresario se separó de Casa Cuervo en 1992.

La empresa se ubica en la región de Tequila, a cinco kilómetros de la ciudad del mismo nombre.

Es una empresa integrada verticalmente, desde la producción de su materia prima en sus campos de agave, hasta el embotellado final del producto. La apuesta ha sido por el negocio de la exportación.





La operación de esta destilería ha estado a cargo de Jorge y Francisco Beckmann González, hijos del fundador. Mientras que la dirección general ha sido de parte de Francisco Quijano Legorreta.

Francisco Quijano, durante su presidencia en la Cámara Nacional de la Industria Tequilera, gestionó ante la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, Ciencia y Cultura (UNESCO) el reconocimiento del Paisaje Agavero, como parte de patrimonio cultural de la humanidad. En el portafolio de esta destilería figuran las marcas Lunazul, Certeza, Amorosa, Barrica Antigua y Tres Josés.

Dentro de las estrategias de posicionamiento y comercialización de Tierra de Agaves, figura una alianza comercial con la firma norteamericana Heaven Hill Distilleries, una firma establecida en Bardstown, Kentucky.



## UNIÓN DE PRODUCTORES DE AGAVE, S.A. DE C.V.



Nom.1445

DOT: 158

Melchor Ocampo 18 Bis Centro,  
Tequila C.P. 46400

MARCAS: *La Alborada, El Gran Jubileo, El Labrador*  
<https://www.crt.org.mx/maplibro/228.html>

En noviembre de 1994, como respuesta a la grave crisis de precio y falta de comercialización de piñas de agave. En ese entonces el Ing. Juan Antonio Álvarez Rodríguez plantea la posibilidad de constituir y formar una empresa para industrializar parte de la cosecha de agave, buscando un valor agregado dentro de la cadena productiva. Así surge la empresa “Unión de Productores de Agave S.A. de C.V., con un total de 26 socios productores de agave de los municipios de Amatitán y Tequila, quedando formalmente constituida el 14 de junio de 1995.

La empresa “Unión de Productores de Agave S.A. de C.V., fue fundada por un total de 26 socios productores de agave de los municipios de Amatitán y Tequila, y es encabezada por el Ing. Juan Antonio Álvarez Rodríguez.

“El CRT es un organismo que goza de credibilidad y profesionalismo, esto da confianza y respaldo al producto hacia todos los clientes al conocer que nuestra empresa cuenta con la verificación y certificación del proceso y del producto.” Señaló Unión de productores de Agave.

Mencionan que “el crecimiento de la agroindustria es impresionante a partir de la fundación del CRT. La profesionalización ha sido constante en todas las áreas y ha sido incluyente para micro y medianas empresas a un costo accesible para todas estas, lo que permite que puedan seguir siendo competitivas a nivel mercado.”

“Es un factor determinante que ha afectado de manera favorable diferentes áreas de oportunidad: a nivel comercial nos otorga, a toda la industria, un elemento de “exclusividad” que favorece al producto y aumenta su competitividad. A nivel turístico nos hemos convertido en una agroindustria turística con afluencia de visitantes a nuestras instalaciones, lo que ha permitido que nuestros productos se conozcan más y crezca nuestro mercado por diferentes multiregiones. Además, con el modelo de la ruta del Tequila, se ha favorecido el crecimiento de servicios turísticos, hospedaje y alimentos en nuestra región, ya que estos modelos dan mayor confianza a los visitantes, de tal manera que hoy se generan más empleo”, considera Unión de productores de Agave.

Tenemos la perspectiva de un gran crecimiento tanto nacional como internacional.



## VINOS Y LICORES AZTECA, S.A. DE C.V.



Nom.1533

DOT: 246

Km. 7 Carretera Valle de Guadalupe A Presa Del Salto S/N  
Valle de Guadalupe, Valle de Guadalupe C.P. 47380

MARCAS: *El Conde Azul, Toro Azul, Raza Azteca*

*<https://www.crt.org.mx/maplibro/270.html>*

La empresa nació en 1999 A Raíz de una plática con mi papá comiendo en una cabaña en Mazamitla donde me comentaba que había visto en una revista sobre la Denominación de Origen que nos daba la Unión Europea en el Tequila y me comentó que se le antojaba un Tequila con su nombre para cuando tuviera reuniones con sus amigos. Con el afán de chiquear a papá empecé esta aventura.

Fundó la empresa el señor Antonio Barajas Abarca, Carmen Lucía Cárdenas de Barajas y Melly Barajas Cárdenas.

Refieren que “el CRT ha contribuido en el desarrollo del negocio siendo un guía en el proceso de enseñanza y mejoras diarias en la Empresa.”

“Es muy importante para nuestra empresa la Existencia de un Consejo Regulador en nuestro producto por que da al consumidor nacional y sobre todo en el extranjero una tranquilidad de estar consumiendo una bebida regulada y normalizada, algo así como un aval de nuestra bebida orgullosamente Mexicana”, comentaron sus directivos.

También el CRT nos ha ayudado a que se respete nuestra Denominación de Origen en muchos países y esto nos abre las puertas y da el reconocimiento como una bebida única en el mundo, sólo de México.

Tener Denominación de Origen nos da un margen de acción mucho más amplio, pues al hablar del Tequila se habla de México, de su cultura, de sus raíces.



Tequila es México y nos ayuda mucho la Denominación de Origen para ser respetado como tal.

Es más fácil la venta cuando con un trago de Tequila les puedes dar un pedacito de México al extranjero, una visión hermosa de lo que es la tierra de nuestro país. Y al mexicano que vive en otro país, con un trago de Tequila les das la añoranza de su pueblo, de sus raíces, de su terruño, de que algún día volverán.

El Tequila también es esperanza, es el orgullo que se tiene en el corazón de ser mexicanos donde quiera que esté.

Gracias a la Denominación de Origen Tequila es igual que México.







# ROSTROS DEL CONSEJO REGULADOR DEL TEQUILA





**JOSÉ LUIS GONZÁLEZ IÑIGO  
(1994-1998)**

Como primer presidente del Consejo Regulador del Tequila (CRT), al industrial José Luis González Iñigo le correspondió la difícil tarea de darle forma al organismo.

Recién había concluido su periodo como presidente de la Confederación Patronal de la República Mexicana (Coparmex) en Jalisco, cuando a iniciativa de varios empresarios tequileros, entre ellos Juan Beckmann Vidal, de Tequila Cuervo; Guillermo Romo, de Tequila Herradura y los hermanos Jaime, Carlos y Alfonso Orendáin, entre otros, aceptó participar en el proyecto para ordenar la cadena productiva.

González Iñigo refiere que había gran interés por parte de los fabricantes y agaveros, como José Guadalupe González Rubio, de establecer las bases para organizar y darle viabilidad en el largo plazo a esta actividad.

Fue en 1994, siendo Jaime Serra Puche titular de la entonces Secretaría de Comercio y Fomento Industrial (Secofi), que se gestó el nacimiento del CRT, buscando reforzar la vigilancia sobre la calidad de la bebida nacional.

Desde entonces, la Dirección General de Normas (DGN) “contó con un gran aliado” para la supervisión de la Norma Oficial Mexicana (NOM) de la Denominación de Origen Tequila (DOT), refiere González Iñigo.

En el proceso de integración del organismo, poco a poco se fueron uniendo participantes con diversos enfoques, algunos “un poquito disidentes” como los agaveros de El Barzón encabezados por René Beas, quienes sin embargo mantenían un objetivo común: “Reconocer la importancia de impulsar al Tequila”.

En aquél momento, el Tequila que más prevalecía era 51/49, es decir, elaborado con 51 por ciento de azúcares de *Agave tequilana* Weber variedad azul como mínimo y 49 por ciento de otros azúcares, producto que mayoritariamente se exporta a granel.

Pocos elaboraban Tequila 100% agave envasado de origen, entre ellos Tequila Herradura, menciona González Iñigo.

Cuervo elaboraba mayoritariamente Tequila 51/49 y exportaba a granel, principalmente hacia Estados Unidos.

“Se podría decir que había dos grupos muy fuertes de fabricantes: Los que exportaban a granel Tequila 51/49 y los que exportaban Tequila 100% agave envasado de origen, y en forma indirecta el CRT tenía la obligación de conciliar los intereses de ambos”.

Otro gran reto era resolver la animadversión existente en la cadena productiva entre industriales y productores de agave.

“Siempre en la historia del Tequila ha habido una rivalidad entre estos dos grupos y en forma indirecta, uno de los grandes éxitos del CRT ha sido hacerles ver a unos y otros que se necesitan mutuamente para lograr la planeación y empatar, dentro de lo posible, la producción de agave con la necesidad de la industria”.



En cuanto al tema de la Denominación de Origen Tequila se había hecho realmente poco trabajo antes de la conformación del Consejo Regulador del Tequila. “Estados Unidos no la reconocía y había pocos países que lo hacían”, destaca González Iñigo.

Sin embargo, las autoridades mexicanas habían hecho un gran trabajo para definir las áreas exclusivas para la producción de agave y evitar que éste pudiera venir de otros lugares, estableciéndose así la clave de la DOT que hoy es patrimonio nacional.

## LOGROS

Aunque la autoridad y los líderes tequileros estaban plenamente conscientes hace dos décadas que no sería fácil para el naciente Consejo Regulador del Tequila resolver todos los problemas, la clara visión del CRT y de todos los participantes ha sido fundamental para los resultados actuales.

“El objetivo era generar confianza al consumidor nacional e internacional de que el Tequila es un producto elaborado bajo una Norma Oficial Mexicana (NOM). El otro era promover que todo el Agave *tequilana* Weber variedad azul, utilizado para elaborar Tequila, procediera de la zona de Denominación de Origen definida por el gobierno mexicano”.

El avance en el reconocimiento por parte de países extranjeros a la DOT y su colaboración para evitar adulteraciones a la bebida con el pleno reconocimiento de que sólo puede ser producido en la zona protegida en México es parte de los logros de estos 20 años.

Parte de los resultados también se debe a la permanencia de personas altamente calificadas dentro de la estructura, quienes vieron nacer al Consejo Regulador del Tequila y hoy siguen vigilando su desarrollo, añade González Iñigo.



“No hay la menor duda, lo dicen propios y extraños, hay un parteaguas en la vida del Tequila y es la creación del CRT. A partir de su nacimiento esta Denominación de Origen tomó un rumbo mucho más certero, con resultados palpables en la introducción de la bebida en todo el mundo. Coincide ese catapultar al Tequila con la creación y consolidación del organismo”, apunta González Iñigo.

B B B



**JAVIER ARROYO CHÁVEZ**  
**(1998-2005)**

Su participación en la presidencia del Consejo Regulador del Tequila tuvo lugar en un momento clave para la institución y para el sector en sí.

Durante su gestión, el empresario Javier Arroyo Chávez afrontó con decisión retos implicados en la transición de un ciclo de escasez a otro de sobreoferta de agave y logró reunificar los esfuerzos del sector que, para los albores del año 2000, alcanzaba cuotas de producción récord y un impulso sin precedentes en los mercados internacionales.

En esta etapa, el Consejo Regulador del Tequila pasó de la responsabilidad de cumplir con su labor de apoyar la verificación, la autenticidad de la bebida nacional y el cumplimiento de las normas, a representar a Jalisco y México más allá de las fronteras.

Privilegiando la comunicación entre los sectores, Arroyo Chávez mantuvo una línea constante de concertación, apertura y diálogo franco entre los integrantes de la cadena agave-Tequila.

También supo reconocer la importancia del consumidor final en las decisiones del organismo.



En su anecdotario personal, Arroyo Chávez recuerda una de las giras por Reino Unido donde un brindis con Tequila rompió la flema inglesa, pues, aunque la costumbre de la clase política británica era brindar con champagne, durante una gira oficial por aquella nación los Lores sorprendieron a la comitiva mexicana al destapar una botella de nuestra emblemática bebida.

Su entusiasmo e interés en el desarrollo del sector tequilero le mereció a Arroyo Chávez el voto de confianza de los miembros para permanecer en la presidencia del CRT por un amplio periodo, desde 1998 hasta el 2004, fecha en que las exigencias de su empresa farmacéutica lo obligaron a solicitar el cambio de estafeta.

B B B



**RENÉ RIVAL LEÓN**  
(Julio-Agosto 2005)

Su amor por el campo y las tradiciones mexicanas fueron la principal motivación para que el 7 de julio de 2004 el empresario, René Rival León aceptara ser nombrado como el tercer presidente del Consejo Regulador del Tequila, en sustitución de Javier Arroyo Chávez.

El gusto por rescatar los símbolos de la mexicanidad fue su mejor carta de presentación pues en 1994 fundó el Encuentro Internacional del Mariachi y la Charrería, siendo presidente de la Cámara de Comercio de Guadalajara.

Aunque su paso por el CRT fue breve, pues apenas estuvo 28 días en el cargo, trabajó incansablemente en busca de vincular más a los agricultores e industriales en beneficio de la bebida nacional.

Para René Rival, el contacto con la industria tequilera forma parte de sus recuerdos de niñez cuando visitaba las fábricas, invitado por amigos de su padre, aguantando los piquetes de las espinas mientras se adentraba en los campos agaveros en Tequila y Amatitán; y después admirando de cerca el proceso de destilación del aguardiente.

Nunca fue fabricante ni productor de agave y siempre cumplió los requisitos para poder presidir el organismo en su momento, luego que Javier Arroyo por exigencias de su empresa, optó por pasar la estafeta a otro presidente.

“Acepté con mucho gusto la invitación”, narra René Rivial, quien como parte de su tarea al frente del organismo, se trazó la idea de impulsar la tecnificación de los campos agaveros para garantizar la disponibilidad de la materia prima.

Fue la suya una estancia muy breve, tras la cual decidió no continuar al reconocer la complejidad que entraña un organismo regulador como el CRT y las diferencias que en ocasiones puede haber entre los intereses de los agaveros y tequileros.

En su opinión, la filosofía que debe prevalecer en el sector es la del “precio justo, no de 30 centavos por un kilo de agave después de más de seis años de esfuerzo del agricultor, ni la especulación con precios de 12 o 14 pesos por kilo porque esto afecta la competitividad de los industriales. Lo ideal es un marco donde ganen ambos”.

“Si el Tequila se produjera con uva, que cada año hay cosecha, o fuera un vodka producido con cebada cosechada anualmente, no tendría estos problemas, pero la realidad es que la cosecha del agave es larga y es mucho más complicada su planeación. El agave es casi una industria forestal porque se necesitan seis, siete y hasta 10 años para que un agave madure”.

Aún así, desde la óptica de este expresidente del CRT, el futuro de la cadena productiva es muy prometedor.

“Tenemos un gran tesoro en Jalisco porque tenemos figuras emblemáticas de la mexicanidad: La charrería, el Tequila, el mariachi, el pozole, la birria, los tacos, las tostadas”.





El reto de los mexicanos es “defender a capa y espada” la Denominación de Origen Tequila (DOT) advierte René Rivial para quien el nacimiento del CRT hace 20 años ha sido una de las mejores decisiones porque le ha dado un valor agregado enorme a la bebida nacional.

B B B



**LIC. MIGUEL ÁNGEL DOMÍNGUEZ MORALES**  
**(2005 - Actualidad)**

Desde el año 2005 a la fecha (2019), el Lic. Miguel Ángel Domínguez Morales ha fungido como presidente del Consejo Regulador del Tequila. La pasión que le imprime a su participación presidiendo este organismo lo ha mantenido 14 años al frente del CRT.

Durante su gestión se han obtenido logros muy importantes para la agroindustria tequilera como la Marca de Certificación para el tequila en los Estados Unidos de América y el reconocimiento como Indicación Geográfica para nuestra bebida nacional en la Unión Europea (28 países).

El presidente del CRT ha sido testigo del crecimiento acelerado en la producción y exportación de tequila presentado en los últimos años, por lo que reconoce el trabajo diario de quienes están detrás del tequila.

“Me permito yo felicitar de manera importante a todos los integrantes de la agro industria, porque realmente el éxito es el esfuerzo de todos y cada uno de los eslabones de esta cadena productiva. Mis felicitaciones porque son 25 años de éxito, de trabajo, que nos ha permitido sobrepasar las fronteras y ser un orgullo para el país”, comenta.

Reconoce que la base fundamental de este organismo es el cumplimiento de las Normas, salvaguardar la Denominación de Origen Tequila en México y en el extranjero, generar información oportuna y veraz a los integrantes de esta cadena productiva, y asegurarle al consumidor que cuando esté frente a una copa de tequila será un producto auténtico.

Para el Lic. Dominguez el tequila es un ícono de México, que ha permeado y se ha convertido en un producto que identifica a nuestro país; por ello señala que trabaja con un especial esfuerzo día a día, con entrega, pasión y profesionalismo, poniendo a disposición de la cadena productiva su tiempo y todo aquello pueda aportar para fortalecer y seguir poniendo en alto el nombre de Tequila en cualquier parte del Mundo. Durante 14 años ha estado profundamente comprometido con el CRT y la agroindustria, y ahora celebra estos XXV años como actual presidente este organismo evaluador de la conformidad.

“Ha sido un honor para mí, es una distinción el poder colaborar con la agroindustria y que me hayan permitido presidir el CRT en estos últimos años”, finalizó.

B B B





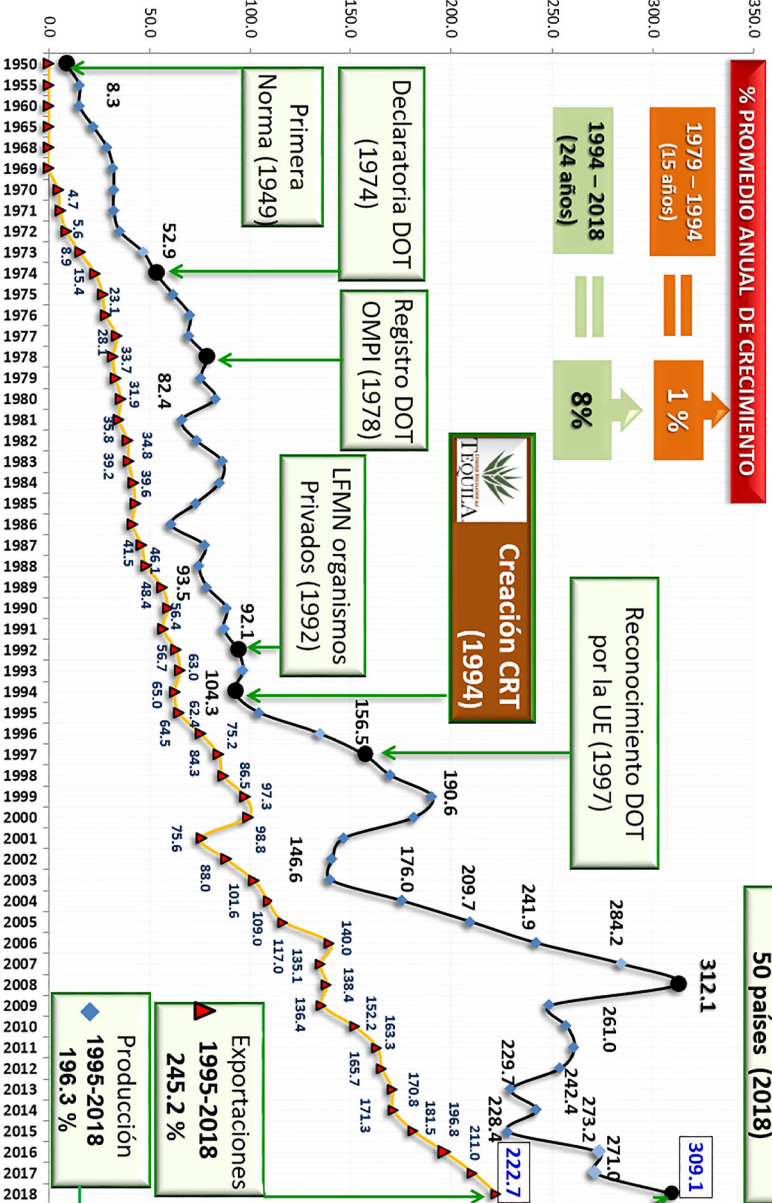
# LA AGROINDUSTRIA TEQUILERA EN NÚMEROS





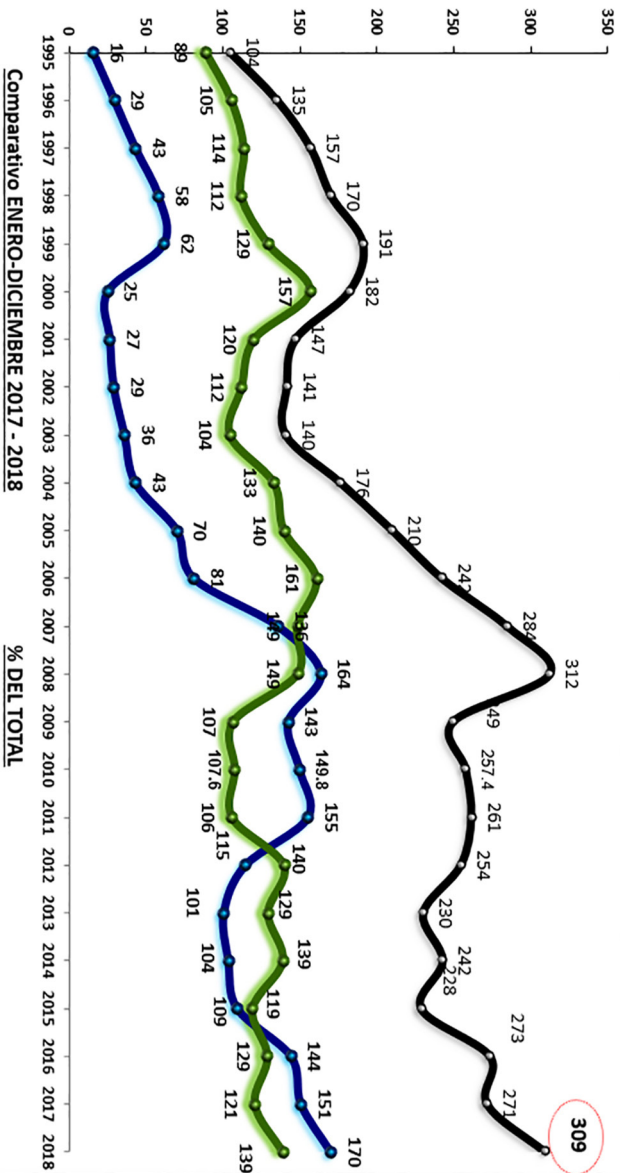
# Sucesos - Producción TOTAL y EXPORTACIÓN histórica

Millones de litros a 40 % Alc. Vol.



# PRODUCCION TOTAL: TEQUILA Y TEQUILA 100% AGAVE

Volumenes expresados a 40% Alcohol en Volumen (millones de litros)

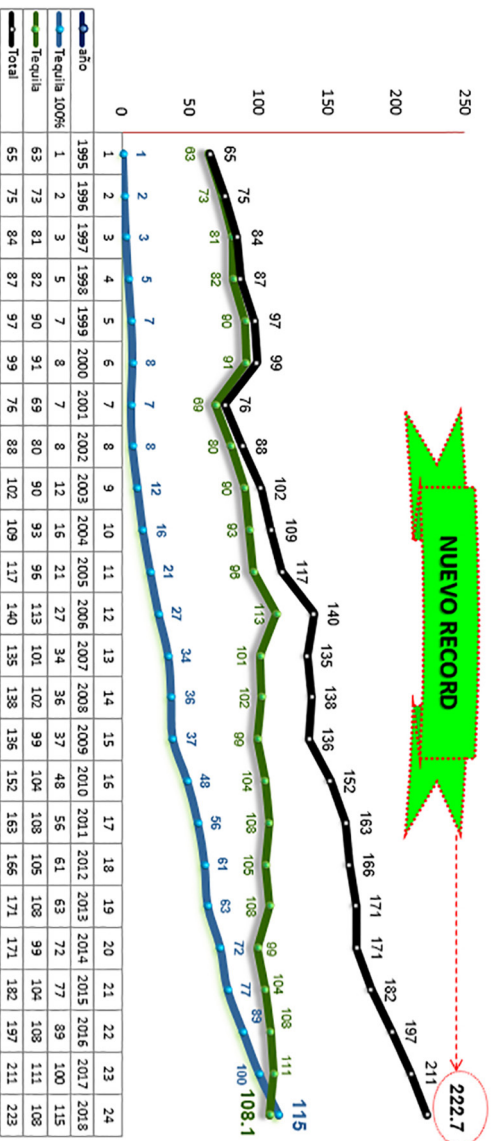


TEQUILA 100% de agave 12.8 %  
 TEQUILA 15.2 %  
 TOTAL 13.9 %

% DEL TOTAL 55 %  
 45 %

# EXPORTACIONES POR CATEGORIA TEQUILA Y TEQUILA 100% AGAVE

Volumenes expresados a 40% Alcohol en Volumen (millones de litros)



Comparativo ENERO-DICIEMBRE 2017 - 2018

% del total

TEQUILA 100% de agave **14.6 %**

TEQUILA **-2.6 %**

TOTAL **5.5 %**

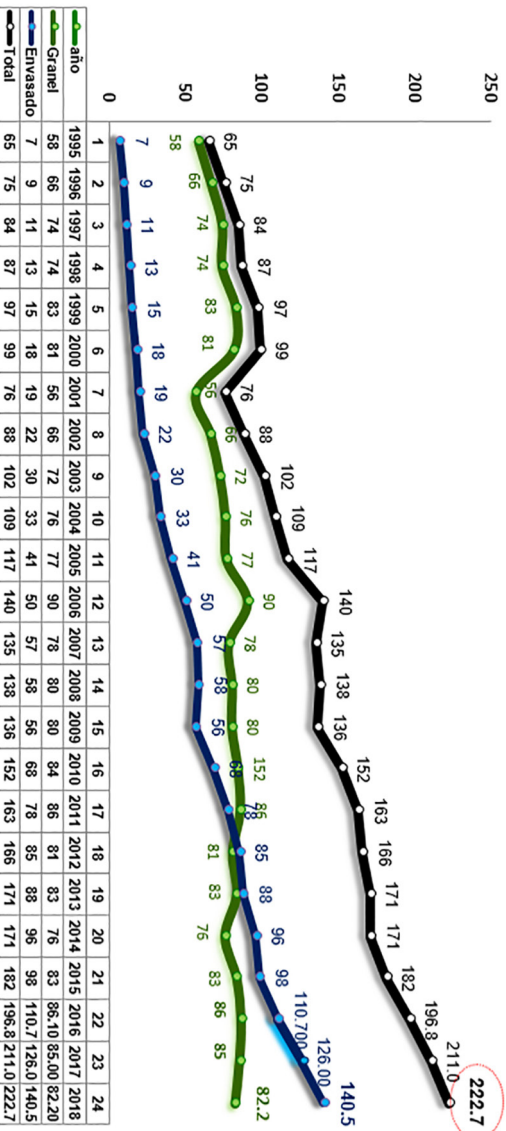
TEQUILA 100% de agave **51.5 %**

TEQUILA **48.5 %**

TOTAL **100.0 %**

## EXPORTACIONES POR FORMA

Volumenes expresados a 40% Alcohol en Volumen (millones de litros)



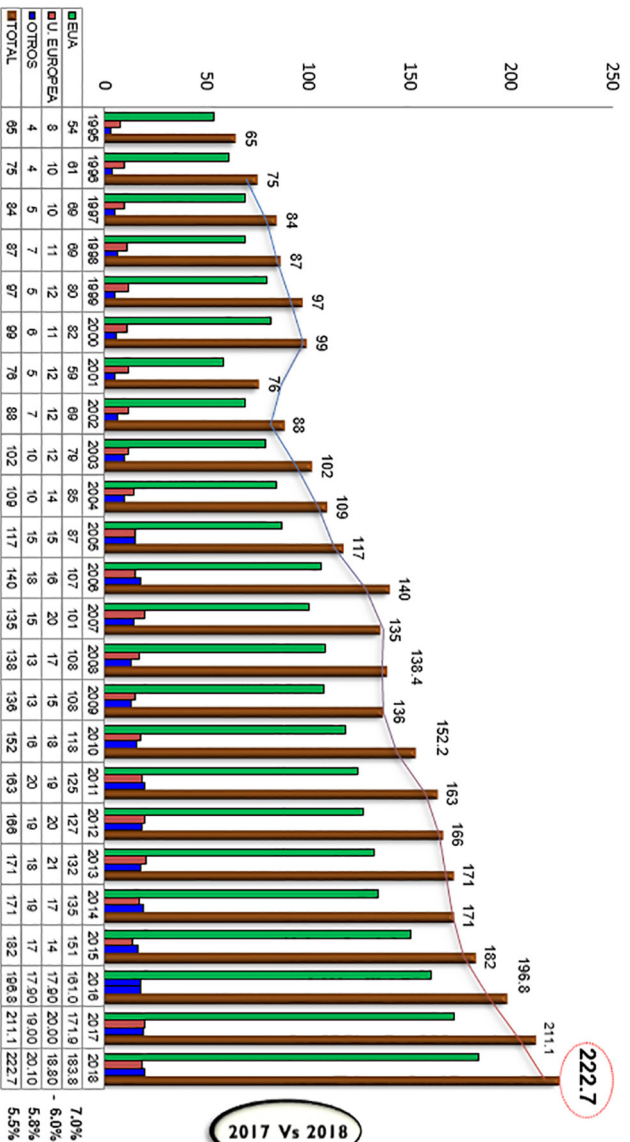
**Comparativo ENERO-DICIEMBRE 2017-2018**

<b>GRANEL</b>	<b>-3.2 %</b>
<b>ENVASADO</b>	<b>11.5 %</b>
<b>TOTAL</b>	<b>5.5 %</b>

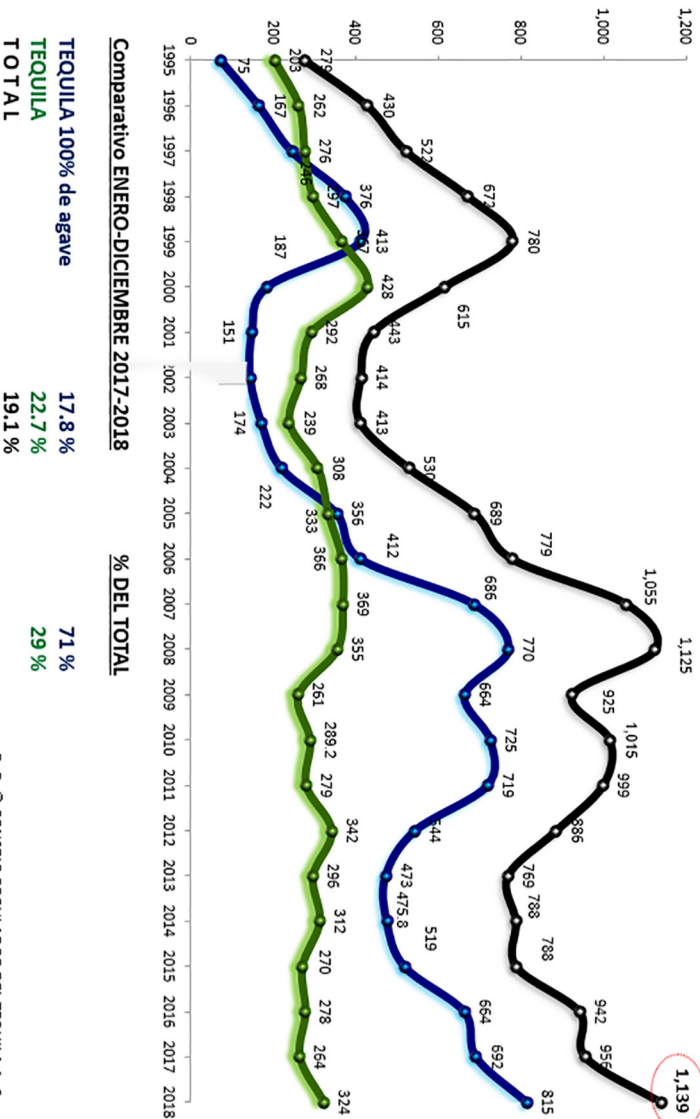
<b>37 %</b>	<b>% del total</b>
<b>63 %</b>	
<b>100 %</b>	

## EXPORTACIONES POR DESTINO

Volumenes expresados a 40% Alcohol en Volumen (millones de litros)



# CONSUMO DE AGAVE PARA TEQUILA Y TEQUILA 100% AGAVE (miles de toneladas)



Comparativo ENERO-DICIEMBRE 2017-2018

% DEL TOTAL

TEQUILA 100% de agave

17.8 %

71 %

TEQUILA

22.7 %

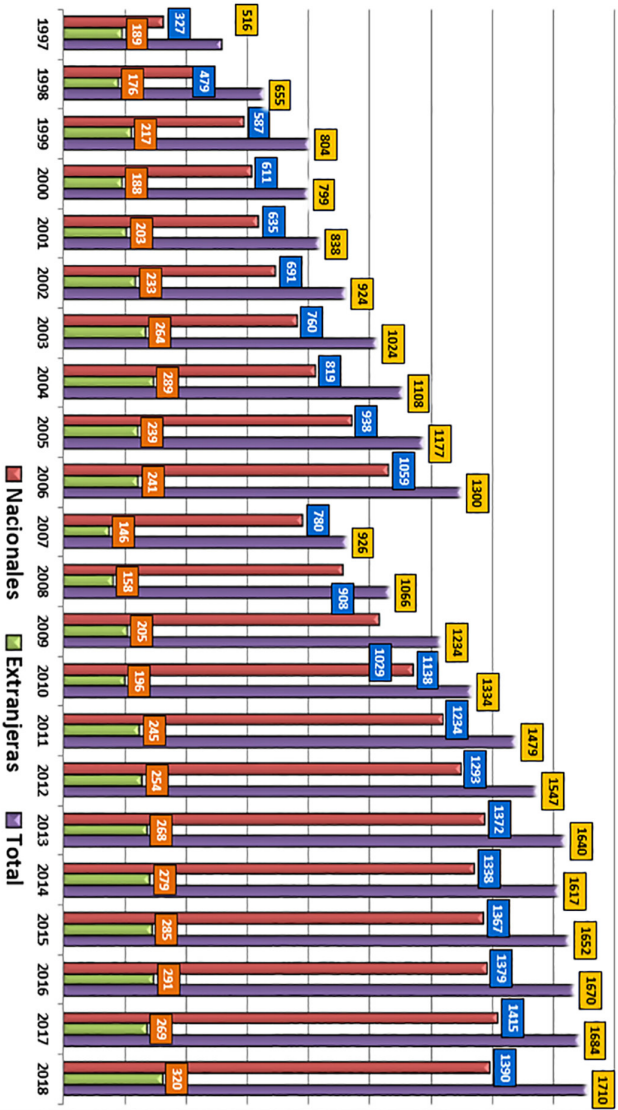
29 %

TOTAL

19.1 %



# HISTÓRICO MARCAS CERTIFICADAS 1997 - 2018



D. R. © CONSEJO REGULADOR DEL TEQUILA, A. C.

Este libro se terminó de imprimir en octubre 2016 en Temacilli Editorial, calle Justo Sierra 2150-303 colonia Ladrón de Guevara, Guadalajara, Jalisco.  
Tel (33) 36-58-35-03.  
Esta edición consta de 1000 ejemplares.

<http://editorial-temacilli.com>





Veinticinco años de ser parte  
de una gran historia

ISBN: 978-607-8358-44- 1



9 786078 358441

Este libro recopila la experiencia y el testimonio de años de trabajo, de unión y de orgullo de todos los integrantes de esta agroindustria tequilera; ellos son quienes con su esfuerzo y compromiso, han dado vida al TEQUILA ¡El regalo de México para el Mundo!