



El nuevo ciudadano del mundo:

EL MEZCAL

París, Nueva York, Tokio, Sídney, Buenos Aires... las megalópolis de todo el mundo están abriéndole las puertas al nuevo *enfant terrible* de las noches: el mezcal. Esta bebida, considerada en algún momento como el “pariente pobre” del tequila, está dando mucho de qué probar en todos los rincones del orbe. Sin embargo, como reza el dicho, no por mucho etiquetarse amanece más mezcal.



Primero fue el tequila. Después de décadas de vivir en la ignominia, el vino mezcal de Tequila, Jalisco, saltó a la fama mundial abreviando su nombre a solamente “tequila”. Solo o en coctel, se convirtió en una bebida de culto alrededor del mundo, poniendo en alto el nombre de nuestra nación en cada caballito.

Después, vino el mezcal. Catadores, sibaritas y sumilleres no tardaron en descubrir al mal llamado “hermano pobre” del tequila. En él, encontraron una inmensa gama de sensaciones que lentamente han viajado allende fronteras, hasta conquistar paladares en todas las capitales cosmopolitas del orbe.

Hoy es una tendencia global que, a pesar del relumbramiento de las tierras lejanas, no olvida su origen; el mezcal no se hace, se nace.

Sabor a una tierra

A diferencia de otras bebidas tradicionales, el mezcal cuenta con un sello distintivo que lo vuelve único. Se trata de la Denominación de Origen (DO), una designación reconocida internacionalmente que sólo se otorga a productos cuya calidad y características se deben a una región geográfica específica; tanto por los factores naturales como humanos que intervienen en su proceso de elaboración.

A la fecha, nuestro país posee 13 denominaciones de origen reconocidas alrededor de todo el mundo, entre las que se cuentan productos característicos de nuestra cultura y territorio, como el tequila, la vainilla de

Papantla, el ámbar chiapaneco o la madera de Olinalá.

Para que una denominación de origen sea ratificada a nivel internacional, los gobiernos del orbe deben generar un marco legal que proteja y garantice su calidad. En el caso de nuestro país, existe una Norma Oficial Mexicana (NOM) para cada uno de estos productos, así como un organismo encargado de promover y vigilar su cumplimiento cabal.

En el caso específico del mezcal, la normatividad fue publicada en el Diario Oficial de la Federación el 28 de noviembre de 1994, y modificada posteriormente el 21 de noviembre de 2012 para anexar varios municipios del estado de Tamaulipas. En la actualidad, esta denominación de origen comprende ocho entidades federativas de la República, destacando entre ellas la “Región del Mezcal”, conformada por siete municipios de Oaxaca.

Un mezcal, desde adentro

Una de las labores fundamentales del Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal (Comercam) es la promoción y vigilancia del cumplimiento de la norma **NOM-070-SCFI-1994**, en la que se plasman de forma detallada los procesos y características que debe tener el producto final para poder denominarse como tal. Los productores que cumplen con todos los requisitos expresados en la regulación, reciben un certificado expedido por el Consejo, así como un holograma que debe aparecer en las botellas para seguridad de los consumidores.

FICHA TÉCNICA

Periodo del estudio:
24 de abril a 15 de julio de 2013

Periodo de muestreo:
24 a 26 de abril y 27 de mayo
de 2013

Marcas analizadas:

34

Número de pruebas realizadas:

3434



A grandes rasgos, para poder denominarse como mezcal, una bebida debe cumplir con las siguientes características:

Materias primas. La NOM establece que el mezcal debe ser elaborado con alguna de las siguientes variedades de agave:

- ▶ **Agave angustifolia haw** (maguey espadín)
- ▶ **Agave esperima jacobi, amarilidáceas** (maguey de cerro, bruto o cenizo)
- ▶ **Agave weberi cela, amarilidáceas** (maguey de mezcal)
- ▶ **Agave patatorum zucc, amarilidáceas** (maguey de mezcal)
- ▶ **Agave salmiana otto ex salm ssp. crassispina (trel) genry** (maguey verde mezcalero)
- ▶ Y de otras especies de agave, bajo la condición de que no sean utilizadas como materia prima para fabricar otras bebidas con denominaciones de origen, como el tequila, por ejemplo.

Lugar de origen. Los agaves que se utilicen para su elaboración deberán haber sido cultivados en las entidades federativas, municipios y regiones que señala la Declaración General¹.

Clasificación. La norma establece que ambos tipos de mezcal pueden clasificarse en tres categorías de acuerdo con el tiempo que permanecen en barricas:



Mezcal joven, aquel que es embotellado apenas es destilado.



Mezcal reposado, el que se mantiene por lo menos dos meses en recipientes de madera de roble para su estabilización antes de ser embotellado. Una de sus características es que puede ser abocado.



Mezcal añejo, que es sujeto a un proceso de maduración de por lo menos un año en recipientes de madera de roble blanco o encino con capacidad máxima de 200 litros. Este mezcal también puede ser abocado.

¿Sabes si tu mezcal cumple con todos los requisitos para poner en alto el nombre de nuestra tierra? El Laboratorio Nacional de Protección al Consumidor se dio a la tarea de averiguarlo.

Los estudios de calidad e investigaciones realizados por Profeco pueden ser reproducidos por terceros, siempre que lo sean en su totalidad y sin fines publicitarios o comerciales.

El proceso. La DO no sólo toma en cuenta los factores naturales que intervienen en la calidad del producto, sino también el factor humano; es decir, el proceso mediante el cual se obtiene. Por ello, la NOM establece que el mezcal se elabora a partir de las “cabezas” o “piñas” maduras de las diversas variedades de agave mencionadas, previamente hidrolizadas o cocidas, y sometidas a fermentación alcohólica con levaduras. No en balde el vocablo náhuatl del que proviene el nombre de esta bebida es *mexcalli*, que significa “maguey cocido”.

Tipos de mezcal. La NOM-070-SCFI-1994 considera la existencia de dos tipos de mezcal según el porcentaje de carbohidratos provenientes del agave utilizado en su elaboración. Éstos son:

▶ **Tipo I. Mezcal 100% agave**, que se obtiene directa y originalmente de los agaves. Puede ser joven, reposado o añejo, y susceptible de ser abocado².

▶ **Tipo II. Mezcal**, que se logra de la destilación y rectificación de mostos en cuya formulación se han adicionado hasta un 20% de otros azúcares.





EL ESTUDIO

Para la realización de este estudio se analizó un total de 34 marcas; 32 de mezcal 100% agave (tipo I, de acuerdo con la NOM) y 2 de mezcal (es decir, tipo II).

EN QUÉ NOS FIJAMOS

Para determinar su calidad, el Laboratorio Profeco evaluó los siguientes aspectos:

Etiquetado. Se verificó que la información contenida en la etiqueta cumpliera con la normatividad vigente (ver recuadro de normatividad); de igual manera, que fuera presentada de forma clara, evitando descripciones falsas, equívocas o que indujeran al error respecto de la naturaleza y características del producto.

Algunos de los datos verificados fueron:

- ▶ Contenido de alcohol.
- ▶ Identificación del número de lote.
- ▶ Leyenda precautoria “El abuso en el consumo de este producto es nocivo para la salud”.
- ▶ Marca.
- ▶ Denominación del producto.
- ▶ Contenido neto.
- ▶ Nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal del productor responsable de la fabricación.
- ▶ País de origen.
- ▶ Tipo y categoría del mezcal al que pertenece.
- ▶ Leyenda “Envasado de origen”, o en su defecto. “Envasado en México”.
- ▶ Sello del organismo de certificación.

Contenido neto. Se comprobó la veracidad del contenido neto declarado en la etiqueta, según las tolerancias permitidas en la normatividad vigente.

Contenido de alcohol. Constatamos que el porcentaje de alcohol en volumen cumpliera con lo declarado y que estuviera dentro del rango permitido por la norma para ser considerado mezcal (de 36 a 55% de alcohol en volumen).

¹ Para conocer cuáles son las regiones señaladas por la Declaración, consulta la sección de Infografía y Radiografía de esta edición.

² El abocado es un procedimiento que se sigue para “suavizar” el sabor del mezcal. Consiste en la adición de uno o más productos naturales, saborizantes o colorantes permitidos en las disposiciones legales correspondientes.

³ La “rectificación de mostos” consiste en una segunda destilación de los mostos; es decir, de los jugos extraídos del agave.

⁴ La NOM de mezcal establece que: “No se puede comercializar mezcal alguno que no cuente con un certificado vigente expedido por el organismo de certificación y la vigencia del certificado no puede ser mayor de 6 meses”.

▶ **Contenido de componentes volátiles.** Se verificó que el contenido de componentes volátiles diferentes al alcohol etílico (metanol, alcoholes superiores, aldehídos y acidez) estuvieran dentro de los márgenes que establece la norma para mezcals.

XX XXXX XXXXX XXX
XXX XXX XXX XXX XXX
XXX XXX XX XX XXX
XXX XX XXXXX XXXX
XXXXXXXXXXXX

Así, los rangos por cada 100 mililitros de producto (referidos a alcohol anhidro) son:

- ▶ **Metanol:** de 30 a 300 miligramos.
- ▶ **Alcoholes superiores:** entre 100 y 400 miligramos.
- ▶ **Acidez (ácidos orgánicos naturales):** no mayor a 170 miligramos.

Dichas especificaciones son definidas para asegurar que los productos contienen el perfil de volátiles característicos que provienen de una fermentación principalmente alcohólica bajo condiciones controladas.

En este mismo rubro, también se verificó el cumplimiento con la norma sanitaria **NOM-142-SSA1-1995**. A saber, que por 100 mililitros de producto (referidos a alcohol anhidro) los componentes volátiles no deben superar:

- ▶ **Metanol:** 300 miligramos.
- ▶ **Alcoholes superiores:** 500 miligramos.
- ▶ **Aldehídos:** 40 miligramos.
- ▶ **Furfural:** 4 miligramos.

Costo: A pesar de que no forma parte de la evaluación, calculamos el costo por 100 mililitros de producto.

MEZCAL TIPO I 100% AGAVE



Marca		Alipús	AMORES	BRU XO	DESAIRE	FANDANGO
Denominación Procedencia Presentación		Mezcal joven 100% agave México 750 ml	Mezcal joven 100% de agave espadín México 750 ml	Mezcal joven artesanal 100% agave México 750 ml	Mezcal joven 100% agave México 750 ml	Mezcal reposado 100% agave México 1 l
Etiquetado		Completo	Completo	Completo	Completo	Completo
Contenido de alcohol (% Alc. Vol. a 20 °C)	Declarado	47.9	37	46	43	36
	Verificado	47.68	37.35	48.02	43.39	36.32
Costo por 100 ml (\$)		\$ 42.70	\$ 50.50	\$ 40.70	\$ 73.30	\$ 11.30

MEZCAL TIPO I 100% AGAVE



Marca		EL FAMOSO	MARCA NEGRA	JARAL de BERRIO	WAHAKA	WAHAKA
Denominación Procedencia Presentación		Mezcal de Matatlán 100% de agave, gusano México 750 ml	Mezcal joven 100% agave dobadán México 750 ml	Mezcal joven 100% agave México 750 ml	Mezcal reposado con gusano 100% agave México 750 ml	Mezcal joven 100% agave México 750 ml
Etiquetado		> No indica categoría a la que corresponde, ya sea añejo, joven o reposado.	> No indica Registro Federal de Causantes.	> No justifica la leyenda "Producto orgánico".	> No presenta lote. > No justifica la leyenda: "Producto orgánico, certificado por Mayacert".	> No presenta lote. > No justifica la leyenda: "Producto orgánico, certificado por Mayacert".
Contenido de alcohol (% Alc. Vol. a 20 °C)	Declarado	40	49.3	36	40	40
	Verificado	40.34	49.13	36.29	40.20	40.38
Costo por 100 ml (\$)		\$ 27.90	\$ 105.20	\$ 26.50	\$ 65.30	\$ 52.00



Gusano Rojo	La Plegaria	La Plegaria	Los Danzantes	Los Danzantes	PIERDE ALMAS	URAKÁN
Mezcal joven con gusano 100% agave México 1l	Mezcal joven suave 100% agave México 750 ml	Mezcal joven ahumado 100% agave México 750 ml	Mezcal reposado 100% agave espadín México 750 ml	Mezcal joven 100% agave espadín México 750 ml	Mezcal joven 100% agave México 750 ml	Mezcal joven 100% agave México 750 ml
Completo	Completo	Completo	Completo	Completo	Completo	Completo
38	38	38	42.5	42.7	48.3	38
38.09	38.02	38.01	42.57	42.65	48.19	38.30
\$ 21.60	\$ 63.90	\$ 63.90	\$ 92.50	\$ 58.50	\$ 174.50	\$ 54.00



EL TINIEBLO	DELIRIO DE OAXACA	ALACRÁN	Mezcales de Leyenda Murciélago	Shawi	EL TINIEBLO
Mezcal reposado 100% agave México 750 ml	Mezcal reposado Premium 100% agave México 750 ml	Mezcal joven 100% agave espadín México 750 ml	Mezcal joven 100% agave durangensis México 750 ml	Mezcal joven artesanal 100% agave México 750 ml	Mezcal añejo 100% agave México 750 ml
> Etiquetado en idioma inglés, en donde: > No indica lote. > No presenta leyenda precautoria: "El abuso en el consumo de este producto es nocivo para la salud".	> No cumple con el contenido neto declarado. Contiene 2.5% menos de lo declarado. > No justifica la leyenda: "100% agave orgánico".	> No cumple con el contenido neto declarado. Contiene 2.6% menos de lo declarado.	> No cumple con el contenido neto declarado. Contiene 2.6% menos de lo declarado. > No indica leyenda "Hecho en México".	> No cumple con el contenido neto declarado. Contiene 3.0% menos de lo declarado.	> No cumple con el contenido neto declarado. Contiene 4.8% menos de lo declarado. > No indica lote. > No indica leyenda "Hecho en México".
40	40	46	42	36	38
39.97	40.27	45.75	45.01	36.34	38.70
\$ 46.40	\$ 73.30	\$ 40.70	\$ 68.10	\$ 28.00	\$ 54.10

MEZCAL TIPO I 100% AGAVE (CONTINUACIÓN)



Marca		ESPIRITU LAURO	Sacrificio	ESPIRITU LAURO	Mezcals de Leyenda Tlacuache
Denominación Procedencia Presentación		Mezcal reposado 100% de agave México 750 ml	Mezcal reposado 100% agave México 750 ml	Mezcal joven 100% de agave México 750 ml	Mezcal joven 100% agave angustifolia México 750 ml
Etiquetado		> No cumple con el contenido de alcohol que declara en etiqueta, declara 40% y contiene 39.40% Alc. Vol.	> No cumple con el contenido de alcohol que declara en etiqueta, declara 40% y contiene 39.27% Alc. Vol.	> No cumple con el contenido de alcohol que declara en etiqueta, declara 40% y contiene 38.56% Alc. Vol.	> No cumple con el contenido neto declarado. Contiene 5.3% menos de lo declarado. > No cumple con el contenido de alcohol que declara en etiqueta, declara 42% y contiene 41.49% Alc. Vol. > No indica leyenda "Hecho en México".
Contenido de alcohol (% Alc. Vol. a 20 °C)	Declarado	40	40	40	42
	Verificado	39.40	39.27	38.56	41.49
Costo por 100 ml (\$)		\$ 65.30	\$ 62.50	\$ 55.90	\$ 66.50

MEZCAL TIPO II



Marca		Monte Albán	Jerónimo Mezcalero
Denominación Procedencia Presentación		Mezcal reposado con gusano México 750 ml	Mezcal reposado con gusano México 750 ml
Etiquetado		Completo	Completo
Contenido de alcohol (% Alc. Vol. a 20 °C)	Declarado	38	38
	Verificado	38.10	38.29
Costo por 100 ml (\$)		\$ 19.30	\$ 17.60

NORMATIVIDAD

Se verificó que cada una de las marcas cumpliera con lo establecido en las siguientes Normas Oficiales Mexicanas:

NOM-070-SCFI-1994.

Bebidas alcohólicas – Mezcal – Especificaciones.

NOM 142-SSA1-1995.

Bienes y servicios. Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial.

NOM-002-SCFI-2011.

Productos preenvasados. Contenido neto. Tolerancias y métodos de verificación.



MEZCALES

que no presentan certificado del Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal (Comercam) para comercialización de envasado nacional (incumplen requisito de norma)



Marca		666	BENEVÁ	BENEVÁ	M de Mezcal
Denominación Procedencia Presentación		Mezcal 100% puro de agave México 750 ml	Mezcal añejo 100% de agave México 750 ml	Mezcal joven abocado con gusano de agave 100% agave México 750 ml	Mezcal joven 100% agave espadín México 750 ml
Etiquetado		> No indica lote. > No presenta certificado expedido por el organismo de certificación acreditado para el producto.	> No presenta certificado expedido por el organismo de certificación acreditado para el producto.	> No presenta certificado expedido por el organismo de certificación acreditado para el producto.	> Sólo presentó certificado para comercialización nacional a granel y no para comercialización de envasado nacional.
Contenido de alcohol (% Alc. Vol. a 20 °C)	Declarado	38	38	38	40
	Verificado	38.30	37.98	38.02	40.04
Costo por 100 ml (\$)		\$ 61.20	\$ 26.50	\$ 29.20	\$ 32.00

MEZCAL

Que por su contenido alcohólico incumple con la denominación de mezcal



Marca		FANDANGO
Denominación Procedencia Presentación		Mezcal joven 100% agave México 1l
Etiquetado		> No cumple con el contenido de alcohol que declara en etiqueta; declara 36% y contiene 35.12% Alc. Vol. Por el contenido de alcohol que contiene, incumple la denominación de mezcal.
Contenido de Alcohol (% Alc. Vol. a 20 °C)	Declarado	36
	Verificado	35.12
Costo por 100 ml (\$)		\$ 9.90



No te pierdas, en nuestra próxima edición, los estudios de calidad de **Alimentos funcionales** y **Pulsómetros**.

Recibe mensualmente en tu correo electrónico la Tecnología Doméstica, el Platillo Sabio, nuestros estudios de calidad y los precios del gas. Comunícate al **Teléfono del Consumidor** para suscribirte sin costo alguno. Llama al **5568 8722** desde el DF y área metropolitana, o al **01 800 468 8722** desde el resto del país.

RESULTADOS

Etiquetado desinformado. De las 34 marcas, 11 presentaron alguna desviación en la información obligatoria en este rubro. Consulta a detalle cuáles fueron en las tablas.

Faltó contenido neto. 6 productos incumplieron el contenido neto. Éstos son:

- 1 Mezcal reposado premium 100% agave marca **DELIRIO DE OAXACA** (2.5% menos del contenido neto declarado en la etiqueta).
- 2 Mezcal joven 100% agave espadín marca **ALACRÁN** (2.6% menos de lo declarado).
- 3 Mezcal joven 100% agave durangensis marca **Mezcales de Leyenda Murciélago** (2.6% menos de lo declarado en etiqueta).
- 4 Mezcal joven artesanal 100% agave marca **Shawi** (3.0% menos de lo declarado).
- 5 Mezcal añejo 100% agave marca **EL TINIEBLO** (4.8% menos de lo declarado).
- 6 Mezcal joven 100% agave angustifolia marca **Mezcales de Leyenda Tlacuache** (5.3% menos de lo declarado).

Contenido alcohólico insuficiente. 5 marcas presentaron alguna desviación en este aspecto. Se trata de:

- 1 Mezcal reposado 100% de agave y el mezcal joven 100% agave de la marca **ESPÍRITU LAURO**.
- 2 Mezcal reposado 100% agave marca **Sacrificio**.
- 3 Mezcal joven 100% agave angustifolia marca **Mezcales de Leyenda Tlacuache**.
- 4 Mezcal joven 100% agave marca **FANDANGO**.

Incumple con la denominación mezcal. A pesar de que, según la norma, el porcentaje mínimo de alcohol para denominarse mezcal es de 36% Alc. Vol., el mezcal joven 100% agave marca **FANDANGO** sólo contiene 35.12% Alc. Vol.

Fuera de norma. 3 mezcales no presentaron el holograma ni el certificado que otorga **Comercam** para avalar la autenticidad y calidad de los mezcales, tal y como se indica en la **NOM-070-SCFI-1994**. Nos referimos a las marcas:

- 1 Mezcal añejo 100% de agave **BENEVÁ** de 750 ml.
- 2 Mezcal joven abocado con gusano de agave 100% agave **BENEVÁ** de 750 ml.
- 3 Mezcal 100% puro de agave **666** de 750 ml.



Por su parte, el mezcal joven 100% agave espadín de la marca **M de Mezcal** sólo presentó certificado para comercialización nacional a granel y no para comercialización de envasado nacional.

Contenido de componentes volátiles. Las 34 muestras analizadas cumplieron con las especificaciones requeridas por la norma en cuanto a la presencia de metanol, alcoholes superiores, aldehídos y acidez, acidez y furfural en los productos.

Costo variable. Fíjate en las tablas; el precio varía significativamente de una marca a otra.



RECOMENDACIONES

- ▶ **Si vas a consumir alguna bebida alcohólica**, asegúrate de que haya sido adquirida en establecimientos fijos.
- ▶ **Antes de comprar**, verifica que el etiquetado y sellos de la botella estén en buen estado, sin presentar raspaduras o enmendaduras.
- ▶ **Revisa** que en la botella esté presente el sello de Comercam que la certifica como un mezcal auténtico.
- ▶ **Si vas a consumir alcohol en un bar o restaurante**, pide que abran la botella frente a ti y revisa que contenga todos los elementos mencionados líneas arriba.
- ▶ **Modérate**. El consumo de estos productos, incluso en cantidades muy pequeñas, afecta tu respuesta. No arriesgues tu vida.
- ▶ **Generalmente, el sabor de los mezcales jóvenes es más fuerte y penetrante que el de reposados o añejos**. Si buscas un sabor más suave, recuerda que estos últimos pueden ser abocados, convirtiéndose en una buena opción para tu paladar.
- ▶ **Antes de comprar, compara precios y marcas**. Fíjate bien qué es lo que te está ofreciendo cada mezcal. ©

MEXICANOS AQUÍ Y EN CHINA

Los productos con Denominación de Origen son propiedad del país que los postula. Como mexicanos, poseemos 13 tesoros que maravillan al mundo:

- 1 **Charanda:** destilado tradicional de Michoacán. Se obtiene al destilar la caña de azúcar o sus derivados como el piloncillo o la melaza. La zona protegida comprende 16 municipios de este estado.
- 2 **Bacanora:** bebida alcohólica sonorense, obtenida a partir de la fermentación de ciertas tunas de un área protegida del estado.
- 3 **Sotol:** otro destilado que se elabora a partir de las plantas conocidas como sotol o sereque, las cuales se cultivan en Chihuahua, Coahuila y Durango.
- 4 **Tequila:** quizás el producto mexicano más conocido en el mundo. Su materia prima es el *Agave tequilana weber*, cultivado en el estado de Jalisco y algunas tierras de Nayarit, Michoacán, Guanajuato y Tamaulipas.
- 5 **Mezcal:** se elabora con agave y su región geográfica abarca los estados de Guerrero, Oaxaca, Durango, Guanajuato, Michoacán, San Luis Potosí, Zacatecas y Tamaulipas.
- 6 **Olinalá:** artesanías de madera que provienen del árbol de lináloe, fabricadas en el municipio de Olinalá, al noroeste de Chilpancingo, Guerrero.
- 7 **Café de Chiapas:** se cultiva en suelos volcánicos, aptos por su humedad y temperatura. Se encuentra protegido en varios municipios de dicho estado.
- 8 **Café Veracruz:** los profundos suelos volcánicos, la alta humedad durante todo el año y los inviernos nublados le dan su intenso sabor y cuerpo. La zona de protección incluye todo el estado.
- 9 **Vainilla de Papantla:** se trata del fruto maduro de la orquídea *Vanilla planifolia andrews*, y mezcla de subespecies. El territorio protegido abarca 39 municipios de los estados de Veracruz y Puebla.
- 10 **Chile habanero de la península de Yucatán:** se considera uno de los chiles más picantes del mundo y se cultiva en los tres estados que conforman su territorio: Campeche, Quintana Roo y Yucatán.
- 11 **Talavera:** producto artesanal de la "Zona de Talavera", región que comprende Atlixco, Cholula, Puebla y Tecali. La materia prima que se utiliza en su elaboración es arcilla extraída de las minas de la región.
- 12 **Mango Ataulfo del Soconusco:** su pulpa de consistencia firme, sabor dulce y baja acidez lo caracterizan como otra joya chiapaneca. La zona protegida comprende varios municipios del estado.
- 13 **Ámbar de Chiapas:** el municipio de Simojovel produce 90% del total del ámbar que se extrae de Chiapas (y que tiene 25 millones de años) aunque todo el estado se encuentra bajo protección.

Fuentes

- Instituto Mexicano de la Propiedad Intelectual. (7 de marzo de 2013). "Modificación a la declaración general de protección de la denominación de origen Mezcal, publicada el 28 de noviembre de 1994". Consultado el 12 de agosto de 2013, en http://www.impi.gob.mx/wb/IMPI/modificacion_a_la_declaracion_general_de_proteccion_2
- Revista del Consumidor en Línea. (8 de septiembre de 2010). "De México para el mundo: nuestras denominaciones de origen". Consultado el 12 de agosto de 2013, en <http://revistadelconsumidor.gob.mx/?p=13146>

