

El CIAD contribuye a la obtención de la Indicación Geográfica Protegida del aguamiel de Hidalgo

El Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo (CIAD) participó en los trabajos técnicos y científicos que hicieron posible la obtención de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) Aguamiel, un reconocimiento que distingue a este producto tradicional del estado de Hidalgo por sus características únicas asociadas a su origen territorial, cultural y productivo. A través de su personal de investigación, la institución contribuyó a la elaboración de las Reglas de Uso de esta indicación geográfica, mediante un proceso de diálogo y colaboración entre productores, tlachiqueros, destiladores, tomadores de decisiones y la comunidad académica.

La participación del CIAD permitió integrar conocimientos científicos con saberes tradicionales vinculados al manejo del maguey y a la extracción del aguamiel. Durante este proceso se analizaron aspectos fundamentales como el origen y cobertura del maguey aguamielero, las zonas geográficas donde se realiza su extracción, los procesos productivos y los factores naturales y culturales que influyen en las características del producto. Esta articulación entre investigación científica y conocimiento comunitario resultó clave para sustentar técnicamente la declaratoria de la indicación geográfica.

La obtención de la IGP representa un paso importante para el estado de Hidalgo, ya que se trata del primer esfuerzo formal por alcanzar una certificación de origen en la entidad. Este reconocimiento permitirá fortalecer la producción de aguamiel y de sus posibles

Por investigadores del CIAD

subproductos, así como preservar las tradiciones, prácticas productivas y conocimientos que han sido transmitidos por generaciones en comunidades dedicadas al aprovechamiento del maguey. Asimismo, abre la posibilidad de posicionar este producto en mercados más amplios, tanto a nivel nacional como internacional. El profesor Edgar Iván Roldán, Investigador por México (Secihti) comisionado a la subselección Hidalgo del CIAD y uno de los académicos(as) participantes en este proyecto, junto con las y los colegas de la subselección: Mayra de la Torre, Omar Anaya y Víctor Manuel González, así como miembros del Colectivo Destiladores de Pulque, Biomatvi Laboratorio S. de R.L. de C.V., Rancho La Gasparena, Casa Coyotes Destilería, además de productores y productoras del programa federal Sembrando Vida de la Sierra Gorda de Hidalgo, incluyendo artistas y académicos como Sandra Luna (Lotería del Maguey), Brisa Flores y Víctor Otamendi (Maguey la Casa de Todos), Artemio Cruz (UACH), Aracely Ovando (UAEH), Francisco Becerra (INIFAP-Hidalgo), Josefina Porras (ITSOEH) y Dennis Sautier (CIRAD, Francia), explicó que este logro representa un hito legal y cultural que protege el origen, la calidad y los métodos tradicionales de producción del aguamiel de Hidalgo. Uno de los elementos que sustentan esta declaratoria es el papel de las tlachiqueras y tlachiqueros, quienes resguardan los saberes ancestrales asociados al cultivo del maguey y a la extracción del aguamiel. A lo largo del tiempo, estos productores han

desarrollado técnicas y prácticas que incluyen el uso de herramientas tradicionales, la observación de ciclos naturales como las fases lunares y la identificación de distintas variedades de maguey, conocimientos que han permitido mantener viva esta actividad productiva.

El territorio también constituye un factor central en la identidad del aguamiel hidalguense. La disponibilidad del maguey como materia prima, junto con las características ambientales y fisiográficas de la región, hacen posible la producción de un producto natural obtenido sin la adición de componentes artificiales o químicos. Durante cerca de un siglo, la expansión de esta actividad ha consolidado territorios dedicados a la producción de aguamiel, fortaleciendo la transmisión intergeneracional de saberes y prácticas productivas.

A estos elementos se suman criterios científicos que respaldan la singularidad del producto. Diversos estudios han identificado que el aguamiel contiene azúcares naturales como fructosa, glucosa y sacarosa, además de pequeñas concentraciones de gomas, calcio, fósforo, hierro y vitamina C. Estas características pueden variar según la temporada del año y las condiciones climáticas, particularmente la presencia o ausencia de lluvias, lo que evidencia la estrecha relación entre el producto y su entorno natural. El reconocimiento otorgado por el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial también representa una oportunidad para el desarrollo

económico de las comunidades vinculadas a esta actividad. Se estima que alrededor de 2,400 unidades productivas participan en la explotación, extracción y transformación del aguamiel, muchas de ellas orientadas a la generación de productos de mayor valor agregado e incluso con potencial de exportación. No obstante, la consolidación de la IGP implica el cumplimiento estricto de las Reglas de Uso, las cuales establecen normas técnicas para garantizar que el aguamiel certificado conserve las características que le otorgan identidad y prestigio. Estas reglas incluyen disposiciones sobre el origen de las materias primas, los procesos de elaboración, la comercialización, el etiquetado y los mecanismos de certificación. Su cumplimiento será supervisado por organismos acreditados que auditarán los procesos productivos para asegurar la autenticidad y calidad del producto.

Con este reconocimiento, el aguamiel de la Región Aguamielera de Hidalgo avanza hacia un nuevo escenario de valorización, en el que la ciencia, la tradición y el territorio se articulan para proteger un patrimonio productivo y cultural que forma parte de la identidad de las comunidades que lo han preservado durante generaciones.

