

PLANEACIÓN
AGRÍCOLA
NACIONAL
— 2017-2030 —



SAGARPA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA,
GANADERÍA, DESARROLLO RURAL,
PESCA Y ALIMENTACIÓN



A landscape photograph showing a hillside covered with numerous agave plants, likely blue agave, growing on rocky terrain. The background features a valley with green hills and a prominent mountain peak partially obscured by mist or low clouds. The sky is overcast.

**AGAVE
TEQUILERO
Y MEZCALERO**
Mexicano



© JESUS CERVANTES / SHUTTERSTOCK

AGAVE TEQUILERO



Nombre científico

Agave tequilana Weber azul



Tiene forma de piña, desde donde salen sus pencas con púas. La piña o cabeza del agave es la parte aprovechable. Para la obtención del tequila se realizan cuatro procesos: cocimiento de la piña, machacado, fermentación y destilación.



ESTABLECIMIENTO DE LA PLANTACIÓN

Se siembra preferentemente al inicio de la temporada de lluvias. En la tierra labrada se plantan los hijuelos o semillas que se arrancan de una planta madre. Anualmente se ara la tierra y se podan las pencas para dejar sólo las que rodean al cogollo; a esto se le llama barbeo. La madurez del agave es un largo proceso de evolución que tarda entre 6 y 8 años después de plantado, luego se lleva a cabo la cosecha y durante ésta se realiza la jima, nombre que se le da a la actividad de cortar las pencas para extraer la piña del agave.

Fuente: SIAP, 2016.

Es una planta perenne de zonas áridas que se distingue por sus pencas largas, angostas y rígidas de color azul, las cuales constituyen los tallos de las hojas.

En el centro de la piña se acumula el jugo natural, el cual tiene altos contenidos de fructuosa y otras propiedades vitamínicas, además de partículas grasas que le dan su distinguido sabor y olor.



CONDICIONES EDÁFICAS Y CLIMA

Requiere climas con invierno benigno y periodos definidos de lluvias, suelos livianos con altos contenidos de óxidos y potasio, que tengan drenaje, y una alta exposición a los rayos solares.



USOS

Consumo humano en forma de bebida alcohólica denominada tequila, una bebida que es resultado de la destilación de azúcares de jugos obtenidos a partir del agave. La diferencia entre esta bebida y otros mezcales radica en que se fabrica industrialmente, con normas de calidad, y tiene una denominación de origen.

AGAVE

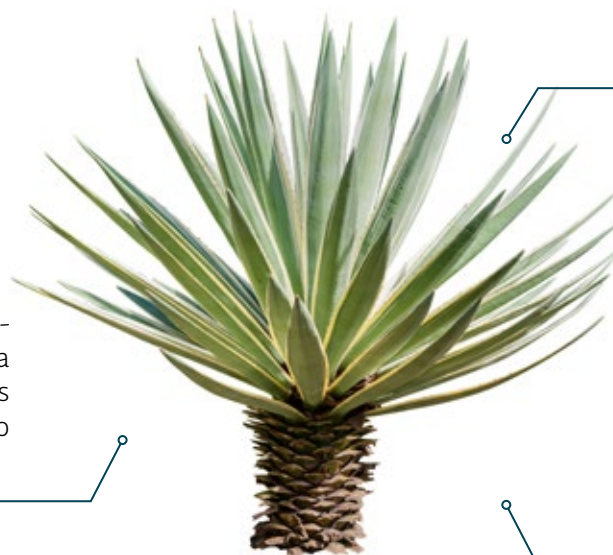
TEQUILA Y MEZCAL

1.25%
PIB agrícola nacional*

3.04%
producción de agroindustriales

El agave es la materia prima para la elaboración de tequila y mezcal; México posee la denominación de origen de ambas bebidas que son altamente apreciadas en el mercado internacional.

En 2016 las exportaciones mexicanas de tequila representaron un valor de 1,203 millones de dólares.¹ La demanda internacional de tequila se ha incrementado desde 2003 en 26 países, incluyendo integrantes del TLCAN² y el TPP,³ así como China, países miembros del bloque de la Unión Europea y otros,⁴ que en conjunto consumen anualmente 184 millones de litros.⁵



En el caso del mezcal, se exportaron 26 millones de dólares en 2016,⁶ principalmente a Estados Unidos, Taiwán y países miembros del bloque de la Unión Europea, con un volumen de aproximadamente 2.71 millones de litros.⁷

En el contexto productivo, de las 111,420 hectáreas sembradas en 2016, el 89.78% de la superficie se encuentra mecanizada, 51.89% cuenta con tecnología aplicada a la sanidad vegetal, mientras que 67.78% del territorio sembrado con este cultivo contó con asistencia técnica. Por otro lado, 98.65% de la producción es de temporal.⁸

- ¹ SIAP, 2017.
- ² TLCAN (Tratado de Libre Comercio de América del Norte).
- ³ TPP (Acuerdo Estratégico Trans-Pacífico de Asociación Económica).
- ⁴ Incluyen países fuera de tratados de libre comercio con México como Taiwán, Aruba, Turquía y Brasil, entre otros.
- ⁵ Consejo Regulador del Tequila, 2017.
- ⁶ SIAVI, 2017.
- ⁷ Idem.
- ⁸ SIAP, 2017.

AÑO/PERIODO	ESTIMACIONES**				CRECIMIENTO ACUMULADO**				CRECIMIENTO PROMEDIO ANUAL**	
	2016	2018	2024	2030	2003-2016	2016-2018	2016-2024	2016-2030	2003-2016	2016-2030
Producción potencial de agave*** (miles de toneladas)	1,667.82	1,732.58	1,926.42	2,120.27	282.72%	3.88%	11.19%	27.13%	10.88%	1.61%
Producción potencial de agave mezcalero*** (miles de toneladas)	208.12	210.49	217.62	224.75	-31.10%	1.14%	3.39%	7.99%	-2.82%	0.51%
Exportaciones de tequila (millones de litros)	173.42	179.47	198.92	220.47	92.95%	3.49%	10.83%	27.13%	5.19%	1.61%
Valor de exportaciones (millones de dólares a precios de 2016)	1,203.31	1,245.28	1,380.21	1,529.75						
Exportaciones de mezcal (millones de litros)	2.71	2.74	2.83	2.93		1.10%	3.35%	7.99%		0.51%
Valor de exportaciones (millones de dólares a precios de 2016)	26.81	27.11	28.02	28.96						

Fuente: Elaboración propia con datos del SIAP, el SIAVI, CRT y CRM.

* Representa la participación del valor de la producción de 2016 con respecto al PIB agrícola del mismo año.

** Estimaciones realizadas por la Coordinación de Asesores de la Subsecretaría de Agricultura.

*** Estimada con base en la capacidad instalada actual, rendimientos de referencia históricos y considerando que no se incrementará la frontera agrícola reportada en 2016.

Notas: Las cifras oficiales pueden no cuadrar debido a redondeo y/o reexpresión.

Las exportaciones de mezcal se iniciaron en 2012; las tasas de crecimiento son exorbitantes y por lo tanto no se reflejan.

