

**De:** Yacatz Hernandez <yacatzushl@gmail.com>  
**Enviado el:** jueves, 21 de enero de 2016 04:45 p. m.  
**Para:** Cofemer Cofemer  
**Asunto:** OPOSICIÓN PROY-NOM-199  
**Datos adjuntos:** carta oposicion NOM 199 con firmas2.pdf

Señor Comisionado Mario Emilio, mucho agradeceré se sirva atender el documento en anexo a este correo.

Reciba un saludo cordial y quedo a sus órdenes.

Doctor José de Jesús Hernández López  
Antropólogo Social

Hortus numquam sine fructu est.

“La información de este correo así como la contenida en los documentos que se adjuntan, puede ser objeto de solicitudes de acceso a la información”





## EL COLEGIO DE MICHOACÁN, A.C.

Centro de Estudio de Geografía Humana

20 de enero de 2016  
La Piedad, Michoacán

### **Maestro Mario Emilio Gutiérrez Caballero**

Titular de la Comisión Federal de Mejora Regulatoria

Presente.

Señor comisionado, los que suscribimos la presente, nos dirigimos a Usted de manera pacífica, respetuosa y con fundamento en el artículo 8 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, para manifestar nuestra oposición al **PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-199-SCFI-2015, BEBIDAS ALCOHÓLICAS–DENOMINACIÓN–ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA**, -en lo sucesivo “EL PROYECTO”-, sometido a consulta pública en el portal de la Comisión Federal de Mejora Regulatoria<sup>1</sup> el pasado 25 de noviembre de 2015, así como con relación a la MANIFESTACIÓN DE IMPACTO REGULATORIO –en lo sucesivo LA MIR-, que la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía Federal presentó con respecto al mencionado proyecto, porque la naturaleza de la redacción de la Norma la convierte en un instrumento de exclusión social que facilitará el monopolio del mercado a favor de los grandes productores, sin tomar en consideración los usos y costumbres, la tradición y el patrimonio asociados a la producción, comercialización y consumo de los destilados de agave en el país.

A los académicos de las instituciones aquí firmantes no se nos solicitó nuestra opinión –como sí ha sucedido en otras ocasiones-, en calidad de expertos en diversas áreas del conocimiento relativas a la utilización de materias primas vegetales para la elaboración de bebidas alcohólicas destiladas. Consideramos que algunos puntos específicos de EL PROYECTO deben modificarse, ya que como antes se indicó pero queremos reiterar, tanto la redacción como el espíritu que los animan, no son claros, son excluyentes, atentan contra el patrimonio económico, bio y sociocultural de muchos productores de agave, violan sus derechos y los condenan a la desaparición, como desde 2012, de diferentes maneras, se ha venido señalando.<sup>2</sup>

<sup>1</sup> <http://www.cofemersimir.gob.mx/portales/resumen/39173>

<sup>2</sup> [Colunga, 2012.](#)



## EL COLEGIO DE MICHOACÁN, A.C.

Centro de Estudio de Geografía Humana

En la introducción de EL PROYECTO se afirma que éste se presenta para “acotar la comercialización engañosa” de bebidas alcohólicas que se comercializan en el país, con la “finalidad de evitar un daño inminente en la economía de los consumidores”, por la vía de “eliminar la confusión en los mismos a través de proporcionarles información veraz y comprobable respecto de los productos que se adquieren”, asunto que desde nuestro punto de vista no se consigue en el caso específico de varios numerales que a continuación señalaremos.

### I. Sobre el Tequila

Como antes se mencionaba, ya en 2012 hubo una importante oposición social a los proyectos NOM-186-SCFI-2012 y NOM-006-SCFI-2012. Una de las principales expresiones de rechazo se dio a través de una carta firmada por cientos de personas de diferentes nacionalidades. Contra el primer proyecto se argumentaba que con esa disposición se pretendía volver exclusivo de las DO Tequila, Mezcal y Bacanora el uso del vocablo “agave” –de uso común y científico-,<sup>3</sup> puesto que en la normatividad se proponía que todas las demás bebidas elaboradas con alguna especie de agave se denominaran “destilado de agavácea”, “licor de agavácea”, o “aguardiente de agavácea”. Con respecto a la segunda NOM referida se esgrimían sólidos razonamientos contra la definición que se hacía de “Tequila” precisamente porque ofrecía información confusa y engañosa para el consumidor, y por ende era contraria al espíritu del concepto de la DO.<sup>4</sup>

En el numeral 4.36 de la NOM-006-SCFI-2012 se definía el Tequila como:

“Bebida alcohólica regional obtenida por destilación de mostos, preparados directa y originalmente del material extraído, en las instalaciones de la fábrica de un Productor Autorizado la cual debe estar ubicada en el territorio comprendido en la Declaración, derivados de las cabezas de Agave de la especie tequila weber variedad azul, previa o posteriormente hidrolizadas o cocidas, y sometidos a fermentación alcohólica con levaduras, cultivadas o no, siendo susceptibles los mostos de ser enriquecidos y mezclados conjuntamente en la formulación con otros azúcares hasta en una proporción no mayor de 49% de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa, en los términos establecidos por el presente proyecto de NOM y en la inteligencia que no

<sup>3</sup> El PROY-NOM-186-SCFI-2012 quedó en suspenso y la propuesta de registro del vocablo “agave” fue rechazada por la Comisión Nacional de Competencia gracias a la oposición de académicos, actores sociales, gente de la industria de las bebidas, restaurantera y en general de muchas personas preocupadas por la justa regulación de las bebidas alcohólicas que consumen. Véase [Carta NOM 186](#), [Carta NOM 006](#), [dictamen COFEMER](#).

<sup>4</sup> [Rodríguez, 2007](#)



## EL COLEGIO DE MICHOACÁN, A.C.

Centro de Estudio de Geografía Humana

están permitidas las mezclas en frío. El Tequila es un líquido que puede tener color, cuando sea maduro, abocado o añadido de un color específico.

El Tequila puede ser añadido de edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes permitidos por la Secretaría de Salud en el Acuerdo correspondiente (Véase 3.34, Referencias), con objeto de proporcionar o intensificar su color, aroma y/o sabor”.

Y que se recupera en este PROY-NOM-199-SCFI-2015, numeral 7.2.23., con el añadido siguiente:

“Su contenido alcohólico es de 35 a 55% Alc. Vol.”

En su oportunidad, quienes signaron la carta mencionada aducían con respecto a esta definición de Tequila que ¿Cómo era posible que la bebida protegida por la DOT no fuera el verdadero, original y tradicional tequila, a saber, la bebida destilada a partir únicamente de azúcares provenientes de *Agave tequilana* Weber variedad azul? Es decir, además de la **confusión** que implica para el consumidor entender que un “tequila” no es sólo y únicamente *Agave Tequila* Weber variedad azul, mientras que el “tequila 100%” sí, los firmantes hacían conciencia con respecto la **adulteración de origen** que la NOM reconocía como si nada pasara. Una adulteración además delicada, porque del 49% permitido de otros azúcares para ese “tequila-ron” no es preciso indicar la procedencia.<sup>5</sup>

Cuando un consumidor compra una botella que en la etiqueta dice “Tequila” – aducían los autores de la carta- piensa que está comprando un producto de calidad, original, con una tradición centenaria, empero en esa etiqueta “no hay nada que informe al consumidor que la palabra ‘Tequila’ puede ser aplicada legalmente a una bebida que adultera la bebida original casi en un 50%. No se le informa que si no dice Tequila 100% de agave, está comprando una adulteración que también lleva el ‘prestigioso’ nombre ‘Tequila’”.

La propuesta central que se hacía en esa carta consistía en que para que la definición de tequila del PROY-NOM-006 estuviera acorde con el espíritu de las DO en el mundo, debía definirse al “Tequila” como una bebida obtenida de la destilación de mostos extraídos únicamente del *Agave tequilana* Weber variedad azul, a los cuales no se les adiciona ningún otro azúcar. Sin mayores complicaciones, Tequila, al igual que

<sup>5</sup> Véase al respecto de la “adulteración de origen” [Luna, 2003](#); [Anaya Merchant, 2007](#); [Murià, 2014](#); sobre la “desnaturalización del tequila” [Olmedo, 2010, pp. 7 a 9](#); sobre “clandestinidad” [Hernández, 2015](#).



## EL COLEGIO DE MICHOACÁN, A.C.

Centro de Estudio de Geografía Humana

Vino o Cognac, debía entenderse a la bebida 100% de una materia prima. Y sólo ésa debería ser protegida por la DOT.

Ello suponía que las bebidas elaboradas con hasta 49% de otros azúcares debían ser reguladas NO por la NOM-006 sino por la NMX-V-049-NORMEX-2004, relativa a “Bebidas alcohólicas-bebidas alcohólicas que contienen Tequila-Denominación, etiquetado y especificaciones. Declaratoria de vigencia publicada en el DOF el 21 de mayo de 2004”. Agregando además, pero con igual importancia, que las normas de etiquetado de los “tequilas mixtos”, obligaran a que los productores informaran al consumidor cuáles eran las fuentes de esos otros azúcares y los porcentajes.

Y precisamente porque este PROY-NOM-199-SCFI-2015 pretende proporcionar información veraz y evitar confusiones, “para prevenir inminentes daños económicos” de los consumidores, según se reitera en el número 1 del apartado I de la MIR en cuestión, es importante que la redacción sea clara y el contenido preciso, de tal suerte que se eviten insinuaciones o malos entendidos. El escenario plantea que el problema de las bebidas apócrifas y que provocan confusión en los consumidores está en todas aquellas bebidas que no son Tequila, Tequila 100%, por ejemplo, dando por sentado que la definición de estas bebidas es precisa, no se presta a confusión ni hay elementos para pensar que en algunos casos se induce a engaño a los consumidores. Como se verá más adelante, de los problemas acusados ninguna bebida se encuentra exenta, además que la proposición “Los destilados con DO *versus* los demás” no resuelve los problemas de fondo.

### II. Sobre la confusión en el uso de vocablos en EL PROYECTO

En el apartado 7, numeral **7.2.10** se define el **Comiteco**:

“Es la bebida alcohólica bebida alcohólica [sic] Mexicana obtenida por destilación de mostos formulados con **Magüey** Comiteco (jugos, aguamiel o jarabe) y enriquecidos con piloncillo o panela de caña en una proporción de al menos 70% de azúcares reductores provenientes de **Magüey**. Su graduación alcohólica es 40% a 50% Alc. Vol.” [Énfasis añadido].

Y en el apartado 7, numeral **7.2.19** se define **Raicilla**

“Es la bebida alcohólica regional de Jalisco y Nayarit; 100% de **Magüey** que se obtiene por la destilación de jugos fermentados con levaduras espontáneas o cultivadas,



## EL COLEGIO DE MICHOACÁN, A.C.

Centro de Estudio de Geografía Humana

extraídos de cabezas maduras de los magueyes previamente cocidos, su contenido alcohólico es de 35 a 55% Alc. Vol.” [Énfasis añadido].

El uso de los términos es interesante puesto que se utiliza “maguey” para definir la raicilla, vocablo taíno caribeño, equivalente al neologismo “mezcal” que a su vez deriva del náhuatl “metl” (mezcal) e “ixcalli” (cocido), y que también corresponde a la palabra “agave” en griego, como si se tratara de un acuerdo, para que al momento de restringir el uso del vocablo agave al Tequila, mezcal y Bacanora, tanto la Raicilla como el Comiteco no se vean afectados. Hay que recordar que quienes lanzaron las dos primeras propuestas (NOM-186 y NOM-006) estaban principalmente representados por la industria tequilera, de ahí la suspicacia.

Una imprecisión más del numeral **7.2.19 Raicilla**, es decir que “Es la bebida alcohólica regional de Jalisco y Nayarit”, ya que no existe registro que demuestre que se haya elaborado Raicilla fuera de la zona occidente del Estado de Jalisco, específicamente en los municipios de Mascota, San Sebastián del Oeste, Chiquilistlán, Cabo Corrientes, los cuales pueden clasificarse en dos subregiones. En la Costa Norte de Jalisco, donde el principal productor es Cabo Corrientes utilizando *Agave angustifolia*, “conocido como Chico Aguiar, Verde o Pata de Mula, y la Sierra Occidental, con el nombre popular de “lechuguilla”<sup>6</sup> o *Agave inaequidens* y *Agave maximiliana*...”.<sup>7</sup>

Tampoco se establece un sistema o método para elaborar la Raicilla, así que, al igual que en otras normas, la calidad y categorías de la bebida quedan a la deriva. Al respecto cabe mencionar que en diciembre de 2014, se celebró una reunión entre el Consejo Regulador del Tequila, el Consejo Regulador del Mezcal y el Consejo Mexicano Promotor de la Raicilla, en la cual se acordó trabajar en conjunto. Empero, dada la forma como está redactado este PROYECTO, surge la sospecha de que la industria tequilera se está apropiando nuevamente del vocablo “agave”, cediendo el beneficio al Consejo Regulador del Mezcal del uso de la palabra “mezcal”, y en consecuencia los destilados de agave que ahora existen fuera de las denominaciones dejarían de representar una competencia o “riesgo”. Entonces, resulta lógico que a la Raicilla, por ejemplo, la definan como el producto de un maguey, un vocablo que no tiene el mismo posicionamiento que los dos anteriores.

---

<sup>6</sup> “Es un agave de hojas anchas color verde cenizo, con unos ganchitos en el borde de sus hojas o pencas”. ([Dueñas, 2013](#)).



## EL COLEGIO DE MICHOACÁN, A.C.

Centro de Estudio de Geografía Humana

### III. Sobre Komil

En el numeral 7.2.1. de EL PROYECTO se define el Komil como una

“Bebida alcohólica producida fuera de las denominaciones de origen que utiliza como materia prima **algún agave**. El porcentaje de agave no podrá ser menor al 51% de los azúcares fermentable y un máximo de 49, 0 % de otros azúcares reductores totales expresados en unidades de masa, no estando permitidas las mezclas en frío, y su contenido alcohólico es de 32,0 % a 55,0 % Alc. Vol.

Los \_\_\_\_\_ no deberán ostentar en su información comercial referencia alguna a variedades vegetales reconocidas en las Denominaciones de Origen”. [Énfasis añadido].

Cierto que en *náhuatl* el vocablo “komil” [pronunciado *cómil*], “comil” [cómil] o “comilli” [*comíli*] refiere a una “bebida alcohólica” o “bebida embriagante”,<sup>8</sup> sin embargo, lo que no resulta claro es ¿de qué tipo de alcoholes se trata? ¿Cuál es su origen? ¿Es un fermento o es un destilado? A diferencia de la palabra “mezcal”, o del “agave” introducido desde finales del siglo XIX, pero apenas utilizado en ciertos sectores del país cien años más tarde sobre todo a partir de la constitución del Consejo Regulador del Tequila, la voz “komil” [*cómil*] no tiene difusión, representación social ni existen evidencias del uso de este término por algún grupo humano en los últimos siglos para referirse a alguna práctica cultural, es decir, no es una palabra de uso común ni que haga justicia o forme parte del patrimonio cultural o del acervo lingüístico de algún colectivo.

En consecuencia, el costo de posicionamiento de una marca con esa expresión tendrán que cargarlo quienes de manera cotidiana, y en muchos casos con profundas raíces históricas, han venido actualizando el saber hacer vinomezcalero con productos nobles, genuinos, artesanales y tradicionales, refiriéndose a las materias primas que utilizan para su elaboración de manera indistinta como mezcal, maguey o agave. En las últimas dos décadas la voz más difundida en el mercado es la de “agave”, para evitar la confusión de si al decir “mezcal” se refiere a la planta o a la bebida. Empero en las zonas de producción, la gente sabe que tanto el Mezcal como el Tequila son destilados de diferentes especies de mezcal,<sup>9</sup> y por eso se refiere a la planta como mezcal, y a la bebida como “un vino de mezcal”. Es decir, el posicionamiento de un término que cubre

<sup>7</sup> Dueñas, 2013.

<sup>8</sup> [http://www.vocabulario.com.mx/nahuatl/diccionario\\_nahuatl\\_b.html](http://www.vocabulario.com.mx/nahuatl/diccionario_nahuatl_b.html)

<sup>9</sup> Véase Anaya Merchant, 2007 p. 134; o en su defecto reseña de Lozano, 2009.



## EL COLEGIO DE MICHOACÁN, A.C.

Centro de Estudio de Geografía Humana

a muchos destilados ha sido lento y complicado. Ya se imaginará lo que puede suceder cuando al consumidor se le diga que una bebida elaborada de agave no es agave, sino otra cosa.

Ése es uno de los problemas que en esta coyuntura se está configurando, ya que se pretende que los destilados que no son ni tequila, ni mezcal, ni bacanora y tampoco raicilla –que recibe un trato especial-, y por ende no cuentan con una denominación de origen ni una marca colectiva que los proteja y distinga en los mercados, tendrán que cambiar para evitar, según se afirma, que se confunda a los consumidores.

Komil no es un vocablo preciso, como se señaló antes, no hay antecedentes históricos de su uso, tampoco registros lingüísticos. Cuando se utilizan este tipo de términos, el consumidor resulta más confundido, debido a la ambigüedad y confusión a que se presta, puesto que podría tratarse lo mismo de un rompope, de un tequila o de cualquier otra bebida que embriague de acuerdo con la traducción. Piénsese por ejemplo en ciertas “leches” o “quesos” que se ofertan en el mercado que no contienen leche de vaca, sino grasa vegetal; o “chocolates” que al leer con detenimiento la información nutricional resulta que están elaborados con químicos, aditivos y “sabor a chocolate”. ¿Cómo se cumpliría lo que en el apartado **11 Información comercial** de EL PROYECTO se estipula?

“Cada uno de los envases debe ostentar una etiqueta el idioma español, la cual debe contener información veraz y no inducir al error al consumidor con respecto a la naturaleza y características del producto...”

Desde nuestro punto de vista eso cuestiona entonces el funcionamiento de la Denominación de Origen, una de cuyas finalidades, además de la protección y la certificación, está en una estrategia de posicionamiento y diferenciación de los productos en los mercados. Se supondría que es mediante el valor agregado y particularidad de esas bebidas donde está la fortaleza y no en eliminar a los pequeños productores.

Si una ventaja en los mercados nacionales y globales es la Indicación Geográfica o la Denominación de Origen, ¿cuál sería la región a la que Komil aludiría? La propuesta de nombre representa un *hándicap* que resulta injusto. Esto porque como varios académicos lo han señalado, la “autenticidad” hoy se liga tanto a las materias primas como a la región de origen donde se cultivan. Hoy entendemos que las bebidas



## EL COLEGIO DE MICHOACÁN, A.C.

Centro de Estudio de Geografía Humana

tienen identidad, además de una biografía, y que son condensaciones de procesos sociales e históricos:

“Las bebidas etílicas que consumimos en nuestro país [México], propias o adoptadas, destiladas o no, tienen profundas raíces históricas vitales. [--] son cosas cultural e históricamente reguladas. Son a la vez producto de los lugares donde se originan, identitarios de los mismos; no sobra decir que las bebidas son condensaciones culturales de tiempos y espacios. [---] Las cosas, como las personas, tienen sus propias biografías”.<sup>10</sup>

Sostenemos que en caso de que este PROYECTO entre en vigor de esta manera, se traduciría en la imposibilidad para un productor de aguardiente de agave, destilado de agave, licor de agave, vino mezcal –como insistimos todavía popularmente se les conoce a algunas bebidas en regiones de Jalisco–, ostente en el etiquetado, en la presentación de bebidas o en su publicidad el vocablo agave, la fotografía de la planta, cualquier imagen alusiva, signo o referencia, pues se corre el riesgo de una permanente sospecha de que la especie representada o indicada en la botella corresponde al *Agave tequilana* Weber variedad azul, por ejemplo.

Se trata, por tanto, de una propuesta que excluye, limita o imposibilita el que bebidas alcohólicas elaboradas en los mismos territorios con denominación de origen (DO), pero también en otras zonas que no cuentan con DO, se inserten en los mercados locales, regionales y nacionales para la comercialización de sus productos, puesto que en realidad lo que se pretende es que NO utilicen el vocablo agave, sino Komil.

Además de ello, no existe evidencia de que en el proceso de confección de este PROYECTO se haya consultado abiertamente a esos pequeños productores para contar con su aval en la sustitución del vocablo, un asunto elemental.

Por último, si la bebida que todos estos productores elaboran se obtiene de la destilación de los mostos fermentados ‘de la materia prima vegetal’ Agave, no tienen por qué mentir llamándola Komil. Las cosas por su nombre. Los nombres científicos fueron establecidos precisamente con el objetivo de evitar confusiones respecto a la identidad de las plantas y permitir la comunicación precisa sobre ellas independientemente de las variaciones en los nombres locales o comunes, y a las variaciones debido a los idiomas usados.

---

<sup>10</sup> Contreras, 2005, pp. 9-10 en [Olmedo, 2010](#).



## EL COLEGIO DE MICHOACÁN, A.C.

Centro de Estudio de Geografía Humana

### IV. Sobre el argumento esgrimido para EL PROYECTO

Desde nuestro punto de vista en LA MIR, se tratan de manera indistinta o equivalente los fenómenos de:

- Publicidad engañosa
- Adulteración
- Falsificación de bebidas/bebidas apócrifas
- Irregularidades en el etiquetado
- Venta ilegal

Cuando si bien todos son equiparables a conductas no deseadas y que afectan tanto a los grandes productores como a los pequeños, y lo mismo a las bebidas con DO como a las que no cuentan con una figura semejante para su protección y promoción mercantil, no todas esas prácticas tienen el mismo origen, y en la ejecución de éstas se encuentran sujetos diversos y diferenciables, por lo cual si bien estamos de acuerdo en que son o pueden ser todos fenómenos ilícitos, conviene ir a las particularidades y ser más precisos para evitar precisamente lo que el espíritu y la letra de EL PROYECTO pretenden conseguir: claridad, certeza, seguridad y no dar lugar a engaño, confusión, riesgo.

Tómese como ejemplo lo siguiente: en el número 2 del apartado I de la MIR, se indica que al 13 de octubre de 2015 se estimaba que “de cada 10 botellas presentes en el mercado mexicano, cuatro (40%) son de licor **adulterado**”. Y renglones más adelante se dice “Bajo este tenor, el consumo de bebidas alcohólicas **adulteradas** incrementa el riesgo en contra de la salud de los consumidores y al mismo tiempo daña el patrimonio económico de estos. Entre las anomalías detectadas por las autoridades se señalan, por ejemplo, **mal etiquetado, malas condiciones de almacenaje, insumos sin calidad ni seguridad, entre otros**”. [Énfasis añadido].

Un párrafo adelante se señala que “de cada 10 botellas comercializadas o fabricadas en territorio nacional 4 son **apócrifas o contienen información engañosa** que induce a error al consumidor”. [Énfasis añadido].

En el penúltimo párrafo de este apartado I, dentro del mismo numeral 2, “Estos datos nos indican que alrededor de 329 millones de litros comercializados o elaborados dentro del territorio nacional son **adulterados**, lo cual indica que la cantidad de litros de bebidas alcohólicas **adulteradas** que consume la población mayor de 15 años es de aproximadamente 3 litros por persona...”. [Énfasis añadido].



## EL COLEGIO DE MICHOACÁN, A.C.

Centro de Estudio de Geografía Humana

Y se concluye “Por lo tanto, es de suma relevancia se emita la regulación propuesta, ya que ésta pretende disminuir los riesgos provocados por productos considerados como **peligrosos o nocivos**, así como de **información falsa y engañosa, sin las especificaciones correctas de cantidad, características, composición, calidad y precio, o descripciones respecto a los riesgos que representen...**”. [Énfasis añadido].

Se comprenderá que no es lo mismo que 4 de cada 10 bebidas sean adulteradas, a que estén mal etiquetadas, mal almacenadas, sean apócrifas o contengan información engañosa, o que sean peligrosas. Poner todo en la misma canasta, desprestigiar a unas al asociarlas con otras, y aplicar con todas la misma lógica aparente, exhibe de nueva cuenta que se parte del supuesto de que los problemas están en las bebidas que no acatan ni siguen las reglas del juego de las Denominaciones de Origen Tequila, Mezcal y Bacanora.

¿Por qué convendría una distinción? Para responder la pregunta nos parece pertinente definir aunque sea de manera elemental “adulterar” de “falsificar”.

### Adulteración

Se entiende que cuando a una bebida producida con una materia prima se le sustituye parte de la misma por otras semejantes o más baratas o de menor calidad, se realiza una adulteración<sup>11</sup>. En ese sentido, como varios académicos han señalado desde hace mucho tiempo, el “tequila” es una bebida ‘adulterada de origen’, sin que por ello represente un riesgo para la salud de los consumidores, ni tampoco una afectación para su bolsillo. El propósito de la adulteración es el de lograr mayores ganancias por parte de los productores o vendedores de materias primas. Esto es, la finalidad no es engañar al consumidor, sino abaratar costos y obtener mayores ganancias, pero esta finalidad se cumple haciendo uso del engaño que representa la adulteración, puesto que no se declara la práctica.<sup>12</sup>

En el caso específico del Tequila, la adulteración sí está declarada, pero no está suficientemente aclarada para los consumidores. Ciertamente que los historiadores del tequila han escrito al respecto de este hecho que se dio en contextos específicos: en un momento de crecimiento de la agroindustria y de oportunidad para la expansión del cultivo de agave a otras entidades federativas como Tamaulipas más cercana a la frontera con Estados Unidos, o debido a la insuficiencia de *Agave tequilana* Weber

<sup>11</sup> [Mondragón y Ulloa, 2011.](#)

<sup>12</sup> El caso colombiano es ilustrativo al respecto. [Zapata y Sabogal, 2012.](#)



## EL COLEGIO DE MICHOACÁN, A.C.

Centro de Estudio de Geografía Humana

variedad azul en las comarcas cercanas a las principales zonas de producción de tequila ubicadas en los valles de Tequila, los Altos y el Sur de Jalisco, y a consecuencia entre otros factores de la práctica de una agricultura extractiva, empobrecedora de suelos, contaminante y de una estrategia poco efectiva de protección de la planta de *Agave tequilana* Weber variedad azul que desde hace 20 años presenta mayores problemas fitosanitarios.

Cabe hacer aquí un acotamiento con respecto al riesgo a la salud que es real, pero hay que dimensionarlo. Primero porque la adulteración en la actualidad es cada vez más sofisticada, con mayor tecnología y cuidados. Segundo, porque ya sabemos que desde la época colonial, por supuesto con énfasis en el porfiriato, esos argumentos moralizantes formaban parte de dispositivos económico-políticos que permitían la persecución y eliminación de lo que se consideraba primitivo.<sup>13</sup>

En realidad lo que hoy es preocupante, al menos el caso colombiano así lo señala, es más el que la adulteración está ligada con organizaciones criminales,<sup>14</sup> es decir son estructuras con más recursos y de distinta índole, de hecho son ‘profesionales’ en la adulteración con procesos tecnificados, y por ende muy diferentes a las adulteraciones ‘caseras’ de hace décadas. Y ahí, en consecuencia es otra la política que debe seguirse.

Pero volvamos al punto, lo que interesa destacar es que:

1. No siempre la adulteración representa un riesgo para la salud del consumidor. En consecuencia, adulterar no es sinónimo de toxicidad, puesto que hay, para decirlo de manera simple, ‘adulteraciones buenas’ y ‘adulteraciones malas’.
2. Para que haya adulteración se requiere que una bebida legalmente producida luego sea manipulada o modificado su contenido en cierto porcentaje y generalmente se hace con una composición química muy semejante, alternativa digamos, de tal suerte que este hecho pase desapercibido.
3. La modificación de la etiqueta de una bebida original no calificaría como adulteración, pues ésta se refiere al contenido, así que un “mal etiquetado” no es adulteración.
4. En consecuencia, el problema se presentaría no con quienes producen otras bebidas diferentes al Tequila, Mezcal, Bacanora, sino en los que adquiriendo

<sup>13</sup> [Corona, 2003; Sánchez Santiró, 2007 pp. 8-12.](#)

<sup>14</sup> [Zapata y Sabogal, 2012.](#)



## EL COLEGIO DE MICHOACÁN, A.C.

Centro de Estudio de Geografía Humana

éstas, luego las adulteran. Incluso podría darse el caso que se adulterara un destilado de agave exitoso.

5. De remate entonces, si 4 de cada 10 bebidas que circulan en México son adulteradas, ¿debiera replantearse el funcionamiento de organismos como el Consejo Regulador del Tequila?

### Falsificación

Si en la adulteración se precisa de una materia prima original y genuina que se sustituye o mezcla en parte con otra que no lo es, la falsificación por el contrario supone que no hay materia prima original. Por ejemplo cuando se oferta un producto como Tequila, y la materia prima con la que se elabora es azúcar de maíz,<sup>15</sup> o simplemente con una especie de agave que no es *Agave tequilana* Weber variedad azul.

Por ello habría que ser cuidadosos y señalar qué porcentaje de esas 329 millones de bebidas incautadas presentan problemas sólo de etiquetas que no tienen toda la información y son **irregulares**, otras etiquetas que son **apócrifas** y que se utilizan en bebidas falsificadas, esto es que se hacen pasar por auténticas; habría que presentar datos duros con pruebas de laboratorio que indique cuáles son **adulteradas** porque parte del contenido efectivamente sí corresponde con lo que la NOM permite,<sup>16</sup> y se indica en la etiqueta, y cuáles otras presentan problemas de **almacenaje**.

De lo anterior se colige que no sólo los riesgos son diferentes, sino que las acciones a llevar a cabo son distintas a las que pretende combatir este PROYECTO. ¿Cómo se garantiza que la falsificación o adulteración no se presentará en el Komil? No hablemos aquí de las bebidas cuya venta es ilegal, a saber las que son producto de contrabando, ni tampoco de las ilícitas que durante la época colonial fueron denominadas ‘contrahechas’ porque se producían en la Nueva España y mermaban el comercio con los vinateros peninsulares.<sup>17</sup>

Un peligro que se corre con la forma como se presenta la información en EL PROYECTO es que se vea adulteración y falsificación donde hay diversidad, múltiples y genuinas maneras de elaborar destilados aprovechando precisamente la biodiversidad tan rica de agaves existentes en el territorio nacional.<sup>18</sup> Por lo mismo no conviene

---

<sup>15</sup> [Anaya Merchant, 2007 pp. 140-143](#)

<sup>16</sup> Al respecto, ya hay estudios para detectar tequilas adulterados o falsificados, véase [Barbosa et alii, 2006](#).

<sup>17</sup> [Corona, 2003](#).

<sup>18</sup> <http://www.jornada.unam.mx/2012/02/18/cam-pais.html> y <http://www.biodiversidad.gob.mx/Difusion/carteles/carteles.html>



## EL COLEGIO DE MICHOACÁN, A.C.

Centro de Estudio de Geografía Humana

considerar que si no es Tequila 100%, Tequila –nótese lo complicado de distinguir-, Mezcal, Sotol, Bacanora o Raicilla, se cae en alguno de aquellos supuestos.

La cuestión es más compleja que un cambio de nombre que, por lo demás y como se señaló, no se justifica y es injusto. El caso colombiano es interesante, porque como lo manifiestan Zapata y Sabogal:

Una característica de la producción de las bebidas adulteradas y falsificadas es que, a partir de la adopción del nuevo código penal acusatorio en 2004 y debido al endurecimiento de las penas, los adulteradores han procedido a fragmentar la producción para así dificultar la tipificación del delito en caso de ser descubiertos. Las autoridades han encontrado sitios especializados en el limpiado de los envases de vidrio y recuperación de los insumos secos, y otros sitios dedicados exclusivamente al llenado (re-ensado) de envases y finalización del producto adulterado (etiquetado, “estampillado”, etc). Lo anterior es consistente con hallazgos de la literatura económica relacionada con crimen: cuando aumenta la política represiva contra las drogas, aumenta la fragmentación de la cadena de valor de la droga” [Énfasis añadido].<sup>19</sup>

Un camino represor y excluyente provoca más problemas de los que pretende resolver. Y ésa es la vía que se adopta con este PROYECTO.

### V. Procesos de exclusión

Reiteramos, actualmente un mezcal que sea elaborado fuera de los estados que contemplan cualquiera de las Denominaciones de Origen (Bacanora, Mezcal, Tequila), no puede denominarse como “mezcal”, sino “destilado de agave”, “aguardiente de agave”, “licor de agave”, lo cual constituye por supuesto una desventaja comercial y una competencia desleal, puesto que esas bebidas también se elaboran con mezcal o agave, según se prefiera el uso del vocablo.

Un paso más en este proceso de exclusión es la pretensión de que esas bebidas ahora comercializadas como “aguardientes de agave” se conviertan en “komiles”. Como si a los campesinos se les prohibiera llamar maíz a lo que siembran y tener que llamarle “planta de granos”. Además de la confusión que se provoca y que en diferentes puntos de este documento hemos mencionado, está el hecho de poner en riesgo el patrimonio económico, biológico, y cultural (material e inmaterial) de cientos de productores mezcaleros, palenqueros, taberneros. Se comprenderá que los vocablos son más que simples maneras de definir un producto; como han señalado antropólogos, sociólogos,



## EL COLEGIO DE MICHOACÁN, A.C.

Centro de Estudio de Geografía Humana

etnobotánicos, biólogos y agrónomos entre otros, se trata de condensadores o aglutinadores de prácticas históricas y socioculturales, de expresiones de los procesos de adaptación de seres humanos a sus entornos. Y eso bastaría para respetar el derecho que tienen para hacer su vida y nombrar sus procesos y productos. Son patrimonios a proteger en lugar de excluir.

Maestro, en diferentes momentos la Academia ha señalado la urgente necesidad de ir más a lo profundo, en concreto a repensar cómo están funcionando y cómo han sido construidas las Denominaciones de Origen en México,<sup>20</sup> porque no están favoreciendo la protección del patrimonio natural ni cultural, además de incrementar la brecha entre ganadores y perdedores, es decir están favoreciendo la producción de desigualdades sociales.

Colunga, Zizumbo y Martínez en 2006, por sólo mencionar un artículo indicaban la pertinencia de que productores de la mano con el Estado, y no sólo el Estado con los Consejos Reguladores, establecieran

“una estrategia para incrementar significativamente el número de indicaciones geográficas específicas, tendientes a lograr una identidad propia a cada producto diferente, incrementar y proteger su valor, y con ello, intentar abatir la tremenda desigualdad social y el deterioro de los recursos genéticos y el paisaje mezcalero. Las denominaciones de origen se basan en la caracterización de las especificidades, en el control de calidad y la autenticidad de cada producto; sin embargo, también se basan en un proceso de inclusión/exclusión que tiende por sí mismo a la desigualdad y al deterioro ambiental y del paisaje, al excluir recursos genéticos, actores, identidades culturales y regiones”.<sup>21</sup>

En aquel escrito los autores referidos sostenían que

“En 19 entidades federativas excluidas del área de Denominación de origen mezcal se encontraron registros de uso tradicional de los agaves para producción de bebidas destiladas. En ellas se utiliza con este fin un mayor número de taxa (36) del que se registró dentro del área reconocida. Esto nos da una idea de la magnitud del germoplasma y procesos excluidos. Dentro del área de Denominación de Origen Tequila, en la cual sólo se ha reconocido la producción de bebidas destiladas de *Agave*, procedentes de *Agave tequilana Weber* (con excepción de Guanajuato y Tamaulipas en

---

<sup>19</sup> [Labrouse, 1997 en Zapata y Sabogal, 2012.](#)

<sup>20</sup> [Rodríguez, 2007; Valenzuela y Macías, 2014.](#)

<sup>21</sup> Rodríguez, 2002 en [Colunga, Zizumbo y Martínez, 2006, p. 245.](#)



## EL COLEGIO DE MICHOACÁN, A.C.

Centro de Estudio de Geografía Humana

donde también se han reconocido algunos municipios que pueden producir mezcal), se encontraron otros 10 taxa que se usan con este propósito, indicándonos la magnitud de la exclusión. Esto es específicamente grave en el estado de Jalisco, en donde existe una diversidad de germoplasma y una tradición centenaria de producción de bebidas destiladas de *Agave*, que están excluidas tanto de la denominación del mezcal como del tequila.

Es urgente, por tanto, la modificación de las Denominaciones de origen y la creación de muchas otras, así como establecer la cultura de etiquetar con la descripción precisa de las formas de producción, elaboración y abocado, de modo que se pueda ofrecer una amplia gama de productos al mercado, con calidad que pueda ser cotejada. Para ello se requiere organizar y educar a los productores, dado que no existe la cultura de etiquetado en las bebidas de mezcal. Debido a gran desigualdad social y cultural entre los productores, la labor de organización y educación parece inalcanzable si no la toma bajo su responsabilidad el Estado mexicano, dado que en un alto número de ocasiones el productor no embotella, ni etiqueta su producto debido a la falta de recursos económicos, vendiéndolo a granel, siendo el comercializador quien realiza el embotellado, el envasado y también el adulterado”.<sup>22</sup>

En ese sentido, aquí presentamos algunas propuestas.

### VI. Propuestas

1. La elaboración de Proyectos de Norma Oficial Mexicana, debe ser participativa y representativa, es decir, un espacio incluyente donde también los pequeños productores, que en este PROYECTO se insinúan como infractores porque inducen al consumidor a engaño, tengan cabida.
2. La inclusión debe considerar también a consumidores, o a instituciones que desde hace tiempo están alertas para defender al consumidor.
3. La Academia también debe participar.
4. En la elaboración de la NOM debe utilizarse un lenguaje científico, el cual está instituido internacionalmente para permitir la comunicación clara, precisa y no engañosa. Es decir, en la NOM debe utilizarse *Agave* siempre que se refiera a las especies, subespecies y variedades de esta planta que se usan como materia

---

<sup>22</sup> [Colunga Zizumbo y Martínez 2006, pp. 245-256.](#)



## EL COLEGIO DE MICHOACÁN, A.C.

Centro de Estudio de Geografía Humana

prima para elaborar bebidas alcohólicas o cualquier otro producto y debe omitir el uso de sinónimos reales o inventados para confundir al consumidor.

5. La confección de Normas también es una oportunidad para ir a la raíz de los problemas y reconocer en lo específico que hace falta una genuina política de rescate y consolidación del patrimonio cultural e identitario mexicano.<sup>23</sup>
6. Un asunto pendiente y urgente es el replanteamiento de las Denominaciones de Origen, como ya se apuntó antes pero que conviene abundar. Sirva a propósito de esto una reflexión que Valenzuela exponía hace menos de una década:

“En las DO’s no se menciona la diversidad de variedades y especies de agave y la calidad de las bebidas. Se da un peso específico alto a la pureza varietal del tequila y mezcal y su calidad, sin tomar en cuenta la laxitud de procesos que afectan la variabilidad de ambos destilados. Por ejemplo, La DOT no acota en su decreto las técnicas y fuentes de azúcares que indudablemente influyen en la calidad del producto final, tan sólo en la cocción, hay métodos tradicionales y modernos; en la procedencia de azúcares a mezclar no existen restricciones ni en la destilación. Sin embargo, la diversidad de la especie *Agave tequilana* sí se restringe.

El patrimonio natural y cultural de cada bebida a partir de agaves, requiere ser estudiado antes de continuar con normas oficiales que generalicen y excluyan a todas las expresiones mezcaleras, y por lo tanto a sus especies y cultivares. Distinguir las historias de las bebidas de agave y su evolución estimula la revalorización, la cual no coincide con una perspectiva homogeneizante en la que se disminuya el uso de la riqueza genética de los agaves.

La evolución de las bebidas destiladas de agave en México ha corrido diferentes suertes, el tequila se reconoce como la bebida nacional con DO, los mezcales reconocidos por la Denominación de Origen Mezcal forman un grupo intermedio, mientras que un número extenso de mezcales legales y clandestinos sobreviven y resisten gracias a la cultura microregional. Es en estos últimos no del todo documentados, se encuentran la conservación de especies y variedades más numerosas que en aquellas donde la norma oficial mexicana decreta la manera de producir las bebidas con una alta restricción de la diversidad de los agaves.

El patrimonio cultural de cada bebida generalmente conocido como saber-hacer define las variedades y especies que se juntan para la producción de mostos con características organolépticas únicas que definen la tipicidad. La ruptura entre la escala micro y la

---

<sup>23</sup> [Olmedo, 2010.](#)



## EL COLEGIO DE MICHOACÁN, A.C.

Centro de Estudio de Geografía Humana

gran industria ejerce una presión de modernización que en el caso del tequila ha pasado a ser el monocultivo”.<sup>24</sup>

7. De la mano de repensar las DO está un asunto también crucial, el registro del patrimonio natural y cultural no implica que a todos los productores deba obligárseles a formar parte de una DO. Ya hay estudios que evidencian cómo por diferentes motivos algunos productores no quieren ser incluidos en una DO, asunto por el que se les persigue.
8. Una de las motivaciones para este PROYECTO es la preocupación por un 40% de “adulteración” en las bebidas que circulan en el país. ¿Qué la incentiva? La ilegalidad se favorece cuando el seguimiento es endeble, hay discrecionalidad e impunidad, es decir, el control, la vigilancia y la aplicación de la normatividad existente también es fundamental.
9. En diferentes documentos se ha señalado que el incentivo para esas prácticas nocivas como la falsificación/adulteración son las elevadas tarifas impositivas que pagan los productos, supuestamente como una estrategia para desincentivar el crecimiento en el consumo. Por ello, la revisión de las DO así como de los tipos y tamaños de productores daría pie necesariamente a repensar la importancia de diferenciar las medidas tributarias a imponer a los micro, pequeños, medianos y grandes productores. La capacidad para operar y salir al mercado es muy distinta. De seguir por esta vía, se monopolizará la producción y distribución de alcoholes en pocas manos, porque la normatividad se constituye en una barrera legal para producir, comercializar, distribuir.
10. De seguir una estrategia capaz de reconocer la riqueza existente en la diversidad regional, la trazabilidad técnica, pero también la ecológica y la sociocultural serían obligatorias. Esto es, que cada productor nos indique con qué agave en específico elabora su destilado, cuál es el proceso, pero también cómo impacta su producción en el medio ambiente y qué medidas realiza para mitigar los efectos, por ejemplo ¿qué hace cada productor con sus vinazas o aguas residuales producto de la destilación? Lo mismo aplicaría para la cuestión sociocultural ¿cómo contribuye, protege o mejora el patrimonio cultural de

---

<sup>24</sup> [Valenzuela, 2007.](#)



## EL COLEGIO DE MICHOACÁN, A.C.

Centro de Estudio de Geografía Humana

---

determinada región esa forma de producir? ¿Ese destilado es resultado de prácticas éticas o de otras que solapan la degradación del ser humano?<sup>25</sup> Asuntos que no son nimiedades.

Por último, señor comisionado Mario Emilio los firmantes además de las observaciones antes mencionadas le presentamos, de manera respetuosa, las siguientes peticiones.

### **VII. Peticiones**

*Primero.* Se nos tenga por presentes manifestando nuestra inconformidad con EL PROYECTO, por los motivos y razones que se expresan en este escrito.

*Segundo.* Que se tome en cuenta a los demás actores excluidos y que se verían afectados en caso de que la Norma se aprobara tal como se presenta en EL PROYECTO.

*Tercero.* Como académicos de las instituciones firmantes, en donde hay expertos en el estudio de los agaves, las bebidas alcohólicas, de los productores y sociedades donde hay una tradición de cultivo y fabricación de destilados, así como de ecología, comercio y normatividad, solicitamos se nos turne el expediente para emitir una opinión a profundidad puesto que los argumentos expuestos aquí no son suficientes y todavía hay expertos interesados en participar, para que la Norma sea en beneficio de la sociedad.

*Cuarto.* Que no se continúe con el proceso hasta en tanto se valoren las opiniones de esos expertos interesados en emitir su opinión, con lo que seguramente la norma se enriquecerá.

*Quinto.* Que en todo momento y como conviene, se utilice un lenguaje científico-técnico para determinar cada especie de agave, garantizando así que la elaboración de la Norma, así como en los posibles procedimientos de disputa en torno a la misma, éstos puedan realizarse conforme a peritajes técnicos, asegurando así la correcta aplicación de la ley.

---

<sup>25</sup> [Hernández, 2014.](#)



## EL COLEGIO DE MICHOACÁN, A.C.

Centro de Estudio de Geografía Humana

---

Distinguido maestro, todos estamos de acuerdo que estas bebidas necesitan regulación y que hay bebidas que atentan contra la salud de los consumidores, su economía y además los engañan. Justamente por ello, requerimos de normas coherentes, detalladas, claras, incluyentes, y con bases no sólo económicas, sino a partir de realidades concretas, las cuales muestran que es mejor apostarle al reconocimiento de la diversidad biocultural que a su eliminación.

Atentamente

José de Jesús Hernández López. El Colegio de Michoacán A. C./CIESAS Occidente<sup>26</sup>  
Responsables de la publicación

---

<sup>26</sup> Con licencia de CIESAS.



## EL COLEGIO DE MICHOACÁN, A.C.

Centro de Estudio de Geografía Humana

### Firmantes

J.Luis Seefoó Luján	Profesor investigador	El Colegio de Michoacán, A. C.	México
Ivan Alonso Casas	Bibliotecario	El Colegio de Michoacán, A. C.	México
Octavio González	Profesor-Investigador	El Colegio de Michoacán, A. C.	México
Pilar Alvarado	Historiadora	El Colegio de Michoacán, A. C.	México
Sergio Zendejas	Profesor-Investigador	El Colegio de Michoacán, A. C.	México
Emeterio Martínez Zaldívar	Bibliotecario	El Colegio de Michoacán, A. C.	México
Maria Guadalupe Gallegos López	Secretaria	El Colegio de Michoacán, A. C.	México
Ángeles Alberto-Villavicencio	Profesora-Investigadora	El Colegio de Michoacán, A. C.	México
Jesús Medina Rodríguez	Geógrafo	El Colegio de Michoacán, A. C.	México
Margarita Martínez	Secretaria	El Colegio de Michoacán, A. C.	México
Octavio A. Montes Vega	Profesor investigador	El Colegio de Michoacán, A. C.	México
Agapi Filini	Profesora	El Colegio de Michoacán, A. C.	México
Dominique Raby	Profesora	El Colegio de Michoacán, A. C.	México
Erika Janete Aguirre Zuñia	Auxiliar de investigación	El Colegio de Michoacán, A. C.	México
Verónica Oikión	Profesora investigadora	El Colegio de Michoacán, A. C.	México
Laura Georgina Hernández Quintana	secretaria	El Colegio de Michoacán, A. C.	México
Nicola Maria Keilbach BAer	Profesora-Investigadora	El Colegio de Michoacán, A. C.	México
Reynaldo Rico Ávila	Editor	El Colegio de Michoacán, A. C.	México
Carlos Téllez Valencia	Profesor-Investigador	El Colegio de Michoacán, A. C.	México
Esteban Barragán López	Profesor-Investigador	El Colegio de Michoacán, A. C.	México
Leticia Mejía	Investigadora/docente	El Colegio de Michoacán, A. C.	México
Paulina Machuca	Profesora Investigadora	El Colegio de Michoacán, A. C.	México
Yanga Villagómez	Investigador	El Colegio de Michoacán, A. C.	México
Jorge Nieto	Investigador	Instituto de Biología, UNAM	México
Laura Trejo Hernández	Investigador	Instituto de Biología, UNAM	México
Abisaí Josué	Biólogo	Instituto de Biología, UNAM	México
Gladys Cassab	Investigadora	Instituto de Biotecnología, UNAM	México
Lorena Paz Paredes	Investigación social	Instituto de Edios para el Des. Rural 'Maya'	México



## EL COLEGIO DE MICHOACÁN, A.C.

Centro de Estudio de Geografía Humana

Isidro Germán Guzmán Gómez	Biólogo/Docente	Instituto de Geología, UNAM.	México
Ignacio Torres García	Investigador	II en Ecosistemas y Sustentabilidad UNAM	México
Teresa Lozano Armendares	Historiadora	Instituto de Investigaciones Históricas, UNAM	México
Martha A. Velázquez Machuca	Profesora	IPN	México
Lilian	Docente	IPN	México
Doris Cerecedo	Profesor	IPN	México
Irma Sonia Franco Martínez	Bióloga	Jardín Botánico IBUNAM	México
Dr. Alejandro de Ávila B.	director	Jardín Etnobotánico de Oaxaca	México
Arturo Castro Castro	Biólogo	Lab. Nal. de Identificación y Car. Vegetal	México
Ferran Bel	Mixólogo	Los Amantes Mezcal	México
Federico de la Torre	Historiador	Universidad de Guadalajara	México
Maria del Pilar Zamora Tavares	Bióloga	Universidad de Guadalajara	México
Gladys Lizama	Investigadora/docente	Universidad de Guadalajara	México
Pablo Barragán	Docente	Universidad de Guadalajara	México
Alicia Torres Rodríguez	Profesora-Investigadora	Universidad de Guadalajara	México
Fabian A. Rodríguez Zaragoza	Doctor en Ciencias Marinas	Universidad de Guadalajara	México
Víctor Manuel Téllez Lozano	Antropólogo Social	Universidad de Guadalajara	México
Martín Vázquez	Profesor	Universidad de Guadalajara	México
Ofelia Vargas Ponce	Profesor Investigador Titular	Universidad de Guadalajara	México
Martha Pilar Ibarra López	Profesor	Universidad de Guadalajara	México
Rogelio Luna Zamora	Profesor-Investigador	Universidad de Guadalajara	México
Sofía Mendoza Bohne	Historiadora	Universidad de Guadalajara	México
Yolanda Berenice Solís Arciniega	Estudiante	Universidad de Guadalajara	México
JORGE SILVA	DOCTOR EN HISTORIA	Universidad Michoacana de SNH	México
Abigail Nieves	Estudiante	Universidad Nacional Autónoma de México	México
Sara Barrasa García	profesor	Universidad Nacional Autónoma de México	México
Rodolfo Ramírez Rodríguez	Historiador	Universidad Nacional Autónoma de México	México
Graciela Zamudio Varela	Profesora de Biología	Universidad Nacional Autónoma de México	México
Eloy Solano Camacho	Profesor-Investigador	Universidad Nacional Autónoma de México	México
José López García	Biólogo	Universidad Nacional Autónoma de México	México



## EL COLEGIO DE MICHOACÁN, A.C.

Centro de Estudio de Geografía Humana

Guillermo Ibarra Manríquez	Investigador	Universidad Nacional Autónoma de México	México
Eduardo Quintanar Guadarrama	Profesor / Consultor	UNAM /Consultor GIZ, PNUMA	México
Benjamín Nava	Chef/mezcalier	Universidad Tecnológica de la Riviera Maya	México
Domingo GARCIA GARZA	profesor universitario edios. lat.	Université Lille 3	Francia
Alfonsina Nuñez Hernández	Profesor	Universidad de Guadalajara	México
Consuelo Téllez	Docente	Universidad Autónoma de Coahuila	México
Carlos Manuel Valdés Dávila	Historiador	Universidad Autónoma de Coahuila	México
jose francisco romero portillo	Profesor de Universidad	UAEM	México
Kim Sánchez	Antropóloga	UAEM	México
Magdalena Albavera Pérez	DOCENTE	UAEM	México
Elsa Guzmán Gómez	Profesora investigadora	UAEM	México
Adriana Saldaña Ramírez	Profesor Investigador	UAEM	México
Erika Román Montes de Oca	DOCENTE	UAEM	México
Francisco	Profesor	UAEM	México
Yolanda Castañeda Zavala	Profesora-Investigadora	Universidad Autónoma Metropolitana	México
Luis Eduardo Calderon	Científico	CICESE	México
Andrés Fábregas Puig	Antropólogo	CIESAS	México
María Teresa Fernández Aceves	HISTORIADORA	CIESAS	México
Guillermo de la Peña	Antropólogo	CIESAS	México
Humberto González Chávez	Profesor e Investigador	CIESAS	México
santiago bastos amigo	antropólogo	CIESAS	México
Joel Pedraza Mandujano	Estudiante	CIESAS Occidente	México
Inés Cortés	Investigadora	Cinvestav	México
Leobardo Padilla	Biólogo	COA Experiencias	México
Jose Luis Pimentel Equihua	Agronomo/Profesor	Colegio de Postgraduados	México
Rebeca Iñiguez Segura	Pedagoga	Colegio Teresiano de Guadalajara	México
Ruben Bueno	Communications	Comcast Business	USA
Denyse Alejandra Valdes Vazquez	ing. Industrial	Comisión de Desarrollo Industrial de Mexicali	México
Mariana Munguia	Doctora en Ciencias	CONABIO	México
Pablo Carrillo-Reyes	Profesor Investigador	Depto. de Botánica y Zoología, UdeG	México



## EL COLEGIO DE MICHOACÁN, A.C.

Centro de Estudio de Geografía Humana

Luis Ignacio Iñiguez Dávalos	Profesor Investigador	Dpto. de Ecología y RN, UdeG	México
Marco Antonio Méndez Hernández	Gerente de marca de mezcal	Destilería Los Danzantes	México
Guillermo	Marketing	Don FULANO tequila	Australia
Eric marberg	Bartender	El Big Bad	USA
Steve Sharma	Owner	El Big Bad Tequila Bar	USA
DAVID MUÑIZ	ARQUEOLOGO	El Colegio de Michoacán, A. C.	México
Rosa María Camacho Ruíz	Investigadora	CIATEJ	México
Manuel Kirchmayr	Investigador	CIATEJ	México
Hortensia Camacho Altamirano	profesora investigadora	El Colegio de San Luis	México
manuel nava	mezcalero	El taller del mezcalero sa cv	México
Raquel Díaz Monterrubio	Gestión Cultural	El Tigre Mezcal	México
Carlos Luis Marrufo	Importador de Mezcal	Enmezcalarte	España
Wilmer Yajamin	Ingeniero	Entre Compas Importadora	España
stephen peters	sales	Erlang Solutions	USA
Ricardo Tapia	Tatuador	Evolution Tattoo	México
Clayton Szczech	Especialista en destilados mx	Experience Tequila/Mezcal	México
Vinik OSÉS	Investigador	Expresiones del mezcal	México
Ricardo Contreras Osorio	biólogo	FC UNAM	México
Victor Hernández	Director de cine y video	Foreverfilms	México
Rodrigo Vargas	Ingeniero Industrial	FPS Spirits	México
José Luis Ocampo	Contador Público	Freelance	México
James Schroeder	Mixologist	Frontera Grill	USA
Ismael Gomez	Importer of Spirit in the US.	GDL Imports, LLC.	U.S.A.
Eric Castañares	Biologo	Gestor ambiental	México
Rob Crabtree	Beverage Director	Goode Company	USA
José Antonio Ramírez Robredo	Ingeniero	Google Inc	USA
Roberto Rafferty	Agricultor	Granja Rafferty	USA
Victor Ramón Córdova Ávila	Diseñador	Grupo Impulza	México
José Francisco Ventura Dominguez	Bartender	HankyPanky	México
Afton Montgomery	Bartender	Henke and Pillot	USA



## EL COLEGIO DE MICHOACÁN, A.C.

Centro de Estudio de Geografía Humana

Eduardo Recamier	Gerente Comercial	Herencia de Mezcal	México
Jesus Ortiz Cruz	Diseñador Integral	Huaje	México
Francisco Orteni	Consultor de bares	Independiente	México
Oscar Bazoberry	Sociólogo	IPDRS	Bolivia
Veronica Ramirez	Mercadotecnia	Maclab	Canadá
Kristoffer Porner	Bartender	Mesteren og Lærtingen	Denmark
Diana	Chef-sommelier	Metepec, vinos, mezcales...	México
Graciela Angeles Carreño	Sociol.y productora de mezcal	Mezcal de los Ángeles SC de RL	Mexico
Raymundo Martínez Jiménez	Ingeniero Forestal	Mezcal Rajabule	México
Adrián Pérez Franco	Arquitecto	Municipio de Hidalgo	México
Jeronimo Olivar	Comerciante	Nats	México
LiZbeth	Lic comercio internacional	Ninguna	México
ATANACIO LINARES LINARES	ING. FORESTAL	NO	MÉXICO
David castillo	Bartender	Patio Iuvina	Mexico
Athalía Cecilia Espinosa Avilés	Psicologa	Patología Veterinaria	Mexico
Jerónimo Pérez Correa	Dir.	Pelagic Life	México
Gabriela de la Cruz	Chef	Peppi Pizza & Coffee	México
Josh North	Manager	Port Fonda	U.S.A.
Carlos Enrique Tapia	Dr. en Historia	Postdoctorante El Colegio de Michoacán	México
Nelly Villarreal Sosa	Gerente de Sistemas	PricewaterhouseCoopers	Mexico
Antonio Escobedo	Políticas Públicas	Pro Mezcal	México
Carlos Sanchez	Comercial	Prudential	Mexico
Jesús Alejandro Pérez Mendoza	Chef	Restaurante Casa Anis	México
Paulette	Lic. en Psicología	retirada	Mexico
Paulette Roux	Lic. en Psicología	retirada	Mexico
Una Pérez Ruiz	Periodista gastronómica/Trad.	Revistas Time Out y Esquire	México
Carl Wrangel	Bar owner / Importer	Scandinavian Agave Project	Denmark
Andrew Sheridan	General Contractor	Security Concepts GC	USA
José Vicente dimas Magaña	Cartero	Sepomex	México
María Álvarez Reyes	Edición	Sicomoro	México



## EL COLEGIO DE MICHOACÁN, A.C.

Centro de Estudio de Geografía Humana

---

Ana G. Valenzuela Zapata	Agrónoma	Signo Tequila	Bélgica
Ricardo Rodríguez Pico	Comercializador de Sotol	Sotol Hacienda de Chihuahua	México
Victor Alfonso Garcia Garcia	Ingeniero en Computación	Tata Consultancy Services	México
Lou Bank	Marketing	Ten Angry Pitbulls, Inc.	USA
Khrys Maxwell	Brand Ambassador/Events	Tequila Fortaleza	Mexico
David Suro	Restaurant Owner	Tequila Interchange Project	USA
Houston Eaves	Beverage Director	The Esquire Tavern	USA
Alejandra Espinoza	Cocinera	The mark	USA
Manuel Ayón	Investigador	Universidad de Guadalajara	México
Antonio Michel	Profesor	Uabc	Mexico
Martha Guerrero	Doctora en Historia	UADM	México
María Cristina Saldaña Fernández	Antropóloga Social	UAEM	México
Amanda Ortiz	Profesor	UAEM	México
MARISELA GUZMAN GOMEZ	PROFESOR	UAM-AZCAPOTZALCO	México
David Allardice	Brand Ambassador	William Grant & Sons	USA
Patricia Colunga GM	Investigadora		México
jose manuel hernandez	contador		mexico
Paulina Musalem	Ingeniería civil		México
Diana Carrano	Historiadora		México
Jason Cox	Propietario de negocio		USA
Hugo	Estudiante		México
Moye Pino	Chef de Cocina		México
Rodrigo Rojas Aranda	Arquitecto		Mexico
Misty Kalkofen	Brand Ambassador		USA
Enrique Ramirez	Empleado		Mexico
Alvin Schultz	Management		USA
Eduardo M.	Profesionista Independiente		México
David Hernández Arriaga	Fotógrafo		México
Humberto Ramírez	Médico Veterinario zootecnista		México
William Scanlan, III	Importador de Mezcales USA		USA



## EL COLEGIO DE MICHOACÁN, A.C.

Centro de Estudio de Geografía Humana

Andrea Gandarillas	Mezcalera	México
Enrique Pérez	Licenciado en gastronomía	México
Angelina Saldana de Gibbons	Retirada	USA
Arturo Malvido	Fotógrafo	Mexico
Armando	Mercadologo	Mexico
Karina Angeles	Abogada	México
Laura Pacheco	Historiadora	México
Hernando Cortes	Artista	Mexico
Ariel Morales	Abogado	México
Ulises Torrentera	Mezcólatra	México
Omar Maya Calvo	Fotografo	Mexico
Miriam Chulim	Estudiante	Mexico
Ricardo Briones	Consultor en sist. y sommelier	México
raul	psicólogo	España
Elisa Ochoa Herrera	Chef	México
Alejandro González Anaya	Consultor / Agrónomo y Zootec.	México
Lorena Carrillo	estudiante	Colombia
Guillermo Hernández Alvarado	Comunicador	México
Julian Saenger	Bebedor de mezcal	México
Celestino González Téllez Girón	Agricultor / IME	México
Octavio Vazquez	Ingeniero	Mexico
Carlos Camarena	Agroindustrial	Mexico
Roman López	Fotógrafo	España
Montserrat	gastronoma	mexico
Giuseppe	Formador	España
Marcos Mendoza	Director General	USA
Lourdes Alicia Lozano Mercado	Salud Pública	México
Edgar Villalva Ánimas	Chef	México
Luis Nogales Echeverría	comunicólogo	México
Maria Aurora Niño de Rivera Rivero	Diseño de Modas	México



## EL COLEGIO DE MICHOACÁN, A.C.

Centro de Estudio de Geografía Humana

María Dolores	Estudiante	México
Juan Carlos Ochoa Angulo	Administrador	México
Reece Griffiths	El Jefe del Bar	Australia
María Josefina Pérez	Académico	México
Cecilia Norman	Filmmaker	USA
Verónica Fuentes	Chofer	México
Zack Ortega	Freelance	México
Gerardo Mena	Chef/Sommelier	México
Vianey Mena	Lic. Comunicaciones	México
Gianfranco Monti	Gerente de restaurant/bar	Australia
Paolo baccino	Barman	Italy
Nelson Garcia	Productor de Mezcal	México
Benjamin Nava	TV	USA
Alejandro Montana Dueñas	Comprador	México
Catalina Pérez	Profesora	México
Dolores Antoni	Comerciante	Mexico
Pablo Sebastián F.	Historiador	México
Lorry Crawford	Cerveceros	Dinamarca
Kobe Desmet	Representante de ventas	Belgica
Aerts Stefan	Bartender	Belgica
Daniela Belén Carrasco Orellana	Antropóloga	México
Eduardo Hernández Rodríguez	Coordinador de Calidad	México
Gayne	maestra	USA
Francisco Adrián Juárez Martínez	Estudiante	México
Lucas	Manager Bar	Mexico
Timon Salomez	The Nectar/Sales Manager	Belgica
Adriana Garcia-Alonso		Mexico
Francisco Ibarra		Mexico
Eduardo Recamier		Mexico
Mariana Ibarra		Mexico



## EL COLEGIO DE MICHOACÁN, A.C.

Centro de Estudio de Geografía Humana

Michele Moreno V	Escritora	México
Leticia Carmona Gutiérrez	Lic. Gastron. Prod. de Pulque	México
Emma Pérez	Desarrollo Rural	México
Pastora	Estudiante	México
Mayo Jaramillo Sánchez	Estudiante de Universidad	México
Sandra Morales Valdez	estudiante	México
Brandon Cummins	Bartender/Consultant	USA
Florentina figueroa	Psicóloga	Mexico
Tom Jakschas	Bartender	Germany
Alma rosa leyva	Ing. De sistemas	México
Benjamin González	Chef	México
Teresa de oyarzabal	Retirada	Mexico
Rodrigo Torres	Programador	México
Ana	Financiera	USA
MARIO FERNANDEZ	ARQUITECTO	MEXICO
Anamaria Gil	Abogada	USA
Ariel Morales	Abogado	México
Edith Carrillo	Estudiante	México
Selene Cruz Pastrana	Antropóloga Social	México
José Luis Flores Quiñónez	Abogado	México
Alfonso Suárez Pecero	Gestor cultural	España
Gerardo Vela de la Rosa	Historiador	México
Jaime	Agrónomo	México
Carmen Mendoza Cámara	Cocinera e investigadora	Mexico
John Pint	Escritor	México
Paola Ugalde	Estudiante	México
Emilio Vieyra vargas	Productor de mezcal	Mexico
Jaime Muñoz	Empresario Mezcalero	México
María S. Gómez	Jubilada	México
Eber Villalobos	Licenciado	México



## EL COLEGIO DE MICHOACÁN, A.C.

Centro de Estudio de Geografía Humana

Edouard Clabaux	Publicista	¿Por Qué Mezcal?	México
Zalorén González Fontes	Alimentos y Bebidas	Administración	México
Jaime Quirarte	Diseñador	Agave Tips	USA
David	Empresario	Agua Piedra	México
Aurea Toxqui	Profesora de Historia	Bradley University	USA
Stephen Neufeld	Profesor de Historia	California State University Fullerton	USA
Stephen Lewis	Profesor de historia	California State University, Chico	USA
Irán Ramírez	Admin. /Distribuidor de Mezcal	Casa Alebrije	México
Alfonso Reza	Lic. Gastronomía	Casa Cortés	México
Teresa Jaramillo	Gastrónoma	Casa Madero	México
Iván Saldaña Oyarzábal	Dr. Botánica, Prod. mezcal	Casa Montelobos S.A.P.I de C.V	Mexico
Georgina Vega Fregoso	Estudiante	CIESAS	México
Citlali Tovar	abgada	PNUD	Mexico
Jeffrey Pilcher	Professor of Hlstory	University of Toronto	Canada
Andrae Marak	Historiador	Governors State University	USA
Pedro Villagomez Hernandez	Estudiante de doctorado	CIESAS	México
VERONICA ARREOLA POMPA	ECONOMISTA	SRIA. DES. ECON. MICH.	México
Sandra Villarreal	Gestora cultural	Circular-Gestión de proyectos culturales	México
Joel Suarez muro	Lic. en salud publica	Universidad de Guadalajara	México
Maria Ines Hernandez Sandoval	Ing Bioquimico	ninguna	México
Fernando Lledias	Investigador Asociado	Instituto de Biotecnología, UNAM	México
Viridiana Rivas Rodriguez	Biologo	Instituto de Biotecnología, UNAM	México
GABRIEL RINCON ENRIQUEZ	INVESTIGADOR CIENTIFICO	CIATEJ	México
Alma Gabriela Verdugo Valdez	Profesora Investigadora	Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas	México
Socorro Josefina Villaneva Rodríguez	Dr Ciencias de los Alimentos	CIATEJ	México
Javier Arrizon	Investigador	CIATEJ	México
Ernesto Rodriguez	Ingeniero		Mexico
Ariel	Investigador		México
MEZCAL TRADICIONAL DE ZAPOTITLAN S. DE P. R. DE R. L.	Elab. de destilados de agave		México
MIGUEL ANGEL PARTIDA RIVERA	Prod. de destilado de agave		México



EL COLEGIO DE MICHOACÁN, A.C.

Centro de Estudio de Geografía Humana

---

RAQUEL GALVAN VILLANUEVA

Doctor en Ciencias Biológicas

Escuela Nacional de Ciencias Biológicas, IPN México