

OPINION NOM 186-2012

Catarina Illsley [catillsley@gmail.com]

Enviado el: viernes, 06 de julio de 2012 10:19 p.m.

Hasta: Cofemer Cofemer

Datos adjuntos: Carta COFEMER vs NOM186-20~1.pdf (510 KB)

EAA-CPR
B001203210

Julio 06 de 2012

Lic. Alfonso Carballo Pérez
Director General
Comisión Federal de Mejora Regulatoria
Presente

Estimado Lic. Carballo:

En documento anexo a la presente, los 167 firmantes nos sumamos a quienes en días anteriores, específicamente el 4 de julio, también han firmado esta carta y manifestamos a Ud. NUESTRA OPOSICIÓN Y NUESTRAS PROPUESTAS AL PROY-NOM-186-SCFI-2012, BEBIDAS ALCOHÓLICAS, BEBIDAS ALCOHÓLICAS ELABORADAS A PARTIR DE AGAVE, ESPECIFICACIONES, MÉTODOS DE PRUEBA E INFORMACIÓN COMERCIAL.



Julio 06 de 2012

Lic. Alfonso Carballo Pérez
Director General
Comisión Federal de Mejora Regulatoria
Presente

**Oposición y Propuestas al PROY-NOM-186-SCFI-2012,
BEBIDAS ALCOHÓLICAS, BEBIDAS ALCOHÓLICAS
ELABORADAS A PARTIR DE AGAVE**

Fecha de apertura: 25/05/2012
Expediente 03/2038/250512

Estimado Lic. Carballo:

Por la presente, los 167 abajo firmantes nos sumamos a quienes en días anteriores también han firmado esta carta y manifestamos a Ud. **NUESTRA OPOSICIÓN Y NUESTRAS PROPUESTAS AL PROY-NOM-186-SCFI-2012, BEBIDAS ALCOHÓLICAS, BEBIDAS ALCOHÓLICAS ELABORADAS A PARTIR DE AGAVE, ESPECIFICACIONES, MÉTODOS DE PRUEBA E INFORMACIÓN COMERCIAL** remitido por la Secretaría de Economía y que forma parte del Expediente No. 03/2038/250512 con fecha de apertura: 25/05/2012 .

Antes de exponer las razones de nuestra oposición, queremos señalar que coincidimos totalmente con el objetivo fundamental de la NOM-186, de asegurar que los consumidores tengan información veraz y comprobable respecto de las bebidas alcohólicas elaboradas a partir de Agave que adquieran, acotando la comercialización engañosa de productos elaborados con insumos diferentes a dicha materia prima.

Es en el ánimo de que la NOM-186 cumpla con este objetivo, y a la vez permita la libre competencia de los productores de estas bebidas, especialmente los mezcaleros artesanales que las producen de manera tradicional desde hace cientos de años, que hacemos los siguientes señalamientos:

Nuestras objeciones y propuestas son:

OBJECCIÓN PRIMORDIAL. Para formular el PROY-NOM-186-SCFI-2012, la Secretaría de Economía, de nuevo, NO CONSULTÓ a los productores de bebidas alcohólicas elaboradas con agave sin Denominación de Origen, que son a quienes les aplicará esta regulación.

La Secretaría de Economía no atendió el señalamiento que con fecha 05 de enero de 2012 le hiciera la COFEMER en el Dictamen Final (no total) al PROY-NOM-186-SCFI-2011 (que es el antecedente del proyecto PROY-NOM-186-SCFI-2011):

“..la SE informó en la pregunta 19 de la MIR que se formó un grupo de trabajo/comité técnico para la elaboración conjunta del anteproyecto con la Cámara Nacional de la Industria tequilera, el Consejo Mexicano de la Calidad del Mezcal, A.C., así como con Productores de la Denominación

de Origen Bacanora. Llama la atención que, al no aplicarle el Anteproyecto al Tequila, al Mezcal ni al Bacanora, la SE haya elegido a dichos actores para elaborar de forma conjunta con ellos el Anteproyecto. En este sentido, se invita a dicha Secretaría a consultar, igualmente, a los productores de bebidas alcohólicas elaboradas con agave que sí les aplicará la regulación propuesta.” Pág 18 de 20 Sección VII Consulta pública

Como consta en las listas de asistencia anexas (Anexo 1), en esta ocasión solo reunió a representantes de la Cámara Nacional de la Industria Tequilera (Juan Casados, Francisco J. Soltero, Eduardo Orendain, Luis Yerenas, Judith Meza Espejel, Miguel Aguilar Romo, Luis Fernando Vázquez Olivera) y del Consejo Regulador del Tequila (Floriberto Miguel Cruz, Angélica Virginia Valle Virgen, Ismael Vicente Ramírez).

PROPUESTA PRIMORDIAL. Que la Secretaría de Economía haga una convocatoria abierta a los productores de bebidas alcohólicas elaboradas con Agave sin Denominación de Origen para discutir y elaborar con ellos la norma que los regulará, formando, en acuerdo con ellos, un grupo de trabajo/comité técnico para la elaboración conjunta del anteproyecto.

Es indispensable que de manera conjunta se revisen todos los aspectos de este proyecto, a fin de tomar las mejores decisiones que protejan al consumidor, pero que también permitan la libre competencia de los productores, y de manera muy especial, que no lleven a la desaparición de los mezcaleros artesanales tradicionales, quienes realizan una actividad que es el sustento económico de miles de familias en todo el país, a la vez que generan y protegen la diversidad agro-biológica y cultural del país, de la cual no solo dependen ellos, sino todos los mexicanos.

Sin detrimento de los análisis y propuestas que se hagan en las reuniones que se proponen, tenemos, por lo pronto, otras objeciones y propuestas:

OBJECCIÓN 2. Consideramos que las Denominaciones Comerciales que se proponen en este proyecto, sus definiciones, y clasificación, no proporcionarán una información veraz, clara y suficiente al consumidor, que refleje el espectro disponible de las bebidas alcohólicas elaboradas de Agave (mezcales) y le permita comparar objetivamente su calidad y así tomar una decisión informada de compra, comparando calidad y precio.

PROPUESTA 2. Para dar información veraz, clara y suficiente, proponemos:

a) Una denominación comercial “Destilado 100% de Agave”, que le permita distinguir claramente al consumidor, por su denominación comercial, a las bebidas de alta calidad.

Debido a que la Denominación de Origen Mezcal (DOM) está mal hecha, ya que no incluyó a todas las especies y a todas las áreas geográficas que en realidad están dentro de la centenaria tradición mezcalera de México, todos los mezcales excluidos de ella no pueden llamarse “Mezcal” de manera comercial, aunque lo sean. Es entonces importante que el consumidor pueda reconocerlas con un nombre adecuado a su calidad. Proponemos el nombre comercial “Destilado 100% de Agave”, porque describe el proceso con el que se obtienen y recalca la pureza en cuanto a la materia prima con que se produce. Llamarlos “Aguardientes” llevaría a confusión al consumidor, ya que ese término se ha usado frecuentemente en México para referirse a las bebidas destiladas de caña. La definición que proponemos es:

“3.8 Destilado 100% de Agave:

Bebida alcohólica obtenida por destilación y rectificación parcial de mostos fermentados, derivados de la molienda de las cabezas sanas y maduras de Agave previamente hidrolizadas o cocidas, y sometidos a fermentación alcohólica espontánea o con aditivos orgánicos que pertenezcan a la tradición local, pero no con productos industriales.

En su formulación solo se pueden utilizar azúcares provenientes de los jugos de Agave y pueden tener una gradación alcohólica entre el 35% y el 55% Alc. Vol.

El destilado 100% de Agave es un líquido que, de acuerdo a su tipo, es incoloro, amarillento o verdoso. Es susceptible de ser adicionado de algún sabor o ingrediente permitido por la Secretaría de Salud.

De cualquier manera debe respetarse lo establecido en la NOM-142 SSA1-1995 vigente, respecto de que no está permitida la rectificación total en la destilación con el fin de mantener los compuestos que contribuirán a las características sensoriales finales”.

Es importante hacer énfasis que en la definición hemos añadido que los mostos deben derivarse de “la molienda de las cabezas sanas y maduras de Agave previamente hidrolizadas o cocidas, y sometidos a fermentación alcohólica espontánea o con aditivos orgánicos que pertenezcan a la tradición local, pero no con productos industriales”, de manera análoga a la definición de Mezcal dentro de la DOM.

b) Una denominación comercial “Aguardientes mixtos de Agave” que le permita distinguir claramente al consumidor, a las bebidas que en su formulación tienen otros azúcares distintos a los del Agave.

Las bebidas destiladas de Agave que no se encuentran dentro de la tradición artesanal tradicional (mezcales), suelen elaborarse añadiendo azúcar de caña para enriquecer los mostos. Es importante que el consumidor pueda reconocer, por la claridad de su denominación comercial, que estas bebidas contienen otros azúcares distintos a los del Agave, y distinguirlos claramente de las bebidas de mayor calidad (también debería poder hacerlo con los tequilas mixtos). Proponemos la siguiente definición:

“3.3 Aguardiente mixto de agave.

Bebida alcohólica obtenida por destilación y rectificación parcial de mostos fermentados, derivados de la molienda de las cabezas sanas y maduras de agave previamente hidrolizadas o cocidas, y sometidos a fermentación alcohólica.

En su formulación se permite utilizar otros azúcares para enriquecer los mostos de agave. Los otros azúcares no podrán rebasar el 49% de los azúcares reductores totales, expresados en unidades de masa. Su gradación alcohólica puede ser entre el 25% y el 55% Alc. Vol.

El destilado 100% de Agave es un líquido que, de acuerdo a su tipo, es incoloro, amarillento o verdoso. El Destilado de Agave es susceptible de ser adicionado de algún sabor o ingrediente permitido por la Secretaría de Salud.

De cualquier manera debe respetarse lo establecido en la NOM-142 SSA1-1995 vigente, respecto de que no está permitida la rectificación total en la destilación con el fin de mantener los compuestos que contribuirán a las características sensoriales finales.”

c) Una clasificación de cuatro tipos para ambas denominaciones comerciales en el punto 5, para reflejar los tipos que actualmente existen en estas bebidas alcohólicas:

“Blanco. Producto incoloro a ligeramente verdoso.

Reposado. Producto que se deja reposando entre 2 y 12 meses en recipientes de vidrio o en madera para su estabilización.

Añejo. Producto que se deja reposando entre un año y menos de 4 años en recipientes de vidrio o en madera para su estabilización.

Extra- añejo. Producto que se deja reposando más de cuatro años en recipientes de vidrio o en madera para su estabilización.

Las cuatro clases de bebidas serían susceptibles de ser abocadas y de que se les adicione algún sabor o ingrediente permitido por la Secretaría de Salud. De manera obligatoria deberán incluir, en estos casos, la lista de ingredientes con las que fueron abocadas y adicionadas.”

OBJECIÓN 3. Consideramos que el etiquetado complementario que propone el proyecto no proporcionará una información veraz, clara y suficiente al consumidor que le permita comparar objetivamente las características de las bebidas y así tomar una decisión informada de compra, comparando, características, calidad y precio.

PROPUESTA 2. Para dar una información veraz, clara y suficiente, proponemos que el punto 11.2 Marcado y etiquetado complementario para "Aguardiente mixto de Agave" y "Destilado 100% de Agave" indique que:

“Todos los tipos y categorías de “Aguardientes mixtos de Agave” y “Destilados 100% de Agave” deberán incluir la siguiente información en la etiqueta, como parte de su Denominación Comercial:

a) Especie o especies de Agave de las que proviene la materia prima usada.

La identificación botánica de las especies será realizada por personal de los herbarios públicos nacionales.

b) Lugar de crecimiento de las plantas de las que proviene la materia prima (municipios y estados).

c) Materia prima de donde provienen los azúcares, cuando no son de Agave (no pudiendo ser más del 49%).

d) Lista de aditivos, coadyuvantes, colorantes, saborizantes y cualquier ingrediente con el que hayan sido abocados o adicionados.

e) Lugar de envasado (municipio y estado).”

Por todo lo anterior, solicitamos, de la manera más atenta, **que no se apruebe el PROY-NOM-186-SCFI-2012, BEBIDAS ALCOHÓLICAS, BEBIDAS ALCOHÓLICAS ELABORADAS A PARTIR DE AGAVE, ESPECIFICACIONES, MÉTODOS DE PRUEBA E INFORMACIÓN COMERCIAL propuesta por la Secretaría de Economía, y se le solicite que haga una convocatoria abierta a los productores de bebidas alcohólicas elaboradas con Agave sin Denominación de Origen para discutir y elaborar con ellos la norma que los regulará, formando, en acuerdo con ellos, un grupo de trabajo/comité técnico para la elaboración conjunta del anteproyecto.**

Muy atentamente,

RESPONSABLES DE LA CARTA

Dra. Patricia Colunga GM. Profesora-Investigadora Titular C. Centro de Investigación Científica de Yucatán. Investigadora Nacional SNI 2. Miembro de la Academia Mexicana de Ciencias. Miembro de la Red de Agaváceas (SINAREFI-SAGARPA).

Biól. Catarina Illsley G. Grupo de Estudios Ambientales GEA. Kleinhans Fellowship por trabajo con agaves.

Alejandro Calvillo. Director. El Poder del Consumidor AC. Miembro de Consumers International.

David Suro-Piñera. Presidente. Tequila Interchange Project

FIRMANTES

MIEMBROS ACTIVOS DEL CONSEJO DE LA RAICILLA AC

- 1 Alejandro Olmedo Quezada
- 2 Agustín Silva Robles
- 3 Victoriano Joya Hernández
- 4 Antonio Arrizon Delgadillo
- 5 Jesús Eduardo Sánchez Enríquez
- 6 Alberto Hernández Baldovinos
- 7 Rodrigo Santana Gómez
- 8 Antonio Mejía Leyva
- 9 Apolinar Gómez Núñez
- 10 Aristeo Macedo Peña
- 11 Rosendo Cárdenas Guerra
- 12 Bonifacio Martínez López
- 13 Rosalio Rodríguez Rentería
- 14 Celestino Araiza Urrutia
- 15 Clemente Quintero López
- 16 Rafael Silva Robles
- 17 Daniel Morales Barrera
- 18 Placido Arrizon Delgadillo
- 19 Dora Rosas Dueñas
- 20 Tomas Tovar Peña
- 21 Vicente Aguirre Rosas
- 22 Paulo López Lomelí
- 23 Florentino Carbajal Ramírez
- 24 Fernando Güitron Guzmán
- 25 Oscar Rogelio Rangel López

- 26 Miguel Rangel Ibarra
- 27 Gerardo Peña Curiel
- 28 Gilberto Arrizon Delgadillo
- 29 Humberto Dueñas Ramos
- 30 Rubén Peña Fuentes
- 31 Santiago Segura Quintero
- 32 Jorge Antonio Dueñas Peña
- 33 Jorge Alfredo Orozco López
- 34 Jorge Octavio Joya García
- 35 José Francisco Montelongo Aguayo
- 36 José Manuel Rodríguez Peña
- 37 José Silva Robles
- 38 Juan Dueñas Jiménez
- 39 Juan Lomeli Jiménez
- 40 Manuel Salcedo Gutiérrez
- 41 María Isabel Moran Fuentes
- 42 Mario Casillas Contreras
- 43 Miguel Ayón Rosas
- 44 Miguel Salcedo de Anda
- 45 Miguel Villa Peña
- 46 Oscar Miguel Landeros Barba

PRODUCTORES, EXPORTADORES Y PROMOTORES DE MEZCALES, DESTILADOS DE AGAVE Y OTROS DERIVADOS DE AGAVES

47 Dr MVZ Alejandro Olmedo .- Secretario del Consejo de la Raicilla AC

48.- Ron Cooper, exportador y promotor de mezcales

49.- David Hernández Arriaga Mezcalli Los Gentiles

50.- Faustino Castro Bello. Presidente SSS Sanzekan Tinemi

51.- Juana Flores Moreno SSS Sanzekan Tinemi

52.- Refugio Calzada Hernández. SPR Mezcal Sanzekan

53.- Destiladora del Real SA de CV

54.- Ing. Juan Arturo Cortés Yescas. Asesor en comercialización de jarabe de agave e inulina

55.- Mezcal de los Angeles SC de RL

56.- Nils Dallmann Exportador de mezcales

57.- Ricardo Giraldo

58.-Graciela Angeles Carreto. Productora , investigadora y promotora de mezcal

59.- Ana Valenzuela. Presidente Signo Tequila, promotora de mezcales y tequilas.

ACADÉMICOS Y REPRESENTANTES DE ORGANIZACIONES DE LA SOCIEDAD CIVIL

- 60 Dra. Alicia Castillo, Centro de Investigaciones en Ecosistemas UNAM Campus Morelia
- 61 Adelita San Vicente Directora Semillas de Vida AC
- 62 Adriana Flores
- 63 Adriana Garay Arroyo Investigador Titular "A" SNI 1 Instituto de Ecología, UNAM
- 64 Alberto Búrquez
- 65 Alejandro Martínez Palacios. Instituto de Investigaciones Agropecuarias y Forestales U Michoacana de San Nicolás de Hidalgo
- 66 Alma Orozco Segovia, Instituto de Ecología, UNAM
- 67 Ana Ortiz Monasterio. Academia Mexicana de Derecho Ambiental
- 68 Anajose Aldrete
- 69 Armando Sanchez Soto. Posgrado en Bibliotecología y estudios de la Información (UNAM)
- 70 Arturo Solís Magallanes. Laboratorio de Botánica Departamento de Ecología y Recursos Naturales-IMECBIO Centro Universitario Costa Sur, U. de G.
- 71 Bárbara Andrea Nava Cristóbal
- 72 Biól. Esthela Eréndira Baltazar Ortega, Facultad de Ciencias, UNAM
- 73 Carlos H. Avila-Bello
- 74 Catalina Lozano
- 75 Charles M. Peters, PhD. Institute of Economic Botany, The New York Botanical Garden
- 76 Constantino Macías García. Departamento de Ecología Evolutiva. Instituto de Ecología UNAM
- 77 Cristina Barros. Promotora cultural y periodista
- 78 Cristina Mapes Sánchez, Técnico Académico Titular "C" TC, Jardín Botánico, Instituto de Biología. UNAM
- 79 Cuauhtémoc Jacques Hernández. Transferencia de Tecnología CBG- IPN
- 80 Daniel Piñero, PhD, Instituto de Ecología, UNAM
- 81 David Bravo Avilez, maestro en biología y estudiante del doctorado en ciencias biológicas de la Universidad Autónoma Metropolitana Iztapalapa
- 82 David Oseguera Parra. Investigador de la UACH-sede Morelia SNI-I
- 83 Dr Antonio Guillén Servent. Investigador Titular y Nacional. Instituto de Ecología, AC, Xalapa, Veracruz
- 84 Dr Erick de la Barrera. "Fundación México / Antonio Madero" Visiting Scholar Harvard University. Investigador titular UNAM SNI II
- 85 Dr Hugo Perales Rivera. El Colegio de la Frontera Sur, San Cristóbal de las Casas, Chiapas
- 86 Dr José Antonio Serratos. UNAM
- 87 Dr Juan Florencio Gómez Leyva. Red de Agaváceas. Instituto Tecnológico de Tlajomulco, Jalisco

- 88 Dr Narciso Barrera Bassols
- 89 Dr Paul Gepts. Profesor de Ciencias Vegetales y Genetista en la Estación Experimental Agrícola
- 90 Dr Roberto Serafín Diego Quintana. UAM
- 91 Dr Victor L. Barradas . Instituto de Ecología. UNAM
- 92 Dr. Abisaí Josué García Mendoza, Jardín Botánico, Instituto de Biología, UNAM. SNI 1, Red de Agaváceas, SNICS-SAGARPA
- 93 Dr. Carlos Rafael Cordero Macedo. Investigador Titular. Instituto de Ecología. UNAM
- 94 Dr. Eduardo Ruiz Sánchez
- 95 Dr. Francisco Molina Freaner, Instituto de Ecología UNAM, Hermosillo, Sonora
- 96 Dr. Gerardo Ceballos, Instituto de Ecología, UNAM
- 97 Dr. Héctor Sergio Cortina Villar. Investigador Titular. El Colegio de la Frontera Sur.
- 98 Dr. Héctor Sergio Cortina Villar. Investigador Titular. El Colegio de la Frontera Sur.
- 99 Dr. J. Luis Seefoó Luján. Profesor investigador titular "C" El Colegio de Michoacán
- 100 Dr. José Luis Magaña García, Puerto Vallarta, Jalisco
- 101 Dr. Juan Manuel Dupuy Rada. Coordinador, Posgrado en Ciencias Biológicas, Opción Recursos Naturales, Centro de Investigación Científica de Yucatán (CICY)
- 102 Dr. Rodrigo A. Medellín Instituto de Ecología UNAM
- 103 Dr. Vinicio Sosa Fernández . Investigador titular SIN II, Instituto de Ecología, AC, Xalapa, Veracruz
- 104 Dra Alejandra Vásquez Lobo Yurén, Postdoctoral Scholar, Plant Sciences Department, UC Davis
- 105 Dra Araceli Aguilar Meléndez, Centro de Investigaciones Tropicales, Universidad Veracruzana
- 106 Dra Beatriz Rendón Aguilar . UAM
- 107 Dra Casandra Reyes García. Profesora Investigadora Titular A. Centro de Investigación Científica de Yucatán. Investigadora Nacional SNI I
- 108 Dra Guadalupe Rodríguez Gómez. Profesora- Investigadora Titular. CIESAS
- 109 Dra June Simpson. CINVESTAV, Guanajuato
- 110 Dra Maria Teresa Pulido Silva. Profesora investigadora Titular B. Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo. Miembro de la Asociación Etnobiológica Mexicana
- 111 Dra Nuria Torrescano Valle. El Colegio de la Frontera Sur
- 112 Dra Teresa Rojas Rabiela. CIESAS
- 113 Dra. Angelina Martínez Yrizar Investigador Titular B de Tiempo Completo SNI 1 Instituto de Ecología, UNAM
- 114 Dra. Clara Tinoco Investigadora Titular Instituto de Ecología, UNAM
- 115 Dra. Ek del Val de Gortari, Centro de Investigaciones en Ecosistemas UNAM
- 116 Dra. Ella Vázquez Domínguez Instituto de Ecología, UNAM
- 117 Dra. Enriquena Bustamante Ortega, Instituto de Ecología, UNAM
- 118 Dra. Laura Guzmán Dávalos. Departamento de Botánica y Zoología. Universidad de Guadalajara
- 119 Dra. Luisa I Falcon Investigadora Titular A de TC. Instituto de Ecología UNAM
- 120 Dra. María Magdalena Ramírez Martínez, Departamento de Ecología y Recursos Naturales, CUCSUR, Universidad de Guadalajara.
- 121 Dra. Martha Graciela Rocha Munive. Coordinadora del Programa de

- Bioseguridad. Instituto Nacional de Ecología
- 122 Dra. Martha Isabel Torres Morán. Laboratorio de Marcadores Moleculares. Centro Universitario de Ciencias Biológicas y Agropecuarias. Universidad de Guadalajara
- 123 Dra. Nicola Maria Keilbach, Investigadora del Centro de Estudios Rurales de El Colegio de Michoacán.
- 124 Dra. Patricia Irene Montañez Escalante, C.A. de Manejo y Conservación de Recursos Naturales Tropicales, Campus de Ciencias Biológicas y Agropecuarias, Universidad Autónoma de Yucatán
- 125 Eduardo Thomas gestor cultural México D.F.
- 126 Esteban Morales
- 127 Etnólogo Wenceslao Cervantes Hernández Estudiante Maestría en Desarrollo Rural UAM Xochimilco
- 128 Euridice Leyequien Abarca. Unidad de Recursos Naturales, Centro de Investigación Científica de Yucatán Investigador Titular A
- 129 Felipe Ramírez Ruiz de Velasco
- 130 Fernando Mondragón Galicia . Coordinador de Geoconservación AC . Fco. I. Madero #206 Colonia Dolores, Oaxaca, Oaxaca. CP 68020
- 131 Francisco G. Lorea Hernández, SNI 1, Investigador titular A, Red de Biodiversidad y Sistemática, Instituto de Ecología, A.C.
- 132 Gabriela Martínez Flores . Egresada de la licenciatura en Ciencias Ambientales, UNAM, campus Morelia.
- 133 Gerardo Alatorre Frenk Universidad Veracruzana
- 134 Héctor Leonardo Martínez Torres, Estudiante de Doctorado CIEco UNAM
- 135 Jaime Gasca
- 136 Jaime Renán Ramírez Zavala, Facultad de Ciencias del Mar, Universidad Autónoma de Sinaloa
- 137 Jesús Pacheco Rodríguez. Instituto de Ecología UNAM
- 138 José Luis Godinez Martínez. Profesor Investigador El Colegio de Michoacán
- 139 José Pablo Liedo Fernández. El Colegio de la Frontera Sur (ECOSUR).
- 140 Lic. David Félix Ramírez Lozano Profesionalista e Investigador Independiente. Benemérita Universidad Autónoma del Estado de Puebla
- 141 Luis E. Eguiarte Fruns. Investigador. Instituto de Ecología. UNAM
- 142 Luz María Calvo Irabién. Investigadora Titular. Unidad de Recursos Naturales. Centro de Investigaciones Científicas de Yucatán
- 143 M. En C. Romeo Saldaña Vázquez, Estudiante de doctorado Instituto de Ecología AC
- 144 M.C. ANA LUISA SANTIAGO PÉREZ, Profesora-Investigadora, Universidad de Guadalajara-CUCBA
- 145 M.C. José Martín Vázquez López. Profesor-Investigador. Departamento de Ecología y Recursos Naturales. Centro Universitario de la Costa Sur. Universidad de Guadalajara.
- 146 M.C. Oscar E. Balcázar Medina. Profesor Docente. Departamento de Ecología y Recursos Naturales. Centro Universitario de la Costa Sur. Universidad de Guadalajara.
- 147 Marco Buenrostro Promotor cultural y periodista
- 148 Mari Carmen Serra Puche Instituto de Investigaciones Antropológicas UNAM
- 149 María del Rocío Ruenes Morales. Manejo y Conservación de Recursos Naturales Tropicales-Universidad Autónoma de Yucatán.
- 150 María Rebolledo Gómez.

- 151 Mariana Rojas Aréchiga Instituto de Ecología UNAM
- 152 Mauricio Soberanes Metrocert
- 153 MC Graciela Angeles Carreto .Investigadora y productora de mezcal
- 154 MC Jesús Juan Rosales Adame Profesor investigador Titular. Departamento de Ecología y Recursos Naturales. Centro Universitario de la Costa SUR Ude G.
- 155 MC. Martín Tena Meza Instituto de Botánica Universidad de Guadalajara
- 156 MC. Martín Tena Meza, Instituto de Botánica, Universidad de Guadalajara
- 157 Mta. Diana Carrano Aguayo, alumna del doctorado en CIESAS Occidente
- 158 Nguyen Esmeralda López Lozano Estudiante de doctorado, Instituto de Ecología UNAM
- 159 Orlando Cendejas Schotman, Prestador de Servicios Profesionales.
- 160 Rocío Becerra Montané, Seminario de Investigación sobre Sociedad del Conocimiento y Diversidad Cultural UNAM
- 161 Rodolfo Canas . Academia Mexicana de Derecho Ambiental
- 162 Roxana Celeste Rives Guendulain Estudiante International Master in Rural Development, Ghent Universiteit Bélgica
- 163 Rubén Albarrán músico (Café Tacuba)
- 164 Salvador Alvarez, Centro de Estudios Rurales, El Colegio de Michoacán
- 165 Tomás Torres Ibarra. Hacienda Porumbo. Erongarícuaro, Michoacán.
- 166 Yoshua Okón
- 167 Iván Ibañez Couoh Universidad Autónoma de Guerrero.