

Comentarios al PROY-NOM-006-SCFI-2012, Bebidas alcohólicas-Tequila-Especificaciones.

Patricia Colunga [patricia.colunga@gmail.com]

Enviado el: martes, 07 de agosto de 2012 02:15 p.m.

Hasta: Cofemer Cofemer

Datos adjuntos: Comentarios NOM 006 Agosto~1.pdf (594 KB)

EAA-CPR
B00203707

Agosto 7 de 2012

Asunto: Comentarios de oposición y propuestas al PROY-NOM-006-SCFI-2012, Bebidas alcohólicas – Tequila -Especificaciones
No. de Expediente: 03/2037/250512

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



Estimado Lic Carballo:

Por este conducto le enviamos copia de la carta que el día de hoy sus 372 firmantes^[1], enviamos a la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía, con nuestros comentarios de oposición y propuestas relacionadas al PROY-NOM-006-SCFI-2012, Bebidas alcohólicas – Tequila –Especificaciones, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 15 de junio del presente año, para que sea incluida y considerada dentro del el Expediente No. 03/2037/250512 de la COFEMER.

Consideramos que ésta es una excelente oportunidad para corregir cuatro de los problemas básicos de la normatividad que rige a la industria del tequila, y que van en detrimento del prestigio de la Denominación de Origen Tequila, propiedad del Estado Mexicano, y por ende de todos los mexicanos, así como en quebranto de nuestro derecho como consumidores de ser veraz, clara y suficientemente informados acerca del contenido de los productos de esta industria, quebranto que, por otra parte, propicia la competencia desleal con las bebidas destiladas (mezcales) elaboradas con las otras 38 especies del género *Agave* que no son *A. tequilana* Weber var azul, yendo en su perjuicio.

Atentamente, los 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

[1] Los firmantes somos consumidores informados y miembros de la comunidad académica expertos en diferentes aspectos del conocimiento científico acerca de los agaves, incluyendo al tequila, o en general del patrimonio biológico y cultural de México, también somos miembros de organizaciones de la sociedad civil, productores, consultores, manejadores y periodistas de bebidas alcohólicas. Todos, junto con el pueblo de México, seremos directamente afectados si se acepta este proyecto de NOM en la forma en que está planteado.

--
Dra. Patricia Colunga GM.
Profesora-Investigadora Titular C
Unidad de Recursos Naturales
Centro de Investigación Científica de Yucatan
Merida, Yucatan, Mexico

Agosto 7 de 2012

Asunto: Comentarios de oposición y propuestas al PROY-NOM-006-SCFI-2012,
Bebidas alcohólicas – Tequila - Especificaciones

Christian Turégano Roldán
Director General de Normas, Secretaría de Economía
Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización
de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio
CCNNSUICPC
Presente

Estimado Mtro Turégano:

Los 372 abajo firmantes¹, después de analizar el PROY-NOM-006-SCFI-2012, Bebidas alcohólicas – Tequila – Especificaciones, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 15 de junio del presente año consideramos que ésta es una excelente ocasión para corregir cuatro problemas básicos de la normatividad que rige a la industria del tequila, y que van en perjuicio detrimento del prestigio de la Denominación de Origen Tequila, propiedad del Estado Mexicano, y por ende de todos los mexicanos, así como en quebranto de nuestro derecho como consumidores de ser veraz, clara y suficientemente informados acerca del contenido de los productos de esta industria, quebranto que, por otra parte, propicia la competencia desleal con las bebidas destiladas (mezcales) elaboradas con las otras 38 especies del género *Agave* que no son *A. tequilana* Weber var azul, yendo en su perjuicio.

Los cuatro problemas que señalaremos constituyen un sinsentido para la Denominación de Origen Tequila, en términos de lo que debería representar, de acuerdo al espíritu de las Denominaciones de Origen en el mundo².

PROBLEMA CENTRAL. La definición de “Tequila” que usa la NOM-006-SCFI-2012 lleva al engaño del consumidor y es contraria al espíritu del concepto de Denominación de Origen.

La definición del PROY-NOM-006 es:

“4.36 Tequila

*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 tequilana 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***

¹ Los firmantes somos consumidores informados y miembros de la comunidad académica expertos en diferentes aspectos del conocimiento científico acerca de los agaves, incluyendo al tequila, o en general del patrimonio biológico y cultural de México, también somos miembros de organizaciones de la sociedad civil, productores, consultores, manejadores y periodistas de bebidas alcohólicas. Todos, junto con el pueblo de México, seremos directamente afectados si se acepta este proyecto de NOM en la forma en que está planteado.

² La Denominación de Origen es un tipo de indicación geográfica aplicada a un producto agrícola o alimenticio cuya calidad o características se deben fundamental y exclusivamente al medio geográfico en el que se produce, transforma y elabora. Es una calificación que se emplea para proteger legalmente ciertos productos que se producen en una zona determinada, contra productores de otras zonas que quisieran aprovechar el buen nombre que han creado los originales, en un largo tiempo de fabricación o cultivo. Los productores que se acogen a la denominación de origen, se comprometen a mantener la calidad lo más alta posible y a mantener también ciertos usos tradicionales en la producción. La ventaja fundamental de la denominación de origen es que garantiza al consumidor un nivel de calidad más o menos constante y unas características específicas. A cambio, los productores obtienen una protección legal contra la producción o elaboración de tales productos en otras zonas, aunque se utilicen los mismos ingredientes y procedimientos, que les permite influir sobre el precio final de éstos. Esta figura fomenta la organización del sector productivo y facilita el acceso de productores a mercados nacionales e internacionales.

reductores totales expresados en unidades de masa, en los términos establecidos por el presente proyecto de NOM y en la inteligencia que no están permitidas las mezclas en frío.”

Según lo especificado en la “Declaración General de Protección a la Denominación de Origen Tequila” (DOT), es esa la bebida que protege, ya que en su punto 2 dice:

“2. La denominación de origen protegida por esta declaratoria general sólo podrá aplicarse a la bebida alcohólica del mismo nombre a que se refiere la “Norma Oficial de Calidad para Tequila”, establecida por la Dirección General de Normas de la Secretaría de Patrimonio y Fomento Industrial.

Las características y materia prima utilizada para la elaboración del producto y el procedimiento para su fabricación serán siempre los que se fijen en dicha norma oficial.”

¿Cómo es posible que la bebida protegida por la DOT no sea el verdadero, original y tradicional tequila, es decir, la bebida destilada a partir únicamente de azúcares provenientes de *Agave tequilana* Weber var. azul?

¿Cómo es posible que la DOT no proteja el buen nombre del Tequila, forjado por los productores originales desde hace más de 200 años y que hasta 1964 estaba asociado a una bebida de alta calidad, elaborada en un 100% con azúcares de agaves, y en cambio permita el uso de ese buen nombre a bebidas que adulteran la bebida original casi en un 50%?

¿Cómo es posible que la DOT no obligue a los productores que se acogen a ella, a comprometerse con mantener la calidad lo más alta posible, y en cambio permita que nos vendan como “Tequila” una bebida adulterada con un 49% de otros azúcares, que además ni sabemos de qué son?

¿Cómo es posible que la DOT no exija a los productores amparados por ella, a mantener la esencia de su tradición y permita que nos vendan una bebida que contiene prácticamente la mitad de azúcares distintos a los de la usanza original?

¿Cómo es posible que la DOT proteja a los “tequila-ron”, bebidas hechas hasta en un 49% de azúcar de caña permitiéndoles que en la etiqueta ostenten el nombre comercial “Tequila”?

Cuando un consumidor compra una botella que en la etiqueta dice “Tequila”, piensa que está comprando un producto de calidad, original, con una tradición centenaria - que son las características que las compañías tequileras publicitan ampliamente - piensa que está comprando una bebida elaborada 100% de azúcares de *Agave tequilana* Weber var. azul. No hay nada en esa etiqueta que dice “Tequila” que le informe a ese 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% agave, está comprando una adulteración que también lleva el “prestigioso” nombre “Tequila”.

¿Se imaginan que el prestigioso nombre “Cognac” se usara para una bebida que tuviera 49% de azúcares de caña y solo el 51% de azúcares de uva? ¡Claro que no! La DO Cognac no lo permite.

Propuesta central. Para que la definición de “Tequila” en el PROY-NOM-006 esté acorde con el espíritu de las Denominaciones de Origen en el mundo, debe definir al “Tequila” como una bebida que se obtiene de la destilación de mostos extraídos de *Agave tequilana* Weber var. azul a los cuales no se les adiciona ningún otro azúcar. Es decir, como Tequila solo se debe entender al Tequila 100% *Agave tequilana* Weber var. azul y ser esta la bebida protegida por la DOT.

En consecuencia, hacemos la siguiente:

Propuesta 2. Las bebidas elaboradas con hasta un 49% de otros azúcares deben ser reguladas no por la NOM-006, sino por la “NMX-V-049-NORMEX-2004, Bebidas Alcohólicas-Bebidas Alcohólicas que

contienen *Tequila-Denominación, etiquetado y especificaciones. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 21 de mayo de 2004*".

PROBLEMA 2. La denominación comercial de la categoría "100% de agave" tal y como la establece el PROY-NOM-006-2012 propicia la confusión y el engaño del consumidor, no es congruente con la DOT, y propicia la competencia desleal, yendo en detrimento de las bebidas destiladas (mezcales) elaboradas con las otras 38 especies del género *Agave* que no son *A. tequilana* Weber var azul.

A este respecto, el PROY-NOM-006 dice:

5.1 Categorías

De acuerdo al porcentaje de los azúcares provenientes del *Agave* que se utilice en la elaboración del *Tequila*, éste se puede clasificar en una de las siguientes categorías:

5.1.1 "100% de agave"

Es el producto, conforme al inciso 4.36 de este proyecto de norma, que no es enriquecido con otros azúcares distintos a los obtenidos del *Agave* de la especie *tequilana weber* variedad azul cultivado en el territorio comprendido en la Declaración. Para que este producto sea considerado como "Tequila 100% de agave" debe ser envasado en la planta que controle el propio Productor Autorizado, misma que debe estar ubicada dentro del territorio comprendido en la Declaración.

Este producto debe ser denominado únicamente a través de alguna de las siguientes leyendas: "100% de agave", "100% puro de agave", "100% agave", o "100% puro agave", al final de las cuales se puede añadir la palabra "azul".

Dado que existen alrededor de 200 especies de plantas del género botánico *Agave*³, y que al menos 38⁴ de ellas se utilizan para elaborar bebidas destiladas diferentes al *tequila*, denominar a este producto con las leyendas "100% de agave", "100% puro de agave", "100% agave", o "100% puro agave", propicia en el consumidor la idea errónea de que el *tequila* se produce con los azúcares de cualquier especie de *Agave*, siendo esto incongruente con y en detrimento de la DOT, que acota los azúcares de *Agave* de los que puede provenir esta bebida a los del *Agave tequilana* Weber var azul.

¿Se imaginan que un vino 100% Cabernet Sauvignon dijera únicamente 100% uva? ¡Ni pensarlo! Sería un desperdicio de la especificidad y calidad del producto.

Pero hay también otra idea errónea que propicia en el consumidor esta denominación comercial, y es la de hacer creer a los consumidores que el vocablo *Agave* es sinónimo de *Agave tequilana* Weber var azul, lo cual es totalmente falso y significa una competencia desleal que va en detrimento de las bebidas destiladas que se hacen con las otras 38 especies de *Agave*.

Ambas posibilidades de confusión y engaño pueden eliminarse con lo siguiente:

Propuesta 3. Para que el consumidor esté clara, veraz y suficientemente informado, y no se propicie la competencia desleal, el *Tequila* elaborado en un 100% con azúcares de *Agave tequilana* Weber var. azul (que proponemos sea la única bebida llamada "Tequila") debe ser denominado y etiquetado obligatoriamente, como "Tequila 100% *Agave tequilana* Weber var. azul", o por simplicidad "Tequila 100% agave azul", pero nunca de manera exclusiva "100% de agave".

PROBLEMA 3. Las reglas de etiquetado del PROY-NOM-006-SCFI-2012 llevan al engaño del consumidor, ya que no obligan a los productores de "tequilas" 51% agave azul, protegidos hasta hoy por la DOT, a informar al consumidor, clara y explícitamente en la etiqueta, que están elaboradas en un 49% con otros azúcares, ni tampoco los obliga a declarar cuál es la fuente de esos otros azúcares.

³ García-Mendoza A. 2002. Distribution of the genus *Agave* (Agavaceae) and its endemic species in Mexico. *Cactus and Succulent Journal* (US) 74:177-187.

⁴ Colunga Colunga-GarcíaMarín, P., D. Zizumbo-Villarreal y J. Martínez-Torres. 2007. Tradiciones en el aprovechamiento de los agaves mexicanos: una aportación a la protección legal y conservación de su diversidad biológica y cultural. pp 229-248 + Anexo xxi-xxxviii. En: P. Colunga-García Marín, A. Larqué Saavedra, L. Eguiarte y D. Zizumbo-Villarreal (eds), En lo ancestral hay futuro: del *tequila*, los mezcales y otros agaves. CICY-CONACYT-CONABIO-INE. 452 pp.

Propuesta 4. Que las normas de etiquetado de los “tequilas” 51% agave azul (que deberían ser regulados por la “NMX-V-049-NORMEX-2004 y no por la NOM-006), incluyan la obligatoriedad de declarar el porcentaje que contienen de azúcares diferentes de *Agave tequilana* Weber var azul, y la fuente de donde fueron obtenidos.

PROBLEMA 4. La autorización de exportar a granel los “tequilas” 51% agave azul, estando estos, hasta hoy, protegidos por la DOT, es contraria al concepto de las DO y hace posible el engaño del consumidor en el extranjero bajo la protección de su propia DO.

Al no tener jurisdicción el Consejo Regulador del Tequila (CRT), ni ninguna otra autoridad mexicana para supervisar en el extranjero el cumplimiento del inciso “6.5.4 *Envasado. El envasador de Tequila debe demostrar, en todo momento, que el producto no ha sido adulterado desde su entrega o recepción a granel hasta el envasado final del mismo*”, con esta autorización, y sin el poder de supervisión, el consumidor puede ser engañado acerca de la calidad de esta bebida que supuestamente está garantizada por la DOT. Esto ha llevado al desprestigio de la DOT, perteneciente al Estado Mexicano y por ende de todos nosotros.

La misma Dirección General de Normas que hoy Ud. dirige defendió en 2005 la figura de permitir el traslado a granel del Bacanora, exclusivamente dentro de la denominación de origen, así como de permitir únicamente su envasado de origen, con el sólido argumento de que los objetivos de estas medidas son el evitar posibles adulteraciones del producto y proteger al consumidor, y a su vez son elementales para mantener una debida protección a la Denominación de Origen.

¿Se imaginan que el prestigioso nombre “Champagne” se usara para una bebida que pudiera ser enviada a granel y envasada en Estados Unidos o China, fuera del territorio protegido por su DO? Es también importante mencionar que la MIR que sustenta el PROY- NOM-006 hace caso omiso del beneficio que sería para México que aquí se envasaran los 150´000,000 litros de tequila que se exportan a granel a Europa y Estados Unidos, que involucra a diferentes sectores económicos: productores de botellas, tapas, etiquetas, caja de cartón, etc.

Propuesta 5. Que se prohíba la exportación a granel de los “tequilas” elaborados 49% con “otros azúcares”, aun cuando dejaran de ser protegidos por la DOT y pasaran a estar regulados por la NMX-V-049-NORMEX-2004.

Consideramos que estos son los primeros pasos que hay que dar para que la Denominación de Origen Tequila, que le pertenece al Estado Mexicano y, por ende, a todos los mexicanos, recupere el prestigio que ha perdido y deje de propiciar, con una NOM-006 que está mal diseñada, el engaño al consumidor y la competencia desleal con los productores de bebidas destiladas de *Agave* (mezcales) producidas con las otras 38 especies que no son *Agave tequilana* Weber var azul.

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

ADHERENTES

SOCIEDADES CIENTÍFICAS:

Sociedad Botánica de México AC (Fundada en 1941)

A nombre de la Membresía, el Consejo Directivo: Dr. Jorge Arturo Meave del Castillo. Presidente (Facultad de Ciencias, UNAM), Dr. Guillermo Ibarra Manríquez. Vicepresidente (C. de Investigaciones en Ecosistemas, UNAM), Dra. Teresa Terrazas Salgado. Secretaria Ejecutiva (Instituto de Biología, UNAM), Dr. Francisco Gerardo Lorea Hernández. Secretario de Provincia (Instituto de Ecología A.C.), Dra. Susana Valencia Ávalos. Secretaria de Actas (Facultad de Ciencias, UNAM), M. en C. Silvia H. Salas Morales. Secretaria de Publicaciones (Facultad de Ciencias, UNAM), M. en C. Rosa Maricel Alonso Portilla. Secretaria de Divulgación (CONABIO), Biól. José Alberto Gallardo Cruz. Secretario de Eventos Académicos (Fac. de Ciencias, UNAM), Biól. Rosalinda Medina Lemos. Tesorera (Instituto de Biología, UNAM).

ACADÉMICOS POR INSTITUCIÓN:

Centro de Investigación Científica de Yucatán (CICY)

Dr. José Luis Andrade Torres. Profesor-Investigador Titular C. Centro de Investigación Científica de Yucatán. Investigador Nacional SNI 2. Miembro de la Academia Mexicana de Ciencias.

Dra. Luz María Calvo Irabién. Profesora-Investigadora Titular A. Centro de Investigación Científica de Yucatán. Investigadora Nacional SNI 1.

Dr. Juan Manuel Dupuy Rada, Profesor-Investigador Titular A. Centro de Investigación Científica de Yucatán. Investigador Nacional SNI 1

Dra. Eurídice Leyequién Abarca. Profesora-Investigadora Asociada. Centro de Investigación Científica de Yucatán. Candidata a Investigadora Nacional SNI.

Dr. Daniel Zizumbo Villarreal. Profesor-Investigador Titular C. Centro de Investigación Científica de Yucatán. Investigador Nacional SNI 2. Miembro de la Academia Mexicana de Ciencias

Centro de Investigación y Estudios Avanzados del IPN (CINVESTAV)

Lic. Mariana Andrade Medina. Auxiliar de Investigación. Langebio-Cinvestav.

Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social (CIESAS)

Dr. José de J. Hernández López, Profesor-Investigador, Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social. Investigador Nacional SNI 2.

Colegio de la Frontera Sur (ECOSUR)

Dr. Sergio Cortina Villar. Profesor e investigador de El Colegio de la Frontera Sur.

Dr. Guillermo Ibarra Núñez. Investigador Titular B. El Colegio de la Frontera Sur, unidad Tapachula. Investigador Nacional Nivel I del S.N.I.

Dra. Nuria Torrescano Valle. Investigadora Asociada B. El Colegio de la Frontera Sur. Candidato a Investigador Nacional SNI.

Colegio de Michoacán (COLMICH)

Dra. Nicola Maria Keilbach Baer, Profesora-Investigadora Asoc. C y Coordinadora del Doctorado Tutorial en Ciencias Sociales. Centro de Estudios Rurales-El Colegio de Michoacán

José Luis Godínez Martínez. Profesor Investigador. Laboratorio de Análisis y Diagnóstico del Patrimonio. El Colegio de Michoacán.

Dra. Paulina Machuca, El Colegio de Michoacán. Investigadora Nacional SNI 1.

Colegio de Postgraduados (CP)

Dr. Edmundo García Moya. Profesor-Investigador Emérito. Posgrado en Botánica. Colegio de Postgraduados- Campus Montecillos. Premio Nacional de Ciencias y Artes 2008.

Dr. Alfredo Sánchez Villarreal. Profesor-Investigador. Asociado. Colegio de Postgraduados.

Instituto de Ecología AC (IE)

Dr. Antonio Guillén Servent. Investigador Titular A. Instituto de Ecología. Investigador Nacional SNI Nivel I.

Dr. Vinicio Sosa Fernández Investigador titular, SNI nivel III (sede Xalapa, Ver.)

Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH)

Dr. Eckart Boege. Profesor-Investigador Titular C, Instituto Nacional de Antropología e Historia. Investigador Nacional SNI 2.

Arqueól. Rodolfo Fernández, Instituto Nacional de Antropología e Historia-Jalisco

Biól. Ignacio García Madrid. Auxiliar de investigación. Programa Actores Sociales de la Flora Medicinal. Instituto Nacional de Antropología e Historia. Cuernavaca, Morelos

Arqueól. Fernando González Zozaya. Profesor-Investigador. Instituto Nacional de Antropología e Historia-Colima.

Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Información (INEGI)

Biól. Arturo Victoria Hernández. Subdirector de Vegetación y Suelos. INEGI. Aguascalientes, Ags.

Instituto Politécnico Nacional (IPN)

M. en C. Cuauhtémoc Jacques-Hernández. Depto de Transferencia de Tecnología, Centro de Biotecnología y Genómica- IPN. Miembro de la Red de Agaváceas (SINAREFI-SAGARPA).

Instituto Pratt, (Pratt Institute), Nueva York.

Arq. Daniela Mercado Casas Torres. Estudiante de la Maestría en Ciencias de Arquitectura y Diseño Urbano

Instituto Tecnológico de Sonora

Dr. Enrico A. Yepez. Profesor Investigador Instituto Tecnológico de Sonora. Red Temática de Ecosistemas-CONACYT. SNI1

Instituto Tecnológico Superior de la Venta, Tabasco

M. en C. Samuel Cabrera Pérez, Profesor-Investigador

Jardín Etnobotánico de Oaxaca

Dr. Alejandro de Ávila Blomberg. Director Fundador. Mención Honorífica del Premio al Mérito Ecológico 2007 de la SEMARNAT

Universidad Autónoma Chapingo (UACH)

Dr. Rafael Ortega Paczka. Profesor-Investigador de Tiempo Completo de la Universidad Autónoma Chapingo. Sistema Nacional de Investigadores Nivel I

Universidad Autónoma del Estado de Morelos (UAEM)

Biól. Samuel Aréchaga Ocampo. Secretaría de Extensión. Facultad de Ciencias Biológicas. Universidad Autónoma del Estado de Morelos

Universidad Autónoma Metropolitana (UAM)

Dr. Miguel A. Armella. Área de Ecología. Departamento de Biología. UAM-Iztapalapa. Miembro de la Sociedad Mexicana de Botánica y de la Sociedad Científica Mexicana de Ecología.

Silvia Mendoza Cruz Mtra. en Desarrollo Rural, UAM-X.

Etnólogo Wenceslao Cervantes Hernández. Maestría en Desarrollo Rural UAM-X

Universidad Autónoma de Tlaxcala (UATX)

Dr. Narciso Barrera Bassols. Profesor-investigador de T.C. Facultad de Agrobiología. Universidad Autónoma de Tlaxcala. Investigador SNI II. Miembro del Comité Técnico de la Red Etnoecología y Patrimonio Biocultural del CONACYT

Universidad Autónoma de Yucatán (UADY)

Dra. Alejandra García Quintanilla. Profesora-Investigadora Titular C. Profesora y coordinadora del Diplomado en Humanidades Mayas, Unidad de Ciencias Sociales del Centro de Investigaciones Regionales Dr. Hideyo Noguchi de la Universidad Autónoma de Yucatán

Dra. Inés Ortiz Yam. Profesora-Investigadora. Unidad de Ciencias Sociales. Centro de Investigaciones Regionales. Universidad Autónoma de Yucatán

M. en C. María del Rocío Ruenes Morales. Profesora Investigadora, Tiempo Completo. Campus de Ciencias Biológicas y Agropecuarias-FMVZ. Universidad Autónoma de Yucatán

M. en C. Carmen Salazar Gómez Varela. Profesora de carrera titular A. Lic. en Biología Universidad Autónoma de Yucatán.

Carlos Silva Mena, MVZ MSc profesor-investigador titular C jubilado de la UADY

Universidad de California, EUA

Dr. Exequiel Ezcurra. Director del Instituto para México y los Estados Unidos. Universidad de California. Investigador Nacional SNI 3.

M. en C Quetzalcoatl Orozco Ramírez. Estudiante de Doctorado en Geografía. University of California, Davis

Universidad de Guadalajara (UdG)

Biól. Carlos Alberto Corona Ocegüera. Universidad de Guadalajara

Dr. Peter R.W. Gerritsen. Departamento de Ecología y Recursos Naturales – Imecbio. CUCSUR. Universidad de Guadalajara

Dra. América Loza Llamas Departamento de Ciencias Ambientales. Universidad de Guadalajara.

Dr. Rogelio Luna Zamora, Profesor-Investigador Titular C. Departamento de Sociología, Universidad de Guadalajara. Investigador Nacional SNI Nivel I.

M. C. José Martín Vázquez López. Profesor-Investigador. Departamento de Ecología y Recursos Naturales. CUCSUR. Universidad de Guadalajara.

Dr. Liberato Portillo Martínez. Profesor Investigador Titular de la Universidad de Guadalajara-CUCBA
SNI nivel I. Primer Lugar del Premio Mayahuel a la Investigación en Agave tequilana. Consejo Regulador del Tequila, 1997. Primer Lugar del Premio en Agrobiotecnología nivel doctorado (en Agave tequilana). AGROBIO México 2008. Coordinador de Grupo de Trabajo de la Cactusnet/FAO-ICARDA www.cactusnet.org
Responsable del Cuerpo Académico No. UDG-22 en Biotecnología de Zonas Áridas

Martín Tena Meza. Profesor Investigador Titular "B". Instituto de Botánica. Universidad de Guadalajara.

Dr. Jorge Alberto Trujillo Bretón. SNI. Universidad de Guadalajara

Dra. María Leonor Valderrama Cháirez, Profesor Investigador Titular A. Departamento de Salud Pública. CUCBA. Universidad de Guadalajara

Dra. Ofelia Vargas Ponce. Profesora-Investigadora Titular A. CUCBA. Universidad de Guadalajara. Investigadora Nacional SNI Nivel 1.

Georgina Vargas Amado. Laboratorio de Sistemática Vegetal Molecular. CUCBA. Universidad de Guadalajara

Universidad de Harvard

Dr. Erick de la Barrera Montpellier. "Antonio Madero" Visiting Scholar, David Rockefeller Center for Latin American Studies, Harvard University; Investigador Titular, Centro de Investigaciones en Ecosistemas, UNAM; SNI II; Miembro del Consejo Consultivo Científico de la Comisión Intersecretarial para la Bioseguridad de los Organismos Genéticamente Modificados.

Universidad de los Pueblos del Sur (UNISUR)

M.C. Alfredo Méndez Bahena. Secretario Académico de la Universidad de los Pueblos del Sur (UNISUR) Malinaltepec, Guerrero y miembro de Raíces de Identidad de los Pueblos del Sur, A.C. Chilpancingo, Guerrero

Universidad de Minnesota

María Rebolledo Gómez. Estudiante de doctorado en el programa de Ecología, Evolución y Comportamiento.

Universidad Intercultural del Estado de México

Mindahi Crescencio Bastida Muñoz

Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM)

Centro de Investigaciones en Ecosistemas

Dr. Alejandro Casas Fernández. Profesor-Investigador Titular C. Centro de Investigaciones en Ecosistemas UNAM. Investigador Nacional SNI 2.

Dra. Ek del Val de Gortari. Lab. Interacciones bióticas en hábitats alterados. Centro de Investigaciones en Ecosistemas - UNAM

Centro de Investigaciones Interdisciplinarias en Ciencias y Humanidades.

Dr. Arturo Argueta Villamar. Investigador Asociado C. Centro de Investigaciones Interdisciplinarias en Ciencias y Humanidades.

Facultad de Arquitectura

Arq. María de Lourdes García Vázquez. Profesora Titular "C" tiempo completo

Facultad de Ciencias

Dra. María del Consuelo Bonfil Sanders. Profesora Titular A. Facultad de Ciencias, UNAM. SNI I.

Biól. Esthela Baltazar Ortega. Facultad de Ciencias, UNAM

Facultad de Economía

Dra. Consuelo González Rodríguez. División de Estudios de Posgrado, Facultad de Economía, UNAM

Facultad de Estudios Superiores-Iztacala

Dr. Rafael Lira Saade. Profesor Titular C. FES Iztacala, UNAM. Investigador Nacional SNI Nivel 3

Instituto de Biología

Dra. Cristina Mapes Sánchez. Técnico Académico Titular "C" T.C. Jardín Botánico. Instituto de Biología. UNAM. Miembro de la Red de Amaranto.

M. en C. Luz Ma. Mera Ovando. Proyectos Especiales. Jardín Botánico, Instituto de Biología-UNAM

Dr. Gerardo Adolfo Salazar Chávez. Investigador Titular A de tiempo completo. Jefe del Departamento de Botánica, Instituto de Biología, Universidad Nacional Autónoma de México. Investigador Nacional SIN

Instituto de Ecología

Jaime Gasca Pineda Estudiante de Doctorado Posgrado en Ciencias Biomédicas. Instituto de Ecología-UNAM

Dr. Luis E. Eguiarte Fruns. Investigador Titular C de TC, Jefe de Departamento, Departamento de Ecología Evolutiva, Instituto de Ecología, UNAM. Investigador Nacional SNI 3.

Dr. Constantino Macías García, Investigador Titular C, Instituto de Ecología, UNAM, Investigador Nacional SNI nivel 3

Instituto de Investigaciones Jurídicas.

Mtra en Derecho Patricia Basurto G. Instituto de Investigaciones Jurídicas. UNAM

Instituto de Investigaciones Sociales

Dra. Rosalba Casas Guerrero, Investigadora Titular C, Instituto de Investigaciones Sociales, UNAM, Investigadora Nacional SNI 3.

Universidad Veracruzana (UV)

Dra. Araceli Aguilar Meléndez. Investigadora Titular C. Centro de Investigaciones Tropicales. Universidad Veracruzana

M. en E.A. Helio Manuel García Campos. Instituto de Investigaciones en Educación. Universidad Veracruzana.

Dra. Patricia Negreros Castillo. Directora del Instituto de Investigaciones Forestales. Universidad Veracruzana.

Universidad Veracruzana Intercultural (UVI)

Dr. Gerardo Alatorre Frenk. Profesor-Investigador Titular C. Universidad Veracruzana Intercultural. Investigador Nacional SNI 1.

M.C. Helio M. García Campos. Profesor Investigador de la Universidad Veracruzana Intercultural. Miembro de la Academia Nacional de Educación Ambiental.

ACADÉMICOS INDEPENDIENTES:

Marco Barrera Bassols, museólogo, museógrafo e historiador

Lic. David F. Ramírez Lozano y Asociados s.c.

PRODUCTORES DE MEZCAL

Oaxaca

Karina Abad Rojas. Destilería Los Danzantes.

Graciela C. Angeles Carreño. Gerente de Ventas. Mezcal de los Angeles S.C. de R.L

Ron Cooper. Fundador 1995, Del Maguey Single Village Mezcal, S.A. de C.V., Teotitlan del Valle, Tlacolula, Oaxaca, Mexico.

Marco Ochoa. Titular de la marca A punto de Veneno. Cofundador de Mezcaloteca AC. Oaxaca, México.

Dr. Iván Saldaña Oyarzábal. Casa Montelobos, S.A. De C.V. Fundador y Director General

Michoacán

MVZ Emilio Vieyra Vargas. Secretario . Unión de Mezcaleros de Michoacán S. de R. L.

Jalisco

I.Q. Juan Carlos Hernández López. Director de Planta. Grupo Corona

Ing. Jorge A. Dueñas Peña. Director General, Destiladora del Real, SA de CV (Raicilla)

Esteban Morales Garibi. La venenosa raicilla. Miembro del Consejo Mexicano Promotor de la Raicilla

OTROS PRODUCTORES

Arturo Vélez Jiménez. Coordinador Nacional Administrativo de la CONOSIL, AC y Director de Proyecto Agaves
http://www.familyforestry.net/artikkel.cfm?ID_art=3818

Ing. Ignacio E. Parra De La Tijera. Representante Destilados La Ideal, S.A. de C.V.

ORGANIZACIONES DE LA SOCIEDAD CIVIL

Biólogos Colegiados A. C.

M. en C. Biol. Luis Villaseñor Ibarra. Presidente.

Circulo de Familias Diversas AC

Emma E. Lauria Villanueva. Coordinadora, México DF

Cooperativa Tierra Nueva Liberada (Productores de Biofertilizantes a través de desechos orgánicos)

Susana M. Clares Fuentes, Distrito Federal

Desarrollo Comunitario Productivo y Ambiental. AC

David Jiménez Altepétl, Puebla

Ecología y Habitat A.C.

Arq. Raúl de Villafranca Andrade. Fundador y Docente en la Universidad Iberoamericana Santa Fe

Grupo de Estudios Ambientales. GEA, AC

Catherine Marielle Meyer. Coordinadora Programa Sistemas Alimentarios Sustentables

Investigación y Acción Biocultural, Anima Mundi, A.C.

Claudia I. Camacho Benavides

Jmololtatick, A.C. (Mis compañeros mayores)

Carlos Perola Burguete. San Cristobal de las Casas, Chiapas

Red de la Esperanza (Economía solidaria y comunitaria)

Lourdes Ontiveros SB. Coordinadora y promotora de la Red.

Red Indígena y Campesina para el Desarrollo Agroecológico (RICDA)

Mtra. en Desarrollo Rural Guadalupe Ortiz Hernández. Coordinadora de la Red.

Semillas de Vida AC

Adelita San Vicente Tello -Directora

Signo Tequila A.C.

Dra. Ana G. Valenzuela Zapata, Presidenta

CONSUMIDORES INFORMADOS, PERIODISTAS, CONSULTORES, DUEÑOS DE RESTAURANTES, BARES Y MANEJADORES DE TEQUILA

Aaron Granich	Consumidor informado		San Francisco CA, USA
Ada Sosa Nishizaki.	Consumidor Informado	Arquitecto	México
Adam R Kindilien	Bartender/Bar Manager		Milford, CT 06460
Adrian Ceballos	New Zealand importer, Tequila Alquimia and T1 Tequila Uno	Eden Terrace	Auckland, New Zealand
Aimee Akwai-Scott	Bartender	Restaurant St. Jack	Portland, OR, USA
Akili Steward	Restaurant Professional		Pasadena, CA, USA
Alba Huerta	General Manager Anvil Bar and Refuge		Houston, Tx, USA
Alejandro Macias Melken	Consumidor informado		México
Alma Eva Torres Romero	Consumidor Informado		México
Alondra Daniel Cravioto	Field Application Specialist		México D.F.
alvaro gomez	propietario de bar	avenue michelada	Amatitan jalisco
Amanda Schuster	Wine and Spirits Journalist	Freelance	Brooklyn, NY USA

Amir Sedghi	Manager	The West End	Houston, Texas, United States of America
Amy Morantz			Denver, co,
Ana Catalina Juárez Oechler. .	Consumidor Informado	Pedagoga	México
Ana Paula Camarena Gutiérrez Zetina	Chef		Dresden, Saxony, Germany
Anamaria cesena	West coast director	Casa dragones tequila	Los angeles,ca, usa
Andrés De Anda	English Teacher Tequila drinker		Viña del Mar, Chile
Andrew Volk	Bar Owner	Portland Hunt & Alpine Club	Portland, ME, USA
Anthony Healy-London	Owner	Churchill	San Francisco
Anthony Schmidt	BARTENDER	Noble Experiment	United States
Antonio Villalba Quijano	Ciudadano mexicano		México DF
Arik Torren	Partner Fidencio Mezcal		Brooklyn, NY USA
Aurora Camacho de Schmidt	Professor of Spanish and Latin American Studies	Swarthmore College	Swarthmore, Pennsylvania / Estados Unidos
Avery Glasser	CEO	Bittermens, Inc.	Brooklyn, NY USA
Bárbara Andrea Nava Cristóbal.	Consumidor Informado	Antropóloga Social.	México
Belinda Stewart-Cox	Executive Director		Thailand and UK
Ben Carlotto	Trainer in hospitality	Bacardi	UK
Benjamin Nava	Consumidor informado		New York, NY USA
Bernardo De Anda	Consumidor informado	ENCINTA	Guadalajara
Bill Norris	Beverage Director		Austin, TX, USA
Bradley Bolt	Managing Partner	Bar DeVille	Chicago, IL USA
Brayden Burroughs	Consumidor informado		Boston, MA, USA Tacoma, WA, United States
Brian Johnson	Consumidor informado		
Brian McCullough	Bartender, Bar Proprietor	The Standard Pour	Dallas, TX
C.M.Fetterly	Photographer		Mexico
Caitlin Elyse Vann	Bartender		Houston, Texas, USA
Camper English	Spirits Journalist, San Francisco Chronicle and other publications	Alcademics.com	San Francisco, CA, USA
Cari Hah	bartender	neat	Los Angeles
Carolina Moreno	Psicóloga		México
Carolina Porras	comunicadora		Quito, Ecuador
Caroline Pardilla	Consumidor informado		Los Angeles, CA, USA
Cassandra Bransob	Media/press	Crave Local Media Network	Orlando, FL USA
CESAR SENDEROS FORNIES	OWNER College Professor and Consumidor informado	FELINA BAR	MEXICO CITY
Chad William Colby		(individual)	Durango, Colorado, USA
Charles Machner	Consumidor informado		La Marque, TX. USA
Christian Siglin	Bartender	Craft & Commerce	San Diego, CA, USA
Christopher Barron	Consultant, Mexican Fisheries / Seafood		New York, NY

Christopher Dino Reid Mercer Carlsson	Mixologist and Journalist	Spirits Review	Rochester, New York
Ciaran Wiese	Bar Manager	Scott & Co	Tucson
Claudia Ranaboldo	Investigadora		La Paz, Bolivia
Claudio Hall	Gerente General		Mexico, DF, Mexico
Clay Wisner	Consumidor informado		Houston, TX USA
CONSTANZA MONTERRUBIO	STUDENT		CANTERBURY, UK
Dana DeRogatis	Consumidor informado		Philadelphia, PA USA Los Angeles, CA, United States
Daniel Djang	Founder/Editor	Thirsty in LA	
Daniel Elliott	General Manager	Hickory Lane	Phila, PA, USA New York, NY United States of America
Daniel Fisher	Vice-President		
Danielle Griffin	bartender	China Poblano by Jose Andres	Las Vegas, Nevada, USA
Darin Jones	Owner	TEQUILA.net	Morrison, Colorado, USA
Dave Stolte	Author	Home Bar Basics (and Not-So-Basics)	Murrieta CA USA
David Aldrich	Account Executive		Houston, TX, USA
David Burnette	Bartender	Capital Hotel	Little Rock, AR, USA
David Delaney Jr	Bartender, Brand Ambassador	Angostura	Worcester, MA, USA
david Gonzalez	Tequila instructor & founder of LearnTequila.com	LearnTequila.com	Mexico
David Kehr	Consumidor informado		Houston, TX, USA Los Angeles, CA United States of America
David Oui	Bartender	Far Bar	
David R Catania	spirits category manager	Burke distributing corporation	Randolph, ma, USA
David S McCafferty	Consumidor informado		Reston, VA 20191
Debbie Anday	Beverage Director	Spiegelworld, Empire	New York, New York USA
Dimitre Dimitrov	Owner	El Gran Malo	Houston, Tx, USA Sacramento, California, USA
Don Terry	Consumidor informado	None	
Douglas C. Compton	Bartender	Urban Enoteca	Seattle, WA., USA
Eduardo Camarena Plascencia	Owner		Zapopan, Jalisco, Mexico Guadalajara Jalisco, México
Eduardo Vallejo García	Owner		
Edward Riddell	Bartender	Freelance/Catering	United States
Edward Riddell	Bartender	Freelance/Catering	United States
Eileen Bristol	Bar Owner		Austin, TX USA
Elena Gutierrez Zetina	Consumidor informado	TIP	Guadalajara, Jal, Mex
Elena Pardo	Consumidor informado		Oaxaca, Mexico
Eleni Moseley	Consumidor informado		Houston, Texas, USA
Eleonora Gándara Romero	Singer		Pachuca, Hgo., México
Elmer Romero	Mezcal distributor		Mexico City

Emily Baker	Bartender	Riffle NW	Portland, Oregon, USA
Erica Hernandez	Consumidor informado	consumer	Houston, Texas, USA
Erik SAMSON	- Import&Export - Bar Owner	L&S France and Mexico - Mezcaleria la Fundación Mérida Yucatan	Paris, France & Merida, Yucatan, México
ernesto maurel reynaud	chemical eng		mexico city Mexico
Ernesto Torres	Consumidor informado	None	Fontana California usa
Esther Tseng	Cocktail writer	e*starLA	Los Angeles, CA USA
Eveline Smilack	Writer		Venice, CA USA
Fernando mayorga	Consumidor informado		Guadalajara Jalisco mexico
Fernando Miguel Gutiérrez Arias	PR Manager	Tuxtla Gutiérrez Chiapas	nauyaca@hotmail.com
Forrest Cokely	Liquor Specialist	Hi-Time Wine Cellar	Costa Mesa Ca USA
Fred Sarkis	Bartender	Sable Kitchen and Bar	Chicago
Gabriela Martinez Flores.	Consumidor Informado	Estudiante UNAM	México
Gareth Davies	Concerned Consumer Owner/investor in multiple bars and restaurants		Auckland, New Zealand
Gary Baumgartner		loa at the international house hotel	Houston, TX USA new orleans, louisiana, u.s.a.
geoffrey wilson	bartender		
George Reppert	Manager Pernod Ricard Brands	Southern Wine and Spirits	Reading, PA, USA
grazia Borrini-F.	Independent COnsultant		Bugnau, Switzerland Morelia, Michoacán, México
Guillermo Santillán	Consumidor informado		
Hal Brock	Inventory Manager		Houston, TX, USA
Hans Gonzalez Sanchez	Restaurant Manager		Mexico City
Heather Mojer	Bartender	Restaurant	Cambridge, MA, USA
Houston Eaves	Bar Manager	Contigo-Austin The Hawthorne, Eastern Standard, Island Creek Oyster Bar	Austin, Texas, USA
jackson cannon	owner-bartender		Boston, MA, USA
Jacob McCool	Consumidor informado		Houston, TX, United States
Jacqueline Patterson	National Ambassador, Solerno Blood Orange Liqueur	William Grant & Sons Kimpton Hotels and Restaurants	San Francisco, California USA
Jacques Bezuidenhout	Mixologist		San Francisco, CA, USA
James Rodewald	Journalist		MARFA
James Sherry	Brand Owner, Tequila Tromba		Sydney, NSW, Australia
Jamie Lynn Bell (Jacose)	Bartender	Oregon Bartender's Guild, Vault Martini	Portland, Oregon Gómez Palacio, Durando, México
Janeth Rosales	Estudiante	LaSalle Laguna	
Janis B. ALcorn	Botanist Bartender/Bar Educator/Informed Consumer		Chevy Chase, MD, USA Louisville, KY, United States
Jared	Consumer	610 Magnolia	
Jarrett Hawrylak	Consumidor informado		Pittsburgh, PA, USA
Jason Silverman	Beverage Director ,Agave Tequila Bar		New York,NY 10014

Jason R. Meacham	Consumidor informado		Denver, CO, USA
Javier Toscano	Brand Importer representative	Mañana tequila	stockton, CA USA
Jeff Catalina	Owner	Verde Mexican Kitchen & Cantina	Pittsburgh, PA USA
Jeff Spirer	Tequila Drinker		San Francisco, CA, USA
Jen Boelts	Account Executive	Imbibe Magazine	Portland, OR
Jennifer Farrington	Photographer	Straub Collaborative	Portland, OR, USA
Jennifer Seidman	Owner	Acme Bar & Company	Berkeley, CA. USA
Jessica Sanders	Bar owner and bartender	Drink.Well.	Austin, TX USA
Jim Romdall	owner	Vessel	Seattle, WA, USA
Jimmy Yeager	Owner, Jimmy's, An American Restaurant & Bar		Aspen, Colorado, USA
Joe Schaelling	Bar Manager		Portland Oregon USA
John Garrett	Distributor		Dallas, Texas, USA
John Garrett	Distributor		Dallas, Texas, USA
John Hearn	IT Director	Oregon Bartender Guild	Portland, OR USA
john j carlano	Adjunct Associate Professor	University of the Arts	Philadelphia PA USA Denton, Texas, United States
John Keeton	Brand Rep	Brand Rep	
Jonathan Lerner	Enthusiastic Imbiber informed consumer, tequila aficionado, mexicano		New York, New York, USA
Jose David Miranda Jimenez		Harvard University	Boston, MA USA Guadalajara, Jalisco, México
José Manuel Manzano	Consumidor informado	UdeG	México
José María Bilbao Rodríguez.	Consumidor Informado	Arquitecto	México
joseernesto maurel reynaud	chemical eng		mexico city , Mexico
Josefina Iturralde Escandón,	Consumidor Informado	Profesora jubilada UNAM	Roma. Italia
Joseph david Cleveland	Head bartender head bartender at Writer's Room in Los Angeles	Oyamel	Washington DC, USA
Joshua lucas		Writer's Room in Los Angeles	Los Angeles
Joshua Relkin	Bartender	RPM Italian	Chicago, IL USA
Joshua Wortman	Beverage Director	Anejo Tequileria	New York, NY, USA
Juan Luis de la Mora.	Consumidor Informado	Psicoanalista.	México
Julia Comu	Bartender	The Keefer Bar	Vancouver
Julia Ebell	Bartender	Rasika West End	Washington DC USA
Julian Hopper	Nuclear Technician	Westinghouse Electric	Pennsylvania USA
Julian Serna	Bar owner	The Fern	Nsw, Australia
Kate Gerwin	Owner	Imbibe	Albuquerque, NM, USA
Katie M. Loeb	Bartender, author, wine/spirits journalist	Booze Muse, Han Dynasty	Philadelphia, PA
Kevin Rosen	CEO	Crave Local Media Network	Orlando, FL USA
kevin rubis	informed consumer/stuntman Owner and Author of MuchoAgave.com, as well as, Brand Ambassador for Tequila Fortaleza	Salt Of The Earth/hamburger university	pittsburgh pa usa
Khrys Maxwell		MuchoAgave.com	Oceanside, CA

Kimberly Patton-Bragg	Bartender	Tamarind	New Orleans, LA, U.S.A.
Krissie Marty	Consumer		Austin, Tx, USA
Kristin Harding	Server	Southpark Restaurant	Portland, OR, USA
Kristin Reed	Tequila Drinker		San Francisco, CA - USA
leonardo leuci	bartender		Roma - italy
Lilia Vergara	Mexicana y en defensa de nuestras tradiciones.		Zapopan, Jalisco. Mexico
Lindsay Nader	Bartender	Elysium Craft Cocktail Services	Los Angeles CA USA
Lisa Carpenter	Bartender		Houston, TX, USA
Lourdes Bautista Hernández	Estudiante de Licenciatura en Historia	Universidad Autónoma Metropolitana	México
Lucía de la Mora Colunga.	Consumidor Informado	Arquitecto	México
Luis Miguel Álvarez Morales	Mexican tequila consumer		Guadalajara, Jalisco México
Luke Carrell	Critic		BROOKLYN, NY, USA
luzbertha treviño guevara	insurance cert agent		mexico city Mexico
Ma. de la Luz Elizondo Martínez	Consumidor Informado	Médico Familiar	México
Ma. del Carmen Bilbao Rodríguez	Consumidor Informado	Escritora, Editorial Trillas	México
Maggie Meskey	Bartender	Salt Of The Earth	Pittsburgh, PA USA
Magnus Sundstrom	Columnist	Trader Magnus	Stockholm, Sweden
Manuel Güitrón	Informed Consumer	Universidad de Guadalajara	Guadalajara Jalisco México
Marcel van der Ben	Barmanagar, Hyatt Hotel Amsterdam	Hotel	Netherlands
María Elena León Magaña	Estudiante		México, D. F. Guadalajara, Jalisco
María Luisa Suárez	Consumidor informado		México
MARIA TERESA DIEZ DE SOLLANO	Consumidor informado		GUADALAJARA JALISCO MEXICO
Maria Teresa Gutierrez Zetina	tequila aficionado, miembro TIP		Guadalajara, Jal. Philadelphia, PA
Mariana Camarena Gutierrez Zetina	Consumidor informado		Guadalajara, Jalisco, México
Marie Sarita Gaytan	Assistant Professor, Dept. of Sociology and Gender Studies, University of Utah		Salt Lake City, UT
Mark Sweigart	Consumidor informado		Houston, TX USA
Mark Walker	Consumidor informado		Los Angeles, CA
Massimo Pignataro	Consumidor informado		San Juan, Puerto Rico
Matt Goodyear	Bartender		Shelter Island, NY
Matt Harris	Consumidor informado		Houston, TX Chicago, Illinois, United States
Matthew Eggleston	Spirits Portfolio Manager	Tenzing Wine and Spirits	States
Matthew Niles	Bartender	Cocktail bar	Los Angeles, CA. USA
Matthew Tollison	Consumidor informado		Katy, TX, USA
Megan Cormier	Restaurant Manager	Cru	Nantucket, MA USA
Melanie ASher	brand owner	Macchu Pisco LLC	Bethesda, MD
Mercedes Garcia de Llano V.	Consumidor informado		Guadalajara Jalisco

			México.
Michael Burleigh	Bartender	The Industry Bar	Philadelphia, PA
Michael Flannery	Bartender	Ruschmeyers	Montauk, NY
Michael Parish	Corporate Mixologist	Republic National Distributing Company	Miami, FL USA
Michael Ryan	Head Bartender	Sable Kitchen and Bar	Chicago, IL, USA
Mike Morales	Tequila Journalist		Rio Rancho, NM USA
Morgan Schick	Bartender	Rio Grande	San Francisco, CA USA
Natalia Saenz	Consumidor informado		Dallas, TX USA
Nathan Greene	Bartender	RM Seafood	Las Vegas, NV, U.S.A.
Neal Eberly	Consumidor informado	N/A	Houston, TX, USA
Neyah White	Brand Rep		San Francisco, CA USA
nick granich	Consumidor informado	ilwu member	san francisco cal usa
Nicola Cross	Group Procurement Manager	Maybourne Hotel Group	Mayfair, London, UK
Nina Fuentes	Psicoanalista		México
oalette naurel alvarez	graphic desing		mexico xity, Mexico
Obdulia M Martinez	Owner	MMMpanadas & More	Mountain view, CA. USA
Owen Thomson	Bar Manager	Volt	Frederick, MD
pamela pritchard	owner of the Tigress		Austin, Tx U.S.A
Patricia Elizabeth Cervantes Sneed	HOMEMAKER		GUADALAJARA
Pau Ruiz Castillo	Bartender		Valencia, Spain Cuernavaca, Morelos. México
Pedro Alberto López	Consumidor informado	ITESM	
Pedro Jiménez	Dueño del Bar "Pare de Sufrir"		Guadalajara, Jal México
Phoebe Esmon	Partner	Spirit Animal	Philadelphia, PA
Pilar Valencia Saravia	Professor	UNAM, Facultad de Ciencias	México D.F. New York, New York, United States
raphael reyes	Bar Director		
Rebecca June Conklin	Bartender	Wafu/Roe, Fish Sauce	Portland, Oregon USA
Reshard J. Alexander	Attorney	RJ Alexander Law PLLC	Houston, Texas, USA San Francisco, CA United States
Rhachel Shaw	Bartender	Tradition	
Rhett Williams	Bartender, cocktail writer	Pourhouse Restaurant, And One More For The Road	Vancouver, BC, Canada
rhyne g leeper	informed consumer and tequila lover		houston, texas
ricardo gonzalez cosio y elcoro	professor	personal	torreon, coahuila méxico
Rob Masters	Distiller Industry service provider janitorial & recycling	Epic Distilling Inc.	Loveland, CO, USA
Robert B Jones		Jonesco	Houston tx usa
Robert McBrinn	Consumidor informado		Houston, Texas, USA
Robert Stephen Baker	Tequila Expert	La Vida Azul	Houston, Texas USA
Robert Toomey	Brand Representative	Macchu Pisco	Boston, MA, USA

Rocky Yeh	Portfolio Ambassador	Cooper and Sons	Seattle, WA, USA Baldwin Park, California, USA
Rodolfo Gonzalez	Brand Owner	Corazon Azul Spirits, LLC.	México Teotitlan del Valle, Oaxaca, Mexico & Ranchos de Taos, New Mexico, USA
Romina Cuevas Suárez	Tequila lover		México .Distrito Federal
Ron Cooper	Founder	Del Maguey, Single Village Mezcal ?	
ruth valencia barrios	Estudiante Universitario		
Ryan Maybee	Bartender, Restaurant/Bar Owner	RoundTable Hospitality, LLC	Kansas City, Mo USA
Santiago Castillo Loza	Franchise Manager LivSmart		Puebla, Puebla, México
Sara García López	Nurse	Hospital General Universitario Gregorio Marañón	Madrid, España
Scott Huth	Head Bartender	Tavernita Chicago	Chicago, IL
Sean Jensen	General Manager/ Hay Merchant		Houston, Texas, USA
Seth Van Havere	Bartender	State & Main	Red Deer, Alberta, Canada
Simon Flitter	CEO tequilatown	Tequila Town LTD	London, United Kingdom
Stacy M McCool	Patron		Houston, TX, USA
Stephanie Moreno	Freelance Spirits Consultant & Educator	Self Employed	New York City, NY USA
stephen w koppelman	broker/owner		austin, tx, USA
Steven Craig Larson	Physician		Philadelphia, PA. USA
Surgeon Norman jr	Consumidor informado Informed Consumer/Foodservice		Colorado springs co
Susan Holaday	Journalist	Foodservice East	Charlestown MA USA Autlán de Navarro, Jalisco, México
Susana Zuloaga Aguilar	Consumidor informado		
Teresa Glidewell	Informed Consumer		Cleveland, MO USA
Thomas Egerton	Owner	Baron Von Moustache Bitters	Wellington, New Zealand
Thomas Klus	Bar Owner	Kask Cocktail bar	Portland, OR USA
ThuHuong Thi Tran	Consumidor informado	EJ	Metairie, LA. U.S.
Todd Richman	brand ambassador	sidney frank importing	NEW ROCHELLE
Troy Sidle	Bartender	Alchemy Consulting	New York, NY, USA
Tyler Hauptman	Barista, Potential Sommelier Author of three books on mezcal: Mezcalaria, Miscella Mezcalacea and Breve Guia del Mezcal		Portland, Oregon, USA
Ulises Torrentera		Artista independiente	Oaxaca, México Olympia, Washington, U.S.A
Vance Brant Boelts	Bartender	Eastside Club Universidad Nacional Autónoma de México	San Luis de la Paz, Guanajuato, México
Víctor Arvizu Arvizu	Informed student		Carolina, PR, USA
Victor Ivan Ramos Gomez	Consumidor informado		Los Angeles, California, united states
Victoria Gronek	Bartender	Eacondite	
Victoria Stanage	Events Executive	Decanter Magazine	London, England
Vikram Kumar	Business Developer	Warhill LLC	Washington DC
Virginia Sinatra	Consumidor informado		Estado de Mexico, Mexico
Wyatt H. Peabody	Journalist, Wine & Spirits Advisor		Los Angeles, CA, USA