INSTITUTO MEXICANO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

EXTRACTO de la solicitud de declaración de protección de la denominación de origen Café Pluma.

Al margen un logotipo, que dice: Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial.

EXTRACTO DE LA SOLICITUD DE DECLARACION DE PROTECCION DE LA DENOMINACION DE ORIGEN "CAFE PLUMA".

I.- Con fundamento en lo dispuesto por los artículos 158, 159 y 161 de la Ley de la Propiedad Industrial, se efectúa la publicación del Extracto de la Solicitud de Declaración de Protección de la Denominación de Origen "CAFE PLUMA", a petición de parte interesada, en los siguientes términos:

1.- Nombre, nacionalidad y domicilio del solicitante:

Con fecha 26 de mayo de 2003, la Lic. Irma Piñeiro Arias, Secretaria de Desarrollo Agropecuario y Forestal del Estado de Oaxaca y el C. Francisco Zavaleta García, Asesor Especial para el Programa de Certificación de la Denominación de Origen del Café Pluma, ambos de nacionalidad mexicana, con domicilio en Almendros número 122, colonia Reforma, Oax., Oax., y domicilio conocido, Rincón Alegre, Sta. Ma. Tonameca, Oax., Oax., respectivamente, solicitaron ante este Instituto la Declaración de Protección de la Denominación de Origen "CAFE PLUMA".

2.- Interés jurídico:

La Lic. Irma Piñeiro Arias en su carácter de titular de la Secretaría de Desarrollo Agropecuario y Forestal del Estado de Oaxaca, basa su interés jurídico para solicitar la Declaración de Protección de la Denominación de Origen "CAFE PLUMA", en que en su carácter de titular de dicha Secretaría y con fundamento en los artículos 2, 7, 10 y 27 de la Ley Orgánica del Poder Ejecutivo del Estado de Oaxaca, se encuentra facultada para: fomentar la cafeticultura en los ámbitos de mejoramiento de la productividad, en sus métodos y procedimientos, gestionando la asistencia técnica, creando centros de investigación y experimentación, contratar personal especializado en el conocimiento del área y promover e impulsar la industrialización y comercialización de cafés especiales en el mercado nacional e internacional del "CAFE PLUMA" de Oaxaca.

El C. Francisco Zavaleta García funda su interés jurídico en el hecho de ser productor de café, comercializador y tener el cargo de Asesor Especial para el Programa de la Certificación de Denominación de Origen del "CAFE PLUMA". Por fomentar la productividad, por gestionar e impulsar los métodos y procedimientos para asistencia técnica, centros de investigación y experimentación, por promover e impulsar la industrialización y por impulsar la comercialización de cafés especiales en el mercado nacional e internacional del "CAFE PLUMA" de Oaxaca.

3.- Señalamiento de la denominación de origen:

"CAFE PLUMA", para amparar el café pergamino, verde convencional, verde de especialidad y tostado, de la especie Coffea Arábica, cultivado en la zona productora de PLUMA en el Estado de Oaxaca.

4.- Descripción del producto que abarcará la denominación, incluyendo sus características, componentes, forma de extracción y procesos de producción o elaboración:

El "CAFE PLUMA" se caracteriza por tener un agradable bouquet, exquisito sabor, acentuada acidez, excelente aroma y leve de cuerpo. Se clasifica en cuatro bloques: Café Pergamino, Café Verde Convencional, Café Verde de Especialidad y Tostado, por sus atributos y especificaciones de la especie Coffea Arábica proveniente de los frutos de las plantaciones de café fundamentalmente de la variedad Typica. Cultivado a partir de los 700 a 1500 metros sobre el nivel del mar.

Proceso de recolección y beneficiado húmedo.- La recolección del fruto maduro se hace manualmente, teniendo especial cuidado en seleccionar únicamente el fruto en su punto óptimo de madurez, transportándolo al beneficio húmedo en 1 un término no mayor a 12 horas, se lleva a cabo una separación dentro de un sifón con agua previo al despulpe del grano. Por medio de maquinaria de discos o cilindros llamados despulpadoras, es separada la cáscara y parte del mesocarpio o pulpa de los granos. La pulpa es depositada a través de canales de acarreo en depósitos, para su posterior uso como abono orgánico. El café se transporta por separado a los tanques de fermentación en los cuales dependiendo de las condiciones climáticas, y de la infraestructura instalada, se lleva a cabo el proceso de fermentación. Consistente en desprender el mucílago del grano siendo éste un proceso natural en un término no mayor a 36 horas. Posteriormente se separan por flotación los granos vanos o de inferior calidad lavando con abundante agua el café mediante un proceso manual, con cambio de agua, para evitar residuos ácidos o de azúcares en el grano. El agua residual se transporta a través de canales para lograr su filtro con suelos arenosos y evitar la contaminación de los arroyos y ríos. Una vez lavado el grano de café, inmediatamente es acarreado de las piletas o tanques de fermento a los patios de asoleadero, en los que se tiene cuidado mediante rastrillos de madera de invertir su posición constantemente para lograr en el término de tres a cuatro días su secado total hasta alcanzar el 12% de humedad.

Café Pergamino. - Se clasifica en dos categorías, dependiendo de la calidad en los procesos del beneficiado húmedo y seco, por sus condiciones externas de color, densidad y tamaño. En esta etapa del proceso ha sido para el CAFE PLUMA una de sus características más relevantes, pues el método usado es único para llevar al café a un grado de desecación en que exista equilibrio entre la humedad del grano y el grado de humedad del ambiente en que deberá de conservarse, esto sólo se consigue con el secado natural en planillas de cemento a pleno sol. La humedad de los granos deberá ser de no menos de 10% y

no más de 12.5% al terminar el proceso de secado. El secado natural a pleno sol en “Patios” es una característica única para el proceso de obtención del “CAFE PLUMA”.

Proceso del Café Pergamino en el Beneficio Seco.- Al finalizar el Proceso de Beneficiado Húmedo y la maduración del Café Pergamino le precede el del “Beneficio Seco”, en la región productora de “CAFE PLUMA” estas instalaciones son muy estandarizadas y aunque existen algunas relativamente sencillas las exportadoras de la zona tienen instalaciones de primer nivel y altamente tecnificadas, básicamente es un proceso por medio del cual se obtiene el café llamado Verde limpio de tegumentos y en condiciones de ser exportado. La sofisticación tecnológica de los beneficios de la zona nos permite obtener cafés “PLUMA” en producciones récord.

Café Verde Convencional.- Para este café, se consideran los rangos: prima lavado, extraprima lavado, altura, estrictamente altura.

Café Verde de Especialidad:

Grupo 1 Café de Especialidad (DOCAP)

Grupo 2 Cafés de Especialidad (SCAA)

Grupo 3 Cafés Orgánicos

Para todos los cafés clasificados dentro del grupo de especialidad se establecen las siguientes condiciones de preparación:

Para el Café Especialidad del Grupo 1, debe apegarse a las especificaciones de producto, por considerarse como la máxima expresión de la calidad de la Denominación de Origen del Café Pluma.

Para los Cafés de Especialidad del Grupo 2, deberá apegarse a las especificaciones de calidades de la SCAA.

Para los Cafés de Especialidad del Grupo 3, deberá contar con la certificación de Café Orgánico, expedidas por las instituciones certificadoras reconocidas.

Café Tostado y Molido.- Una de las peculiaridades del Café Tostado Pluma es su aspecto uniforme y textura corrugada que le da una apariencia con “Carácter” moderado que lo distingue de otros en su tipo, otra de sus principales características es la exposición de su epispermo matizado, es decir, entre blanquecino y dorado. Además de su gran rendimiento por taza, una vez que ha sido molido supera en gran medida su proporción de tazas preparadas por kilo.

Uno más de sus grandes atributos, único en las variedades de México, es la densidad respecto a la relación volumen-peso de un kilo de café tostado, ya que la presentación en producto terminado es muy compacta permitiendo con esto un embalaje mejor y mayor por metro cuadrado.

Normas oficiales establecidas a las que debe sujetarse el “CAFE PLUMA”:

NMX-F-551-1996-SCFI.- Café Verde-Especificaciones y Métodos de Prueba.

ISO-4072.- Muestreo para Café Verde en Sacos.

ISO estándar número 4150.- De muestreo de Café Verde.

ISO-10470-1993.- Cuadro de referencias de defectos en el Café Verde.

NMX-F-013-2000-SCFI.- Café Tostado y Molido Puro.

NMX-Z-012-1987.- Muestreo para la Inspección por Atributos.

NMX-B-231-1990.- Cribas para clasificación de materiales granulares.

NMX-CC-16-1993.- Requisitos Generales de Acreditación de Unidades de Verificación.

NOM-ISO-6668-1992.- Preparación de la Muestra de Café para su Análisis Sensorial.

NOM-CC-10-1992.- Criterios Generales para los Organismos de Certificación.

5.- Lugares de extracción:

La zona productora de “PLUMA” localizada en los agroecosistemas de Pochutla, Juquila y el Bule de las Regiones de la C osta y Sierra Sur del Pacífico Oaxaqueño, la cual comprende los municipios de:

Pluma Hidalgo, Candelaria Loxicha, San Mateo Piñas, San Pedro Pochutla, Sta. Ma. Huatulco, San Miguel del Puerto, Sta. Catarina Juquila, Stos. Reyes Nopala, San Juan Lachao, Santiago Canica, San Pedro el Alto y San Gabriel Mixtepec del Estado de Oaxaca.

6.- Señalamiento detallado de los vínculos entre denominación, producto y territorio:

La variedad Typica es introducida a la zona denominada “PLUMA” a través de San Agustín Loxicha desde el año de 1854 y paulatinamente se diseminó en los puntos circunvecinos de la Costa y Sierra Sur, adaptándose esta variedad a las condiciones agroecológicas y climáticas que dieron origen por adaptación al “CAFE PLUMA”, mismo que debe su nombre al “Cerro de la Pluma”.

Actualmente es la cabecera del Municipio de “Pluma Hidalgo”, en cuyo lugar desde 1873 se contabilizaron cuarenta mil plantas. De este punto se extendió la siembra de esta variedad adaptada a los municipios que se mencionaron anteriormente. Las características intrínsecas de la variedad típica han sido fundamentales para el desarrollo de la variedad “PLUMA”, en este sentido es importante aclarar que las características de esta “nueva” variedad se han desarrollado por las condiciones específicas de factores geográficos, clima y suelo de estas microcuencas de la Costa y Sierra Sur del Pacífico Oaxaqueño, más de cien años de procesos repetidos por generaciones soportan el nombre y la fama del “CAFE PLUMA”.

El “CAFE PLUMA” se produce en los municipios señalados anteriormente, 42 localidades y 7122 fincas. Identificándose en dos regiones de la zona montañosa de la Costa y de la Sierra Sur en alturas

que van desde los 700 hasta los 1,500 mts. sobre el nivel del mar. Corresponde al 60% de la superficie cultivada de café en el Estado de Oaxaca.

Estas regiones productoras del aromático al ubicarse en la Sierra Sur y colindando con la Costa del Estado de Oaxaca, tienen suelos y condiciones propicias como: producción bajo sombra ecológica; Proceso: rústico-artesanal, patios de asoleadero; Parámetros de calidad: rendimiento, densidad y textura; Características de calidad: fragancia, carácter, notas distintivas en taza.

El tipo de clima en el estrato bajo es cálido subhúmedo con temperaturas mínimas promedio de 22ºC y máxima de 30ºC, la precipitación media anual es de 1,500 mts. cúbicos, la profundidad del suelo es de 30-45 cm, la sombra es de montaña (selva baja perennifolia). En los estratos medio y alto se tiene un tipo de clima semicálido húmedo con temperaturas mínimas promedio de 20 y 24ºC. En el estrato alto se tiene un tipo de clima semicálido húmedo con temperaturas de 18ºC y máxima de 22ºC, la profundidad del suelo en el estrato medio es de 40 cm y en el alto es de 60 cm.

El "CAFE PLUMA" es comercializado desde el año de 1873, la ubicación de las plantaciones formando un semicírculo sobre la Sierra Sur de Oaxaca, teniendo como centro, desde aquella época, el rústico Puerto de Puerto Angel, permitió que el café llegara primero a los mercados del Oeste de los Estados Unidos
de América y que fuera conocido desde entonces por sus atributos únicos en taza. Las primeras exportaciones se hacían subiendo el café a través de lanchones, los cuales a su vez descargaban en el barco anclado frente a la Costa.

Actualmente el "CAFE PLUMA" se exporta a toda la Costa Oeste de los Estados Unidos de América y Japón a través del Puerto Salina Cruz y a Europa y el Este de los Estados Unidos a través del Puerto de Veracruz, el Centro y Sur de los Estados Unidos es abastecido de "CAFE PLUMA" a través del Puerto del punto de salida denominado Laredo.

Este café se solicita, se exporta y se distribuye con su nombre regional "PLUMA".

II.- La presente publicación no prejuzga sobre la procedencia o improcedencia de la solicitud presentada, ni constituye un pronunciamiento de este Instituto respecto de la misma; y se realiza para el efecto de que cualquier tercero que justifique su interés jurídico, formule las observaciones u objeciones que estime pertinentes y, en su caso, aporte las pruebas necesarias dentro de un plazo de dos meses contado a partir de la publicación en el **Diario Oficial de la Federación** del presente Extracto, en los términos del artículo 161 de la Ley de la Propiedad Industrial.

México, D.F., a 12 de agosto de 2003.- El Director General, **Jorge Amigo Castañeda**.- Rúbrica.

(R.- 183546)

DECLARATORIA general de protección de la denominación de origen Charanda.

Al margen un logotipo, que dice: Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial.

DECLARATORIA GENERAL DE PROTECCION DE LA DENOMINACION DE ORIGEN "CHARANDA".

El Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, con fundamento en los artículos 6o. fracción III, 158, 159, 163, 164, 165, 166, 167 y 168 de la Ley de la Propiedad Industrial, publicada en el **Diario Oficial de la Federación** el 2 de agosto de 1994, procede a la publicación de la Declaratoria General de Protección de la Denominación de Origen "CHARANDA", presentada ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, de acuerdo con lo siguiente:

ANTECEDENTES

1.- Con escritos presentados ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial el 22 de febrero de 2000 y el 27 de marzo de 2002, la Asociación de Productores de Charanda, A.C., por conducto del representante legal el C. Arturo Manuel Pacheco Mondragón, facultades que tiene acreditadas mediante escritura pública número 3,765, solicitó a este Instituto la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen "CHARANDA".

2.- De conformidad con el artículo 161 de la Ley de la Propiedad Industrial, el 8 de agosto de 2002 se publicó en el **Diario Oficial de la Federación** un extracto de la solicitud de Declaración General de Protección de la Denominación de Origen "CHARANDA", otorgándose un plazo de dos meses, contados a partir de la fecha de la publicación, para que cualquier tercero que justificara su interés jurídico formulara observaciones u objeciones y aportara las pruebas que estimara pertinentes. Dentro de dicho plazo no se presentó ninguna observación u objeción al respecto.

CONSIDERANDOS

1.- Nombre, nacionalidad y domicilio del solicitante:

Asociación de Productores de Charanda, A.C., de la región de Uruapan, nacionalidad mexicana, con domicilio para oír y recibir todo tipo de notificaciones el ubicado en Rafael M. Vega número 27, Barrio de Santiago, código postal 60030, Uruapan, Michoacán; por conducto del C. Arturo Manuel Pacheco Mondragón, representante legal.

2.- Interés jurídico del solicitante:

Fundó su interés jurídico por ser una persona moral asociación civil, cuyos asociados tienen como actividad principal la extracción, y/o elaboración del producto objeto de la Denominación de Origen. Buscan proteger la bebida de otras similares con calidad inferior que afectan el nombre y reputación nacional e internacional de "CHARANDA".

3.- Señalamiento de la denominación de origen:

"CHARANDA" para ser aplicada a la bebida alcohólica, obtenida de la fermentación y destilación del jugo de la caña de azúcar.

4.- Descripción detallada del producto o los productos que abarcará la denominación de origen incluyendo sus características, componentes, forma de extracción y procesos de producción o elaboración:

La materia prima, características y tipos para la elaboración del producto, así como el procedimiento para su fabricación, serán los que se fijen en la Norma Oficial Mexicana NOM-144-SCFI-2000, Bebidas Alcohólicas Charanda-Especificaciones; publicada el 14 de febrero de 2001 en el **Diario Oficial de la Federación**; emitida por la autoridad competente en los términos de la Ley Federal de Metrología y Normalización.

5.- Lugares de extracción:

La zona geográfica que abarcará la declaración de protección de la denominación de origen "CHARANDA" será la localidad de Uruapan como centro de origen o identidad de "CHARANDA" estableciendo la dependencia con las zonas aledañas productoras de la Caña de Azúcar. La región propuesta como zona de protección de denominación de origen, está integrada por 16 municipios localizados en la parte central del Estado de Michoacán, los cuales en su conjunto abarcan 8,606 km^2. Dichos municipios son:

Ario, Cotija, Gabriel Zamora, N. Parangaricutiro, Nuevo Urecho, Peribán, Los Reyes, S. Escalante, Tacámbaro, Tancítaro, Tangancícuaro, Taretán, Tocumbo, Turicato, Uruapan y Ziracuarétiro, en virtud de ser productores de la bebida y contar con las características propias para gozar de la protección.

6.- Señalamiento detallado de los vínculos entre la denominación de origen, producto y territorio:

"CHARANDA" es la denominación que se le otorga a la bebida alcohólica regional obtenida por la destilación de la caña de azúcar (guarapo) o sus derivados (melado, piloncillo o melaza), la cual procede de la molienda de la caña de azúcar y que, en combinación con cepas de levaduras cultivadas o no, seleccionadas del mismo jugo, llevan a cabo una fermentación alcohólica de la que, por transformaciones bioquímicas, se obtiene esta bebida, en los términos y condiciones que fija la Norma Oficial Mexicana NOM-144-SCFI-2000, Bebidas Alcohólicas Charanda-Especificaciones, publicada en el **Diario Oficial de la Federación** el 14 de febrero de 2001.

Dicha bebida se produce en el Estado de Michoacán, en la región de Uruapan, que en su conjunto abarcan varios municipios que son: Ario, Cotija, Gabriel Zamora, N. Parangaricutiro, Nuevo Urecho, Peribán, Los Reyes, S. Escalante, Tacámbaro, Tancítaro, Tangancícuaro, Taretán, Tocumbo, Turicato, Uruapan y Ziracuarétiro.

Las topoformas presentes son llanos y mesetas lávicas de origen volcánico en las que predominan unidades edafológicas desarrolladas y fértiles alternando con aparatos volcánicos (conos cineríticos) de edad reciente diseminados en forma caótica, lo anterior como consecuencia de la intensa actividad volcánica manifestada en la región.

Dicha región se ubica a una altura aproximada de 1,600 a 3,842 metros sobre el nivel del mar y constituye una zona de transición entre la zona denominada Tierra caliente y la zona Lacustre. Asimismo, dentro de este ámbito geográfico, destaca por su extensión y antecedentes culturales la denominada Meseta Purépecha o Tarasca.

En la zona de valles se manifiestan precipitaciones pluviales del orden entre los 700 y 900 mm anuales, mientras que la oscilación térmica manifestada durante el día varía de acuerdo a la estación del año, arrojando una temperatura media mensual de 12º centígrados para la mínima y de 27º centígrados a la máxima. En la Meseta Tarasca, durante el día, la variación térmica es entre los 21 y 27º centígrados, mientras que por la noche la oscilación va de los 9 a 15º centígrados, lo que se clasifica como clima frío.

En la región de Uruapan ha existido una larga tradición en el cultivo de la caña de azúcar, cultivándose desde 1550. En el siglo XVII se fundó la Hacienda de Taretán donde se instaló un trapiche para el beneficio de la caña de azúcar, lo que impulsó este cultivo en la región.

El auge económico de esta región se debió precisamente al cultivo de la caña de azúcar, prueba de ello es que existían 10 trapiches en los que se producía refino, azúcar purgada y piloncillo.

El cultivo de la caña de azúcar se ha realizado dentro de esta región en áreas que presentan diversas condiciones agroclimáticas que se diferencian de las condiciones comunes donde se ha cultivado la caña de azúcar en el país e inclusive dentro del mismo Estado de Michoacán. Lo anterior, debido al tipo de suelo, denominado Vertisol, mismo que se caracteriza por las grietas anchas y profundas en la época de sequía, son suelos pegajosos cuando están húmedos y muy duros cuando están secos; son muy arcillosos y a veces salinos, por lo que la susceptibilidad a la erosión es baja.

La precipitación promedio anual conforme a los datos registrados en los últimos 15 años es de 134.8 mm, siendo la más baja durante los meses de marzo y abril y la más alta en agosto y septiembre. La temperatura media anual en la región es de 21.2ºC.

De acuerdo con el resultado de estudio de suelos, en los 16 municipios que incluyen la región donde tradicionalmente se ha cultivado la caña de azúcar dentro del Estado de Michoacán, se caracteriza por la presencia de un gran número de aparatos volcánicos extintos, por lo que la actividad volcánica

manifestada fue determinante en la formación del paisaje y de los suelos actuales. Por lo que en esta zona existen una serie de condiciones naturales que han dado origen a una formación o capa de suelo iluvial, fuertemente intemperizada, rica en sesquióxidos de fierro y aluminio, con un porcentaje significativo de materia orgánica humificada y que comúnmente se asocia a suelos de color rojo que están presentes en la zona periférica de la ciudad de Uruapan y a esta formación pedológica se le da el nombre popular de "CHARANDA".

Esta formación de suelos es, a decir, de muchos agricultores de la zona, la responsable de imprimir un sabor particular a los azúcares de la caña de azúcar que se cultiva en la región, siendo estas características transferidas íntegramente a una bebida alcohólica denominada "CHARANDA", misma que se elabora en esta región, en forma tradicional. En ese sentido, esta formación de suelos es la que dio la pauta para determinar la zona de la denominación de origen.

Uno de los factores críticos para diferenciar el charanda respecto de otros productos destilados a partir de la caña de azúcar, son las características fisicoquímicas de la materia prima.

Se ha establecido la diferenciación de la caña de azúcar cultivada dentro y fuera de la región propuesta para la denominación de origen del charanda, así como del jugo de dichas cañas, realizándose una evaluación comparativa, con el fin de establecer científicamente los contrastes entre ellas, y que son condicionadas por las características agroclimáticas de la región.

Los parámetros evaluados fueron los siguientes:

AZUCARES TOTALES
SACAROSA APARENTE (POL)
HIERRO
GRADOS BRIX
PUREZA

Conforme al resultado de la evaluación se puede establecer que la caña de azúcar cultivada dentro de la zona de denominación de origen propuesta, tiene características particulares, referidas como un mayor contenido de azúcares, sacarosa aparente y hierro, características que favorecen el proceso de producción del charanda.

Otra evaluación se ha referido a las características y diferencias sensoriales entre los productos cultivados dentro de la zona de denominación de origen propuesta y los productos cultivados fuera de ella, dando como resultado que el jugo de la caña de azúcar cultivado dentro de la zona de la denominación de origen propuesta, tiene mayor intensidad de aroma y posee un aroma dulce, en tanto que el jugo de la caña de azúcar cultivado fuera de la zona de origen propuesta, reflejó un menor aroma y un sabor a hierba, por lo que la diferencia sensorial de los jugos, dentro y fuera de la zona de denominación de origen propuesta es el resultado de las condiciones agroclimáticas y de las características del suelo.

El estudio técnico ha sido realizado por el Centro de Investigación y Asistencia Técnica del Estado de Jalisco.

RESOLUTIVOS

PRIMERO.- Se otorga la protección prevista en los artículos 157, 158 y demás aplicables de la Ley de la Propiedad Industrial a la Denominación de Origen "CHARANDA" .

SEGUNDO.- El Estado Mexicano será el titular de la denominación de origen y ésta sólo podrá usarse mediante autorización que expida el Instituto a las personas físicas o morales que reúnan los requisitos establecidos en el artículo 169 de la Ley de la Propiedad Industrial.

TERCERO.- Para los efectos de la presente declaración de protección se establece como zona geográfica de protección a la zona de Uruapan, Michoacán, comprendiendo ésta los municipios de Ario, Cotija, Gabriel Zamora, N. Parangaricutiro, Nuevo Urecho, Peribán, Los Reyes, S. Escalante, Tacámbaro, Tancítaro, Tangancícuaro, Taretán, Tocumbo, Turicato, Uruapan y Ziracuarétiro.

CUARTO.- Esta declaración de protección podrá ser modificada, en su caso, de acuerdo con lo previsto en el artículo 166 de la Ley de la Propiedad Industrial, de oficio o a petición de parte.

QUINTO.- Con base en el artículo 165 de la Ley de la Propiedad Industrial, la vigencia de la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen estará determinada por la subsistencia de las condiciones que la motivaron y sólo dejará de surtir efectos por otra declaración que al efecto emita el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial.

SEXTO.- El Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial solicitará a la Secretaría de Relaciones Exteriores que tramite el registro de la denominación de origen a que se refiere esta declaración, para obtener su reconocimiento y protección en el extranjero conforme a los tratados internacionales.

SEPTIMO.- Esta resolución se publicará en el **Diario Oficial de la Federación** y en la Gaceta de la Propiedad Industrial.

OCTAVO.- La presente resolución surtirá sus efectos al día siguiente de su publicación en el **Diario Oficial de la Federación**.

México, D.F., a 12 de agosto de 2003.- El Director General, **Jorge Amigo Castañeda**.- Rúbrica.

DECLARACION general de protección de la denominación de origen Mango Ataulfo del Soconusco Chiapas.

Al margen un logotipo, que dice: Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial.

DECLARACION GENERAL DE PROTECCION DE LA DENOMINACION DE ORIGEN "MANGO ATAULFO DEL SOCONUSCO CHIAPAS".

El Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, con fundamento en los artículos 6o. fracción III, 158, 159, 163, 164, 165, 166, 167 y 168 de la Ley de la Propiedad Industrial, publicada en el **Diario Oficial de la Federación** el 2 de agosto de 1994, procede a la publicación de la Declaratoria General de Protección de la Denominación de Origen "MANGO ATAULFO DEL SOCONUSCO CHIAPAS", presentada ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, de acuerdo a lo siguiente:

ANTECEDENTES

I.- Con fecha 20 de junio de 2002, el C. C.P. Rubén F. Velázquez López, de nacionalidad mexicana con domicilio en el Centro Demostrativo La Chacona, sito en kilómetro 2.5 de la carretera Juan Crispín-San Fernando, de Tuxtla Gutiérrez, Chiapas, en su carácter de titular de la Secretaría de Desarrollo Rural del Gobierno del Estado de Chiapas; solicitó ante este Instituto la Declaración de Protección de la Denominación de Origen "MANGO ATAULFO DEL SOCONUSCO CHIAPAS".

II.- Con fundamento en el artículo 161 de la Ley de la Propiedad Industrial, el 25 de febrero de 2003 el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial publicó en el **Diario Oficial de la Federación** el extracto de la Solicitud de Declaración General de Protección de la Denominación de Origen "MANGO ATAULFO DEL SOCONUSCO CHIAPAS", otorgándose un plazo de dos meses, contado a partir de la fecha de la publicación, para que cualquier tercero que justificara su interés jurídico formulara observaciones u objeciones y aportara las pruebas que estimara pertinentes. Dentro de dicho plazo no se presentó ninguna observación u objeción al respecto.

CONSIDERANDOS

1.- Nombre, nacionalidad y domicilio del solicitante:

C. C.P. Rubén F. Velázquez López, de nacionalidad mexicana con domicilio en el Centro Demostrativo La Chacona, sito en kilómetro 2.5 de la carretera Juan Crispín-San Fernando, de Tuxtla Gutiérrez, Chiapas, en su carácter de titular de la Secretaría de Desarrollo Rural del Gobierno del Estado de Chiapas.

2.- Interés jurídico del solicitante:

El C. C.P. Rubén F. Velásquez López, de nacionalidad mexicana en su carácter de titular de la Secretaría de Desarrollo Rural del Gobierno del Estado de Chiapas, basa el interés jurídico de dicha Secretaría para solicitar la Denominación de Origen Mango Ataulfo del Soconusco Chiapas, en que ésta, dentro de sus objetivos, busca promover el desarrollo integral de los productores de mango del Estado de Chiapas, brindando apoyo a través de proyectos vinculados a la capacitación, producción, industrialización y comercialización para lograr fomentar la calidad del "MANGO ATAULFO DEL SOCONUSCO CHIAPAS" a nivel nacional e internacional, obteniendo ventajas competitivas que induzcan hacia una mayor rentabilidad en beneficio del productor del "MANGO ATAULFO DEL SOCONUSCO CHIAPAS", y con ello darle al Estado el sello distintivo que lo caracterice e identifique como el productor originario de dicho mango, por lo que fortalecerá su comercialización y otorgará seguridad jurídica al productor chiapaneco.

3.- Señalamiento de la denominación de origen:

"MANGO ATAULFO DEL SOCONUSCO CHIAPAS", para ser aplicada al mango.

4.- Descripción del producto a que se aplicará la denominación de origen:

Las características morfológicas del fruto son las siguientes:

Tiene un peso promedio de 350 grs.; una composición promedio de 69% de pulpa, 19% cáscara y 8.5% hueso o semilla, la pulpa es de consistencia firme con muy poco contenido de fibra, con sabor dulce y baja de acidez, con cáscara firme y de color amarillo y resistente al manejo poscosecha.

Componentes.- Los componentes bioquímicos más importantes del "MANGO ATAULFO DEL SOCONUSCO CHIAPAS" corresponden a los caracteres de sólidos solubles totales (BX), azúcares reductores totales y acidez.

Las características, componentes, formas de extracción, procesos de producción o elaboración del producto, y sus modos de empaque, embalaje o envasamiento, serán siempre las que se fijen en la Norma Oficial Mexicana, que en su momento sea emitida por la autoridad competente, en los términos establecidos en la ley de la materia.

5.- Lugares de extracción:

La zona de producción del MANGO ATAULFO DEL SOCONUSCO CHIAPAS abarca los municipios de Suchiate, Frontera Hidalgo, Metapa, Tuxtla Chico, Tapachula, Mazatán, Huehuetán, Tuzantán, Huixtla, Villa Comaltitlán, Escuintla, Acacoyagua y Acapetahua, los cuales conforman la denominada región del "MANGO ATAULFO DEL SOCONUSCO CHIAPAS".

6.- Señalamiento detallado de los vínculos entre la denominación de origen, producto y territorio:

La producción de "MANGO ATAULFO DEL SOCONUSCO CHIAPAS" tiene sus orígenes en el año de 1963, cuando se realizaron investigaciones sobre mango con diferentes materiales existentes en la región del Soconusco, detectando en un predio de Tapachula propiedad del Sr. Ataulfo Morales Gordillo, 5 árboles con características sobresalientes del fruto, de los cuales se han obtenido yemas y varetas para propagar este material en toda la región del Soconusco, en donde se le conoce y denomina comúnmente como "MANGO ATAULFO DEL SOCONUSCO".

Desde 1963 a la fecha se han establecido 15,000 hectáreas de este mango que representa cerca de 83% de la superficie cultivada con este frutal en la región, y cuyo volumen anual es aproximadamente 176,000 toneladas, por lo que ha generado fuentes de empleo, servicios, centros de investigación, agroindustrias, comercializadoras, infraestructura, asociaciones de productores, y por lo tanto el reconocimiento por parte del H. Congreso del Estado de Chiapas.

De lo anterior se deriva que el "MANGO ATAULFO DEL SOCONUSCO CHIAPAS", es originario de la región, que desarrolla y posee sus particulares características por la interacción con los factores agroecológicos y que en torno a éste se ha generado un desarrollo económico en beneficio de los productores y de la población de dicha región.

En efecto, la región Geográfica Productora del "MANGO ATAULFO DEL SOCONUSCO CHIAPAS" se localiza en la costa, al sur del Estado, entre las coordenadas 14°30' y 15°20' de latitud Norte, así como 92°10' y 92°50' de longitud Oeste del meridiano de Greenwich. Está delimitada al norte por la Sierra Madre de Chiapas, al Suroeste por el Océano Pacífico, el Río Suchiate constituye su límite Sureste, limitando al Noroeste con el Municipio de Mapastepec.

En la planicie costera donde se cultiva el "MANGO ATAULFO DEL SOCONUSCO CHIAPAS" predomina el clima cálido subhúmedo y cálido húmedo, ambos con lluvias en verano y oscilaciones isotermales menores de 5°C; tiene dos épocas secas, durante el verano y el invierno, siendo esta última la más marcada.

En cuanto a la temperatura media de esta región, es de 27 a 28°C, siendo la oscilación media mensual de temperaturas menor a 5°C; la precipitación varía de 1089 a 3000 mm y se distribuye de abril a octubre en la parte alta y de mayo a octubre en la planicie costera, significando que se tienen seis meses sin lluvia en las áreas productoras del "MANGO ATAULFO DEL SOCONUSCO CHIAPAS". Estas características del clima son las más recomendadas para el cultivo del manguero en general, es decir, el clima del tipo monzónico, caracterizado por una temporada de lluvias, alternado con otra de sequía.

Otros factores climáticos son: humedad relativa que es de un promedio anual de 75 a 80%, 90 días nublados de promedio anual y 100 días lluviosos promedio para el bajo Soconusco por 120 días lluviosos para el alto Soconusco.

Existen cuatro unidades de suelos en la zona productora de mango de la costa de Chiapas, que son:

Luvisoles crómicos, éstos representan el 10.3% de la superficie total de la costa de Chiapas, son suelos de textura media con un subsuelo muy rico en arcilla, son fértiles y ácidos, con alta capacidad para retener nutrimentos que permiten altos rendimientos en frutales. En la región del Soconusco se les encuentra de los 28 a 250 metros sobre el nivel del mar;

Fluvisoles eútricos, unidad de suelos que se encuentran en su gran mayoría en la llanura costera que corresponde a un relieve plano, representan el 36.71% de la superficie de la costa de Chiapas, son de textura media y están constituidos por materiales disgregados que no presentan estructura desarrollada, son profundos y ricos en arcillas; de buena fertilidad, buen drenaje y PH ligeramente ácido;

Gleysoles eútricos, suelos pantanosos que representan el 19.9% de la superficie de la costa, se encuentran en la zona más cercana al mar, su drenaje es lento y su topografía plana. No se recomiendan para el establecimiento de huertos de mango, y

Andosol mólico, unidades de suelos que representan un 5.4% de la superficie total de la costa y se localizan en la zona aledaña al volcán del Tacaná, en los municipios de Tuxtla Chico, Cacahoatán y Unión Juárez, así como parte de Metapa y Tapachula. Son suelos de textura media que se han formado a partir de cenizas volcánicas, presentan una capa superficial de color negro o muy oscuro, rica en materia orgánica
y nutrimentos, son de textura esponjosa o muy suelta, se localizan desde los 10 metros sobre el nivel del mar en el Municipio de Metapa, hasta las faldas del Tacaná en el Municipio de Unión Juárez a 2000 metros sobre el nivel del mar.

La faja costera donde se tienen las condiciones agroecológicas para alta productividad y calidad excelente de la variedad del "MANGO ATAULFO DEL SOCONUSCO CHIAPAS", comprende los trece municipios citados en el considerando 5 de esta resolución.

RESOLUTIVOS

PRIMERO.- Se otorga la protección prevista en los artículos 157, 158 y demás aplicables de la Ley de la Propiedad Industrial a la Denominación de Origen "MANGO ATAULFO DEL SOCONUSCO CHIAPAS", para aplicarse al mango de este genotipo, producido en los municipios de Suchiate, Frontera Hidalgo, Metapa, Tuxtla Chico, Tapachula, Mazatán, Huehuetán, Tuzantán, Huixtla, Villa Comaltitlán, Escuintla, Acacoyagua y Acapetahua, los cuales conforman la denominada Región del Mango Ataulfo del Soconusco Chiapas.

SEGUNDO.- El Estado Mexicano será el titular de la denominación de origen y ésta sólo podrá usarse mediante autorización que expida el Instituto a las personas físicas o morales que reúnan los requisitos establecidos en el artículo 169 de la Ley de la Propiedad Industrial.

TERCERO.- Para los efectos de la presente declaración de protección se establece como zona geográfica de protección a la zona del Soconusco Chiapas incluyendo en ésta a los municipios de Suchiate, Frontera Hidalgo, Metapa, Tuxtla Chico, Tapachula, Mazatán, Huehuetán, Tuzantán, Huixtla, Villa Comaltitlán, Escuintla, Acacoyagua y Acapetahua.

CUARTO.- Esta declaración de protección podrá ser modificada, en su caso, de acuerdo con lo previsto en el artículo 166 de la Ley de la Propiedad Industrial, de oficio o a petición de parte.

QUINTO.- Conforme a lo dispuesto en el artículo 165 de la Ley de la Propiedad Industrial, la vigencia de la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen estará determinada por la subsistencia de las condiciones que la motivaron y sólo dejará de surtir efectos por otra declaración que al efecto emita el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial.

SEXTO.- El Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial solicitará a la Secretaría de Relaciones Exteriores que tramite el registro de la denominación de origen a que se refiere esta declaración, para obtener su reconocimiento y protección en el extranjero conforme a los tratados internacionales.

SEPTIMO.- Esta resolución se publicará en el **Diario Oficial de la Federación** y en la Gaceta de la Propiedad Industrial.

OCTAVO.- La presente resolución surtirá sus efectos al día siguiente de su publicación en el **Diario Oficial de la Federación**.

Atentamente

México, D.F., a 4 de agosto de 2003.- El Director General, **Jorge Amigo Castañeda**.- Rúbrica.

(R.- 183547)

DECLARACION general de protección de la denominación de origen Café Chiapas.

Al margen un logotipo, que dice: Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial.

DECLARACION GENERAL DE PROTECCION DE LA DENOMINACION DE ORIGEN "CAFE CHIAPAS".

El Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, con fundamento en los artículos 6o. fracción III, 158, 159, 163, 164, 165, 166, 167 y 168 de la Ley de la Propiedad Industrial, publicada en el **Diario Oficial de la Federación** el 2 de agosto de 1994, procede a la publicación de la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen "CAFE DE CHIAPAS", presentada ante este Instituto, de acuerdo a lo siguiente:

ANTECEDENTES

1.- Por escrito de fecha 3 de agosto de 2001, presentado en la Delegación Federal de Tuxtla Gutiérrez, Chiapas, y recibido el 21 de agosto del mismo año, con número de folio 0113970 en este Instituto, el C. Luis Herrera Solís, Director General de la Comisión para el Desarrollo y Fomento del Café de Chiapas, solicitó la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen "CAFE CHIAPAS".

2.- De conformidad con el artículo 161 de la Ley de la Propiedad Industrial, el 8 de agosto de 2002 se publicó en el **Diario Oficial de la Federación** un extracto de la solicitud de la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen "CAFE CHIAPAS", otorgándose un plazo de dos meses, contado a partir de la fecha de la publicación, para que cualquier tercero que justificara su interés jurídico formulara observaciones u objeciones y aportara las pruebas que estimara pertinentes. Dentro de dicho plazo no se presentó ninguna observación u objeción al respecto.

CONSIDERANDOS

1.- Nombre, nacionalidad y domicilio del solicitante:

Con fecha 21 de agosto de 2001, la Comisión para el Desarrollo y Fomento del Café de Chiapas (COMCAFE), de nacionalidad mexicana, con domicilio ubicado en la calle 6a. Sur Poniente número 821, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas, por conducto de su Director General, el C. Anuario Luis Herrera Solís, solicitó ante este Instituto la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen "CAFE CHIAPAS".

2.- Interés jurídico:

La COMCAFE acreditó ser un organismo público descentralizado de la Administración Pública Estatal, creado por el Decreto 194 de fecha 16 de agosto de 2000. Dedicado a promover el desarrollo integral de la cafeticultura chiapaneca, brindando diversos apoyos a la comunidad cafetalera del Estado, mediante proyectos vinculados a la capacitación, producción, industrialización y comercialización; de tal manera que se logre fomentar e identificar la excelente calidad que distingue al café chiapaneco en mercados nacionales
y extranjeros, obteniendo así ventajas competitivas que induzcan hacia una mayor rentabilidad en beneficio del productor cafetalero.

3.- Señalamiento de la denominación de origen:

"CAFE CHIAPAS", para amparar el café verde o tostado/molido, de la especie Coffea Arábica, cultivado
y producido en el Estado de Chiapas.

4.- Descripción detallada del producto o los productos que abarcará la denominación de origen incluyendo sus características, componentes, forma de extracción y procesos de producción o elaboración:

El café verde, café tostado/molido, de la especie Coffea Arábica, perteneciente a la familia de las rubiáceas.

El café verde debe reunir los requisitos establecidos por la Norma Oficial Mexicana NMX-F-551-1996-SCFI, Café Verde-Especificaciones y Métodos de Prueba, publicada en el **Diario Oficial de la Federación** el 11 de abril de 1999, y está constituida por las semillas o almendras de los frutos maduros de plantas de café de la especie Coffea Arábica.

El café tostado/molido debe reunir los requisitos establecidos por la Norma Oficial Mexicana NMX-F-013-SCFI-2000, Café Puro Tostado en Grano o Molido, sin Descafeinar o Descafeinado, Especificaciones
y Métodos de Prueba, publicada en el **Diario Oficial de la Federación** el 28 de agosto de 2000.

El "CAFE CHIAPAS" contempla las calidades de prima lavado y altura, las cuales cubren el grueso de las exportaciones, pero también podemos encontrar en menor cantidad las de extraprima lavado y estrictamente altura.

Dentro de las principales variedades se encuentran las de porte alto como Typica, Maragogype, Bourbon
y Mundo Novo, que pueden llegar a tener una población promedio por hectárea de 1,500 a 2,000 plantas; y las variedades de porte bajo como Caturra, Garnica, Catuai, Catimor y Pacamara, que pueden llegar a tener una población promedio por hectárea de 2,500 a 3,300 plantas.

Una vez iniciada la cosecha, las acciones a seguir se dan a través de las siguientes etapas:

1. Recolección del grano.- Consiste en el corte de las cerezas que se encuentren en estado óptimo de maduración.
2. Recepción del café.- Consiste en la entrega de las cerezas maduras al beneficio húmedo en las últimas horas de la tarde, sin pasar de las 12 horas, para lo cual se debe contar con un lugar apropiado para recibir el volumen total de la cosecha diaria, de manera que se puedan conservar.
3. Despulpe del café.- En esta etapa se remueve la cáscara del fruto y también el mesocarpio o pulpa de los granos del café, usando para ello máquinas despulpadoras manuales y mecánicas.
4. Fermentación del grano.- La cual se refiere a la remoción del mucílago, consistente en desprender la porción del mesocarpio, denominada mucílago del endocarpio del grano, utilizando procedimientos fermentativos naturales, en tanques o piletas por 18 o 30 horas, o bien procedimientos mecánicos de fricción, realizados a través de máquinas desmucilaginadoras, o una combinación de ambos procedimientos.
5. Lavado del café.- Es el procedimiento en el cual se lava y escurre el café pergamino (despulpado) quitando la miel que contiene en su etapa de cereza, ya sea en las mismas piletas de fermentación a mano, o bien usando bombas centrífugas para sólidos, se debe proceder inmediatamente al secado del café a fin de evitar que se inicien procesos de fermentación.
6. Secado.- Mismo que se realiza lentamente y a bajas temperaturas a través de la acción de los rayos solares en patios de cemento o planillas o bien con aire caliente y limpio en secadoras, generalmente del tipo Guadiola con una temperatura máxima de 70ºC y de 30 a 36 horas, pudiendo reducirse de 18 y 24 horas si el café se orea previamente.
7. Beneficiado seco del café.- El cual consiste en despojar al café pergamino de las capas que lo envuelven, retirando la cáscara que cubre el grano y clasificándolo de acuerdo a diversas especificaciones para el Café Verde Chiapas, considerando tamaño, color y forma.
8. Tostado, molido y envasado.- Estas etapas deben cumplir con ciertas especificaciones, así como contener la especificación, dependiendo de la calidad de que se trate, ya sea estrictamente altura, altura extraprima y prima lavado.

Las características, componentes, formas de extracción, procesos de producción o elaboración del producto, y sus modos de empaque, embalaje o envasamiento, serán siempre las que se fijen en la Norma Oficial Mexicana, que en su momento sea emitida por la autoridad competente, en los términos establecidos en la ley de la materia.

5.- Lugares de extracción:

La zona de producción del CAFE CHIAPAS constituye las regiones denominadas: Ocozocoautla, San Cristóbal de las Casas, Copainalá, Comitán, Angel Albino Corzo, Pichucalco, Bochil, Palenque, Ocosingo, Yajalón, Motozintla y Tapachula.

Los municipios que constituyen las doce regiones indicadas en el párrafo anterior son:

Ocozocoautla: Berriozábal, Cintalapa, Ixtapa, Jiquipilas, Ocozocoautla, San Fernando y Tuxtla Gutiérrez.

San Cristóbal de las Casas: Chalchihuitán, Chenalhó, San Andrés Larráinzar, Oxchuc, Pantelhó, Tenejapa, Teopisca, San Juan Cancuc y Santiago El Pinar.

Copainalá: Coapilla, Copainalá, Ocotepec y Tecpatán.

Comitán: Independencia, Margaritas, Trinitaria, Maravilla Tenejapa y Venustiano Carranza.

Angel Albino Corzo: Angel Albino Corzo, La Concordia, Villa Corzo, Villaflores y Montecristi de Guerrero.

Pichucalco: Amatán, Chapultenango, Francisco León, Ixtuatán, Ixtacomitán, Ixtapangajoya, Ostuacán, Pantepec, Pichucalco, Rayón, Solosuchiapa, Tapalapa y Tapilula.

Bochil: El Bosque, Huitiupán, Jitotol, Pueblo Nuevo Solistahuacán, Simojovel, Bochil y San Andrés Duraznal.

Palenque: Palenque y Salto de Agua.

Ocosingo: Altamirano, Chilón y Ocosingo.

Yajalón: Sabanilla, Tila, Tumbalá, Yajalón y Sitalá.

Motozintla: Amatenango de la Frontera, Bejucal de Ocampo, Bellavista, Chicomuselo, Frontera Comalapa, La Grandeza, Mazapa de Madero, Motozintla, El Porvenir y Siltepec.

Tapachula: Acacoyahua, Acapetahua, Cacahuatán, Escuintla, Huehuetán, Huixtla, Mapastepec, Villa Comaltitlán, Tapachula, Tuxtla Chico, Tuzantán, Pijijiapan y Unión Juárez.

6.- Señalamiento detallado de los vínculos entre la denominación, producto y territorio:

“CAFE CHIAPAS” es la denominación que se le otorga al café que es producido en diversas zonas del Estado de Chiapas, en atención a las óptimas condiciones geográficas y de cultivo que éste posee, contando con ricos suelos volcánicos, climas aptos, que se caracterizan por tener una buena humedad durante todo el año y una gran diversidad de excelentes temperaturas; características que de manera conjunta permiten que se dé un producto con una alta acidez, aroma intenso, sabor agradable y apreciable cuerpo, alcanzando así una excelente calidad, sin dejar de lado los adecuados procesos de producción y transformación/industrialización que realizan los cafeticultores chiapanecos, quienes cumplen con estrictas condiciones de calidad y toman en cuenta la tradición de cultivo que ha caracterizado al Estado de Chiapas.

El café cultivado en el Estado de Chiapas abarca una superficie de 231,329 hectáreas, equivalentes al 30.39% de la superficie estimada a nivel nacional de 761,165 hectáreas.

Chiapas cuenta con 72,294 productores cafetaleros, cifra equivalente al 26% del total de la población productora a nivel nacional que se dedica a esta actividad, de la cual dependen aproximadamente 450,000 chiapanecos y genera 100,000 empleos al año.

Dichos cafeticultores están distribuidos en 1,718 comunidades de 77 municipios y nueve regiones económicas del Estado de Chiapas (Centro, Altos, Fronteriza, Frailesca, Norte, Selva, Sierra, Soconusco e Istmo-Costa), las cuales se encuentran ubicadas entre las latitudes de 15º N y 17º20’ N y entre las longitudes de 91º45’ O y 93º45’ O. (Anuario Estadístico del Estado de Chiapas, Edición 1999).

Las condiciones ambientales que tiene el Estado de Chiapas lo hacen propicio para el cultivo del café, contando con dos regiones geográficas: la del Soconusco y la Centro-Norte del Estado, las cuales se caracterizan por la particularidad de su precipitación pluvial principalmente (de 2,500 a 5,000 mm anuales), con una temperatura promedio anual de 18º a 25ºC, con suelos profundos con valores de PH entre 4.5 y 7.0 y abundantes contenidos de materia orgánica.

El café se cultiva sobre diferentes alturas, dependiendo de las regiones donde se produce, pero la que ocupa un mayor porcentaje de la superficie cultivada con café en el Estado, y la que considera esta denominación de origen, es aquella que va exclusivamente arriba de los 800 metros sobre el nivel del mar, que corresponde aproximadamente al 75%.

La producción del “CAFE CHIAPAS” se caracteriza por producirse bajo sombra forestal y por tanto, está asociada a la conservación del medio ambiente y al equilibrio ecológico, permitiendo la producción de cultivos alternativos al café.

Cabe destacar la importancia del “CAFE CHIAPAS” en virtud de que por el volumen de operaciones comerciales que se generan en el Estado, este producto logra aportar una significante fuente de divisas en apoyo directo a la economía del país.

VII.- A nivel estatal, el “CAFE CHIAPAS” se comercializa en grano verde por la vía de empresas comercializadoras sociales y privadas, quienes lo compran en las principales regiones productoras del Estado y lo distribuyen en mercados de exportación. Hablando de la presentación de tostado y molido, ésta la podemos encontrar en su mayoría en cafeterías o bien en pequeños expendios.

Dada la excelente calidad de “CAFE CHIAPAS”, éste tiene una demanda potencial tanto a nivel nacional, para su consumo interno como en el mercado internacional, hacia el cual se exporta el 80% del café producido en el Estado.

RESOLUTIVOS

PRIMERO.- Se otorga la protección prevista en la Ley de la Propiedad Industrial a la Denominación de Origen “CAFE CHIAPAS”, para amparar café verde o tostado/molido, de la especie Coffea Arábica, cultivado
y producido en el Estado de Chiapas. La zona geográfica de producción constituye las regiones denominadas: Ocozocoautla, San Cristóbal de las Casas, Copainalá, Comitán, Angel Albino Corzo, Pichucalco, Bochil, Palenque, Ocosingo, Yajalón, Motozintla y Tapachula, las cuales comprenden los municipios señalados en el numeral 5 (lugares de extracción).

SEGUNDO.- El Estado Mexicano será el titular de la Denominación de Origen y ésta sólo podrá usarse mediante autorización que emita el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, de conformidad con lo previsto en la ley de la materia.

TERCERO.- Los términos de la presente Declaración de Protección podrán ser modificados en cualquier tiempo, de acuerdo con lo previsto en el artículo 166 de la ley de la materia.

CUARTO.- La vigencia de la presente Declaración de Protección de la Denominación de Origen “CAFE CHIAPAS”, estará determinada por la subsistencia de las condiciones que la motivaron y sólo dejará de surtir efectos por otra declaración que al efecto emita el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial.

QUINTO.- El Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, de conformidad con la ley de la materia, solicitará a la Secretaría de Relaciones Exteriores que tramite el registro de la Denominación de Origen “CAFE CHIAPAS”, para obtener su reconocimiento y protección en el extranjero conforme a los tratados internacionales.

SEXTO.- Esta resolución se publicará en el **Diario Oficial de la Federación** y en la Gaceta de la Propiedad Industrial.

SEPTIMO.- La presente resolución surtirá sus efectos al día siguiente de su publicación en el **Diario Oficial de la Federación**.

México, D.F., a 12 de agosto de 2003.- El Director General, **Jorge Amigo Castañeda**.- Rúbrica.

(R.- 183544)