

INSTITUTO MEXICANO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

EXTRACTO de la solicitud de Declaración de Protección de la Denominación de Origen Vainilla de Papantla.

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

EXTRACTO DE LA SOLICITUD DE DECLARACION DE PROTECCION DE LA DENOMINACION DE VAINILLA DE PAPANTLA.

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 "VAINILLA DE PAPANTLA", a petición de parte interesada, en los siguientes términos:

1.- Nombre, nacionalidad y domicilio del solicitante

Con fecha 16 de diciembre de 2003, el C. Víctor E. Díaz Palacios, Secretario de Desarrollo Rural del Estado de Puebla y el Lic. José Miguel Moto del Hoyo, Presidente del Consejo Veracruzano de la Vainilla (COVERVAINILLA), con domicilio ubicado en el Edificio "B" número 1202, de la calle 26 Norte, colonia Humboldt, ciudad de Puebla, Puebla, y 16 de Septiembre número 605, Centro, código postal 93400, ciudad de Papantla de Olarte, Veracruz, respectivamente, solicitaron ante este Instituto la Declaración de Protección de la Denominación de Origen "VAINILLA DE PAPANTLA".

2.- Interés jurídico

El Lic. José Miguel Moto del Hoyo, en representación del COVERVAINILLA, funda su interés jurídico en la fracción III del artículo 158 de la Ley de la Propiedad Industrial, en la que se señala que tienen interés jurídico, las dependencias o entidades del gobierno federal y de los gobiernos de las entidades de la Federación, ya que el COVERVAINILLA es un organismo público descentralizado, con personalidad jurídica y patrimonio propios, creado por el Decreto del Ejecutivo del Estado de Veracruz-Llave, publicado el 27 de noviembre de 2000 en la Gaceta Oficial del Estado. En dicho Decreto se designa como Presidente del COVERVAINILLA, al Secretario Ejecutivo del Instituto Veracruzano para el Desarrollo Rural, quien actualmente es el Lic. José Miguel Moto del Hoyo. El COVERVAINILLA tiene entre sus objetivos, los siguientes:

- Reunir en su seno a productores, industrializadores y comercializadores de vainilla del Estado, a fin de concertar acciones para el desarrollo del sector vainillero;
- Promover la producción y comercialización de vainilla, pugnando para que se incursione en el avance tecnológico, a fin de mejorar la calidad de la vainilla para la obtención de mejores precios y valores agregados al producto, promoviendo su comercialización en el ámbito nacional e internacional, y
- Promover la certificación de origen de esquejes, frutos y derivados de la vainilla, a fin de asegurar su adecuada producción y comercialización en el mercado nacional e internacional.

El C. Víctor E. Díaz Palacios, Secretario de Desarrollo Rural del Estado de Puebla, funda su interés jurídico en que es la dependencia encargada de atender las necesidades y peticiones en materia de desarrollo rural de los productores del campo poblano, y para el caso específico, de los productores de la zona vainillera. Sus facultades se fundan en lo dispuesto por los artículos 12 de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado de Puebla, y 7 y 8 fracción VII del Reglamento Interior de la Secretaría de Desarrollo Rural del Estado de Puebla.

3.- Señalamiento de la denominación de origen

"VAINILLA DE PAPANTLA"

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

A.- VAINILLA DE PAPANTLA EN VAINA.- Es el fruto maduro beneficiado de la orquídea Vainilla Planifolia Andrews (sinónimo de Vainilla Fragans (Salisbury) Ames). En el territorio de Vainilla de Papantla se encuentra una mezcla de subespecies característica. Las más comunes se conocen como Vainilla Fina (sinonimia "Mansa", con diversos subtipos como "Verde", "Amarilla", "Cazones", "Zozocolco", "Riva Palacio", "Valenzuela", etc.), Vainilla Rayada (sinonimia "Tarro" o "Acamaya"), Vainilla Oreja de Burro y Vainilla Mestiza. La vainilla es una orquídea perenne que se cultiva apoyada en un árbol tutor, que le proporciona soporte

y sombra. En las plantaciones totonacas tradicionales, se cultiva en un terreno con vegetación secundaria o terciaria conocida como "acahual", utilizando a diversas especies nativas como tutores (sobre todo, *Eugenia capullo*, *Emelia erecta*, *Gliricidia sepium*, *Tabernaemontana alba*, *Bursera simaruba*, *Trichilia havanensis*, *Litsea glauscecens*, *Bahuinia divaricata*, etc.). En otros vainillales, se establecen tutores como *Gliricidia sepium*, *Eritrina americana* y también naranjos. La floración ocurre al tercer año de vida de la planta, de marzo a mayo. Por lo general se lleva a cabo la polinización manual, aunque cabe señalar que el territorio de Vainilla de Papantla, junto con otras zonas de México, son los únicos lugares del mundo donde se puede llevar a cabo una polinización natural, aunque de manera muy irregular. Del número y ubicación de las flores polinizadas dependerá la cantidad y la calidad de la producción. Ocho a nueve meses después de la polinización, los frutos entran en sazón: se reblandecen y cambian de color, de verde brillante a verde amarillento opaco. Este es el momento de cosechar para obtener mejor rendimiento y calidad.

El beneficiado de vainilla tiene un doble propósito: inducir la formación de vainillina y otras sustancias mediante reacciones enzimáticas, y reducir el contenido de humedad del fruto. Desde finales del siglo XIX se desarrolló en el territorio de Vainilla de Papantla una tecnología de beneficiado propia que incluye la utilización de hornos caloríficos. En otros países en cambio se utiliza el escaldado en agua caliente. En sí el proceso de beneficiado comprende las siguientes operaciones: despezonado, clasificación por grado de madurez, horneado a 60°C por 36h, primer sudor, asoleado y sudado durante 11 a 25 días, clasificación por grado de humedad, depósito durante 45 días, partido (clasificación por tamaño) y amarre.

La VAINILLA DE PAPANTLA en vaina puede comercializarse como tal o destinarse a la fabricación de extractos y derivados. Si se comercializa como tal, debe presentar una serie de características de calidad: largo de la vaina, brillantez, color, textura y número de defectos. Independientemente de que se comercialice en vaina o para extracto, debe cumplir con requisitos mínimos de aroma, contenido de humedad y contenido de vainillina. Estas especificaciones se regularán en la Norma Oficial Mexicana que corresponda a la VAINILLA DE PAPANTLA.

B.- EXTRACTO DE VAINILLA DE PAPANTLA

Se considera extracto de VAINILLA DE PAPANTLA el que cumple con las definiciones de "extracto natural de vainilla" y "extracto natural concentrado de vainilla" de la NOM-139-SCFI vigente, pero que han sido elaborados a partir de vainas exclusivamente de VAINILLA DE PAPANTLA. De ese modo, se denominan "extracto natural de VAINILLA DE PAPANTLA" y "extracto natural concentrado de VAINILLA DE PAPANTLA". Su calidad será regulada por la Norma Oficial Mexicana que se publique para la VAINILLA DE PAPANTLA.

C.- OTROS DERIVADOS DE VAINILLA DE PAPANTLA

Los únicos derivados que abarca la denominación VAINILLA DE PAPANTLA, además de los extractos mencionados, son los siguientes, conforme a las definiciones de la NOM-139-SCFI vigente y elaborados a partir de vainas exclusivamente de VAINILLA DE PAPANTLA:

- Oleorresinas de VAINILLA DE PAPANTLA;
- VAINILLA DE PAPANTLA en polvo, y
- VAINILLA DE PAPANTLA (molida).

Su calidad será regulada por la Norma Oficial Mexicana que se publique para la VAINILLA DE PAPANTLA.

5.- Lugares de extracción

La VAINILLA DE PAPANTLA se produce en el territorio de origen de aproximadamente 7551 km², compartido por 38 municipios; 19 de ellos del Estado de Veracruz-Llave y 19 del Estado de Puebla, mismos que se listan a continuación:

1.- Castillo de Teayo, Ver.

2.- Cazones de Herrera, Ver.

- | | |
|---------------------------------|-----------------------------------|
| 3.- Chumatlán, Ver. | 21.- Ayotoxco de Guerrero, Pue. |
| 4.- Coahuatlán, Ver. | 22.- Caxhuacán, Pue. |
| 5.- Coatzintla, Ver. | 23.- Cuetzalan del Progreso, Pue. |
| 6.- Coxquihui, Ver. | 24.- Francisco Z. Mena, Pue. |
| 7.- Coyutla, Ver. | 25.- Hermenegildo Galeana, Pue. |
| 8.- Espinal, Ver. | 26.- Huehuetla, Pue. |
| 9.- Filomeno Mata, Ver. | 27.- Hueytamalco, Pue. |
| 10.- Gutiérrez Zamora, Ver. | 28.- Jalpan, Pue. |
| 11.- Martínez de la Torre, Ver. | 29.- Jonotla, Pue. |
| 12.- Mecatlán, Ver. | 30.- Jopala, Pue. |
| 13.- Misantla, Ver. | 31.- Olintla, Pue. |
| 14.- Papantla de Olarte, Ver. | 32.- Pantepec, Pue. |
| 15.- Poza Rica, Ver. | 33.- San Felipe Tepatlán, Pue. |
| 16.- Tecolutla, Ver. | 34.- Tenampulco, Pue. |
| 17.- Tihuatlán, Ver. | 35.- Tuzamapan de Galeana, Pue. |
| 18.- Tuxpan, Ver. | 36.- Venustiano Carranza, Pue. |
| 19.- Zozocolco de Hidalgo, Ver. | 37.- Xicotepec, Pue. |
| 20.- Acateno, Pue. | 38.- Zihuateutla, Pue. |

Debido a que el territorio íntegro de los 38 municipios presenta un relieve y unas condiciones muy variadas, a fin de mantener la unidad geográfica y humana del territorio se definen las siguientes acotaciones:

1.- De los 12 municipios listados a continuación, solamente están incluidas en el territorio de VAINILLA DE PAPANTLA las zonas que están situadas a altitudes inferiores a los 300 m:

- | | |
|--------------------------------|------------------------------|
| - Ayotoxco de Guerrero, Pue. | - Jopala, Pue. |
| - Caxhuacán, Pue. | - Olintla, Pue. |
| - Cuetzalan del Progreso, Pue. | - San Felipe Tepatlán, Pue. |
| - Hermenegildo Galeana, Pue. | - Tuzamapan de Galeana, Pue. |
| - Huehuetla, Pue. | - Xicotepec, Pue. |
| - Jonotla, Pue. | - Zihuateutla, Pue. |

2.- Del Municipio de Tuxpan, Ver., solamente está incluida en el territorio de VAINILLA DE PAPANTLA la zona que está situada al sur del paralelo 20° 48'.

3.- Del Municipio de Misantla, Ver., solamente está incluida en el territorio de VAINILLA DE PAPANTLA la cuenca hidrológica del río Nautla, por debajo de los 300 m de altitud.

4.- Del Municipio de Jalpan, Pue., solamente está incluida en el territorio de VAINILLA DE PAPANTLA la cuenca hidrológica del río Cazones, por debajo de los 300 m de altitud.

5.- Del Municipio de Hueytamalco, Pue., solamente está incluida en el territorio de VAINILLA DE PAPANTLA la zona que está situada al norte del paralelo 20° 09'.

6.- Del municipio de Acateno, Pue., solamente está incluida en el territorio de VAINILLA DE PAPANTLA la zona que está situada al norte del paralelo 20° 06'.

Los restantes 21 municipios se encuentran incluidos de manera íntegra dentro del territorio de VAINILLA DE PAPANTLA.

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

La vainilla ha estado identificada con la región de Papantla desde la más remota antigüedad. La utilización de la vainilla como cultivo comercial, su domesticación, el descubrimiento de su proceso de beneficiado y sus primeras aplicaciones tuvieron lugar en la región de Papantla, por parte de la cultura Totonaca (quienes la llaman Caxixanath: flor recóndita), mucho tiempo antes de la conquista. Existe una leyenda, bastante difundida en la tradición oral papanteca, que sitúa el origen mítico de la vainilla en tiempos del rey totonaca Teniztli III, a partir del sacrificio de una pareja de enamorados, de cuya sangre brotaron un arbusto y una orquídea: la vainilla. A partir de entonces, la vainilla está ligada al territorio y al pueblo totonaco de Papantla, quien la incorpora en sus rituales, sus leyendas, sus tradiciones, sus ofrendas y todo su pensamiento mágico-religioso. No se puede pensar en VAINILLA DE PAPANTLA sin relacionarla con la etnia totonaca. La etnia totonaca mantiene una relación muy estrecha, prácticamente una simbiosis, con la vainilla desde tiempos inmemoriales. Los totonacos domesticaron a la vainilla, descubrieron su proceso de beneficiado y la dieron a conocer primero a los otros pueblos mesoamericanos y luego al resto del mundo. Durante siglos, toda la vainilla del mundo era cultivada por ellos y han preservado una tecnología de cultivo tradicional y sustentable hasta el día de hoy.

En la actualidad, otros factores humanos influyen en la calidad característica de la VAINILLA DE PAPANTLA. Uno de los más importantes es la tecnología de beneficiado por calorífico, inventada por el papanteco Juan Pérez a fines del siglo XIX. Mientras en otras partes del mundo el escaldado provoca pérdida de componentes aromáticos y menor calidad, en el territorio de VAINILLA DE PAPANTLA, el empleo del horno calorífico facilita un beneficiado uniforme y promueve la formación de componentes aromáticos.

El primer documento que hace alusión a la vainilla data de 1427, cuando se integra esta vaina a la matrícula de tributos de los territorios totonacos recién conquistados por los mexicas. Es decir, la primera aparición de la vainilla en la historia se sitúa en Papantla. En el momento de la conquista, la región de Totonacapan estaba dividida en señoríos, más o menos independientes, sometidos a la autoridad de Tenochtitlán. Cuatro de estos antiguos señoríos -Papantla, Tenampulco, Tuzapan y Matlactonatico- aquéllos donde se ha continuado ininterrumpidamente con la tradición del cultivo de la vainilla, se sitúan en el territorio de VAINILLA DE PAPANTLA.

Cabe señalar que, durante siglos, se intentó propagar a la vainilla fuera de la región de Papantla, sin éxito, pues otras regiones carecen del agente polinizador que de manera natural se encuentra en el territorio de VAINILLA DE PAPANTLA.

El 94% del territorio de VAINILLA DE PAPANTLA se encuentra por debajo de los 300 m de altitud, lo cual le confiere a éste una unidad en cuanto a temperatura media anual de 23 a 25°C. EL 86% del territorio está dominado por climas clasificados (según la clasificación de Koppen, modificada por García) como Am (f), Aw1 (x') o Aw2(x'), es decir, temperatura media anual mayor de 22°C, temperatura media del mes más frío mayor a 18°C, precipitación del mes más seco menor a 600 mm, lluvias de verano y porcentaje de lluvia invernal mayor al 10.2% del total anual. Sin embargo, el factor climático que caracteriza más a la región y que, por cierto, favorece el sabor único de la VAINILLA DE PAPANTLA es la presencia de los vientos llamados "nortes", durante la temporada invernal. Los nortes consisten en frentes fríos que ingresan a la región provenientes del nordeste o del norte y que inciden en la temperatura mínima de la región. Esta razón, conjuntamente con la presencia de los lomeríos papantecos, de altitudes inferiores a los 300 m, influye en la existencia de una temperatura mínima promedio de 12 a 15°C en el 64% de la superficie de la zona.

La magnitud de las bajas temperaturas de invierno y la regularidad con que se presentan los nortes definen la época, la intensidad y el número de floraciones de la vainilla.

El territorio de VAINILLA DE PAPANTLA, en un 56% de su superficie está constituido por suelos de tipo Regosol. Si esta presencia de Regosoles no distinguiera lo suficiente el territorio de VAINILLA DE PAPANTLA, encontramos en sus suelos una particularidad que lo distingue más aún de otras regiones. El 47% del territorio de VAINILLA DE PAPANTLA presenta un tipo muy particular de suelo: el Regosol calcárico mezclado con Feozem calcárico. La presencia de este tipo de suelo mezclado con el Regosol calcárico mejora la disponibilidad de materia orgánica para la vainilla y mejora el drenaje general del suelo. La mezcla de ambos tipos de suelo en casi la mitad del territorio de VAINILLA DE PAPANTLA es una de las principales características que lo distinguen.

La principal reserva genética mundial de la especie Vainilla Planifolia se concentra en el territorio de VAINILLA DE PAPANTLA. Desde la antigüedad, los productores totonacas mantienen diversidad genética en sus huertos y no cabe duda de que esa mezcla de variedades le confiere características únicas a la VAINILLA DE PAPANTLA.

Al intentar describir de qué manera se distingue el aroma de VAINILLA DE PAPANTLA frente a otras vainillas del mundo, los conocedores lo llaman "más suave", "más dulce", "más cremoso", "más especiado", "más fresco", "el más delicado", "el más aromático".

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 8 de julio de 2004.- El Director General, **Jorge Amigo Castañeda**.- Rúbrica.

(R.- 198372)