

INSTITUTO MEXICANO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

EXTRACTO de la solicitud de la declaración de protección de la denominación de origen Chile Habanero de Yucatán.

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

EXTRACTO DE LA SOLICITUD DE LA DECLARACION DE PROTECCION DE LA DENOMINACION DE ORIGEN "CHILE HABANERO DE YUCATAN".

I.- Con fundamento en lo dispuesto por los artículos 158, 159, 160 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 "CHILE HABANERO DE YUCATAN", en los siguientes términos:

1.- Nombre, nacionalidad y domicilio del solicitante

Mediante escritos presentados ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial de fechas 23 de marzo y 24 de agosto de 2005 respectivamente, así como por escrito del día 16 de mayo de 2007, con el cual se contesta el requerimiento emitido por dicho Instituto, el C. Juan Carlos Ledón Vadillo, Presidente de Chile Habanero de Yucatán, A.C., empresa constituida conforme a las leyes de los Estados Unidos Mexicanos, con domicilio ubicado en Calle 27-A número 205-A por 18 y 22, Fraccionamiento Monterreal, código postal 97114 Mérida, Yucatán, México, solicitó la Declaración de Protección de la Denominación de Origen "CHILE HABANERO DE YUCATAN".

2.- Interés jurídico

El C. Juan Carlos Ledón Vadillo, en representación de Chile Habanero de Yucatán, A.C., funda su interés jurídico en que Chile Habanero de Yucatán, A.C., es una asociación civil constituida bajo las leyes mexicanas, cuya naturaleza y actividades a que se dedica son las siguientes:

- Impulsar el desarrollo de la industria de chile habanero de Yucatán (producción, proceso y comercialización), con el fin de lograr una mayor competitividad de esta industria en los mercados nacionales y extranjeros, aprovechando las ventajas del trabajo corporativo, que permitan entre otras cosas, tener acceso a las tecnologías actuales y mostrar al mundo una cara unida para la oferta del producto.

- Establecer un espacio físico en el que los asociados puedan reunirse para realizar actividades relacionadas con el objetivo de la asociación.

- Establecer una base de datos, disponible para todos los asociados, que contenga información relativa a la oferta, demanda, precios, canales de distribución, así como acopio y manejo de información técnica para la cadena productiva, incluyendo temas como control de plagas, fertilización, manejo de poscosecha y normatividad nacional y extranjera.

- Solicitar y coordinar actividades con instituciones de investigación, de financiamiento y oficinas gubernamentales, para solucionar los problemas de la industria.

- Contar con un centro de capacitación para técnicos y productores.

- Celebrar cualesquiera actos, convenios o contratos que sean convenientes para el mejor cumplimiento del objeto social.

- Desarrollar e implantar formas de organización temporal o permanente que propicien una mayor efectividad en la consecución del objeto social.

- Las demás que acuerden los asociados en asambleas extraordinarias.

3.- Señalamiento de la denominación de origen

"CHILE HABANERO DE YUCATAN"

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

Para amparar el fruto de la planta clase Angiosperma, subclase Dicotyledónea, superorden Sympétala, orden Tubiflorae, familia Solanaceae, género Capsicum y especie C. chinense Jacq comúnmente conocido como chile habanero en todas sus pigmentaciones y formas posibles cultivado y producido en el Estado de Yucatán.

El producto o productos terminados que abarcará la denominación serán: Chile habanero de Yucatán en pasta, deshidratado y salsas. El fruto del Chile habanero de la especie Capsicum chinense Jacq., es una baya hueca formada por dos o hasta ocho carpelos. Las paredes que los separan son incompletas y en la parte apical del fruto se unen, para formar unas estructuras membranosas que comúnmente se denominan venas. La pared del fruto o pericarpio, incluye la epidermis que junto con las células del colénquima, forma una cáscara fina pero resistente. El mesocarpo es un tejido carnoso de parénquima con cristales o cromatóforos amarillos, naranjas, rojos o morados. El endocarpo se forma de una o pocas capas de células, mucho más pequeñas que las del mesocarpo y de paredes más gruesas. La placenta es de color blanco amarillento y se inserta en la base del fruto quedando suspendida libremente dentro de la cavidad interna. En la misma base se une a las paredes membranosas que dividen parcialmente a los carpelos. Es de forma irregular y apariencia esponjosa con mucha variación en tamaño, el cual al parecer guarda poca relación con el tamaño del fruto. Este tejido es muy importante porque en esta parte del fruto se sintetizan los capsaicinoides, compuestos alcaloides responsables del picor o pungencia del chile habanero, siendo los principales la capsaicina y la dihidrocapsaicina que contribuyen con más del 90% del total de capsaicinoides del chile habanero. Las semillas son de color amarillo paja y crecen en placentas situadas en la base del fruto. El número de semillas por fruto varía desde unas cuantas hasta más de cien.

Entre las características que distinguen al chile habanero de Yucatán destacan entre otras cosas, su forma, color, pungencia, aroma, sabor y su vida de anaquel. La forma característica del chile habanero de Yucatán es oblonga o en forma de trompo. Presenta su diámetro mayor en el tercio basal y termina en un ápice hacia la parte más distal y consta de dos a cuatro lóbulos o cavidades internas.

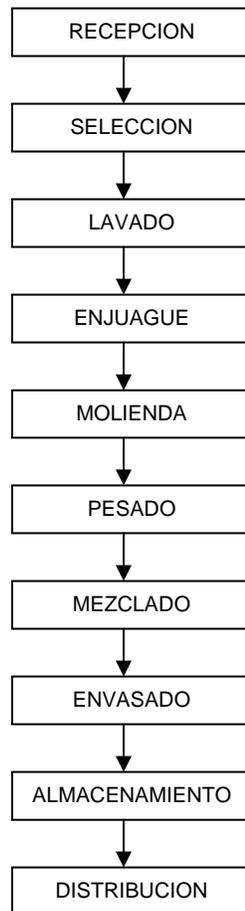
El color del chile habanero típico de Yucatán es naranja, el cual se observa en su estado de madurez y verde cuando está inmaduro. El color del fruto de chile habanero inmaduro se debe a la presencia predominante de clorofilas. El color del fruto del chile habanero maduro está determinado principalmente por la presencia de dos tipos de pigmentos: los carotenoides y las antocianinas. La combinación en diferentes proporciones de estos dos tipos de pigmentos en el fruto da lugar a los diferentes colores que se aprecian en las variedades cultivadas de chile habanero.

El chile habanero de Yucatán se considera uno de los chiles más picantes del mundo por su alto contenido de capsaicinoides cuyos valores pueden fluctuar de 150,000 a 350,000 unidades de Scoville de pungencia. Debiéndose esta amplia variación a características distintivas las cuales no poseen otros chiles. Adicionalmente, la calidad del chile habanero de Yucatán está dada por su vida de anaquel; esto es, el tiempo que mantiene su firmeza después de cortarlo de la planta y se reconoce en los mercados nacionales e internacionales que el chile habanero de Yucatán presenta una mayor duración comparado con chiles habaneros producidos en otras regiones de México y el extranjero.

Proceso de producción del chile habanero:

Descripción General del Proceso de Pasta

La pasta o puré de chile habanero es un producto de consistencia espesa o fluida obtenida de la molienda del chile habanero en madurez adecuada, sana, limpia, el cual ha sido descabado (eliminación del pedúnculo), lavado y desinfectado, sometido o no a tratamientos térmicos y adicionados o no con aditivos para alimentos. El proceso se resume en el siguiente diagrama y se describe posteriormente:



Recepción: La materia prima es evaluada, recibida y pesada para su proceso posterior.

Selección: La materia prima es clasificada de acuerdo a estándares de calidad (color, madurez, defectos), y descabado.

Lavado-Enjuague: Estas operaciones tienen como objetivo suavizar y remover la materia extraña del producto, así como asegurar el adecuado arrastre de ésta y de los productos químicos utilizados. Estas etapas del proceso permiten eliminar materia extraña y reducir la carga microbiana de las frutas.

Molienda: Fragmentación y molienda del fruto, previamente lavado y enjuagado.

Pesado: La pulpa obtenida en la molienda es pesada para determinar la cantidad de cada ingrediente a utilizar en la formulación.

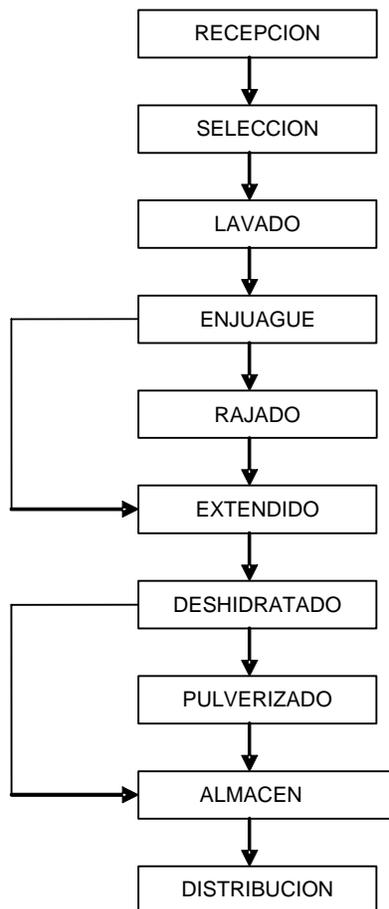
Mezclado: Se adicionan los ingredientes a la pulpa y se mezclan para homogenizar la pasta o puré.

Envasado-Almacenamiento-Distribución: El producto es envasado en empaques cerrados y sellados, almacenados en un ambiente fresco y seco, para su posterior distribución.

Descripción General del Proceso Deshidratado

El chile habanero deshidratado es obtenido de la eliminación total o parcial del agua del fruto del chile habanero mediante métodos naturales o artificiales. Los frutos deben ser frescos, sanos y limpios, enteros o divididos y con madurez fisiológica.

El método más común para secar frutas y vegetales es el aire caliente, el cual se describe a continuación:



Recepción: La materia prima es evaluada, recibida y pesada para su proceso posterior.

Selección: La materia prima es clasificada de acuerdo a estándares de calidad (color, madurez, defectos), y descabado.

Lavado-Enjuague: Estas operaciones tienen como objetivo suavizar y remover la materia extraña del producto, así como asegurar el adecuado arrastre de ésta y de los productos químicos utilizados. Estas etapas del proceso permiten eliminar materia extraña y reducir la carga microbiana de las frutas.

Rajado: Es la fragmentación de la fruta con el fin de aumentar la superficie de contacto con el aire caliente.

Extendido: El producto se extiende en charolas para exponer la fruta a las corrientes de aire caliente del secador.

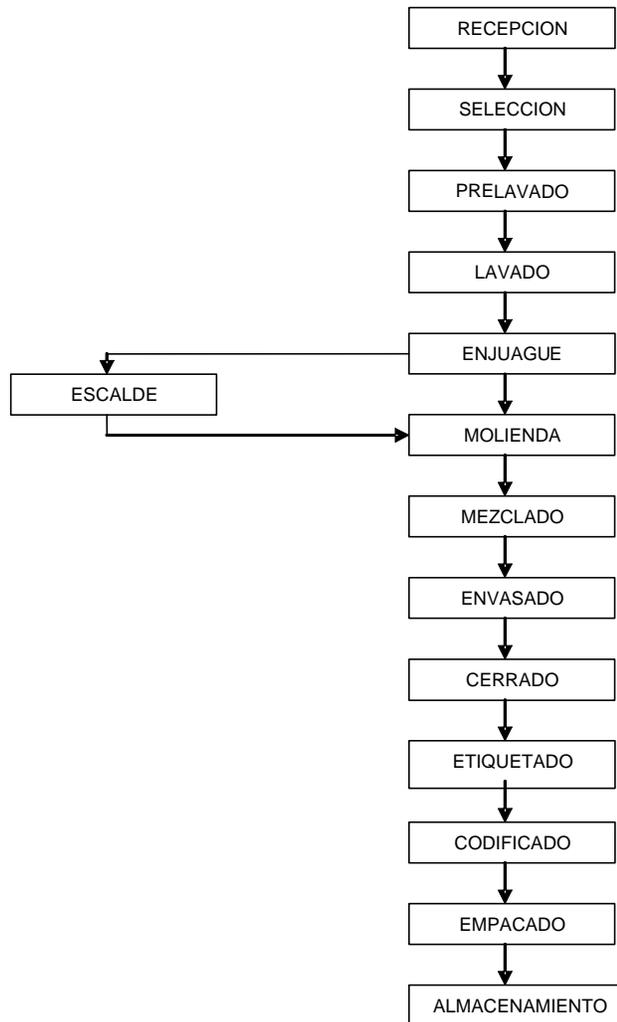
Deshidratado: Esta operación se realiza con aire caliente a una temperatura de 65-75°C.

Pulverizado: El chile seco se hace pasar por un molino que pulveriza el producto.

Almacenamiento- Distribución: el producto se almacena en un lugar fresco y seco para posteriormente ser distribuido.

Descripción General del proceso de elaboración de Salsa

El proceso de elaboración de la salsa inicia desde la recepción de la materia prima, seguido del acondicionamiento de ésta para su final proceso y envasado. En el diagrama siguiente se presenta cada una de las etapas de este proceso:



Recepción: La materia prima se pesa al ingresar al proceso, para controlar su rendimiento.

Selección: Consiste en separar la fruta con base a ciertos atributos de calidad preestablecidos con el fin de asegurar la calidad del producto final. Esta operación se realiza manualmente.

Lavado-Enjuague: Estas operaciones tienen como objetivo suavizar y remover la materia extraña del producto, así como asegurar el adecuado arrastre de ésta y de los productos químicos utilizados. Estas etapas del proceso permiten eliminar materia extraña y reducir la carga microbiana de las frutas.

Escalde: Tratamiento térmico utilizado para inactivar enzimas que afectan el deterioro de las frutas, así como para reducir carga microbiológica. Este tratamiento se aplica utilizando marmitas enchaquetadas para vapor.

Molienda: El producto se muele hasta conseguir una textura y densidad deseada. Para ello se utiliza un molino de martillos de acero inoxidable. El producto molido se transporta a las marmitas para su mezclado por medio de una bomba de desplazamiento positivo.

Mezclado: Las materias primas y los ingredientes se mezclan con un sistema de agitación impulsado por un motor eléctrico. Todas las partes metálicas en contacto con el producto son construidas con acero inoxidable. Después del mezclado del producto se impulsa por una bomba de desplazamiento positivo hasta la tolva de llenado.

Envasado: Esta etapa del proceso se realiza con una llenadora tipo pistón diseñada para trabajar productos viscosos, consistente en una tolva con capacidad de 30 L de salsa, pistón neumático con válvula independiente y plataforma de altura ajustable para apoyo de envases.

Cerrado: El producto envasado se traslada a la sección de cerrado en una banda transportadora y que posteriormente traslada el envase al túnel de enfriamiento para bajar la temperatura del producto.

Etiquetado – Codificado: El producto envasado sigue su flujo en la banda transportadora en el que se encuentra ajustado el aplicador de etiquetas, que describe el producto, y el codificador, que identifica al mismo para fines de rastreabilidad.

Empacado: Los envases se empacarán en cajas de cartón corrugado.

Almacenamiento: El producto empacado se almacena para su distribución.

El cultivo del chile habanero tiene las siguientes etapas principales para su producción:

- Preparación del terreno
- Determinar la densidad de población
- Trasplante
- Fertilización
- Riego
- Manejo fitosanitario

Asimismo, se debe considerar los siguientes aspectos para el cuidado de la planta:

- Epoca de siembra
- Principales plagas y su control
- Prevención y control de enfermedades
- Control de maleza

5.- Lugares de extracción

Todos los municipios que conforman el Estado de Yucatán. Siendo las áreas potenciales para el cultivo de chile habanero en Yucatán las siguientes:

Áreas con potencial para cultivo de chile habanero de riego:

En el Estado de Yucatán existen muy buenas condiciones para el cultivo del chile habanero a cielo abierto bajo condiciones de riego, una de las principales limitantes es la poca profundidad de los suelos y su pedregosidad, pero dicha limitante se ha solucionado con la aplicación de productos orgánicos como la gallinaza y bovinaza, en donde incluso es factible alcanzar rendimientos muy similares a las zonas de alto potencial.

Considerando un 10% de la superficie potencial, existen más de 23 mil hectáreas (ha) donde se presentan las condiciones ideales para su cultivo y sobresalen al respecto los municipios de Tekax, Tzucacab, Yaxcabá, Tizimín y Peto, principalmente; así también en el sur y oriente de la entidad se ubican alrededor de 80 mil hectáreas (ha) donde alrededor de un 10% son de alto potencial y el otro 90% de mediano potencial; y en el norte-centro y oriente 280 mil de mediano potencial, la principal limitante en la zona de mediano potencial es el tipo de suelo que es muy pedregoso pero con manejo de productos orgánicos y fertiriego, estas zonas pueden pasar desde mediano hasta alto potencial.

Áreas con potencial para el cultivo de chile habanero de temporal:

En el Estado de Yucatán existen las condiciones climáticas adecuadas para que el cultivo de chile habanero se siembre de temporal. Considerando sólo un 10% de la superficie potencial se puede decir que existen más de 7 mil hectáreas (ha) donde se presentan las condiciones ideales para su cultivo y sobresalen al respecto los municipios de Yaxcabá, Chankom, Tizimín y Calotmul, principalmente; así también en el sur y oriente de la entidad se ubican alrededor de 16 hectáreas (ha) de mediano potencial y en donde se tiene a los municipios de Tizimín, Espita, Calotmul, Tinum; Dzitas, Temozón, Yaxcabá, Espita, Peto, Chikindzonot y Tekax; 104 mil de bajo potencial y en donde se tiene a los municipios de Chemax, Tekax, Tzucacab, Santa Elena, Muna, Opichén, Yaxcabá, Espita, Temozón, Calotmul, Tizimín, Tinum, Chinchimilá Chikindzonot, Tixcacalcupul y Peto, la principal limitante en las zonas de bajo potencial es el tipo de suelo que es muy pedregoso y la precipitación que no es la óptima.

Áreas con potencial para el cultivo de chile habanero de calidad:

Los suelos de la península de Yucatán y en ese sentido los de la entidad, sobre todo las rendzinas y litosoles, son un caso particular en nuestro país y que forman parte de las características físicas, humanas e históricas que Bassols Batalla A. (1985) consideró para definirla como una de las ocho grandes regiones que

conforman al país. Los litosoles y rendzinas son los suelos arcillosos, cuya profundidad por lo general fluctúa entre 0 a 30 cm., con alta pedregosidad, un ph por lo general que tiende a lo alcalino (7.5 a 8.5), ricos en materia orgánica, extremadamente pobres en nitrógeno y fósforo y ricos en potasio entre otras características.

Estos suelos muy particulares de la región de la península de Yucatán se extienden a lo largo y ancho del Estado de Yucatán, ya que constituyen en sus formas puras y asociadas más del 90% de los suelos de la entidad, por esta razón es que prácticamente todos los municipios de la entidad presentan las condiciones adecuadas para producir el cultivo de chile habanero con calidad, ya que las características propias de estos suelos influyen en el desarrollo y producción del picante señalado.

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

Chile habanero de Yucatán es la denominación que se le otorga al chile habanero que es producido en el Estado de Yucatán, en atención a las óptimas condiciones geográficas y de cultivo que éste posee, caracterizadas por la presencia de luvisoles; rendzinas y cambisoles que permiten obtener altos rendimientos y una excelente calidad mediante prácticas adecuadas de manejo. También se cuenta con suelos considerados de bajo potencial productivo como son los litosoles, vertisoles y regosoles. Sin embargo, es factible obtener resultados favorables y chiles de buena calidad mediante la aplicación de diversas prácticas de manejo del suelo y del agua. El chile habanero de Yucatán, requiere suelos de textura media a fina, con profundidad entre 40 y 50 cm y pH entre 6.0 y 6.5 (ligeramente ácidos), aunque se adapta bien a suelos calcáreos con pH ligeramente mayor a 7.0 (neutro). Las pendientes de los suelos de Yucatán son menores del 10%, razón por la cual son óptimas para el cultivo del chile habanero; pero se prefieren las zonas planas para evitar problemas de orden práctico en el manejo de los frutos después de la cosecha. La altura sobre el nivel del mar del Estado de Yucatán no rebasa los 100m, razón por la cual las variedades del chile habanero se han adaptado favorablemente produciendo rendimientos elevados y de primera calidad.

Las temperaturas del Estado de Yucatán coinciden con las requeridas para el desarrollo óptimo del chile habanero con una media de 25°C; con mínima tolerada por el cultivo de 15°C, y una máxima de 32°C. Las temperaturas inferiores a la mínima detienen el crecimiento de la planta y causan malformación del fruto y la caída de las flores; las superiores a la máxima, provocan caída de las flores por quemadura y/o aborto.

Los suelos y climas de Yucatán son distintos de otras regiones geográficas del País y poseen características que de manera conjunta permiten obtención de un producto con una alta pungencia, aroma y sabor característicos, y mayor vida de anaquel, alcanzando así una excelente calidad, sin dejar de lado los adecuados procesos de producción y transformación e industrialización que realizan los productores e industriales yucatecos, quienes cumplen con estrictas condiciones de calidad y toman en cuenta la tradición de cultivo del chile habanero que han caracterizado al Estado de Yucatán.

Las zonas principales de cultivo de chile habanero en el Estado, son la Centro-Norte, Sur y Oriente que ocupan una extensión aproximada de 300 hectáreas (ha) que son atendidas por 1,500 productores y que generan 6,000 empleos temporales.

Cabe destacar la importancia del chile habanero de Yucatán, en virtud de que por el volumen de operaciones comerciales que se generan en el Estado, este producto logra aportar una significativa fuente de divisas en apoyo directo a la economía de las familias del sector rural misma que pudiera verse amenazada por la competencia de otras regiones productoras del país y del extranjero que producen chile habanero de menos calidad.

Se estima que el chile habanero se ha cultivado en Yucatán desde hace más de 200 años, lo cual ha contribuido a imprimir su sello característico a la cultura gastronómica de Yucatán, famosa a nivel nacional e internacional, y que actualmente constituye la base de una industria procesadora muy dinámica y en proceso de expansión por la demanda de chile habanero de alta calidad y de sus productos derivados.

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 5 de octubre de 2007.- El Director General, **Jorge Amigo Castañeda**.- Rúbrica.

(R.- 256897)