

INSTITUTO MEXICANO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

DECLARACIÓN General de Protección de la Denominación de Origen "Yahualica".

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

DECLARACIÓN GENERAL DE PROTECCIÓN DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN "YAHUALICA"

El Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, con fundamento en los artículos 2 fracción V, 6 fracción III, 157, 158, 159, 163, 164, 165, 166 y 167 de la Ley de la Propiedad Industrial, procede a publicar en el Diario Oficial de la Federación, la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen "Yahualica", en los siguientes términos:

I.- ANTECEDENTES

1.- Mediante escrito presentado ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, el 15 de enero de 2016, a través de su representante, Impulsora de Productores de Chile de Árbol Yahualica, A.C., de nacionalidad mexicana, con domicilio en la calle de Alberta, finca #1910, Colonia Providencia, Guadalajara, Jalisco, C.P. 44639, solicitó la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen "Yahualica".

2.- Con fundamento en el artículo 159 de la Ley de la Propiedad Industrial, se aportó la siguiente información:

I.- Nombre, domicilio y nacionalidad del solicitante;

II.- Interés jurídico del solicitante;

III.- Señalamiento de la denominación de origen;

IV.- Descripción detallada del producto o los productos terminados que abarcará la denominación, incluyendo sus características, componentes, forma de extracción y procesos de producción o elaboración y sus modos de empaque, embalaje o envasamiento;

V.- Lugar o lugares de extracción, producción o elaboración del producto que se trata de proteger con la denominación de origen y la delimitación del territorio de origen, atendiendo a los caracteres geográficos y a las divisiones políticas, y

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

3.- Una vez efectuado el examen de los datos y documentos aportados, en términos del artículo 161 de la Ley de la Propiedad Industrial, el 30 de agosto de 2017, se publicó en el Diario Oficial de la Federación, el Extracto de la Solicitud de la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen "Yahualica", otorgándose un plazo de dos meses, contados a partir de la fecha de su publicación para que cualquier tercero que justificara su interés jurídico formulara observaciones u objeciones y aportara las pruebas que estimara pertinentes.

4.- El 30 de octubre de 2017, la persona moral Productos Alimenticios la Guadalupana, S.A. de C.V., a través de su representante legal presentó escrito al cual se asignó el número de folio 266127, mediante el que realiza diversas observaciones u objeciones, a la solicitud de declaración general de protección de la denominación de origen "Yahualica".

5.- Mediante escrito presentado el 9 de noviembre de 2017, al cual se asignó el número de folio 274409, la persona moral Productos Alimenticios la Guadalupana, S.A. de C.V., por conducto de su apoderado presentó un escrito a través del cual exhibió como prueba superveniente el avalúo de la marca 520991 YAHUALICA, a fin de demostrar su interés para oponerse a la presente declaración.

II.- CONSIDERANDO

PRIMERO.- De la documentación que dio origen a la presente Declaración de Protección se desprenden los siguientes elementos:

De conformidad con el artículo 159 fracciones I y II de la Ley de la Propiedad Industrial, la solicitud de declaración de protección de denominación de origen se presentó por escrito, y se acompañó el comprobante de pago correspondiente, asimismo el solicitante aportó la siguiente información.

1.- NOMBRE, DOMICILIO Y NACIONALIDAD DEL SOLICITANTE.

Impulsora de Productores de Chile de Árbol Yahualica, A.C., a través de su representante, con domicilio en la calle de Alberta, finca #1910, Colonia Providencia, Guadalajara, Jalisco, C.P. 44639, de nacionalidad mexicana.

2.- INTERÉS JURÍDICO DEL SOLICITANTE.

La persona moral solicitante Impulsora de Productores de Chile de Árbol Yahualica, A.C., expresa su interés jurídico, como productor dedicado a la extracción, producción o elaboración de chile de árbol Yahualica, que ampara la denominación de origen, en términos de la fracción I del artículo 158 de la Ley de la Propiedad Industrial.

La zona geográfica de Yahualica, se localiza en la región Altos Sur del Estado de Jalisco, México, y su agricultura se caracteriza entre otros por la producción de chile, y entre la gastronomía de sus alimentos destacan la salsa picante, preparada con chile de árbol, cuyo volumen de producción ha dado origen a una industria local.

3.- SEÑALAMIENTO DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN.

“Yahualica”, es el nombre de la región geográfica del país que designa el fruto del chile de árbol como originario y su calidad o características se deben exclusivamente al medio geográfico, de conformidad con el artículo 156 de la Ley de la Propiedad Industrial.

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 Y SUS MODOS DE EMPAQUE, EMBALAJE O ENVASAMIENTO.

De conformidad con el artículo 159 fracción VI de la Ley de la Propiedad Industrial, en la solicitud de declaración de protección a una denominación de origen deben expresarse la descripción detallada del producto o los productos terminados que abarcará la denominación, incluyendo sus características, componentes, forma de extracción y procesos de producción o elaboración a que deberá sujetarse el producto, así como sus modos de empaque, embalaje o envasamiento, que se detalla a continuación:

El fruto fresco y seco de la especie que corresponde a la siguiente clasificación taxonómica: Reino: *Plantae*, División: *Magnoliophyta*, Clase: *Magnoliopsida*, Orden: *Solanaceae*, Familia: *Solanácea*, Género: *Capsicum* L., 1753 y Especie: *annuum* L., 1753.

El fruto del Chile Yahualica se caracteriza por un color verde cuando es inmaduro. En la madurez, este fruto se torna rojo brillante y con promedio general de 71 semillas por fruto. Estos frutos se caracterizan por estar constituidos por dos lóculos dentro de los cuales están localizadas las semillas.

Proceso de Producción.

Se indica en la solicitud que el cultivo del Chile Yahualica, a través del cual se obtiene el fruto que se comercializa en estado seco, tiene las siguientes etapas: producción de plántula, preparación de terreno para el trasplante, determinación de la densidad de población, trasplante, riego, fertilización, labores de cultivo durante el riego, combate y control de malezas, manejo fitosanitario, cosecha, selección de semilla para el siguiente ciclo, deshidratado o secado del fruto, clasificación y empaclado.

Condiciones de cultivo del Chile Yahualica.

Ciclo: Primavera/Otoño.

Régimen de Humedad: Riego rodado y por goteo.

Potencial de producción: Alto y Mediano.

Tipo de Siembra y Labranza: Mecánica y Manual.

Con base en estas condiciones, los productores de Chile Yahualica han desarrollado una serie de técnicas en las que se utiliza la menor tecnología posible, por lo que catalogan su cultivo como un proceso artesanal.

Producción de Plántula.

Previo a la plantación, el cultivo de Chile Yahualica se inicia con la producción de plántulas mediante la germinación por semilla en almácigos para posteriormente ser incorporada a las parcelas previa preparación del terreno.

Almacigar es una práctica agronómica que los agricultores utilizan con la finalidad de producir plántula a partir de la semilla, principalmente para cultivos cuya siembra no se puede realizar de forma directa sobre el suelo, como es el caso del Chile Yahualica.

Este método resulta útil si se planea sembrar antes del temporal de lluvias o si el clima de la zona tiende a ser frío durante el otoño y el invierno, bajo esta condición, en el caso particular del Chile Yahualica, los productores inician la reproducción de plántula en almácigos en los meses de diciembre o enero debido a que su ciclo corresponde al periodo primavera-verano. Con base en su experiencia, no recomiendan se realice más tarde, porque las plantas, aunque presenten buena apariencia, pueden no desarrollar una raíz vigorosa.

Algunos productores de chile de árbol Yahualica, realizan bajo sus propios medios y experiencia la producción de plántula en almácigos y otros, envían su semilla a centros de investigación o invernaderos particulares para que les realicen la maquila de plántulas.

En el primero de los casos, ellos eligen el terreno donde se preparan los almácigos que, de acuerdo a su experiencia, es uno donde no se ha sembrado previamente, pues de lo contrario las matas carecerán de los nutrientes naturales necesarios para su eficiente desarrollo.

Por lo general, cada melga mide de ancho entre 80 centímetros y un metro; de largo la medida es variable, pues hay quienes la extienden hasta 50 metros. Para proteger las semillas, el perímetro del almácigo es delineado con montículos, a manera de surcos. Del área son retirados terrones y piedras, quedando solamente tierra fina.

En el segundo caso, existen algunas instituciones que brindan asesoría a los productores y cuentan con la infraestructura y equipamiento necesario para la producción de plántula bajo criterios técnico-científicos, al igual que en algunas empresas del ramo agrícola que cuentan con invernaderos para ello.

Aquí se reproducen plántulas en charolas nuevas o usadas que son sometidas a un proceso de desinfección con una capacidad promedio de 200 cavidades.

La charolas se llenan con un sustrato para germinación previamente preparado a base de Peat moss, el cual se humedece, las semillas se siembran de forma manual o mecanizada, depositando una semilla por cavidad a una profundidad de 1 a 2 cm, de lo contrario, se dificulta la germinación si está muy profunda o puede deshidratarse antes de germinar si está poco profunda.

Las plántulas extraídas del almácigo son transportadas en jabas o cajas de plástico para que éstas no se maltraten, cuidando que la raíz no quede expuesta a la intemperie, para lo cual se extrae con un poco de tierra, colocándose la porción radicular hacia las paredes laterales de la caja.

De esta manera se extrae la cantidad de plántulas necesarias que son enviadas a los sitios de plantación, dependiendo de su superficie.

Preparación de terreno para el trasplante.

Con suficiente anterioridad al trasplante, se barbecha el terreno a una profundidad de 30 centímetros, procurando que el suelo tenga un contenido de humedad adecuado que permita la penetración del arado.

El barbecho se hace con el fin de romper, aflojar y voltear la capa arable del suelo, enterrando los restos de malas hierbas y de la cosecha anterior para propiciar su descomposición, con lo cual aumenta la fertilidad del suelo y el contenido de materia orgánica; asimismo, se favorece la aireación del mismo. También ayuda a eliminar parcialmente las plagas del suelo al exponer los huevecillos, larvas y pupas de insectos al frío, al sol y al aire de la superficie.

El rastreo se debe efectuar también cuando el suelo tenga un contenido de humedad adecuado que permita desbaratar los terrones y dejarlo bien mullido; de ser necesario se realiza otro paso de rastra en sentido perpendicular al primero. En caso de que el terreno haya quedado desnivelado, se recomienda realizar la nivelación para evitar encharcamientos futuros que propicien el ataque de enfermedades y la mortandad de plantas en zonas de anegamiento.

Los surcos se trazan siguiendo las curvas a nivel de terreno con una pendiente menor de 2 por ciento, para lograr la distribución uniforme del agua de riego y evitar encharcamientos.

Determinación de la densidad de población.

Dependiendo de las características del suelo donde se va a realizar el trasplante, se establece una densidad que permita el desarrollo de las plantas, si el suelo es ligero, los surcos se trazan a 85 centímetros y si es pesado, se realiza a 92 centímetros. Por lo general se colocan de tres plantas a cinco plantas de manera grupal, seleccionando las más sanas y vigorosas; eliminando las menos desarrolladas o excesivamente largas y delgadas.

Las plantas se colocan a lo largo de una de las caras del surco, a una equidistancia entre matas de 40 centímetros, lo que equivale a una densidad de población de 27,000 a 29,400 matas por hectárea.

Una vez establecida la plantación, se procede al cuidado del cultivo hasta la obtención del fruto dándole un mantenimiento periódico. Según la etapa de crecimiento de la planta, cuidando principalmente las condiciones de riego y fertilización, además de la sanidad del mismo para controlar las plagas naturales a las que se expone estando al aire libre.

Trasplante.

El trasplante se debe hacer cuando exista el menor riesgo de heladas, es decir, del 1 al 20 de abril y cuando la planta haya alcanzado una altura de 10 a 15 centímetros, tenga buen desarrollo radicular, apariencia vigorosa y color verde oscuro en el follaje.

Es recomendable preparar las plántulas para el movimiento del trasplante; para ello se suspenden los riegos y se descubren los almácigos durante la noche, esto se hace durante los cinco días anteriores al trasplante.

Mantenimiento.

El periodo de vida de una planta es anual y su crecimiento y desarrollo dependen en gran medida del manejo, considerando además las características climáticas de la zona.

Riego.

La aplicación de riegos periódicos es fundamental para asegurar la sobrevivencia y desarrollo de las plantas.

Algunos agricultores realizan el riego de las plantaciones mediante el bombeo de agua de los ríos y arroyos de la región de forma rodada, sin embargo, muchos de ellos ya cuentan con sistemas más modernos como el riego por goteo a través de líneas de manguera perforada (cintilla), que son colocadas al centro de cada surco, el agua proviene de pozos y bordos; este último sistema ofrece mayores ventajas en cuanto a eficiencia y uso del agua, evitando pérdidas por evaporación y proliferación de malezas indeseables.

El primer riego se aplica al momento del trasplante, ya que éste se debe realizar sobre "mojado"; además, sirve para que el trasplantador se lave las manos y no maltrate las plantas. Dos días después aplica el segundo riego (sobre riego) con la finalidad de asegurar que un mayor porcentaje de plantas logren "prender" o sobrevivir.

Ocho días después del segundo riego, se aplica el tercero, el cual en algunas regiones es conocido como "riego de ocho" y después de éste, es aconsejable "calmear" la planta por un espacio de 20 a 25 días, dependiendo del tipo de suelo y de las temperaturas que se registren en la zona.

El calmeo es un periodo de "castigo" por sequía que generalmente se aplica al cultivo para inducir a que la planta desarrolle un sistema radicular más vigoroso. Una vez transcurrido el periodo de calmeo, se aplica el cuarto riego.

A medida que la planta se desarrolla y se elevan las temperaturas, los requerimientos de agua son mayores, por lo que es necesario acortar el intervalo entre riegos, es por ello que el quinto riego se deberá aplicar aproximadamente 15 días después de la fecha de aplicación del cuarto riego.

En esta etapa del cultivo se pueden presentar lluvias, por lo que se debe tener especial cuidado con los riegos para no provocar excesos de humedad en el área de cultivo de chile que puedan reducir sus rendimientos.

Es preferible efectuar riegos ligeros y frecuentes o regar en surcos alternos (terciado). Otra medida prudente para evitar excesos de humedad, es trazar surcos menores a 100 metros.

Fertilización.

En el caso del Chile Yahualica, el tratamiento de fertilización con el cual se han obtenido buenos rendimientos es el 180-80-80. La mitad del nitrógeno, todo el fósforo y todo el potasio se aplica antes de efectuar el riego de ocho. Poco antes del quinto riego se fertiliza con la otra mitad del nitrógeno.

Para la primera aplicación se puede usar 440 kilogramos de sulfato de amonio; 410 kilogramos de superfosfato de calcio simple y 160 kilogramos de sulfato de potasio por hectárea. Se puede usar cualquier otro tipo de fertilizante nitrogenado fosfatado o potásico, pero respetando el tratamiento sugerido.

Para la segunda aplicación se utiliza cualquier fertilizante nitrogenado en la cantidad sugerida.

Labores de cultivo durante el riego.

Después del riego de ocho y en cuanto la tierra dé punto, se realiza el primer cultivo, ya sea con tracción mecánica o con la yunta; inmediatamente después se efectúa el "pavoneo" con azadón, el cual consiste en eliminar la maleza presente en el lomo del surco y arrimar tierra a las plantas.

Ocho días antes de aplicar el cuarto riego, se levanta el surco y después de dicho riego, se vuelve a cultivar y se realiza la "pica" que consiste en borrar el surco con azadón, con lo cual, se consigue eliminar la maleza presente, arrimar tierra a las plantas y conservar mejor la humedad.

Antes de aplicar el quinto riego es necesario levantar el surco.

Una vez efectuadas las labores anteriores, se debe procurar dar un "cultivo y levante" después de cada riego, mientras el tamaño de las plantas lo permitan.

Combate y control de malezas.

Una vez que se establece el temporal de lluvias, cuando ya no es posible efectuar cultivos mecánicos debido al desarrollo de las plantas y por la humedad del suelo provocada por las lluvias, los productores de Chile Yahualica realizan deshierbes manuales con rozadera, los cuales, son necesarios, aunque elevan los costos de producción.

El uso de herbicidas es una opción para controlar la maleza cuando no se cuenta con mano de obra disponible para realizar esta práctica de forma manual, por lo que los productores procuran tener cuidados especiales; sin embargo, pese a que la mayoría de ellos prefieren no recurrir a ella, en ocasiones se ven obligados a realizarla.

Manejo Fitosanitario.

El cultivo del Chile Yahualica, al igual que cualquier otra variedad, está expuesta a una serie de riesgos de origen fitosanitario y climático, por lo que se utiliza una gran cantidad de insumos agrícolas (fertilizantes, agroquímicos, etc.) para asegurar el buen desarrollo y el éxito en producción, y para evitar daños de enfermedades e insectos plaga.

Cosecha del Chile Yahualica.

A la actividad de cosechar el Chile Yahualica se le conoce comúnmente como pizca. Esta actividad se realiza cuando el fruto alcanza su estado de madurez y se realiza de forma manual, seleccionando aquellos que están enteros, sanos y libres de manchas (limpios), los cuales se cortan de manera directa desde la base del tallo de la planta, que incluye el cabo, para lo cual, los recolectores han desarrollado una habilidad para dicho proceso, jalándolo hacia arriba y hacia abajo y viceversa.

Los pizcadores deben tener cuidado al realizar este procedimiento de no estropear las matas, pues el peso de las ramas por la cantidad de chiles, las hace vulnerables de quebrarse.

Como todos los frutos de una planta no maduran al mismo tiempo, durante la etapa de pizado, los cortes se van realizando de acuerdo a la maduración que el fruto va presentando, es decir se corta a medida que los frutos cambian de coloración de verde a rojo, considerando que este último es el principal criterio que determina su corte.

Normalmente y de acuerdo al ciclo de la planta, la cosecha de Chile Yahualica se inicia entre los 110 a 120 días después del trasplante, periodo durante el cual se realizan por lo general de tres a cuatro cortes (pizcas) y en casos excepcionales hasta cinco cortes, iniciándose regularmente a partir de la segunda quincena del mes de julio, durante todo agosto, pudiéndose prolongar hasta la primer quincena del mes de septiembre.

Selección de la semilla para el siguiente ciclo.

Los productores han adoptado un método particular para producir semilla, de acuerdo a los lineamientos planteados en algunos manuales técnicos, elaborados por instituciones como el Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias (INIFAP) o la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA), o mediante asesorías por parte de personal calificado, con base a capacitación o por experiencias adquiridas a través de los años.

Para la selección de la semilla, los manuales recomiendan que, antes de iniciar la cosecha, las plantas más sanas y vigorosas sean seleccionadas producto de una buena práctica agronómica durante el desarrollo del cultivo, para ello son identificadas con estacas, hilos de color, alambre o cualquier otro material vistoso que permita identificarlas; asimismo, se marca la cabecera del surco donde hay plantas seleccionadas.

Mediante esta técnica, el productor procura que las plantas seleccionadas de las cuales se obtendrá la semilla para el siguiente ciclo sean similares y que reúnan las siguientes características:

1. Que las plantas estén sanas, vigorosas, bien desarrolladas y que no tengan coloraciones extrañas o deformaciones en las hojas y libres de plagas.
2. Plantas con buena carga y distribución de frutos.
3. Que los frutos tengan forma atractiva, tamaño mediano y sean uniformes.

Para lograr plantas similares a las seleccionadas, conviene elegir en el campo plantas que estén en "competencia" con otras; o sea, que la planta seleccionada tenga otras junto a ella.

Cuando los frutos de las plantas seleccionadas han madurado, se cosechan por separado de las destinadas para la venta.

Para la obtención de la semilla, se deben desechar los frutos que presenten algún indicio de enfermedad.

Después de cosechar todos los frutos, es conveniente seleccionar los frutos más sanos y con mejor apariencia para obtener su semilla, separándolos, colocándolos en costales.

Los frutos seleccionados se ponen a secar por separado en paseras o asoleaderos y deben voltearse continuamente para que su secado sea uniforme.

Una vez secos se extraen las semillas; para separar la semilla más chica y vana de la buena, en ocasiones los productores utilizan un ventilador para tal fin.

De igual manera, los productores de más experiencia, sugieren que la semilla seleccionada debe ser tratada con un fungicida comercial que no afecte sus propiedades y posteriormente, se guardan en latas o frascos de vidrio bien cerrados, almacenándose en un sitio seco y fresco, hasta el momento de su utilización.

Deshidratado o secado del fruto.

Una vez cosechado, el fruto fresco del Chile Yahualica es sometido a un proceso de deshidratado a través del cual se elimina de manera total o parcial, el agua contenida en el mismo, dicho proceso puede realizarse a través de métodos naturales o artificiales.

En la región, prácticamente toda la producción se destina para deshidratado. Aunque existe en el mercado la tecnología apropiada para realizar dicho proceso, los productores son renuentes a realizar el secado artificial en deshidratadoras, considerando que de recurrir a ello se pierde la condición artesanal del producto, en este sentido, los productores de Chile Yahualica, secan los frutos exponiéndolos directamente al sol en "camas" o "paseras".

Las paseras se establecen en un lugar plano con un ligero declive para evitar encharcamientos en caso de lluvias.

El secado del Chile Yahualica se sigue realizando de manera natural, exponiendo al sol de manera directa el fruto recién cosechado, colocándolo sobre una lona plástica de color negro sobre una superficie plana y alejada de elementos que pudieran proyectar sombra, evitando la presencia de basura y polvo que puedan contaminarlo, por lo que se realiza en solares o traspatio de las viviendas, según el volumen, incluso en algunas comunidades los productores lo realizan en la calle y aceras fuera de sus viviendas.

Mediante este proceso, se realiza una deshidratación natural al perder el fruto fresco la humedad contenida en su cuerpo.

Los productores de chile de árbol Yahualica manifiestan que al realizar de esta manera el secado, el chile adquiere parte de sus características distintivas.

El proceso se realiza de la siguiente manera:

El chile es extendido sobre una superficie plana y limpia, sobre la cual se coloca un elemento aislante para que no se tenga contacto directo con el suelo, lo que pudiera tener influencia sobre el proceso y que el producto pueda adquirir alguna característica no deseada así como la incorporación de algún microorganismo que afecte su calidad.

Volteo.

La exposición de los chiles frescos de manera prolongada a la radiación solar y en una misma posición, puede tener efectos negativos para el producto, por lo que es necesario que periódicamente, se esté vigilando, requiriendo que los chiles sean volteados después de cierto tiempo de exposición, lo que de igual manera favorece su aireación, evaporando el agua exudada y que a la vez sean mezclados para obtener un secado más homogéneo.

De acuerdo a la experiencia desarrollada por los productores, el proceso de secado dura aproximadamente entre 8 y 10 días, dependiendo de las condiciones climáticas durante el periodo, pudiéndose extender en algunas ocasiones hasta 20 días.

De acuerdo al ciclo del cultivo, la cosecha se realiza en el verano y generalmente coincide en el mes de agosto y la primera quincena del mes de septiembre, cuando se alcanzan las máximas temperaturas en la región, periodo que los agricultores conocen tradicionalmente como canícula, y durante el cual se presentan los 40 días más calurosos del año, registrándose temperaturas por arriba de los 35°C, situación que es favorable para realizar el secado del Chile Yahualica.

En este sentido, los productores de la región, han desarrollado una técnica particular para el manejo del chile durante el secado o deshidratado, que los distingue de otras regiones productoras.

La técnica se basa en la colocación de los chiles frescos o recién cortados sobre una lona plástica de color negro donde se dispersan de manera homogénea en forma manual sobre toda su superficie, exponiéndolos a la temperatura ambiente.

Durante las horas de exposición a la radiación solar, son removidos periódicamente de forma manual, cuando la cantidad es poca, utilizando lonas pequeñas y cuando el volumen es mayor, las lonas son de tamaño considerable y el volteo se realiza utilizando la misma lona.

De esta manera evitan que los chiles permanezcan expuestos en una sola posición y que el calor absorbido por la lona genere alguna característica que los afecte.

Mediante esta técnica, el chile se amontona formando una pila homogénea en la parte central de la lona, y posteriormente se regresa a su posición original, extendiéndose nuevamente de forma manual sobre la superficie, repitiendo esta operación durante el día.

Asimismo, consideran que el proceso es fundamental, por lo que debe realizarse de manera cuidadosa para mantener algunas de las características particulares del fruto como la textura y color brillante, lo cual no se logra si se sometiera a un proceso de deshidratado por medios mecánicos o físicos, empleando equipos o maquinaria para ello.

Clasificación.

Una vez que los chiles han logrado un secado homogéneo en las paseras, son colocados manualmente en costales de rafia para ser llevados a un cuarto o bodega donde permanecen almacenados temporalmente por espacio de dos días para posteriormente proceder a realizar su clasificación en base a sus características.

Selección.

La selección del Chile Yahualica se realiza de manera manual, con base a criterios definidos por sus características, seleccionando principalmente los frutos enteros, independientemente de su tamaño, separando los que se fraccionaron (quebrados), durante el proceso de secado o debido al manejo, así como los que presentan manchas o tonalidades distintas al rojo que lo caracteriza, además de una textura rugosa o no tersa y brillante.

Los chiles se colocan sobre una mesa o tarima para proceder a su clasificación, acción que se realiza de manera manual por una o varias personas, que se colocan a cada lado de la mesa o tarima, quienes los separan dejando caer al piso los que cumplen con los criterios de calidad referidos, en base a la apariencia física del producto y colocando en recipientes o costales los que no cumplen dichas especificaciones.

Criterios de selección.

Los criterios de selección definen la calidad del producto que demanda el mercado, en este sentido, los productores seleccionan los chiles secos basándose en su condición y características, aplicables a los chiles secos o deshidratados obtenidos de *Capsicum* spp, identificando principalmente dos tipos: Primera y Segunda.

Chile de Primera.

Es aquel que llega entero al final del proceso y que pasa un control de calidad visual por parte de los productores, teniendo un tamaño variable del cuerpo del fruto (sin cabo), mayor a 7 cm.

Una de las características que lo diferencia de otros chiles, principalmente de los importados, es el cabo, aunque durante el proceso de secado algunos de ellos pueden perderlo, también se incluyen en esta clasificación.

Otro criterio y tal vez el más importante es que el chile no debe presentar mancha alguna o un color rojo bajo en intensidad.

Chile de Segunda.

También llamado pinto o "Pintito", es aquel que no tiene el color rojo intenso, o que presentan alguna mancha, también se incluye en esta clasificación los que son de un tamaño menor de 5 centímetros, delgados, descabados, además de los frutos quebrados.

Existe una tercera clasificación que los productores denominan “paloma” y que se caracteriza porque el chile adquiere un color blancuzco que se debe a que algunos de los chiles son pizcados no rojos totalmente, sino con tonalidades amarilla, naranja y verde, durante la etapa denominada “pepena”, y que durante el secado no logran el rojo homogéneo, la cual se realiza al final del ciclo agrícola, antes de aplicar un rastreo en las parcelas para inducir algún otro cultivo.

Empaque.

Una vez que el Chile Yahualica ha quedado listo para enviarse al mercado, los productores lo colocan en costales de rafia tejida y lo pesan para que todos tengan el mismo peso o medida estándar, lo que facilita su contabilidad cuando se comercializa en grandes cantidades (toneladas).

El llenado del costal se realiza enrollándolo hasta su base y se va desenrollando conforme se va llenando de forma manual (a puños), cuidando que las orillas queden apretadas, evitando que los chiles se quiebren dentro del costal a la hora de almacenarlos o transportarlos.

Una vez pesado el costal, el último paso es cubrir la boca del costal con un pedazo de cartón o papel periódico y coserla con una aguja arriera, pasando el hilo (Ixtle o Rafia) de orilla a orilla varias veces hasta asegurarse de que los chiles no se saldrán.

Bajo este procedimiento, se considera que el producto está listo para comercializarse a granel o al por mayor, ya que cada costal tiene un peso de entre 12 y 15 kgs. y se comercializa por unidad.

Cuando la venta del producto se realiza al menudeo o directamente al productor (kileado), se realiza a granel, en fracciones de kilogramos (1/4, 1/2, 3/4), empleando bolsas plásticas como envoltura o contenedor.

5.- LUGAR O LUGARES DE EXTRACCIÓN, PRODUCCIÓN O ELABORACIÓN DEL PRODUCTO QUE SE TRATA DE PROTEGER CON LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN Y DELIMITACIÓN DEL TERRITORIO DE ORIGEN, ATENDIENDO A LOS CARACTERES GEOGRÁFICOS Y A LAS DIVISIONES POLÍTICAS.

De conformidad con los artículos 156 y 159 fracción V de la Ley de la Propiedad Industrial, en la solicitud de declaración de protección de una denominación de origen deberá señalar el lugar o lugares de extracción, producción o elaboración del producto que se trate de proteger y la delimitación del territorio de origen, atendiendo a los caracteres geográficos y a las divisiones políticas.

Al respecto, la región que se solicita establecer como zona geográfica para la Denominación de Origen Yahualica está integrada por 11 municipios, 9 de ellos localizados en la región de Los Altos del Estado de Jalisco y que corresponden a Yahualica de González Gallo, Mexxicacán, Teocaltiche, Cañadas de Obregón, Jalostotitlán, Encarnación de Díaz, Villa Hidalgo, Cuquío e Ixtlahuacán del Río, y 2 municipios en el Estado de Zacatecas, Nochistlán de Mejía y Apulco.

6.- SEÑALAMIENTO DETALLADO DE LOS VÍNCULOS ENTRE DENOMINACIÓN, PRODUCTO Y TERRITORIO.

De conformidad con los artículos 156 y 159 fracción VI de la Ley de la Propiedad Industrial, entre los requisitos necesarios para la protección de la denominación de origen, el solicitante debe acreditar que la calidad o características del producto se deben exclusivamente al medio geográfico, comprendiéndose los factores naturales y humanos, y por tanto el señalamiento detallado de los vínculos entre denominación, producto y territorio, tal como se describe a continuación:

A) FACTORES NATURALES.

- Medio Biofísico.

Constituido por los elementos del medio biofísico a través de los cuales, los productores atribuyen las características organolépticas (Olor, Sabor, Picor) del Chile Yahualica a factores regionales asociados principalmente al suelo y el clima.

- Tipos de suelo.

El cultivo del Chile Yahualica se puede realizar en diferentes tipos de suelos, sin embargo, en la región productora se reconocen dos tipos que en particular utilizan los productores: Planosol eútrico y Feozem háplico, con una clase textural Arenosa que por sus características son aptos y medianamente aptos para la producción de Chile Yahualica.

Las características de los terrenos donde se desarrolla el cultivo del Chile Yahualica son lomeríos y zonas planas, donde predominan estos suelos.

Los tipo Feozem, son suelos fértiles y soportan cultivos de secano y regadío, se asocian a regiones con un clima suficientemente húmedo pero con una estación seca.

Los planosoles, son suelos desarrollados sobre las planicies lacustres y fluvio-aluviales así como sobre los piedemontes formados por depósitos volcano-clásticos y depósitos aluvio-coluviales, se asocian a terrenos llanos en regiones templadas, semiáridas y subhúmedas.

- Tipos de climas.

El comportamiento de las variables climáticas como la temperatura y precipitación a través del año manifiestan una variación estacional, asociadas a factores geográficos como la altitud y la orografía, y son determinantes para el cultivo del Chile Yahualica en la región.

Temperatura: En la región se manifiesta una oscilación térmica de 14- 26°C, predominando una temperatura de 20°C.

Precipitación: Los registros del volumen de lluvia oscilan entre los 500-1000 mm, predominando el rango de 600-800 mm.

Ninguna de estas condiciones de humedad es limitante para la producción de Chile Yahualica, aun bajo condiciones de producción en agricultura de temporal.

El clima templado subhúmedo, es propio de las cercanías de la Sierra Madre Occidental. En esta región llueve más y hace más calor que en el resto del Estado; abundan el agua de lluvia, los ríos y los arroyos, lo que de igual manera favorece el desarrollo del cultivo de Chile Yahualica.

B) FACTOR HUMANO.

- Historia, Tradición y Cultura.

Tanto los habitantes del municipio de Yahualica de González Gallo, como los de su región de influencia, han adoptado al chile y su cultivo como parte de su cultura y lo han incorporado a diversas expresiones culturales consolidando algunas de sus tradiciones, de ahí que su fruto se ha convertido en un símbolo o elemento de identidad, que orgullosamente difunden.

Su importancia ha sido tal, que los Yahualicenses han incluido en su escudo de armas una planta del chile como símbolo y constancia de que el fruto ha pasado a formar parte de su cultura y tradiciones consolidándose como un elemento emblemático por todo lo que su cultivo implica.

En este sentido la imagen del fruto, además de ser un símbolo representativo, se ha consolidado como un elemento de identidad cultural que se plasma en infinidad de artículos y productos que permiten difundir su origen.

- El cultivo del Chile Yahualica y su importancia en la región.

Dada la importancia histórica y cultural que el cultivo de Chile Yahualica ha tenido en la región de Los Altos de Jalisco, el fruto obtenido es el motivo principal en la celebración de varios eventos, por lo que, una vez concluida su cosecha, se realizan festividades asociadas al mismo, en las que es promovido para su venta y consumo, buscando expandir aún más su mercado, a través de manifestaciones populares como ferias y festivales.

En el marco de dichos eventos, se realizan además diversas actividades de tipo cultural, deportivo y gastronómico en los que el chile es el principal protagonista.

En torno al cultivo del Chile Yahualica se ha desarrollado toda una cultura, derivado del proceso artesanal a través del cual se obtiene el fruto seco, lo que lo diferencia de otros producidos en otras regiones y Estados del país, haciendo indispensable su consumo y componente principal de numerosos platillos de la gastronomía Jalisciense, lo que hace que la población lo asuma como un símbolo de identidad que se ve reflejado en todas las manifestaciones culturales que consolidan sus tradiciones.

SEGUNDO.- En relación con el escrito de observaciones y objeciones a la solicitud de Declaración General de Protección de la Denominación de Origen Yahualica, presentadas por el representante legal de Productos Alimenticios la Guadalupana, S.A. de C.V., se precisaron como principales argumentos los que a continuación se indican.

Que la denominación de Declaración General de Protección solicitada resulta semejante en grado de confusión con las marcas 520991 YAHUALICA y 665005 SALSARICA DE YAHUALICA, de los cuales es titular y se encuentran registradas para distinguir productos relacionados y la posible concesión de la denominación de origen le ocasionaría daños y perjuicios inminentes al diluir la distintividad del registro marcario con el que diferencia sus productos.

Sus manifestaciones y argumentos, aduce, actualizan la hipótesis normativa del artículo 90 fracción XVI de la Ley de la Propiedad Industrial, al considerar que entre las marcas registradas y la denominación de origen solicitada, hay identidad por lo que, la confusión fonética, gráfica y conceptual, actualiza el impedimento señalado y por tanto debe negarse la declaratoria que se solicita.

Al respecto, es importante señalar que en relación con el registro de marca 665005 SALSARICA DE YAHUALICA, éste se encuentra caduco en términos de lo que disponen los artículos 133, 153 y 155 de la Ley de la Propiedad Industrial, al no haberse solicitado su renovación, tal y como se desprendió de la revisión efectuada a las constancias que integran dicho registro.

Ahora bien, por lo que se refiere al registro de marca 520991 YAHUALICA y en relación con los argumentos expuestos por el oponente al análisis de semejanza que pretende entre el registro marcario y la denominación de origen, son inoperantes en razón de que las figuras de protección de propiedad industrial como son las marcas, avisos comerciales y nombres comerciales, así como las denominaciones de origen que se regulan en la Ley de la Propiedad Industrial, tienen características y finalidad distinta, toda vez que, mientras las marcas otorgan a su titular el derecho al uso exclusivo de signos distintivos que permitan diferenciar productos y servicios de otros de su misma especie en el mercado; una denominación de origen está orientada a distinguir un producto originario de una región geográfica del país, ajustándola a los límites y condiciones que la ley de la materia establece.

Las condiciones que la ley confiere para la protección a las denominaciones de origen, se refieren a la existencia del nombre de una región geográfica del país, que la denominación sirva para designar un producto originario de dicha región y que la calidad o características del producto obedezcan al medio geográfico, entendiéndose los factores humanos y naturales.

En razón de lo anterior, el oponente fundamenta sus argumentos en el artículo 90 fracción XVI de la Ley de la Propiedad Industrial, sin embargo dicho precepto normativo no es aplicable, toda vez que establece la semejanza en grado de confusión entre el signo propuesto y una marca en trámite de registro presentada con anterioridad o a una registrada y vigente, supuesto que no se actualiza para la declaración de protección de una denominación de origen.

Aunado a lo anterior, es preciso señalar que las denominaciones de origen, se tratan siempre de nombres de poblaciones o lugares que se caracterizan por la fabricación de ciertos productos, que para el caso del chile de árbol de **Yahualica**, es el nombre de una Región situada en Los Altos Sur del Estado de Jalisco, por lo que constituye un impedimento para el registro de marcas en términos de lo que dispone el artículo 90 fracciones X y XI de la Ley de la Propiedad Industrial.

En el segundo de los argumentos del oponente, refiere a los daños y perjuicios que la protección de declaración de la denominación de origen le causaría, para ello presentó el 9 de noviembre de 2017, un escrito al que acompañó el avalúo de la marca 520991 Yahualica, elaborado por el Lic. Eduardo de Alba Góngora, Corredor Público, Número 38 de la plaza de Jalisco, con el fin de acreditar los derechos que le asisten al ser titular de registros marcarios, así como también los daños y perjuicios que se ocasionarían en caso de otorgarse la Declaratoria de Denominación de Origen Yahualica.

En relación a dichos argumentos, se indica que la afectación que refiere no se actualiza en razón de que como se ha señalado, el reconocimiento de la denominación de origen se fundamenta en la reputación del producto de Yahualica, como un producto originario del mismo y cuyo nombre ha dado su notoriedad en el público consumidor, y la finalidad que se persigue con su protección es el posicionamiento del producto, que permita incrementar la actividad económica de los productores de la región de origen y evitar imitaciones, falsificaciones o adulteraciones del mismo.

En este sentido, la marca puede generar confusión a los consumidores sobre el origen de los productos relacionados, por ser idéntica a la denominación de origen Yahualica, por lo que los argumentos del oponente, son insuficientes para efectos de impedir la emisión de la presente declaratoria, en virtud de que es el prestigio de la región de producción del producto la que se afecta directamente, toda vez que es una denominación que vincula directamente al fruto del chile que se produce con su lugar de origen, lo cual permite al consumidor determinar su origen territorial; es la indicadora de calidad, ya que informa a los consumidores sobre características y cualidades especiales atribuibles exclusivamente al medio geográfico (factores naturales y humanos) y que esas propiedades están presentes en todos los productos designados por la misma.

Asimismo, la denominación de origen Yahualica otorga a los productos amparados el reconocimiento de calidad, que se traduce en beneficios económicos para la región incluida en la zona amparada por la denominación Yahualica, así como para los productores autorizados que utilizan dicha denominación, y

cuenta con una función publicitaria implícita, pues el chile Yahualica es un producto que goza de cierta reputación entre el público consumidor, pues los mismos consumidores lo recomiendan y el producto ha logrado la aceptación en un mercado de compra.

En el tercero de los argumentos que manifiesta el oponente, señala que no se acredita con estudios científicos las características o cualidades que detenta el territorio de Yahualica, que la reputación de dicho producto sólo se debe a la difusión que los productores han hecho de esta variedad.

Al respecto, es importante señalar que el artículo 159 fracciones I, II y III de la Ley de la Propiedad Industrial, establece que para la protección de una Denominación de Origen deberá acreditarse el vínculo entre el producto y el medio geográfico, lo que en la solicitud que se presenta se acredita con los resultados del estudio de investigación y documentación científica aportado y consistente en el Estudio Técnico justificativo para lograr la Denominación de Origen "Yahualica" realizado por el Centro de Investigaciones y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco (CIATEJ A.C.) por lo que los argumentos del oponente en relación a que no existe estudio que lo acredita son insuficientes.

Finalmente, es necesario precisar que las denominaciones de origen se han erigido en un mecanismo ideal para resguardar la creatividad que implica la elaboración de productos a partir de métodos tradicionales, vinculados a las costumbres de productores de zonas geográficas delimitadas y que se caracterizan por contener una importante carga histórica y cultural, las cuales son pieza importante del desarrollo productivo de muchas regiones y una muestra significativa de la riqueza natural y cultural del país.

III.- RESOLUTIVOS

PRIMERO.- Se otorga la protección de la Denominación de Origen "Yahualica", con la que se designan a los productos descritos en el CONSIDERANDO PRIMERO de la presente Declaración, en términos de la Ley de la Propiedad Industrial.

SEGUNDO.- El origen, calidad y características establecidas en la presente Declaración para la Denominación de Origen "Yahualica", serán garantizadas en los términos que fije la Norma Oficial Mexicana que emita la autoridad competente.

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

Para tal efecto, el Instituto recibirá y tramitará las solicitudes de autorización de uso de dicha Denominación de Origen, a partir de los 90 días naturales a la fecha en que se publique en el Diario Oficial de la Federación la acreditación y, en su caso, aprobación a la entidad para evaluar la conformidad de la Norma Oficial Mexicana, ordenamiento al que hace referencia la presente publicación.

CUARTO.- La vigencia de la presente Declaración de Protección de la Denominación de Origen "Yahualica", estará determinada por la subsistencia de las condiciones que la motivaron y sólo dejará de surtir efectos para otra declaración que al efecto emita el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, en términos del artículo 165 de la Ley de la Propiedad Industrial.

QUINTO.- El Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, de conformidad con el artículo 168 de la Ley de la materia, por conducto de la Secretaría de Relaciones Exteriores tramitará el registro de la Denominación de Origen "Yahualica", para obtener su reconocimiento en el extranjero conforme a los Tratados Internacionales.

SEXTO.- La presente Declaración surtirá sus efectos al día siguiente de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.

La presente se emite con fundamento en los artículos 17, 22 y 59 fracciones I y XIV de la Ley Federal de las Entidades Paraestatales; 1o., 2o. fracción V, 6o. fracción III, 7o., 7 Bis 1, 7 Bis 2, 157, 158, 159, 163, 164, 165, 166 y 167 de la Ley de la Propiedad Industrial; 1o., 3o. fracción II, 4o. y 6o. BIS fracciones I y II del Reglamento del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, y 1o., 4o., 5o. fracción II, y 10 fracciones I y II de su Estatuto Orgánico.

Ciudad de México, a 6 de marzo de 2018.- El Director General, **Miguel Ángel Margáin González.-**
Rúbrica.

(R.- 463903)