

## INSTITUTO MEXICANO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

### ACUERDO por el que se abroga el Manual Institucional del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- SE.- Secretaría de Economía.- Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial.

NESTOR GARCIA AGUILAR, Director Divisional de Asuntos Jurídicos del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, en ausencia del Director General, conforme a los artículos 1o., 3o. fracción V, inciso i) y 6o. primer párrafo del *Reglamento del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial*; 1o., 4o., 5o. fracción V, inciso i) y 42 de su *Estatuto Orgánico*, con fundamento en los artículos 17, 22 y 59 fracciones I, XII y XIV de la *Ley Federal de las Entidades Paraestatales*; 1o., 6o., 7o., 7o. BIS 1 y 7o. BIS 2 de la *Ley de la Propiedad Industrial*, y 3o. de su *Reglamento*, y

#### CONSIDERANDO

Que el 21 de abril de 2005 fue publicado en el Diario Oficial de la Federación el *Manual Institucional del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial*, cuya finalidad era establecer y dar a conocer los objetivos y funciones de las áreas del Instituto;

Que dicha publicación se efectuó en cumplimiento al acuerdo **47/2004/4<sup>a</sup>** de su Junta de Gobierno adoptado el 12 de noviembre de 2004;

Que como parte de los procesos de simplificación regulatoria y depuración del inventario de normas internas institucional, se determinó la obsolescencia de dicho documento y la innecesaridad de su actualización al contar con ordenamientos jurídicos suficientes, por lo que la Junta de Gobierno aprobó la abrogación del citado Manual y se instruyó a efectuar la publicación respectiva, mediante acuerdo **10/2019/1<sup>a</sup>**, adoptado el 8 de marzo del año en curso, por lo que se da a conocer el siguiente:

#### ACUERDO POR EL QUE SE ABROGA EL MANUAL INSTITUCIONAL DEL INSTITUTO MEXICANO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

**ÚNICO.-** Se abroga el "*Manual Institucional del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial*", publicado en el Diario Oficial de la Federación el 21 de abril de 2005.

#### TRANSITORIO

**ÚNICO.-** El presente Acuerdo entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.

Ciudad de México, a 27 de mayo de 2019.- El Director Divisional de Asuntos Jurídicos, **Nestor García Aguilar**.- Rúbrica.

El suscrito **Alfredo Carlos Rendón Algara**, Secretario Técnico de la H. Junta de Gobierno del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, con fundamento en el artículo 8, fracción II, inciso e) del Estatuto Orgánico del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, publicado el veintisiete de diciembre de mil novecientos noventa y nueve, en el Diario Oficial de la Federación, **CERTIFICA**: Que en la primera sesión ordinaria de dos mil diecinueve de dicho Cuerpo Colegiado, celebrada en la Ciudad de México el día ocho de marzo del mismo año, se adoptó el siguiente acuerdo: **10/2019/1<sup>a</sup>**. Se abroga el Manual Institucional del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial publicado en el Diario Oficial de la Federación el 21 de abril de 2005 y se instruye al Director General a efectuar la publicación respectiva.

Se extiende la presente certificación en la Ciudad de México, a los 27 días del mes de mayo de dos mil diecinueve para los efectos legales a que haya lugar.- Rúbrica.

(R.- 482718)

**SOLICITUD de Declaración General de Protección de la Denominación de Origen "Pluma".**

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- SE.- Secretaría de Economía.- Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial.

SOLICITUD DE DECLARACIÓN GENERAL DE PROTECCIÓN DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN "PLUMA".

Con fundamento en lo dispuesto por el artículo 165 BIS 4 de la *Ley de la Propiedad Industrial*, se efectúa la publicación de la Solicitud de la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen "PLUMA", presentada por el C. Juan Pablo Guzmán Cobián, en su calidad de Secretario de Economía del Gobierno del Estado de Oaxaca, mediante escritos recibidos en el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial el 20 de febrero y 16 de abril de 2019, en los siguientes términos:

**1.- El nombre del solicitante.**

Secretaría de Economía del Gobierno del Estado de Oaxaca.

**2.- El señalamiento de la Denominación de Origen.**

"PLUMA".

**3.- La descripción del producto o productos que abarcará la Denominación de Origen.**

Se transcribe la parte conducente de la solicitud presentada:

*"Para la cobertura y salvaguarda de la producción y producto genuino del CAFÉ PLUMA, con la calidad de origen, éste debe derivarse de los frutos de las plantas de café de la especie Coffea arabica en su fenotipo progenie o selección natural del genotipo de la variedad Typica que por su adaptación al medio geográfico ambiental tiene su propia caracterización Morfológica, el cual es producido entre el rango altitudinal de los 250 a los 1,950 metros sobre el nivel del mar para así asegurar la protección de sus diferentes productos que derivan a partir del fruto maduro constituido de su Exocarpio (cáscara) y Epicarpio (pulpa) que envuelve a las subsecuentes partes, los que al recolectarse y procesarse se obtiene:*

- *La clase café "pergamino" en grano; Está cubierto de su Mesocarpio (mucilago), materia que al procesarse es eliminado, quedando con su cobertura de Endocarpio (cascarilla).*
- *La clase café "verde lavado" en grano; Es obtenido del pergamino al procesarse y eliminarse el Endocarpio o cascarilla, quedando el grano con su adherencia de Espermodermo (cutícula).*
- *La clase café "tostado" en grano; Es obtenido del grano "verde lavado", que al procesarse térmicamente es eliminado el Espermodermo, perdiendo humedad y peso y adquiriendo colores siena.*
- *La clase café "molido" el grano tostado; Es obtenido del grano tostado sin Espermodermo, que al procesarse se obtienen fragmentos granulados.*
- *La clase café "envasado"; Es el proceso de pesaje y envasamiento de granos tostados y/o molidos, en sus diferentes grados de color y granulados.*
- *La clase café "bola seco"; Fruto recolectado y secado al sol con todas sus partes.*
- *La clase café "verde natural"; Es obtenido del fruto seco mediante el proceso de descascarillado, quedando el grano con su adherencia de Espermodermo (cutícula).*
- *La clase café en "taza"; Obtenida mediante el proceso de mezclar la relación gramaje de café molido y agua al grado previo a la ebullición.*

*Todos estos productos transformados y terminados en su diversificación de tipos comerciales contienen las características distintivas; cuantificativas, cuantitativas, cualitativas y descriptivas en sus atributos tanto físicos y de su bebida, que por su origen se distingue, al obtenerse los resultados de sus variantes de intensidad cuantitativa por su balance de sus atributos aromáticos y gustativos y en el resultado de sus variantes de expresión de calidad por sus notas diferenciadas en armonía aromática y gustativa que tipifican al Café Pluma en un producto de Calidad Diferenciada.*

*Para la obtención del café pluma con las características de calidad que lo distinguen por su procedencia de la región geográfica de origen, las formas de producirlo en los cafetales, de su producción en los distintos procesos de transformación y su preservación previa a su comercialización y consumo, se realizan de forma metódica, considerándoseles como; manuales, rústicas, artesanales, semi técnicas, tecnificadas, semi industriales e industriales.*

**EXTRACCIÓN Y OBTENCIÓN DE FRUTOS MADUROS DE CAFÉ PARA SU PROCESAMIENTO:**

**Maduración del fruto.** - En el cafetal, que son parcelas y fincas del área geográfica productora del Café Pluma, la maduración del fruto está determinada en función a los estratos altitudinales, es decir, da inicio en diferentes momentos del periodo regular, desde las partes bajas hasta las partes altas de producción, por ello es importante considerar los grados brix en su desarrollo para su estado óptimo de madurez, color rojo intenso uniforme, consistencia firme a sazona y su tamaño.

**Cosecha y recolección.** - Durante la cosecha se recolectan los frutos óptimamente maduros para conservar en el momento de cortarlo el estado intrínseco de su calidad como Café Pluma. Por eso se entiende que cada estrato altitudinal del área geográfica expresa la calidad de Café Pluma en su gama característica. El periodo regular de la cosecha tiene una amplitud temporal de 6 meses; noviembre-abril y 3 etapas de recolección; la pepena o inicio, la intermedia y por último el arrase o corte final. Siendo así, esta actividad considera y establece que los frutos recolectados se trasladen al beneficio húmedo o primera etapa de proceso durante el mismo día del corte.

**EL PROCESAMIENTO EN LA OBTENCIÓN DE CAFE PERGAMINO LAVADO:**

**Entrega recepción de los frutos al beneficio húmedo.** - El beneficio húmedo como parte inicial del proceso de transformación del producto considera la importancia de tener un tanque sifón o receptor con agua para depositar los frutos de Café Pluma cosechados y mantener sin cambios la fisiológica de sus sustancias. Después de su recolección, la permanencia de los frutos inmersos en agua es de 12 horas como límite máximo considerándose que, dentro de este lapso de tiempo se inicia el proceso transformación con la etapa del despulpado.

**El Beneficio Húmedo y el despulpado.** - Las características de este proceso en los pequeños productores es considerado rustico, es decir, básico elemental; uso de una despulpadora manual de mínima capacidad con el componente mecánico de un cilindro, tambor o un disco. Luego, los cafecultores medianos y los finqueros utilizan una o más despulpadoras de mayor capacidad complementadas con motores de combustión interna o electricidad. Con el uso de agua en continuo, la función calibrada de estas despulpadoras es desprender la materia pulposa y obtener el café pergamino mucilaginoso para la siguiente etapa.

**El Beneficio Húmedo y la fermentación.** - Los beneficios húmedos usados para el proceso de la fermentación por los pequeños cafecultores poseen un solo tanque, los medianos productores y finqueros dos o más, estos depósitos están hechos de madera o cemento. Para el Café Pluma, el proceso de la fermentación es natural, es decir de reposo del pergamino mucilaginoso en agua limpia durante el tiempo necesario para desprenderse del café la materia gomosa o mucilago. El tiempo necesario está condicionado por los componentes; volumen de café-agua, pero determinado por la temperatura ambiente del lugar donde se procesa, por lo tanto, el rango de tiempo para la fermentación adecuada en los distintos estratos altitudinales es de entre 12 y 32 horas.

**El Beneficio Húmedo y el lavado.** - Generalmente se utiliza el mismo tanque de fermentación, pero ya una vez que se ha desalojado el agua con la materia mucilaginoso y debidamente limpio, esta actividad de lavar el café se realiza en los beneficios húmedos rústicos y pequeños utilizando abundante agua y paliando el café, los beneficios húmedos más grandes tiene un tanque exclusivo para el lavado, y otros, adicionalmente utilizan bombas centrífugas lavadoras.

**El Beneficio Húmedo y el secado.** - Una vez realizada la actividad del lavado, el café pergamino escurrido y con exceso de humedad es llevado al patio de secado o asoleado el cual está hecho de cemento o concreto. Durante el primer día de asoleado el café es extendido en una capa delgada que se remueve constantemente para recibir de manera uniforme los rayos y el calor del sol. El tiempo para el secado del Café Pluma está determinado por los factores ambientales; la temperatura, la luminosidad solar y la humedad relativa que, dependiendo los indicadores de estos, se establece el tiempo de entre 5 y 8 días, lapso temporal durante el cual la capa delgada inicial se irá engrosando y rastrillando en cada día transcurrido, esto permitirá obtener como resultado la homogeneidad y uniformidad en el contenido y rango adecuado de la humedad estructural final del grano verde que aún está cubierto por una cascarilla en su clase de pergamino.

**Envasado y almacenamiento.** -Terminada la etapa del proceso de secado, el Café Pluma en pergamino es envasado en costales pergamínicos en su peso de 1 Quintal y llevado al lugar de almacenamiento y reposo sobre tarimas de madera o plástico, el cual debe permanecer limpio y protegido de las lluvias, el sol y corrientes de aire húmedo, caliente y frío.

**OBTENCIÓN Y EL PROCESAMIENTO DE LOS FRUTOS DE CAFÉ PARA SU CLASE DE BOLA SECO NATURAL:**

**Maduración del fruto para bola seco.** - En los cultivos de Café Pluma propicios para la obtención de capulín seco, la maduración del fruto está determinada en función a los estratos altitudinales e inicia en diferentes momentos del periodo regular en sus partes bajas y partes altas, donde, lo importante es la definición de su estado ideal de maduración establecido en dos días posteriores a los grados de desarrollo en brix.

**Cosecha y recolección.** -El fruto se cosecha únicamente en su estado de madurez establecido, esto permitirá identificarlo en el cafeto por su color rojo oscuro y textura consistente, cuya calidad en su condición intrínseca como Café Pluma en verde natural se destinará a bebidas fuertes preferenciadas en segmentos de consumidores de mercados específicos.

**Secado.** -El fruto cosechado es llevado durante el mismo día directamente al patio de asoleado para extenderlo en capa delgada, siendo rastrillado y removido constantemente para su secado uniforme por un tiempo de entre 8 y 13 días determinados por los factores ambientales; la temperatura, la luminosidad solar y la humedad relativa en el lugar donde se realiza esta actividad del proceso en la obtención del café bola seco.

**PROCESAMIENTO EN LA OBTENCIÓN DE CAFÉ EN SU CLASE EN GRANO VERDE LAVADO:**

**El Beneficiado seco.** - Finalizado el proceso de beneficiado húmedo y debidamente almacenado, el Café Pluma es la materia prima previa al proceso de Beneficiado Seco cuya infraestructura en la región y los puntos de transformación tienen variadas capacidades de producción determinada por el equipamiento técnico e industrial, pero con los mismos principios de operación cuya eficiencia operativa deriva de la limpieza del producto.

**El Beneficiado seco y la pre limpia.** - El café pergamino es transportado a una máquina eléctrica cribada y vibro oscilatoria en cuya función preventiva y correctiva se separan las impurezas y las materias ajenas para dejar el producto limpio y previo a la siguiente etapa de mortéo, descascarado o trillado.

**El Beneficiado seco y el mortéo, trillado o descascarado.** - El Café Pluma en pergamino limpio es transportado a una tolva de dosificación que suministra el producto a una máquina eléctrica de rotación de cilindro y criba fija de metal troquelado, al filtrarse en flujo entre estos elementos el café es descascarado por fricción, es decir, separa la cascarilla del grano verde lavado.

**El Beneficiado seco y la máquina catadora.** -El grano en verde de Café Pluma sin clasificar es transportado a la máquina catadora eléctrica catadora neumática cuya función es separar de éste, la cascarilla residual separada del grano en continuo, los granos pequeños y de peso ligero.

**El Beneficiado seco y la máquina de forma y tamaño.** -El grano de Café Pluma una vez limpio es transportado a la máquina eléctrico rotatoria de cilindro que clasifica los granos por formas y tamaños, retirando así los que están fuera de especificaciones exportables, continuando su trayecto de proceso únicamente los granos preclasificados.

**El Beneficiado seco y la máquina densimétrica.** - El grano de Café Pluma preclasificado es transportado a la máquina eléctrica densimétrica de función neumático vibratoria oscilatoria, este equipo separa los granos con baja densidad y tamaños inferiores, obteniéndose de este flujo los granos con especificaciones a la exportación trasladados a una tolva de envasado.

**El Beneficiado seco y el desmanche manual.** -El café en grano verde es susceptible de mancharse por diversas circunstancias, sobre todo por los cambios en los factores climáticos utilizándose para su separación rustica el desmanchado manual.

**El Beneficiado seco y la máquina electrónica separadora.** -Opcionalmente u, adicionalmente se utiliza una máquina eléctrica electrónica neumática de foto celdas que, de acuerdo a los requerimientos de comercialización Y exportación opera para detectar y separar los granos de coloraciones objetables mediante su función poli cromática o, dicromática.

**El Beneficiado seco y la máquina electrónica recuperadora.** - complementariamente, al terminar el proceso secuencial, se recurre a rectificar mediante repaso, el volumen de granos rechazados por color que por los diversos matices cuticulares en su superficie de los granos de café se filtraron con los rechazados en la etapa anterior, utilizando para ello la máquina electrónica recuperadora monocromática.

**Envasado y almacenamiento.** -Terminado el proceso de beneficiado seco, el café en grano verde con las especificaciones requeridas y como producto terminado es depositado en una tolva final para su pesaje de 1.5 quinales y envasado en los costales respectivos para ser trasladados a su almacén colocándolos sobre tarimas de madera o plástico. En el almacén, el Café Pluma envasado en grano verde está en su fase de oferta comercializable y/o exportable.

El envasado para los distintos tipos de café exportable es también para los cafés separados en grano verde, pero con especificaciones distintas.

**PROCESAMIENTO DE OBTENCIÓN DE CAFÉ EN SU CLASE DE GRANO VERDE NATURAL:**

**El Beneficiado seco y el mortéo, trillado o descascarado del café bola seco.** -El Café Pluma en bola seco limpio es transportado a una tolva de dosificación que suministra el producto a una máquina eléctrica cilíndrica de rotación y criba fija de entramado de alambre donde, al filtrarse el flujo entre estos dos elementos el café, es descascarado por fricción, es decir, separa las cascarillas de la bola seca del grano verde natural.

**PROCESAMIENTO DE OBTENCIÓN DE CAFÉ EN SU CLASE DE GRANO TOSTADO Y/O MOLIDO:**

**El proceso de Torrefacción.** - El Café Pluma en grano verde con las especificaciones requeridas para el proceso de tostado en grano y/o molido y envasado, es la materia prima trasladada a las instalaciones de esta etapa de transformación. La diversidad de equipos de torrefacción dentro del área geográfica y en los puntos de proceso son de características varias; unidades básicas, semi tecnificadas, tecnificadas, semi industriales e industriales que, dependiendo de los requerimientos en las especificaciones como producto terminado, los resultados serán las características del Café Pluma; de color dorado con matices en sus tonos de claro a oscuro que, dependiendo del grado de temperatura de la franja térmica y del tiempo establecido para la obtención de los grados de tueste se distinguen entre sí. Por lo tanto, las características del grano tostado y su epispermo blanquecino tienen su variación de matices de color según el grado de tostado como característica del Café Pluma.

**El proceso de Molienda.** - El producto molido es obtenido del grano tostado mediante el proceso de transformación granulométrica que depende de la graduación y la operación específica de los equipos para la obtención de los grados de molienda.

**EL PROCESAMIENTO DE ENVASAMIENTO Y EMBALAJE DE CAFÉ:**

**El envasamiento y embalaje.**- El Café Pluma, en sus diferentes clases como materia prima requiere para su envasado lo siguiente; el fruto de cereza en costalera de ixtle de tejido ralo y/o costalillos de material de plástico rafia; el café pergamino y bola seco en costalera de ixtle de tejido medio; en sus diferentes clases y tipos de producto terminado en verde lavado Y natural se requiere de envases o costalera de ixtle o, de fibra de palma, ambos costales de tejido cerrado; el café tostado en grano sin moler o molido, en material de formato en sobre y/o bolsa fuellada o sin fuelle de diversos materiales flexibles, natural de papel con o sin película interior de conservación, en sobre y/o bolsa fuellada o sin fuelle de material sintético sencillo o de combinación de películas laminadas con o sin válvula de frescura 0, al alto vacío, también se utiliza el costalito exterior de yute textil, pueden ser también en recipientes con forma volumétrica semiflexibles, semirrígidas y rígidas de materiales como el cartón y el latón o, sintéticos transparentes, semiopacos y opacos como el pet o plástico de tapaderas de diversos materiales que, según sea el caso, pueden ser también al alto vacío. Para los cafés ya envasados en su embalaje se utilizan cajas de cartón, así mismo, para su almacenamiento, los cafés en materia prima y producto terminado en el almacén son colocados sobre tarimas de madera y/o plástico.”

**4.- El lugar o lugares de extracción, producción o elaboración del producto a proteger.**

De acuerdo a la solicitud, la Región Pluma se conforma por los siguientes municipios pertenecientes a las regiones Costa y Sierra Sur del Estado de Oaxaca: Candelaria Loxicha, Pluma Hidalgo, San Agustín Loxicha, San Baltazar Loxicha, San Bartolomé Loxicha, San Francisco Ozolotepec, San Gabriel Mixtepec, San Juan Lachao, San Juan Ozolotepec, San Mateo Piñas, San Miguel del Puerto, San Miguel Panixtlahuaca, San Pablo Coatlán, San Pedro el Alto, San Pedro Pochutla, Villa de Tututepec de Melchor Ocampo, Santa Catarina Juquila, Santa Catarina Loxicha, Santa María Huatulco, Santa María Ozolotepec, Santa María Temascaltepec, Santiago Xanica, Santiago Yaitepec, Santos Reyes Nopala y Tataltepec de Valdés.

**5.- El domicilio en el que se encontrará abierto para consulta pública el expediente de la solicitud de declaración y en el que se recibirán los documentos relacionados con la misma.**

El expediente se encuentra disponible para su consulta en el archivo de la Dirección Divisional de Marcas del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, ubicado en Arenal No. 550, Pueblo Santa María Tepepan, Alcaldía de Xochimilco, Ciudad de México, C.P. 16020, con un horario de atención al público de 8:45 a 16:00 horas, de lunes a viernes y, en el mismo domicilio e idéntico horario, se recibirán los documentos relacionados con la solicitud, objeto del presente Extracto.

El presente se signa con fundamento en los artículos 1o., 6o., 7o., 7o. Bis 1, 7o. Bis 2, 165, 165 BIS y 165 BIS 4 de la Ley de la Propiedad Industrial; 1o., 2o., 3o. fracción III, inciso a), 4o., 5o., 7o. fracciones III, V y XVI y 8o. fracción V del Reglamento del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, y 1o., 2o., 5o. fracción III, inciso a), 11 fracciones III, V y XVI y 12 fracción V de su Estatuto Orgánico.

Ciudad de México, a 4 de junio de 2019.- El Director General Adjunto de Propiedad Industrial, **Alfredo Carlos Rendón Algara**.- Rúbrica.

(R.- 482719)