

INSTITUTO MEXICANO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

PUBLICACIÓN de datos relacionados con la Solicitud de Declaración de Protección a la Indicación Geográfica "Esferas de Vidrio Soplado de Tlalpujahua".

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

PUBLICACIÓN DE DATOS RELACIONADOS CON LA SOLICITUD DE DECLARACIÓN DE PROTECCIÓN A LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA "ESFERAS DE VIDRIO SOPLADO DE TLALPUJAHUA"

I.- Con fundamento en lo dispuesto por los artículos 275 y 281 de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial, se efectúa la publicación de los datos a que se refiere el citado artículo 281 respecto de la Solicitud de Declaración de Protección a la Indicación Geográfica "Esferas de Vidrio Soplado de Tlalpujahua", presentada por el **C. Alfredo Ramírez Bedolla**, en su calidad de **Gobernador del estado de Michoacán de Ocampo**, mediante escrito recibido en el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial el **9 de junio de 2025**, en los siguientes términos:

1.- Nombre del solicitante.

Gobierno del estado de Michoacán de Ocampo, representado por el C. Alfredo Ramírez Bedolla.

2.- Nombre de la Indicación Geográfica.

Esferas de Vidrio Soplado de Tlalpujahua.

3.- Descripción del producto o productos que ésta abarca.

Las esferas de vidrio soplado son objetos ornamentales tridimensionales, generalmente de forma esférica o ligeramente elipsoidal, fabricados mediante técnicas de soplado de vidrio y destinadas principalmente a la decoración durante la temporada decembrina.

Se componen de un cuerpo principal, una horquilla y un casquillo y están elaborados con vidrio de silicato sódico-cálcico (vidrio común), dependiendo del nivel de transparencia, peso, brillo y durabilidad deseados. Su función es eminentemente decorativa, pero su diseño y elaboración involucran procesos altamente técnicos que combinan saberes artesanales, químicos e industriales.

CATEGORÍAS DE CLASIFICACIÓN DE LAS ESFERAS DE VIDRIO SOPLADO DE TLALPUJAHUA.

De acuerdo con su forma, diseño y fabricación, las esferas de vidrio soplado de Tlalpujahua se pueden clasificar en diferentes categorías de acuerdo a sus características y éstas son las siguientes:

CATEGORÍA "A". – POR SU MORFOLOGÍA (forma).

CATEGORÍA "B". – POR SU DISEÑO.

CATEGORÍA "C". – POR SU FUNCIÓN O DESTINO.

PROCEDIMIENTO DE PRODUCCIÓN DE LAS ESFERAS DE VIDRIO SOPLADO DE TLALPUJAHUA.

El proceso de fabricación del vidrio soplado en sí mismo, por su complejidad y maestría podemos decir que ya es un arte, la paciencia, acompañada de profundo entendimiento de la química y la física del vidrio, son algunos de los conocimientos que se deben tener en torno a esta labor.

La fabricación del vidrio comienza fundiendo una mezcla de sílice, sosa y cal en un horno a temperaturas que oscilan entre 1,200 y 1,500 grados Celsius. Una vez que la mezcla se convierte en vidrio líquido, con el que se forma un tubo llamado 'punto'.

Para fabricar las esferas de vidrio soplado de Tlalpujahua las personas artesanas moldean el vidrio soplando suavemente en el extremo del tubo para que una burbuja de aire se forme generando estructuras de formas diversas en el vidrio caliente, la habilidad del soplador de vidrio es fundamental en este punto, ya que manipular la mezcla fundida requiere un equilibrio preciso ente el flujo de aire, la temperatura y el tiempo, a medida de que el vidrio se enfría, el artesano utiliza herramientas como pinzas y cortadores para terminar de dar forma al objeto, como: la bola, el chimborro, el chupirol, la chilaca y la torcida.

MATERIAS PRIMAS.

Componentes utilizados	Materias primas	Origen	Características
Base de la esfera	vidrio	Comercial	Libre plomo Color: ámbar o transparente. Calibre: 8, 12, 14, 20, 24, 27, 32, 36 y 40.
	Nitrato de plata	Comercial	
	Reactivo dulce	Comercial o casero	Solución de azúcar al 25% acidificada con 30 gotas de ácido sulfúrico.
	Pinturas	Comercial	1 litro de laca + 2 litros de thinner acrílico + anilina.
	Resistol	Comercial	Resistol blanco de 500 o 1000 gramos.
	Diamantina	Comercial	Bolsas de 1 kg de múltiples colores.
Horquilla	Metal	Comercial	Material: acero Calibre.
Casquillo	Metal	Comercial	Material: aluminio.

4.- El lugar o lugares de extracción, producción o elaboración de productos a proteger, la delimitación de la zona geográfica.

El municipio de Tlalpujahua de Rayón se localiza en el noreste del estado de Michoacán, y es uno de los 113 municipios con los que cuenta la entidad. Limita al norte con el Estado de México, al este con el municipio de El Oro (Estado de México), al sur con Senguio y Contepec, y al oeste con Angangueo.

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 9:00 a 16:00 horas, de lunes a viernes y en el mismo domicilio e idéntico horario, se recibirán los documentos relacionados con la solicitud a que se refiere la presente publicación.

II. La presente publicación no prejuzga ni constituye un pronunciamiento del Instituto sobre la procedencia o improcedencia de la solicitud presentada y se efectúa para que cualquier tercero que justifique su interés, presente su oposición por escrito a ésta y formule observaciones u objeciones respecto al cumplimiento de lo establecido en los artículos 271 y 275 de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial, acompañando las pruebas respectivas, así como del comprobante de pago de la tarifa correspondiente, dentro de un plazo improrrogable de dos meses, contado a partir de su publicación en el Diario Oficial de la Federación, en los términos del artículo 282 de la Ley en cita.

El presente se signa con fundamento en los artículos 1o., 2o., fracción I; 4o.; 5o., fracción I; 6o.; 8o. y 281 de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial; 1o., 2o., 3o., fracción II; 4o.; 5o. y 6o. BIS del Reglamento del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, así como 1o., 2o., 3o., 4o., 5o., fracción II, y 10 de su Estatuto Orgánico.

Ciudad de México, a 17 de junio de 2025.- El Director General, **Santiago Nieto Castillo**.- Rúbrica.

(R.- 566630)

PUBLICACIÓN de datos relacionados con la Solicitud de Declaración de Protección a la Indicación Geográfica "Molcajetes de Piedra Volcánica de San Nicolás Obispo".

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

PUBLICACIÓN DE DATOS RELACIONADOS CON LA SOLICITUD DE DECLARACIÓN DE PROTECCIÓN A LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA "MOLCAJETES DE PIEDRA VOLCÁNICA DE SAN NICOLÁS OBISPO"

I.- Con fundamento en lo dispuesto por los artículos 275 y 281 de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial, se efectúa la publicación de los datos a que se refiere el citado artículo 281 respecto de la Solicitud de Declaración de Protección a la Indicación Geográfica "Molcajetes de Piedra Volcánica de San Nicolás Obispo", presentada por el **C. Alfredo Ramírez Bedolla**, en su calidad de **Gobernador del estado de Michoacán de Ocampo**, mediante escrito recibido en el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial el **9 de junio de 2025**, en los siguientes términos:

1.- Nombre del solicitante.

Gobierno del estado de Michoacán de Ocampo, representado por el C. Alfredo Ramírez Bedolla.

2.- Nombre de la Indicación Geográfica.

Molcajetes de Piedra Volcánica de San Nicolás Obispo.

3.- Descripción del producto o productos que ésta abarca.

Molcajete, cuyo nombre deriva de las palabras náhuatl: "Molli", que se refiere al puré logrado de la acción de machacar, y "caxitl", que se traduce como recipiente o contenedor, es un utensilio de cocina utilizado en México desde la época prehispánica, (aunque durante esta época no tenía su forma actual) para triturar ingredientes como especias, semillas, chiles, nueces, hierbas, entre otros.

Conocido también como "mortero" y/o "pilón", consiste en una especie de mortero hecho de piedra volcánica o basalto, el molcajete tiene forma redonda y cóncava, como un tazón sostenido por tres o cuatro patas con una base convexa, se completa con la herramienta de mano a manera de triturador con el cual se ejerce presión sobre lo que se pretende moler, se le llama mano, tejolote, temachín, muchacho, pilón, temolote, o toxolotl.

Ha sido parte de la cultura del país desde tiempos prehispánicos siendo un elemento importante de la gastronomía para la preparación de salsas, guacamole, moles, adobos y otros platillos tradicionales de la gastronomía mexicana, así como un instrumento auxiliar en distintos rituales prehispánicos.

Los "Molcajetes de piedra volcánica de San Nicolás Obispo" consisten de los utensilios anteriormente descritos, pero que son elaborados de piedra volcánica extraída exclusivamente dentro de la zona que pertenece a los cerros del Águila y Remolino y de la zona del Sótano pertenecientes a la comunidad y que se encuentra en las faldas del volcán apagado.

El color de los "Molcajetes de Piedra Volcánica de San Nicolás Obispo" es otro de sus sellos de autenticidad. Se caracteriza por un tono azulado al momento de encontrarla y extraerla, inicialmente en el trabajo con el desbaste adquiere un tono grisáceo opaco y una vez tallado y limpio adquiere un color negro intenso que es la característica principal, estas variaciones naturales que reflejan la composición mineral de la piedra volcánica y les otorgan una estética rústica que refleja la pureza de la piedra.

CATEGORÍAS DE LOS MOLCAJETES DE PIEDRA VOLCÁNICA DE SAN NICOLÁS OBISPO.

De acuerdo con su forma de fabricación las diferentes categorías de "Molcajetes de piedra volcánica de San Nicolás Obispo" son las siguientes:

CATEGORÍA "A". - Molcajete 100% Artesanal.

CATEGORÍA "B". - Molcajete de Fabricación Manual-mecánica.

CATEGORÍA "C". - Molcajete de Talla Mecánica.

TAMAÑOS AUTORIZADOS DE LOS MOLCAJETES DE PIEDRA VOLCÁNICA DE SAN NICOLÁS OBISPO.

Tradicionalmente, las dimensiones se basaban en referencias corporales, principalmente el ancho promedio de la mano y algunas de las más comunes se listan a continuación:

Unidad de medida	Equivalencia	Unidad de medida	Equivalencia
Cominero	10 a 12 cm	Tradicional o cuarta	20 a 21 cm
Sesma	12 a 14 cm	Cuarto de Hoyo	24 a 26 cm
Gajeme	17 a 18 cm	Familiar	30 a 35 cm

4.- El lugar o lugares de extracción, producción o elaboración de productos a proteger, la delimitación de la zona geográfica.

Los lugares autorizados para la extracción de la roca volcánica en la zona de San Nicolás Obispo, son los siguientes:

- A.** El cerro del Águila.
- B.** El cerro del Remolino.
- C.** Zona del Sótano.

La comunidad de San Nicolás Obispo es una de las 12 tenencias pertenecientes al municipio de Morelia, se localiza al suroeste de la ciudad de Morelia, colinda al noreste con Tacúcuaro, al sureste con Santiago Undameo y al este nuevamente con la capital michoacana.

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 9:00 a 16:00 horas, de lunes a viernes y en el mismo domicilio e idéntico horario, se recibirán los documentos relacionados con la solicitud a que se refiere la presente publicación.

II. La presente publicación no prejuzga ni constituye un pronunciamiento del Instituto sobre la procedencia o improcedencia de la solicitud presentada y se efectúa para que cualquier tercero que justifique su interés, presente su oposición por escrito a ésta y formule observaciones u objeciones respecto al cumplimiento de lo establecido en los artículos 271 y 275 de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial, acompañando las pruebas respectivas, así como del comprobante de pago de la tarifa correspondiente, dentro de un plazo improrrogable de dos meses, contado a partir de su publicación en el Diario Oficial de la Federación, en los términos del artículo 282 de la Ley en cita.

El presente se signa con fundamento en los artículos 1o., 2o., fracción I; 4o.; 5o., fracción I; 6o.; 8o. y 281 de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial; 1o., 2o., 3o., fracción II; 4o.; 5o. y 6o. BIS del Reglamento del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, así como 1o., 2o., 3o., 4o., 5o., fracción II, y 10 de su Estatuto Orgánico.

Ciudad de México, a 17 de junio de 2025.- El Director General, **Santiago Nieto Castillo**.- Rúbrica.

(R.- 566628)

PUBLICACIÓN de datos relacionados con la Solicitud de Declaración de Protección a la Indicación Geográfica "Pan Grande de Acámbaro".

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

PUBLICACIÓN DE DATOS RELACIONADOS CON LA SOLICITUD DE DECLARACIÓN DE PROTECCIÓN A LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA "PAN GRANDE DE ACÁMBARO"

I.- Con fundamento en lo dispuesto por los artículos 275 y 281 de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial, se efectúa la publicación de los datos a que se refiere el citado artículo 281 respecto de la Solicitud de Declaración de Protección a la Indicación Geográfica "Pan Grande de Acámbaro", presentada por la **Lic. Claudia Cristina Villaseñor Aguilar**, en su calidad de **Secretaria de Economía del Gobierno del estado de Guanajuato**, mediante escrito recibido en el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial el **3 de junio de 2025**, en los siguientes términos:

1.- Nombre del solicitante.

Secretaría de Economía del Gobierno del estado de Guanajuato, representado por la Lic. Claudia Cristina Villaseñor Aguilar.

2.- Nombre de la Indicación Geográfica.

Pan Grande de Acámbaro.

3.- Descripción del producto o productos que ésta abarca.

El Pan Grande de Acámbaro es un producto cuya elaboración se ha transmitido de generación en generación; a lo largo de casi ocho décadas, el proceso ha experimentado adecuaciones técnicas necesarias para responder a las exigencias del mercado, sin alterar los elementos esenciales que le confieren su autenticidad, calidad y vínculo con el territorio. Se reconocen dos categorías de producción que preservan íntegramente la esencia del "amasijo" y la fermentación mediante "pata" (masa madre): artesanal y tradicional.

Categoría Artesanal: Se refiere a la modalidad de elaboración que mantiene el mayor grado de intervención manual y el uso de técnicas, herramientas y materiales tradicionales.

Categoría Tradicional: Esta categoría comprende el proceso de elaboración del Pan Grande de Acámbaro adaptado a herramientas y equipos más modernos, necesarios para satisfacer la demanda actual del mercado. Aun cuando se empleen ciertos avances tecnológicos, el proceso conserva fielmente los principios básicos de formulación y producción que han definido históricamente al producto.

La combinación de trigo de alta calidad, agua pura extraída de pozos cercanos, el uso de masa madre o "pata" fermentada a temperatura ambiente sin cámaras especializadas, la fermentación prolongada y las técnicas tradicionales de amasado, boleado, formado y horneado en hornos de bóveda, dan lugar a un pan con atributos organolépticos excepcionales.

La corteza es dorada, la miga es tierna, suave y esponjosa, el aroma es dulce y acogedor, y el sabor, ligeramente dulce por la inclusión de azúcar y piloncillo en algunas variedades del producto (Granillo y Cema), adquiere matices complejos gracias a la presencia de manteca, huevo y otros ingredientes seleccionados con esmero.

Entre sus características más notables destacan:

- Textura esponjosa: Gracias al alto contenido proteico de la harina y la acción combinada de la levadura comercial y la masa madre, la miga del pan es extremadamente aireada y suave.
- Corteza dorada: Las reacciones de Maillard y caramelización, promovidas por altas temperaturas de horneado (generalmente entre 200°C y 220°C), confieren al pan una corteza brillante y fragante con matices de caramelo y vainilla.

- Sabor equilibrado: El uso de ingredientes como piloncillo, azúcar, huevos y leche crea un balance perfecto entre notas dulces y saladas, complementado por una leve acidez proveniente de la masa madre.
- Aroma distintivo: El aroma matutino que invade Acámbaro entre las cinco y seis de la mañana es resultado de la interacción entre la harina de alta calidad, la masa madre, el calor del horno y las condiciones ambientales locales. Este fenómeno no solo refuerza la identidad del municipio, sino que también vincula a los habitantes con su patrimonio culinario.

4.- El lugar o lugares de extracción, producción o elaboración de productos a proteger, la delimitación de la zona geográfica.

Área de producción y delimitación geográfica:

Acámbaro es el principal centro de producción del Pan Grande de Acámbaro, y dentro del municipio, las colonias San Isidro, El Calvario, La Soledad, y El Vergel son especialmente relevantes para la elaboración del pan. Estas áreas albergan las panaderías tradicionales donde se preservan las técnicas ancestrales.

La zona geográfica en la que se produce el Pan Grande de Acámbaro es un área delimitada por el municipio de Acámbaro, ubicado en el Estado de Guanajuato, México.

Límites geográficos:

- Al norte: El municipio de Acámbaro colinda con Tarandacua y Jerécuaro, áreas agrícolas que, aunque contribuyen a la producción de ingredientes básicos, no poseen la tradición panadera de Acámbaro.
- Al sur: Limita con Salvatierra, un municipio con influencia agrícola, pero sin la relevancia histórica en la producción del Pan Grande de Acámbaro.
- Al este: Jerécuaro marca el límite oriental, una zona menos desarrollada en términos de producción panadera.
- Al oeste: El municipio de Tarimoro actúa como frontera occidental, compartiendo algunas características geográficas, pero sin la tradición panadera distintiva de Acámbaro.

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 9:00 a 16:00 horas, de lunes a viernes y en el mismo domicilio e idéntico horario, se recibirán los documentos relacionados con la solicitud a que se refiere la presente publicación.

II. La presente publicación no prejuzga ni constituye un pronunciamiento del Instituto sobre la procedencia o improcedencia de la solicitud presentada y se efectúa para que cualquier tercero que justifique su interés, presente su oposición por escrito a ésta y formule observaciones u objeciones respecto al cumplimiento de lo establecido en los artículos 271 y 275 de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial, acompañando las pruebas respectivas, así como del comprobante de pago de la tarifa correspondiente, dentro de un plazo improrrogable de dos meses, contado a partir de su publicación en el Diario Oficial de la Federación, en los términos del artículo 282 de la Ley en cita.

El presente se signa con fundamento en los artículos 1o., 2o., fracción I; 4o.; 5o., fracción I; 6o.; 8o. y 281 de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial; 1o., 2o., 3o., fracción II; 4o.; 5o. y 6o. BIS del Reglamento del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, así como 1o., 2o., 3o., 4o., 5o., fracción II, y 10 de su Estatuto Orgánico.

Ciudad de México, a 26 de junio de 2025.- El Director General, **Santiago Nieto Castillo**.- Rúbrica.

(R.- 566625)