

INSTITUTO MEXICANO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

RESOLUCIÓN por la que se modifica la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen Mezcal, para incluir un municipio del Estado de Michoacán que en la misma se indica.

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

RESOLUCIÓN POR LA QUE SE MODIFICA LA DECLARACIÓN GENERAL DE PROTECCIÓN DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN MEZCAL, PARA INCLUIR UN MUNICIPIO DEL ESTADO DE MICHOACÁN QUE EN LA MISMA SE INDICA:

El Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, con fundamento en los artículos 2º, fracción I, 5º, fracción I, 268, 269, 273, 274, 286, 288, 296 y 297 de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial y Quinto Resolutivo de la Resolución mediante la cual se otorga la protección prevista a la Denominación de Origen "Mezcal", para ser aplicada a la bebida alcohólica del mismo nombre, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 28 de noviembre de 1994, procede a publicar en el Diario Oficial de la Federación, la modificación a dicha Resolución, en los siguientes términos:

I.- ANTECEDENTES

1.- El 28 de noviembre de 1994, se publicó en el Diario Oficial de la Federación, la resolución a través de la cual se emitió la Declaración de Protección de la Denominación de Origen "MEZCAL". Declaración que ha sido objeto de diversas modificaciones publicadas en el mismo órgano de difusión el 29 de noviembre de 2001, 3 de marzo de 2003, 22 de noviembre de 2012, 2 de octubre, 24 de diciembre de 2015, 28 de abril y 25 de junio de 2025.

2.- Conforme a la Declaración General de Protección, así como a sus posteriores modificaciones, actualmente se encuentran comprendidos en la región geográfica protegida todos los municipios de los Estados de Guerrero, Oaxaca, Durango, San Luis Potosí y Zacatecas, particularmente en el Estado de Oaxaca, la zona denominada de la "Región del Mezcal", comprendiendo también los municipios de Solá de Vega, Miahuatlán, Yautepec, Santiago Matatlán Tlacolula, Ocotlán, Ejutla y Zimatlán; San Felipe y San Luis de la Paz del Estado de Guanajuato; San Carlos, San Nicolás, Burgos, Miquihuana, Bustamante, Palmillas, Jaumave, Tula, Cruillas, Jiménez y Méndez del Estado de Tamaulipas; Acuitzio, Aguillilla, Ario, Buenavista, Charo, Chinicuila, Coalcomán de Vázquez Pallares, Cotija, Cojumatlán de Régules, Erongarícuaro, La Huacana, Tacámbaro, Turicato, Tzitzio, Hidalgo, Salvador Escalante, Morelia, Madero, Queréndaro, Indaparapeo, Tarímbaro, Tancítaro, Los Reyes, Tepalcatepec, Sahuayo, Marcos Castellanos, Jiquilpan, Venustiano Carranza y Vista Hermosa del Estado de Michoacán; Acajete, Acatlán de Osorio, Acatzingo, Acteopan, Ahuatlán, Ahuehuetitla, Ajalpan, Albino Zertuche, Altepexi, Amozoc, Aquixtla, Atexcal, Atlixco, Atoyatempan, Atzala, Axutla, Caltepec, Coatzingo, Cohetzala, Cohuecán, Coxcatlán, Coyomeapan, Coyotepec, Cuapiaxtla de Madero, Cuautinchan, Cuayuca de Andrade, Cuyoaco, Chapulco, Chiautla, Chietla, Chigmecatitlán, Chignahuapan, Chila, Chila de la Sal, Chinantla, Eloxochitlán, Epatlán, General Felipe Ángeles, Guadalupe, Huatlatlauca, Huehuetlán el Chico, Huehuetlán el Grande, Huitziltepec, Ixcamilpa de Guerrero, Ixcaquixtla, Ixtacamaxtitlán, Izúcar de Matamoros, Jolalpan, Juan N. Méndez, La Magdalena Tlatlauquitepec, Libres, Los Reyes de Juárez, Mixtla, Molcaxac, Nicolás Bravo, Nopalucan, Ocoatepec, Oriental, Palmar de Bravo, Petlalcingo, Piaxtla, Quecholac, Rafael Lara Grajales, San Antonio Cañada, San Diego la Mesa Tochimiltzingo, San Gabriel Chilac, San Jerónimo Xayacatlán, San José Chiapa, San José Miahuatlán, San Juan Atzompa, San Martín Totoltepec, San Miguel Ixitlán, San Pablo Anicano, San Pedro Yeloixtlahuaca, San Salvador Huixcolotla, San Sebastián Tlacotepec, Santa Catarina Tlaltempan, Santa Inés Ahuatempan, Santiago Miahuatlán, Santo Tomás Hueyotlipan, Tecali de Herrera, Tecamachalco, Tecomatlán, Tehuacán, Tehuiztingo, Teopantlán, Teotlalco, Tepanco de López, Tepatlaxco de Hidalgo, Tepeaca, Tepemaxalco, Tepeojuma, Tepexco, Tepexi de Rodríguez, Tepeyahualco, Tepeyahualco de Cuauhtémoc, Tilapa, Tlacotepec de Benito Juárez, Tlanepantla, Tlapanalá, Tochimilco, Tochtepec, Totoltepec de Guerrero, Tulcingo, Tzicatlacoyan, Vicente Guerrero, Xayacatlán de Bravo, Xicotlán, Xochitlán Todos Santos, Xochiltepec, Yehualtepec, Zacapala, Zapotitlán Salinas, Zautla, Zinacatepec y Zoquitlán del Estado de Puebla; los municipios de Aguascalientes, Asientos, Calvillo, Cosío, El Llano, Rincón de Romos y Tepezalá del Estado de Aguascalientes; así como los municipios de Amacuzac, Axochiapan, Ayala, Coatlán del Río, Emiliano Zapata, Jantetelco, Jiutepec, Jojutla, Jonacatepec, Mazatepec, Miacatlán, Puente de Ixtla, Temixco, Temoac, Tepalcingo, Tepoztlán, Tetecala, Tlaltizapán de Zapata, Tlaquiltenango, Xochitepec, Yautepec, Zacatepec y Zacualpan de Amilpas del Estado de Morelos.

3.- Mediante escrito presentado ante este Instituto el 25 de febrero de 2025, así como el presentado el 28 de mayo de 2025, la Asociación de Maestros Mezcaleros de Michoacán, A.C., por conducto de su representante legal, el C. Luis Miguel Hernández Álvarez, solicitó la modificación de la Resolución mediante la cual se otorga la protección prevista a la Denominación de Origen "Mezcal", para ser aplicada a la bebida alcohólica del mismo nombre, para incluir dentro de su región geográfica al municipio de Taretan, del Estado de Michoacán.

4.- Satisfechos los requisitos legales, este Instituto publicó en el Diario Oficial de la Federación el 25 de junio de 2025, la información prevista en el artículo 281 de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial y, con fundamento en su artículo 282, otorgó el plazo improrrogable de dos meses, contado a partir de la fecha de dicha publicación, para que cualquier tercero que justificara su interés, presentara su oposición a la solicitud y formulara observaciones u objeciones respecto al cumplimiento de lo establecido en los artículos 271, 274 y 297 de la misma Ley, sin que se hubiese presentado oposición, observación u objeción a la solicitud, dentro del plazo concedido para tal fin.

Dicha publicación constituye un hecho notorio, toda vez que el Diario Oficial de la Federación tiene por función declarar en el territorio nacional las leyes, decretos, reglamentos, acuerdos, circulares, órdenes y demás actos, expedidos por los poderes de la federación, a fin de que éstos sean aplicados y observados debidamente, conforme al artículo 2 de la Ley del Diario Oficial de la Federación y Gacetas Gubernamentales, y al tratarse de un acto administrativo de carácter general, expedido por este instituto, publicado en dicha fuente de difusión oficial, éste produce plenos efectos jurídicos, en términos del artículo 4 de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo, por lo que la publicación se tiene por aquí reproducida como si a la letra se insertase.

5.- Al encontrarse el expediente debidamente integrado, y toda vez que no existe ningún requisito, impedimento, o pruebas pendientes por desahogar, se procede a emitir la resolución que en derecho corresponde, a partir de los argumentos y razonamientos vertidos por la persona solicitante, de conformidad con los siguientes:

CONSIDERANDOS

PRIMERO. - Vistos los escritos presentados ante este Instituto el 25 de febrero de 2025 y 28 de mayo del mismo año, a través de los cuales la Asociación de Maestros Mezcaleros de Michoacán, A.C., por conducto de su representante legal, el C. Luis Miguel Hernández Álvarez, solicitó la modificación de la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen "Mezcal", para incluir dentro de su región geográfica al municipio de Taretan, Estado de Michoacán.

SEGUNDO. - Que conforme a la fracción II del artículo 273 de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial, la petición de modificación de la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen "Mezcal", fue presentada por la Asociación de Maestros Mezcaleros de Michoacán, A.C., quienes producen y elaboran el producto que se pretende amparar en el Municipio de Taretan, Estado de Michoacán.

La solicitud presentada el 25 de febrero de 2025, así como su respectivo alcance del 28 de mayo del mismo año, por la Asociación de Maestros Mezcaleros de Michoacán, A.C., a través de su representante legal, el C. Luis Miguel Hernández Álvarez, cumplió con los requisitos establecidos por el artículo 274 de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial, una vez que fue analizada en términos del artículo 278 del mismo ordenamiento legal.

Por lo anterior, la solicitud fue objeto de publicación en el Diario Oficial de la Federación que mandata la Ley, en su artículo 281, a efecto de que cualquier tercero que justificara su interés presentara su oposición a la solicitud de ampliación a la Declaración de Protección y formulara observaciones u objeciones respecto al cumplimiento de lo establecido en los artículos 271, 274 y 297 de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial, en un plazo improrrogable de dos meses, contados a partir de la fecha de su publicación.

TERCERO. - De conformidad con el artículo 297, en relación con el numeral 274 fracciones I a III de la Ley, la solicitud de modificación se presentó por escrito, acompañando el comprobante de pago correspondiente y aportando la siguiente información:

1.- EL NOMBRE, DOMICILIO Y CORREO ELECTRÓNICO DEL SOLICITANTE.

Asociación de Maestros Mezcaleros de Michoacán, A.C., por conducto de su representante legal, el C. Luis Miguel Hernández Álvarez, señalando como domicilio el ubicado en Calle Lago de Chapala 246, Interior 1, Colonia Ventura Puente, C.P. 58020, Morelia, Michoacán. Correo electrónico: LMH@HERYAS.COM.

2.- EL CARÁCTER DEL SOLICITANTE, SU NATURALEZA JURÍDICA Y LAS ACTIVIDADES A LAS QUE SE DEDICA.

La ASOCIACIÓN DE MAESTROS MEZCALEROS DE MICHOACÁN A.C., es una asociación Civil que de conformidad con el artículo 273 de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial se dedica directamente a la producción, envasado y comercialización de Mezcal en Michoacán y que además representa a los depositarios del saber de los pueblos originarios y la tradición mezcalera de Michoacán. Cumple con el requisito de ser una agrupación legítima de productores que elaboran el producto protegido dentro de la zona geográfica de la Denominación de Origen.

3.- EL NOMBRE DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN.

"MEZCAL".

4.- SEÑALAMIENTO DE LAS MODIFICACIONES QUE SE SOLICITAN Y LAS CAUSAS QUE LAS MOTIVAN.

De conformidad con el mismo artículo 297 de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial, la solicitud de modificación expresó:

a) Señalamiento de la modificación:

Se solicita se incluya dentro de la región geográfica protegida por la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen "Mezcal", el siguiente municipio perteneciente al Estado de Michoacán: Taretan.

b) Causas que motivan la modificación:

En la solicitud se indica que el Mezcal es un producto emblemático y cultural de México, cuya protección como denominación de origen data de 1994, con una expansión progresiva de su territorio a lo largo de los años. Su industria formal cuenta con miles de productores que, a través de las técnicas ancestrales transmitidas de generación en generación, transforman el agave en una bebida espirituosa de profundo arraigo cultural.

La justificada inclusión del municipio de Taretan dentro de la Denominación de Origen "Mezcal" no sólo responde a factores culturales y geográficos, sino también como se ha enunciado, a una necesidad de desarrollo económico regional.

La inclusión de Taretan en el territorio de la Denominación de Origen "MEZCAL" permitirá a los productores locales acceder a nuevos mercados, proteger su producto ante la competencia desleal y fortalecer la economía del municipio a través de una industria con alto potencial de crecimiento, pero, sobre todo, se estaría reconociendo un derecho que no se puede negar y que hay que cuidar para no incurrir en un flagrante despojo de los derechos que como pueblos originarios debemos reconocer.

En este sentido, la ampliación de la Denominación de Origen "Mezcal" para incluir a Taretan, Michoacán, se encuentra plenamente justificada. Taretan no sólo cuenta con la tradición y producción de mezcal, sino que colinda con los municipios de Salvador Escalante y Ario, los cuales ya cuentan con la protección de la Denominación de Origen.

La modificación la sustenta en el Estudio Técnico elaborado por la persona solicitante, Asociación de Maestros Mezcaleros de Michoacán, A.C., en colaboración con el Instituto de la Propiedad Intelectual y Derecho de la Competencia (IPIDEC), en el cual manifiesta que "...se demuestra que Taretan cumple con los mismos criterios de clima, suelo, biodiversidad y tradición mezcalera que los municipios ya incluidos en la Denominación de Origen. Este estudio aporta evidencia, cartográfica, histórica y de caracterización del producto."

Descripción general del proceso de elaboración del mezcal:

Como parte del Estudio Técnico Justificativo para promover la integración del Municipio de Taretan, Michoacán en la zona de Denominación de Origen "Mezcal", elaborado por la Asociación de Maestros Mezcaleros de Michoacán, A.C., en colaboración con el Instituto de la Propiedad Intelectual y Derecho de la Competencia (IPIDEC), se describe lo siguiente:

Taretan cuenta con condiciones agroecológicas que favorecen el cultivo de magueyes utilizados en la producción de mezcal. "Las regiones de Michoacán con suelos volcánicos y climas subhúmedos ofrecen un ambiente ideal para el desarrollo de especies como el *Agave Cupreata*, ampliamente utilizado en la producción de mezcal artesanal". Estas similitudes permiten el desarrollo óptimo de especies como el *Agave Angustifolia* y el *Agave Cupreata*, ampliamente utilizadas en la elaboración de destilados tradicionales.

El mezcal es un destilado de agave cuya calidad y características dependen del entorno geográfico en el que se produce. En el caso de Taretan, el mezcal se elabora principalmente a partir del *Agave Cupreata*, que es la especie de maguey más representativa en la región de Michoacán y que ha sido utilizada históricamente en la producción de destilados de agave.

Taretan no solo cuenta con la tradición y producción de mezcal, sino que colinda con los municipios de Salvador Escalante y Ario, los cuales ya cuentan con la protección de la denominación de origen. La exclusión de Taretan representa una contradicción geográfica y cultural, ya que comparte las mismas condiciones agroecológicas, históricas y productivas que estos municipios protegidos.

Características del Producto de acuerdo a la NOM-070-SCFI-2016.

Materia prima.

Están permitidos los magueyes o agaves, cultivados o silvestres, cuyo desarrollo biológico haya transcurrido en el área geográfica comprendida en la resolución de la NOM y esté permitida su extracción por las autoridades competentes conforme a las leyes aplicables.

Mezcal de acuerdo a la NOM-070-SCFI-2016.

Su elaboración debe cumplir con al menos las siguientes cuatro etapas y equipo:

- a) Cocción: Cocimiento de cabezas o jugos de maguey o agave en hornos de pozo, mampostería o autoclave.
- b) Molienda: Tahona, molino chileno o egipcio, trapiche, desgarradora, tren de molinos o difusor.
- c) Fermentación: Recipientes de madera, piletas de mampostería o tanques de acero inoxidable.
- d) Destilación: alambiques, destiladores continuos o columnas de cobre o acero inoxidable.

Mezcal Artesanal.

Su elaboración debe cumplir con al menos las siguientes cuatro etapas y equipo:

- a) Cocción: Cocimiento de cabezas o jugos de maguey o agave en hornos de pozo o elevados de mampostería.
- b) Molienda: Con mazo, tahona, molino chileno o egipcio, trapiche o desgarradora.
- c) Fermentación: Oquedades en piedra, suelo o tronco, piletas de mampostería, recipientes de madera o barro, pieles de animal, cuyo proceso puede incluir la fibra del maguey o agave (bagazo).
- d) Destilación: Con fuego directo en alambiques de caldera de cobre u olla de barro y montera de barro, madera, cobre, o acero inoxidable; cuyo proceso puede incluir la fibra del maguey o agave (bagazo).

Mezcal Ancestral.

Su elaboración debe cumplir con al menos las siguientes cuatro etapas y equipo:

- a) Cocción: cocimiento de cabezas de maguey o agave en hornos de pozo.
- b) Molienda: con mazo, tahona, molino chileno o egipcio.
- c) Fermentación: oquedades en piedra, suelo o tronco, piletas de mampostería, recipientes de madera o barro, pieles de animal, cuyo proceso puede incluir la fibra del maguey o agave (bagazo).
- d) Destilación: con fuego directo en olla de barro y montera de barro o madera; cuyo proceso puede incluir la fibra del maguey o agave (bagazo).

Clases de Mezcal.

- a) Blanco y joven.

Mezcal incoloro y translúcido que no es sujeto a ningún tipo de proceso posterior.

- b) Madurado en vidrio.

Mezcal estabilizado en recipiente de vidrio más de 12 meses, bajo tierra o en un espacio con variaciones mínimas de luminosidad, temperatura y humedad.

- c) Reposado.

Mezcal que debe permanecer entre 2 y 12 meses en recipientes de madera que garanticen la inocuidad, sin restricción de tamaño, forma, y capacidad en L, en un espacio con variaciones mínimas de luminosidad, temperatura y humedad.

d) Añejo.

Mezcal que debe permanecer más de 12 meses en recipientes de madera que garanticen su inocuidad de capacidades menores a 1000 L, en un espacio con variaciones mínimas de luminosidad, temperatura y humedad.

e) Abocado con.

Mezcal al que se debe incorporar directamente ingredientes para adicionar sabores, tales como gusano de maguey, damiana, limón, miel, naranja, mango entre otros, siempre que estén autorizados por el Acuerdo Correspondiente de la Secretaría de Salud, así como en la NOM-142-SSA1/SCFI-2014.

f) Destilado con.

Mezcal que debe destilarse con ingredientes para incorporar sabores, tales como pechuga de pavo o pollo, conejo, mole, ciruelas entre otros.

Detalles de las Técnicas Ancestrales.

Cocción del maguey.

Cocción del Maguey en Hornos Subterráneos.

En Michoacán, la cocción tradicional del maguey se realiza con hornos subterráneos, una técnica ancestral que ha perdurado a lo largo de los siglos. Este método implica los siguientes pasos:

1. Preparación del Horno: Se excava un hoyo en el suelo, que luego se reviste con piedras locales. Estas piedras se calientan previamente con leña hasta alcanzar altas temperaturas.
2. Colocación del Maguey: Las piñas de maguey, previamente cortadas y preparadas, se colocan sobre las piedras calientes en el horno.
3. Cobertura: Se cubren las piñas con hojas de maguey y tierra, creando un ambiente cerrado que retiene el calor y permite una cocción uniforme.
4. Tiempo de Cocción: El proceso de cocción dura aproximadamente tres días, durante los cuales las piñas se cuecen lentamente, desarrollando los azúcares necesarios para la fermentación posterior.

Este método de cocción le confiere al mezcal un sabor distintivo, resultado de la interacción del maguey con el humo y las piedras calientes durante el proceso.

Molienda del maguey cocido.

La molienda en Taretan se realiza tradicionalmente con mazos de madera, desgarradora o en pequeñas tahonas tiradas por fuerza animal. “Este método manual asegura que las fibras de maguey mantengan su estructura, contribuyendo a la calidad del mosto obtenido para la fermentación”.

Fermentación natural.

El mosto obtenido se coloca en tinas de madera o recipientes de barro donde fermenta de manera natural, utilizando levaduras presentes en el ambiente. Según CIATEJ (2017), “la fermentación en tinas de madera es esencial para capturar las características únicas del entorno, lo que influye en los aromas y sabores del mezcal.”

Destilación en alambiques de cobre.

La destilación del mezcal de Taretan se realiza en pequeños alambiques de cobre, que permiten un control preciso de las temperaturas. Este método asegura un perfil limpio y balanceado. “Los alambiques de cobre no solo eliminan impurezas, sino que también realzan los compuestos aromáticos esenciales del mezcal”.

Producto terminado.

En el estudio técnico se menciona que: “Dado que el producto a proteger es el mezcal, todas las características y especificaciones que rigen su extracción, producción, elaboración, envase, empaque, embalaje y comercialización están reguladas por la Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-2016, la cual establece los criterios técnicos aplicables a la Denominación de Origen Mezcal”; por lo que se remiten íntegramente a la Norma Oficial antes citada, que regula de manera precisa todos los aspectos técnicos y de calidad del mezcal, garantizando su cumplimiento en la producción dentro del municipio de Taretan, Michoacán.

Factores naturales

i. Relieve. El municipio de Taretan, Michoacán, y específicamente el Ejido Tomendán, presentan características de relieve que resultan favorables para el cultivo de agaves mezcaleros y la producción de mezcal de alta calidad.

ii. Altitud. La altitud en Taretan, de aproximadamente 1,200 metros sobre el nivel del mar (msnm), asegura condiciones óptimas para la concentración de azúcares en los agaves. En el contexto de las zonas mezcaleras de Michoacán, que abarcan altitudes entre 1,200 y 1,800 msnm, Taretan se encuentra en el límite inferior de esta franja.

iii. Características del relieve. El relieve en el Ejido Tomendán está compuesto por una combinación de llanuras y laderas suaves, con áreas cercanas a cuerpos de agua que enriquecen las condiciones del suelo.

iv. Flora del Municipio de Taretan. El municipio de Taretan, Michoacán, y en particular el Ejido Tomendán, poseen una biodiversidad vegetal significativa adaptada a las características del clima, relieve y altitud de la región. La flora local no sólo tiene relevancia ecológica, sino que también juega un papel crucial en las prácticas agrícolas y en la producción de mezcal.

v. Especies representativas de la flora local.

- Agave mezcalero (*Agave angustifolia* y *Agave cupreata*): Estas especies de agave son fundamentales en el ejido para la producción de mezcal. Son resistentes a las condiciones semisecas y contribuyen al equilibrio ecológico al generar hábitats para polinizadores.
- Encinas (*Quercus spp.*): Estas especies dominan las áreas boscosas en laderas y suelos bien drenados, ayudando a estabilizar el suelo y conservar el agua.
- Matorral xerófilo: Conformado por especies como el mezquite (*Prosopis spp.*), huizache (*Acacia spp.*), y nopal (*Opuntia spp.*), este tipo de vegetación es común en las áreas más secas del ejido.
- Flora riparia: En las cercanías de los cuerpos de agua se encuentran sauces (*Salix spp.*), alisos (*Alnus spp.*) y fresnos (*Fraxinus spp.*), que son esenciales para la estabilidad de las riberas y la calidad del agua.

vi. Geología del Municipio de Taretan y el Ejido Tomendán. El municipio de Taretan, Michoacán, presenta una geología que combina características volcánicas y sedimentarias, típicas de la región del Eje Neovolcánico Transversal. Estos rasgos geológicos han moldeado tanto el relieve como los suelos del área, influenciando sus ecosistemas y actividades productivas.

vii. Clima del Municipio de Taretan y su Impacto. El clima de Taretan, Michoacán, es un factor clave para su desarrollo agrícola, ecológico y social. Este municipio se encuentra en una zona de transición entre el clima tropical y el clima templado subhúmedo, lo que lo hace especialmente adecuado para el cultivo de agaves y otras especies vegetales. Las condiciones climáticas no sólo influyen en la biodiversidad local, sino que también juegan un papel importante en el bienestar de la población.

viii. Temperatura. Las temperaturas promedio entre 18 y 26 °C en regiones como Taretan contribuyen a un ciclo de vida uniforme del maguey, optimizando su desarrollo y maduración. Estas condiciones térmicas también influyen en la calidad de los compuestos aromáticos que se desarrollan durante el proceso de fermentación y destilación.

ix. Características organolépticas. Los destilados producidos en Taretan destacan por sus notas dulces, herbales y ligeramente cítricas, influenciadas por la composición mineral de los suelos feozem y regosol que predominan en la región. Además, la altitud de 1,200 metros sobre el nivel del mar permite una mayor concentración de azúcares en los agaves, lo que intensifica el perfil aromático y el cuerpo del mezcal.

Factores culturales.

La historia de Taretan está intrínsecamente ligada al cultivo del maguey. “Desde tiempos prehispánicos, el maguey ha sido una planta de gran importancia en la región, utilizada en la producción de pulque y otros derivados”.

“Durante el siglo XIX, la producción de destilados de agave, como el mezcal, se realizaba en diversas regiones de México, incluyendo Michoacán, donde se encuentra Taretan”.

Relevancia Cultural del maguey en Taretan.

“El maguey ha desempeñado un papel central en la vida cultural de Taretan. Las técnicas de cultivo y aprovechamiento de esta planta se han transmitido de generación en generación, reservando métodos artesanales que reflejan la identidad y tradición de la comunidad”.

Además, “la planta ha sido protagonista en diversas manifestaciones culturales, desde la gastronomía local hasta festividades y rituales, consolidándose como un símbolo de la herencia purépecha en la región”.

“La producción de mezcal en Michoacán, y por ende en Taretan, no sólo representa una actividad económica, sino también una expresión cultural que integra conocimientos ancestrales y prácticas comunitarias”.

La elaboración de esta bebida implica una serie de rituales y saberes que fortalecen la cohesión social y la identidad regional.

La Relación entre Taretan y el Mezcal: Historia, Cultura y Producción.

El municipio de Taretan, Michoacán, posee una conexión intrínseca con el cultivo del maguey y la producción de mezcal, que se ha transmitido a lo largo de generaciones y constituye un eje central de su identidad cultural y económica.

Desde la época prehispánica, el maguey ha sido una planta esencial en la vida de los habitantes de Taretan, utilizada para obtener fibras, alimentos y bebidas fermentadas como el pulque. En el siglo XIX, documentos históricos indican que la región contaba con plantaciones de maguey que abastecían a productores locales. Estos empleaban técnicas rudimentarias de destilación similares a las utilizadas en otras regiones de Michoacán.

Si consideramos la definición de Denominación de Origen, podemos advertir que en el municipio de Taretan, Michoacán, la producción de mezcal tiene una larga tradición y arraigo, y que existen y han existido los vínculos entre la denominación, producto, zona geográfica, materias primas, procesos de producción y los factores naturales y culturales. En otras palabras, la producción de mezcal en el municipio de Taretan, Michoacán tiene hondas raíces (desde la época prehispánica hasta la actualidad) y un profundo arraigo cultural anclado en las relaciones de parentesco de los productores que han transmitido sus conocimientos de generación en generación.

Definición de Denominación de Origen:

"Artículo 264.- Se entiende por denominación de origen, el producto vinculado a una zona geográfica de la cual éste es originario, siempre y cuando su calidad, características o reputación se deban exclusiva o esencialmente al origen geográfico de las materias primas, los procesos de producción, así como los factores naturales y culturales que inciden en el mismo."

Factores Naturales.

En Taretan, Michoacán, con la información contenida en el estudio técnico justificativo, se constata que en el municipio solicitado para la modificación de la Denominación de Origen “Mezcal”, existen y han existido condiciones geográficas y agroecológicas -factores naturales- propicios para la presencia de magueyes silvestres y de cultivo. Es decir, Taretan, Michoacán cuenta con las características geográficas, a saber, clima, relieve, suelo, vegetación, entre otros, para que en su territorio se hayan desarrollado magueyes de forma natural -silvestres- desde tiempos remotos y que fueron aprovechados por pobladores de la región, en el caso de Taretan, el mezcal se elabora principalmente a partir del Agave Cupreata, que es la especie de maguey más representativa en la región de Michoacán y que ha sido utilizada históricamente en la producción de destilados de agave; las condiciones agroecológicas en la región favorecen el cultivo de magueyes utilizados en la producción de mezcal, los suelos volcánicos y climas subhúmedos ofrecen un ambiente ideal para el desarrollo de especies como el Agave Cupreata y el Agave Angustifolia, ampliamente utilizadas en la elaboración de destilados tradicionales.

Factores culturales (tradición, identidad, conocimientos tradicionales).

Los factores culturales vinculados a la producción de mezcal en el municipio de Taretan, Michoacán, quedaron asentados de manera contundente por el estudio técnico justificativo, pues señala fuentes históricas en las cuales nos hablan de la presencia y manejo de los agaves en el municipio desde la época prehispánica hasta la actualidad y de la transmisión de todos los conocimientos que se requieren para producir mezcal de generación en generación y constituye un eje central de su identidad cultural y económica.

Esta persistencia en el tiempo ha fijado una identidad regional particular, y por lo tanto una cultura relacionada de manera indisociable con un cúmulo de conocimientos de los productores sobre su medio geográfico, así como de conocimientos técnicos y prácticos particulares, lo que ha generado una cultura mezcalera única, rica y diversa como cualquier otra de las tantas que existen a lo largo y ancho del territorio mexicano.

En este sentido, para que un mezcal desarrolle su identidad regional y/o estatal, y sobre todo para que demuestre su diversidad, se necesita que los productores de mezcal de cada región y/o estado desplieguen una serie de específicos conocimientos sobre su entorno: conocimientos sobre los suelos, las condiciones ambientales, las herramientas, el saber qué hacer si hace frío o calor, de eso depende, por ejemplo, el tiempo para hornear el mezcal o el tiempo de fermentación. También depende de la especie de agave o saber cuándo exactamente un maguey ya está maduro. Todas estas condiciones cambian de región a región de estado en estado, según la época del año, o qué tanto llovió o no, entre otras tantas innumerables cosas que se deben de saber para producir mezcal. Todos esos conocimientos particulares los detentan cada uno de los productores que se dedican a esta labor. Todos estos factores y conocimientos se articulan (denominación, producto, zona geográfica, procesos de producción y los factores naturales y culturales) para crear un mezcal que es distinto de comunidad en comunidad (incluso de fábrica en fábrica), según sea Oaxaca, Durango o como el caso que nos ocupa Taretan, Michoacán.

Finalmente, es fundamental recalcar que con la información del estudio técnico justificativo presentado quedan acreditados de forma contundente los vínculos entre denominación, producto, zona geográfica, procesos de producción y los factores naturales y culturales en la elaboración de mezcal y además se demuestra de manera fehaciente que existe una añeja tradición y cultura mezcalera en el municipio de Michoacán solicitado en la modificación; mantenida, sobre todo, por grupos familiares que continúan preservando y transmitiendo los conocimientos y saberes que les fueron heredados sobre el mezcal.

Por todo lo anterior, una vez llevado a cabo el trámite regulado en el Capítulo I, del Título Quinto de Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial respecto de la modificación de la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen "Mezcal", solicitada por la Asociación de Maestros Mezcaleros de Michoacán, A.C., transcurridos los plazos previstos en el mismo, analizados los antecedentes, efectuados los estudios correspondientes y desahogadas las pruebas, con fundamento en el artículo 286 de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial, este Instituto en definitiva:

RESUELVE

PRIMERO. - Se modifica la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen "Mezcal", para incluir el municipio de Taretan, del Estado de Michoacán, dentro del ámbito geográfico de protección de la Resolución mediante la cual se otorga la protección prevista a la Denominación de Origen "Mezcal", para ser aplicada a la bebida alcohólica del mismo nombre, publicada en el Diario Oficial de la Federación, el 28 de noviembre de 1994.

SEGUNDO. - El Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial de manera directa o por conducto de la autoridad competente, realizará las gestiones necesarias para la modificación del Registro Internacional de dicha Resolución, para su reconocimiento y protección en el extranjero, de conformidad con los Tratados Internacionales, acuerdos comerciales o legislación del país que corresponda.

TERCERO. - Publíquese en el Diario Oficial de la Federación y en la Gaceta de la Propiedad Industrial.

CUARTO. - La presente surtirá efectos al día hábil siguiente de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.

La presente resolución es recurrible a través del recurso de revisión previsto en el Título Sexto de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo o la vía jurisdiccional correspondiente, conforme al artículo 407 de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial.

La presente se signa con fundamento en los artículos 1o., 2o. fracción I, 5o. fracción I, 6o., 9º., 284, 286 y 288 de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial; 1o., 2o., 3o., fracción III, inciso a), 4o., 5o., 7o., fracciones III y V y 8o., fracción V del Reglamento del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, 1o. 2o., 5o., fracción III, inciso a), 11, fracciones III y V, 12, fracción V y 25 de su Estatuto Orgánico; así como 1o. del Acuerdo Delegatorio de Facultades del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial.

Ciudad de México, a 05 de septiembre de 2025.- La Directora General Adjunta de Propiedad Industrial, **Mirta Monteagudo Vilchis.**- Rúbrica.

(R.- 568643)

DECLARACIÓN de Protección de la Indicación Geográfica "Chorizo de Malpaso".

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

Con fundamento en los artículos 1o., 5o. fracción I, 6o., 8o., 265, 266, 267 y 288 de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1 de julio de 2020, en cumplimiento a lo ordenado en los Resolutivos **PRIMERO** y **QUINTO** del oficio número **DG/SDSLRIG.2025.107** de fecha 02 de septiembre de 2025, mediante el cual se otorga a la Indicación Geográfica "Chorizo de Malpaso" la protección prevista en la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial, se efectúa la publicación de la:

DECLARACIÓN DE PROTECCIÓN DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA "CHORIZO DE MALPASO"

PRIMERO.- Se declara como Indicación Geográfica Protegida "Chorizo de Malpaso", para identificar un embutido elaborado principalmente a base de carne de cerdo (aunque puede incluir otras carnes), especias y condimentos, sometido a un proceso de curado y/o ahumado.

SEGUNDO.- Se determinan en definitiva los elementos de la Indicación Geográfica protegida "Chorizo de Malpaso", como a continuación se detalla:

I.- La descripción del producto o los productos protegidos, incluyendo sus características, componentes, forma de extracción, procesos de producción o elaboración, envase, empaque o embalaje y comercialización;

1. Las características particulares del chorizo son identificables a partir de lo siguiente:

El chorizo corresponde a un embutido elaborado principalmente a base de carne de cerdo (aunque puede incluir otras carnes), especias y condimentos, sometido a un proceso de curado y/o ahumado.

El "Chorizo de Malpaso" es un embutido cuyo principal componente es la carne de cerdo. La proporción de carne magra y grasa es de aproximadamente 80% carne magra, siendo este el límite superior y 20% grasa animal considerado como límite inferior, lo que contribuye a su sabor y textura característicos.

En este sentido, el "Chorizo de Malpaso", es un embutido elaborado principalmente a base de carne de cerdo (aunque puede incluir otras carnes), especias y condimentos, sometido a un proceso de curado y/o ahumado, y que se elabora en una zona geográfica dentro del territorio mexicano, específicamente en la localidad de Malpaso, Municipio Villanueva del Estado de Zacatecas, de tal forma que el nombre común del producto resulta ser un elemento que la propia Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial, en su artículo 270, permite que forme parte de la denominación, es decir, un elemento de la indicación geográfica.

Este embutido puede clasificarse en diferentes tipos según su proceso de producción y conservación, tales como:

- Chorizo fresco: requiere cocción antes del consumo.
- Chorizo curado o seco: sometido a un proceso de maduración que permite su consumo directo.
- Chorizo cocido: tratado térmicamente para mejorar su conservación y textura.

2. Características organolépticas.

- 1) Aspecto: Fresco, de forma cilíndrica más o menos regular, uniforme a lo largo de toda la pieza y sin aire en su interior.
- 2) Color: Rosado a marrón, con zonas blancuzcas distribuidas debida a fragmentos de grasa
- 3) Olor: Característico a la carne de las especias a partir de las que se elabora, y ausencia de olores que indiquen deterioro o fermentación.
- 4) Textura: Uniforme y suave en el exterior. Superficie externa no húmeda ni pegajosa al tacto. Consistencia firme a la presión, no excesivamente duro ni blando (se elabora principalmente con cortes magros y grasos de cerdo, incluyendo lomo, panceta, así como retazos de carne de calidad). Es crucial que la carne esté bien picada o molida para una distribución uniforme de los ingredientes y para lograr una textura homogénea en el producto final. La presencia de grasa de cerdo garantiza una textura jugosa.
- 5) Sabor: El sabor del chorizo debe ser equilibrado, con notas picantes y saladas provenientes de especias como el chile.

El "Chorizo de Malpaso" se elabora con carne de cerdo seleccionada bajo rigurosos estándares de calidad, se mezcla con grasa animal, también proveniente de cerdos, lo que garantiza la jugosidad y la textura característica del producto. El chorizo se sazona con chiles secos, cultivados principalmente en las regiones de Calera y Morelos, pertenecientes al estado de Zacatecas, tal como el chile guajillo ("Capsicum annum L"), obtenido a partir de la desecación del chile mirasol, el cual le otorga al chorizo su color rojo vibrante y su sabor distintivo. Se condimenta con ajo morado y/o ajo blanco (*Allivum Sativum*), también cultivados en las regiones de Calera y Morelos y otras especias tradicionales que se agregan para equilibrar y enriquecer el sabor.

3. Componentes/materias primas

- Pierna de cerdo.
- Canal.
- Grasa animal.
- Chile seco (guajillo).
- Ajo blanco.
- Ajo morado.
- Vinagre blanco.
- Comino.
- Orégano.
- Laurel.
- Pimienta.
- Sal refinada.
- Sal de grano.

4. EQUIPO Y UTENSILIOS.

Para la elaboración del producto se permite el uso de:

- Embutidora manual y eléctrica.
- Molino eléctrico.
- Molino manual/eléctrico.
- Molino de piedra.
- Revolvedora.
- Contenedor de acero inoxidable, grado alimenticio.
- Mesas de trabajo de acero inoxidable con polietileno.
- Cortadora.

5. Procesos de Producción o Elaboración.

5.1 Recepción y selección de la materia prima.

Al recibir la carne de cerdo, es crucial verificar que cumpla con las Normas Oficiales Mexicanas. Se debe realizar un estudio organoléptico en el cual se mida su color, olor, textura y aspecto de la carne. Si la carne no cumple con las normas o el estudio y presentan anomalías o daños físicos perceptibles por la vista y el olfato, es rechazado.

Para determinar su aceptación o rechazo es importante verificar que la carne de cerdo y la grasa animal cumplen todos los requisitos sensoriales y fisicoquímicos (color, aroma, textura y ternura del cerdo que va de los 4-6 meses de edad), asimismo considerar las temperaturas de recepción del combo, que deben oscilar entre 0° y -4° Celsius, conservar a temperatura de almacenamiento de -18° Celsius.

Selección de la materia prima.

Limpieza de impurezas de los chiles: Es necesario cortar los chiles, quitarles el tallo y las semillas para evitar sabores amargos en el producto. Para la selección de especias y condimentos se toma en consideración lo siguiente:

Chile guajillo: Que sea de color rojo brillante y que tenga alto contenido de pulpa.

Condimentos (pimienta negra, cominos, laurel, clavo, orégano): el principal criterio de selección es que deben tener olor intenso y que se encuentren en saco sellado.

Ajo morado y blanco: los dientes deben estar firmes al tacto, jugoso y que no esté renacido.

5.2 Pesado y lavado.

- Pesaje de condimentos y chiles:

Se realiza el pesaje de carne, grasa, condimentos y chile con precisión, la proporción exacta es vital para mantener la consistencia del sabor, color, olor, textura y consistencia.

El pesaje se realiza en proporción de 80% carne, 20% grasa, las cantidades exactas son de vital importancia para mantener la consistencia, sabor, color, olor y textura.

- Remojo y escaldado de los chiles:

El chile guajillo debe ser remojado en agua caliente para suavizarlos y escaldarlos para eliminar bacterias y realzar su sabor.

5.3 Deshuesado y molienda de carne y grasa.

- Deshuesado de la carne:

Se deshuesa completamente la pierna de cerdo y se retiran impurezas de la misma carne, para garantizar la calidad del producto final.

- Molienda de carne y grasa;

Se muele la carne y grasa en un molino eléctrico, con un cedazo de 22-3/16 pulgadas, lo que permite obtener la textura deseada, para posteriormente realizar la mezcla de carne de cerdo y grasa animal, asimismo se muele el chile con la sal de grano y las especias en molinos de piedra y manuales.

- Molienda de especias:

Se muele el chile, ajo y condimentos por separado en un molino de piedra.

5.4 Mezclado y amasado.

Se mezclan todos los ingredientes hasta obtener una pasta homogénea (la mezcla llamada alíneo por los productores y que se considera *parte fundamental de la receta secreta*). Es importante asegurar que la distribución de especias y condimentos sea uniforme.

5.5 Embutido y atado.

La operación previa a embutir es el lavado y desinfección de las tripas naturales con abundante agua potable de acuerdo a la NOM-127-SSA1-201 que permita retirar el exceso de sal y otras impurezas; para las tripas sintéticas de celulosa se hidratan con agua tibia (32°C aproximadamente).

Se procede a embutir, evitando la presencia de aire, con las tripas previamente remojadas y enjuagadas, se procede a realizar un nudo doble en uno de los extremos para asegurar su cierre. Luego, se corta un segmento adecuado de tripa y se coloca sobre la boquilla de un embudo o una embutidora.

Es importante plisar la tripa cuidadosamente mientras se desliza sobre la boquilla, dejando aproximadamente dos pulgadas (diez centímetros aproximadamente) de tripa suelta para facilitar el proceso de llenado y evitar que se derrame la mezcla.

Se comienza a meter la mezcla a través de la tripa, sosteniendo la tripa con la otra mano. Empujando la mezcla tan fuerte como sea posible, pero sin dejar que se reviente la tripa. (Procurando al máximo no dejar burbujas de aire en el interior de la tripa). Cuando se haya llenado casi toda la tripa (o se haya terminado el relleno), se saca la tripa de la boquilla.

Se coloca la tripa ya rellena sobre una mesa limpia o contenedor y se procede a hacer a formar las bolas de chorizo cada 5.5-13 cm. Aproximadamente. Se aprieta para formar un pliegue y torciendo el chorizo alternando la dirección en cada sección para darle forma al chorizo. Con el hilo de algodón se hace el atado para formar las bolas de chorizo en diferentes presentaciones.

Posteriormente, el chorizo se cuelga en ganchos previamente lavados con agua potable para eliminar los residuos adheridos a la superficie de la tripa durante 6 a 8 horas a temperatura ambiente en un lugar seco, fresco y libre de insectos y polvo. Este paso ayudará a curar la carne y también a drenar el exceso de agua.

5.6 Curado-madurado.

El "Chorizo de Malpaso" tradicional, generalmente se somete a un proceso de curado-madurado que puede incluir cierta deshidratación, a temperatura ambiente durante 13 horas aproximadamente, el cual implica el uso de sales (como cloruro de sodio) para preservar la carne; estas ayudan a mantener el color rojo característico del producto y retrasan su descomposición, incluye una etapa de deshidratación controlada que concentra los sabores y mejora la textura del embutido. Posteriormente debe pasar a refrigeración máximo 3 días en almacenamiento

Esta etapa permite intensificar el olor, sabor y textura característico del chorizo.

5.7 Conservación.

El chorizo se almacena máximo 3 días a temperaturas de refrigeración a 4°C, hasta el momento de su venta. Este proceso de conservación cumple con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009, que regula las prácticas de higiene para el almacenamiento de alimentos. El cumplimiento de esta norma garantiza que el producto se mantenga en condiciones que eviten el crecimiento de microorganismos patógenos y la contaminación cruzada. Además, el "Chorizo de Malpaso" debe cumplir con los requisitos de la NOM-213-SSA1-2018, que establece las especificaciones sanitarias para productos cárnicos procesados, incluyendo las condiciones de almacenamiento y los límites microbiológicos que deben mantenerse durante la conservación.

6. Envase.

El "Chorizo de Malpaso" se envasa tradicionalmente en envoltorios naturales de tripas de cerdo, mismas que son cuidadosamente seleccionadas y limpiadas antes de ser utilizadas, asegurando que el producto final mantenga su calidad. El sellado se realiza utilizando hilo de algodón y se asegura que el producto permanezca intacto hasta su consumo.

a) Tripa natural.

El "Chorizo de Malpaso" se envasa tradicionalmente en tripas naturales de cerdo, lo cual no solo es una parte integral de la receta y el proceso de fabricación, sino también ayuda a preservar la textura y los sabores del producto. El uso de tripas naturales permite que el chorizo mantenga su jugosidad y sabor característicos sin recurrir a productos artificiales.

b) Tripa de celulosa.

El chorizo también es envasado en tripas de celulosa de pequeño calibre, se caracterizan por su gran elasticidad, constancia de calibre y su homogeneidad que permiten conservar las características y propiedades del chorizo.

c) Hilo natural.

Para el atado del chorizo se utiliza el hilo de algodón, utilizado especialmente en la elaboración de embutidos artesanales como lo es la hilaza mercerizada 100% de algodón, del número 3 pudiendo ser la presentación de 70 grs. Este hilo está diseñado específicamente para estar en contacto con alimentos, facilitando el proceso de atado y curado del chorizo.

Método de sellado.

El método de sellado garantiza que el "Chorizo de Malpaso" esté protegido contra contaminantes externos, evitando el deterioro. Éste es un sellado manual: una vez que el chorizo está embutido en las tripas naturales, los extremos de las tripas se sellan con el hilo de algodón. Este sellado asegura que el chorizo mantenga su forma y no pierda su contenido durante el proceso de curado o el transporte.

Empaque o embalaje.

Los productores de "Chorizo de Malpaso" son empresas familiares encargadas de elaborar diferentes presentaciones de chorizo en cuanto al tamaño de la bola que va de largo aproximado de 25 mm., 50 mm. o 10 mm. aproximadamente por pieza embutida, manteniendo un diámetro estándar aproximado de 20 mm., utilizando como empaque primario la tripa natural de cerdo calibrada para mayor uniformidad del producto final y/o tripas de celulosa de pequeño calibre, se caracterizan por su gran elasticidad, constancia de calibre y su homogeneidad.

Son permeables a los componentes de color y sabor del humo, pero son impermeables a otros compuestos no deseados. La facilidad con la que se pela la tripa garantiza que el proceso de producción se realice sin interrupciones. Las tripas de celulosa de pequeño calibre se presentan en *sticks*, lista para embutir, lo cual permite una adaptación perfecta a todos los sistemas de embutición.

Denominación de presentación	Largo aproximado	Diámetro estándar aproximado	Tipo de envasado autorizado
Bola 25	25 mm.	20 mm.	Tripa natural y tripa celulosa
Bola 50	50 mm.	20 mm.	Tripa natural y tripa celulosa
Bola 100	100 mm.	20 mm.	Tripa natural y tripa celulosa

Las dimensiones aquí establecidas son parte de las especificaciones técnicas que garantizan la uniformidad del "Chorizo de Malpaso" con Indicación Geográfica. Cualquier variante que no cumpla con estos parámetros no podrá ser comercializada bajo el nombre "Chorizo de Malpaso".

7. Comercialización.

Los productores de "Chorizo de Malpaso", son empresas familiares que están asociadas y forman distintos tipos de organizaciones y formulan diversas estrategias para comercializar el chorizo que producen, lo que provoca variaciones en los resultados organizacionales.

El "Chorizo de Malpaso" se comercializa tanto a nivel local como en otras ciudades y comunidades de la región y del estado. El chorizo ha tenido periodos de venta no sólo en comercios que se dedican a la reventa sino también en loncherías y restaurantes.

Mercados locales:

Su comercialización se lleva a cabo ofreciendo el producto a establecimientos que se dedican a la venta de alimentos como loncherías y restaurantes. También a algunos mini súper, tiendas de abarrotes y cremerías para su posterior reventa. El producto se comercializa a través de la modalidad de cambaceo con muy buenos resultados. Los municipios de alcance local para venta del producto son: Zacatecas, Fresnillo, Guadalupe, Morelos, Calera, Villanueva, Jerez y Vetagrande. Es importante destacar que el producto se ha distribuido y comercializado a través de grandes cadenas como Soriana y Walmart, ambas de la ciudad de Zacatecas.

Mercados nacionales:

Algunos de los productores comercializan su producto estableciendo contacto a través de redes sociales y realizando envíos por paquetería. Cabe destacar que en fechas recientes algunos de ellos han comenzado a comercializar el producto en otras ciudades de la República como Ensenada, Durango, Aguascalientes y Mérida entre otros.

Métodos de distribución.

Los canales de distribución son particularmente dos: el corto o directo, productor-consumidor final y el de: productor-intermediario-consumidor final. Actualmente, hay productores que están preparando sus instalaciones y sistemas de producción para poder retomar ventas a través de grandes cadenas de supermercados como Soriana, Bodega Aurrera, al súper y Walmart.

Distribución directa.

Algunos productores han adoptado algunas estrategias como las que se han señalado: venta directa a los consumidores en los mercados locales, a través de cambaceo, tiendas propias y/o ventas en línea.

Distribución a través de intermediarios.

El "Chorizo de Malpaso" también se distribuye y se comercializa a través de medio mayoristas y/o distribuidores que entregan el producto a tiendas especializadas, supermercados, tianguis y venta personalizada o cambaceo.

Distribución a través de ferias gastronómicas.

Dado que el "Chorizo de Malpaso" es un producto artesanal y tradicional, algunos de ellos reciben invitaciones de parte de la Secretaría de Economía del Gobierno del Estado para participar en eventos o ferias locales y regionales, donde los consumidores pueden conocer y comprar el producto directamente.

Estrategias de venta:

- Participación en mercados locales y/o presentaciones que promueven productos regionales elaborados de forma artesanal por parte de pequeños empresarios en donde los consumidores buscan autenticidad y calidad.

- Ferias y festivales gastronómicos: Participar en ferias gastronómicas locales y regionales, donde el "Chorizo de Malpaso" puede ser presentado como un producto auténtico y regional, promoviendo tanto su sabor como su historia.
- Participación activa con la comunidad de su entorno realizando algunos obsequios a sus clientes o a la población que en momentos muy particulares requieren de su apoyo aprovisionándoles con dotación de su producto.
- Uso de redes sociales para captar clientes.
- Difusión de testimonios sobre el producto de clientes que llegan a consumirlo en sus propios puntos de venta y/o a través de degustaciones de algunos canales de comunicación digital que llegan a realizarles entrevistas y procurando conocer sobre el origen y la reputación del producto.

II.- Los criterios a los que deberá sujetarse el producto para su extracción, producción o elaboración, envase, empaque o embalaje, y en su caso, las Normas Oficiales Mexicanas que correspondan.

El producto protegido por la Indicación Geográfica Protegida "Chorizo de Malpaso" se sujetará a lo dispuesto por las **REGLAS DE USO QUE ESTABLECEN LAS CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES QUE DEBERÁ CUMPLIR EL PRODUCTO "CHORIZO DE MALPASO"**, presentadas el 23 de mayo de 2025, así como a las Normas Oficiales y estándares que para dicho producto se prevén.

Cualquier modificación a las reglas de uso que deberá cumplir el producto protegido mediante la Indicación Geográfica Protegida "Chorizo de Malpaso" deberá ser inscrita ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial para surtir efectos ante terceros, con fundamento en el artículo 276, último párrafo de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial.

III.- La delimitación de la zona geográfica protegida.

Se delimita como zona geográfica protegida la localidad de Malpaso, Municipio de Villanueva del Estado de Zacatecas.

TERCERO.- La Indicación Geográfica Protegida "Chorizo de Malpaso" es un bien nacional y sólo podrá usarse mediante autorización que expida el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, una vez que quede acreditada la persona moral responsable de certificar el cumplimiento de las reglas de uso, a que se refiere el artículo 275, fracción V de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial y se cumpla con los requisitos que la misma Ley establece.

CUARTO.- El usuario autorizado estará obligado a usar la Indicación Geográfica Protegida "Chorizo de Malpaso", tal y como aparece en la presente Declaración, así como a aplicar la leyenda "Indicación Geográfica Protegida" o las siglas "I.G.P.", al producto amparado por ésta, de conformidad con el artículo 302 de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial.

QUINTO.- Los términos de la presente Declaración de Protección de la Indicación Geográfica "Chorizo de Malpaso" podrán ser modificados en cualquier tiempo, de oficio o a petición de parte interesada, siguiendo el procedimiento establecido en la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial.

SEXTO.- La vigencia de la presente Declaración de Protección de la Indicación Geográfica "Chorizo de Malpaso" estará determinada por la subsistencia de las condiciones que la motivaron y sólo dejará de surtir efectos por otra Declaración que al efecto emita el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial.

SÉPTIMO.- El Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial realizará los trámites que correspondan en relación con el reconocimiento internacional de la Indicación Geográfica Protegida "Chorizo de Malpaso", conforme a los tratados y acuerdos comerciales internacionales vigentes en México.

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

La presente se signa con fundamento en los artículos 1o., 2o. fracción I, 5o. fracción I, 6o., 9o., 265, 266, 267 y 288 de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial; 1o., 2o., 3o., fracción III, inciso a), 4o., 5o., 7o., fracciones III y V y 8o., fracción V del Reglamento del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, 1o. 2o., 5o., fracción III, inciso a), 11, fracciones III y V, 12, fracción V y 25 de su Estatuto Orgánico; así como 1o. del Acuerdo Delegatorio de Facultades del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial.

Ciudad de México, a 05 de septiembre de 2025.- La Directora General Adjunta de Propiedad Industrial, **Mirta Monteagudo Vilchis.-** Rúbrica.

(R.- 568637)

DECLARACIÓN de Protección de la Indicación Geográfica "Jamaica de La Huacana".

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

Con fundamento en los artículos 1o., 5o. fracción I, 6o., 8o., 265, 266, 267 y 288 de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1 de julio de 2020, en cumplimiento a lo ordenado en los Resolutivos **PRIMERO** y **QUINTO** del oficio número **DG/SDSLRIG.2025.105** de fecha 02 de septiembre de 2025, mediante el cual se otorga a la Indicación Geográfica "Jamaica de La Huacana" la protección prevista en la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial, se efectúa la publicación de la:

DECLARACIÓN DE PROTECCIÓN DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA "JAMAICA DE LA HUACANA"

PRIMERO.- Se declara como Indicación Geográfica Protegida "Jamaica de La Huacana", para identificar un producto agroalimentario que identifica una planta cubierta de ramas color rojo, erecta, arbustiva. Sus ramas (4-5 por planta) pueden alcanzar hasta 2.4 m. de alto. Sus hojas son de color verde, aserradas y agudas con venas rojizas y pecíolos de 7.5 a 12.5 cm. de longitud.

En este sentido, "Jamaica de La Huacana" es la denominada variedad Reina que se caracteriza por ser carnosa, de color rojo intenso, calidad superior, con pétalos grandes y vibrantes, con altos rendimientos comparados a otras variedades.

SEGUNDO.- Se determinan en definitiva los elementos de la Indicación Geográfica protegida "Jamaica de La Huacana", como a continuación se detalla:

I.- La descripción del producto o los productos protegidos, incluyendo sus características, componentes, forma de extracción, procesos de producción o elaboración, envase, empaque o embalaje y comercialización;

- Las características particulares de la Jamaica son identificables a partir de lo siguiente:

a. La variedad respectiva es la denominada Reina que se caracteriza por ser carnosa, de color rojo intenso, calidad superior, con pétalos grandes y vibrantes, con altos rendimientos comparados a otras variedades y que es ideal para el secado, la producción de infusiones y otros productos.

b. La Jamaica, es una planta cubierta de ramas color rojo, erecta, arbustiva. Sus ramas (4-5 por planta) pueden alcanzar hasta 2.4 m. de alto. Sus hojas son de color verde, aserradas y agudas con venas rojizas y pecíolos de 7.5 a 12.5 cm. de longitud.

c. Sus flores miden de 8 a 10 cm. de diámetro, son de color rojo en la base y pálido en los extremos, teniendo especial relevancia su cáliz, que es rojo intenso, carnoso y rico en ácido málico.

2. Características de la Jamaica.

Clasificación y especificaciones de la "Jamaica de La Huacana":

- Familia: Malvaceae.
- Género: Hibiscus.
- Especie: Hibiscus Sabdariffa.
- Es cultivada generalmente en suelos marginales de baja fertilidad. La producción es anual.
- La Jamaica pertenece a la familia de los tulipanes.

La Jamaica, es una planta cubierta de ramas color rojo, erecta, arbustiva. Sus ramas (4-5 por planta) pueden alcanzar hasta 2.4 m. de alto. Sus hojas son de color verde, aserradas y agudas con venas rojizas y pecíolos de 7.5 a 12.5 cm. de longitud.

Sus flores miden de 8 a 10 cm. de diámetro, son de color rojo en la base y pálido en los extremos, teniendo especial relevancia su cáliz, que es rojo intenso, carnoso y rico en ácido málico.

La variedad respectiva es la denominada Reina que se caracteriza por ser carnosa, de color rojo intenso, calidad superior, con pétalos grandes y vibrantes, con altos rendimientos comparados a otras variedades.

3. Proceso de producción.**3.1. Forma de producción.**

La Jamaica es un cultivo estacional que se siembra en julio, coincidiendo con el inicio de las lluvias y se cosecha entre noviembre y diciembre, después de que cesen las precipitaciones. Los rendimientos promedio de Jamaica deshidratada varían entre 280 y 350 kilogramos por hectárea.

Proceso:

a) Requerimientos climáticos

Pueden ser cultivadas en regiones con una altitud de 300 a 1000 msnm en clima cálido en suelo franco arenoso o franco arcilloso, rico en materia orgánica con topografía entre plana y ondulada, resistente a la sequía.

b) Siembra y trasplante

El productor de Jamaica sigue los siguientes pasos:

- i) Selección de la semilla: A partir de las plantas sanas y vigorosas de la cosecha anterior.
- ii) Preparación del suelo: Es necesario pasar un arado y rastra para facilitar que la planta desarrolle de forma correcta sus raíces.
- iii) Método de siembra: Se realiza en el inicio de la temporada de lluvias, alrededor del mes de julio. Se puede efectuar de manera directa colocando 3 a 5 semillas para aumentar la probabilidad de germinación. También puede realizarse mediante trasplante y la germinación se trasplanta a los 25 días. Este último método es más eficiente pero poco usado.
- iv) Densidad de la siembra: Generalmente se utilizan 500 gramos por hectárea cuando se realiza la siembra directa, considerando que algunas semillas no sobrevivirán a las condiciones del suelo y no alcanzarán la germinación.
- v) Cosecha: Se realiza entre los meses de noviembre y diciembre. Esta se realiza cuando la hoja verde ha caído del tallo, dejando únicamente las ramas y flores rojas a la vista. En esta etapa es utilizado el machete o rodadera para cortar los tallos en el campo.

El proceso de cosecha incluye cortar los tallos, limpiar o despelucar los cáliz y deshidratarlos. El productor, junto con los despelucadores, que pueden ser miembros de la familia o contratados por el productor siguiendo los siguientes pasos realizan la siguiente etapa de la cosecha:

1. Despelucar significa separar el cáliz fresco del tallo al romper el cáliz o utilizar una herramienta diseñada por los productores que consiste en un tubo metálico de 10 a 15 cm. de largo y 1 cm. de diámetro que permite separar el cáliz para luego llevarlo a deshidratar. Los despelucadores utilizan guantes y cofia para evitar la contaminación del producto.
 2. Deshidratar implica exponer el cáliz al sol para reducir su humedad en un 90%. Se coloca un plástico sobre una superficie plana (puede ser una malla metálica) en una zona delimitada donde no entren animales domésticos ni fauna silvestre. Se deshidrata al sol hasta que se seca por completo (reduce su tamaño al 90%) durante 3 o 4 días.
 3. El resultado final es el cáliz seco, que posee excelentes cualidades organolépticas, lo cual se traduce en percibir el sabor ácido sui generis de forma intensa y un color rojo brillante.
- vi) Limpieza: Después del secado, el producto hace una limpieza, hoja por hoja separada para que no se le vaya ni una basura y quitar las hojas maltratadas y se colocan en costales de rafia nuevos para ser llevados al centro de acopio.
 - vii) Acopio: Los productores llevan su producto al centro de acopio, el cual debe cumplir con las buenas prácticas de higiene. En este punto es revisado por los inspectores para corroborar que se encuentre limpio. Se registra el peso de la Jamaica seca, el número de productor y se traspasa a un costal nuevo para su almacenamiento.

4. Envase y embalaje.

➤ **Envasado:**

Ya sea que la Jamaica se encuentre en polvo, en cáliz partido por la mitad o el cáliz completo. Este es envasado en bolsas de plástico de diferentes presentaciones (gramaje) utilizando bolsas de plástico de acuerdo con la capacidad solicitada.

Estas bolsas se empaquetan en cajas de cartón de acuerdo con la capacidad o cantidad solicitada por el comprador.

También se cosen los sacos de rafia que pretenden, por solicitud o demanda del mercado, venderse a granel. Se estiban máximo 6 costales de 12 kilogramos.

Asimismo, el empaque debe cumplir con las regulaciones aplicables al país donde se pretenda comercializar. En el caso de México, deberá de ser de acuerdo con la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

El envase usualmente se trata de una bolsa de plástico transparente de diferentes capacidades, de acuerdo con la presentación solicitada por los clientes.

5. Comercialización.

La Jamaica producida en La Huacana se comercializa tanto a nivel local como en mercados regionales y nacionales. La flor seca de Jamaica tiene una alta demanda para la preparación de bebidas y productos alimenticios.

En los últimos años, el mercado de exportación, especialmente a los Estados Unidos, ha mostrado interés creciente en productos de Jamaica mexicana.

En el mercado local, los precios de venta oscilan entre \$40 y \$60 pesos por kilogramo de flor seca, dependiendo de la calidad del producto y las fluctuaciones de la oferta y la demanda. Para los productores que logran acceder a mercados de exportación, el precio puede aumentar significativamente, llegando hasta los \$80 a \$100 pesos por kilogramo.

II.- Los criterios a los que deberá sujetarse el producto para su extracción, producción o elaboración, envase, empaque o embalaje, y en su caso, las Normas Oficiales Mexicanas que correspondan.

El producto protegido por la Indicación Geográfica Protegida "Jamaica de La Huacana" se sujetará a lo dispuesto por las **REGLAS DE USO QUE ESTABLECEN LAS CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES QUE DEBE CUMPLIR EL PRODUCTO "JAMAICA DE LA HUACANA"**, presentadas en el escrito de fecha 23 de mayo de 2025, así como a las Normas Oficiales y estándares que para dicho producto se prevén.

Cualquier modificación a las reglas de uso que deberá cumplir el producto protegido mediante la Indicación Geográfica Protegida "Jamaica de La Huacana" deberá ser inscrita ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial para surtir efectos ante terceros, con fundamento en el artículo 276, último párrafo de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial.

III.- La delimitación de la zona geográfica protegida.

Se delimita como zona geográfica protegida el municipio de La Huacana, dentro del Estado de Michoacán, al sureste del estado, a 161 kilómetros de la capital (Morelia). La Huacana, es la cabecera municipal colindante con los municipios de Turicato, Ario Múgica, Parácuaro, Gabriel Zamora, Nuevo Urecho, Apatzingán, Arteaga, Churumuco y Tumbiscatío.

TERCERO.- La Indicación Geográfica Protegida "Jamaica de La Huacana" es un bien nacional y sólo podrá usarse mediante autorización que expida el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, una vez que quede acreditada la persona moral responsable de certificar el cumplimiento de las reglas de uso, a que se refiere el artículo 275 fracción V de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial y se cumpla con los requisitos que la misma Ley establece.

CUARTO.- El usuario autorizado estará obligado a usar la Indicación Geográfica Protegida "Jamaica de La Huacana", tal y como aparece en la presente Declaración, así como a aplicar la leyenda "Indicación Geográfica Protegida" o las siglas "I.G.P.", al producto amparado por ésta, de conformidad con el artículo 302 de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial.

QUINTO.- Los términos de la presente Declaración de Protección de la Indicación Geográfica "Jamaica de La Huacana" podrán ser modificados en cualquier tiempo, de oficio o a petición de parte interesada, siguiendo el procedimiento establecido en la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial.

SEXTO.- La vigencia de la presente Declaración de Protección de la Indicación Geográfica "Jamaica de La Huacana" estará determinada por la subsistencia de las condiciones que la motivaron y sólo dejará de surtir efectos por otra Declaración que al efecto emita el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial.

SÉPTIMO.- El Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial realizará los trámites que correspondan en relación con el reconocimiento internacional de la Indicación Geográfica Protegida "Jamaica de La Huacana", conforme a los tratados y acuerdos comerciales internacionales vigentes en México.

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

La presente se signa con fundamento en los artículos 1o., 2o. fracción I, 5o. fracción I, 6o., 9o., 265, 266, 267 y 288 de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial; 1o., 2o., 3o., fracción III, inciso a), 4o., 5o., 7o., fracciones III y V y 8o., fracción V del Reglamento del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, 1o. 2o., 5o., fracción III, inciso a), 11, fracciones III y V, 12, fracción V y 25 de su Estatuto Orgánico; así como 1o. del Acuerdo Delegatorio de Facultades del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial.

Ciudad de México, a 05 de septiembre de 2025.- La Directora General Adjunta de Propiedad Industrial, **Mirta Monteagudo Vilchis**.- Rúbrica.

(R.- 568638)

DECLARACIÓN de Protección de la Indicación Geográfica "Guayabas del Oriente de Michoacán".

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

Con fundamento en los artículos 1o., 5o. fracción I, 6o., 8o., 265, 266, 267 y 288 de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 01 de julio de 2020, en cumplimiento a lo ordenado en los Resolutivos **PRIMERO** y **QUINTO** del oficio número **DG/SDSLRIG.2025.106** de fecha 02 de septiembre de 2025, mediante el cual se otorga a la Indicación Geográfica "Guayabas del Oriente de Michoacán" la protección prevista en la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial, se efectúa la publicación de la:

DECLARACIÓN DE PROTECCIÓN DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA "GUAYABAS DEL ORIENTE DE MICHOACÁN"

PRIMERO.- Se declara como Indicación Geográfica Protegida "Guayabas del Oriente de Michoacán", para identificar a un producto agroalimentario que corresponde al nombre común de un fruto de forma globosa, ovoide o piriforme, de color amarillo-verdoso en su exterior o amarillo claro en plena madurez, cuya pulpa es de color blanco amarillento, rosado o rojo, con sabor dulce o ácido y aromático, cuyas semillas son numerosas y amarillas. Esta fruta pertenece a la familia de las Mirtáceas, del género *Psidium* y especie guajava.

SEGUNDO.- Se determinan en definitiva los elementos de la Indicación Geográfica protegida "Guayabas del Oriente de Michoacán", como a continuación se detalla:

I.- La descripción del producto o los productos protegidos, incluyendo sus características, componentes, forma de extracción, procesos de producción o elaboración, envase, empaque o embalaje y comercialización;

- Las características particulares de las "Guayabas del Oriente de Michoacán" son identificables a partir de lo siguiente:

1. La variedad de guayaba que se cultiva en el Oriente de Michoacán es la Media. Esta variedad proviene de la zona de Calvillo-Cañones (Aguascalientes-Zacatecas). A ésta también se le conoce como China. Esta variedad se caracteriza por una gran variabilidad morfológica y bioquímica, existiendo árboles con forma de fruto redondo, aperado y ovoide, con pulpa color blanca, amarilla, y rosa, con peso promedio de fruto desde 58 a 211 g y un número de semillas por fruto entre 40 a 425.

2. Características organolépticas.

Características Físicas:

Las "Guayabas del Oriente de Michoacán" maduras poseen un aroma tropical característico proveniente de compuestos volátiles como la acetoina, butirato de etilo, acetato de cis-3-hexenilo, benzoato de etilo. Con respecto al color, las "Guayabas del Oriente de Michoacán" sin madurar poseen un color verde brillante y a medida que maduran alcanzan un tono amarillo.

Estos cambios de tonalidad en la escala de colores pueden observarse de la siguiente manera:

Parámetro	Productor 1	Productor 2
Peso, g	90.80±22.10	91.70±21.10
Diámetro mayor, cm	6.33±0.67	6.29±0.51
Diámetro menor, cm	5.40±0.45	5.38±0.52
Diámetro de la pula, cm	3.55±0.37	3.55±0.39
Espesor de la cáscara, cm	1.20±0.19	1.40±0.14

Parámetro	Fruta verde	Fruta madura
L	67.12	84.80
a*	-19.79	-4.89
b*	49.79	53.45
c	52.61	51.24
h	112.23	94.31

Características Químicas:

Las características químicas de las “Guayabas del Oriente de Michoacán” se dan porque son ricas en carotenoides (28.08 mg/kg.), compuestos fenólicos (4.11 mg. equivalentes de ácido gálico/g.) y flavonoides (1.08 mg. equivalentes de quercetina/g) que le otorgan cierta capacidad antioxidante (2.35 μ mol equivalentes Trolox/g.). Sin embargo, uno de los atributos que más resaltan en las “Guayabas del Oriente de Michoacán” es su contenido de vitamina C y su contenido de ácidos grasos en semillas.

Parámetro	Valor
Humedad, %	79.04
Cenizas, %	0.52
Grasas totales, %	0.02
Grasas saturadas, %	0
Grasas monoinsaturadas, %	0.01
Grasas poliinsaturadas, %	0.01
Grasas trans, %	0
Colesterol, mg/100 g	0
Azúcares libres, g/100 g	7.49
Sodio, mg/100 g	0.37

3. Utensilios y herramientas.

Para la elaboración del producto se permite el uso de:

- Sierra de mano.
- Pala.
- Azadón.
- Cizalla.
- Podadora.
- Tijeras de podar.
- Cámaras de refrigeración.

4. Fases.**4.1. Propagación de la planta.**

Los productores de las “Guayabas del Oriente de Michoacán” mencionan que existen cuatro formas de obtener la planta: acodo, estacas, árboles y semilla.

La forma más frecuentemente utilizada para obtención de nuevas plantas es el acodo y es una forma de propagación asexual, ésta asegura que las plantas que se obtengan presenten las mismas características de las plantas originales.

Normalmente, el productor selecciona aquel árbol de guayabo que presente las mejores características relacionadas con la calidad del fruto y tolerancia a enfermedades. El acodo se siembra en una bolsa con 3 kilos de tierra del monte; durante tres meses la planta se alimenta con agua y nutrición foliar hasta alcanzar una altura de 30 a 50 cm., posteriormente, se trasplanta. Cada productor se auto suministra su material vegetal para su cultivo.

En la zona del Oriente de Michoacán no existe ningún vivero de árboles de guayabo o alguna empresa que venda semillas. En otros lugares de la república se han utilizado semillas, en este caso las huertas presentan una alta variabilidad genética, lo que dificulta satisfacer las exigencias de uniformidad y calidad de la fruta para el mercado exterior.

A pesar de ser un método asexual existe una gran variabilidad genética, lo cual es comprobado por la imposibilidad de obtener un producto 100% homogéneo.

4.2. Plantación.

La época de plantación de los árboles de las “Guayabas del Oriente de Michoacán” es normalmente en agosto, en temporada de lluvias. Se utiliza un sistema de plantación de marco real, la distancia entre cada árbol de guayabo puede ser de 4 a 6 m., por hectárea se pueden sembrar de 250 a 400 árboles de guayabo. El tamaño de las huertas va de 0.5 a 4 hectáreas.

4.3. Riego.

Se riegan con corrientes de agua perennes pero la época de plantación es en temporada de lluvias.

4.4. Poda de formación.

Esta poda debe realizarse durante los primeros años después de la plantación para formar la estructura del árbol. Es necesario dejar un tronco principal y a una altura de 60-90 cm, seleccionar tres o cuatro ramas, procurando que éstas se orienten hacia diferentes puntos cardinales para dar un buen equilibrio al árbol. Se eliminan brotes, chupones o hijuelos que interfieran con el crecimiento vigoroso de estas ramas, ya que constituirán el esqueleto permanente del árbol.

4.5. Fertilización.

Se emplean una variedad de insumos para mantener la producción y la planta en óptimas condiciones:

- Para desinfecciones del suelo se aplican el caldo sulfocálcico o caldo bordelés y extracto de ajo, esto ayuda también para prevención de enfermedades fúngicas.
- Para fertilización se emplean el tiofanato metílico, cal, azufre, sal y tierra, y ureas triples 16.
- Cuando la fruta está en tamaño canica se adiciona potasio, fósforo y calcio aplicando de 1 a 0.8 kilos por árbol 4 veces durante la temporada y dependiendo de la edad del árbol.
- Para enraizar se emplea Raizal o Rootex, los cuales son una mezcla de auxinas, nitrógeno, fósforo, potasio, magnesio y azufre.
- Para la etapa de floración se agrega Maxigrow el cual es una mezcla de auxinas, giberelinas, citoquininas, nitrógeno, fósforo, potasio, calcio, magnesio, cobre, hierro, manganeso, zinc, los cuales además de ayudar en la brotación de flor también ayudan en el cuajado de los frutos.

4.6. Cosecha.

El periodo alto de cosecha en esta región es en el mes de septiembre, sin embargo, las condiciones climáticas favorecen a que todo el año haya fruta para cosechar. El agua es el factor crítico que va a delimitar la producción de las “Guayabas del Oriente de Michoacán”.

En las zonas con mayor disponibilidad de agua se puede cosechar fruta cada 8 meses, mientras que las que tienen menos agua, una vez al año. El rendimiento de las “Guayabas del Oriente de Michoacán” es de 12 a 16 botes por árbol o de 15 toneladas por 120 árboles. En un bote hay de 10 a 11 kilos de guayaba, por lo que, si sacamos un promedio, el rendimiento sería de 154 kilos de guayaba/árbol. La mayor parte de cosechadores en campo son mujeres y el método de cosecha es el llenado de botes de 20 litros.

Las “Guayabas del Oriente de Michoacán” se cosechan en madurez fisiológica, en el estado verde-maduro (cambio de color del verde oscuro al claro). Esto dependerá del mercado al cual va destinado: verde para transporte de larga distancia y amarillas para mercados locales.

En Jungapeo, Juárez, Susupuato, Tuxpan, Tuzantla y Zitácuaro, los principales índices de calidad que se utilizan para cortar las “Guayabas del Oriente de Michoacán” son el color, tamaño, forma, ausencia de defectos, insectos y pudrición.

4.7. Poscosecha.

La postcosecha de las “Guayabas del Oriente de Michoacán” es la etapa que va desde el corte del fruto hasta que llega al consumidor. Durante esta etapa es necesario considerar los siguientes aspectos:

- Temperatura óptima. La temperatura recomendada es de 8-10 °C para frutos verde-maduros y parcialmente maduros, lo cual podría arrojar una vida de anaquel de 2 a 3 semanas. Por otro lado, la temperatura de 5-+ a 8 °C es la recomendada para frutos completamente maduros arrojando una vida de anaquel de 1 semana. Se puede lograr usando cámaras de refrigeración.

- Humedad relativa óptima. Las “Guayabas del Oriente de Michoacán” deben almacenarse a una humedad relativa de 90-95%.
- Daño por frío. Las “Guayabas del Oriente de Michoacán” son susceptibles a sufrir daños por el frío. Si se almacenan a temperaturas más bajas de lo que toleran de acuerdo con su estado de madurez pueden presentar los siguientes síntomas: Incapacidad de frutos en estado verde-maduro o con parcial madurez de consumo para madurar normalmente, pardeamiento de la pulpa y, en casos severos, de la piel y un aumento en la incidencia y en la severidad de las pudriciones cuando se les transfiere a temperaturas más altas. Los frutos en plena madurez de consumo son menos sensibles al daño por frío que las que se encuentran en estado verde-maduro y se les puede conservar hasta por una semana a 5 °C sin mostrar síntomas de esta fisiopatía.
- Pardeamiento externo (piel) e interno (pulpa). Las “Guayabas del Oriente de Michoacán” son sensibles al daño físico durante la cosecha y en todas las operaciones de manejo desde el campo hasta el consumidor. Los síntomas incluyen abrasiones y pardeamientos de las áreas magulladas.

4.8. Presentación del producto final.

Cada envase debe llevar, mediante impresión o etiqueta, en letras agrupadas en el mismo lado, con caracteres legibles, indelebles y visibles desde el exterior, las indicaciones siguientes:

- Nombre y domicilio o identificación reconocida del productor, emparador, o importador;
- Nombre del producto;
- Origen del producto (región y país de origen);
- Identificación:
 - Grado de calidad.
 - Código de tamaño.
 - Contenido neto en kilogramos (kg) al envasar
 - Sello de inspección (opcional).

El contenido de cada envase debe ser homogéneo compuesto por “Guayabas del Oriente de Michoacán” del mismo origen, tipo, calidad y tamaño. La parte visible del contenido del envase debe ser representativo del total.

Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia para asegurar el manejo, transporte y conservación adecuada del fruto. El uso de materiales, como papel, cartón o sellos, que lleven especificaciones comerciales está permitido, siempre y cuando la impresión o el etiquetado se realice con tintas o pegamentos no tóxicos. Los envases pueden ser de madera, cartón u otro material conveniente, de las dimensiones que se adapten a las necesidades de transportación nacional e internacional, según el caso.

Normalmente, las “Guayabas del Oriente de Michoacán” que se destinan al mercado nacional se envasan en cajas de madera con papel estraza, mientras las que van para exportación se envasan en cajas de cartón.

Las características de los envases para las “Guayabas del Oriente de Michoacán” deben ser las siguientes:

Tipo de envase	Material	Largo, cm	Ancho, cm	Alto, cm	Masa del fruto por envase
Caja	Madera	40	30	20	10 kg
Caja	Cartón	40	30	20	10 kg

5. Comercialización.

Las “Guayabas del Oriente de Michoacán” se comercializan tanto en el mercado de exportación como en el mercado nacional. En esta región hay cuatro empacadoras registradas para exportación con tratamiento a base de irradiación ante SENASICA: La K Buena, S.P.R. de R.L., FFR Produce, S. de R.L. de C.V., Miguel Hernández Aguilar y Pyb Agro, S.A. de C.V.; estas empacadoras son abastecidas con fruta de Juárez, Jungapeo, Susupuato, Tuxpan y Zitácuaro, por su parte, Tuzantla no tiene huertas registradas para exportación, entonces toda la fruta se va para el mercado nacional.

La fruta que va para exportación llega al empaque en cajas de plástico. La fruta que va para mercado nacional se lleva en botes de plástico a los centros de acopio y allí se envasa en cajas de madera cubiertas con papel estraza. Posteriormente, llega el camión y se distribuye la fruta al interior de la república mexicana.

II.- Los criterios a los que deberá sujetarse el producto para su extracción, producción o elaboración, envase, empaque o embalaje, y en su caso, las Normas Oficiales Mexicanas que correspondan.

El producto protegido por la Indicación Geográfica Protegida “Guayabas del Oriente de Michoacán” se sujetará a lo dispuesto por las **REGLAS DE USO QUE ESTABLECEN LAS CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES QUE DEBERÁ CUMPLIR EL PRODUCTO "GUAYABAS DEL ORIENTE DE MICHOACÁN"** presentadas mediante escrito de 06 de mayo de 2025, así como en el alcance presentado el 23 de mayo de 2025, y a las Normas Oficiales y estándares que para dicho producto se prevén.

Cualquier modificación a las reglas de uso que deberá cumplir el producto protegido mediante la Indicación Geográfica Protegida “Guayabas del Oriente de Michoacán” deberá ser inscrita ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial para surtir efectos ante terceros, con fundamento en el artículo 276, último párrafo de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial.

III.- La delimitación de la zona geográfica protegida.

Se delimita como zona geográfica protegida a los municipios de Jungapeo, Juárez, Susupuato, Tuxpan, Tuzantla y Zitácuaro; ubicados en el Estado de Michoacán.

TERCERO.- La Indicación Geográfica Protegida “Guayabas del Oriente de Michoacán” es un bien nacional y sólo podrá usarse mediante autorización que expida el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, una vez que quede acreditada la persona moral responsable de certificar el cumplimiento de las reglas de uso, a que se refiere el artículo 275, fracción V de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial y se cumpla con los requisitos que la misma Ley establece.

CUARTO.- El usuario autorizado estará obligado a usar la Indicación Geográfica Protegida “Guayabas del Oriente de Michoacán”, tal y como aparece en la presente Declaración, así como a aplicar la leyenda "Indicación Geográfica Protegida" o las siglas "I.G.P.", al producto amparado por ésta, de conformidad con el artículo 302 de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial.

QUINTO.- Los términos de la presente Declaración de Protección de la Indicación Geográfica “Guayabas del Oriente de Michoacán” podrán ser modificados en cualquier tiempo, de oficio o a petición de parte interesada, siguiendo el procedimiento establecido en la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial.

SEXTO.- La vigencia de la presente Declaración de Protección de la Indicación Geográfica “Guayabas del Oriente de Michoacán” estará determinada por la subsistencia de las condiciones que la motivaron y sólo dejará de surtir efectos por otra Declaración que al efecto emita el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial.

SÉPTIMO.- El Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial realizará los trámites que correspondan en relación con el reconocimiento internacional de la Indicación Geográfica Protegida “Guayabas del Oriente de Michoacán”, conforme a los tratados y acuerdos comerciales internacionales vigentes en México.

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

La presente se signa con fundamento en los artículos 1o., 2o. fracción I, 5o. fracción I, 6o., 9o., 265, 266, 267 y 288 de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial; 1o., 2o., 3o., fracción III, inciso a), 4o., 5o., 7o., fracciones III y V y 8o., fracción V del Reglamento del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, 1o. 2o., 5o., fracción III, inciso a), 11, fracciones III y V, 12, fracción V y 25 de su Estatuto Orgánico; así como 1o. del Acuerdo Delegatorio de Facultades del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial.

Ciudad de México, a 05 de septiembre de 2025.- La Directora General Adjunta de Propiedad Industrial, **Mirta Monteagudo Vilchis.-** Rúbrica.

(R.- 568640)

AVISO por el que se da a conocer la inscripción del reconocimiento en el territorio de los Estados Unidos Mexicanos de la Denominación de Origen protegida en el extranjero "Champagne".

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

AVISO POR EL QUE SE DA A CONOCER LA INSCRIPCIÓN DEL RECONOCIMIENTO EN EL TERRITORIO DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA EN EL EXTRANJERO "CHAMPAGNE".

I.- Con fundamento en el artículo 324 de la *Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial*, una vez satisfechos los requisitos y procedimientos establecidos en la Ley en cita, al haber procedido la inscripción del reconocimiento en el territorio de los Estados Unidos Mexicanos en el registro creado para tal efecto, se da a conocer la información relativa a la Denominación de Origen protegida en el extranjero "Champagne", en los siguientes términos:

Nombre, nacionalidad y domicilio del solicitante	Denominación de Origen	Zona Geográfica	Producto	Traducción o Transliteración
<p>Nombre: COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DU VIN DE CHAMPAGNE (CIVC).</p> <p>Nacionalidad: Francesa.</p> <p>Domicilio: 5 Rue Henri-Martin, 5200 Épernay, Francia</p>	Champagne	<p>Cosecha y elaboración</p> <p>Departamento de Marne:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Distrito de Chalons-sur-Marne. - Distrito de Reims. - Distrito de Eperay. - Distrito de Vitri-le-François. - Cantón de Vitry. - Cantón de Heitz-le-Maurupt: las siguientes comunas: Bassu, Bassuet, Changy, Daucey, Outrepont, Rosay, Vanault-le Chatel, Vanault-les-Dames, Vavray-le-Grand, Vavray-le-Petit. <p>Departamento de Aisne:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Distrito de Château-Thierry. - Cantón de Condé-en-Brie: las siguientes comunas: Condé-en-Brie, St-Aignan, Barzy-sur-Marne, Baulne, Celles-lés-Condé, La Chapelle-Monthodon, Chartèves, Connigis, Courboin, Courtemont-Varenes, Crézancy, Saint-Eugène, Jaulgonne, Mézy-Moulins, Monthurel, Montigny-les-Condé, Montlevon, Pargny-la-Dhuys, Passy-sur-Marne, Reuilly-Sauvigny, Tréloup. - Cantón de Château-Thierry: las siguientes comunas: Château-Thierry, Azy, Blesmes, Bonneil, Brasies, Chierry, Essonnes, Etampes, Fossoy, Gland, Mont-St-Père, Nesles, Nogentel, Verdilly. - Cantón de Charly : Charly, Bézu-le-Guéry, Chézy-sur-Marne, Crouttes, Domptin, Montreuil-sur-Lions, Nogent-l'Artaud, Pavant, Romeny, Saulchery, Villiers-sur-Marne. 	Vinos espumosos, blancos y rosados.	Champaña

		<p>- Distrito de Soissons.</p> <p>-Cantón de Braisnes: las siguientes comunas: Braisnes, Acy, Augy, Barbonval, Blanzly-les-Fimes, Breelle, Chassemy, Ciry-Salsogne, Courcelles, Couvrelles, Cys-la-Commune, Dhuizel, Glennes, Longueval, Merval, Saint-Mard, Paars, Perles, Perles-et-Boves, Révilion, Sermoise, Serval, Vasseny, Vauxéré, Vauxtin, Viel-Arcy, Villiers-en-Prayères.</p> <p>- Cantón de Vailly: las siguientes comunas: Bailly, Bucy-Le-Long, Celles-sur-Aisne, Chavonne, Chivres, Condé-sur-Aisne, Missy-sur-Aisne, Sancy, Soupir.</p> <p>Área de producción y elaboración</p> <p>- En el distrito de Vitry-le-François (departamento de la Marne).</p> <p>- En las siguientes comunas del departamento de Aube: Arsonval, Cunfin, Dolancourt, Jaucourt.</p> <p>- En las siguientes comunas del departamento de Aube: Brienne-le-Château, Épagne, Précý-Saint-Martin y Saint-Léger-sous-Brienne, y las siguientes comunas del departamento de la Marne: Esclavolle-Lurey, Potangis, Saint-Quentin-le-Verger y Villiers-aux-Corneilles.</p> <p>- En las siguientes comunas del departamento de Aube: Marcilly-le-Hayer y La Villeneuve-au-Châtelot.</p> <p>- En la comuna del departamento de la Marne de Fontaine-sur-Ay.</p> <p>- En las siguientes comunas del departamento de la Marne: Corfélix, Corrobert, Le Thoult-Trosnay, Verdon, Reuves y Broussy-le-Petit.</p>		
--	--	---	--	--

El presente se signa con fundamento en los artículos 1o., 2o. fracción I, 5o. fracción I, 6o., 9o., 315, 316, 320 y 324 de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial; 1o., 2o., 3o., fracción III, inciso a), 4o., 5o., 7o., fracciones III y V y 8o., fracción V del Reglamento del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, 1o. 2o., 5o., fracción III, inciso a), 11, fracciones III y V, 12, fracción V y 25 de su Estatuto Orgánico; así como 1o. del Acuerdo Delegatorio de Facultades del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial.

Ciudad de México, a 05 de septiembre de 2025.- La Directora General Adjunta de Propiedad Industrial, **Mirta Monteagudo Vilchis**.- Rúbrica.

(R.- 568641)

PUBLICACIÓN de datos relacionados con la Solicitud de Declaración de Protección a la Indicación Geográfica "Tuna Rojo Vigor de San Sebastián Villanueva, Municipio de Acatzingo, Puebla".

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 "TUNA ROJO VIGOR DE SAN SEBASTIÁN VILLANUEVA, MUNICIPIO DE ACATZINGO, PUEBLA"

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 "Tuna Rojo Vigor de San Sebastián Villanueva, Municipio de Acatzingo, Puebla", presentada por el **C. Víctor Gerardo Gabriel Chedraui**, en su calidad de **Secretario de Desarrollo Económico y Trabajo del Gobierno del Estado de Puebla**, mediante escrito recibido en el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial el **20 de agosto de 2025**, en los siguientes términos:

1.- Nombre del solicitante.

Secretaría de Desarrollo Económico y Trabajo del Gobierno del Estado de Puebla, representada por Víctor Gerardo Gabriel Chedraui.

2.- Nombre de la Indicación Geográfica.

"Tuna Rojo Vigor de San Sebastián Villanueva, Municipio de Acatzingo, Puebla"

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

La Tuna Rojo Vigor "*Opuntia ficus indica*", de San Sebastián Villanueva, municipio de Acatzingo, Puebla, es una variedad destacada por su alta productividad, calidad sensorial y adaptabilidad agroclimática. El fruto presenta un tamaño mediano a grande, con una longitud promedio de 5.7 a 8.5 cm y forma elíptica a ovalada. Su superficie es lisa, sin espinas, lo que facilita su manejo poscosecha. El pedúnculo es corto y la cicatriz del receptáculo es amplia y ligeramente hundida, características que favorecen su resistencia al transporte y manipulación.

La cáscara muestra un color rojo oscuro en la zona ecuatorial, con matices verde-amarillentos en el ápice y pedúnculo, lo que le otorga un atractivo visual distintivo. La pulpa es de color rojo brillante, con alta jugosidad, baja presencia de mucílago y textura firme, lo que la hace ideal tanto para consumo en fresco como para transformación industrial.

Características del producto.**Físico-organolépticas.**

Color: Rojo intenso y uniforme, altamente atractivo para el consumidor. Para que el color de la tuna sea clasificado como "rojo vigor" en su punto óptimo de maduración, debe tener un valor de a superior a +35 – a +48 máximo.

Tamaño y forma: Frutos medianos a grandes, de forma ovalada y simétrica. Que pueden ir de 5.7 cm a 8.5 cm.

Textura: Pulpa firme, jugosa y con bajo contenido de semillas.

Sabor: Dulce, con un valor de 13 °Brix, un equilibrio agradable entre acidez y azúcares naturales.

Características fenotípicas.**Fruto (Tuna).**

- o Color de la Cáscara: El color es una de las características más distintivas. Durante su maduración, la cáscara pasa de un color verde a un rojo oscuro intenso.

- o Forma y Tamaño: El fruto es de forma cilíndrica a ovalada, de tamaño mediano a grande, lo cual es favorable para el rendimiento por hectárea.
- o Pulpa: La pulpa de la tuna rojo vigor es de color púrpura o magenta y se caracteriza por tener menos jugo en comparación con otras variedades, lo que la hace más firme.
- o Sabor: Posee un sabor dulce y agradable, con un buen contenido de azúcares.
- o Semillas: La cantidad de semillas es variable, pero generalmente se considera que tiene una cantidad media.
- o Resistencia: El fruto de la tuna rojo vigor es reconocido por su buena resistencia al manejo, almacenamiento y transporte, lo que lo hace ideal para la comercialización a nivel local y regional.
- o Época de Cosecha: La maduración es intermedia, con la cosecha ocurriendo principalmente de agosto a septiembre.

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

La producción de la "Tuna Rojo Vigor de San Sebastián Villanueva, Municipio de Acatzingo, Puebla" se realiza en la localidad de San Sebastián Villanueva, municipio de Acatzingo, estado de Puebla.

Coordenadas aproximadas: San Sebastián Villanueva se localiza cerca de los 19°03'36" N de latitud y 97°43'10" O de longitud.

- Al norte: Localidad de Tlacopuerto, colindando con comunidades del municipio de Nopalucan.
- Al sur: Cerro Tetlapanca y limita con otras localidades de Acatzingo.
- Al este: San Juan Macuila y se aproxima a la región de Ciudad Serdán.
- Al oeste: La Piñonera y La Mesa que se conecta con el corredor agroindustrial de Tepeaca y Tecamachalco.

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., 9o. y 281 de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial; 1o., 2o., 3o., fracción III, inciso a), 4o., 5o., 7o., fracciones III y V y 8o., fracción V del Reglamento del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, 1o. 2o., 5o., fracción III, inciso a), 11, fracciones III y V, 12, fracción V y 25 de su Estatuto Orgánico; así como 1o. del Acuerdo Delegatorio de Facultades del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial.

Ciudad de México, a 08 de septiembre de 2025.- La Directora General Adjunta de Propiedad Industrial, **Mirta Monteagudo Vilchis**.- Rúbrica.

(R.- 568642)

PUBLICACIÓN de datos relacionados con la Solicitud de Declaración de Protección a la Indicación Geográfica "Cecina de Yecapixtla, Orgullo de Morelos".

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 "CECINA DE YECAPIXTLA, ORGULLO DE MORELOS"

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 "Cecina de Yecapixtla, Orgullo de Morelos", presentada por el **C. José Víctor Sánchez Trujillo**, en su calidad de **Secretario de Desarrollo Económico y del Trabajo del Gobierno del Estado de Morelos**, mediante escrito recibido en el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial el **15 de agosto de 2025**, en los siguientes términos:

1.- Nombre del solicitante.

Secretaría de Desarrollo Económico y del Trabajo del Gobierno del Estado de Morelos, representada por José Víctor Sánchez Trujillo.

2.- Nombre de la Indicación Geográfica.

"Cecina de Yecapixtla, Orgullo de Morelos"

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

La "Cecina de Yecapixtla, Orgullo de Morelos" es un producto cárnico elaborado principalmente a partir de la carne de res de alta calidad, específicamente de cortes magros de la parte posterior del bovino, pierna o también conocida como pulpa negra. Se caracteriza por su color rojo intenso, textura suave y delgada, así como por su sabor salado y aroma distintivo, resultado de un proceso artesanal transmitido de generación en generación.

Características de la "Cecina de Yecapixtla, Orgullo de Morelos".**Materia prima exclusiva.**

Se elige ganado bovino de razas productoras de carne de alta calidad, seleccionando algunas de las vacas criadas para producir carne de excelentes sabor, textura y calidad. Este tipo de razas, son criadas bajo condiciones sanitarias controladas...La Carne Selecta, se refiere a un corte específico de carne, que proviene principalmente del cuarto trasero del bovino. Pierna de res "Pulpa Negra", elegida por su bajo contenido de grasa, textura, firmeza y su sabor único.

La carne se selecciona de cortes magros, libres de exceso de grasa, nervio o tejido conectivo.

Características organolépticas de la "Cecina de Yecapixtla, Orgullo de Morelos".

- **Sabor:** Presenta un sabor intenso, ligeramente salado, con matices ahumados y notas cárnicas profundas que se intensificarán al asarse. El balance entre la sal y la carne resalta la calidad de la materia prima y el método tradicional de salado y oreado.
- **Color:** Crudo, la carne exhibe un tono rojo intenso con matices ligeramente oscuros en las zonas curadas. Tras la cocción, adquiere un color marrón dorado, uniforme y apetitoso.
- **Textura:** Al tacto es firme pero flexible, sin exceso de humedad. Al morderla, resulta jugosa, suave y fibrosa, manteniendo una masticación agradable.
- **Aroma:** Aroma fresco y limpio a carne de res, con un toque salino y, en algunos casos, un sutil matiz ahumado derivado de la preparación al carbón.

Características biológicas de la “Cecina de Yecapixtla, Orgullo de Morelos”.

- **Morfológicas:** La “Cecina de Yecapixtla, Orgullo de Morelos” se presenta en filetes delgados de carne de res, del corte de pierna “pulpa negra”. Las piezas ya fileteadas tienen un grosor de 2 a 4 milímetros, con un tamaño variable según el músculo y la técnica del corte.
- **Fenotípicas:** Presenta una coloración roja intensa, homogénea, con una superficie lisa y sin irregularidades significativas. Su aspecto denota frescura y calidad, reflejando el correcto desangrado y curado.
- **Biológicas:** Al ser un producto cárnico curado, presenta una reducción en la actividad de agua (Aw), lo que inhibe el desarrollo de microorganismos patógenos. El contenido proteico es elevado, manteniendo aminoácidos esenciales propios de la carne de res, con niveles controlados de grasa, lo que contribuye a su conservación y valor nutricional.

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

El área geográfica protegida para la elaboración de la “Cecina de Yecapixtla, Orgullo de Morelos”, corresponde exclusivamente al municipio de Yecapixtla en el estado de Morelos, México.

El municipio de Yecapixtla se encuentra ubicado al noreste del territorio estatal, en los límites con el estado de México. Sus límites corresponden al noroeste con el municipio de Atlatlahucan, al suroeste con el municipio de Cuautla, al sur con el municipio de Ayala, al sureste con el municipio de Temoac y al este con el municipio de Zacualpan y el municipio de Ocuituco. Al norte sus límites corresponden al estado de México, en específico con el municipio de Ozumba, el municipio de Atlautla y el municipio de Ecatzingo.

Se ubica geográficamente en los paralelos 18° 53' de latitud norte y a los 98° 52' de latitud oeste del meridiano de Greenwich, a una altura de 1,580 metros sobre el nivel del mar.

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., 9o. y 281 de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial; 1o., 2o., 3o., fracción III, inciso a), 4o., 5o., 7o., fracciones III y V y 8o., fracción V del Reglamento del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, 1o. 2o., 5o., fracción III, inciso a), 11, fracciones III y V, 12, fracción V y 25 de su Estatuto Orgánico; así como 1o. del Acuerdo Delegatorio de Facultades del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial.

Ciudad de México, a 08 de septiembre de 2025.- La Directora General Adjunta de Propiedad Industrial, **Mirta Monteagudo Vilchis**.- Rúbrica.

(R.- 568639)