

Las denominaciones de origen en México

Iris del Rocío Orozco Argote

Licenciada en Derecho, Master en Derecho Corporativo

UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA,

Doctoranda en Derecho por el doctorado Interinstitucional
en Derecho de la ANUIES.

Abogada consultora de las denominaciones de origen
Tequila, Charanda y Café Chiapas.

Profesora en **UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA**

Diferentes tipos de indicaciones de procedencia geográfica de productos

El afán del hombre por mantenerse siempre vinculado con su lugar de origen, retomando las tradiciones de su pueblo, su gente, la gastronomía típica, su cultura, instituciones y más, es un sentimiento que de alguna manera crea entre el individuo y su medio geográfico un estrecho vínculo. Tal vez esta sea la razón por la que se ha designado a diversos productos con los nombres de sus lugares de procedencia, como símbolo de exaltación de las bondades de esa tierra de origen, de su gente y de sus tradiciones, características que forzosamente se verán reflejadas en el producto final.¹

Pero en esta tendencia identificadora se pueden distinguir sutiles diferencias, que han dado lugar a diferentes figuras jurídicas del origen y la calidad, verbigracia: denominaciones de origen controladas, denominaciones de origen, indicaciones geográficas, indicaciones de procedencia, etc. Y digo que de diferente índole, puesto que no existe a nivel mundial una homogeneidad en la conceptualización de éstos signos distintivos, por lo que surgen entonces diversas acepciones y figuras, que variarán conforme a los diversos sistemas jurídicos.

Se dice que desde la segunda mitad del siglo XIX empezó a ser más usual emplear los nombres de las regiones geográficas para designar productos como

¹ BOTANA AGRA, José Manuel. *Tratado de Derecho Mercantil. Las Denominaciones de Origen*. Tomo XX, Vol. 2º, Marcial Pons Ediciones Jurídicas y Sociales. Madrid, 2001, p. 17.

medio de identificación. Es así como esta práctica empezó a ser más usual con referencia especialmente a los productos dotados de propiedades singulares debidas al lugar de su extracción, producción o cultivo –el empleo de indicaciones geográficas como signos identificativos de productos–, indicaciones que en ocasiones eran las únicas que los designaban.²

González Botija comenta al respecto que: *La denominación de origen se fue generando en el transcurso de la historia en forma espontánea; a medida que los productores, comerciantes y consumidores descubrieron que ciertos productos de zonas determinadas reunían cualidades particulares, diferenciales de los de otras zonas, comenzando a identificarlos y denominarlos con el nombre geográfico de su lugar o zona de procedencia.³*

Es así como la indicación geográfica pasó a cumplir la función de informar al consumidor sobre el origen geográfico del producto, y de atraer hacia éste sus preferencias, constituyendo así uno de los mecanismos de diferenciación de productos en el mercado.

En efecto, además de proporcionar información sobre el origen geográfico de los productos a los que se aplican, las indicaciones geográficas informan también, las más de las veces, de la presencia de especiales cualidades en esos productos, derivadas, con más o menos exclusividad, de aquel origen, convirtiéndose de este modo en elementos de selección frente a otros productos de igual naturaleza.⁴

Este tipo de práctica comercial trajo consigo una serie de beneficios:

- a) **De tipo social**, al exaltar y dignificar los procesos de producción y cualidades de una región geográfica determinada, su tierra y su gente;
- b) **Publicitarios**, al lograr que los productos con denominación de origen obtuvieran buena fama entre los diversos productos competidores de otras regiones del mundo y encontraran un público consumidor atento a verificar la procedencia de los mismos y;
- c) **Económicos**, al posicionar en el mercado a los productos con denominación de origen, incrementando las ventas de los productores de las regiones protegidas.

² *Ibidem*, p. 18.

³ GONZÁLEZ BOTIJA, Fernando. *El Régimen Jurídico de los vinos de calidad producidos en regiones determinadas*. Ed. Atelier. Barcelona, España, 2003, pp. 25 y 26.

⁴ BOTANA AGRA, José Manuel. *Tratado de Derecho Mercantil. Las Denominaciones de Origen*. Tomo XX, Vol. 2º, Marcial Pons Ediciones Jurídicas y Sociales. Madrid, 2001, p. 18.

El avance de éstos signos distintivos ha sido tal, que paulatinamente se ha ido redimensionando en todo el mundo la importancia y los beneficios que conlleva proteger las indicaciones geográficas, indicaciones de procedencia, denominaciones de origen y demás signos distintivos del origen y la calidad, y a la fecha no ha cesado la preocupación por crear las condiciones jurídicas propicias en los derechos internos y en el derecho internacional para otorgar una eficaz protección de las mismas, y dar seguridad y certeza jurídica, tanto a los gobiernos, como a los productores y a los consumidores.

Clasificación de las indicaciones geográficas

Manuel José Botana Agra, en su obra denominada *las denominaciones de origen*, comenta una interesante división de las indicaciones geográficas (forma gráfica, denominativa, o mixta) que pueden clasificarse de acuerdo a dos criterios:

- a) atendiendo a su composición, y
- b) atendiendo a sus funciones.

Conforme al primero de estos principios, las indicaciones geográficas pueden a su vez dividirse en:

- a) **Indicaciones geográficas directas:** son aquellas que están formadas por la denominación geográfica, de tal forma que evoca el lugar de procedencia del producto de manera inmediata en la mente del consumidor, es decir, la designación del producto o el propio producto incluyen un nombre geográfico (Tequila, Champagne), un adjetivo de localización (cerveza alemana) o una mención como "fabricado en" (made in USA);⁵
- b) **Indicaciones geográficas indirectas:** *Son las que están constituidas por menciones, representaciones gráficas, signos, figuras, símbolos o cualquier otro signo, que sin incluir expresamente el nombre o denominación con el que se ha designado un lugar, localidad, o región, evocan también, al igual que las anteriores, el lugar de procedencia del producto de manera inmediata en la mente del consumidor; van provistos de determinados signos típicamente ligados a su procedencia y sacados del folclore, de la tradición de un país o de una determinada localidad*,⁶ por ejemplo, la bandera de un país, el diseño de un edificio o alguna estampa típica, la reproducción de un paisaje característico, etc.

⁵ MATERRA, Alfonso. *El Mercado Único Europeo. Sus reglas, su funcionamiento*. Ed. Civitas S.A., Madrid, 1991, p. 445.

⁶ Ídem.

Así mismo, las indicaciones geográficas, desde el punto de vista de sus funciones, pueden clasificarse en:

- a) Indicaciones de procedencia, y
- b) Denominaciones de origen.

Las primeras son indicaciones geográficas cuya función consiste simplemente en informar sobre el lugar en el que el correspondiente producto es extraído, producido, cultivado o elaborado, por ejemplo: guitarras de Paracho, cobre de Santa Clara, equipales de Jalisco, queso Oaxaca, etc.

Las segundas, en cambio, son indicaciones geográficas directas, que además de proporcionar información sobre la procedencia geográfica del producto, suscitan en la mente del público la idea de que en el producto de que se trata concurren ciertas cualidades o características que son debidas, en mayor o menor grado, al medio geográfico, y que lo discriminan positivamente de los otros productos de igual especie o naturaleza,⁷ por ejemplo: Tequila, Mezcal, Talavera, Bacanora, Charanda, Sotol, Olinalá, Ambar de Chiapas, Café de Chiapas, Mango Ataulfo, Café Veracruz, etc.

Funciones de la denominación de origen

Las denominaciones de origen tienen básicamente 4 funciones, que se citan a continuación:

Función indicadora de procedencia

Cumpliendo su función de indicación geográfica, la denominación de origen vincula directamente al producto con su lugar de procedencia, de manera que el consumidor lo ubica territorialmente de forma inmediata. No sólo va a identificar la procedencia de un determinado producto, sino que en la mayoría de los casos, va a constituirse en el nombre del mismo.⁸

La función indicadora de calidad

De la propia definición de denominación de origen contenida en el artículo 156 de la Ley de Propiedad Industrial de México, inspirada en la definición adoptada

⁷ BOTANA AGRA, José Manuel. *Tratado de Derecho Mercantil. Las Denominaciones de Origen*. Tomo XX, Vol. 2º, Marcial Pons Ediciones Jurídicas y Sociales. Madrid, 2001, p. 19.

⁸ JIMENEZ BLANCO, Pilar. *Las Denominaciones de origen en el derecho del comercio internacional*. Colección de Estudios Internacionales. Tomo XIII. Ed. Eurolex. Madrid, España, 1996, p. 52.

en el tratado de Lisboa, se deduce que estos signos distintivos no sólo vinculan a los productos amparados con su lugar de procedencia geográfica, sino que también informan a los consumidores sobre ciertas características y cualidades especiales, atribuidas exclusivamente al medio geográfico, comprendiendo en ella los factores naturales y humanos, características que lo singularizan de los productos restantes del mismo género.

Esto significa que dichas características "singulares", que el producto posee, no concurren en productos congéneres, y que es precisamente lo que lo hace merecedor del gusto y la preferencia de los consumidores.

En esta función podemos observar dos aristas: la de informar que el producto posee propiedades singulares debidas a factores naturales y/o humanos del medio geográfico, y la de que esas propiedades están presentes en todos los productos designados por la denominación, pues se marca en cada uno de ellos una estricta calidad.⁹

Esta concepción de las denominaciones de origen es conocida como naturalista o francesa, donde la denominación de origen deviene como consecuencia natural del territorio en que se ubica, comprendiendo la composición del suelo, del agua, y de la fauna, factores que le imprimen carácter a dicho territorio o lugar geográfico.¹⁰

No obstante lo anterior, es importante resaltar que la calidad a la que hemos venido refiriéndonos no implica que todos los productos amparados por una misma denominación de origen deban ser homogéneos o idénticos, pues como es de saberse, los procedimientos artesanales usados en la elaboración de éstos dan a cada producto una identidad propia.

Tampoco puede afirmarse que los productos amparados con denominación de origen son mejores que todos los existentes en los mercados, sino que simplemente observan normas técnicas predeterminadas y rigurosas en su elaboración, materias primas y embalajes, que son a la vez verificadas y certificadas por organismos tales como los consejos reguladores, cuya tarea es cuidar los estándares de calidad aludidos. No obstante, los productos con denominación de origen gozan de un atractivo especial para los consumidores.

Como indica Botana Agra, la denominación de origen suele asociarse a la pre-

⁹ BOTANA AGRA, José Manuel. *Tratado de Derecho Mercantil. Las Denominaciones de Origen*. Tomo XX, Vol. 2º, Marcial Pons Ediciones Jurídicas y Sociales. Madrid, 2001, p. 37.

¹⁰ LÓPEZ BENITEZ, Mariano. *Las Denominaciones de Origen*. Cedecs Editorial. España, 1996, pp. 43 y 44.

sencia de una calidad elevada en los productos que designa, calidad que los caracteriza positivamente de los restantes productos de la misma naturaleza, discrimina positivamente de los restantes productos de la misma naturaleza.

Función de buena fama

Otra función importante de la denominación de origen es la de otorgar a los productos un plusvalía por su denominación, conocida también como *goodwill*, productos amparados por ella la buena fama, conocida también como *goodwill* función que se traduce en beneficios económicos para las regiones incluidas en la zona amparada por la denominación, así como para los productores o industriales autorizados que utilizan dicha denominación:

Por ser un factor que depende en gran medida de los gustos y preferencias del público de los consumidores, la buena fama de tales productos constituye un elemento intangible y eventual, que contemplado desde la perspectiva de los empresarios manipuladores de los respectivos productos, representa una expectativa que se traduce en la probabilidad de que los consumidores realicen ulteriores adquisiciones de los productos designados por la denominación; y a la creación y consolidación del goodwill contribuirán básicamente la calidad de los productos, así como la fuerza publicitaria de la propia denominación de origen.¹¹

Función publicitaria

Podemos hablar de una última función de las denominaciones de origen consistente en la función publicitaria que éstas llevan implícita, pues es obvio que un producto que goza de cierta reputación entre el público consumidor (*goodwill*) tiene una fuerte carga publicitaria, pues los mismos consumidores lo van recomendando, y el producto va adquiriendo cada vez más un fuerte mercado de compra.

Es indudable que todos los productos con denominación de origen llevan en sí una garantía de venta, pues el público consumidor sabe que el estar respaldado por esa denominación de origen, implica cierto control de calidad, y la identidad cultural, saberes y quehaceres de su lugar de origen. No obstante, la buena fama de estos productos depende mucho de que los productores sigan pugnando por ofrecer al mundo un producto de óptima calidad, pues el gusto de los consumidores es muy variable y exigente, y la buena fama del producto puede perderse en cualquier momento.

¹¹ BOTANA AGRA, José Manuel. *Tratado de Derecho Mercantil. Las Denominaciones de Origen*. Tomo XX, Vol. 2º, Marcial Pons Ediciones Jurídicas y Sociales. Madrid, 2001, p 38.

El surgimiento de las denominaciones de origen en el mundo

Se tienen datos de que la denominación de origen más antigua en el mundo se concedió en 1887 al Sindicato de los Grandes Marqueses de Champagne, al recibir del Estado francés el reconocimiento legal de la propiedad exclusiva del nombre de "Champagne" para los vinos espumosos que se producen en la región de ese nombre.

Sin embargo, esto no fue suficiente para los vinateros franceses, quienes dos décadas después, conjuntamente con los campesinos que poseía viñas, hicieron una revuelta, cuyo fin era proteger la autenticidad de sus productos, de quienes pretendían imitar de modo fraudulento la elaboración de éstos y venderlos bajo el nombre de Champagne.

A partir de entonces la especificidad de la práctica histórica de los vinateros de Champagne, así como el carácter de la región de la que habían provenido las uvas para la elaboración de este tipo de vino a través de los siglos, fueron aglutinadas por el Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne (organización constituida por los productores de uva, así como por los procesadores de esa región) con el fin de obtener y mantener la protección jurídica de la denominación de origen, a través del Institut National des Appellations d'Origine (INAO).

Esto significó que el mercadeo del vino champagne, con ese nombre, quedaba exclusivamente en manos de los vinateros de esa región, que implicaba, desde luego, que estos actores elaboraran sus vinos, usando como materia prima únicamente las uvas producidas en la zona, y utilizando técnicas de elaboración transmitidas de generación en generación.

La denominación de origen conllevaba así el derecho a la inclusión en la identidad de la región de Champagne en términos territoriales, productivos y de tradición de saberes y quehaceres comunes. Por otro lado implicaba la exclusión identitaria, productiva y comercial de aquellos cuyos viñedos o fábricas de vinos no se encontraran en la región delimitada, que imitaban los procesos tradicionales de elaboración del vino y que no compartían una historia, una experiencia y un saber común a los pueblos de Champagne.

Fue así como en 1908 se hizo la primera delimitación geográfica de la región. Esta demarcación se distinguió, a partir de entonces, como área de producción única de las tres o cuatro variedades de uvas con las cuales se producían dichos vinos. La exclusividad territorial la ratificó el Estado francés en 1927, misma que se sustentó en función de la historia vitivinícola de los municipios, de los poblados y de las parcelas. De esta forma esta denominación de origen marca

el inicio de una más de las resignificaciones que han experimentado los bienes alimenticios locales de Europa Occidental.¹²

Los derechos de los consumidores y las denominaciones de origen

Dentro de la competencia de mercados que se ha dado en los últimos años a nivel mundial, existe un factor importantísimo que el derecho no ha dejado de lado: el derecho de los consumidores, por ello, éste se ha ido tutelando en las Constituciones de los Estados, leyes reglamentarias, o bien a través de diversos tratados internacionales.

Las denominaciones de origen surgen como un signo distintivo de productos, a fin de proteger los intereses de los consumidores en su derecho a obtener productos de calidad y auténticos. Este uso comercial de identificación de productos está cada vez más en boga, caracterizando a los mercados mundiales preocupados por la calidad. Fenómenos como la normalización y la certificación van de la mano, para acentuar esta calidad ofrecida.

México es un país que lucha por ponerse a la vanguardia en materia de comercio, ha abierto ya sus fronteras en los mercados mundiales, y actualmente la industria mexicana está posicionando productos mexicanos de gran calidad, que poco a poco van ganándose las preferencias de los consumidores; tal es el caso del Tequila.

Como ya se ha visto anteriormente, los dos factores esenciales de una denominación de origen son, a saber: el origen geográfico, y la calidad que se desprende de ese origen geográfico, incluyendo en ella los factores naturales y humanos.

A fin de estandarizar la calidad de los productos con denominación de origen, y salvaguardar su buen nombre, el Estado crea las normas oficiales mexicanas, que no son otra cosa que normas de carácter técnico que determinan las características especiales de cada producto, a fin de garantizar un mínimo de calidad en ellos, pues es precisamente esta calidad la que hace que los consumidores prefieran ese producto, y que el Estado en su función de garante de los derechos sociales debe preservar.

¹¹ RODRÍGUEZ GÓMEZ, Guadalupe. *La denominación de origen y el mercado de la Distinción*. Ed. Ciesas/SAGARPA. México D.F., 2002, pp. 32-33.

En nuestro país, el gobierno mexicano, preocupado por velar de una forma más cuidadosa por el respeto a estos derechos mencionados, ha utilizado como herramienta garantista la normalización, que se ha caracterizado principalmente por homogeneizar la calidad de los productos y servicios, sobre todo en materia de denominaciones de origen. Es de todos conocido que cada uno de los productos reconocidos como denominación de origen en nuestro país responde de manera obligatoria a una o varias normas oficiales mexicanas, que deben cumplirse cabalmente, y que a la vez son verificadas y certificadas por un consejo regulador; es decir, un organismo de evaluación de la conformidad, que no es otra cosa que un representante de la función de vigilancia del Estado, que certifica que los productos evaluados cumplan con las estipulaciones contenidas en las leyes correspondientes.

*La normalización es un proceso o procedimiento que integran y desarrollan ciertas instituciones públicas y privadas, facultadas o acreditadas para llevar a cabo la unificación de criterios respecto de los requisitos que deben cumplir determinados productos o servicios para garantizar su seguridad física o jurídica, según sea el caso, eficiencia, durabilidad, fiabilidad, mantenimiento y/o calidad, por los que paga un precio específico el consumidor.*¹³

Los consejos reguladores en México normalmente están constituidos por una unidad de verificación y un organismo de certificación, algunas otras veces, cuando se puede, se integran también por un laboratorio de pruebas, encargado de llevar a cabo los análisis de laboratorio pertinentes para demostrar que los productos reúnen las características físico-químicas impuestas por las normas oficiales mexicanas.

La unidad de verificación se encuentra definida en la Ley Federal sobre Metrología y Normalización como: *la persona física o moral que realiza actos de verificación*¹⁴ y se define a la vez la verificación como *la constatación ocular o comprobación mediante muestreo, medición, pruebas de laboratorio, o examen de documentos que se realizan para evaluar la conformidad en un momento determinado.*¹⁵

Los organismos de certificación, tal y como los define la ley en comento, son *las personas morales que tengan por objeto realizar funciones de certificación,*¹⁶ siendo la certificación *el procedimiento por el cual se asegura que un producto,*

¹³ Ídem.

¹⁴ *Ley Federal sobre Metrología y Normalización*, comentada por Margarita Bojorquez Cervantes. Artículo 3 fracción XVII, Ed. Sista. México.

¹⁵ *Ibidem.* Artículo 3 fracción XVIII.

¹⁶ *Ibidem.* Artículo 3 fracción XII.

*proceso, sistema o servicio se ajusta a las normas o lineamientos o recomendaciones de organismos dedicados a la normalización nacionales o internacionales.*¹⁷

De esta forma, cuando un producto es certificado por un organismo evaluador de la conformidad, se presupone que éste fue verificado por el personal evaluador, y que sí cumple con los requerimientos de la norma oficial mexicana y las demás disposiciones legales a las que dicho producto esté sujeto.

El consumidor puede entonces estar seguro de la calidad del mismo. Un producto certificado es equivalente a confianza, seguridad para el consumidor, la certificación aporta pues un plus a dicho producto. Esta tarea verificadora y certificadora es el resultado final del sistema de calidad que pretenden las normas oficiales mexicanas, es el sello último que garantiza al consumidor la guarda de sus derechos.

Afirma la doctora María del Carmen Quintanilla, otrora Directora de la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía, que los organismos evaluadores de la conformidad (consejos reguladores) surgen en el sistema jurídico mexicano con las siguientes intenciones:

- a) *Son órganos de apoyo a la administración pública;*
- b) *Cuentan con personal altamente calificado, profesional y técnico especialista en la materia a verificar, y no con los funcionarios públicos de carrera que no están capacitados para verificar cada uno de los procesos específicos de las denominaciones de origen;*
- c) *Facilitan a los empresarios llevar a cabo la certificación de los productos a petición de parte, y no a esperar hasta que la administración pública la pueda llevar a cabo;*
- c) *Eximen al Estado de cargas excesivas de trabajo y de gasto de recursos materiales, puesto que los consejos reguladores son personas físicas o morales regidas por el derecho civil, que se constituyen sin ánimo de lucro, acreditadas y aprobadas por el Estado, a través de la Entidad Mexicana de Acreditación y la Secretaría de Economía, y de este modo trabajan con recursos propios.*¹⁸

¹⁷ *Ibidem*. Artículo 3 fracción III.

¹⁸ QUINTANILLA MADERO, María del Carmen Eugenia. *Las Normas Oficiales Mexicanas*. Ed. Porrúa. México, 2006, p. 103.

El maestro Gabino Fraga los identifica a su vez en una figura del derecho administrativo conocida como la descentralización por colaboración. Esto sucede cuando el Estado va tomando cada vez más un papel activo en las actividades privadas, y no tiene la estructura ni material ni humana para poder solventar los problemas que se le van presentando en el desarrollo de dichas tareas.

Es entonces cuando, a fin de evitar aumentar los costos del ejercicio de la administración, delega a los particulares funciones que de origen le corresponden a él, en esa tarea administradora. En resumidas cuentas la administración por colaboración es una de las formas del ejercicio privado de las funciones públicas.¹⁹

Esta figura tiene dos elementos, a saber, según Fraga:

- a) el ejercicio de una función pública, es decir, de una actividad desarrollada en interés del Estado; y
- b) el ejercicio de dicha actividad en nombre propio de la organización privada.

Una de las razones de ser de esta figura es pues la descarga de trabajo de la administración pública, así como la disminución del gasto público que debería erogarse en la realización de dichas funciones.

Las denominaciones de origen y la importante función inspectora del Estado

Todas las normas llevan implícita una razón de ser, un objetivo a cumplir, o fin último, que no será alcanzado por la mera expedición de la norma. Este derecho debe ser realizado, es decir, acatado por los destinatarios de la norma o en su defecto, aplicado por las autoridades correspondientes, para evitar que el sistema jurídico sea sólo letra muerta o derechos nugatorios. En este entendido, se han tratado de elaborar diversos mecanismos para garantizar la aplicación del ordenamiento administrativo, donde la administración pública juega un papel preponderante en la vigilancia del cumplimiento de las leyes.

La función inspectora ha sido llamada indistintamente actividad de control, de vigilancia, de inspección, e incluso de supervisión, pero independientemente de ello, esta actividad constituye uno de los instrumentos y técnicas tradicionales para lograr el cumplimiento de las normas por parte de los destinatarios de las mismas. Garantiza el cumplimiento de la legalidad.

¹⁹ FRAGA, Gabino. *Derecho Administrativo*. 37ª ed. Ed. Porrúa, México, 1998, p.208.

La potestad inspectora garantiza finalmente los derechos consagrados en el ordenamiento que se trata de verificar, donde muchas de las veces, como en el caso de los derechos de los consumidores, protegen derechos fundamentales, como la vida, la salud, la libertad, etc.

La inspección de las actividades relacionadas con las denominaciones de origen protegen principalmente derechos de los consumidores, pues en éstos van implícitos derechos fundamentales, tales como el derecho a la vida, a la información, a la salud y a la libertad. Así mismo se protegen derechos de tercera generación, como todos aquellos relacionados con la protección del medio ambiente.

La función inspectora, además de tener un fuerte matiz garantista, ejerce una importante influencia sobre la tarea preventiva de conductas irregulares, tutelando la competencia leal de los agentes económicos implicados, como por ejemplo, en el caso de nuestro objeto de estudio, se vigila y persiguen los casos de clandestinaje, imitación, adulteración, alteración o falsificación de los productos con denominación de origen.

El sistema jurídico mexicano ha identificado, pues, esta necesidad de asegurar el respeto de las normas oficiales mexicanas en los productos con denominación de origen, delegando dicha tarea a los particulares, que constituidos como organismos evaluadores de la conformidad se integran a nuestro sistema jurídico a través de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, desde 1992.

Denominaciones de origen mexicanas

El Estado mexicano propietario de sus denominaciones de origen ha reconocido la existencia de once denominaciones de origen, que a la fecha son:

*1. **Tequila:** Bebida alcohólica regional obtenida por destilación de mostos, preparados directa y originalmente del material extraído, en las instalaciones de la fábrica de un Productor Autorizado, la cual debe estar ubicada en el territorio comprendido en la Declaración, derivados de las cabezas de Agave tequilana weber variedad azul, previa o posteriormente hidrolizadas o cocidas, y sometidos a fermentación alcohólica con levaduras, cultivadas o no, siendo susceptibles los mostos de ser enriquecidos y mezclados conjuntamente en la formulación con otros azúcares hasta en una proporción no mayor de 49% de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa, en los términos establecidos por esta NOM y en la inteligencia que no están permitidas las mezclas en*



frío. El Tequila es un líquido que, de acuerdo a su clase, es incoloro o coloreado cuando es madurado o cuando es abocado sin madurarlo.²⁰

2. Mezcal: Bebida alcohólica regional obtenida por destilación y rectificación de mostos preparados directa y originalmente con los azúcares extraídos de las cabezas maduras de los agaves previamente hidrolizadas o cocidas, y sometidas a fermentación alcohólica con levaduras, cultivadas o no, siendo susceptible de ser enriquecido, para el caso del Mezcal tipo II. Existen dos tipos de mezcal que marca la norma oficial mexicana, el mezcal tipo I, que es aquel que está elaborado cien por ciento con los azúcares provenientes de los agaves que la norma indica en su capítulo 2, y el mezcal tipo II, que es aquel mezcal que permite ser adicionado con el veinte por ciento de otros carbohidratos permitidos por las disposiciones legales respectivas, con hasta un 20% de otros carbohidratos permitidos por la Secretaría de Salud en la preparación de dichos mostos, siempre y cuando no se eliminen los componentes que le dan las características a este producto, no permitiéndose las mezclas en frío. El mezcal es un líquido de olor y sabor sui géneris de acuerdo a su tipo. Es incoloro o ligeramente amarillento cuando es reposado o añejado en recipientes de madera de roble o encino, o cuando se aboque sin reposarlo o añejarlo.²¹

3. Charanda: El charanda es una bebida alcohólica regional, obtenida por destilación y rectificación de mostos fermentados preparados a partir de jugo de caña o de sus derivados, como son el melado o jugo concentrado por evaporación, el piloncillo, la melaza o la propia azúcar cristalizada. Es un producto incoloro o ambarino cuando es abocado o madurado en barricas de madera de roble o encino. Su concentración alcohólica va de 35 a 55% en volumen a 20 grados centígrados.²²

4. Bacanora: La norma oficial mexicana del bacanora define a esta bebida espirituosa como una bebida alcohólica regional del Estado de Sonora, México, obtenida por destilación y rectificación de mostos, preparados directa y originalmente con los azúcares extraídos de la molienda de las cabezas maduras de *Agave angustifolia* Haw, hidrolizadas por cocimiento, y sometidas a fermenta-

²⁰ Secretaría de Gobernación México. Orden Jurídico Nacional. [En Línea] Disponible en World Wide Web: <http://www.ordenjuridico.gob.mx/Federal/PE/APF/APC/SE/Normas/Oficiales/NOM-006-SCFI-2005.pdf>. Cotejado el 8 de junio de 2006 a las 11:30 hrs.

²¹ Secretaría de Economía. NOM-070-SCFI-1994 BEBIDAS ALCOHOLICAS MEZCAL ESPECIFICACIONES [en línea]. Disponible en World Wide Web: <http://www.economia-noms.gob.mx/>. Cotejado el 22 de agosto de 2006 a las 12:30 hrs.

²² Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial. Extracto de la solicitud de la declaración de protección a la denominación de origen Charanda [en línea]. Disponible en World Wide Web: http://www.impi.gob.mx/imp/jsp/indice_all.jsp?OpenFile=docs/marco_j/charanda.htm. Cotejado el 9 de junio de 2006 a las 20:00 hrs.

*ción alcohólica con levaduras. El bacanora es un líquido que, de acuerdo a su tipo, es incoloro o amarillento cuando es madurado en recipientes de madera de roble o encino, o cuando se aboque sin madurarlo.*²³

5. *Café Veracruz:* *es la denominación que se le otorga al café que es producido en diversas zonas del estado de Veracruz, surgiendo de la particular combinación de sus profundos suelos volcánicos, el clima caracterizado por su alta humedad todo el año y sus inviernos nublados, los cuales, de manera conjunta, especifican la alta acidez, el aroma intenso, el sabor a especias y el apreciable cuerpo que caracteriza a este café. Por otro lado, en el caso de Veracruz, la altitud de sus plantaciones y la arraigada tradición de fermentar el café recién despulpado garantizan en el café de la región una acidez única, que aunada a las características físicas del grano y a las cualidades en la bebida, dan al "Café de Veracruz" una calidad óptima.*²⁴

6. *Talavera:* *Tipo de cerámica original y exclusiva de la denominada "zona de Talavera", cuyas características se derivan del medio geográfico de la región y que tiene sus antecedentes en la mayólica española, formada por un cuerpo cerámico que se produce por sinterización de una mezcla de arcillas (barros negro y blanco) provenientes de la zona geográfica comprendida en la declaratoria. Esta cerámica está recubierta de una capa de esmalte formada a temperatura entre 1100 °C en cuya composición intervienen los metales plomo y estaño de acuerdo a fórmulas propias de la época colonial decorada a mano con sólo seis pigmentos y sus posibles combinaciones, cuyas formulaciones son tradicionales.*²⁵

7. *Ambar de Chiapas:* *La norma oficial mexicana lo define como una resina vegetal fosilizada procedente de las exudaciones de diversas plantas, y en México es producida por el árbol Himenaea Courbaril, leguminosa conocida como guapinol.*

8. *Café Chiapas:* *Esta Denominación se aplica al café orgánico y convencional, en verde, tostado, en grano o molido, producido con cafetos de la especie Coffea arábica Linneo, en sus diversas variedades, cultivados a alturas superiores a 800*

²³ FISAC, Fundación de Investigaciones Sociales A.C. Norma Oficial Mexicana del Bacanora [En línea]. Disponible en World Wide Web: <http://www.alcoholinformate.org.mx/diariooficial.cfm?documento=226>. Cotejado el 5 de junio a las 13:30 hrs.

²⁴ Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial. Declaratoria General de Protección a la Denominación de origen Café Veracruz [en línea]. Disponible en World Wide Web: http://www.impi.gob.mx/impj/jsp/indice_all.jsp?OpenFile=docs/marco_j/cafe_veracruz.html. Cotejado el 6 de junio de 2007 a las 5:10 hrs.

²⁵ Secretaría de Economía. Norma Oficial Mexicana 132.SCFI-1998 Talavera Especificaciones [En línea]. Disponible en World Wide Web: <http://www.economia-noms.gob.mx/>. Cotejado el 10 de junio de 2006 a las 21:00 hrs.

metros sobre el nivel del mar en las regiones y municipios señalados en la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen "Café Chiapas", publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de agosto de 2003.²⁶

9. Sotol: *Bebida alcohólica regional, obtenida por la destilación y rectificación de mostos preparados directa y originalmente del material extraído, dentro de las instalaciones de la fábrica ubicada dentro de la denominación de origen, derivados de la molienda de las cabezas maduras de *Dasyliroon spp*, previa o posteriormente hidrolizadas o cocidas, y sometidos a la fermentación alcohólica con levaduras, cultivadas o no, siendo susceptible de ser enriquecido con otros azúcares hasta en una proporción no mayor de 49%, en la inteligencia de que en esta acción o mezcla no están permitidas las mezclas en frío. El sotol es un líquido que, de acuerdo a su tipo, es incoloro o amarillento cuando es madurado en recipientes de madera de roble, encino, acacia, castaño, haya, fresno, u otras alternativas tecnológicas, o cuando se aboque sin madurarlo.²⁷*

10. Olinala: *La materia prima que se utiliza en la manufactura de esta artesanía mexicana proviene del árbol de lináloe, arbusto localizado en las localidades de la región. Posteriormente a la tala del árbol, se procede a tratar para evitar el deterioro por larvas o polilla, asimismo son lijadas y resanadas las hendiduras naturales de la madera para que posteriormente se proceda a barnizarse con una mezcla hecha a base de aceite de linaza con chía, tierra blanca y tierra tecoztle. Una vez terminada la actividad antes descrita, se determina el color a la pieza u objeto de madera, predominando el color negro, aplicado por materias primas naturales, como son la mezcla de carbón de encino con polvo de piedra tolte, así como también son utilizadas otras combinaciones de colores, como resultados de mezclas de polvo de piedra en un 80% y el resto de tintes o pinturas artificiales. La importancia del colorido y barniz de las piezas de madera son una característica desarrollada desde tiempos anteriores.²⁸*

11. Mango Ataulfo Del Soconusco De Chiapas: *Su pulpa es dulce, baja en fibra, muy jugosa, mantecosa, baja en acidez y de aroma intenso; puede conservar su sabor incluso después de su madurez cuando el hueso se ha vuelto gelatinoso. Su cáscara es correosa. El fruto es pequeño, pesa alrededor de 350*

²⁶ COFEMER. Proyecto de norma oficial mexicana PROY NOM 169-SCFI-2004 [En línea]. Disponible en: http://www.cofemermir.gob.mx/inc_lectura_regioncontentall_text.asp?submitid=5687. Cotejado el 27 de noviembre de 2006 a las 16:54 hrs.

²⁷ Secretaría de Economía. NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-159-SCFI-2004. BEBIDAS ALCOHOLICAS – SOTOL – ESPECIFICACIONES Y METODOS DE PRUEBA [en línea]. Disponible en World Wide Web: <http://www.economia-noms.gob.mx/>. Cotejado el 9 de abril de 2007 a las 20:00 hrs.

²⁸ Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial. Extracto de la solicitud de declaración de protección a la Denominación de Origen Olinalá [en línea]. Disponible en World Wide Web: http://www.impi.gob.mx/imp/isp/indice_all.jsp?OpenFile=docs/marco_j/ext_olinala.html. Cotejado el día 26 de abril de 2007 a las 17:42 hrs.

gramos; resistente al manejo post-cosecha; se compone el 69% de su peso de pulpa, el 19% de cáscara y el 8.5% de hueso. El fruto se desarrolla en climas cálido húmedo y cálido subhúmedo, con lluvias en verano, pero monzónico, no debe sufrir oscilaciones isotermales mayores de 5°C. La temperatura adecuada para este tipo de mango es 28°C y precipitaciones pluviales entre 1090 a 3000 mm. anuales, de abril a octubre. La zona del soconusco tiene el clima adecuado para el cultivo.²⁹

México en la actualidad lucha por dar a conocer al mundo nuestras tradiciones y cultura, así como posicionar sus denominaciones de origen en el mundo, pues finalmente éstas son una oportunidad de crecimiento económico para los países en desarrollo.

El reto es lograr que el sistema de certificación sea eficaz, y poder de esta manera garantizar todos nuestros productos mexicanos a los consumidores mundiales, pues de nada sirve tener una denominación de origen sin un organismo certificador que respalde su calidad a los consumidores y otorgue así certeza jurídica.

Fuentes de información consultadas

Fuentes bibliográficas:

BOTANA AGRA, José Manuel. *Tratado de Derecho Mercantil. Las Denominaciones de Origen*. Tomo XX, Vol. 2º, Marcial Pons Ediciones Jurídicas y Sociales. Madrid, 2001, p. 17.

FERNÁNDEZ RAMOS, Severiano. *La actividad administrativa de inspección*. Ed. Comares. Granada, España, 2002.

FRAGA, Gabino. *Derecho Administrativo*. 37ª ed. Ed. Porrúa, México, 1998, p. 208.

GONZALEZ BOTIJA, Fernando. *El régimen jurídico de los vinos de calidad producidos en regiones determinadas*. Ed. Atelier. Barcelona, España, 2003, pp. 25 y 26.

JIMÉNEZ BLANCO, Pilar. *Las denominaciones de origen en el derecho del comercio*

²⁹ Wikipedia. La Enciclopedia Libre. Mango Ataulfo significado [en línea]. Disponible en World Wide Web: http://es.wikipedia.org/wiki/Mango_Ataulfo. Cotejado 26 de abril de 2007 a las 16:15 hrs.

internacional. Colección de Estudios Internacionales. Tomo XIII. Ed. Eurolex. Madrid, España, 1996, p. 52.

LÓPEZ BENÍTEZ, Mariano. *Del estatuto del vino a las leyes del vino: un panorama actual y de futuro de la ordenación vitivinícola en España*. Thomson Civitas. Madrid, España, 2004.

LÓPEZ BENÍTEZ, Mariano. *Las Denominaciones de Origen*. Cedecs Editorial. España, 1996, pp. 43 y 44.

LUNA ZAMORA, Rogelio. *La historia del Tequila, de sus regiones y sus hombres*. Consejo Nacional para la Cultura y las Artes. México, 2002.

MAROÑO GALLARDO, María del Mar. *La Protección Jurídica de las Denominaciones de Origen en los Derechos Español y Comunitario*. Marcial Pons Ediciones Jurídicas y Sociales S.A., Madrid, 2002.

MATERRA, Alfonso. *El Mercado Único Europeo. Sus reglas, su funcionamiento*. Ed. Civitas S.A. Madrid, 1991, p. 445.

MURIA, José María. *Una Bebida llamada Tequila*. Ed. Agata. 2ª ed., México, 2001.

NÚÑEZ NORIEGA, Luis, Coordinador, y Otros. *Estrategias para el Desarrollo de la Industria del Bacanora*. Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo. A.C. Hermosillo, Sonora, México, 2003.

NÚÑEZ NORIEGA, Luis. *La Producción de Mezcal Bacanora*. Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo. A.C. Sonora, México, 2001.

QUINTANILLA MADERO, María del Carmen Eugenia. *Las Normas Oficiales Mexicanas*. Ed. Porrúa, México, 2006, p. 103.

RODRÍGUEZ GÓMEZ, Guadalupe. *La denominación de origen y el mercado de la distinción*. Ed. Ciesas/SAGARPA. México D.F., 2002, pp. 32-33.

VV AA: *Alimentos de España. Denominaciones de Origen y de Calidad*. Edita E.N. Mercasa. Madrid, España, 1993.

VV AA: *Avances de la investigación en el agave tequilero*. Consejo Regulador del Tequila A.C. Ed. Agata, México, 2004.

VV AA: *Derechos Intelectuales*, tomo 10, Editorial Astrea de Alfredo y Ricardo Depalma SRL, Buenos Aires, Argentina, 2003.

VV AA: *Diccionario Jurídico Mexicano*. Instituto de Investigaciones Jurídicas. Universidad Nacional Autónoma de México. Ed. Porrúa, México, 2005.

VV AA: *Introducción al Tequila*. Consejo Regulador del Tequila, p. 31. México, 2004.

VV. AA. KUCK, Pablo A. "Denominación de origen, panorama en la Argentina, Francia y la Unión Europea". *Cuadernos de Propiedad Intelectual*. Ed. Ad hoc, Argentina, 2004.

Fuentes legisgráficas

Ley Federal sobre Metrología y Normalización, comentada por Margarita Bojorquez Cervantes. Artículo 3 fracción XVII, Ed. Sista, México.

Fuentes electrónicas

COFEMER. Proyecto de norma oficial mexicana PROY NOM 169-SCFI-2004 [En línea]. Disponible en: http://www.cofemermir.gob.mx/inc_lectura_region-contentall_text.asp?submitid=5687. Cotejado el 27 de noviembre de 2006 a las 16:54 hrs.

FISAC, Fundación de Investigaciones Sociales A.C. Norma Oficial Mexicana del Bacanora [En línea]. Disponible en World Wide Web: <http://www.alcoholinformate.org.mx/diariooficial.cfm?documento=226>. Cotejado el 5 de junio a las 13:30 hrs.

Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial. Extracto de la solicitud de declaración de protección a la Denominación de Origen Olinalá [en línea]. Disponible en World Wide Web: http://www.impi.gob.mx/impi/jsp/indice_all.jsp?OpenFile=docs/marco_j/ext_olinala.html. Cotejado el día 26 de abril de 2007 a las 17:42 hrs.

Secretaría de Economía. NOM-070-SCFI-1994 BEBIDAS ALCOHOLICAS MEZCAL ESPECIFICACIONES [en línea]. Disponible en World Wide Web: <http://www.economia-noms.gob.mx/>. Cotejado el 22 de agosto de 2006 a las 12:30 hrs.

Secretaría de Gobernación México. Orden Jurídico Nacional [en línea]. Disponible en World Wide Web: <http://www.ordenjuridico.gob.mx/Federal/PE/APF/APC/SE/Normas/Oficiales/NOM-006-SCFI-2005.pdf> Cotejado el 8 de junio de 2006 a las 11:30 hrs.

Wikipedia. La Enciclopedia Libre. Mango Ataulfo significado [en línea]. Disponible en World Wide Web: http://es.wikipedia.org/wiki/Mango_Ataulfo. Cotejado 26 de abril de 2007 a las 16:15 hrs.