



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE MÉXICO

MAESTRÍA EN AGROINDUSTRIA RURAL, DESARROLLO
TERRITORIAL Y TURISMO AGROALIMENTARIO

PROPUESTA DE UNA GUÍA PARA LA GESTIÓN DE SELLOS DE
CALIDAD LIGADOS AL TERRITORIO

TRABAJO TERMINAL DE GRADO

QUE PARA OBTENER EL GRADO DE MAESTRA EN AGROINDUSTRIA
RURAL, DESARROLLO TERRITORIAL Y TURISMO AGROALIMENTARIO

PRESENTA:

JATZIRI SORIA ARELLANO

COMITÉ TUTORAL:

DRA. ANGÉLICA ESPINOZA ORTEGA

DR. HUMBERTO THOMÉ ORTIZ

DR. WILLIAM GÓMEZ DEMETRIO

UNIDAD SAN CAYETANO, TOLUCA, ESTADO DE MÉXICO, OCTUBRE DE 2021.

DEDICATORIA

RESUMEN

Las políticas públicas implementadas en México, con relación a los sellos de calidad, específicamente con Denominaciones de Origen (DO), resultan ser incipientes, imprecisas y confusas para los productores agroalimentarios de nuestro país, siendo éstos los principales demandantes de la información, ya que se trata de las personas que podrían cumplir con los valores estipulados para obtener este tipo de sellos. Sin embargo, al no contar con información precisa de como revalorizar sus producciones optan por otro tipo de sello de calidad como las marcas colectivas (caso del queso Cotija), o bien por dejar abandonas sus solicitudes, ante el desconocimiento y poco apoyo de las autoridades que deberían apoyar el proceso de obtención de DO. La metodología utilizada en el presente trabajo, está basada en el análisis de leyes y reglamentos (Ley Federal de la Propiedad Industrial, Ley de la Propiedad Industrial, Reglamento de la Ley de la Propiedad Industrial, Ley de Infraestructura de la Calidad y Ley Federal Sobre Metrología y Normalización), con la finalidad de detectar las lagunas existentes para solicitar estos sellos, asimismo, se realizó comparativo de las leyes y reglamentos expedidos en la Unión Europea (UE), a fin de estar en posibilidad de comprender porque en México existen pocas DO y en su caso buscar las estrategias para apoyar estos productos. Todo ello, con la finalidad de orientar a los productores interesados en solicitar estos sellos, en relación al procedimiento que debe realizar, así como es su caso verificar si el producto que oferta cumple con los requisitos para obtener este tipo de valorización. De la información obtenida, se plasmó un guía para obtener declaratoria de DO, a través del conocimiento de los procesos establecidos en las leyes, reglamentos y manual al que se debe apegar el IMPI en su actuar.

Palabras clave: leyes, sellos de calidad, lagunas en la ley, IMPI, guía.

Mexico's public policies about quality seals, in specific those for Denominations of Origin (DO) turns to be incipient, imprecise and confusing for local agricultural producers whom are the main applicants of this information, since it is of people who could meet the stipulated values to obtain this type of seals. However, since they do not have precise information on how to revalue their productions, they opt for another type of quality seal such as collective brands (is the case of Cotija cheese), or for leaving their requests abandoned, due to the ignorance and little support of the authorities, who should support the process of obtaining DO. The methodology used in this work is based on the analysis of laws and regulations (Ley Federal de la Propiedad Industrial, Ley de la Propiedad Industrial, Reglamento de la Ley de la Propiedad Industrial, Ley de Infraestructura de la Calidad y Ley Federal Sobre Metrología y Normalización) to detect the existing of loopholes to request these seals, in addition, was done a comparison of the laws and regulations issued in the European Union (EU), in order to be able to understand why in Mexico are few DO and to determine strategies to support these products. All of this contributes to guide producers interested on requesting these seals, in relation to the procedure that must be carried out, as well as verify if the product that they offer meet the requirements to obtain this type of enhancement. From the information obtained, a guide was drawn up to obtain the DO declaration, through knowledge of the processes established in the laws, regulations and manual to which the IMPI must adhere in their actions.

Key words: laws, quality seals, loopholes in the law, IMPI, guide.

AGRADECIMIENTOS

CONTENIDO

1. ANTECEDENTES	11
1.1. LA NUEVA RURALIDAD Y SELLOS DE CALIDAD	11
1.1.1. Nueva ruralidad.....	11
1.1.2. Valorización o patrimonialización de los productos locales.....	12
1.1.3. Sellos de Calidad ligados al territorio	15
1.2. ANTECEDENTES DE LA REGULACIÓN DE SELLOS DE CALIDAD	17
1.2.1 Regulaciones Internacionales, origen e instancias involucradas	17
1.2.2. Tipos de sellos de calidad ligados al territorio	18
1.2.3. Legislación de los Sellos de calidad ligados al territorio en México	23
1.3. LEYES QUE REGULAN LA OBTENCIÓN DE LOS SELLOS DE CALIDAD EN MÉXICO	25
1.3.1 Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial	25
1.3.2 Ley de la Propiedad Industrial	27
1.3.3.1. Reglamento de la Ley de la Propiedad Industrial.....	28
1.3.4 Ley de Infraestructura de la Calidad.....	29
1.3.5 Ley Federal sobre Metrología y Normalización	31
2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA, LAS DO EN MÉXICO	32
3. OBJETIVOS.....	34
3.1 General	34
3.2 Objetivos Específicos	34
4. MATERIAL Y MÉTODOS.....	35
5. RESULTADOS Y DISCUSIÓN	39
5.1 Descripción del proceso de obtención de la información dada la situación imprevista de la pandemia.....	39
5.2 Comparación de los requisitos de leyes de la UE y de las leyes Mexicanas respecto a la solicitud de sellos de calidad	43
5.2.1 El proceso normativo en México para las DO.....	43
5.2.2 El proceso normativo en la Unión Europea para las bebidas espirituosas con IGP	48
5.2.3 Comparación de ambas normativas.....	50
5.3 Análisis de las solicitudes de las DO de bebidas espirituosas en México	52
5.3.1 Análisis de los elementos de patrimonialización	57
5.3.1.1 Componente histórico	58
5.3.1.2. Vínculo Territorial	60
5.3.1.3. Diferenciación.....	63

5.3.1.4. Características del Medio Geográfico.....	64
5.3.1.5 Características Fisicoquímicas	65
5.3.1.6 Proceso de Elaboración	67
5.3.1.7 Tipos y Clases de productos.....	70
5.3.1.8 Calidad o Reputación	72
5.3.2. Identificación de puntos de conflicto en las solicitudes de DO, respecto a los lineamientos establecidos en las Leyes Mexicanas.....	73
5.4. Propuesta de guía para la gestión de sellos de calidad ligados al territorio en México	76
5.4.1 Requisitos para solicitar Denominación de Origen, establecidos por el IMPI	77
5.4.2. Requisitos establecidos por la Ley de Protección a la Propiedad Industrial y el IMPI.....	79
5.4.3 Trámite de la solicitud	81
6. CONCLUSIONES.....	85
7.- REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS	98
8.- ANEXOS.....	99

Lista de Diagramas

Diagrama 1. Contenido de la solicitud de DO..... 80
Diagrama 2. Trámite para solicitud de DO..... 83

Lista de Tablas

Tabla 1. Sellos de calidad ligados al territorio en algunos países de Europa y América Latina.....	33
Tabla 2. Requisitos para la solicitud de las DO de acuerdo con la Ley de la Propiedad Industrial.....	44
Tabla 3. Requisitos y lineamientos de forma para la presentación de las solicitudes de acuerdo al reglamento de la Ley de la Propiedad Industrial.....	44
Tabla 4. Requisitos de la Ley Federal de Metrología y Normalización.....	45
Tabla 5. Diferencias entre la Ley de la Propiedad Industrial y Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial	46
Tabla 6. Diferencias y Semejanzas entre la Ley Federal Sobre Metrología y Normalización y Ley de Infraestructura de la Calidad.....	47
Tabla 7. Comparativo de los requisitos contenidos en las Leyes de la UE y de México, que regulan las DO e IG	51
Tabla 8. Comparativo de los requisitos contenidos en las Leyes de la UE y de México, en los relativo a la Presentación y etiquetado en bebidas espirituosas	51
Tabla 9. Comparación de las solicitudes de las DO respecto a lo establecido por la LPI en relación a los solicitantes.....	53
Tabla 10. Comparación de las solicitudes de las DO respecto a lo establecido por la LPI en relación a las características del producto	54
Tabla 11. Comparación de las solicitudes de las DO respecto a lo establecido por la LPI en relación a las normas.....	55
Tabla 12. Comparación de las solicitudes de las DO respecto a lo establecido por la LPI en relación al vínculo con el territorio	55
Tabla 13. Cumplimiento de las solicitudes para la DO de acuerdo a lo establecido en el RLPI	57
Tabla 14. Requisitos de patrimonialización de acuerdo al Componente histórico.	58
Tabla 15. Requisitos de patrimonialización en relación con el vínculo territorial....	61
Tabla 16. Requisitos de patrimonialización considerando los aspectos de Diferenciación.....	63

Tabla 17. Sobre los requisitos de patrimonialización en relación a las características del Medio Geográfico.....	64
Tabla 18. Comparativo de la patrimonialización sobre las características Físicoquímicas.....	65
Tabla 19. Comparación de la patrimonialización en relación con el manejo en campo de la materia prima.....	67
Tabla 20. Comparación de la patrimonialización en relación con el manejo de la transformación.....	68
Tabla 21. Comparativo de la patrimonialización en relación a las variedades o clases de productos.....	70
Tabla 22. Comparativo de la patrimonialización en relación a su calidad o reputación.....	72
Tabla 23. Puntos de conflicto de las DO de bebidas espirituosas en México, con relación a las Leyes que las regulan.....	73
Tabla 24. Puntos de conflicto de las DO de bebidas espirituosas en México, con relación a las Leyes que las regulan.....	74
Tabla 25. Comparación de tiempos requeridos en la aprobación de las DO.....	76
Tabla 26. Requisitos establecidos por el IMPI para solicitar DO.....	78
Tabla 27. Ejemplo de factores naturales.....	78
Tabla 28. Ejemplo de factores humanos.....	78

1. ANTECEDENTES

1.1. LA NUEVA RURALIDAD Y SELLOS DE CALIDAD

1.1.1. Nueva ruralidad

En el mundo globalizado que habitamos, el abastecimiento alimentario de los pobladores urbanos se basa tanto en la producción agrícola y pecuaria local como de relaciones de mercado a escala regional, nacional e internacional (De Grammont, 2004), en lo que se denomina un proceso de deslocalización (Arias, pp. 371-377, 2002, citado por Rivera y Delgado, 2008), tanto de personas como productos. Como parte de esos procesos lo que se entiende como rural se ha modificado a lo que los expertos han llamado Nueva Ruralidad.

Nueva Ruralidad es conceptualizada de forma diferente por las diversas disciplinas, no obstante Rivera y Delgado (2008) establecen que de inicio para definirla se recurre a indicadores convencionales de la ruralidad, como densidad de población, tamaño de la localidad así como la situación de las actividades primarias; ahora estas nociones son ya insuficientes dada la complejidad de la ruralidad actual.

Por un lado se observan múltiples actividades económicas y sociales, donde la población rural además de campesina enfocada a las actividades agrícolas, se ha ampliado a otras actividades derivadas de la minería, pesca, artesanía, empresas agrícolas y otras dedicadas al sector servicios; es decir existe una fuerza de trabajo que es plurifuncional (De Grammont, 2004). Por el otro, está la relación con el medio urbano cada vez más dinámica (Pérez, 2004).

En esta nueva idea de la ruralidad, se reconoce la interdependencia entre los espacios rurales y urbanos, rompiendo la tradicional dicotomía que consideraba a los habitantes rurales como productores y a los urbanos como consumidores Pérez et al. (2008); ahora se observa un aumento en la movilidad de personas multidireccional entre ambos espacios y diversas maneras de organización (De

Grammont, 2004). En los países desarrollados, los progresos en materia de comunicaciones han influido fuertemente en los desplazamientos, al grado que se ha borrado casi por completo, la oposición entre la población rural y la urbana (Linck, 2001).

Es así que la agricultura como actividad dominante en el campo casi ya no existe, tanto en regiones desarrolladas como en regiones en vías de desarrollo (De Grammont, 2004); y la pluriactividad tiene nuevos significados producto de la modificación de las costumbres y tradiciones de las familias y de la incorporación de elementos de la modernidad; entre los que se encuentran los aspectos éticos, donde no sólo se pone énfasis en la actividad productiva, sino que se reconoce la trascendental importancia del manejo a través del uso y conservación de los recursos naturales (Rivera y Delgado, 2008).

El mejor ejemplo de la diversificación de las actividades económicas se observa en los países Europeos, donde las oportunidades de empleo rural fuera de la agricultura permitieron aumentar la calidad de vida de la población rural acercándola a la de la urbana (FAO & Banco Mundial, 2003). De las diferentes propuestas sobresalen las estrategias de producción y consumo basadas en la valorización o patrimonialización de productos de calidad vinculados al origen o a los territorios (Vandecandelaere et al., 2010), donde producto y territorio están estrechamente vinculados (Espeitx, 2004).

Por otro lado, la Nueva Ruralidad y la patrimonialización también se ha considerado como una opción para Latinoamérica, pero a diferencia de Europa, el objetivo es reducir la pobreza (FAO & Banco Mundial, 2003), dado que en ésta zona el mundo rural se ha planteado como aislado o atrasado (Pérez et al., 2008).

1.1.2. Valorización o patrimonialización de los productos locales

Valorizar comprende reconocer valores preexistentes (Champredonde y González, 2016), por lo tanto, los procesos de patrimonialización alimentaria tienen la

capacidad de transformar alimentos cotidianos en productos de excepción referentes de una comunidad o territorio (Garufi, 2015), a través de la selección de elementos locales que son valorizados, resignificados y susceptibles de ser institucionalizados (Espeitx, 2004).

Los productos vinculados al origen cuentan con atributos de calidad relacionados a los lugares geográficos donde han sido producidos, adquiriendo una reputación o identidad territorial por los factores naturales y las personas que son el resultado de un saber hacer y de recursos naturales locales específicos (Vandecandelaere et al., 2010), por lo tanto el reconocimiento y valor explícito de los productos territoriales constituye un proceso identitario, implicando el reconocimiento en primer lugar de los productores, seguido de los demandantes (Champredonde y González, 2016).

Para Sánchez, (2006), la saturación de la oferta agroalimentaria en los países desarrollados, ha incrementado la competencia forzando la búsqueda de estrategias en el medio rural, donde la calidad específica de los alimentos, la diversidad y el acceso local son elementos a considerarse en los territorios. A escala global, diversas generaciones del medio rural han construido una identidad local, y desarrollado un saber hacer, produciendo productos alimenticios típicos, creando vínculos entre un producto, un lugar y una población; hecho que representa no sólo un patrimonio que debe conservarse, sino también un valor de mercado que bien puede activar la economía de estas poblaciones (Vandecandelaere et al., 2010). Por ello, Riveros y colaboradores (2008) establecen que la calidad de los alimentos vinculada al origen es relevante para el desarrollo rural, por lo tanto, representa una alternativa de desarrollo a partir de la revalorización del medio rural en un ambiente global, pero centrado en una propuesta "territorial" (Boucher y Brun, 2011).

Los productos vinculados al origen, pueden convertirse en el eje central de un círculo virtuoso de calidad dentro de un sistema territorial, reforzándose con el paso del tiempo y además contribuyendo a conservar los sistemas

agroalimentarios y sociales (Vandecandelaere et al., 2010). Lo cual se ve favorecido por una demanda cada vez más exigente, por lo que los productores deberán tratar de ser eficientes, ofrecer productos de calidad y generar el nivel adecuado de valor añadido (Sánchez, 2006).

Estos alimentos se vinculan a dos conceptos, uno abstracto y otro concreto, la calidad y el origen; de ahí el énfasis en la vinculación fuerte con el lugar de producción, con el territorio, con los saberes y procedimientos (Espeitx, 1996). Cada vez son más las expectativas y exigencias por parte de los consumidores de productos alimenticios para que tengan una etiqueta específica de calidad vinculada al origen, tradición y saber hacer (Champredonde y González, 2016). Respecto a la diferenciación en el mercado, estos productos no pueden producirse en cualquier parte del mundo, por lo que la tipicidad es una característica importante que debe tomarse en cuenta, ya que el producto es único ligado a un territorio específico (Vandecandelaere et al., 2010).

La segmentación de los mercados se desarrolla rápidamente con la multiplicación de los sellos de calidad, las estrategias son múltiples y van desde las certificaciones de origen y de calidad a las marcas territoriales o indicaciones geográficas (Garufi, 2015) por lo que la búsqueda de una calificación territorial para acceder a nuevos mercados en crecimiento, aparece como un elemento central (Boucher y Brun, 2011).

Los productos vinculados al origen pueden crear un valor agregado por medio del reconocimiento del mercado y ayudando a garantizar a los productores locales mayores ingresos (Vandecandelaere et al., 2010), para lo cual los productores deben organizarse para obtener ventajas colectivas y lograr insertarse en los mercados a los cuales pretenden orientarse (Boucher y Brun, 2011).

De manera paralela, se considera que los Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL), pueden ser una opción para contribuir al desarrollo territorial, mediante la valorización de alimentos locales, este enfoque concibe al territorio como el

espacio estratégico donde confluyen factores específicos que pueden otorgar competitividad a las actividades productivas (Garufi, 2015). El SIAL busca valorizar los alimentos que tienen un profundo arraigo territorial y cultural, producto de saberes transmitidos de generación en generación haciéndolos únicos; considera la generación de estrategias a través de conservar la tradición alimentaria de un territorio, protegiendo tanto a las poblaciones locales proveedoras de alimentos como a las agroindustrias rurales (Grass y Aguilar, 2012).

Las Agroindustrias Rurales (AIR) representan un medio para el desarrollo de capacidades de las personas que habitan en las zonas rurales, aumentan el valor de la producción agrícola y logran ingresos complementarios en los pequeños productores rurales; a partir de que los productos sean valorados por las personas conectoras e interesadas en consumirlos (Boucher, 2015), Espeitx (1996) establece que, articulando la producción, consumo y valores, el consumo halla su centro en las estrategias y en las negociaciones sobre los valores del momento, los cuales serán reconocidos e interiorizados por la mayor parte de la población, expectativas que serán manifestadas en el mercado.

Por lo tanto, se reconoce la necesidad e importancia de contar con sellos de calidad como herramientas para el desarrollo rural (Riveros et al., 2008).

1.1.3. Sellos de Calidad ligados al territorio

La calidad como elemento de diferenciación es un aspecto de gran importancia en los mercados, encontrándose ligado a las exigencias de la competencia y a las necesidades de los consumidores, que se garantiza a través de sellos de calidad, una herramienta efectiva para los compradores que depositan su confianza al adquirir un producto con algún signo distintivo (Espeitx, 1996). Es así que los sellos de calidad surgen, por la necesidad de los consumidores de sentir una exclusividad y seguridad al comprar sus productos (Barbeta, 2011).

Los sellos de calidad son símbolos, distinciones o logotipos que se colocan en las etiquetas de los productos, con la finalidad de diferenciarlos de otros, garantizando que la calidad que ostenta el producto ha sido verificada y hace referencia al origen, al método de producción o a alguna especialidad tradicional (Sánchez, 2006). En ese sentido, los alimentos se han incorporado al concepto de calidad, resaltando los elementos que le ofrecen al cliente seguridad y satisfacción de las expectativas sobre el producto (Vandecandelaere et al., 2010). En los sellos ligados al territorio los compradores consideran a la región, como un aspecto que los hace más atractivos para su consumo (Sánchez, 2006).

Para Espeitx (1996), los conceptos calidad y origen van de la mano, ya que si el producto tiene un buen origen, entonces también tendrá calidad para el consumidor, donde el prestigio de los productos diferenciados le viene dado por sus conocimientos del territorio, de la tradición, de la gente y de la gastronomía; pero establece que aun cuando un producto cuente con un sello de calidad, este no será suficiente, ya que existen otras razones que complementan la selección de un producto, como las características organolépticas y sensoriales que se convertirán en factores clave en la percepción de calidad de los alimentos ligados al origen. En ese sentido, no debe perderse de vista que la opinión del consumidor es pieza clave dentro del mercado, mientras más exigentes y más conocimiento tengan de los sellos de calidad, más estrictas se volverán las reglas de los productos (Sánchez, 2006).

En este sentido, se incide en el carácter multidimensional que tiene el concepto de sellos de calidad, insistiendo que las marcas de origen son más que una señal de calidad, se trata de un concepto (Boucher y Brun, 2011). Con los sellos de calidad, se transmiten mensajes claros al consumidor sobre los productos que está consumiendo, informándole que cuentan con el respaldo institucional de un organismo público.

El reconocimiento oficial de un signo de calidad ligado al territorio, cualquiera que sea, funciona como un mecanismo de protección contra usurpaciones y fraudes,

es excluyente dado que establece un derecho de exclusividad en beneficio de un grupo limitado de actores, el cual es protegido con un marco jurídico (Vandecandelaere et al., 2010), por lo que es importante establecer los antecedentes de dichas protecciones.

1.2. ANTECEDENTES DE LA REGULACIÓN DE SELLOS DE CALIDAD

1.2.1 Regulaciones Internacionales, origen e instancias involucradas

Las protecciones de los sellos de calidad tienen su origen en las regulaciones Internacionales del comercio y de la propiedad industrial establecidas por primera vez en el llamado Convenio de Paris (1883), mismo que tuvo diversas revisiones en las Conferencias de La Haya en 1925, Londres en 1934, Lisboa en 1958 y Estocolmo en 1967, cuando se creó la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI) (Convenio de Estocolmo 1967).

El Convenio de Paris (1883) contempla que “La protección de la propiedad industrial tiene por objeto las patentes de invención, los modelos de utilidad, los dibujos o modelos industriales, las marcas de fábrica o de comercio, las marcas de servicio, el nombre comercial, las indicaciones de procedencia o denominaciones de origen, así como la represión de la competencia desleal” (Guía para la aplicación del Convenio de Paris para la protección de la Propiedad Industrial, 1967). Sin embargo, el Convenio menciona de manera somera la protección de las denominaciones de origen, las cuales se abordaron a profundidad en el llamado Arreglo de Lisboa.

Con el nombre de Arreglo de Lisboa se denomina a los acuerdos relativos a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro, se estableció en 1958 y también ha tenido varias revisiones, su administración está a cargo de la OMPI; en dicho acuerdo se contempla que los países firmantes, se comprometen a proteger en sus territorios las denominaciones reconocidas y protegidas como tales en el país de origen y registradas en la Oficina Internacional de la Propiedad

Intelectual (OMPI), debiendo cada país asegurar la protección de los sellos de calidad, según su legislación nacional.

El Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa (2015) establece en su artículo segundo, que por Denominación de Origen se entiende a la “denominación geográfica de un país, de una región o de una localidad que sirva para designar un producto originario del mismo y cuya calidad o características se deben exclusiva o esencialmente al medio geográfico, comprendidos los factores naturales y los factores humanos”. Así como los lineamientos administrativos para el registro de estos sellos de calidad.

Por otro lado, el Acuerdo sobre los aspectos de los Derechos de Propiedad Industrial relacionados con el Comercio que da origen a la Organización Mundial del Comercio (OMC) en 1994, y cuyos objetivos son reducir las distorsiones y obstáculos del comercio internacional, así como fomentar una protección eficaz y adecuada de los derechos de propiedad; también contempla a las Indicaciones Geográficas y las define como “las que identifiquen un producto como originario del territorio de un miembro o de una región o localidad de ese territorio, cuando determinada calidad, reputación, u otra característica del producto sea imputable fundamentalmente a su origen geográfico...” y establece también que están obligados sobre este punto los países miembros de la OMC (1994).

Como se observa hay diversos tipos de sellos de calidad ligados al territorio, por lo que es importante establecer a que se refiere cada uno de ellos.

1.2.2. Tipos de sellos de calidad ligados al territorio

Dentro de la clasificación de sellos de calidad se encuentran: Los sellos de identidad territorial, que se otorgan a productos con características de originalidad y autenticidad ligadas a circunstancias sociales, culturales, y territoriales. En este grupo se encuentran las Indicaciones Geográficas (IG); las Denominaciones de Origen (DO), así como las Marcas Colectivas, (Vandecandelaere et al., 2010). Por

su parte la Unión Europea (UE, 2020) establece que las Indicaciones Geográficas se refieren a productos de un origen geográfico específico, cuya reputación y calidad se atribuye a su origen; la denominación registrada es protegida contra toda usurpación o imitación, garantizando el verdadero origen del producto para los consumidores; mismas que clasifican en tres: Denominaciones de Origen Protegidas (DOP), Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) e Indicaciones geográficas (IG).

La FAO, señala que en general estos sellos distintivos deben contener los siguientes requisitos fundamentales (Vandecandelaere et al., 2010):

- El producto: presentar características específicas vinculadas al origen geográfico, que le den una calidad y una reputación especiales reconocidas en el mercado y por los consumidores;
- El territorio: las características especiales de calidad del producto son conferidas por los recursos humanos y naturales de la zona local en la que se producen;
- Las personas: productores locales que han heredado unas tradiciones y un saber hacer, junto con otros actores locales, deben estar motivados para poner en marcha un proceso de creación de valor y de preservación.

Denominación de Origen Protegida (DOP). De acuerdo al Artículo 2 del Arreglo de Lisboa (1958), la Denominación de Origen (DO) se trata de “la denominación geográfica de un país, una región o de una localidad que sirve para designar un producto originario del mismo y cuya calidad o características se deben exclusiva o esencialmente al medio geográfico, comprendidos los factores naturales y los factores humanos”.

La Denominación de Origen fue una de las primeras formas de reconocimiento y protección (Convención de París 1883); aunque ya había sido mencionada en otros tratados más antiguos, en el Arreglo de Lisboa (1958) fue donde primero se estableció este nombre, siendo así el primer reconocimiento oficial del término DO

como forma de Indicación de Procedencia, utilizando un único procedimiento de registro efectivo entre todos los signatarios (Vandecandelaere et al., 2010)

Para la Unión Europea (UE, 2020), los productos con DOP son aquellos que tienen los vínculos más fuertes con el lugar en el que se fabrican y donde cada parte del proceso de “producción, procesamiento y preparación” debe tener lugar en la misma región específica, es decir todos los procesos deben llevarse a cabo en el territorio.

Por otra parte, en México la Secretaría de Economía a través del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (2020), define a la Denominación de Origen, como “aquellos productos que están constituidos por los nombres geográficos de un país, región o lugar concreto y que se han convertido en designación de un producto originario de dicha región, cuyas características y cualidades se deben exclusiva o esencialmente al medio geográfico, factores naturales y humanos”. Por su parte la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial (2020), en el artículo 264 define a la Denominación de Origen como el “producto vinculado a una zona geográfica de la cual 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”. Como se observa ambas se apegan a lo establecido en el Arreglo de Lisboa.

Indicación Geográfica Protegida. Las Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP), según la definición del Acuerdo del Consejo de los Aspectos de los Derechos de Propiedad Industrial relacionados con el Comercio (1994), contempla en el artículo 22 punto 1: “son las que identifiquen un producto como originario del territorio de un miembro o de una región o localidad de ese territorio, cuando determinada calidad, reputación, u otra característica del producto sea imputable fundamentalmente a su origen geográfico”.

La identidad de los productos con IGP, evidencia una combinación única de recursos naturales locales (clima, suelos, razas y variedades de plantas locales, equipos tradicionales, etc.) y culturales (tradiciones, saber hacer y conocimientos especializados, algunos de los cuales se transmiten de generación en generación) de un territorio determinado, vinculando el producto con la población y el lugar (Vandecandelaere et al., 2010). Las IGP enfatizan la relación entre la región geográfica específica y el nombre del producto, donde una calidad, reputación u otra característica particular es esencialmente atribuible a su origen geográfico; es decir, “al menos una de las etapas de producción, procesamiento o preparación tiene lugar en la región o territorio de origen (UE, 2020).

Indicación Geográfica. Es una variante europea que aplica sólo a las bebidas espirituosas y vinos donde la calidad y reputación del producto se atribuye a su origen geográfico, para este caso en específico “al menos una de las etapas de destilación o preparación tiene lugar en la región” y no es necesario que los productos crudos provengan de la región (UE, 2020).

En México sólo existía la DO más una variante para apoyar a los productos locales a través de la marca colectiva, y recientemente se ha incorporado la IG.

La Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial (2020), en su artículo 265 enuncia que la Indicación Geográfica estará contemplada como el reconocimiento de una zona geográfica que sirva para designar un producto como originario de la misma; o bien una combinación del nombre de un producto y una zona geográfica, con el requisito que se atribuyan al origen geográfico de “alguno” de los siguientes aspectos: materias primas, procesos de producción o factores naturales y culturales.

La Secretaría de Economía en México, a través del Instituto Mexicano de Propiedad Industrial (2020), refiere que la diferencia fundamental consiste en el vínculo con el lugar de origen, la Denominación de Origen es más rigurosa, ya que deben existir factores naturales y humanos que otorguen características

específicas al producto, mientras que en una Indicación Geográfica basta que cumpla con un solo criterio atribuible al origen geográfico, ya sea una calidad, reputación u otra característica.

Marca Colectiva. El primer intento de protección que se realizó en este tipo de sello de calidad fue en el Convenio de Paris (1883), mencionando únicamente en el artículo 7 bis, que los países de la Unión se comprometerían a proteger las marcas colectivas que pertenecieran a colectividades, sin embargo, no se hizo una definición concreta del significado de marca colectiva.

Posteriormente en el año 2009, a través de los Aspectos Técnicos y de Procedimiento relativos al Registro de Marcas de Certificación y de Marcas Colectivas, emitido por el Comité Permanente sobre el Derecho de Marcas, Diseños Industriales e Indicaciones Geográficas, de cierta forma se define a las marcas colectivas como signos que sirven para distinguir los bienes o servicios de alguna asociación propietaria de la marca de algún producto, que lo diferencia de otras empresas.

Haciendo referencia que la característica principal de una marca colectiva, es la indicación para el consumidor de que los bienes o servicios provienen de un miembro de una asociación en particular, agregando que las características complementarias pueden ser la calidad o la precisión, el origen geográfico u otras características comunes que la asociación haya designado, esta podrá ser utilizada por varias empresas, si pertenecen a la asociación y cumplen el reglamento de uso.

En México se entiende por marca, todo signo visible que distinga productos o servicios de otros de su misma especie o clase en el mercado (IMPI, 2020); los productores o prestadores de servicios pueden hacer uso de marcas en el medio que designen para la distribución de su producto.

Las marcas colectivas, son un tipo de marca contempladas en la Ley Federal a la Protección de la Propiedad Industrial (2020), en la cual las asociaciones o sociedades de productores, fabricantes, comerciantes o prestadores de servicios, podrán solicitar el registro, para distinguir en el mercado los productos o servicios de sus miembros (art. 179).

Con el uso de las marcas colectivas, se otorga la posibilidad de identificar los productos o servicios en el mercado frente a varios de su misma especie, traduciéndose en acceso a bienes y servicios de mayor demanda y de productos con mejor calidad; a la vez de ofertar medios de desarrollo a las comunidades y sociedades existentes (IMPI, 2020).

En los apartados subsecuentes se abordará los aspectos legales que competen a estos sellos.

1.2.3. Legislación de los Sellos de calidad ligados al territorio en México

De acuerdo con el artículo 133 Constitucional y su interpretación bajo los criterios de la Suprema Corte de Justicia de la Nación (SCJN); México se encuentra obligado por el derecho internacional a acatar los ordenamientos de organismos internacionales y sus disposiciones para no violentar los tratados internacionales aprobados y ratificados por nuestro país, en ese sentido el país al formar parte del Convenio de Paris y del Arreglo de Lisboa, debe acatar lo ahí señalado para lo cual se establecieron los lineamientos a seguir, primero a través de la Ley de la Propiedad Industrial y ahora a través de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial.

Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial (LFPPI). Relativa a la regulación y otorgamiento de diversos derechos de la Propiedad Industrial está en constante revisión; la última versión fue publicada en el Diario Oficial de la Federación el 01 de julio de 2020, entrando en vigor a partir del 05 de noviembre de 2020, abrogando a la Ley de la Propiedad Industrial (1991).

El objeto de esta Ley, es proteger la propiedad industrial a través de patentes de invención; registros de modelos de utilidad, diseños industriales, esquemas de trazado de circuitos integrados, marcas y avisos comerciales; publicación de nombres comerciales; declaración de protección de denominaciones de origen e indicaciones geográficas. Siendo el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI) la instancia a la cual se le confirieron las facultades para llevar a cabo los trámites para su registro y renovación y autorización (artículos 5 y 23).

En su Título Quinto, llamado de las Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas, Capítulo I se define como DO al producto vinculado a una zona geográfica de la cual 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, sello de calidad que debe apegarse a una Norma Oficial Mexicana una vez que es declarada su protección (artículo 264).

Por lo que hace a la Indicación Geográfica, refiere que se trata del reconocimiento de una zona geográfica que sirva para designar un producto como originario de la misma; o la combinación del nombre de un producto y una zona geográfica. Siempre y cuando determinada calidad, características o reputación del producto se atribuyan al origen geográfico de alguno de los siguientes aspectos: materias primas, procesos de producción o factores naturales y culturales (artículo 265), sin la obligatoriedad de contar con alguna Norma Oficial Mexicana, o alguna otra normatividad que la regule, una vez otorgada la protección.

La protección para la Denominación de Origen e indicación Geográfica es emitida por el IMPI, convirtiéndose en bienes nacionales y solo podrán usarse mediante la autorización que expida el Instituto, siendo vigente hasta la subsistencia de las condiciones que la motivaron (artículos 267, 268 y 269).

1.3. LEYES QUE REGULAN LA OBTENCIÓN DE LOS SELLOS DE CALIDAD EN MÉXICO

Para llevar a cabo una propuesta de Sello de calidad ligado al territorio es necesario cumplir con lo establecido por la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial (2020) y el Reglamento de la Ley de la Propiedad Industrial (1994).

En primer término, debe señalarse que la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial (2020), contempla los requisitos necesarios para solicitar la protección jurídica de los sellos de calidad como son Marca colectiva, Denominación de Origen e Indicación Geográfica; y como se mencionó es el IMPI la autoridad encargada de emitir la declaración de protección de denominación de origen.

1.3.1 Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial

De acuerdo a esta ley, la solicitud puede ser presentada a petición de parte que acredite tener el interés jurídico pertinente para tal declaración, siempre y cuando se dediquen a la extracción o elaboración del producto; las dependencias del Gobierno Federal o los Gobiernos del lugar donde se produzca o elabore el producto que se pretenda proteger.

La declaración de protección de una Denominación de Origen o Indicación Geográfica, se hará de oficio o a petición de quien dedique a la extracción, producción o elaboración del producto que se pretenda amparar; por las cámaras o asociaciones de fabricantes o productores vinculados con el producto que se pretenda amparar; las dependencias o entidades del Gobierno Federal; los gobiernos de las Entidades de la Federación en cuyo territorio o zona geográfica se extraiga, produzca o elabore el producto que se pretenda amparar, las Cámaras del Congreso de la Unión, siempre y cuando la propuesta haya sido aprobada por las dos terceras partes de los miembros presentes; debiendo presentar su solicitud ante el Instituto (artículo 273).

En la presente Ley se establecen los requisitos que debe contener la solicitud, los exámenes a la que será sometida a fin de verificar que cumpla con los requerimientos solicitados, en caso de que no se cumpla con estos requisitos, se le prevendrá para que sean subsanados y para el caso de que no sean subsanados se tendrá por abandonada la solicitud (artículos 277, 278 y 279).

Si la solicitud satisface los requisitos legales, el Instituto publicará en el Diario Oficial: Quién solicita, qué denominación de origen o indicación geografía solicita; los productos que abarcará; lugar de extracción, producción o elaboración del producto a proteger, la delimitación de la zona geográfica, y 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.

Cualquier tercero contará con dos meses para presentar oposiciones y formule objeciones con las pruebas respectivas y pago de la tarifa correspondiente, otorgándose al solicitante dos meses para que formule contestación, la cual deberá estar acompañada de las pruebas documentales pertinentes, siendo obligación del Instituto el allegarse de cualquier elemento que considere necesario (artículos 281, 282, 283 y 284).

Aquella persona que considere tener alguna oposición respecto a la solicitud realizada, podrá presentar alegatos en el término de diez días, para posteriormente emitir la conclusión correspondiente, que deberá estar notificada a las partes. Para el caso que el Instituto niegue la protección de denominación, será notificado al solicitante, expresando los motivos y fundamentos legales de su resolución. Si se otorga la protección dicha resolución será publicada (artículos 285, 286 y 287).

Respecto al reconocimiento en el extranjero de las Denominaciones de Origen o Indicaciones Geográficas nacionales protegidas, el Instituto de manera directa o por conducto de la autoridad competente, realizará las gestiones necesarias de

conformidad con los Tratados Internacionales, acuerdos comerciales o legislación del país que corresponda (artículo 296).

Es necesario mencionar que cada ley debe contar con su reglamento, la recién otorgada Ley Federal de la Propiedad Industrial aun no cuenta con él y mientras no se emita ese reglamento, el expedido en 1994 continuará vigente, por ello para fines del presente trabajo, es necesario hacer alusión al Reglamento de la Ley de la Propiedad Industrial.

1.3.2 Ley de la Propiedad Industrial

La Ley de la Propiedad Industrial (1991), reglamenta en el artículo 274, que la solicitud de declaración de protección a una Denominación de Origen deberá presentarse ante el IMPI y contendrá: nombre, domicilio y correo electrónico del solicitante; el carácter del solicitante, las actividades a las que se dedica, nombre de la Denominación de Origen; estudio técnico emitido por una autoridad o institución, pública o privada; las Normas Oficiales Mexicanas a las que deberá sujetarse el producto para su extracción, producción o elaboración, envase, empaque o embalaje; comprobante del pago correspondiente.

Siguiendo con el mismo Artículo, refiere que el estudio técnico debe contener: descripción detallada del producto a proteger, incluyendo sus características, componentes, forma de extracción, procesos de producción o elaboración, envase, empaque o embalaje y comercialización; lugar o lugares de extracción, producción o elaboración del producto a proteger y la delimitación de la zona geográfica; señalamiento detallado de los vínculos entre el nombre de la denominación de origen, producto, zona geográfica y los factores naturales o humanos y las características y especificaciones que deberá cumplir el producto para su extracción, producción o elaboración, envase, empaque o embalaje y comercialización.

Por lo que respecta a las Reglas de Uso del producto, en el artículo 277, se estipula que la persona moral que se encuentre interesada en asumir la responsabilidad de certificar el cumplimiento de estas reglas debe contar con personalidad jurídica y patrimonio propios, además de comprobar autonomía técnica e imparcialidad, en relación con las actividades de certificación a realizar, presentando una solicitud al Instituto, anexando acta constitutiva; manifestación bajo protesta de decir verdad de que no tiene conflictos de interés con los productores vinculados a la Indicación Geográfica; acreditar que cuenta con la experiencia y los recursos financieros, materiales y humanos suficientes para realizar la certificación; así como el comprobante de pago de las tarifas correspondientes.

Una vez que se recibe la solicitud, el Instituto hace revisión de los datos y documentos en un plazo máximo de seis meses (artículos 277, 278 y 279). Cuando se satisfagan los requisitos legales, el Instituto publicará la resolución positiva en el Diario Oficial (artículos 281, 282, 283, 284, 285, 286 y 287).

1.3.3.1. Reglamento de la Ley de la Propiedad Industrial

El presente Reglamento seguirá vigente hasta en tanto el Ejecutivo Federal expida el reglamento de la nueva Ley.

El Reglamento de la Ley de la Propiedad Industrial (1994), en su artículo 5°, prevé que las solicitudes o promociones deberán estar debidamente firmadas en todos sus ejemplares; utilizar los formatos oficiales publicados en el Diario Oficial y en la Gaceta, con el número de ejemplares y anexos que establecidos, si no cuenta con la forma oficial, deberán presentarse en escrito libre, por duplicado, deberán estar legibles, en soporte material conocido que permita su reproducción; señalar el número de expediente de la solicitud, patente, registro, publicación, declaratoria o autorización correspondiente o, en su caso, el número de folio, así como su fecha de recepción, entregar el comprobante de pago de la tarifa correspondiente; en su caso, la traducción de los documentos escritos en idioma distinto al español que

se acompañen con la solicitud; presentar los documentos que acrediten la personalidad de los apoderados o representantes legales, y la legalización o apostilla de los documentos provenientes del extranjero, si procede.

De acuerdo al mismo artículo, en caso que la solicitud no cumpla con los requisitos pertinentes, se le otorgará un plazo de dos meses al promovente para que subsane la omisión o haga las aclaraciones que correspondan, si no cumple la solicitud será desechada de plano. Las solicitudes podrán presentarse, de manera indistinta, en las oficinas del IMPI, o bien, en las delegaciones o subdelegaciones de la Secretaría de Economía de las entidades federativas. Se podrán presentar al Instituto mediante correo certificado con acuse de recibo; servicios de mensajería, paquetería u otros equivalentes, o bien, a través de medios de comunicación electrónica.

Las formas oficiales de solicitud, serán proporcionadas por el IMPI, éste a su vez verificará que se acompañen los documentos y objetos que en las mismas se listen; anotará la fecha y hora de recepción; número progresivo de recepción que le corresponda; número de expediente que se les asigne para su trámite, y fecha y hora de presentación, se devolverá un ejemplar sellado (artículos 6 y 7).

Para que entren en función las DO, es necesario que tengan una norma oficial y las normas están reguladas por la Ley de Infraestructura de la Calidad.

1.3.4 Ley de Infraestructura de la Calidad

En la presente Ley, de acuerdo al artículo 10 fracción XIV las Normas Oficiales Mexicanas tienen la finalidad de atender los problemas identificados por las Autoridades Normalizadoras que afecten o que pongan en riesgo los objetivos legítimos de interés público, considerándose de este tipo las protecciones de Denominaciones de Origen.

Las propuestas de Normas Oficiales Mexicanas deben contener: I. El título; II. El objetivo, campo de aplicación, así como la descripción de los objetivos legítimos de interés público que persigue; III. La identificación, así como las especificaciones, características, disposiciones técnicas, datos e información correspondientes al bien, producto, proceso, servicio, terminología, marcado o etiquetado y de información al que será aplicable; IV. El procedimiento, así como la infraestructura para la Evaluación de la Conformidad aplicable. Para esos efectos, se privilegiará el uso de tecnologías de la información que aseguren la identificación de bienes, productos, procesos y servicios; V. Identificar las autoridades que llevarán a cabo la Verificación o la Vigilancia para su cumplimiento; VI. En su caso, la referencia a Estándares para su implementación; VII. Utilizar como base las Normas Internacionales aplicables en la materia y establecer el grado de concordancia de la propuesta con las mismas, señalando si es idéntica, modificada o no equivalente; VIII. La bibliografía que corresponda, incluyendo, entre otros, los Estándares, las Normas Internacionales y los Reglamentos Técnicos que, en su caso, se tomaron como referencia para la elaboración de la propuesta de Norma Oficial Mexicana; IX. Clasificación de acuerdo con lo previsto en el artículo 30, último párrafo de esta Ley; X. Incluir la propuesta de análisis de impacto regulatorio en los términos señalados por la Comisión conforme a lo previsto en el artículo 36 de esta Ley; XI. Las otras menciones que se consideren pertinentes para la debida comprensión y alcance de la propuesta, y XII. Las demás previstas en el Reglamento de esta Ley (artículo 34).

La Ley de Infraestructura de la Calidad fue publicada en el Diario Oficial de la Federación el 01 de julio de 2020, entrando en vigor a partir del 05 de noviembre de 2020: abrogando a la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, que aunque ya no está en vigor se debe hacer mención de ella para poder entender el proceso de las DO a analizar.

1.3.5 Ley Federal sobre Metrología y Normalización

De conformidad con lo que estaba dispuesto en la fracción XV del artículo 40 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, la finalidad de una Norma Oficial Mexicana (NOM), es apoyar a las denominaciones de origen para productos del país.

De acuerdo a lo establecido por esa derogada ley, las normas oficiales mexicanas deberán contener: I. La denominación de la norma y su clave o código, así como las finalidades de la misma; II. La identificación del producto, servicio, método, proceso, instalación o, en su caso, del objeto de la norma; III. Las especificaciones y características que correspondan al producto, servicio, método, proceso, instalación o establecimientos que se establezcan en la norma en razón de su finalidad; IV. Los métodos de prueba aplicables en relación con la norma y los de muestreo; V. Los datos y demás información que deban contener los productos o, en su defecto, sus envases o empaques, así como el tamaño y características de las diversas indicaciones; VI. El grado de concordancia con normas y lineamientos internacionales y con las normas mexicanas tomadas como base para su elaboración (artículo 41).

Se establecía que para la elaboración de cualquier NOM, participarían las dependencias a quienes corresponda la regulación o control del producto, servicio, método, proceso o instalación, actividad o materia a normalizarse, debiendo elaborar los anteproyectos de normas oficiales mexicanas; estando en posibilidad de requerir a los fabricantes, importadores, prestadores de servicios, consumidores o centros de investigación, los datos necesarios para la elaboración de los mencionados anteproyectos, así como las muestras necesarias, las cuales deberían ser tratadas con exclusiva confidencialidad, y en su momento someterlas a los Comités Consultivos Nacionales de Normalización, los cuales, en base en los anteproyectos mencionados, elaborarán los proyectos de normas oficiales mexicanas (artículos 43, 44 y 50).

2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA, LAS DO EN MÉXICO

De acuerdo con Vandecandelaere et al. (2010), “La promoción y la conservación de la calidad vinculada al origen puede contribuir al desarrollo rural, la diversidad alimentaria y la posibilidad de elección de los consumidores”. Por ello es importante que en México se impulsen estrategias que apoyen a la conservación y la promoción de los recursos naturales, culturales y sociales de los territorios rurales.

Se ha establecido que algunas de estas estrategias pudieran ser los sellos de calidad ligados al territorio, sin embargo, diversos trabajos han documentado que los productores en pequeña escala encuentran dificultades para solicitar éstos sellos, ya que conlleva procedimientos técnicos, burocráticos o un registro muy complejo (Poméon, et al., 2008), orillándolos en muchos casos a abandonar la propuesta, ante la indiferencia de las autoridades para impulsar los productos de los territorios.

En esa misma tesitura, Vandecandelaere y colaboradores (2010), señalan que existe ventaja desleal, ya que los grandes productores cuentan con más recursos para poder dedicarlos al proceso de obtención de sellos de calidad y por ende obtienen mayores beneficios. Sin embargo, si existiera un marco jurídico e institucional que implementara reglas eficaces para la gestión y el control de sellos, se estaría en posibilidad de potencializar los productos provenientes de los actores locales y con ello dinamizar los territorios.

Situación contraria a lo implementado en la Unión Europea, donde se cuenta con política pública encaminada a impulsar las economías de los territorios rurales y practicidad para obtener la protección de los productos provenientes del campo, y que la Tabla 1 da cuenta de ello considerando sólo el caso de Italia y España.

Se advierte que los países que pertenecen a la Unión Europea tienen mayor cantidad de sellos de calidad (DOP, IGP y DOCG), los cuales en su mayoría son

encaminados a impulsar los productos agrícolas. En los países de Latinoamérica ocurre una situación contraria, en donde el escaso impulso de este tipo de diferenciación de productos y el poco interés por apoyar los productos agroalimentarios, se refleja en el menor número de productos con algún sello.

Tabla 1. Sellos de calidad ligados al territorio en algunos países de Europa y América Latina

	España	Italia	Colombia	Argentina	México
DOP	16 Productos Cárnicos 12 Frutas 5 Hortalizas 29 Aceite De Olivo 26 Quesos 2 Legumbres 96 Vinos	110 Productos Hortofrutícolas y Cereales 52 Quesos 45 Aceite De Oliva Virgen Extra 41 Preparaciones de Carne 5 Carnes Frescas 38 Productos de otros sectores	13 Productos Agroalimentarios 11 Artesanías 3 Flores	3 Productos Alimentarios	9 Productos Alimentarios 3 Artesanías 6 Bebidas Espirituosas
DOC ¹		309 Vinos			
DOCG ²		23 Vinos			
SUBTOTAL	186	623	26	3	18
IGP	20 Carnes Frescas 7 Frutas 19 Hortalizas 2 Quesos 8 Legumbres 42 Vinos	116 Vinos	1 Producto Alimentario	5 Productos Alimentarios	1 Artesanía
SUBTOTAL	98	116	1	5	1
TOTAL	284	739	27	8	19

Fuente: Elaboración propia a partir del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, España (2020); Ministerio de Industria, Comercio y Turismo, Italia (2020); Superintendencia de Industria y Comercio, Colombia (2020); Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca, Argentina (2020); Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, México (2020).

En el marco jurídico establecido en México, relacionado con estos sellos de calidad, se observa que no se cuenta con una regulación objetiva, amplia y clara sobre el tema existiendo serias lagunas, por ello es necesario analizar el proceso de solicitudes de sellos de calidad ligados al territorio. Dada la diversidad de productos con DO en México, en el presente análisis se optó por estudiar los productos similares, optando por las DO de bebidas espirituosas.

¹ * DOC Denominación de Origen Controlada, es una variante de la DO, ²**DOCG Denominacion de Origen Controlada y Garantizada. Sólo aplican en Italia y son exclusivas para vinos.

3. OBJETIVOS

3.1 General

Elaborar una Guía que facilite la gestión de los Sellos de Calidad ligados al territorio, a partir del análisis de la gestión de las solicitudes de DO de bebidas espirituosas.

3.2 Objetivos Específicos

- Revisión documental de la Ley de la Propiedad Industrial, Ley Federal de Protección de la Propiedad Industrial, Reglamento de la Ley de la Propiedad Industrial, Ley Federal de Metrología y Normalización y Ley de Infraestructura de la Calidad.

- Revisión documental de los Reglamentos de la Unión Europea y contrastarlos con la reglamentación nacional.

- Análisis del proceso de gestión de las DO de bebidas espirituosas en México

- Elaborar una guía considerando los elementos previstos en el contexto Europeo y acordes a la legislación mexicana.

4. MATERIAL Y MÉTODOS

La metodología aplicada para el presente trabajo, se fundamenta en el análisis de diversas Leyes y Reglamentos que regulan los sellos de calidad en México y en la Unión Europea.

Teniendo como referencia los objetivos propuestos, la metodología fue la siguiente:

Objetivo 1: Revisión documental de la Ley de la Propiedad Industrial, Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial, Reglamento de la Ley de la Propiedad Industrial, Ley Federal de Metrología y Normalización y Ley de Infraestructura de la Calidad.

Para lograr este objetivo se realizó: 1) compilación de Leyes y Reglamentos relacionados con la obtención de sellos de calidad. 2) se elaboraron cuadros comparativos de éstas normatividades y; 3) se detectaron las diversas lagunas existentes en los señalados ordenamientos legales.

Compilación de Leyes y Reglamentos relacionados con la obtención de sellos de calidad. Se realizó consulta a la página del Senado de la República (2020), para obtener la Ley de la Propiedad Industrial, Ley Federal de Protección de la Propiedad Industrial, Reglamento de la Ley de la Propiedad Industrial, Ley Federal de Metrología y Normalización y Ley de Infraestructura de la Calidad.

Análisis de las normatividades relacionados con la obtención de sellos de calidad. Se realizaron cuadros comparativos de cada uno de los ordenamientos legales establecidos en México y que regulan las disposiciones legales para obtener la DO e IG.

Partiendo de los cuadros comparativos se detectaron las lagunas existentes dentro del marco normativo, relacionadas con la obtención del reconocimiento de

sellos de calidad, como es la integración del expediente para elaborar una solicitud de DO ante el IMPI y el procedimiento para acreditar que el producto cumple con el círculo virtuoso de la calidad (Vandecandelaere et al., 2010).

Objetivo 2: Revisión documental de los Reglamentos de la Unión Europea y contrastarlos con la reglamentación nacional.

Para lograr este objetivo se realizó: 1) compilación de Reglamentos relacionados con la obtención de DO de bebidas espirituosas en la Unión Europea. 2) se realizaron cuadros comparativos de los Reglamentos de la Unión Europea, contrastándolos con los ordenamientos legales de México en dicho rubro, y; 3) se detectaron las diferencias existentes en los procedimientos para la obtención de DO de bebidas espirituosas en México y en Europa y que se encuentran señalados en los ordenamientos legales.

Compilación de Reglamentos relacionados con la obtención de DO en la Unión Europea. Se realizó consulta a la página del Boletín Oficial (Unión Europea) obteniendo: Reglamento (CE) No 110/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo Relativo a la Definición, designación, presentación, etiquetado y protección de la Indicación Geográfica de bebidas espirituosas y por el que se deroga el Reglamento (CEE) no 1576/89; Reglamento (UE) 787/2019 del Parlamento Europeo y del Consejo Relativo a la definición, designación, presentación y etiquetado de las bebidas espirituosas, la utilización de los nombres de las bebidas espirituosas en la presentación y etiquetado de otros productos alimenticios, la protección de las indicaciones geográficas de las bebidas espirituosas y la utilización de alcohol etílico y destilados de origen agrícola en las bebidas alcohólicas, y por el que se deroga el Reglamento (CE) No 110/2008; Real Decreto 164/2014 por el que se establecen normas complementarias para la producción, designación, presentación y etiquetado de determinadas bebidas espirituosas; Ley 6/2015 Relativa a Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de ámbito supra autonómico.

Análisis de los Reglamentos de la Unión Europea respecto los ordenamientos legales de México. Se realizaron cuadros comparativos de cada uno de los ordenamientos legales establecidos en México y en la Unión Europea a fin de contrastar las deficiencias presentadas en los ordenamientos y que servirían de base para detectar las lagunas existentes en México.

Objetivo 3: Análisis del proceso de gestión de las DO de bebidas espirituosas en México.

Para lograr este objetivo se realizó: 1) compilación de diversos expedientes integrados en el IMPI, con motivo del otorgamiento de la DO a las bebidas espirituosas. 2) se realizaron cuadros comparativos de los requisitos reunidos en cada una de las Denominaciones del Tequila, Mezcal, Bacanora, Sotol, Charanda y Raicilla y; 3) se detectaron las lagunas existentes en los señalados ordenamientos legales.

Se solicitó al Instituto Nacional de Transparencia, Acceso a la Información y Protección de Datos Personales, los expedientes integrados en el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, con motivo de la declaración de protección de Denominación de Origen de bebidas espirituosas en México, como son Tequila, Mezcal, Bacanora, Charanda, Sotol y Raicilla, acudiendo al archivo del IMPI, obteniendo copia de los expedientes integrados para tal finalidad.

Una vez obtenidos los expedientes integrados con motivo de la declaración de protección de DO de las bebidas espirituosas, se realizaron cuadros de doble entrada, señalando cada uno de los requisitos que contemplaba la Ley de la Propiedad Industrial, el Reglamento de la Propiedad Industrial y la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, para la obtención de la protección.

Los requisitos que cumplieron las Denominaciones de Origen se contrastaron con los requisitos de patrimonialización establecidos en la Unión Europea (Espeitx, 2008).

Se detectaron las diversas lagunas existentes en los señalados ordenamientos legales. Derivado de los cuadros elaborados con motivo de los requisitos previstos en la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial, el Reglamento de la Propiedad Industrial y la Ley de Infraestructura de la Calidad, así como los solicitados por parte de la Unión Europea para la patrimonialización de los alimentos, y de los que se requisitaron para la obtención de la protección de Denominación de Origen de las bebidas espirituosas ya citadas.

Objetivo 4: Elaborar una guía considerando los elementos previstos en el contexto Europeo y acordes a la legislación mexicana

Con los resultados obtenidos de los cuadros comparativos a los contenidos de las Leyes mexicanas, en contraste con las Leyes y Reglamentos de la Unión Europea, así como del análisis de los expedientes integrados en el IMPI con motivo de la solicitud de DO de las bebidas espirituosas en México y los elementos de patrimonialización de la Unión Europea establecidos por Espeitx (2008), se procedió a:

Elaborar una Guía que facilite el proceso de gestión de los sellos de calidad ligados al territorio.

5. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

5.1 Descripción del proceso de obtención de la información dada la situación imprevista de la pandemia

Se acceso en diversas ocasiones a la página del Senado de la República a efecto de consultar las Leyes relacionadas con la obtención de sellos de calidad, obteniendo los requisitos establecidos en la Ley de la Propiedad Industrial y Reglamento de la mencionada Ley, con los cuales debían solicitarse las DO hasta antes del 2020, toda vez que a partir de ese año la Ley de Propiedad Industrial fue abrogada por la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial (05 de noviembre de 2020).

Asimismo, se realizó consulta a la página del Senado de la República para consultar la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial, por ser la ley que a partir del mes de noviembre de 2020, norma la obtención de esta clase de sellos, obteniéndose los requisitos que deben presentar las personas o Instituciones interesadas en promover estas protecciones.

Se consultó la Ley de Federal de Normalización y Metrología, obteniendo los requisitos que debían cumplir las Normas Oficiales Mexicanas para poder ser obtenidas, y que se encontraban relacionadas con las bebidas espirituosas que tienen Denominación de Origen hasta el 2020, ya que en el mes de junio de 2020 se abrogó la mencionada ley, para expedir la Ley de Infraestructura de la Calidad en la que se detectó los requisitos que ahora deben contener estas normas para poder ser expedidas.

Además, se realizó consulta a la página del Boletín Oficial del Estado de la Unión Europea, obteniendo el Reglamento (CE) No 110/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo Relativo a la Definición, designación, presentación, etiquetado y protección de la Indicación Geográfica de bebidas espirituosas; identificando los

requisitos específicos que regulan las IG y a los que deben apegarse los productores para solicitar estas diferenciaciones especializadas de sus productos.

Por lo que hace al Reglamento (UE) 787/2019 del Parlamento Europeo y del Consejo Relativo a la definición, designación, presentación y etiquetado de las bebidas espirituosas, la utilización de los nombres de las bebidas espirituosas en la presentación y etiquetado de otros productos alimenticios, la protección de las indicaciones geográficas de las bebidas espirituosas y la utilización de alcohol etílico y destilados de origen agrícola en las bebidas alcohólicas, se consultó la página del Boletín Oficial del Estado (UE), obteniendo los requisitos que debe presentar la bebida para ser considerada espirituosa, los lineamientos a los que se debe apegar el productor para la obtención de alguna IG y los requisitos para estar en posibilidad de realizar la solicitud correspondiente.

Se consultó el Real Decreto 164/2014, a través de la página del Boletín Oficial del Estado (UE), decreto en el que se establecen normas complementarias para la producción, designación, presentación y etiquetado de las bebidas espirituosas; advirtiéndose que éste fue emitido con la finalidad de facilitar la aplicación del etiquetado de las diversas bebidas espirituosas existentes en España, estableciendo un marco normativo unitario, para todo el territorio nacional.

Respecto a la Ley 6/2015 Relativa a Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de ámbito supra autonómico, se consultó la página del Boletín Oficial del Estado (UE), obteniendo información aplicable a las DOP e IGP, cuyo ámbito territorial se extienda a más de una comunidad autónoma, delimitando las funciones de las entidades de gestión. Así como el cumplimiento de los requisitos establecidos con carácter obligatorio para la comercialización de los productos amparados bajo estos sellos de calidad; las atribuciones de la Agencia de Información y Control Alimentarios (organismo autónomo del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente), con funciones de control oficial antes de la comercialización de las DOP e IGP cuyo ámbito territorial se extienda

a más de una comunidad autónoma y las tareas delegadas a organismos de control que actúen como organismos de certificación de producto.

Posteriormente, se solicitó al Instituto Nacional de Transparencia, Acceso a la Información y Protección de Datos Personales, los expedientes integrados en el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, con motivo de la declaración de protección de Denominación de Origen de bebidas espirituosas en México, como son Tequila, Mezcal, Bacanora, Charanda, Sotol y Raicilla. Respondiendo de la imposibilidad de expedir de manera digital los cuadernillos, debido a que no existen de manera digital, aunado a ello, informaron que el costo de las copias de los expedientes solicitados era excesivo, afortunadamente ofrecieron la posibilidad de consultarlos en el archivo del IMPI, para lo cual fue necesario agendar una cita a través del correo electrónico otorgado para tal efecto (juan.zambrano@impi.gob.mx).

El Jefe de la Coordinación Departamental de Archivos de Marcas estableció que la consulta podría ser dentro del horario de 09:00 a 15:00 horas, sin posibilidad de hacer el préstamo de más de tres legajos a la vez, respecto a la consulta de los legajos integrados con motivo de la DO de Tequila, fue necesario contar con asistencia técnica ante el deterioro de los expedientes y a fin de evitar un daño mayor.

Debido a ello, se realizaron visitas durante los meses de octubre y noviembre de 2020, obteniendo de manera digital la información integrada respecto a las solicitudes de DO de Tequila, Mezcal, Bacanora, Charanda y Sotol; a excepción de la Raicilla, ya que el expediente se encontraba aún en estudios de la Dirección de Análisis.

Los expedientes consultados en la primera etapa, conformaron un aproximado total de 20,000 fojas, de las que se escanearon un total de 1,268 fojas. Para el acceso a los expedientes fue necesario acudir en diversas ocasiones, ya que la

consulta por día era únicamente de tres tomos, haciendo un aproximado de 1,300 fojas por día.

En el mes de mayo de 2020, se envió correo a la Jefatura de la Coordinación Departamental de Archivos de Marcas, a fin de tener acceso al expediente integrado con motivo de la Raicilla, logrando la autorización para la revisión y escaneando la información del expediente en un total de 350 fojas

Una vez obtenida la información anterior, se consultó la página del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (2021) con la finalidad de obtener las declaraciones generales de protección de DO de Tequila, Mezcal, Bacanora, Charanda, Sotol y Raicilla, a la par de consultar el Diario Oficial de la Federación de los días 13 de octubre de 1977, 28 de noviembre de 1994, 06 de noviembre de 2000, 08 de agosto de 2002, 27 de agosto de 2003 y 28 de junio de 2019, para identificar los rubros tomados en cuenta por el IMPI para otorgar la protección de DO de los destilados mencionados.

De igual manera se realizó consulta a las Normas Oficiales Mexicanas, como son la NOM-006-SCFI-1994, Bebidas Alcohólicas Tequila-Especificaciones la cual fue expedida en 1994, donde se precisan las reglas para la elaboración del producto denominado Tequila; NOM-070-SCFI-1994, Bebidas Alcohólicas Mezcal Especificaciones expedida igualmente en 1994, encontrando los requisitos a los que se debe ajustar la producción del Mezcal; NOM-168-SCFI-2004, Bebidas alcohólicas Bacanora Especificaciones de elaboración, envasado y etiquetado, emitida en el año 2005 y en la que se encuentran establecidos los requisitos de elaboración del destilado; NOM-144-SCFI-2000 Bebidas alcohólicas Charanda Especificaciones, emitida por la Secretaría de Economía en el año 2001 y en la cual están contenidas las especificaciones para la producción de la bebida denominada Charanda y NOM-159-SCFI-2004, Bebidas Alcohólicas Sotol Especificaciones y Métodos de prueba emitida en el 2004, estableciendo los requisitos de producción de la bebida espirituosa mencionada.

Para facilitar el análisis de la información recabada tanto de las Leyes y Reglamentos de México y de la Unión Europea, así como de la consulta realizada a los expedientes integrados con motivo de las DO de bebidas Espirituosas en México, se realizaron cuadros comparativos de doble entrada y diagramas de flujo que permitieron observar con precisión los puntos que deben ser cumplidos por el promovente para la obtención de las DO.

La información se estructuró inicialmente detectando los requisitos de la normatividad establecida en México, para regular las DO; para después hacer un comparativo con las Leyes y Reglamentos de la UE relativa a las IG de bebidas espirituosas; posteriormente de la información obtenida de los expedientes integrados en el IMPI, con motivo de las DO de bebidas espirituosas, la información se organizó de acuerdo a los requisitos de patrimonialización de la Unión Europea como son componente histórico, vínculo territorial, diferenciación, medio geográfico, técnicas de elaboración, categorías de bebidas, características fisicoquímicas, calidad o reputación (Espeitx, 1996).

Este último punto fue complementado con las Declaraciones de protección de DO de cada una de las denominaciones y con las Normas Oficiales Mexicanas expedidas con motivo de las mismas, a excepción de Raicilla ya que a la fecha no cuenta con norma oficial.

5.2 Comparación de los requisitos de leyes de la UE y de las leyes Mexicanas respecto a la solicitud de sellos de calidad

5.2.1 El proceso normativo en México para las DO

La Tabla 2, muestra los requisitos de procedibilidad establecidos para la obtención de DO establecidos por la Ley de la Propiedad Industrial (1991), y que fueron vigentes hasta noviembre de 2020.

Tabla 2. Requisitos para la solicitud de las DO de acuerdo con la Ley de la Propiedad Industrial

Instancias que pueden hacer la solicitud <ul style="list-style-type: none"> • Persona física o persona moral que se dedique a la extracción, producción o elaboración del producto • Cámaras o asociaciones de fabricantes o productores vinculados con el producto • Dependencias o entidades del Gobierno Federal • Gobiernos de las Entidades de la Federación de la zona donde se extraiga, produzca o elabore el producto
Nombre del solicitante
Domicilio del solicitante
Carácter del solicitante, naturaleza jurídica y actividades a las que se dedica
Nombre de la Denominación de Origen
Descripción detallada del producto, incluyendo características, componentes, forma de extracción, proceso de producción o elaboración y uso en el comercio
NOM a la que deberá sujetarse el producto, forma de extracción, procesos de elaboración o producción y modos de empaque, embalaje o embasamiento.
Lugar de extracción, producción o elaboración del producto, delimitación del territorio o zona geográfica
Vínculos entre denominación, producto, territorio o zona geográfica y factores naturales o humanos
Estudio técnico de autoridad o institución pública o privada que sustente la información
Comprobante de pago

Fuente: Elaboración propia a partir de la Ley de la Propiedad Industrial (1991).

El Reglamento de la Ley de la Propiedad Industrial (1994) precisa los requisitos de forma y que se concentran en 10 puntos (Tabla 3)

Tabla 3. Requisitos y lineamientos de forma para la presentación de las solicitudes de acuerdo al reglamento de la Ley de la Propiedad Industrial

Solicitud debidamente firmada en todos sus ejemplares
Entregar un documento libre con duplicado
Presentar los anexos que se consideren necesarios
Señalar domicilio para oír o recibir notificaciones
Comprobante de pago
Entregar una traducción de los documentos presentados (idioma distinto al español)
Presentar documentos que acrediten el carácter de causahabiente
Personalidad de apoderados
Presentar legalización de documentos provenientes del extranjero
Lugar para la entrega : Se presentan en las oficinas del Instituto, Delegaciones o Subdelegaciones, no obstante pueden presentarse por servicio de mensajería o servicio electrónico

Fuente: Elaboración propia a partir del Reglamento de la Ley de la Propiedad Industrial (1994).

Se consultó la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, a través de la página del Senado de la República, por ser la ley que hasta julio de 2020 aplicaba para la emisión de Normas Oficiales Mexicanas, obteniendo los requisitos y el procedimiento a seguir para emitir este tipo de normas, cuya finalidad es establecer las especificaciones y características de un producto, delimitando la identificación del producto, características, forma de elaboración y los envases o

empaques para su comercialización, concentrando los requisitos de forma en la Tabla 4.

Tabla 4. Requisitos de la Ley Federal de Metrología y Normalización

Denominación de la norma y código
Finalidad
Identificación del producto
Especificaciones y características del producto
Métodos de prueba
Envases o empaque
Concordancia con normas internacionales
Participación de autoridades y prestadores de servicios
Fecha de expedición de la NOM

Fuente: Elaboración propia a partir de la Ley Federal de Metrología y Normalización (1992).

Es importante recalcar que la Ley de la Propiedad Industrial y la Ley Federal sobre Metrología y Normalización en el año 2020, fueron abrogadas por la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial y por la Ley de Infraestructura de la Calidad respectivamente. En la primera ley, se consultó la iniciativa con proyecto de decreto, misma que contiene la exposición de motivos del Senador de la República de la LXIV Legislatura del Congreso de la Unión, Pérez, E. (2019).

En esta exposición se señaló que la nueva Ley se proponía con la finalidad de mejorar el sentido lógico y jurídico de sus disposiciones, que de acuerdo a sus aseveraciones cuenta con definiciones más claras y precisas; simplificando los procedimientos administrativos en beneficio de los usuarios, cuya finalidad es que los derechos de Propiedad Industrial se hagan valer con mayor facilidad y de manera más efectiva para sus titulares.

Sin embargo, por lo que hace al título relativo a las Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas, no se presentan modificaciones sustantivas, tal y como se advierte en el contenido del Tabla 5.

Tabla 5. Diferencias entre la Ley de la Propiedad Industrial y Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial

LEY DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL	LA LEY FEDERAL DE PROTECCIÓN A LA PROPIEDAD INDUSTRIAL
Tipo de persona que presenta la solicitud, física, moral, Cámaras o asociaciones, entidades del Estado, Gobierno Federal;	
Nombre, domicilio, carácter del solicitante, naturaleza jurídica y actividades a las que se dedica;	
Nombre de la Denominación de Origen;	
Descripción del producto, incluyendo características, componentes, forma de extracción y proceso de producción;	
NOM a la que se sujetará el producto;	
Lugar de extracción y producción o elaboración del producto, delimitación del territorio;	
Vínculo entre denominación, producto, territorio y factores humanos;	
Estudio técnico e Institución o Autoridad; y	
Comprobante de pago.	
DIFERENCIA	
	Criterios que establezcan las características y especificaciones que debe cumplir el producto para su extracción, producción o elaboración, envase, empaque o embalaje y comercialización

Fuente: Elaboración propia a partir de la Ley de Propiedad Industrial (1991) y Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial (2020).

Por lo que se observa, esta ley no cumplió con las expectativas de la exposición de motivos, y al no hacer cambios sustanciales a la normatividad relativa a la solicitud de DO, nos encontramos ante el mismo conflicto por parte del usuario, relativo al desconocimiento de los procedimientos a seguir para obtener este tipo de sellos de calidad.

Por su parte, la Ley de Infraestructura de la Calidad (2020), es la ley adjetiva que vino a abrogar a la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (1994); para su análisis se consultó la página del Senado (2020), obteniendo los requisitos que establece para la emisión de las NOM a partir del mes de julio de 2020.

Además se consultó la iniciativa con proyecto de decreto, misma que contiene la exposición de motivos del Senador de la LXIV Legislatura del Honorable Congreso de la Unión, Monreal, R. (2020), que dio origen a la ley que nos ocupa, refiriendo que ante la creación de un nuevo régimen en materia de infraestructura de la calidad, se prevé contribuir a los objetivos de política del gobierno en áreas como

desarrollo industrial, competitividad en las cadenas globales de valor y en los mercados internacionales, el uso sustentable de los recursos naturales, la seguridad alimentaria, la salud, el medio ambiente y el cambio climático; fortaleciendo las instituciones y el desarrollo de los sectores productivos.

La Tabla 6, muestra que en la Ley de Infraestructura de la Calidad (2020), efectivamente presenta cambios radicales al sistema de Normalización, presentando innovaciones por lo que hace a autoridades de verificación de las normas y propuestas de análisis de impacto regulatorio, entre otras.

Tabla 6. Diferencias y Semejanzas entre la Ley Federal Sobre Metrología y Normalización y Ley de Infraestructura de la Calidad

DIFERENCIAS	
LEY FEDERAL SOBRE METROLOGÍA Y NORMALIZACIÓN	LEY DE INFRAESTRUCTURA DE LA CALIDAD.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Denominación de la norma y código; ▪ Finalidad; ▪ Identificación del producto; ▪ Especificaciones y características del producto; ▪ Medios de prueba; ▪ Envases o empaques; ▪ Participación de autoridades y prestadores de servicios; ▪ Fecha de aplicación de la NOM 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Título de la Norma; ▪ Objetivo y campo de aplicación; ▪ Procedimiento para la Evaluación de la conformidad aplicable; ▪ Identificar las autoridades de verificación y vigilancia; ▪ Estándares para su implementación; ▪ Bibliografía y estándares de normas Internacionales y Reglamentos Técnicos; ▪ Clasificación de las normas según los objetivos de interés público que se persigan; ▪ Incluir propuesta de análisis de impacto regulatorio
SEMEJANZAS	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Concordancia con normas Internacionales 	

Fuente: Elaboración propia a partir de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (1992) y Ley de Infraestructura de la Calidad (2020).

De las tablas anteriores, se advierte que en la Ley de Propiedad Industrial (1991), no existieron reglas claras y precisas que permitieran a los productores realizar las solicitudes de DO, de aquellos productos que contaran con un valor agregado, y que desafortunadamente el modelo ha sido replicado por la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial (2020), lo que se traduce que a la fecha seguimos en el camino del desconocimiento de los procedimientos puntuales a seguir para solicitar de manera exitosa estos sellos de calidad.

Por lo que hace al Reglamento de la Ley de la Propiedad Industrial (1994) que es la normatividad aplicable a la fecha y a la cual se deben apegar las solicitudes de DO, no precisa los pasos a seguir para solicitar los sellos de calidad, sólo resume los requisitos de forma en 10 puntos, pero no hace alusión a los procedimientos

específicos que se deben realizar ante el IMPI. La ley misma es omisa en ese punto y de acuerdo al espíritu de las leyes, sus reglamentos deben suplir dichas deficiencias, lo que no acontece con la presente normatividad.

Es importante recalcar que de conformidad con el artículo Cuarto Transitorio de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial (2020), en tanto el Ejecutivo Federal no expide el Reglamento de la nueva Ley, el anterior publicado en el Diario Oficial de la Federación el 23 de noviembre de 1994, así como sus posteriores reformas y adiciones, continuará en vigor.

Por su parte la Ley de Infraestructura de la Calidad (2020) que suple a la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (1994), ha realizado cambios visibles en lo que respecta a la expedición de las NOM, advirtiéndose que estos cambios abonan de mejor manera para garantizar que los productos y servicios cuenten con los requisitos que buscan los usuarios, asegurando la calidad de los mismos, apoyando con ello el cumplimiento de estas normas y sus estándares. No obstante, no es de menor importancia señalar que era necesario contar con autoridades de verificación y vigilancia; e incluir propuesta de análisis de impacto regulatorio, ya que como es señalado por Lucio (2020), el espíritu de la ley debe ser más enfático en el principio precautorio en materia ambiental, para evitar repetir escenarios que se han ido generado por los patrones de intensificación que atraviesan los destilados de agave en nuestro país.

5.2.2 El proceso normativo en la Unión Europea para las bebidas espirituosas con IGP

Al respecto se consultó el Boletín Oficial del Estado de España, obteniendo el Reglamento (CE) No. 110/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo Relativo a la Definición, designación, presentación, etiquetado y protección de la Indicación Geográfica de bebidas espirituosas, (Anexo 1), concentrando los requisitos de forma y de fondo establecidos en dicho Reglamento, con lo que se puede observar

que en la UE, hay un Reglamento específico para la solicitud de DO de bebidas espirituosas.

El mencionado Reglamento establece de inicio las características que deben cumplir las bebidas espirituosas; el sello de calidad designado para estos productos es la Indicación Geográfica y no la Denominación de Origen; es el mismo Reglamento el que establece los requisitos de fondo que deben contener las solicitudes, sin que sean del todo específicas las reglas establecidas para realizar el procedimiento de solicitud del sello de calidad.

En cuanto hace al Reglamento (UE) 787/2019 del Parlamento y del Consejo Relativo establece lo relativo a la definición, designación, presentación y etiquetado de las bebidas espirituosas, la utilización de los nombres de las bebidas espirituosas en la presentación y etiquetado de otros productos alimenticios, la protección de las indicaciones geográficas de las bebidas espirituosas y la utilización de alcohol etílico y destilados de origen agrícola en las bebidas alcohólicas. La consulta se realizó a la página del Boletín Oficial del Estado Español concentrándose en el Anexo 2. Sobre los requisitos establecidos en esta normatividad, específicamente los dirigidos a la obtención de las Indicaciones Geográficas de las bebidas espirituosas.

Se aprecia que el Reglamento de la Unión Europea, resulta ser muy específico en los requisitos para solicitar estas Indicaciones Geográficas, siendo relevante la precisión que deberá convertirse en alcohol etílico de origen agrícola.

Asimismo, se consultó la página del Boletín Oficial del Estado, consultando el Real Decreto 164/2014 por el que se establecen normas complementarias para la producción, designación, presentación y etiquetado de determinadas bebidas espirituosas; concentrándose en el Anexo 3 las disposiciones relativas a las bebidas espirituosas, encontrando que en España existe una normatividad exclusiva para regular el etiquetado de todos los destilados existentes bajo la figura de bebida espirituosa.

En este marco normativo se precisa que para su realización fue necesario consultar a las comunidades autónomas de los sectores que podrían verse afectados, lo que nos conlleva a ratificar que en España la aplicación de la Política Agrícola Común ha sido un proceso caracterizado por el cambio hacia un nuevo concepto de agricultura, según las nuevas preocupaciones sobre la sostenibilidad social y económica, el medio ambiente y la seguridad alimentaria (Fernández-Zarza et al., 2018)

Finalmente se obtuvo la Ley 6/2015 Relativa a Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de ámbito supra autonómico, obtenida a través de la página del Boletín Oficial del Estado de la Unión Europea, realizando concentrado en el Anexo 4 de los contenidos genéricos de la mencionada ley, encontrando que la misma regula los procesos a seguir para la comercialización de los productos amparados bajo DOP o IGP, y que sean producidos en más de una comunidad autónoma.

Encontrando que, en la UE se fortalece la protección de los productos agroindustriales y se le proporciona una continuidad a la valorización de los productos con calidad diferenciada, tal y como ha sido mencionado por Fernández-Zarza et al. (2018).

5.2.3 Comparación de ambas normativas

Una vez recabada la información de las normativas emitidas en la UE con motivo de las Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas, se procedió a realizar la Tabla 7, comparando los requisitos de las Leyes emitidas por la UE, con la Ley Federal de Protección de la Propiedad Industrial (2020) y Reglamento de la Ley de Propiedad Industrial (1991) (por ser la normatividad aplicable en México), respecto a la obtención de estos sellos de calidad.

Tabla 7. Comparativo de los requisitos contenidos en las Leyes de la UE y de México, que regulan las DO e IG

	Unión Europea	México	
	Reglamento (CE) No 110/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo	Ley Federal de la Protección Industrial	Reglamento de la Ley de la Protección Industrial
Exclusivo para Bebidas espirituosas	Si	No	No
Solicitud incluyendo expediente técnico con las especificaciones de la bebida espirituosa	Si	Si	No
Nombre y Dirección del solicitante	Si	Si	No
Especificidad de las características de los destilados	Si	No	No
Características físicas, químicas u organolépticas del producto	Si	Si	No
Explicación detallada que demuestre la relación con el entorno u origen geográfico	Si	Si	No
Complemento de la IG a toda norma de etiquetado	Si	No	No

Fuente: Elaboración propia a partir de las Leyes de la UE y de México, que regulan las DO e IG.

Tabla 8. Comparativo de los requisitos contenidos en las Leyes de la UE y de México, en los relativo a la Presentación y etiquetado en bebidas espirituosas

	Unión Europea	México	
	Reglamento (UE) 787/2019del Parlamento Europeo y del Consejo	Ley Federal de la Protección Industrial	Reglamento de la Ley de la Protección Industrial
Nombre y dirección de la agrupación solicitante y autoridades competentes	SI	NO	NO
Pliego de condiciones	SI	SI	NO
Nombre que se pretende proteger	SI	SI	NO
Especificidad sobre su uso exclusivo para el consumo humano	SI	NO	NO
Características fisicoquímicas y organolépticas	SI	NO	NO
Especificidad sobre el proceso de elaboración resaltando el origen agrícola del alcohol etílico	SI	NO	NO
Especificaciones sobre agregados	SI	NO	NO
Categoría de bebida espirituosa	SI	NO	NO
Método de producción	SI	SI	NO
Características del producto	SI	SI	NO
Definición de la zona geográfica	SI	SI	NO
Normas específicas sobre envasado y etiquetado	SI	SI	NO
Descripción del vínculo y su origen	SI	SI	NO

Fuente: Elaboración propia a partir de las Leyes de la UE y de México, que regulan las DO e IG.

Como puede observarse de los contenidos de las tablas anteriores, en la Unión Europea existe avance en tema de sellos de calidad, en sus Reglamentos se encuentran especificados puntos que en México hasta el momento no han sido regulados. Sin duda el punto más visible es que existe una Ley específica para la regulación de las Indicaciones Geográficas de las bebidas espirituosas, cuando en

nuestra legislación únicamente existen dos normatividades que de manera general pretenden regular la obtención de estos sellos de calidad en general.

De las diferencias existentes en los procedimientos para la obtención de DO de bebidas espirituosas en México y en la Unión Europea, contenidas en los ordenamientos legales, se observó que la legislación mexicana es confusa cuando se trata de solicitar algunos de los sellos de calidad contemplados en la Ley Federal de Protección de la Propiedad Industrial, ya que no se especifica cada uno de los requisitos legales aplicables para estar en posibilidad de obtener este tipo de signo distintivo; asimismo se observó que se desconoce el protocolo que debe aplicar la autoridad encargada de otorgar estos sellos, lo que conlleva a que este tipo de procedimientos obedezcan a relaciones de poderes políticos y económicos (Poméon, et al., 2008).

Con lo anterior, lleva a concluir que en la UE las políticas públicas se encuentran dirigidas a la protección de los productos agroindustriales, y que como lo mencionan Fernández-Zarza, et al. (2018), en el enfoque territorial en España, es un elemento sustancial de los programas de desarrollo, aplicando la filosofía que el territorio se convertiría en un recurso en sí mismo. Aunado a lo señalado en el preámbulo de la Ley 6/2015 de España, en el que se expresa que las DOP e IGP pueden ser consideradas como un elemento que favorece la diferenciación de la producción contribuyendo al incremento de la competitividad de las industrias agroalimentarias, fundamentalmente a través de la valorización de estos productos por parte del consumidor, considerándolas como un instrumento vertebrador en el desarrollo y sostenibilidad de los tejidos rurales.

5.3 Análisis de las solicitudes de las DO de bebidas espirituosas en México

De las 18 DO existentes en México, seis corresponden a bebidas espirituosas, Tequila, Mezcal, Bacanora, Charanda, Sotol y Raicilla, cinco son derivadas de agave y sólo la Charanda es de azúcares de caña.

Una vez que se tuvo acceso a los expedientes integrados en el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, integrados con motivo de las solicitudes de protección de Denominación de Origen de Tequila, Mezcal, Bacanora, Charanda, Sotol y Raicilla, se realizó análisis de la información, clasificándola en cuadros de doble entrada a efecto de visualizar si estas solicitudes cumplían con los requerimientos de la LPI, información que fue concentrada en la Tabla 9 lo relacionado a la información de los solicitantes

Tabla 9. Comparación de las solicitudes de las DO respecto a lo establecido por la LPI en relación a los solicitantes

	BACANORA	CHARANDA	MEZCAL	RAICILLA	SOTOL	TEQUILA
Nombre del solicitante	Secretaría de Desarrollo Económico y Productividad del Gobierno de Sonora	Asociación de productores de Charanda de la Región de Uruapan, A.C.	Cámara Nacional de la Industria del Mezcal A.C.	Consejo Mexicano Promotor de la Raicilla, A.C.	Secretaría de Desarrollo Rural del Gobierno del Estado de Chihuahua	Cámara Regional de la Industria Tequilera de Guadalajara, Jalisco y Representante legal de Tequila Herradura S.A. de C.V.
Domicilio	Domicilio: Comonfort y Paseo del Canal, Sonora, México	Rafael M. Vega No. 27, Barrio de Santiago, Uruapan, Michoacán	Km. 42.5 (Crucero de Mitla) de la carretera Oaxaca-Tehuantepec, Mitla, Oaxaca	Morelos No. 26, Colonia Centro, Municipio de Mascota en el Estado de Jalisco, México	Av. Venustiano Carranza 803, Chihuahua	Avenida Vallarta 1449-206 de Guadalajara, Jalisco y Casco de la Ex Hacienda de San José del Refugio, Amatlán, Jalisco
Carácter del solicitante	Secretario de Estado	Persona moral	Asociación Civil y Entidad del Estado	Asociación Civil (Productores, envasadores y comercializadores de Raicilla)	Secretario de Estado	Cámara Regional de la Industria Tequilera de y Tequila Herradura S.A. de C.V.
Naturaleza jurídica	Entidad del Estado	Representante legal de la Asociación	Representante legal de la Asociación	Representante legal de la Asociación	Entidad del Estado	Institución Pública Autónoma y Sociedad Anónima
Actividades a las que se dedica	Regular la operación, funcionamiento y ejercicio del control sanitario de los establecimientos dedicados a la fabricación, envasado, distribución, guarda, transportación, venta y consumo de bebidas de contenido alcohólico.	Representación y protección de los intereses de los productores, envasadores, destiladores, tenedores de caña y los particulares productores de Charanda.	Elevar el nivel social y económico de la población dedicada al aprovechamiento de la materia prima, producción, comercialización y distribución del Mezcal.	Impulsar y promover la elaboración del plan de trabajo y planeación estratégica de la Raicilla a corto, mediano y largo plazo.	Procurar el mejoramiento de las industrias productoras de Dasyliirion y destilación de la bebida denominada Sotol.	Representar los intereses generales de la Industria Tequilera y de las empresas que la constituyen. Fabricación y compra venta de vino tequila.

Fuente: Elaboración propia a partir de las Declaración de Protección de Denominación de Origen de las bebidas espirituosas en México y de los requisitos establecidos en la Ley de la Propiedad Industrial.

Tabla 10. Comparación de las solicitudes de las DO respecto a lo establecido por la LPI en relación a las características del producto

	BACANORA	CHARANDA	MEZCAL	RAICILLA	SOTOL	TEQUILA
Descripción detallada del producto	Bebida alcohólica regional del Estado de Sonora, obtenida por destilación y rectificación de mostos, preparados directamente con azúcares extraídos de la molienda de las cabezas maduras de agave angustifolia Haw. Proceso artesanal e industrial. Existe Bacanora blanco; reposado y añejo	Bebida espirituosa obtenida de la fermentación y destilación del jugo de la caña de azúcar. Describe todo el proceso de elaboración a través de jugo de caña de azúcar con cepas de levaduras cultivadas llevan a cabo la fermentación alcohólica	Bebida alcohólica obtenida por destilación y rectificación de mostos preparados con los azúcares extraídos del tallo y base de los agaves mezcaleros sometidos a fermentación alcohólica	Es un líquido de aroma y sabor derivado de la especie de maguey empleado y del proceso de elaboración	Bebida alcohólica obtenida por destilación y rectificación de mostos preparados con azúcares de la molienda de las cabezas de los Dasyliirions sotoleros	Bebida alcohólica regional obtenida por destilación de mostos, preparados directa y originalmente de material extraído del agave
Características visuales atribuidas al proceso	Líquido incoloro o amarillento cuando es madurado en recipientes de madera de roble o encino, o cuando es abocado si es maduro	Licor incoloro o ambarino si es madurado en recipientes de roble o encino o cuando se aboque si es madurado	Sin información.	Líquido incoloro cuando se madura en vidrio o amarillento cuando se madura en recipientes de madera o cuando se aboca sin madurarlo	Líquido incoloro o amarillento cuando es madurado en recipientes de madera de roble o encino, o cuando es abocado si es maduro	Líquido transparente, incolorado o ligeramente amarillento después de ser reposado o añejado en recipientes de madera roble o encino.
Materia prima	Agave <i>Angustifolia Haw</i>	Caña de azúcar	Agave <i>Angustifolia Haw</i> (espadín), <i>Agave Esperrima jacobi</i> , <i>Amarilidáceas</i> (maguey de cerro, bruto o cenizo, <i>Agave Weberi cela</i> , <i>Amarilidáceas</i> (maguey de mezcal), <u>Agave Potatorum zucc.</u> , <u>Amarilidáceas</u> (maguey de mezcal), <i>Agave Salmiana</i> Otto Ex Salm SSP <i>Crassispina</i> (Trel) <i>Gentry</i> (maguey verde) y otras especies	Agaves silvestres o cultivados: <i>Agave Maxilliana Baker</i> , <i>Agave Inaequidens Koch</i> , <i>Agave Valenciana</i> , <i>Agave Angustifolia Haw</i> y <i>Agave Rhodocantha</i> , entre otros a excepción del Agave tequilana weber azul	Agave del tipo <i>Dasyliirions sotoleros</i>	Agave <i>Tequilana Weber</i>
Forma de extracción	Se obtiene de manera artesanal a través de jima, tatema, machuque, cuelgue, cocimiento y resaque. De manera industrial a través de jima, cocimiento, molienda, extracción del jugo, estandarización de mostos, fermentación, destilación primaria, rectificación y estandarización	De manera artesanal mediante destilación, molienda, fermentación y rectificación	Se obtiene a través de la cocción del maguey o agave, molienda, fermentación y destilación	Se obtiene de la destilación de jugos fermentados con levaduras mexicanas, espontaneas o cultivadas, extraídos de las cabezas de maguey	Se obtiene a través de hidrólisis, extracción, fermentación, destilación, maduración	Se obtiene a través del proceso de jimado, cocción, molienda, fermentación y destilación

Proceso de producción	Destilación y rectificación de mostos	Destilación y fermentación de caña de azúcar	Destilación y rectificación	Destilación y fermentación	Destilación y fermentación	Destilación y fermentación
-----------------------	---------------------------------------	--	-----------------------------	----------------------------	----------------------------	----------------------------

Fuente: Elaboración propia a partir de las Declaración de Protección de Denominación de Origen de las bebidas espirituosas en México y de los requisitos establecidos en la Ley de la Propiedad Industrial.

Tabla 11. Comparación de las solicitudes de las DO respecto a lo establecido por la LPI en relación a las normas

	BACANORA	CHARANDA	MEZCAL	RAICILLA	SOTOL	TEQUILA
Uso en el comercio (modos de empaque, embalaje o embasamiento)	Envasado	A granel y envasado en botellas de vidrio o plástico, ocasionalmente se agrega un trozo de caña de azúcar y se decora con motivos típicos de la región	A granel y en envases. Para el mercado internacional no se podrá vender a granel y se exportara en envases de 5 litros	No señala	A granel en el Estado de Chihuahua y envasado para la República Mexicana, para la exportación será en envases de hasta 5 litros	Se vende a granel y envasado
NOM a la que deberá sujetarse el producto	NOM-168-SCFI-2004	NOM-144-SCFI-2000	NOM-070-SCFI-1994	Inexistente	PROY-NOM-159-SCFI-2003.	DGN-V-7-1970.

Fuente: Elaboración propia a partir de las Declaración de Protección de Denominación de Origen de las bebidas espirituosas en México y de los requisitos establecidos en la Ley de la Propiedad Industrial.

Tabla 12. Comparación de las solicitudes de las DO respecto a lo establecido por la LPI en relación al vínculo con el territorio

	BACANORA	CHARANDA	MEZCAL	RAICILLA	SOTOL	TEQUILA
Lugar de extracción	Sierra Centro, Sierra Alta y Sierra Sur de Sonora	16 Municipios de Michoacán	Estados de Oaxaca, Guerrero, Durango, San Luis Potosí y Zacatecas	Regiones, productoras de Raicilla: 16 Municipios de Jalisco y uno de Nayarit	Chihuahua, Coahuila y Durango, en total 144 municipios del Desierto y la Sierra	Los municipios de Jalisco y Nayarit 8. Franja comprendida entre los paralelos 20°, 15° y 21°, 15° de latitud norte.
Nombre ligado a una zona	Bacanora. Pueblo y municipio localizados en la Sierra Centro del Estado de Sonora	Cerro llamado Charanda, ubicado en el municipio de Uruapan, Michoacán	Región del Mezcal	Por decreto del Gobierno del Estado de Jalisco en el 2000, se crea el Municipio de Cimarrón Chico de la Raicilla	Coyame de Sotol, Municipio de Chihuahua	
Vínculos entre denominación, producto, territorio o zona geográfica y factores naturales o humanos	30 municipios de Sonora, origen asociado a la cultura ópata del siglo XVIII	Tradicional de Michoacán de la región próxima a Uruapan, donde se instaló la primera fábrica de aguardiente ubicada en el cerro llamado la Charanda, Norte de Uruapan	Producido en los estados de Guerrero, Oaxaca, Durango, San Luis Potosí y Zacatecas y principalmente en la Región de Mezcal que da origen al nombre del producto por la tradición histórica en el proceso de producción de fábricas artesanales	Aspectos climáticos, biológicos y geológicos que hacen que las plantas con las que se produce la raicilla puedan reproducirse naturalmente o de manera programada en toda la región, enriquecidas por los componentes de la tierra, únicos por el tipo de suelos y clima que tienen	Los municipios del Desierto y de la Sierra que dan nombre del producto por tradición histórica en el proceso de producción en fábricas artesanales. Cada municipio cuenta con su variedad de Dasyllirion y del proceso utilizado	Tequila se ha convertido a través de la historia en el nombre del producto cuyas características se deben al lugar, tanto por razones climatológicas como por el factor humano, técnicas de cultivo, elaboración, comercialización, etc.

Instancia que elaboró el estudio	Secretaría de Desarrollo Económico y Productividad del Gobierno de Sonora	de Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco A.C.	Inexistente	Secretaría de Desarrollo Rural del Gobierno del Estado de Jalisco.	Inexistente	Inexistente
----------------------------------	---	---	-------------	--	-------------	-------------

Fuente: Elaboración propia a partir de las Declaración de Protección de Denominación de Origen de las bebidas espirituosas en México y de los requisitos establecidos en la Ley de la Propiedad Industrial.

Del análisis de la información recabada, se observan que algunas solicitudes no cumplieron por completo los requisitos que la ley exigía para obtener este tipo de sellos de calidad, por ejemplo, señala que debe existir una NOM a la que deberá sujetarse el producto, sin embargo, en el caso de la Raicilla no existe esta norma que regule el procedimiento de producción de esta bebida.

La Coordinación de Archivos del IMPI, informó en la primer visita, que el expediente integrado con motivo de la Raicilla, se encontraba en estudio de la Dirección de Análisis, ya que se estaban realizando los estudios correspondientes para expedir la NOM, en la segunda visita realizada en el mes de mayo del presente año, aún no se contemplan los trabajos realizados para obtener la mencionada NOM, y hasta la fecha no se ha dado cumplimiento a los requerimientos solicitados, aún y cuando la DO fue otorgada en el año 2019. En este punto es necesario considerar la situación atípica de la pandemia de COVID-19, que trastocó todas las actividades, entre ellas la de las instancias de gobierno.

Asimismo, dentro de los requisitos se encuentra la solicitud de un estudio técnico de autoridad o Institución pública o privada que sustente la información para la solicitud de declaración de DO, sin embargo, en los casos del Mezcal, Sotol y Tequila no existe el estudio referido. Lo que deduce que aun y cuando no sean satisfechos totalmente los requerimientos de la normatividad, se puede contar con la protección correspondiente.

Estando en la misma situación lo relativo a los requisitos establecidos por el Reglamento de la Ley de Propiedad Industrial, ya que se aprecia que algunos de éstos no fueron cumplidos en los expedientes de solicitud, ejemplificando con la falta de firma en todos los ejemplares, ya que ningún documento contiene firma

autógrafa de las solicitudes. Otro ejemplo puede ser el caso del Mezcal, que no cuenta con los anexos de la solicitud; para Mezcal y Tequila no existe el comprobante de pago de derechos para análisis de la solicitud; para el Mezcal no se cuenta con el poder notarial para acreditar la personalidad de apoderados; para el caso del Bacanora y Sotol, la solicitud fue presentada en las Delegaciones Federales de su Estado. Información que ha sido concentrada en la Tabla 13.

Tabla 13. Cumplimiento de las solicitudes para la DO de acuerdo a lo establecido en el RLPI

	BACANORA	CHARANDA	MEZCAL	RAICILLA	SOTOL	TEQUILA
Debidamente firmada en todos sus ejemplares	No cumple	No cumple	No cumple	No cumple	No cumple	No cumple
Escrito libre con duplicado	Si cumple	Si cumple	Si cumple	Si cumple	Si cumple	Si cumple
Anexos necesarios	Cuenta con anexos	Cuenta con anexos	No cuenta con los anexos requeridos	Cuenta con anexos	Cuenta con anexos	Cuenta con anexos
Domicilio para oír o recibir notificaciones	Comonfort y Paseo del Canal, Edificio Sonora, ala sur, 3er nivel, Sonora, México	Domicilio: Basilio Romo Amguiano 191, Col. Industrial; Gustavo A. Madero, Ciudad de México	Palmeras 306, Colonia Reforma, Oaxaca	Morelos No. 26, Colonia Centro, Municipio de Mascota en el Estado de Jalisco, México.	No cumple	Hamburgo No. 260 de la Ciudad de México
Comprobante de pago	Si cumple	Si cumple	No cumple	Si cumple	Si cumple	No cumple
Traducción de documentos presentados en idioma distinto al español	No	No	No	No	No	No
Presentar documentos que acrediten el carácter de causahabiente. Personalidad de apoderados	Extracto de la Ley Orgánica del Estado de Sonora	Poder Notarial	No cumple	Poder Notarial	Extractos de las funciones del Secretario	Cuenta con carta poder
Presentar legalización de documentos provenientes del extranjero	No	No	No	No	No	No
Pueden presentarse en las oficinas del Instituto, Delegaciones o Subdelegaciones	Delegación Federal de la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial de Sonora	No	No	No	Delegación Federal en Chihuahua	No
Pueden presentarse por servicio de mensajería o servicio electrónico	No	No	No	No	No	No

Fuente: Elaboración propia a partir de la Ley de Propiedad Industrial y de los expedientes integrados con motivo de las Declaraciones de Protección de Denominación de Origen de las bebidas espirituosas en México.

5.3.1 Análisis de los elementos de patrimonialización

En la UE los sellos de calidad han logrado impulsar la industria agroalimentaria, sin embargo, estos productos deben cumplir con ciertos requisitos, de acuerdo a

Espeitx (1996), los alimentos son susceptibles de obtener una calidad diferenciada siempre y cuando cuenten con la vinculación fuerte con el lugar de producción, con el territorio y con los saberes y procedimientos, en el mismo sentido se pronuncian Tolón, y Lastra (2009) al referir que la UE certifica a los “Productos o alimentos de Calidad Diferenciada”, siempre y cuando cumplan con características específicas de producción, ligadas al origen geográfico, alimentación animal o métodos de producción; ingredientes especiales; métodos de producción particular, resultado de tradiciones; criterios organolépticos; altos parámetros de bienestar ambiental o animal y procesamiento, preparación, presentación y etiquetado que destaquen las características del producto.

Estas variables se analizarán a detalle a continuación. Si bien pueden parecer repetitivas, es importante mencionar todos los aspectos que rodean la obtención de una DO, aunado a que este estudio corresponde a un análisis específico sobre las características propias de las DO, más que los documentos a entregar que fue la sección anterior.

5.3.1.1 Componente histórico

Debido a ello, se realizó la concentración de la información contenida en los expedientes integrados con motivo de las DO de bebidas espirituosas en México, para estar en posibilidad de verificar cuales contienen estos elementos de patrimonialización más a detalle.

Tabla 14. Requisitos de patrimonialización de acuerdo al Componente Histórico

Componente histórico (Información que data de los pueblos originarios)						
	BACANORA	CHARANDA	MEZCAL	RAICILLA	SOTOL	TEQUILA
Información que data de los pueblos originarios	Siglo XVIII, consumían bebidas fermentadas preparadas a partir de Agaves	No especificado	No especificado	No especificado	Del 205 (sic) a 1206 D.C. existen vestigios de hornos sotoleros utilizados por los Anasazis, tarahumaras, tobosos y los apaches. Todos grupos étnicos de Chihuahua	A finales del siglo XV y principios del XVI los indígenas utilizaban el agave para hacer un preparado de manera rudimentaria

Durante la colonia	Se introduce la técnica de destilación por los misioneros españoles.	En el siglo XVII, se encontró que los nativos molían con un mazo de madera, sobre roca volcánica o de fuego caña de azúcar hasta obtener jugo o guarapo, para fermentaciones de alta graduación alcohólica. Algunos Frailes implementaron mediante la fermentación, cocimiento, evaporación y destilación la obtención de un líquido incoloro conocido como Ron o Aguardiente de caña.	No especificado.	Existe evidencia que se producía la Raicilla desde esa época y que la nombraron de esa manera para evitar el control de las autoridades virreinales que tenían prohibida la producción de vinos de maguey. En el Siglo XVII se introducen métodos de destilación implementados por los españoles.	En el siglo XVI se introduce el proceso de destilación, existía la oficina recaudadora del impuesto del sotol.	No especificado
Época independiente y revolucionaria	En 1915 se expide permiso para destilar el aguardiente mezcal	No especificado	No especificado	No especificado	En Coahuila en 1908 y en Durango a finales del siglo XIX	No especificado
Documentación de fábricas productoras	En 1901 se publicó el registro de 68 productores	La primera fábrica de aguardiente se estableció cerca del cerro La Charanda, sin contar con la fecha exacta de la conformación de la empresa	No especificado	En 1894 y 1897 hay evidencias de autorización de expendios de vino mezcal, sin especificar número	No especificado	Existe censo de las fábricas productoras de Tequila desde el año de 1899
Especificación del saber hacer	De generación en generación	Es considerada como parte del patrimonio cultural de la población, formando parte de sus hábitos de vida, imprimiendo un fuerte carácter de identidad regional	No especificado	No especificado	No especificado	El conocimiento se ha transmitido de padres a hijos

Fuente: Elaboración propia a partir de los elementos de Patrimonialización señalados por Espeitx (1996) y del contenido de los expedientes integrados con motivo de la DO de bebidas espirituosas en México.

Por lo que hace al componente histórico, se observa que en el caso de Mezcal no se acredita por parte del requirente algún elemento que lo integre, ya que en la solicitud no refiere la época en la que se inició con este tipo de producción, probablemente ante la dificultad de acreditar tal circunstancia al tratarse de diversos estados (Oaxaca, Guerrero, Durango, San Luis Potosí y Zacatecas) los que originalmente solicitaron esta DO. Por su parte, la Raicilla de manera somera refiere la producción de esta bebida en la época de la colonia, sin tener la seguridad que se trate de esta bebida alcohólica, ya que proporcionan

información de la destilación de vinos de maguey, pero no un señalamiento directo que se trate del Raicilla.

Debido a ello, se considera que en ambos casos no se cuenta con el requisito de historia local que refieren Espeitx (1996) y Tolón, A. & Lastra X (2009), como requisito para la patrimonialización alimentaria, con el que se pueda demostrar una fuerte vinculación con un territorio en un periodo de tiempo largo, asociado además a diversos conocimientos de saberes y de prácticas específicas, aspecto que fue solicitado contundentemente en otros intentos de DO, como el caso del queso Cotija en el cual se argumentó por parte del IMPI que se trataría de una denominación genérica al no ser la sierra de Jalmich, la zona exclusiva de producción (Pomeón, et al., 2009)

5.3.1.2. Vínculo Territorial

De la misma manera se realizó el cuadro comparativo respecto al elemento señalado como vínculo territorial, realizando el concentrado de la información en la Tabla 15.

Sin el vínculo territorial no podríamos hablar de tipicidad, que es una característica importante a tomarse en cuenta, ya que convierte al producto no sólo en específico, sino que también lo vuelve único, esto derivado de la combinación de factores humanos y naturales de producción vinculados al territorio, con lo que se garantiza que estos productos no pueden producirse en otra parte del mundo (Vandecandelaere et al., 2010).

Tabla 15. Requisitos de patrimonialización en relación con el vínculo territorial

Vínculo territorial						
	BACANORA	CHARANDA	MEZCAL	RAICILLA	SOTOL	TEQUILA
Estados	Sonora	Michoacán	Guerrero, Oaxaca, Durango, San Luis Potosí y Zacatecas.	Jalisco y Nayarit	Chihuahua, Coahuila y Durango	Guanajuato, Jalisco, Nayarit
Municipios	Bacanora, Sahuaripa, Arivechi, Soyopa, San Javier, Cumpas, Moctezuma, San Pedro de la Cueva, Tepache, Divisaderos, Granados, Huasabas, Villa Hidalgo, Bacadehuachi, Nacorí Chico, Huachinera, Villa Pesquera, Aconochi, San Felipe de Jesús, Huepac, Banamachi, RAYón, Baviacora, Opodepe, Arizpe, Rosario, Quiriego, Suaqui Grande, Onavas, Yecora, Álamos, San Miguel de Horcasitas, Ures, Mazatlán, La Colorada	Ario, Cotija, Gabriel Zamora, Nuevo Parangaricutiro, Nuevo Urecho, Periban, Los Reyes, S. Escalante, Tacambaro, Tancitaro, Tangancicuaro, Taretan, Tocuambo, Turicato, Uruapan, Ziracuaretiro	Solá de Vega, Miahuatlán, Yautepec, Tlacolula, Ocotlán, Ejutla y Zimatlán	<u>Jalisco</u> : Atenco, Chiquilistlan, Juchitlan, Tecolotlán,, Tenamaxtlán, Puerto Vallarta, Cabo Corrientes, Tomatlán, Atenguillo, Ayutla, Cuautla, Guachinango, Mascota, Mistlán, San Sebastián del Oeste y Talpa de Allende. <u>Nayarit</u> : Bahía de Banderas	Todos los municipios de los 3 Estados; haciendo un total de 144 municipios	<u>Guanajuato</u> : Abasolo, Ciudad Manuel Doblado, Cuernámaro, Huanímaro, Penjámo y Purísima del Rincón; <u>Michoacán</u> : Briseñas de Matamoros, Chavinda, Chilchota, Churintzio, Cotija, Ecuandureo, Jacona, Jiquilpan, Nuevo Parangaricutiro, Numarán, Pajacuarán, Peribán, La Piedad, Regules, Los Reyes, Sahuayo, Tancitaro, Tangamandapio, Tangancicuaro, Tanhuato, Tinguindin, Tocuambo, Venustiano Carranza, Villamar, Vistahermosa, Yurécuaro, Zamora y Zináparo; <u>Nayarit</u> : Ahuacatlán, Amatlán de cañas, Ixtlán, Laja, Jalisco, San Pedro Lagunillas, Santa María del Oro y Tepic
Descripción geográfica	Sierra Centro, Río Sonora, San Miguel, Región Dentro, Sierra Alta y Sierra Sur	Subprovincia neo volcánica tarasca y Subprovincia escarpa limítrofe sur	En Oaxaca existe la Región del Mezcal	Región Costa Sierra Occidental, Sierra de Amula, Sierra Costa Sur y Bahía de Banderas	Meseta central entre la Sierra Madre Oriental y la Sierra Madre Occidental	Corredor del Pacífico hacia la cuenca del Río Lerma y estribaciones del Altiplano Jalisciense
Ubicación geográfica	115° 5' 47" de longitud con 32° 40' 30" de latitud y 108° 16' 49" de longitud con 26° 6' 54".	Altura aproximada de 1,600 a 3,842 mts sobre el nivel del mar.	No especificado	El promedio de la región es de 1,401 msn, con altura mínima de 0 m en Bahía de Banderas y máxima de 1,720 m en Cuautla.	Se encuentra en promedio de 1,000 a 2,000 mts de altura sobre el nivel del mar.	Paralelos 20° 15' y 21° 15' de latitud norte y los meridianos 102° y 104° 20' de longitud W de Greenwich.
Lugar vinculado con el nombre del producto	Bacanora. Municipio de Sonora.	Cerro llamado La Charanda, localizado en Uruapan, Michoacán.	No hay ningún lugar o vínculo con ese nombre Mezcal. La propuesta establece que se denominara a toda la zona productora como región del Mezcal.	Por decreto del Gobierno del Estado de Jalisco en el 2000 se crea el Municipio de Cimarrón Chico de la Raicilla.	Municipio de Coyamel del Sotol, Chihuahua	Tequila, Jalisco

Superficie	Total de 18,202,928 Has	Total de 20,068.8 Has	No especificado	No especificado	No especificado	Destinada al sembradío de agaves 34'345 hectáreas.
Destilerías/empresas	No especificado	15 fabricantes registrados en 1991	No especificado	No especificado	No especificado	Existían 32 destilerías y 28 razones sociales
Información sobre productores de materia prima	750 productores	No especificado	No especificado	No especificado	No especificado	No especificado

Fuente: Elaboración propia a partir de los elementos de Patrimonialización señalados por Espeitx (1996) y del contenido de los expedientes integrados con motivo de la DO de bebidas espirituosas en México.

Encontrando que en el caso del Mezcal no se cuenta con un lugar llamado de esta manera, sin embargo, a petición del Gobernador del Estado de Oaxaca en el año de 1994, se crea la Región del Mezcal, año en el cual se otorga la DO, misma circunstancia que ocurrió con la Raicilla, toda vez que, en el año 2000, se crea el municipio de Cimarrón Chico de la Raicilla.

En ambos casos, se considera que el elemento de vínculo territorial es construido para poder cumplir con el requisito y no como se interpreta dentro de las leyes y elementos que deben considerarse para cumplir con los requisitos de patrimonialización emitidos por la UE, que incluso el mismo IMPI (2020), refiere al señalar “una denominación de origen existe sin necesidad de que se declare la existencia de ésta; es decir, que regularmente por la costumbre o tradición, algunos productos con características especiales o singulares son designados con el nombre del lugar donde se producen, o dicho de otra manera, son designados con el nombre del lugar donde tienen su origen o que indican su procedencia...”. Al respecto esta situación no es extraña, puede ocurrir en sentido inverso, es decir, ha habido casos en donde el producto se nombra a partir de una población en específico, tal es el caso del Queso Idiazábal, que de ser un queso del pastor pasó a tener el nombre de una de las comunidades más representativas de la región de producción. (Angélica Espinoza-Ortega,

comunicación personal a partir de una visita de campo a la región del queso Idiazábal).

Para el caso de la DO de Mezcal, sería más conveniente se le hubiera otorgado otro tipo de sello de calidad como la Indicación Geográfica, pues de acuerdo al artículo 265 de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial, esta figura se enfoca al reconocimiento de una zona geográfica que designe un producto como originario de la misma; o bien la combinación del nombre de un producto y una zona geográfica; siendo necesario que la calidad, características o reputación del producto se atribuyan al origen geográfico de las materias primas, procesos de producción o factores naturales y culturales. O bien, que hubiese muchos mezcales con DO que hicieran alusión a la región productora, tal como sucede con los vinos en Europa.

5.3.1.3. Diferenciación

Ahora bien, respecto al elemento diferenciación se realizó la Tabla 16. Sobre los requisitos de patrimonialización (Diferenciación) y contenido de los expedientes integrados con motivo de la DO de bebidas espirituosas en México.

Tabla 16. Requisitos de patrimonialización considerando los aspectos de Diferenciación

Diferenciación						
	BACANORA	CHARANDA	MEZCAL	RAICILLA	SOTOL	TEQUILA
Materia prima.	Agave	Caña de Azúcar	Agave	Agave	Agave	Agave
Variedad vegetal	Littaea y Agave	Caña de Azúcar y sus derivados como son: jugo de caña o sus derivados, melado o jugo concentrado por evaporación, piloncillo, melaza o azúcar cristalizada.	Agave Angustifolia Haw (espadín), Agave Esperrima jacobi, Amarilidáceas (maguey de cerro, bruto o cenizo), Agave Weberi cela, Amarilidáceas (maguey de mezcal), Agave Potatorum zucc, Amarilidaceas (maguey de mezcal); Agave Salmiana Otto Ex Salm SSP Crassispina (Trel) Gentry (maguey verde) y otras especies de agave	Agaves silvestres o cultivados: Agave Maximiliana Baker, Agave Inaequidens Koch, Agave Valenciana, Agave Angustifolia Haw y Agave Rhodacantha, entre otros excepto el Agave Tequilana Weber azul	Desylirion Sotolero	Tequilana Weber azul

Descripción de la planta.	Agave de hojas largas y fibrosas de forma lanceolada, color verde.	No especificado.	Agaves de hojas largas y fibrosas de forma lanceolada, de color verde, aprovechándose la piña o cabeza.	No especificado .	Hojas largas y filosas, de forma lanceolada, color verde, utilizándose la piña o cabeza.	Presenta pencas de color azul verdoso, de una longitud de un metro o mayor, de 10 centímetros aproximadamente de ancho, adelgazándose gradualmente a lo largo hasta terminar en forma de punta.
---------------------------	--	------------------	---	-------------------	--	---

Fuente: Elaboración propia a partir de los elementos de Patrimonialización señalados por Espeitx (1996) y del contenido de los expedientes integrados con motivo de la DO de bebidas espirituosas en México.

El elemento denominado diferenciación fue debidamente cumplido por las seis solicitudes de DO, ya que se refirió en cada una, con respecto a la materia prima de donde se sustraen las bebidas alcohólicas, se tiene que el Charanda se obtiene de la caña de azúcar, respecto a las otras cinco bebidas espirituosas son extraídas del agave. Este requisito es esencial para poder obtener la protección correspondiente, ya que el elemento diferenciación es primordial para la valorización de este tipo de productos.

De acuerdo a los elementos de patrimonialización, los alimentos se vinculan a dos conceptos, la calidad y el origen Espeitx (1996), la calidad proviene precisamente del origen del producto, el cual es suficiente para garantizarla, con lo que surge la vinculación con el lugar de producción, el territorio, los saberes y los procedimientos ancestrales.

5.3.1.4. Características del Medio Geográfico

Al igual que el punto anterior, éste elemento resulta importante, ya que, del tipo de clima, derivara el sabor característico de la materia prima, por ende, su sabor único.

Tabla 17. Sobre los requisitos de patrimonialización en relación a las características del Medio Geográfico

Características del Medio Geográfico						
	BACANORA	CHARANDA	MEZCAL	RAICILLA	SOTOL	TEQUILA
Tipo de suelo	No lo establece	Vertisol, grietas anchas y profundas en sequía y pegajosos en época de lluvias. Los topo formas son llanos y mesetas lávicas de origen	No lo establece	Rocas cenozoicas, terciario e ígneas extorsivas tales como volcánicas, ácidas	Bajo contenido de humedad, de los tipos desértico y estepario, con prolongadas sequías. Sierra caliza del Mezo sónico	Zonas pedregosas con poca humedad

Orografía	No lo establece	volcánico No lo establece	Orografía accidentada	No lo establece	No lo establece	Terrenos con declive para evitar la retención prolongada de humedad
Tipo de clima	No lo establece	Zona de valles de 12° a 21°C y Meseta Tarasca 21° a 27°C. Frío	No lo establece	Promedio regional de 20.2°C, con mínimas de 18.7°C en San Sebastián y máxima de 21.8°C en Mascota. Semi cálido	Extremoso mucho calor en verano y heladas severas en invierno	Poca humedad

Fuente: Elaboración propia a partir de los elementos de Patrimonialización señalados por Espeitx (1996) y del contenido de los expedientes integrados con motivo de la DO de bebidas espirituosas en México.

El tipo de suelo de donde se cosechan las materias primas, constituye parte de la diferenciación de la materia al ser el medio geográfico determinante para las características fisicoquímicas que adquirirá la misma. Al respecto, la solicitud de Bacanora no señala este requisito y el Mezcal solo puntualiza contar con una orografía accidentada, por lo que se considera que estas dos DO no cumplen con este requisito específico. En parte es quizá porque son regiones muy amplias cuyas características no son similares.

Conforme lo establecido por Espeitx (1996), al otorgar a un lugar ciertas características, por ende, se le otorga esa diferenciación al producto, elemento que finalmente se atribuye al lugar de producción, viéndose reflejado en el producto que se comercializa.

5.3.1.5 Características Fisicoquímicas

Las características fisicoquímicas son igualmente importantes, ya que derivadas de ellas se darán las propiedades organolépticas del producto, mismas que han sido concentradas en la Tabla 18.

Tabla 18. Comparativo de la patrimonialización sobre las características Fisicoquímicas

Características fisicoquímicas						
	BACANORA	CHARANDA	MEZCAL	RAICILLA	SOTOL	TEQUILA
Porcentaje de materia prima	100% Agave	100% de caña de azúcar	100% de agave	100% de agave	100% de Dasyliroton sotolero	100% Agave tequilero

Alcohol	A 239 K (20°) Min 38 Max 55	35% a 55% en volumen de 20°	% de alcohol en volumen a 20°C. Mínimo 36,0 Máximo 55,0	De 35 a 55% alc. Vol. 20°C	38,0 a 55,0° en porcentaje de alcohol a 20°C	38 con una tolerancia de -0.5° Gay Lussac en límites inferiores y superiores
Metanol	30 mg/100	0,0 a 300,0 mg/100 ml	300,0 mg/100 ml	30 mg/100 ml mínimo y máximo 300 mg/100 ml	0 a 350 en mg/100 ml	0
Azúcares	20%	0 a 15,0%	40% de otros azúcares	No lo establece	49%	49%
Levaduras	No lo establece	Cultivadas o no cultivadas	No lo establece	Levaduras mexicanas espontaneas o cultivadas	Levaduras naturales o cultivadas	No lo establece
Color	Incoloro o amarillento si es madurado en recipientes de madera de roble o encino	Incoloro o ambarino brillante si es abocado	Incoloro o ligeramente amarillo si esta añejado	Incoloro cuando se madura en vidrio o amarillento si se madura en recipientes de madera	Incoloro ligeramente amarillo, si esta añejado, reposado o abocado	incoloro o ligeramente amarillento
Olor	Característicos	Característico	Característico de la zona de elaboración	No lo establece	Característico de acuerdo al Dasyllirion utilizado	No lo establece
Sabor	Característico	Característico	Característico de la zona de elaboración	Determinado por la mezcla de las variedades de agave utilizado	Característico de acuerdo al Dasyllirion utilizado	Sui generis
Categorías	Bacanora blanco, reposado y añejo, pudiendo ser abocado	Charanda blanco, dorado, reposado y añejo	Mezcal joven, reposado, añejo pudiendo ser abocado	Raicilla joven, blanco o plata; Envejecida o madurada en vino; Reposada u oro y Añejada	Sotol blanco, joven, reposado o añejo	Tequila blanco, reposado y añejo

Fuente: Elaboración propia a partir de los elementos de Patrimonialización señalados por Espeitx (1996) y del contenido de los expedientes integrados con motivo de la DO de bebidas espirituosas en México.

Para el caso de Tequila, Mezcal, Bacanora, Charanda y Sotol, sus Normas Oficiales refieren las características fisicoquímicas a las que se ajusta cada una de estas bebidas alcohólicas. Para el caso de la Raicilla, la información se recabo a partir de la declaración de protección de DO, ya que como se ha mencionado en líneas anteriores, no existe la NOM correspondiente.

Advirtiéndose que todas las DO cumplen con el requisito, al hacer la descripción de todas las características físicas de la materia; información que es relevante para el supuesto de solicitar la autorización para utilizar la DO de alguna de las bebidas referidas. Sin embargo, existen algunos aspectos sobre todo lo relacionado con el sabor y el aroma que son muy ambiguos, sería necesario establecer una serie de descriptores, tal como existe en otras bebidas como en el vino.

5.3.1.6 Proceso de Elaboración

De la misma importancia que los elementos anteriores, es el proceso de elaboración, desde el manejo del campo hasta la terminación del producto para su comercialización, información que ha sido concentrada en la Tabla 19, que a continuación se presenta:

Tabla 19. Comparación de la patrimonialización en relación con el manejo en campo de la materia prima

Manejo en campo						
	BACANORA	CHARANDA	MEZCAL	RAICILLA	SOTOL	TEQUILA
Manejo de los cultivos	No lo establece	No especificado	No especificado	No especificado	No especificado	Desmonte, arado profundo, arado de discos y rastreo. Se deja descansar la tierra por períodos de uno a tres años. El primer año se efectúa una inspección, desechando a los que no lograron un desarrollo normal. En las tierras donde se siembra maíz en los tres primeros años de se desentierra el agave, al cuarto año y hasta la madurez solo se limpia la maleza, labor que se hace de forma manual.
Semillas y forma de reproducción	Hijuelos a partir de los 3 años y semillas a partir de los 6 años	No especificado	No especificado	No especificado	No especificado	Hijuelo o retoño de 3 o 4 años de edad
Técnica de plantación	Asexual puede ser mediante rizomas y bulbillos y de forma sexual vía semillas	No especificado	No especificado	No especificado	No especificado	La distancia entre cada agave es de 4.00 mts, y a lo largo entre cada planta es de 1.30 mts
Proceso en la elaboración artesanal	Etapas de Jima, tatema, machuque, cuelgue, cocimiento (destilación) y resaque	Etapas de cocción, molienda, fermentación, destilación y rectificación.	Se obtiene por medio de cocción, molienda, fermentación y destilación.	Se obtiene mediante jimado, cocción, molienda, fermentación y destilación.	Se obtiene por medio de fermentación y destilación.	Inexistente.
Proceso en la elaboración Industrial	Etapas de Jima, cocimiento, molienda, extracción de jugo, estandarización de mostos, fermentación y destilación primaria, rectificación y estandarización.	Inexistente	Inexistente	Inexistente	Inexistente	Etapas de jima, cocción, molienda, fermentación y destilación.
Jimado	Se corta el maguey y se separan las hojas hasta dejar el tallo de la planta	Inexistente	No especificado	<u>Raicilla:</u> Corte de las hojas a magueyes o agaves maduros. <u>Raicilla Artesanal:</u> Corte de las hojas de magueyes o agaves.	Se retira la cabeza o piña de la planta, se rasuran las cabezas, quedando limpias para utilizarlas para la bebida alcohólica.	Se cortan las pencas en su base, partiendo la cabeza en dos y descogollar, lo que servirá de materia prima para la producción.

Fuente: Elaboración propia a partir de los elementos de Patrimonialización señalados por Espeitx (1996) y del contenido de los expedientes integrados con motivo de la DO de bebidas espirituosas en México.

Tabla 20. Comparación de la patrimonialización en relación con el manejo de la transformación

Manejo en la transformación						
	BACANORA	CHARANDA	MEZCAL	RAICILLA	SOTOL	TEQUILA
Cocción	<u>Artesanal:</u> Se cuecen las cabezas en una fosa de 1.5 m de diámetro por 2 m de profundidad, se forman brazos y se coloca una capa de piedras para alcanzar una temperatura de 150 y 200°. Dura dos noches. Industrial: Se realiza por 7 horas a 121°C o por 3 días a 150°C.	No especificado	<u>Mezcal:</u> cocimiento de cabezas o jugos de maguey o agave en hornos de pozo, mampostería o autoclave. <u>Artesanal:</u> cocimiento de cabezas de maguey o agave en hornos de pozo o elevados de mampostería. <u>Ancestral:</u> Cocimiento de cabezas de maguey o agave en hornos de pozo.	<u>Raicilla:</u> cocimiento de cabezas en hornos de pozo, mampostería o autoclave. <u>Raicilla Artesanal:</u> cocimiento de cabezas de maguey en hornos de pozo o elevados de mampostería calentados con gas o leña. <u>Raicilla Tradicional Ancestral:</u> cocimiento de cabezas de agave o maguey en hornos de pozo o mampostería.	Se realiza en un ambiente de exceso de humedad a alta temperatura, mediante la fermentación de los azúcares se obtiene el alcohol	Se realiza en hornos de mampostería, las cabezas se parten en dos colocándose en forma que el vapor se inyecta a una presión de media libra. El tiempo de cocción es de 16 horas y por un lapso de reposo del mismo tiempo, con ello sufre una hidrólisis dando lugar a azúcares fermentados.
Molienda	<u>Artesanal:</u> Se machuca una por una sobre un tronco con un hacha obteniendo el zaito. <u>Industrial:</u> Se utiliza molino de cuchillas	Se realiza la molienda de la caña de azúcar	<u>Mezcal:</u> tahona, molino chileno o egipcio, trapiche, desgarradora, tren de molinos o difusor. <u>Artesanal:</u> con mazo, tahona, molino chileno o egipcio, trapiche o desgarradora. <u>Ancestral:</u> con mazo, tahona, molino chileno o egipcio	<u>Raicilla:</u> tahona, molino egipcio o chileno, desgarradora, trapiche o tren de molinos. <u>Raicilla Artesanal:</u> con mazo, tahona, molino chileno o egipcio, trapiche o desgarradora de golpe. <u>Raicilla Tradicional Ancestral:</u> con mazo, sobre canoa o pileta de madera, tahona, molino chileno o egipcio	No refiere	El agave cocido es desmenuzado en una desgarradora de cuchillas, después se pasa a un tándem de cuatro molinos donde se hace la extracción del jugo, añadiendo agua de imbibición para mejorar la extracción y ajustar el BRIX deseado, que generalmente debe ser de 9.0
Fermentación	<u>Artesanal:</u> La fermentación se realiza de acuerdo al clima, en época de calor e 4 a 5 días y en clima gélido 7 días. <u>Industrial:</u> Se inocula el jugo con levaduras en tanque de acero inoxidable	Se preparan mostos azucarados a base de jugo de caña, siendo fermentados por levaduras para convertir los azúcares en alcohol etílico	<u>Mezcal:</u> recipientes de madera, piletas de mampostería o tanques de acero inoxidable. <u>Artesanal:</u> oquedades en piedra, suelo o tronco, piletas de mampostería, recipientes de madera o barro, pieles de animal, pudiendo incluir fibra de maguey o agave. <u>Ancestral</u>	<u>Raicilla:</u> recipientes de madera, piletas de mampostería o tanques de acero inoxidable. <u>Raicilla Artesanal:</u> oquedades en piedra, suelo o tronco, piletas de mampostería, recipientes de madera o barro, pieles de animal, cuyo proceso puede incluir fibra de maguey. <u>Raicilla Tradicional Ancestral:</u> oquedades en piedra, suelo o tronco, piletas de mampostería, recipientes de madera o barro, pieles de animal, cuyo proceso debe incluir la fibra de maguey	Los jugos del sotol se ponen a fermentar con levaduras nativas o cultivadas	El mosto obtenido de la molienda, pasa a tinajas de fermentación de acero inoxidable, utilizando levadura de la familia saccharomycetáceas, nutriendolas con sulfato de amonio y proporcionando una adecuada aeración, llevando un tiempo natural de 96 horas.
Destilado	<u>Artesanal:</u> Se realiza en dos partes: el destilador y el condensador. El destilador también denominado olla, se vierte agua de aproximadamente cm, por abajo del recipiente se enciende la fuente de calor,	Se lleva a cabo en alambiques de forma continua o discontinua, obteniendo un ron, el cual es añejado en barricas de roble	<u>Mezcal:</u> alambiques, destiladores continuos o columnas de cobre o acero inoxidable. <u>Artesanal:</u> con fuego directo en alambiques de caldera de cobre	<u>Raicilla:</u> alambiques, destiladores continuos, discontinuos o columnas de cobre o acero inoxidable. <u>Raicilla Artesanal:</u> con fuego directo en	Los jugos del sotol se calientan en alambiques para separar los alcoholes obtenidos por la fermentación de azúcares	Llegando a su término la fermentación, se procede a destilaciones sucesivas en tres alambiques de acero inoxidable, de los cuales dos funcionan como destrozadores y uno como rectificador. Del primer destrozador se obtiene un producto

	<p>alimentada con leña y cuando el agua empieza a hervir se coloca el zaito, cargado el alambique se cubre sellando las uniones para evitar fuga de vapores. El condensador contiene agua circulante para mantener la temperatura de enfriamiento adecuada, su función es condensar los vapores provenientes del destilador. El producto obtenido de la primera destilación se le llama vino.</p> <p><u>Industrial:</u> Primera destilación a la que se somete el jugo fermentado, en alambique de cobre o acero inoxidable</p>		<p>u olla de barro y montera de barro, madera, cobre o acero inoxidable, se puede incluir fibra de maguey o agave.</p> <p><u>Ancestral:</u> con fuego directo en olla de barro y montera de barro o madera, se puede incluir fibra del maguey o agave</p>	<p>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.</p> <p><u>Raicilla</u> <u>Tradicional</u> <u>Ancestral:</u> con fuego directo producido con leña en olla de barro y montera de barro o madera, cuyo proceso debe incluir fibra de maguey</p>		<p>llamado ordinario, de una graduación de 2.6 G.L. El ordinario es destilado en alambique rectificador hasta que el producto esté terminado, o sea el tequila alcanza un grado comercial de 46 y 48 grados G.L.</p>
Rectificación	<p><u>Artesanal:</u> El vino se somete a una segunda destilación llamada resaque de donde se obtiene el bacanora. <u>Industrial:</u> Segunda destilación, separando los medios y colas, los medios son conocidos como vinos y es lo que sirve de base para la estandarización del bacanora.</p>	Se destila nuevamente el aguardiente obtenido de la primera destilación, purificándolo de compuestos no deseables.	No especificado	No especificado	No especificado.	Se realiza en forma lenta, lo que proporciona calidad de la materia prima.

Fuente: Elaboración propia a partir de los elementos de Patrimonialización señalados por Espeitx (1996) y del contenido de los expedientes integrados con motivo de la DO de bebidas espirituosas en México.

Respecto al manejo del campo, en cinco de las solicitudes no se hace la descripción del mencionado manejo, únicamente el Tequila hace alusión de las técnicas realizadas para el cuidado de los cultivos de agaves. En cuanto al proceso de elaboración de los productos, las seis solicitudes de DO cumplen con el requisito, describiendo los procesos realizados algunos de manera artesanal como son el Mezcal, Bacanora, Charanda, y Raicilla, de manera industrial para el caso del Tequila.

Las precisiones de elaboración del producto, deben estar contenidas en la NOM que se expida con motivo de la declaración de protección de DO, a efecto que terceras personas puedan en su momento solicitar la autorización para usar esta DO o en su caso la IG; solicitud que debe hacerse ante el IMPI, presentando el documento que acredite el cumplimiento de las Normas Oficiales Mexicanas correspondientes.

5.3.1.7 Tipos y Clases de productos

Elemento importante, el saber las clases y tipos que existen de cada producto y la forma de elaboración de los mismos, ya que también son elementos de la diferenciación que presenta cada bebida.

Las cinco solicitudes refieren la forma de elaboración de los tipos y clases de sus productos, especificando la materia prima de donde son extraídas las bebidas alcohólicas, en todas ellas se hace alusión de las combinaciones realizadas para obtener un producto final, cumpliendo con los requisitos establecidos para la emisión de las Normas Oficiales Mexicanas. Para el caso de la Raicilla la información se recabo de la declaración de protección de DO, ya que como se mencionó no se ha expedido la NOM correspondiente.

Información que ha sido concentrada en la Tabla 21 denominada Comparativo de patrimonialización en relación a las variedades o clases de productos.

Tabla 21. Comparativo de la patrimonialización en relación a las variedades o clases de productos

Clases de producto					
BACANORA	CHARANDA	MEZCAL	RAICILLA	SOTOL	TEQUILA
Bacanora 100% de agave: se obtiene de mostos preparados solo de los azúcares el agave.	Charanda: se obtiene de la fermentación y destilación del jugo de la caña de azúcar.	Mezcal 100% de agave: proviene de los mostos que exclusivamente contienen azúcares provenientes de agaves.	Raicilla: 100% de agave, su elaboración debe cumplir cinco etapas: jimado, cocción, molienda, fermentación destilación.	Sotol 100% puro o 100% puro Sotol: se obtiene de la destilación y rectificación de mostos, preparados directa y originalmente del material extraído.	Tequila 100% de agave: no puede ser enriquecido con otros azúcares distintos a los obtenidos del agave tequiliana weber variedad azul.
Bacanora: se obtiene de los mostos en cuya formulación se han adicionado hasta una proporción no mayor del 20% de azúcares distintos a las cabezas maduras del agave.		Mezcal: Es aquel que proviene de los mostos de agaves y que se les ha adicionado hasta un 40% de otros azúcares	Raicilla Artesanal: su elaboración debe cumplir con las etapas de jimado, cocción, molienda, fermentación, destilación.	Sotol: se obtiene por destilación y rectificación de mostos, siendo susceptible de ser enriquecido por otros azúcares hasta una proporción no mayor de 49%, sin permitir las mezclas en frío.	Tequila: los mostos pueden ser enriquecidos y mezclados con azúcar hasta en un 49%.
			Raicilla tradición ancestral: su elaboración debe cumplir por lo menos cuatro etapas: jimado, cocción, molienda, fermentación.		
Bacanora blanco:	Charanda blanco:	Mezcal blanco o	Raicilla joven blanco o	Sotol blanco: cuya	Tequila blanco o plata:

producto cuya graduación alcohólica comercial debe ajustarse con agua de dilución.	producto incoloro cuya graduación alcohólica debe ajustarse con agua de dilución.	joven: Mezcal incoloro y translucido que no es sujeto a ningún tipo de proceso posterior.	plata: incolora y translúcida que no está sujeta a ningún proceso posterior.	graduación alcohólica debe ajustarse con agua de dilución.	producto transparente, sin abocante, obtenido de la destilación añadiendo únicamente agua de dilución, con maduración menor a dos meses.
Bacanora joven u oro: Es el resultado de la mezcla del Bacanora blanco con Bacanora reposado y/o añejos.	Charanda dorado u oro: Puede ser abocado, cuya graduación alcohólica debe ajustarse con agua de dilución. Es el resultado de las mezclas de charanda blanco con charandas maduros o añejos.	Madurado en vidrio: Mezcal estabilizado en recipiente de vidrio más de 12 meses en recipientes de madera que garanticen su inocuidad, con variaciones mínimas de luminosidad, temperatura y humedad.	Raicilla envejecida o madurada en vidrio: Estabilizada en recipiente de vidrio por más de 12 meses, bajo tierra en un espacio con variaciones mínimas de luminosidad, temperatura y humedad.	Sotol joven: puede ser abocado, es el resultado de las mezclas de sotol blanco con sotol reposado y/o añejo de 1 a 2 meses.	Tequila joven u oro: es el resultante de la mezcla de tequila blanco con tequilas reposados y/o añejos y/o extra añejos. Debe estar abocado.
Bacanora reposado: Se deja por lo menos dos meses en recipientes de madera de roble o encino, cuya graduación alcohólica comercial debe ajustarse con agua desmineralizada, potable o destilada.	Charanda reposado: puede ser abocado, con permanencia mínima de dos meses en recipientes de madera de roble o encino.	Reposado: Mezcal que debe permanecer de 2 y 12 meses en recipientes de madera que garanticen su inocuidad, con variaciones mínimas de luminosidad, temperatura y humedad.	Raicilla reposada u oro: debe permanecer más de 12 meses en recipientes de madera, en un espacio con variaciones mínimas de luminosidad, temperatura y humedad.	Sotol reposado: puede ser abocado se deja por lo menos dos meses en recipientes de madera de roble, encino, acacia, castaño, haya, fresno u otras alternativa, cuya graduación alcohólica comercial debe ajustarse con agua de dilución.	Tequila reposado: puede estar abocado, con una maduración de por lo menos dos meses en recipientes de roble o encino, su contenido alcohólico puede ajustarse con agua de dilución.
Bacanora añejo: sujeto a proceso de maduración de por lo menos un año en recipientes de madera de roble o encino, ajustando la graduación alcohólica comercial con agua potable o destilada.	Charanda añejo o añejado: puede ser abocado, sometido a proceso de maduración de por lo menos 12 meses en recipientes de madera de roble o encino.	Añejo: Mezcal que debe permanecer más de 12 meses en recipientes de madera que garanticen su inocuidad, con variaciones mínimas de luminosidad, temperatura y humedad.	Raicilla añejada: debe permanecer por más de 12 meses en recipientes de madera, en un espacio con variaciones mínimas de luminosidad, temperatura y humedad.	Sotol añejo: puede ser abocado, sujeto a proceso de maduración de por lo menos un año en recipientes de madera de roble, encino, acacia, castaño, haya, fresno u otras alternativa, cuya graduación alcohólica comercial debe ajustarse con agua de dilución.	Tequila añejo: puede ser abocado, con maduración de por lo menos un año en contacto directo con recipientes de roble o encino. El contenido alcohólico debe ajustarse con agua de dilución.
		Abocado con: Mezcal al que se le debe incorporar directamente para adicionar sabores, tales como gusano de maguey, damiana, limón, miel, naranja, mango, entre otros.	Abocado con raicilla; se debe incorporar directamente ingredientes para incorporar sabores.		Tequila extra añejo: puede ser abocado sujeto a proceso de maduración de por lo menos tres años en contacto directo con recipientes de roble o encino. Su contenido alcohólico debe ajustarse con agua de dilución.
		Destilado con: Mezcal que debe destilarse con ingredientes para incorporar sabores, tales como pechuga de pavo o pollo, conejo, mole, ciruelas, entre otros.	Destilado con Raicilla únicamente artesanal o tradicional, debe someterse a una destilación adicional, con ingredientes para incorporar sabores.		
	.	Mezcal % de agave:	Raicilla: su elaboración	Sotol: se obtiene por	Tequila: los mostos

		proviene de los mostos que exclusivamente contienen azúcares provenientes de agaves.	debe cumplir cuatro etapas.	destilación y rectificación de mostos, siendo susceptible de ser enriquecido por otros azúcares hasta una proporción no mayor de 49%, sin permitir las mezclas en frío.	pueden ser enriquecidos y mezclados con azúcar hasta en un 49%.
		Mezcal: Es aquel que proviene de los mostos de agaves y que se les ha adicionado hasta un 40% de otros azúcares	Raicilla Artesanal: su elaboración debe cumplir cuatro etapas.	Sotol 100% puro o 100% puro Sotol: se obtiene de la destilación y rectificación de mostos, preparados directa y originalmente del material extraído.	Tequila 100% de agave: no puede ser enriquecido con otros azúcares distintos a los obtenidos del agave tequiliana weber variedad azul.

Fuente: Elaboración propia a partir de los expedientes integrados con motivo de la DO de bebidas espirituosas en México.

5.3.1.8 Calidad o Reputación

Los productos vinculados al origen, pueden crear un valor agregado una vez que son reconocidos en el mercado, introduciéndose en mercados especializados donde se comercializan productos más competitivos (Vandecandelaere et al., 2010). Tal es el caso de las DO de bebidas espirituosas mexicanas, ya que algunas de ellas han podido posicionarse exitosamente en el mercado internacional, tal y como puede observarse en la Tabla 22.

Tabla 22. Comparativo de la patrimonialización en relación a su calidad o reputación

Calidad o reputación						
	BACANORA	CHARANDA	MEZCAL	RAICILLA	SOTOL	TEQUILA
Cuenta con la NOM	NOM-168-SCFI-2004	NOM-144-SCFI-2000	NMX-V-8-1993-SCFI	No cuenta	NOM-159-SCFI-2004,	NOM DGN-V-7-1970
Donde es conocida	México y el extranjero	México	México y el extranjero	México	México	México y el extranjero
Para que se utilizaba	Ceremonias religiosas	Sin información	Sin información	Sin información	Fines alimenticios, religiosos, medicinales o cestería	Sin información
Exportación	Sin información	Sin información	Sin información	El IMPI realizará gestiones para obtener el reconocimiento en el extranjero	Sin información	Exportaba 11'263,000 litros en 1973

Fuente: Elaboración propia a partir de los elementos de Patrimonialización señalados por Espeitx (1996) y del contenido de los expedientes integrados con motivo de la DO de bebidas espirituosas en México.

Las seis Denominaciones de Origen de bebidas espirituosas en México, al ser reconocidas se les ha proporcionado esta diferenciación, pero es importante aún dar mayor reputación a las mismas, ya que como se refleja el Cuadro de análisis

la Charanda, Raicilla y Sotol, solo son conocidos en México y no en otras partes del mundo, como el caso del Mezcal y Tequila.

Cuando la finalidad de la valorización de estos productos agroalimentarios es precisamente el conseguir insertarse en mercados especializados, con los que se pueda obtener ventajas colectivas, garantizando a los productores mayores ingresos.

5.3.2. Identificación de puntos de conflicto en las solicitudes de DO, respecto a los lineamientos establecidos en las Leyes Mexicanas

Del análisis de la información recabada se realizó tabla concentrada en el que de manera visible se advierte que varias denominaciones de origen, no cuentan con todos los elementos que requerían para obtener las declaraciones de DO, tal y como se refleja en la Tabla 23.

Tabla 23. Puntos de conflicto de las DO de bebidas espirituosas en México, con relación a las Leyes que las regulan

LEY DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL (Requisitos de procedibilidad)						
	BACANORA	CHARANDA	MEZCAL	RAICILLA	SOTOL	TEQUILA
Solicitud de persona física o persona moral que se dediquen a la extracción, producción o elaboración del producto	NO	NO	NO	NO	NO	NO
Cámaras o asociaciones de fabricantes o productores vinculados con el producto	NO	SI	SI	SI	NO	SI
Dependencias o entidades del Gobierno Federal	NO	NO	NO	NO	NO	NO
Los Gobiernos de las Entidades de la Federación de la zona donde se extraiga, produzca o elabore el producto	SI	NO	SI	NO	SI	NO
Nombre y domicilio del solicitante	SI	SI	SI	SI	SI	SI
Carácter del solicitante, naturaleza jurídica y actividades a las que se dedica	SI	SI	SI	SI	SI	SI
Nombre de la Denominación de Origen	SI	SI	SI	SI	SI	SI
Descripción detallada del producto, incluyendo características, componentes, forma de extracción, proceso de producción o elaboración y uso en el comercio	SI	SI	SI	SI	SI	SI
NOM a la que deberá sujetarse el producto, forma de extracción, procesos de elaboración o producción y modos de empaque, embalaje o embasamiento	SI	SI	SI	NO	SI	SI

Lugar de extracción, producción o elaboración del producto, delimitación del territorio o zona geográfica	SI	SI	SI	NO	SI	SI
Vínculos entre denominación, producto, territorio o zona geográfica y factores naturales o humanos	SI	SI	SI	SI	SI	SI
Estudio técnico de autoridad o institución pública o privada que sustente la información	SI	SI	NO	SI	SI	NO
Comprobante de pago	SI	SI	NO	SI	NO	NO

Fuente: Elaboración propia a partir de las Declaraciones de Protección de DO de bebidas espirituosas en México y de la Ley de la Propiedad Industrial.

Como se observa, en la Ley de la Propiedad Industrial se establecen una serie de requisitos para que el IMPI este en posibilidad de realizar el estudio de declaración de protección de DO, en los casos estudiados se aprecian que aún y cuando no se cumple con algunos requisitos de procedibilidad, finalmente las declaratorias fueron publicadas en el Diario Oficial de la Federación, otorgando las DO, lo que lleva a concluir que existen diversas discrepancias respecto a la integración de los expedientes integrados y de los requisitos aprobados para estos sellos de calidad.

Circunstancias que hace pensar que existe ventaja desleal en ese sentido, donde los grandes productores que cuentan con más recursos para dedicarlos al proceso terminan obteniendo mayores beneficios (Vandecandelaere et al., 2010). O tal vez, como es mencionado por Fernández-Zarza, M. et al. (2018), la burocracia juega un papel central en la obtención de estos sellos, ya que como se ha mencionado algunas DO no cumplen con los requisitos que conectan la calidad de los productos con su origen y aun así cuentan con la protección correspondiente.

Tabla 24. Puntos de conflicto de las DO de bebidas espirituosas en México, con relación a las Leyes que las regulan

REGLAMENTO DE LA LEY DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL (Requisitos de forma)						
	BACANORA	CHARANDA	MEZCAL	RAICILLA	SOTOL	TEQUILA
Debidamente firmada en todos sus ejemplares	NO	NO	NO	NO	NO	NO
Escrito libre con duplicado	SI	SI	SI	SI	SI	SI
Presentar anexos necesarios	SI	SI	NO	SI	SI	SI
Señalar domicilio para oír o recibir notificaciones	SI	SI	SI	SI	NO	SI
Comprobante de pago	SI	SI	NO	SI	SI	NO

Traducción de los documentos presentados en idioma distinto al español	NO	NO	NO	NO	NO	NO
Presentar documentos que acrediten el carácter de causahabiente. Personalidad de apoderados	SI	SI	NO	SI	SI	NO
Presentar legalización de documentos provenientes del extranjero	NO	NO	NO	NO	NO	NO
Pueden presentarse en las oficinas del Instituto, Delegaciones o Subdelegaciones	SI	NO	NO	NO	SI	NO
Pueden presentarse por servicio de mensajería o servicio electrónico	NO	NO	NO	NO	NO	NO

Fuente: Elaboración propia a partir de las Declaraciones de Protección de DO de bebidas espirituosas en México y del Reglamento de la Ley de la Propiedad Industrial.

Misma situación reflejada en la Tabla 24, en la que se observa que no se cumplieron algunos requisitos previstos en el Reglamento de la LPI, importante mencionar que, si bien esta normatividad refiere algunos requisitos que de simple interpretación son obligatorios como las firmas en todos los ejemplares, también existen requisitos que no son obligatorios, como la posibilidad de presentar la solicitud mediante mensajería.

Las discrepancias resultan ser visibles para la obtención de estos sellos de calidad en México, en el que las políticas públicas no están destinadas a su desarrollo real en materia de propiedad industrial (Fernández-Zarza, M. et al, 2018), lo que conlleva a crear confusión al aplicar las leyes que regulan este tipo de valorizaciones.

Asimismo, se observa que, en las DO de Tequila, Mezcal, Bacanora, Charanda y Sotol, los requisitos de forma establecidos en el Reglamento de la Ley de la Propiedad Industrial, no fueron cubiertos en su totalidad, lo que nos lleva a deducir que este Reglamento contiene normas enunciativas y no coercitivas que deben ser cumplidas, toda vez que aún y cuando existe incumplimiento de estos requisitos, se cuenta con la DO de las bebidas mencionadas.

Todo ello, derivado de las incipientes políticas públicas existentes en México, respecto a este tipo de valorizaciones, además del poco apoyo proporcionado por las autoridades encargadas de otorgar la declaración de protección de los sellos de calidad, contrario a lo que acontece en España, donde el gobierno participa

activamente en la elaboración, gestión, control y administración de sus políticas; lugar en el que los cambios se implementaron bajo el marco de la Política Agrícola Común (PAC) y su filosofía de desarrollo (Fernández-Zarza, M. et al, 2018).

Lo anterior se reafirma al analizar el tiempo transcurrido desde que se inició el proceso hasta que fue publicada la resolución en el DOF (Tabla 25).

Tabla 25. Comparación de tiempos requeridos en la aprobación de las DO

	BACANORA	CHARANDA	MEZCAL	RAICILLA	SOTOL	TEQUILA
Fecha de Solicitud	03 de Junio de 1999	03 de Agosto de 1999	07 de julio de 1994	25 de julio de 2014	12 de Enero de 2001	Sin día Febrero de 1973
Fecha de Recepción del IMPI	30 de Junio de 2000	14 de Octubre de 1999	13 de Julio de 1994	25 de julio de 2014	01 de febrero de 2001	14 de febrero de 1973
Fecha de Otorgamiento Do	06 de Noviembre de 2000	27 de Agosto de 2003	28 de Noviembre de 1994	28 de Junio de 2019	08 de Agosto de 2002	13 de Octubre de 1977
Tiempo	Un año seis meses	Cuatro años y días	Poco más de cuatro meses	4 años, 11 meses	Un año siete meses	Cuatro años, ocho meses.
Año emisión de la NOM	2004	2000 *	1993 *	Sin norma	2004	1970*

Fuente: Elaboración propia a partir de las Declaraciones de Protección de DO de bebidas espirituosas en México, de la Ley de la Propiedad Industrial y del Reglamento de la Ley de la Propiedad Industrial.

De lo anterior, se comparte la idea de algunos autores como Boucher y Brun (2011) que consideran que este tipo de procedimientos obedecen a relaciones de poderes políticos y económicos y no a la finalidad establecida en el Arreglo de Lisboa (1958), percibiéndose dificultades para solicitar estos sellos, que requieren procedimientos técnicos, burocráticos muy complejos, de los que los productores a pequeña escala no comprenden y en muchos casos terminan abandonando las solicitudes ante la indiferencia de las autoridades para impulsar los productos de estos territorios (Poméon, et al., 2008).

5.4. Propuesta de guía para la gestión de sellos de calidad ligados al territorio en México

Derivado de los análisis realizados respecto a la normatividad aplicable en México para la obtención de los sellos de calidad, las leyes y reglamentos emitidos en la Unión Europea para regular las Indicaciones Geográficas de las bebidas

espirituosas, así como los requisitos de patrimonialización de la UE, los establecidos por Espeitx (2008) y los requisitos del círculo virtuoso de la calidad de Vandecandelaere, et.al. (2010), contrastados con los requisitos cumplidos con las solicitudes de DO de Tequila, Mezcal, Bacanora, Charanda, Sotol y Raicilla, se derivó la necesidad de realizar una guía que sirva de apoyo a los productores, que tengan la intención de realizar solicitudes de DO ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial.

Esto con el objetivo de que las solicitudes sean exitosas, logrando la declaración de protección del sello de calidad; no sean abandonadas por los productores al no estar en posibilidad de cumplir satisfactoriamente con los requerimientos del IMPI, se tengan contemplados los tiempos para dar cumplimiento a los mismos; además se tenga conocimiento de los posibles supuestos en los que pueda ser rechazada la solicitud por la autoridad responsable de otorgar el sello de calidad.

5.4.1 Requisitos para solicitar Denominación de Origen, establecidos por el IMPI

Los requisitos establecidos por el IMPI (2020), para solicitar este sello de calidad deben cumplir con tres condiciones principales:

1. La denominación de origen deberá estar constituida por el nombre de un lugar o región geográfica del país. Que con dicho nombre se designe un producto originario de esa región geográfica. Que el producto cuente con características y cualidades especiales respecto de productos de su misma clase o especie y que éstas se deban al medio geográfico, incluido en este último los factores naturales y los humanos.

Respecto a los factores naturales y humanos, el IMPI considera que deben ser los factores naturales: características y composición del suelo; temperatura; humedad; altitud sobre el nivel del mar, clima. Factores humanos: tradición y costumbre; especialización en un determinado arte u oficio; utilización de procesos especiales.

Tabla 26. Requisitos establecidos por el IMPI para solicitar DO

Requisitos establecidos por el IMPI para solicitar Denominaciones de Origen		
Factores Naturales	Características y composición del suelo	X
	Temperatura	X
	Humedad	X
	Altitud sobre el nivel del Mar	X
	Clima	X
Factores Humanos	Tradición y costumbres	X
	Especialización en determinado arte u oficio	X
	Utilización de procesos especiales	X

Fuente: Elaboración propia a partir de los requisitos establecidos por el IMPI.

Los productores interesados en solicitar la protección de DO, requieren verificar si su producto cuenta con los factores naturales y humanos requeridos por el IMPI, tal y como se señalan en la Tabla 26, en caso afirmativo realizar un desglose detallado de cada uno, para ser integrados a la solicitud realizada, tal y como a manera de ejemplo se muestra en las Tablas 27 y 28.

Tabla 27. Ejemplo de factores naturales

Ejemplo de Factores naturales	
Tipo de suelo	Vertisol, grietas anchas y profundas en sequía y pegajosos en época de lluvias. Los topo formas son llanos y mesetas lávicas de origen volcánico.
Temperatura	Zona de valles de 32° a 41°C y Meseta de 31° a 37°C
Humedad	Poca humedad debido a las altas temperaturas
Clima	Promedio regional de 20.2°C, con mínimas de 18.7°C en San Sebastián y máxima de 21.8°C en Mascota.
Altitud sobre el nivel del mar	Altura aproximada de 1,600 a 3,842 mts sobre el nivel del mar

Fuente: Elaboración propia a partir de los requisitos establecidos por el IMPI.

Tabla 28. Ejemplo de factores humanos

Ejemplo de Factores humanos		
	Tradición y costumbres	Al llegar los españoles encontraron que los nativos molían con un mazo de madera, sobre roca volcánica o de fuego caña de azúcar hasta obtener jugo o guarapo, para fermentaciones de alta graduación alcohólica. Algunos Frailes implementaron mediante la fermentación, cocimiento, evaporación y destilación la obtención de un líquido incoloro conocido como Ron o Aguardiente de caña. Siglo XVII. La primera fábrica de aguardiente se estableció cerca del cerro La Charanda, sin contar con la fecha exacta de la conformación de la empresa.
	Especialización en determinado arte u oficio	Es considerada como parte del patrimonio cultural de la población, formando parte de sus hábitos de vida, imprimiendo un fuerte carácter de identidad regional.

Vínculos entre la denominación y el territorio	Utilización de procesos especiales	Proceso Artesanal: Cocción: se cuecen las cabezas en una fosa de 1.5 m de diámetro por 2 m de profundidad, se forman brazas y se coloca una capa de piedras para alcanzar una temperatura de 150 y 200°. Dura dos noches. Industrial: Se realiza por 7 horas a 121°C o por 3 días a 150°C. Molienda: Se machuca una por una sobre un tronco con un hacha obteniendo el zaite. Fermentación: La fermentación se realiza de acuerdo al clima, en época de calor e 4 a 5 días y en clima gélido 7 días. Destilado: Se realiza en dos partes: el destilador y el condensador. El destilador también denominado olla, se vierte agua de aproximadamente cm, por abajo del recipiente se enciende la fuente de calor, alimentada con leña y cuando el agua empieza a hervir se coloca el zaite, cargado el alambique se cubre sellando las uniones para evitar fuga de vapores. El condensador contiene agua circulante para mantener la temperatura de enfriamiento adecuada, su función es condensar los vapores provenientes del destilador. El producto obtenido de la primera destilación se le llama vino. Rectificación: El vino se somete a una segunda destilación llamada resaque de donde se obtiene el bacanora.
--	------------------------------------	---

Fuente: Elaboración propia a partir de los requisitos establecidos por el IMPI.

5.4.2. Requisitos establecidos por la Ley de Protección a la Propiedad Industrial y el IMPI

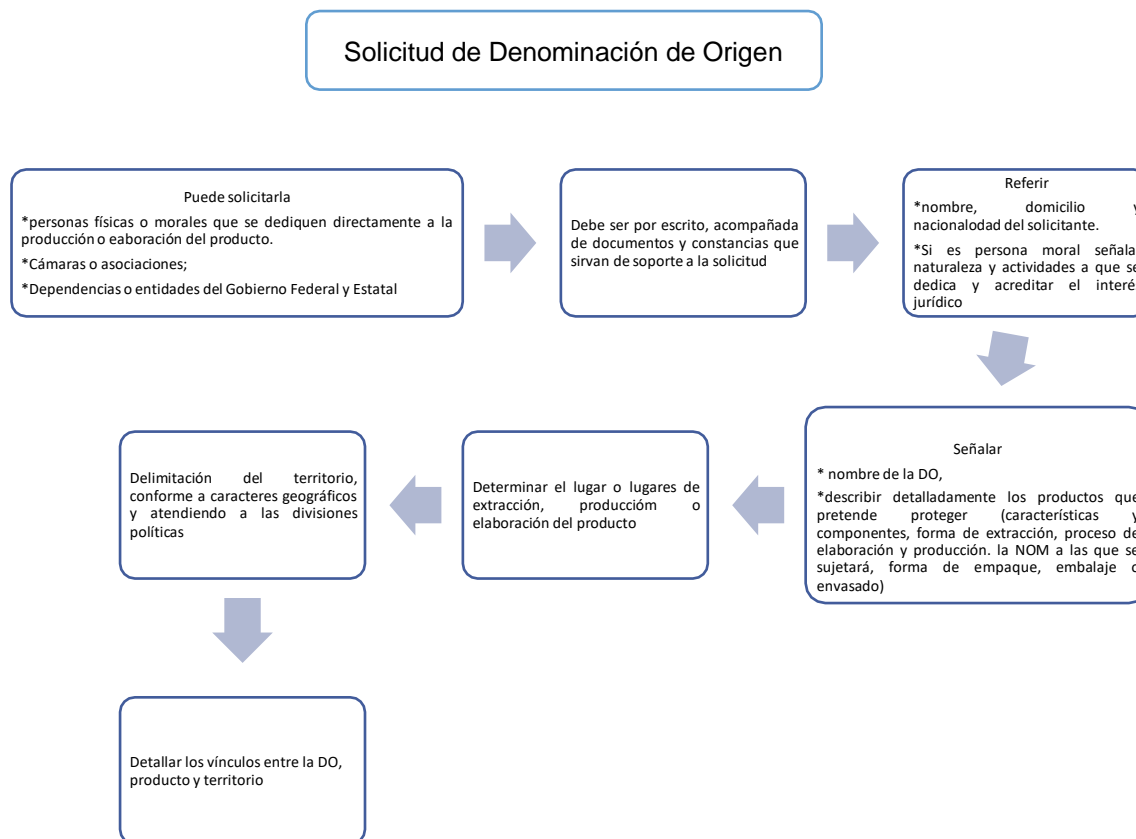
La declaratoria de protección de una denominación de origen, se hará a petición de quien acredite tener interés jurídico, entendiéndose que pueden ser personas físicas o morales que se dediquen directamente a la producción o elaboración del producto que se pretende proteger con el sello de calidad; las cámaras o asociaciones de fabricantes o productores y las dependencias o entidades del Gobierno Federal y de los gobiernos de las entidades de la Federación.

La solicitud de Declaración sobre Protección de una Denominación de Origen, en el caso que el trámite sea iniciado a petición de quien demuestre tener interés jurídico, deberá presentarse solicitud por escrito y acompañada de los documentos y constancias (poder notarial acreditando la personalidad), que sirvan de soporte a la solicitud respectiva, debe señalar: El nombre, domicilio y la nacionalidad del solicitante, en el caso de persona moral, deberá señalarse la naturaleza y las actividades a que se dedica; indicar y acreditar el interés jurídico del solicitante; mencionar la denominación de origen objeto de la solicitud; realizar una descripción detallada de los productos que pretenden protegerse con la denominación de origen, atendiendo a sus características y componentes; formas de extracción, procesos de elaboración y producción. Asimismo, deberán señalarse las normas oficiales a las que se sujeta el producto, así como los modos de empaque, embalaje o envasado.

Determinar el lugar o los lugares de extracción, producción o elaboración del producto, delimitando el territorio de origen conforme a los caracteres geográficos

y atendiendo a las divisiones políticas; mencionar y detallar los vínculos que existen entre la denominación de origen, el producto y el territorio, así como los demás que considere necesarios o pertinentes el solicitante.

Diagrama 1. Contenido de la solicitud de DO



Fuente: Elaboración propia a partir de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial y requisitos del IMPI.

De los conceptos señalados en el diagrama 1, es necesario que el solicitante demuestre ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial que se cumplen cada uno de los extremos determinados por el concepto que define la denominación de origen.

El nombre de un lugar o el de una región del país con el que se designa el producto; que el producto cuenta con características que lo individualizan, determinando cuáles son éstas, y que esas características se deben exclusivamente al medio geográfico del lugar o región de origen del producto,

estableciéndose los factores (naturales y humanos) que influyen en la calidad o características del producto.

Cumplidos los mencionados requisitos, se da inicio al procedimiento para declarar o para resolver sobre la protección o no, de una denominación de origen.

5.4.3 Trámite de la solicitud

Una vez que la solicitud es recibida en el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, se efectuará un examen de la información de los documentos presentados, verificando el cumplimiento de las disposiciones establecidas en la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial, en el caso de que los documentos presentados no cumplan los requisitos legales o sean insuficientes para la comprensión y análisis de la solicitud, el Instituto procederá a emitir un requerimiento al solicitante a fin de que haga las aclaraciones o adiciones necesarias a su petición, concediéndole para este efecto un plazo de dos meses.

Si el solicitante no da cumplimiento a lo requerido por el Instituto en el tiempo y forma señalados, se tendrá por abandonada la solicitud respectiva; en caso de considerarlo pertinente el Instituto podrá continuar de oficio la tramitación del procedimiento. Si la solicitud planteada cubre los requisitos establecidos en la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial, y se da cumplimiento a los requerimientos solicitados por el Instituto, se procederá a publicar en el Diario Oficial de la Federación un extracto de la solicitud presentada.

En el caso de que el procedimiento se haya iniciado de oficio, el extracto de la solicitud deberá contener la mención de la denominación de origen, descripción del producto o productos que pretenden protegerse, y el señalamiento de los vínculos entre la denominación, producto y territorio.

El objeto de la publicación de un extracto de la solicitud para declarar la protección de una denominación de origen, es para que terceros que acrediten su interés

jurídico formulen objeciones u observaciones y, en su caso, aportar pruebas a efecto de que la autoridad cuente con elementos de juicio adicionales para dictar la resolución que proceda.

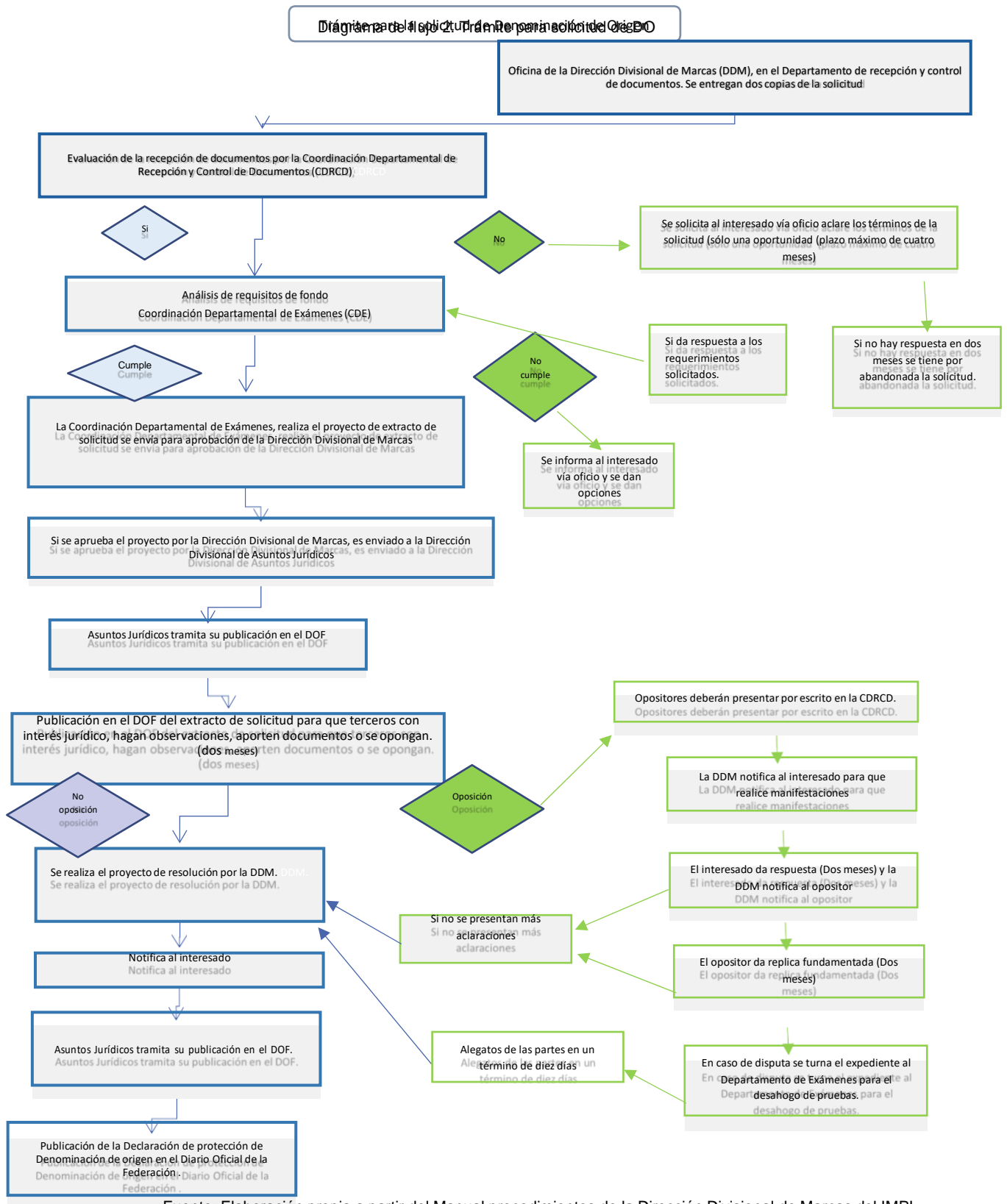
Se podrán presentar pruebas de todo tipo, excepto la confesional y la testimonial. Las pruebas periciales deberán ser solventadas por el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial o a quien sea designado por éste. Antes de que el Instituto dicte la resolución que proceda, puede allegarse de los documentos pertinentes y realizar las investigaciones que considere necesarias.

Una vez que haya transcurrido el plazo (cuatro meses), para formular objeciones y aporte de pruebas, así como para que se hayan efectuado los estudios necesarios y desahogadas las pruebas respectivas, el Instituto dictará la resolución que corresponda, que podrá ser en el sentido de no declarar la protección de la designación propuesta; o bien la emisión de la declaratoria de protección correspondiente, en la que se determinarán en definitiva los elementos y requisitos que la constituyen, publicándose tal determinación en el Diario Oficial de la Federación.

De acuerdo al Manual de Procedimientos de la Dirección Divisional de marcas del IMPI (2017), dentro del procedimiento PM02.1.1 denominado Declaración de Protección de una Denominación de Origen, refiere que el objetivo de la autoridad será tramitar y emitir las declaraciones a las D.O., así como autorizar el uso de éstas, en específico será responsabilidad de los Coordinadores Departamentales de Examen, del Coordinador Departamental de Resoluciones Jurídicas y del Coordinador Departamental de Conservación de Derechos, aplicar el procedimiento que nos ocupa.

Siendo responsabilidad del Director Divisional de Marcas, aprobar y revisar el mencionado procedimiento, reflejándose en el Diagrama 2, el procedimiento que de manera interna se lleva en el IMPI.

Diagrama 2. Trámite para solicitud de DO



Fuente: Elaboración propia a partir del Manual procedimientos de la Dirección Divisonal de Marcas del IMPI.

La protección de una denominación de origen se inicia con la declaración que para este efecto emite el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, la que contendrá los elementos y condiciones que la motivan. El Estado Mexicano será el titular de la denominación de origen de conformidad con las disposiciones de la Ley Federal de Protección de la Propiedad Industrial, siendo el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, la autoridad que de acuerdo a las facultades que le confiere la Ley de la materia, autorizar el uso de las denominaciones de origen protegidas.

La vigencia de la protección de una denominación de origen se encuentra determinada por las condiciones y requisitos que la motivaron; en tanto no exista modificación de dichas condiciones la vigencia será por tiempo indefinido.

6. CONCLUSIONES

A través del presente estudio relativo al análisis de la normatividad que regula el otorgamiento de las declaraciones de DO en México, (Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial (2020); Reglamento de la Ley de la Propiedad Industrial (1994) y Ley de Infraestructura de la Calidad (2020), se observó que las normas establecidas en las mismas resultan ser incipientes, oscuras y poco comprensibles, para las personas que pretendan encontrar su amparo para la protección de sus productos.

Aún y cuando de reciente creación es la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial (2020), que debía ser clara y precisa para los procesos que se realizan bajo su normatividad, no se logró el objetivo de la misma por cuanto hace al sello de calidad denominado DO, encontrando que se realizaron algunos cambios, pero que no cumplen en su totalidad con el objetivo de esta normativa.

Las normas regulatorias de los sellos de calidad en México, están emitidas de tal forma que excluyen a los productores artesanales que cuentan con el saber hacer, debido a que el proceso resulta ser complicado, costoso y confuso, aún y cuando la finalidad de los sellos de calidad de conformidad con el Acuerdo de Lisboa, se encuentran encaminados a la valorización de productos vinculados al territorio.

Al no contar con una regulación amplia relacionada con los procedimientos a realizarse para la obtención de declaratorias de DO, y ante el poco apoyo que se proporciona por parte de la autoridad encargada de otorgar estas valorizaciones, como lo es el IMPI, se ha llegado al desánimo y poca credibilidad en este tipo de procesos, lo que conlleva a que existan pocas DO.

Es necesario estimular por parte del Ejecutivo Federal la generación de políticas públicas que fomenten el otorgamiento de DO, siendo una forma de contribuir con

los territorios rurales de nuestro país, y de impulsar el valor social y cultural del mismo.

Por lo que hace a la normatividad Europea, cuenta con una amplia especificación para otorgar los sellos de calidad, las normas son redactadas de manera que a los productores les sea fácil iniciar este tipo de procedimientos, denotando la promoción que se otorga a los productos que se elaboran en ese continente.

Dichas normatividades denotan sentido lógico en sus disposiciones, contando con definiciones claras y precisas; haciendo prácticos los procedimientos administrativos en beneficio de los usuarios, haciendo valer los derechos de Propiedad Industrial de manera fácil y efectiva para sus titulares.

En la regulación de la Unión Europea, existen leyes y reglamentos específicos para los productos agroalimentarios e incluso para las bebidas espirituosas, notando un avance significativo en comparación con la legislación mexicana.

En los países comprendidos dentro de la UE, las bebidas espirituosas obtienen el sello de calidad bajo el nombre de Indicaciones Geográficas, y no como Denominaciones de Origen que es la figura que se le ha asignado en México, determinación que al parecer fue errónea para algunas de ellas, como el caso del Mezcal.

De la información obtenida de los expedientes integrados con motivo de las bebidas espirituosas en México, se advirtió que todas las DO carecen de por lo menos algún requisito de los señalados en las leyes bajo el amparo al cual se otorgaron los sellos de calidad. Aún y cuando no se cumple con todos los requisitos de procedibilidad, las declaratorias han sido otorgadas y publicadas en el Diario Oficial de la Federación, otorgando las DO.

Existen discrepancias respecto a la integración de los expedientes y de los requisitos aprobados por el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, relacionados con los sellos de calidad.

No se cuenta con uniformidad por parte de la autoridad encargada de otorgar la declaración de protección de sellos de calidad (IMPI), ya que se aplicaron diversos criterios bajo los cuales se otorgaron las DO.

Dentro de las seis DO otorgadas por el IMPI a las bebidas espirituosas, los solicitantes se tratan de microempresas que cuentan con una infraestructura considerable para poder certificar los productos, ya que, en caso contrario, no han sido considerados como candidatos para estar en posibilidad de exportar su bebida, esto ante la complejidad que requieren dichos procesos.

Las DO en México cuentan con irregularidades desde la solicitud, derivado de la información confusa que existe para realizar el procedimiento, aunado a la nula información proporcionada por la autoridad encargada de realizar la declaratoria (IMPI).

Será conveniente buscar posibles soluciones para los productores agrícolas, a través de los distintos sellos reconocidos por México, como puede ser la Indicación Geográfica, la Marca Colectiva o Marca de Certificación.

7.- REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

- Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa relativo a las Denominaciones de Origen y las Indicaciones Geográficas (2015). Capítulo I Disposiciones preliminares y Generales. Capítulo II Solicitud y Registro Internacional. pp.9-15 Base de datos OMPI. <https://www.wipo.int/publications/es/details.jsp?id=3983&plang=ES>
- Acuerdo sobre los aspectos de los Derechos de Propiedad Industrial relacionados con el Comercio (1994). Anexo 1C. Parte 1 Disposiciones Generales y principios Básicos. Sección 3: Indicaciones Geográficas. Parte VII: Disposiciones Institucionales; Disposiciones Finales. pp. 341-374. Marruecos. https://www.wto.org/spanish/docs_s/legal_s/27-trips.pdf
- Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional (1958). Modificado el 28 de septiembre de 1979. Artículos 1º, 2º y 5º. Madrid. Base de datos OMPI <https://wipolex.wipo.int/es/text/285840>.
- Barbeta, M. (2011). Lo que “marcan” las marcas: una aproximación socio-histórica al consumo de marcas. *Política y Sociedad*, 48(1), 95 - 116. Recuperado el de <https://revistas.ucm.es/index.php/POSO/article/view/POSO1111130095A/21443>
- Boucher, F. (2015). Nuevas tendencias y perspectivas de la agroindustria centroamericana. Versión 07-10-15. 1-8. Proyecto SIAL IICA-CIRAD México. Recuperado de http://agritrop.cirad.fr/577833/1/Panama_PP_FB_FINAL.pdf
- Boucher, F. y Brun, V. (2011). De la Leche al queso, Queserías rurales en América Latina. Capítulo uno. La calificación territorial de los productos alimentarios. pp-47-71. Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura y Miguel Ángel Porrúa. 1ª Edición. México.
- Champredonde, M., y González, J. (2016). ¿Agregado de valor o valorización? Reflexiones a partir de Denominaciones de Origen en América Latina. *RIVAR*. 3 (9). 139-163. Recuperado de https://revistarivar.cl/images/vol3-9/RIVAR_9_Champredonde_Gonzalez.pdf

- Comité Permanente sobre el Derecho de Marcas, Diseños Industriales e Indicaciones Geográficas (2009). Aspectos Técnicos y de Procedimiento relativos al Registro de Marcas de Certificación y de Marcas Colectivas pp.4-5, Recuperado de https://www.wipo.int/edocs/mdocs/sct/es/sct_22/sct_22_3.pdf
- Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos (1917). Modificada el 08 de mayo de 2020. Título Séptimo Prevenciones Generales. P-146. Diario Oficial de la Federación. México. http://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/1_080520.pdf
- Convenio de Estocolmo (1967). Relativo a la creación de la Organización Mundial de la Propiedad Industrial (OMPI). Enmendado el 28 de septiembre de 1979. Artículo 1 Establecimiento de la Organización. Artículo 3 Fines de la Organización. Artículo 4 Funciones. pp-1-11. Base de datos de OMPI. Estocolmo. Recuperado de <https://wipolex.wipo.int/es/text/283834>
- Convenio de Paris para la Protección de la Propiedad Industrial (1883). Enmendado el 28 de septiembre de 1979. Artículo 1°. Base de datos OMPI. Madrid. https://www.wipo.int/treaties/es/text.jsp?file_id=288514
- De Grammont, H. (2004). La nueva ruralidad en América Latina. Revista Mexicana de Sociología, Año 66, Número Especial, 2004. UNAM-IIS. pp. 279–300. Recuperado de <http://mexicanadesociologia.unam.mx/docs/vol66/numesp/v66nea17.pdf>
- Diario Oficial de la Federación (1977). Secretaria de Patrimonio y Fomento Industrial. Declaración General de Protección a la Protección de Denominación de origen “Tequila”. México. pp.7-8, https://www.dof.gob.mx/index_111.php?year=1977&month=10&day=13
- Diario Oficial de la Federación (1994). Secretaria de Patrimonio y Fomento Industrial. 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. México. pp.27-30, https://www.dof.gob.mx/index_111.php?year=1994&month=11&day=28
- Diario Oficial de la Federación (2000). Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial. Declaratorio general de protección a la denominación de origen

- Bacanora. México. pp.94-96,
https://www.dof.gob.mx/nota_to_imagen_fs.php?cod_diario=150366&pagina=96&seccion=1
- Diario Oficial de la Federación (2002). Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial. Declaración de protección a la denominación de origen Sotol. México. pp.85-88,
https://www.dof.gob.mx/nota_to_imagen_fs.php?cod_diario=28579&pagina=85&seccion=1
- Diario Oficial de la Federación (2003). Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial. Declaración general de protección de la denominación de origen Charanda. México. pp.83-85,
https://www.dof.gob.mx/nota_to_imagen_fs.php?cod_diario=28186&pagina=85&seccion=1
- Diario Oficial de la Federación (2003). Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial. Declaración general de protección de la denominación de origen Raicilla. México. pp.93-100,
https://www.dof.gob.mx/nota_to_imagen_fs.php?cod_diario=281923&pagina=93&seccion=1
- Espeitx, E. (2004). Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular. Pasos. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural. 2(2). pp.193-213. Recuperado de <http://www.pasosonline.org/Publicados/2204/PS040204.pdf>
- Espeitx, E. (1996). Los nuevos consumidores o las nuevas relaciones entre campo y ciudad a través de los productos de la tierra. Agricultura y Sociedad. pp. 86-113.
https://www.mapa.gob.es/ministerio/pags/biblioteca/revistas/pdf_ays/a080_04.pdf.
- Espeitx, E. (2008). Los Sentidos del Patrimonio alimentario en el Sur de Europa. Identidades en el plato. El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América. pp.45-60. Icaria editorial, S.A.
- FAO & Banco Mundial (2003). La nueva ruralidad en Europa y su interés para América Latina. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. <http://www.fao.org/3/a-y4524s.pdf>

- Fernández-Zarza, Mario, Amaya-Cochuelo, Santiago & Aguilar, Encarnación (2018), Institutional density and public policies in two cases of geographical indications from Mexico and Spain, *Journal of Agrarian Change*. pp.1-15.
- Garufi Aglamisi, J. Al. (2015). Procesos de patrimonialización alimentaria. Experiencias europeas de valorización mediante Indicaciones Geográficas. *Revista de Investigación, Docencia y Proyección Social, AXIOMA*, 1, 55. https://www.researchgate.net/publication/286928786_Procesos_de_patrimonializacion_alimentaria_Experiencias_europeas_de_valorizacion_mediante_Indicaciones_Geograficas
- Grass, J. y Aguilar, J. (2012). El enfoque de Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL). *Textual*. 60. pp. 45-60. <https://chapingo.mx/revistas/phpscript/download.php?file=completo&id>.
- Guía para la aplicación del Convenio de París para la protección de la Propiedad Industrial (1967). 1-16. Base de datos OMPI. Estocolmo. https://www.wipo.int/edocs/pubdocs/es/wipo_pub_611.pdf
- Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (2020). Denominaciones de Origen y Marcas Colectivas. México. Recuperado de <https://www.gob.mx/imp/ articulos/ventajas-de-contar-con-una-marca-colectiva#:~:text=Ahora%20bien%2C%20en%20relaci%C3%B3n%20a,solicitar%20el%20registro%20de%20dicha>
- Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (2020). Declaraciones Generales de Protección de Denominaciones de Origen. Recuperado de <https://www.gob.mx/imp/acciones-y-programas/declaraciones-generales-de-proteccion-de-denominaciones-de-origen>
- Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (2017). Manual de procedimientos de la Dirección Divisional de Marcas 2. pp 28-36. Recuperado de <https://www.gob.mx/imp/documentos/temas-de-interes-normateca-manuales-de-procedimientos?state=published>
- Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (2020). Tradición e Identidad protegidas: las denominaciones de origen e indicaciones geográficas. México. Recuperado de <https://www.gob.mx/imp/articulos/tradicion-e->

identidad-protegidas-las-denominaciones-de-origen-e-indicaciones-geograficas

Ley de Infraestructura de la Calidad (2020). Libro Primero. Título Primero. Capítulo I. Objeto de la Ley y Atribuciones de las Autoridades. Capítulo Cuarto Objetivos Legítimos de Interés Público. Título Cuarto. Procedimiento de las Normas Oficiales Mexicanas. pp-1-5 9-10 18-19. Diario Oficial de la Federación. http://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/LICal_010720.pdf

Ley de la Propiedad Industrial (1991). Abrogada por la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial, a partir del 05 de noviembre de 2020. Título Primero: Disposiciones Generales. Capítulo Único. pp-2-5. Diario Oficial. México. <http://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/ref/lpi.htm>

Ley Federal sobre Metrología y Normalización (1992). Abrogada por la Ley de Infraestructura de la Calidad, a partir del 01 de julio de 2020. Título Primero. Capítulo Único. Disposiciones Generales. Título Segundo Metrología. Capítulo I: Del Sistema General de Unidades de Medida. Capítulo III: De la Medición Obligatoria de las Transacciones. Capítulo IV: Del Sistema Nacional de Calibración. Título Tercero: Normalización. Sección I: De las Normas Oficiales Mexicanas. Sección II: De las Normas Mexicanas. Capítulo II: De la Observancia de las Normas. Capítulo IV: De las Comisión Nacional de Normalización. Título Cuarto: De la Acreditación y Determinación del Cumplimiento. Capítulo I: De la Acreditación y Aprobación. Capítulo II: De los Procedimientos para la Evaluación de la Conformidad. Capítulo III: De las Contraseñas y Marcas Oficiales. pp-1-8, 13-29. Diario Oficial de la Federación. <https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/107522/LEYFEDERALSO BREMETROLOGIAYNORMALIZACION.pdf>

Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial (2020), texto vigente a partir del 05 de noviembre de 2020. Título Primero. Capítulo I: Disposiciones preliminares. Capítulo III: De la representación y del Registro General de Poderes. Título Quinto: De las Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas. Capítulo I: Disposiciones Comunes. Capítulo II: Del Trámite de la Declaración de Protección. Capítulo III. De la Autorización de Uso.

- Capítulo V: Del Reconocimiento a las Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas en el Extranjero. pp-2-8, 61-70, Diario Oficial de la Federación.http://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/LFPPI_010720.pdf
- Ley 6/2015 de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de ámbito territorial supra autonómico (2015). Disposiciones Generales. Capítulo III: La protección de las Denominaciones de Origen Protegidas e Indicaciones Geográficas Protegidas. Capítulo V: El control de las Denominaciones de Origen Protegidas e Indicaciones Geográficas Protegidas. pp-41158-41168. Boletín Oficial del Estado. España. https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2015-5288
- Linck, T. (2001). El campo en la ciudad: Reflexiones en torno a las ruralidades emergentes. Estudios de Historia y Sociedad. vol. XXII, No. 85. 87-104. Recuperado el 03 de marzo de 2020 de <https://www.redalyc.org/pdf/137/13708504.pdf>
- Lucio, C. F. (2020). La crisis de las denominaciones de origen en México. El desafortunado caso de la “raicilla”. Verde bandera Periodismo Ambiental. <https://secureservercdn.net/198.71.233.214/pmy.3d4.myftpupload.com/wp-content/uploads/2020/08/Texto-raicilla-corregido.pdf>
- Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca (2020). Indicación Geográfica y Denominación de Origen. Argentina. Recuperado de http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/IGeo/productos_reconocidos.php
- Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, (2020). Alimentos de España. Recuperado de <https://www.alimentosdespana.es/es/sellos-calidad/calidad-diferenciada/carteles-desplegables-dop-igp.aspx>; [https://www.vinetur.com/2020032459809/cuantas-denominaciones-de-origen-do-de-vino-hay-en-espana.html#:~:text=En%20la%20actualidad%20hay%2096,\(8%20Vinos%20de%20Calidad\)](https://www.vinetur.com/2020032459809/cuantas-denominaciones-de-origen-do-de-vino-hay-en-espana.html#:~:text=En%20la%20actualidad%20hay%2096,(8%20Vinos%20de%20Calidad))
- Ministerio de Industria, Comercio y Turismo, (2020). Italia líder mundial en Denominaciones de Origen. Recuperado de

<https://www.icex.es/icex/es/navegacion-principal/todos-nuestrosservicios/informacion-de-mercados/paises/navegacion-principal/noticias/NEW2018804775.html?idPais=IT>

Monreal, R. (2020). Iniciativa con proyecto de Decreto por el que se expide la Ley de Infraestructura de la Calidad y se abroga la Ley Federal Sobre Metrología y Normalización. Exposición de Motivos de la Ley de Infraestructura de la Calidad. pp. 6

https://infosen.senado.gob.mx/sgsp/gaceta/64/2/2020-03-18-1/assets/documentos/Inic_Sen.Monreal_Ley_Infraestructura-Calidad.pdf

NOM-006-SCFI-1994, Bebidas Alcohólicas Tequila Especificaciones (1994). Secretaría de Comercio y Fomento Industrial. México. pp.1-39
<http://www.colpos.mx/bancodenormas/noficiales/NOM-006-SCFI-1994.PDF>

NOM-070-SCFI-1994, Bebidas Alcohólicas Mezcal Especificaciones (1994). Secretaría de Comercio y Fomento Industrial. México. pp.1-11
<http://www.colpos.mx/bancodenormas/noficiales/NOM-070-SCFI-1994.PDF>

NOM-144-SCFI-2000, Bebidas alcohólicas Charanda Especificaciones (2001). Secretaría de Economía. México.
http://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=769967&fecha=14/02/2001

NOM-168-SCFI-2004, Bebidas alcohólicas Bacanora Especificaciones de elaboración, envasado y etiquetado (2005). Secretaría de Economía. México. pp.37-49

https://www.google.com/search?q=primera+nom+bacanora+mexico&sxsrf=ALeKk03psiG4KLPa-m_adPiDiOiLH4dT1A%3A1620279679822&ei=f4GTYLfJMclCswXP0rEg&osq=primera+nom+bacanora+mexico&gs_lcp=Cgdnd3Mtd2l6EAM6BwgjELAD ECc6BwgAEEcQsANQix1YtydgwTFoAXACeACAAfEBiAGwCZIBBTauOC4xmAEAoAEBqgEHZ3dzLXdpesgBCcABAQ&sclient=gws-wiz&ved=0ahUKEwj3hIKWrLTwAhVC7qwKHU9pDAQQ4dUDCA4&uact=5

NOM-159-SCFI-2004, Bebidas Alcohólicas Sotol Especificaciones y Métodos de prueba (2004). Secretaría de Economía. México. pp.2-29
https://www.dof.gob.mx/nota_to_imagen_fs.php?codnota=669378&fecha=16/06/2004&cod_diario=27813

- Pérez, E. (2019). Iniciativa con proyecto de Decreto por el que se expide la Ley de la Propiedad Industrial. Exposición de Motivos de la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial. pp.18. https://infosen.senado.gob.mx/sgsp/gaceta/64/2/2019-11-14-1/assets/documentos/Inic_Morena_Sen_Astorga_Propiedad_Industrial.pdf
- Pérez, E. (2004). El mundo rural latinoamericano y la nueva ruralidad. *Nómadas*. No. 20, Universidad Central, Colombia. 180–193. Recuperado de <https://www.redalyc.org/pdf/1051/105117734017.pdf>
- Pérez, E., Farah, M. y De Grammont, H. (2008). La descentralización en el medio rural en Ecuador: Potencialidades y Limitaciones. *La Nueva Ruralidad en América Latina: Avances Teóricos y Evidencias Empíricas*, 313–334. Bogotá. Pontificia Universidad Javeriana. https://flacsoandes.edu.ec/web/imagesFTP/1254927167.Luciano_Martinez__La_descentralizacion__.pdf
- Poméon, T., Boucher, F. y Cervantes, F. (2008) Denominación de Origen o Denominación Genérica: El caso del Queso Cotija en México. IV Congreso Internacional de la Red SIAL 4, Mar del Plata, Argentina. Recuperado de <https://agritrop.cirad.fr/560396/>
- Poméon, T., Boucher, F. y Cervantes, F. (2009) Queso Cotija: Denominación de Origen o Denominación Genérica. Reporte de Investigación 86. pp-7. Universidad Autónoma Chapingo. Recuperado de <http://repositorio.chapingo.edu.mx:8080/bitstream/handle/20.500.12098/166/R-A86-09.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Real Decreto 164/2014. Por el que se establecen normas complementarias para la producción, designación, presentación y etiquetado de determinadas bebidas espirituosas (2014). pp-1-9. Boletín Oficial del Estado. España. <https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2014-3251>
- Reglamento de la Ley de la Propiedad Industrial (1994). Última reforma publicada el 16 de diciembre de 2016. Título Primero Disposiciones Generales. Capítulo I: Disposiciones Generales. Título Segundo De las Invenciones, Modelos de Utilidad y Diseños Industriales. Capítulo I. Disposiciones Generales. Capítulo II: De las Solicitudes de Patentes. Título Tercero.

Capítulo Único: De las Marcas, Avisos y Nombres Comerciales. Título Cuarto: De los Procedimientos Administrativos, Inspección, Vigilancia y Sanciones. Capítulo I: De los Procedimientos Administrativos. Capítulo II: Inspección y Vigilancia. Capítulo III: De las Sanciones. pp-1-9, 16-22. Diario Oficial de la Federación. México. http://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/regley/Reg_LPI_161216.pdf

Reglamento (CE) No 110/2008. Del Parlamento Europeo y del Consejo de 15 de enero, relativo a la definición, designación, presentación, etiquetado y protección de la Indicación Geográfica de bebidas espirituosas y por el que se deroga el Reglamento (CEE), n° 1576/89 del Consejo. Considerandos. Capítulo I Definición y clasificación de las Bebidas Espirituosas. Capítulo III Indicaciones Geográficas. pp. 1-9. Boletín Oficial del Estado. Estrasburgo. Recuperado de <https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=DOUE-L-2008-80243>

Reglamento (UE) 787/2019 del Parlamento Europeo y del Consejo. Relativo a la definición, designación, presentación y etiquetado de las bebidas espirituosas, la utilización de los nombres de las bebidas espirituosas en la presentación y etiquetado de otros productos alimenticios, la protección de las indicaciones geográficas de las bebidas espirituosas y la utilización de alcohol etílico y destilados de origen agrícola en las bebidas alcohólicas. Y por el que se deroga el Reglamento (CE) n°. 110/2008. Considerandos. Capítulo I Ámbito de aplicación, definiciones y categorías de las Bebidas Espirituosas. Capítulo II Designación, presentación y etiquetado de las Bebidas Espirituosas y utilización de los nombres de las Bebidas Espirituosas en la presentación y etiquetado de otros productos alimenticios. Capítulo III Indicaciones Geográficas. pp-1-23. Diario Oficial de la Unión Europea. Recuperado de <https://www.boe.es/doue/2019/130/L00001-00054.pdf>

Rivera, N. y Delgado, J. (2008). Territorio y nuevas ruralidades: un recorrido teórico sobre las transformaciones de la relación campo-ciudad. Revista Eure, Vol. XXXIV, No. 102. 77–95. Recuperado de

https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0250-71612008000200005

Riveros, H., Vandecandelaere, E., y Tartanac, F. (2008). Calidad de los alimentos vinculada al origen y las tradiciones en América Latina. Estudios de caso. FAO-IICA, Lima. <http://www.fao.org/3/a-au691s.pdf>

Sánchez, M. (2006). Nuevos valores en marcas de origen de calidad, arquetipos y estereotipos para el consumidor. Revista Española de Estudios Agrosociales y Pesqueros, 210. pp 39-56. Recuperado de https://www.mapa.gob.es/ministerio/pags/biblioteca/revistas/pdf_REEAP/r210_2.pdf

Superintendencia de Industria y Comercio (2020). Propiedad Industrial. Colombia. Recuperado de <https://www.sic.gov.co/productos-con-denominacion-de-origen>

Tolón, A & Lastra, X. (2009). Los alimentos de calidad diferenciada: una herramienta para el desarrollo rural sostenible. M+A Revista Electrónica de Medioambiente. 6:45-67.

Unión Europea (2020): Indicaciones geográficas. Disponible en <https://www.youtube.com/watch?v=wDjeBNv6ip0>

Vandecandelaere, E., Arfini, F., Belletti, G. y Marescotti, A. (2010). Uniendo personas, territorios y productos. Guía para fomentar la Calidad Vinculada al Origen y las Indicaciones Geográficas sostenibles. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. Recuperado de <http://www.fao.org/3/a-i1760s.pdf>

8.- ANEXOS

Anexo 1. Requisitos de fondo y forma del Reglamento (CE) No. 110/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo

Requisitos de fondo y de forma del Reglamento (CE) No 110/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo
Destinado a las Bebidas Espirituosas
Solicitud a la Comisión incluyendo expediente técnico con las especificaciones de la bebida espirituosa
Nombre y Dirección del solicitante
Debe contener alcohol etílico de origen agrícola
Se pueden adicionar aromas, azúcares u otros productos edulcorantes
Grado alcohólico mínimo de 15°
Producida por destilación y fermentación
Reglamenta las Indicaciones Geográficas
Características físicas, químicas u organolépticas del producto
Explicación detallada que demuestre la relación con el entorno u origen geográfico
Requisitos que debe cumplir en virtud de disposiciones comunitarias, nacionales o regionales
Complemento de la IG a toda norma de etiquetado

Fuente: Elaboración propia a partir del Reglamento (CE) No. 110/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo.

Anexo 2. Requisitos de fondo y forma del Reglamento (UE) No. 787/2019 del Parlamento Europeo y del Consejo

Requisitos del Reglamento (UE) 787/2019 del Parlamento Europeo y del Consejo
Relativo a la definición, designación, presentación y etiquetado de las bebidas espirituosas
Contendrá nombre y dirección de la agrupación solicitante y autoridades competentes
Pliego de condiciones
Nombre que se pretende proteger
Deberá estar destinada al consumo humano
Grado alcohólico mínimo de 15°
Elaborada por destilación, fermentación, maceración de materias vegetales convirtiéndolo en alcohol etílico de origen agrícola
Se podrán agregar aromas, colorantes u otros ingredientes autorizados
Se permite agregar agua destilada, desmineralizada, permutada o suavizada
Debe permanecer su grado alcohólico aún y cuando se le agregue agua
Reglamenta las Indicaciones Geográficas
No tendrán adición de otro tipo de alcohol
No estarán aromatizadas
No estarán coloradas, excepto con caramelo utilizado para ajustar el color
No contendrán otros productos que no sean unidades sin transformar la materia prima y solo que se utilicen con fines decorativos
Categoría a la que pertenece la bebida espirituosa
Método de producción
Características de la bebida
Definición de la zona geográfica
Normas específicas aplicables a su envasado y etiquetado
Descripción del vínculo y su origen

Fuente: Elaboración propia a partir del Reglamento (UE) No. 787/2019 del Parlamento Europeo y del Consejo.

Anexo 3. Disposiciones del Real Decreto 164/2014 relativo a bebidas espirituosas

<u>Disposiciones del Real Decreto 164/2014 relativa a las bebidas espirituosas</u>
Con el fin de facilitar la aplicación de esta nueva normativa nacional sobre bebidas espirituosas, se ha considerado conveniente unificar todas las disposiciones en un único real decreto, siguiendo el esquema desarrollado por la Unión Europea, que regula todas las categorías de bebidas espirituosas en un mismo reglamento
Dado el carácter marcadamente técnico de los requisitos regulados en la presente disposición y la necesidad de establecer un marco normativo unitario, que sea de aplicación a todo el territorio nacional y asegure un tratamiento uniforme a todos los productores, el instrumento idóneo para establecerlos es el real decreto
En el proceso de tramitación de este real decreto, fueron consultadas las comunidades autónomas y las entidades representativas de los sectores afectados, habiendo emitido informe favorable la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria

Fuente: Elaboración propia a partir del Real Decreto 164/2014 relativo a bebidas espirituosas.

Anexo 4. Disposiciones de la Ley 6/2015 relativa a DO e IGP de ámbito supra autonómico

<u>Ley 6/2015</u>
Regula el establecimiento de un nuevo régimen jurídico, complementario a la regulación europea, aplicable a las DOP e IGP, cuyo ámbito territorial se extienda a más de una comunidad autónoma y delimite claramente las funciones de sus entidades de gestión y el ejercicio del control oficial por parte de la autoridad competente
Prevé el cumplimiento de los requisitos establecidos con carácter obligatorio para la comercialización de los productos amparados, al ser un elemento indispensable para garantizar la seguridad jurídica de los diferentes operadores, y para no defraudar las expectativas de los consumidores
La Agencia de Información y Control Alimentarios, organismo autónomo del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, realizará funciones de control oficial antes de la comercialización de las DOP e IGP cuyo ámbito territorial se extienda a más de una comunidad autónoma
Se delegan tareas específicas relacionadas con los controles oficiales en organismos de control que actúen como organismos de certificación de producto, siempre que éstos cumplan unos determinados requisitos, relativos, fundamentalmente, a su competencia técnica, objetividad, y autorización expresa por parte de la autoridad competente

Fuente: Elaboración propia a partir de la Ley 6/2015 relativa a DO e IGP de ámbito supra autonómico.