

SECRETARÍA DE ECONOMÍA

AVISO de consulta pública del Proyecto de Norma Mexicana PROY-NMX-O-180-SCFI-2002.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría de Economía.- Dirección General de Normas.

AVISO DE CONSULTA PUBLICA DEL PROYECTO DE NORMA MEXICANA QUE SE INDICA

La Secretaría de Economía, por conducto de la Dirección General de Normas, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 34 fracciones XIII y XXX de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 51-A, 51-B de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 23 fracciones I y XV del Reglamento Interior de esta Secretaría, publica el aviso de consulta pública del Proyecto de Norma Mexicana que se lista a continuación, mismo que ha sido elaborado y aprobado por el Comité Técnico de Normalización Nacional de Equipos y Sistemas de Riego.

De conformidad con el artículo 51-A de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, este Proyecto de Norma Mexicana, se publica para consulta pública a efecto de que dentro de los siguientes 60 días naturales los interesados presenten sus comentarios ante el seno del Comité que lo propuso, ubicado en Paseo Cuauhnáhuac número 8532, Jiutepec, Morelos, 62550, México, con copia a esta Dirección General, dirigida a la dirección descrita en el párrafo siguiente.

El texto completo del documento puede ser consultado gratuitamente en la Dirección General de Normas de esta Secretaría, ubicada en Puente de Tecamachalco número 6, Lomas de Tecamachalco, Sección Fuentes, Naucalpan de Juárez, código postal 53950, Estado de México o en el Catálogo Mexicano de Normas que se encuentra en la página de Internet de la Dirección General de Normas cuya dirección es: <http://www.economia.gob.mx>.

CLAVE O CODIGO	TITULO DE LA NORMA
PROY-NMX-O-180-SCFI-2002	LINEAMIENTOS GENERALES PARA PROYECTOS DE SISTEMAS DE RIEGO POR ASPERSION.
Síntesis	
Este Proyecto de Norma Mexicana establece los requisitos mínimos de información que deben contener los proyectos de sistemas de riego por aspersión.	
Este Proyecto de Norma Mexicana aplica a todos los proyectos de riego por aspersión que se diseñen para ser instalados en la República Mexicana.	

México, D.F., a 1 de agosto de 2002.- El Director General de Normas, **Miguel Aguilar Romo**.- Rúbrica.

AVISO de terminación de la revisión ante el panel, de la Resolución definitiva emitida por la Secretaría de Economía relativa a la investigación antidumping sobre las importaciones de jarabe de maíz de alta fructosa, originarias de los Estados Unidos de América, con número de expediente MEX-USA-98-1904-01.

Sección Mexicana del Secretariado de los Tratados de Libre Comercio.

AVISO

La Sección Mexicana del Secretariado de los Tratados de Libre Comercio, constituida de conformidad con el artículo 2002 del Tratado de Libre Comercio de América del Norte, y establecida mediante el Acuerdo secretarial y su reforma, publicados en el **Diario Oficial de la Federación** los días 19 de julio de 1996, 28 de abril de 1997 y 28 de diciembre de 2000, con fundamento en lo dispuesto por las reglas 12 y 78(b) de las Reglas de Procedimiento del artículo 1904 del Tratado de Libre Comercio de América del Norte, publica el presente Aviso de Terminación de la Revisión ante el Panel, de la Resolución Definitiva emitida por la Secretaría de Economía relativa a la investigación antidumping sobre las importaciones de jarabe de maíz de alta fructosa, originarias de los Estados Unidos de América, con número de expediente MEX-USA- 98-1904-01.

De conformidad con las reglas antes mencionadas, la Sección Mexicana del Secretariado de los Tratados de Libre Comercio emite este Aviso de Terminación de la Revisión ante el Panel posterior a la emisión del Aviso de Acción Final del Panel de fecha 1 de julio de 2002 al no haberse presentado solicitud alguna para el establecimiento de un Comité de Impugnación Extraordinaria. Por lo tanto, de conformidad con la regla 80 de las Reglas de Procedimiento mencionadas, los panelistas quedan liberados de su encargo a partir del día 1 de agosto de 2002.

México, D.F., a 1 de agosto de 2002.- El Secretario General de la Sección Mexicana del Secretariado de los Tratados de Libre Comercio, **Rafael Serrano Figueroa**.- Rúbrica.

INSTITUTO MEXICANO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

DECLARACION de protección a la denominación de origen Sotol.

Al margen un logotipo, que dice: Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial.

DECLARACION DE PROTECCION A LA DENOMINACION DE ORIGEN SOTOL

El Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, con fundamento en los artículos 6 fracción III, 157, 158, 163, 164, 165, 166 y 167 de la Ley de la Propiedad Industrial, procede a la publicación de la Declaración de Protección de la Denominación de Origen SOTOL, de acuerdo a lo siguiente:

I.- Antecedentes

1.- Por escrito presentado el 11 de enero de 2001, en la oficina de la Delegación Federal de la Secretaría de Economía del Estado de Chihuahua y recibido en este Instituto el 1 de febrero del año 2001, se solicitó formalmente por el C.P. José Luis García Mayagoitia, Secretario de Desarrollo Rural del Estado de Chihuahua, en nombre y representación del Gobierno del Estado, la Declaración de Protección de la designación Sotol como Denominación de Origen.

2.- Con fundamento en el artículo 161 de la Ley de la Propiedad Industrial, el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial publicó en el **Diario Oficial de la Federación** el Extracto de la Solicitud de Declaración de Protección a la Denominación de Origen Sotol, el día 29 de noviembre de 2001.

3.- Por escrito presentado el 14 de enero de 2002, en el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, se solicitó formalmente por el doctor Enrique Salinas Aguilera, Secretario de Fomento Agropecuario del Estado de Coahuila, en nombre y representación del Gobierno del Estado, la Declaración de Protección de la designación Sotol como Denominación de Origen. Asimismo, mediante escrito de fecha 15 de enero de 2002, solicita sea incluido el Estado de Coahuila en la solicitud de declaratoria, previamente presentada por el Gobierno de Chihuahua.

4.- Por escrito presentado el 23 de enero de 2002, en el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, se solicitó formalmente por el doctor Fernando Ulises Adame de León, Secretario de Agricultura y Ganadería y Desarrollo Rural del Estado de Durango y el licenciado Jorge Andrade Cansino, Secretario de Desarrollo Económico del Estado de Durango, en nombre y representación del Gobierno del Estado, la adhesión a la solicitud de Declaración de Protección de la designación Sotol como Denominación de Origen, previamente presentada por el Gobierno de Chihuahua.

II.- Considerandos

1.- **Nombre, nacionalidad y domicilio de los solicitantes:** La Secretaría de Desarrollo Rural del Gobierno del Estado de Chihuahua, ubicada en avenida Venustiano Carranza número 803, Chihuahua, Chih. La Secretaría de Fomento Agropecuario del Gobierno del Estado de Coahuila, ubicada en bulevar Isidro López Zertuche número 2791, 2 piso, colonia Los Maestros Saltillo, Coahuila, Coah. Las secretarías de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural y de Desarrollo Económico del Gobierno del Estado de Durango, con domicilio común ubicado en 5 de Febrero número 913 Poniente, zona Centro, Durango, Dgo.

2.- **Interés jurídico de los solicitantes:** Fundamentaron su interés jurídico en ser las tres dependencias de los gobiernos estatales de los estados de Chihuahua, Coahuila y Durango y que dentro de sus funciones, está la de procurar el mejoramiento de las industrias productoras de Dasyliirion y la destilación de la bebida alcohólica denominada Sotol, así como el fomento y el aprovechamiento integral de los recursos naturales, y el impulso a las actividades económicas tradicionales.

3.- **Señalamiento de la denominación de origen:** El nombre de la Denominación de Origen es Sotol y el producto que ampara es una bebida alcohólica originaria de la zona geográfica que abarcará todos y cada uno de los municipios que conforman los estados de Chihuahua, Coahuila y Durango.

4.- **Descripción del producto que abarcará la denominación incluyendo sus características, componentes, forma de extracción y procesos de producción o elaboración**

El Sotol es la bebida alcohólica que se obtiene de las plantas conocidas comúnmente como Sotol o sereque, obtenidas de poblaciones naturales y cultivadas en los estados de Chihuahua, Coahuila y Durango.

El Dasyllirion es la planta cuyo nombre común es Sotol o sereque y pertenece a la familia de las liliáceas, de hojas largas y fibrosas, de forma lanceolada, de color verde, cuya parte aprovechable para la elaboración del Sotol, es la piña o cabeza.

Su descripción botánica es la siguiente:

Clase: Angiosperma.

Subclase: Monocotiledónea.

Familia: Liliáceas.

Género: Dasyllirion.

Las características, componentes, formas de extracción, procesos de producción o elaboración del producto, y sus modos de empaque, embalaje o envasamiento, serán siempre las que se fijen en la Norma Oficial Mexicana, que en su momento sea emitida por la autoridad competente, en los términos establecidos en la ley de la materia.

5.- Lugares de extracción

Todos los municipios que conforman los estados de Chihuahua, Coahuila y Durango.

6.- Vínculos entre la denominación, el producto y el territorio

La zona de producción natural del Dasyllirion está ubicada en la provincia fisiográfica de la Meseta Central, la cual se encuentra en un promedio de 1,000 a 2,000 metros de altura sobre el nivel del mar, entre la Sierra Madre Oriental y la Sierra Madre Occidental, misma que es compartida por los estados de Chihuahua, Coahuila y Durango, con características comunes fitogeográficas.

Los factores geográficos están determinados en un área de sierras calizas del Mesozoico que se elevan en los extensos valles aluviales, con cuencas hidrológicas cerradas en su mayor parte, compartida por las tres entidades federativas mencionadas.

En cuanto a los factores climáticos, la Meseta Central tiene un bajo contenido de humedad, de los tipos desértico y estepario, con prolongadas sequías, apto para el desarrollo de las plantas xerófilas, el clima es extremo, con mucho calor en verano y heladas severas en invierno, y cuenta con grandes periodos de luz solar que demanda esta especie.

Por lo que se refiere a los factores edáficos, la confirmación de los suelos de esta zona es de gran riqueza en carbonatos de calcio, cuyos tipos corresponden a los xerosales y castañozem.

Los factores biológicos, poco alterados por la presencia del ser humano por las adversidades del medio ambiente, hacen que la reproducción natural, con la participación eólica y zoológica, se mantenga fundamentalmente en esta región.

Asimismo, con la documentación aportada por los solicitantes, por lo que se refiere a la tradición en la elaboración o producción del Sotol en los estados de Chihuahua, Coahuila y Durango, se desprende lo siguiente:

La bebida de Sotol es extraída y producida en el Estado de Chihuahua, cada municipio presenta características propias, derivadas de la variedad de Dasyllirion y del proceso utilizado, lo que permite su identificación y distinción con otras bebidas nacionales y extranjeras.

Existen vestigios que el Sotol ha sido fabricado en dicho estado desde hace más de 800 años por los pobladores del Paquimé, después de las diferentes tribus de indígenas y apaches, siguiéndolos los españoles quienes implantaron métodos de destilación más eficaces y desde entonces a la fecha por los pobladores de dicho territorio, han rodeado este producto de historias, mitos y leyendas.

Se han encontrado restos de la planta del Sotol, en la Cueva de la Olla, cuya antigüedad data de la fase Buena Fe que va del 1060 al 1205 D.C., dichos restos fueron encontrados en el granero de la citada Cueva de la Olla en el Municipio de Madera.

En Paquimé, que data del 205 al 1260 D.C. se encuentran ya vestigios de hornos sotoleros, lo que indica que algunas de las tribus habitaban lo que hoy es el Estado de Chihuahua, como son los anasazis, los tarahumaras, los tobosos y los apaches.

En este periodo debe haber surgido el origen de la palabra Sotol, el cual proviene del náhuatl TZOTOLLIN.

La tradición sotolera del Estado de Chihuahua se remonta a más de 1000 años, al igual que el aprovechamiento de la planta del Sotol o sereque.

En la época colonial se introduce el proceso de destilación en la elaboración del Sotol que se elaboraba en la Nueva Vizcaya, proceso que introdujeron los españoles y en particular los franciscanos, durante los siglos XVI, XVII y XVIII. Fue hasta entonces que comenzaron a fabricarse y beberse alcoholes destilados, ya que con anterioridad el uso de Sotol era con fines alimenticios, religiosos, medicinales o para elaborar cestería.

En el siglo XIX los apaches siguieron usando Sotol, y a principios del siglo XX ya se comercializaba el Sotol en barril con un precio determinado.

En los tiempos de la revolución se utilizó el Sotol de nueva cuenta para prevenir enfermedades reconociéndose propiedades curativas.

Asimismo, el Congreso del Estado en su Quincuagésima Novena Legislatura autorizó la reforma de la Constitución Política del Estado, así como del Código Municipal a efecto de que el Municipio de Coyame de dicho Estado, se llamara Coyame de Sotol.

A la fecha, el Sotol está citado dentro de la cultura autóctona de dicho estado en la música, poesía, literatura y refranes.

Por otro lado, en todos los municipios del Estado de Coahuila el Sotol crece de manera silvestre, ya que existe una extensión considerable de Sotol que comprende la zona de los Charcos de Figueroa, del Municipio de Ocampo, Coahuila, misma que se prolonga al Este y al Sur de la Sierra Hermosa de Santa Rosa y hasta Puerto Aura. De la Hacienda de Carrizalejo, situada al Norte de El Berrendo, Coahuila, se extiende otra zona de Sotol que continúa hasta La Presita, al Norte del Puerto del Aire. También se extiende una gran área de Sotol a 25 kilómetros al Este de Castaños, Coahuila, costeando la Sierra Madre Oriental de la que ocupa extensos lomeríos. En algunas de estas regiones se le ha explotado en vinatas.

Los nativos de Arizona, usaban los corazones de las plantas obteniendo un alimento similar al que se obtiene del maguey y además una bebida conocida como Sotol. Los habitantes de las cuevas de los ríos Grande y Pecos y en el área de la cultura Lipán, cocinaban en pozos con piedras calientes, a manera de tatema, y del centro ya cocido hacían una harina para preparar panecillos o tortas. Los mezcaleros y los chiricahuas utilizaban el Sotol en la misma forma que la planta del maguey comiendo las partes más tiernas. Los apaches comían los tallos tiernos de las flores como una legumbre. En el Río Grande y el Río Pecos usaban las hojas los nativos para hacer sandalias y canastas, al igual que los tarahumaras.

La producción del Sotol en el Estado de Coahuila data de principios del siglo XIX, cuando en 1908 se construye una vinata en Parras de la Fuente, Coahuila, dedicándose por más de 40 años a la producción y venta de Sotol.

Posteriormente se forman más empresas dedicadas a la actividad de producción y venta de Sotol en los años de 1940, 1960 y 1982.

Por último, la bebida de Sotol también es producida en el Estado de Durango, ya que la especie *Dasyliirion*, se reproduce de manera silvestre en todos los municipios de esta entidad federativa.

Esta región comparte una provincia fisiográfica y condiciones fitogeográficas, así como una historia común, ya que en la época prehispánica, la Meseta Central estuvo habitada por gran cantidad de tribus.

Durante la época colonial, los estados de Durango, Chihuahua y gran parte de Coahuila, formaron parte del Reino de Vizcaya, por lo que fueron los mismos grupos de conquistadores y misioneros que a partir de la segunda mitad del siglo XVI enseñaron a los indígenas los procesos de destilación de los mostos derivados de los agaves para la producción del Sotol, que hasta la fecha ha mostrado mínimas variaciones en su sistema de producción.

En las Memorias del Gobierno del Estado de Durango de la última década del siglo XIX y primera del XX, en los anexos de producción agrícola, se señala la producción del Sotol.

El Sotol se considera la bebida típica de los municipios de Cuencamé y Mapimí. Actualmente en los municipios de Cuencamé, San Juan de Guadalupe, general Simón Bolívar, Indé, Mapimí, y Peñón Blanco operan vinatas (fábricas artesanales) en donde se produce el Sotol.

En la cultura autóctona de dicho estado, el Sotol reafirma su presencia en la música, poesía, literatura y refranes populares.

III.- Resolutivos

PRIMERO.- Se otorga la protección prevista en la Ley de la Propiedad Industrial a la Denominación de Origen Sotol y el producto que ampara es una bebida alcohólica originaria de la zona geográfica que abarcará todos y cada uno de los municipios que conforman los estados de Chihuahua, Coahuila y Durango.

SEGUNDO.- El estado mexicano será el titular de la Denominación de Origen y ésta sólo podrá usarse mediante autorización que emita el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, de conformidad con lo previsto en la ley de la materia.

TERCERO.- Los términos de la presente Declaración de Protección podrán ser modificados en cualquier tiempo, siguiendo el procedimiento previsto en la ley de la materia.

CUARTO.- La vigencia de la presente Declaratoria de Protección de la Denominación de Origen Sotol, estará determinada por la subsistencia de las condiciones que la motivaron y sólo dejará de surtir efectos por otra declaración del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial.

QUINTO.- El Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, de conformidad con la ley de la materia, tramitará por conducto de la Secretaría de Relaciones Exteriores el registro de la Denominación de Origen Sotol, para obtener su reconocimiento y protección en el extranjero conforme a los tratados internacionales.

SEXTO.- Esta resolución se publicará en el **Diario Oficial de la Federación** y en la Gaceta de la Propiedad Industrial.

SEPTIMO.- La presente resolución surtirá sus efectos al día siguiente de su publicación en el **Diario Oficial de la Federación**.

México, D.F., a 13 de junio de 2002.- El Director General, **Jorge Amigo Castañeda**.- Rúbrica.

(R.- 165322)

EXTRACTO de la solicitud de la declaración de protección de la denominación de origen Tehuacán.

Al margen un logotipo, que dice: Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial.

EXTRACTO DE LA SOLICITUD DE LA DECLARACION DE PROTECCION DE LA DENOMINACION DE ORIGEN TEHUACAN.

I.- Con fundamento en lo dispuesto por los artículos 158, 159 y 161 de la Ley de la Propiedad Industrial, se efectúa la publicación del Extracto de la Solicitud de Declaración de Protección de la Denominación de Origen Tehuacán, a petición de parte interesada, en los siguientes términos:

1.- Nombre, nacionalidad y domicilio del solicitante

Con fecha 12 de octubre de 2000, la empresa mexicana Embotelladora Garci-Crespo, S.A. de C.V., ubicada en el kilómetro 117.5 de la carretera Puebla-Tehuacán, de San Nicolás Tetitzintla, a través de su representante legal, licenciado Edgardo Bourgoing Ramos solicitó ante este Instituto la Declaración de Protección de la Denominación de Origen Tehuacán.

2.- Interés jurídico

Embotelladora Garci-Crespo, S.A. de C.V. acreditó ser una sociedad constituida de conformidad con las leyes mexicanas cuyo objeto social principal es producir, embotellar, distribuir y vender toda clase de refrescos, aguas minerales y mineralizadas o de productos semejantes, la cual solicita la protección de la

Denominación de Origen Tehuacán para proteger la calidad de los productos embotellados directamente de los manantiales del Valle de Tehuacán, que son plenamente identificados por el público consumidor.

3.- Señalamiento de la denominación de origen

Tehuacán para ser aplicada al agua mineral proveniente de Tehuacán, Puebla. Esta palabra está destinada a proteger la calidad y autenticidad de los productos naturalmente extraídos y embotellados de los manantiales de Tehuacán.

4.- Descripción del producto que abarcará la denominación, incluyendo sus características, componentes, forma de extracción y procesos de producción o elaboración

El agua mineral de Tehuacán es producto del deshielo del Volcán Citlaltépetl (Pico de Orizaba) una de las más altas cimas, que gota a gota, a través de la montaña, va recorriendo en su descenso yacimientos de calcio, sodio, magnesio, sílice, fósforo, potasio y otros elementos que le dan singulares características, hasta que brota 4,000 metros más abajo en la ciudad de Tehuacán y a 40 kilómetros aproximadamente de distancia donde se inició su proceso natural.

El proceso de extracción del agua del manantial procede de galerías filtrantes de agua mineral que alimentan al pozo de donde es extraída. El proceso se realiza mediante la conexión de una bomba al pozo, donde es conducida por tubería hasta un ramal. Una parte del agua es para producción y el resto para otros usos y servicios.

El agua para producción es extraída por medio de bombas sanitarias que hacen pasar el agua por medio de filtros pulidores, quitando posibles arenillas dándole al agua características de brillantez y cristalinidad.

Toda el agua del proceso de embotellado y elaboración pasa por lámparas de luz ultravioleta. Esta agua posteriormente es enviada a las líneas de embotellado, conectándose primero con el equipo proporcionador, donde es mezclada el agua y el jarabe, después al carbonatador para adicionarle el gas carbónico (Co2). Enseguida pasa a la llenadora donde es embotellado, saliendo como producto terminado.

Se establece que para que el producto pueda ser considerado como agua mineral de Tehuacán tiene que cumplir con ciertas características, que atienden a lo siguiente:

- a) Materia prima: El producto deberá ser agua mineral del manantial de Tehuacán donde nace y es embotellada libre de contaminación, sometidos a un control de calidad que consiste en el filtrado para eliminar minerales y sales de suspensión.
- b) Procesos de emergencia y captación: Siendo las emergencias los puntos finales del recorrido y los factores geográficos los que determinan la localización de una emergencia, como son la altitud del punto de surgimiento, la forma de relieve regional, el tipo y la naturaleza de los suelos y el clima del recorrido subterráneo y la captación, la cual evita al máximo las variaciones en las características del agua y la protege de cualquier riesgo de contaminación que pueda deteriorar su calidad o hacer peligroso su consumo.
- c) Envasamiento: Se realiza en botellas de vidrio o latas para el agua con gas y de material plástico para el agua mineral sin gas.

5.- Lugares de extracción

Los manantiales que existen en el Valle de Tehuacán, Puebla.

6.- Señalamiento detallado de los vínculos entre denominación, producto y territorio

La denominación Tehuacán está estrechamente relacionada con la ciudad de Tehuacán, Puebla toda vez que el agua mineral de Tehuacán, está considerada, en el ámbito nacional, como fuente de riqueza natural propia de la ciudad de Tehuacán, Puebla.

El producto originario de la zona de Tehuacán, Puebla, es conocido como agua Tehuacán haciendo referencia al agua que se extrae de esa zona geográfica. Las propiedades del agua de Tehuacán han sido reconocidas desde épocas precolombinas ya que se manifiesta que la historia consigna que en 1519, a la llegada de los españoles a la Gran Tenochtitlán, los aztecas y sus emperadores la tomaban para curar sus malestares digestivos y hepáticos.

Asimismo, se manifiesta que en el siglo XVIII el agua de Tehuacán tenía la especialidad de que siendo petrificante de la tierra, los médicos aseguraban que es disolvente de piedras en la orina y espultriz de las arenas.

II.- La presente publicación no prejuzga sobre la procedencia o improcedencia de la solicitud presentada, ni constituye un pronunciamiento de este Instituto respecto de la misma; y se realiza para el efecto de que cualquier tercero que justifique su interés jurídico, formule las observaciones u objeciones que estime pertinentes y, en su caso, aporte las pruebas necesarias dentro de un plazo de dos meses contado a partir de la publicación en el **Diario Oficial de la Federación** del presente Extracto, en los términos del artículo 161 de la Ley de la Propiedad Industrial.

México, D.F., a 13 de junio de 2002.- El Director General, **Jorge Amigo Castañeda**.- Rúbrica.

(R.- 165321)

EXTRACTO de la solicitud de declaración de protección de la denominación de origen Café Chiapas.

Al margen un logotipo, que dice: Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial.

EXTRACTO DE LA SOLICITUD DE DECLARACION DE PROTECCION DE LA DENOMINACION DE ORIGEN CAFE CHIAPAS.

I.- Con fundamento en lo dispuesto por los artículos 158, 159 y 161 de la Ley de la Propiedad Industrial, se efectúa la publicación del Extracto de la Solicitud de Declaración de Protección de la Denominación de Origen Café Chiapas, a petición de parte interesada, en los siguientes términos:

1.- Nombre, nacionalidad y domicilio del solicitante

Con fecha 21 de agosto de 2001, la Comisión para el Desarrollo y Fomento del Café de Chiapas (COMCAFE), por conducto de su Director General, el señor Anuario Luis Herrera Solís, solicitó ante este Instituto la Declaración de Protección de la Denominación de Origen "CAFE CHIAPAS". Dicho organismo se encuentra ubicado en la calle 6a. Sur Poniente número 821, en Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.

2.- Interés jurídico

La COMCAFE acreditó ser un organismo público descentralizado de la Administración Pública Estatal, dedicado a promover el desarrollo integral de la cafecultura chiapaneca, brindando diversos apoyos a la comunidad cafetalera del Estado, mediante proyectos vinculados a la capacitación, producción, industrialización y comercialización; de tal manera que logre fomentar e identificar la excelente calidad que distingue al café chiapaneco en mercados nacionales y extranjeros, obteniendo así ventajas competitivas que induzcan hacia una mayor rentabilidad en beneficio del productor cafetalero.

3.- Señalamiento de la denominación de origen

Café Chiapas, para amparar el café verde o tostado, de la especie Coffea Arábica, cultivado y producido en el Estado de Chiapas.

4.- Descripción del producto que abarcará la denominación, incluyendo sus características, componentes, forma de extracción y procesos de producción o elaboración

El Café verde tostado/molido, solubilizado, liofilizado de la especie Coffea Arábica.

Dentro de las principales variedades de Coffea Arábica se encuentran, las de porte alto como: Typica, Maragogype, Bourbon y Mundo Novo, que pueden llegar a tener una población promedio por hectárea de 1,500 a 2,000 plantas; y las variedades de porte bajo como: Caturra, Garnica, Catuai, Catimor y Pacamara, que pueden llegar a tener una población promedio por hectárea de 2,500 a 3,300 plantas.

Una vez iniciada la cosecha, las acciones a seguir se dan a través de las siguientes etapas:

- a) Recolección del grano. Consiste en el corte de las cerezas que se encuentren en estado óptimo de maduración.

- b) Recepción del café. Se entregan las cerezas maduras al beneficio húmedo en las últimas horas de la tarde, sin pasar de las 12 horas, para lo cual se debe contar con un lugar apropiado para recibir el volumen total de la cosecha diaria, de manera que se puedan conservar.
- c) Despulpe del café. En esta etapa se remueve la cáscara del fruto y también el mesocarpio o pulpa de los granos del café, usando para ello máquinas despulpadoras manuales y mecánicas.
- d) Fermentación del grano. Se refiere a la remoción del mucílago, consistente en desprender la porción del mesocarpio, denominada mucílago del endocarpio del grano, utilizando procedimientos fermentativos naturales, en tanques o piletas por 18 o 30 horas, o bien procedimientos mecánicos de fricción, realizados a través de máquinas desmucilagadoras, o una combinación de ambos procedimientos.
- e) Lavado del café. En este procedimiento se lava y escurre el café pergamino (despulpado), quitando la miel que contiene en su etapa de cereza, ya sea en las mismas piletas de fermentación a mano, o bien usando bombas centrífugas para sólidos, se debe proceder inmediatamente al secado del café a fin de evitar que se inicien procesos de fermentación.
- f) Secado. Se realiza lentamente y a bajas temperaturas a través de la acción de los rayos solares en patios de cemento o planillas, o bien con aire caliente y limpio en secadoras, con una temperatura máxima de 70°C y de 30 a 36 horas, pudiendo reducirse de 18 a 24 horas si el café se orea previamente.
- g) Beneficiado seco del café. Consiste en despojar al café pergamino de las capas que lo envuelven, retirando la cáscara que cubre al grano y clasificándolo de acuerdo a diversas especificaciones para el Café Verde Chiapas según el tamaño, color y forma.
- h) Tostado, molido y envasado. Estas etapas deben cumplir con ciertas especificaciones, dependiendo de la calidad de que se trate, ya sea estrictamente altura, altura extra prima y prima lavado.

5.- Lugares de extracción

Todos los municipios que conforman el Estado de Chiapas.

6.- Señalamiento detallado de los vínculos entre la denominación, producto y territorio

Café Chiapas es la denominación que se le otorga al café que es producido en el Estado de Chiapas, en atención a las óptimas condiciones geográficas y de cultivo que éste posee, contando con ricos suelos volcánicos, climas aptos, que se caracterizan por tener una buena humedad durante todo el año y una diversidad de temperaturas; características que de manera conjunta permiten la obtención de un producto con una alta acidez, aroma intenso, sabor agradable y apreciable cuerpo, alcanzando así una excelente calidad, sin dejar de lado los adecuados procesos de producción y transformación e industrialización que realizan los cafeticultores chiapanecos, quienes cumplen con estrictas condiciones de calidad y toman en cuenta la tradición de cultivo que ha caracterizado al Estado de Chiapas.

La zona principal de cultivo de café en el Estado es la comprendida arriba de los 800 metros sobre el nivel del mar. El café cultivado en Chiapas ocupa una extensión total de 231,329 hectáreas (equivalentes al 30.39% de la superficie estimada a nivel nacional de 761,165 hectáreas) que son atendidas por 72,294 cafeticultores.

Cabe destacar la importancia del Café Chiapas, en virtud de que por el volumen de operaciones comerciales que se generan en el estado, este producto logra aportar una significativa fuente de divisas en apoyo directo a la economía del país.

Por otro lado, en atención a la mano de obra empleada para este cultivo, Chiapas, cuenta con 72,294 productores cafetaleros, cifra equivalente al 26% del total de la población productora a nivel nacional que se dedica a esta actividad, de la cual dependen aproximadamente 450,000 chiapanecos y genera 100,000 empleos al año.

Respecto al factor ecológico, la producción de Café Chiapas se caracteriza por producirse bajo sombra forestal y, por tanto, está asociada a la conservación del medio ambiente y al equilibrio ecológico, permitiendo la producción de cultivos alternativos al café.

II.- La presente publicación no prejuzga sobre la procedencia o improcedencia de la solicitud presentada, ni constituye un pronunciamiento de este Instituto respecto de la misma; y se realiza para el efecto de que cualquier tercero que justifique su interés jurídico, formule las observaciones u objeciones que estime pertinentes y, en su caso, aporte las pruebas necesarias dentro de un plazo de dos meses contado a partir de la publicación en el **Diario Oficial de la Federación** del presente Extracto, en los términos del artículo 161 de la Ley de la Propiedad Industrial.

México, D.F., a 13 de junio de 2002.- El Director General, **Jorge Amigo Castañeda**.- Rúbrica.

(R.- 165327)

EXTRACTO de la solicitud para modificar la declaración de protección de la denominación de Origen Mezcal.

Al margen un logotipo, que dice: Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial.

EXTRACTO DE LA SOLICITUD PARA MODIFICAR LA DECLARACION DE PROTECCION DE LA DENOMINACION DE ORIGEN MEZCAL.

I.- Con fundamento en lo dispuesto por los artículos 158, 159, 161 y 166 de la Ley de la Propiedad Industrial y quinto punto resolutivo de la Declaración de Protección de la Denominación de Origen Mezcal, se efectúa la publicación del Extracto de la Solicitud de Modificación a la Declaración de Protección de la Denominación de Origen Mezcal, a petición de parte interesada, en los siguientes términos:

Modificación a petición de parte:

1.- Nombre, nacionalidad y domicilio de los solicitantes

Mediante escrito de fecha 4 de mayo de 1999, recibido en la Dirección General de este Instituto el 11 de mayo de 1999, el Gobernador Constitucional del Estado de Sinaloa, Juan S. Millán Lizárraga, con fundamento en los artículos 159, 161 y 166 de la Ley de la Propiedad Industrial, solicitó la modificación a la Declaratoria de Protección de la Denominación de Origen Mezcal, para que se incluya, en la zona protegida por dicha Declaratoria al Municipio de Mazatlán, Sinaloa.

Por otro lado, con fecha 1 de septiembre de 2000, la empresa Mezcal Fino Santa Clara, S.A. de C.V., ubicada en avenida Camarón Sábalo número 500, zona Dorada, Mazatlán, Sinaloa, a través de su representante legal el ingeniero Alfonso de Jesús Pelayo Osuna, presentó formalmente la solicitud de modificación a la Declaratoria de Protección de la Denominación de Origen Mezcal, para incluir en la misma al Municipio de Mazatlán. Asimismo, el ingeniero Alfonso de Jesús Pelayo Osuna, acredita su personalidad mediante escrito de fecha 19 de marzo de 2001.

2.- Interés jurídico

El Gobernador del Estado de Sinaloa, Juan S. Millán Lizárraga, manifiesta que entre 1850 y 1979, las poblaciones que integraron el Municipio de Mazatlán, fueron productoras de Mezcal, ocupando el Estado de Sinaloa, el tercer lugar en la producción nacional de dicha bebida; sin embargo, durante 20 años (1979-1999), la región ha permanecido inactiva en la siembra de maguey y en la producción de Mezcal. No obstante, investigaciones de campo realizadas recientemente, reportan la conclusión siguiente: "existe en la zona un amplio potencial para reactivar la actividad de cultivo e industrialización de agave mezcalero en términos de superficies, condiciones agroclimatológicas, infraestructura y servicios". Este proyecto de integración de zonas deprimidas con potencial económico, forma parte importante del Plan Estatal de Desarrollo 1999-2004 que el Gobierno de Sinaloa se ha propuesto atender, con la participación de inversionistas locales, quienes ya realizan inversiones en esa región a través de una de las empresas pioneras denominada Mezcal Fino Santa Clara, S.A. de C.V.

Asimismo, la empresa Mezcal Fino Santa Clara, S.A. de C.V., acreditó ser una sociedad constituida de conformidad con las leyes mexicanas cuyo objeto social principal es la siembra, procesamiento de agave, envasamiento y comercialización de aguardientes regionales. Manifestó su representante legal que el principal motivo para solicitar la modificación a la Declaratoria de Protección de la Denominación de Origen Mezcal, es el de reactivar la actividad de la industria mezcalera, en los aspectos agrícola, productivo y comercial.

3.- Señalamiento de la denominación de origen

La Declaratoria de Protección la Denominación de Origen Mezcal, publicada en el **Diario Oficial de la Federación** el día 28 de noviembre de 1994.

4.- Señalamiento de la modificación que se pide y causa que la motiva

Se solicita incluir dentro de la región geográfica protegida por la Denominación de Origen Mezcal al Municipio de Mazatlán, Sinaloa.

El Municipio de Mazatlán se localiza en la zona Sur del Estado y se encuentra integrado por las poblaciones siguientes: Villa Unión, el Walamo, Barrón, El Roble, El Recodo, La Noria de San Antonio, El Placer, El Tecomate de la Noria, Cofradía, Escamilla, Miravalles, San Marcos, Mármol y Siqueiros. Dichas poblaciones entre 1850 y 1979 fueron productoras de Mezcal, siendo la fábrica denominada La Palma, la primera en instalarse en 1850 en el poblado de Palma Sola en la Colina de la Hormiga, Municipio de Mazatlán.

El área con potencial para el cultivo de agave está compuesta por vegetación original formada por bosques tropicales caducifolios bajos y medianos, matorrales espinosos con presencia de vegetación crasicale. El sotobosque está compuesto por numerosas especies arbustivas herbáceas y pastos, por lo que el uso productivo de esta zona es la ganadería extensiva.

La fisiografía de la zona está conformada con lomeríos y cerros escarpados con áreas planas, los suelos que predominan son los arenosos y aunque delgados, presentan condiciones apropiadas para cultivos de especies rústicas y con pocos requerimientos de agua como el mezcal.

La variedad de agave que se cultiva en la región es la llamada verde-azul, siendo su planta de un tamaño y peso regular, aproximadamente entre 80 y 100 kilogramos. Además, las siguientes clases de maguey:

Agave Angustifolia Haw (maguey espadín).

Agave Esperrima Jacobi, Amarilidáceas (maguey de cerro, bruto o cenizo).

Agave Webery Cela, Amarilidáceas (maguey de mezcal).

Agave Potatorum Zucc, Amarilidáceas (maguey de mezcal).

Agave Salmiana Otto Ex Salm SSP Crassispina (trel) Gentry (maguey verde o mezcalero).

El cultivo de agave se realiza con:

La preparación y análisis del suelo

Encalado antes de la plantación

Aplicación de materia orgánica antes de la plantación

Selección y preparación del material vegetativo que se va a plantar

Producción de plántulas o hijuelos, preparación de hijuelos, pérdidas en la plantación

Selección de la plantación madre

Arranques o deshije cortes

Traslado de plántulas

Parámetros de calidad en vástagos o hijuelos

Trazo de la plantación y la plantación

Las etapas del proceso de industrialización del agave consisten en: cocimiento y molienda, extracción de mieles y residuos de bagazo, fermentación y destilación.

Asimismo, en los documentos presentados se anexan datos históricos del uso indígena del Mezcal como elemento importante en la vida y alimentación de la población en dicha región, desarrollándose el cultivo silvestre y espontáneo del Mezcal.

En la época Colonial se lleva a cabo una explotación sistematizada, mediante su plantación en terrenos destinados expresamente para ese fin.

Durante el Porfiriato la producción de aguardiente de Mezcal experimenta una tendencia creciente debido al impulso económico y tecnológico, por lo que la producción agrícola se ve fortalecida y para 1902, el

aguardiente Mezcal muestra signos evidentes de un aumento considerable en cuanto a su producción y comercialización ya que los volúmenes alcanzados fueron de 23,165 hectolitros.

La industria mezcalera en el Sur de Sinaloa data desde antes de 1850, a partir de esta fecha se registró la primera fábrica de Mezcal llamada La Palma y las primeras plantas de agave fueron traídas del Municipio de Concordia, Sinaloa, en donde la actividad mezcalera contaba con una antigüedad mayor. Dicha industria se fue expandiendo en toda la zona Sur de Sinaloa formándose un gran grupo de mezcaleros los cuales ya contaban con más de 30,000 hectáreas de plantaciones de agave, la producción en producto terminado se estimaba en unos 20,000 litros diarios y el trabajo generable era para cultivo, mano de obra, corte, industrialización, envasado, etiquetado y comercialización. Dichas actividades se realizaban en forma artesanal lo que provocaba un arraigamiento social y cultural en la zona rural.

La zona de mayor tradición mezcalera en Sinaloa se localiza en los alrededores de la ciudad de Mazatlán abarcando una superficie de 300 mil hectáreas, donde se encuentran localizados los poblados mezcaleros. Desde el siglo pasado, hasta 1979 el cultivo y la industrialización de agave fue una actividad económica común en la zona mencionada. Entre las evidencias que se tienen destacan los vestigios de instalaciones industriales de gran tamaño y tecnología avanzada para su época. El sistema funcionaba con el estilo de haciendas dedicadas al cultivo e industrialización de agave obteniendo Mezcal e ixtle para cordelería.

La actividad mezcalera termina en 1979 teniendo una duración de 125 años aproximadamente, es por ello que se solicita la Modificación a la Declaratoria de Protección de la Denominación de Origen Mezcal, ya que es evidente que la actividad de cultivo e industrialización de agave mezcalero fue muy importante en la región y que existe en la zona un amplio potencial para reactivar dicha actividad en términos de superficies, condiciones climatológicas, infraestructura y servicios. Asimismo, el cultivo e industrialización del Mezcal constituyen una excelente oportunidad para diversificar las actividades productivas del sector rural local coadyuvando al uso integral y sostenible de los recursos y en la generación de empleos y derramas económicas en un medio de escaso desarrollo.

La inclusión del Municipio de Mazatlán en el área de protección de la Denominación de Origen Mezcal promovería de forma importante el renacimiento del cultivo e industrialización del mismo.

II.- La presente publicación no prejuzga sobre la procedencia o improcedencia de la solicitud presentada ni constituye un pronunciamiento de este Instituto respecto de la misma; y se realiza para el efecto de que cualquier tercero que justifique su interés jurídico, formule las observaciones u objeciones que estime pertinentes y, en su caso, aporte las pruebas necesarias dentro de un plazo de dos meses, contado a partir de la publicación en el **Diario Oficial de la Federación** del presente Extracto, en los términos del artículo 161 de la Ley de la Propiedad Industrial.

México, D.F., a 13 de junio de 2002.- El Director General, **Jorge Amigo Castañeda**.- Rúbrica.

(R.- 165324)

EXTRACTO de la solicitud de la declaración de protección de la denominación de origen Charanda.

Al margen un logotipo, que dice: Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial.

EXTRACTO DE LA SOLICITUD DE LA DECLARACION DE PROTECCION DE LA DENOMINACION DE ORIGEN CHARANDA.

I.- Con fundamento en lo dispuesto por los artículos 158, 159 y 161 de la Ley de la Propiedad Industrial, se efectúa la publicación del Extracto de la Solicitud de Declaración de Protección de la Denominación de Origen Charanda, a petición de parte interesada, en los siguientes términos:

1.- Nombre, nacionalidad y domicilio del solicitante

Con fecha 22 de febrero de 2000, la Asociación de Productores de Charanda de la región de Uruapan, A.C., a través de su representante legal, el Lic. Arturo Pacheco Mondragón, presentó ante este Instituto la solicitud de Declaración de Protección de la Denominación de Origen Charanda.

Dicha solicitud fue complementada mediante promociones de fechas 27 de marzo de 2002 y 19 de abril de 2002, acreditándose, entre otros, la personalidad jurídica de la Asociación de Productores de Charanda, A.C., con domicilio en la calle Rafael M. Vega número 57, colonia Santo Santiago en Uruapan, Michoacán.

2.- Interés jurídico

La Asociación de Productores de Charanda, A.C., acreditó ser una asociación legalmente constituida de conformidad con las leyes mexicanas el día 25 de octubre de 2001, cuyos asociados tienen como actividad principal la extracción y/o elaboración del producto objeto de la denominación que se solicita y el interés de complementar un marco de calidad y tradición que garantice esta bebida, distinguiéndola de otras existentes.

3.- Señalamiento de la denominación de origen

El nombre de la Denominación de Origen es Charanda, y el producto que ampara es una bebida alcohólica, producida en los municipios de Ario, Cotija, Gabriel Zamora, Nuevo Parangaricutiro, Nuevo Urecho, Peribán, Los Reyes, S. Escalante, Tacámbaro, Tancítaro, Tangancícuaro, Taretán, Tocumbo, Turicato, Uruapan y Ziracuaretiro del Estado de Michoacán.

4.- Descripción del producto que abarcará la denominación, incluyendo sus características, componentes, forma de extracción y procesos de producción o elaboración.

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

El cultivo de caña de azúcar en la región se realiza en áreas específicas, que presentan diversas condiciones agroclimáticas, las cuales se han diferenciado de las condiciones comunes en las que la caña de azúcar es cultivada en otras regiones del país e incluso del mismo Estado de Michoacán.

Su extracción se realiza a partir de la caña madura por medio de molinos. En las pequeñas plantas productoras de Charanda normalmente se cuenta con un molino pequeño para realizar la extracción del jugo allí mismo. Las plantas grandes se abastecen del jugo que es extraído en las fábricas de elaboración de piloncillo o trapiches, donde se utilizan molinos de mayor capacidad.

Uno de los factores críticos en la diferenciación de Charanda respecto de otros productos destilados a partir de la caña de azúcar, es el relativo a las características fisicoquímicas de la materia prima.

Para establecer dicha diferenciación, se realizó una primera evaluación comparativa entre las cañas de azúcar cultivadas fuera y dentro de la zona de la Denominación de Origen propuesta, así como del jugo de las cañas de azúcar, a fin de establecer científicamente los contrastes entre ellas, mismos que son condicionados por las características agroclimáticas de la región.

Los parámetros evaluados fueron: azúcares totales, sacarosa aparente (pol), hierro, grados brix y pureza.

De los resultados obtenidos se puede establecer que la caña de azúcar cultivada dentro de la zona propuesta en la presente Denominación de Origen tiene características particulares que favorecen el proceso de producción de Charanda, referidas como un mayor contenido de azúcares, sacarosa aparente y hierro que las cultivadas fuera de la zona. Asimismo, el jugo ordinario de la región productora de Charanda tiene mayor intensidad de aroma y posee un aroma dulce, mientras que el jugo obtenido de cañas cultivadas fuera de la región reflejaron menor aroma y presentan un sabor a hierba.

Asimismo, las características, componentes, especificaciones, procesos de producción o elaboración del producto, y sus modos de envasamiento y/o comercialización, ya fueron establecidos en la Norma Oficial Mexicana NOM-144-SCFI-2000 Bebidas Alcohólicas Charanda-Especificaciones, publicada en el **Diario Oficial de la Federación** el 14 de febrero de 2001.

5.- Lugares de extracción

Los municipios de Ario, Cotija, Gabriel Zamora, Nuevo Parangaricutiro, Nuevo Urecho, Peribán, Los Reyes, S. Escalante, Tacámbaro, Tancítaro, Tangancicuaro, Taretán, Tocumbo, Turicato, Uruapan y Ziracuaretiro del Estado de Michoacán.

6.- Señalamiento detallado de los vínculos entre denominación, producto y territorio

La región geográfica que se estableció para la presente Denominación de Origen está integrada por 16 municipios localizados en la parte central del Estado de Michoacán, los cuales en su conjunto arrojan una superficie de 8,606 km², y que se enclavan dentro de dos regiones fisiográficas, denominadas como Subprovincia Neovolcánica Tarasca y Subprovincia Escarpa Limítrofe del Sur.

Las topoformas presentes son llanos y mesetas lávicas de origen volcánico en las que predominan unidades edafológicas desarrolladas y fértiles alternando con aparatos volcánicos (conos cineríticos) de edad reciente diseminados en forma caótica, lo anterior como consecuencia de la intensa actividad volcánica manifestada en la región.

Dicha región se ubica a una altura aproximada de 1,600 a 3,842 metros sobre el nivel del mar y constituye una zona de transición entre la zona denominada Tierra Caliente y la zona Lacustre. Asimismo, dentro de este ámbito geográfico, destaca por su extensión y antecedentes culturales la denominada Meseta Purépecha o Tarasca.

En la zona de valles se manifiestan precipitaciones pluviales del orden entre los 700 y 900 mm anuales, mientras que la oscilación térmica manifestada durante el día varía de acuerdo a la estación del año, arrojando una temperatura media mensual de 12 grados centígrados para la mínima y de 27 grados centígrados la máxima. En la Meseta Tarasca, durante el día la variación térmica es entre los 21 y 27 grados centígrados, mientras que por la noche la oscilación va de los 9 a los 15 grados centígrados, lo que se clasifica como clima frío. En el Pie de Monte, las condiciones particulares que la caracterizan de acuerdo a los registros meteorológicos son: en cuanto a los valores de precipitación, se estima que la variación oscila entre los 1000 y 12000 mm, mientras que la temperatura registrada durante el día es de 27 grados centígrados a 30 grados centígrados y durante la noche entre los 15 y 18 grados centígrados, bajo estas condiciones se considera que predomina un clima del tipo templado y semicálido.

Los suelos más importantes en la región son los Andosoles, presentes en el 40% de ella, seguido por los Luvisoles (crómico y vértico) con un 20% y en menor proporción los Vertisoles (suelos profundos y fértiles) con sólo el 10%, los cuales se distribuyen en los valles agrícolas, son suelos jóvenes que se formaron de manera residual y en su mayoría lo hicieron a partir de cenizas volcánicas, producto de las erupciones más recientes en el periodo cuaternario y también de rocas basálticas, tobas, brechas y andesitas.

A pesar de que el volumen de precipitación que se registra en algunos puntos de la zona es crítica para la realización de la agricultura, la existencia de suelo volcánico rico en minerales, aunque bien drenado, generalmente posee buena capacidad para retener la humedad, lo cual hace resaltar la importancia de este factor del suelo en la designación de la región.

Las condiciones naturales dieron origen a una formación (capa de suelo iluvial) fuertemente intemperizada rica en sesquióxidos de hierro y aluminio, combinada con un porcentaje significativo de materia orgánica humidificada, y que comúnmente se asocia a suelos o unidades edafológicas de color rojo presentes en la zona periférica de la ciudad de Uruapan. Es a esta formación pedológica a la que se le da el nombre popular de Charanda.

Asimismo, por lo que se refiere a la tradición en la elaboración y producción de dicha bebida se manifiesta que entre los años de 1550-1580, en la región de Uruapan se repartieron tierras destinadas para la cría de ganado y para el cultivo del trigo y la caña de azúcar, el trigo se cultivó en los Valles de Morelia y Zamora, donde las condiciones climáticas favorecieron su desarrollo, mientras que la caña de azúcar se propagó en la zona templada que comprende desde Tacámbaro hasta Peribán (Laser 2000).

Comenzando el siglo XVII, los padres agustinos de Tingambato fundaron la Hacienda de Taretán, donde se instaló un trapiche para el beneficio de la caña de azúcar, con lo cual se dio un importante impulso a este cultivo en la región de Uruapan (Miranda 1999).

A finales del siglo XIX, el cultivo de la caña de azúcar tuvo un gran auge económico para esta región, prueba de ello es la existencia de cerca de 10 trapiches en los que se producía refino, azúcar purgada y piloncillo.

Tradicionalmente el Charanda se identifica en México como originario del Estado de Michoacán, específicamente de la región próxima al Municipio de Uruapan, debido a que este lugar fue donde se instaló la primera fábrica de aguardiente, en las inmediaciones del cerro llamado la Charanda, localizado en la parte Norte de la ciudad de Uruapan.

En esta región, el Charanda es la bebida tradicional por excelencia, lo cual le imprime un fuerte carácter de identidad regional, que llega a ser considerado incluso como un patrimonio cultural.

II.- La presente publicación no prejuzga sobre la procedencia o improcedencia de la solicitud presentada, ni constituye un pronunciamiento de este Instituto respecto de la misma; y se realiza para el efecto de que cualquier tercero que justifique su interés jurídico, formule las observaciones u objeciones que estime pertinentes y, en su caso, aporte las pruebas necesarias dentro de un plazo de dos meses contado a partir de la publicación en el **Diario Oficial de la Federación** del presente Extracto, en los términos del artículo 161 de la Ley de la Propiedad Industrial.

México, D.F., a 13 de junio de 2002.- El Director General, **Jorge Amigo Castañeda**.- Rúbrica.

(R.- 165325)

