

904  
24



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA  
DE MEXICO

FACULTAD DE DERECHO

Seminario de Patentes, Marcas y Derechos de Autor

NACIMIENTO, VIGENCIA Y EXPLOTACION  
DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN EN  
EL DERECHO MEXICANO

T E S I S  
QUE PARA OBTENER EL TITULO DE  
A B O G A D O  
P R E S E N T A I  
JUAN FELIPE TERAN HEFTYE

México, D. F.

1992

FALLA EL ORIGEN



Universidad Nacional  
Autónoma de México



## **UNAM – Dirección General de Bibliotecas Tesis Digitales Restricciones de uso**

### **DERECHOS RESERVADOS © PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL**

Todo el material contenido en esta tesis está protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

# I N D I C E

## I N T R O D U C C I O N

### CAPITULO PRIMERO

#### CONCEPTOS Y NATURALEZA JURIDICA

A)	CONCEPTOS.....	1
1)	PUNTO DE VISTA DOCTRINAL.	
1.1)	DENOMINACION GEOGRAFICA.....	2
1.2)	INDICACION DE PROCEDENCIA O PROVENIENCIA.	
1.3)	DENOMINACION DE ORIGEN.....	4
1.4)	DIFERENCIAS ENTRE INDICACION DE PROCEDENCIA Y DENOMINACION DE ORIGEN.....	6
2)	PUNTO DE VISTA JURIDICO.....	8
2.1)	MEXICO.	
2.2)	DISPOSICIONES LEGALES DE OTROS PAISES SOBRE LA PROTECCION DE LAS INDICACIONES DE PROCEDENCIA Y LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN.	

B)	NATURALEZA JURIDICA.....	15
1)	LA DENOMINACION DE ORIGEN EN EL CUADRO GENERAL DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL.	
2)	LA DENOMINACION DE ORIGEN Y LOS OTROS SIGNOS DISTINTIVOS DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL.	
2.1)	PATENTES DE INVENCION Y MEJORAS.....	16
2.2)	CERTIFICADOS DE INVENCION.	
2.3)	MODELOS DE UTILIDAD.	
2.4)	DISEÑOS INDUSTRIALES.....	17
2.5)	MARCAS..	
2.6)	NOMBRES COMERCIALES.....	20
2.7)	AVISOS COMERCIALES.....	21
3)	DIFERENCIAS ENTRE LA DENOMINACION DE ORIGEN Y LOS OTROS SIGNOS DISTINTIVOS DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL.....	22
3.1)	MARCA Y DENOMINACION DE ORIGEN.	
3.2)	NOMBRE COMERCIAL Y DENOMINACION DE ORIGEN..	23
3.3)	AVISO COMERCIAL Y DENOMINACION DE ORIGEN..	24
4)	ELEMENTOS Y CARACTERISTICAS ESENCIALES DE LA DENOMINACION DE ORIGEN.	
4.1)	ELEMENTOS.	
4.1.1)	LUGAR GEOGRAFICO.	
4.1.2)	EL PRODUCTO.....	25

4.1.3)	LA CALIDAD.	
4.1.4)	CONSTANCIA DE USO.	
4.1.5)	VALOR ECONOMICO.	
4.1.6)	PROTECCION JURIDICA COLECTIVA.....	26
4.2)	CARACTERISTICAS ESENCIALES.	
5)	FUNCIONES DE LA DENOMINACION DE ORIGEN....	27
5.1)	FUNCION DE DISTINCION.	
5.2)	FUNCION DE PROTECCION.	
5.3)	FUNCION DE INDICACION DE PROCEDENCIA.....	28
5.4)	FUNCION SOCIAL.	
5.5)	FUNCION DE PROPAGANDA.	

## CAPITULO SEGUNDO

### REGIMEN JURIDICO INTERNACIONAL DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN

1)	ANTECEDENTES INTERNACIONALES.....	29
2)	EL CONVENIO DE PARIS PARA LA PROTECCION DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL.....	31
2.1)	LA DENOMINACION DE ORIGEN EN EL CONVENIO DE PARIS.....	34
3)	EL ARREGLO DE MADRID.....	37
4)	EL ARREGLO DE LISBOA.....	40

5)	LEY-TIPO PARA LOS PAISES EN DESARROLLO SOBRE LA PROTECCION DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN Y LAS INDICACIONES DE PROCEDENCIA.....	49
5.1)	ANTECEDENTES DE LA LEY-TIPO.	
5.2)	TEXTO Y COMENTARIO DE LA LEY-TIPO.....	52
5.2.1)	PRINCIPIOS RECTORES DE LA LEY-TIPO.	
5.2.2)	ESTRUCTURA DE LA LEY-TIPO.....	53
6)	SEMINARIO SOBRE MARCAS Y DENOMINACIONES DE ORIGEN PARA AMERICA LATINA.....	55
6.1)	EJEMPLO DE UN SISTEMA DE DENOMINACION DE ORIGEN: LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN CONTROLADAS DE VINOS Y AGUARDIENTES FRANCESES.	
6.2)	LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN CONTROLADAS Y SUS INSTITUCIONES.....	61
	A) EL I.N.A.O.	
	B) LOS SINDICATOS DE DEFENSA DE LA DENOMINACION.....	64
	C) LOS COMITES INTERPROFESIONALES.	
6.3)	EL ESTATUTO DE DENOMINACIONES DE ORIGEN CONTROLADAS.....	65
6.4)	LA DEFENSA DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN CONTROLADAS.....	68
	A) EN FRANCIA.....	69
	B) EN EL EXTRANJERO.	

- 7) LISTA DE LOS MIEMBROS DEL CONVENIO DE PARIS PARA LA PROTECCION DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL DEL QUE ESTABLECE LA ORGANIZACION MUNDIAL DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL Y DEL ARREGLO DE LISBOA..... 72
- 8) ESTADISTICAS DEL REGISTRO INTERNACIONAL DE DENOMINACION DE ORIGEN..... 81

### CAPITULO TERCERO

#### REGIMEN JURIDICO NACIONAL DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN

- 1) ANTECEDENTES LEGISLATIVOS EN MEXICO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL..... 82
- 2) DATOS SOBRE EL ORIGEN LEGISLATIVO DE LA DENOMINACION DE ORIGEN..... 85
- 3) LEY DE FOMENTO Y PROTECCION DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL..... 88
- 3.1) DENOMINACION DE ORIGEN.
- 3.2) PROCEDIMIENTO PARA DECLARAR LA PROTECCION A UNA DENOMINACION DE ORIGEN..... 89
- A) PERSONAS LEGITIMADAS PARA PEDIR LA DECLARACION.
- B) REQUISITOS DE LA SOLICITUD.

C)	ABANDONO DE LA SOLICITUD.....	91
D)	DECLARATORIA EX-OFICIO.	
E)	OPOSICION.....	92
F)	RESOLUCION DEFINITIVA.	
G)	LOS EFECTOS DE LA DECLARATORIA DEFINITIVA.....	93
H)	VIGENCIA DE LA PROTECCION.....	94
I)	MODIFICACION DE LA DECLARATORIA	
J)	TITULAR DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN.	
K)	LA RESPONSABILIDAD GENERADA POR EL USO NO AUTORIZADO DE UNA DENOMINACION DE ORIGEN.....	95
4)	REGISTRO DEL DERECHO A USAR UNA DENOMINACION DE ORIGEN.....	96
5)	REGLAMENTO DE LA LEY DE INVENCIONES Y MARCAS.....	103

#### CAPITULO CUARTO

##### LA DENOMINACION DE ORIGEN TEQUILA

1)	ANTECEDENTES.....	108
2)	PRIMERA DECLARACION GENERAL DE PROTECCION.....	117

3)	SEGUNDA DECLARACION GENERAL DE PROTECCION.....	123
4)	REQUISITOS PARA OBTENER LA AUTORIZACION DEL DERECHO A USAR LA DENOMINACION DE ORIGEN TEQUILA.....	126
5)	NORMA OFICIAL DE CALIDAD PARA TEQUILA....	127
5.1)	METODOS DE PRUEBA DEL TEQUILA.....	130
5.2)	CLASIFICACION DEL TEQUILA Y REQUISITOS DE LOS FABRICANTES DEL TEQUILA.	
5.3)	ESPECIFICACIONES DEL TEQUILA.....	133
5.4)	PLAN DE MUESTREO DEL TEQUILA.....	134
5.5)	MARCADO, ETIQUETADO Y ENVASE DEL TEQUILA.....	135
6)	RESOLUCIONES ADMINISTRATIVAS DE MEXICO Y LOS ESTADOS UNIDOS DE AMERICA, RELATIVAS A LAS DENOMINACIONES "BOURBON" Y "TEQUILA"....	136
	CONCLUSIONES.....	142
	APENDICE.....	145
	A) LISTA DE LOS MIEMBROS DE LA CAMARA REGIONAL DE LA INDUSTRIA TEQUILERA Y ESTADISTICAS DE PRODUCCION Y EXPORTACION DE TEQUILA.	
	B) GLOSARIO DE BEBIDAS ALCOHOLICAS.....	152
	BIBLIOGRAFIA.....	192
	DOCUMENTOS.....	197

## I N T R O D U C C I O N

Dentro de la economía mundial y el comercio internacional las denominaciones de origen tienen un lugar importante.

Los países buscan proteger sus denominaciones de origen, adecuando su legislación nacional a las cambiantes circunstancias internas y externas; así como, a los tratados internacionales que han suscrito.

Es importante destacar, que a nivel nacional "observadores atentos se han venido ya refiriendo al extraordinario cambio que está sufriendo la conciencia del mexicano al enfrentarse a su realidad..... José Moreno Villa hacia notar este cambio como el paso de un sentimiento de inferioridad a un sentimiento de superioridad... paso de un agudo pesimismo y degradación de lo propio, a un optimismo y valorización positiva de lo mexicano",\* de lo que se desprende la trascendencia de nuestra denominación de origen "TEQUILA".

En el presente trabajo se pretende aclarar dudas y confusiones que existan en relación con las denominaciones de origen.

A efecto de llevar a buen fin nuestra exposición, el trabajo se ha estructurado de la siguiente manera:

El Capitulo Primero trata de la problemática técnico-jurídica para delimitar el concepto de denominación de origen, con la finalidad de establecer las diferencias que guarda con instituciones o figuras jurídicas semejantes, a saber: indicaciones de procedencia o proveniencia.

\* Zea, Leopoldo; Conciencia y Posibilidad del Mexicano, Editorial Porrúa, S. A., Colección Sepan Cuantos N° 269, Méx., 1987, p.p. 1 a 15.

En seguida, se analiza el concepto de denominación de origen, sus características, y sus diferencias con los demás signos distintivos de la propiedad industrial.

El Capítulo Segundo aborda los antecedentes internacionales de las denominaciones de origen, se estudian el Convenio de París y el Arreglo de Lisboa en lo relativo al tema de nuestro trabajo. A continuación, se describe el procedimiento internacional de registro de las denominaciones de origen; Asimismo, se incluye la lista de los miembros del Convenio de París para la Protección de la Propiedad Industrial, del que establece la Organización Mundial de la propiedad intelectual y del Arreglo de Lisboa. Al final, se citan las estadísticas del Registro Internacional de denominaciones de origen.

Por su parte, el Capítulo Tercero trata sobre la legislación nacional de las denominaciones de origen, señalando las leyes que las han regulado y analizando la vigente. Se menciona el procedimiento para obtener la declaratoria de la protección general de una denominación de origen en México.

El Capítulo Cuarto estudia y analiza nuestra única denominación de origen "TEQUILA", bosquejando sus antecedentes históricos, su importancia económica, sus diversas declaraciones de protección y la evolución de la Norma Oficial de Calidad para "Tequila".

Se ha incluido un apéndice que contiene la lista de los miembros de la Cámara Regional de la Industria Tequilera y las Estadísticas de producción y exportación de Tequila, con la finalidad de tener una idea clara de la magnitud de la industria tequilera y del incremento de su producción y exportación, tanto en el mercado nacional como internacional.

Por último, se agrega un glosario de bebidas alcohólicas, a efecto de tener una idea de su universo, mismo que incluye las elaboradas a través de fermentaciones tradicionales indígenas en México.

Mientras las armas del pensamiento sean usadas por todos los mexicanos, no debemos temerlas. Que unos profesen una fe, y otros, otra; que unos crean en la eficacia de unos principios y otros los juzguen perniciosos, poco importa; por el contrario: que vengan las luchas de la idea, que siempre serán luchas redentoras, pues del choque de estas siempre ha brotado la luz, y la libertad no la teme, la desea. \*

Francisco I. Madero

## CAPITULO PRIMERO

### CONCEPTOS Y NATURALEZA JURIDICA

#### A) CONCEPTOS

##### 1) PUNTO DE VISTA DOCTRINAL.

La sindéresis que es la capacidad intelectual de juzgar rectamente sin desvíos ni confusiones, impone el deber de precisar el significado de los conceptos y, por ende de los vocablos en que éstos se externan. Ese deber es imprescindible en toda consideración crítica. Sin su cumplimiento se incurre en graves equivocaciones y, muchas veces, en ingentes errores.

En atención a lo anterior y considerando que es muy importante establecer una terminología correcta, es necesario en el presente estudio, antes de adentrarnos a su problemática, el definir correctamente el concepto de Denominación de Origen con el objeto de tener una idea clara y precisa de los elementos que lo conforman y al mismo tiempo diferenciarlo de términos afines como lo son la "denominación geográfica" y la "indicación de procedencia o proveniencia".

\* Citado en: Benedicta de Terán. *Perlas Grises* (novela), B. Costa-AMIC Editor, México, 1973, p. 61.

Existen ordenamientos legales que utilizan invariablemente estos términos, incluso en el ámbito internacional, de ahí que la doctrina haya tenido dificultades para encontrar las diferencias exactas entre estos conceptos; Así pues, es necesario, sin negar que puedan encontrarse relacionados entre sí, establecer diferencias claras que eviten su confusión.

#### 1.1) DENOMINACION GEOGRAFICA.

De esta manera podemos decir que la denominación geográfica corresponde al nombre con el que se designa cualquier lugar del planeta, como podría ser un continente, país, ciudad, río, mar, valle, etc.

Es decir, conforme a su pura acepción gramatical y tomada aisladamente, la denominación geográfica podrá ser extraña al orden jurídico en tanto equivalga a un simple nombre consignado por la Geografía, que no produce consecuencias jurídicas. (1)

David Rangel Medina entiende por denominación geográfica, el nombre de las partes del mundo tradicionalmente conocidas como continentes, puede también referirse al nombre de países, regiones, estados, ciudades y localidades, así como el nombre de ríos, montañas y demás accidentes en que se divide y clasifica la superficie terrestre. (2)

#### 1.2) INDICACION DE PROCEDENCIA.

Por otra parte, la indicación de procedencia es el empleo de un nombre geográfico sobre la mercancía, para indicar el lugar de su producción, o en otras palabras, es el señalamiento del lugar geográfico donde reside el fabricante o de una denominación que aparece directamente sobre el producto o en la etiqueta, envase, o recipiente de los artículos que llevan marca, sin que exista una relación entre la marca y la indicación de procedencia.

- 1) Rondón de Sansó, Hidelgard, Las Denominaciones de Origen en el Derecho Venezolano, Revista Mexicana de la Propiedad Industrial y Artística, No. 3, México, 1964, págs. 147 y 148.
- 2) Rangel Medina, David, Tratado de Derecho Marcario, 1a. ed., Ed. Libros de Mexico, S.A., México, 1960, pág. 416.

La indicación de procedencia es la alusión directa por medio de un nombre geográfico o indirecta, a través de banderas, paisajes, trajes típicos, etc., al lugar donde una mercancía es elaborada o producida. (3)

Sólo indica el lugar en que la mercancía ha sido fabricada, la indicación no representa que el producto tenga una calidad determinada ni unas características propias, es decir, no es un producto tipo.

Las indicaciones de procedencia, afirma César Sepúlveda, son descriptivas y no son registrables como marca, no conceden ninguna protección, pueden referirse a una localidad donde ni siquiera sus productos tengan algún renombre, pueden emplearse para designar un país, no tienen carácter distintivo y cualquiera las puede utilizar sin incurrir en responsabilidad. El problema que tienen las indicaciones de procedencia o procedencia es que llevan aparejado el riesgo de falsedad (4). En nuestra ley existe la protección de las denominaciones de origen, por lo tanto, las fracciones IV, X y XI del artículo 90 de la Ley de Fomento y Protección de la Propiedad Industrial, prohíben que se registren como marcas: Las denominaciones, figuras o formas tridimensionales que, considerando el conjunto de sus características, sean descriptivas de los productos o servicios que traten de protegerse como marca. Quedan incluidas en el supuesto anterior las palabras descriptivas o indicativas de la especie, calidad, cantidad, destino, valor, lugar de origen de los productos o la época de producción; las denominaciones geográficas, propias o comunes, y los mapas, así como los gentilicios, nombres y adjetivos, cuando indiquen la procedencia de los productos o servicios y puedan originar confusión o error en cuanto a su procedencia; y las denominaciones de poblaciones o lugares que se caractericen por la fabricación de ciertos productos, para amparar éstos, excepto los

3) Fernández Novoa, Carlos, La Protección Internacional de las Denominaciones Geográficas de los Productos, Ed. Thenos, Madrid, 1970, pág. 19.

4) Sepúlveda César, El Sistema Mexicano de Propiedad Industrial, 2a. ed., Ed. Porrúa, S.A., México, 1981, pág. 160.

nombres de lugares de propiedad particular, cuando sean especiales e inconfundibles y se tenga el consentimiento del propietario.

De esta manera la indicación de procedencia queda tipificada por la concurrencia de estos factores:

- a) La utilización de un nombre geográfico.
- b) Que el nombre geográfico exista en la realidad y no sea un nombre ficticio, ya que se trata del nombre del lugar donde provienen los productos.
- c) El empleo del nombre geográfico puede constituir una parte de la marca, pero por sí mismo, no implica un signo distintivo.
- d) En el consumidor no se produce una inseparable asociación de ideas entre el lugar de procedencia del producto y el producto mismo. (5)

### 1.3) DENOMINACION DE ORIGEN.

En cuanto a la denominación de origen, podemos decir que su definición consiste en un nombre geográfico que se usa, de manera leal y constante en el mercado, para designar un producto fabricado, elaborado, cosechado o extraído en el lugar geográfico, al cual corresponde el nombre usado como denominación y que reúne determinada calidad y ciertas características. (6)

En la denominación de origen se produce un fenómeno de asimilación o de identificación de ideas, de tal naturaleza, que al mencionarse la palabra "Champagne", lugar geográfico se asocia dicho término con un vino espumante de determinadas características;

5) Rondón de Sansó, Hidelgard, Ob. Cit., pág. 147.

6) Mascareñas E., Carlos, Las Denominaciones de Origen, Tomo II, Capítulo VII, del "Tratado de Derecho Comercial Comparado" de Felipe Solá Cañizares, Editorial Montaner y Simón, S.A., 1969, Barcelona, pág. 149.

y cuando se menciona el nombre geográfico "Roquefort", se piensa inmediatamente en un queso determinado.(7)

César Sepúlveda define a la denominación de origen como aquellos nombres de lugar o de región que se aplican legalmente a un producto, agrícola, natural o fabricado, y que denotan una calidad especial de la mercadería, por una combinación particular de elementos presentes en esa circunscripción territorial, tal como las cualidades del territorio, el ingenio de los habitantes, que crean métodos peculiares de manufactura, u otras, que dan reputación única al producto.(8)

Por denominación de origen, entiende David Rangel Medina, el signo distintivo consistente en el nombre de un lugar geográfico con el que se identifican las mercancías que tienen similares propiedades, derivadas de los elementos naturales propios de dicha región geográfica como clima, tierra y agua, así como de la técnica, destreza, habilidad y tradición artesanal de quienes habitan la propia región para producir las.(9)

Otra definición de denominación de origen es, en términos agrícolas, industriales y mercantiles, nombre de un lugar o comarca conocido por un producto acreditado. Se prohíbe el empleo a quienes no pertenezcan a tal punto, para evitar la competencia desleal y las falsas indicaciones de procedencia.(10)

Hidalgard Rondón de Sansó manifiesta que la denominación de origen es el nombre geográfico de un lugar en el cual está acreditado el producto, en forma tal que dicho nombre geográfico pasa a indicar el producto mismo.(11)

7) Rondón de Sansó, Hidalgard, Ob. Cit., pag. 148.

8) Sepúlveda, César, Ob. Cit. pág. 97.

9) Rangel Medina, David, Protección Legal de los Signos Distintivos de la Empresa, Revista de la Escuela de Derecho de la Universidad Panamericana, No. 3, México, 1990, pág. 113.

10) Caballenas, Guillermo, Diccionario Enciclopédico de Derecho Usual, Ed. Heliasta S.R.L., Buenos Aires, Argentina, 1979, Tomo II, pág. 551.

11) Rondón de Sansó, Hidalgard, Ob. Cit. pág. 147.

De estas definiciones podemos hacer las siguientes reflexiones acerca de la denominación de origen:

- a) La denominación geográfica, está relacionada íntimamente con el lugar geográfico que puede ser un valle, ciudad, montaña, etc.
- b) Que esa denominación sea correspondiente al lugar donde se origina el producto, es decir, que exista una íntima relación entre el lugar de procedencia del producto y su denominación geográfica.
- c) Que la denominación geográfica sea el nombre del producto, es decir, que se le conozca en el mercado al producto con el nombre del lugar de origen.
- d) Que el lugar de origen del producto sea de reconocido prestigio precisamente por la elaboración de ese producto y de esta manera se conozca mundialmente el lugar de origen por el producto.
- e) El producto que será específico de la región o lugar de origen sólo puede ser uno y exclusivamente podrá elaborarse en ese lugar por las características del mismo, ya sea geográficas o de manufactura.
- f) No todas las personas físicas o morales pueden fabricar productos amparados por una denominación de origen, sólo podrán hacerlo los de la región del mismo nombre del producto y bajo ciertas características, medidas de elaboración o normas de calidad.

**1.4) DIFERENCIAS ENTRE INDICACION DE PROCEDENCIA Y DENOMINACION DE ORIGEN.**

De todo lo anterior y para precisar la distinción entre indicación de procedencia y denominación de origen podemos citar lo establecido por Hidelgard Rondón de Sansó, pues resalta que la diferencia radica

en la posibilidad que existe en la indicación de procedencia, de separar el nombre geográfico del producto determinado; y en la imposibilidad de realizar esta ruptura de ideas, en el caso de las denominaciones de origen. (12)

A la diferenciación anterior podemos agregarle algunas otras, como podrían ser:

- a) Se hace uso de la denominación de origen como denominación del producto, mientras que la indicación de procedencia no es utilizada como denominación del producto.
- b) La denominación de origen solamente se aplica a un tipo de producto con características y calidad peculiares, mientras que la indicación de procedencia se aplica a todos los productos de un lugar geográfico, sin importar qué producto, dejando de indicar características y calidad peculiares.
- c) Para emplear una denominación de origen es necesario que el lugar geográfico sea conocido a causa de sus productos típicos, mientras que para emplear una indicación de procedencia esto no es necesario.
- d) La denominación de origen es un signo distintivo de los productos, mientras que la indicación de procedencia no lo es.
- e) Por último, la denominación de origen es una modalidad de la propiedad industrial y la indicación de procedencia no lo es. (13)

12) Idém, pág. 148.

13) Mascareñas Carlos, E., Las Denominaciones de Origen en el Derecho Comparado y en el Derecho Internacional, Revista Jurídica de la Universidad de Puerto Rico, Volumen XXIX, No. 2, Febrero, Puerto Rico, 1960, pág. 100.

## **2) PUNTO DE VISTA JURIDICO.**

### **2.1) MEXICO**

El artículo 156 de la Ley de Fomento y Protección de la Propiedad Industrial define lo que debemos entender por denominación de origen: el nombre de una región geográfica del país que sirva para designar un producto originario de la misma, y cuya calidad o característica se deban exclusivamente al medio geográfico, comprendiendo en éste los factores naturales y los humanos.

### **2.2) DISPOSICIONES LEGALES EN OTROS PAISES SOBRE LA PROTECCION DE LAS INDICACIONES DE PROCEDENCIA Y LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN.**

Las disposiciones legales sobre la protección de las indicaciones de procedencia y las denominaciones de origen pueden ser de índole general; por ejemplo, pueden figurar en el marco de normas sobre la protección del consumidor contra el fraude -particularmente respecto del origen o procedencia- o la represión de la competencia desleal, o de protección de la propiedad industrial, aplicándose a todos los productos; también pueden aplicarse específicamente a la protección de las indicaciones de procedencia y las denominaciones de origen de todos los productos; o referirse solamente a determinados productos, e incluso a uno determinado.

Existen numerosas disposiciones de este tipo que se encuentran en muchos países; resulta imposible, por lo tanto, dentro de los límites de este trabajo, examinar la situación en todos los países y analizar, o mencionar siquiera, todos los textos vigentes.

En el presente mencionaremos algunos textos adoptados por diversos países, como ejemplos que muestran la importancia que se atribuye a la protección de las indicaciones de procedencia y las denominaciones

de origen, y también de la extrema diversidad de las disposiciones dictadas, según los países y los productos. (14)

#### Alemania (República Federal de)

La Ley contra la Competencia Desleal, de 7 de junio de 1909, prohíbe en particular el engaño acerca del origen geográfico de los productos.

#### Argelia

Ordenanza N° 76-65, de 16 de julio de 1976, sobre las denominaciones de origen.

#### Argentina

La Ley de Marcas N° 22.362, de 26 de diciembre de 1980, dispone en particular que no pueden registrarse como marcas las denominaciones de origen nacionales y extranjeras.

Esta Ley contiene una definición de denominación de origen que ha sido extraída de la Ley Tipo de la OMPI para los Países en Desarrollo sobre la Protección de las Denominaciones de Origen y las Indicaciones de Procedencia.

#### Austria

Una ordenanza del Ministerio Federal de Agricultura, entrada en vigor en septiembre de 1974, obliga a todos los productores y comerciantes en vinos a llevar un libro de bodega, en particular para impedir las mezclas fraudulentas y otros fraudes relativos a los vinos con denominación de origen.

14) A. de Vletian, Industrial Property, The Protection of Appellations of Origin and Indications of Source, No. 1, Year 2, WIPO, Ginebra, September 1989, p. p. 17 a 24.

### Bélgica

La Ley de 14 de julio de 1971 sobre las prácticas comerciales contiene la definición de denominación de origen, idéntica a la del Arreglo de Lisboa, y establece el reconocimiento y la consagración de las denominaciones de origen de productos belgas, mediante reales decretos en los que se establezcan las condiciones de producción de los productos vendidos con tales denominaciones.

### Bulgaria

Ley Nº 95 de 5 de diciembre de 1967, sobre Marcas y Dibujos y Modelos Industriales contiene una definición de las denominaciones de origen que coincide con la del Arreglo de Lisboa y dispone la protección de las denominaciones de origen.

### Colombia

El Código de Comercio, que entró en vigor el 1 de enero de 1972, dispone la represión de la competencia desleal y del engaño al público y especifica que el empleo directo o indirecto de una denominación de origen falsa o engañosa constituye competencia desleal aun cuando se mencione una procedencia verdadera, en traducción o acompañada por expresiones como <<clase>>, <<tipo>>, <<imitación>>, etc., y prohíbe el registro en calidad de marcas de los nombres y signos que podrían emplearse en el comercio para designar el lugar de origen.

El Decreto Nº 1461 de 1932, posteriormente modificado, dispone que el café originario de Colombia debe llevar marcada la indicación <<café de Colombia>> o <<producto de Colombia>>.

### Cuba

El texto del Decreto-Ley Nº 68, de 14 de mayo de 1983, de invenciones, descubrimientos científicos, modelos industriales, marcas y denominaciones de origen, prohíbe el registro con carácter de marcas de los signos y figuras que constituyen indicaciones falsas sobre la naturaleza, el origen, etc., de los

bienes o servicios que están destinados a proteger, y de los nombres geográficos o regionales que puedan constituir indicaciones de procedencia falsas o engañosas si están registradas en Cuba con carácter de denominaciones de origen o indicaciones de procedencia.

#### Checoslovaquia

La Ley Nº 159/1973 Sb., de 12 de diciembre de 1973, sobre la protección de las denominaciones de origen, está basada en el Arreglo de Madrid, en el que Checoslovaquia es parte. Contiene las disposiciones del Arreglo de Lisboa, en particular la definición de la denominación de origen.

#### Chile

Conforme al Decreto-Ley de 1931 sobre propiedad industrial y al Reglamento de 1982 sobre la aplicación del Decreto-Ley respecto de las marcas, no pueden registrarse como marcas las expresiones y signos que indiquen el lugar de origen de los productos y los signos susceptibles de inducir en engaño sobre el origen.

#### España

La Ley Nº 25/1970, de 2 de diciembre de 1970, sobre los vinos, reglamentó las disposiciones relativas a las denominaciones de origen.

Se han reconocido diversas denominaciones de origen para los vinos, estipulándose las condiciones de producción y las características de los vinos que pueden utilizarlas.

#### Estados Unidos de América

El Reglamento Federal de Denominaciones de Origen, y Designaciones de Vinos, publicado en 1978, define la denominación de origen de vinos de los Estados Unidos que pueden llevar la denominación <<Estados Unidos>>, el nombre de un Estado de la Unión o un condado o región vitivinícola conforme a las definiciones del Reglamento, e incluye una definición similar de las

denominaciones de origen de vinos importados; también establece las condiciones que deben cumplir los vinos de los Estados Unidos para que puedan venderse con denominación de origen, y especifica que los vinos con denominación de origen deben ajustarse a la legislación del país del que proceden.

Conforme a este Reglamento, se han reconocido diversas regiones vitivinícolas, establecidas por disposiciones publicadas por el Registro Federal: <<Napa Valley>>, <<Sonoma Valley>>, <<San Pasqual Valley>>, <<Santa Cruz Mountains>> y <<Santa María Valley>> (California), <<Augusta>> (Missouri) y <<Fennville>> (Michigan).

#### Finlandia

La Ley de 20 de enero de 1978, de protección a los consumidores, que prohíbe el empleo de informaciones falsas o engañosas y establece penas de multa y de prisión por sus infracciones, otorga una amplia protección de las indicaciones de procedencia y las denominaciones de origen.

#### Francia

El Decreto Nº 69-335, de 11 de abril de 1969, estableció las condiciones en que deben realizarse las investigaciones públicas que, conforme al Artículo 7.3 de la Ley de 6 de mayo de 1919 sobre la protección de las denominaciones de origen, modificada por la Ley Nº 66-482, de 6 de julio de 1966, debe preceder a los Decretos dictados por el Gobierno para asegurar la protección de las denominaciones de origen de ciertos productos.

El Decreto Nº 75-1098, de 12 de diciembre de 1973, se refiere a las solicitudes de definición o modificación de las denominaciones de origen de los quesos.

El Decreto Nº 76-1192, de 22 de diciembre de 1976, define y detalla las condiciones de producción y comercialización para la denominación de origen <<Dinde fermière de Bresse>> (pavo de granja de Bresse).

Los Decretos de 29 de agosto de 1979 y 30 de junio de 1986 reconocen y definen las denominaciones de origen <<Beurre de Charantes>> (mantequilla de Charantes), <<Beurre de Charante Poitou>> (mantequilla de Charante Poitou), <<Beurre des Deux-Sèvres>> (mantequilla de Deux-Sèvres), <<Beurre d'Isigny>> (mantequilla de Isigny) y <<Crème d'Isigny>> (nata de Isigny).

Los decretos de 18 de agosto de 1980 y 29 de diciembre de 1986 definen 28 denominaciones de origen para quesos, entre ellos <<Brie de Melun>>, <<Brie de Meaux>>, <<Camembert de Normandie>>, <<Munster Géromé>>, <<Salers>>, <<Roquefort>>, <<Saint-Nectaire>>, <<Comté>>, <<Cantal>>, <<Bleu d'Auvergne>> y <<Bleu des Causses>> (estos Decretos derogaron disposiciones anteriores).

El Decreto de 14 de diciembre de 1981 reconoce y define la denominación de origen <<Huile essentielle de lavande de Haute Provence>> (esencia de lavanda de la Alta Provenza).

#### Grecia

La Ley Nº 5506/1932, modificada por el Decreto Ley Nº 2633 de 1953, reprime la utilización de las indicaciones falsas sobre el origen de los vinos y establece que toda persona natural o jurídica que haya sufrido perjuicios podrá reclamar su indemnización.

#### Israel

La Ley Nº 5725-1965, sobre la protección de las denominaciones de origen, establece las condiciones para el registro de denominaciones de origen y fija la protección de los derechos respecto de ellas.

#### Italia

El Decreto Nº 506 del Presidente de la República, de 24 de mayo de 1967, se refiere al Registro Territorial Vitícola y a la declaración de las viñas destinadas a la producción de vinos con <<denominazione di origine controllata>> (denominación de origen

controlada) y <<controllata e garantita>> (controlada y garantizada).

#### Polonia

La protección de las indicaciones de procedencia y las denominaciones de origen se encuentra establecida en la Ley de 2 de agosto de 1926 sobre la competencia desleal y la Ley de 31 de enero de 1985 sobre las marcas; esta última prohíbe el registro de las marcas que contengan elementos geográficos u otros que definan o designen a Estados miembros de la Unión de París para la Protección de la Propiedad Industrial o una región o localidad de tal Estado, en relación con productos no procedentes de él, si el empleo de tales marcas puede inducir en error a los adquirentes en cuanto al origen de los bienes, a condición de que la exclusión del registro de tales marcas se funde en un tratado internacional.

#### Portugal

El Código de Propiedad Industrial, de 24 de agosto de 1940, modificado por última vez el 27 de enero de 1987, contiene diversas disposiciones sobre la definición y la protección de las indicaciones de procedencia y las denominaciones de origen.

#### Reino Unido

La Ley sobre Descripción de Mercancías, de 1968, prohíbe el empleo de designaciones falsas de bienes, incluyendo las falsas indicaciones sobre su origen, facultando al Departamento de Comercio e Industria para definir las designaciones de bienes y prohíbe la importación de mercancías que lleven falsas indicaciones acerca de su origen.

#### Venezuela

La Ley de Protección al Consumidor, de 5 de agosto de 1974, prohíbe el ofrecimiento de bienes o servicios, mediante promoción publicitaria o por cualquier otro medio, atribuyéndoles características, calidades, certificados, etc., distintos de los que efectivamente poseen y pueden ser verificados objetivamente.

**B) NATURALEZA JURIDICA.**

**1) LA DENOMINACION DE ORIGEN EN EL CUADRO GENERAL DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL.**

Como anteriormente señalamos la denominación de origen se encuentra regulada en nuestro sistema jurídico, a través de la Ley de Fomento y Protección de la Propiedad Industrial que en la fracción V de su artículo segundo establece, esta ley tiene por objeto: "Proteger la propiedad industrial mediante la regulación de patentes de invención; de registros de modelos de utilidad, diseños industriales, marcas y avisos comerciales; de nombres comerciales; de denominaciones de origen y de secretos industriales".

Así pues, es claro que la denominación de origen, legal y doctrinalmente, pertenece como especie a un género que es la Propiedad Industrial.

**2) LA DENOMINACION DE ORIGEN Y LOS OTROS SIGNOS DISTINTIVOS DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL.**

Tomando, como antes señalamos, a la Propiedad Industrial como el género, podemos señalar que está conformado por las siguientes especies:

- Patentes de Invención y Mejoras.
- Certificados de Invención.
- Modelos de Utilidad.
- Diseños Industriales.
- Marcas.
- Nombres Comerciales.
- Avisos Comerciales.
- Denominaciones de origen.

Antes de determinar sus diferencias con la denominación de origen es necesario dar una definición de cada concepto:

#### 2.1) PATENTES DE INVENCIÓN Y MEJORAS.

Las patentes no llegan a constituir un signo distintivo, lo cual hace su principal diferencia con las denominaciones de origen; sin embargo, diremos que una patente de invención protege una creación nueva, resultado de una actividad inventiva y susceptible de aplicación industrial, mientras que la patente de mejoras es una invención que constituye, como su nombre lo indica, una mejora a una patente de invención.\*

#### 2.2) CERTIFICADOS DE INVENCIÓN.

Al igual que la patente no es un signo distintivo y sólo da derechos de explotación industrial de una invención al titular o a quien éste autorice por un tiempo determinado y bajo ciertas características fijadas en la ley.\*\*

#### 2.3) MODELOS DE UTILIDAD.

Los modelos de utilidad de acuerdo a nuestra legislación son "los objetos, utensilios, aparatos o herramientas que, como resultado de una modificación en su disposición, configuración, estructura o forma,

\* El artículo primero de la Ley de Invenciones y Marcas (Diario Oficial de la Federación 10 de febrero de 1976) contemplaba las patentes de mejoras y los certificados de invención; sin embargo, la Ley de Fomento y Protección de la Propiedad Industrial (Diario Oficial de la Federación 27 junio de 1991) no regula estas figuras jurídicas, y al respecto establece en sus artículos SÉPTIMO Y DÉCIMO transitorios: se abroga la ley de invenciones y marcas (Diario Oficial de la Federación de 10 de febrero de 1976), así como sus reformas y adiciones; las solicitudes de certificados de invención que se encuentren en trámite se convertirán en solicitudes de patentes, y los solicitantes deberán pedir por escrito a la Secretaría, dentro de los seis meses siguientes a esa fecha, que continúe el trámite, con base en dichas solicitudes, tendiente a obtener la patente correspondiente en los términos de esta ley. Si las solicitudes no pidieran a la Secretaría dentro del plazo establecido la continuación del trámite, se considerarán abandonadas sus respectivas solicitudes y se tendrán por concluidos los trámites correspondientes.

\*\* Idém.

presentan una función diferente respecto de las partes que lo integran o ventajas en cuanto a su utilidad". (15)

#### 2.4) DISEÑOS INDUSTRIALES.

En la Ley de Fomento y Protección de la Propiedad Industrial no se da una definición de los Diseños Industriales, sin embargo, el artículo 32 señala que éstos comprenden a los dibujos industriales y los modelos industriales.

El dibujo industrial es toda combinación de figuras, líneas o colores que se incorporan a un producto industrial con fines de ornamentación y que le den un aspecto peculiar y propio. (16)

Por modelo industrial debemos entender toda forma tridimensional que sirva de tipo o patrón para la fabricación de un producto industrial, que le dé apariencia especial en cuanto no implique efectos técnicos. (17)

Los modelos y dibujos industriales (diseños industriales) por su propia naturaleza jurídica no son signos distintivos pues de lo contrario se convertirían en marcas. Como ejemplo de esto tenemos:

La botella de Coca Cola que en un principio fue un modelo industrial y después por cuestiones de índole comercial se convirtió en una marca.\*

#### 2.5) MARCAS.

La Ley de Fomento y Protección de la Propiedad Industrial señala en su artículo 88 lo que debemos entender por marca: todo signo visible que distinga productos o servicios de otros de su misma especie o clase en el mercado.

15) Ley de Fomento y Protección de la Propiedad Industrial, Artículo 28.

La Ley de Fomento y Protección de la Propiedad Industrial establece en la fracción II de su artículo 89, que pueden constituir una marca las formas tridimensionales.

16) Ley de Fomento y Protección de la Propiedad Industrial, Artículo 32, fracción I.

17) Idem, Artículo 32, fracción II.

\* MARCA REGISTRADA EN MEXICO, N° 51485.

Asimismo, en su artículo 96 establece, que las asociaciones de productores, fabricantes, comerciantes o prestadores de servicios, legalmente constituidos, podrán solicitar el registro de marca colectiva para distinguir, en el mercado, los productos o servicios de sus miembros respecto de los productos o servicios de quienes no forman parte de dichas asociaciones.

Según Yves Saint-Gal, autor francés, desde el punto de vista doctrinario la marca es "un signo distintivo que permite a su titular (fabricante o comerciantes) distinguir sus productos o sus servicios de los de la competencia", y en sentido económico es "un signo que tiende a proporcionar a la clientela una mercadería o un servicio cubierto públicamente con su garantía". (18)

La ley mexicana adopta la teoría de definir a la marca tomando en cuenta su función de identificación que coincide con la teoría de Yves Saint-Gel. (19)

Para César Sepúlveda "La marca es un signo para distinguir. Se emplea para señalar y caracterizar mercancías o productos de la industria, o bien, servicios, diferenciándolos de otros. Tiene por objeto proteger las mercaderías y los servicios poniéndolos al abrigo de la competencia desleal mediante la identificación. Están destinadas a especializar los productos en que se usan o los servicios que se valen de ellas y a indicar y garantizar su procedencia o las empresas que los prestan". (20)

Justo Nava Negrete señala que "La marca es todo signo o medio material que permite a cualquier persona física o jurídica distinguir los productos, que elabora

18) Saint-Gal, Yves, Política General de una empresa para la protección y defensa de sus marcas

en el extranjero. Revista Mexicana de la Propiedad Industrial y Artística, números 15-16, Año VIII, enero-diciembre, México, 1970, págs. 74 y 75.

19) Alvarez Soberanis, Jaime, La Regulación de las Inventiones y Marcas y de la Transferencia de Tecnología, 1a. ed., Ed. Porrúa, S.A., México, 1979, págs. 280 y 281.

20) Sepúlveda, César, Ob. Cit. pág. 113.

o expende, así como aquellas actividades consistentes en servicios de otros productos iguales o similares: cuya finalidad inmediata es la de atraer la clientela y después conservarla o aumentarla". (21)

C. E. Mascareñas nos indica que la marca colectiva es un signo que se emplea por los miembros de una colectividad para distinguir sus productos que circulan en el mercado.\*

David Rangel Medina pone de manifiesto la necesidad de explicar cuales son las funciones de la marca de manera sistemática para lo cual se apega al autor suizo Martín Achard.

Dichas funciones son:

- a) Función de Distinción: La marca distingue productos del mismo género.

21) Nava Negrete, Justo, Derecho de las Marcas, 1a. ed., Ed. Porrúa, S. A., México, 1985, pág. 147.

\* REVISTA DE DERECHO, artículo de C. E. MASCAREÑAS:

La marca colectiva, AÑO XIII, La Paz, Bolivia, Nos. 42 y 43 Ed. UMSA (Instituto de Investigaciones Jurídicas-UNAM).

Asimismo, comenta las diferencias esenciales entre la marca individual y la marca colectiva, que son las siguientes:

- a) El titular de la marca individual es una persona -física o jurídica- o bien varias personas en régimen de copropiedad. El titular de la marca colectiva es una comunidad como tal.

- b) El uso de la marca individual se hace por el titular -o la persona autorizada por él- mientras que el uso de la marca colectiva no se hace por el titular de la marca -que es la colectividad- sino por los miembros de la misma.

- c) El titular de la marca individual es un industrial o comerciante, mientras que el titular de la marca colectiva no lo es. Lo son sus miembros, pero no la colectividad como tal.

- d) Las marcas individuales pueden ser objeto de cesión, de prenda y de embargo, mientras que no pueden serlo las marcas colectivas. La colectividad, como tal, no puede cederla puesto que posee el derecho solamente debido a las funciones que ejerce, en interés general de los miembros. Estos no pueden ceder su derecho, por cuanto sólo tienen un derecho de uso derivado de ser miembros de la colectividad. Aun cuando un miembro ceda o transfiera su empresa no puede transferir su derecho al uso. El sucesor podrá continuar haciendo uso de la marca si entra a formar parte de la colectividad, como miembro de la misma, y cumpliendo los requisitos y condiciones que se exigen, pero el uso podrá hacerlo en tanto que miembro de la colectividad, pero no en tanto que sucesor del anterior producto.

- b) **Función de Protección:** Permite al consumidor identificar y distinguir fácilmente los productos para que escoja los que más les convengan; así mismo, protege al titular de la marca contra competidores desleales.
- c) **Función de Indicación de Procedencia:** La marca da al comprador una idea de la procedencia del producto aunque actualmente no lo considera como algo esencial pues muchas veces el consumidor compra un producto sin saber quien lo elabora, y lo hace exclusivamente por la marca.
- d) **Función Social o de Garantía de Calidad:** Cumple con esta función la de evitar que el público consumidor sea engañado por productos que no reúnen las características de calidad del producto amparado por la marca.
- e) **Función de Propaganda:** Con el objeto de que el titular de la marca atraiga para sí a mayor número de consumidores que identifiquen fácil y rápidamente su producto, gracias a la marca y a la calidad que conlleva consigo.

## 2.6) NOMBRES COMERCIALES

César Sepúlveda nos dice que "El nombre comercial sirve para identificar a un comerciante, a su negociación, para distinguir la actividad comercial de una persona de la de otra. Pero es también la representación sintética de un conjunto de cualidades adquiridas por una empresa, como el grado de honestidad, la reputación, la confianza, la seriedad, la eficiencia y muchas otras más".(22)

22) Sepúlveda, César, Ob. Cit., pág. 171.

David Rangel Medina nos señala que es "La designación que sirve para identificar la negociación de otras que dentro de la misma área geográfica se dedican al mismo giro mercantil". (23)

Julio Alejandro Durán Gómez entiende por nombre comercial: "el nombre de un comerciante o de un establecimiento comercial, la razón o denominación social de una empresa; que los distingue a sí mismos, de la calidad de sus productos, o de los servicios que distribuye; de otros comerciantes o prestadores de servicios dedicados a las mismas o similares actividades". (24)

Cabe resaltar que nuestra legislación no da una definición clara de lo que es el nombre comercial.

## 2.7) AVISOS COMERCIALES

El objeto del aviso comercial es anunciar al público un comercio, una negociación o determinados productos. (25)

La Ley de Fomento y Protección de la Propiedad Industrial señala lo que se considera aviso comercial: las frases u oraciones que tengan por objeto anunciar al público establecimientos o negociaciones comerciales, industriales o de servicios, productos o servicio, para distinguirlos fácilmente de los de su especie. (26)

23) Citado por Michus Romero, Martín, El Régimen Jurídico del Nombre Comercial en México, (tesis) 1984, pág. 177.

24) Durán Gómez, Julio A., El nombre comercial, figura inoperante del derecho de propiedad industrial mexicano, (Tesis) Universidad La Salle, 1989, pág. 5.

25) Rangel Medina, David, Reflexiones sobre la extinción y renovación del Aviso Comercial en el Derecho Mexicano, Revista Mexicana de la Propiedad Intelectual y Artística, julio-diciembre, 1959, to. 14, págs. 153 y 155.

26) Ley de Fomento y Protección de la Propiedad Industrial, Artículo 100.

**3) DIFERENCIAS ENTRE LA DENOMINACION DE ORIGEN Y LOS OTROS SIGNOS DISTINTIVOS DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL.**

**3.1) MARCA Y DENOMINACION DE ORIGEN.**

La marca como vimos anteriormente permite individualizar un producto o servicio de un industrial o comerciante para que lo pueda ofrecer al público consumidor y éste lo distinga fácilmente; el titular de una marca puede cederla o licenciar su uso libremente.

Así pues, podemos encontrar como principales diferencias las siguientes:

- 1) Las denominaciones de origen son siempre propiedad del Estado\* y las marcas pueden ser apropiadas por los particulares (personas físicas o morales).
- 2) La marca es un signo distintivo que puede ser gráfico, fonético, mixto, etc. relativo a entes reales o imaginarios, mientras que la denominación de origen exclusivamente adopta el nombre de la región de procedencia del producto.
- 3) De acuerdo con el artículo 90 fracciones X y XI de la Ley de Fomento y Protección de la Propiedad Industrial, no son registrables como marca: Las denominaciones geográficas, propias o comunes, y los mapas, así como los gentilicios, nombres y adjetivos, cuando indiquen la procedencia de los productos o servicios y puedan originar confusión o error en cuanto a su procedencia; y, las

\* El artículo 162 de la Ley de Inversiones y Marcas señalaba que: "El Gobierno de los Estados Unidos Mexicanos será el titular de la denominación de origen ...", la Ley de Fomento y Protección de la Propiedad Industrial con una mejor técnica jurídica establece en su artículo 167: "El Estado Mexicano será el titular de la denominación de origen..."

denominaciones de poblaciones o lugares que se caractericen por la fabricación de ciertos productos, para amparar éstos, excepto los nombres de lugares de propiedad particular, cuando sean especiales e inconfundibles y se tenga el consentimiento del propietario.

De lo anterior podemos deducir que legalmente existe la prohibición de usar bajo ciertas condiciones, como marca una denominación geográfica (indicación de procedencia); en cambio con la denominación de origen forzosamente se deberá usar, para distinguir el producto, el nombre de la región de su procedencia.

- 4) El producto amparado por una marca puede ser elaborado de la manera que desee el fabricante, mientras que los productos amparados por una denominación de origen deben necesariamente seguir unas normas de elaboración y controles de calidad específicos.

### **3.2) NOMBRE COMERCIAL Y DENOMINACION DE ORIGEN.**

El objeto del nombre comercial es el de publicitar un negocio de una rama de la industria ante el público consumidor que ofrece productos o servicios diversos; la denominación de origen adquiere prestigio no por su publicidad sino por el lugar mismo de elaboración o por su manufactura especial, refiriéndose exclusivamente a un producto de características específicas, que sólo puede darse en esa región.

El nombre comercial si bien protege una región específica, no se refiere a un producto en especial que se elabora en esa región, sino a que existe una empresa que bajo un nombre comercial fabrica productos en una región determinada o presta servicios sin que se le impongan al fabricante normas o medidas de elaboración de sus productos o prestación de sus servicios y sin que implique que los productos o servicios expedidos amparados por el nombre comercial no puedan ser

elaborados o prestados en otras regiones de México o el Mundo.

### **3.3) AVISO COMERCIAL Y DENOMINACION DE ORIGEN.**

El aviso comercial exclusivamente anuncia al público sobre un producto o servicio que un comerciante realiza libremente y sin estar sujeto a una región determinada o a publicitarse con el nombre del producto o servicio que presta; no así la denominación de origen que como antes señalamos forzosamente llevará el nombre del lugar de procedencia, sujeto a unas normas específicas para su elaboración.

#### **4) ELEMENTOS Y CARACTERISTICAS ESENCIALES DE LA DENOMINACION DE ORIGEN.**

##### **4.1) ELEMENTOS.**

##### **4.1.1) LUGAR GEOGRAFICO.**

Toda denominación de origen debe referirse a un lugar geográfico; así pues, una denominación de origen no puede ser fantasiosa, debe referirse a un lugar geográfico que exista, asimismo debe existir una íntima relación entre el lugar geográfico y el producto, que obviamente se elaborará en ese lugar geográfico que por sus características climatológicas o geológicas hacen que el producto tenga unas características especiales que no pueden darse fuera de esa región.

Podríamos decir que también el factor humano de esa región es importante, pues pueden crear métodos peculiares para elaborar un producto, pero nos inclinamos a que los factores climatológicos y geológicos son los más importantes para que exista una denominación de origen, puesto que un método de elaboración puede ser copiado en otra parte del mundo, pero las condiciones geográficas que hacen el producto, difícilmente podrán existir en otra región.

#### 4.1.2) EL PRODUCTO.

El producto es una parte importante dentro de la denominación de origen, pues dicho artículo sólo podrá ser elaborado en esa región determinada y no en cualquier otra, es por eso que los productos protegidos por una denominación de origen gozan de prestigio y notoriedad a nivel mundial, como hemos visto el nombre del artículo será igual que el de la región geográfica donde es elaborado.

#### 4.1.3) LA CALIDAD.

Todo producto protegido por una denominación de origen necesariamente debe tener una calidad especial puesto que no todos los artículos de una región geográfica podrán ser distinguidos con una denominación de origen, por lo tanto el producto que toma la denominación de origen es aquel que por su calidad se ha ganado el reconocimiento a nivel mundial y por ende al lugar de su origen.

#### 4.1.4) CONSTANCIA DE USO.

Para que exista una denominación de origen debe existir una relación constante entre la denominación geográfica y el producto elaborado, para que de esta manera se vuelva famosa en el mercado nacional e internacional y que sea reconocida con sus características específicas.

#### 4.1.5) VALOR ECONOMICO

El Dr. Albert Krieger considera que las denominaciones de origen constituyen un valiosísimo instrumento para conseguir el mejoramiento de la calidad y la promoción de las exportaciones de los productos nacionales, circunstancia que se manifiesta en el interés de los consumidores, que obliga a establecer una protección forzosa a nivel nacional e internacional. (27)

27) Krieger, Albert, Revista de la Propiedad Intelectual de la OHP1, Cuarto Trimestre, 1973.

Asimismo, señala David Rangel Medina que la protección de las denominaciones de origen aumenta las exportaciones de los productos prestigiados de un país a nivel mundial. (28)

De esta manera, el alto renombre que adquieren los productos signados con una denominación de origen trae como resultado inmediato su mayor valor económico, así como la preferencia y aprecio del público consumidor, lo cual influye en las exportaciones, resultando benéfico para la nación que lo produce. Existen países como Francia o Portugal que dentro de sus exportaciones se encuentran en un primer término las protegidas por una denominación de origen, reportándoles así grandes ganancias económicas.

#### 4.1.6) PROTECCION JURIDICA COLECTIVA.

La denominación de origen otorga una protección colectiva, que favorece a todos los productores de una región geográfica, de esta manera no sólo una persona puede utilizar la denominación de origen, sino todos los productores de la zona que se encuentren facultados y autorizados por el gobierno de cada país para utilizarla en sus productos. De esta manera la protección jurídica da a los usuarios o productores de una denominación de origen una seguridad de que sus productos no serán copiados o modificados, induciendo al público consumidor al error y en menoscabo del prestigio del producto original. Es así como surgen las suscripciones de tratados internacionales con el objeto de lograr la protección de las denominaciones de origen a nivel mundial, pues por lo general su fama y aceptación rebasan las fronteras nacionales.

#### 4.2) CARACTERISTICAS ESENCIALES.

De acuerdo con César Sepúlveda las denominaciones de origen tienen las siguientes características:

- a) Un carácter eminentemente territorial.

28) Rangel Medina, David, Las Reformas a la Ley de la Propiedad Industrial para reglamentar las denominaciones de origen, El Foro, Quinta Época, Num. 30, abril-junio, México, 1973.

- b) Un carácter colectivo, pues existe una pluralidad de beneficios.
- c) El titular de la denominación es el poder público.
- d) Es menester que exista un ordenamiento interno que señale las condiciones para poder optar por la protección.
- e) Es necesaria su protección a nivel internacional para lo cual es necesario la suscripción de convenios bilaterales o multilaterales.

#### 5) FUNCIONES DE LA DENOMINACION DE ORIGEN.

Admitir la existencia de productos con características y cualidades excepcionales significa reconocer que tienen calidad superior comprobada, de manera que aunque la denominación de origen aplicada sobre un producto realiza la misma función distintiva que una marca, no sólo distingue un producto de otro, sino que distingue un producto especial, único y el cual posee una determinada calidad.

De lo anterior, podemos clasificar las funciones que cumple la denominación de origen como signo distintivo.

##### 5.1) FUNCION DE DISTINCION.

La denominación de origen distingue plenamente un producto de otro y además señala que está elaborado con características propias y especiales, es decir, implica una garantía de calidad y seguridad para el consumidor.

##### 5.2) FUNCION DE PROTECCION

La denominación de origen protege al productor que tenga derecho a su uso de copias o imitaciones que no reúnan los requisitos exigidos por la ley y de esta manera el público consumidor también estará protegido

puesto que no se verá expuesto a sufrir engaño o confusión.

### 5.3) FUNCION DE INDICACION DE PROCEDENCIA.

La denominación de origen se llega a identificar plenamente con el lugar de procedencia del producto.

De esta manera el público sabrá que el artículo ha sido fabricado con la habilidad y requerimientos específicos para asegurar su calidad.

La función de la denominación de origen al indicar la procedencia del producto, no debe confundirse con la indicación de procedencia en sí misma, que como antes señalamos son conceptos diferentes.

### 5.4) FUNCION SOCIAL.

La función social de la denominación de origen como signo distintivo, se cumple al considerar la protección del productor y del consumidor; del productor porque sus mercancías son conocidas por su calidad y características y del consumidor, puesto que garantiza que recibirá un producto de características propias y calidad de elaboración garantizada.

### 5.5) FUNCION DE PROPAGANDA.

La denominación de origen, es identificada con un producto de calidad garantizada que lo convierte en un producto tipo o único dentro de los de su clase.

De esta manera sus cualidades únicas y prestigiadas hacen que el público consumidor lo identifique y adquiera, cumpliéndose así la función de propaganda. (29)

29) Echegaray Barberis, Ma. Nancy, La Protección de las Denominaciones de Origen, Pontificia Universidad Católica de Perú, julio 1976, Cap. II, pág. 7.

MASCULUM AB INGENIO OMNIA  
ARTIS INVENTORUMQUE OPERA. QUAE  
OPERA DIGNAM REVERENTIBUS VITAM  
SAPIENT. REIPUBLICAE STUDIO  
PERSPICENDUM EST ARTES  
INVENTORUMQUE TUTARI.

DEL INGENIO HUMANO HACEN LAS  
OBRAS DE ARTE Y LAS INVENCIONES.  
ESTAS OBRAS ASEGURAN UNA VIDA  
MURAJA DIGNA. ES DEBER DEL ESTADO  
PROTEGER LAS ARTES Y LAS  
INVENCIONES \*

## CAPITULO SEGUNDO

### REGIMEN JURIDICO INTERNACIONAL DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN

#### 1) ANTECEDENTES INTERNACIONALES

"La denominación de origen tiene su comienzo en los esfuerzos de los productores franceses, desde principios del siglo XIX para encontrar protección a productos lácteos y textiles que alcanzaban una gran calidad por provenir de una región geográfica en donde las características del suelo, el trabajo o el ingenio de los habitantes, el arte particular, etc., comunicaban a esos productos elementos distintivos, que los hacían prestigiados, que merecían tutelarse, para ponerlos al abrigo de la competencia desleal, y para que el consumidor no fuera víctima de fraude. Pero sobre todo, lo que se buscaba desde el principio era proteger a esos nombres de origen contra la usurpación de ellos en el extranjero. Al principio de esa lucha por obtener protección no se captaba muy bien la noción de la naturaleza de la designación de origen y menos, la real naturaleza de la designación de origen, resultando bastante complicado diseñar un sistema de protección para este tipo de propiedad industrial"(30).

\* Inscripción en la cúpula del edificio de la Sede de la OMPI en Ginebra (texto de Arpad Bogsch)  
30) Sepúlveda, César, Ob. Cit. pág. 159.

David Rangel Medina (31) nos señala la labor legislativa que en el orden internacional se ha desarrollado para proteger las denominaciones de origen y otras indicaciones de procedencia, por medio de acuerdos multilaterales entre los que destacan los siguientes:

- 1) Convenio de París para la protección de la Propiedad Industrial, del 20 de marzo de 1883, revisado en Estocolmo el 14 de julio de 1967. Los artículos que tratan específicamente de indicaciones de procedencia o denominaciones de origen son los artículos 1, 9, 10 y 10 Ter.
- 2) Arreglo de Madrid relativo a la represión de las indicaciones de procedencia falsas o engañosas en los productos, de fecha 14 de abril de 1891, revisado en Lisboa el 31 de octubre de 1958 y completado en Estocolmo el 14 de julio de 1967.
- 3) Convenio de Stresa sobre el empleo de denominaciones de origen y denominaciones de quesos, del primero de junio de 1951 y protocolos anexos.
- 4) Arreglo de Lisboa relativo a la protección de las denominaciones de origen y su registro internacional, del 31 de octubre de 1958, revisado en Estocolmo el 14 de julio de 1967.
- 5) Arreglo internacional del aceite de olivo de 1963, que contiene algunas disposiciones sobre denominaciones de origen e indicaciones de procedencia.

31) Rangel Medina, David, La Protección Internacional de las Denominaciones de Origen, Organización Mundial de la Propiedad Intelectual, Ginebra. Estudio sobre cuestiones relativas a la revisión del Arreglo de Lisboa o a la conclusión de un nuevo tratado sobre Indicaciones Geográficas, TAO/S/5, Enero 1979, págs. 7 y 8.

- 6) Ley uniforme sobre la protección de denominaciones de origen, anexada al Convenio relativo a la protección de denominaciones de origen de 10 de enero de 1969, en el marco del Convenio de Libreville del 13 de septiembre de 1962, relativo a la creación de la oficina Africana y Malgache de la Propiedad Industrial (OAMPI).
- 7) Proyecto de Revisión del Convenio de Stresa redactado por un grupo de expertos en 1972.
- 8) Proyecto de Tratado sobre Protección de Indicaciones Geográficas preparado por la Oficina Internacional de la organización Mundial de la Propiedad Intelectual.

**2) EL CONVENIO DE PARIS PARA LA  
PROTECCION DE LA PROPIEDAD  
INDUSTRIAL.**

Este Convenio originalmente fue suscrito en la ciudad de París el 20 de marzo de 1883.

Su texto original fue modificado en diversas conferencias de revisión las cuales se ennumeran a continuación:

- a) Bruselas, el 14 de diciembre de 1900.
- b) Washington, el 2 de junio de 1911.
- c) La Haya, el 6 de noviembre de 1925.
- d) Londres, el 2 de junio de 1934.
- e) Lisboa, el 31 de octubre de 1958.
- f) Estocolmo, el 14 de julio de 1967, y enmendado en 1979.

México forma parte de la Unión Internacional de la Propiedad Industrial desde 1903. En que se suscribió el texto de Bruselas. (Diario Oficial de la Federación del 17 de septiembre de 1903). El Gobierno del General

Huerta había reconocido las reformas de Washington de 1911, mismas que se intentó revocar al triunfo del régimen constitucionalista, sin éxito. El acta de La Haya de 1925 fué aceptada por México en 1929 (Diario Oficial de la Federación del 30 de abril de 1930). La reforma de Lisboa de 1958 aparece publicada en el Diario Oficial de la Federación del 31 de diciembre de 1962 y la reforma de Estocolmo fue ratificada por México en 1976 (Diario Oficial de la Federación del 27 de julio de 1976), después de haber entrado en vigor la Ley de Invencciones y Marcas.\*

Las revisiones del Convenio desde 1883 hasta la de Washington han quedado sin vigencia. Actualmente sólo rigen entre los diversos países las revisiones de La Haya, de Londres, de Lisboa y de Estocolmo. México está al corriente en todas las revisiones. El número de Estados miembros para el 1º de enero de 1990 era de 100.(32)

Es factible observar, en este instrumento cuatro tipos diferentes de disposiciones; primeramente se encuentran aquellas que pueden considerarse de derecho internacional público, y que se refieren a los derechos y obligaciones de los Estados miembros y a la vez, que establecen a la Unión y sus órganos.

El segundo grupo de preceptos son los que permiten o exigen a los Estados miembros legislar en el campo de propiedad industrial.

Un tercer grupo está constituido por lo que podría llamarse el derecho unionista, o sea, el principio de la igualdad o asimilación con los nacionales, sin el requisito de la reciprocidad, y un cuarto referente a los derechos y obligaciones de los particulares.(33)

\* El artículo Segundo Transitorio de la Ley de Fomento y Protección de la Propiedad Industrial, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de junio de 1991, señala que se abroga la Ley de Invencciones y Marcas.

32) Propiedad Industrial, Revista Trimestral de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual, Ginebra, Primer Año, No. 1/1990, pág. 8.

33) Sepúlveda, César, Ob. Cit. págs. 8 y 9.

Por otra parte Arpad Bogsch (34) clasifica los objetos del convenio, en tres grupos que se desprenden del párrafo 2 del artículo I:

- 1) Ciertas creaciones del intelecto humano tales como: invenciones y diseños industriales.
- 2) Ciertas indicaciones usadas en el comercio al saber, marcas (marcas de productos y servicios), nombres comerciales, indicaciones de procedencia o denominación de origen.
- 3) La competencia desleal. Solamente el tercer objeto está definido por el convenio.

Los principios básicos del Convenio de París son:

- 1) El Trato Nacional o Asimilación, consistente en que cada Estado Contratante tendrá que conceder a los nacionales de los otros Estados contratantes la misma protección que a sus nacionales, esto es en lo que se refiere a Propiedad Industrial.
- 2) El Derecho de Prioridad, concerniente a que cualquier solicitud depositada en uno de los Estados Contratantes mantiene la prioridad del registro del solicitante en los otros Estados Contratantes por un periodo de 6 meses para marcas y de 12 meses para patentes. También el Estado establece una serie de garantías para los titulares de derechos de Propiedad Industrial, como por ejemplo: se establece que el inventor tiene derecho de aparecer como tal en la patente. El convenio enumera los casos en que un país pueda rehusar el registro y protección de una marca registrada en otro país.

34) The Paris Convention for the Protection of the Industrial Property from 1883 to 1983, publicado por la Oficina Internacional de la Propiedad Intelectual, pag. 15, Ginebra 1983. En esta publicación y para un estudio con mayor detalle ver: The First Hundred Years of the Paris Convention for the Protection of the Industrial Property, cuyo autor es Arpad Bogsch Director General de la Organización Mundial de Propiedad Intelectual (OMPI).

## 2.1.) LA DENOMINACION DE ORIGEN EN EL CONVENIO DE PARIS

Podemos señalar que las disposiciones del Convenio de París relativas a las denominaciones de origen se encuentran en los artículos 1º, 9, 10 y 10 ter, mismos que a continuación transcribimos.

### ARTICULO 1

- 1) "Los países a los cuales se aplica el presente convenio se constituyen en Unión para la protección de la Propiedad Industrial.
- 2) 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.
- 3) La Propiedad Industrial se entiende en su acepción más amplia y se aplica no sólo a la industria y al comercio propiamente dichos, sino también al dominio de las industrias agrícolas y extractivas y a todos los productos fabricados o naturales, por ejemplo: vinos, granos, hojas de tabaco, frutos, animales, minerales, aguas minerales, cerveza, flores y harinas".

El punto cuarto de este artículo no lo citamos pues es relativo a las patentes de invención.

De la lectura del artículo anterior podemos entender que las denominaciones de origen se encuentran protegidas por todos los países suscriptores del Convenio, reprimiendo su competencia desleal. Asimismo, nos señala que la Propiedad Industrial no se considerará en sentido estricto sino amplio abarcando varias industrias y productos que nos enumera dicho artículo en su apartado 3.

## ARTICULO 9

- 1) "Todo producto que lleve ilícitamente una marca de fábrica o de comercio o un nombre comercial será embargado al importarse en aquellos países de la Unión en los cuales esta marca o este nombre comercial tengan derecho a la protección legal.
- 2) El embargo se efectuará igualmente en el país donde se haya hecho la aplicación ilícita, o en el país donde haya sido importado el producto.
- 3) El embargo se efectuará a instancia del Ministerio Público, de cualquier otra autoridad competente, o de parte interesada, persona física o moral, conforme a la legislación interna de cada país.
- 4) Las autoridades no estarán obligadas a efectuar el embargo en caso de tránsito.
- 5) Si la legislación de un país no admite el embargo en el momento de la importación, el embargo se substituirá por la prohibición de importación o por el embargo en el interior.
- 6) Si la legislación de un país no admite ni el embargo en el momento de la importación ni la prohibición de importación, ni el embargo en el interior, y en espera de que dicha legislación se modifique en consecuencia, estas medidas serán substituidas por las acciones y medios que la ley de dicho país concediese en caso semejante a los nacionales".

Este artículo es aplicable a las denominaciones de origen por lo que establece el artículo 10 que a continuación se transcribe.

#### ARTICULO 10

- 1) "Las disposiciones del artículo precedente serán aplicadas en caso de utilización directa o indirecta de una indicación falsa concerniente a la procedencia del producto o a la identidad del productor, fabricante o comerciante.
- 2) Será en todo caso reconocido como parte interesada, sea persona física o moral, todo productor, fabricante o comerciante dedicado a la producción, la fabricación o el comercio de ese producto y establecido en la localidad falsamente indicada como lugar de procedencia, o en la región donde esta localidad esté situada, o en el país falsamente indicado, o en el país donde se emplea la indicación falsa de procedencia".

#### ARTICULO 10 TER.

- 1) "Los países de la Unión se comprometen a asegurar a los nacionales de los demás países de la Unión los recursos legales apropiados para reprimir eficazmente todos los actos previstos en los artículos 9, 10 y 10 bis.
- 2) Se comprometen, además, a prever medidas que permitan a los sindicatos o asociaciones de representantes de los industriales, productores o comerciantes interesados y cuya existencia no sea contraria a las leyes de sus países, proceder judicialmente o ante las autoridades administrativas, para la represión de los actos previstos por los artículos 9, 10 y 10 bis, en la medida en que la ley del país donde la protección se reclama lo permita a los sindicatos y a las asociaciones de este país".

De esta manera claramente podemos constatar que el Convenio de París obliga a los países suscriptores a adoptar medidas en contra del mal uso de las denominaciones de origen que se puedan realizar por comerciantes desleales y a la vez es una garantía tanto para productores como para el público en general de que los productos que se adquieren bajo una denominación de origen son legítimos.

### 3) EL ARREGLO DE MADRID.

El Arreglo de Madrid relativo a la represión de las indicaciones de procedencia falsas o engañosas en los productos data del 14 de abril de 1891, teniendo las siguientes revisiones:

- 1) Washington, el 2 de junio de 1911.
- 2) La Haya, el 6 de noviembre de 1925.
- 3) Londres, el 2 de junio de 1934.
- 4) Lisboa, el 31 de octubre de 1958.

Además, existe una Acta Adicional de Estocolmo con fecha 14 de julio de 1967. Para el 1º de enero de 1990, el número de Estados miembros era de 31.(35)

El Arreglo consta de seis artículos; estableciendo como infracción el uso de indicaciones de procedencia falsas o engañosas y determinando las sanciones respectivas.

Los primeros cuatro artículos que transcribimos a continuación hablan específicamente sobre las indicaciones de procedencia, los artículos 5 y 6 del Arreglo son relativos a las formalidades de adhesión, ratificación, etc.; al igual que los siete artículos del acta que adicionó el Arreglo en Estocolmo, es decir, son preceptos reglamentarios.

35) Propiedad Industrial, Ob. Cit., pág. 10.

## ARTICULO 1

- 1) "Todos los productos que lleven una indicación falsa o engañosa en virtud de la cual resulten indicados directa o indirectamente, como país o como lugar de origen alguno de los países a los cuales se aplica el presente Arreglo, o un lugar situado en alguno de ellos, serán embargados al ser importados en cada uno de los dichos países.
- 2) El embargo se efectuará también en los países donde haya sido colocada la indicación de procedencia falsa o engañosa o en aquel donde haya sido introducido el producto provisto de esta indicación falsa o engañosa.
- 3) Si la legislación de un país no admite el embargo en el momento de la importación, el embargo será reemplazado por la prohibición de importación.
- 4) Si la legislación de un país no admite ni el embargo en el momento de la importación, ni la prohibición de importación, ni el embargo en el interior, y en espera de que la dicha legislación sea modificada en consecuencia, estas medidas serán reemplazadas por las acciones y los medios que la ley de este país conceda en casos parecidos a los nacionales.
- 5) En defecto de sanciones especiales que aseguren la represión de las indicaciones de procedencia falsas o engañosas, serán aplicables las correspondientes de las leyes sobre marcas o nombres comerciales".

Como se puede observar esta disposición se refiere al procedimiento de embargo; si éste último no se puede aplicar, se indican las medidas a seguir.

## ARTICULO 2

- 1) "El embargo se efectuará por conducto de la Administración de Aduanas que dará cuenta de ello inmediatamente al interesado, bien sea persona física o jurídica, para permitirle que regularice, si lo desea, el embargo efectuado provisionalmente; sin embargo, el Ministerio Público o cualquier otra autoridad competente podrán solicitar el embargo, bien sea a petición de la parte perjudiciada, bien de oficio; el procedimiento seguirá entonces su curso ordinario.
- 2) Las Autoridades no estarán obligadas a efectuar el embargo en caso de tránsito".

Este precepto regula fundamentalmente el procedimiento que habrá de observarse para la práctica del embargo en el momento de la importación de los productos con indicaciones de procedencia falsas o engañosas.

## ARTICULO 3

"Las presentes disposiciones no obstan a que el vendedor indique su nombre o su dirección en los productos procedentes de un país diferente al de venta; pero, en este caso, la dirección o el nombre deberán ser acompañados de la indicación precisa y en caracteres visibles del país o del lugar de fabricación o de producción, o de cualquier otra indicación suficiente para evitar cualquier error sobre el verdadero origen de las mercancías".

## ARTICULO 3 BIS

"Los países a los que se aplica el presente Arreglo se comprometen igualmente a prohibir el empleo en la venta, en la exposición o en la oferta de los productos, de todas las indicaciones que tengan carácter de publicidad y sean susceptibles de equivocar al público sobre la procedencia de los productos haciéndolos figurar sobre las insignias, anuncios, facturas, tarjetas relativas a los vinos, carta o papeles de comercio o sobre cualquier otra clase de comunicación comercial".

Los dos artículos arriba citados establecen reglas para evitar cualquier error sobre el verdadero origen de las mercancías.

#### ARTICULO 4

"Los Tribunales de cada país tendrán que decidir cuáles son las denominaciones que, en razón de su carácter genérico, se sustraen a las disposiciones del presente Arreglo, no incluyéndose, sin embargo, las denominaciones regionales de procedencia de los productos vinícolas en la reserva especificada por este artículo".

Por último, este precepto trata sobre las denominaciones genéricas, que autoridades son las competentes para definir las, haciendo excepción de las indicaciones vinícolas que están reservadas a cada país.

Como podemos apreciar este Arreglo básicamente evita la falsedad en los productos de las indicaciones de procedencia, teniendo como sanción el embargo o incautación de la mercancía.

Asimismo, trata de evitar la publicidad que sea susceptible de confundir al público sobre la procedencia de los productos.

#### 4) EL ARREGLO DE LISBOA.

El Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional fue suscrito el 31 de octubre de 1958, entrando en vigor el 25 de septiembre de 1966 y fue revisado en la ciudad de Estocolmo el 14 de julio de 1967. Al comenzar 1990 el número de países miembros era 16. (36)

No es el de Lisboa el primer compromiso internacional de México para proteger a las denominaciones de origen.

36) *Idea*, pág. 12.

El 29 de noviembre de 1951 se firmó en la Cd. de México un Acuerdo Comercial con el gobierno de la República Francesa\*, que en su artículo octavo señala:

"Cada una de las Altas Partes Contratantes se compromete a tomar las medidas necesarias para garantizar de manera efectiva los productos naturales o fabricados originarios de la otra Parte Contratante contra la competencia desleal que pueda existir en las transacciones comerciales".

"Cada una de las Altas Partes Contratantes se compromete, particularmente, a tomar todas las medidas necesarias para evitar que en su territorio se empleen de manera abusiva los nombres o marcas geográficas de origen de la otra Parte, a condición de que tales nombres o marcas sean debidamente protegidos por ella y hayan sido notificados por la misma.

Esta notificación deberá precisar principalmente los documentos emitidos por la autoridad competente del país de origen en la que se indique el derecho a tales nombres o marcas de origen. Ninguno de los nombres o marcas de origen podrá considerarse con un carácter genérico".

En cumplimiento de lo estipulado en la segunda parte del mencionado artículo, por nota número 298 de 3 de abril de 1958, la Embajada de la República Francesa en México notificó al Gobierno Mexicano la lista de las denominaciones, nombres o marcas geográficas de origen, que gozan de protección en Francia, incluyendo la denominación "Cogñac".

Sin embargo, la falta de coordinación en las actividades legislativas que de hecho realizan las diferentes dependencias del Ejecutivo, así sea con el solo propósito de reglamentar disposiciones de carácter substantivo, dió lugar a violaciones de lo convenido en el citado Acuerdo Comercial.

\* Fue aprobado por la H. Cámara de Senadores del Congreso de la Unión el 31 de diciembre de 1951, ratificado por el Poder Ejecutivo el 14 de enero de 1954 y promulgado el 12 de junio de 1954 (Diario Oficial de la Federación de 16 de julio de 1954).

En efecto, con fecha 23 de junio de 1954 y con el refrendo de los Secretarios de Salubridad y Asistencia, Hacienda y Crédito Público y Comunicaciones y Obras Públicas, el Presidente de la República expidió un Reglamento de Vinos y Aguardientes de Uva (Diario Oficial de la Federación de 4 de agosto de 1954), que en el artículo octavo señalaba:

"Para los efectos de este reglamento, se entienden por aguardientes derivados de la uva, los productos obtenidos por destilación de: vino de uva fresca; vino de uva pasa; orujos de uva fresca, previamente sometidos a fermentación alcohólica, así como a las mezclas que contengan un mínimo de 50% de aguardiente de uva fresca. Los productos anteriormente citados, deberán denominarse de acuerdo con la siguiente clasificación":

- "a) Aguardiente de uva, destilado de uva, **coñac**, o brandy, al destilado de vino de uva fresca".
- "b) Aguardiente de uva pasa, destilado de uva pasa, **coñac**, de pasa o brandy de pasa, al destilado de vino de uva pasa".
- "c) Tipo brandy o tipo **coñac**, a la mezcla de aguardiente de uva con aguardiente de uva pasa o con destilado alcohólico de cualquiera otra naturaleza, siempre que por lo menos contenga el 50% de aguardiente de uva".

Por su parte, la nota por la que la Embajada de la República Francesa notificó a México las marcas geográficas protegidas en aquél país, incluye la denominación **COGNAC**: de lo cual resulta que el uso que de tal denominación se hizo en el Reglamento de Vinos para designar aguardientes de uva, estuvo en notoria pugna con lo pactado por el Gobierno Mexicano en el Acuerdo Comercial. Inútil será afirmar lo contrario por el solo hecho de que en el artículo octavo del Reglamento la palabra que aparece es coñac, y no la palabra cognac, puesto que fonéticamente de los dos nombres son iguales. El artículo 8º del pacto comercial, en su primer párrafo, obliga a las Partes

Contratantes a tomar las medidas necesarias contra la competencia desleal, y la parte final del mismo precepto dispone que ninguno de los nombres o marcas de origen podrá considerarse con un carácter genérico.

Por consiguiente, dar ese carácter a la palabra protegida **COGNAC**, mediante el empleo de la expresión "**tipo Coñac**", significa que los autores del reglamento no tuvieron en cuenta la obligación contraída previamente por el Gobierno Mexicano, de respetar el convenio cuyas disposiciones tienen la categoría de la ley Suprema de toda la Unión como lo establece el artículo 133 constitucional. (37)

En México, el Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional, es aprobado por la H. Cámara de Senadores del Congreso de la Unión el 26 de diciembre de 1962, según decreto publicado en el Diario Oficial de la Federación el día 31 del mismo mes y año. Es aceptado por el Poder Ejecutivo Federal el 19 de diciembre de 1963, habiéndose efectuado el depósito del instrumento de adhesión respectivo, ante el gobierno de la Confederación Suiza, el día 21 de febrero de 1964. El Arreglo se promulgó mediante decreto de fecha 9 de abril de 1964, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 11 de julio de 1964.

El Arreglo se compone de 14 artículos. La parte dogmática abarca desde el Artículo 1 al 4, es decir, los derechos protegidos. Del 5 al 7 se regula todo lo relativo al registro internacional de las denominaciones de origen. El Artículo 8 se refiere a las acciones para asegurar la protección. El Artículo 9 crea un consejo coordinador dentro de la Oficina Internacional, el 10 anuncia la creación de un reglamento, el 11 trata sobre adhesiones, el 12 y el 13 sobre entrada en vigor y ratificaciones y por último el 14 manifiesta que el texto del Arreglo será firmado en un solo ejemplar en lengua francesa y depositado en los archivos del gobierno suizo.

37) Rangel Medina, David, Tratado de Derecho Marcario, 1a. Ed., Ed. Libros de México, S. A., México, 1960, págs. 67 a 69.

En su Artículo 1º se establece que los países miembros se constituyen en estado de Unión Particular dentro del marco de la Unión para la protección de la propiedad industrial y se comprometen a proteger en sus territorios las denominaciones de origen de los productos de los otros países de la Unión Particular, reconocidas y protegidas como tales en el país de origen y registradas en la Oficina Internacional de la Propiedad Intelectual a la que se hace referencia en el Convenio que establece la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual.

La obligación de los países integrantes de la Unión de Lisboa de proteger las denominaciones de origen de los productos de los otros países miembros, está condicionada por dos requisitos: el primero es que las denominaciones de origen estén reconocidas y protegidas con ese carácter en su país de origen, y el segundo es que esas denominaciones de origen reconocidas y protegidas conforme a cada ley nacional, se inscriban en el Registro Internacional de denominaciones de origen. Por lo tanto, "todos los países miembros de la Unión de Lisboa deben regular en sus ordenamientos nacionales la figura de la denominación de origen, y dentro de la regulación nacional de esta figura tiene que arbitrarse un procedimiento por medio del cual se atribuya a un nombre geográfico el título de denominación de origen". (38)

El Artículo 2º del Arreglo de Lisboa establece la definición de la denominación de origen que dice así: "Se entiende por denominación de origen en el sentido del presente Arreglo, la denominación geográfica de un país, de una región o de una localidad que sirva para designar un producto que es originario del mismo y cuya calidad o características se deben exclusiva o esencialmente al medio geográfico, comprendidos los factores naturales y los factores humanos".

38) Fernández Novoa, Carlos, La Protección Internacional de las Denominaciones de Geográficas de los Productos, Ed. Tecnos., Madrid, 1970, pág. 150.

David Rangel Medina considera que de esa definición se desprenden los siguientes elementos constitutivos de la denominación de origen: (39)

- 1) Una denominación geográfica, que comprende cualquier nombre de una zona geográfica delimitada sea un país, una región o una localidad, es decir, cualquier lugar geográfico en el que se lleve a cabo la elaboración, fabricación, recolección o extracción del producto.
- 2) Un producto tipo, se requiere que las características y la calidad del producto tengan su causa exclusiva en el medio geográfico, ya sea por sus factores naturales como la composición del suelo y el clima, o bien por sus factores humanos como los métodos tradicionales y experiencias de cultivo y fabricación.
- 3) Vínculo que debe existir entre el nombre del lugar geográfico y el producto tipo, esto se debe a que la denominación geográfica es utilizada como denominación del producto mismo y a que el lugar geográfico a que corresponda la denominación es conocido por sus productos ya que estos son típicos del lugar.
- 4) Uso previo y continuo de la denominación, para que una denominación de origen exista como tal, es necesario que el nombre geográfico se use de manera leal y constante en el mercado, para designar el producto que tiene ciertas características y calidad bien determinadas.

39) Rangel Medina, David, El Nuevo Régimen de las Denominaciones de Origen en México—La Propiedad Intelectual, Revista Trimestral de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual, Año VI, No. 1, Ginebra, 1973, pág. 62.

De los demás artículos, merecen destacarse el 3, 4 y el 5. El Artículo 3 afirma que la protección será asegurada contra toda usurpación o imitación, incluso si el verdadero origen del producto figura indicado o si la denominación se emplea en traducción o va acompañada de expresiones tales como "género", "tipo", "manera", "imitación" o "similar". El Artículo 4 aclara que la protección de este Arreglo no excluye la derivada de otros instrumentos internacionales tales como la Unión General de París, el Arreglo de Madrid, etc.

Por cuanto hace al artículo 5 nos da la pauta junto con su Reglamento de cual es el procedimiento para registrar una denominación de origen a nivel internacional.

A continuación y en forma esquemática señalamos los pasos necesarios para esta protección:

- 1) Reconocimiento de la denominación de origen en el país solicitante.
- 2) Registro de la denominación de origen en la "OMPI" (Organización Mundial de la Propiedad Intelectual) en Ginebra, a través de las administraciones de los países que forman parte del Arreglo, en nombre de las personas físicas o morales, públicas o privadas, titulares del derecho de usar las denominaciones según su legislación nacional.
- 3) La solicitud de registro deberá ser redactada en idioma francés en dos ejemplares, conteniendo los siguientes datos:
  - a) El país solicitante y su administración competente para recibir notificaciones, así como la indicación de los titulares de la denominación.
  - b) La denominación de origen cuyo registro se solicita.

- c) El producto al que se aplica la denominación.
  - d) El área de producción.
  - e) El título y la fecha de las disposiciones legislativas o reglamentarias o de las decisiones judiciales que reconozcan la protección en el país solicitante.
  - f) La fecha de envío de la solicitud.
  - g) Acompañar la cantidad que corresponda a la tasa de registro. (40)
- 4) La OMPI notificará los registros a las administraciones de los países de la Unión, además de publicarlos.
- 5) Las Administraciones de los países miembros podrán declarar que no pueden asegurar la protección de una denominación de origen cuyo registro les haya sido notificado, indicando los motivos y presentada en un plazo de un año contado a partir de la recepción de la notificación a registro; cuando alguna de estas declaraciones se presente, la OMPI a la brevedad posible dará conocimiento a la administración del país de origen para que avise al interesado, quien podrá ejercer toda clase de recursos judiciales o administrativos correspondientes a los nacionales del país que negó la protección.

40) Reglamento para la Ejecución del Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional; publicado en el Diario Oficial de la Federación el 11 de abril de 1964; artículo 1.

Por cuanto hace al control de los registros de las denominaciones de origen la OMPI lleva dos tipos de registro:

- 1) General: Donde se inscribirán por orden cronológico todas las denominaciones de origen registradas, y
- 2) Especial: Para cada país en especial miembro de la Unión, en orden cronológico. (41)

Se prevee la posibilidad de la regulación de las solicitudes irregulares siempre y cuando dicha irregularidad se encuentre en la forma. (42)

Una vez hecha la inscripción en los registros la OMPI certifica dos ejemplares, uno se guardará en los archivos del propio organismo, el otro será enviado a la administración interesada y se notificará a todos los miembros de la Unión.

Las administraciones nacionales podrán solicitar en cualquier momento la cancelación de un registro hecho a petición suya. La OMPI procederá a dicha cancelación y lo notificará a las diversas administraciones nacionales. (43)

La OMPI publicará en la colección periódica "Las Denominaciones de Origen": Las denominaciones de origen registradas con las indicaciones mencionadas en los números 1) a 6) del artículo I del Reglamento de Ejecución; las notificaciones de denegaciones, que en su caso recibiere, de conformidad con el Artículo 5, párrafo 3 del Arreglo de Lisboa, así como el curso que se les haya dado; las autorizaciones que se dieren en

41) Idem; artículo 2.

42) Idem; artículo 3.

43) Idem; artículo 4.

caso de continuación de uso de ciertas denominaciones, conforme al Artículo 5, párrafo 6 del Arreglo; y las cancelaciones que en su caso se efectuarán de registros internacionales. (44)

**5) LEY-TIPO PARA LOS PAISES EN  
DESARROLLO SOBRE LA PROTECCION  
DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN  
Y LAS INDICACIONES DE PROCEDENCIA**

Este ordenamiento legal no es derecho vigente en ningún país miembro del Arreglo de Lisboa; sin embargo, consideramos conveniente citarlo y analizarlo, en virtud de que en el mismo se estudian cuestiones importantes en relación con las denominaciones de origen.

**5.1) ANTECEDENTES DE LA LEY-TIPO**

En 1964, las Oficinas Internacionales Reunidas para la Protección de la Propiedad Intelectual (BIRPI), que asumían las funciones actualmente desempeñadas por la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI), prepararon para los países en desarrollo un proyecto de Ley-tipo sobre Invencciones (patentes de invención y protección de los conocimientos técnicos (know-how)). Dicho proyecto fue revisado y publicado en 1965. Por el mismo procedimiento, el BIRPI, y más adelante la OMPI, prepararon otras dos Leyes-tipo para los países en desarrollo, una sobre Marcas, Nombres Comerciales y Competencia Desleal, publicada en 1967, y la otra sobre Dibujos y Modelos Industriales, publicada en 1970.

Durante el cambio de impresiones a que dió lugar la preparación de las citadas Leyes-tipo, se puso de manifiesto que los países en desarrollo tenían verdadero interés en establecer legislaciones o en modernizar sus leyes vigentes, no sólo en materia de patentes, marcas y dibujos y modelos industriales, sino, asimismo, en lo que se refiere a las denominaciones de origen.

Esta propuesta fue aprobada por la Asamblea General de la OMPI en septiembre de 1970.

44) Idem; artículo 5.

En consecuencia, la OMPI preparó el proyecto de una cuarta Ley-tipo acompañado de un comentario, sobre las Denominaciones de Origen y las Indicaciones de Procedencia. Ambos textos, al igual que una invitación para hacerse representar ante un comité de expertos, fueron enviados, en 1972, a los gobiernos de 90 Estados considerados, conforme a la práctica establecida por la Asamblea General de las Naciones Unidas, como países en desarrollo y cuyo interés por esta Ley-tipo se podía presumir.

Además, las Naciones Unidas, otras organizaciones intergubernamentales e internacionales no gubernamentales recibieron una invitación para hacerse representar por medio de observadores ante el Comité de Expertos. Al mismo tiempo, se les envió una copia del proyecto de Ley-tipo y su comentario. Ambos textos fueron igualmente remitidos a los Gobiernos de los Estados miembros de la Unión Internacional para la Protección de la Propiedad Industrial (Unión de París), por si deseaban formular observaciones.

El Comité de Expertos convocado por la OMPI, llamado en lo sucesivo "Comité de la Cuarta Ley-tipo" para distinguirlo de los comités que dieron sus opiniones sobre las tres primeras Leyes-Tipo, se reunieron en la sede de la OMPI, en Ginebra, en abril de 1973. Estaba integrado por expertos de los siguientes 18 países en desarrollo: Argelia, Argentina, Brasil, Colombia, Costa Rica, Cuba, Chile, Egipto, Filipinas, India, Liberia, Malí, Marruecos, Nigeria, República Árabe Libia, República Árabe Siria, Sri Lanka y Tailandia. La Oficina Africana y Malgache de la Propiedad Industrial (OAMPI) estuvo representada por un experto y algunas organizaciones internacionales por observadores, que participaron activamente en los debates.

A través de todos los debates, se subrayó que el Comité de la Cuarta Ley-tipo examinaba un proyecto de ley-tipo y no de ley uniforme. En diversas oportunidades se declaró que cualquier país que deseara

dictar una nueva ley sobre las denominaciones de origen y las indicaciones de procedencia era absolutamente libre para seguir o no seguir las disposiciones de la ley-tipo y que era normal que ciertas disposiciones de la misma se adaptarían a sus necesidades, tradiciones y a su propio sistema jurídico.

El 11 de abril de 1973, en su sesión final, el Comité de la Cuarta Ley-tipo adoptó la siguiente recomendación:

"Recomienda que el proyecto de ley-tipo y el informe explicativo, revisados de acuerdo con los debates del Comité, sean transmitidos a los Gobiernos de los países en desarrollo, a los Gobiernos de los Estados miembros de la Unión Internacional para la Protección de la Propiedad Industrial (si estos Estados no estuvieren ya comprendidos en la primera categoría), al Secretario General de las Naciones Unidas y a las otras organizaciones internacionales invitadas a la reunión;

"Recomienda que la OMPI continúe manteniendo contacto con los Gobiernos de los países en desarrollo y con todas las organizaciones, conferencias y otros organismos internacionales que se ocupan de los problemas de dichos países, y les ofrezca su asistencia para la adaptación o adopción de la legislación sobre denominaciones de origen e indicaciones de procedencia y, en términos más generales, para la evaluación del papel que la propiedad industrial y su protección desempeñan en el fomento del comercio y de la industria de los países en desarrollo;

"Recomienda que los países en desarrollo consideren la posibilidad de adherirse a los convenios internacionales sobre la propiedad industrial de los cuales aún no forman parte, principalmente al Convenio de París para la Protección de la Propiedad Industrial, al Arreglo de Madrid relativo a la Represión de las Indicaciones de Procedencia Falsas o Engañosas en los Productos y al Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional". (45)

(45) Ley-tipo para los países en Desarrollo sobre la protección de las denominaciones de origen y las indicaciones de procedencia, publicación OMPI, No. 809 (5), Ginebra, 1973, págs 9 a 11.

De lo anteriormente expuesto, se desprende que parte de la comunidad internacional ha estado interesada en que las denominaciones de origen reciban cada vez más, una protección efectiva, a través de principios consagrados en una ley-tipo.

## 5.2) TEXTO Y COMENTARIO DE LA LEY-TIPO

### 5.2.1) PRINCIPIOS RECTORES DE LA LEY-TIPO

La protección de las denominaciones de origen y de las indicaciones de procedencia es de suma importancia para el comercio, tanto en el plano nacional como en el terreno de las relaciones internacionales. El empleo de denominaciones de origen o indicaciones de procedencia falsas se opone a las prácticas honestas en materia industrial y comercial. Semejante empleo puede inducir a error a los compradores de productos para los cuales se utilice la denominación o la indicación; se exponen, por consiguiente, a resultar perjudicados por el hecho de comprar productos que no son de la procedencia indicada.

La Ley-tipo sobre Denominaciones de Origen e Indicaciones de Procedencia se distingue de las tres leyes tipo precedentes en varios aspectos importantes. La diferencia principal reside, por una parte, en que las tres primeras leyes-tipo regulan esencialmente la adquisición de un derecho exclusivo sobre una invención, una marca o un dibujo y, por otra parte, la protección de ese derecho exclusivo contra el uso indebido por terceras personas; en cambio, la Ley-tipo sobre Denominaciones de Origen e Indicaciones de Procedencia no atañe a la protección de un derecho exclusivo, sino únicamente a la protección de la situación privilegiada de las personas que desempeñan su actividad profesional dentro de la zona geográfica a que se refiere la denominación o la indicación correspondiente. Esta particularidad da lugar a que la cuarta ley-tipo contenga un número determinado de disposiciones que no tienen precedente alguno en las tres leyes-tipo anteriores.

Los países que deseen adoptar la Ley-tipo deberán, en caso necesario, adaptar sus disposiciones a las particularidades de su sistema jurídico. Este principio implica consecuencias importantes no tan sólo de carácter substantivo, sino también en cuanto a la terminología. Es posible que un país pueda preferir conservar expresiones diversas a las empleadas en la Ley-tipo, si éstas no corresponden a su terminología jurídica.

La Ley-tipo tiene en cuenta los convenios y arreglos internacionales que versan sobre esta materia, a saber: el Convenio de París para la Protección de la Propiedad Industrial; el Arreglo de Madrid relativo a la Represión de las Indificaciones de Procedencia Falsas o Engañosas en los Productos, y el Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional. La Ley-tipo es compatible con el texto actual del Arreglo de Lisboa pero también contempla las posibilidades de modificaciones. (46)

Como se puede observar la ley-tipo trata de establecer principios generales; mismos que, en caso necesario, deberán adaptarse al sistema jurídico de cada país.

#### 5.2.2) ESTRUCTURA DE LA LEY-TIPO

La Ley-Tipo comprende cinco partes que tratan de lo siguiente:

La primera parte. (Artículos 1 a 3) comprende las disposiciones generales que contienen algunas definiciones.

La segunda parte (Artículos 4 a 16) trata de las denominaciones de origen. Esta parte, que es la más extensa de la Ley-Tipo, establece cuatro capítulos:

46) Idem, págs. 15 y 16.

El Capítulo I (Artículos 4 y 5) define las condiciones requeridas para la protección desde el punto de vista formal (registro) y desde el punto de vista sustantivo (exclusión de la protección);

El Capítulo II (Artículos 6 a 12) se refiere al procedimiento de registro de las denominaciones de origen.

El Capítulo III (Artículo 13) consagra un procedimiento judicial que permite obtener la cancelación o la modificación de la inscripción en el registro de la denominación de origen.

El Capítulo IV (Artículos 14 a 16) define el derecho a utilizar la denominación de origen registrada y las sanciones civiles y penales que lleva consigo la utilización ilícita.

La Tercera Parte (Artículo 17) regula la protección de las indicaciones de procedencia. Como esas indicaciones gozan de protección sin necesidad de registro, es suficiente una disposición general para establecer su protección.

La Cuarta Parte (Artículos 18 y 19) trata sobre la competencia de los tribunales de justicia y el reglamento.

La Quinta Parte (Artículo 20) versa sobre la entrada en vigor de la ley y contiene disposiciones transitorias.

La Ley-tipo va seguida de un Anexo que presenta dos variantes del régimen de protección de las denominaciones de origen. Mientras la Ley-tipo consagra una protección basada en una inscripción en un registro, una Variante A prevé una protección fundada en decretos, y una Variante B prevé la aplicación simultánea del sistema de registro y del sistema de decretos. (47)

47) Idem, pág. 17.

La Ley-tipo en comento, ha tratado de conciliar los diferentes criterios de los países interesados en la protección de las denominaciones de origen, es por ello que va acompañada de un anexo para proponer dos variantes de régimen de protección.

6) SEMINARIO SOBRE MARCAS Y DENOMINACIONES DE ORIGEN PARA AMERICA LATINA \*

6.1) EJEMPLO DE UN SISTEMA DE DENOMINACION DE ORIGEN: LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN CONTROLADAS DE VINOS Y AGUARDIENTES FRANCESES. (CONFERENCIA PRESENTADA POR LA SRA. VALERIE DE FOMBRUNE DE LA DIVISION JURIDICA Y DEL EXTRANJERO DEL I.N.A.O. (EXTRACTO)).

En atención a que el sistema jurídico francés es uno de los más avanzados en cuanto a la regulación y protección de las denominaciones de origen, consideramos pertinente señalar algunas de sus características, mismas que contiene el extracto arriba indicado.

La noción de la denominación de origen existe, de alguna manera, desde siempre, procede del deseo del hombre de individualizar los productos a través de un nombre geográfico.

La historia es depositaria de nombres famosos: mármol de Carrara, especias de la India, estatuillas de tamagra, vino de Creta ...

Si bien la noción de denominación de origen es muy antigua, su protección por el contrario es mucho más reciente. Por lo tanto, la denominación de origen existió de hecho antes de beneficiarse de un reconocimiento jurídico.

\* Organizado por la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI) con la colaboración del Gobierno de la República de Colombia y la Asistencia del Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD), celebrado en Cartagena, Colombia, del 31 de julio al 4 de agosto de 1989.

La definición de denominación de origen fue dada por primera vez por el Arreglo de Lisboa del 31 de octubre de 1958.

Con anterioridad al siglo XIX, tampoco en Francia existía el derecho específico de denominaciones de origen, sólo se tomaban medidas puntuales para prevenir tal o cual tipo de fraudes.

Las primeras disposiciones legales que se tomaron se referían más a la protección de marcas que a las de denominaciones de origen.

Si bien la historia muestra que es muy antigua la costumbre de designar los productos por el nombre del lugar de su fabricación o de su cosecha, igualmente destaca que por mucho tiempo se confundieron con el origen del producto las marcas de los fabricantes, de los artesanos y de las corporaciones.

En efecto, se debe subrayar que la estabilidad de las personas, la implantación local de las corporaciones, el abastecimiento de materias primas sobre los mismos lugares de fabricación han conducido a los artesanos a ponerles a sus producciones sus marcas habitualmente formadas por la designación geográfica del lugar de fabricación, siendo dichas marcas la mayoría de las veces, la propiedad del conjunto de los fabricantes de un producto determinado de una misma ciudad o de una misma región.

Por eso, la marca colectiva se confundía más generalmente con lo que hoy día se convino en llamar la denominación de origen puesto que ella garantizaba no solamente el origen sino también la calidad específica debida principalmente a los factores humanos.

A fines del siglo XIX y a comienzos del XX, la situación económica en Francia evoluciona: ante el desarrollo cada vez más intenso de los comercios internos y externos y la demanda de productos reputados, la lucha se entabla por una parte, entre aquéllos que deseando conservar celosamente un derecho o nombre adquirido gracias a las condiciones climáticas remarcables, por la naturaleza de los suelos, por las

maneras de cultivar los productos, o la de fabricarlos, dan a éstos un carácter único y, por otra parte, aquéllos que se esfuerzan, sin razón ni derecho, en utilizar injustamente denominaciones usurpadas para aprovecharse ilegalmente.

Además, la destrucción casi total del viñedo en Francia en los años 1870 por la filoxera precipitó las cosas.

Las consecuencias fueron considerables y dramáticas: al estar comprometido el suministro del mercado, se asistía, cada vez más, a la fabricación de vinos en gran escala por medio de prácticas fraudulentas.

Al haberse reconstituido el viñedo más rápidamente en el sur, muchos vinos de hecho procedentes de regiones meridionales abusaron de nombres célebres como Bordeaux y Bourgogne. A finales del siglo pasado, se puede decir que raros eran los vinos que llegaban a la mesa del consumidor con su pureza original.

El poder político no podía quedar indiferente a esta degradación y decidió intervenir.

Una reglamentación abundante, a menudo desordenada y difusa, se va a elaborar poco a poco a principios del siglo XX, independientemente de la del derecho de marcas, con el fin de asegurar más probidad en las relaciones económicas y comerciales.

Se tratará, por una parte, asegurar al consumidor que cuando compra un producto que se beneficia de una denominación de origen, éste es verdaderamente auténtico, y por otra, procurar que el productor que se somete a las reglas estrictas de producción o de fabricación no sea víctima de competencia desleal.

La ley de 1905 contra los fraudes de mercaderías y productos alimenticios, por otra parte siempre en vigor en materia penal, constituye el primer gran texto para la protección al consumidor.

Dicha ley encomienda al gobierno la atención de proceder a las delimitaciones administrativas de denominaciones, es decir, determinar las fronteras en cuyo interior tal vino o tal aguardiente tiene el derecho a llevar tal nombre.

Es así que se delimitaron principalmente las zonas de Champagne, de Bordeaux, Cognac y Armagnac.

Si bien los decretos en materia de aguardientes fueron bastante bien acogidos, no sucedió lo mismo con los decretos vitícolas donde como en Champagne se produjeron verdaderos alzamientos.

La ley había tomado en cuenta sólo los factores naturales y su fracaso se debió al hecho de que había descuidado los factores humanos y técnicos. Dicha ley no tuvo en cuenta la calidad de vinos producidos en las zonas así delimitadas.

Asimismo, faltaba una protección a los productores contra aquéllos que no respetaban esta noción de calidad y que ejercían en consecuencia una competencia desleal.

En 1919 se aplicó una nueva ley para paliar esta carencia y establecer una protección al productor.

La delimitación dependía, en virtud de este texto, del poder judicial y se la consideraba como una solución de conflicto entre personas privadas.

Los productores que estimaban tener derecho a una denominación de origen citaban ante los tribunales civiles a aquéllos que ellos estimaban no tenían derecho y el tribunal resolvía.

La disparidad de juicios pronunciados y las dificultades ante las cuales se encontraban los jueces para resolver las cuestiones técnicas ocasionaba una gran confusión.

Por otro lado, si la ley, y es uno de sus grandes méritos, consagra la denominación de origen como un derecho colectivo de propiedad, puesto que ella presta

a las decisiones pronunciadas por el juez una autoridad que no está limitada sólo a las partes motivo del proceso, sino a todas las personas interesadas de la región, de la comuna o del viñedo, sin embargo, la ley hace de su reconocimiento un litigio, un arbitraje entre personas privadas que la hace facultativa ya que queda subordinada a la mayor o menor prisa que tengan los viticultores para lograr la definición de la denominación.

La consecuencia de esto fue la multiplicación de denominaciones de origen: en efecto, al producirse la crisis de superproducción de los años 1925/1935 y al tomarse medidas de excepción: bloqueo, destilación obligatoria, penalización de grandes rendimientos exceptuando los vinos con denominaciones, muchos viñedos se revelan con una denominación de origen para evitar las reglas severas del Código del Vino.

Una vez más, fue necesario recurrir a la ley para poner fin a esta anarquía puesto que si el productor honesto se encontraba carente de sus derechos, el consumidor no tenía ya ninguna garantía.

Bajo el impulso del Senador CAPUS, ex Ministro de Agricultura, nacen la denominación de origen controlada y la institución encargada de la reglamentación y del control: el I.N.A.O., consagrados, tanto una como el otro, por el decreto-ley de 30 de julio de 1935.

¿En ese momento, cuáles fueron las intenciones del legislador?

Queda claro que la primera preocupación del legislador fue sustraer la misión protectora a los órganos del Estado (legislativo, administrativo o judicial) que habían ampliamente demostrado su ineptitud para aplicar un sistema jurídico coherente, con el fin de ponerla en manos de representantes calificados de la profesión.

En 1935, la viticultura hizo prueba de un sentido de la anticipación fuera de lo común: comprendió que la organización colectiva que tomaba en cuenta las diferentes especificidades de una producción para

descubrir, mantener y promover la calidad, podía desembocar en la constitución de una legislación capaz de defender los intereses de los productores, de proteger y promover los productos de calidad en el interés del consumidor. El primer diálogo "profesional/Poderes Públicos" coronado de éxito, iba a abrir el camino a seguir durante decenios.

La aplicación de la reglamentación comunitaria en 1970 no aportó sensibles modificaciones al derecho nacional francés: los Vinos de Calidad Producidos en las Regiones Determinadas (V.Q.P.R.D.) reagruparon en Francia los vinos con Denominación de Origen Controlada (A.O.C.) y los Vinos Delimitados de Calidad Superior (V.D.Q.S.), mientras que los vinos de mesa reagruparon los vinos sin indicación geográfica y los vinos regionales.

Contrariamente a lo que podría haberse pensado, la noción francesa de denominación de origen no fue dejada de lado por la reglamentación comunitaria: en efecto, la C.E.E. no ha tratado de dar una definición de la denominación de origen, sino que buscó más bien armonizar los conceptos de los diferentes Estados Miembros en un marco común reglamentario, permitiendo a este fin que cada uno sea rector de los destinos de sus productos. Dicha reglamentación les permitió dejar subsistir o crear reglas particulares: los Estados Miembros pueden en efecto definir, teniendo en cuenta las costumbres locales y constantes, todas las características o condiciones de producción y de circulación complementarias más rigurosas para los V.Q.P.R.D. producidos en su territorio.

Para terminar esta reseña, lógicamente incompleta sobre el origen de las denominaciones de origen vitícola, parece que se necesitó de una lenta evolución para definir no solamente la noción de denominación de origen por sí misma, sino también sus condiciones de reconocimiento y de producción.

No fue posible presentar la denominación de origen controlada sin precisar el contexto histórico de su creación puesto que siempre es esencial recordar que la denominación de origen controlada es un derecho reconocido.

Las condiciones de producción de un vino o de un aguardiente con denominación de origen controlada son el resultado de una larga experiencia que ha permitido únicamente determinar los factores que autorizan producir un vino o un aguardiente original y específico en un sitio dado.

Los hechos han precedido al derecho pues es justamente la notoriedad y la calidad de éstos productos los que han llevado a las autoridades a tomar las medidas necesarias para su protección.

## 6.2) LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN CONTROLADAS Y SUS INSTITUCIONES

### A.- EL I.N.A.O.

El decreto-ley de 30 de julio de 1935 creó el I.N.A.O. (INSTITUT NATIONAL DES APPELLATIONS D'ORIGINE DES VINS ET EAUX-DE-VIE) El Instituto es un establecimiento público de carácter administrativo bajo la doble tutela del Ministerio de Agricultura y del Ministerio de Finanzas.

También es un organismo interprofesional en el seno del cual todas las decisiones son muestra de una estrecha colaboración entre las familias profesionales y los Poderes Públicos.

Su composición y sus reglas de funcionamiento están fijadas por decreto (Decreto del 29 de mayo de 1987). (48)

48) Décret No. 87-358 du 29 mai 1987 relatif à la composition et aux règles de fonctionnement de l'Institut National des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie, Décret-loi du 30 juillet 1935 créé l'Institut National des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie; JOURNAL OFFICIEL DE LA REPUBLIQUE FRANÇAISE 31 mai 1987, p. 5915.

I. Estructuras

a) Las instancias deliberativas

- Los Comités Regionales.

Los Comités Regionales estudian todas las cuestiones de interés para su región que surgen de la actividad del I.M.A.O. Sus opiniones son consignadas en un acta que se transmite al Presidente del Instituto Nacional de Denominaciones de Origen y es presentado a examen del Comité Nacional.

Actualmente existen 12 comités regionales.

Se reúnen en estos Comités representantes de diferentes profesiones y representantes de las administraciones, nominados por cinco años por orden interministerial.

- El Comité Nacional

El Comité Nacional que se reúne tradicionalmente cuatro veces por año delibera sobre todas las cuestiones que surgen de la actividad del Instituto Nacional de Denominaciones de Origen de Vinos y Aguardientes, tal como está definida por las leyes y reglamentos en vigor, así como por todas las cuestiones que han sido objeto de tratamiento por los comités regionales.

El Comité Nacional está compuesto, por una parte de representantes profesionales regionales (productores y negociantes), y por otra parte de representantes de administraciones y de personalidades calificadas por su actividad en el plan nacional y en el plan de comercio de exportación, nombrados cada 5 años por orden interministerial.

Actualmente, tienen asiento en el Comité Nacional 30 representantes del sector producción, 20 del sector comercio, 16 personalidades calificadas y 11 representantes de las administraciones (agricultura, economía, justicia). Un comisario del gobierno designado por el Ministerio de Agricultura, asiste a todas las reuniones del Comité Nacional.

El Presidente del I.N.A.O., profesional de la producción o del negocio, es nombrado por el Ministro de Agricultura y el Ministro de Economía de Finanzas y de Presupuesto por un período de 5 años renovable.

- La Comisión Permanente

Una Comisión Permanente de 15 miembros asiste al Presidente para el seguimiento de las cuestiones corrientes.

La Comisión Permanente toma igualmente decisiones por delegación del Comité Nacional, pero nunca en lo que concierne a la fijación de condiciones de producción de denominaciones de origen controladas.

Se reúne todos los meses.

- La Comisión administrativa y Financiera

Se compone de miembros de la Comisión Permanente más los representantes de las administraciones.

b) Los Servicios de Ejecución

Los Servicios del Instituto están dirigidos por un Director nombrado por el Ministro de Agricultura. El Director asegura, por autoridad del Presidente, por una parte la preparación y la ejecución de las deliberaciones del Comité Nacional y, por otra, el funcionamiento de los Servicios.

El es igualmente quien da las órdenes de pagos.

Los Servicios reagrupan aproximadamente 150 agentes.

Un Servicio Central (Inspectores generales, División Técnica, División Jurídica, División Económica) se encarga de la preparación del trabajo del Comité Nacional, del enlace con los Comités Regionales, de la difusión de las deliberaciones y del control de la ejecución de éstas.

Veintitres Servicios Exteriores situados en las diferentes regiones vitícolas controlan la aplicación de la reglamentación y colaboran en el trabajo de los Comités Regionales.

#### **B.- LOS SINDICATOS DE DEFENSA DE LA DENOMINACION**

Dentro del espíritu de la legislación de 1935 que de la misma manera lo encontramos hoy día, la denominación descansa sobre la voluntad y la disciplina de los profesionales: éstos administran en todos los planos, dentro del marco del I.N.A.O., el edificio de denominaciones que ellos mismos construyen a lo largo de los años. Se trata de un verdadero sistema autogestionario que necesita, en su base, un sindicalismo fuerte y responsable, razón por la cual nada se puede hacer sin el consentimiento de los viticultores reunidos por cada denominación en un "sindicato de defensa" de la denominación.

El sindicato de denominación es la base del sistema de denominación de origen francés.

Existe un sindicato por denominación. Para toda decisión del I.N.A.O., la opinión previa de los respectivos sindicatos es una formalidad sustancial, si bien el Comité Nacional no está obligado a ajustarse a estas opiniones.

#### **C.- LOS COMITES INTERPROFESIONALES**

Paralelamente a la evolución que condujo a la definición y a la aplicación de la noción de denominación de origen, el mundo vitícola conoció otra de carácter esencialmente económico que tuvo por consecuencia el establecimiento de estructuras interprofesionales cuyos primeros esbozos remontan a 1913.

Es en 1940 que aparecen las primeras estructuras: Cognac, Armagnac, Champagne y Vins Deux Naturels creadas con miras a aligerar la penuria que fue consecuencia de la guerra y a salvaguardar las existencias.

Luego de la guerra, se mantuvieron estas estructuras y se crearon otras con el objeto de volver a poner en marcha la economía, favoreciendo el progreso técnico y la apertura sobre el vasto sector internacional de consumo.

Después de las leyes de 1975 y 1980 sobre la interprofesión, a la que concedieron poderes más amplios en materia económica, aparecieron otras instancias que son actualmente unas 26, locales o regionales encargadas de proporcionar la mayor coherencia y el mayor éxito a las operaciones de puesta en mercado.

### **6.3) EL ESTATUTO DE DENOMINACIONES DE ORIGEN CONTROLADAS**

#### **EL RECONOCIMIENTO Y LA DEFINICION**

La definición de una denominación de origen descansa sobre la colaboración del Instituto Nacional de Denominaciones de Origen de Vinos y Aguardientes con, por una parte, los sindicatos vitícolas interesados y, por otra, los expertos, tanto viticultores, negociantes como técnicos (geólogos, agrónomos, químicos) a quienes el Comité Nacional comisiona para reconocer en el terreno la existencia de una denominación y estudiar el potencial de producción tanto a nivel técnico y económico como humano y finalmente formular una opinión.

Peritajes, cuestionarios, opiniones del Comité Regional del Instituto, constituyen un voluminoso legajo que es examinado por el Comité Nacional y da lugar a la elaboración de un proyecto de texto que se trasmite, tras aprobación, al Ministro de Agricultura.

#### **1. Zona de producción**

El procedimiento de delimitación se desarrolla y efectúa de la siguiente manera:

El Comité Nacional nombra una Comisión de expertos cuya secretaría está a cargo de un miembro del personal del I.N.A.O.

Luego de un estudio preliminar durante el cual se toman numerosos contactos profesionales, tanto a nivel del sindicato correspondiente como de las personalidades susceptibles de suministrar una información útil, la Comisión determina los criterios que servirán de base para la realización de su misión.

Los trabajos de la Comisión son de inmediato llevados al terreno con el fin de poder concretar los límites de la denominación de origen en función de los criterios deducidos.

Los límites se indican en un plano.

Una vez efectuado, se establece un informe que precisa la manera en que la Comisión ha trabajado y subraya eventualmente las dificultades que pudo haber encontrado para formarse una opinión. A este informe se adjunta la lista de parcelas (bajo forma de referencia catastral) incluidas en la zona delimitada.

El informe de expertos y la lista de parcelas se presentan más tarde:

- a) A la opinión del sindicato de denominación,
- b) A la decisión del Comité Nacional del I.N.A.O.

Tras aprobación por el Comité Nacional, los planos delimitados se presentan a los ayuntamientos de las comunas respectivas para indagación. A partir de esta fecha, los interesados se benefician de un plazo de 2 meses para dar a conocer sus eventuales reclamaciones.

Durante los 2 meses citados, los expertos examinan esas reclamaciones. Sus decisiones de rechazo deben estar justificadas. Las proposiciones que se derivan de estos exámenes se presentan:

- a) A la opinión del sindicato de denominación,
- b) A la decisión del Comité Nacional del I.N.A.O.

Tras aprobación por este último, la delimitación toma carácter de definitiva y oficial. Dicha delimitación se presenta al Ayuntamiento y es susceptible de recurso ante los tribunales.

## 2. Examen analítico y organoléptico

Antes de ser puestos en circulación (decreto de 19 octubre de 1974) todos los vinos con denominación se someten a análisis y a degustación. El objeto de la degustación es eliminar los vinos deteriorados como consecuencia de un accidente o de una enfermedad, y excluir del beneficio de la denominación reivindicada a los vinos cuyo gusto no corresponde a las características de la denominación citada.

Al final de estos exámenes, el I.N.A.O. atribuye a los vinos un certificado de aceptación. Sin dicho certificado, el vino no puede circular como vino con denominación de origen.

## 3. Condiciones de comercialización

Por importantes que puedan ser las reglas que controlan la producción, no son suficientes para evitar todo riesgo de fraude y de confusión respecto del origen de esos productos. Es por esta razón que han sido complementadas con una reglamentación muy precisa respecto de las condiciones de su comercialización. Se han instituido medidas de control, declaración de cosecha, reglas de contabilidad exacta y títulos de movimiento. Estas medidas tienden a determinar con exactitud las cantidades de los productos con denominación de origen susceptibles de ser puestas a la venta o en circulación. La importancia de estas medidas es indudable, ya que de ella depende en gran parte la sinceridad de las normas establecidas para las mercancías.

Es por esto que los productores franceses deben declarar, después de la vendimia y antes del 25 de noviembre del año en curso, la superficie y la producción de sus viñas. Esta declaración, ante el ayuntamiento de la comuna de la que depende la explotación, constituye en cierta medida el acta de nacimiento de la denominación de origen vitícola.

Posteriormente, los vinos y los aguardientes no pueden ser puestos en circulación sin un documento denominado título de movimiento que indica el volumen, procedencia, calidad, punto de partida, itinerario y definición del producto.

Corresponde a la Dirección General de Impuestos, la tarea de vigilar estos títulos de movimiento de diferentes colores, dependiendo de las denominaciones de origen, verde para los vinos, naranja para los vinos de licor, amarillo oro para el Cognac y el Armagnac, blanco para los otros aguardientes.

Además, toda persona involucrada en el comercio mayorista de vinos y aguardientes de denominación de origen está obligada a llevar una cuenta especial de entradas y salidas.

Estas diferentes disposiciones permiten el seguimiento del producto a todo lo largo de su vida.

#### 4. Presentación de los vinos

No es necesario destacar la importancia que tiene la etiqueta para el consumidor: constituye a los ojos de éste una pieza de identidad del vino. Ya que si bien "el hábito no hace al monje", es indudable que la presentación es una parte muy importante de la comercialización de un producto.

#### 6.4) LA DEFENSA DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN CONTROLADAS

Todos los reglamentos establecidos desde hace décadas para producir vinos y aguardientes de calidad, de acuerdo a normas exactas y aceptadas por los profesionales, serían inútiles si por una parte no existiera ninguna supervisión desde que el vino o el aguardiente sale de la bodega del viticultor y si por otra parte, no se hubiera organizado la sanción a infracciones constatadas.

Los controles y la supresión de los fraudes resultan actualmente mucho más necesarios para proteger a consumidores, productores y negociantes ya que el consumo de vinos de calidad tanto en Francia como en el extranjero va en aumento; así, un producto con un nombre de buena reputación se vende más caro que un producto sin celebridad: por ello cada vez es más tentador atribuir una denominación a los productos que no tienen derecho a ella.

## A.- EN FRANCIA

La investigación de infracciones es realizada principalmente por los agentes de la Dirección del Consumo y de la Represión de Fraudes y por aquellos de la Dirección General de Impuestos. Dentro de las principales tareas de los inspectores del I.N.A.O., incluso si tienen la autoridad para ello, no se incluye la de establecer actas, ya que su función principal sigue siendo la de aconsejar a la profesión. Sin embargo, si en el transcurso de sus controles constatan fraudes, no dejarán de notificar al servicio adecuado encargado de la represión.

A partir de estas actas establecidas por los diferentes agentes, el Instituto al que se transmiten estos documentos, se constituye en parte civil y persigue en justicia y ante los Tribunales Correccionales los asuntos que provocan un perjuicio cierto a la noción de denominación de origen, al renombre o a la notoriedad de los vinos y aguardientes.

Se puede decir que cada año hay aproximadamente un centenar de actas establecidas por el Servicio de la represión de fraudes y por la Dirección General de Impuestos, procesos en los que el I.N.A.O. se constituye en parte civil en casi la mitad de éstos. Desde hace algunos años ha aumentado la sensibilidad de los Jueces ante estas infracciones que perjudican no solamente a los productores y negociantes honestos, sino también a los consumidores.

## B.- EN EL EXTRANJERO

El legislador ha confiado al I.N.A.O., la misión de defender las denominaciones en el extranjero, misión que ha asumido desde la aparición de los primeros textos que definen las denominaciones de origen.

La defensa de las denominaciones de origen contra los fraudes en el extranjero implican acciones o intervenciones:

- "diplomáticas" para tratar que se establezcan reglamentos favorables a la protección de las denominaciones o a la concertación de acuerdos internacionales de protección, multilaterales o bilaterales.
- en el marco de los procedimientos administrativos (oposición al registro de marcas) o judiciales para luchar contra la usurpación de los nombres de las denominaciones de origen controladas francesas.

Los resultados del Cognac confirman el éxito, de la legislación implantada.

En 30 años, las exportaciones de Cognac pasaron de 76.000 hl. a 330.000 hl. (medidos en alcohol puro), esto es un aumento de 4,3 veces los volúmenes exportados. Las exportaciones, y conviene destacar este punto, representan el 83% de las ventas de Cognac: cada año se venden fuera de Francia más de 100 millones de botellas de Cognac.

En lo que respecta al Armagnac en el extranjero, las exportaciones han pasado de 7.300 hectolitros de alcohol puro de 1966 a 16.800 hectolitros en 1983, después de una exportación de punta de 24.000 hectolitros en 1981. Un nuevo ejemplo del éxito de las denominaciones de origen controladas.

Así, el desarrollo del conjunto de productos que se benefician de la denominación de origen controlada es regular, lo que refuerza su posición tanto sobre los mercados nacionales como en los internacionales. No se trata de un éxito temporal debido a un aumento repentino de la demanda, más bien es el éxito de una fuerza económica que se ha afirmado en el transcurso de los años.

Gran parte de la prosperidad y del éxito de los vinos y aguardientes franceses con denominación de origen controlada se debe al espíritu que ha conducido el establecimiento de un aparato legislativo y hoy en día se puede decir que su eficacia ha quedado demostrada. (49)

Cabe aclarar, en lo que concierne al valor jurídico de las decisiones del I.N.A.O.; sabiendo que el I.N.A.O. es un establecimiento público con carácter administrativo sometido a una doble tutela del Ministerio de Agricultura y del Ministerio de Finanzas, es necesario distinguir que:

- 1) Las disposiciones de alcance general tomadas dentro del marco de su competencia de definición de las condiciones de producción de las denominaciones de origen, que son objeto de una promulgación por un acto reglamentario:
  - a) Decisiones conjuntas del Ministro de Agricultura y del Ministro de Finanzas.
  - b) Decretos (los decretos en Francia son firmados siempre por el primer Ministro). En este marco, el I.N.A.O. tiene un poder de proposición: es decir, que el Gobierno pueda aceptar o rechazar una propuesta del I.N.A.O. pero en ningún caso modificarla.
- 2) Las decisiones de alcance particular, constituyen un acto administrativo susceptible de recurso ante los tribunales de orden administrativo.

49) Documentos de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual OMPI/MAO/CIG/89/2 y OMPI/MAO/CIG/89/3, Conferencias presentadas por la Sra. Valérie de Fontbrune en el Seminario sobre Marcas y Denominaciones de Origen para América Latina; Cartagena, Colombia del 31 de julio al 4 de agosto de 1989.

Gran parte de la prosperidad y del éxito de los vinos y aguardientes franceses con denominación de origen controlada se debe al espíritu que ha conducido el establecimiento de un aparato legislativo y hoy en día se puede decir que su eficacia ha quedado demostrada. (49)

Cabe aclarar, en lo que concierne al valor jurídico de las decisiones del I.N.A.O.; sabiendo que el I.N.A.O. es un establecimiento público con carácter administrativo sometido a una doble tutela del Ministerio de Agricultura y del Ministerio de Finanzas, es necesario distinguir que:

- 1) Las disposiciones de alcance general tomadas dentro del marco de su competencia de definición de las condiciones de producción de las denominaciones de origen, que son objeto de una promulgación por un acto reglamentario:
  - a) Decisiones conjuntas del Ministro de Agricultura y del Ministro de Finanzas.
  - b) Decretos (los decretos en Francia son firmados siempre por el primer Ministro). En este marco, el I.N.A.O. tiene un poder de proposición: es decir, que el Gobierno puede aceptar o rechazar una propuesta del I.N.A.O. pero en ningún caso modificarla.
- 2) Las decisiones de alcance particular, constituyen un acto administrativo susceptible de recurso ante los tribunales de orden administrativo.

49) Documentos de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual OMPI/MAO/CTG/89/2 y OMPI/MAO/CTG/89/3, Conferencias presentadas por la Sra. Valérie de Fontbrune en el Seminario sobre Marcas y Denominaciones de Origen para América Latina; Cartagena, Colombia del 31 de julio al 4 de agosto de 1989.

7) LISTA DE LOS MIEMBROS DEL CONVENIO DE PARIS PARA LA PROTECCION DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL, DEL QUE ESTABLECE LA ORGANIZACION MUNDIAL DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL Y DEL ARREGLO DE LISBOA.

Se toma en cuenta la lista de los miembros de los Convenios y del Arreglo con la intención de comparar la participación de los Estados en el tema de las denominaciones de origen.

CONVENIO DE PARIS PARA LA PROTECCION DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL (50)

Convenio de París (1883), revisado en Bruselas (1900), Washington (1911), La Haya (1925), Londres (1934), Lisboa (1958) y Estocolmo (1967), y enmendado en 1979.

(UNION DE PARIS)

Estado	Clase de contribución	Fecha en que el Edo. pasó a ser parte en el Convenio	Última acta del Convenio en que el Edo. es parte y fecha desde la cual es parte de ella
Alemania (Rep. Fed)	I	01.may.19032	Estocolmo: 9.sep.1970
Argelia	VI	01.mzo.1966	Estocolmo: 20.abr.19753
Argentina	VI	10.feb.1967	Lisboa: 10.feb.1967 Estocolmo, Artículos 13 a 30: 08.oct.1980
Australia	III	10.oct.1925	Estocolmo, Artículos 1 a 12: 27.sep.1975 Estocolmo, Artículos 13 a 30: 25.ago.1972
Austria	IV	01.ene.1909	Estocolmo: 18.ago.1973
Bahamas	VII	10.jul.1973	Lisboa: 10.jul.1973 Estocolmo, Artículos 13 a 30: 10.mzo.1977
Barbados	VII	12.mzo.1985	Estocolmo: 12.mzo.1985
Bélgica	III	07.jul.1884	Estocolmo: 12.feb.1975
Benin	S	10.ene.1967	Estocolmo: 12.mzo.1975
Brasil	VI	07.jul.1884	La Haya: 26.oct.1929 Estocolmo, Artículos 13 a 30: 24.mzo.19753

50) INDUSTRIAL PROPERTY, MONTHLY REVIEW OF WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION, (OMPI), 29th Year, No. 1, January 1990.

Estado	Clase de contribución	Fecha en que el Edo. pasó a ser parte en el convenio	Ultima acta del Convenio en que el Edo. es parte y fecha desde la cual es parte de ella
Bulgaria	VI	13. jun. 1921	Estocolmo, Artículos 1 a 12: 19 ó 27. may. 19704 Estocolmo, Artículos 13 a 30: 27. may. 19703
Burkina Faso	S	19. nov. 1963	Estocolmo: 02. sep. 1975
Burundi	S	03. sep. 1977	Estocolmo: 03. sep. 1977
Caméruin	VII	10. may. 1964	Estocolmo: 20. abr. 1975
Canadá	III	12. jun. 1925	Londres: 30. jul. 1951 Estocolmo, Artículos 13 a 30: 07. jul. 1970
Congo	VII	02. sep. 1963	Estocolmo: 05. dic. 1975
Côte d'Ivoire	VII	23. oct. 1963	Estocolmo: 04. may. 1974
Cuba	VII	17. nov. 1964	Estocolmo: 08. abr. 19753
Chad	S	19. nov. 1963	Estocolmo: 26. sep. 1970
Checoslovaquia	IV	05. oct. 1919	Estocolmo: 29. dic. 19703
China	III	19. mzo. 1985	Estocolmo: 19. mzo. 19853
Chipre	VII	17. ene. 1966	Estocolmo: 03. abr. 1984
Dinamarca5	IV	01. oct. 1894	Estocolmo, Artículos 1 a 12: 26. abr. ó 19. may. 19704 Estocolmo, Artículos 13 a 30: 26. abr. 1970
Egipto	VII	01. jul. 1951	Estocolmo: 06. mzo. 19753
España	IV	07. jul. 1884	Estocolmo: 14. abr. 1972
E. U. A. 6	I	30. may. 1887	Estocolmo, Artículos 1 a 12: 25. ago. 1973 Estocolmo, Artículos 13 a 30: 05. sep. 1970
Filipinas	VI	27. sep. 1965	Lisboa: 27. sep. 1965 Estocolmo, Artículos 13 a 30: 16. jul. 1980
Finlandia	IV	20. sep. 1921	Estocolmo, Artículos 1 a 12: 21. oct. 1975 Estocolmo, Artículos 13 a 30: 15. sep. 1970
Francia7	I	07. jul. 1884	Estocolmo: 12. ago. 1975
Gabón	VII	29. feb. 1964	Estocolmo: 10. jun. 1975
Ghana	VII	28. sep. 1976	Estocolmo: 28. sep. 1976
Grecia	V	02. oct. 1924	Estocolmo: 15. jul. 1976
Guinea	S	05. feb. 1982	Estocolmo: 05. feb. 1982
Guinea-Bissau	S	28. jun. 1988	Estocolmo: 28. jun. 1988
Haití	S	01. jul. 1968	Estocolmo: 03. nov. 1983
Hungría	V	01. ene. 1909	Estocolmo, Artículos 1 a 12: 26. abr. ó 19. may. 19704 Estocolmo, Artículos 13 a 30: 26. abr. 19703

Estado	Clase de contribución	Fecha en que el Edo. pasó a ser parte en el Convenio	Última acta del Convenio en que el Edo. es parte y fecha desde la cual es parte de ella
Indonesia	VI	24.dic.1950	Londres:24.dic.1950 Estocolmo, Artículos 13 a 30: 20.dic.19793
Irán (Rép. Islámica del)	VI	16.dic.1959	Lisboa: 04.ene.1962
Iraq	VII	24.ene.1976	Estocolmo: 24.ene.19763
Irlanda	IV	04.dic.1925	Estocolmo, Artículos 1 a 12: 26.abr. ó 19.may.19704 Estocolmo, Artículos 13 a 30: 26.abr.1970
Islandia	VII	05.may.1962	Londres:05.may.1962 Estocolmo, Artículos 13 a 30: 28.dic.1964
Israel	VI	24.mzo.1950	Estocolmo, Artículos 1 a 12: 26.abr. ó 19.may.19704 Estocolmo, Artículos 13 a 30: 26.abr.1970
Italia	III	07.jul.1884	Estocolmo: 24.abr.1977
Japón	I	15.jul.1899	Estocolmo, Artículos 1 a 12: 01.oct.1975 Estocolmo, Artículos 13 a 30: 24.abr.1975
Jordania	VII	17.jul.1972	Estocolmo: 17.jul.1972
Kenya	VI	14.jun.1965	Estocolmo: 26.oct.1971
Lesotho	S	28.sep.1989	Estocolmo: 28.sep.19893
Líbano	VII	01.sep.1924	Londres:30.sep.1947 Estocolmo, Artículos 13 a 30: 30.dic.1963
Libia	VI	28.sep.1976	Estocolmo: 28.sep.19763
Liechtenstein	VII	14.jul.1933	Estocolmo: 25.may.1972
Luxemburgo	VII	30.jun.1922	Estocolmo: 24.mzo.1975
Madagascar	VII	21.dic.1963	Estocolmo: 10.abr.1972
Malasia	VII	01.ene.1989	Estocolmo: 01.ene.1989
Malawi	S	06.jul.1964	Estocolmo: 25.jun.1970
Mali	S	01.mzo.1963	Estocolmo: 01.mzo.1963
Malta	VII	20.oct.1967	Lisboa: 20.oct.1967 Estocolmo, Artículos 13 a 30: 12.dic.19773
Marruecos	VI	30.jul.1917	Estocolmo: 06.ago.1971
Mauricio	VII	24.sep.1976	Estocolmo: 24.sep.1976
Mauritania	S	11.abr.1965	Estocolmo: 21.sep.1976
México	IV	07.sep.1903	Estocolmo: 26.jul.1976
Monaco	VII	29.abr.1956	Estocolmo: 04.oct.1975
Mongolia	VII	21.abr.1965	Estocolmo: 21.abr.19653
Níger	S	05.jul.1964	Estocolmo: 06.mzo.1975
Nigeria	VI	02.sep.1963	Lisboa: 02.sep.1963
Noruega	IV	01.jul.1885	Estocolmo: 13.jun.1974

Estado	Clase de contribución	Fecha en que el Edo. pasó a ser parte en el Convenio	Última acta del Convenio en que el Edo. es parte y fecha desde la cual es parte de ella
Nueva Zelanda	V	29.jul.1931	Londres:14.jul.1946 Estocolmo, Artículos 13 a 30: 20.jun.1984
Países Bajos	III	07.jul.1884	Estocolmo: 10.ene.1975
Polonia	V	10.nov.1919	Estocolmo: 24.ago.19753
Portugal	IV	07.jul.1884	Estocolmo: 30.abr.1975
Reino Unido	I	07.jul.1884	Estocolmo, Artículos 1 a 12: 26.abr. ó 19.may.19704 Estocolmo, Artículos 13 a 30: 26.abr.1970
Rep. Centro-Africana	S	19.nov.1963	Estocolmo: 05.sep.1978
Rep. Corea	VI	04.may.1980	Estocolmo: 04.may.1980
Rep. Democrática Alemana	IV	01.may.19032	Estocolmo, Artículos 1 a 12: 26.abr. ó 19.may.19704 Estocolmo, Artículos 13 a 30: 26.abr.1970
Rep. Dominicana	VI	11.jul.1890	La Haya:06.abr.1951
Rep. Popular Democrática de Corea	VII	10.jun.1980	Estocolmo: 10.jun.1980
Rep. Unida de Tanzania	S	16.jun.1963	Lisboa: 16.jun.1963 Estocolmo, Artículos 13 a 30: 30.dic.1983
Rumania	VI	06.oct.1920	Estocolmo, Artículos 1 a 12: 26.abr. ó 19.may.19704 Estocolmo, Artículos 13 a 30: 26.abr.19703
Rwanda	S	01.mzo.1984	Estocolmo: 01.mzo.1984
San Marino	VI	04.mzo.1960	Londres:04.mzo.1960
Santa Sede	VII	29.sep.1960	Estocolmo: 24.abr.1975
Senegal	VII	21.dic.1963	Estocolmo, Artículos 1 a 12: 26.abr. ó 19.may.19704 Estocolmo, Artículos 13 a 30: 26.abr.1970
Siria	VI	01.sep.1924	Londres:30.sep.1947
Sri Lanka	VII	29.dic.1952	Londres:29.dic.1952 Estocolmo, Artículos 13 a 30: 23.sep.1978
Sudáfrica	IV	01.dic.1947	Estocolmo: 24.mzo.19753
Sudán	S	16.abr.1984	Estocolmo: 16.abr.1984
Suecia	III	01.jul.1885	Estocolmo, Artículos 1 a 12: 09.oct.1970 Estocolmo, Artículos 13 a 30: 26.abr.1970

Estado	Clase de contribución	Fecha en que el Edo. pasó a ser parte en el Convenio	Última acta del convenio en que el Edo. es parte y fecha desde la cual es parte de ella
Suiza	III	07.jul.1884	Estocolmo, Artículos 1 a 12: 26.abr. ó 19.may.19704 Estocolmo, Artículos 13 a 30: 26.abr.1970
Suriname	VII	25.nov.1975	Estocolmo: 25.nov.1975
Tope	S	10.sep.1967	Estocolmo: 30.abr.1975
Trinidad y Tobago	VIII	01.ago.1964	Estocolmo: 16.ago.1988
Tónex	VII	07.jul.1884	Estocolmo: 12.abr.19763
Turquía	VI	10.oct.1925	Londres: 27.jun.1957 Estocolmo, Artículos 13 a 30: 16.may.1976
Uganda	S	14.jun.1965	Estocolmo: 20.oct.1975
Unión Soviética	I	01.jul.1965	Estocolmo, Artículos 1 a 12: 26.abr. ó 19.may.19704 Estocolmo, Artículos 13 a 30: 26.abr.19703
Uruguay	VII	18.mzo.1967	Estocolmo: 28.dic.1979
Viet Nam	VII	08.mzo.1949	Estocolmo: 02.jul.19763
Yugoslavia	VI	26.feb.1921	Estocolmo: 16.oct.1975
Zaire	VI	31.ene.1975	Estocolmo: 31.ene.1975
Zambia	VII	06.abr.1965	Lisboa: 06.abr.1965 Estocolmo, Artículos 13 a 30: 14.may.1977
Zimbabue	VII	18.abr.1980	Estocolmo: 30.dic.1981

TOTAL 100 ESTADOS

\* Las contribuciones en las clases I a VII corresponden respectivamente a 25, 20, 15, 10, 5, 3 y 1 unidades. En la clase 5, corresponden a 1/8 de unidad.

1 <<Estocolmo>> significa el Convenio de París sobre la Protección de la Propiedad Industrial revisado en Estocolmo el 14 de julio de 1967 (Acta de Estocolmo); <<Lisboa>> significa dicho Convenio revisado en Lisboa el 31 de octubre de 1958 (Acta de Lisboa); <<Londres>> significa dicho Convenio revisado en Londres el 2 de junio de 1934 (Acta de Londres); <<La Haya>> significa dicho Convenio revisado en La Haya el 6 de noviembre de 1925 (Acta de La Haya).

2 Fecha en que entró en vigor la adhesión del Imperio Alemán.

3 Con la declaración prevista en el Artículo 28.2 del Acta de Estocolmo relativa a la Corte Internacional de Justicia.

4 Estas son las fechas de entrada en vigor alternativas que el Director General de la OMPI comunicó a los Estados interesados.

5 Dinamarca extendió la aplicación del acta de Estocolmo a las Islas Faroer con vigencia a partir del 6 de agosto de 1971.

6 Los Estados Unidos de América extendieron la aplicación del Acta de Estocolmo a todos los territorios y posesiones de los Estados Unidos de América, incluso el Commonwealth de Puerto Rico, a partir del 25 de agosto de 1973.

7 Incluso todos los Departamentos y Territorio de Ultramar.

8 La adhesión de Nueva Zelanda al Acta de Estocolmo, con excepción de los Artículos 1 a 12, se extiende a las Islas Cook, Niue y Tokelau.

9 Ratificación respecto del Reino en Europa, las Antillas Neerlandesas y Aruba.

10 El Reino Unido extendió la aplicación del Acta de Estocolmo al territorio de Hong Kong con vigencia a partir del 16 de noviembre de 1977 y a la Isla de Man con vigencia a partir del 29 de octubre de 1983.

**CONVENIO QUE ESTABLECE LA ORGANIZACION  
MUNDIAL DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL(51)**

Convenio OMPI (1967), enmendado en 1979\*

Alemania (República Federal de) (19 de septiembre de 1970), Angola (15 de abril de 1985), Arabia Saudita (22 de mayo de 1982), Argelia (16 de abril de 1975), Argentina (8 de octubre de 1980), Australia (10 de agosto de 1972), Austria (11 de agosto de 1973), Bahamas (4 de enero de 1977), Bangladesh (11 de mayo de 1985), Barbados (5 de octubre de 1979), Bélgica (31 de enero de 1975), Benin (9 de marzo de 1975), Brasil (20 de marzo de 1975), Bulgaria (19 de mayo de 1970), Burkina Faso (23 de Agosto de 1975), Burundi (30 de marzo de 1977), Camerún (3 de noviembre de 1973), Canadá (26 de junio de 1970), Colombia (4 de mayo de 1980), Congo (2 de diciembre de 1975), Costa Rica (10 de junio de 1981), Côte d'Ivoire (1 de mayo de 1974), Cuba (27 de marzo de 1975), Chad (26 de septiembre de 1970), Checoslovaquia (22 de diciembre de 1970), Chile (25 de junio de 1975), China (3 de junio de 1980), Chipre (26 de octubre de 1984), Dinamarca (26 de abril de 1970), Ecuador (22 de mayo de 1988), Egipto (21 de abril de 1975), El Salvador (18 de septiembre de 1979), Emiratos Arabes Unidos (24 de septiembre de 1974), España (26 de abril de 1970), Estados Unidos de América (25 de agosto de 1970), Fiji (11 de marzo de 1972), Filipinas (14 de julio de 1980), Finlandia (8 de septiembre de 1970), Francia (18 de octubre de 1974), Gabón (6 de junio de 1975), Gambia (10 de diciembre de 1980), Ghana (12 de junio de 1976), Grecia (4 de marzo de 1976), Guatemala (30 de abril de 1983), Guinea (13 de noviembre de 1980), Guinea-Bissau (28 de junio de 1988), Haití (2 de noviembre de 1983), Honduras (15 de noviembre de 1983), Hungría (26 de abril de 1970), India (1 de mayo de 1975), Indonesia (18 de diciembre de 1979), Iraq (21 de enero de 1976), Irlanda (26 de abril de 1970), Islandia (13 de septiembre de 1986),

51) Idem.

\* Entre paréntesis figuran las fechas en que los Estados pasaron a ser parte en el Convenio.

ESTA TESIS NO DEBE  
SALIR DE LA BIBLIOTECA

Israel (26 de abril de 1970), Italia (20 de abril de 1977), Jamaica (25 de diciembre de 1978), Japón (20 de abril de 1975), Jordania (12 de julio de 1972), Kenya (5 de octubre de 1971), Lesotho (18 de noviembre de 1986), Líbano (30 de diciembre de 1986), Liberia (8 de marzo de 1989), Libia (28 de septiembre de 1976), Liechtenstein (21 de mayo de 1972), Luxemburgo (19 de marzo de 1975), Madagascar (22 de diciembre de 1989), Malasia (1 de enero de 1989), Malawi (11 de junio de 1970), Malí (14 de agosto de 1982), Malta (7 de diciembre de 1977), Marruecos (27 de julio de 1971), Mauricio (21 de septiembre de 1976), Mauritania (17 de septiembre de 1976), México (14 de junio de 1975), Mónaco (3 de marzo de 1975), Mongolia (28 de febrero de 1979), Nicaragua (5 de mayo de 1985), Níger (18 de mayo de 1975), Noruega (8 de junio de 1974), Nueva Zelanda (20 de junio de 1984), Países Bajos (9 de enero de 1975), Pakistán (6 de enero de 1977), Panamá (17 de septiembre de 1983), Paraguay (20 de junio de 1987), Perú (4 de septiembre de 1980), Polonia (23 de marzo de 1975), Portugal (27 de abril de 1975), Qatar (3 de septiembre de 1976), Reino Unido (26 de abril de 1970), República Centroafricana (23 de agosto de 1978), República de Corea (1<sup>o</sup> de marzo de 1979), República Democrática Alemana (26 de abril de 1970), República Popular Democrática de Corea (17 de agosto de 1974), República Socialista Soviética de Bielorrusia (26 de abril de 1970), República Socialista Soviética de Ucrania (26 de abril de 1970), República Unida de Tanzania (30 de diciembre de 1983), Rumania (26 de abril de 1970), Rwanda (3 de febrero de 1984), Santa Sede (20 de abril de 1975), Senegal (26 de abril de 1970), Sierra Leona (18 de mayo de 1986), Somalia (18 de noviembre de 1982), Sri Lanka (20 de septiembre de 1978), Sudáfrica (23 de marzo de 1975), Sudán (15 de febrero de 1974), Suecia (26 de abril de 1970), Suiza (26 de abril de 1970), Suriname (25 de noviembre de 1975), Swazilandia (18 de agosto de 1988), Tailandia (25 de diciembre de 1989), Togo (28 de abril de 1975), Trinidad y Tobago (16 de agosto de 1988), Túnez (28 de noviembre de 1975), Turquía (12 de mayo de 1976), Uganda (18 de octubre de 1973), Unión Soviética (26 de abril de 1970), Uruguay (21 de diciembre de 1979), Venezuela (23 de noviembre de 1984), Viet Nam (2 de

julio de 1976), Yemen (29 de marzo de 1979), Yemen Democrático (27 de diciembre de 1989), Yugoslavia (11 de octubre de 1973), Zaire (28 de enero de 1975), Zambia (14 de mayo de 1977) y Zimbabwe (29 de diciembre de 1981).

TOTAL 126 ESTADOS

**Arreglo de Lisboa relativo a la Protección  
de las Denominaciones de Origen y su  
Registro Internacional (52)**

Arreglo de Lisboa (1958), revisado en  
Estocolmo (1967), y enmendado en 1979\*

(Unión de Lisboa)

Argelia (5 de julio de 1972), Bulgaria (12 de agosto de 1975), Burkina Faso (2 de septiembre de 1975), Cuba\*, Congo (16 de noviembre de 1977), Checoslovaquia\*, Francia\*, Gabón (10 de junio de 1975), Haití\*, Hungría (23 de marzo de 1967), Israel\*, Italia (29 de diciembre de 1968), México\*, Portugal\*, Togo (30 de abril de 1975) y Túnez (31 de octubre de 1973).

TOTAL: 16 ESTADOS.

52) Idem.

\* Los Estados señalados con \* pasaron a ser parte en el Arreglo el 25 de septiembre de 1966; las fechas en que los otros Estados pasaron a ser parte en el Arreglo figuran entre paréntesis.

8) ESTADÍSTICAS DEL REGISTRO  
INTERNACIONAL DE DENOMINACIONES  
DE ORIGEN \*

Estas estadísticas nos muestran de manera objetiva como se ha comportado el registro de denominaciones de origen a nivel internacional.

AÑO	REGISTROS
1967	440
1968	59
1969	14
1970	33
1971	1
1972	7
1973	32
1974	11
1975	6
1976	44
1977	1
1978	21
1979	5
1980	7
1981	-
1982	-
1983	7
1984	-
1985	35
1986	-
1987	2
1988	-
1989	2
T O T A L	727

\* Les appellations d'origine, Nº 1 à 19, Publication du Bureau international de l'Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle (OMPI).

## REGISTROS INTERNACIONALES DE DENOMINACIONES DE ORIGEN POR PAIS DE ORIGEN. \*

PAIS DE ORIGEN	1964 a 1967	1975	1976	1977	1978	1979	1980	1981	1982	1983	1984	1985	1986	1987	1988	1989	TOTAL
ARGELIA	19	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	19
BULGARIA	-	-	20	-	20	1	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	48
BURKINA FASO	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
CONGO	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
CUBA	18	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	18
FRANCIA	421	2	2	1	-	3	-	-	-	4	-	35	-	2	-	2	472
GABON	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
HAITI	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
HUNGRIA	22	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	24
ISRAEL	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
ITALIA	25	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	25
MEXICO	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
PORTUGAL	2	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	4
CHECOSLOVAQUIA	82	2	22	-	-	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	108
TOGO	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TUNEZ	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	7
TOTAL	597	6	44	1	21	5	7	-	-	7	-	35	-	2	-	2	727

\*Les appellations d'origine, N° 1 à 19, Publication du Bureau International de l'Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle (OMPI)

## NOTA:

Las denominaciones de origen que se han registrado abarcan productos sumamente variados:  
 - bebidas: vinos, cervezas, aguardientes, licores, aguas minerales; - frutas y legumbres: uvas, limones, toronjas, lentejas, zanahorias, pimientos; - productos de origen animal: nata, mantequilla de corral, miel, pescado; - otros productos agropecuarios: heno, tabaco, lupulo, malta, aceites, papinos, condimentos, bizcochos, pan de especias, esencia de lavanda; - productos artesanales o industriales tejidos y bordados a mano, alfombras, porcelana, cerámica, vajilla de mesa, artículos de ví esmaltes, joyas, instrumentos de música, juguetes musicales, objetos de metal; - productos de extracción silíce.

El derecho objetivo no flota como una nube sobre la realidad social, sino que se concreta en forma de derechos y deberes subjetivos, los cuales tienen un titular (persona jurídica). El jurista escoge de la plena realidad los pocos elementos jurídicos interesantes para traducirlos en abstracciones, en conceptos. Para poder resolver los problemas jurídicos, no nos queda otro remedio que reducir la vida a este fascinador tejido de sangre orgánica y pasiones, a una colección de fórmulas. No casualmente dice Von Savigny del jurista que "pecula con conceptos" y afirma Hollenberg que un mal matemático no puede ser un buen jurista.\*

### CAPITULO TERCERO

#### REGIMEN JURIDICO NACIONAL DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN

##### 1) ANTECEDENTES LEGISLATIVOS EN MEXICO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

El antecedente más remoto en materia de propiedad industrial data del 7 de mayo de 1832, donde se expide la Ley sobre Derechos de Propiedad de los Inventores o Perfeccionadores de algún ramo de la Industria; sin embargo, esta ley se encontraba muy limitada y sólo preveía algunas disposiciones en materia de protección a ciertos inventos.

Lo importante a destacar de esta ley es que finca los cimientos para regular en materia de propiedad industrial. (53)

El 28 de noviembre de 1889 se expide la Ley de Marcas de Fábrica. Es muy sencilla y tiene influencia francesa, aparece durante el gobierno de Porfirio Díaz el cual alentó el desarrollo industrial y comercial.

\* Margadant, Guillermo F., El Derecho Privado Romano, Ed. Esfinge, S.A., México, 1981, pág. 115.

53) Sepúlveda, César, El sistema Mexicano de la Propiedad Industrial, Ob. Cit., pág. 1.

El 30 de junio de 1896 se expide un decreto sobre el depósito de marcas de apariencia extranjera, publicándose otros decretos sobre las marcas de apariencia extranjera los días 8 de febrero y 11 de marzo de 1897; y el 15 de junio del mismo año, se publica una rectificación oficial sobre marcas de apariencia extranjera.

El 17 de diciembre de 1897 se lleva a cabo una reforma relativa a los titulares extranjeros de marcas.

El 28 de mayo de 1903 se publica un decreto que fija las bases para legislar sobre propiedad industrial.

El 25 de agosto de 1903 se expide la ley de Marcas Industriales y de Comercio, introduciendo como novedades los nombres y los avisos comerciales.

El 11 de diciembre de 1903 se publica un decreto en el que se promulga la convención de París.

Decreto del 6 de septiembre de 1909 donde se promulga la adhesión al Arreglo de Madrid. En el mismo año (9 de noviembre), se publica un reglamento para el registro internacional de marcas conforme al Arreglo de Madrid de 1891 en el que aparece un régimen internacional de las marcas\*.

Decreto del 9 de marzo de 1943 por el cual se ordena que a partir del día siguiente, deja de estar en vigor en todo el Territorio Nacional el Arreglo de Madrid del 14 de abril de 1891.

A partir del año de 1910, fecha de inicio de la Revolución Mexicana, son dictadas las disposiciones que se enumeran a continuación:

- 1) Decreto del 29 de agosto de 1914.
- 2) Acuerdo del 12 de septiembre de 1914.

\* Por Nota del 10 de marzo de 1942 México se dirigió al Gobierno de la Confederación Helvética declarando que a los intereses nacionales convenía denunciar el Arreglo de Madrid. El Gobierno Suizo dió respuesta a la Nota mexicana aceptando la denuncia y fijó como fecha para la separación de México al Arreglo de Madrid el 9 de marzo de 1943.

- 3) Acuerdo del Secretario de Fomento del 5 de noviembre de 1914.
- 4) Acuerdo del 24 de septiembre de 1915.
- 5) Acuerdo del 25 de noviembre de 1915, el cual estuvo en vigor hasta el 19 de septiembre de 1917.
- 6) Acuerdos del 27 de enero y 25 de mayo de 1916.
- 7) Decreto del 2 de mayo de 1916.

Posteriormente a la Revolución Mexicana, podemos citar los siguientes antecedentes legislativos:

- 1) Acuerdo del 6 de septiembre de 1919.
- 2) Acuerdo del 6 de agosto de 1920 promulgado por el Lic. Adolfo de la Huerta.
- 3) El 6 de septiembre de 1919 se publica el acuerdo sobre el uso de la Cruz Roja.
- 4) Decreto del 17 de marzo de 1920 relativo al impuesto por registro y renovación de marcas se avisa al público sobre el empleo de marcas engañosas.
- 5) Ley de Marcas y de Avisos y Nombres Comerciales expedida el 26 de junio de 1928.
- 6) Reglamento de la Ley de Marcas y de Avisos y Nombres Comerciales de 11 de diciembre de 1928.
- 7) El 4 de octubre de 1929 se expide el Código Penal para el Distrito y Territorios Federales.
- 8) El 6 de julio de 1931 se expide el Procedimiento Reglamentario para nulificar registro de marcas.
- 9) En 1935 se publica un decreto que reforma y adiciona en materia penal a la Ley de 1928.

- 10) El 12 de marzo de 1942 se publica una circular a los comerciantes e industriales que exploten marcas.
- 11) Con fecha 8 de septiembre de 1942 se publica un decreto acerca de marcas no registradas. (54)
- 2) DATOS SOBRE EL ORIGEN LEGISLATIVO DE LA DENOMINACION DE ORIGEN.

El 31 de diciembre de 1942 surge la Ley de Propiedad Industrial\*, la cual está influida por la Revisión de Londres de 1934 al Convenio de Unión de París de 1883, esta ley fue útil durante 33 años en los que se dio un gran progreso industrial en México; con su constante aplicación se formó jurisprudencia y práctica administrativa.

La Ley mexicana de Propiedad Industrial no reconocía en un principio a las denominaciones de origen y por ende no las protegía.

La falta de protección ocasionaba el incumplimiento de lo señalado en el artículo 1º del Arreglo de Lisboa, por tal motivo y considerando que la protección de las denominaciones de origen favorece la exportación de los productos que ampara, se emitió un decreto que reformó la ley de Propiedad Industrial.\*\*

54) Rangel Medina, David, Tratado de Derecho Marcario, Ob. Cit., págs. 21 a 42.

\* Su fundamento constitucional son los artículos 28 y 89 fracción IV, que se refieren a las facultades de la Federación para legislar sobre privilegios industriales de invención y de mejoras, y el 73, fracción X, que faculta al Congreso Federal para legislar sobre Comercio.

De manera general, el artículo 28 de nuestra Constitución prohíbe los monopolios y prácticas monopólicas, sin embargo contempla excepciones a dicha prohibición.

Una de esas excepciones consiste, en que no serán considerados como monopolio los privilegios que se conceden a personas físicas o morales en materia de propiedad industrial, ya que la Ley de Fomento y Protección de la Propiedad Industrial y el Convenio de París establecen derechos exclusivos a los titulares de patentes marcas, usuarios autorizados de denominaciones de origen, etc.

\*\* Decreto de 30 de diciembre de 1972, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 4 de enero de 1973.

Las modificaciones a dicha ley consisten en lo siguiente:

- 1) Adición de las fracciones II y XII del Artículo 105 a fin de que sean admitidas a registro las denominaciones de origen aún cuando correspondan a nombres que se hayan hecho de uso común, o a denominaciones geográficas.
- 2) Adición del Capítulo X al título tercero, incluyendo veintiseis artículos designados con los numerales 208-A al 208-Z.
- 3) Adición al Capítulo II del título octavo con el Artículo 258-Bis que prevee y sanciona el delito de uso ilegal de las denominaciones de origen.

El Artículo 208-A, en su primera parte reproduce casi literalmente el texto del tratado Arreglo de Lisboa, definiendo la denominación de origen como "la denominación geográfica de una región o de una localidad que sirve para designar un producto originario de los mismos y cuya calidad o características se deben exclusivamente al medio geográfico, comprendidos los factores naturales y los factores humanos".

La segunda parte del mismo artículo considera también como denominación de origen "aquella que sin hacer referencia al nombre de un lugar determinado, se encuentra estrechamente vinculada a éste en virtud de factores geográficos, sociales, lingüísticos o culturales, de tal manera que sus características o prestigio se deban exclusivamente a dichos factores". Para aclarar esta última definición la Exposición de Motivos de la Ley de Propiedad Industrial de 1942, en su reforma de 1972, establece: "Tomando en consideración las particularidades de nuestra cultura y desarrollo económico, se ha ampliado el concepto de denominación de origen impropias, es decir, las que sin identificar un lugar determinado son distintivas de uno o más productos estrictamente vinculados al territorio en que se producen en virtud de factores geográficos, sociales y culturales, vgr. la bebida alcohólica

llamada "Xtabentún"\*, originaria de la península yucateca. En este caso hay el vínculo entre producto y territorio, de la misma manera que en una denominación de origen en sentido estricto aún cuando producto y territorio se identifiquen con una denominación distinta". (55)

La Ley de Propiedad Industrial de 1942 adopta el concepto de denominación de origen establecido en el Arreglo de Lisboa, ampliando dicha definición en la segunda parte del Artículo 208-A.

En esta ley las denominaciones de origen nacen de la Declaración General que debe ser hecha por la Secretaría de Industria y Comercio (hoy Secretaría de Comercio y Fomento Industrial), en el sentido de que se otorga la protección legal a una determinada denominación de origen.

La ley señala el procedimiento para declarar la protección, indicando quienes están legitimados para pedir la Declaración, fija los requisitos de la solicitud y los derechos de examen y publicidad de la misma. También dispone el plazo para considerarla abandonada y para dictar ex-officio la declaratoria y cuando puede ser modificada.

Al adoptar el principio del Arreglo de Lisboa, la ley establece que los efectos de la Declaración consisten en que será asegurada la protección de las denominaciones de origen contra toda usurpación o imitación, incluso si la denominación se emplea en traducción o va acompañada de expresiones tales como "género", "tipo", "manera", "imitación" o "similares".

\* En el expediente de marca N° 45304 se tramitó para su registro la denominación XTABENTUN; dicho trámite se abandonó. En la República Mexicana, hasta esta fecha, no se ha reconocido ninguna denominación de origen impropia. Información proporcionada por la Dirección General de Desarrollo Tecnológico.  
55) Rangel Medina, David, El Nuevo Régimen de las Denominaciones de Origen en México, estudio citado, págs. 64 y 65.

Además, la ley contiene disposiciones sobre el titular de las denominaciones de origen que en el caso, es el Estado Mexicano, contiene el plazo de vigencia de la protección, el cual es ilimitado; las causas por las que termina la declaración general de protección, que pueden consistir en la nulidad, en la caducidad o en la extinción. También reglamenta el "registro del derecho a usar una denominación de origen", estableciendo quién puede solicitar la autorización de uso, cómo se obtiene el derecho de uso, duración del registro, obligaciones y derechos del titular y modos de concluir el registro. Indica el procedimiento para dar por terminada tanto la autorización para usar una denominación de origen como la Declaratoria General de Protección. Fija la responsabilidad criminal por el uso no autorizado de una denominación de origen protegida o de una semejante. (56)

### 3) LEY DE FOMENTO Y PROTECCION DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL.

La Ley de Fomento y Protección de la Propiedad Industrial fue publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de junio de 1991.

#### 3.1) DENOMINACION DE ORIGEN

Las denominaciones de origen se encuentran reguladas en el Título Quinto de la Ley de Fomento y Protección de la Propiedad Industrial, el cual consta de dos Capítulos con 22 artículos.

El artículo 156 establece lo que debemos entender por denominación de origen: "el nombre de una región geográfica del país que sirva para designar un producto originario de la misma, y cuya calidad o característica se deban exclusivamente al medio geográfico, comprendiendo en éste los factores naturales y los humanos".

56) Correa Antonio, Rangel Medina, David, Eshaya R. N., Protección Internacional de las Denominaciones de Origen, Congreso de San Francisco, 1975.

**3.2) PROCEDIMIENTO PARA DECLARAR LA  
PROTECCION A UNA DENOMINACION  
DE ORIGEN**

La Ley de Fomento y Protección de la Propiedad Industrial adopta de la Ley de Inventiones y Marcas\* el procedimiento para declarar protegida una denominación de origen. Cabe indicar, que esta última ley lo toma, a su vez, de la ley de 1942.

**A) PERSONAS LEGITIMADAS PARA  
PEDIR LA DECLARACION**

En México, la protección de la denominación de origen se hace a través de una declaración general de protección emitida por la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial; esta declaración puede ser emitida de oficio por la anterior Secretaría. También puede ser hecha a instancia de los particulares o de otras entidades estatales que tengan interés jurídico para ello, los cuales serán los beneficiarios de la misma, como son:

- 1) Las personas físicas o morales que directamente se dedican a la extracción, elaboración o producción de los productos que se pretenden amparar con la denominación de origen;
- 2) Las cámaras o asociaciones de fabricantes o productores;
- 3) Las entidades o dependencias del Gobierno Federal, y
- 4) Las entidades o dependencias de los gobiernos de las entidades federativas.

**B) REQUISITOS DE LA SOLICITUD**

En el caso de que la declaración general de protección a una denominación de origen sea hecha a

\* El artículo Segundo Transitorio de la Ley de Fomento y Protección de la Propiedad Industrial abroga la Ley de Inventiones y Marcas.

petición de quien demuestre tener interés jurídico de acuerdo al Artículo 158 de la Ley de Fomento y Protección de la Propiedad Industrial, la solicitud deberá presentarse por escrito, expresándose los siguientes datos: (Artículo 159)

- 1) Nombre, domicilio y nacionalidad del solicitante; si éste es una persona moral, además se deberá señalar su naturaleza y las actividades a que se dedica. Si es personal moral, su personalidad se acreditará mediante escritura pública;
- 2) El interés jurídico del solicitante. Este interés jurídico tendrá que demostrarse en los términos del Artículo 158, es decir, debe demostrar que se dedica a la extracción, producción o elaboración del o de los productos que se pretenden amparar con la denominación de origen;
- 3) Nombre de la denominación de origen y producto que se pretende proteger;
- 4) Descripción detallada de los productos que protegerá la denominación, incluyendo sus características, componentes o forma; procedimiento de extracción, elaboración o fabricación y, cuando sea determinante para establecer la relación entre la denominación y el producto, se señalarán las normas a que deberán sujetarse la extracción, elaboración o fabricación del mismo, y sus modos de empaque, embalaje o envasamiento. Se hace referencia a la Norma Oficial de Calidad, la cual será expedida por la Dirección General de Normas de la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial;\*

\* Artículo 21 del Reglamento Interior de la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 16 de marzo de 1989, en relación con el Acuerdo por el que se adscriben orgánicamente las unidades administrativas de la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial, publicado en el mismo Órgano informativo oficial el 3 de abril de 1989.

- 5) Lugar o lugares de extracción, producción o elaboración del producto que se trate de proteger con la denominación de origen, con una descripción o delimitación del territorio de origen, atendiendo a los caracteres geográficos y a las divisiones políticas.
- 6) Señalamiento detallado de los vínculos entre denominación, producto y territorio, según sea el caso;
- 7) Pago de Derechos por concepto de su estudio.\*
- 8) Los demás que considere necesarios o pertinentes el solicitante.

**C) ABANDONO DE LA SOLICITUD**

Si dichos documentos no satisfacen los requisitos legales o si resultan insuficientes para la comprensión y análisis de cualquiera de los elementos de la solicitud, se le dará al solicitante un plazo que no excederá de dos meses para que haga las aclaraciones o adiciones necesarias, si no lo hace se considerará la solicitud como abandonada.

**D) DECLARATORIA EX-OFFICIO**

No obstante si la Secretaría lo estima pertinente, podrá continuar de oficio la tramitación del expediente, comenzando el procedimiento con la publicación en el Diario Oficial de la Federación de un extracto de las menciones y requisitos establecidos en el Artículo 159 con excepción de los datos señalados en sus fracciones I y II. Efectuada dicha publicación, el trámite restante se sustanciará en los mismos términos que las solicitudes formuladas por parte interesada. Debe advertirse que la opción que tiene la Secretaría de seguir el trámite de oficio si se contemplaba en la Ley de Invenciones y Marcas pero no en la antigua Ley de Propiedad Industrial.

\* El artículo 67 fracción I de la Ley Federal de Derechos (Diario Oficial de la Federación de 20 de diciembre de 1991), establece el pago.

### 3.2) PROCEDIMIENTO PARA DECLARAR LA PROTECCION A UNA DENOMINACION DE ORIGEN

La Ley de Fomento y Protección de la Propiedad Industrial adopta de la Ley de Invenciones y Marcas\* el procedimiento para declarar protegida una denominación de origen. Cabe indicar, que esta última ley lo toma, a su vez, de la ley de 1942.

#### A) PERSONAS LEGITIMADAS PARA PEDIR LA DECLARACION

En México, la protección de la denominación de origen se hace a través de una declaración general de protección emitida por la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial; esta declaración puede ser emitida de oficio por la anterior Secretaría. También puede ser hecha a instancia de los particulares o de otras entidades estatales que tengan interés jurídico para ello, los cuales serán los beneficiarios de la misma, como son:

- 1) Las personas físicas o morales que directamente se dedican a la extracción, elaboración o producción de los productos que se pretenden amparar con la denominación de origen;
- 2) Las cámaras o asociaciones de fabricantes o productores;
- 3) Las entidades o dependencias del Gobierno Federal, y
- 4) Las entidades o dependencias de los gobiernos de las entidades federativas.

#### B) REQUISITOS DE LA SOLICITUD

En el caso de que la declaración general de protección a una denominación de origen sea hecha a

\* El artículo Segundo Transitorio de la Ley de Fomento y Protección de la Propiedad Industrial aboga la Ley de Invenciones y Marcas.

petición de quien demuestre tener interés jurídico de acuerdo al Artículo 158 de la Ley de Fomento y Protección de la Propiedad Industrial, la solicitud deberá presentarse por escrito, expresándose los siguientes datos: (Artículo 159)

- 1) Nombre, domicilio y nacionalidad del solicitante; si éste es una persona moral, además se deberá señalar su naturaleza y las actividades a que se dedica. Si es personal moral, su personalidad se acreditará mediante escritura pública;
- 2) El interés jurídico del solicitante. Este interés jurídico tendrá que demostrarse en los términos del Artículo 158, es decir, debe demostrar que se dedica a la extracción, producción o elaboración del o de los productos que se pretenden amparar con la denominación de origen;
- 3) Nombre de la denominación de origen y producto que se pretende proteger;
- 4) Descripción detallada de los productos que protegerá la denominación, incluyendo sus características, componentes o forma; procedimiento de extracción, elaboración o fabricación y, cuando sea determinante para establecer la relación entre la denominación y el producto, se señalarán las normas a que deberán sujetarse la extracción, elaboración o fabricación del mismo, y sus modos de empaque, embalaje o envasamiento. Se hace referencia a la Norma Oficial de Calidad, la cual será expedida por la Dirección General de Normas de la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial;\*

\* Artículo 21 del Reglamento Interior de la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 16 de marzo de 1989, en relación con el Acuerdo por el que se adscriben orgánicamente las unidades administrativas de la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial, publicado en el mismo órgano informativo oficial el 3 de abril de 1989.

- 5) Lugar o lugares de extracción, producción o elaboración del producto que se trate de proteger con la denominación de origen, con una descripción o delimitación del territorio de origen, atendiendo a los caracteres geográficos y a las divisiones políticas.
- 6) Señalamiento detallado de los vínculos entre denominación, producto y territorio, según sea el caso;
- 7) Pago de Derechos por concepto de su estudio.\*
- 8) Los demás que considere necesarios o pertinentes el solicitante.

**C) ABANDONO DE LA SOLICITUD**

Si dichos documentos no satisfacen los requisitos legales o si resultan insuficientes para la comprensión y análisis de cualquiera de los elementos de la solicitud, se le dará al solicitante un plazo que no excederá de dos meses para que haga las aclaraciones o adiciones necesarias, si no lo hace se considerará la solicitud como abandonada.

**D) DECLARATORIA EX-OFFICIO**

No obstante si la Secretaría lo estima pertinente, podrá continuar de oficio la tramitación del expediente, comenzando el procedimiento con la publicación en el Diario Oficial de la Federación de un extracto de las menciones y requisitos establecidos en el Artículo 159 con excepción de los datos señalados en sus fracciones I y II. Efectuada dicha publicación, el trámite restante se sustanciará en los mismos términos que las solicitudes formuladas por parte interesada. Debe advertirse que la opción que tiene la Secretaría de seguir el trámite de oficio si se contemplaba en la Ley de Invenciones y Marcas pero no en la antigua Ley de Propiedad Industrial.

\* El artículo 67 fracción I de la Ley Federal de Derechos (Diario Oficial de la Federación de 20 de diciembre de 1991), establece el pago.

## **E) OPOSICION**

Si los documentos presentados por parte interesada satisfacen los requisitos legales, la Secretaría publicará un extracto de la solicitud en el Diario Oficial de la Federación señalando un plazo de dos meses, contados a partir de la fecha de la publicación, con el objeto de que cualquier persona que justifique su interés jurídico, se oponga a la declaración de protección solicitada. La persona que se oponga deberá aportar las pruebas pertinentes, para lo cual se aceptan todas las pruebas con excepción de la confesional y la testimonial; la prueba pericial corresponde a la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial, o a quien ésta designe la cual además, podrá realizar en cualquier tiempo las investigaciones que estime pertinentes y allegarse los elementos que considere necesarios previamente a la declaración definitiva (Artículos 161 y 162).

## **F) RESOLUCION DEFINITIVA**

La resolución definitiva, contra la cual no procede recurso administrativo alguno,\* será dictada por la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial una vez que se hayan efectuado todos los estudios, desahogado las pruebas y transcurrido el plazo de dos meses antes indicado. El contenido de la resolución se establece en el Artículo 93 del Reglamento de la Ley de Invencciones y Marcas que se analizará más adelante.\*\*

\* Cabe indicar que, si la resolución definitiva no cumple con los requisitos esenciales de todo Acto de Autoridad (Artículo 16 Constitucional) y/o no se observan las formalidades esenciales del procedimiento que la regulan (Artículo 14 Constitucional), la persona (física o moral) que demuestre tener interés jurídico en su trámite, con fundamento en el artículo 114, fracción II de la Ley de Amparo, podrá interponer juicio de amparo en contra de la resolución ante un Juez de Distrito en Materia Administrativa.

\*\* El artículo cuarto transitorio de la Ley de Fomento y Protección de la Propiedad Industrial señala que continuará en vigor, en lo que no se oponga a esta ley, el Reglamento de la Ley de Invencciones y Marcas, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 30 de agosto de 1988.

### G) LOS EFECTOS DE LA DECLARACION DEFINITIVA

Por virtud de la declaración general de protección a una denominación de origen y como consecuencia de su correspondiente registro en la Secretaría, se producen los siguientes efectos, los cuales sólo se surtirán hasta que la Declaratoria haya sido publicada en el Diario Oficial:

- "1) Quedan determinados: el nombre de la denominación de origen; el nombre del producto que ampara la misma; las características de dicho producto en cuanto a sus componentes, forma, normas y procedimiento de extracción, elaboración o fabricación; la delimitación del territorio de origen, y los vínculos entre la denominación, el producto y el territorio.
- 2) El empleo de la denominación de origen registrada o el empleo de una denominación de origen semejante en grado de confusión, aplicada a productos iguales o similares y sin autorización, es sancionado como uso ilegal de la denominación de origen.
- 3) La declaratoria de protección a una denominación de origen implica no sólo la prohibición de ser usada por quien no tiene derecho, sino que también se extiende dicha prohibición al empleo de la denominación de origen acompañada de indicaciones que sean capaces de crear confusión en el consumidor o establecer una competencia desleal, tales como "género", "tipo", "manera", "imitación" u otras similares. Dicha disposición es adoptada por nuestra ley del principio establecido por el Artículo 3 del Arreglo de Lisboa."(57)

57) Rangel Medina, David, El Nuevo Régimen de las Denominaciones de Origen, estudio citado, págs. 68 y 69.

**H) VIGENCIA DE LA PROTECCION**

La declaración definitiva será publicada en el Diario Oficial de la Federación, determinando en esta publicación los elementos y requisitos previstos en el Artículo 159. Dicha declaración tendrá vigencia mientras que subsistan las condiciones determinantes que la motivaron y solamente dejará de surtir efectos por otra declaración de la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial (Artículos 164 y 165).

En el Artículo 208-V de la Ley de Propiedad Industrial de 1942 la declaración general de protección a una denominación de origen terminaba con la nulidad, caducidad o extinción, a diferencia de lo señalado en las Leyes de Inventiones y Marcas, y de Fomento y Protección de la Propiedad Industrial que como ya lo vimos, dicha declaración continuará vigente siempre y cuando subsistan las condiciones determinantes que la motivaron.

**I) MODIFICACION DE LA DECLARATORIA**

La declaración de protección podrá ser modificada en cualquier tiempo, ya sea de oficio o a petición de parte interesada, para lo cual se deberá presentar una solicitud en la que se establezcan los mismos datos que se exigen para la solicitud original, un señalamiento detallado de las modificaciones que se piden y las causas que las originan. La decisión de esta solicitud quedará sometida al mismo procedimiento establecido para la declaratoria original (Artículo 166).

**J) TITULAR DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN**

El titular de la denominación de origen será el Estado Mexicano y solamente podrá utilizarse la denominación de origen con autorización de la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial, por lo que ningún particular podrá ser titular de una denominación de origen (Artículo 167).

La Secretaría de Comercio y Fomento Industrial tramitará, por conducto de la Secretaría de Relaciones Exteriores,\* el registro de las denominaciones de origen con el objeto de obtener su protección internacional conforme a los tratados de la materia\*\* (Artículo 168).

**K) LA RESPONSABILIDAD GENERADA POR EL USO NO AUTORIZADO DE UNA DENOMINACION DE ORIGEN**

La protección a las denominaciones de origen inicia con la Declaración General de Protección emitida por la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial.

La Ley de Fomento y Protección de la Propiedad Industrial establece que, el uso ilegal de la denominación de origen será sancionado, incluyendo los casos en que venga acompañada de indicaciones tales como "género", "tipo", "manera", "imitación, u otras similares que creen confusión en el consumidor o impliquen competencia desleal (artículo 157).

\* En el expediente número XII/431.6'4(018)/5, que obra en la Dirección General de las Naciones Unidas de la Secretaría de Relaciones Exteriores, se encuentra el trámite que se llevó a cabo ante la OMPI (Organización Mundial de la Propiedad Intelectual), la denominación de origen, "TEQUILA" quedó registrada con el número 669. La Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI), es una organización intergubernamental con sede en la ciudad de Ginebra, Suiza; es uno de los 16 organismos especializados del sistema de las Naciones Unidas. Su función es promover la protección de la propiedad intelectual en el mundo entero mediante la cooperación de los Estados y desempeñar la administración de varias "Uniones", basadas cada una en un tratado multilateral y a cargo de los aspectos jurídicos y administrativos de la propiedad intelectual. La propiedad intelectual comprende dos ramas principales: La propiedad industrial (especialmente las invenciones, marcas de fábrica y de comercio, dibujos y modelos industriales y denominaciones de origen); y El Derecho de Autor (especialmente las obras literarias, musicales, artísticas, fotográficas y audiovisuales). El número de Estados miembros de la OMPI, al 1º de enero de 1990, era de 126. (PUBLICACION OMPI N° 400(S); ISBN 92-805-0240-9; OMPI 1990).

\*\* Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional.

La exposición de motivos de la Ley de Invencciones y Marcas\* no explica por qué el uso indebido de una denominación de origen no es una infracción administrativa o un delito con la consecuencia de que dicho ordenamiento legal no sancionaba el uso indebido de la denominación de origen.

Posteriormente, la Ley de Invencciones y Marcas en su Artículo 210, fracción IX, consideraba como infracción administrativa el uso de una denominación de origen sin la autorización correspondiente\*\*.

Como antes se indicó la adición al Capítulo II del título octavo con el artículo 258-Bis, a la Ley de Propiedad Industrial, previa y sancionaba el delito de uso ilegal de denominaciones de origen.\*\*\*

Es así, como con una mejor técnica jurídica la Ley de Fomento y Protección de la Propiedad Industrial en su artículo 223, fracción XII señala; son delitos: usar sin autorización o licencia correspondiente una denominación de origen.

#### 4) REGISTRO DEL DERECHO A USAR UNA DENOMINACION DE ORIGEN

En cuanto al derecho a usar una denominación de origen, éste deberá tramitarse ante la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial.

A) Personas legitimadas a pedir la autorización de uso.

La autorización se concederá a toda persona física o moral que reúna los siguientes requisitos que se establecen en el Artículo 169:

\* Diario Oficial de la Federación de 10 de febrero de 1976.

\*\* Decreto por el que se reforma y adiciona la Ley de Invencciones y Marcas (Diario Oficial de la Federación de 16 de enero de 1987).

\*\*\* Ver página 86.

- 1) Que directamente se dedique a la extracción, producción o elaboración del o de los productos protegidos por la denominación de origen;
- 2) Que realice tal actividad dentro del territorio determinado en la declaración general;
- 3) Que cumplan con las normas oficiales establecidas por la Secretaría de Comercio y fomento Industrial conforme a las leyes aplicables\*, respecto de los productos de que se trate y aquellas otras que en forma expresa se señalen en la declaración general;

\* Ley Federal sobre Metrología y Normalización (Diario Oficial de la Federación de 26 de enero de 1988), abroga a la Ley General de Normas y de Pesas y Medidas (Diario Oficial de la Federación de 7 de abril de 1961); La Norma aplicable es la siguiente, NORMA OFICIAL MEXICANA "TEQUILA" NOM-V-7-1978 (Esta norma cancela la NOM-V-7-1976).

La creación de Normas Oficiales Mexicanas en nuestro país se enmarca en el proceso denominado normalización, definido por la Organización Internacional de Normalización (ISO) como "el proceso de formular y aplicar reglas de acceso ordenado a una actividad específica para beneficio y cooperación de los interesados con el propósito de promocionar una economía total óptima, considerando las condiciones de funcionamiento y de seguridad".

Las NOM pretenden crear especificaciones técnicas aprobadas por la autoridad, sobre características necesarias de un producto incluyendo niveles de calidad, propiedades por sí mismas y frente a su uso: seguridad, dimensiones, tamaño, peso etc. A lo anterior corresponde la presentación de diagramas y dibujos junto con la bibliografía de la norma, terminología, símbolos, métodos de prueba, embalaje, marcado y etiquetado, y otros aplicables. De acuerdo con el artículo 43 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, las NOM fijan especificaciones de los productos y servicios que determine la SECOFI en conjunción con otras dependencias, comités de normalización, productores y consumidores, en un proceso que concluye hasta su publicación en el Diario Oficial y su posterior aplicación, pretendiendo con ello satisfacer las necesidades y usos a que están destinados los productos.

4) Los demás que se señalen en la declaración general.

B) Forma en que obtiene el derecho de uso.

El artículo 165 de la Ley de Invenciones y marcas (abrogada) establecía para obtener el derecho a usar una denominación de origen se debía, presentar una solicitud de registro de usuario de una denominación de origen ante la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial, con los siguientes datos:

- 1) Nombre, domicilio y nacionalidad del solicitante. En el caso de ser persona moral debe señalar además su naturaleza y actividades a que se dedica;
- 2) Lugar en que el solicitante realiza la extracción, producción o elaboración del producto;
- 3) Forma en que el solicitante cumple con los requisitos y condiciones establecidos para poder ser titular del derecho de uso de la denominación de origen, en los términos de la declaración general;

\* (hoja anterior) En nuestro país corresponde a la Dirección General de Normas de la SECOPI tanto la normalización, la metrología, el control y la certificación oficial de la calidad. De acuerdo con ello cuenta con facultades conforme al artículo 21 del Reglamento de la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial, tanto para aprobar y expedir las NOM, presidir los comités consultivos de normalización, dirigir las actividades relacionadas con el sello oficial de garantía, normas obligatorias, contraste de metales preciosos, certificación de calidad, custodiar y conservar los prototipos nacionales de unidades de medida a través del sistema de calibración y promover la investigación en dichos campos; autoriza también la maquinaria, tubería, artefactos y demás dispositivos para la utilización de la energía eléctrica y de gas, su fabricación, venta y uso.

- 4) Pago de Derechos por concepto de su estudio y el registro de usuario autorizado.\*\*
- 5) Todo aquello que se señale en la declaración general;

La actual Ley de Fomento y Protección de la Propiedad Industrial en su artículo 170 señala: la solicitud para obtener una autorización de uso de una denominación de origen deberá contener los datos y estar acompañada de los documentos que se señalen en el reglamento de esta ley.

Tomando en cuenta que el artículo 94 del reglamento de la Ley de Invenciones y Marcas, continuará en vigor, en tanto el Ejecutivo Federal expide el reglamento de la Ley de Fomento y Protección de la Propiedad Industrial; las solicitudes que se presenten para obtener el derecho a usar determinada

\* (hoja anterior) Los interesados pueden presentar solicitudes ante la SECOFI (Dirección General de Normas) formulando un anteproyecto y solicitando que la DGN coordine y promueva la NOM respectiva. El procedimiento implica la realización de estudios con la cooperación de los Comités Consultivos de Normalización y las Instituciones de Investigación del País, y de proceder, se dá a conocer dicha norma en la cual se establecen las condiciones mínimas de calidad de los productos o servicios para ser producidos y comercializados en territorio nacional.

Con ello las NOM adquieren el carácter de elementos reguladores y conciliadores de la industria, cuando es el caso, pero aceptan también el de protección al propio industrial nacional, cuando se pretenda introducir niveles de calidad inadecuados a los del país con los comparativamente vigentes a nivel internacional, lo cual redundaría en beneficio del consumidor final y es de gran beneficio para el país.

(Información Dinámica de Consulta, servicio quincenal de Asesoría Empresarial, Sección Jurídico Corporativo 25 abril de 1990, Año V, Nº 99, págs. 1054-1055).

\*\* El artículo 67 fracción II de la Ley Federal de Derechos (Diario Oficial de la Federación de 20 de diciembre de 1991) establece el pago.

denominación de origen deberán formularse por duplicado ante la Secretaría cumpliendo los requisitos que señala la ley, debiendo el interesado indicar, además de los datos a que se refiere el artículo 165 de la ley (de Invencciones y Marcas), el número de registro(s) de la(s) marca(s) que se utilizaría(n) con dicha denominación.

Consideramos que dicho requisito de señalar la marca o marcas que se utilizarán con la denominación de origen es inconstitucional, toda vez que un reglamento es una norma jurídica o conjunto de normas jurídicas de carácter abstracto e impersonal que expide el Poder Ejecutivo en uso de una facultad propia y que tiene por objeto facilitar la exacta observancia de las leyes expedidas por el Poder Legislativo y uno de los principios en que se basa es el de la "preferencia o primacía de la ley" el cual consiste en que las disposiciones contenidas en una ley de carácter formal, no pueden ser modificadas por un reglamento, (58) y (59), es decir, que lo señalado por el precepto legal en comento va más allá de lo dispuesto por el artículo 165 de la Ley de Invencciones y Marcas.

Una vez que la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial reciba dicha solicitud, procederá a examinar los documentos exhibidos. En el caso de que los documentos exhibidos no satisfagan los requisitos legales, dará al solicitante un plazo de dos meses para que haga las aclaraciones y adiciones pertinentes. Si el solicitante no cumple con lo anterior, se considerará la solicitud abandonada, es decir, se seguirá el mismo procedimiento establecido para las solicitudes de declaración general de protección a las denominaciones de origen (Artículo 171).

58) Fraga, Gabino, Derecho Administrativo, Vigésimo quinta Edición, Ed. Porrúa S. A., México, 1986, pág. 104 y 107.

59) Góndora Pimentel, Genaro, Introducción al Estudio del Juicio de Amparo, Segunda Edición, Ed. Porrúa S. A., México, 1989, págs. 91 y 92.

C) Duración del Registro.

La vigencia del registro que otorga el derecho a usar una denominación de origen es de diez años contados a partir de la fecha de presentación de la solicitud a la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial. Este plazo es renovable por períodos iguales siempre y cuando se compruebe que el interesado continua cumpliendo con las condiciones y requisitos que fueron determinantes para otorgarle el registro de usuario y al pago de los derechos correspondientes\* (Artículo 172).

D) Obligaciones del usuario de una denominación de origen.

El usuario de una denominación de origen está obligado a utilizarla de la manera que aparece protegida en la declaración general. En el caso de no cumplir con lo anterior procede la cancelación de la autorización (Artículo 173).

E) Derechos del usuario de una denominación de origen.

El usuario de una denominación de origen tiene los siguientes derechos:

1) Podrá transmitir el derecho a usar la denominación de origen en los términos de la legislación común, pero para que dicha transmisión surta efectos, deberá registrarla en la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial, surtiendo sus efectos a partir de dicho registro, siempre y cuando el nuevo usuario cumpla con las condiciones y requisitos exigidos por la ley (Artículo 174).

\* El artículo 67 fracción III de la Ley Federal de Derechos (Diario Oficial de la Federación 20 de diciembre de 1991) establece el pago.

- 2) Podrá otorgar licencia de uso únicamente a aquellas personas que distribuyan o vendan sus productos, esta licencia (convenio) también debe ser registrada en la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial previa aprobación de la misma y surtirá sus efectos a partir de dicho registro. El licenciatarario únicamente podrá utilizar la denominación de origen acompañada de una marca registrada cuyo titular sea el licenciante. El convenio deberá contener una cláusula en la que se establezca la obligación del distribuidor o comercializador de cumplir con las normas oficiales y las demás que señale la declaración general de protección y lo previsto por el reglamento. En caso de que no cumpla el distribuidor o comercializador se cancela la inscripción del convenio. (Artículo 175).

F) Forma en que termina el registro.

El registro de usuario de una denominación de origen puede terminar por tres causas: nulidad, caducidad y extinción.

Procede la nulidad cuando el registro haya sido otorgado en contravención a lo dispuesto por la Ley o cuando el registro se haya otorgado atendiendo a datos y documentos falsos.

Se produce la cancelación, cuando el usuario autorizado use la denominación de origen en forma diferente a la establecida en la declaración general de protección. Por último, cuando se llegue a la terminación de su vigencia (Artículo 176).

G) Procedimiento para su terminación.

Las declaraciones administrativas con relación a la nulidad y cancelación del registro de usuario de una denominación de origen serán hechas por la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial de oficio, a petición de parte o del Ministerio Público Federal (Artículo 177).

Las declaraciones que haga y las autorizaciones que conceda la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial, así como cualquier acto que modifique o dé por terminada la vigencia o efectos de los derechos concedidos en materia de denominaciones de origen, se publicarán en la Gaceta. (Artículo 178).

#### H) Renovación.

La renovación de la autorización de uso de la denominación de origen se hace cada diez años, contados a partir de la fecha de presentación de la solicitud. Al mismo tiempo, el interesado deberá demostrar que sigue cumpliendo con las condiciones y requisitos que fueron determinantes para otorgarle el registro de usuario y pague los derechos correspondientes.

#### 5) REGLAMENTO DE LA LEY DE INVENCIONES Y MARCAS

El reglamento regula las denominaciones de origen en su Capítulo VIII, del Artículo 90 al 99.

Cabe indicar, que este reglamento de la Ley de Invencciones y Marcas continuará en vigor, en lo que no se oponga a la Ley de Fomento y Protección de la Propiedad Industrial.

La declaración general de protección de una denominación de origen será hecha por la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial de oficio o a petición de quien demuestre tener interés jurídico de acuerdo al Artículo 153 de la Ley de Invencciones y Marcas (artículo 90).

Si el procedimiento se inicia de oficio la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial comenzará la declaración de protección a una denominación de origen con la publicación en el Diario Oficial de la Federación de un extracto de las menciones y requisitos a que se refieren las fracciones III, IV, V y VI del Artículo 154 de la Ley de Invencciones y Marcas, de esta manera se convocará a quienes tengan interés en dicha declaración o en que no se expida, para que en un

término de 45 días hábiles, los cuales sólo serán prorrogables una vez a petición de parte con interés jurídico, aporten las pruebas y elementos de juicio que consideren pertinentes.

Transcurrido el término de 45 días y su prórroga, si la hubo, la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial considerará lo aportado y las pruebas ofrecidas, y de estimarlo conveniente, hará por su cuenta la investigación y estudios correspondientes. Una vez que se agote el procedimiento dictará la resolución que proceda, la cual se publicará en el Diario Oficial de la Federación en el caso que se declare la protección a determinada denominación de origen (artículo 91).

En el caso que el procedimiento se inicie a petición de quien demuestre tener interés jurídico, deberán presentar una solicitud ante la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial conforme al Artículo 154 de la Ley de Invenciones y Marcas, una vez satisfechos los requisitos señalados en el Artículo 155 de dicho ordenamiento legal, se publicará en el Diario Oficial de la Federación, un extracto de las solicitudes presentadas para declarar la protección a determinada denominación de origen, dicho extracto contendrá los datos que señala el Artículo 154 de la Ley de Invenciones y Marcas. El extracto se publicará con el fin de que quienes tengan interés jurídico en que se haga o no se haga dicha declaración tengan oportunidad de hacer uso del derecho de garantía de audiencia, para lo cual se otorgará un plazo de 45 días hábiles. Transcurrido dicho plazo la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial hará del conocimiento de los solicitantes las oposiciones y fundamentos de éstas, si se hubiesen presentado, dándoles un plazo de un mes para que expongan lo que a su derecho convenga, sin perjuicio de que la propia Secretaría de Comercio y Fomento Industrial realice, de considerarlo conveniente, los estudios e investigaciones correspondientes. Concluido el procedimiento, la Secretaría dictará la resolución que proceda, a la cual se le dará la publicidad a que se refiere el artículo anterior (Artículo 92).

En las resoluciones de declaración de protección a las denominaciones de origen se precisará lo siguiente:

I. Descripción detallada de los productos que protegerá, mencionando las características, componentes o forma, procedimiento de extracción, elaboración o fabricación y, en su caso, las normas a que deberá sujetarse la extracción, elaboración o fabricación de los productos y la forma de acreditar su cumplimiento.

II. El lugar o lugares de extracción, producción o elaboración de producto, delimitando el territorio de origen atendiendo a los caracteres geográficos y a las divisiones políticas.

III. Los vínculos entre denominación, productos y territorio, según sea el caso, así como lo demás que se considere necesario para la comprensión o alcance de la declaración.

IV. La mención expresa de que el titular de la denominación de origen será el Gobierno de los Estados Unidos Mexicanos, por conducto de la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial.

V. Los requisitos y condiciones para autorizar el uso de una denominación de origen a quienes lo soliciten (Artículo 93).

Las solicitudes que se presenten para obtener el derecho a usar determinada denominación de origen deberán formularse por duplicado ante la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial cumpliendo los requisitos que señala la Ley de Invenciones y Marcas, debiendo indicar, además de los datos que señala el Artículo 165 de la Ley de Invenciones y Marcas, el número de registro(s) de la(s) marca(s) que se utilizaría(n) con dicha denominación (Artículo 94). Este último requisito no está previsto en la Ley de Invenciones y Marcas.\*

\* Ver pág. 100, Citas (58) y (59).

Las autorizaciones para usar la denominación de origen se publicarán en la Gaceta de Invenciones y Marcas. La Secretaría de Comercio y Fomento Industrial llevará un registro de las personas autorizadas, el efecto de dicho registro será de cinco años contados a partir de la fecha de presentación de la solicitud, este plazo podrá renovarse por períodos iguales, siempre y cuando el interesado lo solicite dentro del último semestre anterior al vencimiento de dicho plazo y demuestre que sigue cumpliendo con las condiciones y requisitos que fueron determinantes para otorgarle el registro de usuario y pague los derechos correspondientes (Artículo 95).

El usuario de una denominación de origen deberá utilizar ésta en los términos de la autorización que se le conceda. Para utilizar otra marca con dicha denominación deberá obtener la aprobación de la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial manifestando, al formular su solicitud, lo siguiente:

- a) Nombre y domicilio del usuario de la denominación de origen.
- b) Número de registro de usuario autorizado.
- c) Denominación o, en su caso, si es innominada o mixta, así como el número de registro de la nueva marca a utilizar.
- d) Constancia de la Dirección General de Normas respecto del cumplimiento de la norma(s) relativa(s) al producto de que se trate.

La Secretaría de Comercio y Fomento Industrial por conducto de la Dirección General de Desarrollo Tecnológico, resolverá lo que proceda dentro de los veinte días hábiles siguientes a la presentación de la solicitud. Transcurrido dicho plazo sin haberse emitido la resolución, se entenderá concedida la aprobación solicitada, salvo que se hubiere requerido mayor información (Artículo 96).

Si se llegare a usar la denominación de origen y las marcas utilizadas en ella en contravención a lo dispuesto en la Ley de Invenciones y Marcas y su Reglamento, la consecuencia será la revocación de la autorización para dicho uso y la cancelación del registro, previo cumplimiento de la garantía de audiencia (Artículo 97).

El usuario de una denominación de origen deberá comprobar a la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial, dentro del año siguiente a la fecha en que se haya notificado la autorización, el uso efectivo de dicha denominación de origen.

Dicha comprobación se hará proporcionando a la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial, bajo protesta de decir verdad, los datos e información que ésta requiera. La Secretaría de Comercio y Fomento Industrial en cualquier tiempo podrá hacer las inspecciones que juzgue convenientes para comprobar el uso efectivo de la denominación de origen de que se trate. Al resolver sobre la utilización de la denominación de origen, la Secretaría tendrá en cuenta la naturaleza de los productos, temporalidad o periodicidad de su demanda, así como las características del mercado respecto de tales productos. Si el usuario no comprueba el uso se considerará extinguido el derecho de conformidad con la fracción III del Artículo 171 de la Ley de Invenciones y Marcas (Artículo 98).

En el Reglamento anterior, el usuario registrado de una denominación de origen debía presentar anualmente ante la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial, la declaración de uso de la denominación respectiva. En este reglamento se comprueba el uso de la denominación de origen dentro del año siguiente a la fecha en que se notificó la autorización y cuando se presenta la solicitud de renovación de la autorización, dentro del último semestre anterior al vencimiento de la autorización respectiva.

Por último, el Artículo 99 establece que la concesión de licencias para usar la denominación de origen y la transmisión de dicha autorización solamente procederán en los casos y condiciones a que se refieren los Artículos 169 y 170 de la Ley de Invenciones y Marcas. Los convenios o contratos para cualesquiera de dichos actos jurídicos surtirán efecto a partir de su aprobación y registro por la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial.

"Y aquella tarde le pasó Sancho en hacer algunas ordenanzas tocantes al buen gobierno de la que él imaginaba ser insula, y ordenó que no hubiese regatones de los bastimentos en la República, y que pudiesen meter en ella vino de las partes que quisiesen, con aditamento que declarasen el lugar de donde era, para ponerle el precio según su estimación, bondad y fama, y el que lo agusase o le mudase el nombre, perdiese la vida por ello."

## CAPITULO CUARTO

### LA DENOMINACION DE ORIGEN TEQUILA

#### 1) ANTECEDENTES\*\*

Para los mexicanos resulta sencillo identificar el tequila como un producto originario de México y típicamente regional de Jalisco, que ha llegado a ser el licor nacional y que se obtiene de la transformación del Agave Tequilana Weber Azul, también conocido como Mezcal o Maguey tequilero.\*\*\*

Asimismo, se sabe que la palabra tequila proviene del nombre geográfico tanto del volcán o cerro, como de la población, a la fecha convertida en ciudad, que llevan ese mismo nombre y que se localizan ambos al norte del Estado de Jalisco y a 58 kilómetros de la ciudad de Guadalajara, capital de esta entidad. Además, Tequila, como nombre geográfico, está identificado actualmente con toda la región en que se cultiva e industrializa el Agave Tequilana Weber Azul para obtener el licor cuyo nombre derivó del lugar de su origen.

\* Miguel de Cervantes Saavedra, Don Quijote de la Mancha, Colección CLASICOS PLAZA & JANES; Plaza & Janés, S.A., Editores, 1985, España, Tomo II, Capítulo XLII De los Consejos que dió Don Quijote a Sancho Panza antes de que fuese a gobernar la insula de Barataria, con otros casos bien considerados; Capítulo LI Del Progreso del gobierno de Sancho Panza, con otros sucesos tales como buenos, pág. 1168.

\*\* Datos proporcionados por la Cámara Regional de la Industria Tequilera, de Guadalajara, Jal., y que pueden ser consultados en la Dirección General de Desarrollo Tecnológico de la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial.

\*\*\* Además del tequila se producen otras bebidas regionales en la República Mexicana.

Sin embargo, haremos referencia a los principales antecedentes históricos que corresponden tanto a ese punto geográfico convertido en el nombre de un producto, el de la bebida nacional, poniendo de relieve que dicho producto tuvo su origen en ese lugar y que su calidad y propiedades que lo caracterizan y a la vez distinguen de cualquier otro, se deben principalmente a esa área geográfica tanto por razones ecológicas que en ella privan como por el factor humano, que ha sabido desarrollar técnicamente el cultivo de Agave Tequilana Weber Azul e introducir procesos adecuados para su transformación y su mejor comercialización.

Los datos más antiguos que revelan la existencia del Agave Tequilana Weber Azul y sus muy diferentes usos se remontan a la época prehispánica y figuran en varios Códices que se conservan hasta la fecha. El más

\*\*\*(De la hoja anterior). "México es un país en el que existen numerosos grupos étnicos que aún consumen diversos alimentos y bebidas fermentados con distintos fines, nutricionales, ceremoniales, estimulantes y medicinales, entre otros.

De la gran cantidad de productos fermentados tradicionales utilizados por los grupos indígenas a lo largo de su historia, sólo unos cuantos han sido estudiados científicamente. Esos productos se preparan a partir de dos tipos de sustratos, ya sean amiláceos (maíz, sorgo o trigo) o azucarados (frutas, savia y mosto de plantas), siguiendo procesos muy antiguos que han sido transferidos por generaciones hasta nuestros días. En general, dichos procesos carecen de un control preciso, en particular desde el punto de vista microbiológico, lo que dificulta la obtención de productos fermentados con características homogéneas, principalmente en el aspecto sanitario. No obstante estas deficiencias, algunos productos como el pozol, el tesguino y el pulque, tienen un significado nutricional muy importante para los grupos étnicos que comúnmente los consumen, pues aportan a su dieta una fuente adicional de ciertos aminoácidos y vitaminas del complejo B, cuya concentración se incrementa durante el proceso de fermentación. Por ello, los alimentos fermentados indígenas han despertado el interés de los investigadores, aunque a la fecha sólo unos cuantos productos han sido estudiados en varias instituciones desde diversos puntos de vista. Estos productos son el pozol, masa de maíz fermentada, que se consume en el sureste de México; el tesguino, cerveza de maíz que se utiliza en el norte y noroeste del país; el pulque, vino de maguey de amplio consumo; la tuba, vino de la palma de coco, similar al pulque, que se consume en las costas occidentales; el colonche, vino de tuna, muy apreciado por grupos indígenas y mestizos de las zonas áridas del centro y noreste; el tepache, bebida refrescante con bajo contenido alcohólico, que se obtiene por fermentación de azúcar o piloncillo con fragmentos y jugos de frutas, de consumo general en

significativo de todos esos Códices, es, sin duda, el "TONALMATL NAHUATL" que también se conoce como "TIRA DE LA PEREGRINACION AZTECA" y del cual se desprende que el mismo nombre de nuestro país, México, tiene una relación directa con el Agave Tequilana Weber Azul. En efecto, en ese documento, con el uso de jeroglíficos, se narra la historia de la nación MEXICA que inicia en el año de 1116 de nuestra era en éxodo de AZTLAN (lugar de garzas) localizado en la isla de MEXCALTITAN (entre mezcales) en la confederación de CHIMALHUACAN. Una de las ocho tribus NAHUATLACAS, la de los AZTECAS, por orden del dios HUITZILOPOCHTLI, debió separarse y cambiar su nombre para llamarse MEXICAS (los que se alimentan de mexcalli) en honor de su dios primitivo MEXTLI - ombligo de agave - (De Metl - Agave o mezcal y XICTLI - ombligo o quiote) para ir en busca del águila posada encima de un nopal y devorando una serpiente, que sería el signo de los dioses para tomar asiento definitivo y la cual encontraron en el año de 1325, fundando la gran ciudad MEXICO-TENOCHTITLAN, palabra esta última que, en sentido figurado significa "en la casa de TENOCH DONDE MORA EL DIOS DE LOS AGAVES, MEXTLI".

Indiscutiblemente, la referencia que se hace en ese Códice y en términos generales al agave o mezcal debe entenderse referida precisamente al Agave Tequilana Weber Azul, porque la confederación de CHIMALHUACAN se integraba con las regiones de Colima, Tonallan, Xalisco y Aztlán, siendo en los dos últimos donde se ubicaba el principal asiento del reino y,

\*\*\* (De la hoja anterior). México, y los tibicos, asociaciones microbianas que se utilizan para elaborar diversas bebidas fermentadas, como el tapache, el colonche y el vinagre de tibicos. De todos ellos se conocen el proceso de elaboración y los grupos étnicos que los consumen, así como algunos de los microorganismos que intervienen en la fermentación.

El grado de avance en la investigación de cada uno de estos alimentos es variable y aún queda mucho por hacer, en particular la realización de un censo actualizado sobre el uso de productos fermentados en el país que rescata información necesaria para otros tipos de estudios, incluyendo los biotecnológicos, que permitan la aplicación industrial de las fermentaciones tradicionales."

Miguel Ulloa, Teófilo Herrera y Patricia Leppe;  
Fermentaciones Tradicionales Indígenas de México, Serie de Investigaciones Sociales, Nº 16, Instituto Nacional Indigenista, 1987, México, p.p. 67 y 68.

desde luego, en Xalisco donde se localizaba el volcán o cerro de Tequila.

En el mismo Códice se señala que los MEXICAS habían aprendido a cocer los corazones o piñas de los mezcal - METL - Agave para cocerse en hornos bajo tierra para obtener el MEXCALLI - Agave cocido - que era un magnifico alimento por la transformación de la substancia amilácea que, como reserva de agua y sustancias nutrientes acumulan los agaves para resistir la falta de lluvias en terrenos semi-desérticos, en glucosa y destrosa o sea en carbohidratos. También descubrieron que el MEXCALLI macerado con agua fermentaba cuando estaba en reposo, obteniéndose un vino fuerte muy apreciado.

Tatemar las cabezas de los mexcalmetl, macerarias con piedras y hacerlas fermentar con agua, fue el método primitivo y rudimentario empleado en la elaboración del licor típicamente mexicano.

Los METL\* - agave o mezcales - fueron siempre considerados como planta providencial, sagrada, mágica y hasta divinizada.

En otros Códices prehispánicos tales como el Nuttall, el Laud, el Florentino y el Mendocino se hace referencia a los agaves ya sea mencionando los diversos usos que se les daba tales como para alimento, bebida, azúcar, papel, jabón, fibras textiles, calzado, agujas e hilo para coser, cuerdas y tejamaniles para sus habitaciones, etc.; también se alude a la gran importancia religiosa de los agaves pues el vino que de

\* La importancia de esta planta para los aztecas, la podemos percibir en el siguiente pasaje literario: "Pienso que lo mejor que puedo hacer para que usted vea y aprecie a Zyanya, es compararla con la planta que nosotros llamamos metl, aunque por supuesto, el metl no es tan bello como ella era y no ama, ni habla, ni ríe.

El metl, Su Ilustrísima, es la planta del tamaño de un hombre, verde o azul, que ustedes nos han enseñado a llamar maguey. Bienhechor, generoso y aun bello de mirar, el maguey es el vegetal más útil que crece en cualquier parte. Sus hojas largas y curvas se pueden cortar y colocarse de tal manera extendidas, que pueden formar el techo de una casa, protegiéndola contra la lluvia. O las hojas se pueden golpear hasta hacerlas pulpa y prensadas y secas convertirse en papel. O las fibras de sus hojas ser separadas y torcerse para dar forma a cualquier tipo de cordón, desde cuerda

ellos provenía era muy utilizado para las ceremonias rituales, creando en los devotos estados anímicos de euforia y siendo la bebida de sacerdotes, sabios y guerreros.

Cabe destacar algo más del Códice Nuttall, del que se desprende que ya los indios sabían distinguir distintas clases de agaves, puesto que en ese documento se hace una representación gráfica de 9 diferentes. En México, según la región, se han tipificado muy diversas especies de agave, plenamente diferenciables entre sí tanto por su aspecto físico: tamaño, tallo, forma, color, anchura, etc., como por sus usos: para obtener fibra entre las que figuran el henequén, el zapupe y la lechuguilla o para extraer licor sobresaliente, el maguey manso o pulquero, el Agave Tequilana Weber Azul y otros a los que simplemente se les denomina mezcal,

\*(De la hoja anterior). hasta hilo, de éste se puede tejer para hacer una tela ruda, pero útil. Las duras y aguzadas espigas que están en los bordes de las hojas, pueden servir como agujas, alfileras o clavos. Estas sirven a nuestros sacerdotes como instrumento de tortura, mutilación y automortificación.

Sus raíces, que crecen casi al ras de la tierra, son blancas y suaves, y se pueden cocinar para hacer un dulce delicioso. o se pueden poner a secar, y sirven para alimentar un fuego sin que eche humo, y las cenizas blancas que quedan son usadas para todo, desde alisar papel de cortesa hasta hacer jabón. Si se corta la hoja del maguey por el centro, se puede hacer un hoyo hasta su corazón para extraerse una savia clara. Esta es una bebida sabrosa y nutritiva. Embarrada sobre la piel, previene arrugas, salpullidos y la deja sin defectos; nuestras mujeres lo usan mucho para eso. Nuestros hombres prefieren dejar fermentar el jugo del maguey hasta convertirse en el emborrachador octli, o pulque, como ustedes lo llaman. Nuestros niños lo prefieren cocido hasta convertirse en un jarabe, que llega a ser tan pesado y dulce como la miel.

Para acabar, el maguey ofrece cada una de las partes y partículas de su ser, para el bien de nosotros que lo hacemos crecer y lo cuidamos. Y Zyanya era como él, aunque incomparablemente mejor. Poseía el bien en cada una de sus partes, en su manera de ser, en cada una de sus acciones, y no sólo para mí. Aunque, por supuesto, yo gozaba lo mejor de ella, nunca conocí a una persona que no la amara, la estimara y la admirara. Zyanya no era solamente siempre, ella era todo."

Gary Jennings, ATECA (NOVELA) La Trepidante y desgarradora historia de Mixtli o Nube Oscura, un azteca de los tiempos de la Conquista cuya tragedia personal resume simbólicamente el choque de dos civilizaciones, dos maneras inconciliables de entender el mundo, Colección Contemporánea, Fascículos Planeta S.A. de C.V., Grupo Editorial Planeta, Vigésima Reimpresión, 1989, México, p.p. 392 y 393.

algunas veces seguido del nombre del estado donde se localizan, como de Oaxaca, de San Luis Potosí, etc. Si a esta amplísima variedad de agaves añadimos las distintas técnicas utilizadas para su transformación en bebida, resulta la gran gama de aguardientes que de aquellos se obtienen y los cuales, por ser totalmente diferentes en sus características de olor y sabor y, en ciertos casos, hasta de aspecto, se conocen con nombres también muy variados: pulque, bacanora, comiteco, mezcal de olla, mezcal y, desde luego, tequila.

Como dato complementario es conveniente tomar nota de que los tratados de botánica consignan que en la familia de las amarilidáceas, a la que pertenecen los agaves, existen 71 géneros distintos y más de 600 especies.

De la época de la Colonia, son muy abundantes las referencias que conquistadores e historiadores hicieron sobre los mezcales o magueyes y su utilización. Destacaremos las citas de mayor significación, en las que concretamente se habla ya del agave azul y su utilización, así como también del poblado y región de Tequila; pero antes, destacamos lo siguiente:

Los españoles introdujeron a América la técnica de la destilación así como nuevos implementos para el proceso de elaboración de vinos y licores: y el segundo, que en el año de 1531 Nuño de Guzmán descubre o conquista la confederación de Chimalhuacán naciendo así el Distrito, audiencia Reyno de la Nueva Galicia y fundando en 1542 la ciudad capital de Guadalajara, después de que inicialmente había sido la sede del nuevo reino lo que hoy es Compostela en el estado de Nayarit.

1541.- Fray Toribio de Benavente (Motolinía) en su "Historia de las Indias de la Nueva España" relata como ciertas pencas de maguey son comestibles asadas en barbacoa, "más si las cabezas están cocidas de buen maestro tienen tan buenas tajadas que muchos españoles lo quieren tanto como buen diacitrón, o sidra confitada".

1579.- En la "Historia Verdadera de la Conquista de la Nueva España" de Bernal Díaz del Castillo se consigna que "los indios comían con gran gusto las pencas de maguey que fueran cocidas".

1608.- El Gobernador del reino de la Nueva Galicia Don Juan de Villela, fundó las cajas reales para cobrar el impuesto al vino mezcal.

1636.- Don Juan Canseco y Quiñones presidente de la Audiencia de la Nueva Galicia, que gobernó de 1636 a 1640, en virtud de que consideró que el vingarroti, tepache y tejuino perjudican la salud de los indios quienes, no obstante estar prohibida su fabricación, seguían tomándolos, decidió autorizar la elaboración de vino mezcal, controlando su calidad y cobrando el impuesto real. Esta decisión fue ratificada por Carlos II en el año de 1671, en Real Cédula del 15 de octubre.

1656.- Se hace referencia a la pequeña congregación de Tequila, palabra que significa volcán o cerro de lava y que proviene de TEL (cerro) y QUILLA (lava o desperdicio), pues el 16 de octubre de ese año de 1656 fue elevada a la categoría de Villa con el nombre de Villa de la Torre Argas de Ulloa y Chávez, en honor del gobernador, en ese entonces, del Reino de la Nueva Galicia.

1742.- Don Matías de la Mota y Padilla en su "Historia de la Conquista del Reino de la Nueva Galicia" habla de los "Estancos de vino de coco y de mezcal". También consigna que los mezcales, aunque parecidos a los magueyes, eran mucho más pequeños "chaparros" que éstos y que los indios preferían el vino mezcal en lugar de pulque por ser aquel más fuerte. Esta cita constituye una clarísima referencia a la total diferencia tanto entre el agave pulquero y el agave tequilero, como entre las bebidas obtenidas de éstos.

1785.- Por real orden firmada en Aranjuez el 3 de mayo de ese año y conseguida por el Virrey Don Matías de Gálvez se prohibió la fabricación y venta de bebidas embriagantes en México. La lista de productos prohibidos abarcaba 85 distintas denominaciones entre las que figuraban 5 de varios mezcales, destacando el de la región de Guadalajara. La prohibición duró 10 años.

1801.- En una información testimonial de fecha 17 de noviembre de 1801 se menciona que los dueños de "Tabernas" en la Villa de Tequila, estaban inscritos como causantes del ramo de "cribas del vino de este suelo" indicándose en esa forma el origen del producto.

1803.- En la obra "Ensayo Político sobre el Reino de la Nueva España" escrito por el barón Alejandro de Humboldt se narra: "En alguna parte del reino, verbigracia, en las provincias internas y en el término del Tuxpan de la intendencia de Guadalajara, se ha comenzado de algún tiempo a esta parte a permitir la venta de "Mexicall."

Los albores del Siglo XIX y nuestra historia de México independiente, marcan el punto de partida de varias casa tequileras, algunas de las cuales hasta la fecha han perdurado llevando el nombre o apellido de sus fundadores y cuyas destilerías aún conservan la denominación con que inicialmente fueron bautizadas aquellas primeras y tradicionales tabernas, hoy convertidas en modernas destilerías. Como sería muy prolijo narrar las muchas, amplias e interesantísimas historias particulares llenas de anécdotas y peripecias, sólo nos referimos a aquellos datos sobresalientes que señalan el inicio del uso del nombre TEQUILA para designar el aguardiente durante mucho tiempo conocido como vino-mezcal o vino de esta tierra y con el cual ha adquirido su prestigio, significando que ese producto tiene su origen ahí y que el área geográfica que comprende, incluyendo los factores ecológicos: suelo, clima, precipitación pluvial, altitud, etc. y a los factores humanos: técnica de cultivo, procesos de elaboración, tecnología, comercialización, etc., debe su calidad y características peculiares e inconfundibles.

El francés Ernest de Vigneaux, en sus memorias publicadas en París en el año de 1863 como recuerdos de un prisionero en México, cuenta su paso por la población de Tequila y entre otras muchas cosas señala que el maguey es el regalo más precioso de la naturaleza que ha hecho a México, después del maíz y el plátano. Más adelante dice que Tequila da su nombre al aguardiente mezcal, lo mismo que Cognac lo dá a los aguardiente de Francia.

El primer ensayo técnico que sobre el cultivo del mezcal tequilero y la fabricación de aguardiente de agave se escribió, data del año de 1887 y se debe a Lázaro Pérez. En el mismo, se menciona que este aguardiente se denomina vino-mezcal, vino-Tequila o simplemente Tequila.

Ya en el año de 1899 la fabricación de Tequila en el Estado de Jalisco había llegado a ser una de sus principales industrias y La Guía General Descriptiva de la República, editada ese mismo año, registraba 39 fábricas, 18 de las cuales estaban localizadas en la Villa de Tequila y sus alrededores y las 21 restantes que de dichas fábricas se hace figuran los nombres de cada una y los de sus dueños, apareciendo ya desde entonces la mayor parte de los apellidos que hasta hoy se conocen como los de más tradición en la producción del giro de fabricación y venta de Tequila: FLORES (propietario de la destilería que fundaron los Cuervo y que un año después heredaría otro Cuervo), LOPEZ, MARTINEZ, ORENDAIN, ONTIVEROS, ROMERO, ROSALES, RUIZ y SAUZA.

Uno de éstos tequileros de abolengo, incluso fue un cristero sobresaliente y se trató de Don Aurelio López Rosales, quien bajo el seudónimo de Bartolomeo Ontiveros "propietario de la fábrica de Tequila Herradura empresa de tipo tradicional y provincial", refaccionó con armas y dinero al movimiento cristero (La Cristiada Jean Meyer Tomo I pág. 53).

**2) PRIMERA DECLARACION GENERAL  
DE PROTECCION \***

Con fundamento en lo dispuesto por los artículos 208-A, 208-B, 208-D, 208-J, 208-K y demás relativos de la ley de la Propiedad Industrial vigente, la Secretaría de Industria y Comercio resuelve hacer la siguiente declaración general de protección a la denominación de origen "TEQUILA", de acuerdo con los siguientes

**ANTECEDENTES:**

1. Por oficio número 15-1-3 de 2 de enero de 1973, la Dirección General de Normas de la Secretaría de Industria y Comercio, solicitó de la Subsecretaría de Industria de la misma dependencia, se iniciará de oficio el procedimiento para declarar la protección de la denominación de origen del nombre "TEQUILA".

2. Por escritos presentados el 14 de febrero y 27 de abril de 1973, Tequila Herradura, S. A., y la Cámara Regional de la Industria Tequilera, de Guadalajara, Jal., respectivamente, solicitaron de la Secretaría de Industria y Comercio la declaración general de protección a la denominación de origen "TEQUILA".

De acuerdo con lo dispuesto por el artículo 208-D de la Ley de la Propiedad Industrial vigente, las dos solicitudes citadas en el párrafo anterior sirvieron de base para iniciar el procedimiento de declaración general de protección a que se refiere esta resolución.

\* Publicado en el Diario Oficial de la Federación de 9 de diciembre de 1974.

3. En los términos del artículo 208-G de la Ley de la Propiedad Industrial vigente, la Secretaría de Industria y Comercio elaboró los extractos de las dos solicitudes a que se refiere el antecedente dos y los publicó en el Diario Oficial de la Federación correspondiente al día 10 de mayo de 1973.

4. De las solicitudes presentadas se desprendieron los siguientes elementos:

- a) Nombre, domicilio y nacionalidad de los solicitantes: Tequila Herradura, S. A., con domicilio en Casco de la Ex-hacienda de San José del Refugio, Municipio de Amatitlán, Jal. de nacionalidad mexicana y Cámara Regional de la Industria Tequilera, con domicilio en Avenida Vallarta 1449-206 de Guadalajara, Jal., de nacionalidad mexicana.
- b) Nombre de la denominación de origen: "TEQUILA".
- c) Producto que se pretende amparar: aguardiente de Agave Tequilana weber, variedad azul, a que se refiere la "Norma Oficial de Calidad para tequila, DGN-V-7-70, publicada en el Diario Oficial de la Federación con fecha 5 de diciembre de 1970, que fué declarada obligatoria por resolución publicada en el Diario Oficial de la Federación el día 7 de diciembre de 1970.
- d) Interés jurídico de los solicitantes: los solicitantes demostraron su interés jurídico en los términos de las fracciones I y II del artículo 208-D de la Ley de la Propiedad Industrial.
- e) Descripción del producto y del procedimiento de extracción: los solicitantes presentarán descripciones detalladas del producto y del procedimiento para su elaboración, las cuales incluyen desde antecedentes históricos de la planta, cultivo de la planta, cocimiento de agave, fermentación y destilación, señalando,

además, como aplicable la norma oficial de calidad mencionada en el inciso c) de este antecedente a que se encuentra obligatoriamente sujeta la elaboración del tequila.

- f) Lugar de elaboración del producto: se señalaron como tales diversos Municipios de los Estados de Jalisco y Nayarit, ubicados en la zona geográfica comprendida entre los paralelos 20° 15' y 21° 15' de latitud norte y los meridianos 102° y 104° 20' de longitud W de Greenwich.

5. Como lo establecía el artículo 208-H de la Ley de a Propiedad Industrial, la publicación a que se refiere el antecedente 3, señaló un plazo de cuarenta y cinco días para que cualquier tercero que justificase su interés jurídico formulara las observaciones u objeciones procedentes.

6. Dentro del plazo antes señalado se presentaron las siguientes objeciones y observaciones en relación con las solicitudes de declaración general de protección:

- a) Con fecha 6 de junio de 1973, la Asociación Agrícola Especializada de Productos de Agave Tequilana Weber del Sur de Tamaulipas, solicitó se denegaran las solicitudes de protección general a la denominación de origen "Tequila", presentadas por la Dirección General de Normas de la Secretaría de Industria y Comercio, Tequila Herradura, S. A. y la Cámara Regional de la Industria Tequilera y asimismo, que la denominación se aplique a todo aquel aguardiente producido exclusivamente con Agave Tequilana Weber, variedad azul.
- b) El 20 de junio de 1973, la Asociación Agrícola Especializada de Productos de Agave Tequilana Weber del Sur de Tamaulipas objetó las solicitudes citadas y pidió que se tomen como lugar de extracción todos aquellos lugares en nuestra República en donde se produzcan las piñas de agave adecuadas para

la obtención del producto conocido nacional e internacionalmente con el nombre de "tequila".

- c) En la misma fecha, los miembros que componen el Ejido de Santa Fe, Municipio de González, Estado de Tamaulipas, solicitaron que el producto que elaboran en tal ejido también se denomine tequila. Esta solicitud fue apoyada en la misma fecha por los miembros del Ejido de González, y del Nuevo Centro de Población Agrícola "Lic. Emilio Portes Gil", y por el C. Presidente Municipal de Villa González, Estado de Tamaulipas.
- d) El 22 de junio de 1973, la Cámara Nacional de la Industria de Transformación solicitó que se ampliaran los límites señalados en las solicitudes de declaración "a los paralelos 19º 52' al 22º de latitud norte y meridiano 102º a 105º 45' de longitud W de Greenwich", a fin de que quedaran considerados los productores establecidos en los Estados circunvecinos al Estado de Jalisco.
- e) Ese mismo día, Tequila Santa Elena, S. A. de Tepic, Nayarit, solicitó se ampliara la zona de la denominación de origen tequila a los paralelos 19º 52' al 22º de latitud norte y los meridianos 102º al 105º 45' de longitud W de Greenwich.
- f) Con fecha 2 de julio de 1973, Tequila y Mezcal "Viuda de Chavoya, S. A." objetó los límites geográficos que se mencionaron en las solicitudes iniciales y solicitó su ampliación al territorio que comprende el Municipio de Jacona, Michoacán.
- g) Con fecha 25 de julio de 1973, Tequilera La Gonzaleña, S. A., solicitó se otorgue la ampliación a la protección de la denominación de origen del nombre "tequila", a los Municipios de Aldama, Altamira, Antigua y Nuevo Morelos, Gómez Farias, Llera, Ocampo y Xicoténcatl, del Estado de Tamaulipas.

7. Las objeciones a que se refiere el antecedente anterior fueron debidamente estudiadas por la Secretaría de Industria y Comercio y se desahogaron las pruebas que fueron ofrecidas; realizándose además todas las investigaciones que se estimaron pertinentes para obtener los elementos necesarios para dictar esta resolución.

Se estima que las objeciones a que se refieren los incisos e y f del punto 6 quedan salvadas en virtud de la determinación del territorio de origen fijado en esta resolución.

Por lo que se refiere a las objeciones mencionadas en los incisos a, b, c, d, y g del punto 6, no se tomaron en cuenta virtud de que del resultado de las inspecciones practicadas en relación con las mismas se comprobó simplemente la existencia de plantíos de agave tequilana Weber, variedad azul, pero no la producción industrial del aguardiente denominado tequila.

Por las consideraciones expuestas, se emitió la siguiente:

#### RESOLUCION:

PRIMERO.- Se otorga la protección prevista por el capítulo X de la Ley de la Propiedad Industrial vigente, a la denominación de origen "TEQUILA", para aplicarse a la bebida alcohólica del mismo nombre.

SEGUNDO.- La denominación de origen protegida por esta declaración general sólo podrá aplicarse al aguardiente regional del mismo nombre a que se refiere la "Norma Oficial de Calidad para Tequila", establecida por la Dirección General de Normas de la Secretaría de Industria y Comercio.

Las características y componentes del producto y el procedimiento para su elaboración serán siempre los que se fijen en dicha norma oficial.

TERCERO.- Para los efectos de esta declaración general de protección se establece como territorio de origen el comprendido por el Estado de Jalisco; los Municipios de Purísima del Rincón, Ciudad Manuel Doblado, Abasolo, Cuernavaca, Pénjamo y Huanimaro, del Estado de Guanajuato; los Municipios de Régules, Jiquilpan, Sahuayo, Venustiano Carranza, Pajacuarán, Vista Hermosa, Tanhuato, Ixtlán, Chavinda, Villamar, Cotija, Tocumbo, Los Reyes, Tinguindín, Tangamandapio, Jacona, Zamora, Ecuandureo, Yurécuaro, La Piedad, Zinapécuaro, Numarán, Churintzio, Tangancicuaro, Chilchota, Peribán, Nuevo Parangaricutiro, Tancitaro y Briseñas de Matamoros, del Estado de Michoacán; y los Municipios de Tepic, Jalisco, San Pedro Lagunillas, Santa María del Oro, Jala, Ixtlán, Ahuacatlán y Amatlán de Cañas, del Estado de Nayarit.

CUARTO.- La Secretaría de Industria y Comercio otorgará el derecho de usar la denominación de origen protegida por esta declaración general a las personas físicas o morales que reúnan los requisitos establecidos por el artículo 208-N de la Ley de la Propiedad Industrial vigente.

QUINTO.- Esta declaración general de protección podrá ser modificada de acuerdo con lo previsto por el artículo 208-M de la Ley de la Propiedad Industrial vigente, de oficio o a petición de parte interesada.

SEXTO.- La Secretaría de Industria y Comercio, por conducto de la Secretaría de Relaciones Exteriores, tramitará el registro de la denominación de origen a que se refiere esta declaración, para obtener su protección internacional, conforme a los tratados sobre la materia.

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

**3) SEGUNDA DECLARACION GENERAL  
DE PROTECCION \***

La Secretaría de Patrimonio y Fomento Industrial, con fundamento en los artículos 153, 160, 161, 162 y demás relativos y aplicables de la Ley de Inventiones y Marcas y 33 fracción XIX y 5º transitorio de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal y teniendo en cuenta los siguientes

**ANTECEDENTES:**

1. El 9 de diciembre de 1974, se publicó en el Diario Oficial de la Federación la resolución de la entonces Secretaría de Industria y Comercio, por la cual se otorgó la protección a la denominación de origen tequila.

2. El 20 de septiembre de 1976, Tequilera La Gonzaleña, S. A., solicitó a la Dirección de Inventiones y Marcas de la Secretaría de Industria y Comercio, la ampliación del territorio que comprende la denominación de origen tequila, para que incluya los Municipios de Altamira, Aldama, Antiguo y Nuevo Morelos, Gómez Farías, Llera, Ocampo, Xicoténcatl y González, del Estado de Tamaulipas.

3. El 23 de septiembre de 1976, se publicó en el Diario Oficial de la Federación un extracto de la solicitud a que se refiere el punto anterior en los términos del artículo 156 de la Ley de Inventiones y Marcas.

4. Dentro del plazo de cuarenta y cinco días que se les concedió a los terceros para formular observaciones y objeciones a la solicitud de Tequilera La Gonzaleña, S. A., únicamente la Cámara Regional de la Industria Tequilera, las presentó: otras empresas también formularon objeciones, pero fuera del plazo concedido. Estas empresas fueron: Tequila el Viejito, S. A., Tequila Sauza, S. A., Jorge Salles Cuervo, Tequilera Sánchez Rosales, S. A., Tequila Tapatío, S. A., Tequila San Matías, S. A., Tequila Rosales, S. A., Río de Plata, S. A., Tequila Orendain, S. A., Empresa Ejidal Tequilera Amatitán, tequila Viuda de

\* Publicado en el Diario Oficial de la Federación del 13 de octubre de 1977.

Romero, S. A., Tequila Eucario González, S. A., Tequila Virreyes, S. A., Tequila Viuda de González, S. A., y Tequila Cuervo, S. A.

5. No obstante lo anterior, se desahogaron los escritos presentados y del estudio de los mismos se desprende que las objeciones manifestadas no impiden la ampliación territorial solicitada, toda vez que:

- a) "Los industriales del Estado de Jalisco promovieron el cultivo del agave en el Estado de Tamaulipas;
- b) Los agaves cultivados en la zona del Estado de Tamaulipas cuya ampliación se solicita, cumplen con los requisitos de calidad establecidos por la norma expedida por esta Secretaría.
- c) Las inversiones que se han realizado en esa región son cuantiosas y permiten prever un desarrollo considerable con la consecuente generación de empleo y aprovechamiento de recursos naturales.
- d) La protección que otorga la denominación de origen debe cubrir a todos los grupos que intervienen en la extracción, producción y elaboración del tequila;
- e) Es necesario contar con un mayor volumen de materia prima para producir tequila y así poder satisfacer la demanda creciente de este producto, especialmente en el extranjero y evitar el uso de azúcares distintos al del agave en su elaboración.

6. Por su parte la Secretaría de Patrimonio y Fomento Industrial consideró conveniente adecuar la Declaración de Protección a la Denominación de Origen Tequila a las disposiciones contenidas en la Ley de Inventiones y Marcas e incluir como Municipios adicionales a los que ya establecía la declaración y a los que se solicitan, los de Maravatio en Michoacán y de Mante y Tula en Tamaulipas por tener características semejantes a los anteriormente mencionados, resolviendo lo siguiente:

## RESOLUCION:

1º Se otorga la protección prevista por el título quinto de la Ley de Invencciones y Marcas vigente, a la denominación de origen "Tequila", para aplicarse a la bebida alcohólica del mismo nombre.

2º La denominación de origen protegida por esta declaratoria general sólo podrá aplicarse a la bebida alcohólica del mismo nombre a que se refiere la "Norma Oficial de Calidad para Tequila", establecida por la Dirección General de Normas de la Secretaría de Patrimonio y Fomento Industrial.

Las características y materia prima utilizada para la elaboración del producto y el procedimiento para su fabricación serán siempre los que se fijen en dicha norma oficial.

3º Para los efectos de esta declaratoria de protección se establece como territorio de origen el comprendido por el Estado de Jalisco; los Municipios de Abasolo, Ciudad Manuel Doblado, Cuerámaro, Huanimaro, Pénjamo y Purísima del Rincón, del Estado de Guanajuato; los Municipios de Briseñas de Matamoras, Chavinda, Chilchota, Churintzio, Cotija, Ecuandureo, Jacona, Jiquilpan, Maravatio, Nuevo Parangaricutiro, Numarán, Pajacuarán, Periban, La Piedad, Régules, Los Reyes, Sahuayo, Tancítaro, Tangamandapío, Tangancicuaro, Tanhuato, Tingüindín, Tocumbo, Venustiano Carranza, Villamar, Vistahermosa, Yurécuaro, Zamora, Zináparo, del Estado de Michoacán; los Municipios de Ahuacatlán, Amatlán de Cañas, Ixtlán, Jala, Jalisco, San Pedro de Lagunillas, Santa Mária del Oro y Tepic, del Estado de Nayarit; y los Municipio de Aldama, Altamira, Antiquo Morelos, Gómez Farías, González, Llera, Mante, Nuevo Morelos, Ocampo, Tula y Xicoténcatl del Estado de Tamaulipas.

4º La Secretaría de Patrimonio y Fomento Industrial otorgará el derecho de usar la denominación de origen protegida por esta declaración general a las personas físicas o morales que reúnan los requisitos establecidos por el artículo 164 de la Ley de Invencciones y Marcas.

5º Los términos de esta declaración general podrán ser modificados de acuerdo con lo previsto por el artículo 161 de la Ley de Invencciones y Marcas vigente de oficio o a petición de parte interesada.

6º La Secretaría de Patrimonio y Fomento Industrial, por conducto de la Secretaría de Relaciones Exteriores tramitará el registro de la denominación de origen a que se refiere esta declaración general, para obtener su protección internacional conforme a los tratados sobre la materia.

#### **TRANSITORIOS**

PRIMERO.- Esta declaración se publicará en el Diario Oficial de la Federación y en la Gaceta de la Propiedad Industrial.

SEGUNDO.- Se deja sin efecto la Declaración General de Protección a la denominación de Origen Tequila, de 22 de noviembre de 1974, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 9 de diciembre de 1974.

TERCERO.- Las autorizaciones de uso concedidas conforme al punto cuarto de la declaración que se deroga, continuarán vigentes en los términos de esa declaración en lo que no se oponga a la anterior.

#### **4) REQUISITOS PARA OBTENER LA AUTORIZACION DEL DERECHO A USAR LA DENOMINACION DE ORIGEN TEQUILA.**

La autorización para usar una denominación de origen deberá ser solicitada ante la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial, por conducto de la Dirección General de Desarrollo Tecnológico, y será otorgada a toda persona física o moral que cumpla los siguientes requisitos:

I. Que directamente se dedique a la extracción, producción o elaboración, de los productos protegidos por la denominación de origen.

II. Que realice tal actividad dentro del territorio determinado en la declaración general de protección de la denominación de origen.

III. Que cumpla con las normas oficiales establecidas por la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial conforme a las leyes aplicables, respecto de los productos de que se trate.

IV. Los demás que señale la declaración general de protección de la denominación de origen.

V. Contener los datos y estar acompañada de los documentos que se señalen en el reglamento de esta ley.

Al recibir la solicitud y enterados los derechos correspondientes, la Dirección General de Desarrollo Tecnológico efectuará el exámen de los datos y documentos aportados.

Si a su juicio, los documentos presentados no satisfacen los requisitos legales o resultan insuficientes para la comprensión y análisis de cualquiera de los elementos de la solicitud, se requerirá al solicitante para que haga las aclaraciones o adiciones necesarias, otorgándole al efecto un plazo de dos meses. Si el solicitante no cumple con el requerimiento dentro del plazo otorgado, la solicitud se considerará abandonada; pero en el caso de que se satisfagan los requisitos legales se procederá al otorgamiento de la autorización. (Artículos 160, 169 al 171 de la Ley de Fomento y Protección de la Propiedad Industrial).

5) **NORMA OFICIAL DE CALIDAD PARA TEQUILA.**

**A N T E C E D E N T E S :**

- 1949 - D.O.F. 14 de junio de 1949.- PRIMERA NORMA OFICIAL de Calidad para Tequila DGN R-9-1949.
- 1964 - D.O.F. 12 de marzo de 1964.- SEGUNDA NORMA OFICIAL de Calidad para Tequila DGN R-9-1964.- (70% Agave-30% otros azúcares).

- 1966 - D.O.F. 22 de abril de 1966.- Resolución que señala plazo para exposición de derechos de interesados con objeto de declarar la Norma DGN R-9-1964 como Obligatoria.
- 1967 - D.O.F. 17 abril de 1967.- Resolución que declara OBLIGATORIA LA NORMA DGN R-9-1964. (PRIMER RESOLUCION).
- 1968 - D.O.F. 29 de marzo de 1968.- TERCERA NORMA OFICIAL de Calidad para Tequila DGN R-9-1968 (70% Agave-30% otros azúcares).
- D.O.F. 8 abril de 1968.- Resolución que declara OBLIGATORIA LA NORMA DGN R-9-1968. (SEGUNDA RESOLUCION).
- 1970 - D.O.F. 5 de diciembre de 1970.- CUARTA NORMA OFICIAL de Calidad para Tequila DGN-V-7-1970. (51% Agave-49% otros azúcares).
- D.O.F. 5 de diciembre de 1970.- Resolución que sujeto a previa autorización el uso de la leyenda "elaborado 100% con agave tequilero" o cualquier otra similar, en envases, etiquetas, envolturas o empaques de tequila.
- D.O.F. 7 de diciembre de 1970.- Tercera Resolución que declara obligatoria la NORMA DGN-V-7-1970. (TERCERA RESOLUCION).
- 1976 - D.O.F. 7 de diciembre de 1976.- QUINTA NORMA OFICIAL de calidad para tequila DGN-V-7-1976 (51% Agave-49% otros azúcares)
- D.O.F. 7 de diciembre de 1976.- Cuarta Resolución que declara obligatoria la DGN-V-7-1976. (CUARTA RESOLUCION).
- 1978 - D.O.F. 19 de abril de 1978.- SEXTA NORMA OFICIAL de calidad para tequila NOM-V-7-1978 (51% Agave-49% otros azúcares).
- D.O.F. 19 de abril de 1978.- Quinta Resolución que declara obligatoria la NORMA NOM-V-7-1978. (QUINTA RESOLUCION).

El 7 de diciembre de 1976 fue publicada en el Diario Oficial de la Federación la resolución que declaraba obligatoria la Norma Oficial de Calidad para Tequila DGN-V.7-1976, la cual no se aplicaba al Tequila elaborado en el Estado de Tamaulipas. Al publicarse la Declaración General de Protección a la Denominación de Origen Tequila de fecha 13 de octubre de 1977, en la que ya se protegía el Tequila elaborado en el Estado de Tamaulipas, dicha resolución fue cancelada con la Resolución que declara obligatoria la Norma Oficial de Calidad para Tequila NOM-V-7-1978.7-1978.

La finalidad de dicha norma es garantizar la calidad del producto denominado tequila para el consumo nacional e internacional. La denominación de origen Tequila solamente se podrá aplicar al aguardiente regional del mismo nombre que se elabore con estricto apego a las especificaciones y procedimientos fijados en la Norma Oficial Mexicana NOM-C-7-1978.

Esta Norma establece las características que debe cumplir la bebida alcohólica denominada Tequila. Su campo de aplicación es la bebida alcohólica elaborada con agaves de la especie Tequila Weber, Variedad Azul, cultivados en los estados y municipios que ampara la Declaración General de Protección a la Denominación de Origen Tequila que analizamos anteriormente.

El Tequila es la bebida alcohólica regional obtenida por destilación y rectificación de mostos preparados con los azúcares extraídos de las cabezas de Agave Tequilana Weber, Variedad Azul, sometidos previamente a la fermentación alcohólica con levaduras. Permitiéndose adicionar hasta un 49% de otros azúcares en la preparación de dichos mostos. El tequila es un líquido transparente de olor y sabor sui generis y de acuerdo al tipo de tequila, es incoloro o ligeramente amarillento cuando es madurado en recipientes de madera de roble o encino. También puede tener coloración el tequila cuando se aboque\* sin madurarlo\*\*

\* Abocado es el procedimiento para suavizar el sabor del tequila, mediante la adición de uno o más saborizantes y colorantes inocuos, permitidos por la Secretaría de Salud.

\*\* Maduración es la transformación lenta que le permite adquirir al producto las características organolépticas deseadas, por procesos físico-químicos que en forma natural tienen lugar durante su permanencia en las barricas.

### 5.1) METODOS DE PRUEBA DEL TEQUILA

Para poder comprobar las especificaciones físico-químicas establecidas en la Norma se deben aplicar las siguientes Normas Oficiales Mexicanas en vigor:

- NOM-V-17 Método de Prueba para la Determinación de extracto seco y cenizas en bebidas alcohólicas destiladas.
- NOM-V-13 Método de Prueba para la Determinación del % de alcohol en volumen en la Escala Gay Lussac a 15°C en bebidas alcohólicas destiladas.
- NOM-V-14 Método de Prueba para la Determinación de alcoholes superiores (aceite de fusel) en bebidas alcohólicas destiladas.
- NOM-V-21 Método de Prueba para la Determinación de metanol en bebidas alcohólicas destiladas.

### 5.2) CLASIFICACION DEL TEQUILA Y REQUISITOS DE LOS FABRICANTES DEL TEQUILA.

A) De acuerdo a su elaboración el Tequila se clasifica en:

- a) Tequila 100% de Agave; es aquel que proviene de los mostos que única y exclusivamente contienen azúcares provenientes de los Agaves Tequilana Weber Variedad Azul.

Los fabricantes de este Tequila deben cumplir con los siguientes requisitos:

- Solicitar autorización por escrito a la Dirección General de Normas para producir este tipo de Tequila.
- Embotellar de origen en la planta de envasamiento del propio fabricante dentro de la región productora.

- La comprobación de lo anterior será realizada mediante inspección permanente, conforme a la cual la Dirección General de Normas otorgará si procede, la autorización respectiva; otorgada dicha autorización, continuará la inspección permanente.

- Cubrir los derechos de inspección necesarios para la comprobación de la producción.

Una vez que se conceda la autorización, el fabricante podrá hacer uso de la leyenda "elaborado 100% de Agave", en envases, etiquetas, envolturas, facturas y publicidad. En las etiquetas de envases de este tipo de Tequila debe incluirse la leyenda "elaborado y envasado bajo la vigilancia del Gobierno Mexicano".

b) Tequila; es aquel que proviene de los mostos a los que se les han adicionado hasta un 49% de otros azúcares ajenos al Agave Tequilana Weber, Variedad Azul.

Los fabricantes de este tipo de Tequila deben cumplir con los siguientes requisitos:

- Solicitar por escrito a la Dirección General de Normas la autorización para producir este tipo de Tequila, manifestando el porcentaje de azúcares de agave tequilero y el porcentaje de azúcares de otra procedencia, que utilizarán en el mosto que dá origen al tequila, debiendo presentar el estudio que permita verificar a satisfacción de la Dirección General de Normas, en cualquier momento, la veracidad de los datos contenidos en la solicitud.

- Abstenerse de hacer uso de la leyenda "elaborado 100% de Agave" o cualquier otra semejante que induzca al público consumidor a considerar que el producto ha sido elaborado exclusivamente a partir del Agave Tequilana Weber, Variedad Azul, en sus envases, etiquetas, envolturas, facturas o cualquier medio de publicidad.

B) De acuerdo a sus características el Tequila se clasifica en cuatro tipos:

- a) Tequila Añejo; es el producto sometido a un proceso de maduración, por lo menos un año en barricas de madera de roble o encino, susceptible de ser abocado y ajustado con agua de dilución a su graduación comercial, estableciéndose que la edad para este tequila se la proporcionará el componente más joven, en el caos de mezclas de diferentes edades.
- b) Tequila Blanco; es el producto obtenido en la rectificación y ajustado con agua de dilución a su graduación comercial.
- c) Tequila Joven Abocado; es el producto obtenido en la rectificación y ajustado con agua de dilución a su graduación comercial, susceptible a ser abocado.
- d) Tequila Reposado; es el producto que se deja por lo menos dos meses en recipientes de madera de roble o encino, susceptible a ser abocado y ajustado con agua de dilución a su graduación comercial.

La maduración del Tequila Añejo se debe efectuar en recipientes de roble o encino cuya capacidad máxima sea de 600 litros. Los fabricantes y envasadores de Tequila deben comprobar a satisfacción de la Dirección General de Normas el tiempo de maduración de los productos que se denominen añejo y reposado.

Para alcanzar la graduación comercial requerida, se debe usar agua potable, destilada o desmineralizada.

### 5.3) ESPECIFICACIONES DEL TEQUILA.

El tequila debe cumplir con las siguientes especificaciones físico-químicas:

	TEQUILA BLANCO		TEQUILA JOVEN A B O C A D O	
	MINIMO	MAXIMO	MINIMO	MAXIMO
Grado Alcohólico Real a 15°C en la Escala Gay Lussac	38.0	55.0	38.0	55.0
Extracto Seco (g/l)		0.20		5.0
Valores expresados en mg/100 ml. referidos a alcohol anhidro.				
Alcoholes Superio- res en alcohol amílico	0	400	0	400
Metanol	0	300	0	300

	TEQUILA REPOSADO		TEQUILA AÑEJO	
	MINIMO	MAXIMO	MINIMO	MAXIMO
Grado Alcohólico Real a 15°C en la Escala Gay Lussac	38.0	55.0	38.0	55.0
Extracto Seco (g/l)		5.0		5.0
Valores expresados en mg/100 ml. referidos a alcohol anhidro.				
Alcoholes Superio- res en alcohol amílico	0	400	0	400
Metanol	0	300	0	300

#### 5.4) PLAN DE MUESTREO DEL TEQUILA

Los fabricantes y envasadores de Tequila deben sujetarse a un plan de muestreo el cual está condicionado a que lleven un control de calidad permanente y debidamente aprobado y supervisado por la Dirección General de Normas.

En el caso de producto a granel contenido en carros-tanque, pipas o pipones, se tomará de cada uno de estos depósitos una muestra constituida por porciones aproximadamente iguales, extraídas de los niveles inferior, medio y superior y, el volumen extraído no debe ser menor de tres litros.

En el caso del producto contenido en barriles, se debe tomar una muestra constituida con porciones aproximadamente iguales extraídas del número de barriles que se especifica abajo, de tal manera que se obtenga un volumen total no menor de tres litros.

NUMERO DE BARRILES CON TEQUILA DE UN MISMO TIPO.	NUMERO DE BARRILES A MUESTREAR.
Hasta 50	2
De 51 a 500	3
De 501 a 35,000	5

Cada muestra extraída, previamente homogeneizada, debe dividirse en porciones de aproximadamente un litro, cada una de las cuales debe envasarse en un recipiente debidamente precintado, firmando en él las partes interesadas. Estas porciones se repartirán en la forma siguiente: Dos para la Dirección General de Normas y una para la empresa visitada. De las dos muestras para la Dirección General de Normas, una se analiza y la otra debe quedar para caso de tercera.

Cuando el producto se encuentre en recipientes menores, cada muestra debe integrarse con el conjunto de las porciones aproximadamente iguales tomadas del número de envases que se especifica a continuación, de tal manera que se obtenga un volumen total no menor de tres litros. La selección de los envases menores para extraer las porciones de muestra debe efectuarse al azar.

<b>NUMERO DE ENVASES MENORES CON TEQUILA DE UN MISMO TIPO.</b>	<b>NUMERO DE ENVASES A MUESTREAR.</b>
--	---

Hasta 150	3
De 151 a 1,200	5
De 1,201 a 25,000	8
Más de 25,000	13

Cuando el número de envases muestreados resulte insuficiente para reunir los tres litros requeridos como mínimo, se muestrearán tantos envases como sean necesarios hasta completar dicho volumen.

#### **5.5) MARCADO, ETIQUETADO Y ENVASE DEL TEQUILA.\***

Cada envase debe llevar una etiqueta o impresión permanente en la que se anoten en forma destacada y legible las siguientes indicaciones: Nombre del producto, tipo a que pertenece conforme a la clasificación antes mencionada, contenido neto expresado en litros o mililitros, grado alcohólico a 15°C en la Escala de Gay Lussac, domicilio y nombre o razón social del fabricante o la del comerciante bajo cuyas marcas se expende el producto, marca registrada y la leyenda "Hecho en México", además de la leyenda que le corresponde si es Tequila 100% de Agave. En el caso de que el producto se embarque a granel, los datos anteriores figurarán en los documentos de la transacción comercial.

\* Diario Oficial de la Federación de 5 de diciembre de 1970.

#### 5.4) PLAN DE MUESTREO DEL TEQUILA

Los fabricantes y envasadores de Tequila deben sujetarse a un plan de muestreo el cual está condicionado a que lleven un control de calidad permanente y debidamente aprobado y supervisado por la Dirección General de Normas.

En el caso de producto a granel contenido en carros-tanque, pipas o pipones, se tomará de cada uno de estos depósitos una muestra constituida por porciones aproximadamente iguales, extraídas de los niveles inferior, medio y superior y, el volumen extraído no debe ser menor de tres litros.

En el caso del producto contenido en barriles, se debe tomar una muestra constituida con porciones aproximadamente iguales extraídas del número de barriles que se especifica abajo, de tal manera que se obtenga un volumen total no menor de tres litros.

NUMERO DE BARRILES CON TEQUILA DE UN MISMO TIPO.	NUMERO DE BARRILES A MUESTREAR.
Hasta 50	2
De 51 a 500	3
De 501 a 35,000	5

Cada muestra extraída, previamente homogeneizada, debe dividirse en porciones de aproximadamente un litro, cada una de las cuales debe envasarse en un recipiente debidamente precintado, firmando en él las partes interesadas. Estas porciones se repartirán en la forma siguiente: Dos para la Dirección General de Normas y una para la empresa visitada. De las dos muestras para la Dirección General de Normas, una se analiza y la otra debe quedar para caso de terceraía.

Cuando el producto se encuentre en recipientes menores, cada muestra debe integrarse con el conjunto de las porciones aproximadamente iguales tomadas del número de envases que se especifica a continuación, de tal manera que se obtenga un volumen total no menor de tres litros. La selección de los envases menores para extraer las porciones de muestra debe efectuarse al azar.

<b>NUMERO DE ENVASES MENORES CON TEQUILA DE UN MISMO TIPO.</b>	<b>NUMERO DE ENVASES A MUESTREAR.</b>
Hasta 150	3
De 151 a 1,200	5
De 1,201 a 25,000	8
Más de 25,000	13

Cuando el número de envases muestreados resulte insuficiente para reunir los tres litros requeridos como mínimo, se muestrearán tantos envases como sean necesarios hasta completar dicho volumen.

#### **5.5) MARCADO, ETIQUETADO Y ENVASE DEL TEQUILA.\***

Cada envase debe llevar una etiqueta o impresión permanente en la que se anoten en forma destacada y legible las siguientes indicaciones: Nombre del producto, tipo a que pertenece conforme a la clasificación antes mencionada, contenido neto expresado en litros o mililitros, grado alcohólico a 15°C en la Escala de Gay Lussac, domicilio y nombre o razón social del fabricante o la del comerciante bajo cuyas marcas se expende el producto, marca registrada y la leyenda "Hecho en México", además de la leyenda que le corresponde si es Tequila 100% de Agave. En el caso de que el producto se embarque a granel, los datos anteriores figurarán en los documentos de la transacción comercial.

\* Diario Oficial de la Federación de 5 de diciembre de 1970.

El Tequila debe envasarse en recipientes que garanticen su conservación y no alteren su calidad. La capacidad de cada envase no debe ser mayor de cinco litros y en ningún caso se deben usar envases con marcas de otro fabricante, a excepción de cuando se otorguen licencias de denominaciones de origen.

**6) RESOLUCIONES ADMINISTRATIVAS DE MEXICO Y  
LOS ESTADOS UNIDOS DE AMERICA, RELATIVAS  
A LAS DENOMINACIONES "BOURBON" Y "TEQUILA".**

Los Estados Unidos de América no han suscrito el Arreglo de Lisboa\* de fecha 31 de octubre de 1958.

Mediante decreto de fecha 28 de diciembre de 1962, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 31 de diciembre siguiente, México aprobó el Arreglo de Lisboa.

A través del decreto de fecha 9 de abril de 1964, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 11 de julio de 1964, México promulgó el Arreglo de Lisboa.

En consecuencia, México se ha obligado, dentro de los términos del Arreglo de Lisboa, a proteger las denominaciones de origen y los Estados Unidos de América no lo han hecho.

1. Resolución que modifica el numeral 2.1.1. de la Norma Oficial de Calidad para WHISKY DGN-V-I-1969\*\*, misma que entró en vigor a los 60 días a partir de la fecha de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.

Dicha resolución establece que: "No se permitirá a los fabricantes, distribuidores, comerciantes y envasadores radicados en la República Mexicana, el uso del mismo nombre (BOURBON) en las bebidas alcohólicas que se destinan para consumo doméstico o exportación, o expresiones que la incluyan, como tipo Bourbon o

\* Ver Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional.

\*\* Diario Oficial de la Federación de 6 de mayo de 1974.

semejantes, en envases, etiquetados, empaques, propaganda o por cualquier otro medio, que se emplee, capaces de crear confusión en el consumidor o establecer una competencia desleal".

2. Resolución que contempla la norma de fecha 5 de diciembre de 1973\* (EXTRACTO).

#### NORMA DE IDENTIDAD PARA TEQUILA

**ANTECEDENTES.** Durante audiencias sostenidas en abril de 1969, se hizo una propuesta de reconocer el Tequila como un producto distintivo de México. Esta propuesta no fue adoptada en esa ocasión, pero el camino ya había quedado abierto para adoptarla en un tiempo posterior si se demostraba conveniente.

En junio de 1972, el gobierno de México solicitó que los Estados Unidos reconsideraran la proposición de reconocer el Tequila como distintivo de México. Como resultado de esta petición, un aviso de audiencia fue publicado en el Registro Federal, en junio 20, 1973 (38 FR 16075), anunciando una audiencia sobre enmiendas propuestas al 27 CFR Parte 5 que complementarían este cambio. La audiencia fue realizada en julio 24, 1973. Después de la audiencia se otorgaron 60 días para la presentación de argumentos. Ninguna solicitud de cambio fue recibida durante el periodo de 60 días. Como resultado de los comentarios recibidos durante la audiencia, algunos cambios fueron hechos de las enmiendas como fueron propuestas originalmente. Sin embargo, el propósito básico de la enmienda permanece igual, como se describe abajo.

\* FEDERAL REGISTER, Volume 38, Number 233, U.S.A., Washington, D. C., Standard of Identity for Tequila, pages 33470 y 33471.

#### EXPLICACION DE ENMIENDAS

El propósito de estas enmiendas, es cambiar la norma oficial de identidad para el Tequila, de manera de hacer que Tequila sea un producto distintivo de México. Esto significará que después de que estas enmiendas entren en vigor, el término "Tequila" no podrá ser usado comercialmente en los Estados Unidos para describir ningún producto que no haya sido manufacturado en México en cumplimiento de las leyes aplicables de este país. Esta es idéntica a la protección que ya se ha otorgado a términos tales como "cognac", "Scotch whisky". En reciprocidad, el Gobierno Mexicano ha convenido reconocer el whisky bourbon como un producto distintivo de los Estados Unidos.

#### EXPLICACION DE CAMBIOS SUBSECUENTES A LA NOTIFICACION DE LA AUDIENCIA.

Este documento incorpora dos cambios importantes a las enmiendas propuestas como fueron originalmente publicadas en el aviso de la audiencia. Estos cambios se describen abajo:

Mezclas de destilados. La frase: "y también incluye mezclas solamente de dichos destilados", cuyos aparecen en la presente norma de identidad para Tequila, fue dejada fuera inadvertidamente, del texto publicado en el aviso de audiencia. Como corresponde, la frase está nuevamente en su lugar apropiado en 27 CFR 5.22 (g). Esta permitirá que quede claro que, Tequila puede ser una mezcla de destilados fermentados dentro de los límites prescritos. (5.22 (g) enmendado).

Prueba de embotellado. La frase "y embotellada a prueba de no menos de 80%", está insertada hacia el final de la primera oración en 27 CFR 5.22 (g). El texto como fuera publicado en el aviso de audiencia tenía esta frase al final de la segunda oración. Esto dio a algunos lectores la impresión de que el Tequila no podía ser embotellado fuera de México. La nueva palabra orden esclarece que, no obstante el Tequila debe ser elaborado en México totalmente dentro de la República Mexicana, éste puede ser embotellado fuera de México (5.22(g) enmendado).

Cambios específicos subsecuentes al aviso de la Audiencia.

1. Párrafo 1, se cambia para que se lea como se señala abajo.

2. Párrafo 2, se cambia para que se lea como se señala abajo.

3. Esta decisión del Tesoro vendrá a entrar en vigor en Febrero 1, de 1973.

(27, USC 205 y 206 (49 Stat. 981, como se enmendó, 985, como se enmendó)).

#### TEQUILA COMO UN PRODUCTO CARACTERISTICO DE MEXICO

Párrafo 1. Las reglas en el 27 CFR (5.22 (g)), se enmiendan para reconocer al Tequila, como un producto característico de México).

Al ser enmendado se lee:

##### 5.22 La norma de identidad.

(g) Clase 7, Tequila.- "Tequila", es una bebida alcohólica destilada de una mezcla fermentada derivada principalmente de el Agave Tequilana Weber (de la variedad azul), con substancias fermentables adicionales o sin ellas, destiladas de tal manera que el destilado posee el sabor, aroma y características generalmente atribuidas al Tequila y embotelladas a una prueba no menor de 80°, y además incluye mezclas exclusivamente de tales destilados. El Tequila es un producto característico de México, manufacturado en México conforme a las leyes de México, que regulan la manufactura del Tequila para consumo en ese país.

Párrafo 2. Las reglas en 27 CFR 5.52(c) son enmendadas para requerir un certificado de autenticidad para todo aquel Tequila importado en botellas. Como se enmendó 5.52(c) dice:

#### 5.52 Certificado de edad y origen.

(c) Tequila.- (1) importado en botellas, no será liberada de la custodia aduanal para su consumo, a menos que un certificado de un funcionario del Gobierno Mexicano, debidamente autorizado, se presente avalando que el producto está autorizado para ser designado como Tequila conforme a las leyes correspondientes y reglas del Gobierno Mexicano y este certificado se archive junto con la solicitud de liberación.

(2) Si la etiqueta de cualquier tequila importado en botellas, contiene alguna declaración de tiempo, el Tequila no será liberado de la custodia aduanal para consumo, a menos que un certificado de un funcionario debidamente autorizado del Gobierno Mexicano, avale la edad del tequila más recientemente elaborado y embotellado, sea archivada junto a la solicitud de liberación. La edad certificada será el periodo durante el cual el Tequila ha sido almacenado en recipientes de roble después de su destilación y antes de su embotellado.

(FR Doc.73-25787 Presentado 12-4-73; 8:45 a.m.).

Lo anterior significa que el Tequila puede ser exportado a granel de México y embotellado en Estados Unidos; esto tiene como consecuencia que el Tequila embotellado en Estados Unidos no pueda ser inspeccionado y vigilado por las Autoridades Mexicanas, en virtud de que esta Autoridad no tiene jurisdicción territorial en los Estados Unidos de América, para verificar que el producto envasado en Estados Unidos cumpla con las especificaciones que consigna la norma NOM-V-7-1978, en relación con el envasado del Tequila, perdiendo en consecuencia el control de autenticidad del producto; es decir, la Resolución que comentamos no dá protección a la autenticidad del producto amparado con la denominación de origen Tequila, envasado en los Estados Unidos de América.

Como se demuestra, México se compromete sin restricción alguna, a que no sea usada la denominación BOURBON por los fabricantes, distribuidores, comerciantes y envasadores de bebidas alcohólicas establecidos en la República Mexicana.

En cambio, los Estados Unidos de América permiten el uso de la denominación de origen "TEQUILA" a los envasadores de bebidas alcohólicas ubicados en su territorio, sin permitir el control y vigilancia de la autenticidad del producto Tequila, por el Gobierno de los Estados Unidos Mexicanos.

## CONCLUSIONES

- 1°. Los signos distintivos son componentes de la propiedad industrial que están estrechamente ligados a las actividades industriales, comerciales, agrícolas y de prestación de servicios.
- 2°. Las denominaciones de origen tienen un carácter particular ya que por su naturaleza misma necesariamente designarán un producto y en ningún caso a una persona o empresa.
- 3°. A diferencia de otros derechos de propiedad industrial, la denominación de origen no es una creación intelectual sino del fruto del íntimo vínculo que une a un grupo de hombres y a la tierra que lo sostiene.
- 4°. La existencia del Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional demuestra la importancia legal y económica que tienen las denominaciones de origen como parte integrante del Derecho de propiedad industrial.
- 5°. La denominación de origen no es susceptible de apropiación privada y no puede volverse del dominio público; así, la denominación de origen se considera como un elemento del patrimonio nacional. Esta característica siempre depende de una modalidad de reconocimiento de derecho público y se coloca bajo el control del Estado.
- 6°. Los consumidores de los productos exportados por países en desarrollo se hallan frecuentemente en los países industrializados. Es, por tanto, importante que en esos países las denominaciones de origen de los países en desarrollo se vean debidamente protegidas.

- 7\*. De no establecer los controles necesarios e implementar las acciones adecuadas, se corre el riesgo de que la denominación de origen "TEQUILA" deje de identificar a la sociedad mexicana, a su cultura y se desarticule una actividad económica del país, ya que en la práctica algunos usuarios autorizados que producen "Tequila", lo comercializan a extranjeros sin celebrar un convenio de licencia debidamente autorizado por la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial.
- 8\*. Concebida inicialmente para salvaguardar los intereses de los productores y garantizar la protección de los consumidores, la denominación de origen se convirtió rápidamente en un instrumento de desarrollo económico. Hoy en día, la denominación de origen ha demostrado su utilidad como instrumento jurídico y comercial, y el resultado de dicho éxito ha sido la lucha contra la usurpación nacional o internacional de las denominaciones de origen.
- 9\*. En la coyuntura histórica actual, en que la nueva modernidad se manifiesta ya como interdependencia económica entre las naciones, comunicaciones instantáneas, globalización de la economía, clima de distensión, creciente polarización de recursos y niveles de desarrollo entre países ricos y pobres, avances tecnológicos, la búsqueda de una nueva política financiera realista, un nuevo orden internacional, cuyas bases se encuentran aún en vías de definición; en los grandes mercados: norteamericano, europeo y asiático, los fabricantes de productos de calidad, como los amparados por una denominación de origen, están obligados a tener una presencia mundial adecuada.

- 10\*. La protección de la denominación de origen es indispensable, para proteger tanto al productor que pone todos sus esfuerzos en la elaboración de un producto de calidad, como al consumidor que tiene el derecho de conocer la autenticidad sobre los productos puestos a su disposición.
- 11\*. La propiedad industrial siempre ha defendido las creaciones del espíritu humano, dentro de las cuales se encuentra las denominaciones de origen, y es un deber preservar esa conjunción entre esta creatividad del hombre y el genio de la naturaleza.
- 12\*. La tutela a las denominaciones de origen debe implicar necesariamente la aplicación de una sanción adecuada, en relación, principalmente, a la naturaleza de orden público de las disposiciones jurídicas que se transgreden, y a la importancia que las denominaciones de origen protegidas tiene para nuestro desarrollo económico.

## APENDICE

- A) LISTA DE LOS MIEMBROS DE LA CAMARA REGIONAL DE LA INDUSTRIA DEL TEQUILA Y ESTADISTICAS DE PRODUCCION Y EXPORTACION DE TEQUILA.

Consideramos como de gran interés, que el lector de este trabajo, tenga una información clara sobre quiénes y en dónde están los productores de "tequila"; Asimismo, de que cuente con datos ciertos sobre la producción y exportación del "tequila".

196

DIRECTORIO SOCIOS "PRODUCTORES" DE LA CAMARA REGIONAL DE LA INDUSTRIA TEQUILERA  
CALZ. LAZARO CARDENAS N° 3289 5° PISO, COL. CHAPALITA  
45000 GUADALAJARA, JAL. TEL. 21-50-21 FAX 47 20 31

NOMBRE O RAZON SOCIAL	NOMBRE DE FABRICA	DOM. Y TEL FABRICA	NOMBRE REPRESENTANTE	DOM. COH. Y TEL.
Cía. Destiladora de Arenal, S. A. <u>*Inactiva su producción.</u>	Planta de Envasamiento	Av. Ferrocarril N°40 45350, Arenal, Jal.	Ing. Javier Fernández García	Cond. Guadalajara, Desp. 600 44100 Guadalajara, Jal. Tel. 14-61-55
Destiladora Azteca de Jalisco, S. A.	El Llano	Silverio NÚñez N° 108 46400, Tequila, Jal. Tel. 2-02-46	Sr. Jaime Orendain H.	Silverio NÚñez N° 108 46400, Tequila, Jal. Tel. 2-02-46
Destiladora de Occidente, S. A. de C. V.	La Martineña	Silverio NÚñez N° 114 46400, Tequila, Jal. Tel. 2-00-10	Sr. José Manuel Ortiz	Jesús N° 24 46400 Tequila, Jal. Tel. 25-58-99
Destiladora González González S. A. de C. V.	La Peregrina	Puerto Altata N° 1131 44320 Guadalajara, Jal. Tel. 37-85-35 37-84-84	Lic. Rodolfo González C.	Puerto Altata N° 1131 44320 Guadalajara, Jal. Tel. 37-85-35 37-84-84
Empresa Ejidal Tequilera Amatitán	La Nueva Reforma	Cam. a la Barranca del Tecuane s/N° 45380 Amatitán, Jal.	Sr. Salvador Valdez	Cam. a la Barranca del Tecuane s/N° 45380 Amatitán, Jal.
Eucario González, S.A.	Santa Cruz	P. Himno Nacional N° 5 46400 Tequila, Jal. Tel. 2-01-78 2-04-70	Sr. Nicanor Serna P.	P. Himno Nacional N° 5 46400 Tequila, Jal. Tel. 2-01-78 2-04-70
Jorge Salles Cuervo y Sucres, S. A. de C. V.	La Guarreña y La Regional	Arroyo de Atizcoa y Chiapas 46400 Tequila, Jal. Tel. 2-02-39 2-01-27	Lic. Juan Pablo Ulloa B.	Leandro Valle N° 991 44100 Guadalajara, Jal. Tel. 14-94-99 13-79-58
La Arandina, S.A. de C.V.	La Arandina	Granja Sta. Ma. de La Paz "Chilarejo" 47180 Arandas, Jal. Tel. 3-03-73	Lic. Carlos Wolfper B.	Prisciliano Sánchez N° 1049 44100 Guadalajara, Jal. Tel. 25-38-30 26-57-23

197

NOMBRE O RAZON SOCIAL	NOMBRE DE FABRICA	DOM. Y TEL FABRICA	NOMBRE REPRESENTANTE	DOM. COM. Y TEL.
La Madrileña, S.A. de C.V.	La Unión	Carr. Guadalajara-La Piedad Km. 64, 47730 Tototlán, Jal.	Ing. Pedro Velasco M.	Carr. Guadalajara-La Piedad Km. 64, Tototlán, Jal. Tel. 6-01-83
Productos Especiales de Tequila, S. A.	La Arenita	Tabasco N° 34 46400 Tequila, Jal. Tel. 2-01-29	Sr. Ramiro Orendain H.	Gob. Curiel N° 3869 44470 Guadalajara, Jal. Tel. 12-85-44
Río de Plata, S.A. de C.V.	Río de Plata	Río Tuito N° 1191 44870 Guadalajara, Jal. Tel. 35-50-51 35-50-93	Sr. Manuel García V.	Río Tuito N° 1191 44870 Guadalajara, Jal. Tel. 35-50-51 35-50-93
Satisfactores, S.A. de C.V.	La Alegría	16 de Septiembre N° 382 47750 Atotonilco El Alto, Jal. Tel. 3-03-77	C.P. Leticia Ramos V.	Hidalgo N° 2063 44680 Guadalajara, Jal. Tel. 30-22-12
Tequila Caballito Cerrero, S. A. <u>*Inactiva su producción</u>	Planta de Envasamiento	Barranca de Tecuane 45380 Amatitán, Jal.	Lic. Javier Jiménez V.	Gral. San Martín N° 581 44100 Guadalajara, Jal. Tel. 13-17-97
Tequila Cascahuín, S. A.	El Cascahuín	Av. Ferrocarril s/N° 45350 Arenal, Jal.	Sr. Carlos Rosales T.	Hospital N° 423 44280 Guadalajara, Jal. Tel. 14-99-58
Tequila Cazadores de Jalisco, S. A.	El Gallito	Km. 1 Carretera Arandas Guadalajara 47180 Arandas, Jal.	Srita. Gabriela Bañuelos	Km. 1 Carretera Arandas-Guadalajara 47180 Arandas, Jal. Tel. 3-04-50
Tequila Centinela, S. A. de C. V.	El Centinela	Rancho El Centinela 47180 Arandas, Jal.	Sr. J. Jesús Hernández M.	Francisco Mora N° 8 47180 Arandas, Jal. Tel. 3-04-68
Tequila Cuervo, S. A.	La Rojeña	24 de Enero N° 73 46400 Tequila, Jal. Tel. 2-00-11 2-00-50	C.P. Juan Carlos Alarcón Valdez	Periférico Sur N° 8500 Tramo Horelia Chapala Tlaquepaque, Jal. Tel. 31-10-50 31-56-10
Tequila El Viejito, S. A. de C. V.	El Viejito	Ramón Corona N° 57 47750 Atotonilco El Alto, Jal. Tel. 7-05-57	Srita. Elena Núñez H.	Eucalipto N° 2234 44900 Guadalajara, Jal. Tel. 12-90-92

198

NOMBRE O RAZON SOCIAL	NOMBRE DE FABRICA	DOM. Y TEL FABRICA	NOMBRE REPRESENTANTE	DOM. COM. Y TEL.
Tequila Herradura, S. A. de C. V.	San José del Refugio	Ex-Hacienda San José del Refugio 45380 Amatitán, Jal. Tel. 5-00-11	Lic. Guillermo Romo de La Peña	Av. 16 de Septiembre N° 635 44180 Guadalajara, Jal. Tel. 13-16-98
Tequila La Parreñita, S. A. de C. V. <u>*Inactiva en producción</u>	La Parreñita	Salvador Allende N° 700 45350 Arenal, Jal.	Sr. Jorge Ruiz Ibarra	Av. Alcalde N° 859 44280 Guadalajara, Jal. Tel. 13-60-76
Tequila Orendain de Jalisco, S. A. de C. V.	La Mexicana	Tabasco N° 208 46400 Tequila, Jal. Tel. 2-01-28 2-02-08	Sr. Carlos Orendain H.	Tabasco N° 208 46400 Tequila, Jal. Tel. 2-01-28 2-02-08
Tequila San Matías de Jalisco, S. A. de C. V.	La Argentina	Ojo de Agua de Latillas Tepatitlán, Jal.	Sr. J. Jesús Rodríguez	J.J. González Gallo N° 2565 44890 Guadalajara, Jal. Tel. 35-20-46 30-09-58
Tequila Sauza, S.A. de C.V.	La Perseverancia	Silverio Núñez N° 80 46400 Tequila, Jal. Tel. 2-02-43	Sr. Jorge Berrueta	Av. Vallarta N° 3273 44100 Guadalajara, Jal. Tel. 47-97-76 47-66-74
Tequila Siete Leguas, S. A. de C. V.	El Centenario	Prol. Av. Hidalgo s/N° y 16 de Septiembre N° 334 47750 Atotonilco El Alto, Jal. Tel. 7-02-57	Sra. Martha L. González	Av. Independencia N° 3 60 47750 Atotonilco, El Alto, Jal. Tel. 7-09-96 7-09-99
Tequila Tapatio, S.A.	La Alteña	Rancho El Nacimiento 47180 Arandas, Jal.	Ing. Felipe Camarena O.	Alvaro Obregón N° 37 47180 Arandas, Jal. Tel. 3-04-25
Tequila Tres Magueyes, S. A. de C. V.	La Primavera	Porfirio Díaz N° 17 47150 Atotonilco El Alto, Jal. Tel. 7-04-50 7-08-30	Srita. Ma. del Refugio Navarro	Golfo de Cortés N° 3061-A Fracc. San Lucas Tel. 30-30-34 30-12-31
Tequila Viuda de Martínez, S. A.	Viuda de Martínez	Rancho La Laja 45430 Zapotlanejo, Jal.	Sr. José Manuel Ortiz	Jesús N° 24 44670 Guadalajara, Jal. Tel. 25-58-99

179

NOMBRE O RAZON SOCIAL	NOMBRE DE FABRICA	DOM. Y TEL FABRICA	NOMBRE REPRESENTANTE	DOM. COM. Y TEL.
Tequila Viuda de Romero, S.A.	La Quintaneña	José Ma. Morelos N° 285 46400 Tequila, Jal. Tel. 2-00-06 2-01-61	Ing. Luis F. González M.	José Ma. Morelos N° 285 46400 Tequila, Jal. Tel. 2-00-06 2-01-61
Tequileña, S. A. de C. V.	La Tequileña	Ramón Corona N° 155 46400 Tequila, Jal. Tel. 2-00-16 2-00-54	Sr. Héctor Pérez de la Vega R.	Ramón Corona N° 155 46400 Tequila, Jal. Tel. 2-00-16 2-00-54
Tequilera de Los Altos S. A.	La Florida	Reforma N° 100 La Laja 45430 Zapotlanejo, Jal. Tel. 5-02-10	Ing. Marco A. Rodríguez	Reforma N° 100 La Laja 45430 Zapotlanejo, Jal. Tel. 5-02-10
Cía. Destiladora de Acatlán, S. A.	Planta de Envasamiento		Sr. Jesús Contreras Ponce	Acatlán de Juárez, Jal. Tel. 2-01-77
Fábrica de Tequila Santa Fé, S.A.	Planta de Envasamiento		Sr. Paulino Ruelas	Calle Ocampo N° 21 Antonio Escobedo Guadalajara, Jal. Tel. 43 79 72
Viuda Ruiz S.A. de C.V.	Rancho Casco La Laguna Arenal, Jal.		Sr. Juan de la Cruz Ruiz	Hidalgo N° 825 Guadalajara, Jal. Tel. 26-28-33

**"CAMARA REGIONAL DE LA INDUSTRIA TEQUILERA"  
(TEQUILA 55° G.L.)**

ARO	CONSUMO NACIONAL APARENTE*	EXPORTACION	PRODUCCION
1978	32'185,264	24'524,429	56'709,693
1979	31'600,303	23'280,284	54'880,587
1980	35'513,390	24'139,395	59'652,785
1981	22'038,318	25'941,835	47'980,153
1982	28'063,326	25'309,492	53'372,818
1983	33'746,506	28'816,689	62'563,195
1984	30'647,836	30'883,929	61'531,765
1985	21'915,726	31'076,219	52'991,945
1986	13'627,888	30'154,458	43'782,346
1987	22'801,004	33'483,482	56'284,486
1988	18'360,025	35,167,669	53,527,694
1989	16'133,123	41'007,398	57'140,521
1990	21'080,509	42'841,316	63'921,827

\* La Cámara lo considera aparente, en virtud de que parte de la producción puede estar almacenada o inventariada y aún no se consume.

EXPORTACIONES POR PAISES EN ORDEN DE IMPORTANCIA 1990\*  
(TEQUILA 55° G.L.)

	GRANEL	ENVASADO	TOTAL	%
1.- Estados Unidos	37'334,625	334,872	37'669,497	87.92
2.- Alemania	1'691,024	165,265	1'856,289	4.33
3.- Bélgica	776,900	70,437	847,337	1.97
4.- Francia	245,604	374,144	619,748	1.44
5.- Canadá	8,624	491,329	499,953	1.16
6.- Australia	352,424	218	352,642	0.82
7.- Italia	80,000	139,614	219,614	0.51
8.- Escocia	102,000	28,507	130,507	0.3
9.- Japón	23,999	79,268	103,267	0.24
10.- España		63,591	63,591	0.14
11.- Holanda	13,090	39,380	52,470	0.12
12.- Suecia		52,360	52,360	0.12
13.- Inglaterra		51,272	51,272	0.11
14.- Nueva Zelanda	50,050		50,050	0.11
15.- Grecia		43,897	43,897	0.10
16.- Dinamarca		38,060	38,060	0.08
17.- Costa Rica		30,794	30,794	0.07
18.- Suiza	28,250		28,250	0.06
19.- Portugal	16,000	3,005	19,005	0.04
20.- Chile		17,099	17,099	0.03
21.- Austria	4,000	12,575	16,575	0.03
22.- Panamá		14,111	14,111	
23.- Hong Kong		10,401	10,401	
24.- Paraguay		9,414	9,414	
25.- Brasil		8,632	8,632	
26.- República Dominicana		7,122	7,122	
27.- Irlanda		4,886	4,886	
28.- Yugoslavia		4,554	4,554	
29.- Bahamas		4,424	4,424	>0.18
30.- Malasia		3,109	3,109	
31.- Indonesia		2,772	2,772	
32.- Ecuador		2,618	2,618	
33.- Singapur		2,530	2,530	
34.- Venezuela		327	327	
35.- Otros Países		4,141	4,141	
<b>TOTAL EXPORTADO</b>	<b>40'726,590</b>	<b>2'114,728</b>	<b>42'841,318</b>	<b>100.00%</b>

\* Datos proporcionados por la Cámara Regional de la Industria Tequilera, las cantidades se refieren a litros.

## **B) GLOSARIO DE BEBIDAS ALCOHOLICAS**

**Se incluye con la finalidad de destacar la gran variedad de bebidas alcoholicas que existen; Asimismo, para tener un concepto preciso de las más importantes.**

**AGUAMIEL.** El jugo que se obtiene, después de raspar la copa o cajete del maguey pulquero y constituye el sustrato fermentable para obtener el pulque.

**AGUARDIENTE DE CAÑA.** Es la bebida alcohólica destilada, obtenida por fermentación principalmente alcohólica de mostos preparados de jugo de caña de azúcar (guarapo), concentrado de éste (meladura, piloncillo) o mieles incristalizables (melaza), y destiladas en alambique de olla o columna, siempre y cuando no se elimine durante su destilación los componentes que condicionan las características de esta bebida.

**ALCOHOL NO POTABLE.** Los productos cuyo contenido alcohólico sea mayor de 55° G.L.

**ANIS.** Es el producto elaborado con espíritu neutro, alcohol de calidad o alcohol común, y los principios aromáticos naturales de las semillas del anís, pudiendo ser aromatizados, además con otros productos de origen vegetal.

El anís puede ser dulce o seco, cuando el contenido de azúcares en el anís ya embotellado sea de 10.1% a 35% (peso sobre volumen). Se tratará de un anís seco; cuando el contenido de edulcorantes sea menor de 10% (peso sobre volumen) el producto se denominará anís seco.

La graduación alcohólica del anís y del anís seco, ya embotellado, deberá ser entre 38° G.L. y 55° G.L.

La información que no tiene número de cita se tomó del Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios (Diario oficial de la Federación, Primera Sección, de 18 de enero de 1988), p.p. 104 a 118.

**ANIS DESTILADO.** El producto obtenido por destilación de espíritu neutro, alcohol de calidad, alcohol común en presencia de semillas de anís, las cuales podrán estar mezcladas con otras plantas aromáticas. El redestilado podrá ser edulcorado o no.

La graduación alcohólica del anís destilado deberá ser entre 38° G.L. y 55° G.L. Este producto, ya embotellado, podrá tener un contenido de azúcares de 10.1% a 35% (pesos sobre volumen), en cuyo caso se denominará anís destilado dulce.

Cuando el contenido de azúcares sea inferior al 10% (peso sobre volumen), el producto se denominará anís destilado seco.

**ANNISSETE.** Es el producto obtenido de una manera similar al anís o anís destilado, pero cuya graduación alcohólica, ya embotellado, sea entre 24° G.L. y 38° G.L. y cuyo contenido en azúcares sea mayor de 35% (peso sobre volumen).

**AÑEJO O AÑEJADO.** Para que las bebidas alcohólicas destiladas y ciertos licores, puedan llevar en su denominación los términos "añejo" o "añejado", deberán cumplir esta etapa del proceso en barrica, durante el periodo que en cada caso señale la norma correspondiente.

**BACANORA.** Bebida alcohólica destilada en la que se emplea para la fermentación el jugo de las "cabezas" o "piñas" tatemadas de algunas especies silvestres de agave que se desarrollan en el estado de Sonora.

#### **BEBIDAS ALCOHOLICAS, CLASIFICACION.**

##### **A) POR SU CONTENIDO ALCOHOLICO:**

- I De bajo contenido alcohólico, las que tengan un contenido alcohólico entre 2° G.L. a 6° G.L.

II De contenido alcohólico medio, las que tengan de 6.1° G.L. hasta 20° G.L.

III De alto contenido alcohólico, de 20.1° G.L. hasta 55° G.L.

**B) POR SU PROCESO DE ELABORACION:**

I Bebidas fermentadas.

II Bebidas destiladas.

III Licores.

**BEBIDAS ALCOHOLICAS POTABLES.** Las que contienen alcohol etílico en una proporción mayor del 2% y hasta 55% en volumen, a 15°C.

Los contenidos alcohólicos se entenderán referidos a la escala Gay Lussac, o sea, alcohol por ciento en volumen a 15°C., siendo la abreviación G.L.

El artículo 3°, fracción V, de la Ley del Impuesto especial sobre Producción y Servicios (Diario Oficial de la Federación 30 de diciembre de 1980) reformada por el artículo Noveno de la ley que establece, reforma adiciona y deroga diversas disposiciones fiscales, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 31 de diciembre de 1982, dispone que se entenderá por BEBIDAS ALCOHOLICAS: las que a la temperatura de 15° centígrados tengan una graduación alcohólica de más de 3° G.L., hasta 55° G.L., incluyendo al aguardiente y a los concentrados de bebidas alcohólicas aún cuando tengan una graduación alcohólica mayor.

El artículo Decimosexto, fracción IV, inciso a), punto 3 de la ley que establece, reforma, adiciona y deroga diversas disposiciones fiscales (Diario Oficial de la Federación 31 de diciembre de 1988), dispone que en la enajenación de bebidas alcohólicas se aplicará la tasa impositiva del 50%.

La Ley Miscelánea en materia fiscal, correspondiente al año de 1991, en su artículo decimo octavo fracción III, establece que se seguirá aplicando la tasa impositiva arriba indicada.

#### **BEBIDAS ALCOHOLICAS PREPARADAS ENVASADAS.**

Son las que se obtienen por la mezcla de bebidas destiladas o fermentadas genuinas, agua, azúcar, frutas, aceites esenciales, esencias, estabilizadores y conservadores permitidos para esta clase de productos.

Se clasifican en:

- I Bebidas alcohólicas refrescantes.
- II Cocteles.

**BEBIDA ALCOHOLICA REFRESCANTE.** Son las elaboradas únicamente con no menos de 50% de vino, agua y bióxido de carbono o agua carbonatada, aceites esenciales de cítricos, ácido cítrico, azúcar y ácido sórbico o sus sales alcalinas como conservadores.

Su graduación alcohólica será no menor de 4.5° G.L. ni mayor de 10° G.L.

**BEBIDAS DESTILADAS.** Son aquellas que se obtengan por destilación de líquidos fermentados que se hayan elaborado a partir de productos vegetales en los que la totalidad o una parte de los azúcares fermentables provenientes de los hidratos de carbono que contenga, hayan sufrido como principal fermentación la alcohólica, siempre y cuando el destilado no haya sido rectificado totalmente, por lo que el producto deberá contener las sustancias secundarias formadas durante la fermentación y destilación y que son características de cada tipo de bebida.

Como excepción a lo anterior, en el caso del Vodka, el procedimiento de rectificación es exigible, por su naturaleza y características.

Las bebidas alcohólicas destiladas se conocerán y denominarán con las palabras "aguardiente de \_\_\_\_\_", seguidas del nombre del producto vegetal que en mayor cantidad se haya empleado en obtenerlas.

Las bebidas alcohólicas destiladas, que tienen un nombre característico sancionado por la costumbre, podrán tener dicha denominación en lugar de "aguardiente de \_\_\_\_\_".

Dichas bebidas alcohólicas son las siguientes:

**Bebidas regionales:**

Bacanora, Comiteco, Mezcal, Sotol, Tequila y otras específicas de alguna región del país.

**Otras bebidas:**

Brandy, Tipo Calvado, Ginebra, Kirsch, Ron, Vodka y Whisky.

**BEBIDAS FERMENTADAS.** Son las que se obtienen de la fermentación, principalmente alcohólica del producto que sirve de base para la elaboración de la mencionada bebida.

Se consideran bebidas fermentadas los VINOS, las SIDRAS, la CERVEZA y el PULQUE.

**BRANDY.** Es el aguardiente obtenido por destilación de vinos 100% de uva fresca.

**CASSIS.** Es el producto obtenido por edulcoración de un macerado de cassis en brandy. Se podrá añadir para la maceración hasta un 5% de frambuesas y/o grosellas.

**CERVEZA.** La bebida fermentada elaborada con malta, (todos los granos de cereales germinados artificialmente), lúpulo (la flor femenina de la planta así llamada, o los derivados de dicha flor) y agua potable, o con infusiones de cualquier semilla farinácea procedente de gramíneas o leguminosas, raíces o frutos feculentos o azúcares como adjuntos de la malta, con adición de lúpulos o sucedáneos en éstos.

Los porcentajes de las materias primas empleadas para la elaboración de este producto, obedecerán a lo que señale la norma correspondiente.

De conformidad con el proceso, materias primas y especificaciones físico-químicas, la cerveza podrá ser de tres tipos:

- I Clara (Pilsener).
- II Semioscura (Viena).
- III Negra (Munich).

**COCTEL.** Bebida alcohólica elaborada únicamente con bebidas destiladas genuinas, agua, azúcar, jugos de frutas, aceites esenciales, esencias naturales, concentrados de frutas y otros productos de fruta, colorantes naturales y artificiales, el ácido sórbico o sus sales alcalinas como conservadores, y enturbiadores naturales, en su caso, en proporciones que se establezcan en la norma.

Su graduación alcohólica será no menor de 12.5° G.L. ni mayor de 24° G.L.

**COCTEL (COCKTAIL).** m. En México se creó esta combinación de refrescantes bebidas exóticas y tropicales conocidas antiguamente como "cola de gallo". Los antecedentes revelan que cuando los marineros extranjeros arribaban al estado de Campeche a cargar caoba y otras maderas preciosas también visitaban las tabernas del lugar para apagar su sed. En uno de estos sitios había un tabernero que los atendía y les servía sus fuertes vinos, especialmente ron, que consumían en grandes cantidades, pero como en cierta ocasión no tuvo licor suficiente para atender a su clientela, con el poco que tenía y jugo de frutas hizo una mezcla de licores, vinos y jugos de distintos colores.

El brebaje jugó a los marinos principalmente ingleses y como se veía de diversos colores, el cantinero llamó a su bebida "cola de gallo", que naturalmente los visitantes llamaron en inglés cock-tail, que significa lo mismo.

No tardaron los marineros ingleses en popularizar el nuevo nombre en las tabernas de los pueblos en donde desembarcaban. De ahí partió la fiebre de las bebidas compuestas y se multiplicaron los cocteles, mezcla inagotable de frutas y colores. Su fama se extendió a tal grado que han surgido a través de los años un sinnúmero de combinaciones y nombres que los identifican: piña colada, vampiro, daiquiri, alexander, el americano, scorpion, coco loco, sangria rusa, planter punch, piña sorpresa, y otros más.

Algunos de estos cocteles siguen siendo mexicanos por su origen, aunque se tomen también fuera del país. (1)

**COLONCHE.** Aparentemente, el origen de la palabra colonche es desconocido, aunque probablemente proceda del castellano. Los nahuas designaban al colonche con el nombre de nochoctli, que significa vino de cacto, y usaban el nombre metoctli para el pulque, que quiere decir vino de maguey.

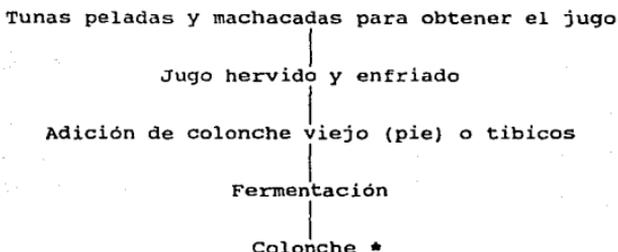
El colonche es una bebida que se obtiene por fermentación de jugo de tunas de varias especies de nopales, principalmente de *Opuntia streptacantha* Lem. (tuna cardona), *O. robusta* Wendl. (tuna tapona), *O. leucotricha* D. C. (duraznillo) y *O. orbiculata* Salma-Dyck (tuna pintadera). Es una bebida autóctona bastante antigua, que Diguett (1928) estima en alrededor de 2 mil años, al igual que el pulque. Es muy apreciada por algunos grupos indígenas de las regiones áridas del noroeste de México, como los tarahumaras de Chihuahua y los yaquis de Sonora, aunque también es preparado y consumido por los mestizos de San Luis Potosí y Zacatecas. La elaboración del colonche está supeditada a la época del año en que los nopales producen frutos y, como en el caso del pulque, la cantidad ingerida varía entre los consumidores habituales.

Cuando el colonche tiene pocas horas de fermentación es dulce, gaseoso, de olor ligeramente butiráceo y de bajo contenido alcohólico, pero después de unos cuantos días se torna ácido y es descartado.

(1) NOTAS SOBRE MEXICO. Unidad de Información y Publicaciones Embajada de México en Guatemala. 16 Calle 1-45, Zona 10, Guatemala C. A., Año 1, no. 18, 15 mayo 1990, p. 19 (Impreso en Guatemala por Papelera Fuentes)

En la actualidad el procedimiento para preparar el colonche, es esencialmente el mismo que se ha seguido por siglos y la labor es realizada principalmente por las mujeres. La fermentación del jugo de tuna ya cocido y frío se lleva a cabo espontáneamente, o es promovida mediante la adición de colonche viejo (pie) o de tibicos; estos últimos son asociaciones de bacterias y levaduras.

**Diagrama de flujo del proceso de elaboración del colonche:**



**COMITECO.** Bebida alcohólica destilada y rectificada proveniente de la fermentación de mostos preparados con aguamiel natural de agaves.

**COÑAC (COGNAC).** Los viñedos de la Charente hoy dedicados exclusivamente a la elaboración de cognac, eran en otro tiempo los mediocres proveedores de un vino muy inferior de los marinos que llegan a Gran Bretaña y los Países Bajos para comprar sal. Hasta el siglo XVII no se les ocurrió a algunos de estos inmigrantes empezar a "quemar" el vino, pero una vez efectuado el experimento corrió enseguida la voz. Un tal Martell vino de las islas del Canal, un tal Hennessy vino desde Irlanda y un tal Hine acudió desde Dorset. Cognac había encontrado su métier. (2)

(2) Johnson Nugh. Atlas Mundial de vinos y licores, II Edición, revisada y ampliada editorial Blume, Milanesdo 21-23. Barcelona 17, págs. 258 y 259.

\* Miguel Ulloa y otros, fermentaciones Tradicionales Indígenas de México, serie de Investigaciones sociales, Instituto Nacional Indigenista, México, 1987.

La denominación de origen abarca casi dos departamentos al norte del estuario del Gironda, toda la cuenca desdibujada del río Charente e incluso los islotes del golfo de Vizcaya.

El cognac se destila en los meses de invierno, nada más al concluir el proceso de fermentación del vino. El vino se calienta en un depósito y después se hierve sobre fuego de carbón. Se requieren dos destilaciones para obtener la fracción formada por la cantidad exacta de alcohol y factores congenéricos; la segunda vez, sale del alambique, transparente y limpio con un contenido del alcohol del 70%; un barril de cognac por cada diez litros de vino.

El cognac nuevo es áspero, muy fuerte e incompleto. Envejecer el roble es una parte del proceso tan importante como la destilación. El bosque de Limousin, 128 km. al este, facilita el material perfecto, una madera de roble de alta porosidad y muy bajo contenido de tannino. Dos años en un barril de limousin es el mínimo legal para cualquier cognac. De hecho, la mayor parte de los buenos tienen tres, y los VSOP (very special old pale) han permanecido en barril cinco o más años. Los aireados chais donde reposan los barriles están diseminados por toda la región, con sus tejados tiznados por un hongo que vive en las emnaciones, pues el ritmo de la evaporación es extraordinario, hasta el punto de que cada año se pierde por esta causa tanto cognac como el que se consume en toda Francia. Es en el curso del siglo XVII que los viticultores de "Charente", que hasta esta época habían entregado su vino por el consumo, se pusieron a destilarla.

Vieron en esa operación un remedio a la crisis de malas ventas que sufrieron en 1630 sus vinos, debido a los derechos excesivos, pero esto era en su opinión solamente algo mejor que lo peor. Al principio del siglo XVII, el consumo de aguardiente puro era todavía poco considerable, ya que el gusto de la gente contemporánea era más bien al consumir licores en las cuales el sabor desagradable de alcoholes mediocres era ocultado con perfumes.

Sin embargo, hacia el final del siglo, se tomó la costumbre de consumir aguardiente puro y pronto se desarrolló el gusto de consumirla en las clases a las cuales se pretendía venderla.

"El uso del aguardiente, escribe Gervais en 1730, lugarteniente-criminal del presidente de la ciudad de "Angouleme" casi desconocido de nuestros padres, se volvió muy conocido en la ciudad capital así como en las otras ciudades del reinado".

Desde entonces, la superioridad del aguardiente de Cognac va muy rápidamente a ser reconocida. Aún parece que fue apreciada a su justo valor en el extranjero antes de ser apreciada en Francia: "Se despacha, escribe Demage en 1698, a las marinas inglesa y danesa que vienen a cargarla en "Charente y arriba de Rochefort". Ya desde hace varios siglos, el comercio de esa región estaba orientado, en efecto, hacia los países del norte de Europa que venían a buscar, con sus barcos en los puertos de la Rochelle, de Rochefort, y de Tonny-Charente, el vino y la sal de "Annis", de la "Saintonge" y del "Angoumois".

La transformación de este negocio se consumó a fines del siglo XVII y el intendente Bernange podía escribir en 1698: "Se vende poco vino a los extranjeros que no los encuentran bastante fuertes para pasar del otro lado del mar: Pero, cuando los vinos blancos de "Angoumois" se convierten en aguardientes, que es su destino ordinario, los barcos ingleses y daneses vienen a buscarlos en el tiempo en que se cotizan, a los puestos de "Charente" y hay un consumo ventajoso de las mismas en provincia".

La fama del nombre de Cognac siguió rápidamente aquella de los productos a los cuales se aplicaba y, en 1726, el mismo Gervais podía escribir otra vez hablando de los aguardientes de Angoumois: "Aquella de Cognac pasaba por ser la mejor del mundo; se consumían bajo ese nombre, todas aquéllas que producían en los diferentes cantones de la provincia de "Angoumois".

La historia del Cognac revela que "de 1718 a 1736, habían salido por la Rochelle, 490,000 barricas de aguardiente de Cognac, sean en promedio 28,000 barricas al año". Se habían embarcado otro tanto igual desde "Tonny-Charente" y el movimiento de exportación de este puesto pasó a 50,000 barricas en 1765. Los compradores más importantes eran Inglaterra, Holanda y Noruega.

Desde esa época hasta la crisis de Lilloxera, un aumento regular de la producción y de la exportación de aguardientes de "Charente" debía consolidar y expandir hasta las antípodas, la fama de la denominación "Cognac".

El Lilloxera dió un golpe fuerte a este comercio. A la sombra de la poca producción de ese producto, se desarrollaron fraudes. En Francia y en el extranjero, comerciantes poco escrupulosos no titubearon en presentar bajo el nombre de Cognac aguardientes que no provenían de "Charente" y que no siempre eran el producto de la destilación del vino.

Es a partir de ese momento, en los años 1880, que se sintió cruelmente la necesidad de proteger las denominaciones de origen y muy especialmente la denominación "Cognac".

Descripción y delimitación del territorio de la Región de Cognac.

La región delimitada Cognac, bordeada al oeste por el Atlántico, se extiende sobre los departamentos de "Charente" y de "Charente Maritime", más dos enclavas en "Dordogne" y en "Deux-Sevres", corresponde más o menos al valle del río "Charente".

"El territorio que produce las aguardientes de Cognac, dibuja, tal como se puede ver en un mapa, un paralelograma. También es, del punto de vista del relieve general, una especie de valle cuya parte más baja se encuentra prácticamente en la desembocadura del río "Charente". Los terrenos son generalmente inclinados hacia el oeste; pendientes más pequeñas dirigidas del norte hacia el sur arriba del río "Charente" y del sur hacia el norte más abajo, delimitan ese valle y lo separan de la "Gironde" y de la "Sevre Niortaise".

El país es poco accidentado. Es solamente en la parte que continúa la región del "Limousin", que se encuentran unas lomas poco elevadas que forman al Este una sierra de 200 a 300 metros de altura aproximadamente, y en donde, por otra parte la vida es una excepción. Esas lomas se inclinan un poco hacia el Océano y pierden un poco, muy poco, de su altitud;

cuando se entra en el país de las vides, ya se encuentran solamente unas ondulaciones de muy poca importancia.

En esa región el clima es dulce y sereno; los frios más frecuentes son de  $-4^{\circ}$  a  $-8^{\circ}$ . La nieve es excepcional. Las temperaturas de verano alcanzan muy excepcionalmente  $38^{\circ}$  en la sombra. La temperatura de  $10^{\circ}$  a  $11^{\circ}$ , a la cual empieza a desarrollarse la vid, llega hacia el 15 de marzo.

"Desde la fecha hasta los primeros días de octubre, época habitual de las vendimias, pasan 195 días durante los cuales la vid recibe y utiliza para su desarrollo y llevar a madurez sus frutos, 1260 grados de calor. Esta suma de calor es elevada y asegurada una buena madurez de los frutos y de la madera".

La cantidad de agua es abundante: 1,200 mm., superior a aquella de la mayoría de Francia (Paris: 700 mm. aproximadamente). La lluvia cae frecuentemente por pequeñas cantidades.

Se sabe que la naturaleza del suelo tiene una influencia determinante sobre la vid así como sobre el vino y las aguardientes que provienen del mismo. La delimitación de las áreas, que corresponden a una denominación de origen, dependen directamente del suelo.

**CURAZAO.** Es la palabra incluida en la denominación de cualquier licor, se empleará únicamente cuando en su elaboración se haya empleado cáscara de naranja amarga tipo curazao.

**CHAMPAÑA (CHAMPAGNE).** El champagne, cuyo origen, muy antiguo, no se puede fijar exactamente, es uno de los vinos más conocidos en el mundo. (3) Recientes descubrimientos realizados en Sézaune prueban que la viña existía en la era terciaria, ya que hojas fósiles halladas han sido juzgadas como muy semejantes a las de la *Vitis Rotundifolia*, que comunmente se conoce con el nombre de planta americana.

(3) Arnaboldi-Jean, El gran Libro del Vino. Editorial Blume Milanesado 21-23, Barcelona 17 cuarta reimpresión, págs. 397 y 398.

Los testimonios históricos aparecen con la conquista romana. Los romanos, conocedores del cultivo arborecente en Italia, comprendieron la ventaja que podrían obtener si cultivaban en cepas como hacían los galos. En cambio, los romanos introdujeron la nueva concepción de la selección de plantas.

El decreto de Domiciano en el año 92, asestó un golpe de muerte a la expansión del viñedo galo y especialmente al champañés. El hecho es que el cultivo de la viña se hizo clandestino durante doscientos años, hasta que el emperador Probo dejó sin efecto la medida instaurada por Domiciano.

Como en otras regiones francesas, la llegada del cristianismo y con ella la edificación de monasterios apoyó el resurgir de este cultivo.

En su historia de la iglesia de Reims, Flodoardo relata que las vendimias del 929 se terminaron en el mes de agosto, lo que prueba que la madurez de la uva era entonces muy precoz. En el siglo XI y con ocasión del alistamiento de los señores del país que partían para tierra santa, éstos confiaron sus bienes a las congregaciones religiosas. Durante su ausencia que a veces fue definitiva, los monjes organizaron el cultivo y lo racionalizaron y desde entonces su influencia en el destino de los vinos de Champagne es determinante.

La coronación de los reyes de Francia en Reims contribuyó al prestigio de los vinos del país, y por vez primera, en la coronación de Enrique III, en febrero de 1575, el champagne fue el único vino que se sirvió en los banquetes oficiales.

Este vino, cantado por los poetas, conoció el mayor prestigio en la corte de los reyes de todo el mundo, así como en la aristocracia de numerosos países. La Champagne suministraba una excelente bebida para todas las estaciones:

Los vinos de Ay, de Avenet y de Auville hasta la primavera; Tessy, Xillery y Verzanay para el resto del año.

Los vinos de esta región eran vinos tranquilos o casi tranquilos. Las uvas tintas, sin encubar o encubadas ligeramente, producían un vino gris, pero dominaban los vinos tintos, aunque su conservación fuera breve y su transporte sumamente arriesgado. A mediados del siglo XVII, los cultivadores del país multiplicaban sus esfuerzos para hacer que sus vinos fueran más exquisitos que los de las demás provincias del reino, y lograron producir vinos pálidos, que en determinados años manifestaban en la botella una cierta efervescencia muy agradable y que desarrolla su perfume. Ahora bien, se comprobó que esta efervescencia era más frecuente en los vinos blancos elaborados con los pinots, cuyo mosto fermentaba separado de las lías, y así es como nació la idea de conducir esta fermentación en botella.

Don Perignon fue el hombre destinado a orientar este descubrimiento. Procedente de una familia burguesa de Sainte Menehould, tomó hábito de benedictino en la abadía de Saint-Vanne, en Verdun, y se hizo notar por su inteligencia y su caridad. Nombrado ecónomo de la Abadía de Hauterillers, en la diócesis de Reims, por razón de su cargo le incumbía la administración de las bodegas. El dominio de esta abadía era considerable y de él dependían numerosos viñedos. Por esta razón Dom Perignon consagró su inteligencia al vino y pudo aprovechar sus extraordinarias dotes de catador. Su primera gran idea fue la de mezclar los vinos, de modo que completándose los méritos de los unos se sumase a los de los otros armoniosamente y sin dominio exclusivo nunca. Introdujo entre otras provechosas costumbres, la de emplear el corcho para los tapones en esta región en la que se acostumbraba a cerrar mediante una clavija de madera con cañamo aceitado.

Organizó la producción de vino y estudió el fenómeno de la espuma por los medios empíricos de que disponía, pero nadie puede precisar si la fermentación en botella la obtenía con el azúcar natural, del mosto aún no transformado en alcohol, o si añadía una cierta dosis de azúcar de caña.

Toda la modestia benedictina fue puesta al servicio del champagne. Los principios del siglo XVIII registraron un abandono de los vinos, tranquilos con auge de los espumosos. Los cortesanos y los reyes se convierten en los más ardientes propagandistas del champagne. En 1739, con ocasión de un baile ofrecido por la ciudad de París, fueron consumidas 1,800 botellas de este vino.

Hacia esta época fue cuando aparecieron las primeras casas comerciales en la Champagne, de las que aún existen algunas. Sus bodegas se instalaron en cuevas labradas en pleno yeso, lo que permite una buena conservación del producto; pero aún quedaban dos problemas por resolver: el estudio de las fermentaciones y la rotura de las botellas. El segundo tuvo solución antes que el primero. Fue resuelto por un farmacéutico Le Chalons, apellidado Francois, cuyas investigaciones permitieron dominar una fermentación excesiva, fijando las proporciones y dosificación del azúcar. Por otra parte, los progresos realizados por la industria del vidrio coadyuvaron a limitar el peligro de las roturas excesivas de botellas. En 1858, Maumené, profesor en Reims, estudió con provecho la acción de las levaduras presentes en la fermentación pero fue con los trabajos de Pasteur cuando realmente se entró en el periodo científico de la preparación del champagne.

#### **Descripción y delimitación del territorio de la región de Champagne.**

El suelo de la champagne de origen cretáceo como la Ile de France, de la que es prolongación hasta las Ardenas, constituye la parte oriental de la cuenca parisiense. País ligeramente ondulado y de valles poco profundos, en el que las lomas se elevan unos cien a doscientos metros sobre los ríos de aguas tranquilas.

Su geología y su situación geográfica le comunican caracteres netamente definidos. Bajo los antiguos regímenes cubría unas 2'500,000 Ha. que era casi una veinteaava parte de la superficie total de Francia. La Revolución la dividió en cuatro departamentos - Aube, Haute-Marne, Marne y Ardenes quedando el resto de su territorio incluido en los de Yonne y Aisne.

El subsuelo está constituido por un sedimento gredoso del que se separan en bandas anchas o estrechas las calizas, arcillas y arenas silíceas.

La zona vitícola ha sido definida por la ley de 22 de julio de 1927, en razón de sus características naturales y sólo los viñedos contenidos en ella tienen derecho a la denominación CHAMPAGNE.

Esta zona cubre una superficie de 30,000 Ha. que estaban plantadas íntegramente de viña en el siglo pasado. Reducidas en cantidad por el ataque Filoxérico sólo quedan 18,000 Ha. de viñedo en pleno rendimiento. De ellas, 15,600 están en la Marne, 1,600 en el Aube y 800 en el Aisne. El conjunto representa la centésima parte de la superficie dedicada en Francia al cultivo de la vid.

En este viñedo se distinguen cuatro zonas: La montaña de Reims; el Valle del Marne, la Côte des Blancs y los viñedos del Aube. Los distritos de Reims y de Empernay engloban las tres primeras, que constituyen la esencia, el corazón de la región y que producen los vinos de mayor reputación; las viñas cultivadas en las laderas de las lomas forman una larga cinta de unos 120 kilómetros de longitud, cuya anchura oscila entre 300 metros y 2 kilómetros.

El suelo. Su característica esencial ya citada, es la de ser eminentemente calizo. La creta del subsuelo asegura un drenaje perfecto que regula la infiltración de las aguas y mantiene por ello un grado ideal de humedad. Presenta también la ventaja de almacenar el calor solar y restituirse de manera regular y constante.

Por último, la luz, que juega un papel primordial en la maduración de la uva, es más intensa de lo que parece, en razón de la blancura caliza de suelo.

El clima. Moderado, con inviernos raramente rigurosos, primaveras inciertas pero dulces, veranos cálidos y otoños frecuentemente buenos, lo que es extremadamente importante. Los vientos marinos atenúan la influencia continental. La temperatura media anual es de 10°.

No debemos desdeñar el efecto moderador de los bosques que además conservan un favorable grado de humedad.

La altitud del viñedo entre 130 y 180 metros lo preserva en parte de las heladas de primavera y de las frías brumas matinales, menos sensibles que en los valles. El viticultor por su parte, emplea medios modernos de defensa, especialmente contra el granizo.

**CHARANDA.** Es el aguardiente de caña obtenido exclusivamente en los municipios de Uruapan, Ziracuaretiro y Taretan del Estado de Michoacán.

**CHARANDA AÑEJO O AÑEJADO.** Deberá permanecer en barricas de roble blanco o encino cuya capacidad no exceda de 300 litros por un periodo mínimo de un año.

**ESPIRITU NEUTRO.** Es el alcohol etílico obtenido por destilación de líquidos fermentados, elaborados a partir de productos vegetales en los que los azúcares fermentables provenientes de los hidratos de carbono que contengan, hayan sufrido como principal fermentación, la alcohólica, siempre y cuando el destilado haya sido rectificado de tal manera que quede privado, en lo posible, de los productos secundarios formados durante la fermentación o en la destilación.

**GINEBRA DESTILADA.** Bebida alcohólica obtenida por los siguientes métodos:

I. Por destilación de la fermentación alcohólica de cereales malteados o adicionados de malta; mezclados con bayas de enebros y otras semillas, con cortezas y raíces aromáticas, y

II. Por redestilación de espíritu neutro, alcohol de calidad y alcohol común, en presencia de bayas de enebros y otras semillas, corteza y raíces aromáticas.

La ginebra destilada ya embotellada deberá tener una concentración alcohólica entre 38° G.L. y 55° G.L. Para obtener esta concentración alcohólica se permitirá únicamente la adición de agua.

**HABANERO.** Es la bebida alcohólica obtenida por mezcla de un destilado alcohólico o espíritu neutro y un mínimo de 4% de vino.

Además, podrá adicionarse a estos productos, macerados de dátiles; ciruelas, pasas o higos. La concentración alcohólica de los habaneros, ya embotellados, deberá ser de 38° G.L. a 55° G.L.

**KIRSCH.** Bebida alcohólica en que se haya empleado para su fermentación el jugo o la pulpa de cerezas o capulines con o sin almendra.

**LICORES.** Los productos elaborados a base de bebidas alcohólicas destiladas o mezcladas de espíritu neutro, alcohol de calidad, alcohol común, y agua en ambos casos aromatizados por uno o más de los siguientes procedimientos, y con un contenido alcohólico entre 24° y 55° G.L. los cuales pueden obtenerse de la siguiente manera:

I Mezcla, infusión, maceración, digestión percolación o destilación en presencia de diversos materiales inocuos de procedencia vegetal o animal.

II Adición de concentrados, extractos, aceites esenciales o sabores naturales.

III Adición de vinos de uva o de destilados de uva.

Los licores podrán ser coloreados con productos naturales o artificiales.

La denominación de los licores deberá sujetarse a alguna de las siguientes modalidades:

I "Licor de \_\_\_\_\_", seguido del nombre del principio aromático o producto vegetal característico de la bebida que justifique su denominación, con excepción de la uva.

II "Crema de \_\_\_\_\_", seguido del nombre del principio aromático o producto vegetal característico de la bebida y que justifique su denominación, con excepción de la uva.

III "Crema \_\_\_\_\_", seguido de un nombre arbitrario que podrá no mencionar los principios

aromáticos o productos vegetales que se emplearon en su elaboración, siempre y cuando dicho nombre no indique ni dé a entender cualidades que no posea el producto o denominación de origen.

IV Otro nombre, siempre y cuando no esté registrado como marca o nombre comercial, o de las llamadas denominaciones que pudiera mencionar los principios aromáticos o productos vegetales que se emplearon en su elaboración, siempre y cuando dicho nombre no indique o de a entender cualidades que no posea el producto.

En este caso, además del nombre arbitrario, la etiqueta de los envases del producto deberá llevar la denominación genérica: Licor.

El empleo en la denominación, de los licores de algún calificativo, se ajustará a las siguientes especificaciones:

I "Seco", cuando el licor contenga una proporción de 10% (peso sobre volumen) de azúcares.

II "Crema" para el licor que contenga más de 10.1% (peso sobre volumen) de azúcares.

III "Escarchado", para aquel licor sobresaturado de azúcares y en el cual el exceso de azúcar haya cristalizado dentro del licor.

IV "Aperitivo", es aquel licor que contenga algunos principios amargos derivados de sustancias vegetales.

Las bebidas comprendidas en los cuatro puntos anteriores son:

- Anís destilado, seco o dulce.
- Anisette.

- Cassis.
- Crema de Cassis.
- Curazao.
- Habanero.
- Parras.
- Rompope.

La Secretaria de Salud podrá autorizar otros licores.

**MAGUEY PULQUERO.** La planta utilizada para la obtención del aguamiel y que corresponde a diversas especies del Género Agave.

**MEZCAL.** Bebida alcohólica destilada en cuya elaboración se haya empleado para la fermentación, el jugo obtenido de las "cabezas" o "piñas" de los magueyes conocidos como (Agave Weber, Gela), maguey mezcal (agave potatorum zuco) así como algunas otras especies de diferentes regiones de la República, conocidas como "Maguey mezcalero".

**POZOL.** Del náhuatl pozolli, espumoso, es un producto alimenticio de origen maya preparado por fermentación de masa de maíz, que disuelta en agua es consumida cruda por varios grupos étnicos del sur y sureste de México, como los chontales y choles de Tabasco; los mayas de Campeche, Yucatán y Quintana Roo; los lacandones, tzotziles o chamulas, tzeltales, zoques, choles y mames de Chiapas, y los zapotecos de Oaxaca.

Esta bebida ha sido objeto de diversos estudios etnológicos encaminados a determinar su uso en la alimentación, en la medicina y en diversos rituales. Es ingerida durante las jornadas de trabajo, la comida o a cualquier hora del día como una bebida refrescante, y constituye un alimento básico para muchos de los grupos mencionados, en especial de aquellos que los consumen como único alimento, por lo menos en determinados momentos y circunstancias. Debido a su alto grado de conservación, las bolas de pozol son

utilizadas por diversos grupos étnicos como provisiones para sus largas travesías a través de la selva. Además de su uso como alimento, esta bebida ha sido empleada con fines medicinales y ceremoniales, y se ha recabado información sobre estos tópicos desde la época colonial.

En el pasado, las bolas de pozol eran utilizadas por los mayas como cataplasma, para prevenir o curar las infecciones superficiales y las heridas. Actualmente los lacandones utilizan el pozol mezclado con miel para bajar la fiebre y controlar la diarrea y otros padecimientos intestinales, de manera semejante al uso que hacen otras personas de medicamentos o alimentos que contienen levaduras y lactobacilos.

El pozol también ha tenido una gran importancia ceremonial, pues ya desde tiempos prehispánicos se usaba como ofrenda en las diversas festividades mayas relacionadas con el cultivo y la cosecha del maíz.

Este alimento es preparado ya sea en forma doméstica, para el consumo de la misma familia que lo hace, o en escala semicomercial para ser vendido en el mercado. El proceso de fermentación dura por lo general de 1 a 5 días. Sin embargo, algunos grupos indígenas, como los lacandones y los chamulas, dejan fermentar la masa dos o más semanas y consumen el pozol enmohecido. En el estado de Tabasco hay una modalidad de pozol llamada chorote, que se obtiene por fermentación de masa de maíz mezclada con granos de cacao molidos. La masa de pozol es entonces disuelta en agua en una proporción aproximada de 1 a 2 ó 1 a 3, y bebida solo o con sal, azúcar, miel de abeja, pulpa de coco o diferentes clases de chiles secos, que han sido tostados y molidos.

**Diagrama de flujo del proceso de elaboración del pozol:**

**Granos de maíz hervidos en agua con cal  
(hasta que se desprende la cascarrilla) y enjugados**

**Nixtamal**

**Molienda de nixtamal para obtener la masa**

**Bolas de masa envueltas en hojas de plátano**

**Fermentación**

**Pozol \***

**PULQUE.** Bebida alcohólica de color blanco, no clarificado, de consistencia hilante, resultante de la fermentación del aguamiel obtenido del maguey pulquero, cuando se le agrega la semilla constituida por *Pseudomonas*, *Leuconostoc* y *Lactobacillus* y levaduras, que además le confieren el sabor y olor que la caracterizan.

**PULQUE.** Del náhuatl *polihqui*, descompuesto, es una bebida alcohólica que se obtiene por fermentación del aguamiel, que es la savia azucarada de varias especies de magueyes pulqueros del género *Agave*, en especial *Agave atrovirens* Karw. El pulque es una bebida típica de México, consumida por poblaciones indígenas y mestizas de muchas regiones del país, particularmente en las áreas de la meseta central, donde los magueyes del pulque del género *Agave* pueden crecer.

En tiempo de los aztecas dicha bebida tenía un significado religioso muy importante, pues se utilizaba como ofrenda para el dios *Mayahuel*, deidad del pulque. Sin embargo, con la caída del imperio azteca, el pulque perdió su importancia dentro de los rituales religiosos y en la actualidad permanece sólo como una bebida popular, que es considerada "la bebida nacional de México". Es consumida por diversos grupos étnicos,

\* Ver cita pág. 159.

como los nahuas del Distrito Federal, Estado de México, Tlaxcala, Morelos, Guerrero, Michoacán, Guanajuato, Hidalgo, San Luis Potosí, Veracruz, Oaxaca y Puebla; los otomíes del Distrito Federal, Estado de México, Morelos, Hidalgo, Guanajuato, Querétaro, San Luis Potosí y Veracruz; los mazahuas del Estado de México, y los matlatzincas (pirindas) de Morelos y del Estado de México, quedando también los mestizos de estas regiones del país.

El pulque es una bebida blanca y viscosa, que presenta de 4 a 6 por ciento de alcohol, y cuyo consumo varía de acuerdo con la edad y el gusto del consumidor, así como con la ocasión. A los niños en edad escolar se le suministra tres veces al día, lo que les aporta de 2.2 a 12.4 por ciento de las calorías, y del 0.6 al 3.2 por ciento de las proteínas requeridas en su dieta diaria. Los adultos consumen de 1/4 de litro a varios litros al día, cantidad que ingieren durante las comidas o los ratos de ocio.

Los principales consumidores de pulque son personas de bajos recursos económicos, aunque durante las festividades también es consumido por la clase media para acompañar la comida tradicional. Para los primeros, dicha bebida tiene una gran importancia nutricional, pues no sólo es ingerida como bebida alcohólica, sino como un complemento alimenticio por su contenido de proteínas y vitaminas del complejo B.

Tradicionalmente se le han asignado al pulque algunas cualidades medicinales, por lo que es utilizado para combatir algunos desórdenes gastrointestinales, anorexia, astenia e infecciones renales. Recientemente, Sánchez Posada obtuvo, a partir del agua miel fermentado con especies de lactobacilos y Leuconostoc, un producto ácido que denominó Naturacid AB, capaz de curar algunos padecimientos del aparato digestivo, como úlceras gastroduodenales, gastritis y esofagitis.

El proceso de elaboración del pulque, que en forma tradicional ha seguido hasta la época actual, presenta algunas variaciones acordes con el grupo étnico involucrado. Por lo general, la fermentación se promueve mediante la adición de residuos de un pulque previo y dura de 8 a 30 días, dependiendo de la temperatura, de los cambios estacionales y de otros

factores no controlados. Actualmente, esta bebida también se elabora en forma controlada, fermentando aguamiel pasteurizado con una mezcla de cultivos puros de lactobacilos homo y heterofermentativos, *Zymomonas mobilis* (Lindner) Kluyver y van Niel, *Leuconostoc* sp. y *S. cerevisiae*, con lo que se obtiene un producto de características uniformes y envasado. Además del pulque común, existe el llamado pulque curado que se elabora en la forma descrita, pero adicionando diversos vegetales durante la fermentación, principalmente frutas.

El pulque es la bebida fermentada indígena de México que ha sido más estudiada desde diversos puntos de vista, debido a su gran importancia económica y social.

**Diagrama de flujo del proceso de elaboración del pulque:**

Corte de la base de las hojas más jóvenes y del apice del tallo del maguey para formar una cavidad

rascado (capado) diario de la cavidad con una hoja metálica

Flujo del aguamiel y acumulación en la cavidad

Extracción del aguamiel por succión con el acocote

Transportación del aguamiel en recipientes de piel de becerro

Fermentación del Aguamiel en tinacales

Pulque

Recientemente, y a pesar de la importancia que tiene el pulque en la dieta de grupos marginados, principalmente en zonas áridas y semiáridas, en ocasiones considerado como casi su única fuente de nutrimentos, el consumo del pulque ha disminuido notablemente, siendo sustituido por otro tipo de bebidas, en especial por la cerveza.\*

**RON.** Bebida alcohólica destilada y añejada obtenida por la fermentación principalmente alcohólica del jugo de caña de azúcar (guarapo), concentrados de éste (melaza, piloncillo), mieles incristalizables, siempre y cuando no hayan sufrido una rectificación tal que elimine los compuestos que condicionan las características de este tipo de bebida.

**ROMPOPE.** El licor obtenido por cocción de mezclas de leches frescas, evaporadas o deshidratadas y un mínimo de 3% de yemas de huevo fresco o su equivalente en yema deshidratada, y alcoholización posterior con espíritu neutro, alcohol de calidad o alcohol común, o con algunas bebidas alcohólicas con canela, vainilla o vainillina, almendra, naranjas, limones, coco u otro producto vegetal inocuo.

La concentración alcohólica del rompope embotellado deberá ser entre 10° G.L. y 14° G.L.

**SIDRA.** Bebida alcohólica fermentada, resultante de la transformación, parcial o total en alcohol etílico, del mosto preparado a partir del jugo de manzanas sanas.

Por mosto natural de manzana se entiende, el zumo no fermentado que se obtiene al exprimir las frutas frescas, maduras e industrialmente sanas.

**SOTOL.** Bebida alcohólica destilada en la que se emplea como materia prima para la fermentación el jugo de las "cabezas" o "piñas" de diversas especies silvestres de liliáceas o amarilidáceas que se desarrollan en el norte de la república.

**TEPACHE.** Es una bebida fermentada, refrescante, de consumo general en México. La palabra tepache procede del náhuatl tepiatl, que significa bebida de maíz, pues originalmente era elaborada con este cereal.

\* Ver cita pág. 159.

Pese a que el tepache es muy conocido en México desde tiempos precortesianos, parece no haber datos fidedignos acerca de su origen, y sólo se le atribuye una semejanza con la chicha del Perú. En la actualidad, esta bebida se prepara generalmente por la fermentación de pulpa de diversas frutas, aunque entre algunas comunidades indígenas, como los amuzgos de Oaxaca y Guerrero; los chinantecos y los mixtecos de Oaxaca, Guerrero, Puebla y Veracruz; los pápagos de Sonora, y los triques de Oaxaca, aún persiste la costumbre de elaborarla con maíz. El tepache de maíz no ha sido estudiado y se desconoce hasta la forma detallada de prepararlo.

El tepache de fruta se obtiene por fermentación de jugo y pulpa de piña, manzana, naranja, guayaba y arrallanes. Después de uno o varios días de fermentación se obtiene una bebida refrescante de sabor dulce y agradable, pero si la fermentación se prolonga por más tiempo se transforma en una bebida alcohólica y después en vinagre.

**Diagrama de flujo del proceso de elaboración del tepache:**

**Pulpa, cáscara y jugo de piña o de otras frutas en agua con azúcar morena**

**Adición de tepache (pie) o tibicos**

**Fermentación**

**Tepache \***

**TEQUILA.** Bebida alcohólica regional obtenida por destilación y rectificación de mostos preparados predominantemente con los azúcares extraídos de las cabezas de agave Tequilana Weber, variedad azul, sometidos previamente a la fermentación alcohólica con levadura.

\* Ver cita pág. 159.

**TEQUILA. m.** Famoso aguardiente de mezcal muy cocido, cuya elaboración constituye una importante industria de los Estados del interior, Jalisco y Guanajuato principalmente, y cuyo nombre se debe a la población así llamada en aquel Estado, seguramente porque allí tuvo origen la industria. Extráese de algunos agaves, especialmente del Agave tequilana. Weber, llamado mezcal de Tequila o mezcal azul o zapalote.

"Entre los cristales, porcelanas y búcaros de flores, abundan las botellas de tequila" (Azuela, Los de abajo, p. 151) - "Luego, de la mano lo lleva a la cabecera del patio del hotel y le pone un cartucho lleno de tequila en la cabeza" (Id., ib., p. 212) - "Frascos de barro empastado de Guanajuato, carbonato de magnesio y sal inglesa, una botella de tequila y una baraja" (Azuela, La Luciérnaga, p. 127) - "Siguieron fiando con escasas probabilidades de reintegro, copes de tequila y tecamates de pulque a los valientes veladores de la seguridad comunal" (Gamboa, Santa, p. 49) - "¿Qué cruda? inquirió el diestro, ya en pie y saboreando el ahumado dejo del tequila" (Id., ib., p. 161) - "Cándido, trae el tequila!" Al mandato del amo apareció el criado. (Quevedo y Zubietta, La Comedia, p. 117) - "Una especie de tequila que deben beber comiendo los víveres ofrecidos por el difunto" (Chadourne, Anahuac, p. 105) - "Me llevaron en peso a la casita más próxima, y me dieron un trago de tequila para que se me quitara el susto" (Portillo y Rojas, La Parcela, p. 87)

"Y es, al dejar el mitote,  
bien mayate de tequila,  
pinturriento guajolote,  
¡qui hasta el moco le destila!"  
(C. Májera, El Gavilán, p. 51)

"Vamos a comer, porque ya se me está subiendo este maldito tequila. - ¡Qué tequila va a ser! Es sotol vil!" (Fras, Tomochic, p. 13) - "Castorena, el oficial chaparro y fornido, de rostro y pelo azafrañado, siempre de buen humor, el que debió botellas de tequila con la misma facilidad que improvisaba mates cuertetas" (Id., ib., p. 35) - "¡Esa literatura de Brindis, insubstancial ausente de médula, rispida por venir del órgano vocal de un barítono que lo tenía agarratado en fuerza, acaso, de los tequilas" (Moqueo, La Casona, p. 176) - "Me que tenía que cerrar y ya no podría servir más tequilas, por haber sido notificado a su vez por el gendarme del punto" (Id., ib., p. 387)

ROBELO, 668 - Amador, Nombres, 58, que da también "estar tequilo", por estar borracho. (4)

**TEQUILA, Jal.** Cabecera del mun. de. mismo nombre. 12,839 h. A 1,218 m. snm., y a los 20°53'22" de lat. N. y 103°48'51" de long. W. del mer. de Greenwich, en las estrib. que descienden del volcán de Tequila hacia el valle de Santiago. 59 Km. al NW. de Guadalajara, en una desv. de 1 Km. de la carr. Guadalajara-Nogales. Se une a Guadalajara por el F.C. Guadalajara-Nogales. Clima muy cálido, con pequeña osc. térmica. Lluvias en verano

(4) SANTAMARIA, FRANCISCO J. Diccionario de Mexicanismos, Ed. Porrúa, S. A., México, 1959, p. 1036.

**TEQUILA. m.** Famoso aguardiente de mezcal muy cocido, cuya elaboración constituye una importante industria de los Estados del interior, Jalisco y Guanajuato principalmente, y cuyo nombre se debe a la población así llamada en aquel Estado, seguramente porque allí tuvo origen la industria. Extráese de algunos agaves, especialmente del Agave tequilana. Weber, llamado mezcal de Tequila o mezcal azul o zapalote.

"Entre los cristales, porcelanas y búcaros de flores, abundan las botellas de tequila". (Azuela, Los de abajo, p. 151) - "Luego, de la mano lo lleva a la cabecera del patio del hotel y le pone un certucho lleno de tequila en la cabeza". (Id., ib., p. 212) - "Fracos de barro engrasado de Guanajuato, carbonato de magnesita y sal inglesa, una botella de tequila y una botaja" (Azuela, La Luciérnaga, p. 127) - "Siguieron fiando con escasas probabilidades de reintegro, copas de tequila y tecometes de pulque a los valientes veladores de la seguridad comunal". (Gamba, Santa, p. 49) - "¿Qué cruda? inquirió el diestro, ya en pie y saboreando el ahumado dejo del tequila". (Id. ib., p. 161) - "Cándido, trae el tequila!" Al mordisco del amo apereció el criado. (Quevedo y Zubiate, La Camada, p. 117) - "Una especie de tequila que deben beber comiendo los víveres ofrecidos por el difunto". (Chadourne, Anáhuac, p. 105) - "Me llevaron en peso a la casita más próxima, y me dieron un trago de tequila para que se me quitara el susto". (Portillo y Rojas, La Parcela, p. 87)

"Y es, al dejar el mitote,  
bien mayate de tequila,  
pinturriente guajolote,  
quí hasta el moco le destila".  
(C. Nájera, El Gavilán, p. 51)

"Vamos a comer, porque ya se me está subiendo este maldito tequila. - ¡Qué tequila va a ser! Es sotol vil". (Frias, tonochic, p. 13) - "Castorena, el oficial chaparro y fornido, de rostro y pelo azafrañado, siempre de buen humor, el que debí botellas de tequila con la misma facilidad que improvisaba malas cuartetas". (Id., ib., p. 35) - "W aquella literatura de brindis, inadecuadamente ausente de mécula, fápida por venir del órgano vocal de un berltono que lo tenía agarratado en fuerza, acaso, de los tequilas". (Moqueo, La Casona, p. 176) - "De que tenía que cerrar y ya no podría servir más tequilas, por haber sido notificado a su vez por el gendarme del punto". (Id., ib., p. 387)

ROBELDO, 668 - Amador, Nombres, 58, que da también "estar tequilo", por estar borracho. (4)

**TEQUILA, Jal.** Cabecera del mun. de mismo nombre. 12,839 h. A 1,218 m. snm., y a los 20°53'22" de lat. N. y 103°48'51" de long. W. del mer. de Greenwich, en las estrib. que descienden del volcán de Tequila hacia el valle de Santiago. 59 Km. al NW. de Guadalajara, en una desv. de 1 Km. de la carr. Guadalajara-Nogales. Se una a Guadalajara por el F.C. Guadalajara-Nogales. Clima muy cálido, con pequeña osc. térmica. Lluvias en verano

(4) SANTAMARIA, FRANCISCO J. Diccionario de Mejicanismos, Ed. Porrúa, S. A., México, 1959, p. 1036.

y princ. de otoño. su cultivo principal es el maguey tequilero; la elaboración del licor tequila produce considerables ingresos. Cerca a la rib. del r. Santiago; hay producción de plátano. Se explotan la ganadería y la apicultura. (5)

TEQUILA, Jal. (Historia). Fue el 16 de octubre de 1656, cuando la pequeña congregación de Tequila fue elevada a la categoría de villa, con el nombre de villa de Torre Argas de Ulloa y Chávez, larguísimo nombre en honor de D. Antonio de Ulloa y Chávez, gobernador presidente en aquel entonces, del Reino de la Nueva Galicia. Sus escasos pobladores, españoles e indios, recibieron tierras suficientes para sus casas y labranzas. La villa estaba dividida en dos partes, según la costumbre de la época. La parte poniente, era la Villa y estaba habitada por los vecinos, es decir, los españoles o sus descendientes criollos, cuyas tierras en propiedad se las había concedido, por mercedes del virrey de la Nueva España, la Real Audiencia del Reino de la Nueva Galicia. La parte oriente la habitaban los indios, cuyas posesiones les eran respetadas por pertenecerles desde siempre y en atención al reconocimiento que de ellas hacían las Leyes de Indias, promulgadas por los Reyes de España, a fin de proteger un mínimo a los aborígenes. Estas tierras las usufructuaban, pero no las podían vender. Era el régimen de la tenencia de tierras anterior a la llegada de los españoles y que perdura actualmente entre las comunidades indígenas con el nombre del ejido. Entre los beneficiados con la real merced, figuraba el alguacil mayor, D. Juan López de Villoslada, a quien se le asignaron unos terrenos en los que, con anterioridad, ya había sembrado y edificado casa habitación y que, al correr de los años, serían conocidos como La Hacienda de Arriba, donde se instaló, más tarde, la fábrica de vino mezcal "La Martineña", la cual, en el siglo XVIII, pasó a ser propiedad de la familia Cuervo y Montaña. En acta fechada en Tequila el 2 de noviembre de 1758, suscrita por el corregidor D. Jesús López Portillo y Galindo, se lee que, ante testigos, dicho señor corregidor, en nombre del rey de España dio a D. José Antonio de

(5) DICCIONARIO PORRUA DE HISTORIA, BIOGRAFIA Y GEOGRAFIA DE MEXICO, Quinta Edición, Ed. Porrúa, S. A., México, 1986, p.p. 2901-03.

Cuervo, la posesión de unas tierras próximas a la Finca de Villoslada, las que por haber pertenecido a la Cofradía Parroquial de las Benditas Animas -cuyo mayordomo era el propio José Antonio- fueron llamadas "de las Animas". Hoy, en una fracción de estos terrenos, se encuentra la residencia particular de D. Juan Beckman Gallardo, presidente de Tequila Cuervo, S. A. En este mismo documento consta que, en prueba de no haber habido oposición para la entrega de ellas, D. José Antonio hizo acto de dominio, como se acostumbraba en estos tiempos: entró en ellas, cortó hierbas, dió voces y tiró piedras; concluyendo el acto con el tradicional grito confirmativo: ¡que se disfruten con la bendición de Dios, nuestro Señor! Este caballero, de apellido Cuervo -cuyo patronímico es el nombre de esta ave tan común en España-, por su nombre seguramente era de origen sefardita. Con él, la historia de Tequila y la fabricación del aguardiente de agave con el mismo nombre genérico de la población se entremezclan constantemente hasta nuestros días. Si bien Carlos II, como hemos visto, autorizó oficialmente la fabricación de aguardiente de agave, llamado mezcal, en 1671, Carlos III lo prohibió como cien años más tarde, en 1785. En esta época, a los aguardientes nacionales, de caño y mezcal, se les consideraba de mala calidad, denominándolos despectivamente "chinguiritos" y a los de uva, importados de la península, se les daba el nombre de "refinos de España". Habia jueces especiales de la Real Sala del Crimen, encargados de perseguir la fabricación y venta clandestina de los aguardientes hechos en el país y a los infractores se les castigaba con penas severísimas. (Cfr.: Ramón Charles Perles, El Tequila. Méx., 1968. (6)

**TEQUILA.** Licor que resulta de la refinación del mezcal o mexcal (vid.). Se produce mayormente en el Estado de Jalisco, o en los valles de El Arenal, Amatitlán y Tequila, y en Tepatitlán, Arandas y Atotonilco, en la región de Los Altos. También en una zona que se extiende hasta cerca de Tepic, Nay. y Jiquilpan, Mich. Se obtiene del maguey azul o Agave tequilana, conocido desde tiempos prehispánicos. A esta planta, cuando

(6) DICCIONARIO PORRUA DE HISTORIA, BIOGRAFIA Y GEOGRAFIA DE MEXICO, Quinta Edición, Ed. Porrúa, S. A., México, 1986, p.p. 2901-03.

llega a su madurez, se le cortan las pencas y queda la jima o piña, que es llevada a las fábricas de tequila para su cocción en hornos especiales. Después, por procedimientos de destilación y rectificación, se obtiene el mezcal y por refinación de éste el tequila. De ahí que en un principio se le llamara al tequila vino de mezcal o licor de mezcal. Más tarde se le dio el nombre que hoy tiene, por referencia al nombre de la población y municipio que fue su centro de producción inicial en escala industrial, Tequila, Jal. Hasta mediados del siglo XIX, se hacía en pequeñas destilerías llamadas "tabernas", instaladas en las haciendas magueyeras. Se producen diversos tipos en la actualidad, según el añejamiento a que se someten, todo ello ajustado a estrictas normas de calidad establecidas por la Secretaría de Industria y Comercio.\* Las primeras fábricas llevaban generalmente nombres relacionados con los apellidos de sus dueños, así el Lic. Lázaro J. Gallardo llamó a la suya La Gallardeña; Don Francisco Martínez, La Martineña; Don Nicolás Rojas, La Rojeña, etc. Entre los apellidos de más abolengo en la industria tequilera figura el de los Cuervo. D. José Ma. Guadalupe Cuervo tenía ya una destilería al iniciarse el siglo XIX. Una hija suya casó con Don Nicolás Rojas, quien hacia 1811 fundó la ya citada La Rojeña, que pasó luego a manos de Don Jesús Flores, una de cuyas hijas casó con su empleado de confianza, Don José Cuervo Labastida, quien a partir de 1900 dió a su producto el nombre de Tequila Cuervo, firma que desde 1934 se convirtió en Sociedad Anónima. El principal accionista de ésta fue luego, dentro de la misma familia, Don Guillermo Freytag Gallardo, y a la muerte de éste, en 1967, Don Juan Beckman. En 1870 se inició en la industria tequilera Don Cenobio Sauza, quien en 1873 fue el primer elaborador de este producto que hizo exportaciones a E.U.A. Fundó varias fábricas, entre ellas la más importante, La Perseverancia, que pasó a manos de su hijo Eladio y luego al hijo de éste Don Francisco Javier Sauza, actual Director de Tequila Sauza, S. A. Otra empresa importante fue la fundada a fines del siglo XIX por Don Cecilio Rosales, cuya hija casó con Don Donato Ruíz. Los hijos de este

\* Hoy Secretaría de Comercio y Fomento Industrial.

matrimonio, Roberto y Avelino, dieron gran impulso a La Providencia, para luego separarse del negocio Don Roberto, quien adquirió La Martineña, de la Vda. de Martínez, y luego otras fábricas. En 1966 la importante firma licorera internacional Seagran', formó un consorcio con Don Roberto Ruiz y se constituyó la Cía. Destiladora de occidente, S. A., que se ha lanzado al a exportación de tequila a E.U.A., Hispanoamérica, Europa y Japón. Por su parte, Tequila Cuervo, S. A. ha iniciado en gran escala también la exportación de sus productos, y en 1970 contaba ya con dos planetas embotelladores en E.U.A., una en San Salvador y otra en Australia, y con distribuidores en varios países europeos. Existen en el país unas 50 fábricas de tequila, aunque muchas de ellas son de importancia económica secundaria. Aparte de los ya citados, tienen fama en el país, entre otros nombres, los de Orendáin, Corona y Romero. Las fábricas en la actualidad no poseen, como en las antiguas haciendas, grandes plantíos de maguey, sino que adquieren su materia prima de ejidatarios y pequeños propietarios. En 1969 la producción de tequila en el país se estimó en algo más de 30 millones de litros; su exportación ese año fue por valor de millones \$25.2. El tequila, que hasta hace pocos años se tomaba únicamente solo, acompañado de sal y limón, o de la clásica "sangrita", al difundirse y comercializarse su propaganda, se ha comenzado a tomar también en coctel, combinado con refrescos o con agua mineral, o solo, o sobre trozos de hielo. La producción de tequila fue, en 1975, de 1,116.8 millones de pesos (moneda corriente), (Cfr.: SPP X Centro Industrial 1976. México, 1979). (7)

**TEQUILA, Jal. Mun. Ext.: 1,302 Km. " 26,718 h. Límites:** Hostotipaquillo, Magdalena, S. Cristobal de la Barranca, Amatitlán, Teuchitlán y el Edo. de Zacatecas (al N.). región de serranías y barrancas, su hidr. pert. al r. Santiago. Clima templado y cálido. Su principal riqueza es la industria tequilera, a que ha dado nombre y fama dentro y fuera de México. Produce frutales: mango, mamey, chicozapote, papaya, etc. Bien comunicado por el F.C. Sud Pacífico y la carr. Guadalajara-Mazatlán. (8)

(7) IDEM.

(8) IDEM.

**TEQUILA**, Jal. Volcán (3,000 m. snm.). Forma parte del Eje Volcánico. Al N. del paral. 20°45' N. y al W. del mer. 103°45' W.; limita por el E. al valle de Magdalena. Su lad. N. desciende hacia el r. Grande de Santiago. Su cono parece estar asentado sobre una plataforma de lava, del centro de su cráter sobresale una espina o aguja. La pobl. de Tequila se encuentra en su lad. N. (9)

**TEQUILA**, Ver. Mun. Ext.: 61 Km. 7,691 h. Límites: Atlahilco, S. Andrés Tenejapa, Magdalena, Los Reyes, Zongolica, Coetzala y Naranjal, Región montañosa, por la Sierra Madre Oriental; su hdr. pert. al r. Blanco. Clima templado. Produce: maíz, frijol, chile, trigo, frutas y maderas. Tiene ganadería y avicultura, Caminos deficientes. Cab.: Tequila, con 2,600 h. A 1,644 m. snm. (10)

**TEQUILAZO**. m. Modo de decir festivo y un poco tabernario, por trago de tequila bien despachado y largo.

"Era el cura Mondragón, cubierto de sudor, que se apeaba en la tienda, se echaba, como él decía, un tequilazo, y poniendo los ojos en blanco, sacaba de la amplia bolsa de su blusa un periódico". (Micros, Marco Solana, en la "Rev. Azul", 91) - "Et moito que arde, el guachmole, las enchiladas, las tortillas de maíz bien calientes bajo la servilleta. Y para comenzar un tequilazo". (Chadourne, Anahuac, 91) - "Voy para la fonda precisamente; pero primero nos echaremos un fajo de tequila... idos tequilazos, don Pedro!" (Frias, Tomochic, p. 12) (11)

**TEQUILEAR**. tr. Echar unos tequilas o tequilazos; tomar tequila. (12)

**TEQUILERIA**. f. Fábrica, destiladora de tequila. (13)

**TEQUILERO**, RA. m. y f. Fabricante o comerciante que hace o vende aguardiente de tequila.

2 adj. Relativo al tequila. (14)

**TEQUILO**, LA adj. Borracho.

**Amador**, Nombres, 58, voz tequila. (15)

(9) IDEN.

(10) IDEN.

(11) SANTAMARIA, FRANCISCO, Ob. Cit. p. 1037.

(12) IDEN.

(13) IDEN.

(14) IDEN.

(15) IDEN.

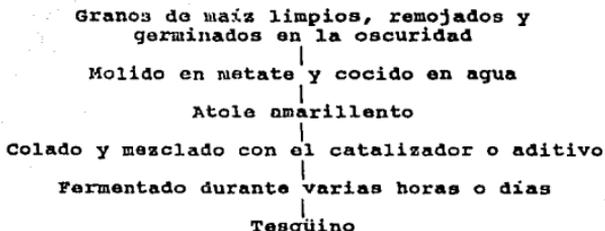
**TESGÜINO.** Del náhuatl tecuin, latir el corazón es una bebida alcohólica semejante a la cerveza, que es consumida por grupos étnicos del norte y noroeste de México, como los yaquis y pimas de Sonora; los tarahumaras de Chihuahua; los guarijios de Chihuahua y Sonora; los tepehuanes de Durango; los huicholes de Jalisco y Nayarit y los zapotecas de Oaxaca.

Es la bebida preferida en todas las celebraciones familiares, religiosas y deportivas, y en las llamadas tescüinadas, que son los eventos más importantes en la vida de algunos grupos indígenas, como los tarahuamaras, en los que se toman decisiones políticas y económicas, o con los que se remunera el trabajo comunitario. Diluida con agua, esta bebida es ingerida por lactantes y niños, y en ocasiones constituye un complemento importante de su dieta. La cantidad y frecuencia de consumo de esta bebida varía con la edad, el consumidor, la época del año y la ocasión, pero por lo general es de 250 ml. a varios litros por día.

Los procedimientos para elaborar tescüino varían entre los grupos étnicos, los que utilizan diversos productos vegetales como materia prima y diferentes plantas como catalizadores o tortificadores, por lo que puede considerarse que existen varias modalidades de tescüino, que reciben diferentes nombres de acuerdo con los productos vegetales utilizados en su elaboración. Al tescüino que se prepara con granos de maíz se le llama batári, suguiki o navaitai; al que se hace con jugo de cañas de maíz se le conoce como paciki o ma batári; al que se obtiene con frutas, como las bayas de madroño, se le llama urúbisi, y turisi al de duraznos; cuando se elabora con granos de trigo también se le denomina suguiki, mientras que al que se hace con granos de sorgo o con el jugo de hojas de maguey se le llama sólo tescüino.

Sin embargo, el tipo más común de tescüino es el que se elabora con granos de maíz germinados. El tiempo de fermentación de esta bebida varía de 1 a 10 días o más, dependiendo del gusto de los consumidores. Los catalizadores utilizados son fragmentos de plantas existentes en la región donde esta cerveza se elabora.

**Diagrama de flujo del proceso de elaboración  
del tesgüino indígena:**



En algunas regiones cercanas al río Conchos, en Chihuahua, los tarahumaras no elaboran el tesgüino con catalizadores, sino con fortificadores. Estos son plantas con alcaloides alucinógenos que provocan un efecto más placentero en los consumidores.

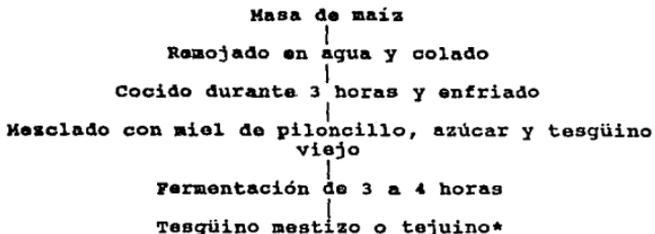
Una vez fermentado, el tesgüino es consumido sin filtrar y sin pasteurizar, por lo que contiene los microorganismos vivos que provocan la fermentación, las sustancias metabolizadas por ellos y los residuos de los materiales vegetales utilizados.

Otro tipo de tesgüino, denominado ma batári, es elaborado con tallos de maíz machacados y mezclados con agua. La mezcla es hervida durante varias horas y después de enfria se le añaden los catalizadores indicados. La mezcla se deja fermentar en un lugar oscuro durante 2 ó 3 días, para que adquiera las características apreciadas por los consumidores. Hay un tipo más, que se obtiene por fermentación del jugo de las hojas de Agave, al que se le añaden raíces de *Phaseolus metcalfei* como catalizador.

En algunos de los estados del país donde los grupos indígenas preparan tesgüino, la población mestiza elabora una modalidad de dicha bebida, denominada tejuino. Esta es una bebida refrescante preparada con

nixtamal o con granos de maíz germinados y molidos, azúcar y piloncillo, a la que no se le añade ningún catalizador, sino tejuino viejo (pie) para promover el proceso de fermentación. Es una bebida con bajo contenido alcohólico que es consumida como refresco, alimento o diurético, y a la que frecuentemente se le adiciona sal, nieve y jugo de limón.

**Diagrama de flujo del proceso de elaboración del tesguino mestizo.**



**TIBICOS.** Son zoogloas o masas gelatinosas, compactas, de color blanquecino o amarillento, translúcidas u opalescentes, atravesadas irregularmente por vetas muy finas, de forma irregular y de tamaño variable, desde unos cuantos milímetros hasta 1 ó 2 cm., que se desarrollan en los cladodios y frutas de varias especies de nopales (*Opuntia* spp.), en jugos de frutas, como la piña, y en agua endulzada con piloncillo o azúcar morena (Ulloa y Herrera, 1981).

Los tibicos están constituidos principalmente por agua y una matriz dextrana, en la que se encuentran embebidas las bacterias y levaduras que constituyen esta asociación, que se caracteriza por ser muy estable.

\* Ver cita página 159.

Aunque no se sabe con certeza el origen inicial de los tibicos, se ha dicho que son originarios de México. La primera descripción de estas zoogreas fue la de Lutz, quien al estar estudiando la fermentación del colonche los describió como granos de arroz cocido a los que denominó tibi, y que otros autores más tarde denominaron tibicos.

En el lenguaje popular se les conoce como algas marinas, bulgaros de agua o como granillo este último nombre de Oaxaca) y son generalmente utilizados, a nivel doméstico, tanto en nuestro país como en Inglaterra y Suiza, para producir una bebida refrescante de bajo contenido alcohólico y acético, cuando el tiempo de fermentación es corto. Se ha dicho que si estas zoogreas se desarrollan en sustratos azucarados con piloncillo o azúcar morena, o en jugo de piña, manzana, naranja o guayaba, al dejar en reposo el líquido a la intemperie, se forma una nata blanca y delgada en la superficie, que al engrosarse durante el transcurso de la fermentación se sedimenta y forma en el fondo los granos de tibicos.

Después de un periodo de fermentación de 1 ó 2 días, dependiendo del sustrato utilizado, se obtienen diversas bebidas populares como el tepache de piña, manzana, naranja o guayaba, el colonche y el tepache de tibicos, pero si el tiempo de fermentación se prolonga la bebida se vuelve alcohólica y después acética, con lo que se produce el llamado vinagre de tibicos, que se caracteriza por tener una concentración menor de ácido acético que la que presenta el vinagre elaborado con bacterias acéticas puras.

En México, el uso de los tibicos se ha incrementado notablemente en los últimos años, debido primordialmente a su utilización en la elaboración de tepache de tibico (que según la conseja popular sirve para bajar de peso) y vinagre de tibico.

En Europa se emplea para preparar la bebida denominada tibi, que se obtiene por fermentación de un líquido azucarado al que se añaden dátiles, higos, limón, pasas y raíces de jengibre. En los tres casos la

fermentación se realiza a temperatura ambiente y sin llevar a cabo ninguna medida higiénica especial. Sin embargo, es importante señalar que al desarrollarse los tибicos en los diferentes sustratos que van a fermentar no permiten el crecimiento de otros microorganismos, o por lo menos su desarrollo no es favorecido. Aparentemente las levaduras (que constituyen esta asociación) oxidan el azúcar y producen alcohol, que las bacterias oxidan para dar ácido acético, además de otros productos secundarios.

A la fecha, los tибicos han sido estudiados desde los puntos de vista microbiológico, químico y estructural con el fin de establecer cuales son los microorganismos que constituyen esta asociación, como se encuentra estructurada y cual es el componente principal en que están embebidos los microorganismos. Además se han realizado pruebas de alimentación con diferentes animales, incluyéndolos en diferentes proporciones en sus raciones alimenticias.\*

**TINACAL.** El establecimiento utilizado para la elaboración del pulque, que cuenta con las tinas de fermentación, el material y los envases destinados para tal proceso.

**TUBA.** Es un vino de palma que se elabora por fermentación de la savia del tallo o de la inflorescencias cerradas de varias especies de palma, principalmente de la palma de coco (*Cocos nucifera* Linn), palma de aceite (*Elaeis guineensis* Jacq.), palma datilera (*Borassus flabellifer* Linn.), palma datilera silvestre (*Phoenix sylvestris* Roxb. Hort.) y palma rafia (*Raphia hookeri* Wendl. Mann.).

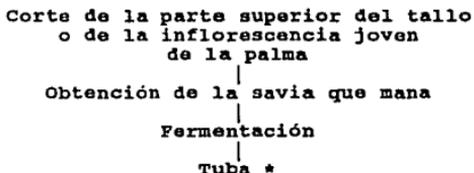
La savia recién obtenida es de color pardo, pero en cuanto comienzan a desarrollarse los microorganismos en ella se clarifica adquiriendo un color blanco opalescente. La bebida lista para consumirse es dulce, algo viscosa, de color blanco, muy efervescente y ligeramente alcohólica, por lo que es utilizada como una bebida refrescante por los mestizos de las costas occidentales de México, particularmente en los estados de Guerrero y Colima.

\* Ver cita página 159.

El tiempo máximo de fermentación de esta bebida es de 24-48 horas, porque después ya no es aceptada como tal por los consumidores, debido a su alto grado de acidez, aunque se puede destilar para obtener una especie de licor o brandy, o se puede utilizar para preparar vinagre.

La tuba es una bebida cuyo nombre y forma de preparación fueron introducidos a México desde las Filipinas, y debido a algunas de sus características, tales como color, viscosidad, olor y sabor, puede ser considerada como una bebida semejante al pulque, e igual que este último puede ser preparada con diversos vegetales, principalmente frutas.

**Diagrama del flujo del proceso de elaboración de la tuba:**



**VINOS DE MESA.** Son las bebidas alcohólicas obtenidas de la fermentación alcohólica completa o parcial, de los mostos de uva en contacto o no de sus orujos. Los vinos de uva, con base al material fermentable que se utiliza en su elaboración, se consideran como sigue:

**I** Vino, sin ninguna otra denominación:

El producto de que se obtiene de la fermentación de los mostos de uva fresca con o sin orujo; o de la mezcla de mostos concentrados de uva y agua; y

**II** Vino de uva pasa: El producto que se obtiene de la fermentación del macerado de uva pasa y agua.

\* Ver última cita página 159.

## VINOS, CLASIFICACION.

- I Espumosos, los que contienen anhídrido carbónico producido en el mismo vino, a causa de una segunda fermentación alcohólica en envase cerrado.
- II Gasificados, a los que se añade anhídrido carbónico en el momento de envasarlos en su botella de expedición.
- III Generosos, a los que, además del alcohol procedente de su fermentación, se adicionen de espíritu neutro, alcohol de calidad o común o de aguardiente de uva y azúcar en las cantidades que señale la norma correspondiente.
- IV Aromatizados, los obtenidos por maceración de hierbas aromáticas en el propio vino o en el espíritu neutro o aguardiente de uva que se adicione al vino.
- V Quinados, los vinos generosos o de mesa a los que se ha añadido quina o quinina.
- VI De frutas, los obtenidos por fermentación alcohólica de fruta o frutas, pudiendo o no estar mezclados con otros vinos.

Los vinos, los vinos espumosos y gasificados deberán contener alcohol en volumen a 15°C, de 9.0 a no más de 14° G. L. y acidez volátil expresada en ácido acético de 1.5 gramos por litro como máximo.

Los vinos de esta clasificación serán considerados como secos, cuando su contenido sea menor de 10 gramos de materias reductoras expresadas en azúcar invertido; semidulces o semisechos, cuando ese contenido sea mayor de 10 gramos y menor de 30 gramos y dulces, cuando sea superior a 30 gramos.

**LOS VINOS, VINOS ESPUMOSOS Y LOS GASIFICADOS, SE SUBDIVIDEN EN:**

- A) Vinos blancos, que son el producto de la vinificación de los mostos de uvas blancas o de mostos de uvas tintas de jugo blanco.
- B) Vinos tintos, que son el producto de la vinificación de los mostos de uvas tintas, con maceración de sus orujos, o de la vinificación de mostos de uvas cuyo jugo es tinto.
- C) Vinos rosados, que son el producto de la vinificación de los mostos de uvas rosadas o de uvas tintas con maceración parcial de sus orujos.

**VINOS DENOMINACION.**

- I Vino varietal, cuando contiene 100% de una variedad de uva.
- II Vinos combinados, cuando se producen con dos o más variedades de uva.
- III Vinos de origen, son el producto proveniente de la fermentación de 100% de uvas de una determinada región o localidad.
- IV Vinos de Marca, son aquellos en que en la etiqueta únicamente se destaca la marca o identificación comercial.

**VODKA.** Bebida alcohólica obtenida por destilación de mostos fermentados alcohólicos de cereales o papa.

**WHISKY O WHISKIES.** Bebidas alcohólicas destiladas para cuya elaboración se hayan empleado cereales malteados o mezcla de éstos con cereales sin maltear, o con mosto de cereales tratados por procesos enzimáticos y que hayan sido añejadas.

## BIBLIOGRAFIA

- ALVAREZ SOBERANIS, JAIME.** La Regulación de las Invenciones y Marcas y de la Transferencia de Tecnología. 1ª ed., Ed. Porrúa, S. A., Méx., 1979.
- AMADOR FERNANDEZ, ANTONIO.** La Propiedad Industrial en el Derecho Internacional. Ed. Naute, Barceloa, 1965.
- ARNABOLDI, JEAN.** El Gran Libro del Vino. Ed. Blume Milanésado, Barcelona, 1982.
- BAUCHE GARCADIAGO, MARIO.** La Empresa. Ed. Porrúa, S.A., Méx., 1977.
- BENSON, R. W.** Vers un nouveau traité sur la Protection des indications géographiques. "La Propriété Industrielle", OMPI, 1978, Ginebra, Suiza.
- BEIER, KARL FREDRICH.** Les indications de provenance et les appellations d'origine dau le Marché Commun. "La Propriété Industrielle", Bripi, 1959, Ginebra, Suiza.
- BODENHAUSEN, G.H.C.** Guía para la aplicación del Convenio de Paris para la protección de la Propiedad Industrial. Birpi, 1969, Ginebra, Suiza.
- BREUER MORENO, PEDRO.** Tratado de Marcas de Fábrica y de Comercio. Segunda Edición, Ed. Robis, Buenos Aires, Argentina, 1946.
- CORREA, ANTONIO, RANGEL MEDINA, DAVID.** Eshaya R. M.. Protección Internacional de las Denominaciones de Origen. Congreso de San Francisco, 1975.
- DE BLAS DIAZ JIMENEZ, JOSE JUAN.** Los vinos internacionales. Ed. Continental, S. A. de C. V., México 1982.
- DE SOLA CAÑIZARES, FELIPE.** Tratado de Derecho Comercial Comparado. Tomo II, Editorial Montaner y Simón, S. A., Barcelona, 1969.

**DELGADO, JAIME.** Estudio y Régimen de las denominaciones de origen, de las marcas colectivas y las de certificación. Estudios de Propiedad Industrial (ASIPI) Asociación Interamericana de la Propiedad Industrial, México, 1984.

**DE VILAFRANCA ANDRADE, JUAN.** Seminario: Elementos para hacer frente a la apertura Comercial, Inversión Extranjera, Propiedad Industrial y Tecnológica. CONCAMIN, 11 de julio de 1988.

**DEVLETIAN, A.** La Protection des appellations d'origine et des indications de provenance (Aspect international du problème). "La Propriété Industrielle, Ginebra, Suiza, 1956.

**ECHEGARAY BARBERIES, NANCY.** Valor Económico y Jurídico de las Denominaciones de Origen. Revista Mexicana de la Propiedad Industrial y Artística, Año XV, Núms. 29 y 30 Enero-Diciembre, México, 1977.

**FADIMAN, CLIFFON Y AARON, SAM.** The Joys of Wine. Edited by Daniene Geis Galahad, Book, New York, USA, 1981.

**FERNANDEZ NOVOA, CARLOS.** La Protección Internacional de las Denominaciones Geográficas de los Productos. Ed. Tecnos, Madrid, 1970.

Reflexiones sobre la Protección Internacional de las indicaciones geográficas. "La Propriété Industrielle", OMPI, Ginebra, Suiza, 1979.

**HINOJOSA, JOSE, Y DEL RIO, DANIEL.** Principales innovaciones introducidas por la Ley de Invenciones y Marcas en la Protección a la Propiedad Industrial (Tesis profesional) México, 1980.

**HUGH, JOHNSON.** Atlas Mundial de vinos y licores. Ed. Blume, Barcelona, España, 1983.

**LADAS P. STEPHEN.** Some suggestions on the future of Industrial Property. en "International of Industrial Property and Copyright Law (IIC), volumen 4, No. 3-4, 1973.

**MARIE, AUBY JEAN Y PLAISANT ROBERT.** El derecho de las denominaciones de origen. Librerías técnicas Dauphine, París, Francia, 1974.

**MASCAREÑAS E. CARLOS.** Las denominaciones de origen. "Revista de Derecho Mercantil", Barcelona, España, 1954.

Los Delitos contra la Propiedad Industrial; Librería Bosch, Barcelona, España, 1960.

Las denominaciones de origen de los vinos en Francia. Instituto de Investigaciones Jurídicas (UNAM) Cuadernos de Derecho Francés, Julio-Diciembre, Barcelona, España, 1953.

Más sobre las indicaciones de procedencia y las denominaciones de origen. Instituto de Investigaciones Jurídicas (UNAM) "Revista de Derecho Mercantil", volumen XXX, No. 78, Octubre-Diciembre, España, 1960.

**NICHAUS ROMERO, MARTIN.** El Régimen Jurídico del nombre comercial en México (tesis profesional), México, 1984.

**MORALES F.** La cultura del vino en México. Ed. Castillo, S. A., Monterrey, México, 1980.

**NAVA NEGRETE, JUSTO.** Derecho de las Marcas, 1ª ed., Ed. Porrúa, S. A., México, 1985.

**PLAISANT, MARCEL.** Denominaciones de origen y represión de la competencia desleal. Academia de Derecho Internacional (libros de los cursos 1932 1) Tomo 39 de la Colección, París, Francia, 1982.

**POINTET PIERRE JEAN.** La Protección de las indicaciones de procedencia vinícolas. "Revista Mexicana de la Propiedad Industrial y Artística", No. 20, México, 1972.

**PROSEK J.** Protección Internacional de las indicaciones geográficas. "La Propriété Industrielle", OMPI, Ginebra, Suiza, 1977.

RANGEL MEDINA, DAVID. La Protección internacional de las denominaciones de origen. "La Propriété Industrielle", OMPI, Ginebra, Suiza, 1979.

Tratado de Derecho Marcario. Ed. Libros de México, S.A., México, 1960.

Reflexiones sobre la extinción y renovación del aviso comercial en el derecho mexicano. "Revista Mexicana de la Propiedad Industrial y Artística" Julio-Diciembre 1969, No. 14.

Las Reformas a la Ley de Propiedad Industrial para reglamentar las denominaciones de origen. El Foro, Quinta Epoca, Núm. 30, Abril-Junio, México, 1973.

El Nuevo Régimen de las Denominaciones de Origen en México. "Revista de la Propiedad Intelectual", Ginebra, a;o VI No. 2, 1973.

RANGEL ORTIZ, ALREDO. Modos de concluir el derecho a la marca. Ed. Libros de México, S. A., 1984.

RODRIGUEZ RODRIGUEZ, JOAQUIN. Curso de Derecho Mercantil. 2 tomos, Ed. Porrúa, S. A., Méx., 1957.

RONDON DE SANZO, HIDELGARD. Las denominaciones de origen en el Derecho Venezolano. "Revista Mexicana de la Propiedad Industrial y Artística", No. 3, México, 1964.

Patentes y signos distintivos. Publicaciones de la Facultad de Derecho de la Universidad Central de Caracas, Venezuela, 1968.

ROUBIER, PAUL. Le Droit de la Propriété Industrielle. Tomo II Paris, 1954.

SAINT-GAL YVES. Política General de una empresa para la protección y defensa de sus marcas en el extranjero. Revista Mexicana de la Propiedad Industrial y Artística Núms. 15-16, A;o VIII, Enero-Diciembre, México, 1970.

SEPULVEDA, CESAR. El Sistema Mexicano de la Propiedad Industrial. Ed. Porrúa, S. A., 2ª Edición, México, 1981.

THE PARIS CONVENTION FOR THE PROTECTION OF THE INDUSTRIAL PROPERTY, from 1883 to 1983, publicado por la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI), Ginebra, 1983.

TIMOCO SOARES, JOSE CARLOS. Estudio y Régimen de las marcas colectivas, de certificación y denominaciones de origen. Conveniencia de su adopción. Estudios de Propiedad Industrial (ASIPI) Asociación Internacional de la Propiedad Industrial, Rio de Janeiro, Brasil, 1984.

## DOCUMENTOS

- Exposición de motivos de la Ley de la Propiedad Industrial de 1942. Diario Oficial de la Federación 31 de diciembre de 1942.
- Exposición de motivos de las Reformas y Adiciones a la Ley de la Propiedad Industrial. Diario Oficial de la Federación 4 de enero de 1973.
- Exposición de motivos de la Ley de Invencciones y Marcas. Diario Oficial de la Federación 10 de febrero de 1976.
- Exposición de motivos de las Reformas y Adiciones a la Ley de Invencciones y Marcas. Diario Oficial de la Federación 16 de enero de 1987.
- Exposición de motivos de la Ley de Fomento y Protección de la Propiedad Industrial. Diario Oficial de la Federación 27 de junio de 1991.
- **INDUSTRIAL PROPERTY, WIPO PUBLICATIONS.** The Protection of Appellations of Origin and Indications of Source, by A. de Vletian, September, 1989, p.p. 318 to 332.
- Les appellations d'origine, Publication du Bureau international de l'Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle (OMPI), No. 1 a 19.
- El Tequila. Boceto histórico de una industria, autor: José María Muria, Colección: Cuadernos de Difusión Científica 18, Serie: Programa de Estudios Jaliscienses 1, Universidad de Guadalajara, 1990.
- FEDERAL REGISTER, Vol. 38, No. 233, Standard of Identity for Tequila, Washington, D. C., U.S.A. p. 33470.